
gorenje

Brugsanvisning



INDBYGGET GLASKERAMISK INDUKTIONSKOGEPLADE

Kære kunde!

Den glaskeramiske induktionskogeplade til indbygning er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, deponeres eller destrueres uden at beskadige naturen. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed. Når apparatet er udtjent, skal det bortskaffes på en måde, som ikke belaster miljøet. Aflever apparatet på din lokale genbrugsstation.

Brugsanvisning

Denne brugsanvisning er beregnet til slutbrugeren. Den beskriver apparatet og giver anvisninger til korrekt og sikker betjening. Brugsanvisningen gælder for flere forskellige apparattyper/-modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.

Tilslutningsanvisning

Apparatet skal tilsluttes lysnettet i overensstemmelse med anvisningerne i afsnittet Elektrisk tilslutning og i henhold til de gældende bestemmelser og standarder. Sådanne opgaver må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.

Typeskilt

Typeskiltet med modelspecifikke oplysninger er placeret nederst på apparatet.

Brandsikkerhed

Der må gerne være et højere køkkenelement på den ene side af apparatet, når det er monteret. På den anden side må køkkenelementet dog ikke være højere end apparatet.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGT - LÆS DETTE, INDE DU TAGER APPARATET I BRUG	5
Sikkerhedsforskrifter.....	5
Advarsler	6
GLASKERAMISK KOGEPLADE	7
Brug af kogepladen.....	8
Driftsprincip for induktionskogeplader	9
Kogegrej egnet til induktionskogeplader.....	9
Effekttrin.....	11
Energispareråd	11
BRUG AF KOGEPLADEN.....	12
Tænde og indstille effekttrin.....	12
Residual heat indicator.....	13
Power Boost	13
Fra.....	13
Børnesikring	14
Tilberedningstimer/minutur	14
Automatisk power boost.....	15
Brokoblede kogezone (kun nogle modeller)	16
Aktivering af de brokoblede kogezone	16
Deaktivering af de sammenkoblede kogezone	17
Pause/midlertidig afbrydelse	17
Aktivering af pausefunktion.....	17
Genoptagelse efter pause.....	17
Gendanne de seneste indstillinger.....	17
Maksimal tilberedningstid	18
Beskyttelse mod overophedning.....	18
Sikkerhedsfunktioner og fejlvisning.....	19
RENGØRING OG PLEJE AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE.....	20
Rengøring	20
MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE	21
Vigtige noter og advarsler.....	21
Montering af skumpakningen.....	22
Dimensioner for udskæringen i bordpladen (afhænger af modellen).....	22
Monteringsprocedure.....	24
Ventilationshuller i køkkenelementet.....	25
Tilslutningsdiagram	27
Enkeltfaset tilslutning med effektbegrænser	27
TILSLUTNING AF APPARATET TIL LYSNETTET	29
Clips	29
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	30
Typeskilt.....	30

VIGTIGT - LÆS DETTE, INDEN DU TAGER APPARATET I BRUG

Sikkerhedsforskrifter

- Dette apparat må bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn under brugen af apparatet, eller hvis de har modtaget relevante instruktioner i sikker betjening af apparatet og forstår de involverede risici. Lad aldrig børn lege med apparatet.
Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.
- ADVARSEL: Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år bør være under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- ADVARSEL: Det kan være farligt og medføre brand, hvis kogepladen efterlades uden opsyn under tilberedning med olie eller fedtstof. Forsøg aldrig at slukke branden med vand. Sluk for kogepladen, og dæk flammen med et låg eller en fugtig klud.
- Sluk altid for kogezone efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogezone.
- ADVARSEL: Hvis den glaskeramiske kogeplade er revnet, skal du slukke kogepladen for at undgå at få elektrisk stød. Sluk alle kogezone ved at trykke på de relevante knapper, og fjern sikringen, eller afbryd relæet, så apparatet er fuldstændigt isoleret fra lysnettet.
- Læg ikke genstande som f.eks. knive, gaffler, skeer eller grydelåg på induktionskogezone, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke en damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

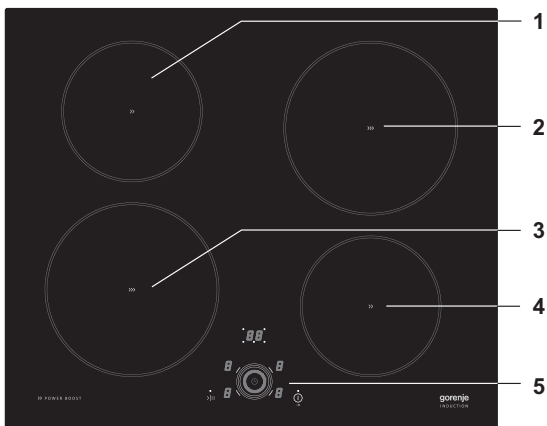
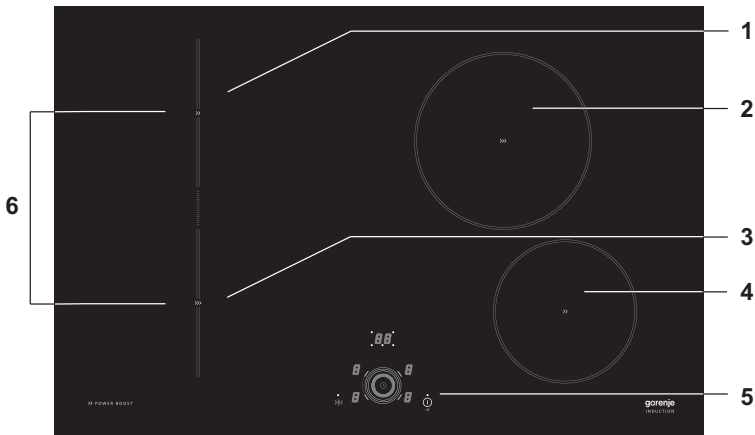
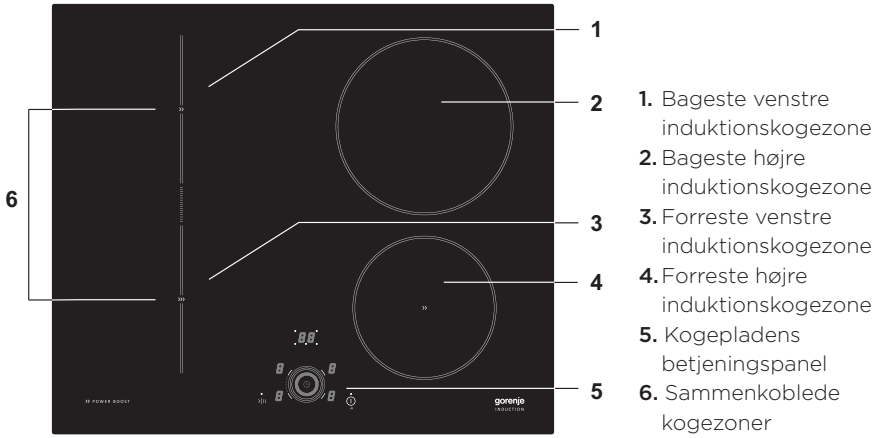
Advarsler

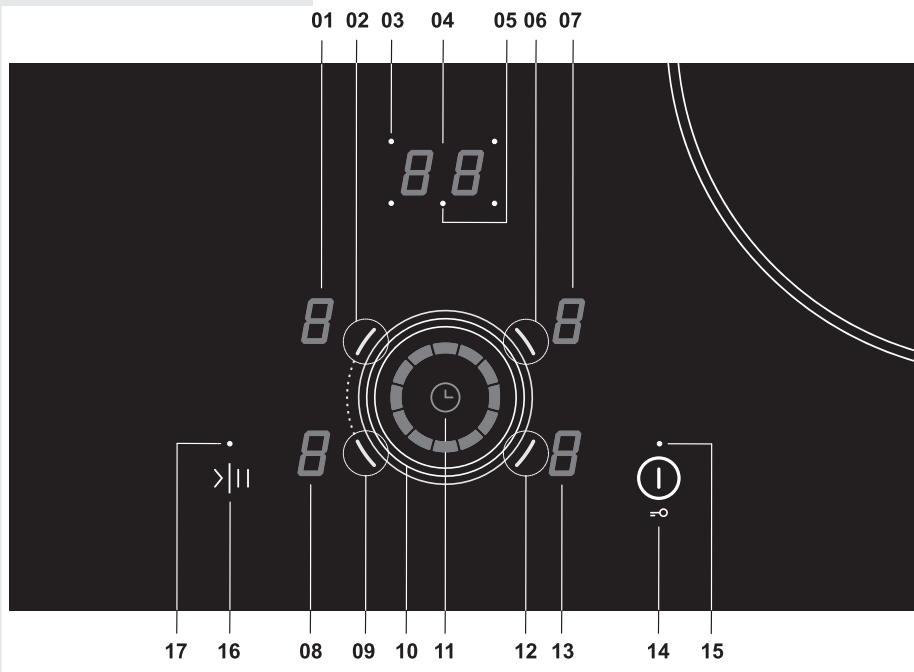
- Apparatet må kun slttes til lysnettet af en autoriseret installatør.
- Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet. Reparationer må kun udføres af en autoriseret installatør.
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af mad. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet. Stil ikke tomt kogegejr på kogezoneerne.
- 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.
- Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande som f.eks. rengøringsmidler, aerosoler osv. under apparatet.
- 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.
- Læg ikke genstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på induktionskogezoneerne, da de kan blive meget varme.



Symbolet, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal derimod afleveres på en miljøstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr. Sørg for at bortskaffe produktet korrekt, så du kan være med til at forebygge skader på miljøet og menneskers sundhed. Hvis du ønsker yderligere oplysninger om, hvordan apparatet genvindes, kan du henvende dig til kommunen, en genbrugsstation eller forretningen, hvor du købte apparatet.

GLASKERAMISK KOGEPLADE





1. Display, som viser effekten for bageste venstre kogezone
2. Knappen Menu for bageste venstre kogezone
3. Indikator for kogezonetimer
4. Timerdisplay
5. Indikator for minutur
6. Knappen Menu for bageste højre kogezone
7. Display, som viser effekten for bageste højre kogezone
8. Display, som viser effekten for forreste venstre kogezone
9. Knappen Menu for forreste venstre kogezone
10. Slider (9 effekttrin + power boost (P))
11. Knap til indstilling af tilberedningstimer/minutur
12. Knappen Menu for forreste højre kogezone
13. Display, som viser effekten for forreste højre kogezone
14. Knappen Tænd/sluk
15. Indikator for tænd/sluk
16. Knappen Pause
17. Indikator for pause

Driftsprincip for induktionskogeplader

- Der er indbygget 4 kogezone i den glaskeramiske kogeplade. Kogepladen er flad og uden kanter, hvor der kan aflejres snavs.
- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen dannes direkte i kogevejrets bund, hvor der er størst behov for den. Dermed undgås energitab gennem den glaskeramiske overflade. Energiforbruget er derfor markant lavere end ved konventionelle kogezone med strålevarme.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, som reflekteres fra kogevejret. Når kogezone slukkes, kaldes denne varme for "restvarmen".

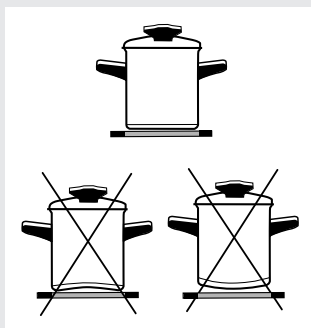
På induktionskogezone sker opvarmningen ved hjælp af en induktionsspole, som er monteret under den glaskeramiske overflade. Når der stilles kogevejret med magnetisk metalbund på spolen, induceres en strøm i grydens bund, som derved varmes op.

VIGTIGT!

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.

Kogegrej egnet til induktionskogeplader



- Induktion fungerer kun, hvis du bruger egnet kogegrej.
- Sørg for at stille kogegrej midt på kogezone.
- Brug kogegrej af stål eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Glaskogegrej samt kogegrej udført i legeringer med kobber- eller aluminiumbund er ikke egnet til induktion.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezone på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Brug kun kogegrej med plan bund! Konkav eller konveks bund (bund, der buer opad eller nedad) kan sætte overophedningssikringen ud af funktion og få kogepladen til at overophede. Det kan medføre, at glasoverfladen revner, eller at kogegrejets bund smelter. Ved skader, som skyldes uegnet kogegrej eller tomt/tørkogt kogegrej, bortfalder garantien.
- **Kig efter mærkerne "Induktion" eller "Egnet til induktion", når du køber kogegrej.**

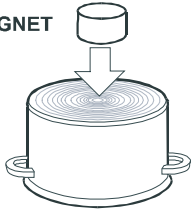


Brug kun kogegrej, som er egnet til induktionstilberedning med:

- en tyk bund (mindst 2 mm)
- en flad bund.

Kogezone	Minimumsdiameter
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



Magnettest

Brug en lille magnet til at tjekke, om kogegrejets bund er magnetisk. Brug kun kogegrej, som magneten kan hænge fast på.

Gryderegistrering

En af de mange fordele ved induktionskogeplader er gryderegistrering. Der er ikke noget energitab, hvis der ikke er kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejets bund har en diameter, som er mindre end kogezonens diameter. Hvis kogegrejet er meget mindre end kogezonen, er det dog ikke sikkert, at det kan registreres af kogezonen. Når kogezonen er aktiveret, vises symbolet "U" på displayet. Hvis der stilles kogegrej på induktionskogezonen inden for de næste 10 minutter, registrerer kogepladen kogegrejet og tænder på den indstillede tilberedningseffekt. Når kogegrejet fjernes fra kogezonen, afbrydes strømmen til kogezonen. Kogepladen bruger kun den energi, der er nødvendig i forhold til kogegrejets faktiske størrelse, også når kogegrejets diameter er mindre end kogezonens diameter.

Kogezonen kan blive beskadiget:

- Hvis der stilles tomt kogegrej på den.
- Kontrollér, at kogegrejets bund og kogezonerne er rene og tørre, så energien kan overføres mellem dem, og så kogezonerne ikke tager skade.
- Brug kun magnetisk kogegrej til kogning og stegning, f.eks. emaljeret kogegrej eller kogegrej af stål eller støbejern. Ellers fungerer kogezonerne ikke.

Effekttrin

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

Trin	Formål
0	Slukket, brug af restvarme
u	Hold maden varm
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	Bruning, stegning
9	Tilberedning af store mængder, brune, stege
P	Power boost-funktion til hurtig opstart af tilberedningen. Også velegnet til store mængder mad.

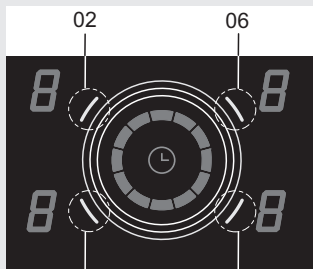
Energispareråd

- Når du køber kogegrej med en oplyst diameter, er bunden typisk smallere end toppen eller låget.
- Trykkogere, hvor maden tilberedes under tryk i en tætlukket gryde, er særligt økonomiske både med hensyn til energi- og tidsforbrug. Kortere kogetider sikrer desuden, at flere vitaminer bevares i maden.
- Sørg for, at der altid er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis du stiller tomt kogegrej på kogepladen, kan det blive 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.

Tænde og indstille effekttrin



14



02

06

09

12



10



- Når kogepladen tilsluttes lysnettet, lyser alle symboler på displayet kortvarigt. Kogepladen er herefter klar til brug.
- Kogepladen er forsynet med elektroniske sensorknapper, der aktiveres, hvis der røres ved den markerede overflade med fingerspidsen i mere end 1 sekund.
- Hver gang der trykkes på en sensor, bekræftes dette af et kort bip.
- Anbring ikke noget på sensorområdet. Sørg for, at sensorerne altid er rene.

1. Vær omhyggelig med at stille kogeuret midt på kogezone.
2. Tryk på knappen Tænd/sluk (14). Der lyder et bip.
3. Tryk på knappen Menu (02, 06, 09, 12) for den ønskede kogezone.
Der lyder et bip. Displayet for den valgte kogezone lyser. De øvrige displays dæmpes.
4. Lad fingeren glide langs slideren (10) for at vælge det ønskede effekttrin. Kogezone tændes automatisk på det indstillede effekttrin.
5. Lad fingeren glide over slideren for at øge eller reducere tilberedningseffekten.
Der er 9 effekttrin + power boost (P) for hver kogezone.

Gryderegistrering

Hvis kogepladen ikke kan registrere kogeuret af magnetisk materiale på kogezone, vises "U" på displayet, og kogezone forbliver kold uanset dens indstilling. Hvis du ikke stiller egnet magnetisk kogeuret på kogezone inden for 10 minutter, slukkes kogezone automatisk.

Residual heat indicator



En kogezone kan forblive varm i nogle få minutter efter brug. Så længe kogezone er varm, vises "H" på displayet.

Power Boost

Power boost-funktion gør det muligt at tilberede ved kogezonens maksimale effekt i kort tid (maksimalt 5 minutter). Når den maksimale power boost-tid er gået, vil effekten på nogle kogezone blive reduceret til effekttrin 9.

To kogezone, som er overfor hinanden (foran og bagved hinanden)

- To kogezone, som er overfor hinanden, påvirker hinandens drift. Dette gælder ved de højeste effekttrin (9 og over). Hvis du vælger power boost for en af kogezone, reduceres effekttrinnet for den anden kogezone automatisk.
- To kogezone, som er ved siden af hinanden, påvirker ikke hinandens drift.

Aktivering af power boost-funktionen

1. Anbring kogegrejet på kogezone, og tænd for kogezone.
2. Lad fingeren glide til venstre eller højre over slideren (10), til "P" vises på displayet. Power boost-funktionen er nu aktiveret.

Deaktivering af power boost-funktionen

Power boost-funktionen er aktiveret, og "P" vises på displayet.

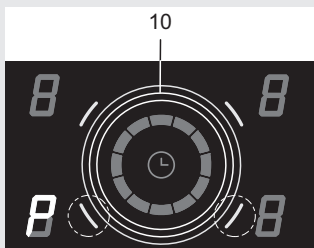
1. Vælg et lavere effekttrin ved hjælp af slideren (ved at lade fingeren glide mod venstre eller mod højre). Det lavere effekttrin vises på displayet.

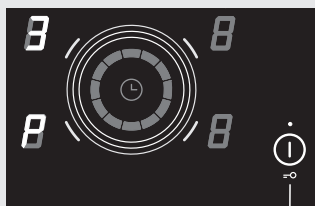
Fra

Slukke for en enkelt kogezone

En kogezone er tændt. Effekttrinnet er på displayet vist som en værdi fra 1 til 9 eller med "P".

- Indstil effekttrinnet til 0 (slukket) ved hjælp af slideren. Hvis alle kogezone indstilles til effekttrinnet 0, og der ikke foretages yderligere, slukkes kogepladen efter 20 sekunder.





14

Børnesikring



Tilberedningstimer/ minutur



Slukke for alle kogezoneer

Flere kogezoneer er aktiveret.

- Tryk på knappen Tænd/sluk (14) for at slukke for alle kogezoneer.
Der lyder et bip. Alle displays slukkes. Kogepladen er nu slukket.

Slå børnesikringen til

- Tænd for apparatet på knappen Tænd/sluk (14).
- Tryk på knappen Tænd/sluk (14) igen, og hold den i mindst 3 sekunder, til der lyder et bip.
"L" vises i nogle få sekunder på kogezoneudisplayet.
Børnesikringen er nu slået til.

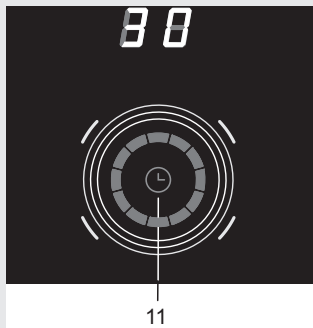
Slå børnesikringen fra

- Tryk på knappen Tænd/sluk (14), og hold den i mindst 3 sekunder, til der lyder et bip.
"O" vises på kogezoneudisplayet. Børnesikringen er nu slået fra.

Tips

Slå børnesikringen til inden rengøring for at undgå, at kogepladen tændes utilsigtet.

En tilberedningstimer kan indstilles for hver kogezone. Kogepladen er også forsynet med et minutur. Både timeren og minuturet kan indstilles til maksimalt 99 minutter. Minuturet fungerer på samme måde som tilberedningstimeren. Forskellen er blot, at minuturet hverken er forbundet med eller styrer kogezoneerne. Hvis minuturet er indstillet, fortsætter nedtællingen, selv om du slukker for kogepladen. Minuturet kan kun slukkes, hvis kogepladen er tændt.



Indstille tilberedningstimer for en kogezone

1. Vælg den ønskede kogezone, og indstil den på det ønskede effektttrin.
2. Tryk på knappen (11) til indstilling af tilberedningstimer/ minutur.
3. Indstil den ønskede tid med slideren.
Tiden kan indstilles i 10 minutters-intervaller ved hjælp af knappen (11). Tidsindstillingen vises på timerdisplayet (O4).
Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.

Indstilling af minutur

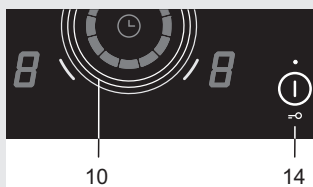
1. Tryk på knappen (11) til indstilling af tilberedningstimer/ minutur.
2. Indstil den ønskede tid med slideren.
Tiden kan indstilles i 10 minutters-intervaller ved hjælp af knappen (11). Tidsindstillingen vises på timerdisplayet (O4). Når den indstillede tid er gået, lyder alarmen.

Automatisk power boost

Alle kogezone er også udstyret med automatisk power boost-funktion. Når den automatiske power boost-funktion er aktiveret, varmer kogezone altid op med maksimal effekt til den indstillede effekt er opnået. Når den indstillede effekt er opnået, skifter kogezone til dette effektttrin. Automatisk power boost-tid afhænger af det valgte effektttrin (1-8).

Sådan aktiveres funktionen

1. Vær omhyggelig med at stille kogegrejet midt på kogezone.
2. Tryk på knappen Tænd/sluk (14). Der lyder et bip.
3. Tryk på knappen Menu (A) for den ønskede kogezone.
Der lyder et bip. Displayet for den valgte kogezone lyser. De øvrige displays dæmpes.
4. Lad fingeren glide langs slideren (10) for at vælge det ønskede effektttrin. Hold fingeren på slideren ved det ønskede effektttrin i mindst 3 sekunder.
"A" og den valgte tilberedningseffekt vises skiftevis på displayet.



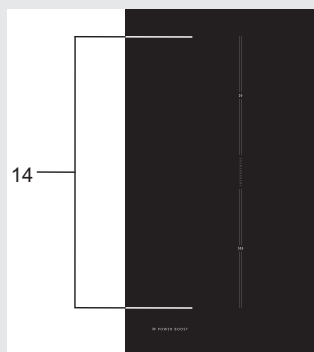
Tabellen viser effektrin og tilhørende driftstider for power boost.

Effektrin	Power boost-tid (minutter: sekunder)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Fra

1. Tryk på knappen Menu for den ønskede kogezone.
2. Brug slideren til at reducere tilberedningseffekten. Den intensive drift slukkes automatisk.

Brokoblede kogezone (kun nogle modeller)



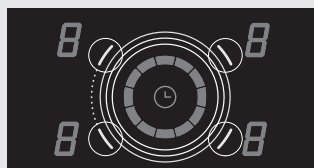
På nogle modeller er det muligt at brokoble de to venstre kogezone, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde.

- Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezone.

Den maksimale størrelse på kogegrejet er cirka 40x25 cm. Vi anbefaler kogegrej med en tyk bund. Under tilberedningen bliver kogegrejet varmt. Pas på, at du ikke brænder dig.

- Kogegrejet må ikke stå, så det dækker betjeningspanelet.

Aktivering af de brokoblede kogezone



- Tænd for kogepladen ved at trykke på knappen Tænd/sluk (14).
- Tryk på knappen (09) til den forreste venstre kogezone, og hold den i cirka 2 sekunder. Der lyder et bip. Et blinkende "omvendt U" vises på displayet for den bageste venstre kogezone (01) og angiver, at de 2 kogezone er brokoblet.
- Inden for de næste tre sekunder skal du trykke på knappen til den bageste venstre kogezone (02) og indstille effektrinnet for de brokoblede kogezone med slideren.

Deaktivering af de sammenkoblede kogezone

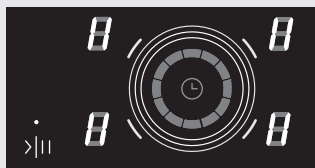
- Hvis du senere vil ændre effekttrinnet, skal du først trykke på knappen for den ///bageste venstre kogezone. Bemærk! Power boost-funktionen er ikke tilgængelig ved brokoblede kogezone. Det højest mulige effekttrin er 9.

Pause/midlertidig afbrydelse



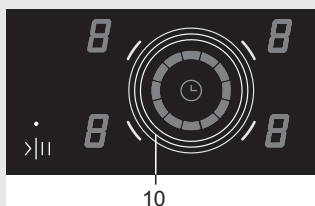
Brug pausefunktionen til midlertidigt at slå kogepladen fra, hvis du har behov for at afbryde tilberedningen (f.eks. for at rengøre kogepladen under tilberedningen). Kogezonernes varme, minuturet og tilberedningstimeren afbrydes midlertidigt (sættes på pause). Den maksimale pause er 10 minutter. Efter 10 minutters pause slukkes kogepladen automatisk.

Aktivering af pausefunktion



- Tryk på knappen Pause (16), indtil der lyder et bip. Symbolet "||" vises på kogezonernes displays. Kogepladen er nu sat på pause.

Genoptagelse efter pause



- Tryk på knappen Pause (16), indtil der lyder et bip. Indikatoren over knappen Pause blinker.
- Lad fingeren glide hen over slideren (10). De aktuelle indstillinger vises på displayene.

Gendanne de seneste indstillinger

Med denne funktion kan du gendanne alle kogezoneindstillinger, hvis kogepladen slukkes ved et uheld. Dette er dog kun muligt inden for 6 sekunder efter, at kogepladen er slukket.

- Tryk på knappen Tænd/sluk (14) for at tænde kogepladen igen inden for 6 sekunder efter, at den er blevet slukket. Symbolet "I I" blinker i 6 sekunder

på displayene. Tryk på knappen (16) inden for de 6 sekunder. Dette gendanner alle de indstillinger, der var aktiveret, lige før kogepladen blev slukket.

Maksimal tilberedningstid

Sikkerhedsslukning

Indstil effektrin	Timer før automatisk sikkerhedsslukning
u	8
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Den maksimale driftstid for hver kogezone er begrænset som vist i skemaet ovenfor. Når en kogezone slukkes ved hjælp af sikkerhedsmekanismen, vises "0" på displayet (eller "H", hvis der stadig er restvarme).

Eksempel:

Indstil kogezonens effektrin til 6, og lad den være tændt et stykke tid. Hvis kogezonens effekt ikke ændres, slukker sikkerhedsafbryderen for kogezone efter 1½ time.

Beskyttelse mod overophedning

- Kogepladen er forsynet med en blæser, som afkøler kogepladens elektroniske komponenter under tilberedningen. Blæseren kan fortsætte med at køre i nogen tid, efter at tilberedningen er afsluttet.
- Induktionskogepladen er også forsynet med 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 kogezone slukkes helt. Hvis det sker, vises "E2" på displayet. Når kogepladen er kølet af, kan den bruges igen.

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

Fejl, mulig årsag, løsning

- Der lyder et konstant bip, og "Er03" blinker på displayet.
 - Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller der er anbragt en genstand oven på sensorerne.
Tør overfladen af.
- E/2 blinker
 - Kogezonen er blevet overophedet. Vent, til kogezonen er kølet ned.
- E/3 blinker
 - Kogegrejet er ikke magnetisk og er derfor ikke egnet til brug med kogepladen. Vælg andet kogegrej.

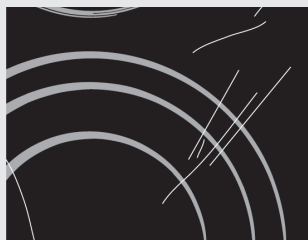


I tilfælde af fejl, eller hvis fejlvisningen ikke forsvinder, skal du afbryde strømmen til kogepladen i nogle få minutter (slå sikringen fra, eller sluk på hovedkontakten). Derefter skal du slutte strømmen til kogepladen igen og tænde på hovedkontakten.

Hvis fejlen opstår igen, skal du kontakte en autoriseret installatør.

RENGØRING OG PLEJE AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

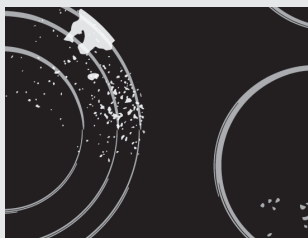
Rengøring



Figur 1



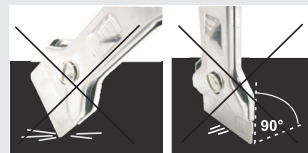
Figur 2



Figur 3



Figur 4



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

Advarsel! Stålstuld, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også tage skade af skrapping spraymidler samt uegnede eller flydende rengøringsmidler eller flydende rengøringsmidler, som ikke er omrustet tilstrækkeligt før brug (Figur 1 og Figur 2).

Mønsteret kan slides af ved brug af skrapping eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogeøj med ru eller beskadiget bund (Figur 2).

Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud (Figur 3).

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 skrapping rengøringsmidler eller kalkfjerner (Figur 3).

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 (Figur 3).

Vanskelige og brændte pletter fjernes med en speciel glaskeramisk skraber (Figur 4).

Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.



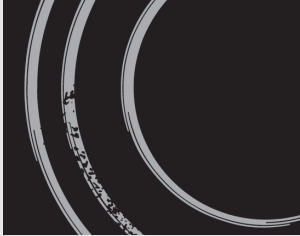
Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.

Hold skraber i den korrekte vinkel (45° til 60°). Pres forsigtigt skraber mod glasoverfladen, og skub den over mønstermærkerne 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 eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogezone stadig er varm (Figur 4), da sukker kan beskadige overfladen permanent (Figur 5).



Figur 5

Misfarvning af den glaskeramiske overflade har ingen indvirkning på dens drift eller stabilitet.

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.

MONTERING AF EN GLASKERAMISK KOGEPLADE

Vigtige noter og advarsler

- Apparatet skal monteres i en bordplade og tilsluttes lysnettet af en autoriseret installatør.
- Laminat, lim eller plastdele på det køkkenelement, hvor apparatet monteres, skal være varmebestandigt (100 °C). Hvis materialet ikke er tilstrækkelig varmebestandigt, kan det blive deformeret.
- Kogepladen er beregnet til indbygning i en bordplade over et køkkenelement med en bredde på mindst 600 mm.
- Når den glaskeramiske kogeplade er monteret, skal de to forreste fastgørelsesbeslag være tilgængelige fra undersiden.
- Eventuelle overskabe over kogepladen skal sidde så højt oppe, at de ikke generer arbejdet ved kogepladen.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten skal som minimum svare til den afstand, der angives i installationsvejledningen til emhætten, og må under ingen omstændigheder være mindre en 650 mm.
- Afstanden mellem apparatets kant og det tilstødende køkkenelement skal være mindst 40 mm.
- 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.
- Mindsteafstanden mellem kogepladen og den bageste væg er angivet på monteringsstegningerne.

Montering af skumpakningen

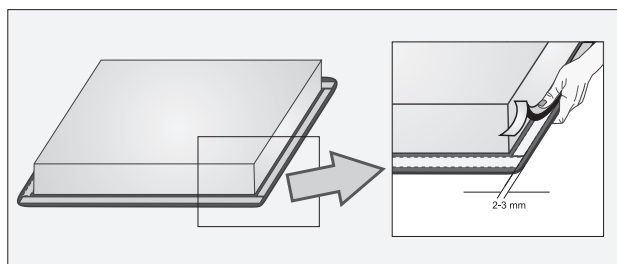
Før apparatet monteres i en køkkenbordplade, skal skumpakningen, der følger med apparatet, fastgøres på undersiden af den glaskeramiske kogeplade (se illustrationen). **Monter ikke apparatet uden denne pakning!**

Sæt pakningen på apparatet på følgende måde:

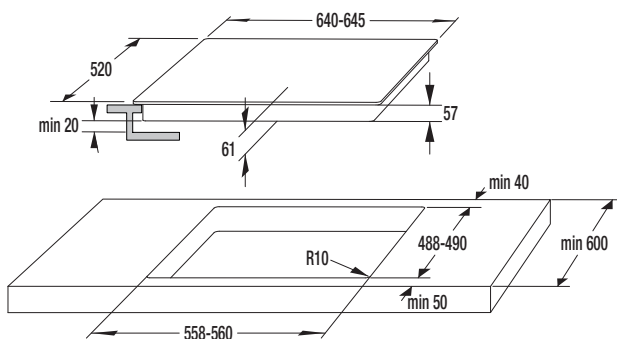
- Tag den beskyttende film af pakningen.
- Lim pakningen på undersiden af glasset, cirka 2-3 mm fra kanten som illustreret. Pakningen skal monteres langs hele glaskanten. Pakningen må ikke overlape i hjørnerne.
- Ved montering af pakningen skal du kontrollere, at den ikke er blevet beskadiget af skarpe genstande.

Bemærk

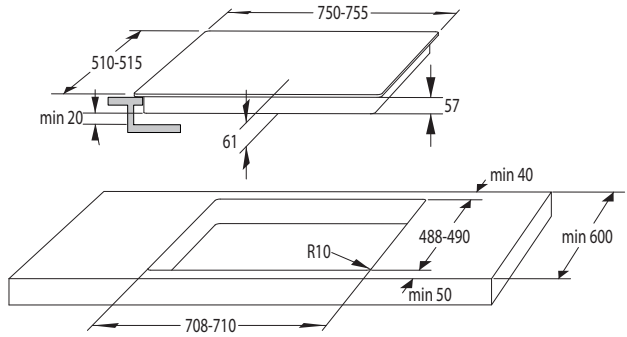
I visse apparater er pakningen allerede monteret!



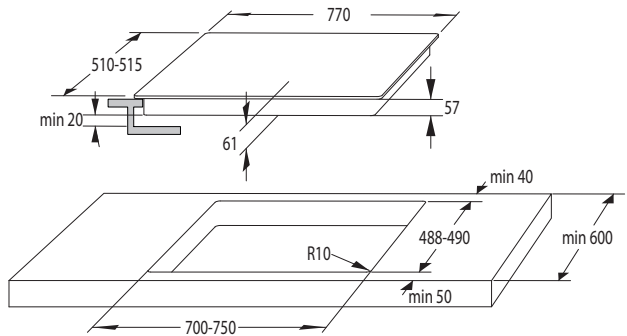
Dimensioner for udskæringen i bordpladen (afhænger af modellen)



- SIVK6



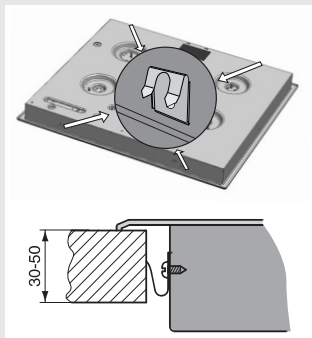
- SIVK7



- SIVK7

- Kogepladen kan installeres i køkkenborde, der har en tykkelse på mellem 30 mm og 50 mm.
- Hvis bordpladen er tykkere end 40 mm, skal der raspes af den inderste kant. Det vil muliggøre tilstrækkelig luftcirkulation.
- Hvis bordpladens tykkelse overstiger 30 mm, skal åbningen til kogepladen laves midt i med tilstrækkelig afstand til forkanten af ovnen, så induktionskogepladen ikke kan komme til at berøre ovnens kabinet.
- Hvis du vil montere induktionskogepladen i en eksisterende åbning, skal du sikre dig, at de krævede installationsmål overholdes (installationsdybde: 56 mm).

Monteringsprocedure



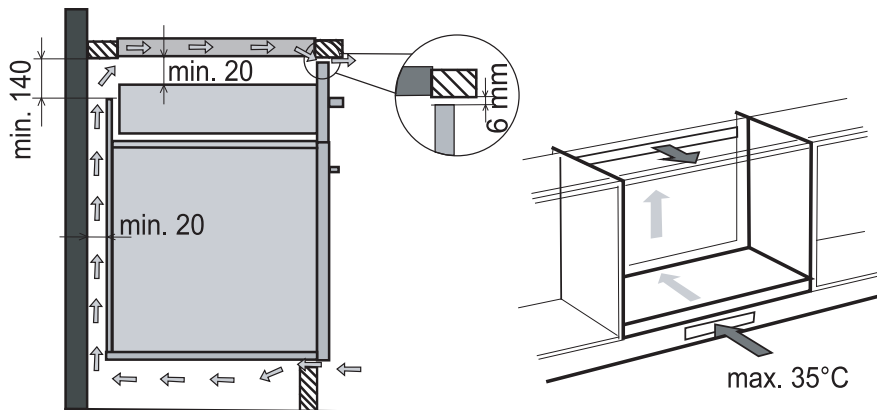
- Bordpladen skal være fuldstændig plan.
- Beskyt de udskårne flader.
- Brug de fire medfølgende skruer til at fastgøre monteringsbeslagene til hullet og udskæringen i kogepladens for- og bagside.
- Slut kogepladen til lysnettet (læs afsnittet Elektrisk tilslutning).
- Sænk kogepladen ned i åbningen i bordpladen.
- Kogepladen presses med et fast tryk ned mod bordpladen oppefra.
- Brug ikke skruer, der er længere end 6,5 mm, til at skruer befæstelsesbeslaget fast med.

Ventilationshuller i køkkenelementet

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

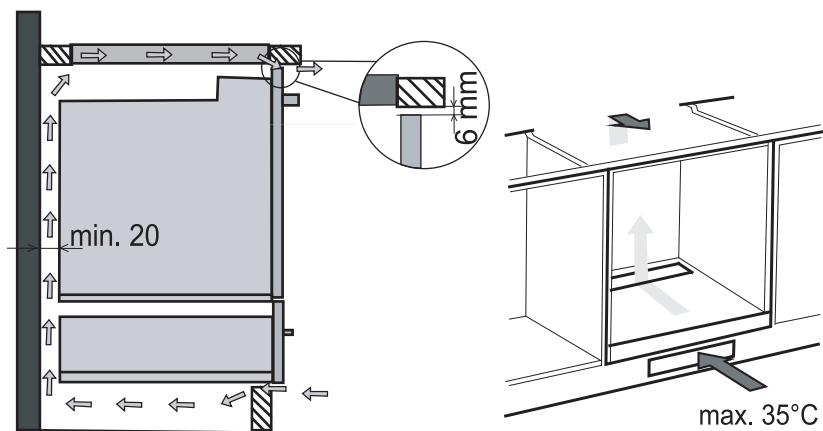
Køkkenelement med skuffe

- 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.



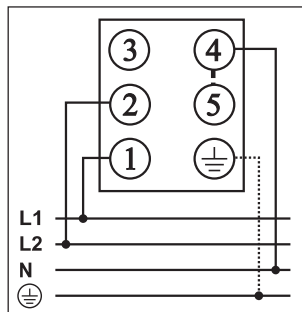
B Køkkenelement med indbygget ovn

- Det er muligt at installere en ovn under induktionskogepladen, hvis ovnen er af typen EVP4.., EVP2.. 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.

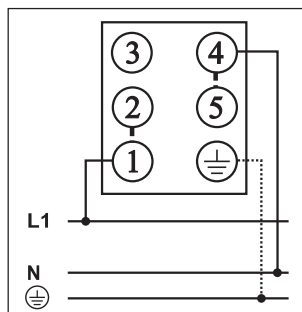


Tilslutningsdiagram

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Enkeltfaset tilslutning med effektbegrænser

Apparatet er designet til tofasnet tilslutning, men kan også sluttes til én fase.

• Tofasnet tilslutning

Monter en jumper på terminalerne/clipsene 4 og 5.

• Enkeltfaset tilslutning

Monter en jumper på terminalerne/clipsene 4 og 5 og på terminalerne/clipsene 1 og 2.

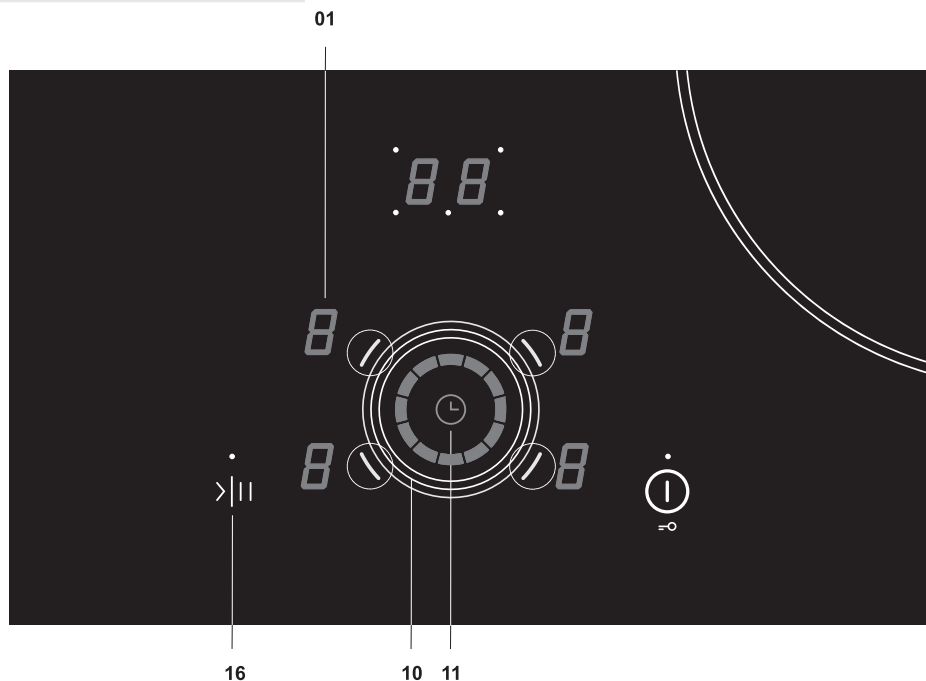
Bemærk! Terminal 3 er ledig.

Du kan bruge følgende til tilslutningen:

- Gummiledning af typen H05 RR-F 4x1,5 med grøn/gul jordledning;
- PVC-isoleret ledning af typen H05 RR-F 4x1,5 med grøn/gul jordledning, eller andre ledninger af samme eller bedre kvalitet.


- Hvis dit relæ ikke tillader en strøm på 32 ampere, kan du begrænse kogepladens samlede effekt, så den aldrig overstiger 16 ampere.
- Hvis du slår effektbegrænseren til, kan de enkelte kogezone kun skrues op, så længe den samlede effekt ikke overstiger grænsen. Når grænsen nås, lyder der et bip, og indstillingerne på displayene blinker.
- Indstillingen kan aktiveres inden for 2 minutter efter, at kogepladen er blevet sluttet til lysnettet. Apparatet skal være slukket og ulåst.
- Tryk på knappen Pause (16), og hold den. Tryk nu samtidigt på knappen til indstilling af minutur (11).
- Når du slipper knappen (11) (og stadig holder knappen Pause inde), tændes den nederste del af den runde slider i 10 sekunder.
- Lad fingeren glide over sliderens (10) nederste del fra yderste højre side til yderste venstre side, mens du fortsat holder knappen Pause (16) inde.

- Effektbegrænserens indstilling vises på displayet (01) for den bageste venstre kogezone: 0 = 32 A; 1 = 16 A
Du kan nu slippe knappen (16).
- Tryk et vilkårligt sted på sliden (10) for at skifte mellem indstillingerne 0 og 1.
- Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen (11) til minuturet.
- Hvis du vil ændre indstillingen igen, skal apparatet først afbrydes fra lysnettet i nogle få sekunder.



- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Strømbeskyttelse skal opfylde gældende regler.
 - Du kan komme til terminalerne ved at åbne dækslerne over dem.
 - Før du tilslutter apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i hjemmets lysnet.
 - Typeskiltet er anbragt på kogepladens underside.
 - Apparatet er beregnet til tilslutning til vekselstrøm med en spænding på 230 V.
 - 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.
 - For at undgå brandfare, må der kun være et køkkenelement, som er højere end kogepladen, på den ene side af kogepladen. På den anden side må køkkenelementet dog ikke være højere end apparatet.
 - Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.

BEMÆRK!

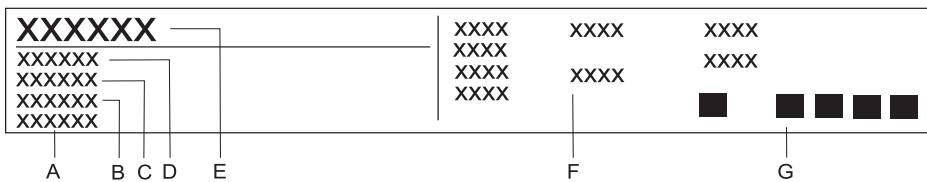
Afbryd strømmen til apparatet, før der udføres reparationer eller vedligeholdelse. Apparatet skal tilsluttes i henhold til det diagrammet og i overensstemmelse med lysnettets spænding. Jordforbindelsen (PE) skal tilsluttes den terminal, der er mærket med jordsymbolet . Før ledningen gennem en kabeltrækaflastning (klemme), der beskytter ledningen mod at blive trukket ud. Når kogepladen er sluttet til, skal du tænde for alle kogezoneer i cirka 3 minutter for at se, om de fungerer korrekt.

Clips

Brug en flad skruetrækker til at åbne dækslet over terminalerne. Brug de medfølgende jumpere, når du tilslutter apparatet.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Typeskilt



- A** Serienummer
- B** Kode/ID
- C** Model
- D** Type
- E** Mærke
- F** Teknisk information
- G** Symboler for opfyldelse af standarder

VI FORBEHOLDER OS RET TIL AT ÆNDRE SPECIFIKATIONERNE, UDEN AT DETTE FÅR BETYDNING FOR APPARATETS FUNKTION.

gorenje



566219