

Induktionskogeplade

Brugsanvisning/Installationsmanual



PEI3084



K110000576

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er meget vigtig for os! Læs brugsanvisningen før installation eller brug af dit komfur.

- ✓ Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet, børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.
- ✓ Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød på komfuroverflader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- ✓ Advarsel: Der må ikke anvendes en damprenser.
- ✓ Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- ✓ Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af dens betjening og ikke stole på grydedektoren.
- ✓ Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- ✓ Brandfare: Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladerne.

- ✓ **FORSIGTIG:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges løbende.
- ✓ **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på kogeplader med fedt eller olie kan være farligt og resultere i brand.
- ✓ Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand, for at undgå enhver fare.
- ✓ Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover, og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller med manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de farer, de er udsat for, børn må ikke lege med apparatet, rensning og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- ✓ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- ✓ Der skal udvises forsigtighed, for at undgå at røre varmeelementer.
- ✓ Børn på under 8 år skal holdes væk, med mindre de er under konstant overvågning.

- ✓ ADVARSEL: Uovervåget madlavning på et komfur med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand.
- ✓ Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ✓ FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavningsproces skal overvåges løbende.
- ✓ ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- ✓ ADVARSEL: Brug kun kogepladedæksler designet af producenten af komfuret eller angivet af producenten af kogepladen i brugsanvisningen som egnede eller kogepladedæksler indbygget i apparatet. Brugen af uhensigtsmæssige dæksler kan forårsage ulykker.
- ✓ Netledningen er ikke tilgængelig efter installationen.

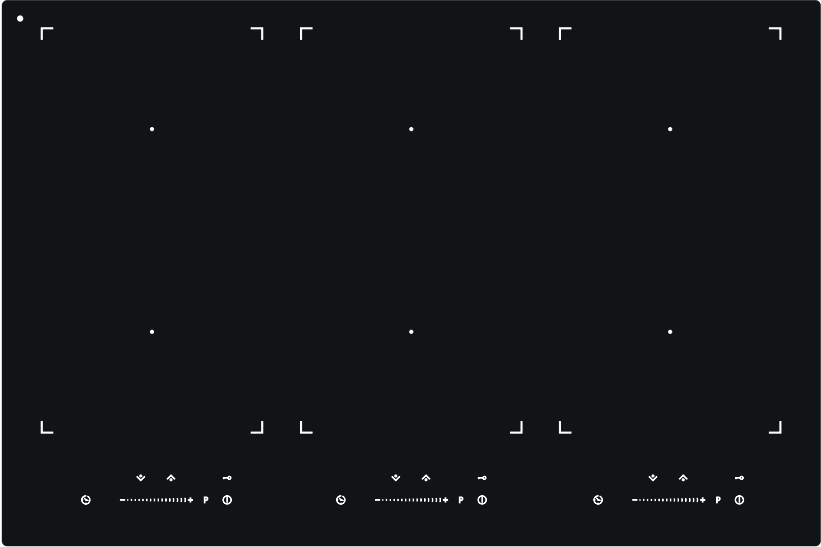
Tillykke med købet af dit nye produkt

Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne betjenings-/installationsmanual for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer korrekt og betjener den.

For installation, se venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt inden brug, og opbevar denne betjenings-/installationsvejledning til fremtidig brug.

Produktoversigt



Opvarmningszone	PEI3084 Samlet effekt (220-240V~ 50/60Hz)
Forreste venstre zone	2000/2800W (Booster)
Bageste venstre zone	1500/2000W (Booster)
Bageste højre zone	1500/2000W (Booster)
Forreste højre zone	2000/2800W (Booster)
Forreste Midterste zone	2000/2800W (Booster)
Bageste Midterste zone	1500/2000W (Booster)
Fri zone	3000/3600W (Booster)
Samlet nominel effekt	10800W (230 V~)

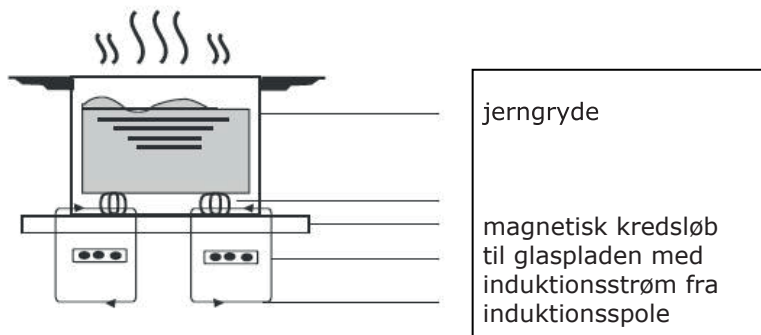
Betjeningspanel



Henvisning	Beskrivelse
A 	Zone-kontrolttast
B 	Børnelås
C 	TÆND/SLUK-tast
D	Timerkontroltaster 
E 	Boost-kontrolttast
F 	Timer-tast

Brug af en induktionskogeplade

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



Før du tager dit produkt i brug

- Læs denne vejledning og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern enhver beskyttende film, der stadig kan sidde på din induktionskogeplade.

Brug af touch taster

- Kontrolelementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at udøve noget pres.
- Brug blommen på din finger, ikke fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang et tryk registreres.
- Sørg for at betjeningsknapperne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. et køkkenredskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre de berøringsfølsomme taster vanskelige at betjene.



Valg af det rigtige køkkengrej



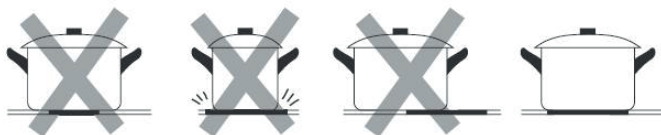
- Brug kun køkkengrej med en base, der er velegnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod bunden af gryden. Hvis det tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet, så:
 1. Læg lidt vand i gryden, du vil kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet varmer op, er gryden egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



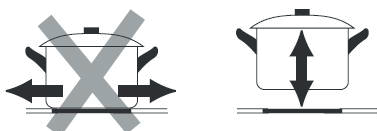
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, står fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte zone. Ved brug af en lidt bredere gryde vil energien blive brugt med sin maksimale effektivitet. Hvis du bruger mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder på mindre end 140 mm kan måske ikke registreres af kogepladen. Centrér altid gryden i kogezone.



Løft altid gryden, glid dem ikke, da det kan ridse glasset.



Specialfunktioner

Overophedningsbeskyttelse

En installeret temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Når en for høj temperatur overvåges, stopper induktionskogepladen automatisk.

Påvisning af små genstande

Når en uegnet størrelse eller en ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller et andet lille emne (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby på 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at fungere på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Beskyttelse mod automatisk nedlukning

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion til din induktionskogeplade. Det lukkes automatisk, hvis du nogensinde glemmer at slukke for madlavningen. Standardtiden for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Strømniveau	1~3	4~6	7~8	9
Standard-arbejdstimer (min)	360	180	120	90

Når gryden løftes, stopper induktionskogepladen med opvarmningen med det samme, og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.



Personer med en pacemaker bør konsultere deres læge, før de bruger denne enhed.

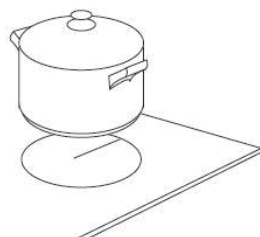
Betjening af kogepladen

For at starte madlavning

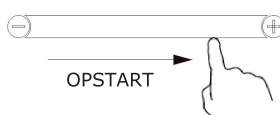
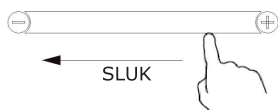
1. Berør ON/OFF-tasten (A) i 3 sekunder.
Efter tænding hører du et bip, alle displays viser "-", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i standbytilstand.



2. Anbring en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.
 - Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezoneen er ren og tør.



3. I henhold til opvarmningszonen, hvor gryden er placeret, skal du justere varmeindstillingen ved at berøre zoneskylderreguleringsknappen (E).



- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 20 minut vil induktionskogepladen automatisk blive slukket. Du bliver nødt til at starte igen med trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under tilberedningen.

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Det betyder at:

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone, eller
- gryden, du bruger, ikke er egnet til induktionstilberedning, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret i kogezoneen. Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en passende gryde på kogezoneen. Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke er placeret en passende gryde på den.

Når du er færdig med at lave mad

1. Tryk på skydereguleringstasten for at reducere effekten til "0"-niveau.
2. Risiko for varme overflader
"H" viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme yderligere gryder, skal du bruge den kogeplade, der stadig er varm.

Brug af Boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

Berøring af den relevante boostkontrolltast (E)  viser zoneindikatoren "P." og strømmen når maks.

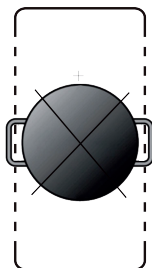
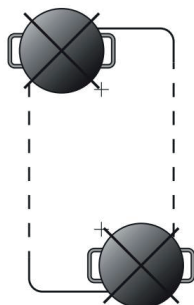
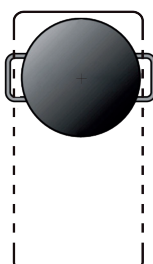
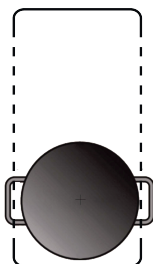
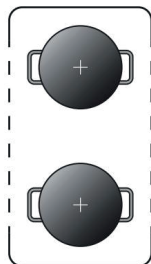
Annuler Boost-funktionen

Ved at trykke på skydereguleringstasten (D) for at annullere Boost-funktionen, vender kogezone tilbage til det ønskede effektniveau.

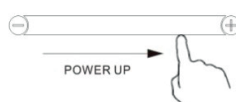
- Funktionen kan fungere i enhver kogezone.
- Kogezone vender tilbage til niveau 9 efter 5 minutter.

FLEXZONE

- Dette område kan når som helst bruges som en enkelt zone i overensstemmelse med behovet for madlavning.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan styres separat. Når du arbejder som en enkelt zone, flyttes et køkkengrej fra den ene zone til den anden inden for det fleksible område og holder det samme effektniveau som den zone, hvor køkkengrejerne oprindeligt var placeret, og den del, der ikke er dækket af køkkengrej, slukkes automatisk.
- **Vigtigt:** Sørg for at placere køkkengrejet centreret i den enkelte kogezone. Den ideelle opskrift er en oval eller rektangulær gryde eller en pande. Eksempler på god og dårlig grydeplacering.



1. For at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone, tryk på den valgte zonetast "👉" og "👈" på samme tid for den venstre gruppe.
2. Indikatoren for den fleksible zone lyser på dit display.
3. I henhold til opvarmningszonen, hvor gryden er placeret, skal du justere varmeindstillingen ved at berøre den forreste venstre zone-skyderreguleringstast (D)-kontrol.



4. Hvis potten flyttes fra den forreste til den bagerste del (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye position og bevarer den samme kraft.

Brug af børnelås

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

For at låse tasterne

Berør Børnesikring-tasten  i 3 sekunder. Indikatoren over børnesikringstasten vil være tændt, og timerindikatoren viser "Lo"

For at åbne tasterne

2. Berør og hold tastaturlåseknappen et stykke tid.
3. Du kan nu begynde at bruge induktionskogepladen.



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle kontrolelementer deaktiverede undtagen OFF, du kan altid slukke for kogepladen med OFF-knappen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op under næste betjening.

Brug af timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som en minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slå en kogezone fra, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille en timer i op til 99 minutter.

Brug af timeren som en minut minder

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Sørg for, at mindst én madlavning er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke vælger nogen kogezone.

2. Vælg kogezone med (A) og det ønskede effektniveau.

3. Når indikatoren holder op med at blinke, skal du trykke på timertasten (F), og timeren vil blinke "10".

4. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+"-knappen på timeren.

Tip: Tryk på "-" eller "+"-knappen på timeren én gang for at reducere eller øge med 1 minut.

Tryk og hold på "-" eller "+"-knappen på timeren for at reducere eller øge med 10 minutter.

Ved at trykke på "-" og "+" sammen, annulleres timeren, og timer-indikatoren slukkes.

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

Displayet viser den resterende tid.

6. Buzzeren bipper i 30 sekunder, og timer-indikatoren slukker, når indstillingstiden er færdig.

Indstilling af timeren til at slukke for en eller flere kogezone

Hvis timeren er indstillet på én zone:

1. Vælg den relevante kogezone, der virker, ved at trykke på zonevalgstasten (A).
2. Vælg kogezoneen med (A) og det ønskede effektniveau.
3. Inden indikatoren holder op med at blinke, skal du trykke på timertasten (F), og timeren vil blinke "10".
4. Ved at bruge "+" og "-" knapperne kan du realisere indstillingen af timing fra 1 til 99 minutter.

Tip: Tryk på "-" eller "+" kontrol af timeren én gang vil reducere eller øge med 1 minut.

Berør og hold "-" eller "+"-kontrollen på timeren nede eller øges med 10 minutter.

Ved at trykke på "-" og "+" sammen, annulleres timeren, og timer-indikatoren slukkes.

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

Displayet viser den resterende tid, og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveau indikatoren vil lyse, hvilket indikerer, at zone er valgt.



6. Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk. Andre kogezone vil fortsætte med at fungere, hvis de er tændt tidligere.

7. Når du bruger "timeren som alarm" og "timeren til at slukke zonerne" sammen, vil displayet vise den resterende alarmtid som første prioritet. Tryk på kogezone for at vise den resterende tid af sluk-timeren.

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en abnormitet, kommer kogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Fejlmeddelelse	Mulig årsag	Hvad skal du gøre, hvis
	Ingen gryde eller gryde er ikke egnet:	Skift gryden:
ER03	Vand eller gryde på glasset over betjeningspanelet	Rengør brugergrænsefladen
F1 E	Forbindelsen mellem displaykortet og det venstre bundkort er mislykket (kogezone, hvis indikator vises med "E")	1. Forbindelseskablet er ikke korrekt tilsluttet eller defekt: 2. Udskift hovedprintkortet.
F3 E	Fejl i spoletemperatursensoren (kogezone, hvis indikator vises med "E")	Udskift spolesensoren
F4 E	Fejl i spoletemperaturføleren (kogezone, hvis indikator vises med "E")	Udskift hovedprintkortet
E1 E	Temperatursensoren på induktionsglaspladen er høj	Genstart, når induktionskogepladen er kølet af.
E2 E	IGBT's temperatursensor er høj	Genstart, når induktionskogepladen er kølet af.
E3 E	Unormal forsyningsspænding (for høj)	Undersøg om strømforsyningen er normal. Tænd når elforsyningen er normal.
E4 E	Unormal forsyningsspænding (for lav)	Undersøg om strømforsyningen er normal. Tænd når elforsyningen er normal.
E5 E	Fejl på temperaturføler (kogezone, hvis indikator vises med "E")	Forbindelseskablet er ikke korrekt tilsluttet eller defekt:

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

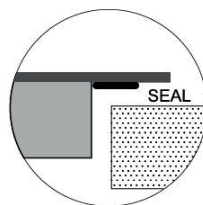
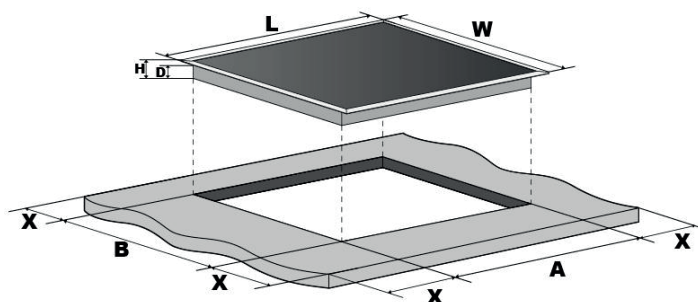
Adskil ikke enheden alene for at undgå farer og skader på induktionskogepladen og **kontakt leverandøren**.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til størrelserne vist på tegningen. Med henblik på installation og anvendelse skal der være mindst 5 cm plads omkring hullet.

Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt materiale på arbejdsfladen for at undgå større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

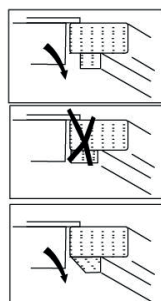
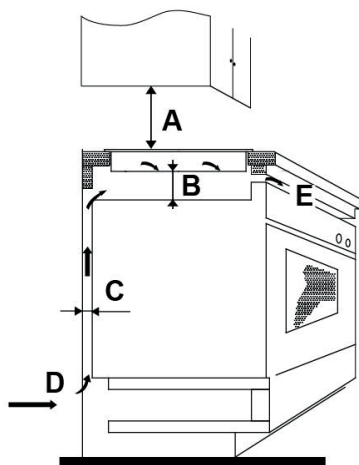


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
780	520	57	53	750	490	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sikre dig, at produktet er godt ventileret, og at luftindløbet og udgangen ikke er blokeret. Sørg for at produktet 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)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudgang 5mm

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for at

- arbejdsfladen er firkantet og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladsbehovet.
- arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt materiale.
- hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget blæser
- installationen overholder alle frigørelseskrav og gældende standarder og forskrifter.
- du konsulterer lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- du bruger varmebestandige og overflader, der er nemme at rengøre (såsom keramiske fliser) til vægfladerne, der omgiver kogepladen.

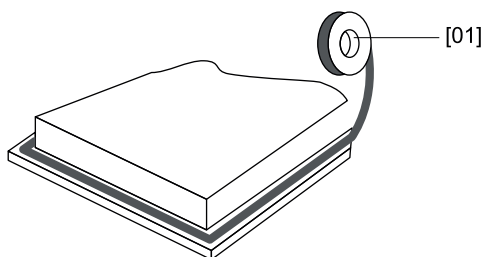
Når du har installeret komfuret, skal du sørge for at

- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabsdøre eller skuffer
- der er tilstrækkelig strøm af frisk luft uden for kabinettet til bunden af kogepladen.
- hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skabsrum, er der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund for at undgå at berøre kogepladens bund.
- afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

Inden du monterer kogepladen

- Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen).

fig. 1



01



[04] x1

Stræk den medfølgende tætningsbånd ud langs kogepladens underside og sørg for, at enderne overlapper hinanden.

02



fig.2

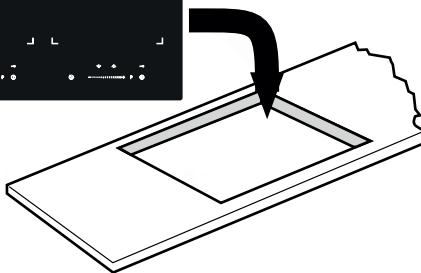


fig.3

Når tætningen er monteret, placer kogepladen i udskæringen i bordpladen. Tryk let på kogepladen nedad for at skubbe det ind i bordpladen. (fig. 3)

Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af en autoriseret installatør. Brug max 16a. sikring.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
3. Induktionskogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede opvarmningszone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal limen være modstandsdygtige over for varme.

Tilslutning til strøm

Denne kogeplade må kun tilsluttes elnettet af en autoriseret installatør. Inden du tilslutter enheden til elnettet, skal du kontrollere at:

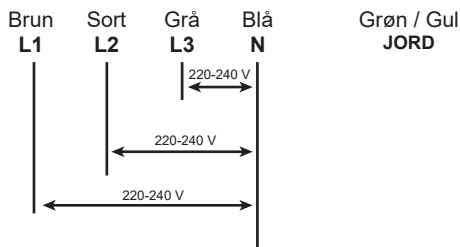
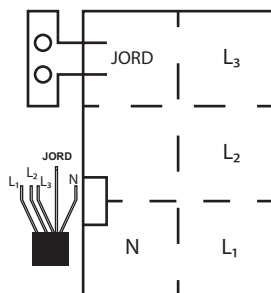


1. elnettet er egnet til den effekt, der trækkes af kogepladen.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet.
3. Elnettets kabler kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet. Brug ikke adaptere, reduktionsanordninger eller forgreningsenheder, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke røre ved varme dele og skal placeres, så dets temperatur ikke på noget tidspunkt overstiger 75 °C.



Undersøg med en elektriker, om det elektriske ledningsnet er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en kvalificeret elektriker.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af kundeservice med et dedikeret værktøj for at undgå ulykker.
- Installatøren skal sikre, at korrekt tilslutning er udført, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsreglerne.
- Kablet må ikke være bøjet eller trykket sammen.
- Kablet må kun kontrolleres regelmæssigt og udskiftes af autoriserede teknikere.

Brug max 16a. sikring



BORTSKAFFELSE: Smid ikke dette produkt ud som usorteret husholdningsaffald. Særskilt indsamling af sådant affald til speciel behandling er nødvendig.

Dette produkt er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2011/65/EF for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.

Dette symbol på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette apparat kræver særlig bortskaffelse af affald. For mere detaljeret information om behandling og genbrug af disse produkter, kontakt venligst din kommune, din lokale renholdningstjeneste, eller den butik, hvor du har erhvervet dette produkt.

For mere detaljeret information om behandling og genbrug af dette produkt, kontakt venligst din kommune, din lokale genbrugsoplysning eller den butik, hvor du har erhvervet dette produkt.

