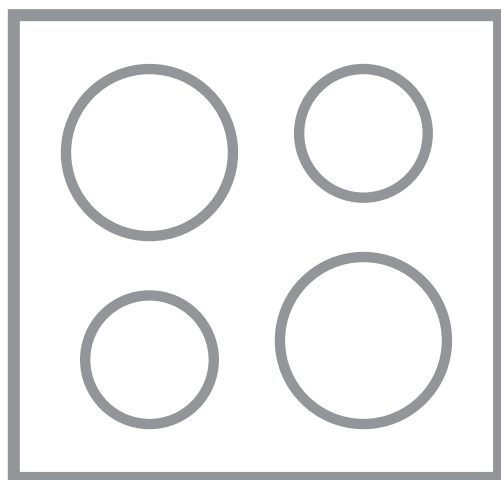


DA	Brugsanvisning	2
	Kogesektion	
NO	Bruksanvisning	21
	Platetopp	
SV	Bruksanvisning	40
	Inbyggnadshäll	

USER MANUAL



VOSS

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. DAGLIG BRUG.....	9
5. RÅD OG TIP.....	13
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
7. FEJLFINDING.....	15
8. INSTALLATION.....	17
9. TEKNISKE DATA.....	19
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19

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

❗ 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 adaptorer 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.
- Apparatets 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 apparatets 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!

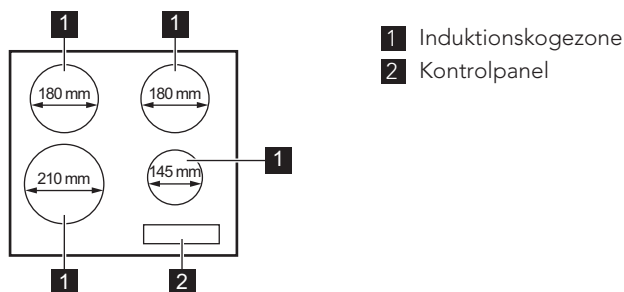
Risiko for personskade eller kvælning.

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

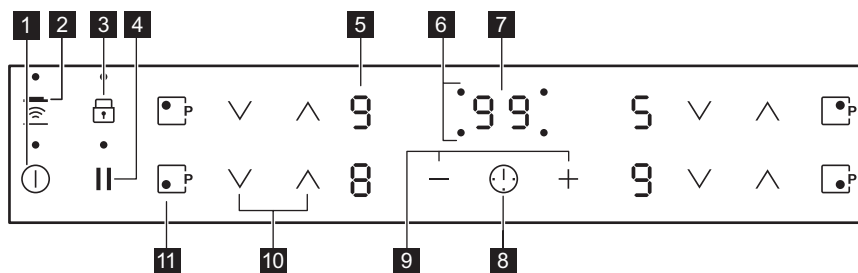
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

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	① ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2	Hob ² Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
3	Lås / Børnesikring af ovnen	Låser/låser op for betjeningspanelet.

	Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
4		Pause	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	🕒	-	Vælger kogezone.
9	+ / -	-	Øger eller mindsker tiden.
10	^ / v	-	Indstilling af et varmetrin.
11	🔥	PowerBoost	Aktiverer funktionen.

3.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
🔒	Kogezonen er slukket.
1 - 14	Kogezonen er tændt.
u	Pause er i brug.
R	Opkogningsautomatik er i brug.
P	PowerBoost er i brug.
⚠ + tal	Der er en funktionsfejl.
☰ / ☷ / ☶	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
L	Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.
F	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. Hvis en given zone bliver for varm, kan funktionen sænke varmeindstillingen for de omgivende zoner.

Induktionskogezone producerer 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 kogezoner 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 kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen 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
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

4.3 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezonen.

4.4 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:

Tryk på  ( tændes). Tryk straks på  ( tændes). Tryk straks på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på .

4.5 PowerBoost

Denne funktion tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezoneerne i et begrænset stykke tid. Derefter skifter induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin.

 Se kapitlet "Tekniske data".

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på .  tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  eller .

4.6 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 eller

ændres tiden: Tryk på  eller  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 deaktiveres funktionen: Indstil kogezoneen med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.

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

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Minut ur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og

kogezonerne 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 .

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  og derefter på . Resttiden tæller baglæns ned til 00.

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

4.7 Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoneer 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.

4.8 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne 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.

4.9 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med ①. Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med ①. Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med ①.  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ①, aktiveres funktionen igen.

4.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

 Lydene er aktiveret som standard.

Sluk for kogesektionen. Tryk på ① i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

Tryk på  i 3 sekunder.  eller 

tændes. Tryk på  på Timer for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

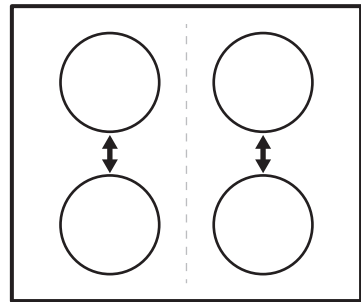
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på ①
- Minut ur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

 Hvis der er et problem med el-forsyningen, og kogesektionen slukkes, bevarer den ikke de tidligere indstillinger.

4.11 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.



4.12 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

	Automatisk lys	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
Tilstand H0	Slukket	Slukket	Slukket
Tilstand H1	Tænd	Slukket	Slukket
Tilstand H2 ³⁾	Tænd	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H3	Tænd	Slukket	Blæserhastighed 1
Tilstand H4	Tænd	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H5	Tænd	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
Tilstand H6	Tænd	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 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 induktionskogezone med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

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

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

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



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

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej 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: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet 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 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 kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.

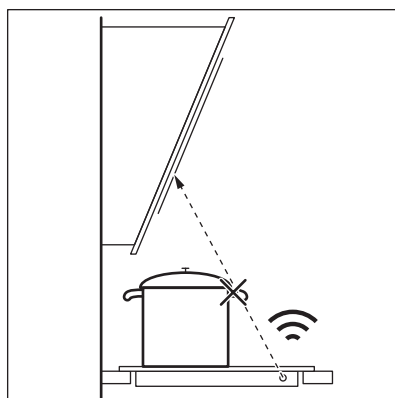
Varmeindstilling	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under 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.		
	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

5.4 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-website.

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, fedtstænk 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...

Fejl	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.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
	Du indstiller ikke varmetrinnet i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	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 sensorfelterne 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 tilstrækkeligt 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".

Fejl	Mulig årsag	Løsning
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".
 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

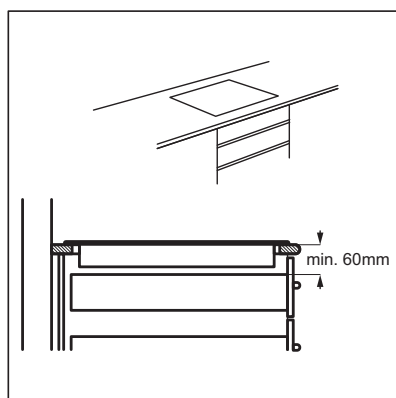
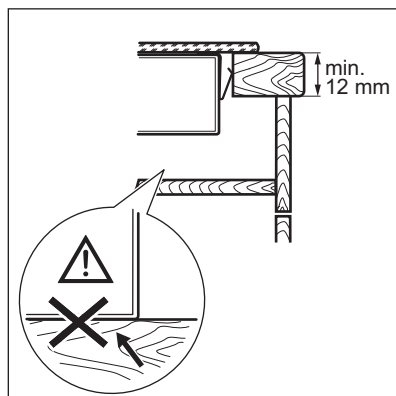
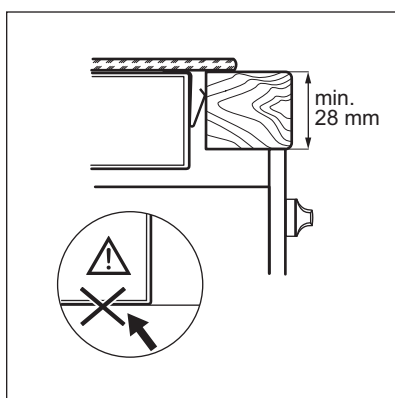
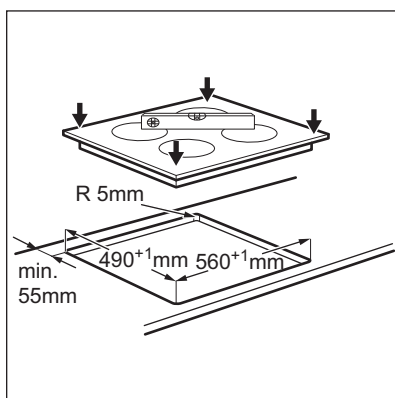
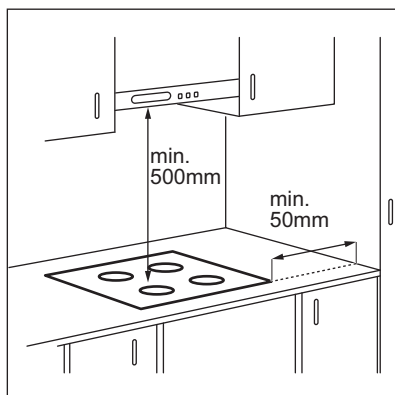
8.2 Indbygningskogesektioner

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 beskadigede 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



- i** 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 DIT640FR
Type 61 B4A 00 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
VOSS

PNC 949 597 440 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 maksimal varig- hed [min.]	Diameter for kogevej [mm]
Forreste venstre	2300	3700	10	180 - 210
Bageste venstre	1800	2800	10	145 - 180
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

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	DIT640FR	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	18,0 cm
	Forreste højre	14,5 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	178,4 Wh/kg
	Bageste venstre	184,9 Wh/kg
	Forreste højre	183,2 Wh/kg
	Bageste højre	184,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

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

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 kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- 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.

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	22
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	23
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	26
4. DAGLIG BRUK.....	28
5. RÅD OG TIPS.....	31
6. STELL OG RENGJØRING.....	34
7. FEILSØKING.....	34
8. MONTERING.....	36
9. TEKNISKE DATA.....	38
10. ENERGIEFFEKTIV.....	38

KJÆRE KUNDE

Takk for at du valgte dette Voss-Electrolux-produktet. Vi har konstruert det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner i ordinære produkter. Vi vil be deg bruke noen øyeblikk til å lese denne, for å få mest mulig ut av produktet. Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.voss.dk



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.voss.dk

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.

- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produsenten av kokeproduktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.

- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.2 Elektrisk tilkøpling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.

- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på kokeplassens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.

- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvampo, løsemidler eller metallgjenstander.

2.5 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

2.6 Avfallsbehandling



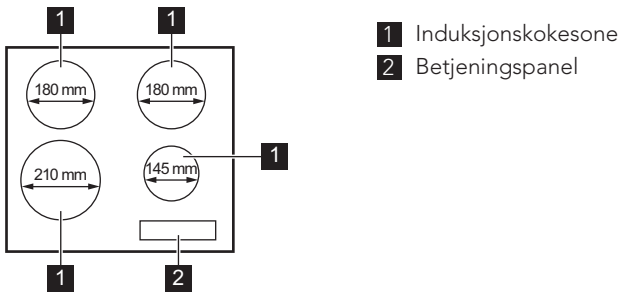
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

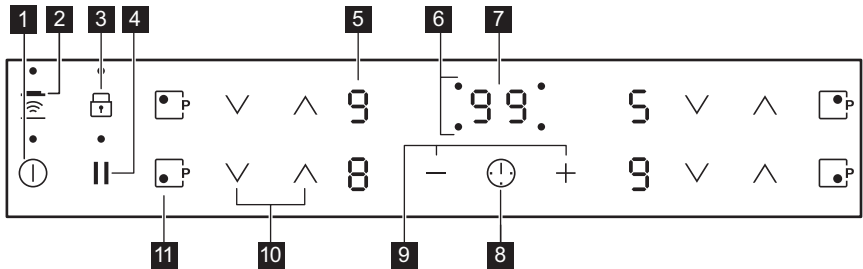
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



3.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	ⓘ	PÅ / AV
2	Hob2Hood	Slå koketoppen av og på.
3	Sperre / Enhetens barne-sikring	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
4		Låse/låse opp betjeningspanelet.
5	-	Pause
6	-	Effektrinndisplay
7	-	For å vise effektrinnet.
8	-	Tidsindikatorer for kokesoner
9	-	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
10	-	Tidsurdisplay
11	-	Viser tiden i minutter.

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
8		-	Velge kokesone.
9		-	Øke eller redusere tiden.
10		-	Stille inn en varmeinnstilling.
11		PowerBoost	Aktivere funksjonen.

3.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
-	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Sperre /Enhetens barnesikring er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkobling er aktivert.

3.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatoren viser nivået av restvarme. Hvis en gitt sone blir for varm for å fungere, kan funksjonen senke varmeinnstillingen for omliggende soner.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av restvarmen fra kokekaret.

4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Slå på og av

Berør ① i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

4.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert koketoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås koketoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tenes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tenes , og koketoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	koketoppen deaktiveres etter
 , 1 – 3	6 timer
4 – 7	5 timer
8 – 9	4 timer
10 – 14	1,5 timer

4.3 Effekttrinnet

Berør  for å øke effekttrinnet. Berør  for å redusere effekttrinnet. Berør  og  samtidig for å slå av kokesonen.

4.4 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen kan du få en nødvendig effekttrinn i en kortere tid. Funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid, og senker deretter effekttrinnet til den riktige varmeinnstillingen.



For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør  ( tenes). Berør straks  ( tenes). Berør straks  inntil den riktige varmeinnstillingen tenes. Etter 3 sekunder tenes .

For å deaktivere denne funksjonen:

berør .

4.5 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste varmeinnstillingen.

 Se i kapittelet "Tekniske data".

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør .  tennes.

Deaktivere funksjonen: berør  eller .

4.6 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

For å stille inn kokesonen: berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

For å aktivere funksjonen eller endre

tid: berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

For å vise gjenværende tid: velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen går av.

 Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

For å stoppe lyden: berør .

Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når koketoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen, berør .

Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

For å stoppe lyden: berør .

For å deaktivere funksjonen: berør .

og deretter . Gjenværende tid teller ned til 00

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.7 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelene.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

 lyser. Varmeinnstilling reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

4.8 Sperre

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.

For å aktivere funksjonen: berør .  tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

For å deaktivere denne funksjonen:

berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

4.9 Enhetens barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

For å aktivere funksjonen: aktiver koketoppen med ①. Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med ①.

For å deaktivere funksjonen: aktiver koketoppen med ①. Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med ①.

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver koketoppen med ①.  tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med ①, blir funksjonen aktivert igjen.

4.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

 Opprinnelig er lydene aktivert.

Slå av koketoppen. Berør ① i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.

Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.

Berør  på Tidsbryter for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

For å bekrefte valget, vent til koketoppen slår seg av automatisk.

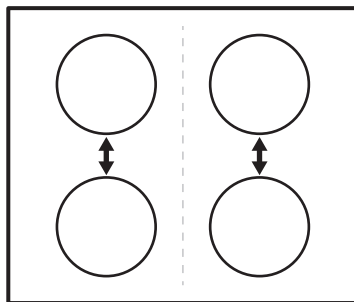
Når funksjonen er satt til  kan du kun høre lydene når:

- du berører ①
- Stoppeklokke kommer ned
- Tidsur med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

 Hvis det er et problem med strømforsyningen og koketoppen deaktiveres og beholder ikke de forrige innstillingene.

4.11 Effektstyring

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



4.12 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter koketoppen opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

 For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1

– H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatisk moduser

	Automa- tisk lys	Koking ¹⁾	Ste- king ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H3	På	Av	Vifteha- stighet 1
Modus H4	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H5	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 2
Modus H6	På	Vifteha- stighet 2	Vifteha- stighet 3

¹⁾ koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

²⁾ Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

³⁾ Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

Skifte automatisk modus

1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  noen få ganger til  slås på.

5. Berør  på timeren for å velge en automatisk modus.



For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.



Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktiverer viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene funksjonen

manuelt. For å gjøre det berører du  mens koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten

manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen vil du stille viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere automatisk bruk av funksjonen, deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

Aktivere lyset

Du kan stille inn koketoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer koketoppen. For å gjøre dette, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

5. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Kokekar

i På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.

i Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskokekettopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

i Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske kokekettoppens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum

mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

i Se "Tekniske data".

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker kokesonen på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høyt effekttrinn.
- klinkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale, og betyr ikke at det er feil på komfyrtoppen.

5.3 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.

i Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 3	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.

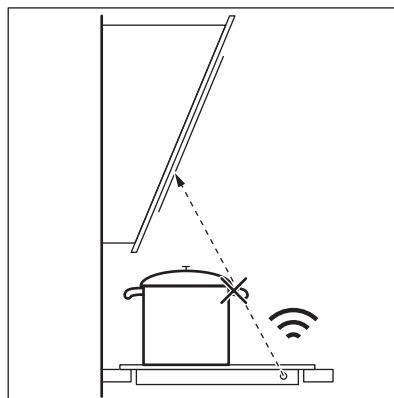
Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
3 – 5	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
5 – 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
7 – 9	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
7 – 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 – 12	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 – 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
 Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.			

5.4 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på koketoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom koketoppen og ventilatoren (f.eks. med en hånd eller et håndtak på et kokekar). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Ikke bruk noen eksternt kontrollerte produkter på tidspunktet du bruker funksjonen på koketoppen.

Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob®Hood funksjon

Se vårt forbrukernettside for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen.

6. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetsskapitlene.

6.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

6.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som

inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppsskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

7. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetsskapitlene.

7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Feil	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene koketoppen.	Koketoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om koketoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 10 sekunder.	Slå på koketoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.

Feil	Mulig årsak	Løsning
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettssprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås koketoppen av. Et lydsignal høres når koketoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Koketoppen skruer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob?Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
Automatisk oppvarming starter ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
 lyser.	Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".

Feil	Mulig årsak	Løsning
 og et nummer vises.	Det er en feil på koketoppen.	Deaktiver koketoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du koketoppen fra strømforsyningen. Aktiver koketoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble koketoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

7.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken (du finner den i hjørnet

av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer

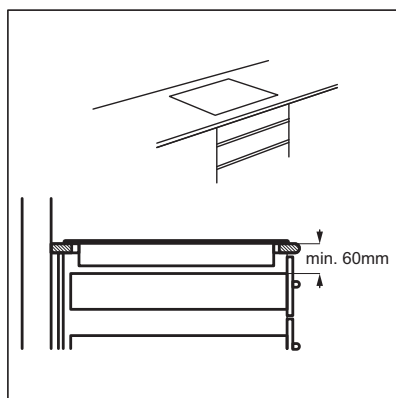
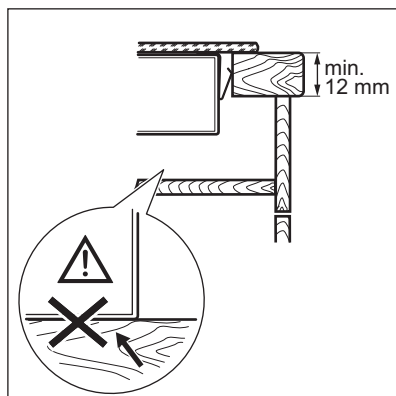
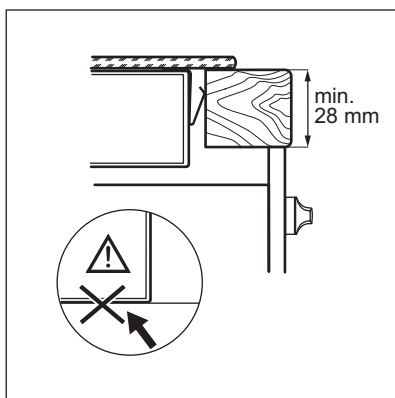
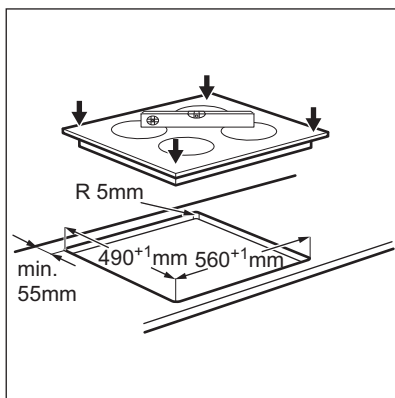
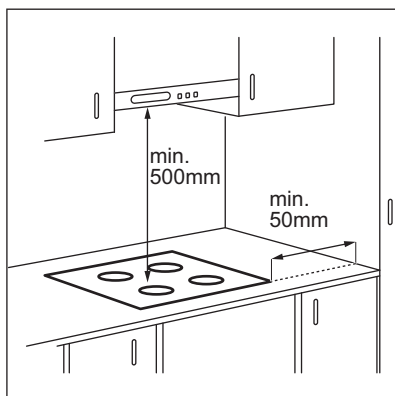
8.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

8.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkopplingskabel.
- For å bytt den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt ditt lokale servicesenter.

8.4 Montering



Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell DIT640FR
Type 61 B4A 00 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
VOSS

PNC (produktnummer) 949 597 440 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.35 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3700	10	180 – 210
Venstre bak	1800	2800	10	145 – 180
Høyre foran	1400	2500	4	125 – 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 – 180

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For å oppnå et optimalt kokeresultat bør kokekaret ikke være større enn diameteren som er angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	DIT640FR	
Komfyrtopp-type	Komfyrtopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	18,0 cm
	Høyre foran	14,5 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	178,4 Wh/kg
	Venstre bak	184,9 Wh/kg
	Høyre foran	183,2 Wh/kg
	Høyre bak	184,9 Wh/kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse

10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	41
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	42
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	45
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	47
5. RÅD OCH TIPS.....	50
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	53
7. FELSÖKNING.....	53
8. INSTALLATION.....	55
9. TEKNISKA DATA.....	56
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57

BÄSTA KUND

Tack för att du valt denna produkt från Voss-Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.voss.dk



Registrera din produkt för bättre service:
www.voss.dk

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ℹ Allmän information och tips

🌿 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.

- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Öövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



VARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.

- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Tåta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kablarna.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte

vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrulllock på kokzonerna. De kan bli varma.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Korkkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialen försämrats.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.6 Avfallshantering

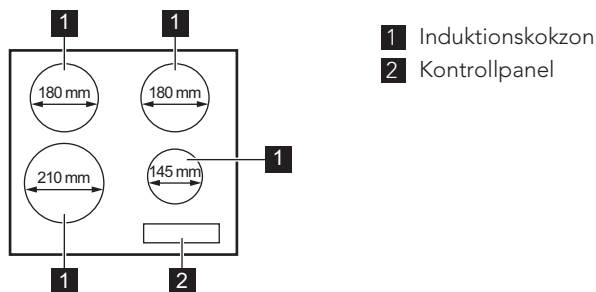
**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

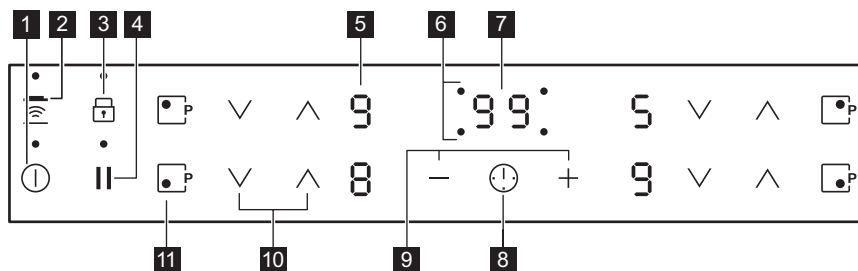
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	① PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	Lås / Barnsäkring på ugnen	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
4	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	Timerindikatorer för kokzoner	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

	Touch-kon-troll	Funktion	Beskrivning
8		-	För att välja kokzon.
9		-	För att öka eller minska tiden.
10		-	För inställning av värmeläge.
11		PowerBoost	För att aktivera funktionen.

3.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
-	Kokzonen är på.
	Paus är på.
	Automax är på.
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnsäkring på ugnen är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

 Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån. Om en viss zon blir för varm kan funktionen sänka värmeinställningen för de närliggande zonerna.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeläge	Hällen stängs av efter
 , 1 - 3	6 timmar

Värmeläge	Hällen stängs av efter
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

4.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget. Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

4.4 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på  ( tänds). Tryck

omedelbart på  ( tänds). Tryck omedelbart på  tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .

För att avaktivera funktionen: tryck på .

4.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

 Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på .  tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på  eller .

4.6 Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med  och tryck på . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.

 När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och

tillagningszonerna inte används.

Displayen visar värmeläget .

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på  eller  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

För att avaktivera funktionen: tryck på  och därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.7 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Föregående värmeläge slås på.

4.8 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.9 Barnsäkring på ugnen

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med ①. Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med ①. Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med ①.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ①.  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ① aktiveras funktionen igen.

4.10 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

 Ljudsignalerna är aktiverade från början.

Stäng av hällen. Tryck på ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på Timer för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

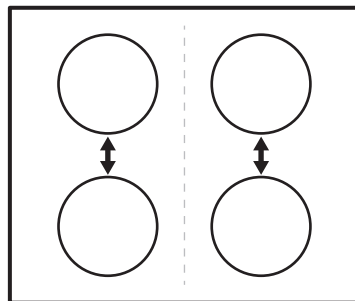
- du trycker på ①
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

 Om det är något fel på strömkällan och hällen stängs av behålls inte föregående inställningar.

4.11 Effektregering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.

- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



4.12 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

 Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan, och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.

 Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

 När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

 Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.

 Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

5. RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kokkärkl

i För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

i Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärkl

Kokkärklsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärkl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.

i Kokkärklens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärkl med en

mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

i Se avsnittet "Tekniska data".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

5.3 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

i Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärkl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.

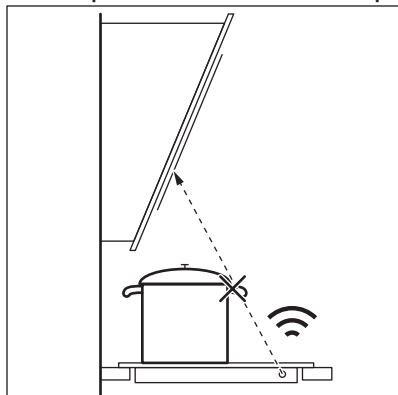
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
3 - 5	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

5.4 Råd och tips för Hob²Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand eller kockärlshandtag). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga fjärrstyrda produkter när du använder funktionen på hällen.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen.

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

7. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
Automax fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnsäkring på ugnen eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

8. INSTALLATION



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

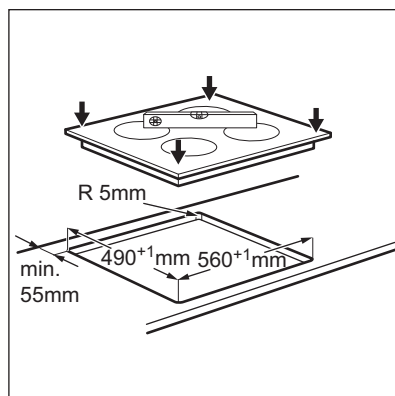
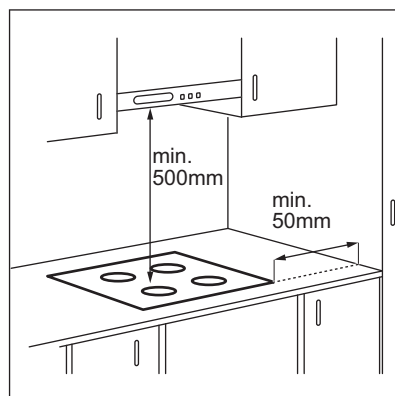
8.2 Inbyggnadshällar

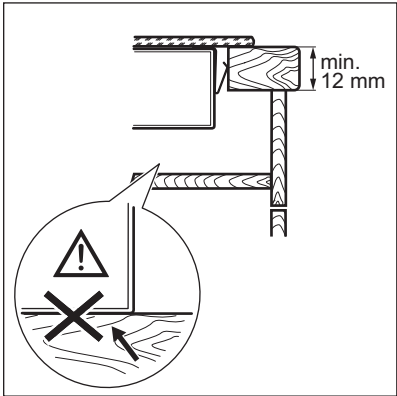
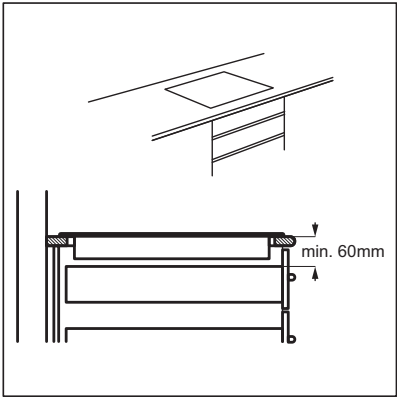
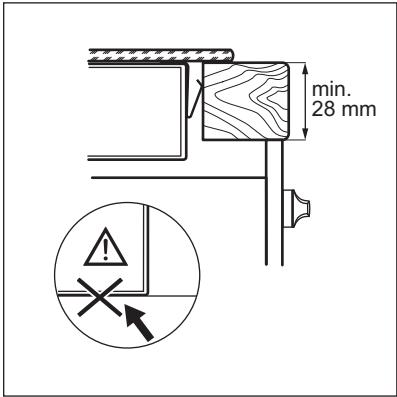
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

8.4 Montering





i Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell DIT640FR
Typ 61 B4A 00 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr
VOSS

PNC 949 597 440 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW
CE

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3700	10	180 - 210
Vänster bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärл större än diametern i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	DIT640FR	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	18,0 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	178,4 Wh/kg
	Vänster bak	184,9 Wh/kg
	Höger fram	183,2 Wh/kg
	Höger bak	184,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda

10.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärл på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärл. Bidra till att

skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

