

DK

Manuel

Induktionsplade med udsugning

FI

Käyttöopas

Tuulettimella varustettu induktiokeittotas

NO

Bruksanvisning

Induksjonstopp med ventilator

SV

Bruksanvisning

Induktionshäll med utsug

gorenje

DK Manuel
FI Käyttöopas
NO Bruksanvisning
SV Bruksanvisning

DK 3 – DK 25
FI 3- FI 25
NO 3 – NO 25
SV 3 – SV 25

Anvendte symboler / Käytetyt symbolit / Symboler / Bilddiagram som används



Vigtige oplysninger / Tärkeitä tietoja / Viktig informasjon / Viktig information



Tips / Vinkejä / Tips / Tips

DK

INHOLD

Induktionspladen

Introduktion	4
Beskrivelse	5
Betjeningspanel	6

Sikkerhedsanvisninger

Temperatursikkerhed	7
Tidsbegrænsning	7
Sund madlavning	8

Brug

Induktionsstøj	8
Kogegrej	9
Effektrin	10
Detektering af kogegrej	10
Tilberedningstimer/alarm	10
Visninger på displayet	11
Oversigt over kogepladens funktioner	12
Tilberedningsindstillinger	13
Brug af bordemhætten	13

Betjening

Betjening af induktionspladen	14
Sammenkoblede induktionszoner (brozoner)	15
Indstilling af tilberedningstimer/alarm	15
Brug af børnesikringen	17
Betjening af bordemhætten	17

Vedligeholdelse

Rengøring	19
Fedtfiler og opsamlingsbakke	19

Fejl

Generelt	22
Fejlfindingstabel	22

Tekniske specifikationer

Oplysninger iht. EU-forordning 66/2014	24
--	----

Miljøoplysninger

Bortskaffelse af emballage og apparat	25
---------------------------------------	----

INDUKTIONSPLADEN

Introduktion

Denne kogeplade er designet til dig, der virkelig elsker at lave mad. Madlavning på en induktionsplade giver flere fordele. Det er nemt, fordi kogepladen reagerer hurtigt og kan indstilles til et meget lavt effektniveau. Den kan også indstilles til et højt effektniveau for at bringe madretter til kogepunktet meget hurtigt. Der er god plads mellem kogezoneerne, hvilket gør det til en fornøjelse at lave mad.

Madlavning på en induktionsplade adskiller sig fra madlavning på et traditionelt komfur. Induktionspladen benytter magnetfelter til at generere varme. Det betyder, at du ikke kan bruge en hvilken som helst gryde eller pande på den. Læs mere i afsnittet om kogegrej.

Af hensyn til sikkerheden er induktionspladen udstyret med flere temperaturbeskyttelser og en restvarmeindikator, som viser, hvilke kogezoneer der fortsat er varme.

Denne brugsanvisning beskriver, hvordan du kan få mest muligt ud af induktionspladen. Ud over oplysninger om brug finder du også baggrundsplysninger, som kan hjælpe dig i brugen af dette produkt.

Brugsanvisningen indeholder endvidere tilberedningstabeller og vedligeholdelsestips.

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før du tager apparatet i brug, og gem brugsanvisningen på et sikkert sted til senere brug.

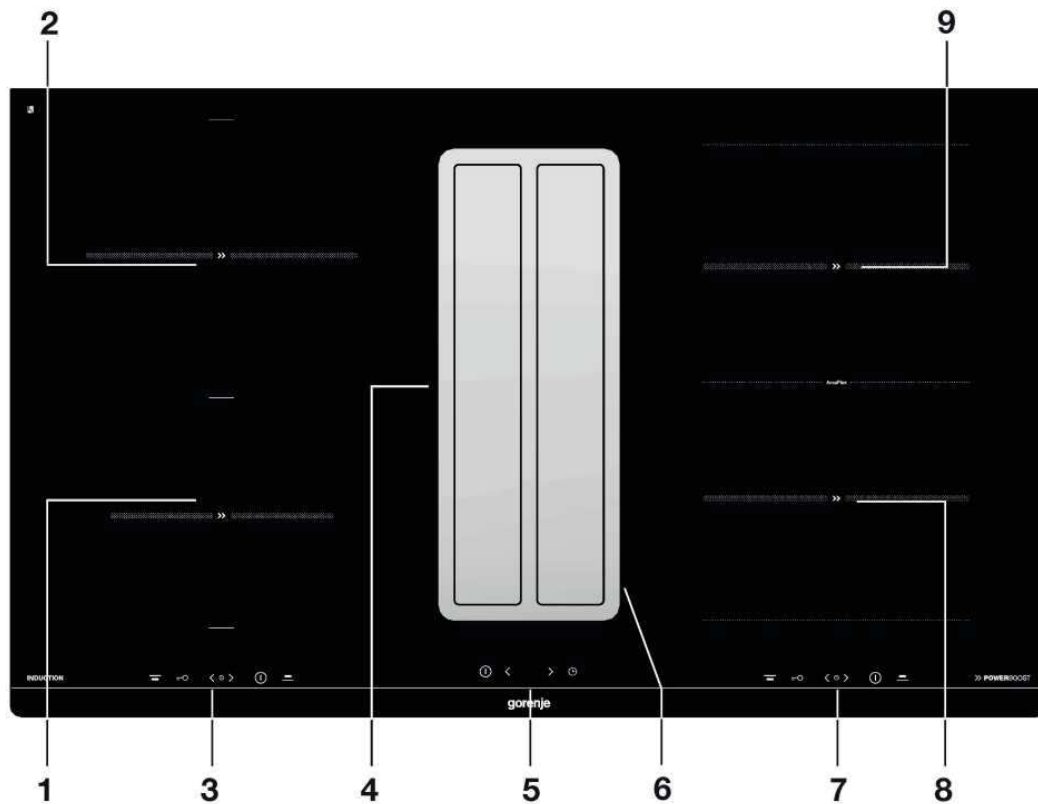
Brugsanvisningen fungerer også som referencemateriale for serviceteknikere. Anbring derfor apparatets identifikationskort i lommen bag på brugsanvisningen.

Apparatets identifikationskort indeholder alle de oplysninger, som serviceteknikeren skal bruge til at besvare din henvendelse og dine spørgsmål.

God fornøjelse med madlavningen!

INDUKTIONSPLADEN

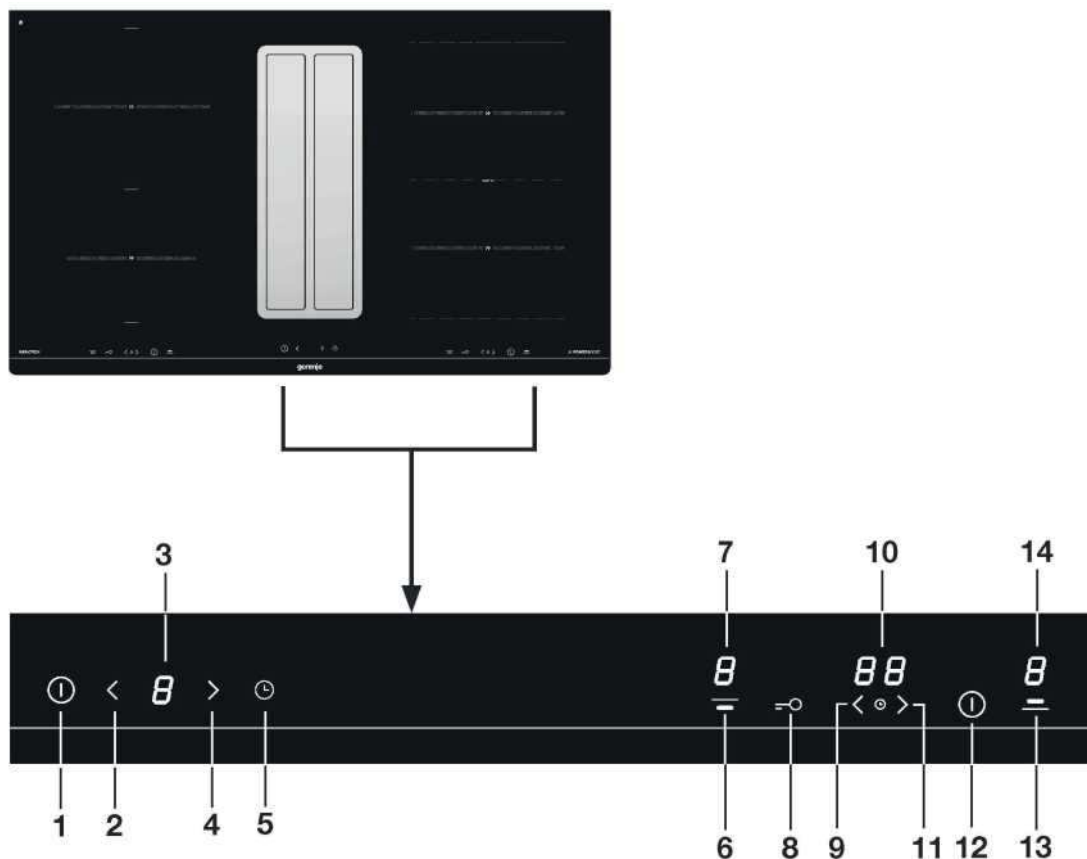
Beskrivelse



1. Kogezone Ø 16 cm/1,2 kW (boost 1,4 kW)
2. Kogezone Ø 20 cm/2,3 kW (boost 3,0 kW)
3. Betjening af kogezoneerne til venstre
4. Bordemhætte
5. Betjening af bordemhætten
6. Bordemhættens luftindsugning
7. Betjening af kogezoneerne til højre
8. Brokogezone forrest til højre 19 x 21 cm, 2,1 kW/boost 3,0 kW (zonen kan kobles sammen med zonen bagest til højre)
9. Brokogezone bagest til højre 19 x 21 cm, 1,6 kW/boost 1,85 kW (zonen kan kobles sammen med zonen forrest til højre)

INDUKTIONSPLADEN

Betjeningspanel



1. Tænd/sluk-knap til bordemhætte
2. Bordemhættens udsugning, minus-knap (-)
3. Bordemhættens display
4. Bordemhættens udsugning, plus-knap (+)
5. Bordemhættens timerknap
6. Knap til valg af kogezoneen forrest til højre
7. Visning af effekttrin/restvarme
8. Knap til låsning
9. Minus-knap (-) for effekttrin eller tidsindstilling
10. Timer-display
11. Plus-knap (+) for effekttrin eller tidsindstilling
12. Tænd/sluk-knap
13. Knap til valg af kogezoneen bagest til højre
14. Visning af effekttrin/restvarme

SIKKERHED



Læs de separate sikkerhedsanvisninger inden brug!

Temperatursikkerhed

En sensor måler temperaturen konstant i bestemte dele af kogepladen. Hver kogezone er udstyret med en sensor, der måler temperaturen i bunden af kogegejet for at eliminere enhver risiko for overophedning, hvis det koger tørt. Hvis temperaturen bliver for høj, nedsættes effekten automatisk, og kogepladen slukker automatisk.

Tidsbegrænsning



Tidsbegrænsningen er en sikkerhedsfunktion i din kogeplade. Den aktiveres, hvis du glemmer at slukke kogepladen. Afhængigt af det valgte effektrin begrænses tilberedningstiden som angivet nedenfor:

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

Sund madlavning

Antændelsestemperatur for forskellige typer olie

For at sikre at din mad steges på den sundest mulige måde, anbefales det at vælge en olietype, der passer til stegetemperaturen. Hver olie har sin egen antændelsestemperatur, hvor giftige gasser frigives. Tabellen nedenfor viser antændelsestemperaturen for forskellige typer olie.

Olie	Røgpunkt °	Olie	Røgpunkt °
Ekstra jomfruolivenolie	160 °C	Solsikkeolie	227 °C
Smør/kokosolie	177 °C	Majsolie/jordnøddeolie	232 °C
Canolaolie	204 °C	Olivenolie	242 °C
Jomfruolivenolie	216 °C	Risolie	255 °C

BRUG

Induktionsstøj

En tikkende lyd

- Lyden forårsages af kapacitetsbegrænsningen på de forreste og bageste zoner. Den tikkende lyd kan også opstå ved lave effektrin.

Kogegrejet støjer

- Kogegrej kan støje lidt under tilberedningen. Det skyldes energistrømmen fra kogepladen til gryden. Dette er normalt for visse gryder og pander ved høje effektrin. Hverken kogeplade eller kogegrej tager skade.

Ventilator proizvodi šumove

- Apparatet er udstyret med en blæser for at forlænge levetiden. Ved intens brug af apparatet startes blæseren for at nedkøle apparatet, og der høres en summende lyd. Blæseren fortsætter i flere minutter, efter kogepladen er slukket.

Kogegrej

Kogegrej skal altid anbringes midt på kogezone. Ved anvendelse af en brozone skal der altid bruges en fiskegryde, der som minimum dækker den midterste del af brozonen.

Kogegrej til induktionstilberedning

Tilberedning ved induktion stiller visse kvalitetskrav til kogegrejet.



Kogegrej, der tidligere er blevet brugt på en gaskogeplade, er ikke længere egnet til brug på en induktionsplade.

- Brug kun kogegrej, der er egnet til brug på elektriske plader eller induktionsplader, med:
 - ❖ en tyk bund (mindst 2,25 mm)
 - ❖ en flad bund.
- Det er bedst at bruge kogegrej, der er mærket "Class Induction".



Du kan selv bruge en magnet til at tjekke, om dit kogegrej er egnet. Kogegrejet er egnet, hvis bunden tiltrækkes af magneten.

Egnet	Uegnet
Særligt kogegrej i rustfrit stål	Stentøj
"Class Induction"	Rustfrit stål
Slidstærk emalje	Porcelæn
Emaljeret støbejern	Kobber/aluminium
	Plast

BRUG



Vær forsigtig med kogegej i emaljeret stål: Emaljen kan skalle af (løsne sig fra stålet), hvis du tænder for kogepladen ved et højt effektrin, mens kogegejret er (for) tørt. Bunden kan også deformeres f.eks. på grund af overophedning eller brug af et for højt effektrin.

- Brug aldrig kogegej med deformeret bund. En hvælvet eller rund bund kan påvirke funktionen af overophedningsbeskyttelsen, så kogepladen bliver for varm. Det kan få glasoverfladen til at revne eller bunden til at smelte. Garantien omfatter ikke skader, som skyldes kogegej, der er uegnet, eller som er kogt tørt.

Minimumsdiameter

- Kogegejrets bund skal have en diameter på mindst 12 cm (11 cm for kogezone med en diameter på 16 cm). Du opnår det bedste resultatet, hvis du bruger kogegej med samme diameter som kogezone. Hvis kogegejret er for småt, virker kogezone ikke.
- En fiskegryde (oval gryde), som bruges på brozonerne, skal have en længde på mindst 20 cm.

Trykkogere

- Induktion er meget velegnet, hvis du vil tilberede maden i en trykkoger. Kogezone reagerer meget hurtigt, så der hurtigt etableres tryk i trykkogeren. Så snart du slukker for kogezone, standses tilberedningsprocessen øjeblikkeligt.

Effektrin

Kogezonerne har ni effektrin, et trin til varmholdning og et boost-trin (afhængigt af zonen).

- Tryk på knappen med (+) eller (-) for en kogezone.
 - ❖ Hvis du trykker på (+), starter tilberedningen på effektrin 1.
 - ❖ Hvis du trykker på (-), starter tilberedningen på effektrin 9.
 - ❖ Hvis du trykker på (-) og derefter på (+), startes boost-trinnet.
- Vælg det ønskede effektrin med knapperne (+) og (-).
 - Kogezone starter på det valgte effektrin.

Varmholdningstrin

Varmholdningstrinnet er beregnet til at holde færdigtilberedt mad varm.

- Tryk på (-) eller (+) for at vælge effektrin 1
- Tryk på (-) for at vælge varmholdningsfunktionen. Symbolet "u" vises på displayet.
- **Boost-funktionen**
- Du kan bruge 'boost'-funktionen til at tilberede ved det højeste effektrin i en kort periode (maks.10 minutter). Når den maksimale tid for boost-funktionen er gået, reduceres effekten til trin 9.
- Boost-funktionen er ikke tilgængelig i brotilstand!

BRUG

Styring af boost-funktionen

- Induktionspladen har en begrænset effekt, så boost-funktionen kan kun indstilles for én kogezone ad gangen (både for kogezone til venstre og højre). Begge kogezone kan indstilles til effektrin 9. Hvis boost-funktionen er aktiveret for en af kogezone, kan den anden kogezone maksimalt indstilles til effektrin 7/8.
 - ❖ Den kogezone, som er indstillet til det laveste effektrin, blinker på displayet.

Detektering af kogegrej

Hvis kogepladen ikke registrerer kogegrej (med jernbund), når effektrinnet er indstillet, blinker symbolet for detektering af kogegrej på displayet.

Tilberedningstimer/alarm

- Der kan indstilles en tilberedningstimer for hver kogezone.
- Kogepladen har også en alarm. Både tilberedningstimeren og alarmen kan indstilles til maks. 99 minutter.
- Alarmen fungerer på samme måde som tilberedningstimeren, men er ikke knyttet til en kogezone. Hvis alarmen er indstillet, fortsætter den med at tælle ned, efter der er slukket for kogepladen.
- Alarmen kan kun stoppes, når kogepladen er tændt.

Vælg den ønskede funktion:

1. Tilberedningstimer – timeren er knyttet til en kogezone. Når den indstillede tid er gået, slukker kogezone automatisk.
2. Alarm – alarmen bipper først, når den indstillede tid er gået.

Visninger på displayet

Kogezonevisning	Kogezonestatus
1<>9	Effektrin for kogezone, 1 = lavt effektrin/9 = højt effektrin
P	Boost-funktionen er aktiveret for kogezone.
U	Kogegrejet på kogezone er ikke velegnet (detekteringsymbol for kogegrej)..
E	Fejlkode. Se "Fejlfindingstabellen".
H	Restvarmeindikator. Kogepladen har en restvarmeindikator, som viser, hvilke kogezone der stadig er varme. Selvom der er slukket for kogepladen, bliver indikatoren "H" ved med at lyse, så længe kogezone er varm! Undgå at røre ved kogezone, når indikatoren lyser. Fare! Risiko for forbrænding.

BRUG

	Fejlkode. Se "Fejlfindingstabellen".
	Låsefunktionen er aktiv..
	Fejlkode. Se "Fejlfindingstabellen".
	Brozonefunktionen er aktiv.
	Varmholdningstrin er aktivt.
Bordemhættens display	Bordemhættens status
	Udsugningseffekt: 1 = lav effekt/4 = høj boost-effekt (blinker)
	Indikator for rengøring af fedtfilter
	Indikator for udskiftning af kulfilter.

Oversigt over kogepladens funktioner

Funktion	Knap(per)	Beskrivelse
Brozone	Begge brozoneknapper samtidigt	Brozonerne kan kobles sammen. Det giver én stor kogezone, som kan bruges til eksempelvis en stor fiskegryde eller en stor stegegryde. <ul style="list-style-type: none"> ▷ Hvis zonerne kobles sammen, er det ikke muligt at vælge boost-funktionen for dem. ▷ Brug altid en (fiske)gryde, der som minimum dækker den midterste del af brozonen.
Timer	Knapperne (-) og (+) samtidigt	Timeren kan indstilles individuelt for hver kogezone. Der kan programmeres en tilberedningstid på op til 99 minutter. Timeren stopper, så snart gryden fjernes, og genoptages, når gryden sættes tilbage. Timeralarmen bipper, når den indstillede tid er gået. Kogezonen slukker automatisk, når den indstillede tid er gået. Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, fungerer timeren som en almindelig køkkentimer (ingen automatisk slukning).
Lås	Låseknappen i tre sekunder	Effektrinnet og indstillingerne låses.
Bordemhætte	Tænd/sluk-knap til bordemhætte	Bordemhætten kan indstilles til tre blæserhastigheder og en boost-funktion (trin 4). Timeren kan indstilles til at lade blæseren køre i 5, 10, 15 eller 20 minutter. Emhætten slukker automatisk, når den indstillede tid er gået.

Effekttrin

Eftersom indstillingerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden eller panden, kan tabellen nedenfor kun betragtes som vejledende..

Brug "boost"-funktionen til at:brzo zagrijavanje hrane odnosno tekućine do vrelišta;

- bringe mad eller væske i kog hurtigt
- 'sautere' grøntsager
- opvarme olie og fedt
- tilberede wokretter.

Brug effekttrin 9 til at:

- brune kød
- tilberede fisk
- stege omeletter
- stege kogte kartofler
- friturestege madvarer.

Brug effekttrin 7 og 8 til at:

- stege tykke pandekager
- stege tykke skiver paneret kød
- stege bacon (fed)
- stege rå kartofler
- lave french toast
- stege paneret fisk
- koge pasta
- stege tynde skiver (paneret) kød.

Brug effekttrin 4-6 til at:

- afslutte tilberedningen af større mængder
- optø hårde grøntsager
- stege tykke skiver paneret kød.

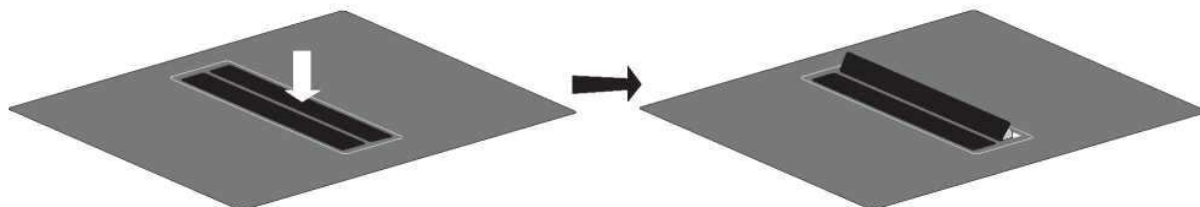
Brug effekttrin 1-3 til at:

- lade bouillon simre
- tilberede gryderetter
- lade grøntsager simre
- smelte chokolade
- pochere
- smelte ost.

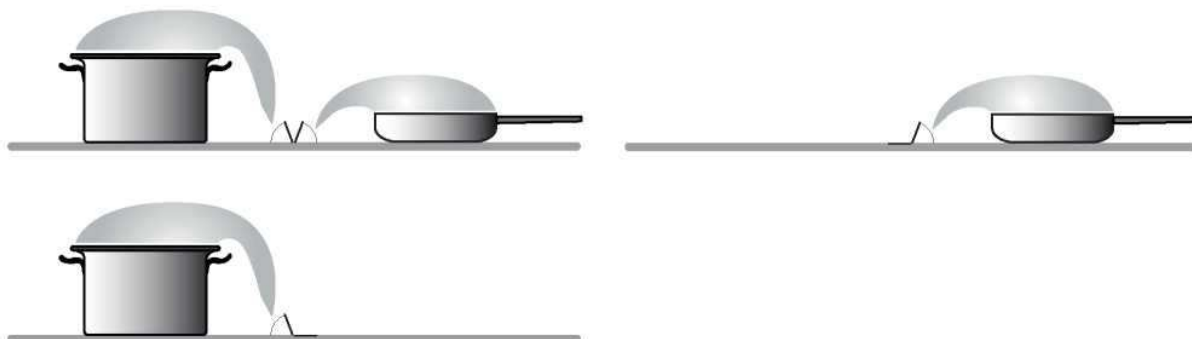
BETJENING

Brug af bordemhætten

Tryk på flappen for at åbne udsugningsindtaget.



Åbn en eller begge flapper afhængigt af den ønskede udsugning.



Anbring låget i en vinkel på kogegrejet med åbningen til udsugningssiden. Det sikrer maksimal udsugning.



BETJENING

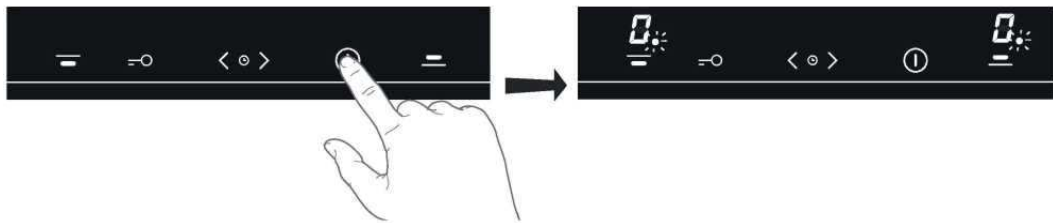
Betjening af induktionspladen

Brug af touch-knapperne

Anbring fingerspidsen på touch-knappen. Undlad at trykke. Touch-knapperne reagerer på et let tryk med fingerspidsen. Betjen kun touch-knapperne med fingerspidserne. Senzorska tipka javlja se piskom svaki put kad osjeti dodir.

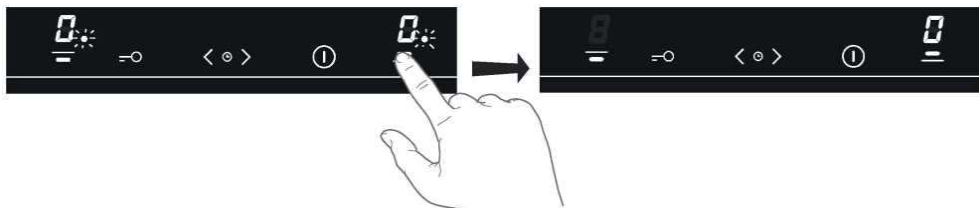
Der lyder et kort signal fra touch-knappen, når den startes.

1. Hold tænd/sluk-knappen inde, til der høres et signal.
 - ❖ Kogepladen er i standby.
 - ❖ Der vises en blinkende prik eller et nul (0) på displayet.

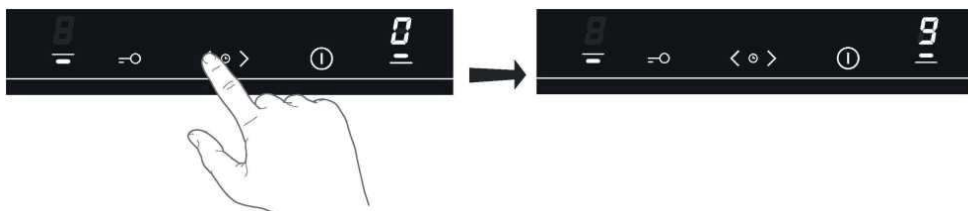


2. Tryk på knappen for en af kogezoneerne.

- ❖ Nul (0) lyser på kogezone-displayet.



2. Tryk på knappen (-) eller (+) for at vælge et effekttrin.



Kogepladen stopper automatisk, hvis den ikke bruges i 20 sekunder.

Indstil effekttrinnene

1. Tryk på knappen for kogezoneen.
 - Effekttrinnet lyser.
2. Tryk på knappen (-) eller (+) for at ændre effekttrinnet.

BETJENING

Stop af en kogezone

En af kogezonerne er aktive.

1. Tryk på knappen for kogezone.
2. Tryk på (-) for at indstille effekttrinnet til nul (0).
 - Kogezoneen stopper.
 - Kogepladen stopper efter 20 sekunder, når alle kogezoneer er indstillet til nul (0), og ingen andre funktioner er i brug.

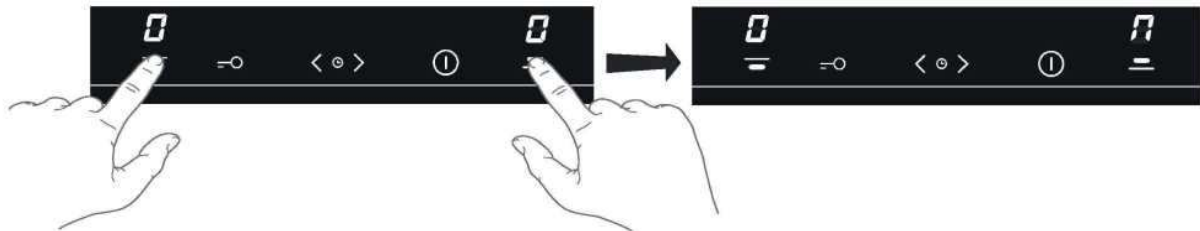
Stop af alle kogezoneer samtidigt

En eller flere kogezoneer er aktive.

1. Hold tænd/sluk-knappen inde, til der høres et signal.
 - Displayet slukker, og kogepladen stopper.

Sådan kobles induktionszoner sammen (brozone)

1. Sæt kogepladen i standbytilstand.
2. Tryk på begge knapper for kogezoneerne til højre for at koble dem sammen til en brozone.



3. Tryk på kogezoneknappen for den forreste brozone.
4. Tryk på knappen (-) eller plus (+) for den forreste brozone for at indstille et effekttrin (for begge sammenkoblede zoner).

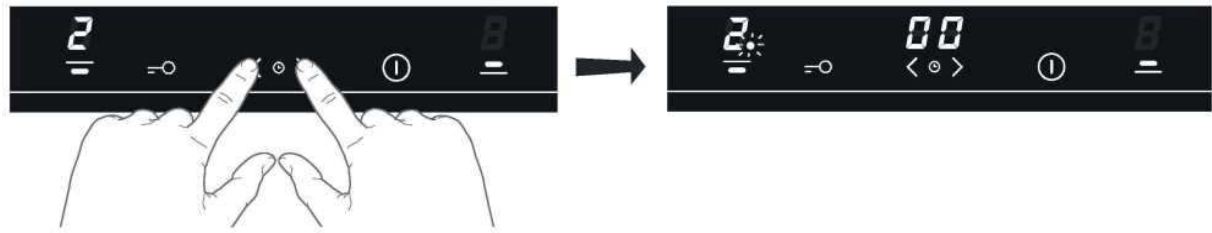
Deaktivering af brozoner

1. Tryk på begge knapper for brozonen for at deaktivere sammenkoblingen af zonerne.

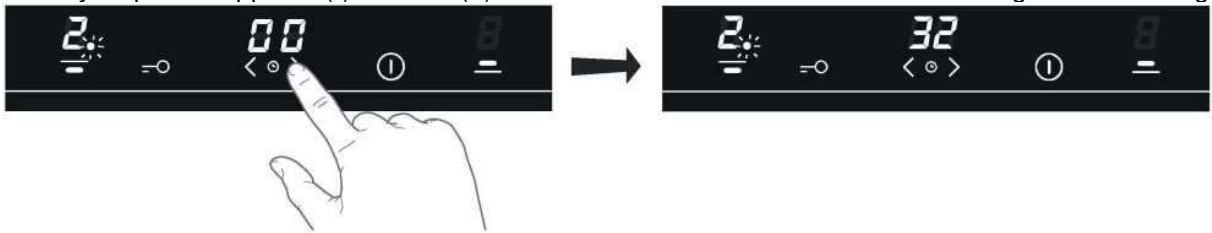
Indstilling af tilberedningstimer/alarm

1. Start kogepladen.
 - Hvis du vil bruge en tilberedningstimer, skal du vælge en kogezone og et effekttrin.
 - Hvis du vil bruge en alarm, skal du ikke vælge en kogezone og et effekttrin.
 - Se kapitel: Tilberedningstimer/alarm
2. Tryk på knapperne (-) og (+) samtidigt for at starte timeren.
 - Der vises to nuller (00) på timerdisplayet.
 - Der vises en blinkende prik på kogezone-displayet.

BETJENING



3. Tryk på knappen (-) eller (+) inden for ti sekunder for at vælge tilberedningstiden.



4. Timeren er indstillet.

- Kogezonen stopper, når den indstillede tid er gået.
- Der høres et lydsignal.
- Tryk på knappen (+) eller (-) for at stoppe alarmen.

Ændring af den indstillede tilberedningstid

1. Tryk på knappen for kogezonen for at vælge den zone, hvor du vil justere timeren.

- Zonen angives med en blinkende prik.

2. Tryk på knappen (+) eller (-) for at ændre tiden.

Kontrol af den resterende tilberedningstid

Timerdisplayet viser alle timerindstillingerne. De forskellige timerindstillinger vises efter hinanden på displayet.

1. Tryk samtidigt på (+) og (-) for at vælge den zone, hvor du vil have vist den resterende tid.

- Zonen angives med en blinkende prik.
- Den resterende tid for den valgte kogezone vises i timeren.

Deaktivering af timeren

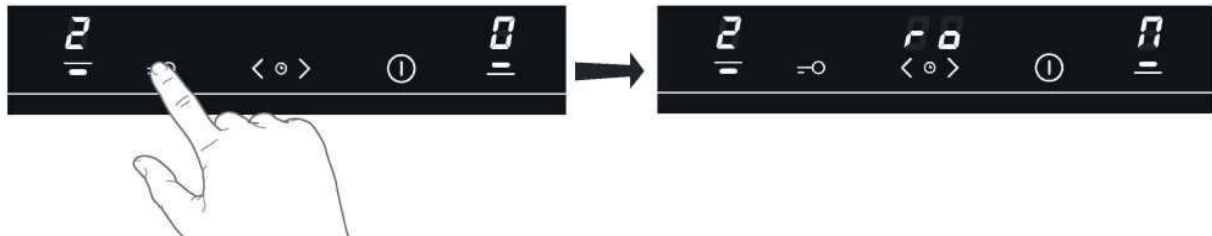
Sådan stopper du timeren inden udløbet af den forudindstillede tid:

1. Tryk på knappen for kogezonen for at vælge den zone, hvor du vil stoppe timeren.
2. Tryk samtidigt på (-) og (+).
3. Tryk på (-) for at indstille tiden til nul (00).
 - Den lysende prik ud for displayet holder op med at blinke.

BETJENING

Brug af børnesikringen

1. Tænd for kogepladen, og vælg et effektrin.
2. Hold låseknappen nede i ca. tre sekunder.
 - "ro" vises på tidsdisplayet.
 - Kogepladen låses. Indstillingerne kan ikke ændres.

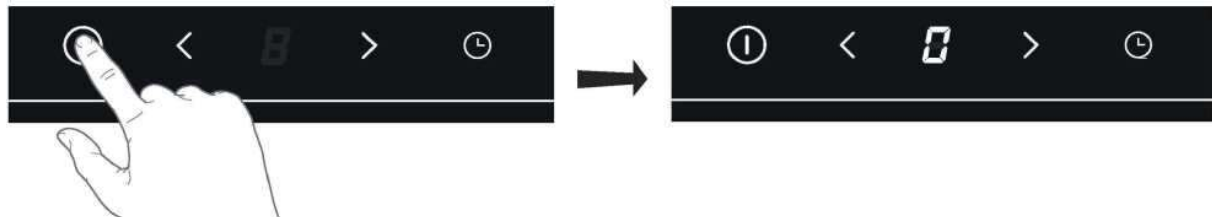


3. Lås kogepladen op ved at holde låseknappen nede igen i ca. tre sekunder.

- Kogepladen låses op. Indstillingerne kan ændres.

Betjening af bordemhætten

1. Tryk på flappen for at åbne udsugningsindtaget (se kapitlet "Brug af bordemhætten").
2. Tryk på tænd/sluk-knappen til bordemhætten for at starte udsugningen.



3. Tryk på knappen (+) for at øge blæserhastigheden (trin 1 > 2 > 3 > 4).
4. Tryk på knappen (-) for at sænke blæserhastigheden (trin 4 > 3 > 2 > 1).
 - På trin 4 (boost-funktion) kører bordemhætten ved maksimal hastighed i fem minutter. Blæserhastigheden reduceres derefter til trin 3.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen for at stoppe bordemhættens udsugning.

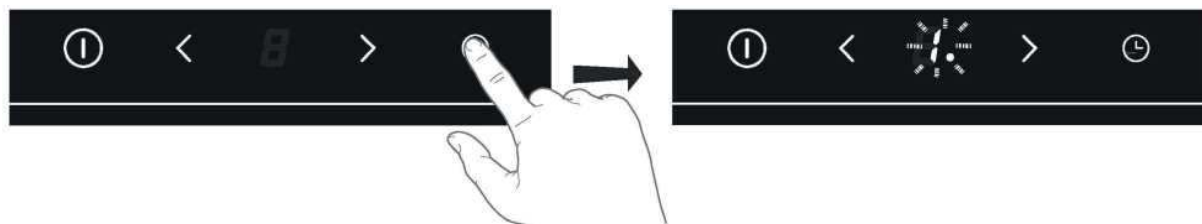
Indstilling af forsinket slukning

Timerknappen kan bruges til at indstille, hvornår bordemhætten skal stoppes automatisk.

Der er fire tidsindstillinger (5, 10, 15 og 20 minutter).

1. Start bordemhætten, og vælg et hastighedstrin.
2. Tryk på timerknappen.
 - "1." blinker på bordemhættens display.

BETJENING



3. Tryk på (-) eller (+) for at vælge et stoptidspunkt.

- = 5 minutter
- = 10 minutter
- = 15 minutter
- = 20 minutter

4. Tryk på timerknappen for at bekræfte den valgte tid.

- Udsugningstrinnet og stoptidspunktet blinker på displayet.
- Bordemhættens udsugning stopper automatisk, når den indstillede tid er gået.

Vedligeholdelse

Rengøring

Daglig rengøring

- Selvom spildt mad ikke kan brænde fast på glasoverfladen, anbefaler vi alligevel at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Den daglige rengøring bør foretages ved hjælp af en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.

Vanskelige pletter

- Vanskelige pletter kan også fjernes med et mildt rengøringsmiddel, f.eks. opvaskemiddel.
- Vand- og kalkpletter fjernes med eddike.
- Metalpletter (forårsaget af kogegrej) kan være vanskelige at fjerne. Det er muligt at købe specielle midler.
- Fjern spildt mad ved hjælp af en glasskraber. Smeltet plast og sukker bør også fjernes med en glasskraber.
- Brug aldrig slibende midler. De forårsager ridser, hvor snavs og kalk kan ophobes. Brug aldrig skarpe genstande, f.eks. ståluld eller stålvamp.



Brug ikke slibende eller slibende rengøringsmidler og rengøringsmateriel, da de forårsager ridser, hvor snavs og skala samler sig senere. Brug aldrig barske rengøringsmaterialer, såsom en stålfængelighed, eller en trådrengøringssvamp

Filtre og opsamlingsbakke

Fedtfilerindikator

Fedtfilerindikatoren G lyser på displayet, når bordemhætten har kørt i 30 timer.

Indikatoren og det valgte udsugningstrin blinker skiftevis på displayet under brug.

1. Tryk på enten (+) eller (-) for at stoppe det blinkende display.

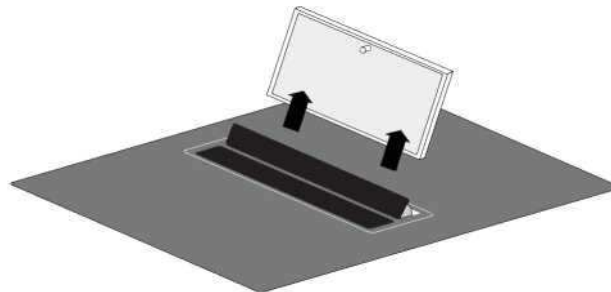
- Udsugningstrinnet vises. Fedtfilerindikatoren G vises på displayet igen, når bordemhætten slukkes.

2. Fedtfilterene bør derefter rengøres.

3. Nulstil hukommelsen ved at holde bordemhættes plus-knap (+) nede i fem sekunder, indtil fedtfilerindikatoren G forsvinder fra displayet.

Rengøring af fedtfiltret

1. Tryk på flappen for udsugningsindtaget til højre.

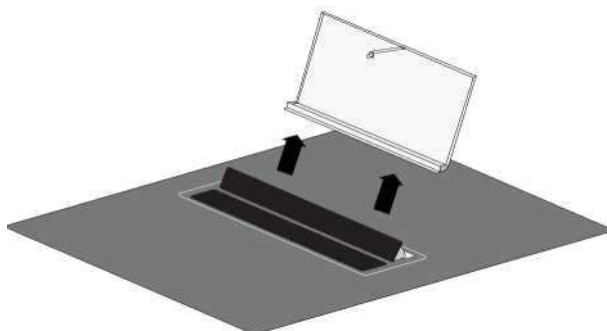


2. Træk fedtfiltret ud af udsugningsindtaget.

Fedtfiltret skal rengøres en gang om måneden (eller når filterindikatoren lyser) med et mildt rengøringsmiddel. Vask filteret i hånden eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og et kort program. Åbningerne skal vende nedad, så vandet kan løbe ud af filtrene. Rengøringsmiddel får aluminiumsfiltret til at miste sin blanke overflade. Dette er helt normalt.

Rengøring af opsamlingsbakken til væske/madrester

1. Fjern fedtfiltret.



2. Træk opsamlingsbakken ud af udsugningsindtaget.

Rengør opsamlingsbakken til væske/madrester, så snart en gryde eller pande har kogt over, eller der er kommet madrester ned i udsugningsåbningen. Vask bakken i hånden eller i opvaskemaskine.

Vedligeholdelse

Kulfilterindikator (recirkulation)

Kulfilterindikatoren S lyser på displayet, når bordemhætten har kørt i 120 timer.

Indikatoren og det valgte udsugningstrin blinker skiftevis på displayet under brug.

1. Tryk på enten (+) eller (-) for at stoppe det blinkende display.

- Udsugningstrinne vises. Kulfilterindikatoren S vises på displayet igen, når bordemhætten stoppes.
- Kulfiltrene bør derefter udskiftes.
- Nulstil hukommelsen ved at holde bordemhættes plus-knap (+) nede i fem sekunder, indtil kulfilterindikatoren S forsvinder fra displayet.



Vigtigta! Kulfilterindikatoren lyser også, hvis bordemhætten ikke bruges som en recirkulationsenhed. Rengør derefter fedtfiltret.

Væske indvendigt i bordemhætten

Bordemhætten er udstyret med en indvendig elektronisk sensor, som straks slukker for den, hvis der dannes kondensvand eller spildes væske i flapperne.

- "8" blinker på displayet i et minut.
- Systemet virker, også selvom der er slukket for bordemhætten.
- Advarslen skal nulstilles, og der skal tændes for enheden for at fjerne væsken.



Afbryd altid strømmen til enheden, før der udføres service på den

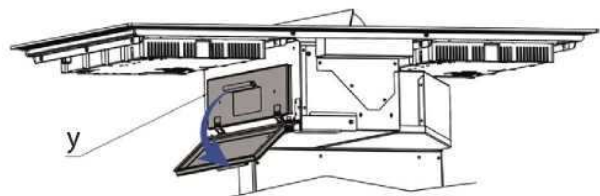
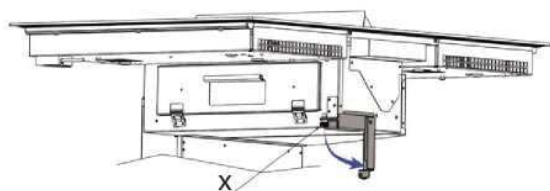
1. Fjern væsken ved at skrue grebet (X) af og åbne tømningdækslet.

- Det anbefales at anbringe beholderen til opsamling af vandet på det sted, som er vist med pilen.

2. Fjern fedtfiltret og opsamlingsbakken til væske/madrester (se "Rengøring af fedtfiltret" og "Rengøring af opsamlingsbakken til væske/madrester").

3. Tør hele emhætten indvendigt.

4. Åbn lågen til venstre på emhættens kabinet (y), og aftør hele den indvendige side omhyggeligt.



FEJLFINDING

Generelt

Hvis du opdager en revne i glasoverfladen (uanset hvor lille), skal du straks slukke kogepladen, trække stikket ud af stikkontakten, slå (automat-)sikring(er) i elskabet fra eller, hvis der er etableret en fast tilslutning, stille strømforsyningsledningens afbryder på nul. Kontakt serviceafdelingen.

Fejlfindingstabel

Hvis kogepladen ikke fungerer korrekt, er det ikke altid ensbetydende med, at den er defekt. Prøv først at løse problemet på egen hånd ved at tjekke de punkter, der er anført nedenfor, eller ved at gå til websitet www.gorenje.com.

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet lyser, første gang kogepladen aktiveres.	Dette er den normale opsætningsrutine.	Normal funktion.
Blæseren fortsætter i flere minutter, efter kogepladen er slukket.	Kogepladen køler af.	Normal funktion.
Der kommer en svag lugt, når kogepladen benyttes de første par gange.	Den nye kogeplade opvarmes.	Dette er normalt, og lugten forsvinder, så snart kogepladen har været i brug nogle gange. Luft ud i køkkenet.
Kogegrejet støjer under tilberedningen.	Det skyldes energistrømmen fra kogepladen til gryden.	Ved høje indstillinger er dette normalt for visse gryder og pander. Hverken kogeplade eller kogegrej tager skade.
Du har tændt en kogezone, men "u" vises på displayet.	Det anvendte kogegrej er ikke egnet til induktionstilberedning eller har en lille diameter.	Brug egnet kogegrej.
En kogezone slukkes pludselig, og du hører et signal.	Den forudindstillede tid er udløbet.	Tryk på knappen (+) for at stoppe biplyden.
Kogepladen fungerer ikke, og intet vises på displayet.	Der er ingen strømforsyning på grund af et defekt kabel eller en dårlig forbindelse.	Kontrollér sikringerne eller den elektriske kontakt (hvis der ikke er et stik).
En sikring springer, så snart der tændes for kogepladen.	Kogepladen er tilsluttet forkert.	Kontakt en autoriseret installatør.

FEJLFINDING

Symptom	Mulig årsag	Afhjælpning
"L" vises på displayet (for zonerne til venstre).	Låsefunktionen er aktiveret.	Tryk samtidigt på knappen for den bageste venstre kogezone og på minus-knappen (-), til der høres et lydsignal. Tryk derefter på minus-knappen (-) for at deaktivere låsefunktionen.
"n" vises på displayet. Nogle af touch-betjeningsknapperne virker ikke.	Brozonefunktionen er aktiveret.	Deaktiver brozonefunktionen.
Blinkende symbol på displayet	Du har trykket på to eller flere knapper samtidigt.	Tryk ikke på mere end en knap ad gangen.
	Betjeningspanelet er snavset, eller der er vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
Fejlkode U400 og/eller vedvarende biplyd.	Apparatet er forkert tilsluttet, og/eller forsyningsspændingen er for høj.	Skift tilslutningen.
Koden G vises på bordemhættens display (skiftevis med det valgte trin).	Fedtfiltret har kørt i mere end 30 timer.	Rengør fedtfiltret. Brug bordemhættens rengøringsfunktion.
Rengør fedtfiltret. Brug bordemhættens rengøringsfunktion.	Kulfiltret har kørt i mere end 120 timer.	Udskift kulfiltret. Brug bordemhættens rengøringsfunktion.
"8" blinker på bordemhættens display.	Der er væske indvendigt i bordemhætten.	Tør og rengør bordemhætten indvendigt (se: Væske indvendigt i bordemhætten).
Andre fejlkoder.	Defekt generator.	Kontakt serviceafdelingen.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Oplysninger iht. EU-forordning 66/2014

Målinger iht. EN60350-2

Modelbetegnelse	HET945XSC	
Kogepladetype	Induktionsplade	
Antal elektriske kogezone og/eller områder	4	
Varmeteknologi	Induktionskogezone og -områder	
Runde elektriske kogezone: diameter for det anvendelige overfladeareal pr. elektrisk kogezone i cm	ø 16	ø 20
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (E _{Electric hob}) i Wh/kg	185,0	166,8
Ikke-runde kogezone eller -områder: længde og bredde for det anvendelige overfladeareal pr. elektrisk kogezone eller -område	21,0× 19,0 cm	
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg (E _{Electric hob}) i Wh/kg	192,5	
Kogepladens energiforbrug beregnet pr. kg (E _{Electric hob}) i Wh/kg	184,2	

MILJØOPLYSNINGER

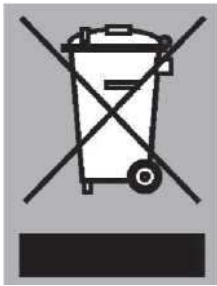
Bortskaffelse af emballage og apparat

Ved fremstillingen af apparatet er der anvendt holdbare materialer. Sørg for at bortskaffe produktet miljømæssigt forsvarligt, når det er udtjent. Kontakt de ansvarlige myndigheder for at få flere oplysninger.

Emballagen kan genvindes. Emballagen kan bestå af følgende:

- pap
- polythenfilm (PE)
- CFC-fri polystyren (PS-hårdskum).

Bortskaf disse materialer på miljømæssig forsvarlig vis og i overensstemmelse med gældende lovbestemmelser.



Produktet er forsynet med et symbol, der viser en skraldespand med et kryds over, som angiver, at husholdningsapparater skal bortskaffes separat. Det betyder, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, når det er udtjent. Det skal indleveres på en kommunal genbrugsstation eller til en forhandler, som tager sig af bortskaffelsen.

Separat bortskaffelse af husholdningsapparater modvirker eventuelle negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af forkert bortskaffelse og gør det muligt at genvinde produktets dele og opnå væsentlige besparelser på energi og ressourcer.

Overensstemmelseserklæring



Vi erklærer, at vores produkter overholder de relevante EU-direktiver, -beslutninger og -forordninger og kravene i de standarder, der henvises til.