

V1.0 2024/12/15



Installation Manual

PEI3061W/PEI3071W/PEI3079W/PEI3083W



Betjening / Installationsvejledning

Indbygget induktionskogeplade

Model: PEI3061W/PEI3071W/PEI3079W/PEI3083W

SIKKERHEDSADVARSLER

Læs venligst denne brugermanual grundigt, før du forsøger at bruge denne enhed for første gang. Manualen indeholder vigtige oplysninger om sikker installation, brug og vedligeholdelse af enheden. Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference, og giv dem videre til den næste bruger.

Installation Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra elnettet, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et velfungerende jordforbundet elinstallation er essentielt og obligatorisk.
- Ændringer i det elektriske system i hjemmet må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller død.

Fare for skader

- Vær forsigtig – kanterne kan være skarpe.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.

-
- Der må ikke placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat på noget tidspunkt.
 - Sørg for, at denne information er tilgængelig for den person, der er ansvarlig for installationen, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
 - For at undgå fare skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse installationsinstruktioner.
 - Dette apparat skal installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret fagperson.
 - Apparatet skal tilsluttes en kreds med en afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen.
 - Forkert installation af apparatet kan ugyldiggøre garantien eller eventuelle erstatningskrav.

Drift og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Kog ikke på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladen er beskadiget eller revnet, skal du straks slukke for apparatet ved hovedstrømafbryderen (vægkontakt) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen ved vægkontakten, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller død.

Sundhedsrisiko

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.

Fare for varm overflade

- Under brug bliver tilgængelige dele af dette apparat så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Undgå kontakt mellem din krop, tøj eller andre genstande end egnet kogegrej og kogepladens keramiske glas, indtil overfladen er kølet af.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Hold børn væk.
- Grydehåndtag kan blive varme. Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over andre tændte kogezone, og hold dem uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

Fare for skæreskader

- Den skarpe klinge på en kogepladeskraber er eksponeret, når sikkerheds-dækslet trækkes tilbage. Brug den med ekstrem forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug. Over kog kan forårsage røgudvikling og fedtede spild, der kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsplads.
- Efterlad aldrig genstande eller køkkenredskaber på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Sluk altid for kogezone og kogepladen efter brug som beskrevet i denne manual (f.eks. ved brug af touch-betjeningen).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande, som kan være interessante for børn, i skab over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan blive alvorligt skadet.

-
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet er i brug.
 - Børn eller personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktions- evne bør have en ansvarlig og kompetent person, der instruerer dem i brugen af apparatet. Instruktøren bør være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
 - Udfør ikke reparationer eller udskiftning af dele på apparatet, medmin- dre det specifikt er anbefalet i manualen. Alle andre reparationer bør udføres af en kvalificeret tekniker.
 - Brug ikke en damprensning til at rengøre din kogeplade.
 - Placer eller tab ikke tunge genstande på din kogeplade.
 - Stå ikke på din kogeplade.
 - Brug ikke gryder med skarpe kanter eller træk gryder henover glasover- fladen, da dette kan ridse glasset.
 - Brug ikke skrubbeapparater eller andre skrappe, slibende rengørings- midler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse den keramiske glasoverflade.
 - Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller andre kvalificerede personer for at undgå en fare.
 - Dette apparat er kun beregnet til brug i en husholdningssituation!
- Kommercielt brug af nogen art er ikke dækket af producentens garanti! •
- ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal tages forholdsregler for at undgå at røre ved varme elementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.

-
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
 - ADVARSEL: Uden opsyn madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand. PRØV ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammerne til f.eks. med et låg eller en brandslukningsdyne.
 - ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogezoneerne.

•Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå mulighed for elektrisk stød for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.

•En damprenser må ikke bruges.

•Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Tillykke med købet af din nye kogeplade.

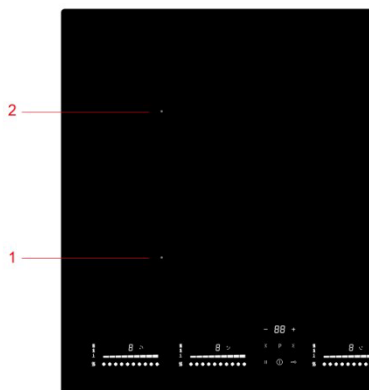
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne brugsanvisning / installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer og betjener den.

For installation, læs venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og gem denne brugsanvisning / installationsvejledning til fremtidig reference.

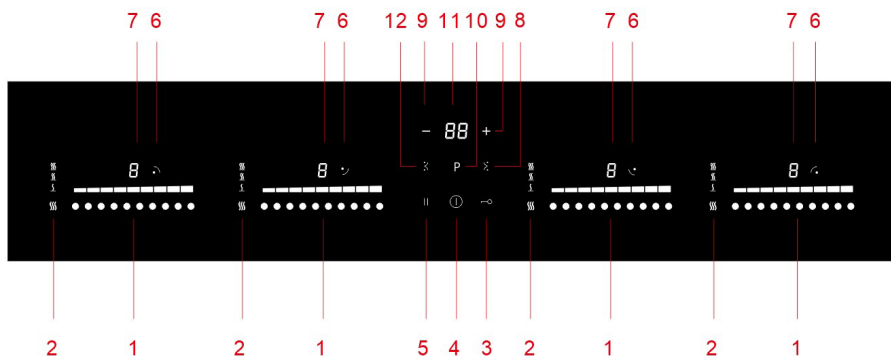
GUIDE TIL APPARATET

Model: PEI3061W



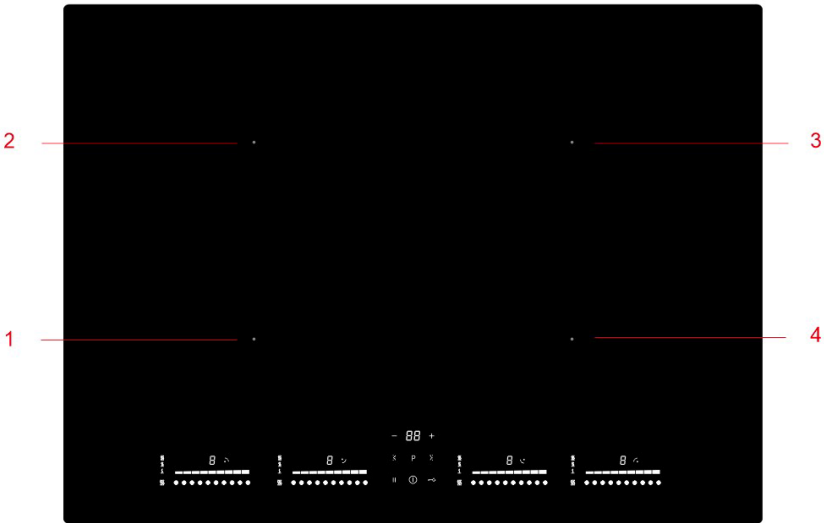
1. 1800/2200W zone
2. 1800/2200W zone
3. 1800/2200W zone
4. 1800/2200W zone

Control Panel:



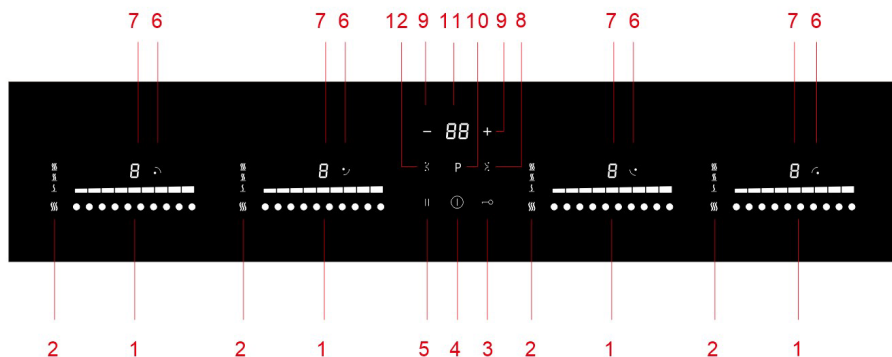
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Justering af effekt | 2. Hold de varme kontroltaster |
| 3. Timer-tast | 4. TÆND/SLUK-tast |
| 5. Pause | 6. Taster til valg af varmezone |
| 7. Visning af varmeeffektniveau LED | 8. Højre flexzonetaster |
| 9. Justering af tid | 10. Booster |
| 11. LED for visning af timer | 12. Venstre flexzonetaster |

Model: PEI3071W



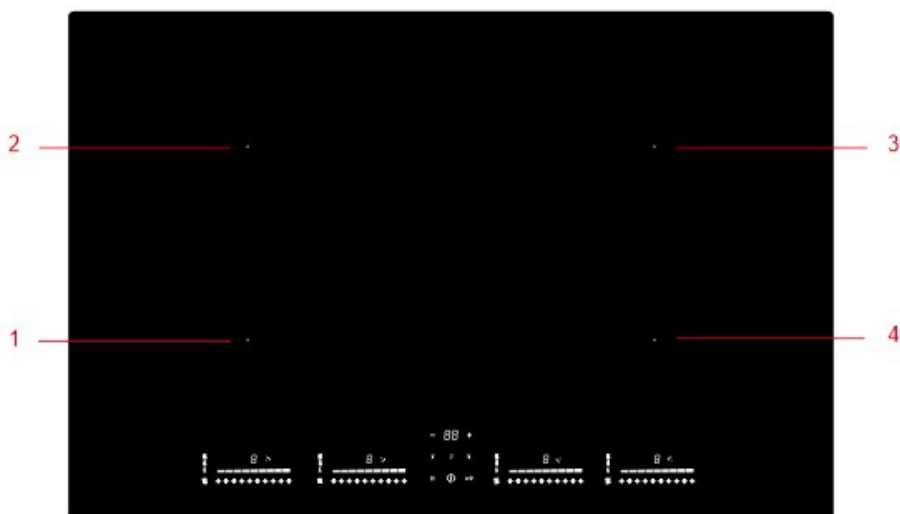
- 1. 1800/2200W zone
- 2. 1800/2200W zone
- 3. 1800/2200W zone
- 5. 1800/2200W zone

Control Panel:



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Justering af effekt | 2. Hold de varme kontrolltaster |
| 3. Timer-tast | 4. TÆND/SLUK-tast |
| 5. Pause | 6. Taster til valg af varmezone |
| 7. Visning af varmeeffektniveau LED | 8. Højre flexzone taster |
| 9. Justering af tid | 10. Booster |
| 11. LED for visning af timer | 12. Venstre flexzone taster |

Model: PEI3071W



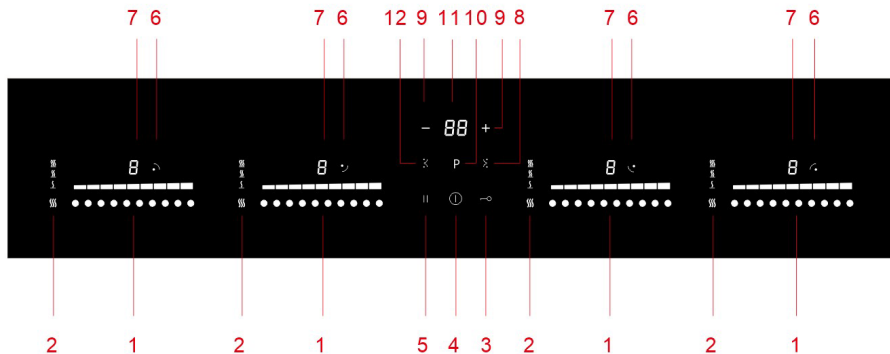
1. 1800/2200W zone

2. 1800/2200W zone

3. 1800/2200W zone

6. 1800/2200W zone

Control Panel:



1. Justering af effekt

2. Hold varmen kontroltaster

3. Timer-tast

4. TÆND/SLUK-tast

5. Pause

6. Taster til valg af varmezone

7. LED for visning af varmeeffektniveau

8. Højre flexzonetaster

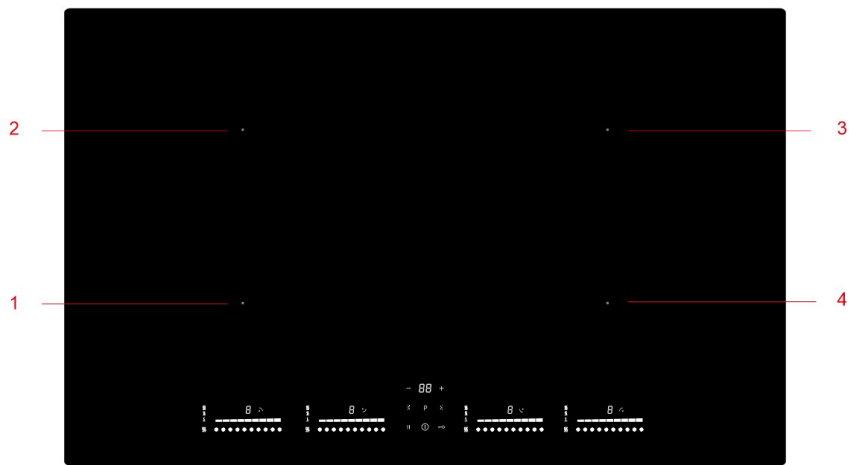
9. Justering af tid

10. Booster

11. LED for visning af timer

12. Venstre flexzonetaster

Model: PEI3083W



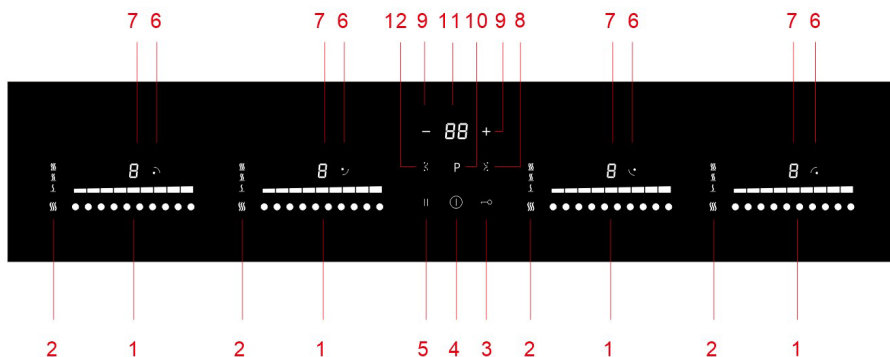
1. 1800/2200W zone

2. 1800/2200W zone

3. 1800/2200W zone

7. 1800/2200W zone

Control Panel:



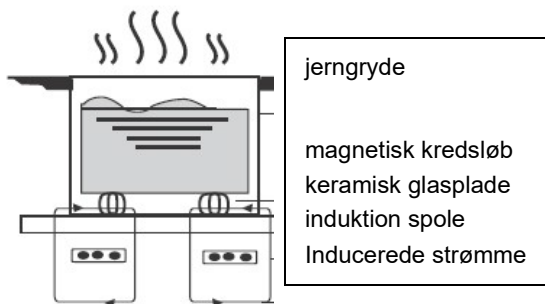
1. Justering af effekt
2. Hold de varme kontrollaster
3. Timer-tast
4. TÆND/SLUK-tast
5. Pause
6. Taster til valg af varmezone
7. LED for visning af varmeeffektniveau
8. Højre flexzonetaster
9. Justering af tid
10. Booster
11. LED for visning af timer
12. Venstre flexzonetaster

Produktinformation

Induktionskogepladen repræsenterer et moderne kogegej i forhold til den traditionelle kogeplade, takket være dens fordele som nem rengøring, høj effektivitet, miljøvenlighed og sikkerhedsfunktioner.

Et ord om induktionsmadlavning (kun til induktionskogeplade)

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Det virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden, snarere end indirekte ved opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

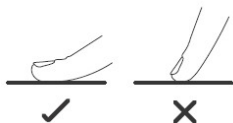


Før du bruger din nye kogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig kan være på din kogeplade.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig kan være på din induktionskogeplade.

Brug af berøringsknapperne

- Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug fingerkuglen, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang der registreres en berøring.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre betjeningselementerne vanskelige at betjene.



Valg af det rigtige køkkengrej (til induktionskogeplade)



- Kun ferromagnetiske køkkengrej er egnet til induktionstilberedning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod bunden af gryden. Hvis det tiltrækkes, er gryden velegnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Kom lidt vand i den gryde, du vil tjekke.



2. Følg trinene under 'Sådan starter du tilberedningen'.

3. Hvis  det ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, er gryden egnet.

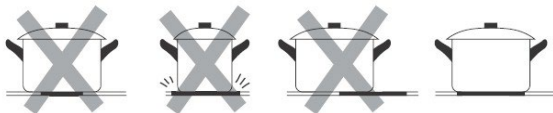
- Køkkengrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

Size of hob(mm)		The minimum hob(diameter /mm)
160		120
180		140
210		160
280		220
180x380		220

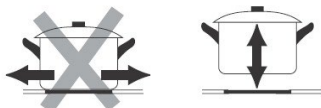
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Centrér altid din pande på kogezone.



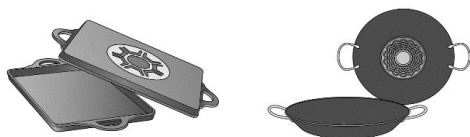
Løft altid pander af kogepladen – glid ikke, da de kan ridse glasset.



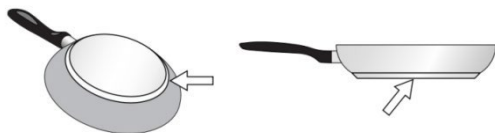
Hvis bunden af kogegejret kun er delvist ferromagnetisk, vil kun det område, der er ferromagnetisk, opvarmes. Det kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område opvarmes muligvis ikke til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.

Det ferromagnetiske areal vil også blive reduceret, hvis materialet, som kogegejrets bund er lavet af, f.eks. indeholder aluminium. Dette kan betyde, at kogegejret ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller endda at det ikke registreres.

Ikke anbefalet



Det eller de materialer, som bunden af kogegejret er lavet af, kan påvirke tilberedningsresultatet. Brug af gryder og pander lavet af materialer, der fordeler varmen jævnt gennem dem, såsom pander i rustfrit stål med en trelags bund, sparer tid og energi. Brug køkkengrej med en flad bund; Hvis bunden af kogegejret er ujævn, kan dette forringe varmetilførslen.



Brug af din kogeplade

For at begynde at lave mad

- Efter tænding bipper summeren én gang, alle indikatorer lyser i 1 sekund og slukker derefter, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standby tilstand.

1. Tryk på hovedafbrydertasten ①. Alle indikatorer viser "-".

2. Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er rene og tørre.

3. Når du trykker på brændervælgertasten, blinker en indikator ved siden af tasten.

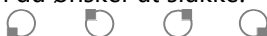


4. Vælg effektniveau ved at trykke på knappen  eller .

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk. Du skal starte forfra på trin 1.
- Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.

Når du er færdig med at lave mad

1. Valg af brændertast, som du ønsker at slukke.



2. Sluk for kogezone ved at røre ved, - indtil effektniveauet reduceres til "0". Make Sørg for, at displayet viser "0".

3. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på en indgangskontakt. 

4. Pas på varme overflader

H "H" vil vise, hvilken kogezone der er for varm. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme yderligere pander, skal du bruge kogezone der stadig er varm.

Brug af Boost-funktionen (hvis tilgængelig)

Aktiveret boost-funktionen

1. Vælg zonen med boost-funktion (med ordet "Booster").

2. Tryk på BOOST-funktionstasten,  og effektniveauindikationen viser "P".

Annuller Boost-funktion

1. Vælg zonen i BOOST-tilstand.

2. Tryk på tænd/sluk-tasten  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.

Børnesikring

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

Sådan låses betjeningsknapperne

Tryk på tastelåsen . Timerindikatoren viser "Lc" 

Sådan låser du betjeningsmulighederne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Tryk og hold på tastelåsen  et stykke tid.
3. Du kan nu begynde at bruge din nye kogeplade.

Når kogepladen er i låsetilstand, er alle kontroller deaktiveret, undtagen  hovedafbryderknappen. Du kan altid slukke for kogepladen med hovedafbryderen i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op først ved næste brug.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være nogle rester varme. Bogstavet " H " ser ud til at advare dig om at holde dig væk fra det.

Automatisk nedlukning

En sikkerhedsfunktion på kogepladen er automatisk nedlukning. Dette sker, hvis du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstiderne er vist i tabellen nedenfor:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time)	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 en minut-timer. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke nogen kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Sørg for, at kogeplade

Note: Du kan bruge minut-timeren før eller efter, at indstillingen af kogezone er afsluttet.

2. Tryk på timerkontrollen, så vil "30" vises i timerdisplayet, og 0"vil blinke.



3. Indstil tiden ved at kontrol af timeren.



trykke på "-" or "+"



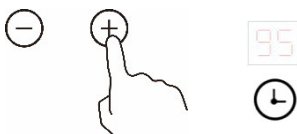
HVORDAN JUSTERER

Langt tryk for at justere 10min.

MAN 10 MINUTTER?



Indstil tiden ved at trykke på “-” eller “+” Knappen (f.eks. 9), nu er den timer, du indstiller, 95 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid.

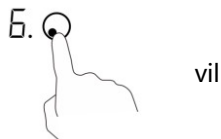
5. Summen bips i 20 sekunder og timerindikatoren viser “- -”, når indstillingstiden er færdig.



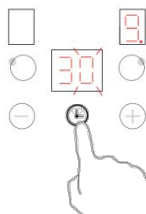
Indstilling af timeren til at slukke for en eller flere kogezone

Hvis timeren er indstillet til en zone:

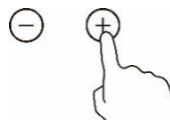
1. Berøring af varmezonevalgsknappen som du indstille timeren til.



2. Tryk på timerkontrol, "30" vises i timervisning. og "0" blinker.



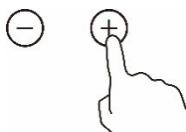
3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+" af timeren (f.eks. 5)



HVORDAN JUSTERER MAN 10 MINUTTER?

Langt tryk for at justere 10min.

Tryk på timerkontrollen igen, "3" blinker.



Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+" knappen (f.eks. 9), nu er den timer, du indstiller, 95 minutter.



4. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme.

Displayet viser den resterende tid.



BEMÆRK VENLIGST: Den røde prik ved siden af strømniveauindikatoren vil lyse for at indikere, at zonen er valgt.

5. Når tilberedningstimeren udløber, er den tilsvarende kogezone slukkes automatisk.



Andre kogezone vil fortsætte med at fungere, hvis de er tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet til mere end én zone:

1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, vil decimaltallene for de relevante kogezone lyse. Minutdisplayet viser minut-timeren, og prikken for den tilsvarende zone blinker.
2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Derefter vises den nye minut-timer, og prikken for den tilsvarende zone vil blinke.



- Tryk på knappen til valg af varmezone, den tilsvarende timer vises i timerindikatoren.

Annulerede timeren

1. Berøring af varmezonevalgskontrollen at du vil annullere timeren.
2. Når du trykker på timerkontrollen, blinker indikatoren



3. Tryk på "-" knappen for at indstille timeren til "00", timeren er annulleret.

Brug af funktionen Pause

1. Vælg pausefunktionen , alle varmezoner holder op med at fungere, Alle zoneindikationer viser "||".



2. Hvis du trykker på pausefunktionen  en gang til, vender alle varmezoner tilbage til den oprindelige indstilling.

- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere opvarmningszoner er i brug.
- Hvis du ikke annullerer stop-arbejdstilstanden inden for 30 minutter, vil induktionskogepladen automatisk slukke

Retningslinjer for madlavning



Vær forsigtig ved stegning, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger Power Boost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt vokse spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

Tips til madlavning

- Når maden koger, skal du reducere effektindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er gennemvarmt.

Simrende, koger ris

- Simren sker under kogepunktet, omkring 85°C, når bobler kun lejlighedsvis stiger til overfladen af madlavningsvæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, da smagene udvikles uden at over koge maden. Du bør også koge æg baserede og meltyknet saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder madlavning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden bliver tilberedt korrekt inden for den anbefalede tid.

Stegning bøf

Sådan tilberedes saftige smagfulde bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en kraftig stegepande op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille mængde olie i den varme pande, og sænk derefter kødet ned på den varme pande.
4. Vend bøffen kun én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor tilberedt du vil have den. Tiderne kan variere fra ca. 2 – 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at måle, hvor tilberedt den er – jo fastere den føles, jo mere "gennemstegt" bliver den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør inden servering.

Til stegning

1. Vælg en keramisk kompatibel fladbaseret wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Omrøring skal være hurtig. Hvis du tilbereder store mængder, skal du tilberede maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Kog kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne under omrøring. Når de er varme, men stadig sprøde, skal du dreje kogezone til en lavere indstilling, lægge kødet tilbage i gryden og tilføje din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Server straks.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delikat opvarmning til små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • blid simring • langsom opvarmning
3 - 4	• Genopvarmning • hurtig simring • kogning af ris
5 - 6	• pandekager
7 - 8	• sautering • madlavning af pasta
9	• stegning • Sviende • bringe suppe i kog • kogende vand

Care and Cleaning

Hvad?	Hvordan?	Vigtig!
Daglig tilsmudsning på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikkesukkerholdige spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør kogepladernes, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!) 3. Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når der er slukket for strømmen til kogepladen, vil der ikke være nogen indikation af "varm overflade", men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, nogle ny-lonskuremidler og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuremiddel er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogesektionen: glasset kan blive plettet.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Fjern disse straks med en fiskeskive, paletkniv eller barberbladsskraber, der er egnet til keramiske glaskogeplader, men pas på varme kogezoneoverflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet til et køligt område på kogepladen.	• Fjern pletter efterladt af smelter og sukkerholdig mad eller spild så snart som muligt. Hvis det afkøles på glas, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Skærefare: Når sikkerhedsdæks-let trækkes tilbage, er bladet i en skraber er knivskarp. Brug med ekstrem pleje og altid opbevare sikkert

	3. Rengør snavs eller spild med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Daglig tilsmudsning på glas' ovenfor.	og utilgængeligt for børn.
Spild på touchkontrollerne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Opsug spildet 3. Tør berøringskontrolområdet af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med en køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe og dreje sig selv slukket, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringskontrolområdet tørt, før du tænder for kogepladen igen.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
---------	-----------------	------------

Kogepladen kan ikke Være tændt.	Ingen strøm.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Lås kontrollerne op. Se afsnit 'Brug af din kogeplade' for instruktioner.
Berøringsknapperne er svære at betjene.	Der kan være en lille film af vand over kontrollerne eller dig kan bruge spidsen af din finger, når du rører ved Kontrol.	Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt, og brug fingerkuglen, når du rører ved betjeningsknapperne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med ru kanter. Uegnet, slibende skuremiddel eller rengøringsmidler, der anvendes.	Brug køkkengrej med flade og glatte bunde. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller kliklyde.	Dette kan skyldes konstruktion af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerende anderledes).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette skyldes teknologien af induktion madlavning.	Dette er normalt, men støjen bør dæmpes eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.

Ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	En køleventilator indbygget i din induktionskogepladen er kommet på forhindre elektronikken i at Overophedning. Det kan fortsætte med at køre, selv efter at du har drejet induktionskogepladen slukket.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, mens blæseren kører.
Pander bliver ikke varme og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke opdage gryden, fordi den ikke er det velegnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Centrer gryden, og sørg for, at dens bund passer til kogezone størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i tilberedningstimerens display).	Teknisk fejl.	Noter venligst fejlen bogstaver og tal, skift Strømmen til induktionskogepladen ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Visning og inspektion af fejl

Hvis der opstår en unormalitet, vil induktionskogepladen automatisk gå ind i beskyttelsestilstand og vise de tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Possible causes	Hvad gør man?
E3/E7	Fejl i temperatursensoren	Kontakt venligst leverandøren.
E5	Overophedningsbeskyttelse af keramisk glas	Tilslut venligst strømforsyningen igen, og tænd for kogepladen efter 30 minutter.
E4/E6	Temperatursensor for IGBTfejlen	Kontakt venligst leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyning voltage	Undersøg venligst, om strømmen udbuddet er normalt. Tænd efter strømmen udbuddet er normalt.
Er	PCBA-fejl	Kontakt venligst leverandøren.
Et	Beskyttelse mod overløb	Tør overfladevandet og genstart

Ovenstående er bedømmelse og inspektion af almindelige fejl.

Skil ikke enheden ad selv for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

Teknisk Specifikation

Induktion kogeplade	PEI3061W	PEI3071W	PEI3079W	PEI3083W
Kogezoner	4 Zones	4 Zones	4 Zones	4 Zones
Forsyningsspænding	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Installeret elektrisk strøm	7200W	7200W	7200W	7200W
Produkt Størrelse L×B×H (mm)	590X520X62	700X520X62	780X520X62	820X520X62
Dimensioner for indbygning A×B (mm)	560X490	560X490	750X490	750X490

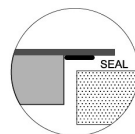
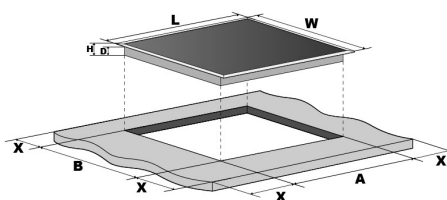
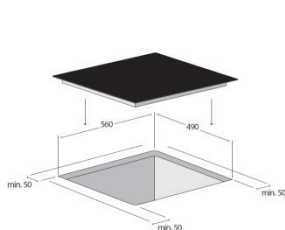
Vægt og dimensioner er omtrentlige. Fordi vi løbende stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der er vist i tegningen.

For installation og brug skal der være mindst 50 mm plads omkring hullet. Sørg for, at tykkelsen på arbejdsfladen er mindst 30 mm. Vælg venligst et varmeresistent materiale til arbejdsfladen for at undgå større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

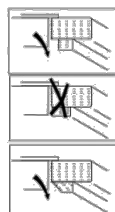
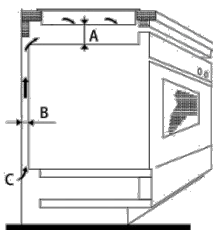


Model	L(m m)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
PEI3061W	590	520	53	49	560	480	50 mini
PEI3071W	700	520	53	49	560	490	50 mini
PEI3079W	780	520	58	53	750	490	50 mini
PEI3083W	820	520	58	53	750	490	50 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udløbet ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god stand. Som vist nedenfor



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)
50mini	20 mini	Air intake

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for, at

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og der er ingen strukturelle elementer, der interfererer med pladsbehovene.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmeresistent materiale.

-
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal ovnen have en indbygget kølefan.
 - Installation skal overholde alle krav til afstand og gældende standarder og forskrifter.
 - En passende isoleringsafbryder, der sikrer fuld frakobling fra hovedstrømforsyningen, er integreret i den permanente ledning, monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale ledningsregler og -forskrifter.

Isoleringsafbryderen skal være af godkendt type og give en 3 mm luftgab-kontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).

- Isoleringsafbryderen skal være let tilgængelig for kunden, når kogepladen er installeret.
- Du bør konsultere de lokale bygningsmyndigheder og by regler, hvis du er i tvivl om installationen.
- Brug varmeresistente og lette at rengøre finishmaterialer (såsom keramiske fliser) til vægoverfladerne omkring kogepladen.

Når du har installeret kogepladen, skal du sørge for, at:

- Strømkablet ikke er tilgængeligt gennem skabsdøre eller -skuffer.
- Der er tilstrækkelig luftstrøm fra udenfor skabet til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller skabsplads, er der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under bunden af kogepladen.
- Isoleringsafbryderen er let tilgængelig for kunden.

Før du placerer fastgørelsesbeslagene,

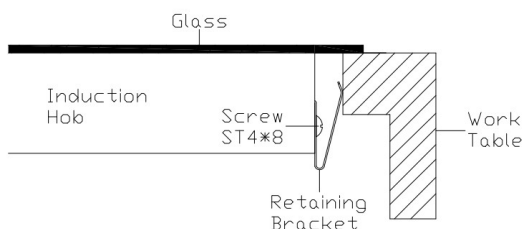
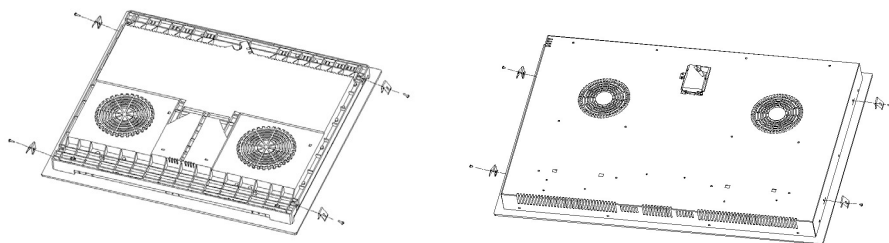
Skal enheden placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen). Anvend ikke kraft på kontrollerne, der stikker ud fra kogepladen.

Placering af fastgørelsesbeslagene

Enheden skal placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen). Anvend ikke kraft på kontrollerne, der stikker ud fra kogepladen.

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skrue fire beslag fast på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.

Justér beslagets position for at tilpasse sig forskellige arbejdsfladers tykkelse.



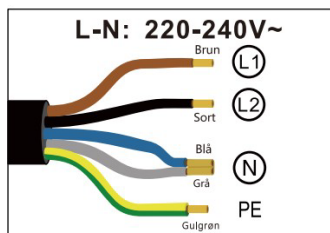
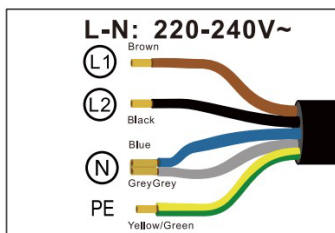
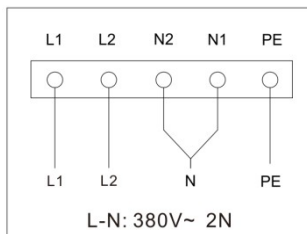
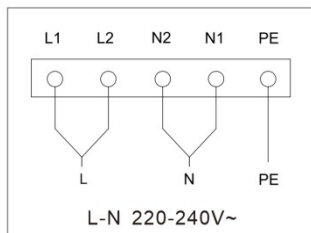
Advarsler

1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din tjeneste. Udfør aldrig operationen selv.
2. Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og roterende tørretumblere.
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over arbejdsfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.
6. En damprenser må ikke bruges.
7. Denne keramik kan kun tilsluttes en forsyning med systemimpedans ikke længere end 0,427 ohm. Kontakt om nødvendigt din forsyningsmyndighed for at få oplysninger om systemimpedans.

Tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard, eller en en-polet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.

A. Egnet til 5G1.5 strømkabel.



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker ved hjælp af det rigtige værktøj for at undgå ulykker.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsmellemrum på 3 mm mellem kontakterne.
3. Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.
4. Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af en kvalificeret person.



**BORTSKAFFELSE: Må ikke
Bortskaf dette produkt
som usorteret kommunal
affald. Indsamling af
sådan affald særskilt
til særlig behandling
er 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 enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet i forkert vej.

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

Dette apparat kræver specialaffald. For yderligere information om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale kommune, din husholdningsaffaldstjeneste eller butikken, hvor du købte det.

For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale kommune, din husholdningsaffaldstjeneste eller butikken, hvor du købte produktet.