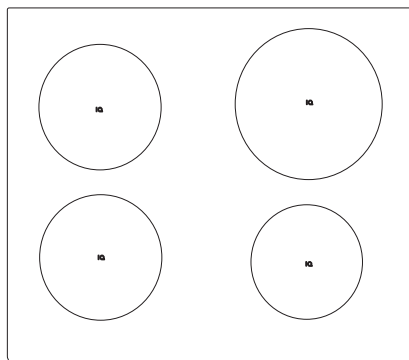


# **BRUGSVEJLEDNING**

## 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.



**INFORMATION!**

Oplysning, vejledning, tip eller anbefaling



**ADVARSEL!**

Advarsel – generel fare

# Indholdsfortegnelse

<b>Sikkerhedsforskrifter</b> .....	<b>4</b>
<b>Beskrivelse af apparatet</b> .....	<b>6</b>
Tekniske oplysninger .....	6
Før du bruger apparatet første gang .....	6
Kogeplade .....	7
<b>Betjening af kogepladen</b> .....	<b>10</b>
Betjeningspanel .....	10
Sådan tændes kogepladen .....	11
Sådan tændes kogezoneerne .....	11
Sådan ændres kogezonens indstillinger .....	11
Automatisk hurtigopvarmning .....	11
Broforbundet kogezone .....	12
Genkendelse af grydens placering med automatisk brodannelse mellem kogezoneer .....	13
Ændre effekttrin ved at flytte kogegrejet .....	14
Power Boost-funktion .....	14
Beskyttelse mod overophedning .....	15
Automatisk slukning .....	15
Hukommelsesfunktion .....	15
Midlertidig afbrydelse af tilberedningen med funktionen Stop&Go (pause) .....	15
Børnesikring/-lås .....	15
Timerfunktioner .....	16
Automatiske tilberedningsprogrammer - IQ-funktionen .....	18
Slukke en kogezone .....	20
Restvarme-indikator .....	20
Maksimal tilberedningstid .....	21
Sådan slukkes hele kogepladen .....	21
<b>Brugerindstillinger</b> .....	<b>22</b>
<b>Rengøring og vedligehold</b> .....	<b>24</b>
<b>Fejlafhjælpningstabel</b> .....	<b>25</b>
Støj under madlavning med induktion .....	26
<b>Sikkerhedsfunktioner og fejlvisning</b> .....	<b>27</b>
<b>Installation af en indbygget kogeplade</b> .....	<b>28</b>
Fremgangsmåde ved installation .....	28
Ventilationsåbninger i underskabet .....	29
Nedfældning i bordpladen .....	30
Montering af skumpakningen .....	34
<b>Tilslutning af apparatet til lysnettet</b> .....	<b>35</b>
Forbindelsesdiagram .....	35
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>37</b>

# 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 kogezoneer 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.

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.

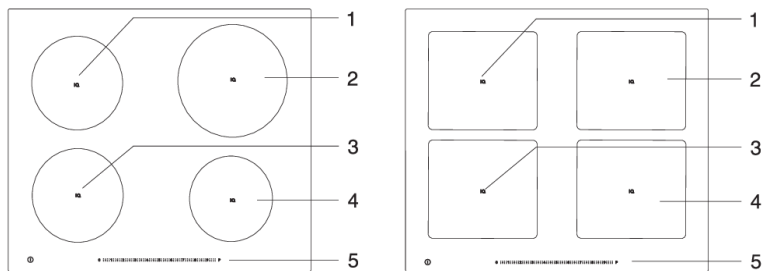
# Beskrivelse af apparatet

(afhænger af modellen)



## INFORMATION!

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



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 skræppe slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståuld 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 kogeøjets bund er ren og tør. Dette vil sikre, at varmen ledes bedre, og vil forebygge skader på varmepladen.
- Anbring ikke tomt kogeøj 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

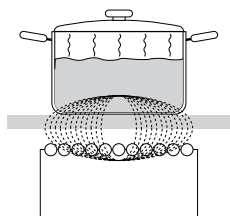
Kogezone kan indstilles til 18 effektrin (afhængigt af modellen). Tabellen viser eksempler på brug ved de forskellige trin.

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 effektførgøelse)
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 kogeøj, 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 kogeøj, 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



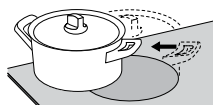
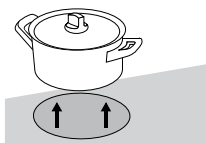
- Kogepladen er udstyret med højeffektive induktionskogezone. Varmen genereres direkte i bunden af gryden, hvor der er mest brug for den. Dermed undgås eventuelle varmetab gennem den glaskeramiske overflade. Strømforbruget er betydeligt lavere end i konventionelle kogezone med strålingsvarmelegemer.
- 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.

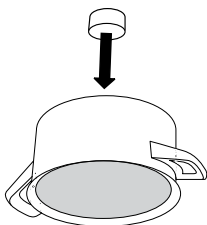
## Grydegenkendelse



- Selv om der ikke er nogen gryde eller pande på kogezone, eller selv om den anvendte gryde har en diameter, der er mindre end kogezone's 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.



## Induktionskogegerej

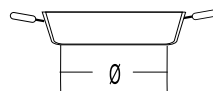
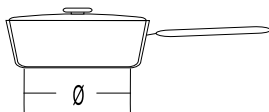
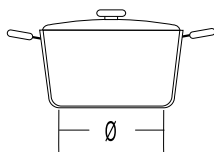


- Induktionsen vil fungere korrekt, hvis du bruger egnet kogegerej.
- Sørg for, at gryden eller panden er placeret midt på kogezone.
- Egnet kogegerej: kogegerej fremstillet af stål, emaljebelagte stålpander eller støbejernspander.
- Uegnet kogegerej: kogegerej i legeret stål med kobber- eller aluminiumsbund og kogegerej 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 kogegerej. Brug af tomt kogegerej på kogezone kan resultere i overophedning og beskadige både kogegejret og kogezone.
- Nogle typer kogegerej 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 kogegerej.
- For at opnå de bedste tilberedningsresultater skal det ferromagnetiske område på kogegejrets bund passe til kogezoneens størrelse. Hvis kogezone ikke genkender gryden, kan du prøve at placere den på en anden kogezone med en mindre diameter.

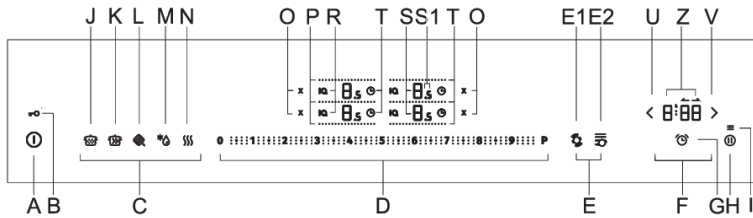
Kogezone	Minimumsdiameter på grydens bund
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Sammenkoblet (octa)	Ø 230 mm

Grydens bund skal være flad.



# Betjening af kogepladen

## Betjeningspanel



**A** Tænd/sluk-knap til kogepladen

**B** Knaplås/børnesikring

**C** IQ-funktioner

**D** Slider

**E** Smart-funktioner

**E1** Positionsregistrering sammen med registrering af kogegejr og automatisk sammenkobling af kogezone

**E2** Ændring af tilberedningseffekt ved at flytte kogegejret

**F** Timerfunktioner

**G** Indstilling af programtimer

**H** Stop/Go og genoptagelsesfunktion

**I** Indstillinger

**J** Langsom tilberedning

**K** Tilberedning med en stor mængde vand

**L** Stege/braiser

**M** Optø frosne fødevarer

**N** Holde maden varm

**O** Hurtigsluk af kogezone

**P** Display for sammenkoblet kogezone

**R** IQ-funktionaktivering og display

**S** Display til effekttrin og restvarme

**S1** Halvt effekttrin

**T** Timeraktivering

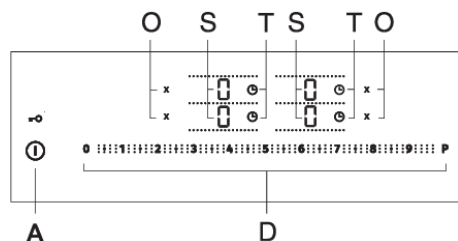
**U** Reducer timerindstilling

**V** Øg timerindstilling

## Z Timerdisplay

Displayenhederne fungerer også som taster til justering af indstillingerne.

## Sådan tændes kogepladen




Anbring kogegejret på kogepladen. Tryk på tænd/sluk-knappen (A) for at tænde for kogepladen. "0" vises på displayenhederne (S) for alle kogezone. Der lyder et kort bip.



### INFORMATION!

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

## Sådan tændes kogezoneerne

- Tryk på displayet for den ønskede kogezone. Det valgte display blinker. Lyset i knapperne på slideren (D) tændes, men er dæmpet (kun visse modeller).
- Inden for de næste 5 sekunder skal du røre ved det ønskede område på slideren (D). Displayet holder op med at blinke, og det indstillede effektrin vises. Knapperne til timerfunktioner (T) og hurtigsluk (O) vises ved siden af displayet for den valgte kogezone (S). Begge display er tændt, men dæmpede.
- Kogezone forbliver aktiveret.
- Hvis kogepladen ikke genkender en gryde på den valgte kogezone, vises symbolet . Hvis du ikke placerer en gryde på den valgte kogezone inden for 2 minutter, slukker kogezone automatisk.

## Sådan ændres kogezonens indstillinger

Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på displayet (S). Du kan indstille effektrinnet ved at lade fingeren glide langs slideren (D) eller ved at berøre en given position på slideren.

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

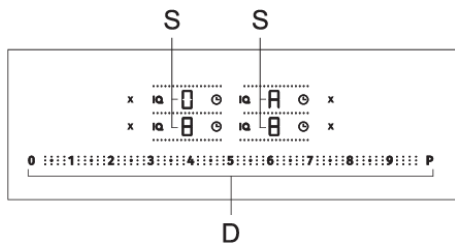
- Power Boost-funktionen kan ikke aktiveres samtidigt for begge kogezone i samme side af kogepladen (dvs. begge venstre kogezone eller begge højre kogezone), da dette ville medføre overbelastning.
- Hvis du allerede har aktiveret powerboost-funktionen for én kogezone, er den maksimale indstilling for den anden kogezone i samme side 9.

## 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 er tændt, og der er placeret velegnet kogegej på en af kogezoneerne. Vælg den ønskede kogezone, der skal være slukket ("0" skal vises på displayet). Tryk på den ønskede position på slideren for at indstille effekttrinnet, og hold fingeren på slideren i cirka 3 sekunder. "A" og det valgte effekttrin vises skiftevis på displayet. Når tiden for automatisk hurtigopvarmning er udløbet, skifter kogezone automatisk til det indstillede effekttrin, som vises konstant.

## Tablet over automatisk hurtigopvarmning

Effektniveau	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
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)

- På nogle modeller er det muligt at sammenkoble to kogezone, så de fungerer som én stor kogezone. Dermed kan man eksempelvis tilberede mad i en stor oval gryde. Gryden skal være så stor, at den dækker centrum på begge kogezone.
- Maksimal grydestørrelse: 40 x 25 cm. For at 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).
- Kogezoneerne, som du vil sammenkoble, skal være slukkede.
- Tryk på displayet for den første kogezone. Tryk umiddelbart efter på displayet på den kogezone, der skal sammenkobles.
- Den oplyste linje angiver de sammenkoblede kogezone. Kun det nederste display lyser, og "0" blinker. De oplyste linje mellem kogezoneerne slukkes.
- Brug slideren til at indstille effekttrinnet for de sammenkoblede kogezone.
- Hvis du senere vil ændre effekttrinnet, skal du først trykke på displayet for den forreste kogezone.



### INFORMATION!

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

## Sådan deaktiveres den broforbundne kogezone

Indstil effekttrinnet for den sammenkoblede kogezone til 0, eller sluk for kogezone ved hjælp af knappen (O). "0" vises på displayet. Kogezonerne fungerer uafhængigt af hinanden igen efter nogle få sekunder.

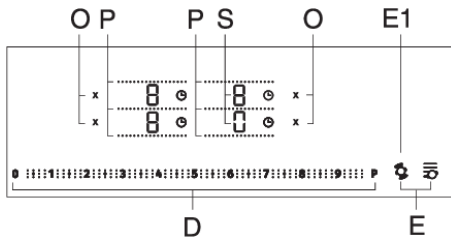


### INFORMATION!

Hvis der ikke er anbragt kogegrej på en af de to sammenkoblede kogezoner, bliver sammenkoblingen ophævet efter 2 minutter. Den inaktive kogezone slukkes.

## Genkendelse af grydens placering med automatisk brodannelse mellem kogezoner

(kun visse modeller)



Registrering af kogegrej aktiveres automatisk 10 sekunder efter, at apparatet tændes. Hvis der er kogegrej på kogepladen, vil kogepladen automatisk registrere kogegrejets position og om nødvendigt sammenkoble kogezoner afhængigt af kogegrejets størrelse. To kogezoner over for hinanden kan sammenkobles til én stor kogezone. Kun displayet for den forreste kogezone forbliver aktivt og synligt, og "0" blinker på det. Separationslinjen (P) forsvinder.

Du kan nu indstille effekttrinnet på slideren. Lyset i knappen til registrering af kogegrej (E1) lyser, men er dæmpet. Automatisk sammenkobling af kogezoner er muligt for kogezoner, som er vertikalt over for hinanden. Automatisk registrering af kogegrej kan aktiveres inden for 10 sekunder ved at trykke på knappen til kogegrejsregistrering (E1). Automatisk registrering af kogegrej og automatisk sammenkobling af kogezoner kan kun fungere på kogezoner, som endnu ikke er tændt. Sammenkoblingen af kogezoner kan slås fra ved at indstille effekttrinnet til 0 eller ved at trykke på den relevante knap til deaktivering (O). Funktionen kan bruges, hvis kogegrejet allerede er på kogepladen, eller hvis kogepladen er tom.

### Hvis der ikke er kogegrej på kogepladen:

- Tænd for kogepladen. Alle kogezoner er indstillet til 0.
- Anbring kogegrejet på en af kogezonerne. »0« blinker på displayet for den kogezone, som du har anbragt kogegrejet på. Du kan nu indstille effekttrinnet på slideren. Funktionen sammenkobler automatisk kogezonerne afhængigt af kogegrejets størrelse.
- Du kan fortsætte med næste gryde ved at følge samme fremgangsmåde.
- Med denne funktion kan du hurtigere indstille effekttrinnet. Du kan blot anbringe kogegrejet på en kogezone, så kogegrejet automatisk registreres.

### Hvis der allerede er kogegrej på kogepladen:

- Tænd for kogepladen.

- »0« blinker på displayet for den kogezone, som kogegrejet står på. Du kan nu indstille effekttrinnet på slideren.
- Hvis der er kogegrej på flere kogezone, skifter apparatet automatisk til den næste kogezone, når du har indstillet den første. »0« blinker på displayet for den næste kogezone.

Hvis du manuelt vælger en kogezone, slås automatisk registrering af kogegrej fra, og apparatet skifter til manuel indstilling.

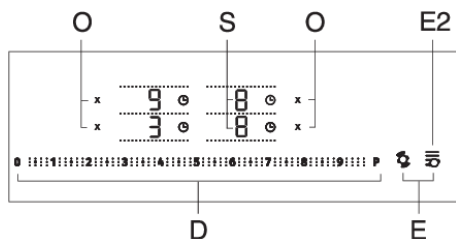


### ADVARSEL!

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

## Ændre effekttrin ved at flytte kogegrejet

(kun visse modeller)



På visse modeller er det på de venstre kogezone muligt at ændre effekttrinnet blot ved at flytte kogegrejet. Tryk på displayet for den valgte kogezone i venstre side, så det begynder at blinke. Lyset i knappen til styring af effekttrinnet med kogegrejet (E2) tændes. Tryk på denne knap for at aktivere funktionen. Begge venstre kogezone aktiveres som én stor kogezone med et antal forudindstillede effekttrin: Nederste kogezone på effekttrin 9, øverste kogezone på effekttrin 3.

Knappen til styring med kogegrej lyser. Effekttrinene for de to kogezone kan senere ændres til andre effekttrin på samme måde, som man ellers ændre effekttrin. Styring med kogegrej kan slås fra ved at trykke på knappen til hurtigsluk (O) for kogezone eller ved at reducere effekttrinnet til 0.

## Power Boost-funktion

(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

- Vælg kogezone, og tryk yderst til højre på slideren (D) ved symbolet »P«.
- "P" vises på displayet.
- Power Boost-funktionen er nu aktiveret.


### Deaktivering af Power Boost

- Sluk for den valgte kogezone ved at trykke på knappen (O).
- Reducer effekttrinnet.

## 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 kogezonens effekt 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.

## Automatisk slukning

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

Den efterladte genstand eller den spildte væske skal fjernes fra betjeningspanelet inden for 2 minutter, da kogepladen ellers slukkes automatisk. De seneste indstillinger kan genkaldes med hukommelsesfunktionen ved hjælp af knappen Stop&Go(H).

## 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.

- Tryk på knappen tænd/sluk (A) for at tænde kogepladen igen inden for 5 sekunder efter, at den er blevet slukket. Knappen (H) blinker på displayenheden i 5 sekunder. Tryk på knappen, mens den blinker. Dette gendanner alle de indstillinger, der var aktiveret, lige før kogepladen blev slukket.

## Midlertidig afbrydelse af tilberedningen med funktionen 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.

### Aktivering af Stop&Go-funktionen (pausefunktionen)

En eller flere kogezone skal være tændt. Tryk på knappen Stop&Go. Der lyder et kort bip. Alle indstillinger på kogepladens display og lyset i pauseknappen blinker. Alle timere eller minure sættes på pause. Alle knapper er inaktive, undtagen stop/go-knappen og tænd/sluk-knappen. Hvis du ikke trykker på nogen knapper inden for 10 minutter, slukkes alle tændte kogezone automatisk.

### Slå Stop&Go-funktionen fra

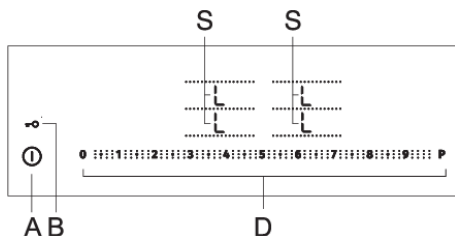
Tryk på pauseknappen inden for 10 minutter. Kogepladen fortsætter med samme indstillinger som før pausen.

## Børnesikring/-lås

Kogepladen kan låses mod utilsigtet aktivering.

### INFORMATION!

Kogepladen skal være slukket eller i standbytilstand.



## Slå børnesikring til

Kogepladen skal være slukket eller på standby. Tænd for kogepladen ved at trykke på knappen (A). Hold knappen (B) til børnesikringen inde i 3 sekunder. "L" vises i 5 sekunder på alle display. Kogepladen er nu låst. Kogepladen skifter automatisk til standbytilstand efter 5 sekunder.

## Slå børnesikringen fra

Kogepladen kan låses op igen på samme måde (i omvendt rækkefølge). Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Symbolet "L" vises på alle display. Hold knappen (B) til børnesikringen inde i 3 sekunder. "0" vises på alle display i stedet for "L". Kogepladen er herefter klar til brug.

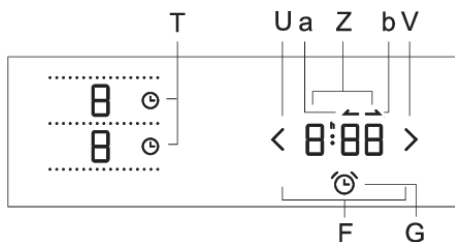
Bemærk! Hvis børnesikringen (B) slås til under brugerindstillingerne (se afsnittet Brugerindstillinger), vil kogepladen altid blive låst, når den slukkes.



### INFORMATION!

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

## Timerfunktioner



Denne funktion muliggør to driftstilstande:

- Indstilling af minutur (nedtællingsur) gælder for hele kogepladen. Med denne funktion bipper kogepladen, når den indstillede tid er gået.
- Indstilling af programtimer gælder for den valgte kogezone. Der kan indstilles en separat timer for hver kogezone. Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone automatisk.

## 1 Minutur (eller nedtællingsur)

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.

### Slå minuturet til (nedtællingsur)

Kogepladen skal være tændt.

- Tryk på knappen til minuturet. Knappen begynder at blinke.
- "0:00" vises på timerdisplayet.
- Indstil tiden ved hjælp af knapperne "U" og "V". Hvis du ikke indstiller minuturet inden for 10 sekunder, slås det automatisk fra.
- Når minuturet er slået til, lyser knappen for minuturet.
- Minuturet forbliver slået til, også selv om du slukker for kogepladen.

### Deaktivering af nedtællingstimeren



- Hvis kogepladen er slukket, skal du først tænde for den på tænd/sluk-knappen.
- Hold knapperne (U) og (V) inde samtidigt for at slå minuturet fra. Alternativt:
- Hold knappen (U) inde, indtil "0:00" vises på displayet.

## 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.

### Display med tilberedningstid – stopur

Kogepladen skal være tændt.

- Tryk på knappen til valg af programtimer for den aktive kogezone (T). Knappen begynder at blinke.
- Tidsforbruget, siden kogezone blev tændt, og et tidtagningssymbol (b) vises på displayenheden.

### Indstilling af programtimer

Kogepladen skal være tændt.

- Tryk på knappen til valg af programtimer for den aktive kogezone (T). Knappen begynder at blinke.
- Tiden, siden kogezone blev tændt på "1:15" og et tidtagningssymbol (a) vises.
- Tryk på displayet (Z) for at indstille tiden til "0:00". Indstil tiden ved hjælp af knapperne (U) og (V). Knappen til programtimeren for den valgte kogezone lyser.
- Hvis du ikke har indstillet tiden med knapperne (U) og (V) inden for 5 sekunder, slås programtimeren automatisk fra.
- Gentag proceduren for at indstille programtimeren for en anden aktiv kogezone.



### INFORMATION!

Hvis du har indstillet programtimere for flere kogezone, vises displayet tiden for den senest valgte kogezone. Når den resterende tid for en kogezone er kortere end et minut, vises tiden for denne kogezone på displayet. Nedtællingen af det sidste minut af den indstillede tid vises i sekunder.

### Slå programtimerfunktionen fra

- Tryk på knappen til programtimeren, og vælg den programtimer, du vil slå fra.
- Hold knapperne (U) og (V) inde samtidigt for at slå programtimeren fra. Alternativt:
- Hold knappen (U) inde, indtil "0:00" vises på displayet.

### Stop af programtimer-/minuturalarm

Når den indstillede tid eller tilberedningstid er gået, lyder alarmen. Lyset i knappen for den relevante kogezone blinker, og "00" blinker på timerdisplayet.

Du kan indstille tilberedningstiden hurtigere, hvis du holder knappen (U) eller (V) inde. Hvis du trykker på knappen (U) umiddelbart efter at at slå programtimeren/minuturet til, kan du indstille tilberedningstiden/tiden med 1:00 (1 time) som udgangspunkt. Programtimeren har prioritet over automatisk sikkerhedsslukning, når den længst tilladte tilberedningstid nås.

Alarmens varighed kan ændres under Brugerindstillinger med parameteren Sou. Der findes en yderligere parameter (Uol), som bestemmer alarmens lydstyrke. Under brugerindstillingerne kan du slå det automatiske stopur (tidtagning) for den aktive kogezone fra med parameteren CLo. I så fald vises tidtagningssymbolet og "0:00" på displayet, når du vælger timeren.

## Automatiske tilberedningsprogrammer - IQ-funktionen

IQcook-systemet styrer automatisk tilberedningen, men slukker ikke automatisk, når maden er klar. Dette skal gøres manuelt eller ved hjælp af minuturet eller en programtimer.



### Brug

IQcook-systemet kan bruges på alle kogezoneer ved at trykke på IQ-knapperne og vælge tilberedningsprogram.

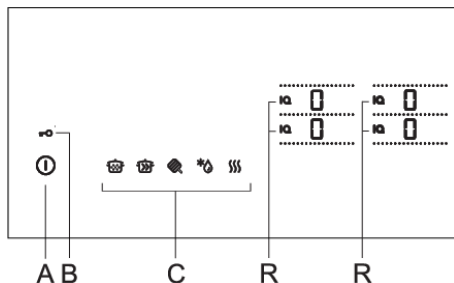
**Brug låget til alle funktioner undtagen stegning/braisering. Kun på denne måde kan programmet fungere optimalt. Brug samme gryde eller pande, indtil tilberedningen er afsluttet.**

Før kogepladen tændes, skal kogezoneen og bunden af kogegrejet være ren og tør.

Forberedelse:

Fyld mad og vand i kogegrejet, og stil kogegrejet på kogezoneen.

**Vandets overflade skal være mindst 50 mm under kanten af kogegrejet.**



- Læg et låg på kogegrejet.  
Tryk på tænd/sluk-knappen (A) til kogepladen. Der lyder et kort bip.
- Slå IQcook-systemet til ved at røre ved IQ-symbolet for den valgte kogezone. Alle tilgængelige tilberedningsprogrammer (C) og IQsymbolet lyser. Vælg det ønskede tilberedningsprogram. Kun programmet til stegning/braisering (L) giver mulighed A C for yderligere indstillinger i området på kogepladen, hvor du kan styre effekttrin.

- Det automatiske tilberedningsprogram er nu aktiveret, og tilberedningen starter 5 sekunder efter, at du har trykket på knappen IQ. IQ-symbolet lyser, og " \_ " vises på displayet for at angive, at tilberedningsprocessen er startet.
- Du kan også indstille en programtimer (F).



### LANGSOM TILBEREDNING

Denne funktion er beregnet til retter, som tager længere tid at tilberede - med langsom opvarmning og jævn temperatur.

Retter: SUPPER, GULLASCH, SAMMENKOGTE RETTER, SAUCER, RIS OSV.

Programmerne til langsom tilberedning giver mulighed for at kombination af flere programmer, f.eks.: tilberedning af bolognesesauce. Vælg først programmet stegning/ braisering for at opvarme olien. Når kogepladen bipper, skal du tilsætte løg og sautere det. Tilsæt derefter kød, vand, flåede tomater, krydderurter og krydderier... Brug derefter denne eller en anden kogezone til programmet til langsom tilberedning, og tilbered sauceen ved lav temperatur, til den er færdig. Programmet til langsom tilberedning kan aktiveres, når maden har været oppe at koge på den manuelle indstilling. Eksempel: Bring suppen i kog på effektrin 9 eller P, og skift derefter til programmet til langsom tilberedning for at lade suppen simre.

### **IQ-systemet sikkerhedsfunktion – smartsense**

Smartsense sørger for, at maden i kogegrejet ikke brænder på. Symbolet (b) vises på displayet, og der lyder et bip fra kogepladen. Systemet afbryder strømforsyningen. Symbolerne forbliver tændt, indtil de slukkes af brugeren.

Bemærk! Ris – skylles i vand før tilberedning. Der skal bruges 2-3 dele vand til 1 del ris.

### **Følgende meddelelse vises i displayet under brug:**

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "\_ "

Den optimale temperatur er opnået: "=".

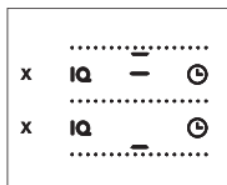


### **TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND**

Denne funktion bringer hurtigt vandet op til kogepunktet og holder temperaturen. Funktionen er egnet til tilberedning af vandbaserede retter og til fødevarer, som skal tilberedes i vand. Retter: GRØNTSAGER, KARTOFFLER, PASTA ...

Bemærk! Inden du koger grøntsager, skal du vaske dem, især kartofler, grundigt i vand. På den måde kan du undgå skumning under tilberedningen. Når vandet koger (og låget er på) lyser symbolet (=), og der lyder et bip.

Nogle slags fødevarer kan skumme under tilberedningen. Løft låget, og rør rundt i indholdet. Brug et låg med overtrykventil! Når du bruger funktionen Tilberedning med en stor mængde vand, kan det være, at vandet endnu ikke koger, så du kan se det. Lad låget være på gryden, indtil systemet opvarmer vandet, så det koger let. Hvor intenst vandet kan holdes i kog, afhænger også af typen af gryde og låg.



### **Følgende meddelelse vises i displayet under brug:**

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "\_ "

Den optimale temperatur er opnået: "=".



### **STEGNING/BRAISERING**

Funktionen er beregnet til tilberedning af kød ved forskellige effektrin. Kødet tilberedes ensartet og forbliver saftigt.

Funktionen stegning/braisering er egnet til kogegrej, som kun kræver en lille mængde olie - op til en dybde på 10 mm. Når olien har opnået den relevante temperatur, vises symbolet "\_ " på displayet.

Kogepladen bipper, og maden kan nu kommes i kogegrejet.

Funktionen er egnet til TILBEREDNING AF ALLE SLAGS KØD, FISK, PANDEKAGER, ÆG, GRØNTSAGER osv.

Bemærk! Pandekager – Fordel olien jævnt hen over overfladen på panden, og anbring panden på kogezone. Tænd for IQ-systemet. Når symbolet "=" vises på displayet, skal dejen hældes på. Ved hver efterfølgende pandekage skal du lade panden stå på kogezone med olie i ca. 30 sekunder og først derefter hælde mere dej på.

Du kan indstille det ønskede effektrin fra starten af eller ændre det under brugen.

Effektrin:

Trin 1 = meget lav

Trin 2 = lav (forvalgt)

Trin 3 = middel

Trin 4 = høj

Tryk først på knappen IQ til stegning/braisering, inden du indstiller effektrinnet. Derefter vises de mulige effektrin fra 1 til 4 på displayet i nogle få sekunder, hvorefter effektrin 2 vælges som standard. Når effektrinnet vises på displayet, kan du trykke på slideren for at ændre det. Du kan også ændre effektrinnet senere under tilberedningen ved først at trykke på knappen IQ og derefter indstille effektrinnet.



#### **BEMÆRK!**

Temperaturen er som standard "lav".

#### **Følgende meddelelse vises i displayet under brug:**

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "\_".

Den optimale temperatur er opnået: "=".



#### **OPTØNING AF FROSNE FØDEVARER**

Denne funktion er beregnet til optøning af frosne fødevarer.

Funktionen er også velegnet til smeltning af chokolade.



#### **HOLDE MADEN VARM**

Denne funktion er velegnet til at holde alle former for retter varme. Den holder maden varm ved en temperatur på cirka 70 °C. Den er også velegnet til tilberedning af gløgg.

Eksempel: Når du har lavet gullasch ved hjælp af funktionen til langsom tilberedning, kan du skifte til dette program og holde maden varm.

#### **Følgende meddelelse vises i displayet under brug:**

Den optimale temperatur er endnu ikke opnået: "\_".

Den optimale temperatur er opnået: "=".

## **Slukke en kogezone**






Kogezonen kan slukkes ved at trykke på den relevante knap (O), som lyser ved siden af den aktive kogezone. Hvis effektrinnet for alle kogezone er indstillet til "0", slukkes kogepladen 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 sikkerhedshensyn er den tilberedningstid, der kan indstilles for hver enkelt kogezone, begrænset til en maksimal varighed. Den maksimale tilberedningstid afhænger af det senest anvendte effektrin. Hvis effektrinnet er uforandret, slukkes kogezone automatisk, når den maksimale varighed for tilberedningen er nået.

<b>Niveau</b>	1	2 2,5	3	4 4,5	5	6 6,5	7 7,5	8 8,5	9	P*				* 	
<b>Maksimal driftstid (timer)</b>	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

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

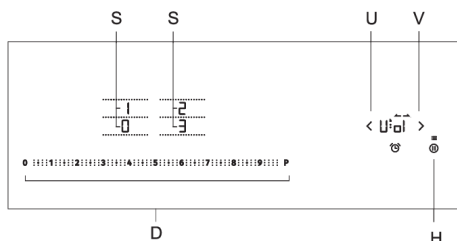
## Sådan slukkes hele kogepladen

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

# Brugerindstillinger

## Indstilling af lydsignalet, automatiske funktioner og låseparametre

Du kan indstille lydsignalets lydstyrke og varighed, slå børnesikring til samt slå automatisk timer og automatisk genkendelse af kogevej fra.



**Uol:** Lydstyrke for lydsignal og alarm

**Sou:** Alarmvarighed

**Loc:** Automatisk børnesikring

**Aut:** Automatisk genkendelse af kogevej

**CLo:** Automatisk aktivering af timer

**P xx:** Samlet maksimal effekt (disse indstillinger kan aktiveres inden for 2 minutter efter, at apparatet er sluttet til strøm).

Åbn menuen med parameterindstillinger ved at trykke på knappen (H), når apparatet er slukket, og hold den inde i 3 sekunder. Den første parameter "Uol" vises på displayet og angiver alarmsignalets lydstyrke. Tryk på timerknapperne (U) og (V) for at vælge den ønskede indstilling.

De mulige parameterverdier vises på kogezonernes displayenheder. For at ændre en parameter skal du trykke på den, så værdien lyser kraftigere. Alle parametre bekræftes og gemmes ved at holde knappen (H) inde i 2 sekunder. Der lyder et kort bip. Hvis du ikke vil gemme dine nye parameterindstillinger, kan du lukke brugerindstillingsmenuen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

### Lydstyrke for lydsignal og alarm »Uol«

Følgende værdier kan indstilles:

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

**1** på displayet = laveste lydstyrke

**2** på displayet = middel lydstyrke

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

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

### Varighed af alarm »Sou«

Følgende værdier kan indstilles:

**0** på displayet = 5 sekunder

**0.5** på displayet = 1/2 minut

**1** på displayet = 1 minut

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

### **Børnesikring »Loc«**

Hvis børnesikringen slås til under brugerindstillingerne, vil kogepladen altid blive låst, når den slukkes.

**0** på displayet = fra (standard)

**1** på displayet = til

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

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

**0** på displayet = fra

**1** på displayet = til (standard)

### **Automatisk aktivering af timer »CLO«**

Hvis automatisk aktivering af timer er slået fra under brugerindstillinger, viser apparatet kun "0:00", når du trykker på timersymbolet i stedet for at vise den forbrugte tid, siden kogezone blev aktiveret.

**0** på displayet = fra

**1** på displayet = til (standard)

### **Samlet maksimal effekt »Pxx« (xx angiver effekten)**

For at aktivere denne indstilling skal du holde pauseknappen (H) inde i 3 sekunder, når du slutter apparatet til lysnettet. P74 vises på displayet og angiver en samlet maksimal på 7,4 kW. Tryk på timerknapperne (U) og (V) for at ændre denne begrænsning. Indstillingen kan foretages inden for de første 2 minutter, når apparatet slutes til lysnettet. Hvis du senere vil ændre indstillingen, skal apparatet først afbrydes fra lysnettet i nogle få sekunder.

### **Begrænsning af samlet maksimal effekt**

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

**P23** på displayet = 2,3 kW = 10 A

**P28** på displayet = 2,8 kW = 12 A

**P30** på displayet = 3,0 kW = 13 A

**P37** på displayet = 3,7 kW = 16 A

**P74** på displayet = 7,4 kW = 2 x 16 A (standard)

Alle parametre bekræftes og gemmes ved at holde pauseknappen (H) inde i 2 sekunder. Der lyder et kort bip. Hvis du ikke ønsker at gemme ændringen, skal du trykke på tænd/ sluk-knappen.

### **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!

Ståludd, 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.

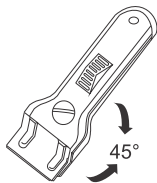
Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringsprays eller kalkfjerner.

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 kogezonerne 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 snavs 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 snavs. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoner.

## 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 kogezonen 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
<b>Induktionsgenereret driftsstøj</b>	Induktionsteknologi er baseret på visse metalleres 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.
<b>Transformerlignende summen</b>	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.
<b>Kogegrejet vibrerer og knitrer</b>	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.
<b>Ventilatorstøj</b>	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.

# Sikkerhedsfunktioner og fejlvisning

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

## Fejl, mulig årsag, afhjælpning

Der lyder et konstant bip,  og blinker på displayet.

- Der er spildt vand på sensoroverfladen, eller der er anbragt en genstand oven på sensorerne. Tør overfladen af.

»F2« vises på displayet

- Kogezonen er overophedet. Vent til kogezonen er kølet af.

»F« vises på displayet

- Dette indikerer, at der har været en fejl under drift.



### ADVARSEL!

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

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



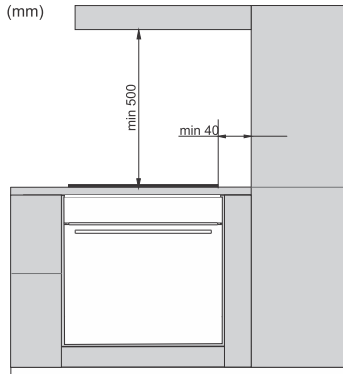
### ADVARSEL!

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

# Installation af en indbygget kogeplade

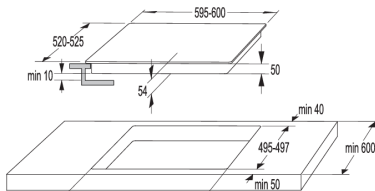
## Fremgangsmåde ved installation

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

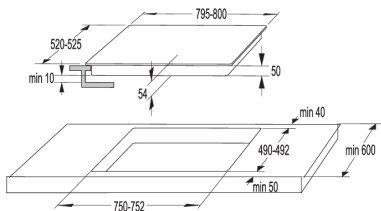


- Installation af apparatet i en køkkenbordplade og dets tilslutning til elnettet må kun udføres af en tilstrækkeligt kvalificeret elinstallatør.
- Finer eller anden finish på det køkkeninventar, som kogepladen skal indbygges i, skal behandles med varmebestandig lim (100 °C); ellers kan bordpladens overflade blive misfarvet eller deformert.
- 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.

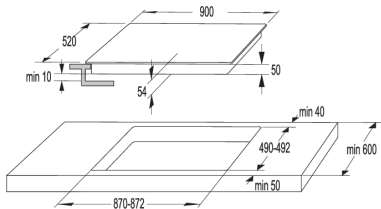
- Hængende eller vægmonterede køkkenelementer skal installeres højt nok til ikke at forstyrre arbejdsprocessen.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten bør ikke være mindre end angivet i instruktionerne for installation af emhætten. Minimumsafstanden er 500 mm.
- Afstanden mellem apparatets kant og 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.



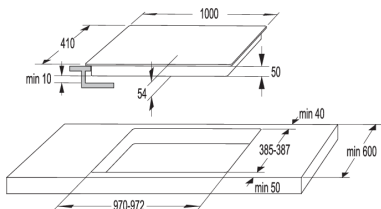
60 cm



80 cm



90 cm



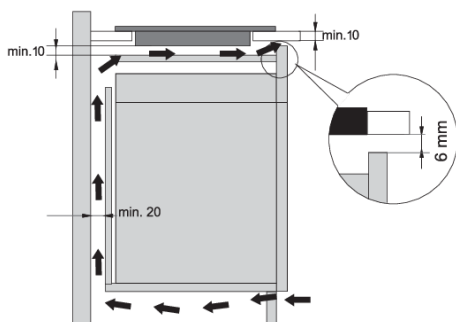
100 cm

## Ventilationsåbninger i underskabet



### INFORMATION!

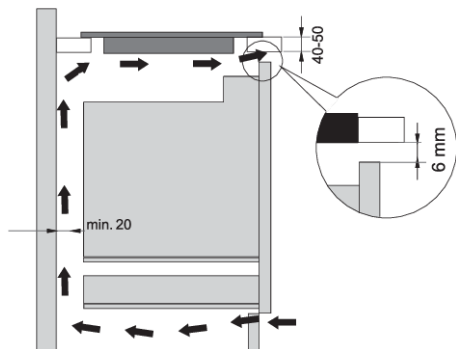
Normal drift af induktionskogepladens elektroniske komponenter kræver tilstrækkelig luftcirkulation.



### 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 køleblæser.
- 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.

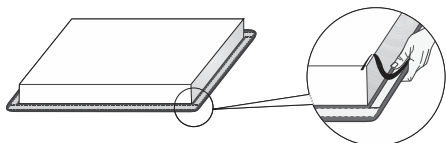
## Nedfældning i bordpladen

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 konsultér 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!

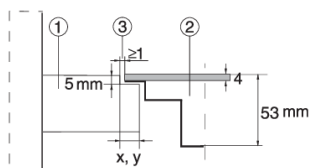
Forsøg ikke at fjerne apparatet fra oversiden af bordpladen!



### ADVARSEL!

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

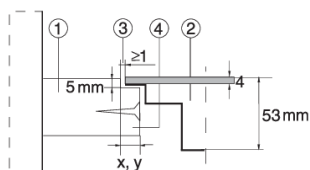
## Køkkenbord af sten



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



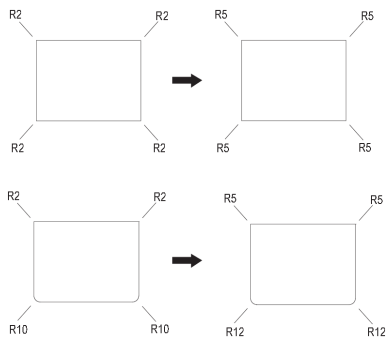
1. Køkkenbordet
2. Apparatet
3. Stop
4. Træramme, tykkelse 16 mm

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).

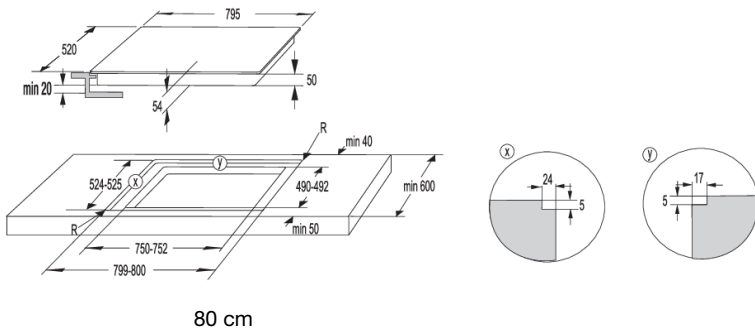
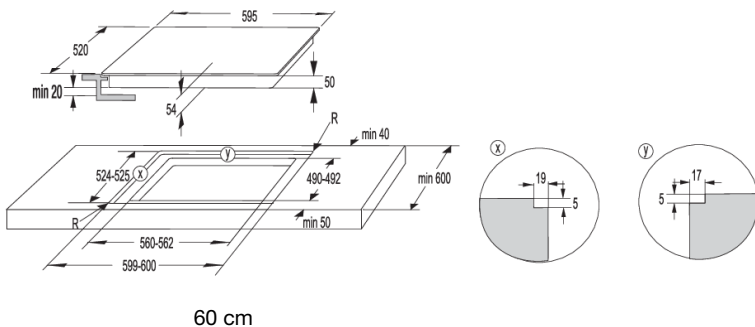
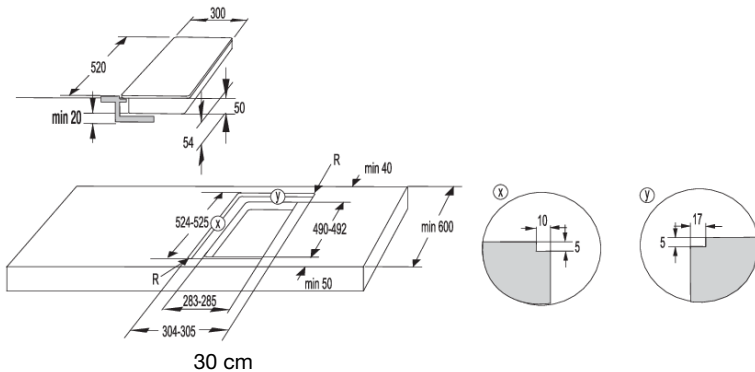
Vær opmærksom på glaskanternes radius (R10, R2), når udskæringen laves.

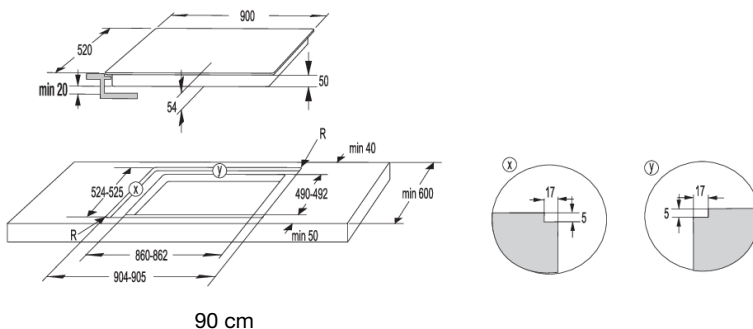
GLAS

UDSKÆRING









### ⚠ ADVARSEL!

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

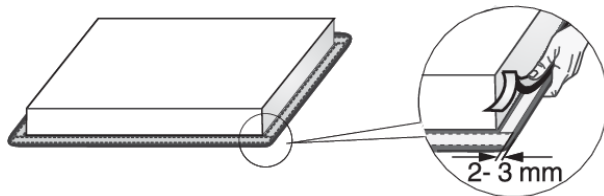
## Montering af skumpakningen



### 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

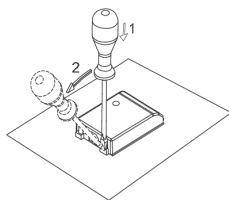
- Strømsikringen skal overholde gældende lovgivning.
- Før apparatet tilsluttes, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til spændingen i elledningerne.
- Der skal være en kontakt på den elektriske installation, som kan frakoble alle poler på apparatet fra lysnettet 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

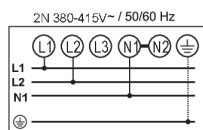


Jumpere (forbindelsesbroer) er placeret i den relevante åbning på klemmen.

Følgende kan bruges til tilslutning:

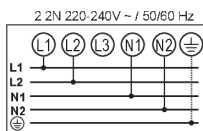
- PVC-isolerede tilslutningskabler af typen H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grøn beskyttelsesleder eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Den udvendige kabeldiameter bør være mindst 8,00 mm.

### Normal tilslutning:



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

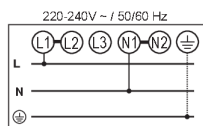
- Spænding mellem faser og nulledning er 220-240 V~.
- Spændingen mellem de to faser er 380-415 V~. Isæt en jumper mellem terminalerne 4 og 5. Gruppen skal have mindst 2 stk. 16 A-sikringer. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.



2 faser og 2 nulforbindelse (2 2N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

- Spændingen mellem faser og nulforbindelse er 220-240 V~.
- Gruppen (installationen) skal have mindst 2 stk. 16 A-sikringer. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 2,5 mm<sup>2</sup>.

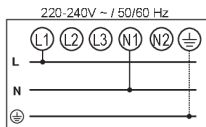
### Special tilslutning:



Enfaset tilslutning (1 1N, 220-240 V~ / 50/60 Hz):

Spændingen mellem fase og nulforbindelse er 220-240 V~. Sæt en jumper mellem terminal 1 og 2 samt mellem terminal 4 og 5. Gruppen (installationen) skal have en sikring på mindst 32 A. Ledningens ledertværsnit skal være mindst 4 mm<sup>2</sup>.

Før netledningen gennem en ledningstrækafastning (klemme)



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



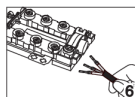
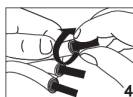
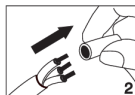
### ADVARSEL!

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 mm<sup>2</sup>!

## 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 ledningstrækafastning (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**

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



720591-a4

