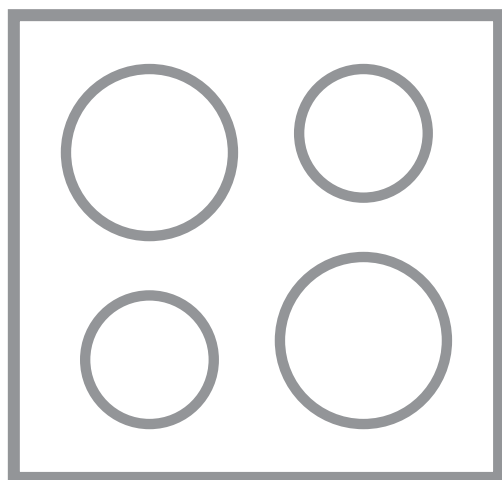


USER MANUAL



VOSS

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. DAGLIG BRUG.....	9
5. RÅD OG TIP.....	13
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	16
7. FEJLFINDING.....	16
8. INSTALLATION.....	18
9. TEKNISKE DATA.....	20
10. ENERGIEFFEKTIV.....	20

KÆRE KUNDE

Tak fordi du valgte dette produkt fra Voss-Electrolux. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.voss.dk



Registrere dit produkt for bedre service:
www.voss.dk

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

ℹ Generelle oplysninger og gode råd

♻ Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.

- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
 - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptore med flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparattets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparattets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet

med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.6 Bortskaffelse



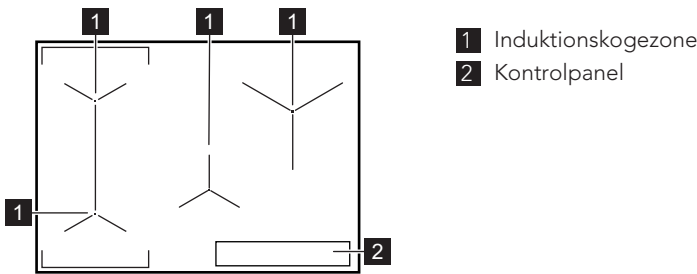
ADVARSEL!
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

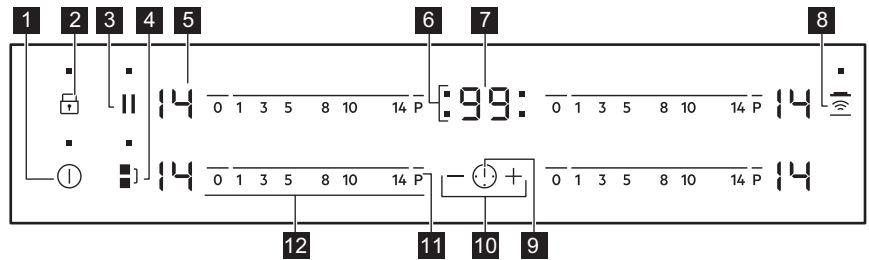
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæ t ved apparatet og bortskaf den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over kogesektionen



3.2 Oversigt over betjeningspanel



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ⓘ	ON/OFF Tænder/slukker for kogesektionen.
2	🔒	Lås / Børnesikring af ovnen Låser/låser op for betjeningspanelet.
3		Pause Aktiverer/deaktiverer funktionen.

	Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
4		Bridge	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
5	-	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8		Hob2Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
9		-	Vælger kogezone.
10		-	Øger eller mindsker tiden.
11	P	PowerBoost	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
12	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

3.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
 - 	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Opkogningsautomatik er i brug.
	PowerBoost er i brug.
 + tal	Der er en funktionsfejl.
 /  / 	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
	Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning er i brug.

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezone laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

4. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på ① i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

4.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.

Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

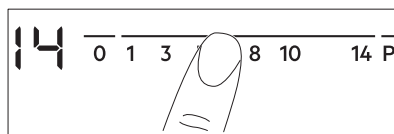
Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 1 - 3	6 timer

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

4.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.

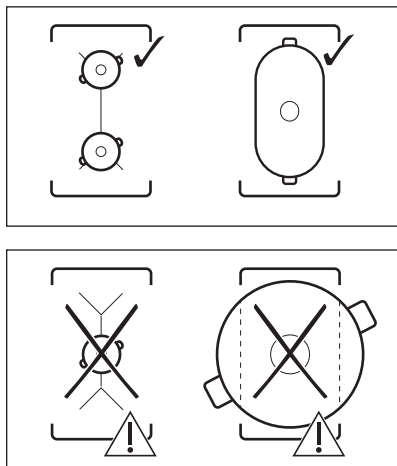


4.4 Brug af kogezone

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezone samtidigt. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.

Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midter, aktiveres brofunktionen ikke.



4.5 Bridge

i Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **■**. Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på **■**. Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

4.6 Opkogningsautomatik

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.

i For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P** (**P** tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes **R**.

Sådan deaktiveres funktionen: skift varmetrinnet.

4.7 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

i Se kapitlet "Tekniske data".

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P**. **P** lyser.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

4.8 Timer

Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

Sådan indstilles kogezoneen: Tryk på **!** en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Vælg kogezoneen med **!**. Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: Vælg kogezoneen med **!**. Tryk på **+** eller **-**.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezoneen med **!**, og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.

i Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezoneen slukkes.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

CountUp Timer (Optællingstimer)

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

Sådan indstilles kogezone: Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: Vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezone med , og tryk på  eller . Kontrollampen for kogezone slukkes.

Minut ur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

4.9 Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezone til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.

4.10 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezone er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

 tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.

 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

4.11 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

4.12 OffSound Control - (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

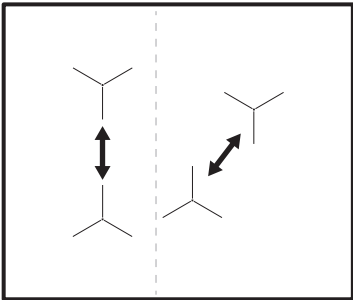
Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- Du trykker på 
- Minut ur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

4.13 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



4.14 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød

signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

 På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, hver gang du anvender kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automa- tisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H0	Slukket	Slukket	Slukket
Tilstand H1	Tændt	Slukket	Slukket
Tilstand H2 ³⁾	Tændt	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Tændt	Slukket	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H4	Tændt	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Tændt	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2

	Automa- tisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H6	Tændt	Blæser- hastig- hed 2	Blæser- hastig- hed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for komfuret.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Berør  nogle få gange, indtil  tændes.
5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.

 Deaktiver funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

 Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette skal du berøre , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

 Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6.

 Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

5. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Kogegrej

 For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezoneerne med kogegej, der er egnet hertil.

Kogegej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegejets bund.



Bunden af kogegejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegejets diameter. Kogegej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se under "Tekniske data".

5.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

5.3 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

5.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstilling	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.

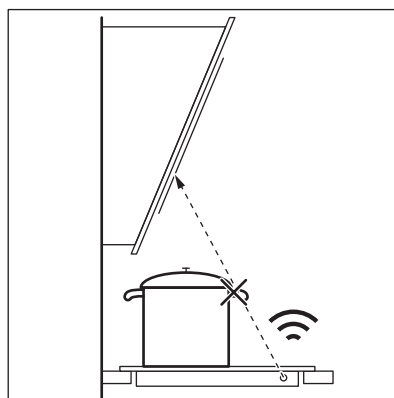
Varmeindstilling	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

5.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden eller et håndtag til kogegrejet). Se billedet.

Emhætten på billedet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke fjernstyrede apparater, når du bruger funktionen på kogesektionen.

Emhætter med Hob²Hood-funktionen

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kunde-webside.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstæk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

7. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulig årsag	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnene i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnene på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Pause er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tasterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Hob ² Hood virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
Opkogningsautomatik går ikke i gang.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".

Problem	Mulig årsag	Løsning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.

7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den

fejlmeddelelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

8. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer

8.2 Indbygningskogesektioner

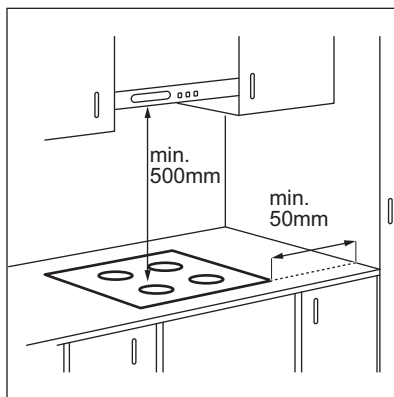
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

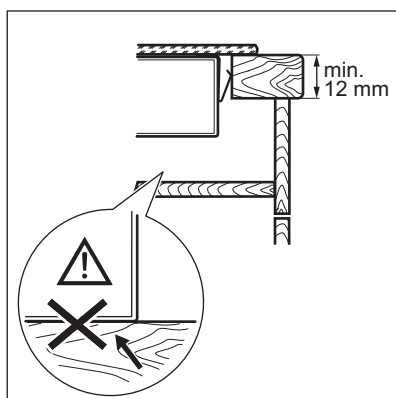
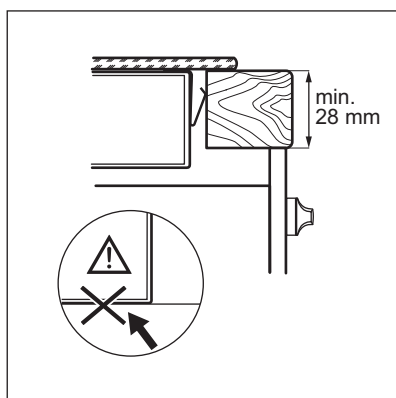
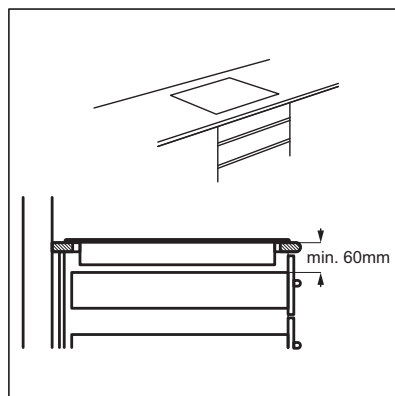
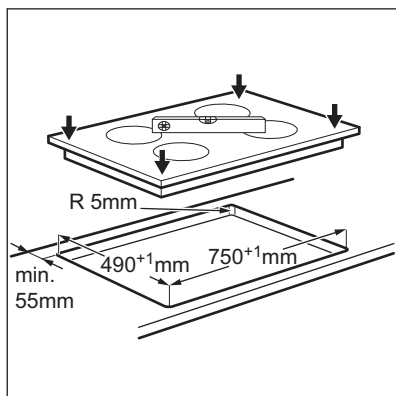
8.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det besadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en

temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt altid Electrolux Service A/S.

8.4 Montering





Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Mærkeplade

Model DID840FR
Type 62 D4A 03 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
VOSS - ELECTROLUX

PNC 949 597 437 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.35 kW


9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maks. varighed [min]	Diameter på ko-gegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forrest i midten	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1600	2500	10	125 - 180
	2300	3600	10	210 - 240
	3000	3600	10	285 - 320

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

Identifikation af model	DID840FR	
Type kogesektion	Indbygget koge-sektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezo- ner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Forrest i midten	14,5 cm
	Bageste højre	32,0 cm
Energiforbrug pr. kogezo- ne (EC electric cooking)	Forreste venstre	179,6 Wh/kg
	Bageste venstre	177,0 Wh/kg
	Forrest i midten	180,2 Wh/kg
	Bageste højre	184,3 Wh/kg

Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)

180,3 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne af de respektive kogezone.

10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

