



Brugsvejledning

IM 7560-60 INT/IM 7561-60 INT
IM 7580-80 INT/IM 7581-80 INT
IM 7590-83 INT // IM 7591-83 INT

INDHOLD

ADVARSLER OG SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER -----	2
LISTE OVER TILBEHØR-----	11
PRODUKTINSTALLATION-----	12
VALG AF DET RIGTIGE KØKKENGREJ-----	15
DRIFT-----	19
Rengøring og pleje-----	29
FEJLVISNING OG INSPEKTION-----	32
HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS DER OPSTÅR PROBLEMER-----	32
ELEKTRISK TILSLUTNING-----	36

ADVARSLER OG SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Følg nøje instruktionerne i denne vejledning. Alt ansvar fralægges for eventuelle problemer, skader eller brande forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Enheden er kun beregnet til husholdningsbrug, til at tilberede mad og udtrække de dampe, der genereres ved madlavning. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for u hensigtsmæssig brug eller forkerte kontrolindstillinger.

- Læs instruktionerne omhyggeligt: De indeholder vigtige oplysninger om installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske ændringer på enheden.
- Før du installerer enheden, skal du sørge for, at ingen af komponenterne er beskadiget. Ellers skal du kontakte forhandleren og ikke fortsætte med installationen.
- Kontroller, at enheden er intakt, før du fortsætter med installationen. Ellers skal du kontakte forhandleren og ikke fortsætte med installationen.

1. Advarsler

Bemærk venligst! Vær opmærksom på følgende instruktioner:

- Enheden skal afbrydes fra den elektriske strømforsyning, før der udføres noget installationsarbejde.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens instruktioner og lokale sikkerhedsforskrifter. Ingen af delene på apparatet må repareres eller udskiftes, medmindre det er specifikt anbefalet i vejledningen.
- I henhold til loven skal apparatet være jordet.
- Strømkablet skal være langt nok til, at enheden, der er indbygget i enheden, kan tilsluttes strømforsyningen.

- For at installationen skal overholde gældende sikkerhedsforskrifter, kræves en godkendt strømafbryder, der garanterer fuldstændig frakobling af strømforsyningen i overspændingskategori III, i overensstemmelse med installationsreglerne.
 - Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
 - Når installationen er færdig, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.
 - Enheden og dens tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
 - Sørg for, at børn ikke leger med enheden; hold børn væk og overvåg dem, fordi de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
 - For personer med pacemakere og aktive implantater er det vigtigt at kontrollere, før du bruger induktionskogepladen, at deres pacemaker er kompatibel med enheden.
 - Rør ikke ved enhedens varmeelementer under og efter brug.
 - Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle kogepladekomponenterne er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
 - Placer ikke brændbart materiale på eller i nærheden af enheden.
 - Overophedede fedtstoffer og olier brænder let. Overvåg tilberedningen af fedt eller fedt mad.
 - Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke enheden for at forhindre risikoen for elektrisk stød.
- Dette apparat er ikke tiltænkt til at blive betjent med en ekstern timer eller separat form for fjernbetjeningssystem.
- Uovervåget madlavning på en enhed med olie eller fedt kan være farligt og kan forårsage brand.
 - Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal konstant overvåges.
- Forsøg ● **ALDRIG** at slukke brande ved hjælp af vand. I stedet skal du slukke for enheden og kvæle flammerne, for eksempel med et låg eller et brandtæppe. Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladerne.
- Brug ikke damprenser, risiko for elektrisk stød.

- Placer ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer eller låg på enheden, fordi de kan blive varme.
- Før du tilslutter enheden til det elektriske netværk: Kontroller datapladen (på bunden af enheden) for at sikre, at spændingen og strømmen svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.

Vigtigt

- Efter brug skal du slukke for kogepladen ved kontakten og ikke stole på grydedetektoren.
- Undgå, at væsker koger over, så skru ned for varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Efterlad ikke varmeelementerne tændt med tomme gryder og pander eller uden pander.
- Sluk for den relevante kogeplade, når du er færdig med at lave mad.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og placer aldrig produkter pakket i aluminium på kogepladen. Aluminiummet ville smelte og beskadige din enhed uopretteligt.
- Varm aldrig en dåse eller dåse indeholdende fødevarer uden at åbne den først: den kan eksplodere!
- Denne advarsel gælder også for alle andre typer kogeplader.
- Høje effekt niveauer, såsom Booster-funktionen, bør ikke bruges til at opvarme visse væsker, såsom olie til stegning. Overdreven varme kan være farlig. I disse tilfælde anbefaler vi brug af et lavere effekt niveau.
- Beholdere skal placeres direkte på kogepladen og i midten. Der må under ingen omstændigheder placeres andre genstande mellem gryden
Og
- Hvis temperaturen bliver høj, sænker enheden automatisk effekt niveauet i kogezoneerne.
- Før du udfører rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde, skal du afbryde enheden fra strømforsyningen ved at fjerne stikket eller slukke

for strømkontakten.

● Brug beskyttelseshandsker til alle installations- og vedligeholdelsesoperationer. Enheden kan bruges af børn over otte år og af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller den nødvendige viden at de overvåges, eller efter at de har modtaget instruktion om, hvordan man sikkert bruger enheden og forstår de iboende farer.

● Børn bør overvåges for at sikre at de ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må aldrig udføres af børn, medmindre de overvåges korrekt.

● Rummet skal være ordentligt ventileret, når enheden bruges samtidig med andre gasdrevne enheder eller drives af andet brændstof.

● Enheden skal regelmæssigt rengøres både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN) i nøje overensstemmelse med vedligeholdelsesinstruktionerne. Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af enheden og udskiftning og rengøring af filteret kan resultere i brandfare.

● Mad må aldrig tilberedes med flamme. Brug af åben ild kan beskadige filtrene og forårsage brandfare; det skal derfor undgås under alle omstændigheder. Der skal udvises ekstra forsigtighed ved stegning for at forhindre, at olien overophedes og brænder.

BEMÆRK VENLIGST:

● De tilgængelige dele af enheden kan blive varme, når kogepladen er tændt. **Bemærk venligst!** Tilslut ikke enheden til den elektriske strømforsyning, før installationen er fuldført. De regler, der er fastsat af de lokale myndigheder, skal nøje følges med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal vedtages for røgudsugning.

● Den udsugede luft må ikke transporteres gennem de samme kanaler, der bruges til at udtrække de dampe, der genereres af gasforbrænding

eller andre typer forbrændingsanordninger. Brug aldrig enheden uden at gitteret er korrekt installeret! Brug kun fastgørelsesskruerne leveret med enheden til installation, eller hvis den ikke leveres, skal du købe den korrekte skruetype.

● Når enheden bruges sammen med andre enheder, der drives med ikke-elektrisk energi, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Denne vejledning skal til enhver tid opbevares til fremtidig konsultation. Hvis den sælges, overføres eller flyttes, skal den forblive hos enheden.

Denne enhed er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved at sikre, at denne enhed bortskaffes korrekt, hjælper brugeren med at forhindre potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed.



■ Symbolet på enheden eller den medfølgende dokumentation angiver, at denne enhed må ikke behandles som husholdningsaffald, men skal transporteres til et egnet affaldsindsamlingssted til genanvendelse af elektriske og elektroniske apparater. Det skal bortskaffes i overensstemmelse med de lokale regler. For yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af denne enhed, bedes du kontakte din lokale myndighed, indsamlingstjenesten for husholdningsaffald eller butikken, hvorfra enheden blev købt. Enhed designet, testet og udviklet i overensstemmelse med generelle krav

- 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.
- Anbefalinger til korrekt brug for at reducere påvirkningen på miljø:
Når du begynder at lave mad, skal du tænde enheden ved minimumshastighed og lade den være tændt i et par minutter, når du er færdig med at lave mad. Forøg kun hastigheden, hvis der er en stor mængde dampe og damp, og brug kun Booster-funktionen i ekstreme tilfælde. For at holde lugtreduktionssystemet i gang effektivt, skal du udskifte kulfilteret/-filterne, når det er nødvendigt. For at sikre fedtfilterets høje ydeevne skal det rengøres, når det er nødvendigt. For at forbedre effektiviteten og minimere støj skal du bruge den maksimale kanaldiameter, der er angivet i denne vejledning.

2 Brug

Brug af kogepladen

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

Fordele:

Sammenlignet med elektriske kogeplader er din induktionskogeplade:

- **Sikker:** lavere temperatur på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** kortere opvarmningstid for mad.
- **Mere præcis:** kogepladen reagerer straks på din kommandoer
- **Mere effektiv:** 90% af den absorberede energi omdannes til varme.

Desuden afbrydes varmeoverførslen øjeblikkeligt, når gryden er fjernet fra kogepladen, så unødvendige varmetab undgås.

2.1 Madlavningsbeholdere

Brug kun potter mærket med symbolet  :

For at forhindre ridser, må du ikke bruge:

- beholdere med mindre end perfekt flade bunde.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med en ru bund, for at undgå at ridse kogepladen overflade.
- Placer ikke varme gryder og pander på kontrolpanelets overflade.

2.1.1 Magnetisme

Induktionsmadlavning genererer varme ved hjælp af magnetisme.

Derfor skal beholdere være lavet af et magnetisk materiale, såsom jern.

For at afgøre, om en gryde er egnet, skal du teste dens materiale med en magnet. Hvis en gryde ikke reagerer på en magnet, er den ikke egnet til induktionskogning.

2.1.2 Anbefalede pandebundsdiametre

VIGTIGT: Hvis grydestørrelsen er forkert, aktiveres kogezoneerne ikke.

For detaljer om den mindste grydediameter, der skal bruges på hver zone, se den illustrerede del af denne vejledning.

Energibesparende

Anbefalinger for de bedste resultater:

- Brug gryder og pander med en bunddiameter svarende til kogezonens.
- Brug kun gryder og pander med flad bund.
- Hold låget på gryden, når det er muligt under tilberedningen.
- Kog grøntsager, kartofler osv. med en minimal mængde vand for at reducere tilberedningstiden.
- Brug en trykkoger, da det yderligere reducerer energiforbruget og tilberedningstiden.
- Centrér gryden inden for kogezone, der er angivet på kogepladen.

Brug af udsugning:

Udsugningen kan bruges på to måder: som aftræk til det fri eller som recirkulation (kulfilter/plasmafilter).

Aftræk til det fri fjerner røg, damp og madlavningslugt ud af huset, mens den interne recirkulationsversion filtrerer disse elementer og cirkulerer rensede luft tilbage ind i rummet.



Aftræk til det fri

Madosen bliver ført ud af huset ved hjælp af rørføring (sælges separat), der er fastgjort til den medfølgende forbindelsesflange. Diameteren af kanalerne skal matche diameteren af luftudgangen på produktet.

Brug af kanaler med en mindre diameter kan reducere udsugningens effektivitet og øge støjniveauet. For at opnå de bedste resultater skal du holde kanalen så kort som muligt med et minimum antal knæk (maksimal vinkel: 90°).

4. Installation

• Både den elektriske og mekaniske installation skal udføres af kvalificerede fagfolk. Dette elektriske apparat er designet til at blive installeret i en bordplade med en tykkelse mellem 2 til 6 cm. Bemærk: De anbefalede afstande leveres kun som eksempler. Når du planlægger dit køkken, skal du følge retningslinjerne fra køkkenproducenten.

3.1 Tilslutning til strømforsyningen

For at tilslutte kogepladen til strøm.

- Tag kogepladen ud af emballagen, og læg den på en flad overflade.
- Tilslut kablet på produktet til strømforsyningen.
- Sørg for, at den elektriske forbindelse er sikker og opfylder de lokale elektriske bestemmelser.

- Afbryd enheden fra den elektriske strømforsyning.
- Installationen skal udføres af professionelt kvalificeret personale med kendskab til de gældende regler for installation og sikkerhed.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar over for personer, dyr eller ejendom, hvis retningslinjerne i dette kapitel ikke følges.
- Strømkablet skal være langt nok til, at kogepladen kan fjernes fra bordpladen.
- Sørg for, at den elektriske forbindelse er sikker og opfylder de lokale elektriske bestemmelser.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Temperaturen må ikke nå 50 °C over stuetemperatur nogen steder langs kablet.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen.

Bemærk venligst! Før tænder for strømmen, skal du sørge for, at strømkablet er korrekt installeret.

Bemærk venligst! Forbindelseskablet skal udskiftes af den autoriserede tekniske supporttjeneste eller af en person med lignende kvalifikationer.

3.2 Montering





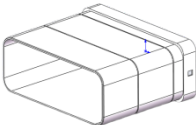
- Efter udpakning af produktet skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport og i tilfælde af problemer skal du kontakte forhandleren eller JG Nordic service på +4570104014, før du installerer den.
- Kontroller, at produktet har den rigtige størrelse til installationsområdet.
- Kontroller for tilbehør (f.eks. poser med skruer, garanticertifikater osv.) inde i emballagen.

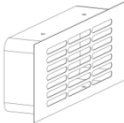

Klargøring af kabinettet til installation:

- Produktet kan ikke installeres over køleapparater, opvaskemaskiner, varmeapparater, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere.
- Opret udskæringer i kabinettet, før du indsætter kogepladen, og fjern forsigtigt eventuelle spåner eller savsmuld.

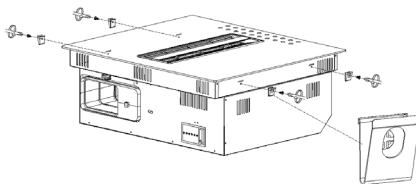
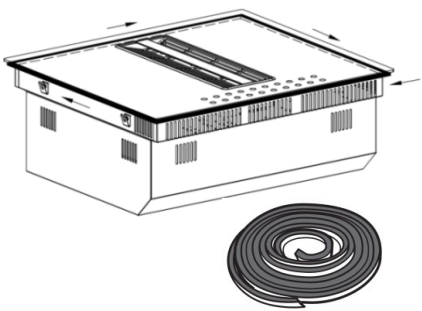
Advarsel! Manglende installation af skruer og fastgørelseselementer i overensstemmelse med disse instruktioner kan resultere i elektriske farer.

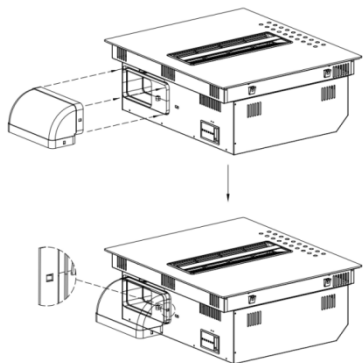
LISTE OVER TILBEHØR

Nr.	Navn	Diagram	Antal
1	ST 4x5 Skrue		4 stk
2	Beslag		4 stk
3	Tætningsliste		2 stk
4	Metalplade		1 stk.
6	Adapter (Ved aftræk direkte bagud)		1 stk

7	Luftudtag		1 stk.
8	Aluminium klistermærke		5 stk

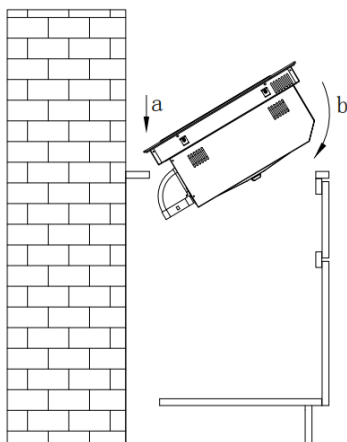
PRODUKTINSTALLATION

<p>Trin 1: Skrue installationsbeslagene på bundkassen.</p>	<p>Trin 2: Sæt svampestangen rundt om det keramiske glas.</p>
	
<p>Trin 3: Fastgør det bøjede rør.</p>	<p>Trin 4: Installer produktet i kabinettet.</p>



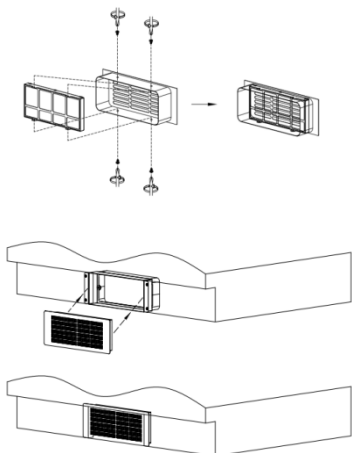
Trin 5:

Installer kulfilteret ved luftudløbet.
Købes separat, ikke nødvendigt for
alle modeller.



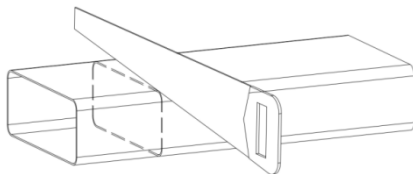
Trin 6:

Skær kanalrøret (købes separat), hvis
længden ikke er egnet.



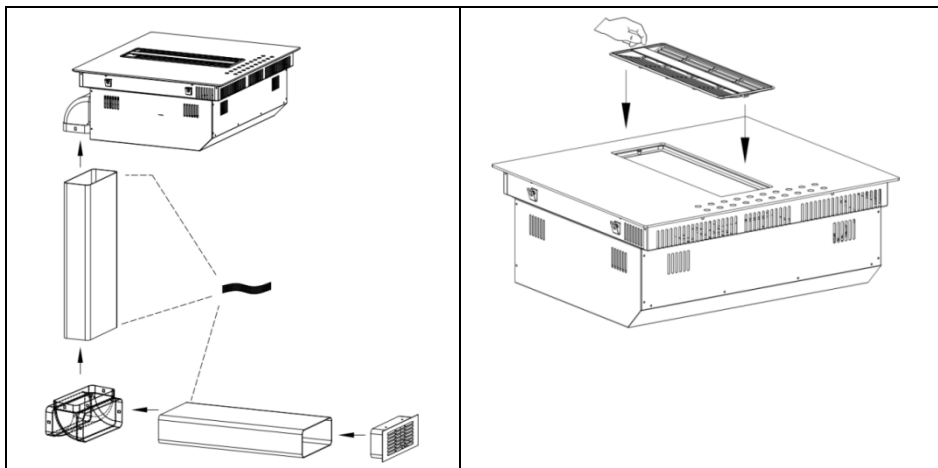
Trin 7:

Installer kanalrøret (købes separat)
og sæt tætningslisten fast.

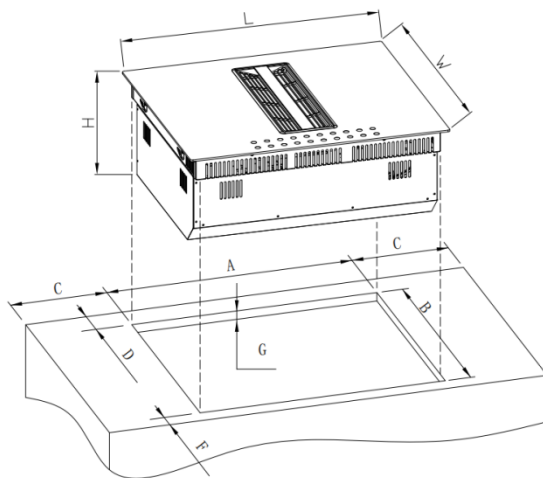


Trin 8:

Placerer metalpladen i midten.



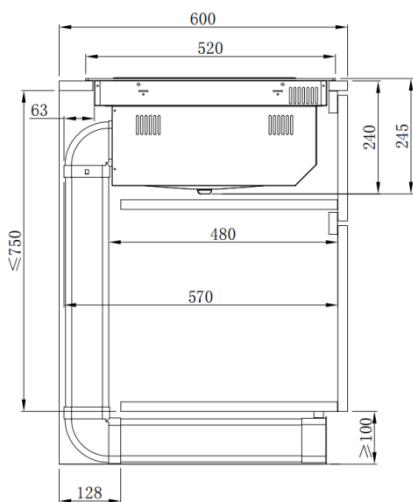
DIMENSION AF INSTALLATIONEN



Model	L(mm)	B (mm)	H (mm)	A(mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	F (mm)	G (mm)
IM 7561-60 INT	590	520	245	560	490	5	70	5	15-25
IM 7560-60 INT									

IM 7581-80 INT	780	520	245	730	490	50	70	50	15-25
IM 7580-80 INT									
IM 7591-83 INT	830	520	245	800	490	50	70	50	15-25
IM 7590-83 INT									

Størrelse på kabinet og rør



Køkkengrej til induktionskogeplader

Køkkengrej til induktionskogeplader skal være lavet af metal og have magnetiske egenskaber. Bunden skal være tilstrækkeligt stor.

Brug kun gryder med en bund, der er egnet til induktion.

Sådan finder du ud af, om en gryde er egnet:

Egnet køkkengrej	Uegnet køkkengrej
Emaljerede stålgyder med en tyk bund	Gryder af kobber, rustfrit stål, aluminium, ovnfast glas, træ, keramik.
Gryder i støbejern med emaljeret bund	
Gryder lavet af flerlags rustfrit stål, rustfrit fermidestål eller aluminium med en speciel bund.	

Udfør den magnettest, der er beskrevet nedenfor, eller sørg for, at gryden er mærket med symbolet, som viser, at den er egnet til madlavning med induktionsstrøm.

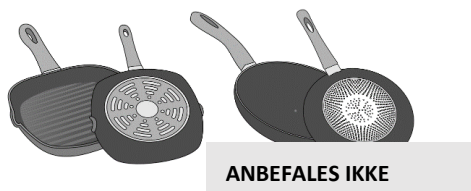
Brug aldrig pander med en skæv bund. En hul eller afrundet bund kan påvirke overophedningsbeskyttelsen, så køkkengrejet bliver for varmt. Det kan få glaspladen til at revne og grydens bund til at smelte. Skader, der opstår ved brug af uegnede pander eller ved tørkogning, er ikke dækket af garantien.



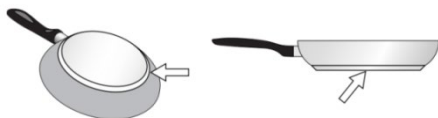
Hvis bunden af kogegrejet kun er delvist ferromagnetisk, vil kun det område, der er ferromagnetisk, blive opvarmet. Dette kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område opvarmes muligvis ikke til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.



Det ferromagnetiske område vil også blive reduceret, hvis det materiale, som bunden af køkkengrejet er lavet af, f.eks. indeholder aluminium. Dette kan betyde, at køkkengrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller endda at det ikke vil blive opdaget.



Det materiale, som kogegrejets bund er fremstillet af, kan påvirke madlavningsresultatet. Brug af gryder og pander lavet af materialer, der fordeler varmen jævnt gennem dem, såsom pander i rustfrit stål med en tre-lags base, sparer tid og energi. Brug køkkengrej med en flad bund; hvis bunden af køkkengrejet er ujævn, kan dette forringe varmforsyningen.



Magnettest:

Bevæg en magnet mod bunden af dit køkkengrej. Hvis den bliver tiltrukket, kan du bruge køkkengrejet på induktionskogepladen.



Bemærk:

Når du bruger induktionspander fra visse producenter, kan der forekomme lyde, som skyldes pandernes design. Vær forsigtig, når du

bruger simrepander, da kogende vand kan tørre ubemærket ud, hvilket resulterer i skader på gryden og kogepladen, som der ikke kan tages ansvar for.

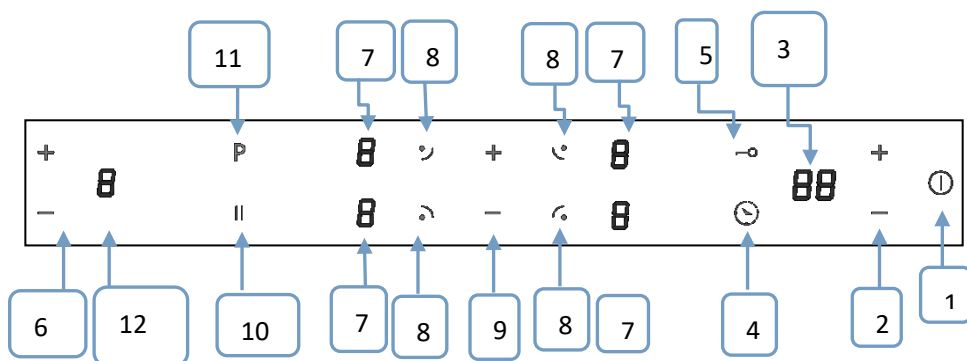
Dimension af køkkengrej

For at opnå et godt madlavningsresultat skal det ferromagnetiske område på bunden af panden matche kogepladens størrelse. Hvis en kogeplade ikke registrerer et køkkengrej, kan du prøve at placere det på en anden kogeplade med en mindre diameter.

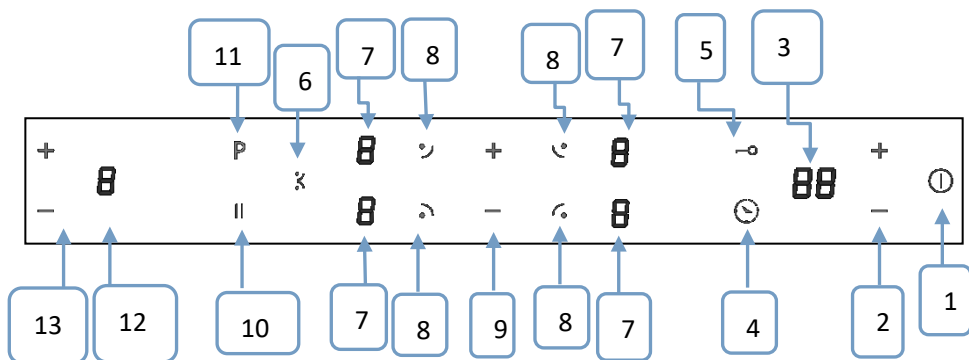
Kogezone	Minimum diameter af kogegrej
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm
Ø 210mm	Ø 180mm
Ø 280mm	Ø 220mm

BETJENING AF PRODUKTET

Model: IM 7561-60 INT/IM 7560-60 INT









- | | | | |
|----|-------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Tænd/sluk | 2 | Minus/plus tast til timer |
| 3 | Timer display | 4 | Timer tast |
| 5 | Børnelås | 6 | Minus/plus tast til emhætten |
| 7 | Effektniveau display | 8 | Valg af kogezone |
| 9 | Minus/plus tast til kogeplade | 10 | Pause tast |
| 11 | Boost/power | 12 | Display til emhætten |





- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Tænd/sluk | 2 | Tidsindstillingsprocedure |
| 3 | Timer display | 4 | Timer tast |
| 5 | Børnelås | 6 | Valg af flexzone |
| 7 | Effektniveau display kogeplade | 8 | Valg af kogezone |
| 9 | Minus/plus tast til kogeplade | 10 | Pause tast |
| 11 | Boost/power | 12 | Display til emhætte |
| 13 | Valg af hastighed for emhætte | | |

Brug af emhætten

- STANDBYTILSTAND:** Når strømmen er tændt, bipper summeren én gang, alle skærme viser " - " og emhætten går i standbytilstand.
Hvis der ikke er nogen drift inden for 30 sekunder, slukker alt display helt, og emhætten slukker automatisk. Du kan til enhver tid genaktivere emhætten ved at trykke på et hvilket som helst kontrolpanel.
- INDSTILLING AF EFFEKTNIVEAU:** Tryk og hold tænd/sluk knappen nede i 1 sekund  for at aktivere emhætten. Som standard starter det på niveau 1. Du kan vælge effektniveauet ved at trykke på tasten  og .
- BOOST:** Tryk og hold tasten nede  i et sekund efterfølgende vil motoren gå i boost tilstand. Bemærk, at boost tilstanden kun kan varer i 10 minutter, hvorefter den automatisk går til niveau 4.

4. **SLUK OG FORSINKET NEDLUKNING:** Tryk på tasten  for at slukke for emhætten (P→4→3→2→1→d→sluk). Du kan trykke og holde tasten nede  et sekund for at komme direkte ind i forsinket nedlukningstilstand (d).

Forsinket nedlukningstilstand kan kun vare i 5 minutter. Efter 5 minutter slukker emhætten automatisk. Under forsinket nedlukningstilstand kan du trykke på  for at slukke for emhætten, eller trykke på  for at tænde for emhætten til niveau 1.

5. **KOGEPLADE/EMHÆTTE FUNKTION:** Der er en funktion mellem emhætten og induktionskogeplade. Når emhætten er slukket eller i forsinket nedlukningstilstand, og induktionskogepladen fungerer, tændes emhætten automatisk til niveau 1.

Så når induktionskogepladen er slukket, vil emhætten automatisk komme i forsinket nedlukningstilstand.

6. **PLASMAFUNKTION:** Tryk og hold "+" og "-" nede på samme tid i 1 sekund og plasmafilteret aktiveres og displayet viser prikken ".".

Tryk og hold "+" og "-" nede igen for at deaktivere for plasmafunktionen.

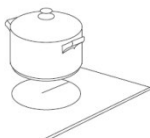
Brug af kogepladen

● Når strømmen er tændt, bipper summeren én gang, alle indikatorerne for kogepladen lyser i 1 sekund og går derefter ud, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.

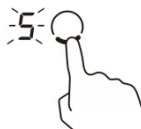
5. Tryk på ON/OFF ⓘ knappen. Alle indikatorerne viser "–"



6. Stil en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge. Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er ren og tør.



7. Hvis du trykker på kontrolelementet til valg af opvarmningszone, blinker en indikator ved siden af tasten.



8. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på effektiveaukontrollen.



● Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk.

- Du skal starte igen ved trin 1.
- Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.

Når du er færdig med tilberedning

5. Berøring af det valg af varmezone, som du ønsker at slukke for.



6. Sluk for kogezone ved at røre ved effekt-niveauelementet. Skærmen viser



7. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Vær forsigtig med varme overflader

"H" vil vise, hvilket betyder, at kogezone er for varm til at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som energisparefunktion, hvis du ønsker at varme yderligere gryder op, brug kogepladen der stadig er varm.

H

Sådan bruges boost-funktionen

Aktiver boost-funktionen

3. Vælg zonen med boost-funktion.



4. Hvis du trykker på booster-tasten "P", viser effektniveauindikationen "P".



Sådan annulleres boost-funktionen

3. Vælg zonen med boost-funktion.



4. Tryk på booster-tasten "P", eller tryk på effektniveauet for at annullere Boost-funktionen, og vælg det niveau, du vil indstille.




- Boost-funktionen kan kun vare i 5 minutter, hvorefter zonen automatisk går til niveau 9.


Børnelås

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. børn, der ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapperne undtagen ON/OFF-kontrollen deaktiveret.

Sådan låses knapperne

Tryk på børnelåsen  og indikatoren vil vise "Lo".

Sådan aktiveres knapperne

4. Kontroller at induktionskogepladen er tændt.
5. Berør og hold børnesikringskontrollen nede  i 3 sekunder.
6. Nu kan du begynde at bruge din induktionskogeplade.



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen ON/OFF, du kan altid slukke for kogepladen med ON/OFF-knappen i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op først ved næste betjening.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være noget restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde dig væk fra det.

Automatisk nedlukning

Kogepladens sikkerhedsfunktion er automatisk slukket. Dette sker, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider er vist i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sådan bruges timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan bruge den som afbrydelsestimer til at slukke for en eller flere kogezone, når tiden er gået.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Sådan bruges timeren som et minutur

4. Sørg for, at kogepladen er tændt. Og zonevalgstasten er ikke aktiveret (zoneindikationen '-' blinker ikke).

Bemærk: Du kan indstille minutpåmindelse før eller efter kogezonens effektindstilling er færdig.



5. Tryk på timer-tasten, "30" vises i timerdisplayet og blinker, som er standardindstillingen.

6. Indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-". (f.eks. 5)

Kort berøring til justering af 1 min og lang berøring til justering af 10 min.



6. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen omgående. displayet viser den resterende tid.

7. Brummeren bipper i 30 sekunder og timer-indikatoren slukker, når den indstillede tid er udløbet.

Brug timeren til at slukke for en eller flere kogezone

6. Berøring af den kontrol til valg af opvarmningszone, som du vil indstille timeren til.



7. Tryk på timer-tasten, "30" vises i timerdisplayet og blinker.

8. Indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-". (f.eks. 5)

Kort berøring til justering af 1 min og lang berøring til justering af 10 min.



9. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen omgående. displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Der vil være en rød prik i højre nederste hjørne af effektniveauindikationen, som angiver, at zonen er valgt.

10. Når tilberedningstiden udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk. De andre kogeplader vil forblive tændt, hvis de er blevet tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet for en kogeplade:

2. Når du indstiller timeren til flere kogezone, angives røde prikker i de relevante kogezone. Timerdisplayet viser min. timer. Punktummet for den tilsvarende zone blinker.
2. Når nedtællingstimeren udløber, slukker den tilsvarende zone. Derefter vil den vise den nye min. timer, og prikken i den tilsvarende zone vil blinke.



Bemærk: Tryk på varmezonens valgkontrol, den tilsvarende timer vises i timerindikatoren.

Annuler timeren

4. Berøring af kontrolelementet til valg af varmezone, som du vil annullere timeren.



5. Hvis du trykker på timerkontrollen, blinker indikatoren.

6. Hvis du trykker på skydeknappen eller "-" for at indstille timeren til "00", annulleres timeren.



Effektindstillinger

Kogezonernes varmeeffekt kan indstilles på forskellige effektniveauer. I skemaet finder du eksempler på, hvordan du bruger hver indstilling.

Varmefiksering	Egnethed
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Delikat opvarmning til små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt• Simren
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• Hurtig simren
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Tilberedning af pasta

9	<ul style="list-style-type: none">•Stegning•Svitsning•Bring suppen i kog•Koge vand
---	---

RENGØRING OG PLEJE

- Inden rengøring skal du slukke for kogepladen og lade den køle af.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre kogepladen, da dette kan resultere i elektrisk stød.
- Ved rengøring skal du sørge for, at du kun tørrer let over tænd/sluk-sensoren. Kogepladen kan ellers være tændt ved et uheld!

Vigtigt! Brug aldrig aggressive rengøringsmidler såsom grove skuremidler, slibende gryderensere, rust- og pletfjernere osv.

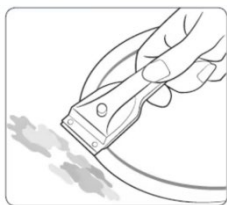
Rengøring efter brug

Rengør altid hele kogepladen, når den er blevet snavset. Det anbefales, at du gør det, hver gang kogepladen bruges. Brug en fugtig klud og lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør derefter kogepladen med en ren, tør klud for at sikre, at der ikke er noget rengøringsmiddel tilbage på overfladen af kogepladen.

Rengøring:

Rengør hele kogepladen grundigt en gang om ugen med kommercielle glaskeramiske rengøringsmidler. Følg instruktionerne omhyggeligt. Når det påføres, vil rengøringsmidlet belægge kogepladen i en beskyttende film, der er modstandsdygtig over for vand og snavs. Alt snavs forbliver på filmen og kan nemt fjernes. Gnid derefter kogepladen tør med en ren klud. Sørg for, at der ikke er noget rengøringsmiddel tilbage på overfladen af kogepladen, da dette vil reagere aggressivt, når kogepladen opvarmes og vil ændre overfladen.

Specifik tilsmudsning Kraftig tilsmudsning og pletter (kalkafskalning og blanke pletter af perlemorstypen) kan bedst fjernes, når kogepladen stadig er lidt varm. Brug kommercielle rengøringsmidler til at rengøre kogepladen. Fortsæt som beskrevet under punkt 2. Læg først madvarer i blød, som er kogt over med en våd klud, og fjern derefter resterende snavs med en speciel glasskraber til glaskeramiske kogeplader. Rengør derefter kogepladen igen som beskrevet under punkt 2.



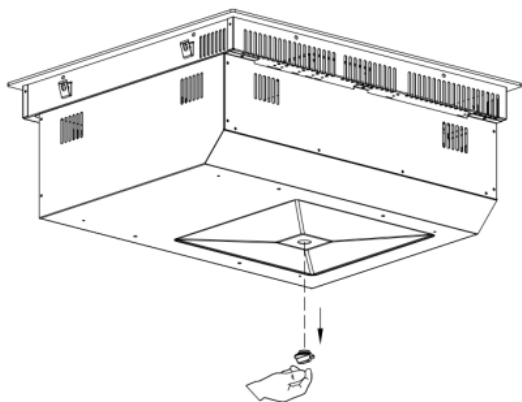
Brændt sukker og smeltet plast skal fjernes med det samme, når de stadig er varme, med en glasskraber. Rengør derefter kogepladen igen som beskrevet under punkt 2.

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

Ændringer i kogepladens farve vil ikke påvirke funktionen og stabiliteten af det glaskeramiske materiale. Disse farveændringer er ikke ændringer i materialet, men madrester, der ikke blev fjernet, og som er brændt ind i overfladen.

Skinnende pletter opstår, når bunden af kogegrejet gnider på kogepladens overflade, især når der anvendes kogegrej med en aluminiumsbasis eller uegnede rengøringsmidler. De er vanskelige at fjerne med almindelige rengøringsmidler. Du skal muligvis gentage rengøringsprocessen flere gange. Med tiden vil decorationen aftage, og der vil opstå mørke pletter som følge af brug af aggressive rengøringsmidler og defekte grydebunde.

Hvis der ved et uheld hældes store mængder væske i maskinen, skal du tage silikoneproppen af på bundkassen for at frigøre væsken.



FEJLKODER OG INSPEKTION

Fejl kode	Mulig årsag	Hvad skal du gøre
U	Ingen gryde	Sæt en passende gryde på varmezonen. Hvis det stadig ikke fungerer, bedes du kontakte servicecenteret.
E1	Unormal forsyningsspænding(lavere end 170V).	Kontroller, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E2	Unormal forsyningsspænding(højere end 270V).	Kontroller, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3/E5/E7	Fejl på induktionsspoletemperaturen sor	Kontakt venligst callcentret
E4	Fejl i IGBT-temperatursensor	Kontakt venligst callcentret
ER	Kommunikation mellem hovedkort og displaykortfejl	Kontakt venligst callcentret
ET	Beskyttelse mod overløb	Rengør vandet på kontrolpanelet, og tænd for kogepladen igen.

HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS DER OPSTÅR PROBLEMER

I tilfælde af fejl under drift, skal du kontrollere følgende tabel, før du ringer til service. Nedenfor er nogle almindelige fejl og de kontroller, der skal udføres.

Problem	Mulige årsager	Hvad skal du gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.

Berøringskontrollerne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Sådan aktiveres knapperne Se afsnit 'betjening AF KOGEPLADEN MED SENSORKNAPPERNE' for instruktioner.
Berøringskontrollerne er vanskelige at betjene.	Der kan være en lille film af vand over kontrollerne, eller du kan bruge fingerspidsen, når du rører ved kontrollerne.	Sørg for, at berøringskontroloområdet er tørt, og brug fingerkuglen, når du rører ved kontrollerne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med grove kanter. Uegnede, slibende skure- eller rengøringsmidler, der anvendes.	Brug køkkengrej med flade og glatte baser. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Vedligeholdelse og rengøring
Nogle pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Kan skyldes at konstruktion af dit køkkengrej(lag af forskelligt metal indmatterer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summende støj, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette skyldes teknologien til induktionskogning.	Dette er normalt, men støjen skal stilne eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.

<p>Ventilatorstøj fra induktionskogepladen.</p>	<p>En køleventilator indbygget i din induktionskogepladen er tændt for at forhindre, at elektronikken overopvarmes. Det kan fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskogepladen.</p>	<p>Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, mens ventilatoren kører.</p>
<p>Pander bliver ikke varme og vises i displayet.</p>	<p>Induktionskogepladen kan ikke detektere panden, fordi den ikke er egnet til induktionskogning. Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke korrekt centreret på den.</p>	<p>Brug køkkengrej, der er egnet til induktionskogning. Se afsnittet 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Centrer panden, og sørg for, at dens bund passer til kogezoneens størrelse.</p>
<p>Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket uventet, en tone lyder, og en fejlkode vises (typisk vekslende med et eller to cifre i timerdisplayet).</p>	<p>(Teknisk fejl)</p>	<p>Noter venligst fejlen Kun bogstaver og tal strømmen til induktionskogepladen slukket ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.</p>
<p>Efter tilslutning af</p>	<p>Er der strømsvigt?</p>	<p>Vent på, at strømforsyningen genoptages</p>

strømmen og tryk på "power "-tasten, er der ikke noget svar fra apparatet.	Er sikringen sprunget eller afbryderen udløst?	Kontroller grundårsagerne omhyggeligt. Hvis problemet ikke kan løses, bedes du kontakte vores servicecenter for inspektion og reparation.
	Er stikket tilsluttet ordentligt?	
Opvarmningen afbrydes under normal brug, og der høres et "bip".	Inkompatibelt køkkengrej eller intet køkkengrej brugt?	Udskift køkkengrej; brug køkkengrej, der er egnet til induktionskomfuret.
	Køkkengrejet er ikke placeret i midten af varmezonen.	Placer køkkengrejet i midten af den angivne varmezone.
	Bliver køkkengrejet opvarmet, men bliver det hele tiden fjernet?	Placer køkkengrejet inde i varmezonen.
Ingen drift under opvarmningen, der er i brug	Er køkkengrejet tomt, eller er temperaturen for høj?	Kontroller, om apparatet bliver misbrugt
	Er luftindtaget/udblæsningsventilen tilstoppet eller har der akkumuleret snavs på den?	Frigør luftindtaget/udblæsningsventilen. Vent på, at apparatet køler ned, og tænd det derefter igen.
	Arbejder komfuret over 2 timer uden nogen interaktion?	Nulstil tilberedningstilstande eller brug timerfunktionen

Hvis ovenstående løsninger/kontroller ikke kan løse problemet, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten og kontakte servicecentret for inspektion og reparation. Noter fejlkoden og rapporter den til Servicecenter Ltd. For at undgå fare og beskadigelse af apparatet, må det ikke skilles ad eller repareres af dig selv.

ELEKTRISK TILSLUTNING



Denne kogeplade må kun tilsluttes strømforsyningen af en passende kvalificeret person.

Før du tilslutter kogepladen til strømforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. husstandens ledningsnet er egnet til den strøm, der trækkes af kogepladen.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. strømforsyningskablektionerne kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

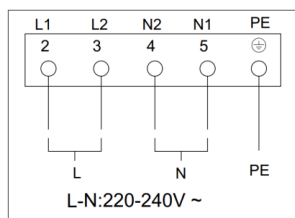
For at tilslutte kogepladen til strømforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsenheder, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke røre nogen varme dele og skal placeres således, at temperaturen ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.

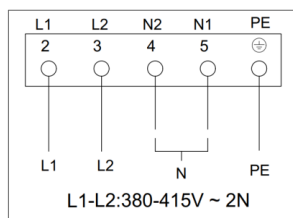


Kontroller med en elektriker, om ledningsnettet i hjemmet er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en kvalificeret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard. Forbindelsesmetoden er vist nedenfor.



- L1  Brown
- L2  Black
- PE  Green-Yellow
- N2  Grey
- N1  Blue



- Brun  L1
- Sort  L2
- Gulgrøn  PE
- Grå  N2
- Blå  N1

- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af eftersalgsgagenten med dedikerede værktøjer for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til hovedforsyningen, skal der installeres en omansk polarafbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske forbindelse er foretaget, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af autoriserede teknikere.



BORTSKAFFELSE: Må ikke bortskaf dette produkt som usorteret kommunal affald. Indsamling af logs sådant affald separat. Særlig behandling nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget, hvis det blev bortskaffet i wrong-way-risiko.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal bringes til et indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat kræver specialiseret bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale råd, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du købte det.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale bykontor, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du købte produktet.