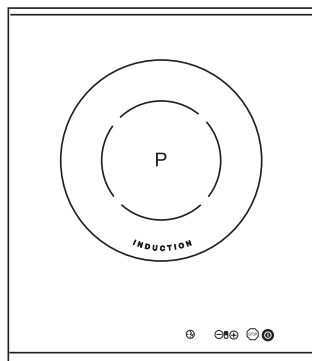
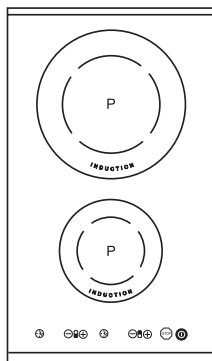


- (D)    Gebrauchs- und Montageanweisung  
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- (GB)    Instructions for fitting and use  
Glass ceramic induction hob**
- (DK)    Brugs- og montagevejledning  
IInduktions-glaskeramik-kogefelt**
- (FIN)    Käyttö- ja asennusohje  
Keraaminen induktiokeittotas**
- (N)    Bruks- og monteringsanvisning  
Induksjonskoketopp i glasskeramikk**
- (S)    Bruks- och monteringsanvisning  
Induktionshäll**



## Emballage bortskaffelse

Bortskaf transportemballagen muligst miljøvenligt. Tilbageførsel af emballagematerialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden.

## Bortskaffelse af gamle apparater



Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet for afleveres på et samlested til recycling af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommune kontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

## Tilsigtet anvendelse

Kogefeltet må kun benyttes til at tilberede mad i en privat husholdning. Det må ikke anvendes til andre formål.

## Her finder du...

Læs venligst informationerne i dette hæfte omhyggeligt igennem inden du tager dit kogefelt i brug. Du finder her vigtige henvisninger til din sikkerhed, brug, pleje og vedligeholdelse af apparatet, således at du i lang tid har glæde af dit apparat.

Skulle der engang optræde en fejl, så kig først i kapitel „Hvad gør man ved problemer?“. Små fejl kan du ofte selv afhjælpes, og sparer derigennem unødige serviceomkostninger.

Opbevar denne vejledning omhyggeligt. Giv venligst denne brugs- og montagevejledning til information og sikkerhed videre til en ny ejer.

<b>Sikkerhedsregler</b> .....	<b>35</b>
Til tilslutning og funktion.....	35
Til kogefeltet.....	35
Til personer .....	35
<b>Apparatbeskrivelse</b> .....	<b>36</b>
Betjening med sensortaster .....	36
<b>Betjening</b> .....	<b>37</b>
Kogefelt.....	37
Gryderegistrering .....	37
Driftstidsbegrænsning.....	37
Andre funktioner.....	37
Overophedningsbeskyttelse.....	37
Kogegrej til induktionskogefelt .....	38
Energisparetips .....	38
Kogetrin.....	38
Restvarmeindikation .....	38
Aktivering af taster .....	39
Tænde kogefelt og kogezone .....	39
Slukning af kogezone.....	39
Slukke kogefelt.....	39
STOP-funktion .....	39
Børnesikring / aflåsning .....	40
Powertrin (kogezone med P) .....	40
Powermanagement.....	40
Afbrydelsesautomatik (timer) .....	41
Minutur .....	41
Opkogningsautomatik .....	42
Varmholdningsfunktion .....	42
<b>Rengøring og pleje</b> .....	<b>43</b>
Glaskeramikkogefelt .....	43
Specielle tilsmudsninger .....	43
<b>Hvad gør jeg ved problemer?</b> .....	<b>44</b>
<b>Montagevejledning</b> .....	<b>45</b>
Sikkerhedsoplysninger til køkkenmøbelmontøren .....	45
Ventilering .....	45
Montage .....	45
Elektrisk tilslutning .....	48
Tekniske data.....	48
Ibrugtagning .....	49

## Til tilslutning og funktion

- Apparaterne fremstilles iht. de relevante sikkerhedsbestemmelser.
- Nettilslutning, vedligeholdelse og reparation af apparaterne må kun foretages af en autoriseret fagmand iht. de gældende sikkerhedsbestemmelser. Usagkyndigt udførte arbejder er til fare for din sikkerhed.

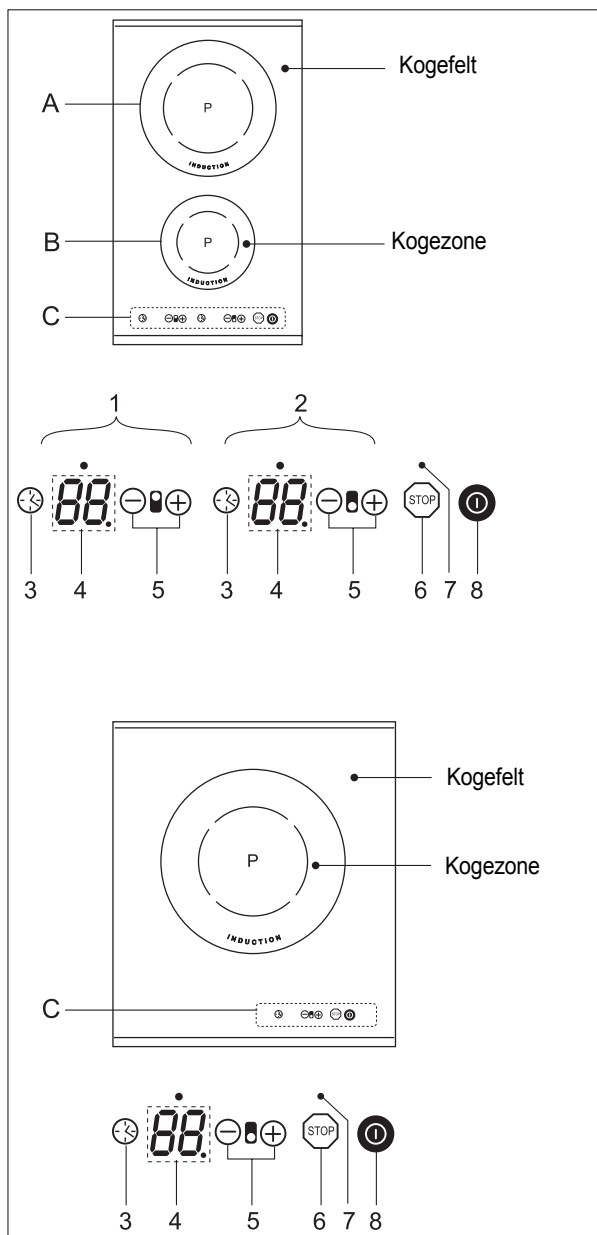
## Til kogefeltet

- **Pga. den meget hurtige reaktion ved høj kogetrinindstilling (højeste effekt) må induktionskogefeltet ikke bruges uden opsyn!**
- Bemærk ved madlavningen kogezonernes høje opvarmingshastighed. Undgå at gryder koger tomme, da der derved hersker overophedningsfare for gryderne!
- Stil ikke tomme gryder og pander på tændte kogezone.
- Forsigtig ved brug af simmergryder. Simmergryder kan ubemærket koge tørre! Dette fører som følge til skader på gryde og på kogefelt. Herfor overtages der intet ansvar!
- Sluk altid en kogezone straks efter brugen med minus-tasten og ikke kun med gryderegistreringen.
- Overophedet fedt og olie kan antænde sig selv. Tilbered kun mad med fedt og olier under opsyn. Sluk aldrig antændt fedt og olie med vand! Læg låg på, sluk for kogezone.
- Glaskeramikfladen er meget modstandsdygtig. Undgå alligevel, at der falder hårde genstande ned på glaskeramikfladen. Punktformede slagbelastninger kan føre til brud på kogefeltet.
- Ved ridser, revner eller brud på glaskeramik-kogefeltet skal apparatet straks tages ud af brug. Afbryd straks husholdningssikringen og ring efter kundeservicen.
- Skulle kogefeltet som følge af en defekt i sensorstyringen ikke mere lade sig slukke, skal husholdningssikringen straks afbrydes og kundeservicen informeres.
- Vær forsigtig ved arbejdet med husholdningsapparater! Tilslutningsledninger må ikke komme i berøring med de varme kogezone.
- Glaskeramikkogefeltet må ikke anvendes som frastillingsflade!

- Læg ikke alufolie eller kunststof på kogezoneerne. Hold alt, hvad der kan smelte, væk fra varme kogezone, f.eks. kunststoffer, folie, og i særdeleshed sukker og meget sukkerholdige madvarer. Fjern omgående sukker i varm tilstand med en barberbladsskraber fra kogefladen for at undgå beskadigelser.
- Metalgenstande, som f.eks. køkkentøj, bestik, må ikke efterlades på induktionskogefeltets overflade, fordi disse kan blive varme. Forbrændingsfare!
- Læg ikke brandfarlige, let antændelige eller deformerbare genstande direkte under kogefeltet.
- Metalgenstande, som bæres på kroppen, kan blive varme, når de kommer i nærheden af induktionskogefeltet. Forsigtig, forbrændingsfare!  
Ikke magnetiske genstande (f.eks. guld- og sølvringe) er ikke berørt.
- Opvarm aldrig lukkede konservesdåser og laminatemballager på kogezone. De kan bryde, når der tilføres energi!
- Hold sensortasterne rene, da snavs af apparatet kan genkendes som fingerkontakt. Læg aldrig genstande (gryder, viskestykker, etc.) på sensortasterne!  
Hvis gryde koger over sensortasterne, anbefaler vi at trykke på sluk-tasten.
- Varme gryder og pander må ikke tildække sensortasterne. I dette tilfælde slukker apparatet automatisk.
- Findes der husdyr i huset, der har adgang til kogefeltet, skal børnesikringen aktiveres.
- Hvis der i indbygningssovne finder pyrolysedrift sted, må induktionskogefeltet ikke benyttes.

## Til personer

- **Forsigtig!**  
Personer, der ikke er fortrolige i omgang med indbygningskogepladen, må kun bruge denne under opsyn. Hold principielt småbørn væk og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- **Giv agt:**  
Overfladerne på varme- og kogezoneerne bliver varme under drift. Derfor bør småbørn principielt holdes væk.
- Personer med pacemakere eller implanterede insulinpumper skal forvise sig om, at deres implantater ikke påvirkes af induktionsfeltet (induktionsfeltets frekvensområde er 20-50 kHz).



Dekorationen kan afvige fra illustrationerne.

- A. Bagerste induktionskogezone
- B. Forreste induktionskogezone
- C. Touch Control-betjeningsfelt

- 1. Betjening bagerste kogezone
- 2. Betjening forreste kogezone
- 3. Afbrydelsesautomatik (timer)
- 4. Kogetrinindikation og timervisning
- 5. Plus-tast og minus-tast
- 6. STOP-tast
- 7. Kontrollampe aflåsning
- 8. Tænd/sluk-tast

## Betjening med sensortaster

Glaskeramikkogefeltet betjenes med Touch Control-sensortaster. Sensortasterne fungerer som følger: tip kort med fingerspidsen på et symbol på glaskeramikoverfladen. Enhver korrekt aktivering bekræftes med en signaltone. Efterfølgende betegnes Touch Control-sensortasten som „tast“.

### Tænd/sluk-tast (8)

Med denne tast tændes og slukkes hele kogefeltet. Tasten fungerer sådan set som hovedafbryder.

### Minus-tast / Plus-tast (5)

Med disse taster indstilles kogetrin, afbrydelsesautomatik og minutur.

Med minus-tasten nedsættes visningsværdien, den øges med plus-tasten.

Visningsværdien kan slettes ved at trykke på begge taster samtidig.

### Kogetrinindikation (4)

Kogetrinindikationen viser det valgte kogetrin, eller:

- H..... Restvarme
- P..... Powertrin
- U..... Gryderegistrering
- A..... Opkogningsautomatik
- Lo..... Varmholdningsfunktion
- STOP..... Stop-funktion

### STOP-tast (6)

Kogeproceduren kan kortvarig afbrydes med STOP-funktionen.

### Tast afbrydelsesautomatik (3)

Til programmering af afbrydelsesautomatik eller minutur.

## Kogefelt


Kogefladen er udstyret med et induktionskogefelt. En induktions-spole under glaskeramikkogefladen genererer et elektromagnetisk vekselfelt, der trænger gennem glaskeramikken og inducerer den varmegenerende strøm i kogegrejernes bund.


På en induktionskogezone bliver varmen ikke mere overført fra et varmeelement via kogegrejet til maden der skal tilberedes, derimod bliver den nødvendige varme vha. induktionsstrømme genereret direkte i kogegrejet.

### Fordele ved induktionskogefeltet

- Energibesparende madlavning som følge af direkte energioverførsel til gryden (egnet kogegrej af magnetisk materiale er nødvendigt),
- forøget sikkerhed, da energien kun overføres ved påsat gryde,
- energioverførsel mellem induktionskogezone og grydebund med høj virkningsgrad,
- høj opvarmingshastighed,
- forbrændingsfaren er lille, da kogefladen kun bliver opvarmet af grydebunden, overløbne madvarer brænder ikke fast,
- hurtig, finindstillingsregulering af energitilførsel.

## Gryderegrering

Står ingen eller en for lille gryde på en tændt kogezone, så sker der ingen energioverførsel. Dette vises via et blinkende  i kogetrinindikationen.

Stilles der en egnet gryde på kogezone, tændes det indstillede trin og kogetrinindikationen lyser. Energiførslen bliver afbrudt, når gryden bliver fjernet, i kogetrinindikationen blinker .

Stilles der mindre gryder eller pander på, hvorved gryderegreringen dog stadig tænder, bliver der kun afgivet så megen effekt, som disse behøver.

### Gryderegreringens grænser

Kogezone-diameter (mm)	Mindste diameter grydebund (mm)
145	90
210	135
280	170

Grydebundens mindste diameter vises ved nogle modeller som indvendig kreds i kogezone.

## Driftstidsbegrænsning

Induktionskogefeltet har en automatisk driftstidsbegrænsning.

Kontinuerlig brugstid for hver kogezone er afhængig af det valgte kogetrin (se tabel).

Det forudsættes at der under brugstiden ikke ændres nogen indstillinger på kogezone.


Når driftstidsbegrænsningen har reageret, frakobles kogezone, der udgives en kort signaltone og der vises et H i visningen.


Afbrydelsesautomatikken har prioritet før driftstidsbegrænsningen, dvs. kogezone slukkes først, når afbrydelsesautomatikens tid er udløbet (f.eks. afbrydelsesautomatik med 99 minutter og kogetrin 12 er mulig).

Indstillet kogetrin	Driftstidsbegrænsning (t:min)
1	10:36
2	8:40
3	7:04
4	5:53
5	5:09
6	4:20
7	3:45
8	3:12
9	2:44
10	2:19
11	1:53
12	1:30

## Andre funktioner

Ved længere eller samtidigt tryk på en eller flere sensortaster (f.eks. som følge af en utilsigtet på sensortasterne stillet gryde) udløses der ingen funktion.

Symbolet  blinker og der udgives en tidsbegrænset permanent signaltone. Den slukkes efter nogle sekunder. Fjern genstanden fra sensortasterne.

For at slette symbolet  trykkes på samme tast eller tænd og sluk kogefeltet.

## Overophedningsbeskyttelse

Ved længere tids brug af kogefladen med fuld effekt og høj rumtemperatur kan effektelektronikken ikke længere køles i det nødvendige omfang.

For at der ikke optræder for høje temperaturer i elektronikken, bliver kogezoneens effekt evt. reguleret automatisk ned.

Skulle der ved normal brug af kogefladen og ved normal rumtemperatur hyppigt vises E2, så er kølingen formodentlig ikke tilstrækkelig.

Manglende køleåbninger i skabet eller manglende afskærmning kan være årsagen. Evt. skal monteringen kontrolleres.

## Kogegrej til induktionskogefelt.

Det til induktionskogepladen benyttede kogegrej skal være af metal, have magnetiske egenskaber og en tilstrækkelig bundflade.

**Benyt kun gryder med induktionsegne bunde.**

Egnet kogegrej	Uegnet kogegrej
Emaljerede stålgrøder med tykke bunde	Gryder af kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik eller terrakotta
Støbejerns gryder med emaljeret bund	
Gryder af rustfrit flerlagsstål, rustfrit ferritstål eller aluminium med specialbund	

### Således kan du konstatere egnetheden af gryden:

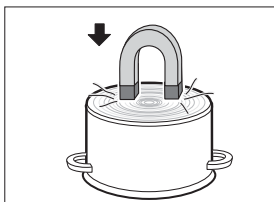
Gennemfør den efterfølgende beskrevne magnettest, eller overbevis dig om, at gryden har mærkatet for egnethed til madlavning med induktionsstrøm.

Magnettest:

Før en magnet hen til bunden på dit kogegrej. Bliver den tiltrukket kan du benytte kogegrejet på induktionskogepladen.

Bemærk:

Ved brug af induktionsegne gryder fra enkelte producenter kan der optræde støj, disse hænger sammen med konstruktionen af disse gryder.



Forsigtig ved brug af simmergryder. Simmergryder kan ubemærket koge tørre! Dette fører som følge til skader på gryde og på kogeplade. Derfor overtages der intet ansvar!

## Energisparetips

Efterfølgende finder du et par vigtige henvisninger, til energibesparende og effektiv omgang med dit nye induktionskogeplade og kogegrej.

- Grydebundens diameter bør være lige så stor som kogeplade-diameteren.
- Vær ved køb af gryder opmærksom på, at der ofte angives den øverste grydediameter. Denne er sædvanligvis større end grydebunden.
- Trykkogere er som følge af det lukkede kogerum og overtryk særlig tids- og energibesparende. Som følge af den korte kogetid skånes vitaminerne.
- Vær altid opmærksom på en tilstrækkelig mængde væske i trykkogeren, da kogeplade og gryde kan beskadiges som følge af overophedning, skulle gryden koge tom.
- Luk om muligt altid gryder med et passende låg.
- Man bør til enhver mængde mad altid anvende den rigtige gryde. En stor næsten ikke fyldt gryde behøver megen energi.

## Kogetrin

Kogetrinernes varmeeffekt kan indstilles i flere trin. I tabellen finder du anvendelseseksempler til de enkelte trin.

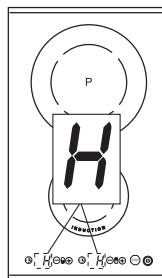
Kogetrin	Egnet til
0	Slukning, eftervarmeudnyttelse
Lo	Varmholdning af madvarer
1	Viderekogning af små mængder <b>(mindste effekt)</b>
2, 3, 4	Viderekogning
5, 6, 7	Viderekogning af store mængder, videregning af store stykker
8, 9	Stege, svtse
10, 11	Stege
12	Opkogning, brunning, stegning
P	Powertrin <b>(højeste effekt)</b>

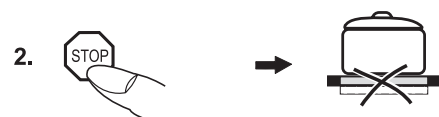
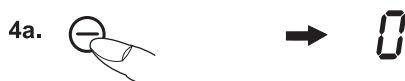
## Restvarmeindikation

Glaskeramikkogeplade er udstyret med en restvarmeindikation H. Så længe H lyser efter slukning, kan restvarmen benyttes til smeltning og varmholdning af madvarer.

Når bogstav H er slukket kan kogepladen stadig være varm. Der er fare for forbrænding!

Ved en induktionskogeplade opvarmes glaskeramikken ikke direkte, men kun via returvarmen fra gryden.





## Aktivering af taster

Den her beskrevne styring forventer, at der efter tryk på en (valg-) tast **efterfølgende** aktiveres endnu en tast.

Principielt skal der **inden for 10 sekunder** trykkes på den efterfølgende tast, ellers slukkes valgtasten.

Plus-/minus-tasterne kan aktiveres med et kort tryk eller holdes nedtrykt i længere tid.

## Tænde kogefelt og kogezone

1. Tryk **tænd/sluk-tasten** så længe, indtil kogetrinindikationen 0 blinker. Der udgives en kort signaltone. Styringen er driftsklar.

2. Tryk straks på **plus-tast** eller **minus-tast** for at vælge et kogetrin på en kogezone. Med plus-tasten tændes for kogetrin 1, med minus-tasten for kogetrin 12.

3. Stil en **gryde af metal** på kogezone. Gryderegistreringen tænder for induktionsspolen.

Så længe der ikke stilles en gryde af metal på kogezone, skifter visningen mellem det indstillede kogetrin og symbolet . Uden gryde frakobles kogezone af sikkerhedsgrunde efter 10 minutter. Se hertil kapitlet „Gryderegistrering“.

## Slukning af kogezone

4. a) Tryk flere gange på **minus-tasten** til kogetrinindikatoren viser 0, eller

b) engang samtidig på **minus-tast** og **plus-tast** . Kogezone bliver direkte slukket fra ethvert kogetrin, eller

c) tryk **tænd/sluk-tast** . Hele kogefeltet slukkes (alle kogezone slukkes).

## Slukke kogefelt

5. Tryk **tænd/sluk-tast** . Kogefeltet slukkes fuldstændig, uafhængig af indstillingen.

## STOP-funktion

Kogningen kan kortvarig afbrydes med STOP-funktionen, f.eks. hvis det ringer på hoveddøren. For at fortsætte kogningen med samme kogetrin, skal STOP-funktionen ophæves. En evt. indstillet timer stoppes og løber så videre.

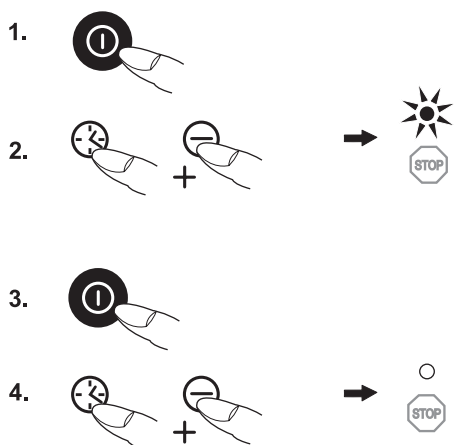
Af sikkerhedsgrunde står denne funktion kun til rådighed i 10 minutter. Derefter slukkes kogefeltet.

1. Kogegrejet står på kogezone og de ønskede kogetrin er indstillet.

2. Tryk på **STOP-tasten** . I stedet for de valgte kogetrin lyser bogstaverne S-T-O-P efter hinanden.

3. Afbrydelsen afsluttes ved først at trykke på **STOP-tasten** og så på **en vilkårlig anden tast** (undtagen tænd-/sluk-tasten).

Den anden tast skal trykkes inden for 10 sekunder, ellers slukkes kogefeltet.



## Børnesikring / aflåsning

Med børnesikring / aflåsning kan betjening af tastene og indstilling af koge-trin spærres. Kun tænd-/og sluk-tasten til at slukke koge-feltet kan betjenes.

### Tænde for børnesikring:

1. For at tænde koge-feltet trykkes på **tænd/sluk-tasten** .
2. Tryk så straks samtidig på tastene **afbrydelsesautomatik** og **minus** for at aktivere funktionen. Kontrollampen oven over Stop-tasten lyser. Betjeningen er spærret.

### Slukke for børnesikring

3. Tryk **tænd/sluk-tast** .
4. Tryk så straks samtidig på tastene **afbrydelsesautomatik** og **minus** for at slukke for funktionen. Kontrollampen oven over stop-tasten slukkes.

### Tænde for aflåsning (under kogning):

- Tryk samtidig på tastene **afbrydelsesautomatik** og **minus** for at aktivere funktionen. Kontrollampen oven over stop-tasten lyser. Betjeningen er spærret.

### Slukke for aflåsning

- Tryk samtidig på tastene **afbrydelsesautomatik** og **minus** for at slukke for funktionen. Kontrollampen oven over stop-tasten slukkes.

### Oplysninger

- Den aktiverede aflåsning bibeholdes også ved slukket koge-felt! Derfor skal den ophæves ved næste kogning.
- Ved strømsvigt ophæves den tændte børnesikring, dvs. den deaktiveres.

## Powertrin (koge-zoner med P)

Med powertrinnet stilles ekstra effekt til rådighed for induktionskoge-zonerne. En stor mængde vand kan hurtigt bringes i kog.

Powertrinnet arbejder i 10 minutter, så kobles automatisk ned til kogetrin 12.

1. Tænd for koge-feltet.
2. Tryk en gang på tasten **minus** for at indstille det højeste kogetrin 12.
3. Tryk en gang på tasten **plus** for at aktivere powertrinnet. Kogetrinindikatoren viser et P.
4. Efter 10 minutter frakobles powertrinnet automatisk. P slukkes og der kobles tilbage til kogetrin 12.

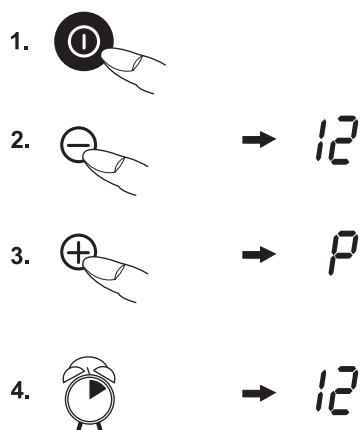
### Bemærk:

Tryk på tasten minus for at slukke powertrinnet tidligere.

## Powermanagement

Hver to koge-zoner er – teknisk betinget – samlet til et modul og har en maksimal effekt. Overskrides dette effektområde når der tændes et højt kogetrin eller powerfunktionen, reducerer powermanagementet kogetrinnet i den tilhørende modul-kogezone.

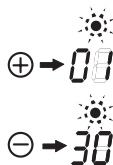
Indikatoren i denne kogezone blinker først, så vises konstant det maksimale mulige kogetrin.





## Afbrydelsesautomatik (timer)

Via afbrydelsesautomatikken slukkes hver tændt kogezone automatisk efter en indstillelig tid. Der kan indstilles tider fra 1 til 99 minutter.



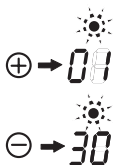
1. Vælg et kogetrin på en kogezone og sæt kogegrej på.
2. Tryk på den tilhørende tast **afbrydelsesautomatik** .
3. Indtast så straks ved hjælp af tasterne **minus** eller **plus** kogetiden fra 1 til 99 minutter.  
Med plus-tasten starter visningsværdien ved 01, med minus-tasten ved 30.  
Trykkes plus- og minus-tasten samtidig, tilbagesættes indstillingen (00).
4. Efter at tiden er udløbet, slukkes kogezone. Der udgives en tidsbegrænset signaltone, som via tryk på en vilkårlig tast (undtagen tænd-/sluk-tasten) kan slukkes.

### Oplysninger

- Den indstillede kogetid kan til enhver tid ændres. Tryk på tast afbrydelsesautomatik og ændr kogetiden med minus- eller plus-tast .
- Slette afbrydelsesautomatik førtidigt: Tryk på tast afbrydelsesautomatik og samtidig engang på minus- og plus-tast .
- Kontrollampen blinker ved timervisning.
- Kontrollampen lyser ved visning af kogetrin.

## Minutur

Hvis den pågældende kogezone er slukket, kan der programmeres et minutur.

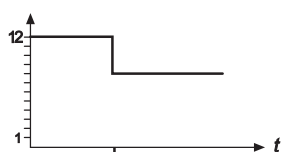


1. Tænd for kogefeltet.
2. Tryk på en **afbrydelsesautomatik-tast** .
3. Med **minus-tast** eller **plus-tast** kan tiden indstilles i minutter. Kontrollampen oven over kogetrinsvisningen blinker. Kontrollampen lyser, når induktionskogefeltet er frakoblet.
4. Når tiden er løber ud, udgives en tidsbegrænset signaltone, som via tryk på en vilkårlig tast (undtagen tænd-/sluk-tasten) kan slukkes.

### Oplysning:

Minuturet forbliver også tændt, når induktionskogefeltet er slukket. Til at ændre tiden tændes kogefeltet på tænd-/sluk-tasten .

Når minuturet er tændt, kan den pågældende kogezone ikke tændes.



1. 0

2. + → A-12 → A

3. → A-10 → A

4. 10

Indstillet kogetrin	Opkogningsautomatik Tid (min:sek)
1	0:40
2	0:48
3	1:04
4	1:36
5	2:00
6	2:56
7	4:00
8	5:20
9	7:12
10	2:00
11	3:12
12	-

## Opkogningsautomatik

Ved opkogningsautomatikken opkoges med kogetrin 12. Efter en bestemt tid stilles automatisk tilbage til et lavere viderekogningstrin (1 til 11).

Ved brug af opkogningsautomatikken skal man kun vælge det viderekogningstrin, hvormed maden skal koge videre, fordi elektronikken automatisk stiller tilbage.

Opkogningsautomatikken er egnet til retter, som sættes kolde på kogezone, opvarmes med høj effekt og som ikke hele tiden skal iagttages på viderekogningstrinnet (f.eks. kogning af suppekød).

1. Indstil kogetrin 0.
2. Aktiver herefter straks opkogningsautomatikken ved samtidig at trykke på tast **plus** ⊕ og **minus** ⊖. Skiftevis blinker så A og 12 (A og 1, hvis ingen gryde blev sat på kogezone).
3. Vælg så straks med **minus-tasten** ⊖ et lavere viderekogningstrin 1 til 11.
4. Opkogningsautomatikken kører som programmeret. Efter en bestemt tid (se tabel) fortsættes kogeprocuderen med viderekogningstrinnet.

### Oplysninger

- Under opkogningsautomatikken kan viderekogningstrinnet øges med plus-tasten ⊕. Når der trykkes på minus-tasten ⊖ slukkes opkogningsautomatikken.
- Vælges efter aktivering af opkogningsautomatikken kogetrin 12 og ikke noget lavere viderekogningstrin, frakobles opkogningsautomatikken automatisk efter 10 sek. og trin 12 bibeholdes.
- Hvis der tændes for et højt kogetrin eller for prowertrinnet, kan opkogningsautomatikken eventuelt frakobles, fordi den maksimale effekt overskrides (se Powermanagement).

## Varmholdningsfunktion

Med varmholdningsfunktionen **Lo** kan færdige retter holdes varme på en kogezone. Kogezone drives med lav effekt.

1. Kogegrejret står på en kogezone og et kogetrin (f.eks. 3) er valgt.
2. Hold **minus-tasten** ⊖ **trykt**, for stille kogetrinene ned (... 3, 2, 1, **Lo**). Ved **Lo** stoppes, varmholdningsfunktionen er tændt.
3. Tryk en gang på **minus-tasten** ⊖ for at slukke (0).

Varmholdningsfunktionen står til rådighed i 120 minutter, derefter slukkes kogefeltet.

1.

2. → 3 → 2 → 1 → Lo  
hold

3. → 0



- Sluk kogefeltet og lad det køle af inden rengøring.
- Glaskeramikkogefeltet må under ingen omstændigheder rengøres med en damprenser eller lignende!
- Vær ved rengøring opmærksom på, at der kun tørres kort hen over **tænd/sluk-tast**. Dermed forhindres en utilsigtet tilslutning!

## Glaskeramikkogefelt

**Vigtigt!** Anvend aldrig aggressive rengøringsmidler, som f.eks. groft skuremiddel, kradsende skurepulver, rust- og pletfjerner etc.

### Rengøring efter brug

1. Rengør altid kogefeltet når det er snavset – helst efter enhver brug. Benyt dertil en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Derefter gnider du kogefeltet tørt med en ren klud, således at der ikke forbliver nogen opvaskemiddelrester på overfladen.

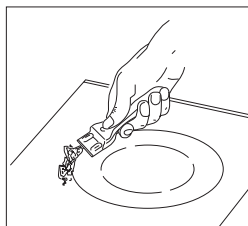
### Ugentlig pleje

2. Rengør og plej en gang om ugen hele kogefeltet grundigt med et gængs glaskeramikrengøringsmiddel. Lagttag altid oplysningerne fra den pågældende producent. Rengøringsmidlerne efterlader ved påføring en beskyttelsesfilm der virker vand- og snavsafvisende. Al snavs bliver ovenpå filmen og lader sig derefter lettere fjerne. Derefter gnides fladen tør med en ren klud. Der må ikke forblive nogen rengøringsmiddelrester på overfladen, fordi disse ved opvarmning virker aggressive og forandrer overfladen.

## Specielle tilsmudsninger

**Stærke tilsmudsninger** og pletter (kalkpletter, perlemoragtig skinnende pletter) fjernes bedst mens kogefeltet stadig er håndvarmt. Benyt dertil et gængs rengøringsmiddel. Gå derved frem, som beskrevet i punkt 2.

**Overkøgt mad** tørres først op med en våd klud og derefter fjernes snavsresterne med en speciel glasskraber til glaskeramikkogefelter. Derefter rengøres fladen som beskrevet i punkt 2.



**Fastbrændt sukker** og smeltet plastik fjernes straks - i varm tilstand – med en glasskraber. Derefter rengøres fladen som beskrevet i punkt 2

**Sandkorn**, der eventuel falder ned på kogefloden ved kartoffel-skrælning eller salatvask, kan lave ridser når man skubber med gryder. Vær derfor opmærksom på, at der ikke forbliver nogen sandkorn på overfladen.

**Farvemæssige ændringer** af kogefeltet har ingen indflydelse på funktion og stabilitet af glaskeramik. Der drejer sig derved ikke en beskadigelse af kogefeltet, men om ikke fjernede og derfor fastbrændte rester.

**Glanssteder** opstår som følge af afslidt materiale fra grydebunden, i særdeleshed ved brug af kogegrej med aluminiumbunde eller uegnet rengøringsmiddel. De lader sig kun fjerne meget svært med gængse rengøringsmidler. Gentag eventuelt rengøringen flere gange. Som følge af anvendelse af aggressive rengøringsmidler og som følge af skurende grydebunde bliver decorationen med tiden slidt af og der opstår mørke pletter.



Ukvalificerede indgreb og reparationer på apparatet er farlige, fordi der er fare for elektrisk stød og kortslutning. Disse skal undlades, for at undgå legemsbeskadigelser og skader på apparater. Derfor bør sådanne arbejder kun udføres af en elektrofachmand, som f.eks. en teknisk kundeservice.

## Bemærk venligst

Skulle der optræde fejl på dit apparat, så kontrollér vha. denne brugsanvisning, om du ikke selv kan afhjælpe årsagerne.

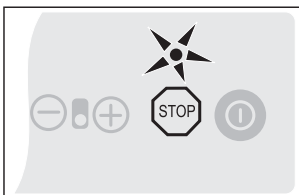
## Efterfølgende finder du tips til afhjælpning af fejl.

### Sikringerne udløser flere gange?

Ring efter en teknisk kundeservice eller en elektroinstallatør!

### Induktionskogefeltet kan ikke tændes?


- Har sikringen i husinstallationen (sikringsboksen) reageret?
- Er nettilslutningskablet tilsluttet?
- Er sensortasterne låst (børnesikring), dvs. kontrollampen oven over stop-tasten lyser.



- Er sensortasterne delvis tildækket af en fugtig klud, væske eller en metallisk genstand? Fjern venligst.
- Anvendes forkert kogegrej? Se kapitel „Kogegrej til induktionskogefelt“.

### Symbolet blinker og der udgives en tidsbegrænset permanent signaltone.

Der foreligger en permanent aktivering af Touch Control-sensortasterne gennem overkogt mad, kogegrej eller andre genstande. Afhjælpning: overfladen rengøres eller genstanden fjernes.

For at slette symbolet  trykkes på samme tast eller tænd og sluk kogefeltet.

### Fejlkode E2 vises?

Elektronikken er for varm. Kontrollér kogefeltets montage, vær især opmærksom på en god ventilation. Se kapitel „Overophedningsbeskyttelse“.

### Fejlkode U400 vises?

Kogefeltet er tilsluttet forkert. Styringen frakobler efter 1 sek. og der udgives en permanent signaltone. Tilslut den rigtige netspænding.

### Frembringes en fejlkode (ERxx eller Ex)?

Der foreligger en teknisk defekt. Kontakt kundeservicen.

### Vises grydetegnet ?

En kogezone blev tændt og kogefeltet forventer påsætning af en egnet gryde (grydeidentificering). Først derefter bliver der afgivet effekt.

### Grydetegnet vises fortsat, selv om der blev sat et kogegrej på?

Kogegrejet er uegnet til induktion eller har en for lille diameter.

### Det anvendte kogegrej støjer?

Dette er teknisk betinget; der er ingen fare for induktionskogefeltet eller kogegrejet.

### Køleblæseren løber videre efter slukning?

Det er normalt, fordi elektronikken bliver afkølet.

### Kogefeltet støjer (klik- hhv. knagelyde)?

Dette er teknisk betinget og kan ikke undgås.

### Kogefeltet har revner eller brud?

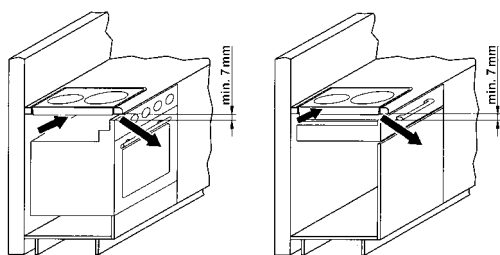
Ved ridser, revner eller brud på glaskeramikkogefeltet skal apparatet straks tages ud af brug. Afbryd straks husholdningssikringen og ring efter kundeservicen.

## Sikkerhedsoplysninger til køkkenmøbelmontøren

- Finér, klæbemiddel eller kunststofbelægninger på de tilstødende møbler skal være temperaturreistente (>75°C). Er finér og belægninger ikke tilstrækkelig temperaturreistente, kan disse deformere sig.
- Berøringsbeskyttelsen skal være sikret som følge af montagen.
- Anvendelse af vægafslutningslister af massiv træ på arbejdspladen bagved kogefeltet er tilladt, såfremt minimumsafstandene iht. montageskitserne bliver overholdt.
- Minimumsafstandene til udkæringen bagud skal overholdes iht. montageskitserne.
- Ved montage direkte ved siden af et højskab skal en sikkerhedsafstand på mindst 40 mm overholdes. Højskabets sideflade skal være beklædt med varmebestandigt materiale. Af arbejdstekniske grunde bør afstanden dog udgøre mindst 300 mm.
- Afstanden mellem kogefelt og emhætte skal mindst være så stor, som forskrevet i montagevejledningen til emhætten.
- Indpakkingsmaterialer (plastikfolie, polystyrenskum, søm, etc.) skal bringes udenfor børns rækkevidde, da disse dele udgør mulige farekilder. Smådele kan sluges og fra folier udgår der kvælningfare.

## Ventilering

- Bagsiden af underskabet skal være åben i området omkring arbejdspladeudskæringen, således at en luftudveksling er sikret.
- Den forreste traversliste på skabet skal fjernes, så der kan opstå en luftgennemstrømningsordning på min. 7 mm under arbejdspladen over hele apparatets bredde.



- Eventuelle traverslister under arbejdspladen skal i det mindste fjernes i området omkring arbejdspladeudskæringen.
- Afstanden mellem induktionskogefelt og køkkenmøbel eller indbygningsapparater skal vælges således, at en tilstrækkelig ventilation og udluftning af induktionen er sikret.
- For at undgå overmæssig varmeudvikling nedefra f.eks. fra en bageovn uden tværstrømsblæser.
- Hvis der i indbygningsovne finder pyrolysedrift sted, må induktionskogefeltet ikke benyttes.

## Montage

### Vigtige oplysninger

- Ligger kogefeltet ovenover møbeldele (sidevægge, skuffer, etc.), skal der monteres en mellemlade i en min. afstand på 20 mm til kogefeltets underside, således at en tilfældig berøring ikke er mulig. Mellemladen må kun fjernes med værktøj.
- Man skal sørge for, at der pga. brandfaren ikke anbringes eller lægges brandfarlige, let antændelige eller som følge af varme deformerbare genstande direkte ved siden af kogefeltet.

### Kogefeltpakning

Inden montagen skal den vedlagte kogefeltpakning lægges komplet i.



- Det skal forhindres, at væsker kan trænge ind mellem kogefeltkant og arbejdsplade eller mellem arbejdsplade og væg evt. i derunder monterede elektroapparater.
- Ved montage af kogefeltet i en ujævn arbejdsplade, f.eks. med en keramisk eller lignende belægning (kakler etc.) skal den evt. på kogefeltet eksisterende pakning fjernes og tætningen mellem kogeflade og arbejdsplade foretages med plastiske pakningsmaterialer (kit).
- **Kogefeltet må under ingen omstændigheder klæbes fast med silikone!** En senere afmontering uden at ødelægge kogefeltet er så ikke længere mulig.

### Arbejdspladeudskæring

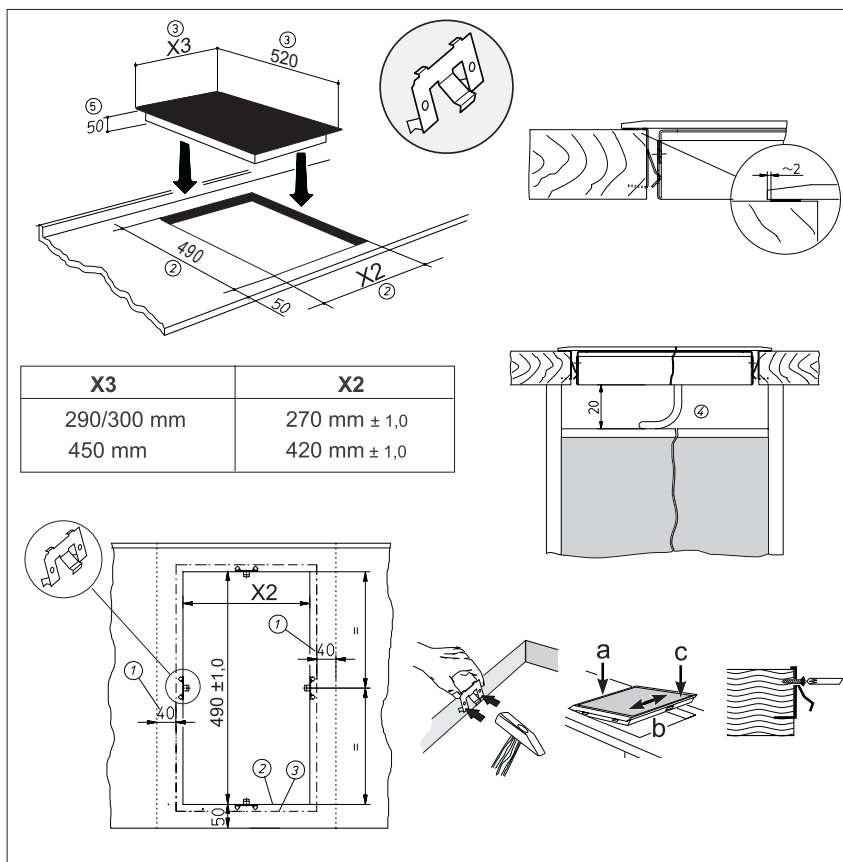
Udkæringen i arbejdspladen bør foretages muligst eksakt med en god, lige savklinge eller en overfræser. Snitfladerne bør derefter forsegles, så der ikke kan trænge fugtighed ind.

Kogefeltudskæringen fremstilles tilsvarende illustrationerne

Glaskeramikkogefladen skal ubetinget være plan og flugtende. Spændinger kan føre til brud på glaspladen.

Kontrollér at kogefladens pakning sidder korrekt og ligger komplet til.

Glaskeramikkogefeltet bliver enten fastgjort med clips eller lasker:



## Clips

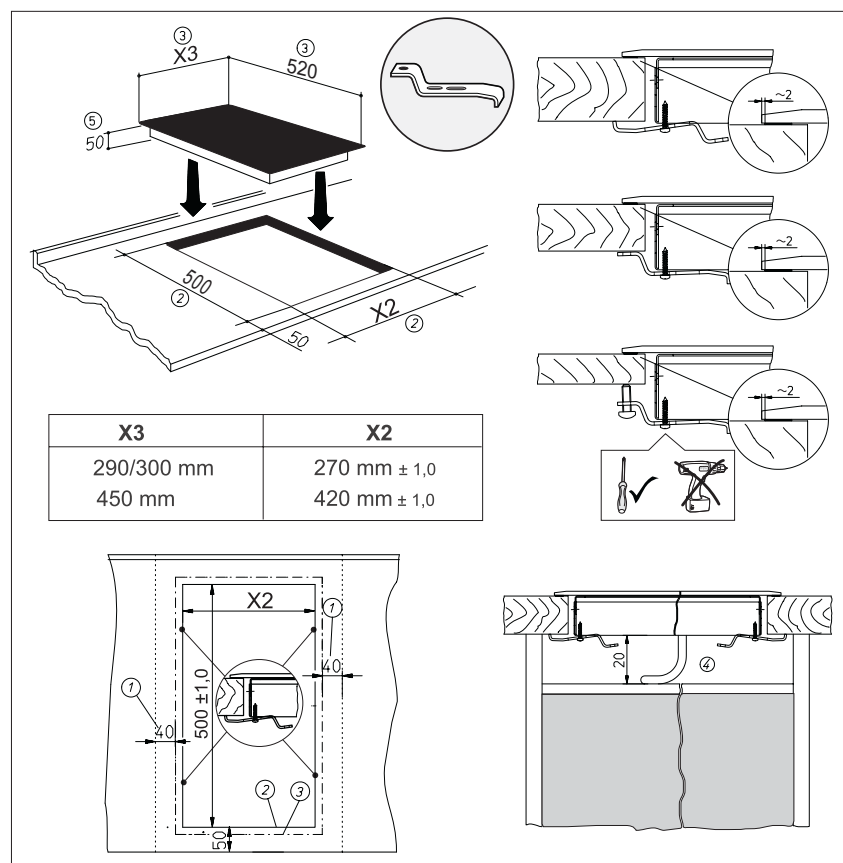


- Slå clipsene i arbejdspladeudskæringen i de forskrevne afstande. Som følge af det horisontale anslag er en højdejustering ikke nødvendig.
- Vigtigt: Clipsenes horisontale anslag skal flugte på arbejdspladen (undgå brudfare).
- Læg kogefladen til på venstre side iht. illustration (a), justér (b) og clips fast (c).
- Til sikring af clips kan der anvendes skruer.

### Vigtigt:

**Som følge af ujævnt underlag eller spændinger er der fare for brud ved montagen af glaskeramikkogefeltet!**

- ① Minimumafstand til nabovægge
- ② Udfræsningsmål
- ③ Udvendige kogefeltmål
- ④ Kabelgennemføring på bagsiden
- ⑤ Indbygningshøjde



## Laske



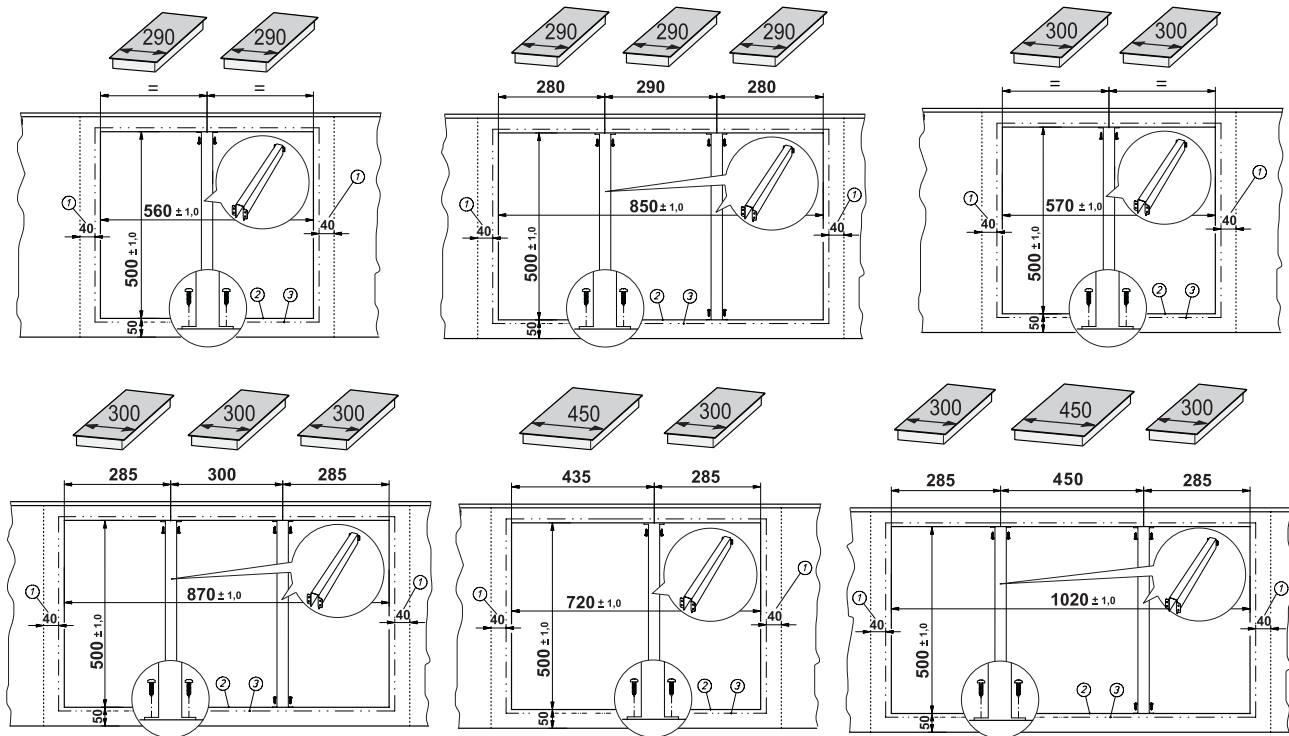
- Sæt kogefeltet i og justér det.
- Sæt lasker med skruer i nedefra i de tiltænkte fastgørelshuller, justér og spænd.
- Spænd kun skruerne manuelt med en skruetrækker; anvend ikke en akku-skruetrækker.
- Vær ved tynde arbejdsplader opmærksom på, at lasken sidder rigtigt. Til udligning skal der bruge en metrisk skrue på lasken.

### Vigtigt:

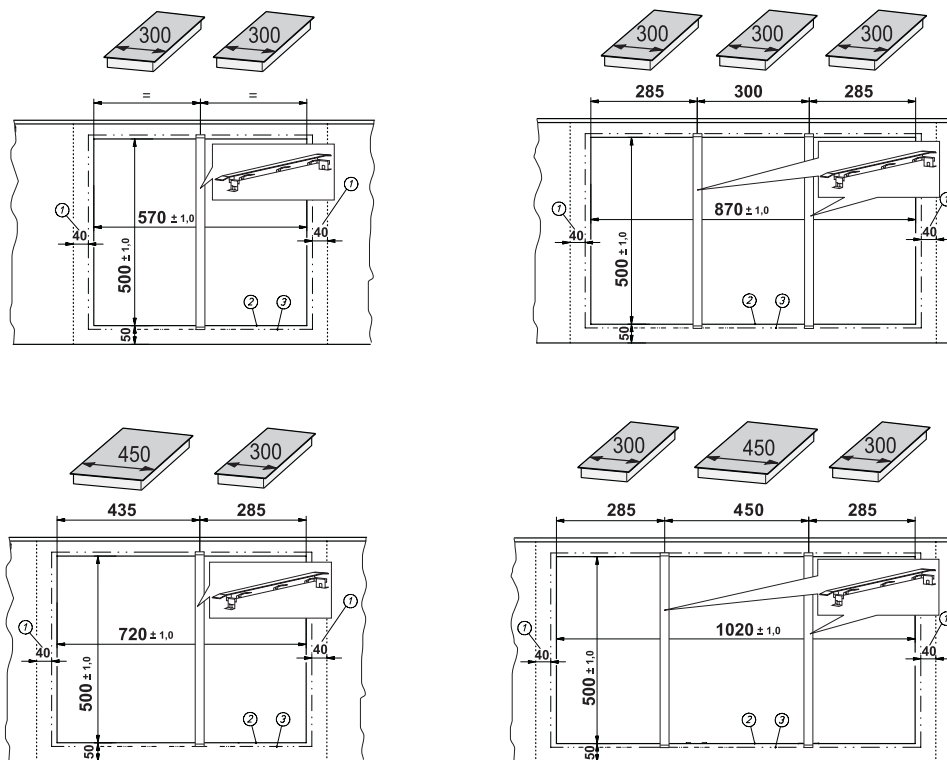
**Som følge af ujævnt underlag eller spændinger er der fare for brud ved montagen af glaskeramikkogefeltet!**

- ① Minimumafstand til nabovægge
- ② Udfræsningsmål
- ③ Udvendige kogefeltmål
- ④ Kabelgennemføring på bagsiden
- ⑤ Indbygningshøjde

## Indbygning af flere glaskeramik-kogefelter med travers



## Indbygning af flere glaskeramik-kogefelter med alu-afdækningsliste



## Elektrisk tilslutning

- Den elektriske tilslutning må kun foretages af en autoriseret fagmand!
- De lovmæssige forskrifter og tilslutningsbetingelserne fra det lokale elforsyningselskab til overholdes fuldstændigt.
- Ved tilslutning af apparatet skal der anbringes en anordning, der muliggør en adskillelse af apparatet med alle poler fra nettet med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Som egnede adskillelsesanordninger gælder LS-kontrakter, sikringer og kontaktorer. Ved tilslutning og reparation skal apparatet afbrydes fra strømmen med en af disse anordninger.
- Preltråden skal være således dimensioneret, at den ved svigt af trækafastningen først bliver belastet efter de strømførende tråde på tilslutningskablet.
- Det overskydende kabel skal trækkes ud af montageområdet under apparatet.
- Vær venligst opmærksom på, at den eksisterende netspænding stemmer overens med den på typeskiltet.
- Induktionskogefeltet er fra fabrikken udstyret med en temperaturresistent tilslutningsledning.
- Tilslutningsledningen skal minimum svare til type H05 RR-F.
- Skulle dette apparats tilslutningsledning blive beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå risici.
- En fuldstændig berøringsbeskyttelse skal være sikret som følge af montagen.
- Giv agt: Forkert tilslutning kan føre til ødelæggelse af effekt-elektronikken.

### Tilslutningsværdier

Netspænding 220 - 240V~, 50-60 Hz

Komponentmærkespænding 230 - 240V

## Tekniske data

<b>Mål</b>		
Kogefelt højde/ bredde/dybde	mm	50 x 300 x 520
<b>Kogezoner</b>		
bagved	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
foran	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
Kogefelt, total	kW	3,7

\* effekt ved tændt powertrin

<b>Mål</b>		
Kogefelt højde/ bredde/dybde	mm	50 x 450 x 520
<b>Kogezoner</b>		
	Ø cm / kW	28/ 2,4 (3,7)*
Kogefelt, total	kW	3,7

\* effekt ved tændt powertrin



## Ibrugtagning

Efter montagen af feltet og tilslutning af forsyningsspændingen (nettilslutning) foretages der først en selvtest af styringen og der bliver vist en serviceinformation til kundeservicen.

Visk med en svamp og opvaskevand kort hen over kogefeltets overflade og gnid derefter tørt.