

DK

**DETALJERET  
BETJENINGS-  
VEJLEDNING TIL  
GLASKERAMISK  
INDUKTIONS-  
KOGEPLEDE**

**gorenje**

Vi vil gerne takke dig for, at du har vist os tillid ved at købe vores produkt.

Denne detaljerede betjeningsvejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontroller, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra. Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Du kan også finde vejledningen på vores hjemmeside:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

# INDHOLD

<b>4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER</b>	INTRODUKTION
<b>7 INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE</b>	
8 Tekniske specifikationer (afhænger af modellen)	
<b>9 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG</b>	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
<b>10 INDUKTIONSKOGEPLADE</b>	BRUG AF KOGEPLADEN
10 Glaskeramisk kogeplade	
11 Energispareråd	
11 Registrering af kogevej	
12 Driftsprincip for induktionskogezone	
13 Induktionskogevej	
<b>14 BRUG AF KOGEPLADEN</b>	
14 Betjeningspanel (afhænger af modellen)	
15 Sådan tændes kogepladen	
15 Sådan tændes kogezone	
16 Automatisk hurtigopvarmning	
17 Sammenkoblet kogezone (afhænger af modellen)	
19 Power-zone med power boost-funktion	
20 Børnesikring	
21 Optøning/genopvarmning	
22 Timerfunktioner	
23 Midlertidig afbrydelse af tilberedningen med funktionen stop & go	
23 Overophedningsbeskyttelse	
24 Hukommelsesfunktion	
25 Slukning af kogezone	
25 Restvarmeindikator	
26 Slukning af hele kogepladen	
26 Automatisk slukning	
26 Maksimal tilberedningstid	
27 Brugerindstillinger	
<b>29 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING</b>	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
<b>31 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL</b>	FEJLAFHJÆLPNING
<b>33 MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE</b>	DIVERSE
<b>43 TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL LYSNETTET</b>	
<b>45 BORTSKAFFELSE</b>	

# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

---



## LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

**ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold små børn på passende afstand.

**ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, så du undgår risikoen for at få stød.

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Der skal indbygges en afbryder i det faste ledningsnet i henhold til de gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer (gælder kun apparater, som er forsynet med ledning).

**ADVARSEL:** Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Eventuelt spild skal tørres af låget før åbning. Kogepladens overflade skal køle helt af, før du lukker låget.

Du må ikke stirre på kogepladens dele, da de er forsynet med halogenenheder.

**ADVARSEL:** Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

**ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke noget på kogepladen.

Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

**FORSIGTIG:** Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

**ADVARSEL:** Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.

**ADVARSEL:** Brug kun kogepladedæksler, som er designet af producenten eller angivet som velegnede i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.

Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegejrsdetektoren slukker for kogepladen.

**Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.** Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

**Apparatet må kun sluttes til** lysnettet af en autoriseret installatør. Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

**Hvis der ser ud til at være nuanceforskelle i farverne** på forskellige apparater eller enheder inden for den samme designlinje, kan det skyldes faktorer som betragtningvinkel, baggrundens farve eller materialer eller rummets belysning.

Hvis der er en stikkontakt nær kogepladen, og et apparat er sluttet til denne stikkontakt, må dette apparats ledninger ikke komme i berøring med de varme kogezoneer.

Hvis **ledningen** bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå fare.

Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget. Opvarm aldrig mad i alufolie eller plastbeholdere på kogepladen. Folien eller beholderne kan smelte og forårsage brand eller skade på kogepladen.

Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande som f.eks. rengøringsmidler, aerosoler osv. under apparatet.

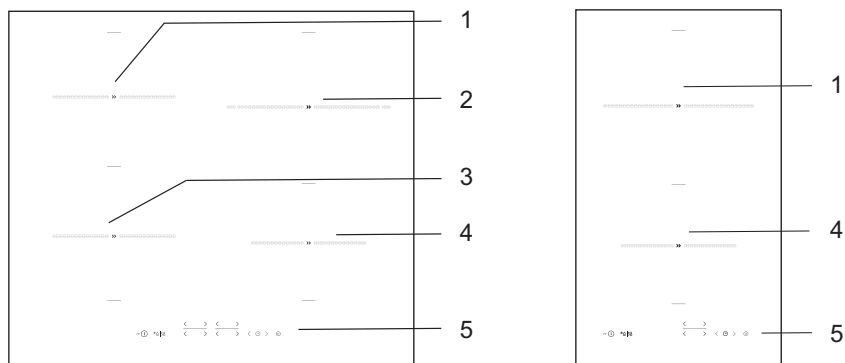


**Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.**

# INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE

## (BESKRIVELSE AF USTYR OG FUNKTIONER - AFHÆNGIGT AF MODELLEN)

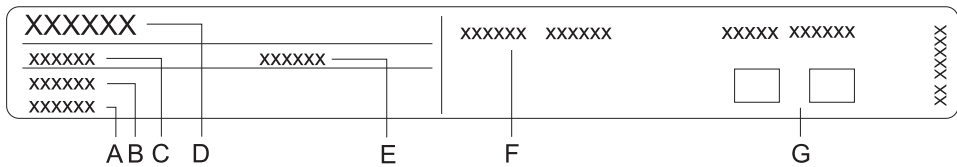
Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes på netop din model af apparatet.



1. Bageste venstre induktionskogezone
2. Bageste højre induktionskogezone
3. Forreste venstre induktionskogezone
4. Forreste højre induktionskogezone
5. Kontrolpanel

# TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(AFHÆNGER AF MODELLEN)



- A Serienummer
- B Kode/id
- C Type
- D Mærke
- E Model
- F Tekniske data
- G Symboler for overholdelse af standarder

**Typeskiltet med modelspecifikke oplysninger er placeret under bunden af kogepladen.**

**Oplysninger om apparatets type og model findes i garantibeviset.**



# FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

---

Hvis dit komfur har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler, som f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, da overfladen i så fald kan tage skade.

Når apparatet tages i brug, har det en karakteristisk "ny" lugt. Denne lugt aftager gradvist.

# INDUKTIONSKOGEPLADE

---

## GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den kan også modstå for stød og slag.
- Hvis den glaskeramiske kogeplade bruges til opbevaring, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke den glaskeramiske kogeplade, hvis den er revnet eller beskadiget. Overfladen kan blive beskadiget, hvis der tabes en skarp genstand ned på den. Skaden kan være synlig med det samme eller først blive synlig et stykke tid efter uheldet. Hvis der er synlige revner, skal strømforsyningen til apparatet omgående afbrydes.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegegrej er ren og tør. Det tillader en bedre varmeledning og forhindrer beskadigelse af kogepladen. Stil ikke tomt kogegegrej på kogezoneerne.
- Kogezonen kan beskadiges, hvis du sætter en tom gryde på den. Før du stiller en gryde på kogezonen, skal du tørre bunden af gryden af, så den er tør, hvilket sikrer varmeledningen.

## TILBEREDNINGSEFFEKT

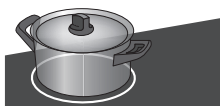
Tilberedningseffekten kan indstilles til 10 forskellige trin. Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

Trin	Formål
0	Slukket, brug af restvarme
1 - 2	Varmholdning, simring med små mængder mad (laveste indstilling)
3	Langsom tilberedning (når maden er brunet/kogt op)
4 - 5	Langsom tilberedning af store mængder mad, pandestegning af større stykker kød
6	Stegning og bruning
7 - 8	Stegning
9	Tilberedning af store mængder mad, stegning
P	Power boost-funktion til hurtig opstart af tilberedningen. Også velegnet til store mængder mad.

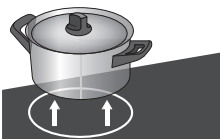
# ENERGISPARERÅD

- Når du køber kogegrej, hvor diameteren er angivet, er bunden typisk smallere end toppen eller låget.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis du stiller tomt kogegrej på kogepladen, kan det bliver overophedet og tage skade, ligesom det kan beskadige kogepladen.
- Læg låg på kogegrejet, når det er muligt. Brug kogegrej med en størrelse, som passer til den mængde mad, du vil tilberede. Det kræver mere energi at tilberede maden i en stor gryde, som kun er delvist fyldt.

## REGISTRERING AF KOGEGREJ

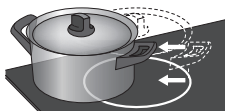


- Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezone, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezoneens diameter.



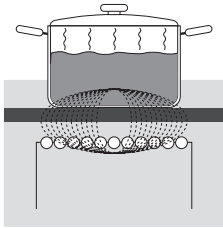
- Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezone, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezone. Når kogezone er aktiveret, vises symbolet **H** på displayet, og den valgte effektindstilling blinker på displayet.

Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezone inden for det næste minut, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezone, afbrydes strømmen til kogezone.



- Kogepladen bruger kun den energi, der er nødvendig i forhold til kogegrejets faktiske størrelse, også når kogegrejets diameter er mindre end kogezoneens diameter.

# DRIFTSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEZONER



- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen dannes direkte i kogegrejets bund, hvor der er størst behov for den. Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er markant lavere end ved konventionelle kogezone med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegrejet. Når kogezone slukkes, kaldes denne varme for "restvarmen".
- På induktionskogezone sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles kogegrej med magnetisk metalbund på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

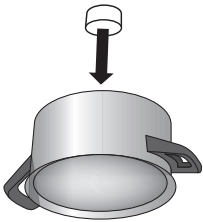


**Sukker og stærkt sødede fødevarer, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af, og sukkerrester fjernes med en skraber, selv om kogezone stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade.**

**Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan forårsage skade på overfladen.**

# INDUKTIONSKOGEGREJ

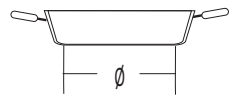
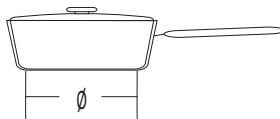
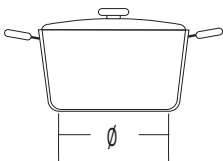
## EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER



- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegrej.
  - Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezone.
  - Egnet kogegrej: Kogegrej af stål eller støbejern eller emaljeret kogegrej.
  - Uegnet kogegrej: Glaskogegrej samt kogegrej udført i legeringer med kobber- eller aluminiumbund.
  - Magnettest: Brug en lille magnet til at undersøge, om kogegrejets bund er magnetisk. Hvis magneten sidder fast på kogegrejets bund, er det egnet til brug på en induktionskogeplade.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er nået.  
Start med at indstille kogezone på maksimal tilberedningseffekt, og skru derefter ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegrej. Brug af tomt kogegrej på kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegrejet og kogezone.
  - Nogle typer kogegrejer har ikke en bund, som er 100 % magnetisk. I dette tilfælde er det kun den magnetiske del, som opvarmes, mens resten af bunden forbliver kold.
  - Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegrej.
  - Du opnår det bedste tilberedningsresultat, hvis kogegrejets magnetiske del har samme størrelse som kogezone. Hvis kogezone ikke registrerer kogegrejet, kan du prøve at anbringe det på en anden kogezone med en mindre diameter.

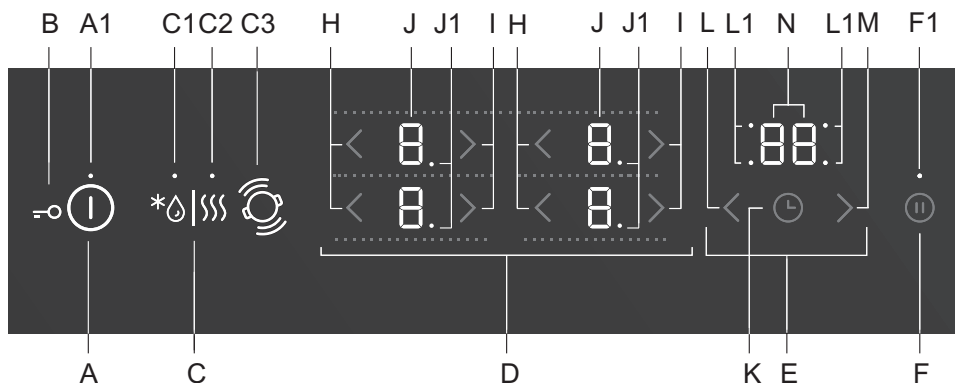
Kogezone	Minimumsdiameter
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm (octa)	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Kogegrejet skal have en flad bund.



# BRUG AF KOGEPLADEN

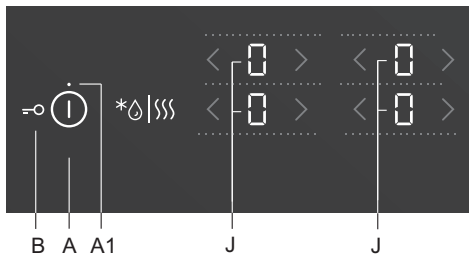
## BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



### Sensorknapper til indstilling af kogepladen:

- A Tænd/sluk-knap til kogepladen
- A1 Indikator for børnesikring til/fra
- B Låseknap/børnesikring
- C Knap til optøning/genopvarmning
- C1 Indikator for optøning
- C2 Indikator for genopvarmning
- C3 Positionsregistrering sammen med automatisk sammenkobling af kogezoner
- D Betjeningsknapper for kogezoner
- E Timerfunktioner
- F Stop/go-funktion og hukommelsesfunktion
- F1 Indikator for stop/go-funktion og hukommelsesfunktion
- H Reducer effekttrin (-)
- I Øg effekttrin (+)
- J Displayenheder med effekttrin
- J1 Decimalpunkt, som angiver et halvt effekttrin for kogezone
- K Programtimer til/fra
- L Indstilling af programtimer (-)
- L1 Indikator for aktiv programtimer for de respektive kogezoner
- M Indstilling af programtimer (+)
- N Visning af ti

## SÅDAN TÆNDES KOGEPLADEN

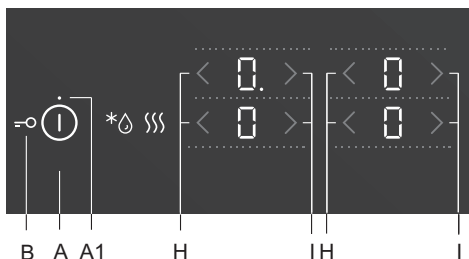


Anbring kogeuret på kogepladen. Tryk på tænd/sluk-knappen (A) for at tænde for kogepladen. "0" vises på displayenhederne for alle kogezone. Der lyder et kort alarmsignal, og indikatoren over knappen (A1) lyser.

 Hvis du ikke tænder for en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogepladen.

## SÅDAN TÆNDES KOGEZONERNE

Du kan vælge imellem 9 eller 17 forskellige effekttrin. Hvis der er 17 effekttrin, angiver prikken på displayet et halvt trin ("8." betyder f.eks. 8,5, afhænger af modellen).



Når kogepladen er tændt, skal du tænde for den ønskede kogezone inden for 10 sekunder. Brug knapperne (H) og (I) til at vælge det ønskede effekttrin for den valgte kogezone. Hvis du først trykker på knappen (I), indstilles effekttrinnet til "9". Hvis du først trykker på knappen (H), indstilles effekttrinnet til "4".

### Ændring af indstillinger for kogezone

Effekttrinnet kan til enhver tid ændres ved at trykke på knapperne (H) eller (I).

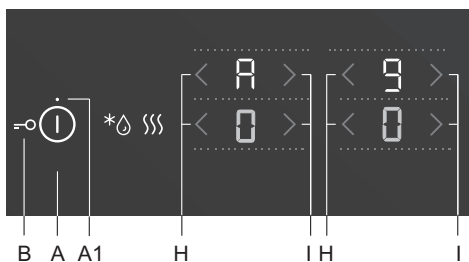
Hold knappen (H) eller (I) nede for hurtigere at ændre effekttrinnet.

# AUTOMATISK HURTIGOPVARMNING

Alle kogezone er forsynet med en særlig funktion, som giver maksimal tilberedningseffekt ved starten af tilberedningen uanset kogezonens indstillede effektrin. Automatisk hurtigopvarmning øger effektrinnet midlertidigt for at varme bunden af kogegejret hurtigt op (9). Efter kort tid ændres effektrinnet til det indstillede niveau (1 til 8).

**Automatisk hurtigopvarmning er velegnet til retter**, som først skal varmes hurtigt op og derefter tilberedes i længere tid.

**Automatisk hurtigopvarmning** er ikke beregnet til stegning, sautering eller braisering eller til retter, som jævnlige skal omrøres eller vendes, eller til retter, som skal tilberedes i længere tid i trykkoger.



Kogepladen er tændt, og der er placeret velegnet kogegejret på en af kogezoneerne. Kogezone skal være slukket. "0" skal vises på displayet. Tryk på knappen (I), og hold den inde i ca. 3 sekunder, til du hører et kort bip.

"A" og "9" blinker skiftevis på displayet. Reducer effektrinnet til det effektrin, du vil tilberede med, når automatisk hurtigopvarmning er afsluttet. "A" og det valgte effektrin vises skiftevis på displayet. Når tiden for automatisk hurtigopvarmning er udløbet, skifter kogezone automatisk til det indstillede effektrin, som vises konstant.

## SKEMA FOR AUTOMATISK HURTIGOPVARMNING

Effektrin	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Varighed af automatisk hurtigopvarmning (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## DEAKTIVERING AF AUTOMATISK HURTIGOPVARMNING

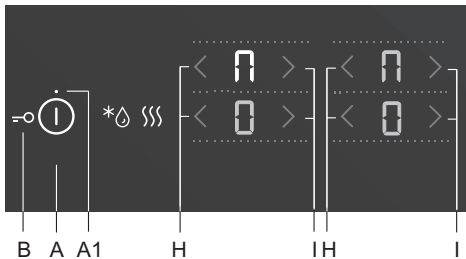
Hvis effektrinnet reduceres, mens automatisk hurtigopvarmning er aktiveret, deaktiveres automatisk hurtigopvarmning for den pågældende kogezone.

Automatisk hurtigopvarmning deaktiveres også, hvis du slukker for den valgte kogezone ved at trykke samtidigt på knapperne (H) og (I).




# SAMMENKOBLET KOGEZONE (afhænger af modellen)


- På nogle modeller er det muligt at sammenkoble to kogezone, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde. Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40 x 25 cm For at opnå en jævn fordeling af varmen anbefaler vi, at du bruger kogegrej med en kraftig bund. Under tilberedningen bliver kogegrejet varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Kogegrejet må ikke stå, så det dækker betjeningspanelet.



## Aktivering af den sammenkoblede kogezone

- Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (A).
- Tryk samtidigt på de to sensorknapper, og hold dem inde i 3 sekunder (H). Symbolet  vises på displayet for at angive, at de to kogezone er blevet koblet sammen.
- Indstil effekttrinnet for de sammenkoblede kogezone.
- Hvis du efterfølgende vil ændre effekttrinnet for den sammenkoblede kogezone, skal du trykke på knappen (H) eller (I) for den forreste kogezone.  
Bemærk: Power boost-funktionen P er ikke tilgængelig for sammenkoblede kogezone. Det maksimale effekttrin er 9.

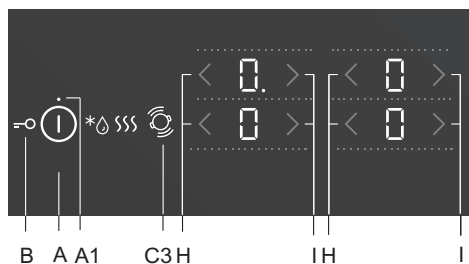
## Deaktivering af den sammenkoblede kogezone

- Reducer effekttrinnet for den sammenkoblede zone til 0. Brokoblings symbolet  slukkes, og kogezone stopper med at varme.
- Begge kogezone kan nu bruges uafhængigt af hinanden.



## POSITIONSREGISTRERING SAMMEN MED AUTOMATISK

### SAMMENKOBLING AF KOGEZONER (Kun nogle modeller)



Registrering af kogegrej aktiveres automatisk 10 sekunder efter, at apparatet tændes. Hvis der er kogegrej på kogepladen, vil kogepladen automatisk registrere kogegrejets position og om nødvendigt sammenkoble kogezoner afhængigt af kogegrejets størrelse. To kogezoner over for hinanden kan sammenkobles til én stor kogezone.

Symbolet  vises på displayet for at angive, at de to kogezoner er blevet koblet sammen.

- Indstil effekttrinnet for de brokoblede kogezoner.
- Hvis du efterfølgende vil ændre effekttrinnet for den sammenkoblede kogezone, skal du trykke på knappen (H) eller (I) for den forreste kogezone.  
Bemærk! Power boost-funktionen P er ikke tilgængelig for sammenkoblede kogezoner. Det maksimale effekttrin er 9.

Automatisk registrering af kogegrej kan aktiveres inden for 10 sekunder ved at trykke på knappen til kogegrejsregistrering (C3). Automatisk registrering af kogegrej og automatisk sammenkobling af kogezoner kan kun fungere på kogezoner, som endnu ikke er tændt. Sammenkoblingen af kogezoner kan slås fra ved at indstille effekttrinnet til 0.

#### Hvis der ikke er kogegrej på kogepladen:

- Tænd for kogepladen. Alle kogezoner er indstillet til 0.
- Anbring kogegrejet på en af kogezonerne. »0« blinker på displayet for den kogezone, som du har anbragt kogegrejet på. Kogezonens effekttrin kan justeres med knapperne (H) og (I) for kogezonen. Funktionen sammenkobler automatisk kogezonerne afhængigt af kogegrejets størrelse.
- Du kan fortsætte med det næste kogegrej ved at følge ovenstående trin.

#### Hvis der allerede er kogegrej på kogepladen:

- Tænd for kogepladen.
- »0« blinker på displayet for den kogezone, som kogegrejet står på. Kogezonens effekttrin kan justeres med knapperne (H) og (I) for kogezonen.
- Hvis der er flere gryder eller pander på kogezonen, vil kogepladen automatisk registrere dem alle, og »0« blinker på displayene for de kogezoner, der står kogegrej på.

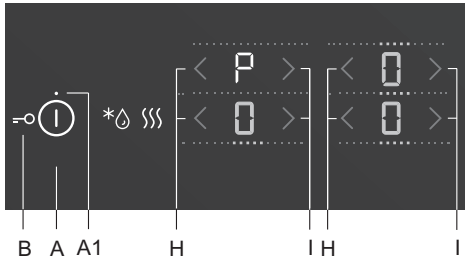
Kogezonens effekttrin kan justeres med knapperne (H) og (I) for den respektive kogezone, og herefter fortsættes med den næste kogezone.

Automatisk registrering af kogegrej inden for de første 10 sekunder kan slås helt fra med parameteren Au under brugerindstillinger. Se kapitlet "Systemindstillinger".

Funktionen kan bruges, hvis kogegrejet allerede er på kogepladen, eller hvis kogepladen er tom.

# POWER-ZONE MED POWER BOOST-FUNKTION

På visse modeller er det muligt at aktivere en power boost-funktion på alle kogezone, som er angivet med "P" eller "»". Power boost kan ikke aktiveres for alle kogezone samtidigt. Funktionen muliggør hurtigere opvarmning af både kogeuret og maden. Funktionen anvendes til midlertidig tilberedning ved maksimal effekt i op til 5 minutter. Herefter reduceres effektrinnet automatisk til effektrin 9. Funktionen kan aktiveres igen, hvis systemet ikke er overophedet.




- Kogepladen er tændt, og der er placeret velegnet kogeuret på en af kogezoneerne.

## Aktivering af power boost-funktionen

- Vælg den ønskede kogezone.
- Indstil effektrinnet til 9, og tryk derefter på knappen (I). Symbolet »P« vises på displayet. Funktionen er aktiveret.

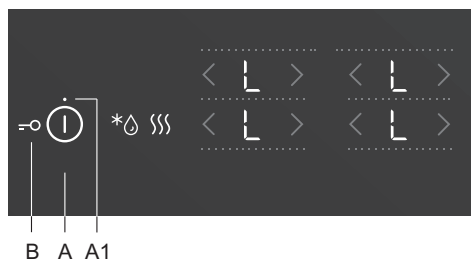
## Deaktivering af power boost-funktionen

- Tryk på knappen (H). Power boost-funktionen deaktiveres, og effektrinnet indstilles til effektrin 9.
- Effekten kan reduceres til det ønskede niveau ved at trykke på knappen (H).

 Når power boost-funktionen (P) er aktiveret, trækker den megen energi. Derfor kan kogezone bagved eller foran ikke samtidigt indstilles til maksimumeffekt, men vil være begrænset til effektrin 9, mens power boost-funktionen er aktiveret.

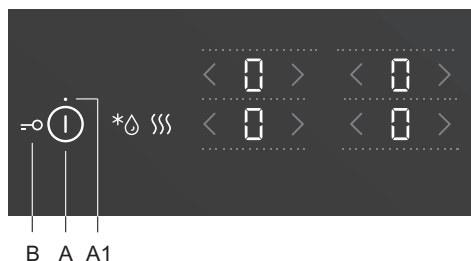
# BØRNESIKRING

Børnesikringen kan nemt aktiveres, så kogepladen ikke kan tændes ved et uheld.




## Låsning af kogepladens betjeningspanel

Kogepladen skal være slukket.  
Hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder.  
"L" vises i på kogezonernes display.  
Kogepladen er nu låst. Kogepladen skifter automatisk til standbytilstand efter 5 sekunder.



## Opåsning af kogepladens betjeningspanel

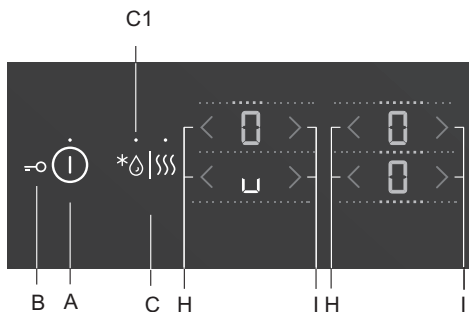
Kogepladen låses op på samme måde, som den låses. Kogepladen skal være slukket.  
Hold tænd/sluk-knappen inde i 3 sekunder.  
"L" på displayene for effektrin skifter til "O".  
Kogepladen er herefter låst op og klar til brug.

 Hvis børnesikringen slås til under brugerindstillingerne (Se kapitlet "Systemindstillinger"), låses kogepladen altid automatisk, når den slukkes.

 Slå låsefunktionen til inden rengøring for at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet.

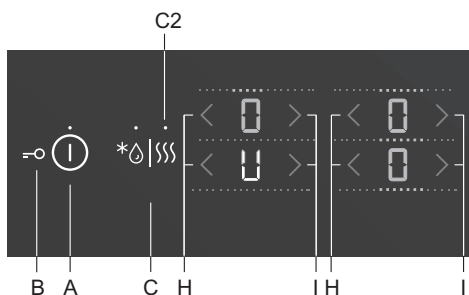
# OPTØNING/GENOPVARMNING

Tryk på knappen (C) for at aktivere optønings-/genopvarmningsfunktionen. Optøning sker ved en konstant temperatur på 42 °C. Ved genopvarmning fastholdes en konstant temperatur for maden på 70 °C.



## Sådan aktiveres optøningsfunktionen

Tryk på knappen (A) for at tænde for kogepladen. Anbring kogevej med en passende størrelse på kogezone. Tryk en enkelt gang på knappen (C). Indikatoren (C1) begynder at lyse. Tryk på knappen (H) eller (I) for den valgte kogezone. Symbolet "u" vises på displayet.



## Aktivering af genopvarmningsfunktionen

Tryk på knappen (A) for at tænde for kogepladen. Anbring kogevej med en passende størrelse på kogezone. Tryk to gange på knappen (C). Indikatoren (C2) begynder at lyse. Tryk på knappen (H) eller (I) for den valgte kogezone. Symbolet "U" vises på displayet.

## Deaktivering af optønings-/genopvarmningsfunktionen

- Tryk på knappen (H) eller (I) for den valgte kogezone.
- Kogezone slukkes, og »O« vises på displayet.

# TIMERFUNKTIONER

Tilberedningstiden kan indstilles fra 1 til 99 minutter. Denne funktion gør det muligt at benytte to forskellige metoder:



## A MINUTUR

Tryk på knappen for timer/minutur (K) for at aktivere timeren. "00" vises på displayet (O). Tryk på knapperne (L) eller (M) for at indstille nedtællingstiden fra 1 til 99 minutter.

- Når tiden er gået, lyder alarmen. Kogezonen slukkes ikke.
- Sluk for alarmen ved at trykke på en af knapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter kort tid.
- Minuturet forbliver aktivt, selv om kogepladen slukkes ved at trykke på knappen (A).
- Under nedtællingens sidste minut vises den resterende tid i sekunder.

## B SLUKNING AF DEN VALGTE KOGEZONE MED TIMER

Denne funktion gør det muligt at indstille tilberedningstiden for en valgt kogezone, hvor du allerede har indstillet effekttrinnet. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.

Tryk på knappen for timer/minutur (K) for at aktivere timeren. "00" vises på displayet (O). Tryk på knappen (K) igen. Decimalpunktet (L1) for den relevante kogezone begynder at blinke.

- Tryk på knapperne (L) eller (M) for at indstille nedtællingstiden fra 1 til 99 minutter.
- Nedtællingen begynder, når du har indstillet den ønskede værdi. Decimalpunktet (L1), der indikerer, hvilken kogezone timerfunktionen er indstillet for, bliver ved med at blinke.
- Når tiden er gået, lyder alarmen, og kogezone slukkes. "00" blinker på displayet. Sluk for alarmen ved at trykke på en af knapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter kort tid.

Tilberedningstiden kan indstilles individuelt for hver kogezone. Hvis flere timerfunktioner er aktiveret, vises de resterende tider for de respektive kogezone skiftevis i nogle få sekunder ad gangen. En blinkende indikator angiver den relevante kogezone.

### Ændring af tilberedningstiden

- Den resterende tilberedningstid kan ændres når som helst under madlavningen.
- Tryk på knappen til timeren (K) for at få vist timerindstillingen for den ønskede kogezone. Indikatoren (LI) for den pågældende kogezone blinker.
- Tryk på knappen (L) eller (M) for at indstille den nye tilberedningstid.

### Visning af den resterende tilberedningstid

Hvis du har sat flere timere i gang, kan den resterende tilberedningstid vises ved at trykke på knappen (K).

### Nulstilling af timer

- Vælg den ønskede timer ved at trykke på knappen (K) (se afsnittet Ændring af tilberedningstiden). Den indstillede tid vises, og indikatoren for den relevante kogezone lyser.
- Indstil værdien til »00« ved at trykke på knappen (M), eller tryk på knapperne (L) og (M) samtidigt for at nulstille værdien til »00«.

## MIDLERTIDIG AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN MED FUNKTIONEN STOP & GO

Funktionen STOP & GO giver dig mulighed for at afbryde tilberedningen midlertidigt, uden at alle dine tilberedningsindstillinger slettes.

Tryk på knappen STOP & GO (F) for at afbryde tilberedningen midlertidigt. Indikatoren for STOP & GO (FI) tændes over knappen. Værdierne på displayene begynder at blinke. Alle indstillinger fastfryses, og kogezoneerne varmes ikke op (varmelegemerne slukkes). Alle knapper undtagen knapperne Tænd/sluk og STOP & GO er inaktive.

Tryk på knappen STOP & GO igen for at deaktivere STOP & GO-funktionen. Indikatoren (FI) slukkes.

Hvis du ikke afbryder Stop & Go-funktionen inden for 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

## OVEROPHEDNINGSBESKYTTELSE

- Kogepladen har en blæser, som afkøler kogepladens elektroniske komponenter under tilberedningen. Blæseren kan fortsætte med at køre i nogen tid, når tilberedningen er afsluttet.
- Induktionskogepladen har også en overophedningsbeskyttelse, som beskytter de elektroniske komponenter mod skade. Sikkerhedsmekanismen fungerer på flere måder. Hvis kogezonens temperatur stiger markant, reduceres tilberedningseffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, reduceres tilberedningseffekten yderligere, eller kogezoneen slukkes helt. I dette tilfælde vises »«F2»« på displayet. Kogepladen kan bruges igen, når den er kølet af.

# HUKOMMELSESFUNKTION

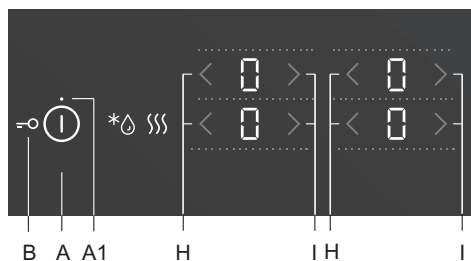
Med hukommelsesfunktionen kan du genkalde de seneste indstillinger inden for 5 sekunder efter, du har slukket for kogepladen. Dette er praktisk, hvis du utilsigtet kommer til at trykke på tænd/sluk-knappen, så kogepladen slukkes, eller hvis den slukkes automatisk på grund af spildt væske.

Når kogepladen slukkes, har du 5 sekunder til at tænde for den igen på tænd/sluk-knappen, og derefter har du yderligere 5 sekunder til at trykke på knappen STOP & GO (F) for at genkalde dine indstillinger. I løbet af disse 5 sekunder blinker indikatoren over knappen til genkald af indstillingerne.

Kogepladen genkalder alle de indstillinger, der var aktive, da der blev slukket for den.



## SLUKNING AF KOGEZONER



Du kan slukke for en kogezone ved at indstille dens effekttrin til "0" med knappen (H).

Du kan slukke for en kogezone ved at trykke på knapperne (H) og (I) samtidigt. Der lyder et kort bip, og "0" vises på displayet.

Hvis effekttrinnet er indstillet til "0", slukkes kogepladen automatisk efter 10 sekunder.

## RESTVARMEINDIKATOR

Den glaskeramiske kogeplade er også udstyret med et restvarmedisplay, "H". Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogeuret. Så længe symbolet "H" lyser, efter kogepladen er slukket, er der restvarme i kogezone. Du kan bruge denne restvarme til at holde maden varm eller til at optø frossen mad. Når symbolet "H" slukkes, kan kogezone stadig være varm. Vær derfor forsigtig, så du ikke brænder dig!

# MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

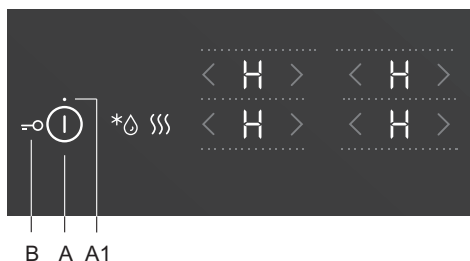
Af hensyn til sikkerheden er der en grænse for den maksimale tilberedningstid, der kan indstilles for hver enkelt kogezone. Den maksimale tilberedningstid afhænger af det senest anvendte effektrin.

Hvis effektrinnet er uforandret, slukkes kogezone automatisk, når den maksimale varighed for tilberedningen er nået.

Effektrin	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maksimal driftstid (i timer)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

\* Efter 5 minutter reduceres effektrinnet automatisk til 9. Efter 1,5 timer slukkes kogezone automatisk.


# SLUKNING AF HELE KOGEPLADEN



Tryk på tænd/sluk-knappen (A) for at slukke hele kogepladen.

Kogepladen bipper, og alle indikatorer slukkes undtagen indikatorerne for de kogezone, der stadig er varme. Her bliver indikatoren for restvarme "H" ved med at lyse.

# AUTOMATISK SLUKNING

Hvis knapperne er aktiveret i for lang tid (f.eks. på grund af væskespild eller efterladte genstande på betjeningspanelet), slukkes alle kogezone efter 10 sekunder, og symbolet  vises på displayet.

Den efterladte genstand eller den spildte væske skal fjernes fra betjeningspanelet inden for 2 minutter, da kogepladen ellers slukkes automatisk.

De seneste indstillinger kan genkaldes med hukommelsesfunktionen ved hjælp af knappen STOP & GO (F).

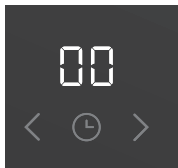
# BRUGERINDSTILLINGER

## INDSTILLING AF ALARMSIGNAL OG BØRNESIKRING

Du kan indstille alarmsignalet lydstyrke og varighed, apparatets samlede effekt samt børnesikringen.

Åbn menuen med parameterindstillinger ved at trykke på knappen (F), når apparatet er slukket, og hold den inde i 3 sekunder.

Den første parameter "Uo" vises på displayet og angiver alarmsignalet lydstyrke. Tryk på timerknappen (K) for at vælge parameter. Tryk på knapperne til indstilling af timeren (L) og (M) for at justere parameteren.



**Uo:** Lydstyrke for lydsignal og alarm

**So:** Alarmens varighed

**Lo:** Automatisk børnesikring

**Au:** Automatisk genkendelse af kogegrej

**Po:** Samlet maksimal effekt



Den aktuelle parameter værdi, der er indstillet, vises på displayene for de højre koge zoner. Værdien kan justeres med knapperne (H) og (I) for koge zonen.

Alle parametre bekræftes og gemmes ved at holde knappen (F) inde i 2 sekunder. Der lyder et kort bip. Hvis du ikke vil gemme dine nye parameterindstillinger, kan du lukke brugerindstillingsmenuen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

### Lydstyrke for lydsignal og alarm »Uo«

Følgende værdier kan vælges:

**00** på displayet = fra (gælder ikke for alarm og fejlsignal)

**01** på displayet = laveste lydstyrke

**02** på displayet = middel lydstyrke

**03** på displayet = højeste lydstyrke (standard)

Der lyder et kort alarmsignal med den viste lydstyrke ved hver ændring.

### **Varighed af alarm »So«**

Følgende værdier kan vælges:

**05** på displayet = 5 sekunder

**1,0** på displayet = 1 minut

**2,0** på displayet = 2 minutter (standard)

### **Børnesikring »Lo«**

Hvis børnesikringen slås til under brugerindstillingerne, låses kogepladen altid automatisk, når den slukkes.

**00** på displayet = fra (standard)

**01** på displayet = til

### **Positionsregistrering med automatisk sammenkobling af kogezone »Au«**

Hvis funktionen Registrering af kogeobjekt med automatisk sammenkobling af kogezone er slået fra under Brugerindstillinger, vil apparatet altid være i manuel tilstand (der er ikke 10 sekunders automatisk genkendelse af kogeobjekt, hver gang apparatet tændes).

**0** på displayet = fra

**1** på displayet = til (standard)

### **Samlet maksimal effekt »Po«**

Hvis boligens elektriske installation har forskellige strømgrænser, er det muligt at reducere kogepladens maksimale strømforbrug:

**2.3** på displayet = 2,3 kW = 10 A

**2.8** på displayet = 2,8 kW = 12 A

**3.0** på displayet = 3,0 kW = 13 A

**3.7** på displayet = 3,7 kW = 16 A

**7.4** på displayet = 7,4 kW = 2 x 16 A (standard)



Hvis effekten begrænses, er det også muligt at begrænse indstillingerne og dermed kogezonens effekt. Apparatet har et strømstyringssystem, som minimerer effekten af strømbegrænsning.

# VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.


Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder de resterende madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.

Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.



Tør altid støv og andre partikler af både kogegrejets bund og den glaskeramiske overflade **før brug**, da de ellers kan ridse overfladen.

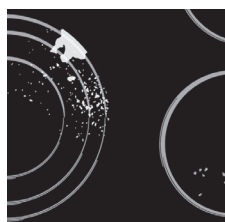
 Stållduld, grove skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengørings-sprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund.

Brug en fugtig blød klud til at fjerne **mindre urenheder**. Tør efter med en tør klud.

Fjern eventuelle **indtørrede vandstænk** med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengørings-sprays eller kalkfjerner.



Fjern **genstridigt snavs** med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. **Sørg for at fjerne alle rester af rengøringsmidler helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogezoneerne varmes op.**



Vanskelige og brændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.



**Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.**



Hold skraberens i den **korrekte vinkel** (45° til 60°). Pres **forsigtigt** skraberens mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.



**Pres ikke skraberens vinkelret mod glasset, og rids ikke kogepladens overflade med bladet eller spidsen.**



Fjern straks **sukker og sukkerholdige fødevarer** fra den glaskeramiske overflade med en skraber, også selv om kogezoneen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.



Ændringer i de grafiske designelementers glans eller en eventuel misfarvning er ikke udtryk for beskadigelse af apparatet, men er et resultat af normal brug af kogepladen. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogegej med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.

**Bemærk:** Misfarvning og lignende påvirker kun kogezoneernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.

# FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL


## ÅRSAGER TIL STØJ VED INDUKTIONSTILBEREDNING

Støj og lyde	Årsag	Løsning
<b>Induktionsgenereret støj</b>	Induktionsteknologien er baseret på metaller og elektromagnetisme. Den får molekyler til at bevæge sig. Disse bevægelser omdannes til varme. Afhængigt af metallet kan det medføre let støj.	Dette er helt normalt og skyldes ikke en fejl.
<b>Transformatoragtig brummen</b>	Forekommer ved tilberedning ved høj effekt. Dette skyldes mængden af energi, der overføres fra kogepladen til kogegrejet.	Støjen aftager eller forsvinder, når du reducerer tilberedningseffekten.
<b>Vibration eller lyde fra kogegrejet</b>	Denne form for støj forekommer i kogegrej, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader af de forskellige materialegag. Støjen afhænger af kogegrejet. Den kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
<b>Blæserstøj</b>	Korrekt induktionsfunktion kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen forsynet med en blæser, som kører ved varierende hastighed afhængigt af den registrerede temperatur.	Blæseren kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket, hvis temperaturen forbliver for høj.

## SIKKERHEDSFUNKTIONER OG FEJLVISNING

Kogepladen er udstyret med overophedningssensorer. Disse sensorer kan automatisk slukke en hvilken som helst af kogezoneerne eller hele kogepladen midlertidigt.

### Fejl, mulig årsag, afhjælpning

- Der lyder et konstant bip, og  blinker på displayet.
  - Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller der er anbragt en genstand oven på sensorerne.  
Tør overfladen af.
- »F2« vises på displayet
  - Kogezonen er overophedet. Vent, til kogezonen er kølet af.
- »F« vises på displayet
  - Dette symbol angiver, at der er opstået en fejl.



**I tilfælde af fejl, eller hvis fejlindikatoren "F" ikke forsvinder, skal du afbryde strømmen til kogepladen i nogle minutter (slå sikringen fra, eller sluk på hovedkontakten). Slut derefter strøm til kogepladen igen, og tænd på hovedkontakten.**

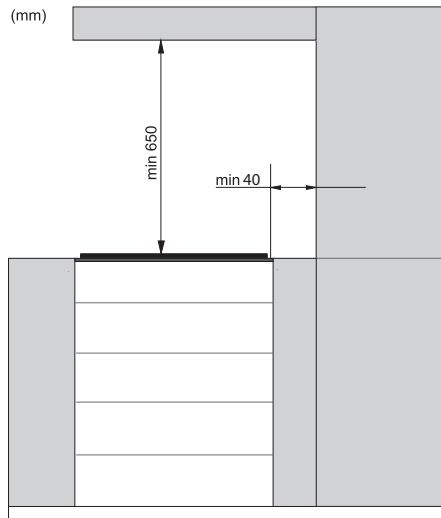
Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. I sådanne tilfælde skal brugeren selv betale for reparationen.



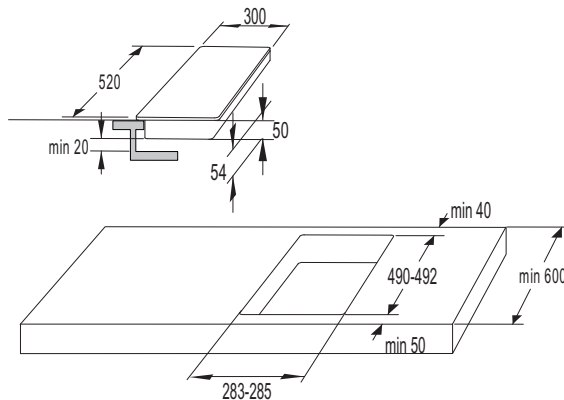
**Før reparationen påbegyndes, skal du sikre dig, at strømmen til apparatet er afbrudt, ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.**



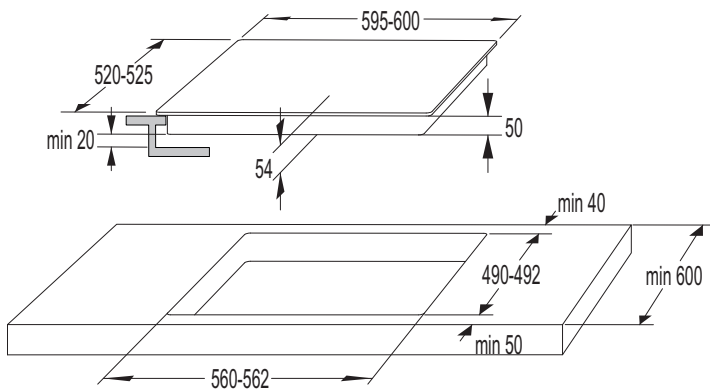
# MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE



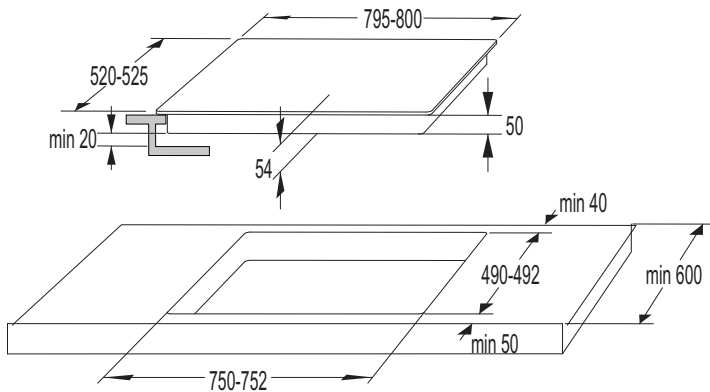
- Når den glaskeramiske kogeplade er monteret, skal de to forreste fastgørelsesbeslag være tilgængelige fra undersiden.
- Det er kun tilladt at bruge pyntelister af massivt træ bag ved kogepladen, hvis afstanden mellem pyntelisten og kogepladen svarer til den afstand, der er angivet i monteringsvejledningen.



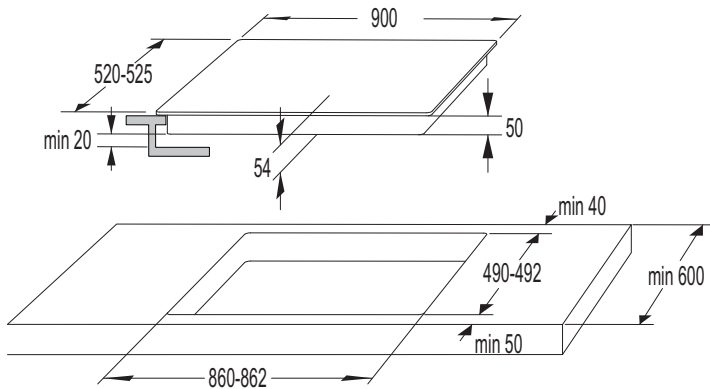
**30cm**



**60cm**



**80cm**



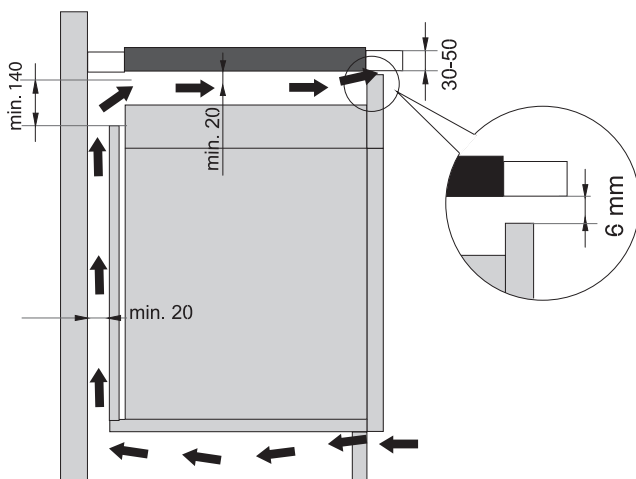
**90cm**

## VENTILATIONSHULLER I KØKKENELEMENTET

- En forudsætning for, at induktionskogepladens elektroniske komponenter fungerer korrekt, er, at der er tilstrækkelig luftcirkulation.

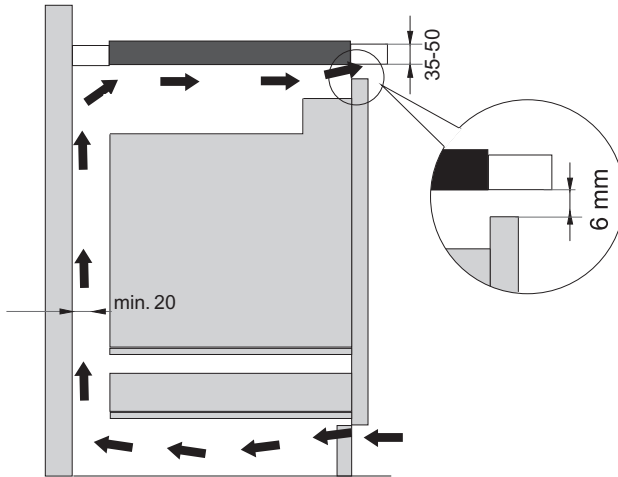
### Køkkenelement med skuffe

- I køkkenelementets bagpanel skal der være en åbning med en højde på mindst 140 mm i hele køkkenelementets bredde. Derudover skal der være en åbning på mindst 6 mm i forsiden i hele køkkenelementets bredde.
- Kogepladen er udstyret med en blæser nederst. Hvis køkkenelementet har en skuffe forned, må denne ikke bruges til opbevaring af små genstande eller papir, da disse kan blive suget ind i blæseren og beskadige blæseren og kølesystemet. Desuden må skuffen ikke bruges til opbevaring af alufolie eller brændbare genstande eller væsker (som f.eks. aerosoler). Hold sådanne elementer væk fra kogepladen. Risiko for eksplosion! Der skal være en afstand på mindst 20 mm mellem skuffens indhold og blæserens indsugningsåbninger.



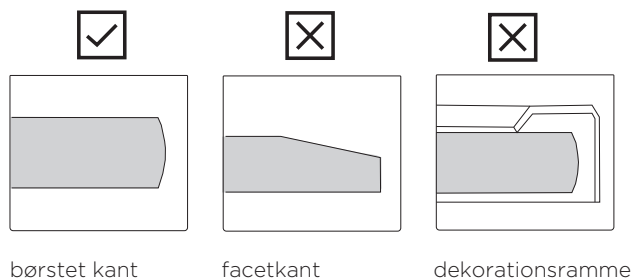
## B Køkkenelement med indbygget ovn

- Det er muligt at installere en ovn under induktionskogepladen, hvis ovnen er af typen EVP4., EVP2.. og EVP3.. med køleblæser. Før ovnen installeres, skal køkkenelementets bagpanel fjernes på det sted, hvor åbningen til installationen skal være. Derudover skal der være en åbning på mindst 6 mm i forsiden i hele køkkenelementets bredde.
- Vi kan ikke garantere en korrekt funktionsmåde for andre eventuelle apparater, som installeres under induktionskogepladen.



## PLANLIMNING AF KOGEPLADE

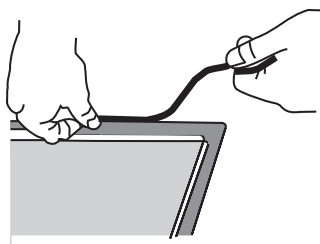
Apparater uden facetslebne kanter eller dekorationsrammer er egnede til planlimning.



### 1. Installere apparatet

Apparatet må kun monteres i temperatur- og vandfaste bordplader, f.eks. af sten (marmor, granit) eller massivt træ (kanterne langs udskæringen skal forsegles. Hvis apparatet skal monteres i en bordplade af keramik, træ eller glas, skal der bruges en underamme af træ. Denne ramme medfølger ikke.

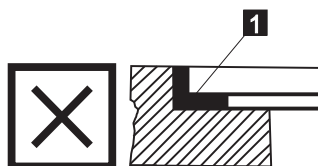
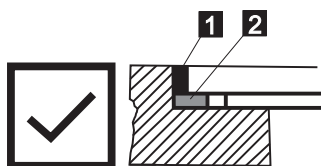
Apparatet må kun indbygges i bordplader af andre materialer, hvis bordpladeproducenten har givet udtrykkelig godkendelse til det. Sørg for, at udskæringen og apparatet passer nøjagtigt til hinanden. På den måde er det også nemt senere at løfte apparatet ud af bordpladen. Monter pakningstape langs med underkanten af glaspanelet.



Før først ledningen gennem udskæringen. Anbring derefter apparatet over midten af udskæringen.

Slut apparatet til lysnettet (se anvisningerne om tilslutning af apparatet). Afprøv apparatets funktion, før du monterer det.

Forsegl åbningen mellem apparatet og bordpladen med silikone. Silikonen skal være varmefast op til mindst 160 °C. Glat silikonen ud ved hjælp af et egnet værktøj. Følg brugsanvisningen til silikonen. Tænd ikke for apparatet, før silikonen er hærdet helt.



1. Silikone, 2. pakningstape



Vær især opmærksom på indbygningsmålene ved bordplader af sten. Vælg en silikone, der er egnet til brug med den valgte bordplade - rådfør dig eventuelt med bordpladeproducenten, Hvis du bruger en uegnet silikone, kan det medføre permanent misfarvning på visse steder.

## 2. Udtagning af apparat til indbygning:

Afbryd strømforsyningen til apparatet.

Fjern silikonepakningen fra kanten med et egnet værktøj. Skub apparatet op nedefra, og løft det ud af bordpladen.

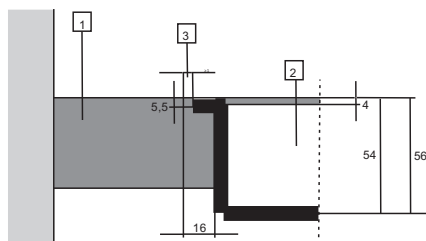


Forsøg ikke at løfte apparatet ud oppefra!



Service teknikeren er kun ansvarlig for at reparere eller servicere selve kogepladen. Kontakt en specialiseret køkkenforhandler vedrørende geninstallation af en planlimet kogeplade.

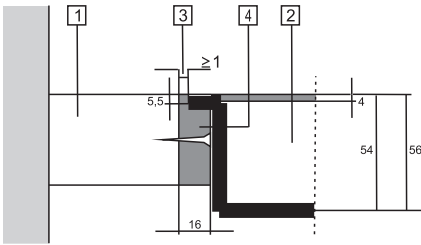
## Bordplade af sten



1. Bordplade
2. Apparatet
3. Åbning

Af hensyn til fejlmarginen (tolerancen) for den glaskeramiske kogeplade og udskæringen i bordpladen, bør der være plads til en justering (min. 2 mm).

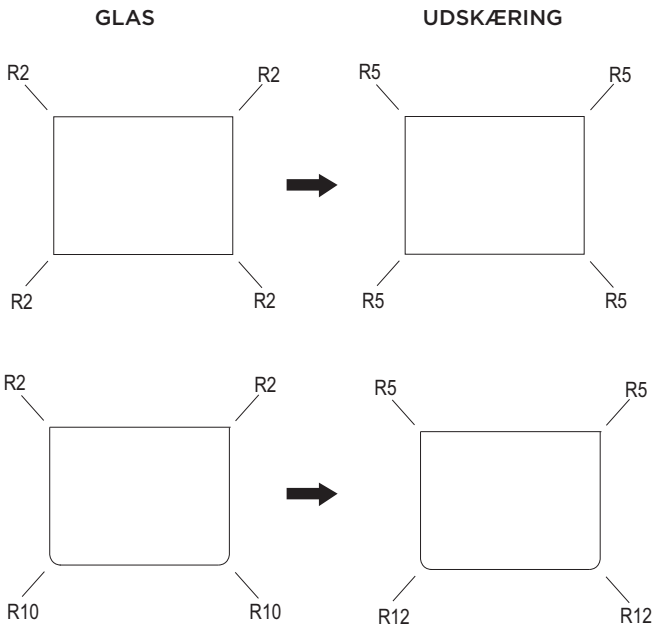
## Bordplade af keramik, træ eller glas



1. Bordplade
2. Apparatet
3. Åbning
4. Træramme, tykkelse 16 mm.

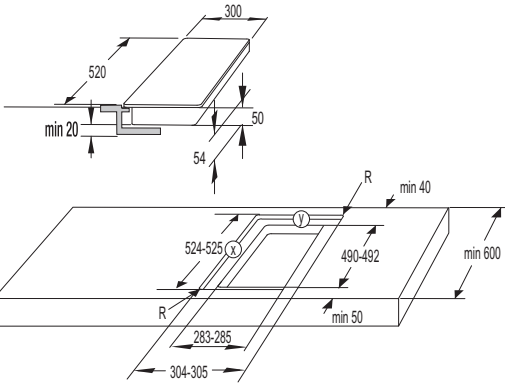
Af hensyn til fejlmarginen (tolerancen) for den glaskeramiske kogeplade og udskæringen i bordpladen, bør der være plads til en justering (min. 2 mm). Monter trærammen 5,5 mm under bordpladens overflade (se figuren).

Vær opmærksom på glaskanterne (R10, R2), når du laver udskæringen.

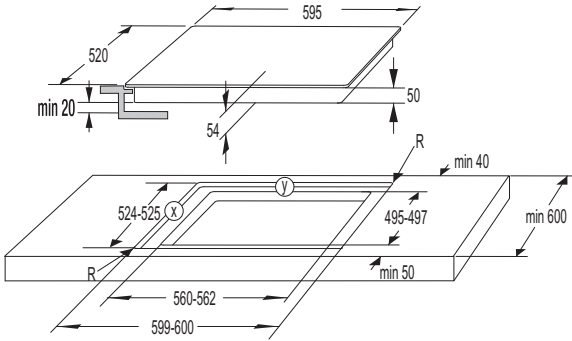


# MÅL PÅ UDSKÆRINGEN I BORDPLADEN

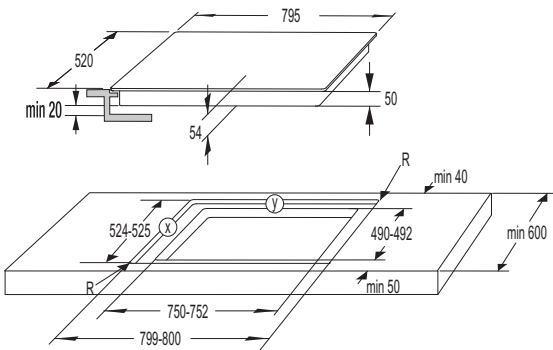
(afhænger af modellen)



**30cm**

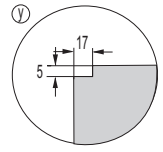
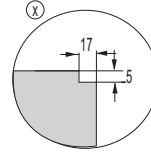
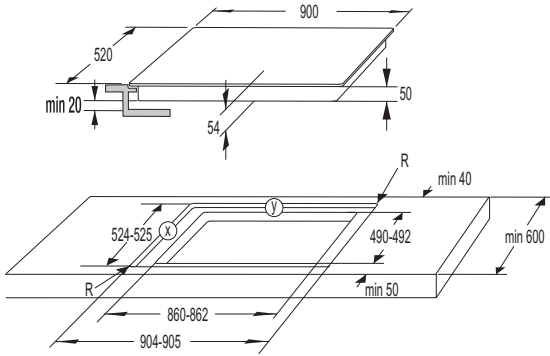


**60cm**



**80cm**





**90 cm**



Hvis ovnen skal installeres under en planimet kogeplade, skal bordpladens tykkelse mindst være 40 mm.

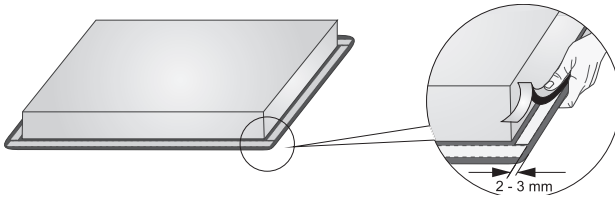
## MONTERING AF SKUMPAKNINGEN



I visse apparater er pakningen allerede monteret!

Før apparatet monteres i en køkkenbordplade, skal skumpakningen, der følger med apparatet, fastgøres på undersiden af den glaskeramiske kogeplade.

- Tag den beskyttende film af pakningen.
- Fastgør pakningen på undersiden af glasset (2-3 mm fra kanten). Pakningen skal monteres langs hele glaskanten. Pakningen må ikke overlape i hjørnerne.
- Ved montering af pakningen skal du kontrollere, at den ikke er beskadiget af eller har været i kontakt med skarpe genstande.



**Monter ikke apparatet uden denne pakning!**

- Bordpladen skal være fuldstændig plan.
- Beskyt de udskårne flader.

# TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL LYSNETTET

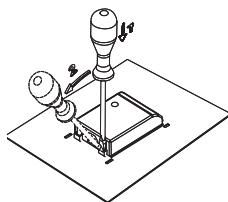
---

- Strømbeskyttelse skal opfylde gældende regler.
- Før du tilslutter apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmets lysnet.
- Den elektriske installation skal være udstyret med en afbryder, som kan koble alle poler i apparatet fra lysnettet, og der skal være en minimumafstand på 3 mm mellem kontakterne i åben tilstand. En sådan afbryder kan f.eks. være en sikring, en beskyttelseskontakt osv.
- Tilslutningen skal tilpasses strømstyrken og sikringerne.
- Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.



**Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Forkert tilslutning kan ødelægge dele i apparatet. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.**  
**Afbryd strømmen til apparatet, før der udføres reparationer eller vedligeholdelse.**

## TILSLUTNINGSDIAGRAM:



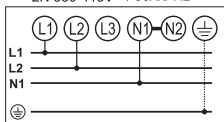
Jumper (forbindelsesbroer) er placeret i den relevante åbning på klemmen.

### LEDNING

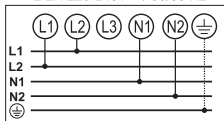
Du kan bruge følgende til tilslutningen:

- PVC-isoleret ledning af typen H05 VV-F eller H05V2V2-F med grøn/gul jordledning, eller andre ledninger af samme eller bedre kvalitet.
- Udvendig kabel diameter skal være mindst 8,00 mm

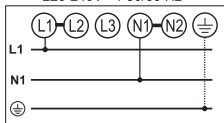
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



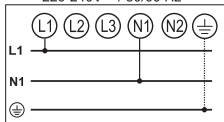
2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



### Normal tilslutning

- 2 faser og 1 nulforbindelse (2 1N, 380-415 V- / 50/60 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem faser og nulforbindelse er 220-240 V-.
  - Spændingen mellem de to faser er 380-415 V-. Isæt en jumper mellem terminalerne 4 og 5. Gruppen skal have mindst 2 stk. 16 A-sikringer. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 faser og 2 nulforbindelse (2 2N, 220-240 V- / 50/60 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem faser og nulforbindelse er 220-240 V-.
  - ▷ Gruppen (installationen) skal have mindst 2 stk. 16 A-sikringer. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Speciel tilslutning:

- Enfaset tilslutning (1 1N, 220-240 V- / 50/60 Hz):
  - ▷ Spændingen mellem fase og nulforbindelse er 220-240 V-.
  - Sæt en jumper mellem terminal 1 og 2 samt mellem terminal 4 og 5. Gruppen (installationen) skal have en sikring på mindst 32 A. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 4 mm<sup>2</sup>.

Før ledningen gennem en kabeltrækaflastning (klemme), der beskytter ledningen mod at blive trukket ud.

Forkert tilslutning kan ødelægge dele i apparatet. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

Før du tilslutter apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmets lysnet.

Få en professionel til at kontrollere den faktiske spænding i hjemmets lysnet (220-240 V i forhold til N) ved hjælp af egnet måleudstyr!

Til apparater med en bredde på 30 cm (to kogezone) kan der kun laves en enkeltfaset tilslutning. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 1,5 mm<sup>2</sup>!

# BORTSKAFFELSE

---



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, deponeres eller destrueres uden at beskadige naturen. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette **symbol**, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

*Vi tager forbehold for fejl i betjeningsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.*

A page of 28 horizontal lines for writing.



BI4 TI



726626

da (05-19)