



INDUKTIONSKOGEPLADE HN 10061

BRUGERVEJLEDNING

SIKKERHEDSADVARSLER

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs alle advarsler og anvisninger omhyggeligt, før kogepladen tages i brug.

INSTALLATION

Fare for elektrisk stød

1. Afbryd strømmen til kogepladen, før installation påbegyndes, og når der udføres reparationer eller vedligeholdelse.
2. En god jordforbindelse er vigtig og obligatorisk.
3. Installation eller ændringer i husets installationer må kun udføres af en installatør.
4. Iagttages disse forholdsregler ikke, er der fare for elektrisk stød eller død.

Fare for, at man kan skære sig

1. Pas på – kogepladens kanter er skarpe.
2. Der er fare for, at man kan skære sig.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

1. Læs brugervejledningen omhyggeligt før installation og brug af kogepladen.
2. Der må aldrig sættes eksplosionsfarlige eller brændbare materialer på kogepladen.
3. Lad den person, der skal installere kogepladen, læse denne brugervejledning, det kan spare dig for ekstra installationsomkostninger.
4. For at undgå farlige situationer, skal kogepladen installeres i henhold til brugervejledningens installationsretningslinjer.
5. Kogepladen skal installeres korrekt og tilsluttes jordforbindelse.
6. Kogepladen skal tilsluttes en elgruppe med fejlstrømsrelæ, der kan afbryde strømmen til kogepladen helt.
7. Forkert installation af kogepladen kan gøre reklamationsretten og ansvarsbestemmelserne ugyldige.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Risiko for elektrisk stød

1. Brug ikke en brækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle revne, så sluk omgående for kogepladen og afbryd strømmen til den på vægafbryderen. Kontakt en fagmand.
2. Sluk på vægafbryderen før reparation eller vedligeholdelse.
3. Følges disse anvisninger ikke, kan det resultere i elektrisk stød eller død.

Helbredsrisiko

1. Kogepladen opfylder alle elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
2. Imidlertid skal personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) kontakte deres læge før brug af kogepladen for at blive sikre på, at kogepladens elektromagnetiske felt ikke forstyrrer disse ting.
3. Overholdes dette ikke, kan det resultere i personskader og død.

Risiko for varme overflader

1. Ved brug kan visse dele af kogepladen blive varm nok til at forårsage forbrændinger.
2. Lad ikke nogen del af kroppen, tøj eller andre ting end kogeudstyr berøre kogepladens overflade, før den er afkølet.
3. Metalobjekter som knive, gafler, skeer eller metallåg må ikke ligge på kogepladen, de kan blive meget varme.
4. Hold børn væk fra kogepladen.
5. Håndtag på stegepander kan blive varme, hvis de rager ind over tændte kogezone. Lad ikke børn kunne nå håndtagene.
6. Hvis ovennævnte retningslinjer ikke overholdes, kan det resultere i skoldninger og forbrændinger.

Risiko for at skære sig

1. Det barberbladsskarpe blad på en kogepladeskraber er fremme, når skraberen bruges. Vær ekstra forsigtig og opbevar skraberen uden for børns rækkevidde.
2. Hvis dette ikke overholdes, kan det resultere i, at man skærer sig.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

1. Lad ikke kogepladen være uden opsyn, når den er i brug. Hvis noget koger over, kan der udvikles røg, og fedt kan bryde i brand.
2. Brug aldrig kogepladen som arbejdsbord eller til opbevaring.
3. Efterlad aldrig ting eller køkkenudstyr på kogepladen.
4. Placer ikke magnetiserbare ting som kreditkort, memorykort eller elektronisk udstyr som PC'er, MP3 afspillere i nærheden af

- kogepladen, da de kan blive beskadiget af det magnetiske felt.
5. Brug aldrig kogepladen til at opvarme rummet.
 6. Sluk altid for kogezoneerne efter brug som beskrevet i brugervejledningen. Stol ikke på grydedetektor funktionen til at slukke for kogezoneerne, når gryder og pander tages af kogepladen.
 7. Tillad ikke, at børn leger med kogepladen, eller at de sidder, står eller klatrer op på den.
 8. Opbevar ikke ting, der har interesse for børn, på hylder eller i skabe over kogepladen. Der er fare for alvorlige personskader, hvis børn klatrer op på kogepladen.
 9. Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af kogepladen, når den er i brug.
 10. Børn eller personer med handicaps, der begrænser deres evne til at bruge kogepladen, skal have en ansvarlig person, der instruerer dem i brugen. Personen skal være overbevist om, at disse personer kan bruge kogepladen uden fare for dem selv og deres omgivelser.
 11. Reparer eller udskift ikke dele af kogepladen, uden at det udtrykkeligt er anbefalet i brugervejledningen. Al service skal udføres af en fagmand.
 12. Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
 13. Placer eller tab ikke tunge ting på kogepladen.
 14. Brug ikke gryder og pander med takkede kanter og træk ikke pander hen over kogezoneerne, det kan ridse glasoverfladen.
 15. Brug ikke skuremidler eller slibende rengøringsmidler til at rengøre overfladen, de kan ridse glasset.
 16. Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand for at undgå ulykker.
 17. Kogepladen er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
 18. Kogepladen og dens omgivelser kan blive varme ved brug. Pas på ikke at berøre de varme områder. Børn under 8 år bør ikke bruge kogepladen, med mindre de er blevet instrueret i brugen.
 19. Kogepladen kan bruges af børn fra 8 år og af personer med begrænsede fysiske, sanselige eller mentale evner eller uden erfaring og kendskab til kogepladen, hvis de bliver instrueret i at bruge kogepladen sikkert og forstår farerne ved at bruge den.
 20. Børn må ikke lege med kogepladen og rengøring må ikke udføres af børn uden overvågning.
 21. Brug af kogepladen med fedtstoffer uden overvågning kan blive farligt, da fedt kan bryde i brand. Sluk aldrig ild med vand, men sluk for kogepladen og dæk med et grydelåg eller et tæppe.

22. Opbevar ikke ting på kogepladen.
23. Hvis kogepladens overflade er revnet, så sluk for kogepladen for at undgå elektrisk stød. Kogepladens glaskeramiske overflade beskytter strømførende dele.
24. Kogepladen må ikke rengøres med damp.
25. Kogepladen er ikke beregnet til at betjenes med en ekstern timer eller andet fjernbetjeningssystem.

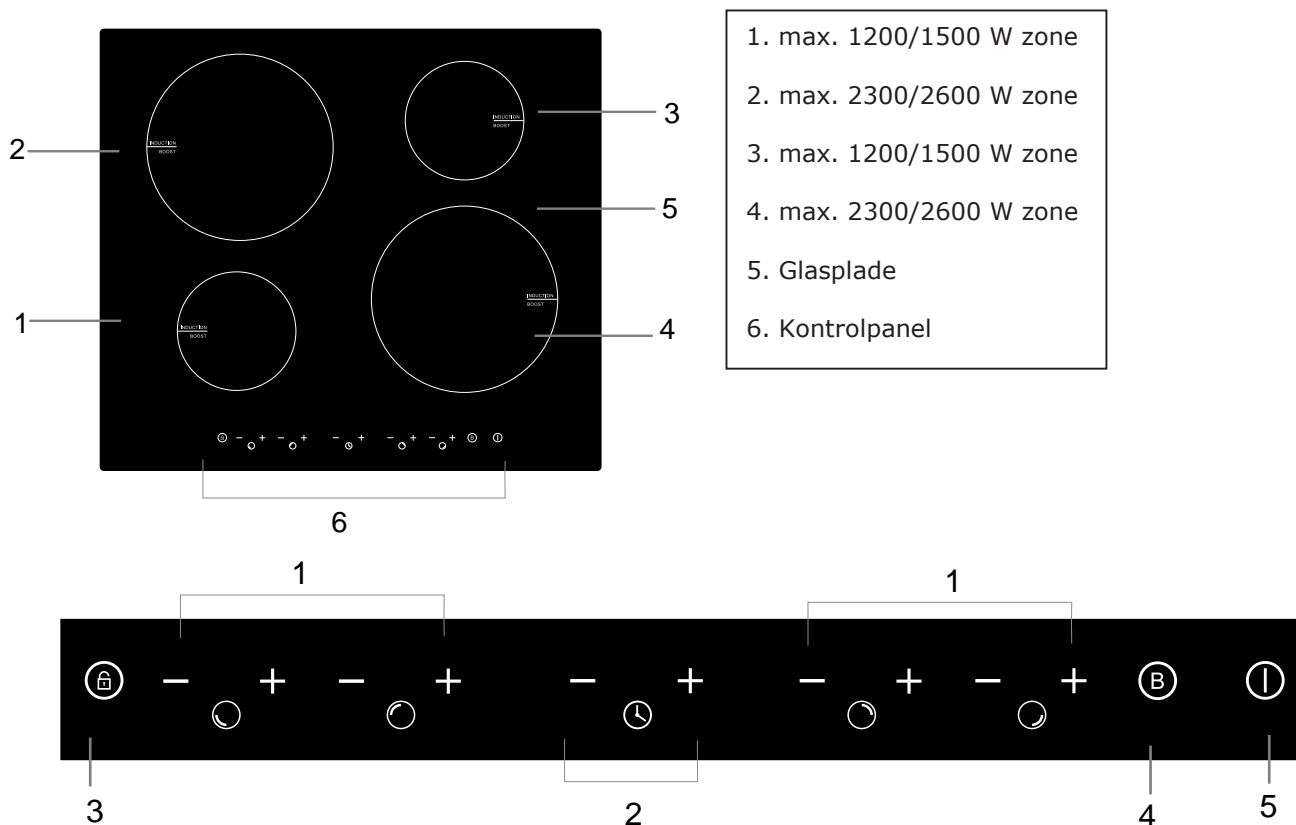
KOGEPLADENS OPBYGNING

Det anbefales, at du bruger nødvendig tid på at gennemlæse brugervejledningen omhyggeligt for at forstå at installere og bruge kogepladen korrekt.

Læs afsnittet "Installation" før installation påbegyndes.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne og gem brugervejledning til senere brug.

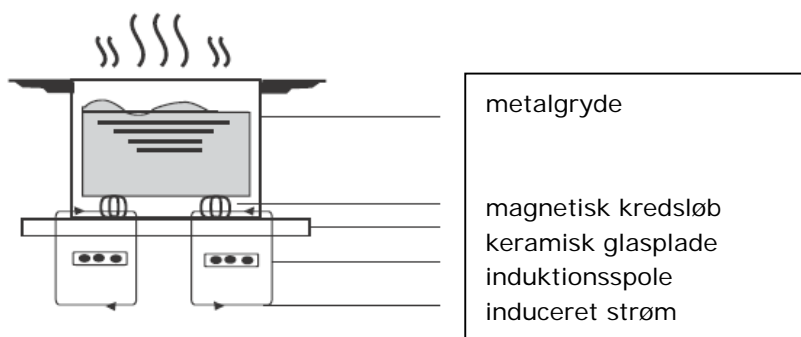
Set ovenfra



1. Knapper til effektregulering
2. Timerindstilling
3. Låseknop
4. Boost knap
5. ON/OFF knap

MADLAVNING MED INDUKTIONSKOGEPLADE

Madlavning med induktionskogeplader er en sikker, avanceret, effektivt og økonomisk teknologi. Kogefelterne virker ved elektromagnetiske vibrationer, der generer varme direkte i kogegrejet i stedet for indirekte ved en varm glasoverflade. Glasoverfladen bliver kun varm, fordi gryder og pander varmer den op.



FØR KOGEPLADEN TAGES I BRUG

Læs brugervejledningen, vær specielt opmærksom på advarsler og sikkerhedsanvisninger. Fjern eventuel resterende beskyttelsesfilm fra kogepladen.

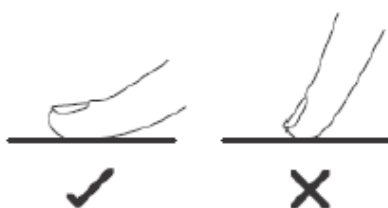
BRUG AF BERØRINGSKNAPPERNE

Knapperne reagerer på berøring, så man behøver ikke at trykke.


Brug fingerfladen, ikke kun spidsen af fingeren.

Du hører et beep, når berøringen er registreret.

Sørg for, at berøringsknapperne altid er rene, tørre og at de ikke dækkes af noget. Selv en tynd vandhinde gør det svært at bruge knappen.



VALG AF RIGTIGT KOGEGREJ

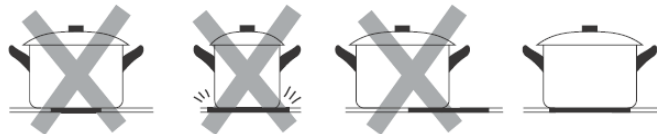
1. Brug kun kogegrej egnet til induktionskogeplader. Se efter symbolet for egnethed til induktionskogeplader på emballagen eller i bunden af gryder og pander.
2. Man kan teste om kogegrejet er egnet til induktionskogeplader ved at føre en magnet hen over bunden på kogegrejet. Hvis magneten tiltrækkes, kan kogegrejet bruges på induktionskogeplader.
3. Hvis du ikke har en magnet, så kom lidt vand i den gryde, du vil teste. Hvis  ikke viser sig i displayet, er gryden egnet til induktion.

4. Køkkengrej lavet af følgende materialer kan ikke bruges til induktionskogeplader: Rent rustfrit stål, aluminium og kobber uden en magnetisk plade i bunden, glas, porcelæn, keramik og lertøj.

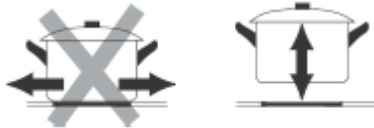
Brug ikke kogegrej med takkede kanter eller buet bund.



Sørg for, at bunden på kogegrejet er glat, at hele bunden hviler på pladen og er af samme størrelse som kogezone. Brug generelt gryder, hvis diameter er samme størrelse som konturen af kogezone vist på pladen. Ved brug af kogegrej, der er lidt større, vil energien blive udnyttet maksimalt. Ved brug af kogegrej mindre end kogezone, vil effektiviteten blive mindre end forventet. Kogegrej med mindre diameter end 140 mm kan måske ikke detekteres af kogepladen. Centrér altid kogegrejet på kogezone.



Løft altid kogegrejet af kogepladen, træk det ikke hen over pladen, der så kan blive ridset.



BRUG AF INDUKTIONSKOGEPLADEN

Start

1. Tryk på ON/OFF knappen.
Der høres et beep, og alle displays viser "--" eller "'- -'". Dette viser, at kogepladen er i standby-mode.
2. Sæt gryde eller pande på den kogezone, der skal bruges.
Kontroller, at både kogezone og bunden af gryden er rene og tørre.
3. Vælg varme ved at trykke "--" eller "+".
Hvis der ikke vælges varme indenfor 1 minut, vil kogepladen slukke automatisk. Man må så starte igen med trin 1.
Varmen kan ændres under kogningen.



Hvis symbolet vises ved indstilling af varmen

- Gryde eller pande er ikke placeret korrekt på kogezone.
- Der bruges kogegrej, der ikke egner sig til induktion.
- Kogegrejet er for lille eller ikke centreret på kogezone.

Opvarmning starter ikke, hvis der ikke er korrekt kogegrej på pladen.

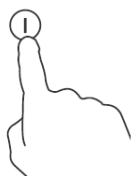
Displayet slukker efter 1 minut, hvis der ikke placeres korrekt kogegrej på pladen.

Når tilberedning af maden er slut

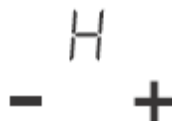
- 1a. Sluk kogezone ved at trykke kontrollen på 0 eller ved at trykke "-" og "+" samtidigt. Vær sikker på, at displayet viser 0.



- 1b. Sluk hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF knappen.



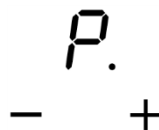
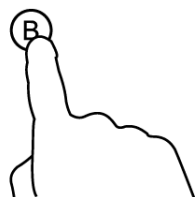
2. Pas på varme overflader.
H-symbolet viser, hvilke kogezone der er varme. Det slukker, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges til at spare energi, hvis der skal tilberedes mere mad på eftervarmen.



Brug af Boost-funktionen

Aktiver Boost-funktionen

1. Vælg varme ved at trykke på "-" eller "+" knappen.
2. Tryk på Boost knappen, og zoneindikatoren viser "P", og effekten går på maksimum.



Deaktiver Boost-funktionen

- 1a. Tryk på Boost knappen eller "-" knappen, og Boost-funktionen ophører, og kogezoneen går tilbage til sin oprindelige indstilling.



- 1b. Tryk på "-" og "+" samtidigt. Kogezoneen slukker og Boost-funktionen annulleres automatisk.

- Boost-funktionen fungerer i alle kogezoneer, men kun 2 zoneer ad gangen.
- Kogezoneen går tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige indstilling er 0, vil kogezoneen gå tilbage til 9 efter 5 minutter.
- Hvis Boost-funktionen aktiveres ved zone 1, så vil zone 2 begrænses til under trin 2 og omvendt.
- Hvis Boost-funktionen aktiveres ved zone 3, så vil zone 4 begrænses til under trin 2 og omvendt.

Låsning af kogepladen

- Kogepladen kan låses for at undgå utilsigtet brug, f.eks. af børn der uforvarende kommer til at tænde kogezoneerne.
- Når kogepladen er låst, kan kun ON/OFF knappen bruges.

Låsning af kogepladen

Tryk på  knappen. Timer-indikatoren viser " Lo ".

Oplåsning af kogepladen

Tryk på  knappen og hold fingeren på den et øjeblik. Kogepladen kan nu bruges.



Når kogepladen er låst, kan kun ON/OFF knappen bruges. ON/OFF knappen kan dog altid bruges som nødknap, men der skal låses op umiddelbart efter.

Beskyttelse mod for høj temperatur

Der er indbygget en temperatursensor i kogepladen. Hvis temperaturen bliver for høj, stoppes kogepladens funktioner automatisk.

Detektering af små genstande

Hvis der bruges umagnetisk eller for småt kogegrej, eller hvis der efterlades genstande som f.eks. knive og gafler på kogepladen, går kogepladen på standby efter 1 minut. Ventilatoren vil vedblive at køle kogepladen i yderligere 1 minut.

Automatisk slukning

Automatisk slukning er en ekstra sikkerhed for kogepladen. Der slukkes automatisk for kogepladen, hvis du glemmer at slukke den. Den på forhånd indstillede brugstid ved de forskellige effekttrin er vist i nedenstående skema:

Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Indstillet brugstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når kogegrejet fjernes, stopper varmen omgående, og kogepladen slukkes efter 2 minutter.



Personer med pacemaker bør kontakte deres læge inden brug af kogepladen.

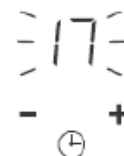
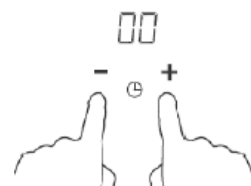
BRUG AF TIMEREN

Timeren kan bruges på to forskellige måder:

- Som minutur, hvor timeren ikke vil slukke nogle af kogezoneerne, når tiden er udløbet.
- Timeren kan sættes til at slukke en eller flere kogezoneer, når tiden er udløbet.
- Timeren kan sættes op til 99 minutter.

Brug af timeren som minutur

1. Tænd for kogepladen.
Timeren kan bruges, selv om der ikke er valgt kogezone.
2. Tryk på "+" tegnet på timeren. Timersymbolet vil blinke, og "10" vises i timerens display.
3. Indstil timeren ved at trykke på "-" eller "+" knappen.
Hvert tryk forøger eller reducerer indstillingen med 1 minut.
Hvis du holder fingeren på "-" eller "+", forøges eller reduceres indstillingen med 10 minutter.
4. Hvis der trykkes på "-" og "+" samtidigt, annulleres timerindstillingen, og "00" vises i minutdisplayet.
5. Når timeren er indstillet, begynder nedtællingen med det samme.
Displayet viser resterende tid, og timeren vil blinke i 5 sekunder.



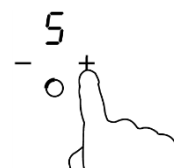
6. Når den indstillede tid er udløbet, vil timeren beeepe i 30 sekunder, og displayet vil vise "--".



Når timeren bruges til at slukke en eller flere kogezone

Timeren sættes til at slukke 1 zone:

1. Tryk "-" eller "+" på den kogezone, som timeren skal styre.



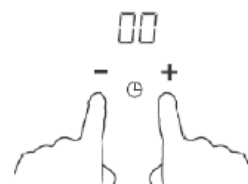
2. Indstil tiden på timeren.

Ved tryk på "-" eller "+" vil tiden forøges eller reduceres med 1 minut.

Når fingeren holdes på "-" eller "+", vil tiden forøges eller reduceres med 10 minutter.



3. Hvis der trykkes på "-" og "+" samtidigt, annulleres timerindstillingen, og "00" vises i minutdisplayet.



4. Når timeren er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser resterende tid, og timeren vil blinke i 5 sekunder. Den røde prik ved siden af varmeindikatoren vil lyse for at vise, at zonen er valgt.

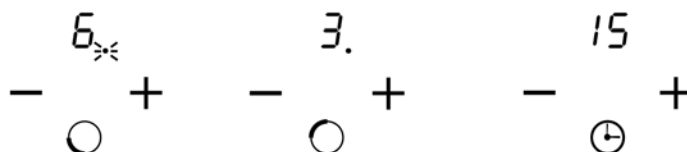


5. Når den indstillede tid er udløbet, vil den valgte kogezone slukke automatisk.

Note: Andre kogezone, der er valgt forud, vil fortsætte med at være i brug.

Timeren sættes til at slukke flere zoner:

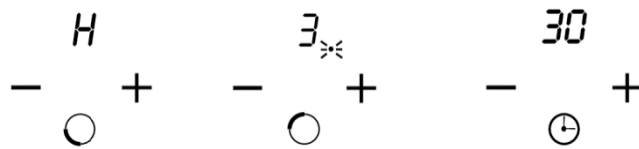
1. Når timeren indstilles til at slukke flere zoner samtidigt, vil den røde prik ved siden af varmeindikatoren lyse for at vise, at de pågældende kogezone er valgt. Prikken ved den zone, hvis tid vises i timerens display, vil blinke.



Indstillet til 15 minutter

Indstillet til 45 minutter

2. Når den indstillede tid udløber, vil den pågældende kogezone slukke. Derefter vises den næste kogezones tid i displayet, og denne kogezones røde prik vil blinke.



Indstillet til 30 minutter

RETNINGSLINJER FOR MADLAVNING



Vær forsigtig, når der steges med olie eller fedt, der opvarmes meget hurtigt, specielt hvis Boost anvendes. Olie og fedt kan selvantændes ved høje temperaturer og kan være en alvorlig brandårsag.

Tips til madlavningen

- Reducer temperaturen, når maden koger.
- Brug af låg reducer kogetiden og sparer energi ved at holde varmen inde.
- Minimer væskemængderne for at reducere kogetiden.
- Start på en høj varme og reducer varmen, når maden er blevet gennemvarm.

Simrekogning, kogning af ris

- Simrekogning sker under kogepunktet typisk ved 85 °C, når maden lige akkurat bobler. Denne måde at tilberede maden på er nøglen til sarte supper og stuvninger, så smagen udvikler sig uden at overkoge maden. Man bør også tilberede ægbaserede og meljævnede saucer under kogepunktet.
- Nogle madvarer, f.eks. ris, kræver en varmeindstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden koges ordentligt.

Bruning og stegning af steaks

At stege saftige og velsmagende steaks:

1. Lad kødet stå ude i stuetemperatur i 20 minutter, før stegning påbegyndes.
2. Varm en tykbundet pande op.
3. Stryg begge sider af bøffen med olie og dryp lidt olie på den varme stegepande og læg bøffen på stegepanden.
4. Vend kun bøffen en gang under stegningen. Stegetiden kommer an på kødets tykkelse, og hvordan man vil have den tilberedt. Stegetiden varierer mellem 2 og 8 minutter. Tryk på bøffen for at mærke, hvor stegt den er, jo fastere den føles, jo mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen trække på en varm tallerken før servering.

Lynstegning

1. Vælg en wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og køkkenredskaber parat. Lynstegning skal være hurtig. Hvis der er tale om større portioner, så steg i flere små portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt og tilsæt 2 spiseskefulde olie.
4. Steg først kødet, sæt det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, så skru ned for varmen og læg kødet i panden igen og kom saucen over.
6. Rør det hele igennem for at sikre, at alt er gennemvarmt.
7. Serveres med det samme.

VARMEINDSTILLINGER

Nedenstående indstillinger er kun retningslinjer. De eksakte indstillinger kommer an på mange faktorer, inklusive hvilket køkkengrej der bruges og mængden af mad, der skal tilberedes. Eksperimenter med kogepladen og find de indstillinger, der passer dig bedst.

Varmeindstilling	Kan bruges til
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Nænsom opvarmning for små portioner af mad • Smeltning af chokolade, smør og mad, der let brænder på • Simrekogning • Langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Genopvarmning • Hurtig simrekogning • Kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautering • Kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Lynstegning • Bruning • At bringe suppe til at koge • Koge vand

PLEJE OG RENGØRING

HVAD?	HVORDAN?	VIGTIGT!
Hverdagssmuds på glaspladen, fingre, mærker, pletter efter mad, overkogninger (ikke sukker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Kom kogepladerens på, mens pladen er lun, men ikke varm. 3. Afrens og tør efter med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis strømmen til kogepladen afbrydes, er der ikke nogle advarsler for varme kogezone mere! • Aggressive og slibende rengøringsmidler kan ridse glaspladen. Kontroller på brugsanvisningen om midlet er egnet til rengøring af glaskeramiske plader. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på pladen, de kan lave pletter.
Overkogninger, smeltede madvarer, varmt sukker	<p>Fjern pletterne omgående med en paletkniv eller skraber egnet til glasplader. Pas på varme kogezone.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Hold skraber i en vinkel på 30° og skrab det spildte hen på et koldt område af kogepladen. 3. Fjern det spildte med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2-4 i punktet "hverdagssmuds". 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukker omgående. Hvis de bliver kolde, er de svære at fjerne og kan efterlade pletter, der ikke kan fjernes. • Pas på skraber med barberblade, og hold dem uden for børns rækkevidde.
Overkogninger på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen. 2. Tør det spildte op. 3. Aftør berøringsknapperne med en fugtig klud eller svamp. 4. Tør området tørt med køkkenrulle. 5. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen vil måske bheepe og slukke sig selv, da berøringsknapperne ikke fungerer, når der er væske på dem. Vær sikker på, at området er helt tørt, før kogepladen bruges igen.

PROBLEMLØSNING OG TIPS

Problem	Mulige årsager	Mulige løsninger
Kogepladen kan ikke tændes	Ingen strøm.	Kontroller, at der er strøm til kogepladen. Hjælper dette ikke, så tilkald en fagmand.
Berøringsknapperne virker ikke	Knapperne er låst.	Lås kontrolfunktionerne op, se brugervejledningen.
Berøringsknapperne er svære at få til at reagere	Der kan være en tynd væskefilm over knapperne. Du bruger kun fingerspidsen.	Tør kontrolområdet af og tryk med fingerfladen.
Glasset er blevet ridset	Brug af ridsende kogegrej. Der er brugt uegnede og ridsende rengøringsmidler.	Brug kogegrej med flad og glat bund, se brugervejledningen. Se "pleje og rengøring"
Noget kogegrej giver en knitrende eller klikkende lyd	Kogegrejets konstruktion. De forskellige lag i gryder og pander vibrerer forskelligt.	Dette er helt normalt og ikke en fejl i kogeplade eller kogegrej.
Kogepladen giver en lav brummende lyd ved høj varmeindstilling	Dette er normalt ved induktionskogeplader.	Det er normalt, men lyden skal aftage og forsvinde helt ved lavere varmeindstilling.
Ventilatorstøj fra kogepladen	Der er indbygget en ventilator i kogepladen for at holde teknikken afkølet. Ventilatoren kan køre også efter, at kogepladen er slukket.	Dette er normalt. Afbryd ikke strømtilførslen til kogepladen, mens ventilatoren kører.
Gryder og pander bliver ikke varme, og advarsel viser sig i displayet	Kogepladen kan ikke identificere kogegrejet, fordi det ikke er egnet til induktionskogeplader. Kogepladen kan ikke identificere kogegrejet, fordi det er for småt eller ikke centreret på kogezone.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader, se brugervejledningen. Centrer kogegrejet på kogezone.
Kogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, og der vises en fejlkode i displayet	Teknisk fejl	Noter fejlkodenummeret og sluk for kogepladen på kontakten. Tilkald en fagmand.

FEJLKODER

Hvis der opstår fejl, går kogepladen i beskyttet status og de pågældende fejlkoder vises i displayet.

Fejlkode	Mulige årsager	Afhjælpning
F3-F8	Fejl i temperatursensor	Kontakt salgsstedet
F9-FE	Fejl i IGBT kredsløbets temperatursensor	Kontakt salgsstedet
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontroller, om forsyningsspændingen er korrekt
E3/E4	Unormal temperatur	Undersøg om gryde/pande er i orden
E5/E6	Dårlig varmespredning i kogepladen	Tænd kogepladen efter afkøling

Ovenstående er de hyppigst forekommende fejl.

For at undgå farlige situationer og for ikke at beskadige kogepladen, må kogepladen aldrig adskilles.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Kogeplade type	IF7016B2-A
Kogezoner	4 zoner
Mærkespænding	220-240V~ 50 eller 60 Hz
Effekt	7000 W
Dimensioner LxBxH (mm)	590X520X60
Indbygningsdimensioner AxB (mm)	560X490

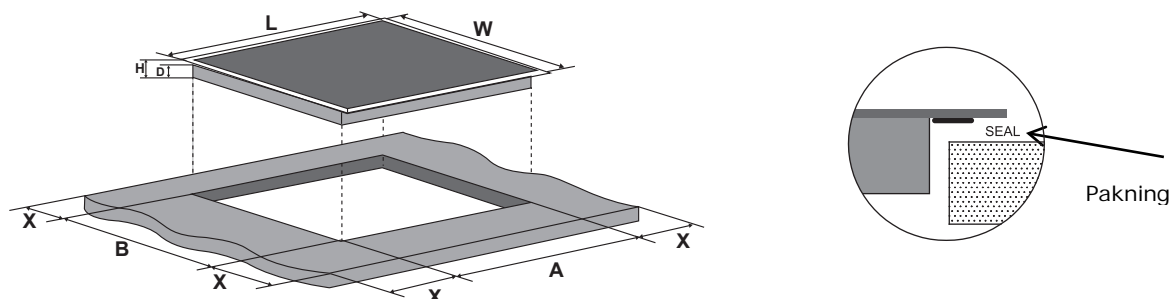
Vægt og dimensioner er cirkmål. Fordi vi løbende tilstræber produktforbedringer, kan dimensioner og design blive ændret uden forudgående meddelelse.

INDBYGNING OG INSTALLATION

Valg af installationshjælpemidler

Lav en udskæring i bordpladen som angivet på tegningen. For at lette installation og brug, skal der være et frit område på 5 cm rundt om udskæringen.

Bordpladen skal være minimum 30 mm tyk. Vælg en plade, der er modstandsdygtig overfor varmestrålingen fra kogepladen.

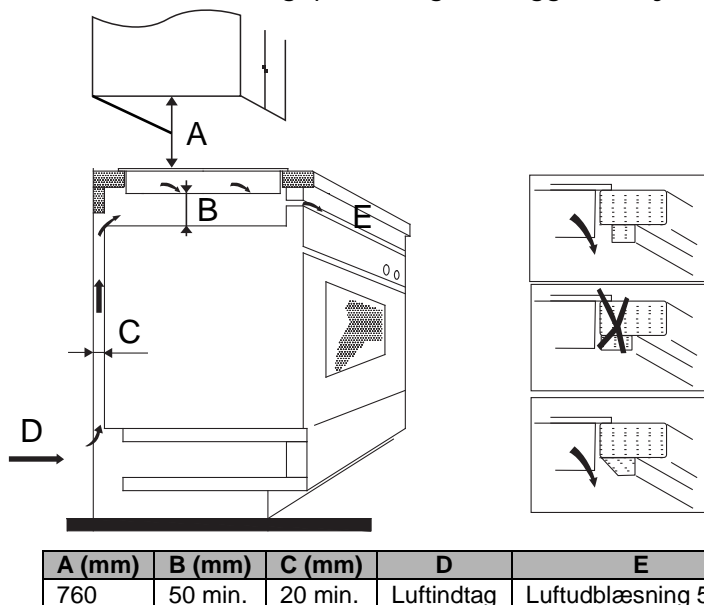


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 min.

Sørg for, at kogepladen er korrekt ventileret, og at luftindtag og luftudblæsning ikke er blokerede. Forvis dig om, at kogepladen er korrekt installeret, som vist nedenfor.



Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og overliggende hylder skal være minimum 760 mm.



Før kogepladen installeres:

- Bordet skal være lige og i vater, samt at der ikke er beslag o.l., der hindrer den krævede plads.
- Bordoverfladen skal være af varmebestandigt materiale.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, at ovnen har egen ventilator.
- At installationen overholder alle afstandskrav og regulativer.
- Kontakt en installatør, hvis du er i tvivl om den elektriske installation.
- Det anbefales at opsætte et varmebestandigt materiale, f.eks. fliser, der også er lette at rengøre, på væggene rundt om kogepladen.

Når kogepladen er installeret:

- Strømforsyningskablet må ikke gå igennem døre eller skuffer på de omkringstående køkkenelementer.
- Der skal være tilstrækkelig tilførsel af frisk luft fra ydersiden af bordet til undersiden af kogepladen.
- Hvis kogepladen installeres over et skab eller en skuffe, skal der være temperaturbeskyttelse monteret under kogepladen.

Før fastgørelsesbeslagene monteres

Placer kogepladen på en stabil, glat overflade, brug eventuelt emballagen.

Pas på, at der ikke trykkes på kontrolkomponenterne, der stikker frem fra kogepladen.

Justering af fastgørelsesbeslagene

Kogepladen fastgøres på bordpladen med de to skruebeslag på kogepladens bund (se tegning) efter installationen.

Juster beslagenes position efter forskellige bordpladetykkelser.

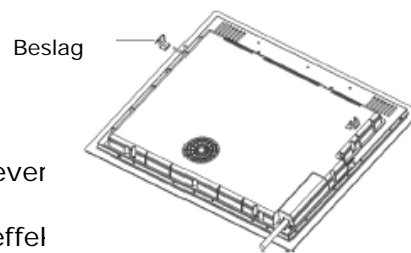
Forsigtighedsregler

1. Kogepladen skal installeres af en fagmand. Installer ikke kogepladen selv.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tumbler.
3. Kogepladen skal installeres således, at optimal varmeafgivning kan sikres for at opnå den bedste driftssikkerhed.
4. Vægge og overliggende overflader over kogepladen skal kunne modstå varme.

5. Hvis bordpladen har sandwichkonstruktion, skal lagene og limen kunne modstå varme.

Elektrisk forbindelse til kogepladen

Kogepladen skal tilsluttes til elnettet af en fagmand.



Før tilslutningen bør følgende kontrolleres:

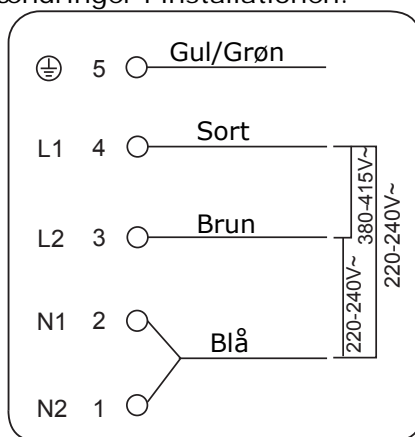
1. Husets elnet skal kunne bære den effekt, som kogepladen kræver
2. Spændingen på mærkepladen skal svare til husets spænding.
3. De anvendte tilslutningskabler skal kunne bære kogepladens effekt

Når kogepladen tilsluttes elnettet, må der ikke bruges adaptere eller forgreningsled, da de kan overophedes.

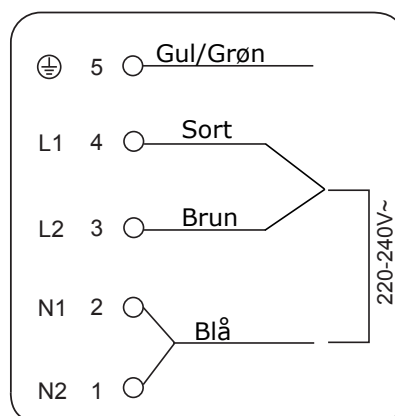
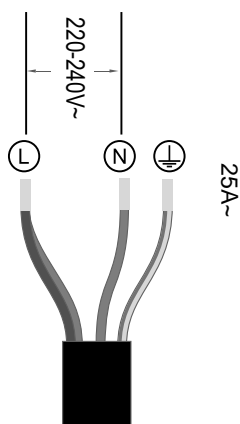
Tilslutningskablet må ikke berøre varme ting og skal føres, så dets temperatur ikke overskrider 75 °C på noget sted.



Kontroller hos en fagmand, om husets elnet kan klare belastningen fra kogepladen, eller om der skal foretages ændringer i installationen.



Hvis apparatet har 4 zoner, så skal det tilsluttes til: 2 FASER, NUL og JORD



- Hvis strømkablet beskadiges eller ødelægges, skal det udskiftes af en fagmand for at undgå ulykker.
- Installationen skal ske efter gældende installationsregler.
- Strømkablet må ikke bøjes eller trykkes.
- Strømkablet bør regelmæssigt kontrolleres for skader.



Dette produkt må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Det skal afleveres på en genbrugsstation, så de genbrugelige dele kan blive oparbejdet til genbrug, og så de ikke-genbrugelige dele kan bortskaffes miljømæssigt forsvarligt.

Importeret af Harald Nyborg A/S, Gammel Højmevej 30, DK-5250 Odense SV.

- Der tages forbehold for eventuelle trykfejl.