

---

no	Bruksveiledning .....	3–17
sv	Bruksanvisning .....	18–32
fi	Käyttöohje .....	33–47
da	Brugsanvisning .....	48–62

---

Bruksveiledning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Brugsanvisning

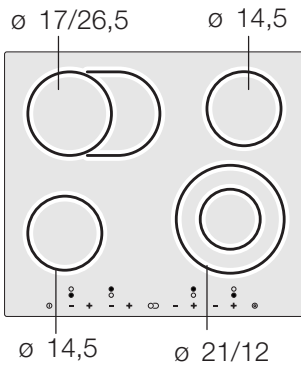


ET 735.., ET 745..  
ET 725.., ET 712..  
ET 715..

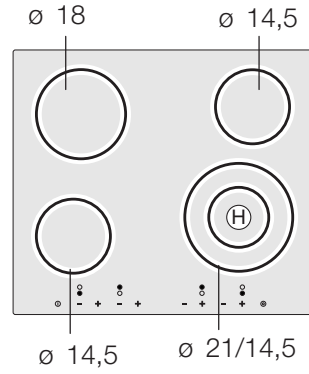
---

9000193206

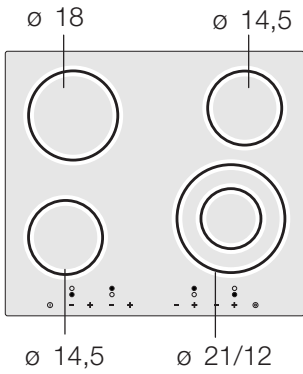
ET 735..



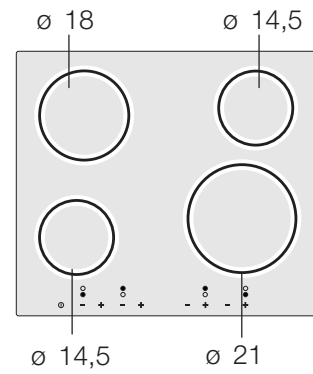
ET 745..



ET 725..



ET 712.., ET 715..



$\varnothing = \text{cm}$

# Indholdsfortegnelse

<b>Hvad De bør være opmærksom på</b> .....	<b>49</b>
Sikkerhedsanvisninger .....	49
Årsager til skader .....	50
<b>Lære apparatet at kende</b> .....	<b>51</b>
Betjeningsfeltet .....	51
Kogezonerne .....	52
Restvarme-indikator .....	52
<b>Hovedafbryder med børnesikring</b> .....	<b>52</b>
Hovedafbryder .....	52
Børnesikring .....	53
<b>Tilberedning</b> .....	<b>54</b>
Sådan indstiller De .....	54
Tabel .....	55
Energispare-tips .....	56
<b>Tilberedning med opkogningselektronik</b> .....	<b>57</b>
Sådan indstiller De .....	57
Tabeller .....	58
Tips om opkogningselektronikken .....	59
<b>Automatisk tidsbegrænsning</b> .....	<b>59</b>
<b>Pleje og rengøring</b> .....	<b>60</b>
Pleje .....	60
Rengøring af glaskeramikken .....	60
Rengøring af kogesektionens ramme .....	60
<b>En fejl, hvad gør man?</b> .....	<b>61</b>
<b>Emballage og kasseret udstyr</b> .....	<b>62</b>
<b>Kundeservice</b> .....	<b>62</b>

---

# Hvad De bør være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at De kan betjene kogesektionen sikkert og korrekt.

Sørg for at opbevare brugsanvisningen og monteringsvejledningen samt apparatpasset. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal disse dokumenter vedlægges.

## Transportskader

Kontroller kogesektionen efter udpakning. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

---

## Sikkerhedsanvisninger

### Overophedet olie og fedtstof

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Brug kun kogesektionen til tilberedning af levnedsmidler.

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Brandfare!  
Opvarm aldrig fedtstof eller olie uden opsyn. Hvis olie antændes, må der aldrig slukkes med vand. Læg i stedet straks et låg eller en tallerken over. Sluk for kogezone.

### Varme kogezone

Rør ikke ved varme kogezone. Fare for forbrænding! Sørg altid for, at børn befinder sig på sikker afstand af apparatet.

Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Brandfare!

Hvis der er placeret en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares brændbare genstande eller spraydåser i den. Brandfare!

### Våde grydebunde og kogezone

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Damptrykket kan få gryden til pludseligt at hoppe på pladen. Fare for personskade!

Hold altid kogezone og grydebunde tørre.

<b>Revner i glaskeramikken</b>	Hvis der er brud, sprækker eller revner i glaskeramikken, er der fare for elektrisk stød. Slå sikringen til apparatet fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
<b>Kogezonen varmer, indikatoren fungerer ikke</b>	Sluk for kogezonen, hvis den varmer, uden at indikatoren fungerer. Fare for forbrænding! Kontakt kundeservice.
<b>Kogesektionen slukker</b>	Afbryd straks forbindelsen til strømforsyningen, hvis kogesektionen slukker af sig selv og derefter ikke mere kan betjenes. Kogesektion kan måske tænde af sig selv på et senere tidspunkt. Brandfare! Slå sikringen i sikringsskabet fra, og kontakt kundeservice.
<b>Fagligt ukorrekte reparationer</b>	Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Fare for elektrisk stød! Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

---

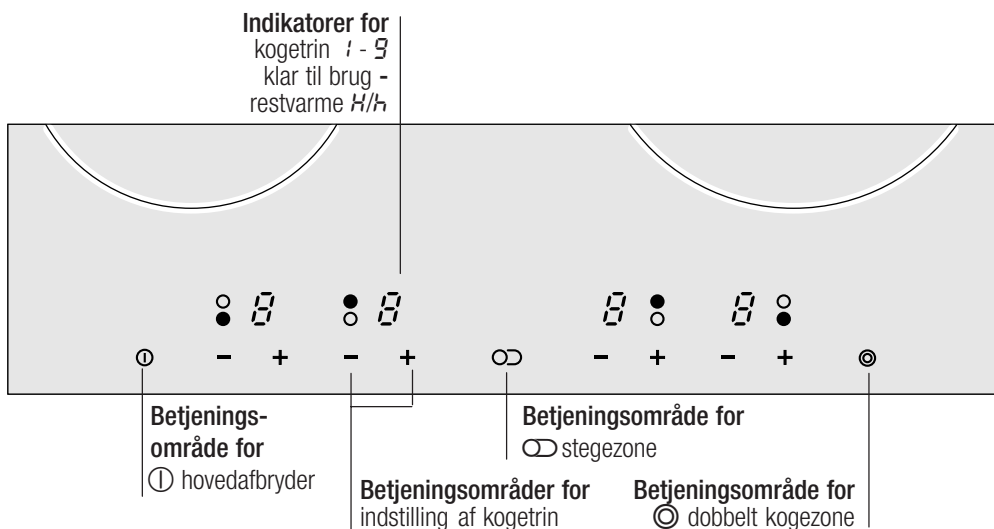
## Årsager til skader

<b>Gryde- og pandebunde</b>	Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken. Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.
<b>Varme pander og gryder</b>	Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen. Der kan opstå skader.
<b>Salt, sukker og sand</b>	Salt, sukker og sand giver ridser på glaskeramikken. Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
<b>Hårde og spidse genstande</b>	Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.
<b>Overkogt mad</b>	Sukker og madretter med højt sukkerindhold beskadiger kogesektionen. Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
<b>Metallisk changerende misfarvninger</b>	Metallisk changerende misfarvninger skyldes afslidning fra gryder eller uegnede rengøringsmidler.

## Lære apparatet at kende

Brugsanvisningen gælder for forskellige kogesektioner. På side 2 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

### Betjeningsfeltet



### Betjeningsområder

Når De berører et symbol, bliver den pågældende funktion aktiveret.

### Tips

Indstillingerne bliver ikke ændret, hvis De berører flere felter samtidig. På den måde kan De tørre indstillingsområdet af, f.eks. hvis noget er kogt over.

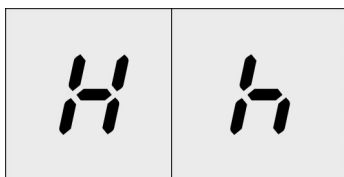
Sørg for, at betjeningsfladerne altid er tørre. Fugt forringer deres funktion.

## Kogezonerne

Kogezone	Aktivere og deaktivere
<input type="radio"/> Enkelt kogezone	
<input checked="" type="radio"/> Dobbelt kogezone	Berør symbolet  .
<input type="radio"/> Stegezone	Berør symbolet  .
<input checked="" type="radio"/> Halogen-kogezone	OBS! Se ikke direkte i halogenlyset – det blænder.

Aktivering af kogezonerne: De respektive indikatorer lyser.  
Når der tændes for kogezonen: Den sidst indstillede størrelse bliver automatisk valgt.

## Restvarme-indikator



Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator med to trin for hver kogezone.

Når indikatoren viser et **H**, er kogezonen stadig meget varm. De kan f.eks. holde en lille ret varm eller smelte overtrækschokolade.

Når kogezonen er kølet yderligere af, skifter indikatoren til **h**. Når kogezonen er tilstrækkelig afkølet, slukker indikatoren.

**Pas på!**


Efter en strømafbrydelse bliver restvarme-indikatoren ikke tændt igen. Kogezonerne kan stadig være meget varme.

## Hovedafbryder med børnesikring


### Hovedafbryder

Betjeningsfeltets elektronik tændes med hovedafbryderen. Dermed er kogesektionen driftsklar.

**Tænde for kogesektionen**

Berør symbolet , indtil kogezonernes indikatorer – lyser.

**Slukke for kogesektion**

Berør symbolet , indtil kogezonernes indikatorer – slukkes. Alle kogezoner bliver slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezonerne er tilstrækkelig afkølet.


## Tips

Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 10 sekunder.

---

## Børnesikring

De kan låse kogesektionen, så børn ikke kan tænde for kogezone:

Hovedafbryderen skal i så fald berøres i mere end 4 sekunder, før kogesektionen tænder. I dette tidsrum blinker indikatoren . Når indikatoren holder op med at blinke, er kogesektionen tændt.

Kogesektionen kan låses for en enkelt gang eller permanent:

### Låse kogesektionen for en enkelt gang

De kan låse kogesektionen for en enkelt gang, f.eks. når der er små børn på besøg:

Kogesektionen skal være slukket.

Berør hovedafbryderen  i mere end 4 sekunder.

Indikatoren  lyser i 10 sekunder og slukkes.

Kogesektionen er låst.

### Ophæve engangslåsningen

Berør hovedafbryderen  i mere end 4 sekunder. Kogesektionen er tændt. Låsningen er deaktiveret.


### Låse kogesektionen permanent

Kogesektionen kan låses permanent. Dermed er kogesektionen altid låst, når den er slukket.

Hovedafbryderen skal i så fald berøres i mere end 4 sekunder, før kogesektionen tænder.

### Aktivere permanent låsning

Den permanente låsning skal aktiveres en gang:


1. Tænd for kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Indstil alle 4 kogezone på kogetrin 2.
3. Sluk en efter en for kogezone fra højre mod venstre.
4. Berør hovedafbryderen i mindst 5 sekunder. Derefter lyser indikatoren  i 10 sekunder og slukker.

Den permanente låsning er aktiveret.

### Deaktivere permanent låsning

De kan deaktivere den permanente låsning igen. Dette foretages på samme måde som aktiveringen.

### OBS!

Børnesikringen kan uforvarende blive hhv. aktiveret eller deaktiveret, hvis der bliver stillet genstande på hovedafbryderen , eller hvis hovedafbryderen bliver våd af rengøringsvand eller overkogende vand.



# Tilberedning

Betjeningsområde + og -

De ønskede kogetrin indstilles med symbolerne + og -.

Kogetrin 1 = laveste effekt  
Kogetrin 9 = højeste effekt.

Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er markeret med et punkt.

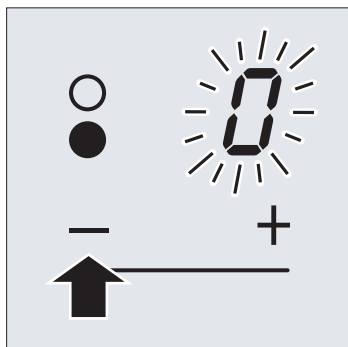
Tips

Kogezonen styrer opvarmningen ved at tænde/slukke for varmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan varmelegemet hhv. tænde/slukke.

## Sådan indstiller De

Kogesektionen skal være tændt.

1. Berør symbolet + eller -.  
I indikatoren blinker 0.



2. Berør indenfor de næste 5 sekunder symbol + eller -.

Grundindstillingen vises:

Symbol + = kogetrin 9

Symbol - = kogetrin 4

3. Ændre kogetrin:  
Berør symbol + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

## Slukke kogezone

Berør symbol **-**, til **9** vises.

Hvis De har indstillet et højt kogetrin, kan De også berøre symbol **+**, til **9** vises. Tryk en gang til på symbol **+**, og **9** vises.

Kogezonen bliver slukket, og efter ca. 5 sekunder vises restvarme-indikatoren.

## Tabel

Tilberedningstiderne afhænger af madvarenes art, vægt og kvalitet. Derfor kan der være afvigelser.

	Mængde	Opkognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
<b>Smeltning</b>				
Chokolade, overtræk- schokolade, smør, honning	100 g	-	1-2	-
Husblas	1 pk.	-	1-2	-
<b>Opvarmning</b>				
Grøntsager i dåse	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bouillon	5 dl-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Legeret suppe	5 dl-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mælk**	2 dl-4 dl	2-4 min.	1-2	2-3 min.
<b>Opvarmning og varmholdning</b>				
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	400 g-800 g 5 dl-1 l	2-3 min. 3-4 min.	1-2 1-2	
<b>Optøning og opvarmning</b>				
Spinat, dybfrossen	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gullasch, dybfrossen	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
<b>Dampkogning</b>				
Knödel, klöße (1-2 l vand)	4-8 stk.	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Fisk	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.

	Mængde	Opkognings- trin 9	Videre- kognings- trin	Viderekogningstid
<b>Kogning</b>				
Ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Mælkeris (500 ml - 1 l mælk)	125 g - 250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Hvide kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Ferske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l vand)	200 g - 500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
<b>Grydestegning</b>				
Benløse fugle	4 stk.	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Oksesteg	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gullasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
<b>Stegning</b>				
Pandekager, tynde		2-4 min.	6-7	Viderestegning
Schnitzel, paneret	1-2 stk.	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steak (ca. 3 cm tyk)	2-3 stk.	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Fiskepinde	10 stk.	2-4 min.	6-7	8-12 min.
<b>Fritering (i 1-2 l olie)</b>				
Dybfrostprodukter (f.eks. dybfrosne pommes frites)	200 g pr. portion	10-15 min.	8-9	Videre-fritering
Andet	400 g pr. portion	10-15 min.	4-5	Videre-fritering
* viderekogning uden låg				
** uden låg				

## Energispare-tips

Brug gryder og pander med en tyk, plan bund. Ujævne bunde forøger energiforbruget.

### Den rigtige grydestørrelse

Gryde- og pandebundes diameter skal passe til kogezoneens størrelse.

Bemærk: Producenter af gryder og pander angiver ofte den øvre diameter. Den er for det meste større end bundens diameter.

<b>Læg låg på</b>	Brug små gryder til små portioner. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
<b>Spar på vandet</b>	Brug altid låg, og sørg for, at det passer i størrelsen. Ved tilberedning uden låg bruger De meget mere energi.
<b>Skru ned for varmen</b>	Tilbered med små mængder vand. Det sparer energi. Grøntsagerne bevarer deres indhold af vitaminer og mineraler.
<b>Udnyt restvarmen</b>	Indstil kogezone i god tid til et lavere kogetrin. Ved længere tilberedningstider kan der allerede slukkes for kogezone 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

---

## Tilberedning med opkogningselektronik

De behøver ikke længere at tænde, vente på at retten koger, og så skrue ned igen. I stedet indstilles det ønskede trin for viderekogningen.

Kogezone varmer op med den største effekt og skruer selv ned til det kogetrin, som De har valgt.

Hvor længe kogezone opvarmer, afhænger af det indstillede viderekogningstrin.

---

### Sådan indstiller De

1. Indstil det ønskede viderekogningstrin for kogezone.
2. Berør symbol + og – samtidig. Opkogningselektronikken bliver aktiveret. I indikatoren blinker  $\bar{R}$  og viderekogningstrinnet skiftevis.

Efter opkogningen er det kun viderekogningstrinnet, der vises i indikatoren.

## Tabeller

Hvilke retter, ankogningselektronik egner sig til, kan De se i den følgende tabel.

Den mindste angivne mængde er beregnet til de mindste kogezone, den største mængde til de største kogezone. De angivne værdier er retningsgivende værdier.

Retter med ankogningselektronik	Mængde	Kogetrin	Tilberedningstid, minutter
<b>Opvarmning</b>			
grøntsager i dåse	400 g - 800 g	A 1-2	5-10
bouillon	5 dl - 1 l	A 7-8	4-7
legeret suppe	5 dl - 1 l	A 2-3	3-6
mælk	2 dl - 4 dl	A 1-2	4-7
<b>Opvarmning og varmholdning</b>			
sammenkogt ret (f. eks. linsegryde)	400 g - 800 g	A 1-2	-
<b>Optøning og opvarmning</b>			
spinat, dybfrossen	300 g - 600 g	A 2-3	10-20
gullasch, dybfrossen	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30
<b>Dampkogning</b>			
fisk	300 g - 600 g	A 4-5*	20-25
<b>Kogning</b>			
ris (med dobbelt mængde vand)	125 g - 250 g	A 2-3	20-35
pillekartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40
skrællede kartofler med 1-3 kopper vand	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30
friske grøntsager med 1-3 kopper vand	500 g - 1 kg	A 2-3	10-20
<b>Grydestegning</b>			
benløse fugle	4 stk.	A 4-5	50-60
oksesteg	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Stegning</b>			
fiskepinde	10 stk.	A 6-7	8-12
pandekager (tynde)		A 6-7	videre stegning
schnitzel, paneret	1-2 stk.	A 6-7	8-12

---

## Tips om opkogningselektronikken

Maden bliver ikke opvarmet til kogepunktet med opkognings-elektronikken

Med opkognings-elektronikken bliver maden skånsomt tilberedt med anvendelse af meget lidt vand.

Tilsæt kun ca. 3 kopper vand til maden ved store kogezoneer og kun ca. 2 kopper vand ved små kogezoneer.

Læg låg på gryderne.

Opkognings-automatikken er ikke velegnet til retter, der skal tilberedes med meget vand (f.eks. pasta).

---

## Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i funktion i lang tid, uden at De ændrer indstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Kogezonens opvarmning afbrydes.

I kogezoneindikatoren blinker skiftevis et *F* og et *B*.

Hvis De berører feltet +, slukker indikatoren. De kan genindstille.

Hvornår tidsbegrænsningen aktiveres, afhænger af det indstillede kogetrin (1 til 10 timer).

---

# Pleje og rengøring

Brug aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

---

## Pleje

Brug et pleje- og beskyttelsesmiddel til glaskeramik til pleje af kogesektionen.

---

## Rengøring af glaskeramikken

Rengør kogesektionen, hver gang De har lavet mad. På den måde brænder madrester ikke fast.

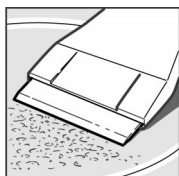
### Rengøringsmidler

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.

### Uegnede rengøringsmidler

Brug aldrig:  
Ridsende svampe, skuremidler eller aggressive rengøringsmidler, som f.eks. ovnrens og pletfjerner.

### Glasskraber



Kraftig tilsmudsning fjernes bedst med en glasskraber. Glasskraber.

Frigør glasskraberens sikring.  
Sørg for, at kun klingens berører glaskeramikfladen under rengøringen.  
Skjoldet kan ridse glaskeramikken.



Klingen er meget skarp. Fare for personskade! Sørg for at sikre klingen igen efter rengøringen.

Udskift straks defekte klinger.

---

## Rengøring af kogesektionens ramme

Brug udelukkende varmt opvaskevand.  
Der må ikke bruges ætsende eller skurende midler.  
Glasskraberens må ikke bruges til rengøring af rammen. Kogesektionens ramme kan blive beskadiget.

---

# En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Se følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice:

**Kogesektionen fungerer ikke**

Se efter, om sikringerne for apparatet i sikringskabet er i orden. Kontroller, om der er tale om en strømafbrydelse.

**I kogezone-indikatorerne blinker  $E$**

Betjeningsområdet er fugtigt, eller der ligger en genstand på betjeningsområdet. Afhjælp årsagen, og indstil igen.

**Indikator  $E$  og tal**

Når der vises et  $E$  og et tal, er der en fejl i elektronikken. Sluk for apparatet via sikringen, eller sluk og tænd for beskyttelsesrelæet i sikringskabet. Tilkald kundeservice, hvis indikatoren vises igen.

**Indikator  $F$  og tal**

Når der skiftevis blinker et  $F$  og et tal i indikatorerne, er der blevet registreret en fejl i apparatet. I nedenstående tabel finder De anvisninger for afhjælpning af fejl.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
$F2$	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	$F2$ lyser, når elektronikken er blevet afkølet tilstrækkeligt, og når indikatoren er blevet slukket ved berøring af et betjeningsområde.*
$F4$	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezone.	$F4$ lyser, når elektronikken er blevet afkølet tilstrækkeligt, og når indikatoren er blevet slukket ved berøring af et betjeningsområde.*
$F8$	Kogezonen har været i brug for længe.	De kan tænde for den igen med det samme.

\* Sæt ikke varme gryder på eller nær ved betjeningsområdet.

---



---

# Emballage og kasseret udstyr

## Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen på en miljømæssigt rigtig måde.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for.

---

# Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adressen og telefonnummeret på det nærmeste serviceværksted finder De i telefonbogen. De angivne kundeservicecentre giver Dem også gerne oplysninger om det nærmeste serviceværksted.

## E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores kundeservice, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatpasset.



