

DK

**DETALJERET
BETJENINGS-
VEJLEDNING TIL
GLASKERAMISK
INDUKTIONSS-
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> />



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	INTRODUKTION
7 INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE 8 Tekniske specifikationer (afhænger af modellen)	KLARGØRING AF APPARATET FØR IBRUGTAGNING
9 FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG	BRUG AF KOGEPLADEN
10 INDUKTIONSKOGEPLADE 10 Glaskeramisk kogeplade 11 Energispareråd 11 Registrering af kogevej 12 Driftsprincip for induktionskogezone 13 Induktionskogevej	
14 BRUG AF KOGEPLADEN 14 Betjeningspanel (afhænger af modellen) 15 Sådan tændes kogepladen 15 Sådan tændes kogezone 16 Power-zone med power boost-funktion 17 Børnesikring 18 Timerfunktioner 19 Slukning af kogezone 19 Restvarmeindikator 19 Maksimal tilberedningstid 20 Slukning af hele kogepladen 20 Automatisk slukning 20 Indstilling af apparatets maksimale effekt	
21 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING
23 FEJLAFHJÆLPNINGSTABEL	FEJLAFHJÆLPNING
25 MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE	INSTALLATION OG TILSLUTNING
33 TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL LYSNETTET	
37 BORTSKAFFELSE	DIVERSE

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 betragtningsvinkel, 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.

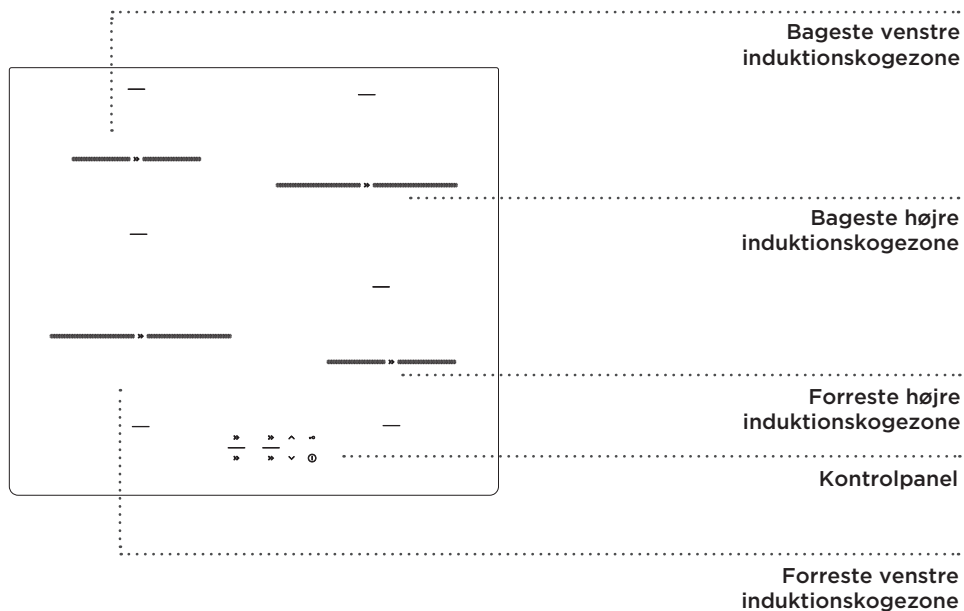


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE

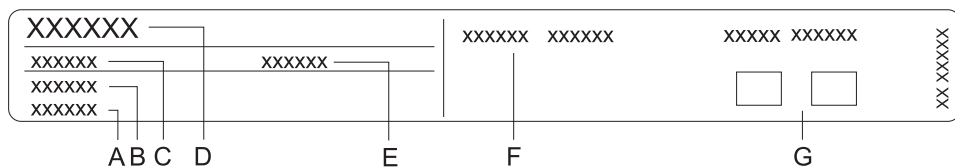
(BESKRIVELSE AF Udstyr OG FUNKTIONER - AFHÆNGIGT AF MODELLEN)

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



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 kogegejret er ren og tør. Det tillader en bedre varmeledning og forhindrer beskadigelse af kogepladen. Stil ikke tomt kogegejret 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

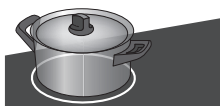
Tilberedningseffekten kan indstilles til 10 forskellige trin. Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

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.

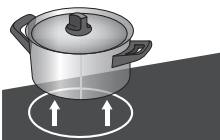
ENERGISPARERÅD

- 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.

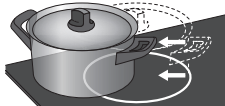
REGISTRERING AF KOGEGREJ



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

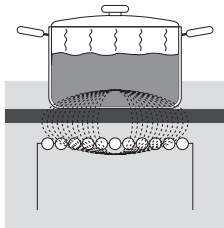


- Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezone, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezone. Når kogezone er aktiveret, vises symbolet **L** på displayet, og den valgte effektindstilling blinker på displayet. Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezone inden for det næste minut, registrerer 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 kogezonens 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.

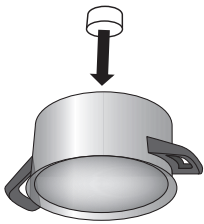


Sukker og stærkt sødede fødevarer, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af, og sukkerrester fjernes med en skraber, selv om kogezone stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade.

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

INDUKTIONSKOGEGREJ

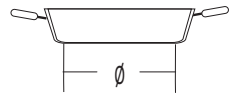
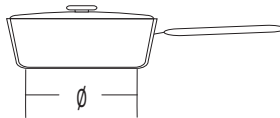
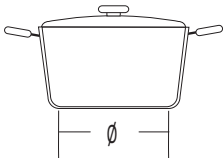
EGNET KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEPLADER



- 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 kogegrej 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.

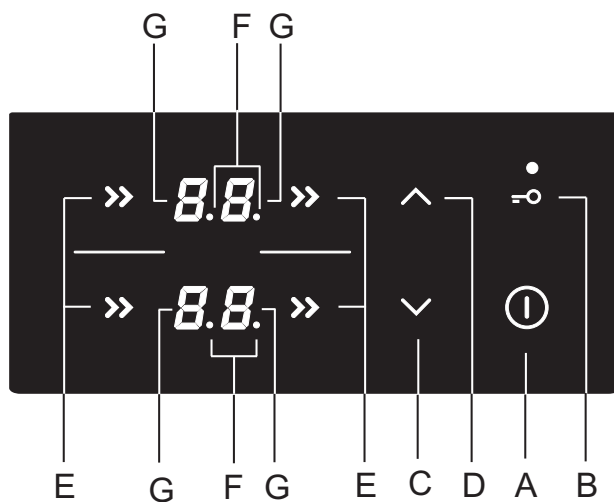
Kogezone	Minimumsdiameter
Bageste venstre, forreste højre	Ø 90 mm
Forreste venstre, bageste højre	Ø 130 mm

Kogegrejet skal have en flad bund.



BRUG AF KOGEPLADEN

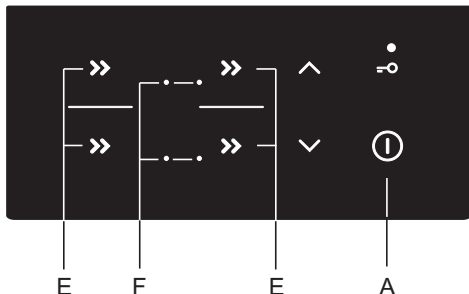
BETJENINGSPANEL (afhænger af modellen)



Sensorknapper til indstilling af kogepladen:

- A Tænd/sluk-knap til kogepladen
- B Låseknap/børnesikring
- C Knap til reduktion af effekttrin og timer (-)
- D Knap til forøgelse af effekttrin og timer (+)
- E Sensor for tændt kogezone
- F Decimalpunkt, som viser, at timerfunktionen er slået til
- G Displayenheder med effekttrin

SÅDAN TÆNDES KOGEPLADEN

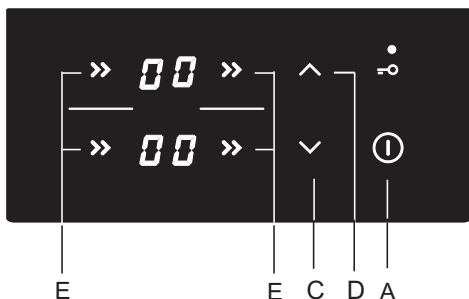


Hold tænd/sluk-knappen (A) inde i 1 sekund for at tænde for kogepladen. Der lyder et alarmsignal, og decimalpunktet lyser på alle displayenheder.

💡 Hvis du ikke tænder for en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogepladen. Der lyder et kort bip.

💡 Apparatet er låst, når der slutes strøm til det første gang, eller hvis strømmen har været afbrudt.

SÅDAN TÆNDES KOGEZONERNE



Når kogepladen er tændt, skal du tænde for den ønskede kogezone (E) inden for 10 sekunder. Brug knapperne C og D til at vælge det ønskede effekttrin for den valgte kogezone. Hvis du først trykker på knappen C, indstilles effekttrinnet til "9". Hvis du først trykker på knappen D, indstilles effekttrinnet til "1".

Hvis der ikke er noget kogegrej på den valgte kogezone, blinker det indstillede effekttrin og symbolet  skiftevis på displayet.

Ændring af indstillinger for kogezone

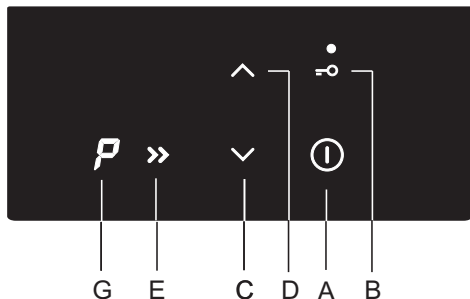
Effekttrinnet kan ændres løbende ved at vælge den ønskede kogezone og justere indstillingen ved at trykke på den tilhørende knap C eller D.

Hold knappen C eller D nede for hurtigere at ændre effekttrinnet.

POWER-ZONE MED POWER BOOST-FUNKTION

Vælg den ønskede kogezone.

Tryk på knappen (C). Der lyder et kort alarmsignal, og "9" vises på displayet. Tryk på D, hvorefter P vises på displayet. Kogezone aktiveres med maksimal effekt i 10 minutter, hvorefter der lyder et alarmsignal, og effekttrinnet skifter til 9.



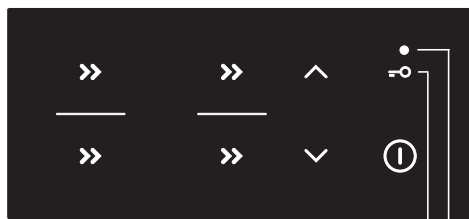
Deaktivering af power boost-funktionen

- Effekten kan reduceres til det ønskede niveau ved at trykke på knappen (C).

 Kogezone, hvor power boost-funktionen er slået til, aktiveres ved maksimal effekt.

BØRNESIKRING

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




BB1

Låsning af kogepladens betjeningspanel

Hold låseknappen/børnesikringsknappen (B) inde i 1 sekund. Indikatoren (B1) lyser. Kogepladen er nu låst.

Oplåsning af kogepladens betjeningspanel

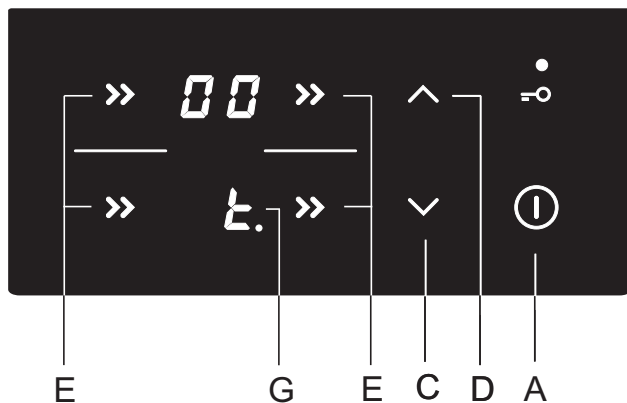
Kogepladen låses op på samme måde, som den låses. Kogepladen skal være slukket. Hold knappen B inde i 1 sekund.

 Låsefunktionen kan aktiveres, når kogezone tændes, eller når kogezone slukkes. Hvis kogezone tændes, låser låsefunktionen alle knapper undtagen tænd/sluk-knappen (A) og låseknappen. Hvis kogezone slukkes, låser låsefunktionen alle knapper undtagen låseknappen. Kogepladelåsen er altid aktiveret, når der sluttes strøm til apparatet første gang eller efter en strømafbrydelse.

TIMERFUNKTIONER

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.

Tilberedningstiden kan indstilles fra 1 til 99 minutter. Timerfunktionen kan indstilles for alle kogezone ved alle effekttrin.



AKTIVERING AF TIMERFUNKTIONEN

Start med at vælge den ønskede kogezone (E). Brug derefter knapperne (C) og (D) til at indstille effekttrinnet. Timerfunktionen kan ikke bruges, hvis effekttrinnet er indstillet til "0". Tryk på knappen til valg af kogezone (E) igen. Der lyder et alarmsignal, og "t." vises sammen med et decimalpunkt på kogezonens display (G). Den resterende tid vises på det modsatte kogezone display.

- Tryk på knapperne (C) og (D) for at indstille tiden fra 1 til 99 minutter.
- Nedtællingen begynder, når du har indstillet den ønskede værdi. Hvis du trykker på knapperne (C) og (D) samtidigt, nulstilles tiden til »0«, eller timerfunktionen slukkes. Hvis du holder knapperne (C) eller (D) inde, ændres indstillingen hurtigere.
- Timerdisplayet slukker efter nogle sekunder, og decimalpunktet ved siden af displayet lyser.
- Når tiden er gået, lyder alarmerne, og kogezone slukkes. Sluk for alarmerne ved at trykke på en af sensorknapperne, eller vent, til den slukker automatisk efter 2 minutter.

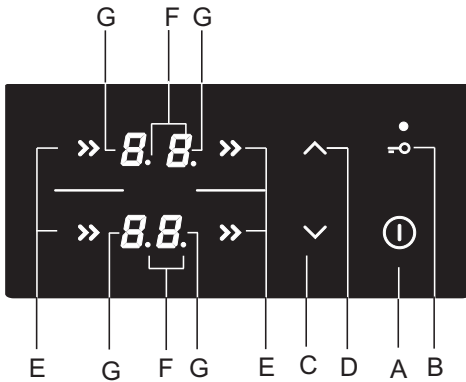
Ændring af tilberedningstiden

- Den resterende tilberedningstid kan ændres når som helst under madlavningen.
- Tryk to gange på knappen for den ønskede kogezone.
- Tryk på knappen (C) eller (D) for at indstille den nye tilberedningstid.

Visning af den resterende tilberedningstid

Hvis du har sat flere timere i gang, kan du få vist den resterende tilberedningstid ved at trykke to gange på knappen (E).

SLUKNING AF KOGEZONER



Du kan slukke for en kogezone (E) ved at indstille dens effekttrin til "0" med den relevante knap (C). Du kan slukke for en kogezone ved at trykke på knapperne (C) og (D) samtidigt. Der lyder et kort bip, og "0" vises på displayet.

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

RESTVARMEINDIKATOR

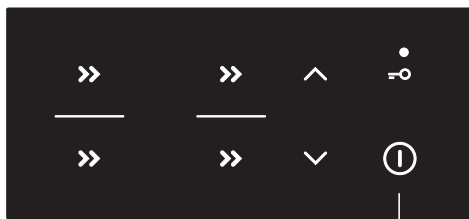
Den glaskeramiske kogeplade er også udstyret med et restvarmedisplay, "H". Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogegejet. Så længe symbolet "H" lyser, efter kogepladen er slukket, er der restvarme i kogezone. Du kan bruge denne restvarme 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. Varigheden afhænger af det valgte effekttrin. Hvis indstillingen ikke ændres inden for den indstillede tid, slukker kogezone automatisk.

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimal driftstid (i timer)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

SLUKNING AF HELE KOGEPLADEN



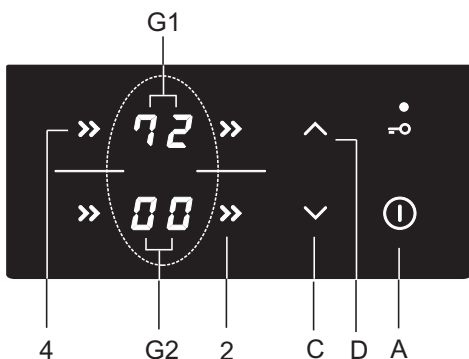
Hold tænd/sluk-knappen (A) inde i 1 sekund for at slukke for kogepladen. Der lyder et alarmsignal, og alle kogezone slukkes.

A

AUTOMATISK SLUKNING

Hvis knapperne er aktiveret i for lang tid (f.eks. på grund af væskespild eller efterladte genstande på betjeningspanelet), slukkes kogepladen efter 10 sekunder. "-" blinker på alle displays, og der afgives et lydssignal. Alarmsignalet stopper, når du fjerner genstanden eller tørrer væsken op.

INDSTILLING AF APPARATETS MAKSIMALE EFFEKT



Apparatets maksimale effekt er begrænset til 7200 W. Denne indstilling kan reduceres til 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Indstillingen kan foretages inden for de første 30 sekunder, når apparatet sluttes til lysnettet. Start med at låse apparatet op. Tryk samtidigt på knapperne 2 og 4 til valg af kogezone. Der lyder et alarmsignal, og den maksimale effekt vises på displayenhederne for kogezone G1 og G2. Indstil den nye maksimale effekt ved hjælp af knapperne (C) og (D).

Gem den nye indstilling ved at trykke samtidigt på knapperne 2 og 4 igen.

Hvis der indstilles en lavere maksimal effekt, er det ikke muligt at indstille et højt effekttrin for alle kogezone samtidig. Der lyder et alarmsignal, og "r" vises på displayet for den valgte kogezone for at angive, at den samlede effekt er blevet begrænset.

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.

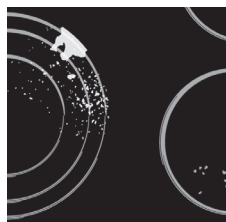
 Stålduld, grove skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengørings-sprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



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.



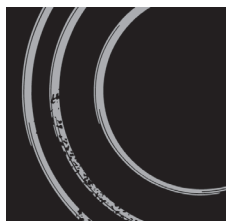
Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.



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 kogezone.



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 kogezone 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 kogezonernes 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
Induktionsgenereret støj	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.
Transformatoragtig brummen	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.
Vibration eller lyde fra kogegrejet	Denne form for støj forekommer i kogegrej, som er fremstillet af forskellige materialer.	Den skyldes vibrationer mellem tilstødende overflader af de forskellige materialeg. Støjen afhænger af kogegrejet. Den kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
Blæserstøj	Korrekt drift af elektroniske induktionskomponenter kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen udstyret med en blæser, som kører afhængigt af temperaturen.	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.
- »C« vises på displayet
 - Kogezoneen er overophedet. Vent, til kogezoneen er kølet af.
- »« vises på displayet
 - Dette symbol angiver, at det ikke er muligt at indstille det ønskede effektrin, fordi grænsen for kogepladens samlede maksimale effekt er nået.
- »F« vises på displayet
 - Dette symbol angiver, at der er opstået en fejl.



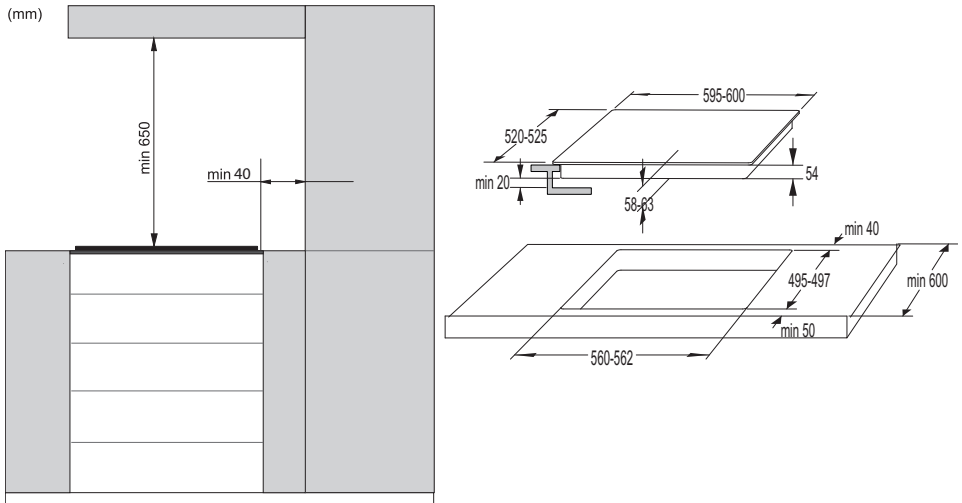
I tilfælde af fejl, eller hvis fejlindikatoren "F" ikke forsvinder, skal du afbryde strømmen til kogepladen i nogle få minutter (slå sikringen fra, eller sluk på hovedkontakten). Slut derefter strøm til kogepladen igen, og tænd på hovedkontakten.

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



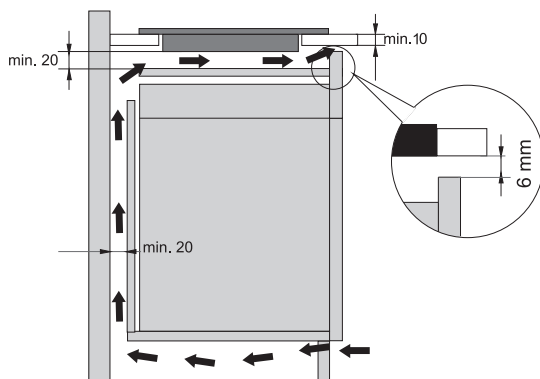
- Det er kun tilladt at bruge pyntelister af massivt træ bag ved kogepladen, hvis afstanden mellem pyntelisten og kogepladen svarer til den afstand, der er angivet i monteringsvejledningen.

VENTILATIONSHULLER I KØKKENELEMENTET

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

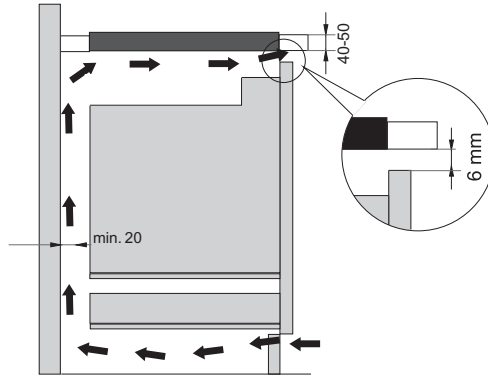
Køkkenelement med skuffe

- 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.
- Der skal monteres en vandret skillevæg under kogepladen i dens fulde længde. Der skal være mindst 20 mm frirum mellem underdelen af apparatet og skillevæggen. Der skal sikres tilstrækkelig udluftning fra bagsiden.
- 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.



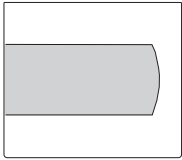
B Køkkenelement med indbygget ovn

- 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.

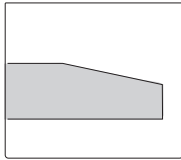


PLANLIMNING AF KOGEPLADE

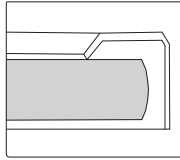
Apparater uden facetslebne kanter eller dekorationsrammer er egnede til planlimning.



børstet kant



facetkant

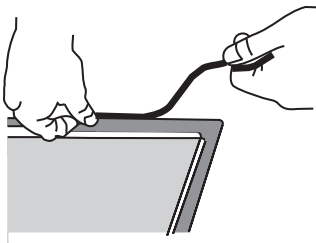


dekorationsramme

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.

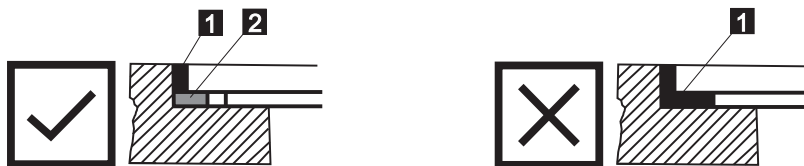
Apparatet må kun indbygges i bordplader af andre materialer, hvis bordpladeproducenten har givet udtrykkelig godkendelse til det. Sørg for, at udskæringen og apparatet passer nøjagtigt til hinanden. På den måde er det også nemt senere at løfte apparatet ud af bordpladen. Monter pakningstape langs med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

Førsegl 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.

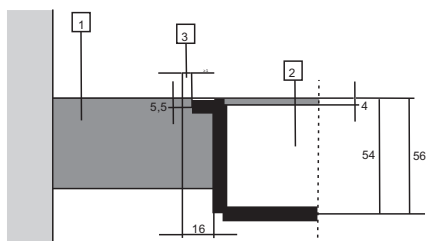


Forsøg ikke at løfte apparatet ud oppefra!



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

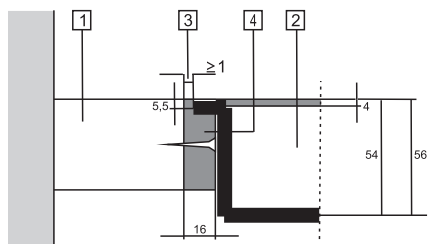
Bordplade af sten



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).

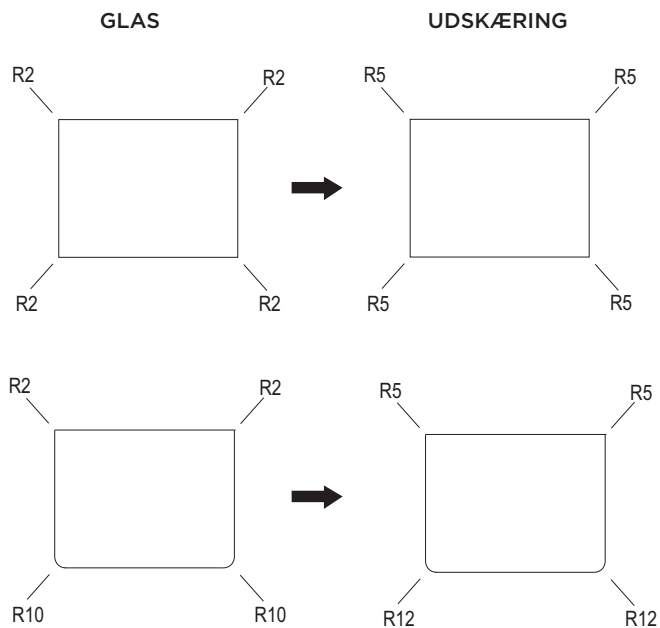
Bordplade af keramik, træ eller glas



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

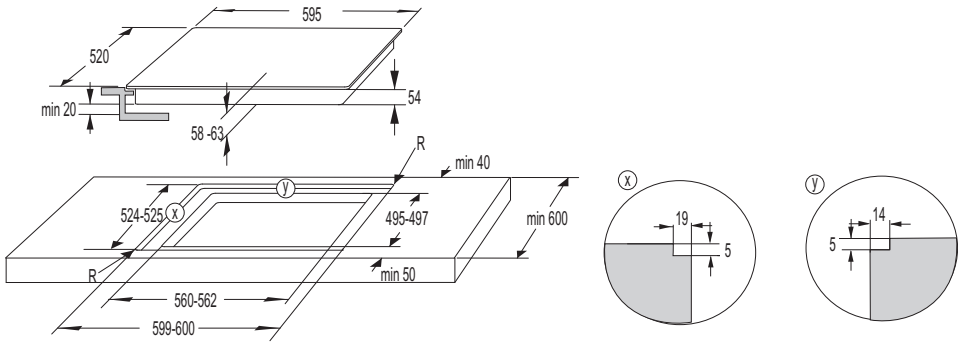
Af hensyn til fejlmarginen (tolerancen) for den glaskeramiske kogeplade og udskæringen i bordpladen, bør der være plads til en justering (min. 2 mm). Monter trærammen 5,5 mm under bordpladens overflade (se figuren).

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



MÅL PÅ UDSKÆRINGEN I BORDPLADEN

(afhænger af modellen)



Hvis ovnen skal installeres under en planimet kogeplade, skal bordpladens tykkelse mindst være 45 mm.

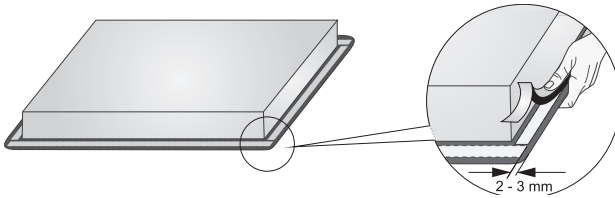
MONTERING AF SKUMPAKNINGEN



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 overlappe 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.

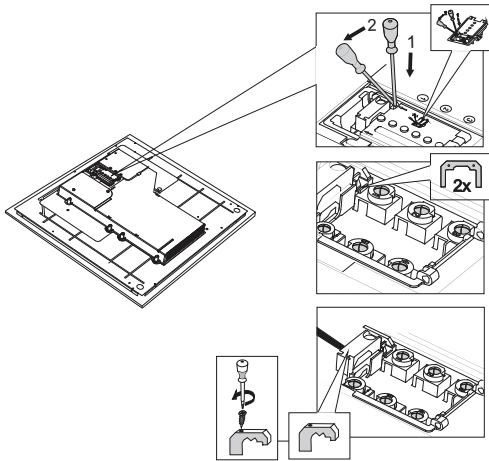
TILSLUTNING AF KOGEPLADEN TIL LYSNETTET

- 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.

TILSLUTNING

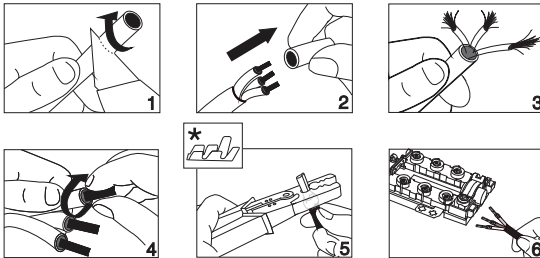


1. Kontroller spændingen. Før du tilslutter apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmets lysnet. Lysnettets spænding (220–240 V mellem L og N) skal kontrolleres af en fagmand ved hjælp af egnet måleudstyr.
2. Åbn dækslet på klemboksen.
3. Tilslut lederne afhængigt af apparattypen. Jumperne findes på klemrækken.

LEDNING

(apparater uden 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.
- Den udvendige ledning skal have en diameter på mindst 8,00 mm.
- Før ledningen gennem en kabeltrækaflastning (klemme), der beskytter ledningen mod at blive trukket ud.



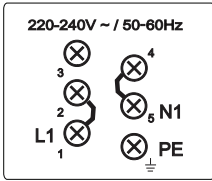
* Endetyller medfølger ikke



Vi anbefaler brug af endetyller til elektriske ledninger (slutterminaler).

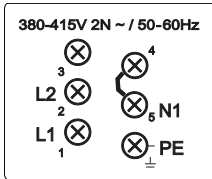
TILSLUTNINGSDIAGRAM

Enfaset tilslutning (32 A)

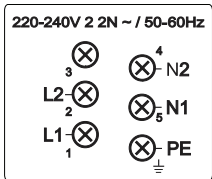


- Enfaset tilslutning (1 1N, 220-240 V- /50-60 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem fase og nul er 220-240 V-. Sæt en jumper på terminalerne 1 og 2 og på terminalerne 4 og 5.
 - ▷ Kredsløbet skal være forsynet med en sikring på mindst 32 A. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 4 mm².

Enfaset tilslutning (16 A)



- 2 faser og 1 nulforbindelse (2 1N, 380-415 V- /50-60 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem fase og nul er 220-240 V-; spændingen mellem faserne er 380-415 V-. Sæt en jumper på terminalerne 4 og 5. Kredsløbet skal være forsynet med mindst 2 sikringer på hver mindst 16 A. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 1,5 mm².



- 2 faser og 2 nulforbindelse (2 2N, 220-240 V ~ /50-60 Hz):
 - ▷ Spændingen mellem faser og nul er 220-240 V-.
 - ▷ Kredsløbet skal være forsynet med mindst 2 sikringer på hver mindst 16 A. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 1,5 mm².

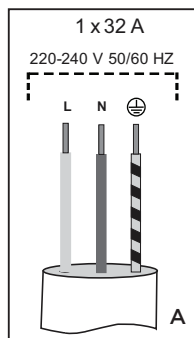
TILSLUTNING AF LEDNING

(apparater med ledning)

- Apparatet skal installeres permanent til et strømudtag.
- Anordninger til at afbryde apparatet fra lysnettet skal leve op til de gældende regler.
- Ledningen må ikke forlænges, og den må ikke føres over skarpe kanter.
- Hvis apparatet installeres over en ovn, skal du sørge for, at ledningen under ingen omstændigheder kan komme i kontakt med ovnens varme dele.

Enfaset tilslutning

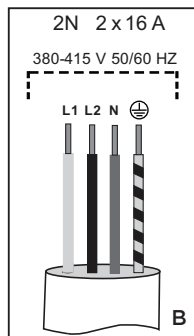
- Tilslut apparatet som vist i Diagram A.



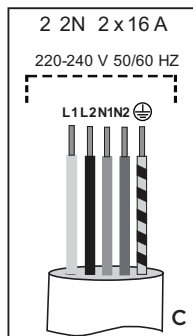
L = brun
N = blå
⏚ = gul og grøn

Tofaset tilslutning

- Hvis lysnettet har 2 faser og 1 nulforbindelse, skal du tilslutte apparatet som vist i Diagram B.
- Hvis lysnettet har 2 faser og 2 nulforbindelser, skal du tilslutte apparatet som vist i Diagram C.



L1 = brun
L2 = sort
N = blå
⏚ = gul og grøn



L1 = brun
L2 = sort
N1 = blå
N2 = grå
⏚ = gul og grøn

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.

BI4 7G



da (07-22)