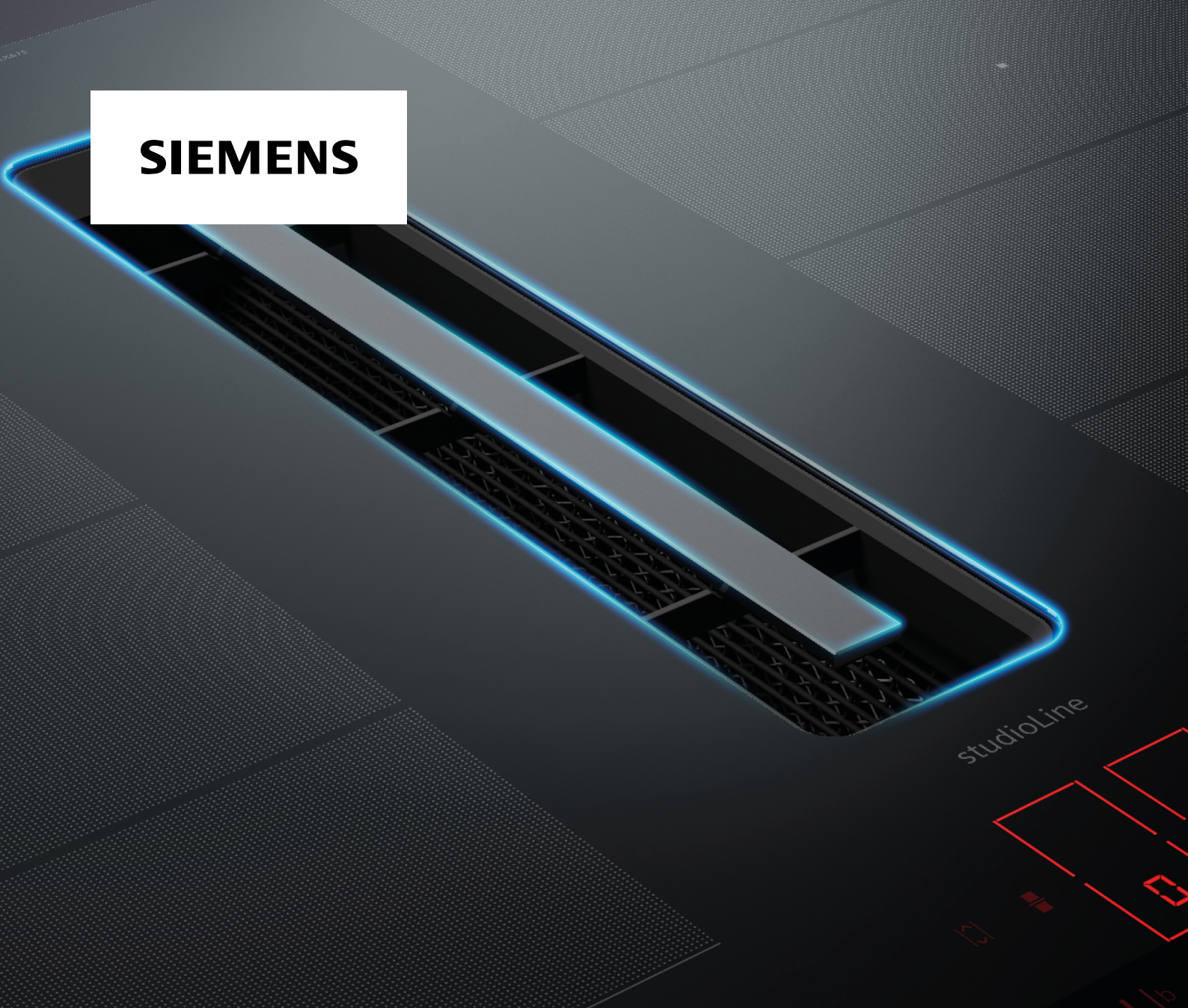
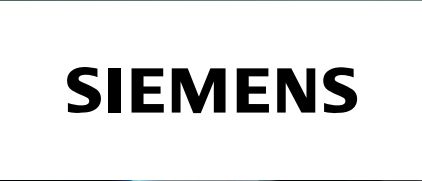




SIEMENS

Induktionskogesektion med integreret ventilations-system

Induksjonstopp med integrert ventilasjonssystem

EH8..BE15.

da Betjeningsvejledning

3

no

Bruksanvisning

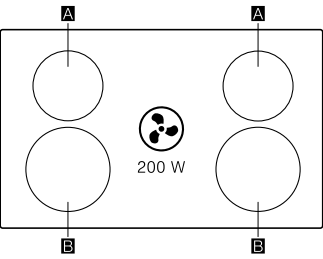
25



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.



		<i>g</i> ¹	<i>b</i> ¹
A	Ø 18	1.800W	3.100W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhed.....	3
2	Forhindring af materielle skader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Bortskaffelse	7
5	Madlavning med induktion	7
6	Lær apparatet at kende.....	9
7	Driftstyper.....	10
8	Inden den første ibrugtagning.....	10
9	Generel betjening.....	10
10	Tidsfunktioner	13
11	PowerBoost-funktion.....	14
12	Børnesikring.....	14
13	Automatisk sikkerhedsafbrydelse	14
14	Grundindstillinger	15
15	Kontrol af gryde/pande	16
16	Funktion PowerManager.....	16
17	Rengøring og pleje.....	17
18	FAQ.....	19
19	Afhjælpning af fejl.....	21
20	Kundeservice	22
21	Prøveretter.....	23



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

Her findes generelle informationer om denne vejledning.

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Denne vejledning retter sig til apparatets bruger.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne og advarselshenvisningerne.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

For at kunne anvende apparatet sikkert og korrekt skal anvisningerne om anvendelse i henhold til formål overholdes.

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

Anvend kun apparatet:

- iht. denne brugsanvisning.
- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.
- til opugning af farlige eller eksplosive stoffer og dampe.
- til opugning af smådele eller væsker.

Hvis du benytter en aktiv, implanteret medicinsk anordning (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), så forsikr dig hos din læge om, at den opfylder Rådets direktiv 90/385/EØF af 20. Juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og at den blev valgt, implanteret og programmeret iht. VDE-AR-E 2750-10. Hvis disse forudsætninger er opfyldt, og hvis derudover anvendes ikke-metalliske køkkenredskaber og kogegrej med ikke-metalliske greb, er det ufarligt at benytte denne induktionskogetop, hvis den anvendes iht. formålet.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Undgå risici for børn og personer i risikogrupper.

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges. Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under brugen af apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvælt.

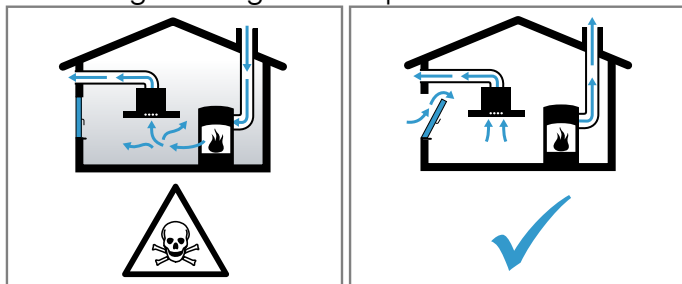
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Retursugning af forbrændingsgas kan medføre forgiftning. Varmekilder med brug af åben ild, som får tilført luft fra rummet, (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulfyrede varmeapparater, gennemstrømningsvandvarmere, vandvarmere) henter forbrændingsluften fra opstillingsrummet og leder røggas ud i det fri gennem et røggasanlæg (f.eks. en skorsten). Når en emhætte er tændt, suges der rumluft ud af køkkenet og tilstødende rum. Uden tilstrækkelig lufttilførsel opstår der et undertryk. Derved bliver giftige gasser fra skorsten eller aftrækskakt suget tilbage ind i opholdsrummene.



- ▶ Sørg altid for tilstrækkelig lufttilførsel, når apparatet anvendes med aftræksdrift i samme rum som et ildsted med lufttilførsel fra rummet.
- ▶ Risikofri drift er kun mulig, når undertrykket i rummet, hvor varmekilden er opstillet, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette opnås, når den nødvendige forbrændingsluft kan

strømme ind gennem åbninger, som ikke kan lukkes, f.eks. i døre eller vinduer, murkasser til indblæsnings-/udsugningsluft eller i form af andre tekniske foranstaltninger. En murkasse til indblæsnings-/udsugningsluft alene sikrer ikke, at grænseværdien overholdes.

- ▶ Kontakt under alle omstændigheder den ansvarshavende skorstensfejmester, som kan bedømme husets samlede ventilations-tilstand, og som kan rådgive om korrekt ventilation.
- ▶ Hvis apparatet udelukkende benyttes med recirkulationsdrift, kan det bruges uden indskrænkninger.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Varme olier og fedtstoffer kan antændes.

- ▶ Efterlad aldrig varme olier og fedtstoffer uden opsyn.
- ▶ Sluk aldrig ild med vand.
- ▶ Slukning af kogezone.
- ▶ Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.

Kogezonerne bliver meget varme.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogetoppen.
- ▶ Opbevar ikke genstande på kogetoppen.

Apparatet bliver varmt.

- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen.
- Sluk altid for kogetoppen med hovedafbryderen efter brugen.

- ▶ Vent ikke, til kogetoppen slukkes automatisk, fordi der ikke længere befinder sig gryder eller pander på den.

Fedtaflejringerne i fedtfiltrene kan blive antændt.

- ▶ Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- ▶ Rengør fedtfiltrene med regelmæssige mellemrum.
- ▶ Der må aldrig arbejdes med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres i nærheden af en varmekilde med åben ild til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis den pågæl-

dende varmekilde har en lukket, ikke af-tagelig afdækning. Der må ikke forekomme gnister.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogetopramme, bliver meget varme.

- Rør aldrig ved fladerne, når de er varme.
- Hold børn på sikker afstand.

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke.

- Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- Kontakt kundeservice.

Uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre kan medføre tilskadekomst.

- Anvend kun sikkerhedsanordninger som f.eks. børnebeskyttelsesgitre, som er godkendt af os.

Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på kogetoppen.

- Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogetoppen.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- Lad apparatet køle af inden rengøring.
- Hvis der kommer varm væske ind i apparatet, skal fedtfiltret eller overløbsbeholderen først fjernes, når apparatet er kølet af.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- "Kontakt kundeservice." → *Side 122*
- Kun særligt uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen.

- Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.
- Brug aldrig frosne gryder eller pander.

Ved tilberedning i vandbad kan kogetoppen og gryden springe på grund af overophedning.

- Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde.
- Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.

Et apparat med en revnet eller knækket overflade kan forårsage snitskader.

- Anvend ikke apparatet, hvis det har en revnet eller knækket overflade.

2 Forhindring af materielle skader

Overhold disse henvisninger for at undgå tingskader på apparatet, tilbehør eller køkkenredskaber.

BEMÆRK!

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- Kontrollér gryderne eller panderne.

Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjenings-elementerne eller kogetoppens ramme.
- Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen, kan der opstå skader.
- Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen.
- Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezone.
- Anvend ikke beskyttelsesfolier.
 - Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaske-ramik.
Ridser	Salt, sukker eller sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastillingsflade.
Ridser	Ru gryde- eller pandebunde	Kontrollér gryderne eller panderne.
Misfarvning	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaske-ramik.
Misfarvning	Afslid fra gryder, f.eks. aluminium	Løft gryder eller pander, når de skal flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker eller mad med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

Skån miljøet ved at bruge apparatet ressourceskånsomt, og bortskaf genanvendelige materialer korrekt.

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse.

Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

Tip Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediametren foroven. Den er tit større end bunddiameteren.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezone forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Hvis der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslåg

- Gennem glaslåget kan indholdet i gryden ses uden at løfte låget.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skru ned på et lavere kogetrin i god tid. Brug et passende viderekogningstrin.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

Tilpas ventilationstrinnet efter madlavningsdampens intensitet.

- Et lavere ventilationstrin betyder et lavere energiforbrug.

Vælg et højere ventilationstrin ved intensiv dampudvikling fra madlavningen i god tid.

- Dermed fordeler lugten sig mindre i rummet.

Sluk for apparatet, når der ikke længere er brug for det.

- Apparatet forbruger ingen energi.

Udluft rummet tilstrækkeligt under madlavningen.

- Apparatet arbejder mere effektivt og med lavere driftsstøj.

Rens eller udskift filtrene med de foreskrevne intervaller.

- Filtrenes effektivitet bevares.

4 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

4.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

5 Madlavning med induktion

5.1 Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig grundlæggende fra gængse madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmetilførsel og sikkerhed: Kogesektionen forøger eller reducerer varmetilførslen med det samme efter betjeningen. Induktionskogezone afbryder varmetilførslen, når gryden eller panden tages af kogezone, uden at den skal slukkes forinden.

5.2 Gryder og pander

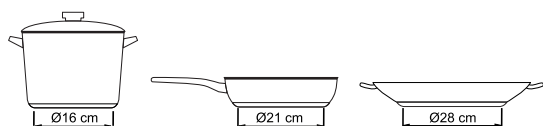
Kun ferromagnetiske gryder og pander egner sig til madlavning med induktion.

For eksempel:

- Gryder og pander af emaljeret stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegnede specialgryder og -pander af rustfrit stål

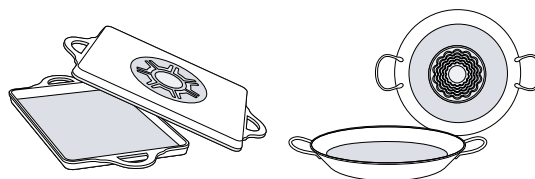
Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i → "Kontrol af gryde/pande", Side 16

For at opnå et godt resultat af madlavningen skal det ferromagnetiske område på grydens / pandens bund svare til kogezoneens størrelse. Hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone, skal den anbringes på en kogezone med mindre diameter.

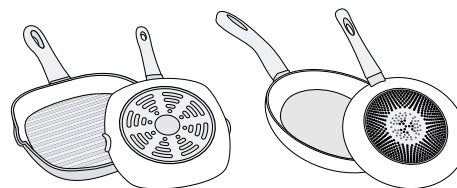


Bunden på nogle induktionsegnede gryder og pander er ikke fuldstændigt ferromagnetiske:

Ved store gryder eller pander med et mindre ferromagnetisk område på bunden, er det kun den ferromagnetiske flade, der opvarmes. Derved bliver varmen ikke jævnt fordelt. Det betyder, at temperaturen i det ikke-ferromagnetiske område kan være for lav til madlavning.



Gryde- og pandebunde med aluminiumsdele formindsker den ferromagnetiske flade. Derved kan effekt-afgivelsen blive reduceret, så gryden / panden ikke bliver tilstrækkeligt eller slet ikke registreret og derfor ikke opvarmet tilstrækkeligt meget.



Uegnede gryder og pander

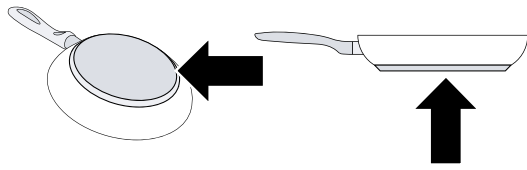
Brug aldrig enheden med gryder/pander af:

- Normalt tyndbundet stål
- Glas
- Keramik
- Kobber
- Aluminium

Gryde-/pandebundens beskaffenhed

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt, som f.eks. gryder med sandwich-bund af rustfrit stål, sparer både tid og energi.

Anvend gryder og pander med så vidt muligt flad bund, fordi en ujævn bund forringer varmetilførslen.



Gryde / pande mangler eller har en uegnet størrelse

Hvis der ikke er placeret en gryde / pande på en valgt kogezone, eller hvis gryden / panden er lavet af et uegnet materiale eller har en forkert størrelse, blinker kogezoneens indikator. Indikatoren holder op med at blinke, når der placeres en egnet gryde / pande på kogezone. Hvis der ikke placeres en egnet gryde eller pande på kogezone indenfor 90 sekunder, slukkes kogezone automatisk.

Tyndbundet eller tom gryde eller pande

Opvarm ikke en tom gryde eller pande, og anvend ikke gryder og pander med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem. Alligevel kan en tom gryde eller pande blive så hurtigt opvarmet, at funktionen "Automatisk slukning" ikke når at reagere i tide, så gryden eller panden når at blive alt for varm. Derved kan bunden smelte og beskadige glaspladen. Rør i så fald ikke ved gryden eller panden, og sluk for kogezone. Kontakt teknisk kundeservice, hvis kogezone ikke længere fungerer, efter at den er kølet af.

Registrering af gryder og pander

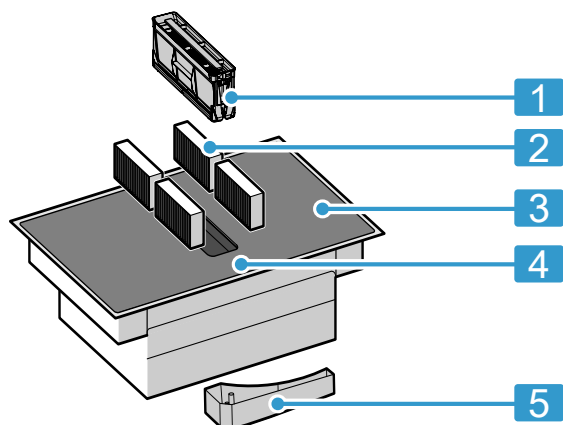
Alle kogezone har en minimumgrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og bundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

6 Lær apparatet at kende

Lær apparatets enkeltdele at kende.

6.1 Det nye apparat

Oplysninger om det nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Fedtfilter
2	Lugtfilter ved recirkulationsdrift eller akustikfilter ved drift med aftræk ¹
3	Kogesektion
4	Betjeningsfelt
5	Overløbsbeholder

¹ Afhængigt af apparatets udstyr.

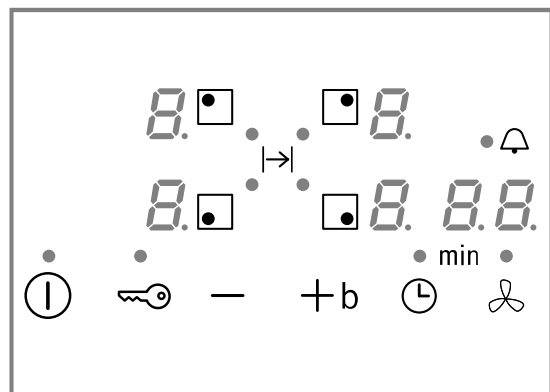
6.2 Ekstra tilbehør

Afhængigt af apparatets indbygningsmåde findes der forskelligt tilbehør, som kan erhverves hos forhandleren, hos kundeservice eller via vores officielle website.

- Aftræks-sæt
- Recirkulations-sæt
- Lugtabsorberende filter til recirkulationsdrift
- Akustikfilter til drift med aftræksluft

6.3 Betjeningsfeltet

Afhængigt af apparattype kan der være afvigende detaljer i afbildninger, f.eks. i farve og form.



Valg-sensorer

Sensor	Funktion
①	Hovedafbryder
□	Valg af kogezone
—/+	Indstillingsfelter
b	PowerBoost-funktion Intensivt ventilationstrin
⌚	Timer-funktion
🔑	Børnesikring
🔊	Manuel emhættestyring

Indikatorer

Indikator	Funktion
0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
1-3	Ventilationstrin
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funktion Intensivt ventilationstrin
00	Tidsfunktioner

Valg-sensorer og indikatorer

Berør et symbol for at aktivere den pågældende funktion.

- Hold altid betjeningsfeltet rent og tørt. Fugt forringer funktionen.
- Sæt ikke gryder/pander i nærheden af indikatorerne og sensorerne. Elektronikken kan blive overopheatet.

6.4 Kogezonerne

Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i → "Madlavning med induktion", Side 7.

Kogezonerne

○	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
---	-----------------	--

6.5 Restvarmeindikator

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadig er varm. Rør ikke ved en kogezone, umiddelbart efter at den er slukket, eller når restvarmeindikatoren stadig lyser. Afhængigt af, hvor høj restvarmetemperaturen er, vises følgende:

- Indikator **H**: høj temperatur
- Indikator **h**: lav temperatur

Hvis gryden/panden tages af kogezonen under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når kogezone slukkes, lyser restvarmeindikatoren. Når kogesektionen er slukket, fortsætter restvarmeindikatoren med at lyse, så længe kogezone stadig er varm.

7 Driftstyper

Apparatet kan både anvendes med aftræksluft og med recirkulationsdrift. Filterindikatoren skal indstilles svarende til den valgte driftstype og de anvendte filtre.

7.1 Ventilationsdrift

Den indsugede luft renses i fedtfilteret og ledes ud i det fri gennem et rørsystem.



Luften må ikke bortledes gennem en skorsten, der bliver anvendt til afledning af røggasser fra apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (dette gælder ikke for apparater med recirkulationsdrift).

- Hvis aftræksluften ledes ind i en nedlagt skorsten til røggas, skal installationen godkendes af den ansvarshavende skorstensfejmester.
- Hvis udsugningsluften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskop-murkasse.

7.2 Recirkulationsdrift

Den indsugede luft renses i fedtfilterne og et lugtabsoberende filter ledes tilbage i rummet igen.



For at binde lugten skal der være monteret et lugtabsoberende filter ved recirkulationsdrift. Der er flere oplysninger om de forskellige funktioner i recirkulationsdrift i vores katalog eller hos forhandleren. Det nødvendige tilbehør fås hos forhandleren, hos kundeservice eller i online-shoppen.

8 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

8.1 Indstilling af driftstype

Apparatet leveres med forindstillet recirkulationsdrift. Hvis kogesektionen er installeret med luftaftræk til det fri, skal indstillingen  7 konfigureres til denne modus. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger", Side 15

9 Generel betjening

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af apparatet.

9.1 Tænde / slukke kogesektionen

Tænd og sluk kogesektionen med hovedafbryderen ①. Hvis apparatet tændes igen inden for de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogesektionen aktiveret med de sidste indstillinger.

Bemærk: Brug aldrig apparatet uden metalfedtfilter og overløbsbeholder.

Tænde for kogesektionen

- ▶ Berør ①.

Der lyder et akustisk signal, og indikatoren ved siden af ① lyser.

- ✓ Kogesektionen er klar til brug.

Slukke kogesektionen

- ▶ Berør ①, til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.
- ✓ Alle kogezone er slukket.

Bemærk: Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.

9.2 Indstilling af kogezone

Vælg det ønskede kogetrin med symbolerne + og -.

Effekttrin	
1	Laveste effekttrin
9	Højeste effekttrin

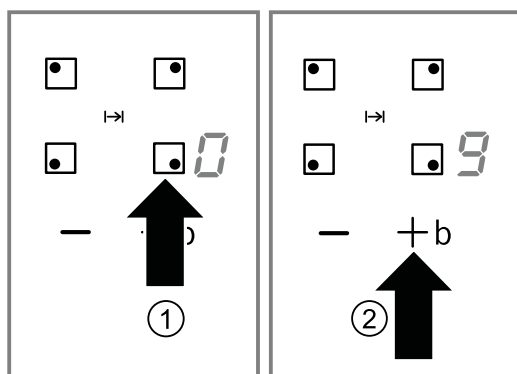
Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med en prik.

Bemærkninger

- For at beskytte sårbare dele i apparatet mod overophedning eller strømstød kan kogesektionen midlertidigt reducere effekttrinnet.
- For at undgå støjudvikling fra apparatet kan kogesektionen midlertidigt reducere kogetrinnet.

Valg af kogezone og kogetrin

- Tryk let på  for at vælge kogezone.
- Berør + eller - indenfor de næste 10 sekunder.
 - Tryk let på +. Kogetrinnet 9 vises.
 - Tryk let på -. Kogetrinnet 4 vises.



✓ Kogetrinnet er indstillet.

9.3 Tips om tilberedning

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af puré, cremesuppe og tykflydende sauce.
- Indstil kogetrin 8-9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg skal der indstilles et lavere kogetrin, så snart der dannes damp. Resultatet bliver ikke påvirket af, at der kommer damp ud.
- Læg låg på gryden eller panden, når tilberedningen er afsluttet, til retten skal serveres.
- Overhold producentens anvisninger ved tilberedning i trykkoger.
- Tilbered ikke madvarerne længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Pas på af hensyn til sundheden, at olien ikke begynder at ryge.
- Brun madvarer i små portioner efter hinanden.
- Visse gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Brug derfor grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i
→ "Energibesparelse", Side 16

Bemærkninger

- Når der sættes en gryde eller pande på en kogezone, inden kogesektionen tændes, og ① berøres, bliver gryden eller panden registreret 20 sekunder senere. Kogezonen bliver automatisk valgt. Når gryden er registreret, skal kogetrinnet vælges indenfor 20 sekunder, ellers slukkes kogezone automatisk. Hvis der sættes flere fryder og pander på kogesektionen, og den derefter tændes, registreres kun én gryde eller pande.
- Hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezone, blinker det valgte kogetrin. Efter en vis tid slukkes kogezone.

Ændre kogezone og slukke kogezone

- Vælg kogezone.
- Tryk let på + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises, eller indstil .
 - ✓ Kogezonen ændres, eller kogezone slukkes, og restvarmeindikatoren vises.

Hurtig slukning af en kogezone

Berør symbolet for kogezone i 3 sekunder. Kogezonen slukkes.

Tilberedningstabel

Tabellen viser, hvilket kogetrin (L=) der egner sig til den pågældende madvare. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere afhængigt af madvarens art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	L=	⌚ min
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1. - 2	-
Mælk ¹	1. - 2.	-
Kogte pølser ¹	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrossen	3 - 4	15 - 25

¹ Uden låg

² Forvarmning på kogetrin 8 - 8.

³ Vend ofte

	⏱	⌚ min
Gullasch, dybfrossen	3 - 4	35 - 55
Trække, simre		
Kartoffelkløbe ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1 - 2	3 - 6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12
Kogning, dampning		
Ris med dobbelt vandmængde	2. - 3.	15 - 30
Mælkeris ²	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4. - 5.	25 - 35
Hvide kartofler	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3. - 4.	120 - 180
Suppe	3. - 4.	15 - 60
Grøntsager	2. - 3.	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3. - 4.	7 - 20
Sammenkogt ret i trykkoger	4. - 5.	-
Grydestegning		
Rullesteg	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch ²	3 - 4	50 - 60
Grydestegning/stegning med lidt fedt¹		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrossen	6 - 7	6 - 12
Kotelet, naturel eller paneret ³	6 - 7	8 - 12
Steak, 3 cm tyk	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst, 2 cm tykt ³	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrosset	5 - 6	10 - 30
Frikadeller, 3 cm tykke ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburgere, 2 cm tykke ³	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer og skaldyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af friske grøntsager og svampe	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler med asiatisk tilberedning	7 - 8	15 - 20
Dybfrostretter, f.eks. panderetter	6 - 7	6 - 10
Pandekager, stegt én ad gangen	6. - 7.	-
Omeletter, stegt én ad gangen	3. - 4.	3 - 10
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
¹ Uden låg		
² Forvarmning på kogetrin 8 - 8.		
³ Vend ofte		

	⏱	⌚ min
Fritering, 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis¹		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej eller tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinere, frugt i øldej	4 - 5	-
¹ Uden låg		
² Forvarmning på kogetrin 8 - 8.		
³ Vend ofte		

9.4 Manuel emhættestyring

Ventilationstrinnet kan styres manuelt.

Bemærk: Ved høje gryder kan den optimale udsugningseffekt ikke garanteres. Udsugningens effekt kan forbedres med et låg, der lægges skævt på.

Aktivering af manuel emhættestyring

1. Berør . Ventilationen starter med det forindstillede effektrin.
 2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder det ønskede effektrin med symbolerne  og .
- ✓ Effektrinnet lyser.

Bemærk: Berør  for at se ventilationstrinnet, hvis der er indstillet en tilberedningstid eller en tid på minuturet.

Ændring eller deaktivering af manuel emhættestyring

1. Berør .
2. Vælg det ønskede effektrin, eller indstil med symbolerne  og  til .

9.5 Intensivt ventilationstrin

Apparatet har et intensivt ventilationstrin. Når det intensive ventilationstrin aktiveres, arbejder ventilationen i kort tid med maksimal effekt.

Aktivering af intensivt ventilationstrin

1. Berør .
 2. Vælg effektrinnet , og berør derefter . Indikatoren  lyser.
- ✓ Det intensive trin er aktiveret.

Bemærk: Efter ca. 8 minutter skifter apparatet automatisk ned til effektrin .

Ændring eller deaktivering af intensivt ventilationstrin

1. Berør .
2. Vælg det ønskede effektrin, eller indstil med symbolerne  og  til .

9.6 Automatisk start af ventilation

Når der vælges et kogetrin for en kogezone, aktiveres automatisk start.

Ventilationen starter på det tilhørende effekttrin. Der findes oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet

→ "Grundindstillinger", Side 15.

9.7 Efterløbsfunktion for ventilation

Ved efterløbsfunktionen fortsætter ventilationssystemet driften et par minutter efter slukning af kogesektionen. Sådan fjernes den resterende em efter madlavningen. Derefter slukkes ventilationssystemet automatisk.

Aktivisering af ventilatorefterløb

Som standard aktiveres den maksimale efterløbstid.

Der er oplysninger om, hvordan denne indstilling ændres, i kapitlet

→ "Grundindstillinger", Side 15.

Bemærk: Efterløbet bliver først aktiveret, når mindst én kogezone har været tændt i mindst ét minut.

Deaktivering af ventilatorefterløb

Manuelt

Når  berøres, deaktiveres funktionen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer efterløbsfunktionen, når:

- Efterløbstiden er afsluttet.
- Når apparatet tændes igen.

10 Tidsfunktioner

Kogesektionen har forskellige funktioner til indstilling af tilberedningstid:

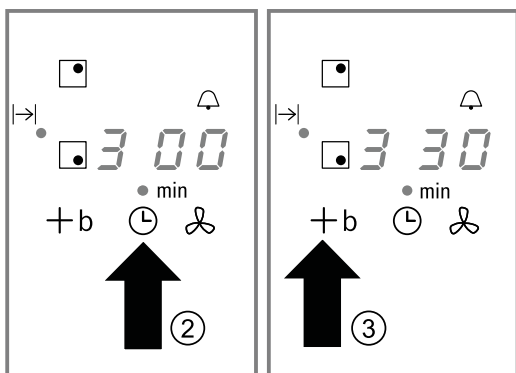
- Indstilling af tilberedningstid
- Automatisk programmering af tilberedningstid
- Minutur

10.1 Indstilling af tilberedningstid

Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er gået. Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Programmering af tilberedningstid

1. Vælg kogezonen og det ønskede kogetrin.
2. Tryk på .
- ✓ Indikatoren • for kogezonen lyser. I Timer-indikatoren vises .
3. Tryk let på + eller -. Følgende grundindstilling vises:
 - Tryk let på +: 30 minutter
 - Tryk let på -: 10 minutter



4. Vælg tilberedningstiden med symbolet + eller -.
 - ✓ Tiden begynder at tælle ned.

Bemærk: Hvis der er indstillet en tilberedningstid for flere kogezone, vises tidsangivelsen for den valgte kogezone altid i Timer-indikatoren.

Ændring eller sletning af tilberedningstid

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk let på .
3. Tryk på + eller - for at ændre tilberedningstiden, eller indstil til .

Når tilberedningstiden er udløbet

Kogezonen slukkes. Der lyder et signal, og i Timer-indikatoren vises  i 10 sekunder. Indikatoren • for kogezonen lyser.

- ▶ Tryk let på .
- ✓ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

10.2 Automatisk programmering af tilberedningstid

Det er muligt automatisk at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezone. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.

Der findes flere oplysninger om dette i

→ "Grundindstillinger", Side 15.

10.3 Minutret

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet. Denne funktion fungerer uafhængigt af kogezone og andre indstillinger. Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling af minutur

1. Vælg minuturet på én af følgende måder:
 - Ved valgt kogezone: Tryk let to gange på .
 - Hvis der ikke er valgt en kogezone: Tryk let på .
- ✓ Indikatoren • ved siden af  lyser. I Timer-indikatoren vises .
2. Tryk let på + eller -. Grundindstillingen vises:
 - Tryk let på +: 10 minutter
 - Tryk let på -: 05 minutter
3. Tryk let på + eller - for at vælge den ønskede tid.
- ✓ Tiden begynder at tælle ned.

Ændring eller sletning af tid på minutur

1. Berør  gentagne gange, til indikatoren • lyser ved siden af .
2. Tryk på + eller - for at ændre tilberedningstiden, eller indstil til .

Når tiden på minuturet er udløbet

Der lyder et signal. I Timer-indikatoren vises . Efter 10 sekunder slukkes indikatorerne.

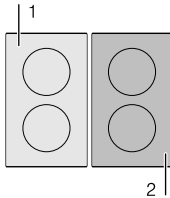
- ▶ Tryk let på ☹.

- ✓ Indikatorerne slukkes, og lydsignalet holder op.

11 PowerBoost-funktion

Med Powerboost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin **3**.

Denne funktion kan kun aktiveres for en kogezone, når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning). I modsat fald blinker **b** og **3** i indikatoren for den valgte kogezone. Derefter indstilles kogetrin **3** automatisk, uden at funktionen aktiveres.



11.1 Aktivering af PowerBoost-funktionen

1. Vælg kogezone.
 2. Vælg kogetrinnet **3**, og berør derefter symbolet **b**. Indikatoren **b** begynder at lyse.
- ✓ Funktionen er aktiveret.

11.2 Deaktivere Powerboost-funktionen

1. Vælg kogezone.
 2. Berør symbolet **b**. Indikatoren **b** slukkes, og kogezone skifter tilbage til kogetrin **3**.
- ✓ Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowerBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogesektionen.

12 Børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en børnesikring. Med børnesikringen kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

12.1 Aktivering af børnesikring

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- ▶ Berør ☹ i 4 sekunder.
- ✓ Indikatoren ved siden af ☹ lyser i 10 sekunder.
- ✓ Kogesektionen er låst.

12.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Berør ☹ i 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

12.3 Automatisk børnesikring

Kogesektionen er udstyret med en automatisk børnesikring. Med børnesikringen kan det forhindres, at børn tænder for kogesektionen.

Aktivere og deaktivere

Der findes flere oplysninger om børnesikringen i → "Grundindstillinger", Side 15.

13 Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret. Afhængigt af det valgte effektrin aktiveres sikkerhedsafbrydelsen efter 1 til 10 timer.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis **FB** og restvarmeindikatoren **H** eller **H**.

Berør et vilkårligt symbol for at slukke indikatoren. Kogezonen kan indstilles påny.

14 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

14.1 Tabel over grundindstillinger

Indikator	Funktion
c 1	Børnesikring ☐ Manuel. ¹ ☐ Automatisk. ☐ Funktion deaktiveret.
c 2	Akustiske signaler ☐ Kvitterings- og fejlsignaler er deaktiveret. ☐ Kun lydssignal ved fejl er aktiveret. ☐ Kun kvitteringssignal er aktiveret. ☐ Alle lydssignaler er aktiveret. ¹
c 5	Automatisk programmering af tilberedningstid ☐ Deaktiveret. ¹ ☐ 1-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c 6	Varighed af lydssignal for Timer-slut ☐ 10 sekunder. ¹ ☐ 30 sekunder. ☐ 1 minut.
c 7	Funktionen Power-Management. Begrænsning af kogesektionens samlede effekt . De tilgængelige indstillinger afhænger af kogesektionens maksimale effekt ☐ Deaktiveret. Kogesektionens maksimumeffekt. ¹² ☐ 1000 W minimumeffekt. ☐ 1500 W. ... ☐ 3000 W, anbefalet ved 13 ampere. ☐ 3500 W, anbefalet ved 16 ampere. ☐ 4000 W. ☐ 4500 W, anbefalet ved 20 ampere. ... ☐ 9 eller 9. Kogesektionens maksimumeffekt. ²
c 9	Tidsinterval for valg af kogezone ☐ Ubegrænset: Den sidst indstillede kogezone forbliver valgt. ¹ ☐ Begrænset: Kogezonen forbliver kun valgt i nogle sekunder.
c 12	Gryder og pander, resultat af egnethedskontrol ☐ Ikke egnet. ☐ Ikke optimal. ☐ Velegnet.
c 17	Indstille drift med recirkulation eller aftræk ☐ Konfigurere recirkulationsdrift. ¹ ☐ Konfigurere aftræksluftdrift.

¹ Fabriksindstilling

² Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

Indikator	Funktion
c 18	Indstilling af automatisk start ☐ Deaktiveret. ☐ Aktiveret. ¹
c 20	Indstille efterløb ☐ Deaktiveret. ☐ Aktiveret ¹ : Hvis kogesektionen arbejder med aftræksdrift, aktiveres ventilationen i ca. 6 minutter ved kogetrinnet. Hvis kogesektionen arbejder med recirkulationsdrift, aktiveres ventilationen i ca. 30 minutter ved kogetrinnet. Efter dette tidsrum slukkes efterløbsfunktionen automatisk.
c 0	Nulstille til fabriksindstillinger ☐ Individuelle indstillinger. ¹ ☐ Fabriksindstillinger.

¹ Fabriksindstilling

² Kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet.

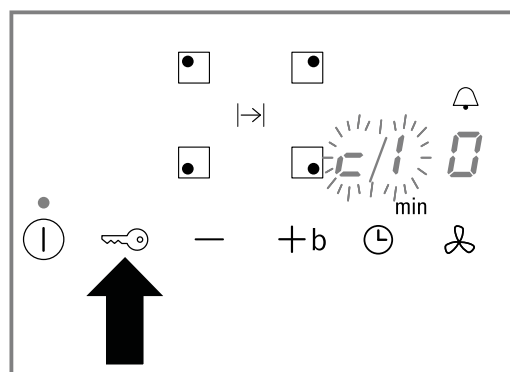
14.2 Åbne grundindstillinger

Krav: Kogesektionen skal være slukket.

- Berør  for tænde kogesektionen.
- Berør inden for de næste 10 sekunder  i 4 sekunder.

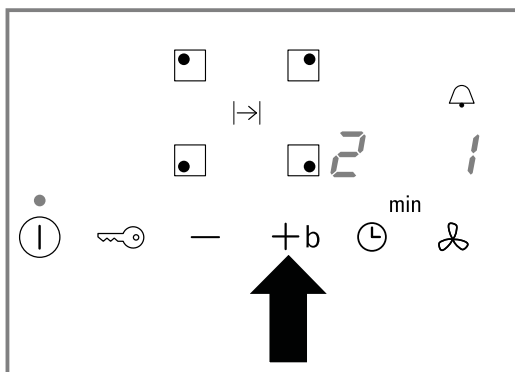
Produktoplysninger	Indikator
Liste over Teknisk Kundeservice (TK)	c 1
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	99.
Fabrikationsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire indikatorer viser produktoplysningerne. Rør let ved + eller - for at vise de enkelte indikatorer.
- 3. Berør  for at åbne grundindstillingerne.



- ✓ c og 1 og 0 lyser skiftevis som forindstilling.
- 4. Berør  gentagne gange, til den ønskede funktion vises.

5. Vælg den ønskede indstilling med + eller –.



6. Berør  i 4 sekunder.
✓ Indstillingerne er gemt.

14.3 Forlade grundindstillinger

- Berør  for slukke kogesektionen.

15 Kontrol af gryde/pande

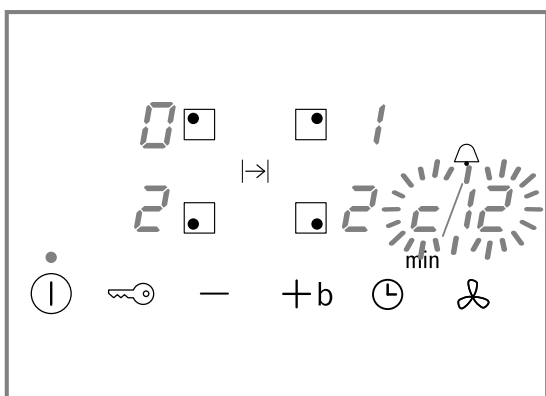
Med denne funktion kan hastighed og kvalitet af madlavningen afhængigt af gryde eller pande kontrolleres. Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af grydens/pandens egenskaber samt af den anvendte kogezone.

Der findes yderligere oplysninger om denne funktion i → "Grundindstillinger", Side 15 og om art, størrelse og placering af gryder / pander i

→ "Madlavning med induktion", Side 17.

15.1 Fremgangsmåde for kontrol af gryder eller pander

1. Sæt en gryde med ca. 200 ml vand på midten af den kogezone, som passer bedst til grydebundens diameter.
 2. Åbn grundindstillingerne, og vælg  1 2.
 3. Tryk let på + eller –. I kogezone-indikatorerne blinker.
- ✓ Funktionen er aktiveret.
 - ✓ Efter 10 sekunder vises resultatet i kogezone-indikatorerne.



Bemærk: Hvis kogezone er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver muligvis ikke optimalt eller tilfredsstillende.

15.2 Kontroller resultat

I følgende tabel kan resultatet af kogeprocessens kvalitet og hastighed kontrolleres:

Resultat	
	Gryden/panden er ikke egnet til brug med kogezone og bliver derfor ikke opvarmet. ¹
	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og tilberedningen forløber ikke optimalt. ¹
	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er i orden.

¹ Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden / panden testes på den.

Berør + eller – for at aktivere funktionen.

16 Funktion PowerManager

Med funktionen PowerManager kan kogesektionens samlede effekt indstilles.

Kogesektionen er indstillet fra fabrikkens side, og kogesektionens maksimumeffekt er angivet på typeskiltet. Med denne funktion kan konfigurationen tilpasses svarende til alle elektriske installationer.

For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk svarende til behovet den tilgængelige effekt på de tændte kogezone. Når funktionen PowerManager er aktiveret, kan effekten for en kogezone periodisk falde til under den nominelle værdi. For ikke at overskride denne indstillingsværdi fordeler kogesektionen automatisk svarende til behovet

den tilgængelige effekt på de tændte kogezone. Apparatet regulerer og vælger automatisk det højeste mulige effektniveau.

Der findes yderligere oplysninger på
→ "Grundindstillinger", Side 15

17 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

17.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i online-shoppen eller i almindelige forretninger.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

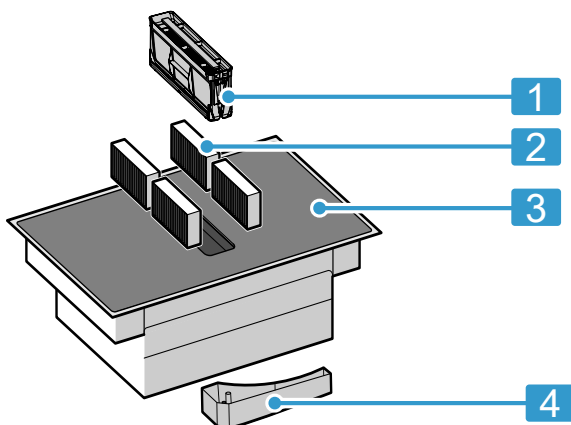
- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen stadig er varm. Dette kan medføre mærker på overfladen.

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner
- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrenser og dampstråler

17.2 Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes

Følgende oversigt viser de komponenter i apparatet, som enten skal udskiftes eller rengøres.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Fedtfiltret |
| 2 | Lugtfiltret eller akustikfiltret |
| 3 | Glaskeramik |
| 4 | Overløbsbeholder |

17.3 Rengøring af kogesektion

Rengør kogetoppen efter hver brug, så madrester ikke brænder fast.

Bemærk: "Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler." → Side 17

Krav: Kogetoppen er kølet af.

1. Fjern kraftigt snavs med en glasskraber.
2. Rengør kogetoppen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.

Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

17.4 Rengøring af kogetoppens ramme

Rengør kogesektionens ramme efter brug, hvis der er snavs eller pletter på den.

Bemærkninger

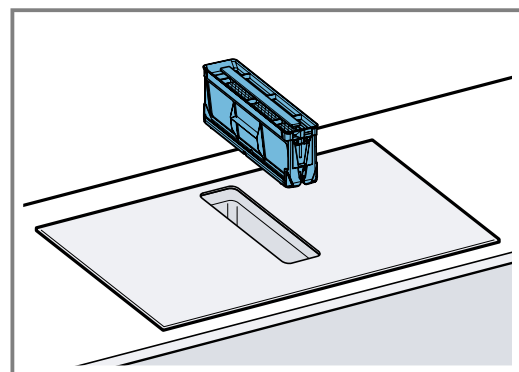
- "Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler." → Side 17
 - Brug ikke en glasskraber.
1. Rengør kogesektionens ramme med varmt opvask vand og en blød klud.
 2. Tør efter med en blød klud.

17.5 Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter

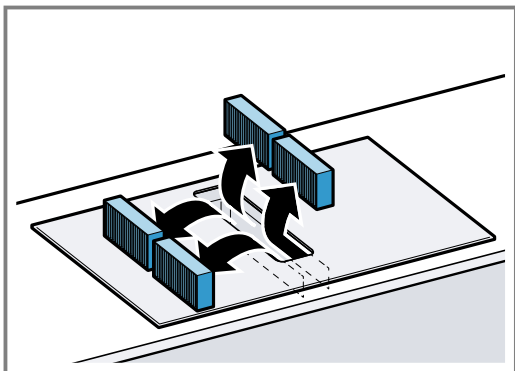
Udskift lugtfilteret med regelmæssige mellemrum. Udskift akustikfiltrene, hvis de er snavsede.

Krav: Der fås lugtfiltere eller akustikfiltere hos forhandleren, kundeservice eller i online-shoppen. Anvend kun originale filtre for at opnå den optimale funktion.

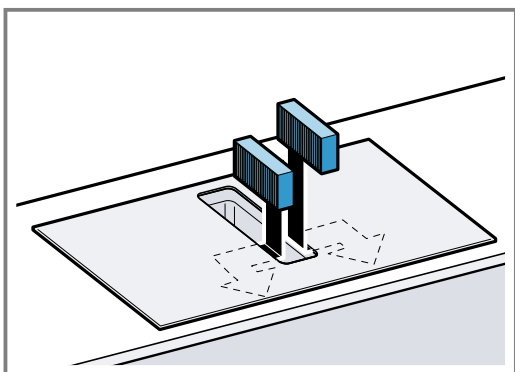
1. Tag fedtfiltret ud.
 - Der kan ansamlе sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe fedtfiltret, for at undgå at der drypper fedt ud.



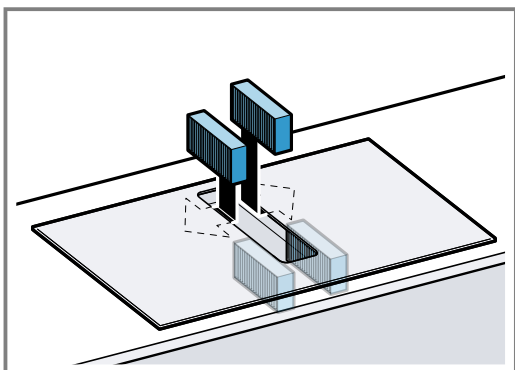
2. Tag de 4 lugtfiltere eller akustikfiltere ud, og bortskaf dem korrekt.



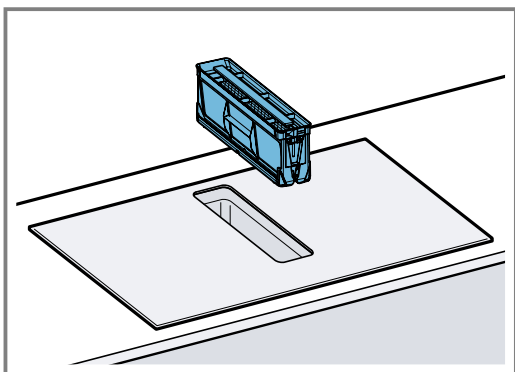
3. Sæt 2 lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet, og skyd dem fremad.



4. Sæt de andre lugtfiltere eller akustikfiltere ind i venstre og højre side af apparatet.



5. Sæt fedtfiltret ind.



Nulstilling af filterindikator

Krav: Når apparatet er blevet slukket, lyser *F*.

1. "Udskift lugtfilterne." → Side 17

2. Tryk vedvarende på , til der lyder et signal.
✓ Indikatoren *F* holder op med at lyse. Filterindikatoren for lugtfilterne er nulstillet.

17.6 Rengøring af fedtfilter

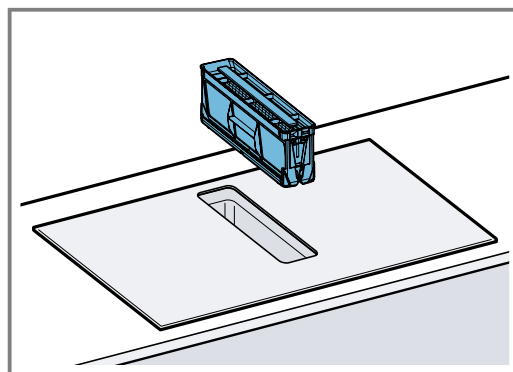
Fedtfiltere filtrerer fedtet ud af madlavningsdampen. For at opnå den optimale funktion skal fedtfiltret rengøres med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Fedtaflejringerne i fedtfilterne kan blive antændt.

- Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Rengør fedtfilterne med regelmæssige mellemrum.
- Der må aldrig arbejdes med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).
- Apparatet må kun installeres i nærheden af en varmekilde med åben ild til fast brændsel (f.eks. træ eller kul), hvis den pågældende varmekilde har en lukket, ikke aftagelig afdækning. Der må ikke forekomme gnister.

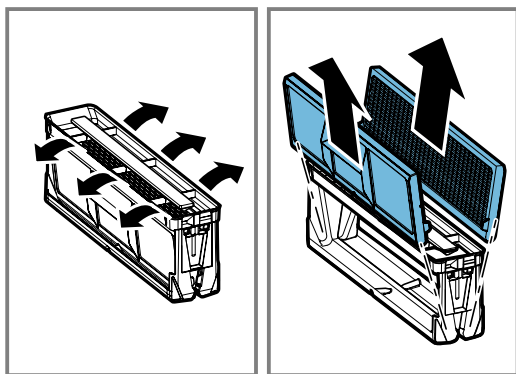
1. Tag fedtfiltret ud.
- Der kan ansamle sig fedt nederst i beholderen. Undgå at vippe fedtfiltret, for at undgå at der drypper fedt ud.



2. Rengør fedtfiltret.
- → "Manuel rengøring af fedtfilter", Side 19
 - → "Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine", Side 19
3. Tag om nødvendigt lugtfilterne eller akustikfilterne ud, og rengør apparatet indvendigt.
→ "Udskiftning af lugtfilter eller akustikfilter", Side 17
4. Fjern genstande, der er kommet ind i apparatet, og kontroller, at tilløbet til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
5. Tør apparatet af indvendigt med opvaskevand og en opvaskeklud.
6. Sæt det tørrede fedtfilter på plads igen efter rengøringen.

Manuel rengøring af fedtfilter

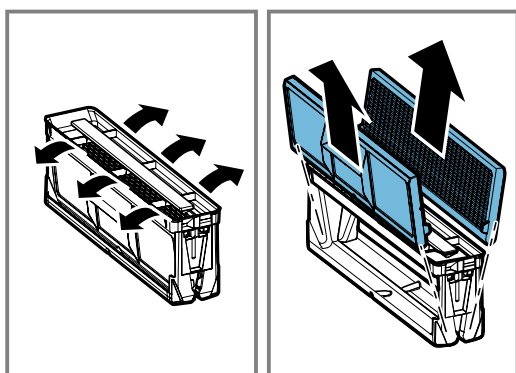
1. Skil fedtfilteret ad.



2. Læg fedtfilteret i blød i varmt opvaskevand.
3. Rengør fedtfilterene med en børste.
Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.
Brug et specielt fedtløsende middel til hårdnakket snavs. Det fedtløsende middel kan købes via kundeservice, i vores Online-shop eller i en specialforretning.
4. Skyl fedtfilteret grundigt rent.
5. Lad fedtfilteret dryppe af.

Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine

1. Skil fedtfilteret ad.



2. Placer fedtfilteret løst i opvaskemaskinen, det må ikke være i klemme.

Fedtfilteret bliver bedst rengjort, når det ligger på filtersiden i opvaskemaskinen.
Meget snavsede fedtfiltere må ikke vaskes sammen med service.
Brug ikke aggressive, syre- eller ludholdige rengøringsmidler.

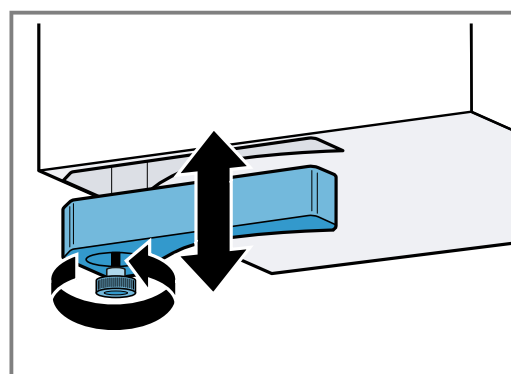
3. Start opvaskemaskinen.
Vælg en temperatur på maksimalt 70 °C.
4. Lad fedtfilteret dryppe af.

17.7 Rengøring af overløbsbeholder

Væske eller genstande, som kommer ind i apparatet oppefra, opsamles i overløbsbeholderen.

Krav: Apparatet er afkølet, og restvarmeindikatoren er slukket.

1. Hold overløbsbeholderen fast med den ene hånd, og skru den af med den anden hånd.
– Vip ikke overløbsbeholderen for at undgå, at der løber væske ud.



2. Tøm overløbsbeholderen, og skyl den ren.
3. Fjern befæstigelsesskruen, så kan overløbsbeholderen om ønsket rengøres uden skruen i opvaskemaskinen.
4. Skru overløbsbeholderen fast igen efter rengøringen.
5. Kontroller, at overløbsbeholderens tilløb ikke er blokeret.
Genstande, der kommer ind i apparatet, skal fjernes, når apparatet er kølet af. "Hertil skal fedtfilteret afmonteres." → Side 18

18 FAQ

18.1 Anvendelse

Spørgsmål	Svar
Hvorfor kan kogesektionen ikke tændes, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?	▪ Børnesikringen er aktiv. Der findes flere oplysninger om denne funktion i → "Børnesikring", Side 14.
Hvor blinker lysindikatorerne, og hvorfor lyder der et signal?	▪ Rengør betjeningsfeltets område for væske eller madrester. Fjern alle genstande, som kan tildække betjeningsfeltet. Der findes flere yderligere oplysninger om deaktivering af lydsignalet i → "Grundindstillinger", Side 15.
Ventilationen starter ikke, selv om der er indstillet automatisk start.	▪ Aktiver ventilationen manuelt, eller kontroller konfigurationen af den automatiske start. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Grundindstillinger", Side 15.

Spørgsmål	Svar
Ventilationen fortsætter med at køre, selv om der er slukket for kogezoneerne.	Sluk ventilationen manuelt. Der findes flere oplysninger om denne indstilling i kapitlet → <i>"Generel betjening"</i>, Side 10.
Luftaftrækket er for svagt.	Kontroller, at fedtfiltret er rent. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → <i>"Rengøring og pleje"</i>, Side 17.

18.2 Lyde

Spørgsmål	Svar
Hvorfor høres der lyde under madlavningen?	Afhængig af beskaffenheden af grydens/pandens bund kan der opstå lyde under kogesektionens drift. Disse lyde er normale og skyldes induktionsteknikken. De er ikke tegn på en defekt.
Mulige lyde	En dyb som fra en transformer: Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin. En svag fløjtelyd: Dannes, når gryden/panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der fyldes vand eller madvarer i gryden eller panden. Knitrende lyd: Denne lyd dannes ved gryder / pander, som er fremstillet af forskellige materialer, der ligger ovenover hinanden, eller når der anvendes gryder / pander af forskellig størrelse og af forskellige materialer. Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og tilberedningsmåde. Høje fløjtelyde: Kan opstå, hvis to kogezone bruges på det højeste kogetrin samtidigt. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres. Ventilatorlyde: Kogesektionen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogesektionen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

18.3 Gryder og pander

Spørgsmål	Svar
Hvilke gryder og pander er egnede til brug på en induktionskogesektion?	Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder / pander til madlavning med induktion i → <i>"Madlavning med induktion"</i>, Side 17.
Hvorfor opvarmes kogezone ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?	- Kogezonen, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt. Kontroller, at kogezone er tændt, hvor gryden / panden er placeret. - Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion. Vælg en gryde / pande, der er egnet til induktion, og placer den på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Madlavning med induktion"</i>, Side 17.
Hvorfor er gryden eller panden så længe om at blive varm, hhv. hvorfor bliver den ikke tilstrækkeligt varm, selv om der er indstillet et højt kogetrin?	Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion. Vælg en gryde / pande, der er egnet til induktion, og placer den på den kogezone, som passer bedst i størrelsen. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Madlavning med induktion"</i>, Side 17.

18.4 Rengøring

Spørgsmål	Svar
Hvordan skal kogesektionen rengøres?	De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik. Anvend ikke rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner hhv. koncentrat eller skuresvampe. Der findes flere oplysninger om dette i → <i>"Rengøring og pleje"</i>, Side 17.

Spørgsmål	Svar
Der er vand i skabet under kogesektionen.	▪ Kontroller, om overløbsbeholderen er fyldt. Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogesektionen i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 17.
Med hvilke tidsintervaller skal overløbsbeholderen rengøres?	▪ Overløbsbeholderen skal rengøres ofte. Der findes flere oplysninger om rengøring af overløbsbeholderen i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 17.
Med hvilke tidsintervaller skal fedtfiltret rengøres?	▪ Rengør fedtfiltret regelmæssigt. Rengøring og udskiftning af filtre er beskrevet i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 17.

19 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlafhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

19.1 Anvisninger på visningsfeltet

Fejl	Årsag & Fejlsøgning
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er afbrudt. ▶ Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt. Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegnen. ▶ Tilslut apparatet iht. strømtegnen. Fejl i elektronikken ▶ Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved egen hjælp.
Indikatorerne blinker.	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand. ▶ Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren - blinker i kogezone-indikatorerne.	Der er opstået en fejl i elektronikken. ▶ Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at bekræfte fejlen.
F	Lugtfiltret er snavset, eller filterindikatoren lyser, selvom filtret er blevet udskiftet. ▶ Udskift filtret, og nulstil filterindikatoren. Der findes yderligere oplysninger om dette i kapitlet → "Rengøring og pleje", Side 17.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet, og alle kogezoneer er blevet slukket. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogesektionen.
F5 + koetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Dette kan overophede elektronikken. ▶ Fjern gryden/panden. Fejlindikatoren slukkes kort tid efter. Tilberedningen kan fortsættes.

Fejl	Årsag & Fejlsøgning
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde/pande på betjeningsfeltets område. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. ▶ Fjern gryden/panden. Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Når fejlindikatoren er slukket, kan madlavningen fortsættes.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte bordpladen. ▶ Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i længere tid uden afbrydelse. ▶ Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet → "Automatisk sikkerhedsafbrydelse", Side 14.
E 9000/E90 10	Der er fejl ved driftsspændingen, og den er udenfor det normale driftsområde. ▶ Kontakt elselskabet.
U400	Kogesektionen er ikke tilsluttet korrekt. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Tilslut kogesektionen iht. strømtegningen.
d E	Demotilstand er aktiveret. ▶ Afbryd strømforsyningen til kogesektionen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogesektionen igen. Berør en vilkårlig sensor indenfor de næste 3 minutter. Demotilstanden er deaktiveret.

19.2 Advarsler

Bemærkninger

- Tryk vedvarende på sensoren for den pågældende kogezone, hvis E vises i indikatorerne, og aflæs fejlkoden.

- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogesektionen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren vises igen.
- Hvis der opstår en fejl, skifter apparatet ikke til standby-tilstand.

20 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareres.

Mange problemer kan afhjælpes selv ved hjælp af oplysningerne om fejlfhjælpning i denne vejledning eller på vores hjemmeside. Kontakt vores kundeservice, hvis det ikke er tilfældet.

Vi finder altid en passende løsning og forsøger at undgå unødvendige teknikerbesøg.

Vi garanterer, at apparatet i tilfælde af en garantiydelse og efter udløb af producentgarantien bliver repareret med originale reservedele af uddannet kundeservicepersonale.

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

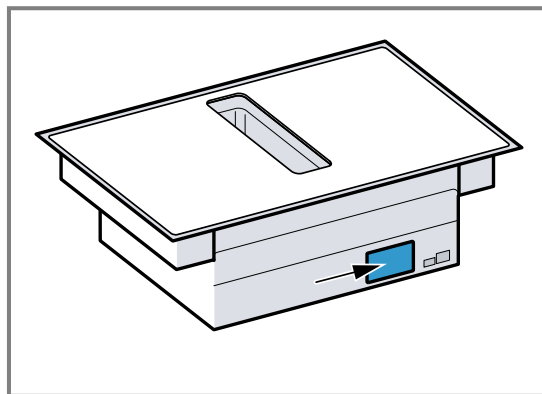
Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

20.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer.
- foran på undersiden af kogesektionen.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

21 Prøveretter

Denne oversigt henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette kontrollen vores apparater.

Angivelserne i tabellen relaterer sig til vores tilbehør fra Schulte-Ufer (gryde-/pandesæt til induktions kogesektioner i 4 dele HZ390042) med følgende størrelser:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l, til kogezoner med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l, til kogezoner med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l, til kogezoner med Ø 18 cm
- Pande Ø 24 cm, til kogezoner med Ø 18 cm

Prøveretter	Gryde / pande	Forvarmning		Kogning		
		Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Smeltning af chokolade Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker), let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nej
Opvarmning og varmholdning af sammenkogt linseret						
Linseret ¹ Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30, uden omrøring	Ja	1.	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30, uden omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryderet på dåse F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco. Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30, omrøres efter ca. 1 min.	Ja	1.	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30, omrøres efter ca. 1 min.	Ja	1.	Ja
Tilberedning af bechamelsauce						
Mælketemperatur: 7 °C Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk med 3,5 % fedtindhold og en knivspids salt						
1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.	Kasserolle Ø 16 cm	2	Ca. 6:00	Nej	-	-
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.		7	Ca. 6:30	Nej	-	-
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezonen under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.		-	-	-	2	Nej
Tilberedning af mælkeris						
Mælkeris, tilberedning med låg Mælketemperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op. Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	3, omrøres efter 10 min.	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	3, omrøres efter 10 min.	Ja
Mælkeris, tilberedning uden låg Mælketemperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.						

¹ Opskrift iht. DIN 44550

² Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Prøveretter	Gryde / pande	Forvarmning		Kogning		
		Kogetrin	Varighed (min:sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk med 3,5 % fedtindhold og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	3	Nej
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk med 3,5 % fedtindhold og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.	Ca. 5:30	Nej	2.	Nej
Tilberedning af ris¹						
Vandtemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Steg af svinemørbrad						
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C						
Mængde: 3 svinemørbrade, samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm, og 15 g solsikkeolie	Pande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager²	Pande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage						
Fritering af dybfrosne pommes frites	Gryde Ø 22 cm	9	Til olien har nået en temperatur på 180 °C	Nej	9	Nej
Mængde: 2 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites, f.eks. McCain 123 Frites Original						

¹ Opskrift iht. DIN 44550² Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhet.....	25
2	Unngå materielle skader.....	27
3	Miljøvern og innsparing.....	28
4	Avfallsbehandling	28
5	Matlaging med induksjon	29
6	Bli kjent med.....	30
7	Driftstyper.....	31
8	Før første gangs bruk	31
9	Grunnleggende betjening.....	31
10	Tidsfunksjoner	34
11	PowerBoost-funksjon	35
12	Barnesikring	35
13	Automatisk sikkerhetsutkobling	35
14	Grunninnstillingene	35
15	Kontrollere kokekaret	37
16	Funksjonen PowerManager.....	37
17	Rengjøring og pleie.....	38
18	Spørsmål og svar	40
19	Utbedring av feil.....	42
20	Kundeservice	43
21	Testretter	43



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Denne veiledningen er rettet mot brukeren av apparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksene og advarslene.
- Oppbevar veiledningene, identifikasjonspapirene for maskinen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportkader.

1.2 Korrekt bruk

Følg anvisningene om forskriftsmessig bruk for å bruke apparatet trygt og riktig.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.

Apparatet må kun brukes:

- i henhold til denne bruksanvisningen.
- for å tilberede mat og drikke.
- Under tilsyn. Følg med konstant under kortvarige tilberedninger.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- i en høyde på 2000 m over havet

Ikke bruk apparatet:

- med eksternt tidsur eller fjernkontroll.
- til å suge opp farlige eller eksplosive stoffer og damp
- til å suge opp smådelar eller væske

Dersom du er bærer av et implantert medisinsk apparat (f.eks. en pacemaker eller defibrillator), må du høre med legen din om det samsvarer med rådsdirektiv 90/385/EF av 20. juni 1990 samt EN 45502-2-1 og EN 45502-2-2, og er valgt, implantert og programmert i henhold til VDE-AR-E 2750-10. Dersom disse forutsetningene er oppfylt og det brukes kjøkkenutstyr og kokekar som er ikke-metalliske og med håndtak som er ikke-metalliske, er bruk av denne induksjonstoppens uproblematisk ved forskriftsmessig bruk.

1.3 Begrensning av brukerkretsen

Unngå risiko for barn og personer med nedsett funksjonsevne.

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

1.4 Sikker bruk

Følg sikkerhetsinstruksene når du bruker apparatet.

⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

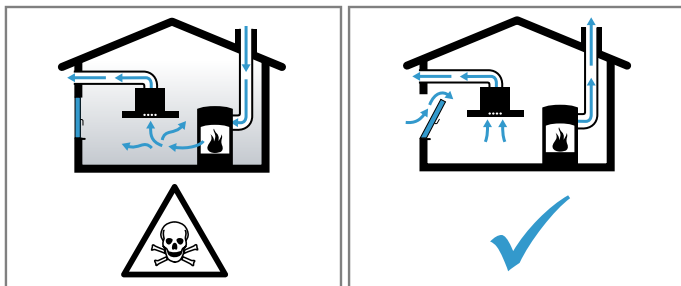
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ ADVARSEL – Fare for forgiftning!

Tilbakesugde forbrenningsgasser kan føre til forgiftning. Ildsteder som er avhengige av romluft (f.eks. varmeapparater og varmtvannsberedere som drives med gass, olje eller kull), bruker forbrenningsluften fra oppstillingsrommet og leder avgassene gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein) ut i det fri. I forbindelse med en innkoblet ventilator trekkes det romluft fra kjøkkenet og rommene ved siden av. Uten tilstrekkelig tilførselsluft oppstår et undertrykk. Giftige gasser fra skorstein eller avtrekkssjakt suges tilbake inn i oppholdsrommene.



- ▶ Sørg alltid for nok lufttilførsel når apparatet skal brukes i utluftingsmodus samtidig med et ildsted som er avhengig av romluft.
- ▶ Sikker bruk er kun mulig dersom undertrykket i rommet hvor ildstedet er plassert, ikke overskrider 4 Pa (0,04 mbar). Dette kan oppnås dersom forbrenningsluften kan strømme gjennom åpninger som ikke kan lukkes, som f.eks. i dører, vinduer, i forbindelse med en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft eller ved hjelp av andre tekniske tiltak. Bare en murkasse for tilførsels-/utblåsningsluft er alene ikke tilstrekkelig for å sikre at grenseverdien overholdes.

- ▶ Du bør uansett rådføre deg med ansvarlig skorsteinsfeiemester som kan bedømme husets tilførsels- og avtrekksluft og foreslå et passende tiltak for ventilasjonen.
- ▶ Dersom apparatet utelukkende brukes i sirkulasjonsdrift, er det ingen begrensninger.

⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Varm olje og varmt fett tar fort fyr.

- ▶ La aldri varm olje og varmt fett være uten oppsyn.
- ▶ Slukk aldri en brann med vann.
- ▶ Slå av kokesone
- ▶ Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.

Kokesoner blir svært varme.

- ▶ Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen.
 - ▶ Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt.
- ▶ Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.

Platetoppdeksler kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, antennelse eller sprekker i materialet.

- ▶ Ikke bruk platetoppdeksler.

Slå av kokesonen med hovedbryteren etter hver bruk.

- ▶ Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke er noen gryter eller panner på den.

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Kokesonene og områdene rundt, spesielt platetoppammen dersom denne finnes, blir svært varme.

- ▶ Berør aldri de varme flatene.
- ▶ Hold barn på avstand.

Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke.

- Slå av sikringen i sikringsskapet.
- Kontakt kundeservice.

Uegnede beskyttelsesanretninger eller barne-sikringsgitter kan føre til ulykker.

- Bruk kun beskyttelsesanretninger, f.eks. barnesikringsgitter, som vi har godkjent.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen.
- Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.

Apparatet blir varmt under bruk.

- La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.
- Dersom det kommer varm væske inn i apparatet, må du ikke fjerne fettfilteret og overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.

- Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- "Ta kontakt med kundeservice."
→ Side 43

- Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler.

- La aldri tilkoblingsledningen til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokesonen.

- Hold alltid kokesoner og grytebunner tørre.
- Bruk aldri frosne kokekar.

Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheiting.

- Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann.

- Bruk bare varmebestandige kokekar.

Et apparat med opprevet eller knust overflate kan forårsake kuttskader.

- Ikke bruk apparatet dersom det har en opprevet eller knust overflate.

2 Unngå materielle skader

Følg disse merknadene for å unngå materielle skader på apparatet, tilbehøret eller kjøkkengjenstander.

OBS!

Ru grytebunner eller pannebunner lager riper i glasskeramikken.

- Kontroller kokekaret.

Kokekaret eller apparatet kan få skader dersom det kokes tørt.

- Sett aldri gryter uten innhold på en varm kokesone eller la dem koke tørre.

Feilplasserte kokekar kan føre til at apparatet blir for varmt.

- Plasser aldri varme panner eller gryter på betjeningselementene eller platetoppammen.

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på platetoppen, kan forårsake skader.

- Ikke la harde eller spisse gjenstander falle på platetoppen.

Materialer som ikke tåler varme, smelter på varme kokesoner.

- Ikke bruk ovnbeskyttelsesfolie.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller plastkar.

2.1 Oversikt over de vanligste skadene

Her finner du de vanligste skadene og tips om hvordan du kan unngå dem.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker eller sand	Ikke bruk kokesonen som arbeidsflate eller oppbevaringssted.
Riper	Ru grytebunner eller pannebunner	Kontroller kokekaret.

Skade	Årsak	Tiltak
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Misfarging	Gryteslitasje, f.eks. aluminium	Løft opp gryter eller panner når du flytter dem.
Kraterdannelse	Sukker eller sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok umiddelbart med en glasskrape.

3 Miljøvern og innsparing

Vern om miljøet ved å bruke apparatet på en ressurs-sparende måte og ved å kaste resirkulerbare materialer forskriftsmessig.

3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

3.2 Energisparing

Dersom du følger disse anvisningene, forbruker maskinen enda mindre strøm.

Velg en kokesone som passer til grytestørrelsen. Sett kokekaret midt på kokesonen.

Bruk kokekar med en bunn diameter som stemmer overens med diameteren på kokesonen.

Tips: Kokekarprodusentene oppgir ofte diameteren på kokekarets overkant. Den er større enn bunn diameteren.

- Upassende kokekar, eller kokesoner som ikke er fullstendig tildekket, forbruker mye energi.

Sett på et lokk som passer til gryten.

- Når du koker uten lokk, bruker apparatet betydelig mer energi.

Ta av lokket så sjelden som mulig.

- Når du løfter på lokket, slipper mye energi ut.

Bruk av glasslokk

- Ved å bruke glasslokk kan du se ned i gryten, uten å måtte løfte på lokket.

Bruk gryter og panner med jevn bunn.

- Ujevne bunner øker energiforbruket.

Bruk kokekar som passer til mengden matvarer.

- Store kokekar med lite innhold forbruker mer energi til oppvarmingen.

Kok med lite vann.

- Jo mer vann som befinner seg i kokekaret, desto mer energi forbrukes til oppvarmingen.

Still inn et lavere koketrinn i rett tid. Velg et passende viderekokingstrinn.

- Velger du for høyt viderekokingstrinn, sløser du med energi

Ventilasjonstrinnet må tilpasses stekeosens intensitet.

- Lavere ventilasjonstrinn betyr lavere energiforbruk.

Ved intensiv stekeos velger du et høyere ventilasjonstrinn i god tid.

- Lukt spres mindre i rommet.

Slå av apparatet når det ikke trengs lenger.

- Apparatet bruker ikke strøm.

Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet under matlaging.

- Apparatet fungerer mer effektivt og med lavere driftsstøy.

Rengjør eller skift ut filtrene i samsvar med angitte intervaller.

- Filtrene er fortsatt funksjonsdyktige.

4 Avfallsbehandling

Her får du vite hvordan du korrekt kvitter deg med gamle apparater.

4.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kaste apparatet på en miljøvennlig måte.
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

5 Matlaging med induksjon

5.1 Fordeler med matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon skiller seg grunnleggende fra vanlig matlaging fordi varmen oppstår rett i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energibesparelse.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Kontroll av varmetilførsel og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen rett etter hver betjening. Induksjonssonen avbryter varmetilførselen når du løfter kokekaret fra kokesonen, uten at du har slått av kokesonen på forhånd.

5.2 Kokekar

Det er kun ferromagnetiske kokekar som egner seg til induksjon.

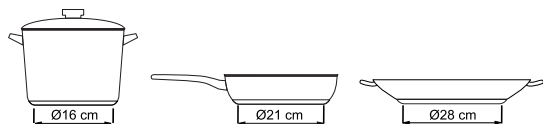
For eksempel:

- Kokekar i emaljert stål
- Kokekar i støpejern
- Induksjonsegnete spesialkokekar i rustfritt stål

Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under

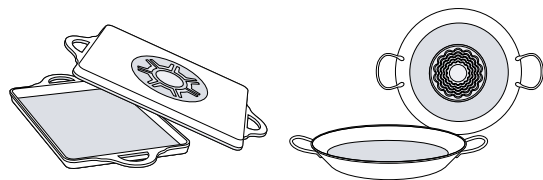
→ "Kontrollere kokekaret", Side 37

For å få et godt resultat av matlagingen bør du påse at det ferromagnetiske området i bunnen av kokekaret tilsvarende størrelsen på kokesonen. Dersom kokekaret ikke registreres av en kokesone, må det settes på en kokesone med en annen diameter.

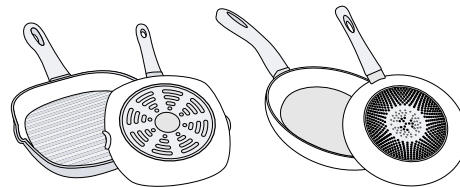


Bunnen på noen induksjonskokekar er ikke fullstendig ferromagnetisk:

På store kokekar med en mindre ferromagnetisk bunn vil det kun være den ferromagnetiske flaten som varmes opp. Da vil ikke varmen fordeles jevnt. Derfor kan temperaturen i det ikke-ferromagnetiske området være for lav til tilberedning av mat.



Kokekarbunner med aluminiumsandeler reduserer den ferromagnetiske flaten. Dermed kan den opptatte effekten reduseres, kokekarene registreres ikke tilstrekkelig eller registreres ikke i det hele tatt, og blir derfor heller ikke tilstrekkelig varme.



Kokekar som ikke er egnet

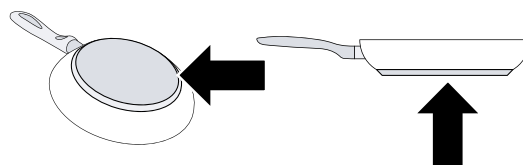
Ikke bruk enheter eller kokekar av:

- Vanlig stål med tynn bunn
- Glass
- Leire
- Kobber
- Aluminium

Kokekarbunnens egenskaper

Kokekarbunnens egenskaper kan påvirke resultatet av matlagingen. Kokekar av materialer som fordeler varmen jevnt i gryten, f.eks. i gryter med sandwich-bunn av rustfritt stål, sparer tid og strøm.

Bruk fortrinnsvis kokekar med flat bunn ettersom ujevne bunner forringer varmetilførselen.



Kokekar mangler eller har uegnet størrelse

Dersom du ikke setter noe kokekar på den valgte kokesonen eller kokekaret er av et uegnet materiale eller ikke har passende størrelse, blinker visningen til kokesonen. For at visningen skal slukne, må du sette et egnet kokekar på kokesonen. Hvis du ikke setter et egnet kokekar på kokesonen i løpet av 90 sekunder, slås den av automatisk.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Ikke varm opp tomme kokekar og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem. Likevel kan et tomt kokekar varmes opp så fort at funksjonen for automatisk utkobling ikke reagerer i rett tid og temperaturen blir for høy. Da kan kokekarbunnens smelte og skade glassplaten. I slike tilfeller må du ikke berøre kokekaret, og du må slå av kokesonen. Dersom kokesonen ikke lenger fungerer etter at den er avkjølt, må du kontakte teknisk kundeservice.

Kokekarregistrering

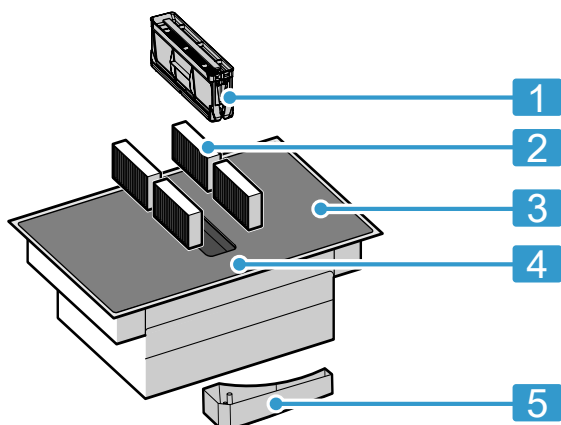
Hver kokesone har en minstegrense for kokekarregistrering, som avhenger av ferromagnetisk diameter og materialet i kokekarbunnen. Derfor må du bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

6 Bli kjent med

Bli kjent med apparatets komponenter.

6.1 Ditt nye apparat

Informasjon om ditt nye apparat



Nr.	Betegnelse
1	Fettfilter
2	Luftfilter ved sirkulasjon eller støyfilter ved utlufting ¹
3	Platetopp
4	Betjeningsfelt
5	Overløpsbeholder

¹ Avhengig av apparatets utstyr.

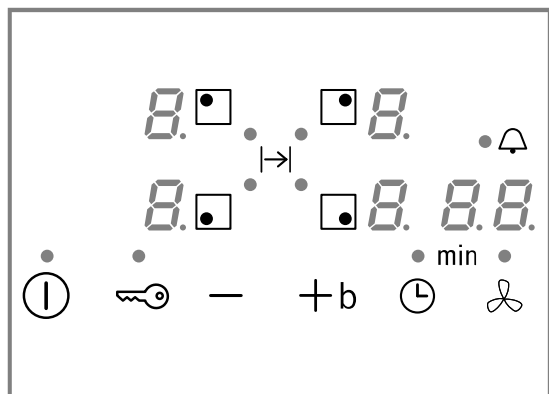
6.2 Spesialtilbehør

Alt etter apparatets innbyggingsvariant finnes det forskjellig tilbehør som fås kjøpt hos en forhandler, hos kundeservice eller på vårt offisielle nettsted.

- Utluftingssett
- Sirkulasjonssett
- Luftfilter for sirkulasjonsmodus
- Støyfilter for utluftingsmodus

6.3 Betjeningsfeltet

Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.



Valgsensorer

Sensor	Funksjon
①	Hovedbryter
□	Velg kokesone
—/+	Innstillingsfelt
b	PowerBoost-funksjon Intensiv-viftetrinn
⌚	Tidsurfunksjon
🔑	Barnesikring
🌿	Manuell avtrekksstyring

I displayet

I displayet	Funksjon
0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
1-3	Viftetrinn
H/h	Restvarme
b	PowerBoost-funksjon Intensiv-viftetrinn
00	Tidsfunksjoner

Valgsensorer og visninger

Trykk på et symbol for å aktivere den aktuelle funksjonen.

- Hold betjeningspanelet rent og tørt. Fuktighet får det til å fungere dårligere.
- Ikke sett kokekar i nærheten av displayer og sensorer. Elektronikken kan bli overopphetet.

6.4 Kokesonene

Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under

→ "Matlaging med induksjon", Side 29.

Kokesonene

○	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
---	----------------	------------------------------------

6.5 Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om en kokesone fortsatt er varm. Ikke berør kokesonen rett etter at den er slått av og heller ikke mens restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor høy restvarmen er, vises følgende:

- Visning H: høy temperatur
- Visning h: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte koketrinnet vekselvis.

Når du slår av kokesonen, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

7 Driftstyper

Ventilatoren kan brukes i utluftings- eller i sirkulasjonsmodus. Metningsindikatoren må stilles inn i samsvar med valgt modus og de filtrene som brukes.

7.1 Utluftingsdrift

Den luften som blir suget inn, blir rengjort i fettfilteret og ledes ut i det fri igjennom et rørsystem.



Luften skal ikke ledes til rør som brukes til avgassene fra apparater som forbrenner gass eller andre brennstoffer (dette gjelder ikke ved sirkulasjonsdrift).

- Dersom avtrekksluften skal føres igjennom en røk- eller avgasskanal som ikke er i bruk, må det først innhentes tillatelse fra brannvesenet.
- Dersom avluften skal ledes ut igjennom husveggen, bør det brukes en murkasse med teleskop.

7.2 Sirkulasjonsdrift

Den innsugde luften rengjøres av fettfiltrene og et luktfilter og føres deretter tilbake til kjøkkenet.



For å binde lukten ved sirkulasjonsdrift må du montere et luktfilter. Du kan lese mer om de forskjellige mulighetene for å bruke apparatet i sirkulasjonsdrift i katalogen vår. Ellers kan du også henvende deg til forhandleren. Det nødvendige tilbehøret fås i faghandelen, hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

8 Før første gangs bruk

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

8.1 Stille inn driftstype

Utlufting er forhåndsinnstilt når apparatet leveres. Hvis platetoppen er montert med luftavtrekk ut i det fri, må du konfigurere innstillingen  for denne modusen. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Grunninnstillingene", Side 35.

9 Grunnleggende betjening

Her får du vite det viktigste om betjening av apparatet.

9.1 Slå platetoppen på og av

Slå platetoppen av og på med hovedbryteren . Hvis du slår apparatet på innen 4 sekunder etter at det ble slått av, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Merk: Du må aldri bruke apparatet uten metallfettfilter og overløpsbeholder.

Slå på platetoppen

- ▶ Trykk på .
- ▶ Du hører et lydsignal, og visningen ved siden av  lyser.
- ✓ Kokesonen er klar til bruk.

Slå av platetoppen

- ▶ Trykk på  inntil visningene slukner.
- ▶ Restvarmeindikatoren lyser helt til kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.
- ✓ Alle kokesonene er slått av.

Merk: Dersom alle kokesoner har vært slått av i over 20 sekunder, slås også platetoppen av.

9.2 Stille inn kokesonene

Velg ønsket koketrinn med symbolene + og –.

Effekttrinn	
	Laveste effekttrinn
	Høyeste effekttrinn

Hvert koketrinn har et mellomtrinn. Det er merket med en prikk.

Merknader

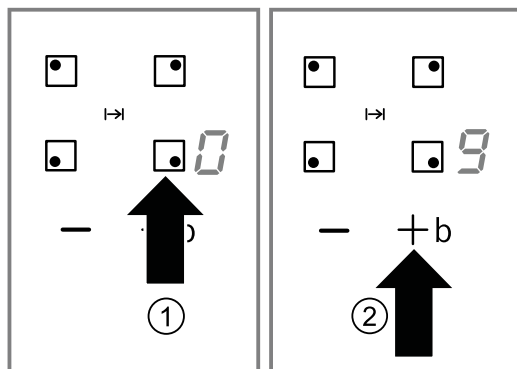
- For å beskytte apparatets ømfintlige deler mot overoppheting eller elektrisk støt kan platetoppen redusere koketrinnet midlertidig.
- For å unngå støyutvikling i apparatet kan platetoppen redusere koketrinnet midlertidig.

Velge kokesone og koketrinn

1. Trykk på  for å velge kokesone.

2. Trykk på + eller – i løpet av de neste 10 sekundene.

- Trykk på +. Koketrinn 9 vises.
- Trykk på –. Koketrinn 4 vises.



✓ Koketrinnet er stilt inn.

9.3 Tilberedningstips

- Når du varmer opp pureer, kremede supper og tykke sauser, må du røre om av og til.
- Still inn koketrinn 8–9 ved forvarming.
- Dersom du bruker lokk ved tilberedningen, må du skru ned koketrinnet så snart det kommer ut damp. Tilberedningsresultatet påvirkes ikke av dampen.
- Legg lokk på kokekaret etter tilberedningen og la lokket være på helt til du serverer retten.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning i trykkoker.
- For å beholde næringsstoffene bør du ikke tilberede maten for lenge. Med timeren kan du stille inn optimal tilberedningstid.
- For å få et sunnere resultat må du passe på at det ikke ryker av oljen.
- Skal varene brunes, bruner du dem i små porsjoner etter hverandre.
- Enkelte kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedningen. Bruk derfor grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du under
→ "Energisparing", Side 28

Tilberedningstabell

Tabellen viser hvilket koketrinn (≡) som egner seg til de enkelte matvarene. Tilberedningstiden (⌚ min) kan variere avhengig av type, vekt, tykkelse og kvalitet på matvarene.

	≡	⌚ min
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1. - 2	-

¹ Uten lokk

² Forvarm med koketrinn 8 - 8.

³ Snu ofte

Merknader

- Dersom du setter et kokekar på kokesonen før du slår på platetoppen, og du trykker på ①, registreres kokekaret 20 sekunder senere. Kokesonen velges automatisk. Når kokekaret registreres, må du velge koketrinn i løpet av 20 sekunder, ellers vil kokesonen slå seg av.
Dersom du setter på flere kokekar og slår på platetoppen, er det kun ett kokekar som registreres.
- Dersom det ikke står noe kokekar på kokesonen, blinker det valgte koketrinnet. Etter en stund slås kokesonen av.

Endre koketrinn og og slå av kokesonen

1. Velg kokesone.
 2. Trykk på + eller – inntil ønsket koketrinn vises, eller still inn 0.
- ✓ Koketrinnet på kokesonen endrer seg, eller kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren vises.

Slå av kokesonen raskt

Trykk på symbolet for kokesonen i 3 sekunder. Kokesonen slår seg av.

	≡	⌚ min
Melk ¹	1. - 2.	-
Wienerpølser ¹	3 - 4	-

Opptining og oppvarming

Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 55

Trekking, småkoking

Potetballer ¹	4. - 5.	20 - 30
Fisk ¹	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamel-saus	1 - 2	3 - 6

Piskede sauser, f.eks. bernaïse-saus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
---	-------	--------

Småkoking, damping, smørdamping

Ris, med dobbelt vannmengde	2. - 3.	15 - 30
Risengrynsgrot ²	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4. - 5.	25 - 35
Skelte poteter	4. - 5.	15 - 30
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3. - 4.	120 - 180

Supper	3. - 4.	15 - 60
Grønnsaker	2. - 3.	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3. - 4.	7 - 20
Gryterett i trykkoker	4. - 5.	-

Surring

Rullestek	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100

¹ Uten lokk

² Forvarm med koketrinn 8 - 8.

³ Snu ofte

		⌚ min
Gulasj ²	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite fett¹		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	6 - 12
Kotelett, naturell eller panert ³	6 - 7	8 - 12
Biff, 3 cm tykk	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst, 2 cm tykt ³	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst	5 - 6	10 - 30
Karbonader, 3 cm tykke ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburgere, 2 cm tykke ³	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Reker og krabber	7 - 8	4 - 10
Sautering av ferske grønnsaker og sopp	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Dypfryste retter, f.eks. panneretter	6 - 7	6 - 10
Pannekaker, stekes en etter en	6. - 7.	-
Omelett, stekes en etter en	3. - 4.	3 - 10
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering, 150–200 g per por-sjon i 1–2 l olje, friteres porsjonsvis¹		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert, innbakt eller tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

¹ Uten lokk² Forvarm med koketrinn 8 - 8.³ Snu ofte

9.4 Manuell avtrekksstyring

Du kan styre viftetrinnet manuelt.

Merk: Ved bruk av høye kokekar kan det ikke garanteres optimal avtrekkseffekt. Du kan forbedre avtrekkseffekten ved at det settes på et lokk på skrå.

Aktivere manuell avtrekksstyring

- Trykk på . Ventilasjonen starter på det forhåndsinnstilte effekttrinnet.

- I løpet av de neste 10 sekundene velger du ønsket effekttrinnsymbol med symbolene og . Effekttrinnet lyser.

Merk: Dersom du har stilt inn en tilberedningstid eller tidsuret, trykker du på for å vise viftetrinnet.

Endre eller deaktivere manuell avtrekksstyring

- Trykk på .
- Velg ønsket effekttrinnsymbol eller still inn med symbolene og .

9.5 Intensiv-viftetrinn

Apparatet har et intensiv-viftetrinn. Når du aktiverer intensiv-viftetrinnet, går ventilasjonen på maksimal effekt i en kort periode.

Aktivere intensiv-viftetrinn

- Trykk på .
 - Velg effekttrinnsymbol og trykk deretter på . lyser.
- Intensivtrinn er aktivert.

Merk: Etter ca. 8 minutter går apparatet automatisk over på effekttrinnsymbol .

Endre eller deaktivere intensiv-viftetrinn

- Trykk på .
- Velg ønsket effekttrinnsymbol eller still inn med symbolene og .

9.6 Automatisk start av ventilasjon

Når du velger et koketrinn for en kokesone, aktiveres automatisk start.

Ventilasjonen starter på tilhørende effekttrinnsymbol. Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillingene", Side 35.

9.7 Etterutluftingsfunksjon for ventilasjon

Etterutluftingsfunksjonen sørger for at ventilasjonssystemet fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dermed fjernes den gjenværende matosen. Deretter slår ventilasjonssystemet seg av automatisk.

Aktivere etterutlufting

Etterutluftingen aktiveres som standard med en maksimal utkoblingstid.

Hvordan du endrer denne innstillingen, står i kapittel → "Grunninnstillingene", Side 35.

Merk: Etterutluftingen slår seg bare på når minst én kokesone har vært på i minst ett minutt.

Deaktivere etterutlufting

Manuelt

Ved å trykke på deaktiverer du funksjonen.

Automatisk

Apparatet deaktiverer etterutluftingsfunksjonen når:

- etterutluftingen er fullført
- du slår på apparatet igjen

10 Tidsfunksjoner

Platetoppen har diverse funksjoner for innstilling av tilberedningstid:

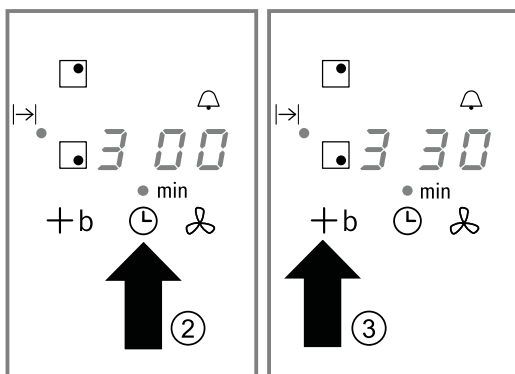
- Stille inn tilberedningstid
- Automatisk programmering av tilberedningstiden
- Varselur

10.1 Stille inn tilberedningstid

Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt. Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil 99 minutter.

Programmere tilberedningstid

1. Velg kokesone og ønsket koketrinn.
2. Trykk på ☹.
- ✓ Visningen • for kokesonen lyser. I timerdisplayet vises 00.
3. Trykk på + eller -. Følgende grunninnstilling vises:
 - Trykk på +: 30 minutter
 - Trykk på -: 10 minutter



4. Velg tilberedningstid med symbolene + eller -.
 - ✓ Tiden begynner å telles ned.

Merk: Dersom du har stilt inn en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid tidsangivelsen for den valgte kokesonen i timerdisplayet.

Endre eller slette tilberedningstid

1. Velg kokesone.
2. Trykk på ☹.
3. Du kan endre tilberedningstiden ved å trykke på + eller - eller stille inn 00.

Når tilberedningstiden er over

Kokesonen slår seg av. Du hører et lydsignal, og i timerdisplayet vises 00 i 10 sekunder. Visningen • for kokesonen lyser.

- Trykk på ☹.
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.

10.2 Automatisk programmering av tilberedningstiden

Du kan stille inn det slik at alle kokesonene automatisk får samme tilberedningstid. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre.

Du finner mer informasjon om dette under

→ "Grunninnstillingene", Side 35.

10.3 Tidsur

Med tidsuret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Denne funksjonen er uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke kokesonene av automatisk.

Stille inn tidsuret

1. Tidsuret kan velges på én av to måter:
 - Ved valgt kokesone: Trykk to ganger på ☹.
 - Dersom du ikke har valgt noen kokesone: Trykk på ☹.
- ✓ Visningen • ved siden av ☹ lyser. I timerdisplayet vises 00.
2. Trykk på + eller -. Grunninnstillingen vises:
 - Trykk på +: 10 minutter
 - Trykk på -: 05 minutter
3. Du velger ønsket tid ved å trykke på + eller -.
 - ✓ Tiden begynner å telles ned.

Endre og slette tidsurinnstilling

1. Trykk flere ganger på ☹ helt til • lyser ved siden av ☹.
2. Du kan endre tilberedningstiden ved å trykke på + eller - eller stille inn 00.

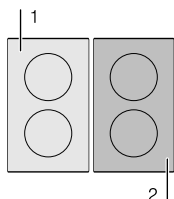
Når tiden er utløpt

Du hører et lydsignal. I timerdisplayet vises 00. Visningene slukner etter 10 sekunder.

- Trykk på ☹.
- ✓ Visningene slukner, og lydsignalet opphører.

11 PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn 9. Du kan aktivere denne funksjonen for én kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk, se bilde. Ellers blinker **b** og **9** i visningen for valgt kokesone. Deretter stilles automatisk koketrinnet 9 inn, uten at funksjonen aktiveres.



11.1 Aktivere funksjonen PowerBoost

1. Velg kokesone.
 2. Velg koketrinn 9 og trykk på symbolet **b**. **b** lyser.
- ✓ Funksjonen er aktivert.

11.2 Deaktivere Powerboost-funksjonen

1. Velg kokesone.
 2. Trykk på symbolet **b**. Visningen **b** slukner, og kokesonen går tilbake til koketrinn 9.
- ✓ Funksjonen er deaktivert.

Merk: I bestemte situasjoner vil Powerboost-funksjonen slå seg av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i platetoppen.

12 Barnesikring

Platetoppen er utstyrt med en barnesikring. Denne kan brukes for å hindre at barn slår på platetoppen.

12.1 Slå på barnesikringen

Forutsetning: Platetoppen må være slått av.

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Visningen ved siden av  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Platetoppen er sperret.

12.2 Slå av barnesikringen

- ▶ Hold  inne i 4 sekunder.
- ✓ Sperren er opphevet.

12.3 Automatisk barnesikring

Platetoppen er utstyrt med en automatisk barnesikring. Denne kan brukes for å hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere

Du finner mer informasjon om den automatiske barnesikringen under

→ "Grunninnstillingene", Side 35.

13 Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom du bruker en kokesone over lengre tid uten å foreta noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen. Den skjer etter 1 til 10 timer, avhengig av hvilket effektrinn som er valgt. Kokesonen varmes ikke opp lenger. I visningen for kokesonen blinker **FB** og restvarmeindikatoren **h** eller **H** vekselvis.

Slå av visningen ved å trykke på et vilkårlig symbol. Du kan stille inn kokesonen på nytt.

14 Grunninnstillingene

Du kan stille apparatet inn på dine behov.

14.1 Tabell over grunninnstillinger

I display- et	Funksjon
	Barnesikring
	Manuell. ¹
	Automatisk.
	Funksjonen er deaktivert.

¹ Fabrikkinnstilling

² Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

I display- et	Funksjon
	Lydsignaler
	Bekreftelses- og feilsignal er deaktivert.
	Kun feilsignalet er aktivert.
	Kun bekreftelsessignalet er aktivert.
	Alle signaltoner er aktivert. ¹

¹ Fabrikkinnstilling

² Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

I displayet	Funksjon
c 5	Automatisk programmering av tilberedningstiden 00 Slått av. ¹ 01-99 Tid til automatisk utkobling.
c 6	Varighet for tidsurets sluttsignaltone 1 10 sekunder. ¹ 2 30 sekunder. 3 1 minutt.
c 7	Power-Management-funksjonen. Begrense totaleffekten på platetoppen . Hvilke innstillinger som er tilgjengelige, avhenger av platetoppens maksimale effekt 0 Deaktivert. Platetoppens maksimumseffekt. ¹² 1 1000 W minimumseffekt. 1. 1500 W. ... 3 3000 W. Anbefalt for 13 ampere. 3. 3500 W. Anbefalt for 16 ampere. 4 4000 W. 4. 4500 W. Anbefalt for 20 ampere. ... 9 eller 9. Platetoppens maksimumseffekt. ²
c 9	Valgt tid for kokesonen 0 Ubegrenset: Den sist innstilte kokesonen forblir valgt. ¹ 1 Begrenset: Kokesonen er kun valgt i noen sekunder.
c 12	Kontrollere kokekar, resultat av tilberedningsprosessen 0 Ikke egnet. 1 Ikke optimalt. 2 Egnet.
c 17	Stille inn sirkulasjon eller utlufting 0 Konfigurer sirkulasjon. ¹ 1 Konfigurer utlufting.
c 18	Stille inn automatisk start 0 Deaktivert. 1 Slått på. ¹
c 20	Stille inn etterutlufting 0 Deaktivert. 1 Aktivert ¹ : Hvis platetoppen brukes med utlufting, slås ventilasjonen på med koketrinnet og går i ca. 6 minutter. Hvis platetoppen brukes med sirkulasjon, slås ventilasjonen på med koketrinnet og går i ca. 30 minutter. Etterutluftingen slår seg av automatisk etter dette tidsrommet.
c 0	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger 0 Individuelle innstillinger. ¹ 1 Fabrikkinnstillinger.

¹ Fabrikkinnstilling² Maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet.

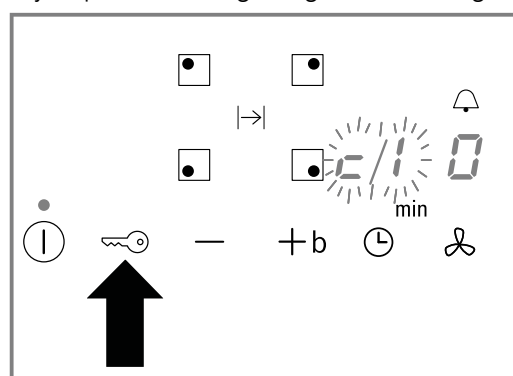
14.2 Til grunninnstillingene

Forutsetning: Platetoppen må være slått av.

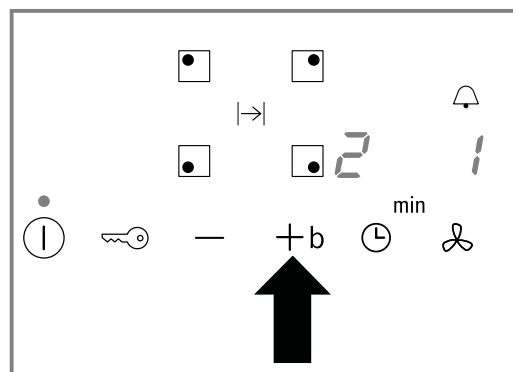
1. Trykk på ① for å slå på platetoppen.
2. Hold 00 inne i 4 sekunder i løpet av de neste 10 sekundene.

Produktinformasjon	I displayet
Register fra teknisk kundeservice (TK)	0 1
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	99.
Produksjonsnummer 2	0.5

- ✓ De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Trykk på + eller - slik at de enkelte visningene kommer opp.
- 3. Trykk på 00 for å gå til grunninnstillinger.



- ✓ c og 1 samt 0 lyser vekselvis som forhåndsinnstilling.
- 4. Trykk på 00 gjentatte ganger helt til ønsket funksjon vises.
- 5. Velg ønsket innstilling med + eller -.



- 6. Hold 00 inne i 4 sekunder.
- ✓ Innstillingene er lagret.

14.3 Gå ut av grunninnstillingene

- Trykk på ① for å slå av platetoppen.

15 Kontrollere kokekaret

Med denne funksjonen kan du kontrollere hvor fort tilberedningen går og hvilken kvalitet det blir på den, avhengig av kokekar.

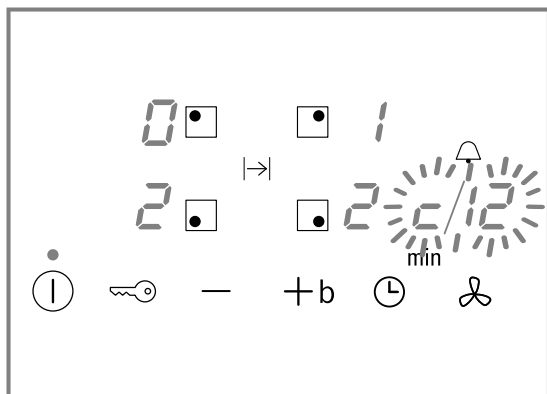
Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

Mer informasjon om denne funksjonen finner du under → "Grunninnstillingene", Side 35, og mer informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du under

→ "Matlaging med induksjon", Side 29.

15.1 Fremgangsmåte for å kontrollere kokekar

1. Fyll kokekaret med ca. 200 ml vann og sett det midt på den kokesonen som samsvarer best med kokekarets diameter. Dette gjøres ved romtemperatur.
2. Gå til grunninnstillinger og velg **c 1 2**.
3. Trykk på **+** eller **-**. I kokesonene blinker visningen **-**.
✓ Funksjonen er aktivert.
✓ Etter 10 sekunder vises resultatet i kokesonedisplayet.



Merk: Hvis kokesonen som brukes, er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og tilberedningsresultatet blir kanskje ikke optimalt eller tilfredstillende.

15.2 Kontrollere resultat

I tabellen nedenfor kan du kontrollere resultatet og kvaliteten av tilberedningsprosessen og hvor lang tid den tar:

Resultat	
0	Kokekaret egner seg ikke for kokesonen og derfor varmes det ikke opp. ¹
1	Kokekaret varmes opp saktere enn forventet, og kokeprosessen forløper ikke optimalt. ¹
2	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

¹ Dersom det finnes en mindre kokesone, bør kokekaret testes på denne kokesonen.

Aktiver funksjonen ved å trykke på **+** eller **-**.

16 Funksjonen PowerManager

Med funksjonen PowerManager kan du stille inn totaleffekten for hele platetoppen.

Platetoppen er stilt inn fra fabrikk, maks.-effekten til platetoppen står oppført på typeskiltet. Med denne funksjonen kan du tilpasse konfigurasjonen etter kravene i enhver el-installasjon.

For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er slått på.

Mens funksjonen PowerManager er aktivert, kan det tidvis forekomme at effekten til en kokesone synker under den nominelle verdien. For å unngå at denne verdien overstiges, fordeler platetoppen den tilgjengelige effekten automatisk og behovsrettet på de kokesonene som er slått på. Apparatet reguleres automatisk og velger høyest mulig effekttrinn.

Du finner mer informasjon på
→ "Grunninnstillingene", Side 35

17 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

17.1 Rengjøringsmiddel

Egnede rengjøringsmidler og glasskrape fås hos kundeservice, i vår nettbutikk eller i handelen.

OBS!

Uegnede rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater.

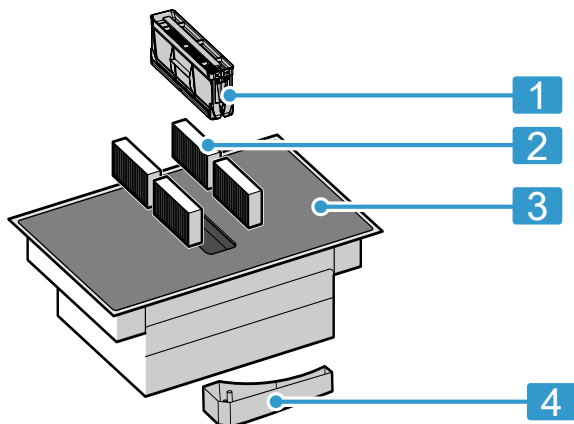
- ▶ Bruk aldri uegnede rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm. Det kan føre til merker på overflaten.

Uegnede rengjøringsmidler

- Ufortynnet vaskemiddel
- Rengjøringsmiddel for oppvaskmaskiner
- Skuremidler
- Aggressive rengjøringsmidler som f.eks. stekeovns-spray eller flekkfjerner
- Skuresvamber
- Høytrykksspyler og dampstråle

17.2 Komponenter som skal rengjøres eller byttes ut

Følgende oversikt viser de apparatkomponentene som du enten skal skifte ut eller rengjøre.



1	Fettfilter
2	Luktfilter eller støyfilter
3	Glasskeramikk
4	Overløpsbeholder

17.3 Rengjøre platetoppen

Rengjør platetoppen etter hver bruk, slik at rester av matvarer ikke brenner seg fast.

Merk: "Vær oppmerksom på informasjon om uegnede rengjøringsmidler." → Side 38

Forutsetning: Platetoppen er avkjølt.

1. Fjern hårdnakkert smuss med en glasskrape.

2. Rengjør platetoppen med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på rengjøringsmidlets emballasje.

Tips: Du oppnå gode resultater av rengjøringen med en spesialsvamp for glasskeramikk.

17.4 Rengjøring av platetoppammen

Dersom det er smuss eller flekker på platetoppammen etter bruk, må den rengjøres.

Merknader

- "Vær oppmerksom på informasjonen om uegnede rengjøringsmidler." → Side 38
- Ikke bruk glasskrape.

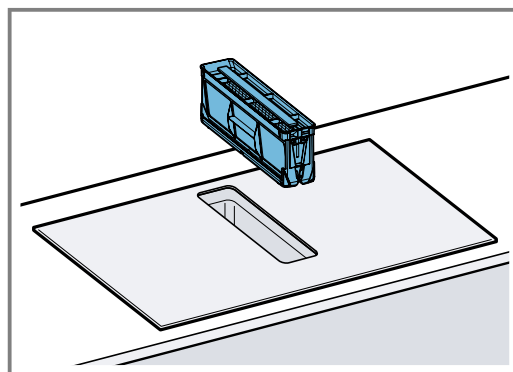
1. Rengjør platetoppammen med varmt såpevann og en myk klut.
2. Tørk deretter over med en myk klut.

17.5 Bytte luktfiler eller støyfilter

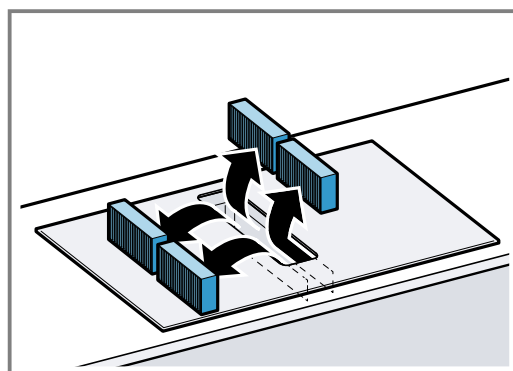
Bytt ut luktfiltrene regelmessig. Skift ut støyfiltrene når de er skitne.

Forutsetning: Luktfiltre og støyfiltre får du kjøpt hos en fagforhandler, hos kundeservice eller i nettbutikken. Bruk kun originale filtre, slik at du er sikret at filtrene fungerer optimalt.

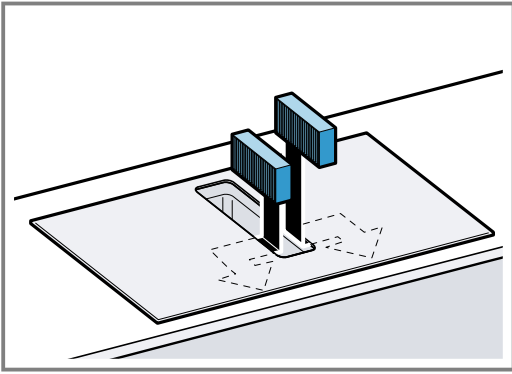
1. Ta ut fettfilteret.
 - Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



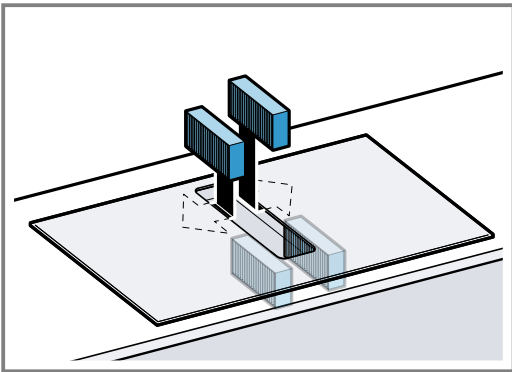
2. Ta ut de 4 luktfiltrene eller støyfiltrene og kast dem forskriftsmessig.



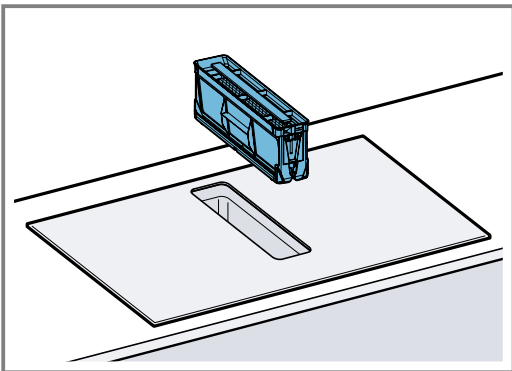
3. Sett inn de 2 luftfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



4. Sett inn de andre luftfiltrene eller støyfiltrene på venstre og høyre side i apparatet, og skyv dem forover.



5. Sett inn fettfilteret.



Tilbakestille metningsindikator

Forutsetning: Etter at apparatet er slått av, lyser *F*.

1. "Skift ut luftfiltrene." → Side 38
 2. Hold  inne inntil du hører en signaltone.
- ✓ *F* slutter å lyse. Metningsindikatoren for luftfiltrene er tilbakestilt.

17.6 Rengjøring av fettfilteret

Fettfiltrene filtrerer ut fett fra matosen. Rengjør fettfilteret regelmessig slik at du er sikret at det fungerer optimalt.

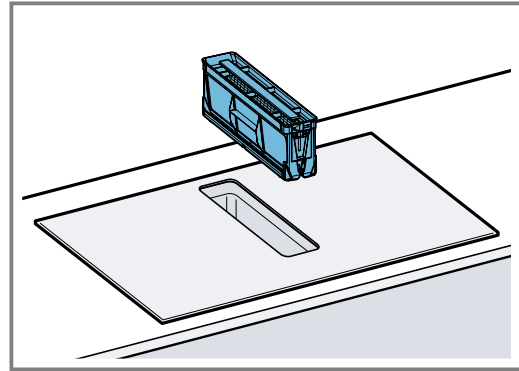
ADVARSEL – Brannfare!

Fettavleiringene i fettfiltrene kan antennes.

- ▶ Apparatet må aldri brukes uten fettfilter.
- ▶ Rengjør fettfiltrene regelmessig.

- ▶ Arbeid aldri i nærheten av apparatet med åpen flamme (f.eks. flambering).
- ▶ Apparatet må kun installeres over en komfyr for faste fyringsmidler (f. eks. tre eller kull), dersom det finnes et lukket deksel som ikke kan tas av. Det må ikke forekomme gnistsprut.

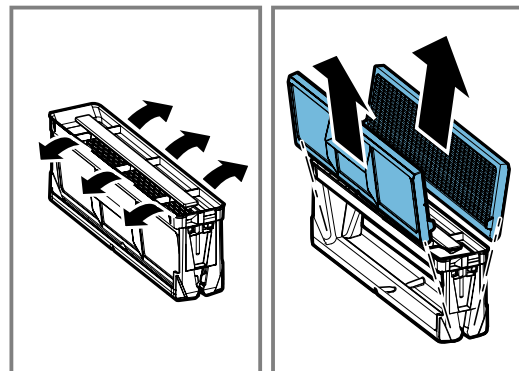
1. Ta ut fettfilteret.
 - Det kan samle seg fett nede i beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at det drypper fett fra det.



2. Rengjør fettfilteret.
 - → "Rengjøre fettfilter for hånd", Side 39
 - → "Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin", Side 40
3. Ta ut luftfiltrene eller støyfiltrene ved behov og rengjør apparatet på innsiden.
 - "Bytte luftfilter eller støyfilter", Side 38
4. Dersom det har kommet gjenstander inn i apparatet, må du fjerne disse gjenstandene og påse at veien til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
5. Tørk over innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
6. Etter vaskingen setter du inn det tørkede fettfilteret igjen.

Rengjøre fettfilter for hånd

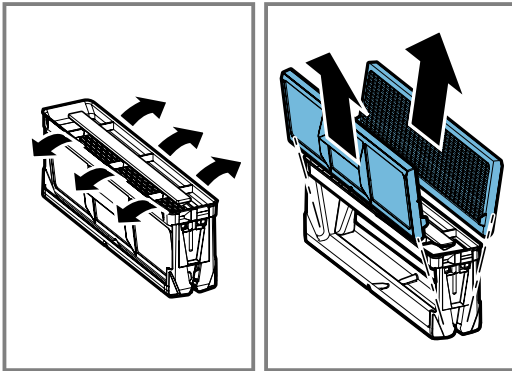
1. Ta fettfilteret fra hverandre.



2. Bløtlegg fettfilteret i varmt såpevann.
3. Rengjør fettfilteret med en børste.
 - Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut.
 - På hardnakkert smuss kan du bruke et eget fettløsende middel. Du kan kjøpe det fettløsende middelet hos kundeservice, i nettbutikken vår eller hos en forhandler.
4. Skyll fettfilteret godt.
5. La vannet dryppe av fettfilteret.

Rengjøre fettfilter i oppvaskmaskin

1. Ta fettfilteret fra hverandre.



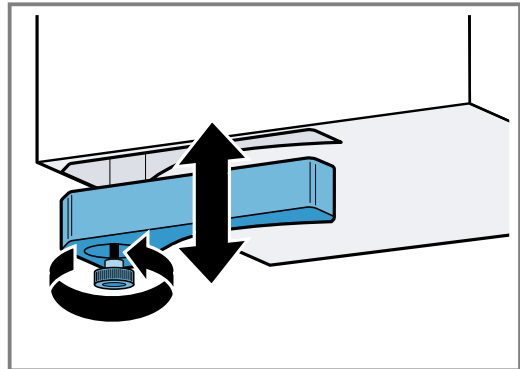
2. Sett fettfilteret løst inn i oppvaskmaskinen, ikke la det komme i klem.
For å få et optimalt rengjøringsresultat bør du legge inn fettfilteret i oppvaskmaskinen slik at det ligger på filtersiden.
Ikke vask sterkt tilsmussede fettfiltre i oppvaskmaskinen.
Ikke bruk rengjøringsmidler som er aggressive eller inneholder syre eller lut.
3. Start oppvaskmaskinen.
Velg maks. 70 °C i temperaturinnstillingene.
4. La vannet dryppe av fettfilteret.

17.7 Rengjøring av overløpsbeholder

Overløpsbeholderen samler opp væske og gjenstander som havner i apparatet ovenfra.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt, og restvareindikatoren har sluknet.

1. Hold fast overløpsbeholderen med den ene hånden og skru den løs med den andre.
 - Overløpsbeholderen må holdes vannrett, slik at det ikke renner ut væske.



2. Tøm og skyll overløpsbeholderen.
3. Skru løs overløpsbeholderen og vask den uten skruen i oppvaskmaskin ved behov.
4. Skru fast overløpsbeholderen på plass igjen etter rengjøring.
5. Forsikre deg om at innløpet til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes når apparatet er avkjølt. "Ta ut fettfilteret når du skal gjøre dette." → Side 39

18 Spørsmål og svar

18.1 Bruk

Spørsmål	Svar
Hvorfor får jeg ikke slått på platetoppen, og hvorfor lyser symbolet for barnesikringen?	▪ Barnesikringen er aktivert. Du finner nærmere informasjon om denne funksjonen under → "Barnesikring", Side 35.
Hvorfor blinker lampene, og hvorfor hører jeg et lydsignal?	▪ Rengjør betjeningspanelet for væske og matrester. Fjern alle gjenstander som kan dekke til betjeningspanelet. Nærmere informasjon om deaktivering av signaltonen finner du under → "Grunninnstillingene", Side 35.
Ventilasjonen slår seg ikke på selv om automatisk start er aktivert.	▪ Aktiver ventilasjonen manuelt eller kontroller konfigurasjonen av automatisk start. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Grunninnstillingene", Side 35.
Ventilasjonen fortsetter å gå selv om kokesonene er slått av.	▪ Slå av ventilasjonen manuelt. Du finner mer informasjon om denne innstillingen i kapittel → "Grunnleggende betjening", Side 31.
Luftinnsugningen er for svak.	▪ Påse at fettfilteret er rent. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → "Rengjøring og pleie", Side 38.

18.2 Lyder

Spørsmål	Svar
Hvorfor høres det lyder under tilberedningen?	Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i bruk. Disse lydene er vanlige og en del av induksjonsteknologien. De betyr ikke at noe er defekt.
Mulige lyder	Dyp during som ved en transformator: Oppstår ved koking på høyt koketrinn. Denne lyden forsvinner eller blir stillere når du skrur ned koketrinnet. Stille piping: Er å høre når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når du fyller kokekaret med vann eller matvarer. Spraking: Oppstår ved kokekar som består av forskjellige materialer oppå hverandre eller når du bruker kokekar i forskjellig størrelse og i forskjellige materialer. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på. Høye pipetoner: Kan oppstå når du bruker to kokesoner samtidig på høyeste koketrinn. Disse pipetonene forsvinner eller blir svakere når du setter ned koketrinnet. Ventilatorstøy: Platetoppen er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at platetoppen er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

18.3 Kokekar

Spørsmål	Svar
Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?	Nærmere informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, finner du under → <i>"Matlaging med induksjon", Side 29.</i>
Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?	- Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på. Påse at du har slått på den kokesonen som kokekaret står på. - Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Bruk et kokekar som egner seg for induksjon og still kokekaret på den kokesonen som svarer best til størrelsen på kokekaret. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"Matlaging med induksjon", Side 29.</i>
Hvorfor varmes kokekaret så sakte, eller hvorfor blir ikke kokekaret tilstrekkelig varmt selv om det er stilt inn et høyt koketrinn?	Kokekaret er for lite for valgt kokesone eller ikke egnet for induksjon. Bruk et kokekar som egner seg for induksjon og still kokekaret på den kokesonen som svarer best til størrelsen på kokekaret. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"Matlaging med induksjon", Side 29.</i>

18.4 Rengjøring

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre platetoppen?	Optimale resultater oppnår du med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ikke bruk rengjøringsmidler, oppvaskmidler for oppvaskmaskin, konsentrater eller skurekluter. Du finner mer informasjon om dette under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 38.</i>
Det er vann i skapet under platetoppen.	Kontroller om overløpsbeholderen er full. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 38.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre overløpsbeholderen?	Rengjør overløpsbeholderen ofte. Mer informasjon om rengjøring av overløpsbeholderen finner du under → <i>"Rengjøring og pleie", Side 38.</i>
Hvor ofte må jeg rengjøre fettfilteret?	Rengjør fettfilteret regelmessig. Hvordan du rengjør og bytter filteret, står i kapittel → <i>"Rengjøring og pleie", Side 38.</i>

19 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.

ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut med en spesiell strømkabel som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.

19.1 Anvisninger i displayet

Feil	Årsak & Feilsøking
Ingen indikator lyser.	Strømforsyningen er brutt. ▶ Kontroller om det er strømbrydd ved hjelp av andre elektriske apparater. Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet. ▶ Koble til apparatet i henhold til koblingsskjemaet.
Indikatorene blinker.	Feil i elektronikken ▶ Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Visningen - blinker i kokesonedisplayene.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand. ▶ Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
F	Det er oppstått en feil i elektronikken. ▶ Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningspanelet med hånden et kort øyeblikk.
F	Luftfilteret er mettet, eller metningsindikatoren lyser selv om du har skiftet filteret. ▶ Bytt filteret eller tilbakestill filtermetningsindikatoren. Du finner nærmere informasjon i kapittelet → "Rengjøring og pleie", Side 38.
F2	Elektronikken er overopphetet og har slått av gjeldende kokesone. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter trykker du på et vilkårlig symbol på platetoppen.
F4	Elektronikken er overopphetet og har slått av alle kokesoner. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Deretter trykker du på et vilkårlig symbol på platetoppen.
F5 + koke-trinn og signaltone	Det står et varmt kokekar ved betjeningspanelet. Dette kan føre til at elektronikken blir overopphetet. ▶ Fjern kokekaret. Feilindikatoren slukner kort tid etter. Du kan gjenoppta matlagingen.
F5 og signaltone	Det står et varmt kokekar ved betjeningspanelet. For å beskytte elektronikken er kokesonen blitt slått av. ▶ Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Trykk på et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikeringen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokesonen er overopphetet og er blitt slått av for å beskytte benkeplaten. ▶ Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i bruk over et lengre tidsrom uten avbrudd. ▶ Den automatiske sikkerhetsutkoblingen har blitt aktivert. Se kapittelet → "Automatisk sikkerhetsutkobling", Side 35.
E 9000/E90 10	Feil med driftsspenningen, og den befinner seg utenfor normalt driftsområde. ▶ Kontakt strømleverandøren.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet. ▶ Koble platetoppen fra strømmettet. Koble til platetoppen i henhold til koblingsskjemaet.

Feil	Årsak & Feilsøking
d E	Demomodus er aktivert. ▸ Koble platetoppen fra strømnettet. Vent i 30 sekunder og koble til platetoppen igjen. Trykk på en vilkårlig sensor i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.

19.2 Advarsler

Merknader

- Dersom E vises i displayet, må du holde sensoren for den aktuelle kokesonen inne og lese av feilkoden.

- Dersom feilkoden ikke står i tabellen, kobler du platetoppen fra strømnettet, venter i 30 sekunder og kobler platetoppen til på nytt. Dersom den samme feilen vises igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.
- Dersom det oppstår en feil, går ikke apparatet i standby-modus.

20 Kundeservice

Hvis du har spørsmål om bruken, hvis du ikke selv kan utbedre en feil på apparatet, eller hvis apparatet må repareres, må du henvende deg til vår kundeservice. Mange problemer kan du løse selv ved å bruke informasjonen om utbedring av feil i denne bruksanvisningen eller på våre nettsider. Hvis dette ikke er tilfelle, må du ta kontakt med vår kundeservice.

Vi finner alltid en passende løsning og forsøker å unngå unødige besøk av teknikere fra kundeservice. Vi sørger for at apparatet repareres med originale reservedeler av opplært kundeservicepersonale, innenfor garantitiden og etter at produsentens garanti er utløpt. Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

Merk: I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

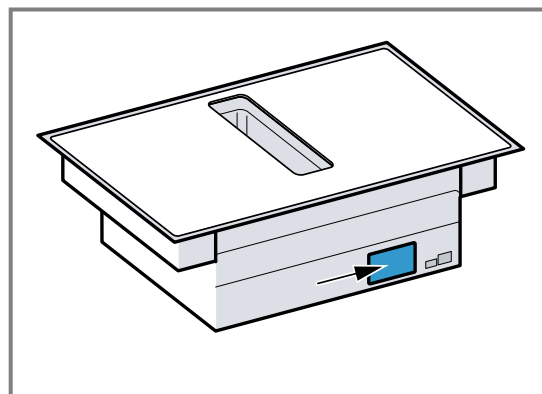
Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

20.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt.

Typeskiltet finner du:

- på apparatpasset
- foran på undersiden av platetoppen



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

21 Testretter

Denne oversikten retter seg mot testinstitutter for å forenkle kontrollene av våre apparater.

Opplysningene i tabellen tar utgangspunkt i våre tilbehørskokekar fra Schulte-Ufer, grytesett i 4 deler for induksjonstopper HZ390042, med følgende mål:

- Kasserolle med skaft Ø 16 cm, 1,2 l, til kokesoner med Ø 14,5 cm
- Kasserolle Ø 16 cm, 1,7 l, til kokesoner Ø 14,5 cm
- Kasserolle Ø 22 cm, 4,2 l, til kokesoner Ø 18 cm
- Panne Ø 24 cm, til kokesoner med Ø 18 cm

Testretter	Kokekar	Forvarming		Koking		
		Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lokk	Koketrinn	Lokk
Smelte sjokolade Kuvertyre, f.eks. fra Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm						
Linsegryte ¹ Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Kasserolle Ø 16 cm	9	1:30, uten omrøring	Ja	1.	Ja
Mengde: 800 g	Kasserolle Ø 22 cm	9	2:30, uten omrøring	Ja	1.	Ja
Linsegryte på boks F.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco. Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Kasserolle Ø 16 cm	9	Ca. 1:30, rør om etter ca. 1 min	Ja	1.	Ja
Mengde: 1 kg	Kasserolle Ø 22 cm	9	Ca. 2:30, rør om etter ca. 1 min	Ja	1.	Ja
Tilberede béchamelsaus						
Temperatur på melken: 7 °C Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk med 3,5 % fett og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp alt sammen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i 2 minutter mens kasserollen står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, koking med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn, og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt	Kasserolle Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3, rør om etter 10 min	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt	Kasserolle Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3, rør om etter 10 min	Ja
Risengrynsgrøt, koking uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk med 3,5 % fett og 1 g salt	Kasserolle Ø 16 cm	8.	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk med 3,5 % fett og 1,5 g salt	Kasserolle Ø 22 cm	8.	ca. 5:30	Nei	2.	Nei
Koke ris¹						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Kasserolle Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja

¹ Oppskrift iht. DIN 44550² Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Testretter	Kokekar	Forvarming		Koking		
		Koketrinn	Varighet (min:sek)	Lok k	Koketrinn	Lok k
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Kasserolle Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Steke svinefilet						
Starttemperatur på fileten: 7 °C						
Mengde: 3 svinefileter, samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke, og 15 g solsikkeolje	Panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker²						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Panne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritere dypfryste pommes frites						
Mengde: 2 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites, f.eks. McCain 123 Frites Original	Kasserolle Ø 22 cm	9	Inntil oljen har nådd en temperatur på 180 °C	Nei	9	Nei

¹ Oppskrift iht. DIN 44550² Oppskrift iht. DIN EN 60350-2



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.siemens-home.bsh-group.com

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG



9001576683 (000911)

da, no