

Installations- vejledning

PEI3062 MG

Indholdsfortegnelse

SIKKERHEDSADVARSLER	3
Installation	3
Betjening og vedligeholdelse	3
OVERSIGT OVER APPARATET	6
Produktinformation	7
Om induktionsmadlavning	7
Før du bruger din nye kogeplade	7
Brug af touch-betjeningen	7
Valg af det rigtige kogeobjekt	8
Brug af kogepladen	9
Sådan begynder du at lave mad	9
Når du er færdig med at lave mad	10
Smart grydegenkendelse	10
Brug af boost-funktionen	10
Brug af flexzone-funktionen	10
Børnesikring	10
Advarsel om restvarme	11
Automatisk slukning	11
Brug af timeren	11
Brug af timeren som minutur	11
Indstilling af timeren til at slukke en eller flere kogezone	12
Brug af pausefunktionen	13
Retningslinjer for madlavning	13
Holde varm-funktion	13
Tips til madlavning	13
Effekttrin	14
Vedligeholdelse og rengøring	15
Råd og tips	16
Fejlvisning og kontrol	17
Tekniske specifikationer	18
Installation	19
Valg af installationsudstyr	19
Før du installerer kogepladen, skal du sikre dig, at	20
Når du har installeret kogepladen, skal du sikre dig, at	20
Montering af fastgørelsesbeslag	20
Forholdsregler	21
Tilslutning til strøm	21
Forbehold	23

Betjenings- / installationsvejledning**Indbygget induktionskogeplade****MODEL: PEI3062 MG****SIKKERHEDSADVARSLER**

Læs denne brugsvejledning grundigt, før du tager apparatet i brug første gang. Vejledningen indeholder vigtige oplysninger om sikker installation, brug og vedligeholdelse af apparatet. Opbevar vejledningen til senere brug, og giv den videre til eventuelle fremtidige brugere.

Installation**Fare for elektrisk stød**

- Afbryd apparatet fra lysnettet, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et korrekt jordet installationssystem er påkrævet og obligatorisk.
- Ændringer af boligens elinstallation må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller død.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – pladens kanter er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger omhyggeligt, før apparatet installeres eller tages i brug.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på apparatet.
- Sørg for, at disse oplysninger er tilgængelige for den person, der er ansvarlig for installationen, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal apparatet installeres i henhold til disse installationsanvisninger.
- Apparatet må kun installeres og jordes af en kvalificeret fagperson.
- Apparatet skal tilsluttes et kredsløb med en afbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Forkert installation af apparatet kan gøre garanti- og erstatningskrav ugyldige.

Betjening og vedligeholdelse**Fare for elektrisk stød**

- Brug ikke kogepladen, hvis den er itu eller revnet. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks slukkes ved hovedafbryderen (vægafbryderen), og en kvalificeret tekniker skal kontaktes.
- Sluk kogepladen ved vægafbryderen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarderne for elektromagnetisk sikkerhed.

Fare for varme overflader

- Under brug bliver tilgængelige dele af apparatet så varme, at de kan forårsage forbrændinger.

- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande end egnet kogegrej komme i kontakt med glaskeramikken, før overfladen er kølet af.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke lægges på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Hold børn på afstand.
- Grydehåndtag kan være varme at røre ved. Sørg for, at grydehåndtag ikke rager ind over andre tændte kogezone. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre forbrændinger og skoldning.

Fare for snitsår

- Det knivskarpe blad i en glasskraber er blottet, når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Brug den med største forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Overkogning forårsager røg og fedtede spild, der kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Sluk altid kogezone og kogepladen efter brug som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af touch-betjeningen).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande, der kan interessere børn, i skabe over apparatet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen. Instruktøren skal sikre sig, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller omgivelserne.
- Reparér eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det udtrykkeligt anbefales i vejledningen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke damprenser til rengøring af kogepladen.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke gryder med ujævne kanter, og træk ikke gryder hen over glasoverfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe slibende rengøringsmidler til rengøring af kogepladen, da de kan ridse glaskeramikken.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger! Enhver form for erhvervmæssig brug er ikke dækket af producentens garanti!
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- **Advarsel:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød. Dette gælder kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Tillykke med din nye kogeplade.

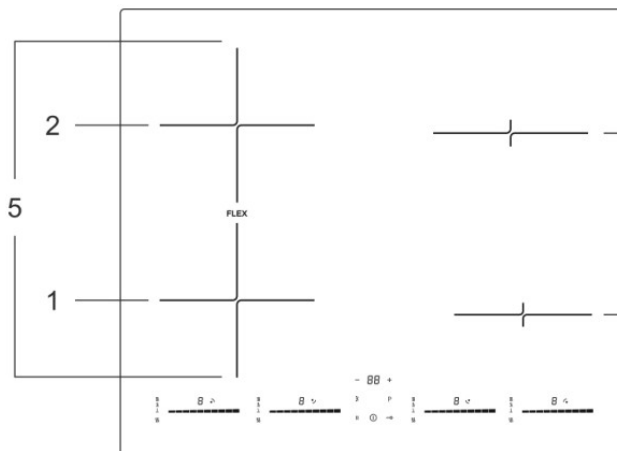
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne betjenings-/installationsvejledning for at få en fuld forståelse af, hvordan du installerer og betjener den korrekt.

Læs installationsafsnittet, før du installerer kogepladen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og gem denne betjenings-/installationsvejledning til senere brug.

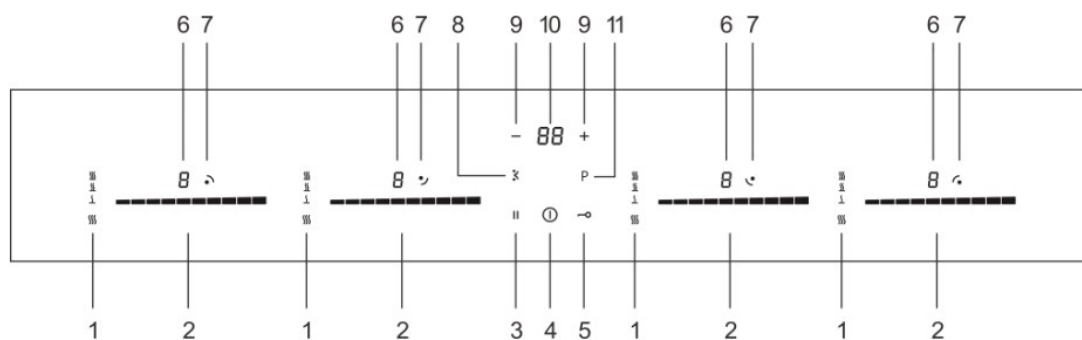
OVERSIGT OVER APPARATET

Model: PEI3062 MG



Nr.	Kogezone
1	1800/2200 W zone
2	1800/2200 W zone
3	1800/2200 W zone
4	1200/1500 W zone
5	Flexzone: 3000/3500 W

Betjeningspanel:



Nr.	Funktion	Nr.	Funktion
1	Holde varm-tast	2	Effektindstilling (skyder)
3	Pause	4	TÆND/SLUK-tast
5	Børnesikringstast	6	LED-display for effekttrin
7	Kogezoneindikator	8	Tast til venstre flexzone
9	Timerindstilling	10	LED-timerdisplay
11	Booster		

Produktinformation

Induktionskogepladen er et moderne kogeapparat sammenlignet med den traditionelle kogeplade takket være fordele som nem rengøring, høj effektivitet, miljøvenlighed og sikkerhedsfunktioner.

Om induktionsmadlavning

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved, at elektromagnetiske svingninger skaber varme direkte i gryden i stedet for indirekte ved at opvarme glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden med tiden opvarmer det.

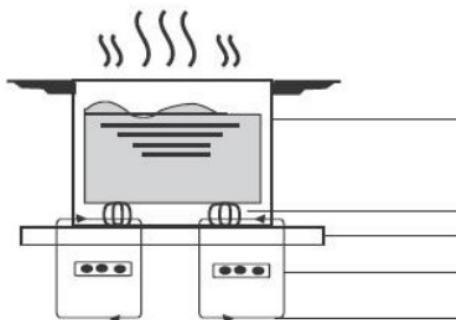


Illustration (oppefra og ned)

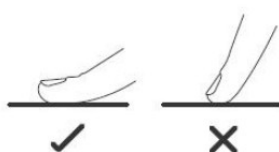
Jerngryde
Magnetfelt
Glaskeramikplade
Induktionsspole
Inducerede strømme

Før du bruger din nye kogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig sidder på kogepladen.

Brug af touch-betjeningen

- Betjeningen reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt.
- Brug fingerblommen, ikke fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at betjeningsfeltet altid er rent og tørt, og at der ikke ligger genstande (f.eks. et redskab eller en klud) hen over det. Selv en tynd vandfilm kan gøre betjeningen vanskelig.



Valg af det rigtige kogegrej

Kun ferromagnetisk kogegrej egner sig til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Før en magnet mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil kontrollere.
 2. Følg trinnene under "Sådan begynder du at lave mad".
 3. Hvis symbolet for manglende gryde ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, er gryden egnet.



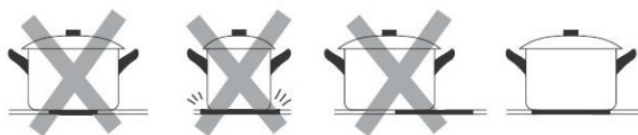
- Kogegrej af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

Kogezonens størrelse (mm)	Minimum grydediameter (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

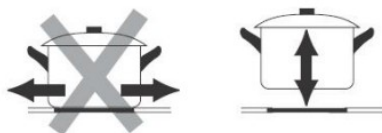
Brug ikke kogegrej med ujævne kanter eller buet bund.



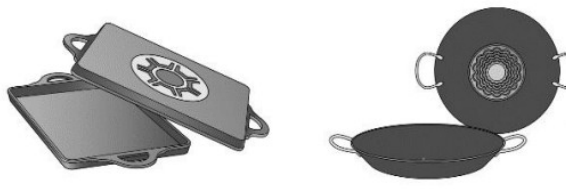
Sørg for, at grydens bund er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Centrér altid gryden på kogezone.



Løft altid gryderne af kogepladen – træk dem ikke, da de kan ridse glasset.



Hvis kogegrejets bund kun er delvist ferromagnetisk, opvarmes kun det ferromagnetiske område. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt til madlavning.



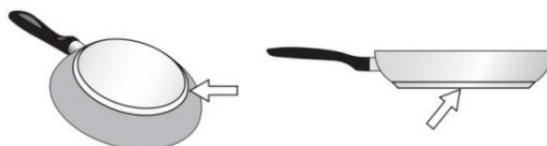
ANBEFALES IKKE

Det ferromagnetiske område reduceres også, hvis materialet i kogegrejets bund f.eks. indeholder aluminium. Det kan betyde, at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller at det slet ikke registreres.



ANBEFALES IKKE

Materialet i kogegrejets bund kan påvirke madlavningsresultatet. Brug af gryder og pander af materialer, der fordeler varmen jævnt, f.eks. rustfri stål gryder med trelagsbund, sparer tid og energi. Brug kogegrej med flad bund; hvis bunden er ujævn, kan det forringe varmetilførslen.



Brug af kogepladen

Sådan begynder du at lave mad

- Når strømmen tilsluttes, lyser touch-betjeningsens indikator kortvarigt og slukker derefter.
- 1. Rør ved et vilkårligt sted på betjeningspanelet, hvorefter TÆND/SLUK-tasten lyser i 10 sekunder. Tryk én gang på TÆND/SLUK-tasten for at aktivere kogepladen.
- 2. Placér en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge. Sørg for, at grydens bund og kogezonens overflade er rene og tørre.
- 3. Vælg effekttrin ved at føre fingeren hen over skyderen for den kogezone, du vil indstille. Bemærk, at skydersensoren sidder under lyset.
- Hvis du ikke vælger et effekttrin inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk.

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på skyderen for den kogezone, du vil indstille.
2. Før fingeren mod venstre for at sænke effekttrinnet til "0". Kontrollér, at displayet viser "0".
3. Sluk hele kogepladen ved at røre ved TÆND/SLUK-tasten.
4. Pas på varme overflader. "H" viser, hvilken kogezone der stadig er for varm. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som energisparefunktion: Hvis du vil opvarme flere gryder, kan du bruge den kogezone, der stadig er varm.

Smart grydegenkendelse

1. Når kogepladen tændes, søger den automatisk efter kogegrej i 1 minut. Hvis der står kogegrej på pladen, viser displayet "0"; hvis der ikke registreres kogegrej, vises intet. Den automatiske søgning stopper efter 1 minut.
2. Når en eller flere kogezone allerede er i drift, udløser placering af kogegrej på en anden zone automatisk registrering, og displayet viser "0".
3. Når en enkelt zone på den ene side registrerer kogegrej, og effekttrinnet er "0", aktiveres flexzone-funktionen automatisk, hvis der placeres endnu et stykke kogegrej på samme side. Flexzone-funktionen annulleres ved at holde flexzone-tasten inde i 1 sekund.
4. Når en enkelt zone på den ene side registrerer kogegrej og allerede er i drift (effekttrin ikke "0"), aktiveres flexzone-funktionen ikke automatisk, hvis der placeres endnu et stykke kogegrej på samme side.
5. Når både den øverste og nederste zone på samme side registrerer kogegrej samtidig, aktiveres flexzone-funktionen automatisk, og displayet viser "0".

Brug af boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

1. Vælg skyderen for den kogezone, hvor du vil aktivere boost-funktionen; det digitale display blinker.
2. Rør ved BOOST-tasten (P), hvorefter effektdisplayet viser "P".

Annullering af boost-funktionen

1. Vælg den zone, der er i BOOST-tilstand.
 2. Før fingeren hen over skyderen for at indstille det ønskede effekttrin.
- Boost-funktionen kan højst vare 5 minutter, hvorefter zonen automatisk går tilbage til trin 9.

Brug af flexzone-funktionen

1. Vælg venstre eller højre flexzone-tast; det digitale display blinker. Før fingeren hen over skyderen for at ændre effekttrin.
2. Annullér flexzone-funktionen ved at holde venstre eller højre flexzone-tast inde i 3 sekunder.

Børnesikring

- Du kan låse betjeningen for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder kogezoneerne).

Sådan låser du betjeningen

Rør ved tastelås-tasten. Timerdisplayet viser "LO".

Sådan låser du betjeningen op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Hold tastelås-tasten inde i 3 sekunder.

ADVARSEL: Når betjeningen er låst, er alle taster undtagen TÆND/SLUK-tasten og børnesikringstasten deaktiveret. Hvis kogepladen slukkes, mens den er låst, skal børnesikringen ophæves ved næste brug.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i et stykke tid, er der restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde afstand.

Automatisk slukning

En sikkerhedsfunktion på kogepladen er automatisk slukning. Den træder i kraft, hvis du glemmer at slukke en kogezone. Standardtiderne for slukning fremgår af tabellen nedenfor:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I så fald slukker timeren ikke nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Timeren kan indstilles op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Kogepladen skal være i standby. Bemærk: Du kan bruge minuturet før eller efter, at kogezonerne er indstillet.
2. Rør ved timer-tasten. "30" vises i timerdisplayet, og "30" blinker.
3. Indstil tiden ved at røre ved timerens "-" eller "+". Kort berøring justerer 1 minut, lang berøring justerer 10 minutter.
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.
5. Summeren bipper i 20 sekunder, når den indstillede tid er gået.

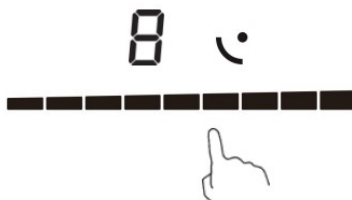




Indstilling af timeren til at slukke en eller flere kogezone

Hvis timeren indstilles for én zone:

1. Rør ved skyderen for den kogezone, du vil indstille.
2. Rør ved timer-tasten. "30" vises i timerdisplayet, og "30" blinker.
3. Indstil tiden ved at røre ved timerens "-" eller "+". Kort berøring justerer 1 minut, lang berøring justerer 10 minutter.
4. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid. BEMÆRK: Prikken ved siden af effektdisplayet lyser for at vise, at zonen er valgt.
5. Når timeren udløber, slukkes den tilhørende kogezone automatisk.



Andre kogezone fortsætter med at være i drift, hvis de blev tændt tidligere.

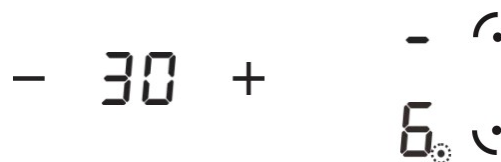
Hvis timeren indstilles for mere end én zone:

1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, lyser decimalprikkerne for de pågældende kogezone. Minutdisplayet viser den korteste timer. Prikken for den tilhørende zone blinker. Eksempel: Hvis effektrin 3 er indstillet til 15 minutter, og effektrin 6 er indstillet til 45 minutter, viser displayet 15. Indikatoren ved effektrin 3 med den korteste tid blinker.



Øverst: indstillet til 15 minutter · Nederst: indstillet til 45 minutter

1. Når nedtællingen udløber, slukkes den tilhørende zone. Derefter vises den næste korteste timer, og prikken for den tilhørende zone blinker.



Annullering af timeren

1. Rør ved skyderen for den kogezone, hvor du vil annullere timeren.
2. Rør ved timer-tasten; indikatoren blinker.
3. Rør ved "-" for at stille timeren på "00". Timeren er nu annulleret.



Brug af pausefunktionen

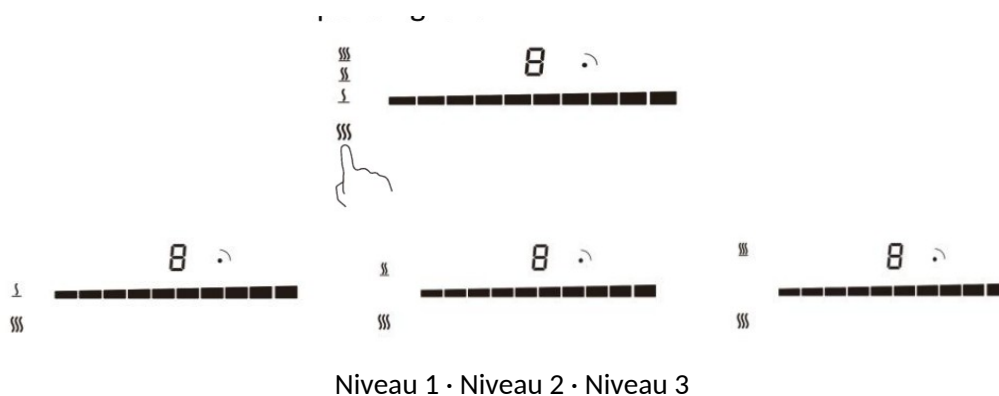
1. Vælg pausefunktionen (||). Alle kogezone stopper, og alle zonedisplays viser "||".
 2. Rør ved pausefunktionen (||) igen, hvorefter alle kogezone vender tilbage til deres oprindelige indstilling.
- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere kogezone er i drift.
 - Hvis du ikke ophæver pausetilstanden inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

Retningslinjer for madlavning

Vær forsigtig ved stegning, da olie og fedt opvarmes meget hurtigt – især hvis du bruger boost-funktionen. Ved ekstremt høje temperaturer antændes olie og fedt af sig selv, hvilket udgør en alvorlig brandfare.

Holde varm-funktion

1. Rør ved holde varm-tasten for den kogezone, du vil indstille, og vælg det ønskede trin.
2. Der er 3 trin i holde varm-funktionen. Efter valget viser den tilhørende kogezone følgende:



Niveau	Anvendelse
Niveau 1: Skånsom smeltning	Ideel til at smelte chokolade eller smør.
Niveau 2: Holdvarm	Specielt beregnet til supper og gryderetter.
Niveau 3: Simring tæt på kogepunktet	Holder væsker tæt på kogepunktet.

Tips til madlavning

- Sænk effekttrinnet, når maden koger.
- Brug af låg forkorter tilberedningstiden og sparer energi, da varmen holdes inde.
- Brug så lidt væske eller fedt som muligt for at forkorte tilberedningstiden.

- Start på et højt trin, og sænk trinnet, når maden er gennemvarm.

Simren, kogning af ris

- Simren sker under kogepunktet ved ca. 85 °C, når der kun af og til stiger bobler op til overfladen af væsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikles, uden at maden overkoges. Æggebaserede og meljævnede saucer bør også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder kogning af ris efter absorptionsmetoden, kan kræve et højere trin end det laveste for at sikre, at maden bliver tilberedt korrekt på den anbefalede tid.

Stegning af bøf

Sådan tilbereder du saftige, velsmagende bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en pande med tyk bund op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp lidt olie i den varme pande, og læg derefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under stegningen. Den præcise stegetid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor gennemstegt du ønsker den. Tiden kan variere fra ca. 2 til 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at vurdere, hvor gennemstegt den er – jo fastere den føles, jo mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den bliver mør, før den serveres.

Wokstegning

1. Vælg en wok med flad bund eller en stor stegepande, der egner sig til glaskeramik.
2. Hav alle ingredienser og redskaber klar. Wokstegning skal gå hurtigt. Ved store mængder tilberedes maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Steg eventuelt kød først, tag det op, og hold det varmt.
5. Wokstege grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, sænkes kogezone til et lavere trin, kødet lægges tilbage i panden, og saucen tilsættes.
6. Rør forsigtigt rundt i ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Servér straks.

Effekttrin

Effekttrin	Egnet til
1 - 2	skånsom opvarmning af små mængder mad smeltning af chokolade, smør og mad, der hurtigt brænder på let simren langsom opvarmning
3 - 4	genopvarmning hurtig simren kogning af ris
5 - 6	pandekager

Effekttrin	Egnet til
7 - 8	sautering kogning af pasta
9	wokstegning bruning opkogning af suppe kogning af vand

Vedligeholdelse og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glasset (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke hedt!). 3. Skyl efter, og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, vises der ingen advarsel om varm overflade, men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om rengøringsmidlet eller svampen er egnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmiddel på kogepladen: glasset kan blive misfarvet.
Overkogning, smeltede rester og varmt sukkerholdigt spild på glasset	<p>Fjern dette straks med en paletkniv, palet eller en glasskraber, der egner sig til glaskeramiske kogeplader, men pas på de varme kogezone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen ved vægafbryderen. 2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab tilsmudsningen eller spildet hen til et koldt område af kogepladen. 3. Tør tilsmudsningen eller spildet op med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 under "Daglig tilsmudsning af glasset" ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltede rester og sukkerholdig mad eller spild hurtigst muligt. Hvis de får lov til at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage, er bladet i skraberen knivskarpt. Brug den med største forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Spild på touch-betjeningen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Tør spildet op. 3. Tør betjeningsfeltet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke sig selv, og touch-betjeningen fungerer muligvis ikke, mens der er væske på den. Sørg for at tørre betjeningsfeltet tørt, før du tænder kogepladen igen.

Råd og tips

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Kontrollér, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at der er tændt for den. Kontrollér, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Touch-betjeningen reagerer ikke.	Betjeningen er låst.	Lås betjeningen op. Se afsnittet "Brug af kogepladen" for anvisninger.
Touch-betjeningen er vanskelig at betjene.	Der kan være en tynd vandfilm på betjeningsfeltet, eller du bruger måske fingerspidsen, når du rører ved tasterne.	Sørg for, at betjeningsfeltet er tørt, og brug fingerblommen, når du rører ved tasterne.
Glasset bliver ridset.	Kogegrej med ujævne kanter. Der bruges uegnede, slibende svampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med flad og glat bund. Se "Valg af det rigtige kogegrej". Se "Vedligeholdelse og rengøring".
Nogle gryder knitrer eller klikker.	Det kan skyldes kogegrejets konstruktion (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen udsender en lav brummen ved høje effektttrin.	Det skyldes induktionsteknologien.	Det er normalt, men lyden bør blive svagere eller forsvinde helt, når du sænker effektttrinnet.

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	En indbygget køleblæser i induktionskogepladen er startet for at forhindre elektronikken i at blive overophedet. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket kogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved vægafbryderen, mens blæseren kører.
Gryderne bliver ikke varme, og symbolet for manglende gryde vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke egner sig til induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er centreret korrekt på den.	Brug kogegrej, der egner sig til induktionsmadlavning. Se afsnittet "Valg af det rigtige kogegrej". Centrer gryden, og sørg for, at bunden passer til kogezoneens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone har slukket sig selv uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i timerdisplayet).	Teknisk fejl.	Notér fejlens bogstaver og tal, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved vægafbryderen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlvisning og kontrol

Hvis der opstår en fejl, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser den tilhørende beskyttelseskode:

Kode	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
E3/E7	Fejl i temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af glaskeramikken	Tilslut strømmen igen, og tænd kogepladen efter 30 minutter.
E4/E6	Fejl i IGBT-temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Tænd igen, når strømforsyningen er normal.
Er	PCBA-fejl (printkort)	Kontakt leverandøren.
Et	Overløbsbeskyttelse	Tør vandet af overfladen, og genstart.

Ovenstående er vurdering og kontrol af almindelige fejl. Skil ikke selv enheden ad – det kan medføre fare og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Induktionskogeplade	PEI3062 MG
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V~
Installeret elektrisk effekt	7200 W
Produktmål L×B×H (mm)	590×520×53
Indbygningsmål A×B (mm)	560×480

Vægt og mål er omtrentlige. Da vi løbende arbejder på at forbedre vores produkter, kan specifikationer og design ændres uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

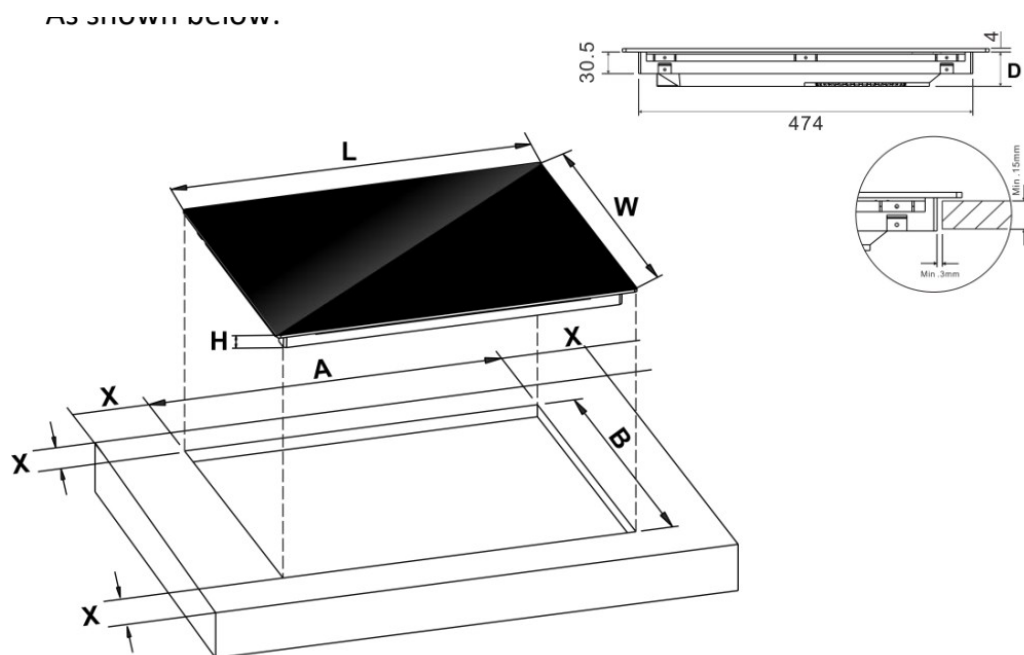
Skær bordpladen ud efter målene i tegningen.

Af hensyn til installation og brug skal der være mindst 50 mm fri plads omkring udskæringen.

Sørg for, at bordpladen er mindst 30 mm tyk.

Vælg et varmebestandigt bordplademateriale for at undgå større deformation som følge af varmestrålingen fra kogepladen.

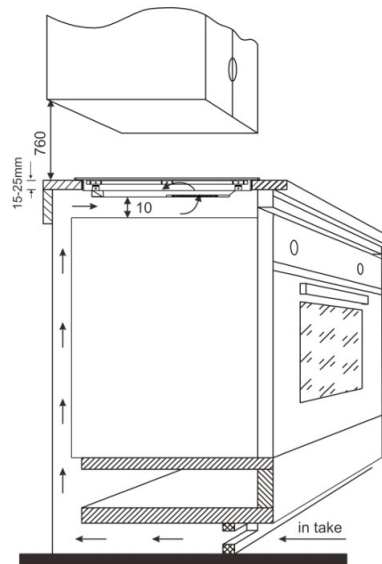
Som vist nedenfor:



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
PEI3062 MG	590	520	53	49	560	480	min. 60

Sørg under alle omstændigheder for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftind- og udtag ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god driftsstand. Som vist nedenfor.

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og et overskab over kogepladen skal være mindst 760 mm.



(Tegning: 760 mm til overskab · 15-25 mm · 10 mm · luftindtag ("in take") nederst)

Før du installerer kogepladen, skal du sikre dig, at

- bordpladen er retvinklet og plan, og at ingen bærende dele er i vejen for pladskravene.
- bordpladen er fremstillet af et varmebestandigt materiale.
- hvis kogepladen installeres over en ovn, har ovnen en indbygget køleblæser.
- installationen overholder alle krav til friafstande samt gældende standarder og forskrifter.
- en egnet afbryder, der giver fuld afbrydelse fra lysnettet, er indbygget i den faste installation og er monteret og placeret i overensstemmelse med lokale regler og forskrifter for elinstallationer. Afbryderen skal være af godkendt type og have en kontaktafstand på mindst 3 mm i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale installationsregler tillader denne variation af kravet).
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren, når kogepladen er installeret.
- du rådfører dig med de lokale bygningsmyndigheder og bestemmelser, hvis du er i tvivl om installationen.
- du bruger varmebestandige overflader, der er lette at rengøre (f.eks. keramiske fliser), på væggene omkring kogepladen.

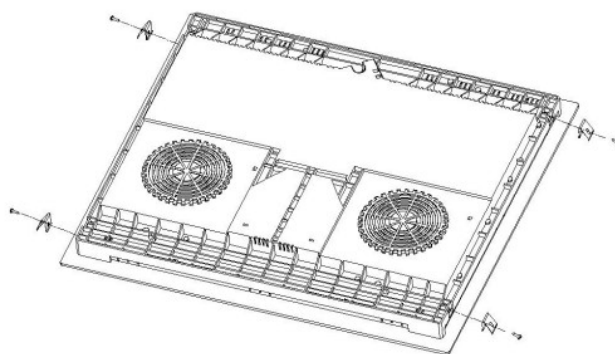
Når du har installeret kogepladen, skal du sikre dig, at

- netledningen ikke er tilgængelig gennem skabslåger eller skuffer.
- der er tilstrækkelig lufttilførsel udefra til kogepladens underside.
- hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skab, er der monteret en varmebeskyttelsesplade under kogepladens underside.
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

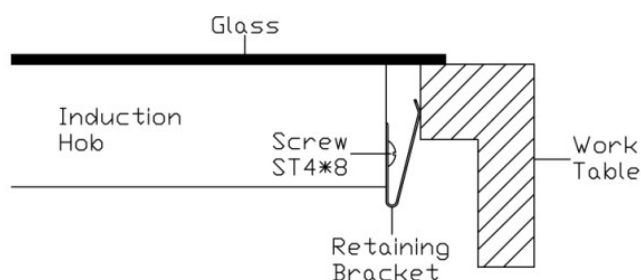
Montering af fastgørelsesbeslag

Enheden skal placeres på et stabilt, glat underlag (brug emballagen). Tryk ikke på de betjeningsdele, der stikker ud fra kogepladen.

Fastgør kogepladen til bordpladen ved at skrue de fire beslag fast i bunden af kogepladen (se billedet) efter installationen.



Justér beslagets position, så det passer til bordpladens tykkelse.



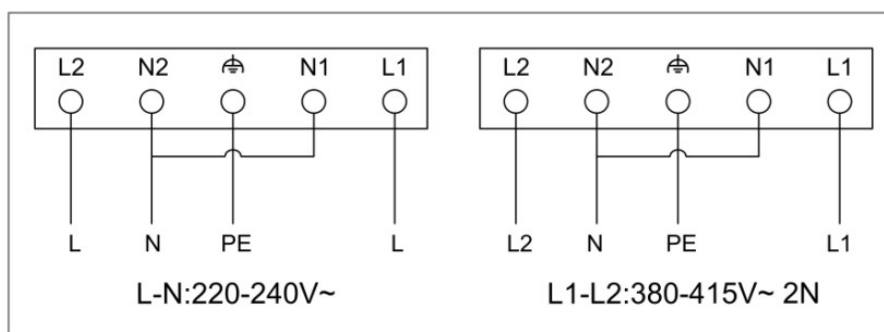
(Tegning: Glas · Induktionskogeplade · Skrue ST4x8 · Fastgørelsesbeslag · Bordplade)

Forholdsregler

1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til rådighed. Udfør aldrig installationen selv.
2. Kogepladen må ikke monteres over køleudstyr, opvaskemaskiner eller tørretumblere.
3. Kogepladen skal installeres, så der sikres god varmeafgivelse, hvilket øger dens pålidelighed.
4. Væggen og området over bordpladen omkring kogezoneerne skal kunne tåle varme.
5. Der må ikke bruges damprenser.
6. Denne kogeplade må kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Kontakt om nødvendigt din elforsyning for oplysninger om systemimpedansen.

Tilslutning til strøm

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller via en enpolet automatsikring. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor:



Venstre: L-N: 220-240 V~ · Højre: L1-L2: 380-415 V~ 2N

1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal det gøres af en servicetekniker med det rette værktøj for at undgå ulykker.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en flerpolet automatsikring med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
3. Installatøren skal sikre, at den elektriske tilslutning er udført korrekt og i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
4. Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret fagperson.

<p>BORTSKAFFELSE: Dette produkt må ikke bortskaffes som usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles separat til særlig behandling.</p>	<p>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 apparatet bortskaffes korrekt, er du med til at forebygge mulige skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå ved forkert bortskaffelse.</p> <p>Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.</p> <p>Dette apparat kræver særlig affaldshåndtering. Yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt fås hos din kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.</p>
--	--



V1.0

2026.04.29

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.