BRUGS- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING

Induktionskogeplade med integreret emhætte

MODEL

IM 7582-78 P-MG

LÆS DETTE FØRST

Læs denne vejledning grundigt igennem, før du installerer og bruger produktet. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, installation, betjening og vedligeholdelse.

Gem vejledningen, så du kan slå op i den senere. Hvis produktet sælges eller flyttes, skal vejledningen følge med.

Indholdsfortegnelse

1. Sikkerhed og advarsler 4
   1.1 Grundlæggende advarsler 4
   1.2 Vigtigt ved daglig brug 5
   1.3 Bemærk 5
   1.4 Bortskaffelse og miljø 6
2. Sådan virker produktet 7
   2.1 Induktionskogepladen 7
   2.2 Kogegrej 7
      2.2.1 Gryder, du har i forvejen 7
      2.2.2 Anbefalede bunddiametre 7
   2.3 Energibesparelse 7
   2.4 Emhætten 8
3. Installation 9
   3.1 Elektrisk tilslutning 9
   3.2 Montering 10
      Før du går i gang 10
      Klargøring af køkkenelementet 10
   3.3 Medfølgende tilbehør 11
   3.4 Montering trin for trin 12
   3.5 Indbygningsmål 14
      Mål for element og aftrækskanal 14
4. Valg af det rigtige kogegrej 15
   4.1 Egnet og uegnet kogegrej 15
   4.2 Magnettest 16
   4.3 Kogegrejets størrelse 16
5. Betjening 17
   5.1 Oversigt — model IM 7582-78 P-MG 17
   5.2 Betjeningspanel 17
   5.3 Betjening af emhætten 18
   5.4 Sådan starter du madlavningen 18
      Når du er færdig med at lave mad 19
   5.5 Boost-funktion 19
      Aktivér boost 19
      Annullér boost 19
   5.6 Flexzone 19
   5.7 Pausefunktion 19
   5.8 Børnesikring 20
      Sådan låser du 20
      Sådan låser du op 20
   5.9 Restvarmeindikator 20
   5.10 Automatisk slukning 20
   5.11 Timer 20
      Timeren som minutur 20
      Timeren til at slukke en eller flere kogezoner 21
      Timer på flere zoner 21
      Annullér timeren 21
   5.12 Effekttrin i praksis 21
6. Rengøring og vedligeholdelse 22
   6.1 Glaskeramisk kogeplade 22
      Rengøring efter brug 22
      Ugentlig rengøring 22
      Særligt snavs 22

Hvis der spildes meget væske.....23
7. Fejlkoder.....24
8. Fejlfinding.....25
9. Eltilslutning.....27
10. Bortskaffelse.....28

1. Sikkerhed og advarsler

Følg anvisningerne i denne vejledning nøje. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for problemer, skader eller brand, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning.

Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug: tilberedning af mad og udsugning af os og damp fra madlavningen. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt — for eksempel opvarmning af rum. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for forkert brug eller forkerte indstillinger.

- Læs vejledningen omhyggeligt. Den indeholder vigtige oplysninger om installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske ændringer på apparatet.
- Kontrollér før installationen, at ingen af delene er beskadigede. Kontakt ellers forhandleren, og fortsæt ikke installationen.
- Kontrollér, at apparatet er ubeskadiget, før du fortsætter med installationen. Kontakt ellers forhandleren, og fortsæt ikke installationen.

1.1 Grundlæggende advarsler

VÆR SÆRLIGT OPMÆRKSOM

Apparatet skal være afbrudt fra strømforsyningen, før der udføres installationsarbejde af nogen art.

- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret tekniker i overensstemmelse med producentens anvisninger og de lokale sikkerhedsregler. Reparér eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det udtrykkeligt er beskrevet i brugsvejledningen.
- Apparatet skal ifølge loven være jordforbundet.
- Netledningen skal være lang nok til, at det indbyggede apparat kan tilsluttes strømforsyningen.
- For at installationen kan overholde gældende sikkerhedsregler, kræves en godkendt flerpolet afbryder, som sikrer fuldstændig afbrydelse fra nettet i overspændingskategori III i henhold til installationsreglerne.
- Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
- Når installationen er afsluttet, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- Sørg for, at børn ikke leger med apparatet. Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
- Personer med pacemaker eller aktive implantater bør, inden induktionskogepladen tages i brug, kontrollere, at pacemakeren er kompatibel med apparatet.
- Rør ikke ved varmeelementerne under og efter brug.
- Undgå kontakt med viskestykker og andet brændbart materiale, indtil alle dele af kogepladen er kølet tilstrækkeligt af — brandfare.
- Anbring ikke brændbart materiale på eller i nærheden af apparatet.
- Overophedet fedtstof og olie antændes let. Hold øje med tilberedningen af fedtholdige eller olierige madvarer.
- Hvis overfladen revner, skal apparatet straks slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Tilberedning med olie eller fedt uden opsyn kan være farligt og kan medføre brand.

- Hold øje med tilberedningen. Korte tilberedninger skal overvåges konstant.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet, og kvæl flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe. Brandfare: læg ikke genstande på kogefladerne.
- Brug ikke damprensere — risiko for elektrisk stød.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer eller låg på apparatet, da de kan blive varme.
- Før apparatet tilsluttes elnettet: kontrollér typeskiltet (på undersiden af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. Kontakt en autoriseret elektriker, hvis du er i tvivl.

1.2 Vigtigt ved daglig brug

- Sluk for kogepladen på afbryderen efter brug — stol ikke på gryderegistreringen.
- Undgå at væske koger over: skru ned for varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke varmeelementerne være tændt med tomme gryder og pander eller helt uden gryde.
- Sluk for den pågældende kogezone, når du er færdig med at lave mad.
- Brug aldrig alufolie til madlavning, og placér aldrig produkter emballeret i aluminium på kogepladen. Aluminiummet smelter og beskadiger apparatet uopretteligt.
- Opvarm aldrig en dåse med mad uden først at åbne den — den kan eksplodere!
- Denne advarsel gælder også for alle andre typer kogeplader.
- Høje effekttrin som Boost-funktionen bør ikke bruges til at opvarme visse væsker, for eksempel fritureolie. For kraftig varme kan være farlig. Brug i disse tilfælde et lavere effekttrin.
- Gryder og pander skal placeres direkte på kogepladen og centreret i kogezonen. Der må under ingen omstændigheder placeres andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Hvis temperaturen bliver for høj, sænker apparatet automatisk kogezonernes effekttrin.
- Afbryd apparatet fra strømforsyningen ved at tage stikket ud eller slukke på gruppeafbryderen, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse. Brug beskyttelseshandsker ved al installation og vedligeholdelse.

Apparatet må bruges af børn over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer. Børn skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må aldrig udføres af børn uden behørigt opsyn.

Rummet skal være tilstrækkeligt udluftet, når apparatet bruges samtidig med andre apparater, der drives af gas eller andet brændsel.

Apparatet skal rengøres regelmæssigt både indvendigt og udvendigt — mindst én gang om måneden — i nøje overensstemmelse med vedligeholdelsesanvisningerne. Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet samt udskiftning og rengøring af filtre kan medføre brandfare.

Der må aldrig flamberes. Åben ild kan beskadige filtrene og medføre brandfare og skal derfor undgås under alle omstændigheder. Vær ekstra opmærksom ved friturestegning, så olien ikke overophedes og antændes.

1.3 Bemærk

- Apparatets tilgængelige dele kan blive varme, når kogepladen er tændt.
- **Vigtigt!** Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er helt afsluttet. De lokale myndigheders regler om tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger for udsugning skal følges nøje.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem de samme kanaler, som bruges til at aftrække røg fra gasforbrænding eller andre former for forbrændingsapparater.

- Brug aldrig apparatet uden korrekt monteret rist. Brug kun de medfølgende monteringsskruer, eller køb den korrekte type skruer, hvis de ikke medfølger.
- Når apparatet bruges sammen med andre apparater, der ikke drives af el, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Denne vejledning skal opbevares, så den altid kan konsulteres. Ved salg, overdragelse eller flytning skal den følge med apparatet.

1.4 Bortskaffelse og miljø



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at apparatet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Symbolet på apparatet eller i den medfølgende dokumentation betyder, at apparatet ikke må behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr. Bortskaf det i henhold til de lokale regler for affaldshåndtering. Kontakt din kommune, den lokale genbrugsordning eller forhandleren, hvor apparatet er købt, for yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse.

Apparatet er konstrueret, testet og udviklet i overensstemmelse med følgende standarder:

- **Sikkerhed:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6; EN/IEC 60335-2-31; EN/IEC 62233.
- **Ydeevne:** EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2.
- **EMC:** EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Sådan bruger du apparatet mest miljøvenligt: Tænd emhætten på laveste trin, når du begynder at lave mad, og lad den køre nogle minutter, efter du er færdig. Øg kun hastigheden ved kraftig os og damp, og brug kun Boost-funktionen i særlige tilfælde. Udskift kulfiltrene efter behov, så lugtreduktionen forbliver effektiv, og rengør fedtfilteret efter behov for at bevare god ydeevne. Brug den største kanaldiameter, der er angivet i denne vejledning, for at forbedre effektiviteten og reducere støjen.

2. Sådan virker produktet

2.1 Induktionskogepladen

Induktionssystemet bruger det fysiske princip om magnetisk induktion til at overføre energi direkte fra generatoren til gryden.

Fordele sammenlignet med en almindelig elkogeplade:

- **Sikrere:** lavere temperatur på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** kortere opvarmningstid.
- **Mere præcis:** kogepladen reagerer øjeblikkeligt på dine kommandoer.
- **Mere effektiv:** 90 % af den optagne energi omdannes til varme. Så snart gryden fjernes fra kogepladen, afbrydes varmeoverførslen desuden med det samme, så unødigt varmetab undgås.

2.2 Kogegrej

Brug kun gryder, der er mærket med induktionssymbolet.

Undgå følgende for ikke at ridse overfladen:

- Gryder med en bund, der ikke er helt plan.
- Metalgryder med emaljeret bund.
- Gryder med ru bund.
- Stil ikke varme gryder og pander på betjeningspanelet.

2.2.1 Gryder, du har i forvejen

Induktion skaber varme ved hjælp af magnetisme. Gryder skal derfor være fremstillet af et magnetisk materiale, for eksempel jern. Test materialet med en magnet for at afgøre, om en gryde er egnet. Hvis gryden ikke tiltrækkes af magneten, er den ikke egnet til induktion.

2.2.2 Anbefalede bunddiametre

> **VIGTIGT**
>
> Hvis grydens størrelse ikke passer, aktiveres kogezonen ikke.
>
> Se afsnittet 4. Valg af det rigtige kogegrej for den mindste grydediameter, der kan bruges på hver zone.

2.3 Energibesparelse

Anbefalinger for det bedste resultat:

- Brug gryder og pander med en bunddiameter, der svarer til kogezonens.
- Brug kun gryder og pander med plan bund.
- Hold så vidt muligt låg på gryden under tilberedningen.
- Kog grøntsager, kartofler og lignende i så lidt vand som muligt for at forkorte kogetiden.
- Brug en trykkoger — det reducerer både energiforbrug og tilberedningstid yderligere.
- Centrér gryden i den kogezone, der er markeret på kogepladen.

2.4 Emhætten

Emhætten kan bruges på to måder: som udsugning med aftræk til det fri eller som recirkulation med filter. Udsugningsversionen fjerner os, damp og madlugt til det fri, mens recirkulationsversionen filtrerer luften og sender den rensede luft tilbage i rummet.

 Udsugningsversion

Osen ledes ud i det fri gennem et rørsystem (sælges separat), som monteres på den medfølgende tilslutningsflange. Aftræksrørets diameter skal svare til tilslutningsringens:

- Rektangulært aftræk: 222 × 89 mm
- Rundt aftræk: Ø 150 mm (*)

Når produktet forbindes til rør og huller i væggen, skal du sikre dig, at diameteren passer til luftafgangen (tilslutningsflangen). Rør og huller med mindre diameter kan reducere emhættens effektivitet og øge støjniveauet.

For det bedste resultat:

- Hold kanalen så kort som muligt.
- Brug så få bøjninger som muligt (maks. vinkel: 90°).
- Undgå kraftige ændringer i kanalens diameter.

3. Installation

BEMÆRK!

Både den elektriske og den mekaniske installation skal udføres af autoriserede fagfolk.

Apparatet er beregnet til indbygning i en bordplade med en tykkelse på 2–6 cm ved planlimet montage ovenpå, eller 2,5–6 cm ved planforsænket montage. Ved montering af kogepladen skal der holdes en minimumsafstand på 5 cm foran, 4 cm til siderne og 50 cm op til overskabe.

Bemærk: De anførte afstande er kun vejledende. Følg køkkenproducentens anvisninger, når køkkenet planlægges.

3.1 Elektrisk tilslutning

Gør sådan for at tilslutte kogepladen til strømforsyningen:

1. Tag kogepladen ud af emballagen, og læg den på et plant underlag.
2. Tilslut netledningen til kogepladen.
3. Tilslut den anden ende af netledningen til strømforsyningen.
4. Kontrollér, at den elektriske forbindelse er sikker og opfylder de lokale elinstallationsregler.

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen inden arbejdet.
- Installationen skal udføres af fagligt kvalificeret personale med kendskab til de gældende regler for installation og sikkerhed.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar over for personer, dyr eller ejendom, hvis anvisningerne i dette kapitel ikke følges.
- Netledningen skal være lang nok til, at kogepladen kan tages op af bordpladen.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Jordlederen skal være 2 cm længere end de øvrige ledere.
- Hvis apparatet leveres uden netledning, skal der bruges en ledning med et ledertværsnit på mindst 2,5 mm^2 til effekter op til 7.200 W. Ved højere effekt skal tværsnittet være 4 mm^2.
- Temperaturen må ingen steder på ledningen overstige rumtemperaturen med mere end 50 °C.
- Apparatet er beregnet til fast tilslutning til strømforsyningen.
- **Vigtigt!** Kontrollér altid, at netledningen er korrekt monteret, og at kredsen fungerer korrekt, før den sluttes til nettet igen.
- **Vigtigt!** Forbindelseskablet skal udskiftes af den autoriserede tekniske service eller af en person med tilsvarende kvalifikationer.

3.2 Montering

Før du går i gang

- Kontrollér efter udpakning, at produktet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller kundeservice før installationen, hvis der er problemer.
- Kontrollér, at produktet har den rigtige størrelse til indbygningsstedet.
- Kontrollér, om der ligger tilbehør i emballagen (poser med skruer, garantibevis og lignende), som er lagt der af transporthensyn. Tag det ud, og gem det.
- Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af indbygningsstedet.

Klargøring af køkkenelementet

- Produktet må ikke installeres over køleskabe, opvaskemaskiner, varmeapparater, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere.
- Lav udskæringerne i elementet, før kogepladen sættes i, og fjern omhyggeligt spåner og savsmuld.
- For at optimere filterinstallationen anbefales det at skære en åbning i soklen til en rist (ekstra tilkøb).

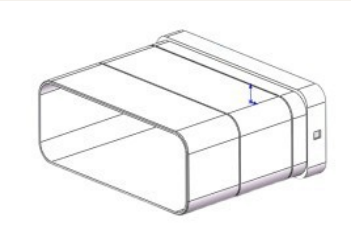
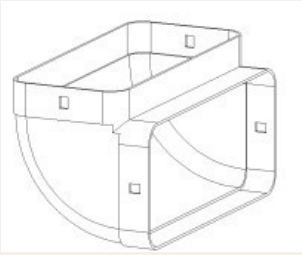
FORSIGTIG!

Hvis skruer og beslag ikke monteres i overensstemmelse med disse anvisninger, kan det medføre fare for elektrisk stød.

Bemærk: For at sikre korrekt installation anbefales det at tape rørene med en tape med følgende egenskaber:

- Blød, elastisk PVC-film med akrylbaseret klæber.
- I overensstemmelse med DIN EN 60454.
- Flammehæmmende.
- Meget slidstærk.
- Modstandsdygtig over for temperatursvingninger.
- Kan anvendes ved lave temperaturer.

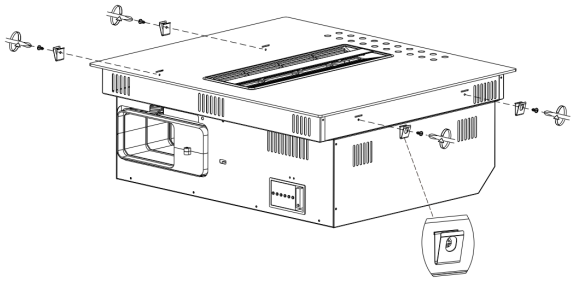
3.3 Medfølgende tilbehør

Nr.	Betegnelse	Illustration	Antal
1	Tætningsbånd		2 stk.
2	Rist		1 stk.
3	Direkte bagud kanal		1 stk.
4	Aluminiumstape		5 stk.
5	90 graders bøjning		2 stk.

3.4 Montering trin for trin

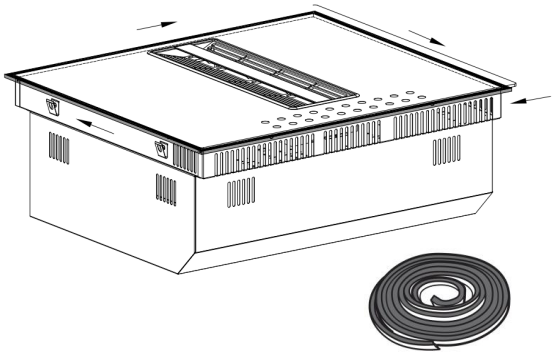
Trin 1

Skru beslagene fast i begge sider



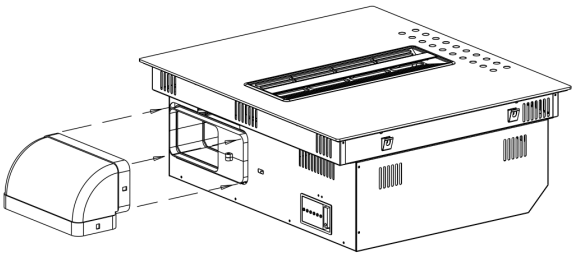
Trin 2

Klæb tætningsbåndet hele vejen rundt om glaskeramikken.



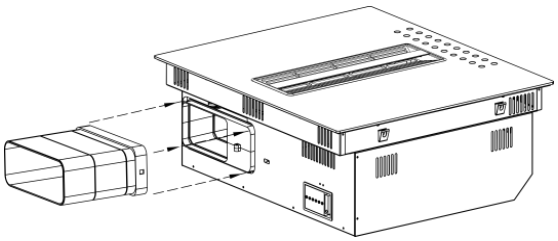
Trin 3

Montér 90 graders bøjningen eller den direkte bagud kanal.



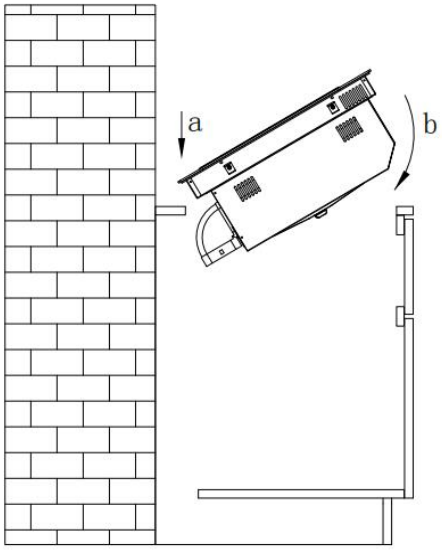
Trin 3 (fortsat)

Alternativ placering af kanalen.



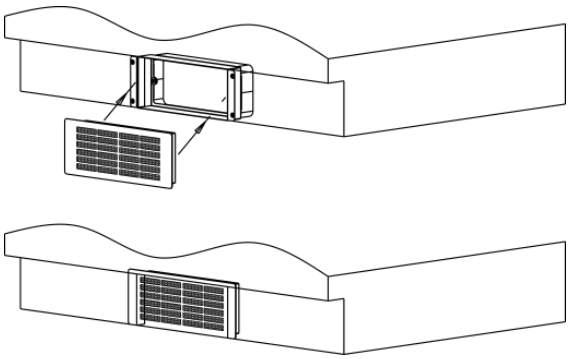
Trin 4

Sæt produktet ned i køkkenelementet.



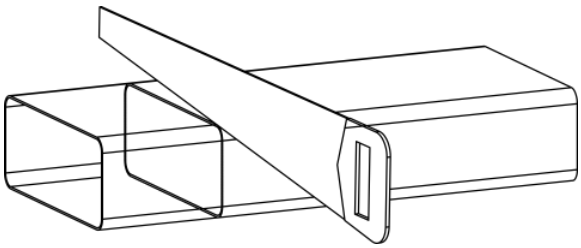
Trin 5

Montér kulfilteret ved luftafgangen. (*købes separat, ikke nødvendigt på alle modeller)



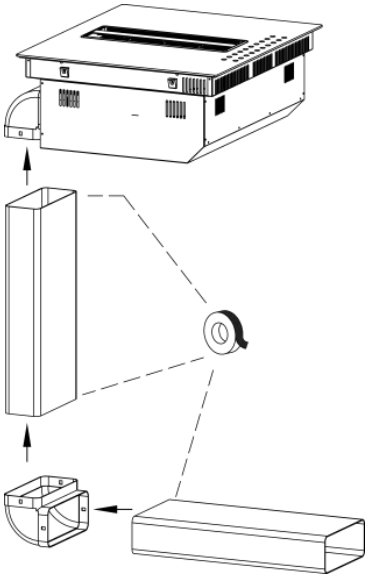
Trin 6

Afkort kanalrøret (*købes separat), hvis længden ikke passer.



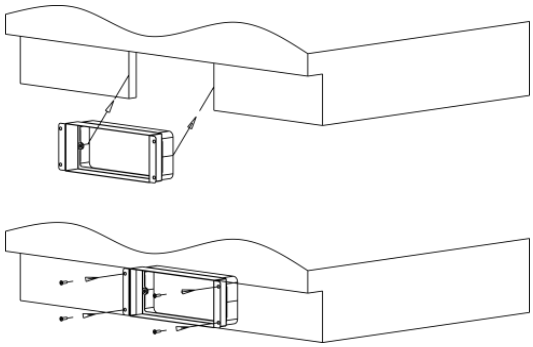
Trin 7

Montér kanalrøret (*købes separat), og tætn samlingerne med tapen.



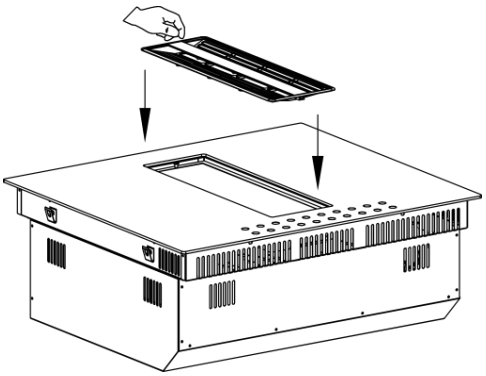
Trin 8

Montér luftafgangsenheden i bunden af elementet, og skru den fast. (*købes separat)

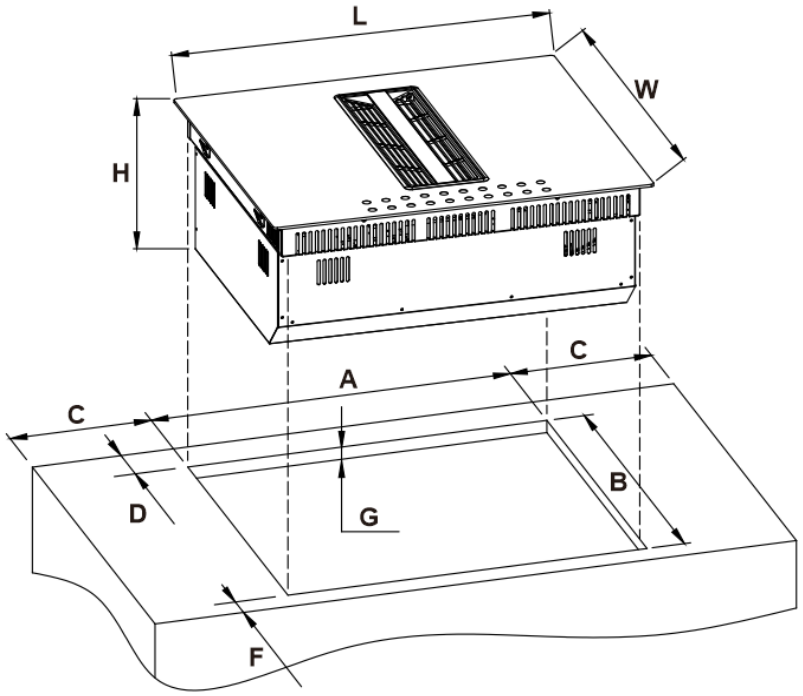


Trin 9

Montér risten.

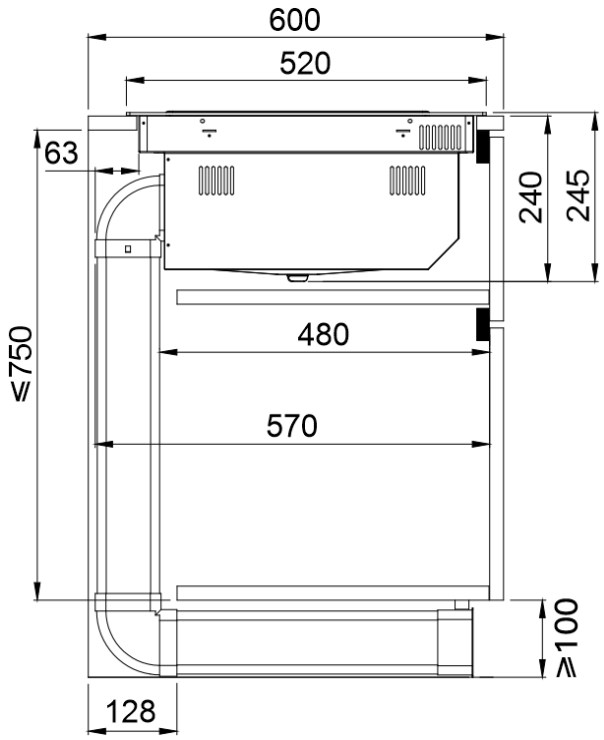


3.5 Indbygningsmål



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	F (mm)	G (mm)
IM 7582-78 P-MG	780	520	245	750	490	≥ 50	≥ 70	≥ 50	15–25

Mål for element og aftrækskanal



4. Valg af det rigtige kogegrej

Kogegrej til induktionszoner skal være af metal og have magnetiske egenskaber, og bunden skal være tilstrækkeligt stor. Brug kun gryder med en bund, der er egnet til induktion.

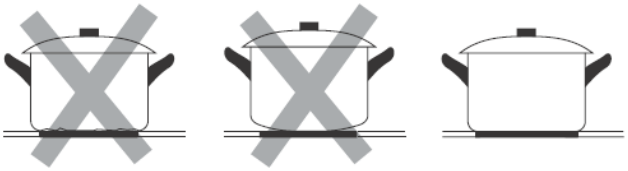
4.1 Egnet og uegnet kogegrej

Egnet kogegrej	Uegnet kogegrej
Emaljerede stålgryder med tyk bund Støbejernsgryder med emaljeret bund Gryder af flerlags rustfrit stål, ferritisk rustfrit stål eller aluminium med en særlig induktionsbund	Gryder af kobber, almindeligt rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og lertøj

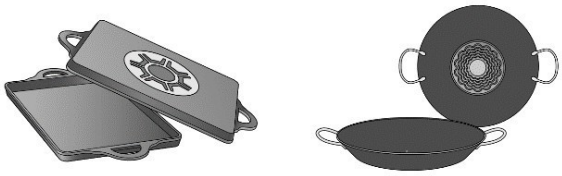
Udfør magnettesten nedenfor, eller kontrollér, at gryden er mærket med symbolet for egnethed til induktion.

ALDRIG GRYDER MED SKÆV BUND

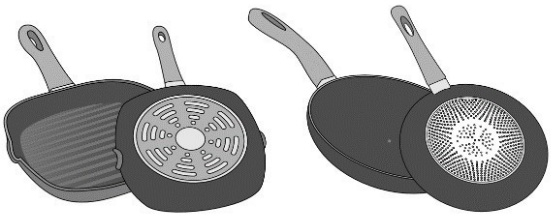
Brug aldrig pander med deform bund. En hul eller buet bund kan forstyrre overophedningsbeskyttelsen, så apparatet bliver for varmt. Det kan medføre, at glaspladen revner, og at pandens bund smelter. Skader som følge af uegnede pander eller tørkogning er ikke omfattet af garantien.



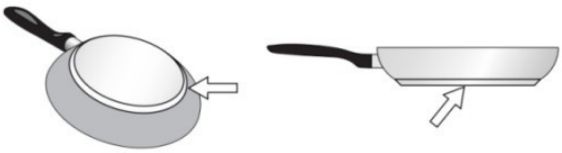
Hvis kun en del af kogegrejets bund er ferromagnetisk, er det kun det ferromagnetiske område, der varmes op. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt, og at det ikke-ferromagnetiske område ikke bliver varmt nok til madlavning.



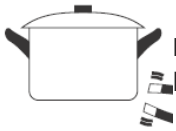
Det ferromagnetiske område bliver også mindre, hvis bundens materiale for eksempel indeholder aluminium. Det kan betyde, at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt — eller slet ikke registreres.



Materialet i kogegrejets bund påvirker resultatet. Gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt — for eksempel rustfrit stål med trelagsbund — sparer tid og energi. Brug kogegrej med plan bund; en ujævn bund kan forringe varmeoverførslen.



4.2 Magnettest



Før en magnet hen mod bunden af kogegrejet. Hvis magneten tiltrækkes, kan kogegrejet bruges på induktionskogepladen.

BEMÆRK

Ved brug af induktionsegnede pander fra visse producenter kan der opstå lyde, som skyldes pandernes konstruktion. Vær opmærksom ved simring, da vandet kan koge tørt ubemærket, hvilket kan beskadige både gryde og kogeplade. Der påtages ikke ansvar for sådanne skader.

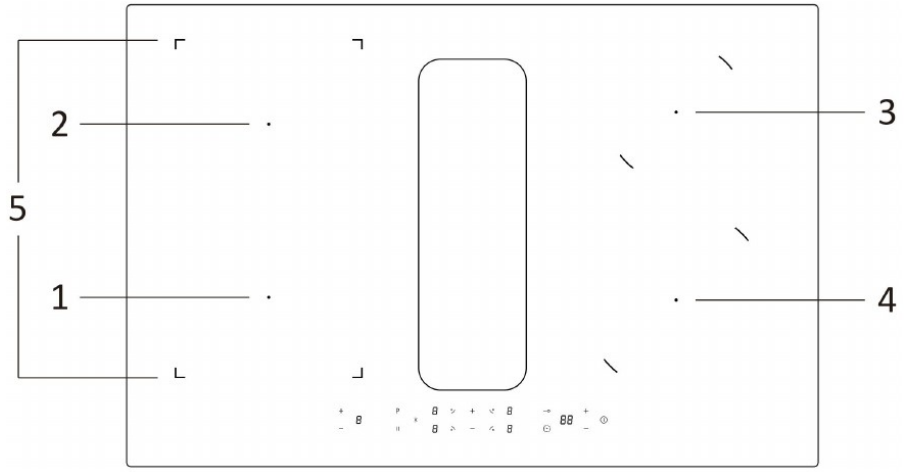
4.3 Kogegrejets størrelse

For at opnå et godt resultat bør det ferromagnetiske område i pandens bund svare til kogezonens størrelse. Hvis en kogezone ikke registrerer kogegrejet, kan du prøve at stille det på en anden zone med mindre diameter.

Kogezonens størrelse (mm)	Mindste grydediameter (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180 × 175	140
180 × 380	240
190 × 180	140
210 × 190	160
210 × 380	240

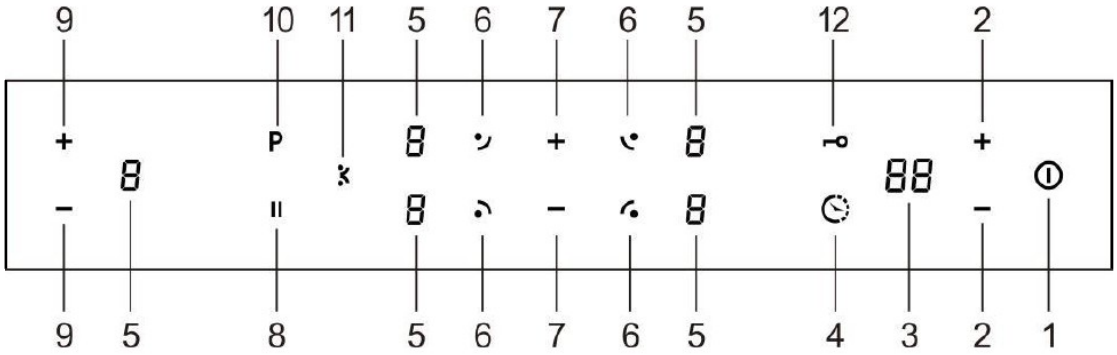
5. Betjening

5.1 Oversigt — model IM 7582-78 P-MG



Zone	Effekt
1. Kogezone	2500 / 3000 W
2. Kogezone	2500 / 3000 W
3. Kogezone	1200 / 1500 W
4. Kogezone	2000 / 2400 W
5. Flexzone	3000 / 3500 W

5.2 Betjeningspanel



Nr.	Funktion	Nr.	Funktion
1	Tænd/sluk-tast	2	Timerindstilling (+ / –)
3	Timerdisplay	4	Timervalg
5	Display for effekttrin (kogeplade)	6	Valgtaster for kogezone

Nr.	Funktion	Nr.	Funktion
7	Effektregulering for kogeplade (+ / –)	8	Pause
9	Effektregulering for emhætte (+ / –)	10	Boost
11	Flexzone-tast (venstre side)	12	Børnesikring

5.3 Betjening af emhætten

1. **Standby.** Efter tilslutning lyder der ét bip, og emhætten går i standby.
2. **Valg af effekttrin.** Hold effekttasten inde i 1 sekund for at aktivere emhætten. Vælg effekttrin med tasterne – og +.
3. **Boost.** Tryk på tasten +, indtil trin P vises. Bemærk, at boost-tilstanden kun varer 10 minutter, hvorefter emhætten automatisk går til trin 4.
4. **Sluk og efterløb.** Tryk på tasten – for at slukke emhætten (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → slukket). Efterløbet varer 5 minutter, hvorefter emhætten slukker automatisk. Under efterløbet kan du slukke emhætten med – eller sætte den på trin 1 med +.
5. **Samkøring mellem kogeplade og emhætte.** Der er en koblingsfunktion mellem emhætte og induktionskogeplade. Når emhætten er slukket eller i efterløb, tændes den automatisk på trin 1, hvis induktionskogepladen er i brug. Når kogepladen slukkes, går emhætten automatisk i efterløb.

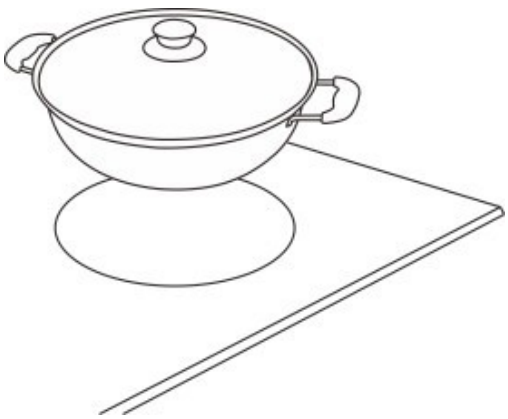
BEMÆRK

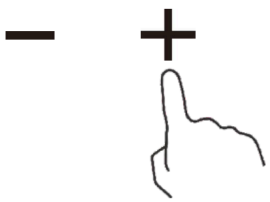
Hvis der ikke foretages noget inden for 60 sekunder, slukker displayet helt, og emhætten slukker automatisk. Du kan altid aktivere den igen med en berøring af tænd/sluk-tasten.

5.4 Sådan starter du madlavningen

Efter tilslutning lyder der ét bip, og alle indikatorer på kogepladen lyser i 1 sekund og slukker derefter. Kogepladen er nu i standby.

1. ⏻ Tryk på tænd/sluk-tasten.
2. Sæt en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge. Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er rene og tørre.
3. Berør valgtasten for den kogezone, du vil aktivere — indikatoren ved siden af tasten blinker.
4. Vælg det ønskede effekttrin med tasterne – og +.





- Hvis du ikke vælger et effekttrin inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Så skal du starte forfra ved trin 1.
- Du kan ændre effekttrinnet når som helst under tilberedningen.

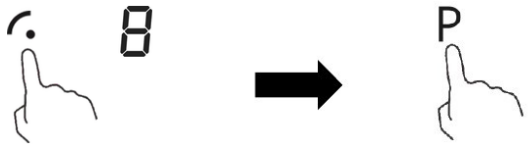
Når du er færdig med at lave mad

1. Berør valgtasten for den kogezone, du vil slukke, og sæt effekttrinnet på 0.
2. ⏻ Sluk hele kogepladen med tænd/sluk-tasten.
3. H **Pas på varme overflader.** Et "H" i displayet betyder, at kogezonen er for varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Restvarmen kan også bruges som energibesparelse: brug den zone, der stadig er varm, hvis du skal varme flere gryder.

5.5 Boost-funktion

Aktivér boost

Berør valgtasten for kogezonen — indikatoren ved siden af tasten blinker. Tryk derefter på boost-tasten P for at aktivere boost-funktionen. Effekttrinsvisningen viser "P".



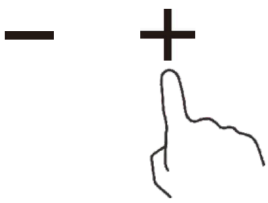
Annullér boost

1. Vælg zonen med boost ved at berøre valgtasten.
2. Tryk på boost-tasten P igen, eller vælg det ønskede effekttrin.

> **BEMÆRK**
>
> Boost-funktionen varer højst 5 minutter. Derefter går zonen automatisk til trin 9.

5.6 Flexzone

1. Tryk på flexzone-tasten i venstre side. Displayet blinker og viser "=".
2. Ændr effekttrinnet med tasterne – og +.
3. Tryk på kogezonetasten for at annullere funktionen.



5.7 Pausefunktion

1. ⏸ Tryk på pausetasten. Alle kogezoner holder op med at varme, og alle zoner viser "||".
2. Tryk på pausetasten igen — alle kogezoner vender tilbage til deres oprindelige indstilling.
- Funktionen er kun tilgængelig, når en eller flere kogezoner er i drift.
- Hvis pausen ikke annulleres inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

5.8 Børnesikring

- Du kan låse betjeningen for at forhindre utilsigtet brug — for eksempel at børn kommer til at tænde kogezonerne.
- Når betjeningen er låst, er alle taster undtagen tænd/sluk-tasten deaktiveret.

Sådan låser du

⊸ Berør børnesikringstasten. Timerdisplayet viser "Lo".

Sådan låser du op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. ⊸ Hold børnesikringstasten inde, indtil "Lo" forsvinder.
3. Kogepladen kan nu bruges igen.

> **ADVARSEL**
>
> Når børnesikringen er aktiv, er alle taster undtagen tænd/sluk-tasten og børnesikringstasten deaktiveret. Hvis kogepladen slukkes, mens den er låst, skal børnesikringen slås fra igen, næste gang kogepladen bruges.

5.9 Restvarmeindikator

H Når kogepladen har været i brug i et stykke tid, er der restvarme i glasset. Bogstavet "H" vises som advarsel om ikke at røre ved zonen.

5.10 Automatisk slukning

Kogepladen har en automatisk slukningsfunktion som sikkerhed, hvis du glemmer at slukke en kogezone. Standardtiderne fremgår af tabellen:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatisk slukning (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

5.11 Timer

Timeren kan bruges på to måder:

- Som **minutur**. Her slukker timeren ingen kogezoner, når tiden er gået.
- Som **sluk-timer**, der slukker en eller flere kogezoner, når tiden er gået.
- Timeren kan indstilles på op til 99 minutter.

Timeren som minutur

1. Sørg for, at kogepladen er tændt, og at ingen zone er valgt (zonens punkt "." blinker ikke). **Bemærk:** minuturet kan indstilles både før og efter, at effekttrinnet er valgt.
2. Berør timertasten. Timerdisplayet viser "30", som blinker — 30 minutter er standardindstillingen.
3. Indstil tiden med tasterne – og +. Et kort tryk ændrer 1 minut, et langt tryk ændrer 10 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
5. Når tiden er gået, bipper apparatet i 30 sekunder, og timerdisplayet viser "- -".

Timeren til at slukke en eller flere kogezoner

1. Berør valgtasten for den kogezone, du vil sætte timer på.
2. Berør timertasten. Timerdisplayet viser "30", som blinker.
3. Indstil tiden med tasterne – og +. Et kort tryk ændrer 1 minut, et langt tryk ændrer 10 minutter.
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
5. Når tiden er gået, slukker den pågældende kogezone automatisk. Øvrige kogezoner fortsætter, hvis de var tændt i forvejen.

> **BEMÆRK**
>
> Et punkt ved siden af effekttrinsvisningen betyder, at zonen er valgt.

Timer på flere zoner

1. Når du sætter timer på flere kogezoner, vises hvide punkter ved de pågældende zoner. Timerdisplayet viser den korteste tid, og punktet ved den tilhørende zone blinker.
2. Når nedtællingen udløber, slukker den pågældende zone. Derefter vises den næste korteste tid, og punktet ved den tilhørende zone blinker.

Bemærk: Berør valgtasten for en kogezone for at se netop den zones timer i timerdisplayet.

Annullér timeren

1. Berør valgtasten for den kogezone, hvis timer du vil annullere.
2. Berør timertasten — indikatoren blinker.
3. Stil timeren på "00" med tasten – — timeren er nu annulleret.

5.12 Effekttrin i praksis

Kogezonernes varmeeffekt kan indstilles på flere trin. Tabellen viser eksempler på, hvad de enkelte trin egner sig til.

Effekttrin	Egnet til
1 – 2	Skånsom opvarmning af små mængder mad · smeltning af chokolade, smør og mad, der let brænder på · nænsom simring · langsom opvarmning
3 – 4	Genopvarmning · hurtig simring · kogning af ris
5 – 6	Pandekager
7 – 8	Sautering · kogning af pasta
9	Wokstegning · bruning · opkogning af suppe · kogning af vand

6. Rengøring og vedligeholdelse

- Sluk for kogepladen, og lad den køle af, før du gør den ren.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til rengøring af kogepladen — det kan medføre elektrisk stød.
- Tør kun let hen over tænd/sluk-sensoren under rengøringen. Ellers kan kogepladen komme til at tænde utilsigtet.

6.1 Glaskeramisk kogeplade

> **VIGTIGT!**
>
> Brug aldrig aggressive rengøringsmidler som skurepulver, skuresvampe, rust- og pletfjernere og lignende.

Rengøring efter brug

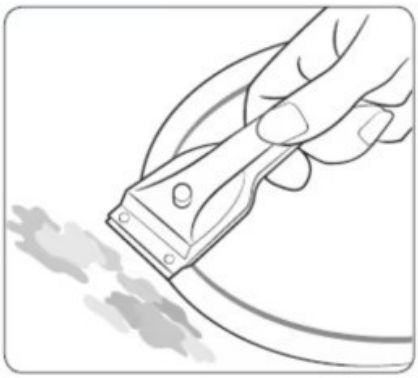
Rengør altid hele kogepladen, når den er blevet snavset — det anbefales at gøre det, hver gang kogepladen har været brugt. Brug en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør derefter kogepladen af med en ren, tør klud, så der ikke er rester af rengøringsmiddel på overfladen.

Ugentlig rengøring

Rengør hele kogepladen grundigt én gang om ugen med et rengøringsmiddel beregnet til glaskeramik. Følg producentens anvisninger omhyggeligt. Midlet lægger en beskyttende hinde på kogepladen, som er modstandsdygtig over for vand og snavs. Snavset lægger sig på hinden og kan let fjernes. Tør derefter kogepladen tør med en ren klud. Sørg for, at der ikke er rester af rengøringsmiddel på overfladen, da det reagerer aggressivt og ændrer overfladen, når kogepladen varmes op.

Særligt snavs

Kraftigt snavs og pletter — kalkaflejringer og skinnende, perlemorsagtige pletter — fjernes bedst, mens kogepladen stadig er lidt varm. Brug et almindeligt rengøringsmiddel til kogeplader. Blød først overkogt mad op med en våd klud, og fjern derefter resten med en glasskraber beregnet til glaskeramiske kogeplader. Rengør derefter kogepladen som beskrevet under ugentlig rengøring.



Brændt sukker og smeltet plast skal fjernes med glasskraberen med det samme, mens det stadig er varmt. Rengør derefter kogepladen som beskrevet under ugentlig rengøring.

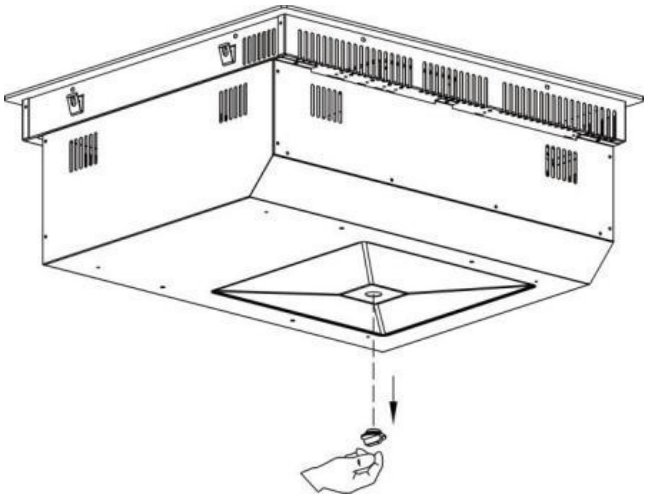
Sandkorn, der kan komme på kogepladen, når du skræller kartofler eller renser salat, kan ridse overfladen, når du flytter rundt på gryderne. Sørg for, at der ikke ligger sandkorn på kogepladen.

Farveændringer på kogepladen påvirker hverken funktionen eller glaskeramikkens holdbarhed. Der er ikke tale om ændringer i materialet, men om madrester, som ikke er blevet fjernet og er brændt fast i overfladen.

Skinnende pletter opstår, når kogegrejets bund gnider mod kogepladens overflade — især ved brug af kogegrej med aluminiumsbund eller uegnede rengøringsmidler. De er svære at fjerne med almindelige rengøringsmidler, og rengøringen skal muligvis gentages flere gange. Med tiden vil dekorationen slides af, og der opstår mørke pletter som følge af aggressive rengøringsmidler og defekte grydebunde.

Hvis der spildes meget væske

Hvis der ved et uheld kommer store mængder væske ind i apparatet, kan silikoneproppen i bundkassen tages af, så væsken kan løbe ud.



7. Fejlkoder

Fejlkode	Mulig årsag	Sådan gør du
U	Ingen gryde	Stil en egnet gryde på kogezonen. Kontakt servicecenteret, hvis det stadig ikke virker.
E1	Unormal forsyningsspænding (under 170 V)	Kontrollér, at strømforsyningen er normal. Tænd igen, når forsyningen er i orden.
E2	Unormal forsyningsspænding (over 270 V)	Kontrollér, at strømforsyningen er normal. Tænd igen, når forsyningen er i orden.
E3 / E5 / E7	Fejl på temperaturføler i induktionsspole	Kontakt servicecenteret.
E4 / E6	Fejl på IGBT-temperaturføler	Kontakt servicecenteret.
Et	Overløbsbeskyttelse	Tør vandet af betjeningspanelet, og tænd for kogepladen igen.

8. Fejlfinding

Gennemgå tabellen nedenfor, før du tilkalder service. Her er de mest almindelige problemer og de kontroller, du selv kan foretage.

Problem	Mulig årsag	Sådan gør du
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Kontrollér, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at der er tændt for den. Undersøg, om der er strømafbrydelse i hjemmet eller området. Tilkald en autoriseret tekniker, hvis problemet fortsætter.
Touch-betjeningen reagerer ikke.	Betjeningen er låst.	Lås betjeningen op — se afsnit 5.8 Børnesikring.
Touch-betjeningen er svær at betjene.	Der kan være en tynd vandhinde over tasterne, eller du berører tasterne med fingerspidsen.	Sørg for, at området omkring tasterne er tørt, og brug fingerpuden i stedet for fingerspidsen.
Glasset bliver ridset.	Kogegrej med ru kanter. Uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med plan og glat bund — se afsnit 4. Se også afsnit 6 om rengøring og vedligeholdelse.
Nogle gryder knitrer eller klikker.	Det kan skyldes kogegrejets konstruktion — lag af forskellige metaller udvider sig forskelligt.	Det er normalt for kogegrejet og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen brummer svagt ved høje effekttrin.	Det skyldes selve induktionsteknikken.	Det er normalt. Lyden bør dæmpes eller forsvinde helt, når du sænker effekttrinnet.
Blæserlyd fra induktionskogepladen.	Den indbyggede køleblæser er startet for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan køre videre, efter at kogepladen er slukket.	Det er normalt og kræver ingen handling. Afbryd ikke strømmen til kogepladen, mens blæseren kører.
Gryderne bliver ikke varme, og der vises et symbol i displayet.	Kogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktion — eller fordi den er for lille til kogezonen eller ikke står centreret.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion — se afsnit 4. Centrér gryden, og sørg for, at bunden passer til kogezonens størrelse.
Kogepladen eller en kogezone slukker uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i timerdisplayet).	Teknisk fejl.	Notér fejlkodens bogstaver og tal, afbryd strømmen til kogepladen på gruppeafbryderen, og kontakt en autoriseret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Sådan gør du
Der sker ingenting, når du tænder for strømmen og trykker på tænd/sluk-tasten.	Er der strømafbrydelse? Er sikringen sprunget, eller er HFI-relæet slået fra? Sidder stikket ordentligt i?	Vent, til strømmen er tilbage. Gennemgå årsagerne omhyggeligt. Kontakt vores servicecenter for eftersyn og reparation, hvis problemet ikke kan løses.
Opvarmningen afbrydes under normal brug, og der lyder et bip.	Uegnet kogegrej, eller intet kogegrej. Kogegrejet står ikke midt i kogezonen. Kogegrejet fjernes gentagne gange under opvarmning.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Stil kogegrejet midt i den angivne kogezone, og lad det blive stående.
Ingen funktion, mens opvarmningen er i gang.	Er kogegrejet tomt, eller er temperaturen for høj? Er luftindtaget eller -afgangen tilstoppet eller snavset? Har kogepladen kørt i over 2 timer uden betjening?	Kontrollér, at apparatet ikke bruges forkert. Rens luftindtag og -afgang, lad apparatet køle af, og tænd det igen. Indstil tilberedningen på ny, eller brug timerfunktionen.

HVIS PROBLEMET FORTSÆTTER

Hvis ovenstående ikke løser problemet, skal du straks afbryde apparatet fra strømmen og kontakte servicecenteret for eftersyn og reparation. Notér fejlkoden, og oplys den til servicecenteret. Skil ikke apparatet ad, og forsøg ikke selv at reparere det — det kan medføre fare og skade på apparatet.

9. Eltilslutning

⚠ **Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret elinstallatør.**

Kontrollér følgende, før kogepladen tilsluttes:

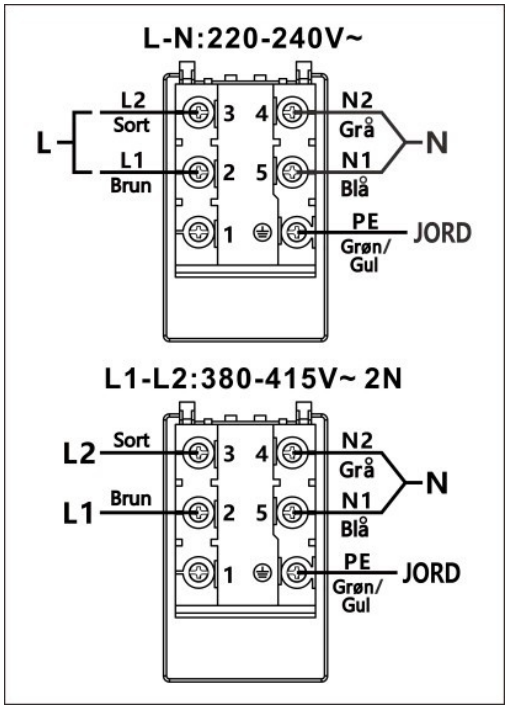
1. At husinstallationen er dimensioneret til kogepladens effektforbrug.
2. At spændingen svarer til værdien på typeskiltet.
3. At netledningens ledertværsnit kan klare den belastning, der er angivet på typeskiltet.

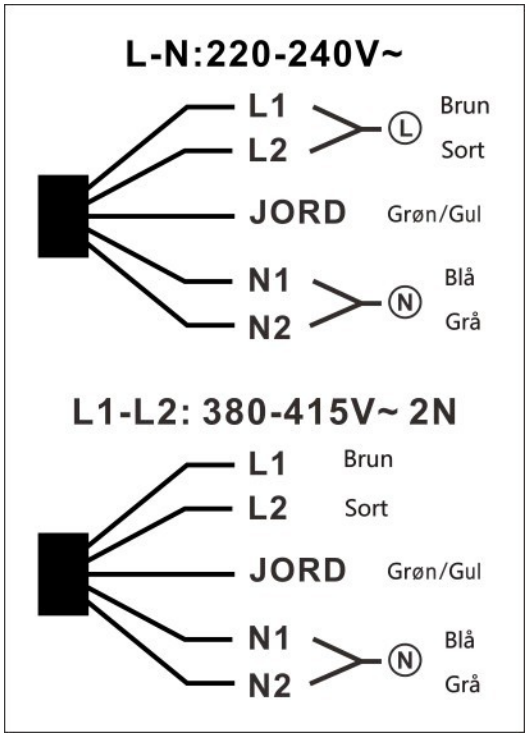
Brug ikke adaptere, reduktionsstik eller fordelerdåser til tilslutningen — de kan medføre overophedning og brand.

Netledningen må ikke berøre varme dele og skal placeres, så temperaturen ingen steder overstiger 75 °C.

⚠ Få en elinstallatør til at vurdere, om husinstallationen kan bruges uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.

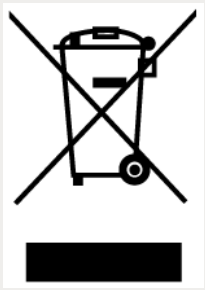
Tilslutningen skal ske i overensstemmelse med gældende standard. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.





- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af serviceteknikeren med dertil beregnet værktøj for at undgå ulykker.
- Ved direkte tilslutning til elnettet skal der monteres en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Installatøren skal sikre, at eltilslutningen er korrekt udført og overholder sikkerhedsreglerne.
- Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.

10. Bortskaffelse



Må ikke bortskaffes som usorteret husholdningsaffald

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at apparatet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige skader på miljøet og menneskers sundhed.

Symbolet på produktet betyder, at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Apparatet kræver særlig affaldshåndtering. Kontakt din kommune, den lokale genbrugsordning eller den forretning, hvor du købte produktet, for yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse.

Forbehold

Denne brugsvejledning er vejledende. Der tages forbehold for trykfejl, oversættelsesfejl, mangler samt ændringer i produkt, funktioner og specifikationer.

Illustrationer og beskrivelser kan afvige fra det faktiske produkt. Ved tvivl skal producenten, forhandleren eller en fagperson kontaktes.

Gem denne vejledning til senere brug · Model IM 7582-78 P-MG

V1.0
2026.09.15