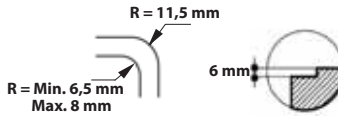
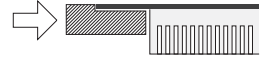
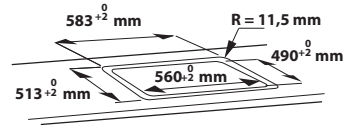
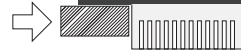
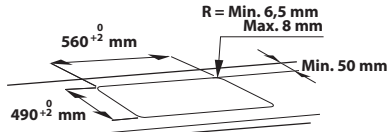
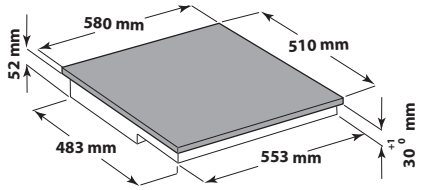
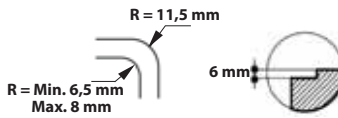
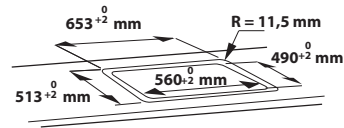
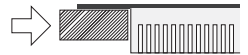
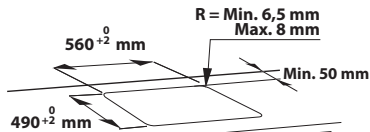
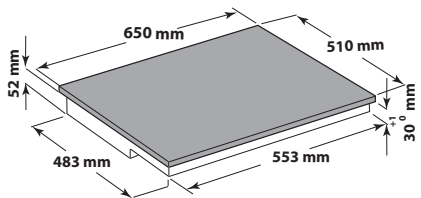
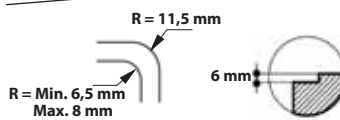
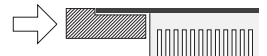
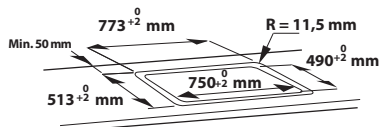
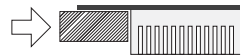
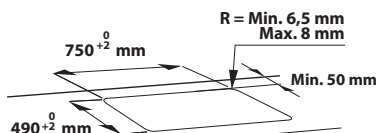
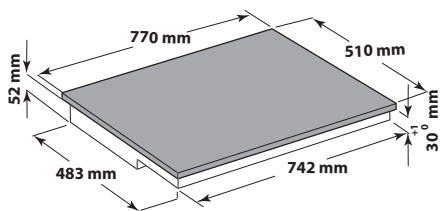
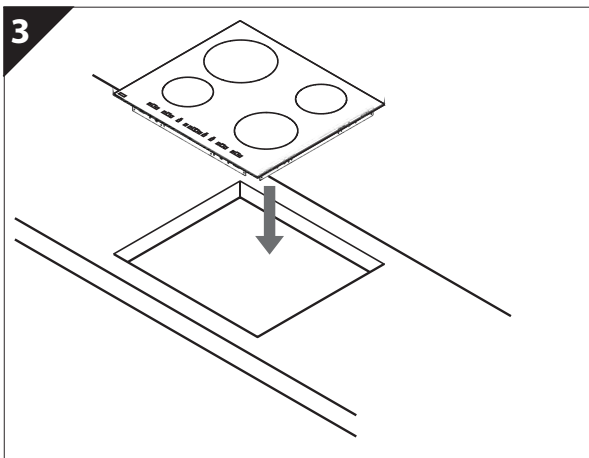
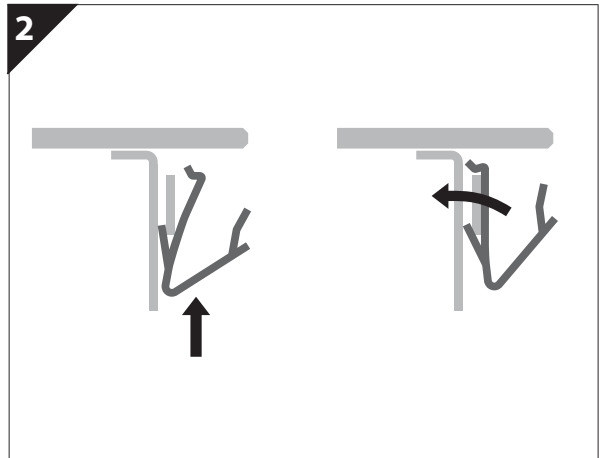
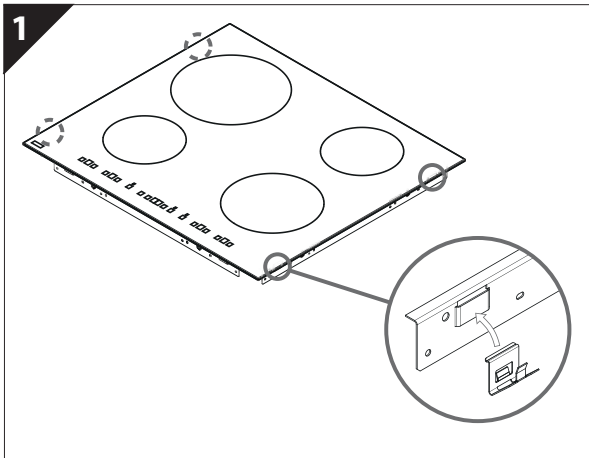
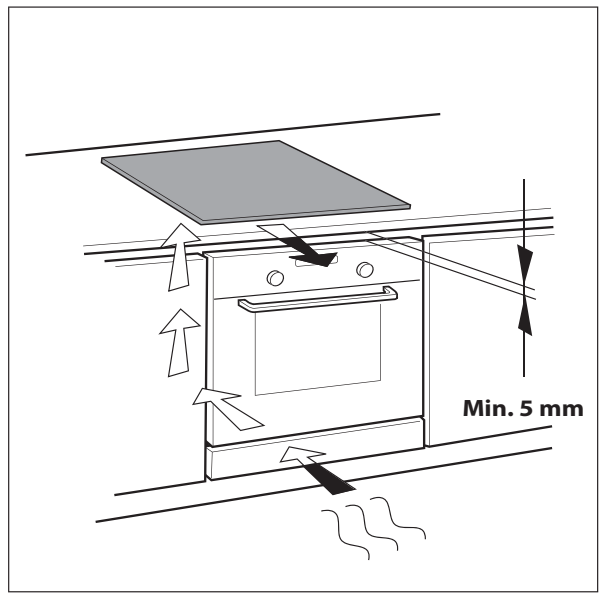
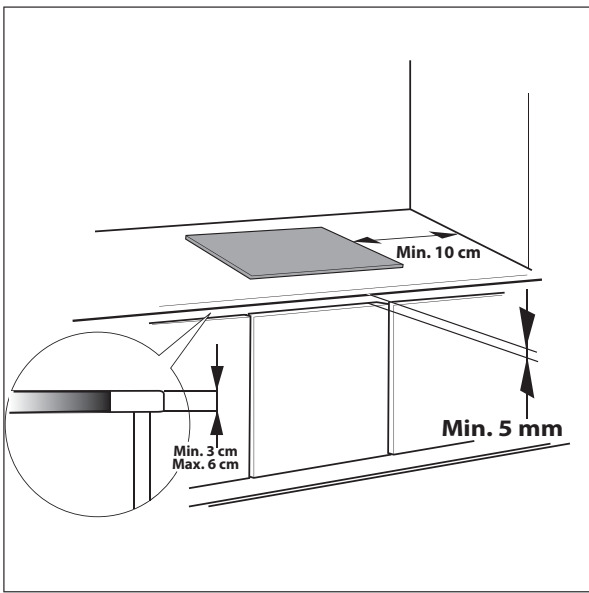


**A****B****C**



# VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

## DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

 Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

 **FARE**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**

 **ADVARSEL**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne fremkalde alvorlige læsioner.**

Alle oplysninger om sikkerheden specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af ukorrekt brug af apparatet kan forhindres. Overhold omhyggeligt følgende:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Træk ikke i apparatets strømkabel.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige madvarer.
- Dette apparat må udelukkende betjenes af børn over 8 år og personer, som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller først er blevet instrueret i brugen af en person med ansvar for deres sikkerhed, og de er klar over risikoen ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Der må ikke anbringes metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

- Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med fedtstoffer eller olie, da de kan komme i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men tag stikket ud af stikkontakten, og dæk derefter flammen til med for eksempel et låg eller et brandtæppe.  
ADVARSEL: Risiko for brand: opbevar ikke genstande på kogezonernes overflader.
- Anvend ikke damprensere.
- Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gaffler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogezone ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

# RÅD OM MILJØBESKYTTELSE


## Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

## Bortskaffelse af produktet

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

## Energispareråd

For at opnå de bedste tilberedningsresultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen.
- Ved brug af trykkoger kan tilberedningstiden forkortes, så der opnås yderligere energibesparelser (brug ikke trykkoger sammen med 6th Sense).
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

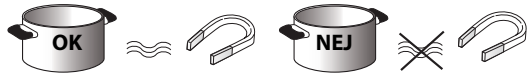
- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EF.

## FØR BRUG



VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for "INDUKTION" (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.













## EKSISTERENDE KOGEGREJ



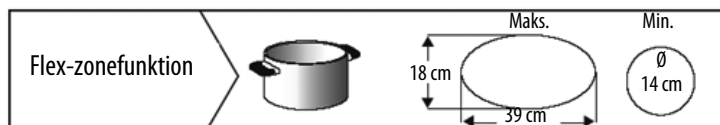
Brug en magnet til at teste, hvorvidt kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet er ikke egnet, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på kontrolpanelets overflade. Den kan blive beskadiget.

## ANBEFALET DIAMETER AF KOGEGREJETS BUND

 XL Ø 30 cm		Ø 14 cm (Dual Zone) → Ø 30 cm	 XL Ø 28 cm		18 cm → Ø 28 cm 14 cm (dobbeltzone)
 L Ø 24 cm		Ø 17 cm → Ø 24 cm	 L Ø 21 cm		Ø 21 cm 15 cm →
 M Ø 18 cm		Ø 14 cm → Ø 18 cm	 S Ø 14,5 cm		Ø 14,5 cm 11 cm →

VIGTIGT: Se afsnittet "Funktionen 6th Sense" vedrørende diameteren af kogegrejets bund på den zone, hvor funktionen 6th Sense kan aktiveres.



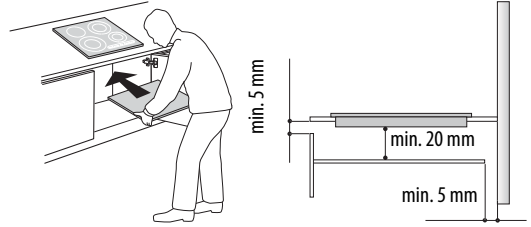
# INSTALLATION

Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Kundeservice.

## FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

### ⚠ ADVARSEL

- Monter en skilleplade under kogesektionen.
- Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.
- Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.



- Afstanden mellem apparatets underside og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumåbningen mellem bordplade og møblets øverste kant ikke spærres (min. 5 mm).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før kogesektionen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Hvis der er installeret en ovn under bordet, skal man sikre sig, at den er udstyret med et kølesystem.
- Hvis apparatet skal monteres i niveau med bordpladen, kontaktes Service for at få skruesæt 4801 211 00112.
- Anvend en skruetrækker (medfølger ikke) til at frigøre fjedrene fra apparatets underside, når kogesektionen skal fjernes fra bordpladen.
- Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.

## TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

### ⚠ ADVARSEL

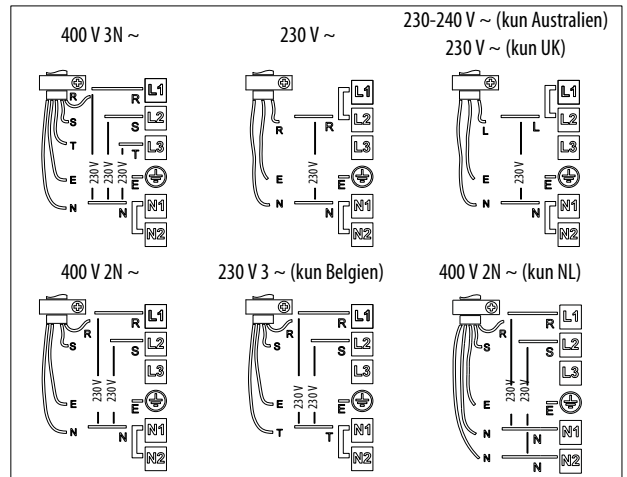
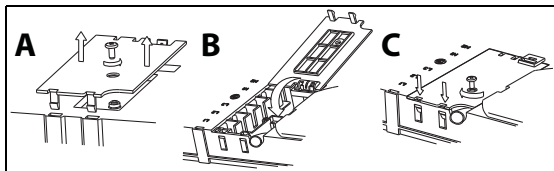
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.

- Producenten fratægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.
- Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.
- Brug ikke forlængerledninger.

### Tilslutning til klemkasse

Anvend et kabel af typen H05RRR-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen nedenfor.

Ledere	Mængde x størrelse
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (kun Australien)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet (⊕).

Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

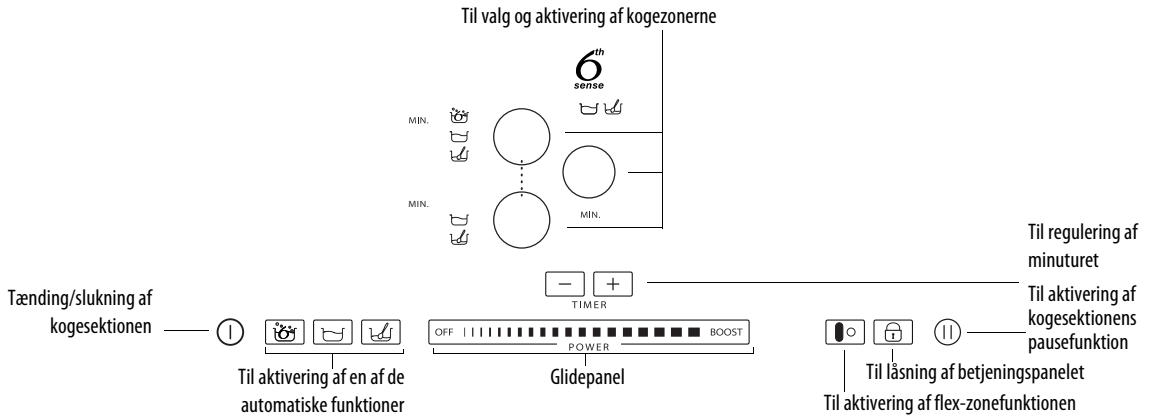
1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skrueerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
2. Sæt derefter strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen som angivet på forbindelsesdiagrammet, der er anbragt ved siden af klemkassen.
3. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
4. Luk låget (C), og skru det fast på klemkassen med skruen, der blev fjernet under punkt (1).

Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.

Hvis kogesektionen allerede er forsynet med et strømkabel, følges anvisningerne på produktkortet, der sidder fast på kablet. Når apparatet forbindes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

## Beskrivelse af betjeningspanelet

Panelet er forsynet med softtouchknapper: De bruges ved at trykke let på det tilsvarende symbol (der skal ikke trykkes hårdt).




## Første anvendelse/efter strømafbrydelser

Når kogesektionen sluttes til elnettet, er betjeningspanelet blokeret (kontrollampen placeret over tasten lyser).

For at udløse betjeningspanelet skal der trykkes på tasten  i 3 sekunder. Kontrollampen slukker, og det er muligt at fortsætte med kogesektionens normale funktion.

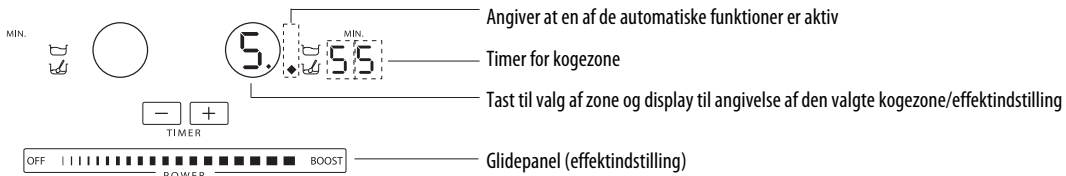
## Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes ved at holde tasten  nede i ca. 2 sekunder: Kontrollampen over tasten tænder, og der vises nogle streger i cirklerne, der identificerer kogezonerne. Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil sektionen slukker. Alle kogezoner deaktiveres.



Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sek., slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn.

## Tænding og regulering af kogezone



Når der er tændt for kogesektionen, anbringes gryden på den valgte kogezone.

Aktivér zonen ved at trykke på den tilsvarende runde tast: i cirklen vises tallet 5, der svarer til den mellemste effektindstilling.

Effektindstillingen ændres ved at flytte fingeren med en vandret bevægelse på glidepanelet: Tallet i cirklen ændres, når fingerens position på panelet ændres, fra min. 1 til maks. 9. Ved hjælp af glidepanelet er det muligt at aktivere boosterfunktionen ved at trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Effektindstillingen "BOOST" kan maksimalt anvendes i 10 minutter, hvorefter apparatet automatisk går til niveau 9. På modeller med tre kogezoner, kan der samtidigt indstilles tre gange "BOOST": i så fald tilpasser apparatet automatisk effektfordelingen mellem de tre zoner.

**5.** Hvis flere kogezoner er tændt, gør glidepanelet det muligt at ændre varmeindstillingen i den valgte zone, der kan ses via et lyspunkt nederst til højre på effektindikatoren. En kogezone vælges ved at trykke på den tilsvarende runde tast.



Hvis gryden ikke passer til den induktionskogesektionen, hvis den er dårligt placeret eller ikke har en passende størrelse, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

## Slukning af kogezone

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, og tryk på den tilhørende runde tast (punktet nederst til højre for effektindstillingen vises på displayet). Tryk på knappen OFF på glidepanelet.



Kogezonen deaktiveres, og hvis området er varmt, vises bogstavet "H" i cirklen.

"H" er restvarmeindikatoren. Kogesektionen er udstyret med denne indikator for hver kogezone. Den viser hvilke kogezoner, der stadig er varme. Når kogezonen er afkølet, slukker displayet.

## Valg af timer

Timeren er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstid på maks. 90 minutter.

Vælg den kogezone, der skal forbindes med timeren (et lyspunkt ses på displayet nederst til højre for kontrollampen for effektniveauet), og indstil den ønskede tid for timerfunktionen med tasterne + og -: Tiden i minutter vises ved kogezonens display.


Et par sekunder efter at der er trykket sidste gang, begynder timeren nedtællingen (lyspunktet for den valgte kogezone begynder at blinke).

Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezone slukker automatisk.

Timeren for funktionen 6th Sense: Se beskrivelsen af funktionen på de følgende sider.




## Låsning af betjeningspanel

Denne funktion låser betjeningen af kogesektionen, så den ikke kan tændes af børn ved et uheld (f.eks. under rengøring).

Tryk på tasten  i 3 sekunder: Der høres et lydsignal, og kontrollampen over hængelåssymbolet angiver, at der er låst for apparatet. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.


VIGTIGT: Hvis der er vand til stede, væske, der er sivet ud af en gryde, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan funktionen Låsning af betjeningspanel aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

## Pause

Funktionen gør det muligt at blokere kogezonens funktion midlertidigt og genoptage den senere med de samme indstillinger (undtagen funktionen 6th Sense og de indstillede timer). Tryk på knappen  i stedet for effektniveauerne vises angivelsen , der blinker. Tilberedningen genoptages ved atter at trykke på knappen .


## Flex-zonefunktion


Denne funktion giver mulighed for at anvende kogezone som to separate kogezone eller som en ekstra stor enkeltzone.

Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 38x18 cm) eller mere end én standardgryde. Til aktivering af flex-zonefunktionen tændes der for kogesektionen, og der trykkes på knappen : De to kogezone-displays viser niveau "5". Begge prikker ved siden af niveaunummeret er tændt for at angive, at flex-zonefunktionen er aktiveret.

Effektiveauet ændres ved at bevæge fingeren hen ad det berøringsfølsomme panel. Tallet i cirklene skifter med en hurtig bevægelse med fingeren, fra minimum 1 til maksimum 9. Til deaktivering af flex-zonefunktionen trykkes der på knappen , og kogezone vender tilbage til deres enkeltfunktion. Tryk på OFF for at slukke for kogezone.

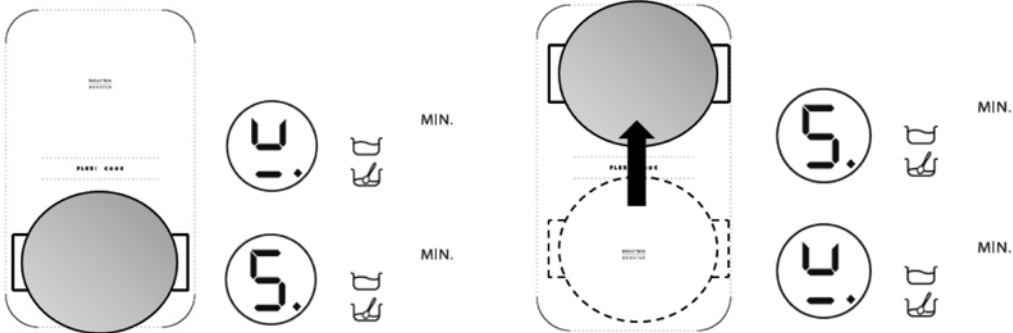


Meddelelsen "ingen gryde"  vises på displayet for den kogezone, der ikke kan registrere en gryde (enten fordi der ikke er nogen gryde, eller fordi den står forkert, eller fordi den er uegnet til induction). Meddelelsen er aktiv i 60 sekunder. I det tidsrum kan der placeres en gryde eller flyttes gryder rundt i flex-zonen efter behov.

Hvis der stadig ikke er placeret nogen gryde på den zone efter 60 sekunder, standser systemet "søgningen" efter gryder, men symbolet  forbliver synligt på displayet for at minde om, at zonen er deaktiveret.


For at reaktivere flex-zonefunktionen for begge varmelegemer trykkes der på knappen .

Flex-zonefunktionen kan også registrere, når en gryde flyttes fra en zone til en anden inden for flex-zoneområdet og holde det samme effektiveau som for den zone, hvor gryden oprindeligt blev placeret (se eksemplet på figuren herunder: Hvis gryden flyttes fra forreste varmelegeme til bagerste varmelegeme, vises effektiveauet på det display, der hører til den zone, hvor gryden nu står).



Det er også muligt at bruge flex-zoneområdet som to uafhængige kogezone ved brug af knappen til den enkelte zone. Anbring gryden i midten af den enkelte zone, og juster effektiveauet på det berøringsfølsomme panel.

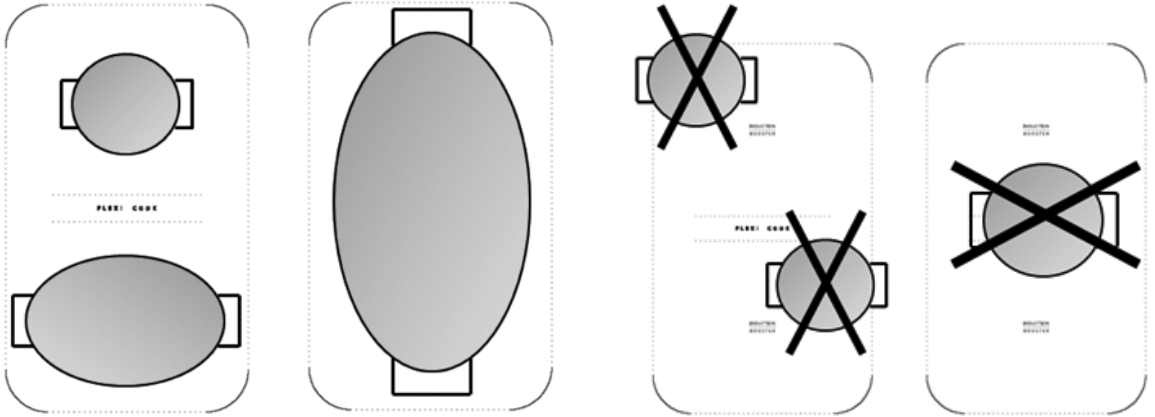


Vigtigt: Sørg for at placere kogegrejet midt på kogezone, så logoet  midt i den enkelte kogezone dækkes.

I tilfælde af en stor gryde, eller ovalt, rektangulært eller aflangt kogegrej skal kogegrejet placeres midt på kogezone, så begge logoer  dækkes.

Eksempler på korrekt og ukorrekt placering af kogegrej:





Når Flex-zonefunktion er aktiveret, kan effektindstillingen booster og funktionen 6th Sense ikke anvendes. Hvis timeren aktiveres, vises den på displayet for den øverste plade.


### Beskrivelse af de automatiske funktioner



Kogesektionen er udstyret med nogle automatiske funktioner, der er forbundet med kogezonerne. Ved siden af vælgertasten for hver enkelt zone er der ikoner for de disponible funktioner. Hver gang der vælges en automatisk funktion, vises en lysindikator ved siden af ikonet, og på den valgte zones display vises bogstavet "A".

### Funktionen 6th Sense

Funktionen 6th Sense vælger automatisk den ideelle effektindstilling til at bringe vandet i kog. Der lyder et lydssignal, når vandet kommer i kog.

Sæt en gryde med vand på en zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk på tasten : På displayet vises "A", lysindikatoren tænder. Under opvarmningen vises en animation ved siden af zonen.



For at funktionen 6th Sense skal fungere korrekt, anbefales det:

- kun at bruge vand (med rumtemperatur).
- ikke at tilsætte salt, ingredienser eller krydderier, før vandet koger.
- at zonen effektindstilling ikke ændres, og at gryden ikke flyttes eller fjernes.
- at fylde gryden mindst 1/3 op (min. 1 liter), men aldrig fylde den helt (se den viste tabel).
- ikke at bruge trykkogere på den zone, hvor funktionen 6th Sense er aktiveret.

For at opnå de bedste resultater anbefales det desuden:

- at funktionen 6th Sense ikke aktiveres, hvis zonen er varm (bogstavet "H" vises på displayet).

Kogezonens diameter	Diameter af kogegrejets bund ved brug af funktionen 6th Sense	Maksimal mængde vand i gryden
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter


Der høres et lydssignal, når vandet kommer i kog. Lydsignalet gentages tre gange med regelmæssige mellemrum. Efter det andet lydssignal aktiveres der automatisk et minutur, der registrerer kogningens varighed. Efter det tredje lydssignal sænker kogesektionen automatisk varmen til et niveau, der holder vandet i kog. Det er nu muligt at tilsætte de ønskede ingredienser, indstille timeren eller ændre effektindstillingen. Hvis effektindstillingen ændres, eller kogesektionen sættes til "pause", deaktiveres funktionen 6th Sense.




Kogesektionen styrer selv brugen af funktionen 6th Sense og booster niveauerne. Det er derfor i visse tilfælde ikke muligt at aktivere boosterfunktionen, når funktionen 6th Sense er aktiv.

Kvaliteten af de anvendte gryder kan påvirke ydelserne af funktionen 6th Sense.

### Viderekogning

Når maden er bragt i kog, og der trykkes på tasten , indstilles der automatisk et effektniveau, der vedligeholder kogningen på lavest mulige niveau. På displayet vises "A": lysindikatoren tænder. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

### Smeltning

Funktionen opretholder en konstant lav temperatur i kogezonen. Sæt en gryde/kogegrej med vand på en zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk på tasten : På displayet vises "A", lysindikatoren tænder. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

## RENGØRING



### ADVARSEL

- Anvend aldrig damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.

- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

## FEJLFINDINGSOVERSIGT

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Kogesektionen slukker, og efter 10 sekunder høres et lydsignal for hver 30. sekund.	Konstant tryk på betjeningspanelet.	Vand eller køkkenredskaber på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet igen.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

## SERVICE

### Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen).
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et **autoriseret servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

# EFFEKTABEL

Effektindstilling		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. indstilling	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog
	8-9	Stegning - kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning
Høj indstilling	7-8	Bruning - svitsning - kogning - grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Bruning - kogning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at svitse, holde let i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør
Mellemindstilling	4-5	Stegning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan
	3-4	Stegning - simring - indkogning - vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mindre end en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav indstilling	1-2	Smeltning - optøning - varmholdning - afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer og varmholdning af netop færdige retter (f.eks. sovs, suppe, minestrone)
	1		Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion)
OFF	Nulindstilling	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H)

Funktion		Beskrivelse af funktion
	Viderekogning	Finder automatisk et varmeniveau, der er passende til at få hovedretter til at simre i længere tid. Egnede til at tilberede tomatsovs, kødsovs, suppe, minestrone og vedligeholde et kontrolleret varmeniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Forhindrer overkogning og mulig fastbrænding i bunden, hvilket er typisk for denne form for madlavning. Brug denne funktion, når maden har været bragt i kog.
	Smeltning	Finder automatisk et varmeniveau, der er velegnet til langsom smeltning af madvarer, der ellers let kan ændre karakter (chokolade, smør osv.).
	6th Sense 6th Sense kogning af vand	Registrerer automatisk, når vandet når kogepunktet og sænker varmen til et niveau, der holder det i kog, til madvaren tilsættes. Når vandet begynder at koge, afgives der et lydssignal, hvorefter de ønskede ingredienser kan tilsættes (f.eks. krydderier, pasta, ris, grøntsager, kød og fisk, der skal koges), men også glas til henkogning eller tilbehør, der skal steriliseres.
	Flex-zonefunktion	Funktion, der kombinerer de to kogezone, så der kan bruges rektangulære og ovale beholdere eller grillpander. Til grilning af store madvarer (fisk, grillspyd, grøntsager, bøf, pølser). Til tilberedning i gryde/fiskegryde/pande af f.eks. rullesteg, hel fisk, generelt ledsaget af sovs eller bouillon

# TILBEREDNINGSTABEL

Madvarekategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektindstilling og tilberedningsforløb			
		Første fase	Effektindstillinger	Anden fase	Effektindstillinger
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Tørret pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Kogte ris	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	5-6
	Risotto	Svitsning og ristning	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager, bælgfrugter	Kogte	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olie	9	Stegning	8-9
	Sautering	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	3-4
	Svitsning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Bruning af det svitsede	7-8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillstegning	Forvarmning af pande	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Bruning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillstegning	Forvarmning af pande	7-8	Tilberedning	7-8
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegning	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Hårdkogt æg	Opvarmning af vand	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af pande med smør	6	Tilberedning	5-6
Sovs	Tomatsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Kødsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Bechamelsovs	Tilberedning af basis (smelte smør og tilsætte mel)	5-6	Bringe i let kog	3-4
Dessert, creme	Kagecreme	Bringe mælk i kog	4-5	Holde i let kog	4-5
	Budding	Bringe mælk i kog	4-5	Holde i let kog	2-3
	Ris med mælk	Opvarmning af mælk	5-6	Tilberedning	2-3