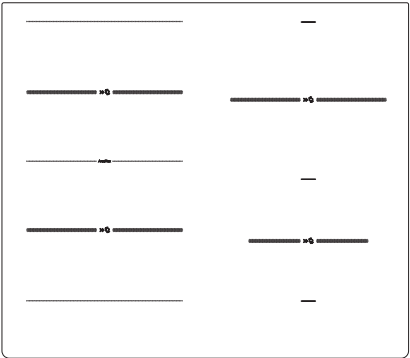


BRUGSVEJLEDNING

Induktionskogeplade

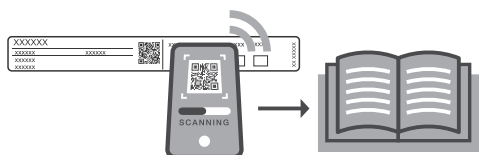


Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

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

Kontrollér, 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.

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



Besøg <http://www.gorenje.com>, eller scan QR-koden på typepladen for at få mere detaljerede instruktioner og tips.

Følgende symboler anvendes i brugsanvisningen og har følgende betydning:



INFORMATION!

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generel fare

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsforskrifter	4
Andre vigtige sikkerhedsforskrifter	7
Før tilslutning af apparatet	7
Beskrivelse af apparatet	8
Tekniske oplysninger	8
Før du bruger apparatet første gang	8
Kogeplade	9
Betjening af kogepladen	12
Betjeningspanel	12
Sådan tændes kogepladen	13
Sådan tændes kogezoneerne	13
Sådan ændres kogezonens indstillinger	13
Automatisk hurtigopvarmning	13
Broforbundet kogezone	14
Genkendelse af grydens placering med automatisk brodannelse mellem kogezoneer	15
Power Boost	16
Beskyttelse mod overophedning	17
Børnesikring/-lås	17
Optøning/genopvarmning	17
Timerfunktioner	18
Sådan sætter du tilberedningsprocessen på pause – Stop&Go (pause)	19
Hukommelsesfunktion	20
Automatisk slukning	20
Slukke en kogezone	20
Restvarme-indikator	20
Maksimal tilberedningstid	20
Sådan slukkes hele kogepladen	20
Brugerindstillinger	21
Rengøring og vedligehold	23
Fejlafhjælpningstabel	24
Støj under madlavning med induktion	25
Installation af en indbygget kogeplade	26
Fremgangsmåde ved installation	26
Ventilationsåbninger i underskabet	27
Nedfældning i bordpladen	28
Montering af skumpakningen	32
Tilslutning af apparatet til lysnettet	33
Forbindelsesdiagram	33
Bortskaffelse	35

Sikkerhedsforskrifter



VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER – LÆS BRUGSVEJLEDNINGEN 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: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær forsigtig, og undgå at røre ved varme elementer.

Børn på under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre der løbende føres tilsyn.

Anvend ikke damprensere eller højtryksrensere til rengøring af apparatet, da det medfører risiko for elektrisk stød.

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

En frakoblingsmekanisme skal være inkorporeret i den faste installation i overensstemmelse med gældende regler.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes repræsentant eller tilsvarende autoriserede personer for at undgå farer (gælder kun apparater med tilslutningsledning).

ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød. Sluk alle kogezone ved at trykke på de relevante knapper, og fjern sikringen, eller afbryd relæet, så apparatet er fuldstændig isoleret fra lysnettet.

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 genstande på kogepladerne.

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

FORSIGTIG: Apparatet er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet.

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.o.

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

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

Andre vigtige sikkerhedsforskrifter

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 skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

Hvis et andet elektrisk apparat er tilsluttet en AC-stikkontakt i nærheden af dette apparat, skal du sørge for, at ledningen til apparatet ikke kommer i kontakt med varme kogezoneer.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en autoriseret servicetekniker for at undgå fare.

Brug af den glaskeramiske plade som opbevaringsområde kan resultere i ridser eller andre skader på den. Opvarm aldrig fødevarer i sølvpapir eller i plastbeholdere på kogepladen. Folien eller beholderne kan smelte, hvilket kan medføre brand eller beskadigelse af kogepladen.

Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande under apparatet, såsom rengøringsmidler eller vaskepulver, spraydåser, etc.

Eventuelle uoverensstemmelser i farvenuancerne mellem forskellige apparater eller komponenter på tværs af en enkelt designlinje kan skyldes en række faktorer, f.eks. at apparaterne ses fra forskellige vinkler, at baggrunden, materialerne og rumbelysningen er forskellige.

Før tilslutningen af apparatet



ADVARSEL!

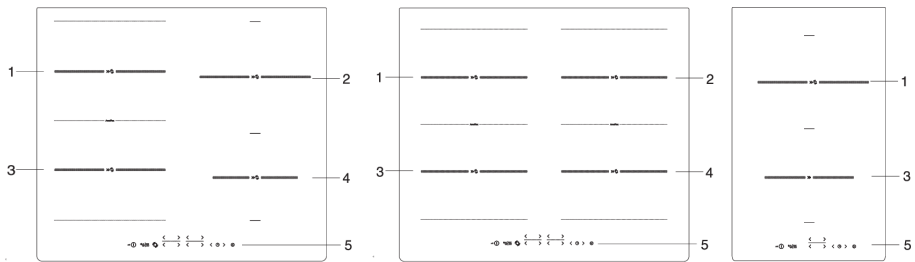
Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

Beskrivelse af apparatet



INFORMATION!

Apparatets funktioner og udstyr afhænger af modellen.



1. Bageste venstre induktionskogezone
2. Bageste højre induktionskogezone
3. Forreste venstre induktionskogezone
4. Forreste højre induktionskogezone
5. Betjeningsmodul til kogeplade

Tekniske oplysninger

(afhænger af modellen)



- A. Serienummer
- B. Kode
- C. Type
- D. Varemærke
- E. Model
- F. Tekniske oplysninger
- G. Overholdelse af standarder/symboler

Typeskiltet med grundlæggende oplysninger om apparatet sidder på undersiden af kogepladen. Oplysninger om apparattype og -model kan findes på garantiarket.

Før du bruger apparatet første gang

Hvis komfuret har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, som kan beskadige overfladen.

Under den første brug kan der forekomme en karakteristisk "lugt af nyt apparat". Den vil gradvist forsvinde.

Kogeplade

Glaskeramisk kogeplade

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Brug ikke den glaskeramiske kogeplade, hvis den er revnet eller i stykker. Hvis en skarp genstand falder ned på kogepladen, kan kogepladen gå i stykker. Konsekvenserne af et sådant uheld kan ses med det samme eller først efter et stykke tid.
- Hvis der opstår en synlig revne i kogepladen, skal du straks afbryde strømforsyningen til apparatet.
- Sørg for, at kogezone og kogegrejets bund er ren og tør. Dette vil sikre, at varmen ledes bedre, og vil forebygge skader på varmefladen.
- Anbring ikke tomt kogegrej på kogezone. Kogezone kan blive beskadiget, hvis du placerer en tom gryde på den. Før du placerer en gryde på kogezone, skal du aftørre grydens bund, så den er hel tør, for at sikre, at varmen kan ledes.

Effektniveauer ved tilberedning

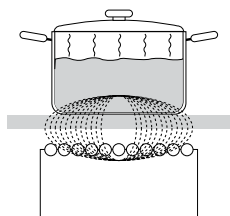
Kogezone's varmeeffekt kan indstilles til 10 forskellige niveauer (afhængigt af model). Tabellen viser nogle eksempler på brug for hvert niveau.

Effektniveau ved tilberedning	Formål
0	slukket, restvarmen bruges
1 - 2	holder maden varm, langsom tilberedning af mindre mængder (laveste indstilling)
3	langsom tilberedning (opfølgende tilberedning efter den første effektførogelse)
4 - 5	langsom tilberedning (opfølgende tilberedning) af store mængder, pandestegning af større stykker
6	svitsning og bruning
7 - 8	svitsning
9	tilberedning af store mængder, svitsning
P	Power Boost indstilling for start af tilberedningsprocessen; også velegnet til meget store mængder mad

Energispareråd

- Når du køber kogegrej, skal du være opmærksom på, at den diameter, der er angivet for gryden, normalt vedrører den øverste kant eller låget, som normalt er større end grydens bund.
- Hvis det tager lang tid at koge en ret, anbefales det at bruge en trykkoger. Sørg for, at der altid er tilstrækkelig væske i trykkogeren. Hvis en tom trykkoger placeres på kogepladen, kan den blive overophedet, hvilket igen kan føre til skader på både gryden og kogezone.
- Når det er muligt, skal du dække gryden eller panden med et låg i en passende størrelse. Brug kogegrej, der passer til den mængde mad, du tilbereder. Tilberedning af mad i en stor gryde, der kun er halvt fuld, vil forbruge meget mere energi.

Funktionsprincip for induktionskogezone



- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen genereres direkte i bunden af gryden, hvor der er mest brug for den. Dermed undgås eventuelle varmetab gennem den glaskeramiske overflade. Strømforbruget er betydeligt lavere end i konventionelle kogezone med strålingsvarmelegemer.
- Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte med varmen, der stråles tilbage af gryden. Efter at kogezone er slukket, vises denne restvarme med "H".
- I induktionskogezone gøres opvarmning mulig af induktionsspolen, der er installeret under den glaskeramiske overflade. Spolen inducerer et magnetfelt, som genererer hvirvelstrømme i bunden af en ferromagnetisk pande, som igen opvarmer panden.

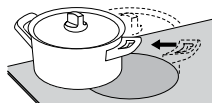
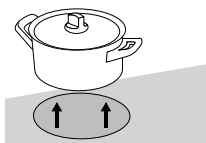


ADVARSEL!

Hvis sukker eller mad med højt sukkerindhold spildes ud over en varm glaskeramisk kogeplade, skal du straks tørre kogepladen af eller fjerne sukkeret med en skraber, selv om kogezone stadig er varm. Dette vil forhindre eventuel beskadigelse af den glaskeramiske overflade.

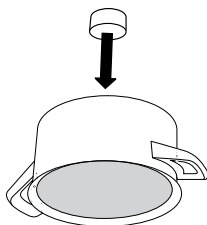
Brug ikke opvaskemiddel og andre rengøringsmidler til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da dette kan beskadige overfladen.

Grydegenkendelse



- Selv om der ikke er nogen gryde eller pande på kogezone, eller selv om den anvendte gryde har en diameter, der er mindre end kogezonens diameter, vil der ikke ske noget energitab.
- Hvis gryden er meget mindre end kogezone, er der mulighed for, at den ikke genkendes af kogezone. Når kogezone er aktiveret, vil tegnet  og det valgte effektniveau blinke skiftevis på displayet for effektniveauet.
- Hvis en mindre gryde eller gryde placeres på kogezone, og den genkendes, vil kogepladen kun bruge så meget strøm, som det er nødvendigt i forhold til grydens størrelse.

Induktionskogegej

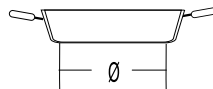
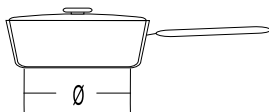
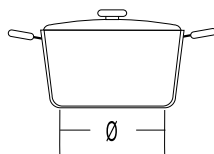


- Induktionsen vil fungere korrekt, hvis du bruger egnet kogegej.
- Sørg for, at gryden eller panden er placeret midt på kogezone.
- Egnet kogegej: kogegej fremstillet af stål, emaljebelagte stålpander eller støbejernspander.
- Uegnet kogegej: kogegej i legeret stål med kobber- eller aluminiumsbund og kogegej af glas.
- Magnettesten: Brug en lille magnet til at kontrollere, om pandens eller grydens bund er ferromagnetisk. Hvis magneten klæber til bunden af gryden, er den egnet til et induktionskomfur.

- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde øje med den, indtil det ønskede tryk er nået. Start med at indstille kogezone til maksimal effekt, og skru derefter ned for effekten efter behov, mens du følger anvisningerne fra producenten af trykkogeren.
- Sørg altid for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegej. Brug af tomt kogegej på kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegejet og kogezone.
- Nogle typer kogegej har ikke en fuldt ferromagnetisk bund. I sådanne tilfælde er det kun den magnetiske del, der opvarmes, mens resten af bunden forbliver kølig.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegej.
- For at opnå de bedste tilberedningsresultater skal det ferromagnetiske område på kogegejets bund passe til kogezoneens størrelse. Hvis kogezone ikke genkender gryden, kan du prøve at placere den på en anden kogezone med en mindre diameter.

Kogezone	Minimumsdiameter på grydens bund
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Sammenkoblet (octa)	Ø 230 mm

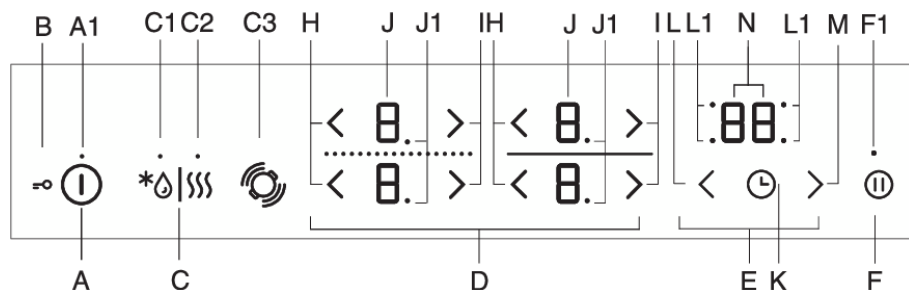
Grydens bund skal være flad.



Betjening af kogepladen

Betjeningspanel

(afhænger af modellen)



A Kogepladens tænd/sluk-knap

A1 Tænd/sluk/indikatorlys for børnesikring

B Lås/børnesikring

C Tast til optøning/genopvarmning

C1 Indikatorlys for optøning

C2 Indikatorlys for genopvarmning

C3 Genkendelse af grydens placering med automatisk brodannelse mellem kogezone

D Betjeningsselementer til kogezone

E Timerfunktioner

F Stop&Go/hukommelsesfunktion

F1 Indikatorlys for Stop&Go og hukommelsesfunktion

H Tast til at skrue ned for effekten

H Tast til at skrue op for effekten

J Visninger af effektniveau

J1 Decimalpunkt, der angiver effektniveau i halve trin for kogezone

K Programtimer til/fra

L Indstillingstast (-) for programtimeren

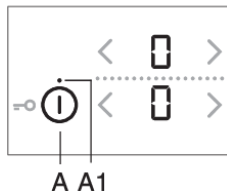
L1 Indikatorlys, der angiver, at programtimeren er aktiv på de respektive kogezone

M Indstillingstast (+) for programtimeren

N Visning af klokkeslæt

Displayenhederne fungerer også som taster til justering af indstillingerne.

Sådan tændes kogepladen



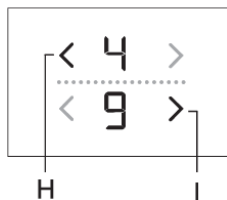
- Placer kogegrejet på kogepladen.
- Tryk på tænd/sluk-tasten (A) for at tænde for kogepladen.
- Der står nu "0" på hvert kogezone-display.
- Der lyder et kort bip.



INFORMATION!

Hvis ingen af kogezoneerne tændes inden for 10 sekunder, slukker kogepladen.

Sådan tændes kogezoneerne



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).

- Tryk på displayenheden for den ønskede kogezone. Den valgte displayenhed vil blinke.
- Brug tasterne (H) og (I) til at indstille effekten for den valgte kogezone.
- Kogezonen forbliver aktiveret.

- Hvis kogepladen ikke genkender en gryde på den valgte kogezone, vises symbolet 'E'. Hvis du ikke placerer en gryde på den valgte kogezone inden for 2 minutter, slukker kogezonen automatisk.



INFORMATION!

Displayenhederne fungerer også som taster til justering af indstillingerne.

Sådan ændres kogezonens indstillinger

Effektniveauet for den valgte kogezone kan justeres med tasten (H) eller (I).

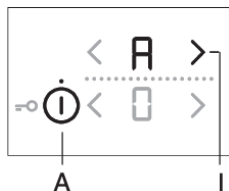
For hurtigere at øge eller mindske effektniveauet skal du trykke på tasten (H) eller (I) og holde tasten inde.

Automatisk hurtigopvarmning

Alle kogezone er forsynet med en speciel mekanisme, der indstiller effekten til maksimum ved starten af tilberedningen, uanset den faktiske effektindstilling. Efter et stykke tid skifter kogezonens effekt tilbage til det oprindeligt indstillede niveau. Automatisk hurtigopvarmning kan aktiveres på hver enkelt kogezone for ethvert effektniveau undtagen niveau "9" og "P".

Den automatiske hurtigopvarmningsfunktion er velegnet til retter, der skal varmes op og derefter tilberedes i længere tid uden behov for konstant opsyn.

Den automatiske hurtigopvarmningsfunktion er velegne til retter, der skal varmes op og derefter tilberedes i længere tid uden behov for konstant opsyn.



- Kogepladen tændes, og en passende gryde placeres på en af kogezoneerne.
- Vælg den ønskede kogezone, der skal slukkes ("0" vises på displayenheden).
- Tryk på den relevante (H)- eller (I)-tast, og hold den inde i ca. 3 sekunder, indtil du hører et kort bip. *H* og *I* blinker skiftevis på displayet.

- Reducer effekttrinnet til det effekttrin, du vil tilberede med, når automatisk hurtigopvarmning er afsluttet.
- *H* og det valgte effektniveau vises skiftevis på effektniveaudisplayet. Når den automatiske hurtigopvarmningstid udløber, skifter kogezone automatisk til det valgte effektniveau, som derefter vises kontinuerligt.

Tabel over automatisk hurtigopvarmning

Effektniveau	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Tid for automatisk hurtigopvarmning (sek.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Sådan slukkes den automatiske hurtigopvarmning

Hvis tilberedningseffekten sænkes, mens den automatiske hurtigopvarmning er aktiveret, slukkes den automatiske hurtigopvarmning for denne kogezone.

Autofunktionen kan deaktiveres ved at vælge den relevante kogezone og sænke effektniveauet til "0". Indstil derefter det nye effektniveau.

Broforbundet kogezone

(afhænger af modellen)

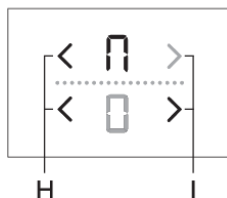
- Visse modeller gør det muligt at kombinere to kogezone på venstre side til én enkelt stor forbundet kogezone. Således kan en stor oval gryde eller en bageplade placeres på det kombinerede kogefelt. Gryden skal være stor nok til at dække midten af den øverste og nederste kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40 x 25 cm. For at få en jævn varmfordeling anbefaler vi at bruge en tykbundet bradepande eller gryde. Under tilberedningen vil bradepanden eller gryden blive varmet op. Vær omhyggelig med at undgå forbrændinger.
- Når du placerer bradepanden på kogepladen, skal du sørge for, at den ikke dækker betjeningsmodulet.



INFORMATION!

Gryden skal altid dække midten af kogezone!

Sådan aktiveres den broforbundne kogezone



- Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-sensoren (A).
- Tryk på de to sensorer samtidigt, og hold dem inde i 3 sekunder (H). Tegnet Π vises på displayenheden for det bageste felt for at angive, at de to kogezone er forbundet.
- Indstil den ønskede effekt for den broforbundne kogezone.

- For at ændre den broforbundne zones effektniveau senere skal du bruge tasten (H) eller (I) til den nederste kogezone.



INFORMATION!

Den broforbundne kogezone tillader ikke betjening med Power Boost-funktionen; kun effektniveauer op til 9 er tilgængelige.

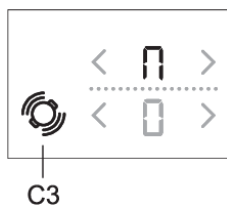
Sådan deaktiveres den broforbundne kogezone

- Reducer effektniveauet for den broforbundne zone til 0. Brokoblingssymbolet Π slukkes, og kogezone stopper med at varme.
- Begge kogezone fungerer nu uafhængigt af hinanden.

Genkendelse af grydens placering med automatisk brodannelse mellem kogezone

(kun visse modeller)

Grydegenkendelsen aktiveres automatisk 10 sekunder efter, at apparatet er blevet tændt. Hvis der står en gryde på kogepladen, genkender grydegenkendelsesfunktionen dens placering og danner automatisk bro mellem kogezone afhængigt af grydens størrelse. To tilstødende kogezone kan forbindes til én stor kogezone.



Tegnet Π vises på displayenheden for det bageste felt for at indikere, at de to kogezone er broforbundet.

- Indstil den ønskede effekt for den broforbundne kogezone.
- For at ændre den broforbundne zones effektniveau senere skal du bruge tasten (H) eller (I) til den nederste kogezone.



INFORMATION!

Den broforbundne zone tillader ikke Power Boost-indstillingen P. Maksimalt tilgængeligt effektniveau er 9.

Automatisk genkendelse af grydens placering kan aktiveres på et hvilket som helst tidspunkt i 10 sekunder ved at trykke på tasten for grydegenkendelse (C3). Automatisk grydegenkendelse og automatisk brodannelse mellem kogezone er kun effektivt på de kogezone, der endnu ikke er aktiveret. Brodannelse mellem kogezone kan deaktiveres ved at indstille effektniveauet til "0".

Hvis der ikke er kogegej på kogezone:

- Tænd for kogepladen. Alle kogezone er indstillet til "0".
- Stil gryden på en af kogezone. "0" begynder at blinke på kogezone med gryden. Kogezone's effekt kan justeres ved at trykke på (H)- eller (I)-tasten for den respektive kogezone. Funktionen danner automatisk bro mellem kogezone på kogepladens venstre side, afhængigt af grydens størrelse.
- Du kan fortsætte med næste gryde ved at følge samme fremgangsmåde.

Hvis kogegejet allerede er på kogepladen:

- Tænd for kogepladen.
- "0" begynder at blinke på displayenheden for den kogezone, hvor kogegejet er placeret. Kogezone's effekt kan justeres ved at trykke på (H)- eller (I)-tasten for den respektive kogezone.
- Hvis der er flere gryder på kogezone, vil kogepladen automatisk registrere alle gryder, og "0" begynder at blinke på displayenhederne for alle de zoner, hvor en gryde er placeret.

Kogezone's effekt kan justeres ved at trykke på tasten (H) eller (I) for den respektive kogezone; fortsæt derefter med den næste kogezone.

I løbet af de første 10 sekunder kan automatisk grydegenkendelse også deaktiveres i brugerindstillingerne ved hjælp af parameteren "Au". Se kapitlet Brugerindstillinger.

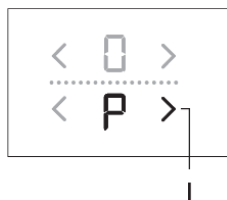
Funktionen kan bruges, hvis gryden allerede står på kogepladen, eller hvis kogepladen er tom.

Power Boost

(afhænger af modellen)

Ved hurtig tilberedning kan Power Boost aktiveres på kogezone. Dette vil gøre det muligt hurtigt at opvarme store mængder mad ved hjælp af ekstra effekt. Power Boost-funktionen er kun aktiv i 5 minutter; derefter sænkes effektniveauet automatisk til 9. Hvis kogepladen ikke er for varm, kan Power Boost-funktionen genaktiveres i 5 minutter efter, at den er slukket. For at undgå overophedning kan den elektroniske betjeningsfunktion automatisk slukke Power Boost-funktionen tidligere og sænke effektniveauet til 9.

Aktivering af Power Boost



Kogepladen tændes, og en passende gryde placeres på en af kogezone.

- Vælg kogezone.
- Indstil effektniveauet til 9, og tryk derefter på tasten (I).
- Symbolet "P" vises på displayet. Funktionen er aktiveret.

Deaktivering af Power Boost

- Tryk på tasten (H). Power Boost-funktionen vil blive deaktiveret, og effekten vender tilbage til niveau 9.
- Effekten kan reduceres til det ønskede niveau ved at trykke på tasten (H).

Beskyttelse mod overophedning

- Kogepladen er udstyret med en køleventilator, som køler de elektroniske komponenter under madlavningen. Ventilatoren kan køre i et stykke tid, selv efter endt madlavning.
- Induktionskogepladen er også udstyret med en beskyttelse mod overophedning, som beskytter de elektroniske komponenter mod skader. Beskyttelsen fungerer på flere måder. Når kogezone temperaturen bliver meget høj, reduceres effekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, fortsætter kogezone effekten med at falde, indtil sikkerhedsmekanismerne slukker helt for kogezone. I denne situation viser displayenheden "F2". Når kogepladen er kølet af, vil dens samlede effekt være tilgængelig igen.

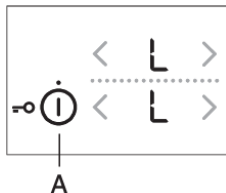
Børnesikring/-lås

Kogepladen kan låses mod utilsigtet aktivering.



INFORMATION!

Kogepladen skal være slukket eller i standbytilstand.



Sådan låses kogepladens betjeningslementer

Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den inde i 3 sekunder. "L" vises på kogezone effektdisplayenheder. Kogepladen er nu låst. Efter 5 sekunder slukker kogepladen automatisk og skifter til standby.

Sådan låses kogepladens betjeningslementer op

For at låse kogepladen op skal du følge samme fremgangsmåde som for at låse den. Kogepladen skal være slukket. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den inde i 3 sekunder. "L" på kogezone effektdisplay skifter til "0". Kogepladen er nu låst op og klar til brug.



INFORMATION!

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

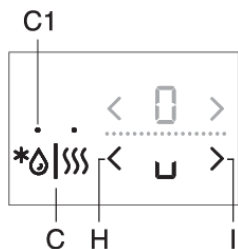


INFORMATION!

Aktivér låsefunktionen før rengøring for at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet.

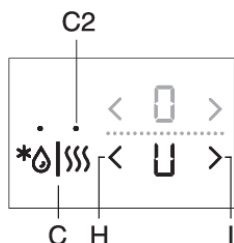
Optøning/genopvarmning

Tryk på tasten (C) for at aktivere optønings-/genopvarmningsfunktionen. I tilfælde af optøning skal madens temperatur holdes på omkring 42 °C; i tilfælde af genopvarmning skal den holdes på omkring 70 °C. Den faktiske temperatur kan afhænge af typen af kogeobjekt og mængden af mad.



Sådan aktiveres optøningsfunktionen

Tryk på tasten (A) for at tænde for kogepladen. Placer en passende gryde på den valgte kogezone. Tryk én gang på tasten (C); indikatorlampen (C1) begynder at lyse. Tryk på tasten (H) eller (I) for den valgte kogezone. Symbolet "u" vises på displayet.



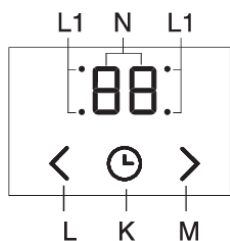
Sådan aktiveres genopvarmningsfunktionen

Tryk på tasten (A) for at tænde for kogepladen. Placer en passende gryde på den valgte kogezone. Tryk to gange på tasten (C); indikatorlampen (C2) begynder at lyse. Tryk på tasten (H) eller (I) for den valgte kogezone. Symbolet "U" vises på displayet.

Sådan deaktiveres optønings-/genopvarmningsfunktionen

- Tryk på tasten (H) eller (I) for den valgte kogezone.
- Kogezonen slukker, og "0" vises på displayenheden.

Timerfunktioner



Denne funktion muliggør to driftstilstande:

1. **Indstilling af minuturet (nedtællingstimer)** gælder for hele kogepladen. Ved brug af denne funktion bipper kogepladen kun, når den indstillede tid udløber.
2. **Programtimerindstillingen** gælder for den valgte kogezone. Der kan indstilles en separat timer for hver kogezone. Når den indstillede tid udløber, slukkes kogezone automatisk.

1 Nedtællingstimer

Minuturet fungerer uafhængigt og er ikke knyttet til funktionen af en kogezone. Når nedtællingstimeren er indstillet, fortsætter det med at tælle tiden ned, selv om du slukker for kogepladen. Minuturet kan kun slås fra, når kogepladen er tændt.

- Tryk på tasten (K) for at aktivere uret. "00" vises på timerdisplayet (O). Tryk på tasten (L) og (M) for at indstille tiden i intervallet fra 1 til 99 minutter.
- Når den indstillede tid er udløbet, aktiveres alarmen; kogezone slukkes dog ikke.
- Sluk alarmen ved at trykke på en vilkårlig tast; alternativt slukkes den automatisk efter et vist tidsrum.
- Minuturet forbliver aktiveret, selv når kogepladen slukkes med tasten (A).
- I løbet af det sidste minut af nedtællingen vises den resterende tid i sekunder.

2 Programtimer

Programtimeren gør tilberedningen lettere ved at gøre det muligt at indstille tilberedningstiden for den valgte kogezone. Når den tid, der er indstillet på timeren, udløber, slukker kogezone automatisk og udsender et lydsignal. Du kan slukke for lydsignalet ved at trykke på en vilkårlig tast; alternativt slukker det automatisk efter et stykke tid. Programtimeren kan indstilles uafhængigt for alle kogezone. Programtimeren kan kun indstilles for en aktiv kogezone.

- Tryk på tasten (K) for at aktivere timeren. "00" vises på timerdisplayet (O). Tryk på sensortasten (K) igen. Punktet (L1) for den relevante kogezone begynder at blinke.
- Tryk på tasterne (L) og (M) for at indstille tiden i området fra 1 til 99 minutter.
- Når den ønskede værdi er indstillet, begynder nedtællingen. Punktet (L1), der angiver, hvilken kogezone timerfunktionen er indstillet til, fortsætter med at blinke.
- Når den indstillede tid er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezone slukkes. "00" blinker på urdisplayet.
- Sluk alarmen ved at trykke på en vilkårlig tast; alternativt slukkes den automatisk efter et vist tidsrum.

Sådan ændres den indstillede tilberedningstid

Den resterende tilberedningstid kan til enhver tid ændres under tilberedningen. Tryk på timertasten for sluk (K) for at vælge timerdisplayet for den ønskede kogezone. Den relevante indikatorlampe (L1) blinker. Tryk på tasten (L) eller (M) for at indstille en ny ønsket tilberedningstid.

Sådan vises den resterende tilberedningstid

Hvis flere timerindstillinger er aktiveret, kan den resterende tilberedningstid vises ved at trykke på tasten (K).

Sådan nulstilles timeren

Vælg det ønskede timerdisplay ved at trykke på tasten (K) (se afsnittet Sådan ændres den indstillede tilberedningstid). Den indstillede timer vil blive vist, og indikatorlampen for den relevante kogezone lyser. Tryk på tasten (M) for at indstille værdien til "00", eller tryk på tasterne (L) og (M) samtidigt for straks at nulstille værdien til "00".

Sådan sætter du tilberedningsprocessen på pause – Stop&Go (pause)

Funktionen Stop&Go kan bruges til at sætte driften af hele kogepladen på pause i op til 10 minutter. Alle kogezone slukkes automatisk midlertidigt. Dette er praktisk, når f.eks. indholdet af en af gryderne er kogt over, og du gerne vil rengøre kogepladen.

Sådan aktiveres funktionen Stop&Go

Mindst én kogezone skal være aktiv. Tryk på funktionstasten Stop&Go (F). Der afgives et kort bip. Alle indstillinger på displayenhederne begynder at blinke; pausetasten lyser, og den vil også blinke. Alle indstillinger for programtimer eller minutur sættes på pause. Alle taster er inaktive, undtagen pausetasten (Stop&Go) og tænd/sluk-tasten. Hvis du ikke trykker på en tast inden for 10 minutter, slukkes alle aktive kogezone automatisk.

Sådan deaktiveres funktionen Stop&Go

Tryk på pausetasten igen inden for 10 minutter. Kogepladen fortsætter med at fungere med de samme indstillinger som før pausen.

Hukommelsesfunktion

Denne funktion gør det muligt at hente alle kogezoneindstillinger igen, hvis kogepladen slukkes ved et uheld. Dette kan dog først gøres inden for fem sekunder efter, at kogepladen er blevet slukket.

Brug tænd/sluk-tasten til at tænde for kogepladen igen inden for 5 sekunder efter, at den er blevet slukket. Tasten (F) blinker på displayenheden i 5 sekunder. Inden for dette tidsrum skal du trykke på denne tast, og alle indstillinger, der var aktive, lige før kogepladen blev slukket, vil blive gendannet.

Automatisk slukning

Hvis tasterne er aktiveret for længe under tilberedningen (f.eks. fordi der er spildt væske, eller fordi en genstand er placeret over sensortasterne), slukkes alle kogezone efter 10 sekunder. Symbolet blinker på displayet .

Genstanden skal fjernes, eller den spildte væske skal renses, fra sensortasterne inden for 2 minutter; ellers slukker kogepladen automatisk. De senest anvendte indstillinger kan gendannes med hukommelsesfunktionen ved hjælp af tasten Stop&Go.

Slukke en kogezone

For at slukke en kogezone skal du trykke på den relevante (H)-tast for at indstille værdien til "0". For hurtigt at slukke for kogezone skal du trykke på de relevante (H)- og (I)-taster samtidigt. Du vil høre et kort bip, og "0" vises på displayenheden.



INFORMATION!

Hvis effekten for alle kogezone er indstillet til "0", slukker kogezone automatisk efter 10 sekunder.

Restvarme-indikator

Den glaskeramiske kogeplade er desuden forsynet med et restvarmedisplay, "H". Den glaskeramiske kogezone opvarmes ikke direkte, men kun indirekte af den varme, som gryden stråler tilbage. Så længe symbolet "H" lyser, efter at kogepladen er slukket, er der restvarme i kogezone, som kan bruges til at holde maden varm eller til at tø den op med. Når "H"-tegnet forsvinder, kan kogezone stadig være varm. Vær forsigtig, da der er fare for forbrændinger!

Maksimal tilberedningstid

Af sikkerhedsmæssige årsager er tilberedningstiden for hver kogezone begrænset til en maksimal varighed.

Den maksimale tilberedningstid afhænger af det senest indstillede effektniveau. Hvis effektniveauet ikke ændres, slukkes kogezone automatisk, når den maksimalt indstillede tilberedningstid er nået.

Effektniveau ved tilberedning	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maksimal driftstid (timer)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

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

Sådan slukkes hele kogepladen

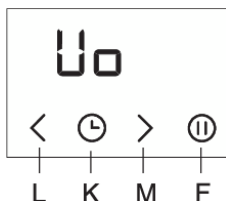
Kogepladen kan til enhver tid slukkes ved at trykke på tænd/sluk-tasten.

Brugerindstillinger

Indstilling af lydsignalet, automatiske funktioner og låseparametre

Du kan justere styrken af lydsignalet, varigheden af lydalarmerne, den samlede maksimale apparateffekt og de automatiske låseindstillinger. For at aktivere menuen for parameterindstillinger skal du trykke på pausetasten (F), når apparatet er slukket, og holde den inde i 3 sekunder.

Den første parameter "Uo" vises på timerdisplayet og angiver lydsignalernes lydstyrke (hørbarhed). Brug timertasten (K) til at vælge parametertype. Tryk på timerindstillingstasterne (L) og (M) for at justere indstillingen.



Uo: Lydsignal og alarmstyrke (hørbarhed)

So: Lydalarmens varighed

Lo: Automatisk lås

Au: Automatisk grydegenkendelse

Po: Maksimal effekt i alt



Den aktuelt indstillede parameterværdi vises på effektiveaudisplayet på kogezone's højre side. Værdien kan justeres ved at trykke på kogezone's (H)- eller (I)-tast. Alle parametre kan bekræftes og gemmes ved at trykke på pausetasten (F) og holde den inde i 2 sekunder. Derefter lyder et kort bip. Hvis du ikke ønsker at gemme de nye parameterindstillinger, skal du lukke brugerindstillingstilstanden ved at trykke på tænd/sluk-tasten.

Lydsignal og alarmlydstyrke (hørbarhed) "Uo"

Følgende værdier kan indstilles:

00 på displayet = slukket (gælder ikke for alarm og lydsignal for fejl)

01 på displayet = minimumslydstyrke

02 på displayet = middel lydstyrke

03 på displayet = maksimal lydstyrke (standard)

Et kort lydsignal lyder for hver ændring ved den nyindstillede lydstyrke.

Lydalarmens varighed "So"

Følgende værdier kan indstilles:

05 på displayet = 5 sekunder

1.0 på displayet = 1 minut

2.0 på displayet = 2 minutter (standard)

Børnesikring "Lo"

Hvis den automatiske låsefunktion aktiveres i brugerindstillingstilstanden, vil kogepladen automatisk låse, hver gang den slukkes.

00 på displayet = slukket (standard)

01 på displayet = tændt

Genkendelse af grydens placering med automatisk brodannelse mellem kogezone "Au"

Hvis grydegenkendelsesfunktionen med automatisk brodannelse mellem kogezone deaktiveres i brugerindstillingstilstanden, vil apparatet altid blive betjent manuelt (dvs. at der ikke vil være nogen 10-sekunders automatisk grydegenkendelse, hver gang apparatet tændes).

0 på displayet = slukket

1 på displayet = tændt (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)



INFORMATION!

Hvis effektniveauet er begrænset, kan indstillingerne og den resulterende tilberedningseffekt også begrænses. Apparatet er udstyret med et effektstyringssystem, der sørger for, at effekten af strømbegrænsning er minimal.

Rengøring og vedligehold

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

Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der danner en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.

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



INFORMATION!

Ståluld, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringsprays 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 støv og lignende. 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 rengøringsprays eller kalkfjerner.

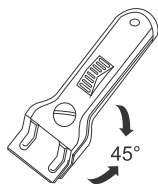
Fjern genstridigt snavs med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. Sørg for at fjerne alle rengøringsmiddelrester helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogezoneerne varmes op.

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



INFORMATION!

Skraberen er ikke inkluderet i apparatets udstyr.



INFORMATION!

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

Hold skraber i den korrekte vinkel (45-60 grader). Pres forsigtigt skraber 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.



INFORMATION!

Pres ikke skraber vinkelret mod glasset, og undgå at ridse kogepladens overflade med bladet eller spidsen.

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

Fejlafhjælpningstabel

I løbet af garantiperioden må reparationer kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

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

Uautoriseret reparation af apparatet kan give elektrisk stød med risiko for kortslutning; undlad derfor dette. Overlad dette arbejde til en ekspert eller en servicetekniker.

I tilfælde af mindre problemer med apparatets funktion skal du læse denne vejledning for at se, om du selv kan løse problemet.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller helt er ophørt med at fungere på grund af u hensigtsmæssig drift eller håndtering, vil besøg af en servicetekniker være forbundet med et gebyr, selv hvis det sker inden for garantiperioden.

Gem vejledningen til senere brug, og overdrag den til en eventuel fremtidig ejer eller bruger af apparatet.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

Problem/fejl	Årsag
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en reparatør.
Kontinuerlig bippen og displayvisning 	Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller en genstand er placeret over sensorerne. Tør sensoroverfladen af.
F2 på displayet	Kogezonen er overophedet. Vent til kogezonen er kølet af.
F på displayet	Dette indikerer, at der har været en fejl under drift.

Hvis problemet fortsætter, efter du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret reparatør. Reparation og eventuelle krav under garantien, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer.

ADVARSEL!

Før reparation udføres, skal apparatet tages ud af stikkontakten (ved at fjerne sikringen eller ved at tage stikket ud af stikkontakten).

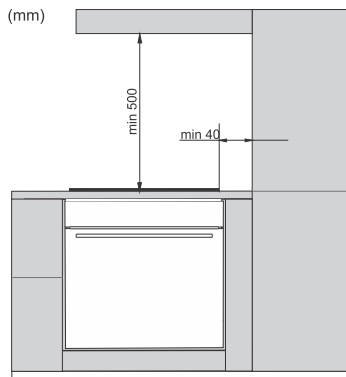
Støj under madlavning med induktion

Støj og lyde	Årsag	Afhjælpning
Induktionsgenereret driftsstøj	Induktionsteknologi er baseret på visse metaller egenskaber under elektromagnetisk påvirkning. Dette medfører såkaldte hvirvelstrømme, der tvinger molekylerne til at svinge. Disse svingninger (vibrationer) omdannes til varme. Afhængigt af metaltypen kan dette resultere i stille lyde.	Dette er normalt og skyldes ikke nogen funktionsfejl.
Transformerlignende summen	Forekommer, når madlavningen sker ved et højt effektniveau. Årsagen til dette er mængden af energi, der overføres fra kogepladen til gryden eller panden.	Denne støj vil forsvinde eller svækkes, når effektniveauet reduceres.
Kogegrejet vibrerer og knitrer	Denne støj opstår ved brug af kogegrej (gryder eller pander) fremstillet af forskellige materialer.	Det skyldes vibrationer langs de forskellige materialelags tilstødende overflader. Denne støj afhænger af kogegrejet og kan variere afhængigt af mængden og typen af mad, der tilberedes.
Ventilatorstøj	Korrekt funktion af induktionselektroniske komponenter kræver temperaturstyring. Derfor er kogepladen udstyret med en ventilator, der køler elektronikken afhængigt af den registrerede temperatur.	Ventilatoren kan køre, selv efter at kogepladen er blevet slukket, hvis temperaturen bliver ved med at være for høj.

Installation af en indbygget kogeplade

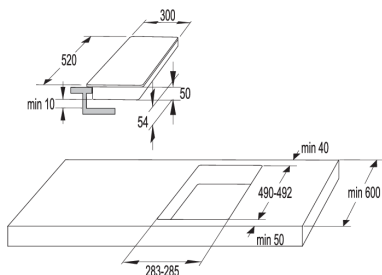
Fremgangsmåde ved installation

- Bordpladen skal være helt lige.
- Sørg for at beskytte kanterne omkring den udskårne åbning passende vis.
- Tilslut kogepladen til elnettet (se instruktioner for tilslutning af kogepladen til elnettet).
- Sæt kogepladen ned i den udskårne åbning.

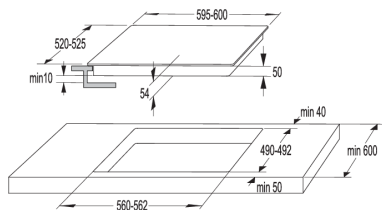


- Installation af apparatet i en køkkenbordplade og dets tilslutning til elnettet må kun udføres af en tilstrækkeligt kvalificeret elinstallatør.
- Finer eller anden finish på det køkkeninventar, som kogepladen skal indbygges i, skal behandles med varmebestandig lim (100 °C); ellers kan bordpladens overflade blive misfarvet eller deformeret.
- Brug af pyntelister i massivt træ på bordplader bag kogezone er kun tilladt, hvis afstanden mellem listen og kogepladen ikke er mindre end angivet i monteringsplanerne.
- Kogepladen er dimensioneret til at blive indbygget i bordpladen over et køkkeninventar, der har en bredde på 600 mm eller mere.

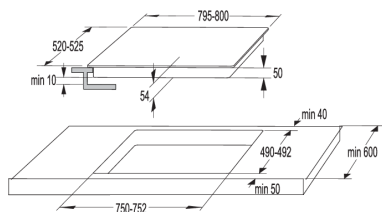
- Hængende eller vægmonterede køkkenelementer skal installeres højt nok til ikke at forstyrre arbejdsprocessen.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten bør ikke være mindre end angivet i instruktionerne for installation af emhætten. Minimumsafstanden er 500 mm.
- Afstanden mellem apparatets kant og det tilstødende høje køkkenelement bør ikke være mindre end 40 mm.
- Brug af pyntelister i massivt træ på bordplader bag kogezone er kun tilladt, hvis afstanden mellem listen og kogepladen ikke er mindre end angivet i monteringsplanerne.
- Minimumsafstanden mellem den indbyggede kogeplade og bagvæggen er angivet på installationstegningen.



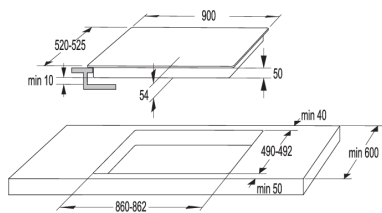
30 cm



60 cm



80 cm



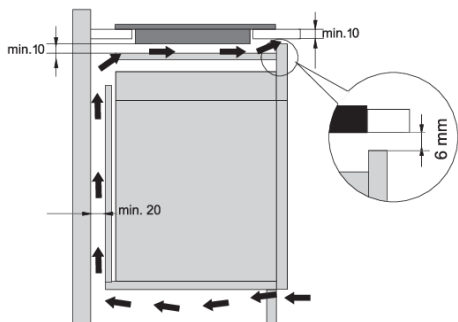
90 cm

Ventilationsåbninger i underskabet



INFORMATION!

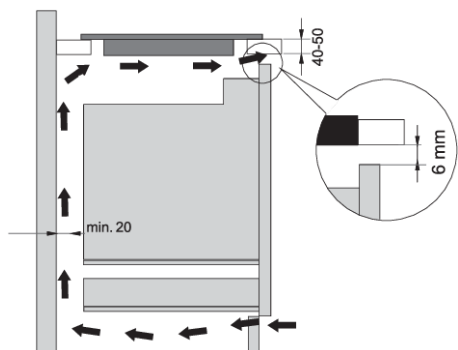
Normal drift af induktionskogepladens elektroniske komponenter kræver tilstrækkelig luftcirkulation.



Underskab med skuffe

- Der skal være en åbning i skabets bagvæg med en højde på mindst 140 mm i hele underskabets bredde. Derudover bør der være en åbning på mindst 6 mm i forsiden i hele underskabets bredde.
- Der skal monteres en vandret skillevæg under kogepladen i dens fulde længde. Der skal være mindst 10 mm frirum mellem underdelen af apparatet og skillevæggen. Det skal sikres, at der er tilstrækkelig ventilation fra bagsiden.

- Kogepladen er udstyret med en ventilator, der er placeret i den nederste del. Hvis der er en skuffe under køkkenskabet, må du ikke bruge den til at opbevare små genstande eller papir, da disse, hvis de suges ind i ventilatoren, kan beskadige ventilatoren og kølesystemet. Desuden må der ikke opbevares sølvpapir eller brændbare stoffer eller væsker (f.eks. sprays) i skuffen. Hold sådanne stoffer væk fra kogepladen. Fare for eksplosion!
- Der skal være mindst 20 mm frigang mellem skuffens indhold og åbningerne til ventilatoren.



Underskab med ovn

- Det er muligt at installere en ovn under induktionskogepladen, hvis ovnen er med kølblæser.
- Inden ovnen installeres, skal køkkenskabets bagvæg fjernes i det område, hvor monteringsåbningen skal være.
- Derudover skal der være en åbning på mindst 6 mm på forsiden i hele skabets bredde.
- Hvis andre apparater installeres under induktionskogepladen, kan vi ikke garantere korrekt brug.

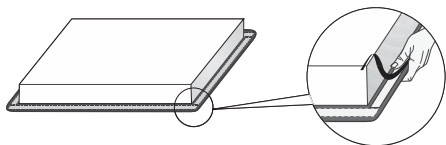
Nedfældning i bordpladen

Apparater uden facetkanter eller dekorative rammer er velegnede til nedfældning.

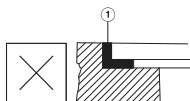
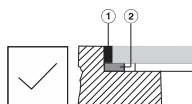


Tilslutning af apparatet

Apparatet må kun monteres i en temperaturbestandig og vandafvisende bordplade, såsom en bordplade af (natur-) sten (marmor, granit) eller massivt træ (kanterne langs udskæringen skal forsegles). Når du installerer i en bordplade lavet af keramik, træ eller glas, bør der anvendes en underramme af træ. Rammen følger ikke med apparatet. Apparatet må kun installeres i en bordplade af andre materialer, efter at du har konsulteret producenten af køkkenbordet og har fået dennes udtrykkelige godkendelse. Basisenhedens indvendige dimension skal mindst svare til apparatets indvendige udskæring. Dette vil gøre det muligt at fjerne apparatet fra køkkenbordet. Fastgør forseglingsstape langs kanten af bunden af glaspanelet.



Før først strømledningen gennem udskæringen. Placer apparatet midt for udskæringen. Sæt apparatet i stikkontakten (se vejledningen til tilslutning af apparatet). Før apparatet forsegles, skal dets funktion testes. Forsegl åbningen mellem apparatet og køkkenbordet med en silikonefugemasse. Silikonefugemassen, der anvendes til at forsegle apparatet, skal være temperaturbestandig (til mindst 160°C). Udglat silikonefugemasse med dertil egnet værktøj. Overhold brugsanvisningen for den valgte silikonefugemasse. Tænd ikke for apparatet, før silikonefugemassen er helt tør.



1. Silikonefugemasse
2. Tætningstape



ADVARSEL!

Vær især opmærksom ved indbygning i bordplader af (natur-)sten. Når du vælger silikonefugemasse, så vurder bordpladens materiale og konsulter producenten. Brug af en uhensigtsmæssig silikonefugemasse kan resultere i permanent misfarvning af visse dele.

Fjernelse af det indbyggede apparat

Tag apparatets stik ud af stikkontakten. Brug et egnet værktøj til at fjerne silikonepakningen fra kanten. Fjern apparatet ved at skubbe det opad fra bunden.



ADVARSEL!

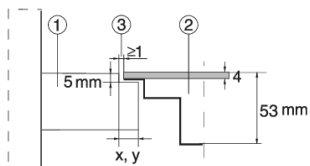
Forsøg ikke at fjerne apparatet fra oversiden af bordpladen!



ADVARSEL!

Serviceafdelingen er kun ansvarlig for reparation og servicering af kogepladen. Kontakt din specialforhandler af køkkenudstyr vedrørende geninstallation af (den nedfældede) kogeplade.

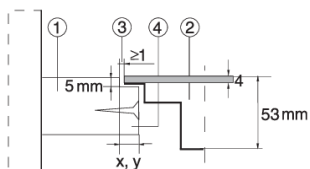
Køkkenbord af sten



1. Køkkenbordet
2. Apparatet
3. Stop

Under hensyntagen til fejlmargenen (tolerancen) for apparatets keramiske glasplade og udskæringen i køkkenbordet kan åbningen tilpasses (min. 2 mm).

Keramisk, træ- eller glasbordplade



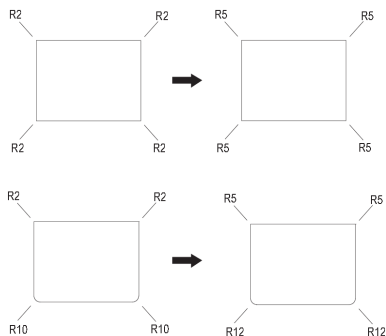
1. Køkkenbordet
2. Apparatet
3. Stop
4. Træramme, tykkelse 16 mm

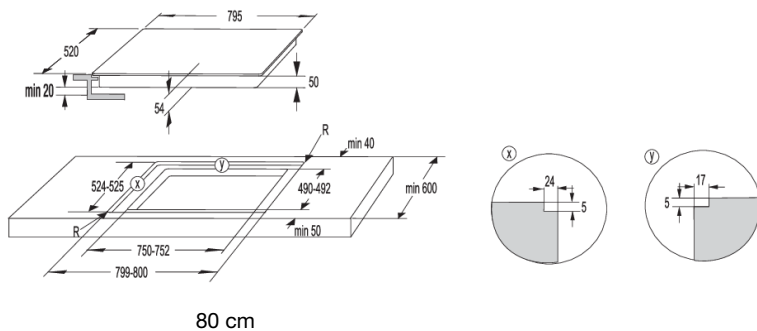
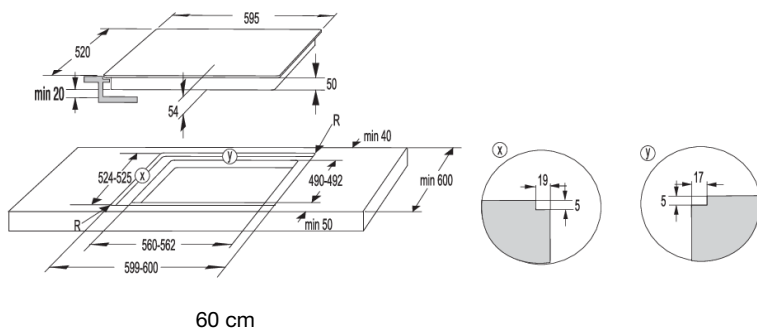
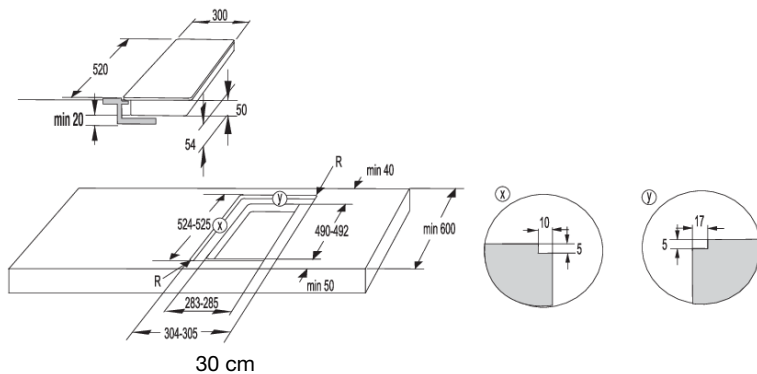
Under hensyntagen til fejlmargenen (tolerancen) for apparatets keramiske glasplade og udskæringen i køkkenbordet kan åbningen tilpasses (min. 2 mm). Monter trærammen 5,5 mm under bordpladens øverste kant (se billedet).

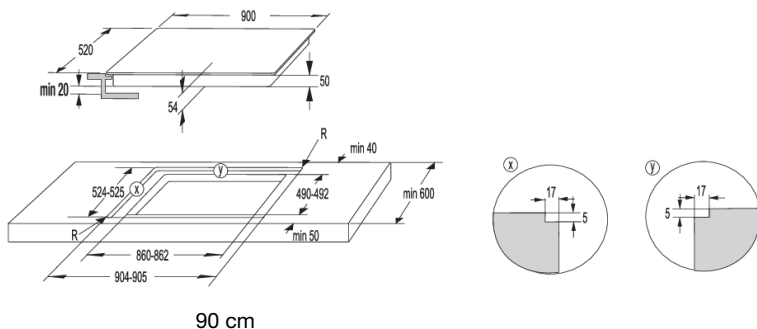
Vær opmærksom på glaskanternes radius (R10, R2), når udskæringen laves.

GLAS

UDSKÆRING







ADVARSEL!

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

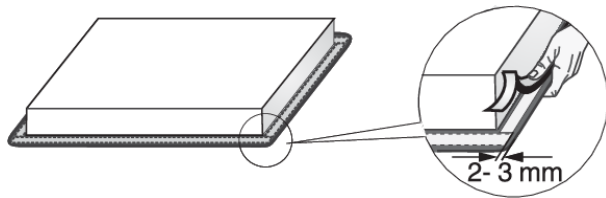
Montering af skumpakningen



INFORMATION!

På nogle apparater er pakningen allerede monteret!

Før apparatet monteres i en køkkenbordplade, skal du fastgøre den skumpakning, der følger med apparatet, til bunden af den glaskeramiske kogeplade. Fjern fugtbeskyttelsesfilmen fra pakningen. Fastgør pakningen til glassets nederste side (2-3 mm fra kanten). Pakningen skal lægges langs hele glassets kant. Pakningen må ikke overlappe i hjørnerne. Når pakningen monteres, skal du sørge for, at den ikke er beskadiget af eller i kontakt med skarpe genstande.



ADVARSEL!

Apparatet må ikke monteres uden denne pakning!

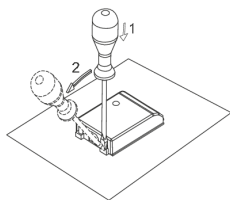
Tilslutning af apparatet til lysnettet

- Strømsikringen skal overholde gældende lovgivning.
- Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i elledningerne.
- Der skal være en kontakt på den elektriske installation, som kan frakoble alle poler på apparatet fra lysnettet med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne, når de er åbne. Egnede anordninger omfatter sikringer, beskyttelsesafbrydere, etc.
- Forbindelsen skal tilpasses til strømmen og sikringerne.
- Efter montering skal strømførende og isolerede dele være beskyttet mod kontakt.

⚠ ADVARSEL!

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret ekspert. Forkert tilslutning kan ødelægge dele af apparatet. I så fald gælder garantien ikke! Tag apparatet ud af stikkontakten, før al reparation eller vedligehold.

Forbindelsesdiagram

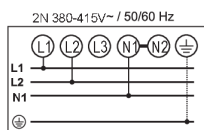


Jumpere (forbindelsesbroer) er placeret i den relevante åbning på klemmen.

Følgende kan bruges til tilslutning:

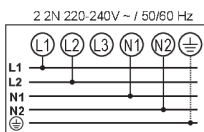
- PVC-isolerede tilslutningskabler af typen H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grøn beskyttelsesleder eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Den udvendige kabel diameter bør være mindst 8,00 mm.

Normal tilslutning:



2 faser og 1 nulforbindelse (2 1N, 380-415 V~ / 50/60 Hz):

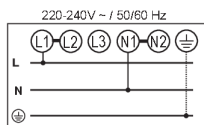
- Spænding mellem faser og nulledning er 220-240 V~.
- Spændingen mellem de to faser er 380-415 V~. Isæt en jumper mellem terminalerne 4 og 5. Gruppen skal have mindst 2 stk. 16 A-sikringer. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 2,5 mm².



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 mm².

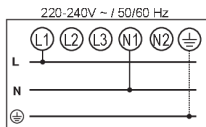
Speciel tilslutning:



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 mm².

Før netledningen gennem en ledningstrækaflastning (klemme)



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



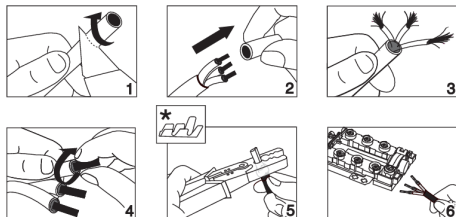
ADVARSEL!

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!

Apparater med en bredde på 30 centimeter (to kogezone) tillader kun enfaset tilslutning. Tværsnitsarealet af netledningens kerne skal være mindst 1,5 mm²!

Ledning

(apparat uden strømledning)



- Følgende kan bruges til tilslutning:
- PVC-isolerede tilslutningskabler af typen H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grøn beskyttelsesleder eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Den udvendige kabeldiameter bør være mindst 8,00 mm.
- Før netledningen gennem en ledningstrækaflastning (klemme)

* endetyller medfølger ikke



INFORMATION!

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

Bortskaffelse



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Symbolet, 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 brugsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

gorenje



726626-a4

