LG
Life's Good

Installerings- og betjeningsvejledning

Glaskeramisk induktionskomfurplade

For at undgå ulykker eller skader på kogepladen er det vigtigt at læse denne betjeningsvejledning, før den installeres eller ibrugtages første gang. Behold venligst denne vejledning til senere brug.

KA68030A
KA68030F
KA68050F

DK

P/No.: MFL37855825

www.lg.com

Kære kunde

Læs venligst denne betjeningsvejledning omhyggeligt.

Først og fremmest er det vigtigt at iagttage »sikkerhedsafsnittet« på første par sider.

Opbevar venligst betjeningsvejledningen til senere brug.

Giv den videre til den næste ejer af komfuret.

Følgende symboler bruges i teksten:

⚠ **Sikkerhedsoplysninger**

- **Advarsel:** Oplysninger om brugerens personlige sikkerhed.
- **Vigtigt:** Oplysninger om, hvordan man undgår at ødelægge komfuret.

Oplysninger og praktiske råd

Miljøoplysninger

1. Disse tal viser trin for trin, hvorledes komfuret benyttes.
2. …
3. …

   Denne betjeningsvejledning indeholder oplysninger om skridt, man selv kan tage for at udbedre en mulig fejlfunktion. Jf. afsnittet »Hvad man gør, hvis ...«.

Indhold

Sikkerhed 4-7
Induktion 8-9
Egnet køkkenudstyr 10-12
Beskrivelse af komfuret 13
Kogezoner og -styring 13
Komfurets nøglefunktioner 14-15
Betjeningsvejledning 16-27
Før første ibrugtagning 16
Betjening af komfurpladen 16
Valg af kogezone 17
Boosterfunktion 19
Opvarmningsautomatik 20
Børnelås 21
Pause 21
Timer 22-23
Varmholdningsautomatik 24-26
Synlig LED 27
Anvendelsesmåder, borde, råd 28
Diagram til indstilling af kogezonerne 28
Automatisk tidsbegrænser 29
Rengøring og pleje..... 30-32
Installeringsvejledning 33-42
Tekniske data 33
Forordninger, standarder, direktiver 34
Sikkerhedsvejledning til installatøren 35
El-tilslutning 36-38
Indbygning 39-42
Fejlfinding 43-46
Service 47

Sikkerhed

⚠ Dette komfurs sikkerhedsaspekter er i overensstemmelse med accepterede tekniske standarder og IEC-standarderne. Som producent mener vi dog også, at det er vores ansvar at gøre Dem fortrolig med følgende sikkerhedsvejledning.

El-sikkerhed

- Installeringen og tilslutningen af det nye komfur må udelukkende udføres af kvalificerede personer.
- Reparationer af komfuret må udelukkende udføres af godkendt servicepersonale.
  Reparationer udført af uerfarne personer kan forårsage tilskadekomst eller alvorlig fejlfunktion. Hvis komfuret skal repareres, bedes man kontakte det lokale servicecenter.
- Denne tilslutning kan opnås ved, at stikdåsen er tilgængelig eller ved indsætning af en kontakt i den faste installation, der foretages i henhold til installationsbestemmelserne

Tip Følg venligst denne vejledning, da garantien ellers ikke dækker nogen skade, der måtte opstå.

- Planforsænkede komfurer kan kun anvendes, hvis de er installeret i egnede underskabe og arbejdspladser, der overholde de relevante standarder. Dette giver tilstrækkelig beskyttelse med elektriske stød, som det kræves af godkendelsesorganet.
- Hvis det installerede komfur fungerer dårligt eller får revner:
  – Sluk alle kogezoner, og kontakt servicecentret.

⚠ Hvis der er revner i overfladen, skal komfuret slukkes for at undgå faren for elektrisk stød. Anvend ikke komfurpladen, før glasoverfladen er udskiftet.

⚠ Under tilberedningen må der aldrig bruges aluminumsfolie, produkter svøbt i aluminiumsfolie eller dybfrostmad i aluminiumskøkkengrej på komfurpladen.

⚠ Hvis elledningen beskadiges, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risiko.

Børnesikring

⚠ **ADVARSEL!** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes på afstand.

⚠ Dette komfur er ikke beregnet til, at små børn eller svagelige personer bruger det, medmindre de er under passende opsyn af en ansvarlig person, så det sikres, at de bruger komfuret på en sikker måde. Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med komfuret.

Kogezonerne bliver meget varme, når der laves mad. Derfor skal små børn altid holdes på afstand af komfuret. Selvom kogetoppen er udstyret med en kontrollås, kan overflader stadig være varme.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sanse- eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Sikkerhed ved brug

- Dette komfur kan kun bruges til normal kogning og stegning i hjemmet. Det er ikke udformet til forretnings- eller industriformål.
- Komfurpladen må ikke bruges til at opvarme lokalet.
- Vær forsigtig, når der tilsluttes el-apparater i nærheden af komfuret. Elledninger må ikke komme i berøring med den varme overflade.
- Overophedet fedt og olie bryder hurtigt i flammer. Hold øje med madlavningen, når der laves mad med fedt eller olie.
- Sluk for kogepladerne på kontakten efter brug og stol ikke på grydedetektoren.
- Hold altid styrepanelet rent og tørt.
- Stil aldrig brændbare genstande på komfuret.
- Der må ikke opbevares nogen som helst brændbare artikler eller spraydåser i skuffen lige under komfuret.
- Ledninger på elektriske apparater må ikke komme i berøring med de varme plader. Det kan beskadige komfuret og ledningens isolering.

Sikkerhed

Sikkerhed ved rengøring

- Mikrobølgeovnen skal betjenes med den yderste låge åbnet.
- Sluk altid komfuret før rengøring.
- Af sikkerhedsgrunde må komfuret ikke rengøres med dampstråle eller højtryksrenser.
- Rengør komfuret i overensstemmelse med vedligeholdelses- og rengøringsvejledning i den håndbog.
- Brug ikke damprenser ved rengøring af komfurets topplade.
- Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan få glasset til at gå i stykker.

Sådan undgås skader på komfuret

- Brug ikke kogearealet som arbejdsbord eller oplagringsplads.
- Vær forsigtig med hjørner og kanter, når gryder og pander flyttes rundt.
- Kogezonerne må ikke være tændte, når der står tomt køkkengrej på dem, eller hvis der ikke står noget på dem.
- Keramisk glas er hårdført og upåvirkelig af kraftige temperaturskift, men det kan gå i stykker. Det kan tage skade, hvis særligt hårde eller skarpe genstande falder ned på det.
- Vær meget forsigtig, hvis der benyttes støbejernskøkkengrej eller andet med grove kanter eller grater. Hvis de skubbes, kan det medføre ridser i glasset.
- Hvis der falder sukker eller noget med sukkerindhold ned på en varm kogezone og smelter, så fjern det straks, mens det stadigt er varmt. Hvis det får lov at køle af, kan det beskadige overfladen, når det fjernes.

  ⚠ **Vigtigt:** Man kan risikere at brænde sig, hvis glasskraberen benyttes på en varm kogezone!
- Hold genstande eller materialer, der kan smelte, f.eks. plastredskaber, aluminiumsfolie eller madfilm, væk fra den keramiske glasoverflade. Hvis sådanne andre materialer eller mad er smeltet på glasset, bør det også fjernes med det samme.

Bortskaffelse af gamle apparater

⚠ **ADVARSEL:** Før gamle apparater bortskaffes, bedes de venligst gøres ubrugelige, så de ikke udgør en farekilde.

Dette gøres af en en kvalificeret person, der afinstallerer apparatet fra strømforsyningen i huset.

Til beskyttelse af miljøet er det vigtigt, at udslidte apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med husstandsaffaldet.
- Kommunen eller miljømyndighederne giver oplysninger om indsamlingsdatoer eller offentlige losseplads er.

Bemærk: Fugt, der kommer fra eller optræder i nærheden af komfuret.

Fugten kan komme fra træværket og komfuret, når komfuret tages i brug første gang eller igen efter lang tids pause.

Dette er ikke en fejl ved komfuret.

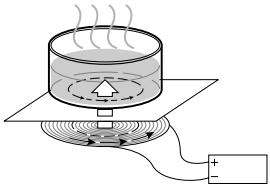
Induktion

Kogezonernes funktion

Der ligger en induktionsspiral under den keramiske kogeoverflade.

Dette skaber magnetfelter, der indvirker direkte på bunden af gryder og pander, modsat andre opvarmningsmetoder, der først varmer det keramiske glas op. Dette betyder at, **bunden af panden varmes op med det samme, hvilket sparer tid og energi.**

Eftersom den varme, der er nødvendig til madlavningen, opbygges i bunden af panden, bliver selve kogezonen knapt varm. Den får kun den varme, der reflekteres fra pandens bund.



Bemærk:

Hvis der ikke er køkkengrej på kogezonen, sker der ikke nogen overførsel af energi (opvarmning), og det forhindrer, at kogezonerne ved et uheld tændes.

Særlige bemærkninger om induktionskogezoner

- Videnskabelige undersøgelser har vist, at personer, der har en indopereret pacemaker normalt ikke påvirkes eller udsættes for risiko af vore induktionskogezoner.
  Afstand mellem krop og kogezone bør dog aldrig være mindre end 30 cm fra induktionsbrænderne.
- Elektromagnetiske felter kan påvirke elektroniske kredsløb og forstyrre bærbare transistorradioer.
- Læg ikke genstande, der har magnetstriber eller -bånd (f.eks. kreditkort, kassettebånd) på keramikglasoverfladen, når en eller flere af induktionskogezonerne er i brug!
- Læg ikke metalgenstand (f.eks. skeer eller låg) på induktionsoverfladen, da de kan blive varme, når induktionsoverfladen er i brug.

Noget køkkengrej frembringer lyde, når det anvendes på induktionskogezoner. Dette er ikke en fejl ved komfuret, og funktionen nedsættes ikke på nogen måde på grund af det.

Egnet køkkengrej til madlavning med induktion Zoner

Gryder og pander

- I princippet er alle gryder og pander med magnetisk bund egnede. Det drejer sig om stål-, stål-emalje- såvel som støbejernsgryder og -pander.
- Kvalitetsstål med en blandet metalbund (lagdelt bund, f.eks. Tefal med aluminium/kobberbund) egner sig kun til induktion, hvis producenten udtrykkeligt har anført dette. I så fald skal de have et magnetisk materiale i bunden.
- Hvis man ønsker at anvende en særlig type grej (f.eks. en trykkoger, simregryde, wok mv.), så vær opmærksom på producentens anvisninger, og brug ikke meget tyndt køkkengrej.

Egnethedstest

Hvis man ikke er sikker på, om et stykke køkkengrej er egnet til kogning eller stegning på induktionskogezonen, kan man undersøge følgende:

- Stil en gryde med lidt vand (3-5 mm) på kogezonen. Tænd kogezonen på fuld styrke (kontakt på 9).
  Forsigtig! Bunden på egnet køkkengrej bliver varm på få sekunder! Vandet skal komme hurtigt i kog.
- Man kan også undersøge det med en magnet. Hvis magneten bliver siddende på bunden af gryden eller panden, er den egnet til induktionskogezoner.

Egnet køkkenudstyr

Størrelse på køkkengrejet

Op til en vis grænse tilpasser induktionskogezonen sig selv til diameteren på køkkengrejets bund. Dog er der en mindstestørrelse, der afhænger af størrelsen af kogezonen.

Brænder	Min. / maks. diameter (cm)	Strøm / W (230 V 50 Hz)	
	18 – 23	Normal	2200
		Med booster	3300
	15 – 20	Normal	1900
		Med booster	2400
	15 – 20	Normal	1700
		Med booster	2400
	12 – 16	Normal	1400
		Med booster	1800
		Samlet:	7200

Automatisk detektering af køkkengrej i pladen

Induktionskogezonerne virker ikke, hvis der benyttes uegnet køkkengrej.

LED'en for den pågældende brænder lyser op, når IH'en er i funktion.

Men hvis IH-brænder ikke er i funktion, er LED'en for den pågældende brænder slukket. Hvis kogezonen er tændt uden egnet køkkengrej på den, slukker kogezonen automatisk af sig selv og brænderens LED er slukket.

Gryder og pander

Jo bedre gryde, jo bedre madlavningsresultater.

• Man kender gode gryder og pander på deres bunde. Bunden skal være så tyk og flad som muligt.



• Når der købes nye gryder og pander, skal man være særlig opmærksom på bundens diameter. Producenter anfører ofte kun overkantens diameter.

• Gryder med aluminums- eller kobberbund kan give en misfarvning på den keramiske glasoverflade, der kan være meget vanskelig eller umulig at fjerne.

• Vær meget omhyggelig, når der bruges støbejernsgryder eller gryder med ødelagt bund, der er grove eller har grater. Der kan komme ridser, hvis de skubbes hen over overfladen.

• Når en grydes bund er kold, buer den normalt lidt indad (konkav).

De må aldrig bue udad (konvekse).

• Hvis man anvender særligt kogegrej (f.eks. en trykkoger, simregryde, wok mv.), så vær opmærksom på producentens anvisninger.

Almindelige oplysninger

• Bunden skal altid være ren og tør.

• For at undgå grimme ridser på den keramiske glasoverflade bør man ikke skubbe gryder og pander rundt, men løfte dem i stedet, når de skal flyttes.

• Der kan opstå ridser fra sandskorn (f.eks. efter rengøring af grøntsager), der trækkes med gryden hen over kogefladen.

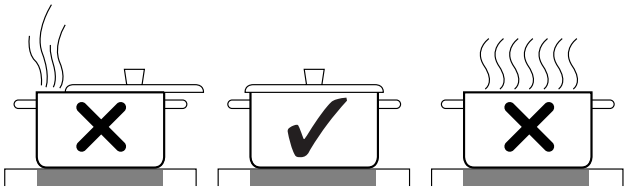
• Brug altid store gryder til retter med megen væde, så det ikke koger over.

Egnet køkkenudstyr

Energispareråd

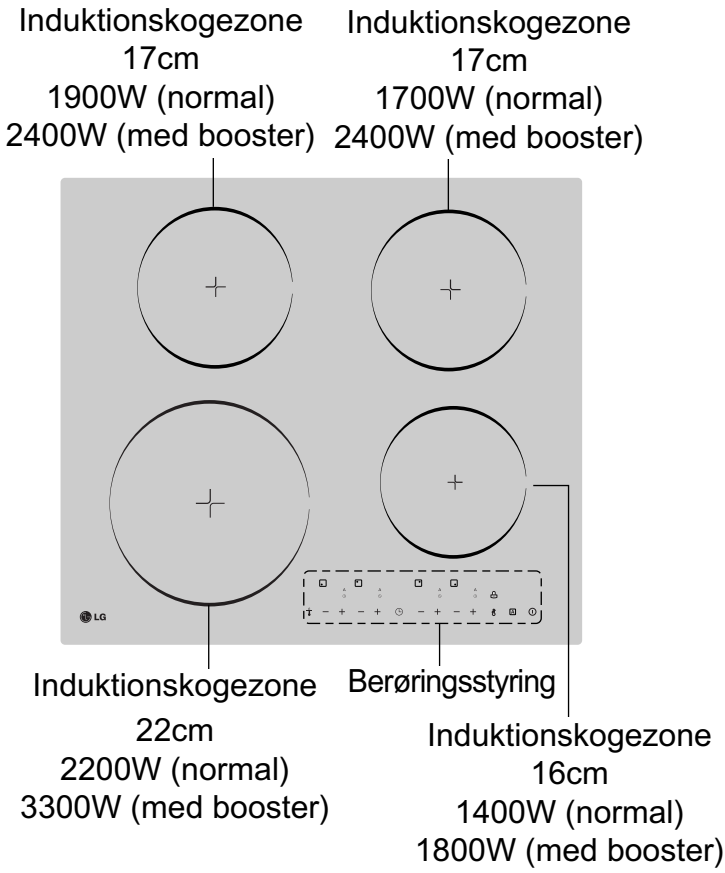
Der kan spares værdifuld energi ved overholdelse af følgende punkter:

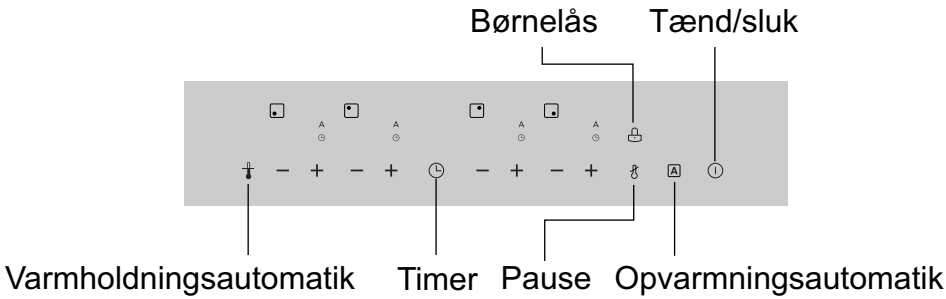
- Stil altid gryder og pander på pladen, før kogezonen tændes.
- Snavsede kogezoner og grydebunde øger strømforbruget.
- Når som helst det er muligt, så læg låget helt på gryder og pander, så de er helt dækkede.



Beskrivelse af komfuret

Kogezoner og -styring





Komfurets nøglefunktioner

- **Induktionskogezone:** Komfuret er udstyret med keramisk glas og induktionskogezoner. Induktionen opvarmer øjeblikkeligt bunden af køkkengrejet uden at opvarme den keramiske glaskomfurplade først.
- **Berøringsstyring:** Komfuret betjenes med berøringsstyring.
- **Nem rengøring:** Fordelen ved den glaskeramiske kogeflade og berøringsstyringen er den nemme adgang til rengøring.
  Den flade overflade er nem at rengøre.
- **Styre- og funktionsindikatorer:** De digitale indikatorer giver oplysninger om faste indstillinger, aktiverede funktioner, og også om resterende varme i den tilhørende kogezone.
- **Sikkerhedsafbryder:** En sikkerhedsafbryder sikrer, at alle kogezoner afbrydes, hvis tænd/sluk-tasten trykkes ned, men uden valg af strømstyrke inden for 10 sekunder.
- **Tænd/sluk:** Slukker og tænder for strømmen med én berøring.
- **Børnelås:** Med denne tast kan styrepanelet låses som børnesikring. Når tasten berøres igen, ophæves børnelåsen. Tasten skal nedtrykkes i 3 sekunder for at låse.
- **Booster:** Med denne tast kan strømmen til de relevante brændere øges midlertidigt.
- **Pause:** Denne tast sætter alle brændere på lav strøm.
- **Indikator for restvarme:** Der vises en (H) for restvarme i displayet, når en kogezone er så varm, at der er fare for at brænde sig. Efterhånden som brænderen afkøles, ændrer displayet sig til (h). Displayet forbliver tændt, indtil brænderen er tilstrækkeligt afkølet.
- **Timer:** Alle brændere kan slukkes automatisk med den indbyggede timer.
  Når kogetiden er udløbet, slukker kogezonerne automatisk.
- **Op(+) / Ned(-)**: Justér varmeindstillingen og timerindstillingen med disse taster.

- **Varmholdningsautomatik:** Med forreste venstre induktionskogezones temperaturkontrol kan den ønskede temperatur indstilles præcist til funktionen.
  Derudover aktiveres temperaturkontrolfunktionen ganske enkelt, når den korrekte temperatur nås, og derefter er al videre regulering automatisk.
- **Synlig LED:** Når induktionsbrænderen bruges, tændes en ring rundt om kogezonen. På den måde får man visuel hjælp til at følge status, når induktionsbrænderen detekterer køkkengrejet, eller når induktionsbrænderen opvarmer grejet, så viser ringen rundt om kogezonen funktionsstatus.
- **Opvarmningsautomatik(A):** Funktion, der automatisk varmer op i en kort periode.

Betjeningsvejledning

Før første ibrugtagning

Rengøring før brug

Tør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud og rengøringsmiddel til keramiske kogetoppe.

⚠ **Vigtigt:** Benyt ikke kaustiske og slidende rengøringsmidler! Det kan ødelægge overfladen.

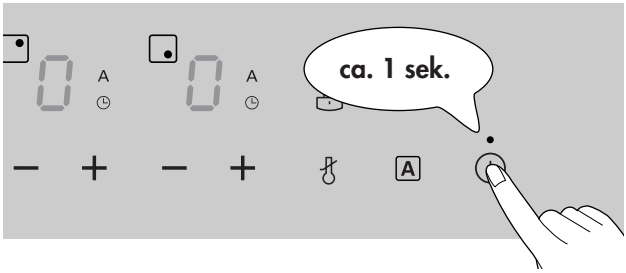
Betjening af komfurpladen

Berøringstaster til styring

En berøringstast aktiveres ved blot at give den et fast tryk med fingeren.

Sådan tændes komfuret

Hele komfuret tændes med "Tænd/Sluk"-tasten (⏻).
Berør "Tænd/Sluk"-tasten i ca. 1 sekund.
Dette vises (▮).



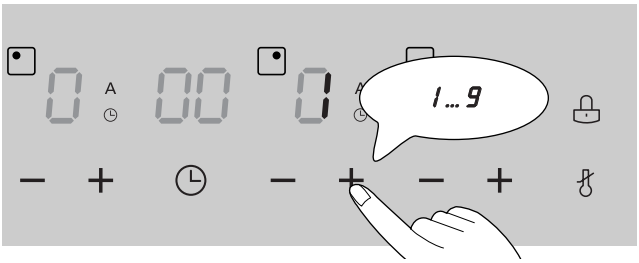
Det digitale display viser (▮) og indikatoren ved siden af "Tænd/Sluk" tændes.

Tip Når "Tænd/Sluk"-tasten er blevet berørt for at tænde komfuret, skal der vælges en af kogezonerne inden for ca. 10 sekunder ved hjælp af tast for den pågældende kogezone.

I modsat fald slukker komfuret igen af sikkerhedshensyn.

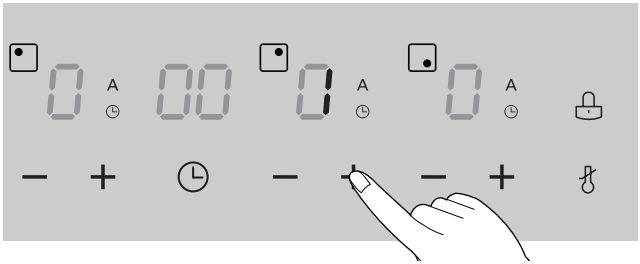
Valg af kogezone

Ved at berøre tasten for den pågældende kogezone (1) ,(9) kan man indstille og justere det ønskede effektniveau (+) til (-)



Indstilling af varmeniveau

Man vælger den ønskede kogezone og varmeniveauet ved at berøre den tilsvarende brænders (+) ,(-) tast.



Brug tasten (+) til at øge varmeniveauet og tasten (-) til at sænke det.

Betjeningsvejledning

Tip Når (-) berøres tilbage til nul, slukkes brænderne.

1. Indstilles hurtigt, når effektniveauet »0« vises på displayet.
   Berør tasten (+) eller(-).
   Den første gang (-) berøres, sættes varmeniveauet til (9).
   Den første gang (+) berøres, sættes varmeniveauet til (1).
   Ønsker man at slukke brænderen, berøres tasten (-), indtil effektniveau (0) vises.
2. For en hurtigere justering berøres en af tasterne (+) eller(-), indtil den ønskede værdi vises.
3. For at beskytte brugeren.
   Hvis en tast berøres i mere end 9 sekunder vises dette (EI) i timer-displayet. For at annullere (EI), berøres Tænd/Sluk-tasten. Dette gælder ikke for timer-tasten.

⚠ **Advarsel :** Komfuret har en indikator for restvarme for hver varmeplade.

Denne indikator vil fortælle, at dette område har været i brug og stadig afgiver varme nok til, at man kan brænde sig. Lad derfor være med at røre varmepladen, når indikatoren er tændt.

Selvom komfuret er slukket, vil indikatoren H/h forblive tændt, så længe varmepladen er varm.

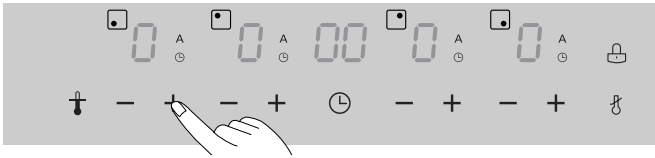
Boosterfunktion

Med boosterfunktionen kan man øge strømstyrken i induktionsbrænderen midlertidigt. Med denne funktion kan man f.eks. bringe en stor portion vand hurtigt i kog eller brune kød.

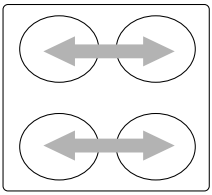
Indstil brænderen til det ønskede niveau.

Boosterfunktionen aktiveres ved at udføre følgende trin.

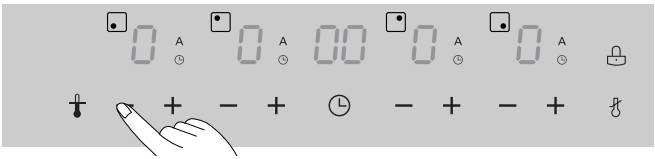
1. Indstil brænderen til det ønskede niveau (9).
2. Når den er indstillet, trykkes på tasten (+) for den pågældende zone, og brænderens display vil blinke cirkulært.



Tip Boosterfunktionen vil være aktiveret i højst 7 minutter. Efter boosterperioden skifter kogezonen automatisk tilbage til det oprindelige varmeniveau. Boosteren fungerer ikke på en brænder, hverken af de forreste eller bageste, hvis den allerede er tændt.



3. Berør tasten (-) for den pågældende zone. Det cirkulære blink forsvinder. Booster-funktionen er deaktiveret. I nogle tilfælde kan booster-funktionen deaktiveres automatisk for at beskytte komfurets indvendige elektroniske komponenter.

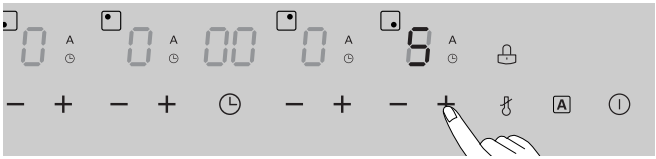


Opvarmningsautomatik

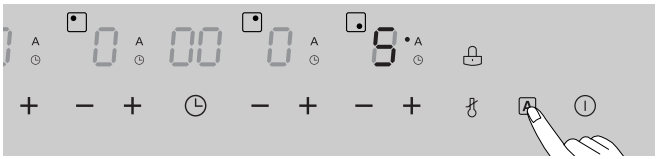
Alle fire kogezoner kan indledningsvist sættes til fuld strømstyrke i en kort periode. Det hjælper med til at varme gryden hurtigere op end ved normal strømstyrke.

Effektniveau	Varighed i minutter og sekunder (ca.)	Effektniveau	Varighed i minutter og sekunder (ca.)
1	1:15	6	7:40
2	1:40	7	1:40
3	2:10	8	2:10
4	3:00	9	–
5	5:05		

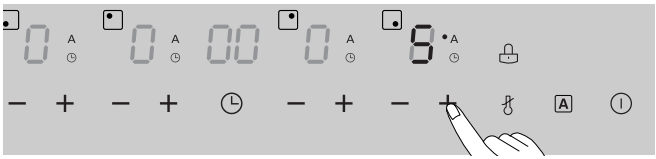
1. Man vælger den ønskede kogezone og varmeniveauet ved at berøre den tilsvarende brænders tast.



2. Berør tasten (A) for aktivering af opvarmningsautomatikken for denne kogezone.

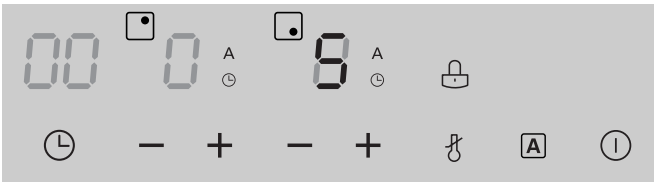


3. Indikatoren (•) vil blinke i displayet for den valgte kogezone. Derefter berøres tasten for valg af effektniveau for den valgte kogezone (-) ,(+) inden for 3 sekunder for at bekræfte opvarmningsfunktionen.



Tip Bekræftes der ikke inden for 3 sekunder, afbrydes opvarmningsautomatikken.

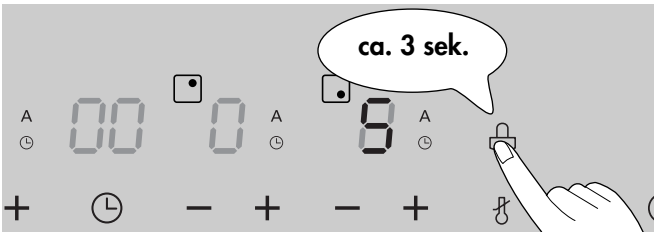
4. Når funktionen er færdig, forsvinder indikatoren (•), og brænderen arbejder ved det varmeniveau, der er valgt.



Opvarmningsautomatikken annulleres ved at berøre tasten »-, +« endnu en gang, hvorefter opvarmningen annulleres.

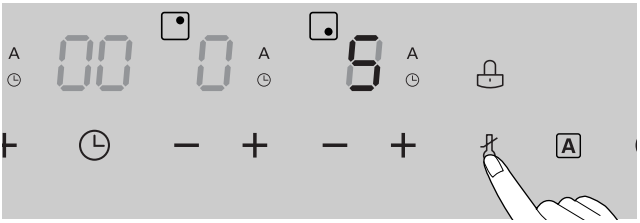
Børnelås

Med denne tast kan styrepanelet låses som børnesikring. Når tasten berøres igen i samme tidsrum, ophæves børnelåsen.



Pause

Ved at vælge pause-tasten, sænkes hver brænder til lav indstilling. Når pause deaktiveres, vender hver brænder tilbage til den oprindelige indstilling.

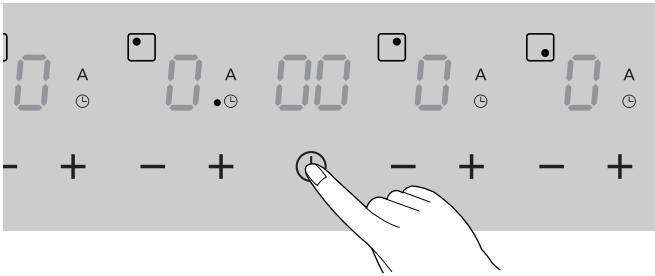


Tip Når denne tast berøres endnu en gang, deaktiveres pause, og hver brænder vender tilbage til den originale indstilling.

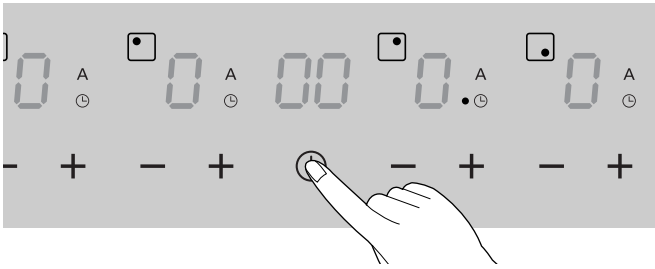
Timer

Varigheden for en tilberedning kan indstilles med den indbyggede timer for alle kogezoner. Når kogetiden er udløbet, slukker kogezonerne automatisk.

1. Berør tasten (⏲) (TIMER) for at aktivere timer-funktionen for en hvilken som helst kogezone.



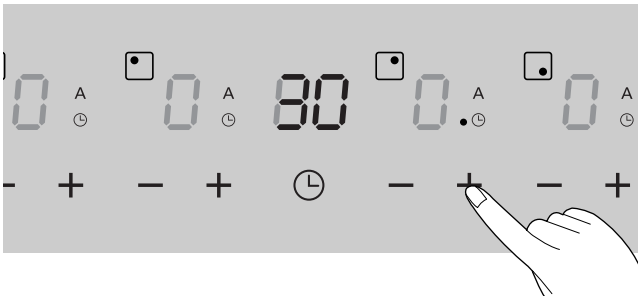
Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasten (⏲). Berør tasten (⏲) én gang, hvorefter timeren for den valgte brænder bevæger sig med uret.



Hvis ingen tast berøres inden for 3 sekunder, vil timer-indstillingen afbrydes.

Displayet for den valgte brænder vil blinke, mens timeren indstilles, og timeren kan indstilles, uden at en brænder er tændt.

2. Brug tast (+) eller (-) til at indstille eller justere den ønskede tid.



Efter få sekunder starter timeren automatisk og vil vise, hvor meget tid der resterer, før der slukkes.

Når kogetiden er udløbet, slukker kogezonen automatisk, og der lyder et signal.

Tip Timeren flytter sig hurtigere ved at lade fingeren hvile på tast (+) eller (-) indtil den ønskede tid er nået.

Hvis tasten (-) berøres først, vil tidsindstillingen starte ved 99 minutter; tasten (+) berøres først, vil tidsindstillingen starte ved 30 minutter.

Så længe tast (+) eller (-) berøres, forlænges eller afkortes tiden.

Visning af den resterende kogetid

Hvis timer-tasten berøres igen, viser den resterende kogetid for den valgte kogezone i timerens displayvindue.

Varmholdningsautomatik

Med forreste venstre induktionskogezones temperaturkontrol kan en ønsket temperatur indstilles præcist til funktionen.

Derudover aktiveres temperaturkontrolfunktionen ganske enkelt, når den korrekte temperatur nås, og derefter er al videre regulering automatisk.

Temperaturen på køkkengrejets bund indstilles ved hjælp af temperaturstyringen.

Dette virker kun med gryder og pander, der er egnede til brug på induktionskomfurer.

På denne måde kan man spare energi.

Sådan tændes for temperaturstyringen

Berør ikonerne » ( ) «. Der vises en ( ) i displayet.

Sådan slukkes for temperaturstyringen

Berør ikonerne » ( ) «. ( ) forsvinder fra displayet, og brænderen arbejder på det valgte effektniveau.

Tilpasning

< Kogning >

1. Sæt gryden på den venstre induktionskogezone.
2. For at koge, sættes kontakten på varmeindstilling 7.
   Når indholdet i gryden er kommet i kog, tændes for indstillingen af temperaturkontrollen.
   Berør ikonerne » ( ) «. Der vises en ( ) i displayet.
   Når der tilberedes retter, der indeholder varme væsker, justeres indstillingen som beskrevet, og til slut hældes ingredienserne i væsken.

< Grilning >

Varm aldrig madolie, fedt eller smør uden at holde det under opsyn.

Det kan bryde i brand!

1. Sæt gryden på den venstre induktionskogezone.
2. Opvarm olien i panden på varmeindstilling 8.
   Kontrollér, at stegepanden har nået den ønskede temperatur. Man kan undersøge oliens temperatur ved lægge brødkrummer i olien. Hvis de bruner, så er temperaturen passende. Tænd derefter for temperaturstyringen.
   Berør ikonerne » ( ) «. Der vises en ( ) i displayet.
3. Læg derefter ingredienserne ned i stegepanden.

< Stegning >

Varm aldrig madolie, fedt eller smør uden at holde det under opsyn.

Det kan bryde i brand!

Ved stegning skal man altid anvende egnet olie eller fedt, f.eks. vegetabilsk olie.

Stegning sker altid uden låg.

1. Sæt gryden på den venstre induktionskogezone.
2. Opvarm olien, fedtet eller smørret i panden på varmeindstilling 7.
   Kontrollér, at olien, fedtet eller smørret har nået den ønskede temperatur. Tænd derefter for temperaturstyringen. Berør ikonerne » ( ) «. Der vises en ( ) i displayet.
3. Læg derefter ingredienserne, der skal steges ned i olien, fedtet eller smørret. Når en portion er stegt, kontrolleres temperaturen med en trægrydeske. Vent indtil det syder omkring skeen igen, før næste portion steges.

Forslag til temperaturstyringen

Ved kogning med temperaturstyring, skal der altid bruges låg til gryden. På denne måde kan man spare energi.

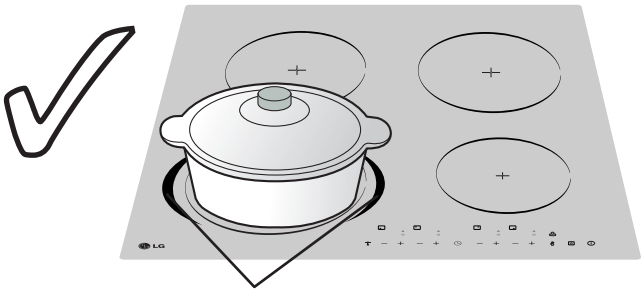
Betjeningsvejledning

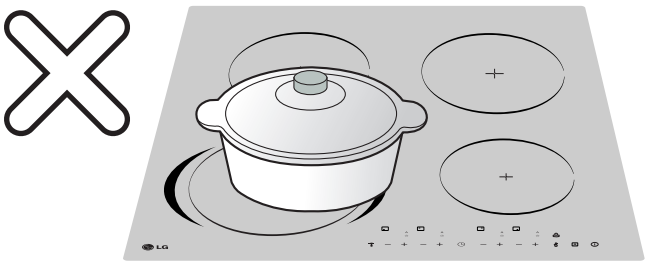
Problemer i beskrivelsen af varmholdningsautomatikken	Mulige årsager eller måder til afhjælpning
Vandet koger ikke rigtigt.	• Ved kogning med varmholdningsautomatikken kommer der ingen bobler, som der plejer at gøre, da temperaturen holder sig lige under kogepunktet. Denne temperatur er ikke høj nok til kogning.
Maden koges for meget.	• Næste gang nedsættes kogetiden, eller der vælges en lavere indstilling for kvik-kogning.
Når grillen bruges, bliver panden ikke varm nok.	• Næste gang øges forvarmningstiden.
Når grillen bruges, bliver panden overophedet.	• Næste gang nedsættes forvarmningstiden.
Temperaturen er for lav til stegning	• Næste gang øges forvarmningstiden.
Temperaturen er for høj til stegning	• Næste gang nedsættes forvarmningstiden.

Synlig LED

Når induktionsbrænderen bruges, tændes en ring rundt om kogezonen. På den måde får man visuel hjælp til at følge status.
Når induktionsbrænderen detekterer køkkengrejet, eller når induktionsbrænderen opvarmer grejet, så viser ringen rundt om kogezonen status.

1. I tændt tilstand blinker den synlige LED for alle brændere tre gange.
2. LED'en for den pågældende brænder lyser op, når IH'en er i funktion. Men hvis IH-brænder ikke er i funktion, er LED'en for den pågældende brænder slukket. Hvis kogezonen er tændt uden egnet køkkengrej på den, slukker kogezonen automatisk af sig selv og brænderens synlige LED er slukket.
3. For at beskytte brugeren. Stil en gryde på området vist ved den synlige LED, hvor der er mulighed for fejl E2. Brug egnet gryde i kogezoneområdet. Stil ikke gryden på området for den synlige LED.





Anvendelsesmåder, borde, råd

Diagram til indstilling af kogezonerne

Varmeindstilling		egnet til
9 eller booster	Opvarmning	Bringe væsker i kog.
7-9	Kraftig Bruning Friturestegning	Bruning af kød, opvarmning af olie til friturestegning eller sautering. Fortsættelse af hurtigkogning ved store mængder væske.
6-7	Bagning Stegning	Stegning af kød, schnitzler, cordon bleu, koteletter, pandekager, rissoler, roux (skysovs),let stegning, stegte pølser, lever, æg.
4-5	Kogning	Tilberedning af større portioner mad, sammenkogte retter og supper, dampning af kartofler, kogning af kødfond eller bouillon
3-4	Dampning	Dampning af grøntsager eller braisering af kød, kogning af risengrød
2-3	Simring	Simring af ris- eller mælkebaserede retter, dampning af mindre mængder kartofler eller grøntsager, opvarmning af færdigretter.
1-2	Smeltning	Luftige omeletter, egg royale, hollandaisesauce, til at holde fisk varme, smelte smør, chokolade, husblas
0		Slukket

Bemærk:

Varmeindstillingen anført i tabellen ovenfor er kun vejledende, som man kan henholde sig til. Man skal blot justere varmeindstillingerne efter køkkengrej og ingredienserne.

Automatisk tidsbegrænser

Hvis et element er i konstant anvendelse i lang tid, uden at indstillingen er blevet ændret, aktiveres den automatiske tidsbegrænser.

Derefter indstilles effektniveauet (0) automatisk.

Berøring af (+) eller (-) vil nulstille brænderen. Følgende tabel viser den automatiske tidsbegrænsers aktiveringstider.

*** Induktion**

Varmeindstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
maks.	10t	5t		4t	3t		2t	1t	

*** Automatisk styring af effektniveau**

Det viste effektniveau kan afvige fra det faktiske effektniveau i det høje temperaturområde.

For at undgå, at komfurpladen overophedes, styres effektniveauet automatisk

Rengøring og pleje

Rengøringsindsatsen ved glaskeramiske induktionskogeflader er betydeligt mindre end ved kogeflader med stråleopvarmning:

- Induktionskogezonen reagerer hurtigere, når der skrues ned og op. Overkogning og brændt mad undgås i vidt omfang.
- Temperaturerne på den glaskeramiske overflade er tydeligt lavere med induktion, end med konventionel stråleopvarmningssystemer.



Da varmen genereres i køkkengrejet, brænder mad eller ingredienser på den glaskeramiske overflade ikke så hårdt på.



Vigtigt: Rengøringsmidler må ikke kommes på den varme glaskeramiske overflade! Alle rengøringsmidler skal fjernes med rigeligt rent vand, da de kan virke ætsende, når pladen næste gang bliver varm!

Brug ikke skrappe rengøringsmidler, såsom grill- eller ovnspray, kraftige skuremidler eller slibemidler til pander.



Rengør den glaskeramiske overflade efter hver brug, når den mærkes lun eller kold. På denne måde undgås det, at det spildte brænder på.

Fjern kalkpletter og mærker efter vand, fedtpletter og misfarvning med metalskær ved hjælp af et stålrenseblad til glaskeramik, der fås i handlen.

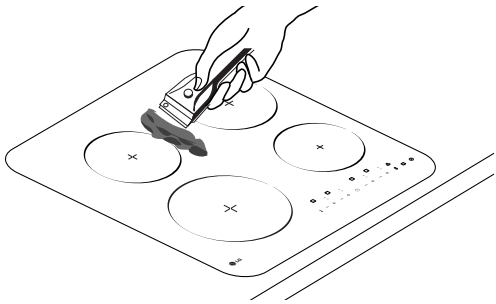
Let tilsmudsning

1. Tør den keramiske glasoverflade med en fugtig klud og en smule rengøringsmiddel til kogetoppe.
2. Tør efter med en ren klud. Der må ikke være rester af rengøringsmidlet på overfladen.
3. Rengør omhyggeligt hele den glaskeramiske kogeflade én gang om ugen med et stålrenseblad til glaskeramik, der fås i handlen.
4. Tør derefter den glaskeramiske overflade med rigeligt med rent vand, og tør efter med en ren fnugfri klud.

Sejt skidt

1. Mad, der er kogt over eller stædige sprøjt, fjernes med en glasskraber.
2. Sæt glasskraberen i en vinkel mod den glaskeramiske overflade.
3. Fjern skidtet ved at skubbe bladet hen over området.

Tip Der kan fås glasskrabere og rensere til keramisk glas, f.eks. CERA CLEAN, cerafix, sidol til ceran+stål, hos den lokale isenkræmmer.



Rengøring og pleje

⚠ Problematisk snavs

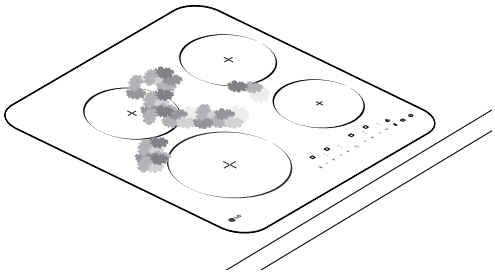
1. Fjern straks sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie, eller andre materialer, der kan smelte, med en glasskraber, og mens det stadigt er varmt.

   ⚠ **Vigtigt:** Man kan risikere at brænde sig, hvis glasskraberen benyttes på en varm kogezone!

2. Rengør derefter komfurpladen normalt, når den er afkølet.

Tip Hvis kogezonen, hvor noget er smeltet, allerede er afkølet, varmes den op igen med henblik på rengøring.

Ridser eller mørke mærker på den glaskeramiske overflade, der skyldes køkkengrej med skarpe kanter, kan ikke fjernes. De ødelægger dog ikke komfurpladens funktion.



Installeringsvejledning

Tekniske data

⚠ **Vigtigt!** Det nye komfur må kun installeres og tilsluttet af **en godkendt fagmand.**

Følg venligst denne vejledning, da garantien ellers ikke dækker nogen skade, der måtte opstå.

Komfurets dimensioner

Bredde	578mm
Dybde	527mm
Højde	48mm

Dimensioner for udskæringer i bord

Bredde	560mm
Dybde	500mm
Hjørneradius	5mm

Kogeringe

Stilling	**Diameter**	**Strøm**
Forreste venstr	220mm	2200 W (med booster 3300 W)
Bageste venstre	170mm	1900 W (med booster 2400 W)
Bageste højre	170mm	1700 W (med booster 2400 W)
Forreste højre	160mm	1400 W (med booster 1800 W)

Bemærk: Det opgivne strømforbrug kan variere efter køkkengrejets størrelse og materialer.

Tilslutningsspænding	220-240 V 1AC/2NAC 50 Hz
Maksimal tilsluttet ydelsesbelastning	7,2 kW

Installeringsvejledning

Forordninger, standarder, direktiver

Dette komfur overholder følgende standarder:

- EN 60335-1 og EN 60335-2-6
  om sikkerhed vedrørende elektriske apparater til husholdningsbrug og tilsvarende formål og
- EN 60350
  Metoder til måling af ydelse.
- EN 55014-2
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
  om grundlæggende krav til elektromagnetisk kompatibilitet (EMC-direktivet)

Dette komfur er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

CE

- 73/23/EØF af 19.2.1973 (lavspændingsdirektivet)
- 89/336/EØF af 3.5.1989 (EMC-direktivet, inkl. ændringsdirektiv 92/31/EØF).
- 93/68/EØF Fællesskabets mærkningsdirektiv

Sikkerhedsvejledning til installatøren

- Der skal indsættes en anordning i den elektriske installation, der muliggør, at apparatet kan afbrydes fra strømmen på alle poler med en kontakt, der åbner mindst 3 mm. Egnede isolatorer inkluderer ledningsafbrydere, sikringer (sikringer med gevind skal fjernes fra holderen), jordfejlsudløsere og kontaktorer.

⚠ • Med hensyn til brandbeskyttelse, svarer dette apparat til type Y (EN 60335-2-6).
Kun denne type apparat kan installeres med et højt skab eller væg på den ene side.

- Der må ikke være skuffer under komfurpladen.
- Installeringen skal sikre mod stød.
- Køkkenelementet, som apparatet monteres i, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mod fugt, skal alle savede overflader lukkes med en egnet forsegler.
- På flisebelagte arbejdsoverflader skal samlingerne i det område, hvor komfurpladen sidder, være helt fyldt op med fugemasse.
- På natur-, kunststens- eller keramiske plader skal de fjederbelastede låse hæftes med egnet kunstharpiks eller flerkomponentlim.
- Sørg for, at forseglingen er ordentligt på plads mod arbejdspladen uden åbninger. Der må ikke påføres ekstra silikoneforsegling. Dette vil gøre afmonteringen vanskeligere i forbindelse med servicering.
- Komfurpladen skal trykkes op nedefra, når den tages ud.
- Rengør arbejdspladen inde i udskæringen.
- Oprindeligt sidder der forseglingstape på det keramiske glas.

Installeringsvejledning

El-tilslutning

Før tilslutning kontrolleres, at komfurets nominelle spænding, det er den spænding, der står på specifikationspladen, svarer til den spænding, der er til rådighed.

Mærkepladen sidder på komfurets nederste ramme.

⚠ Sluk for strømmen ved hovedkontakten, før komfurets kabler tilsluttes husets kredsløb.

Varmeelementets spænding er 230V~ vekselstrøm. Komfuret kan sagtens arbejde med 220 V~ og 240 V~ vekselstrøm.

Komfuret tilsluttes strømmen ved hjælp af en anordning, der tillader at det afbrydes fra strømmen på alle poler med en kontakt, der åbner mindst 3 mm, f.eks. automatisk ledningsafbryder, jordfejlsafbryder.

Der skal bruges et kabel af typen H05SS-F (180 °C) eller højere værdi ved tilslutning til hovedstrømmen.

Tilslutningen skal udføres som vist i diagrammet.

Forbindelserne skal monteres i overensstemmelse med det relevante tilslutningsdiagram. Jordledningen sluttes til klemme (⏚).

Jordledningen skal være længere end de ledninger, der bærer den elektriske strøm.

Kabelforbindelserne skal udføres i overensstemmelse med regulativerne, og tilslutningsklemmernes skruer strammes forsvarligt.

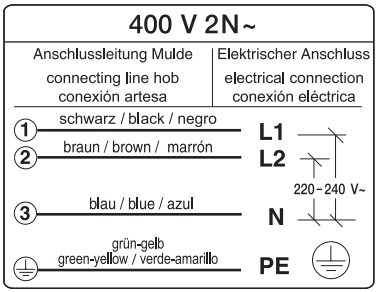
Endelig skal tilslutningskablet sikres med en ledningsholder og dækslet lukkes med et fast tryk (låses).

Før der tændes første gang, skal alle beskyttelsesfilm eller klistermærker fjernes fra den glaskeramiske overflade.

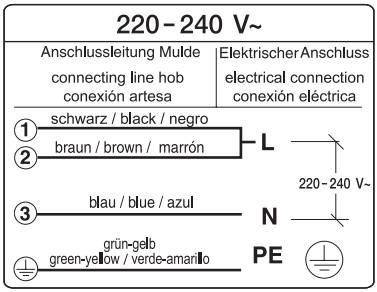
⚠ Så snart der er tilsluttet til strømmen, kontrolleres at alle kogezoner er klar til brug ved kort at tænde hver af dem på maksimum.

Tip Når der endelig sættes strøm til komfurpladen, vil displayet vise et blinkende H. Dette sker også efter strømafbrydelse.

- **Ved trefaset (brug tofaset)**



- **Ved enfaset**

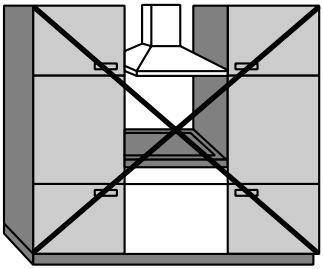


<Fig. 1>

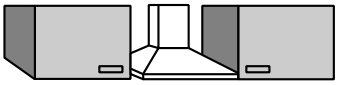
⚠ **Advarsel:** Vær opmærksom på (overensstemmelse) i fase- og nulledningsfordeling mellem husets installation og apparatet (tilslutningsdiagram), ellers kan der ske skade på komponenterne.
Der vil ikke blive accepteret garantireklamation ved manglende funktion på grund af ukorrekt installering.

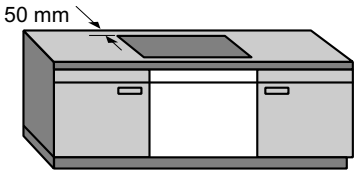
⚠ Tilslutningsboksen skal være i overensstemmelse med de elektriske specifikationer og tolerancetemperatur for komfurpladen. Derudover skal den være certificeret.

Installeringsvejledning

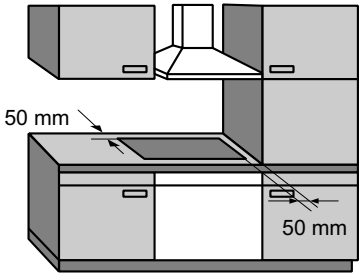


Forbudt!

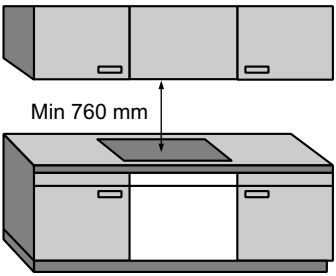




OK !

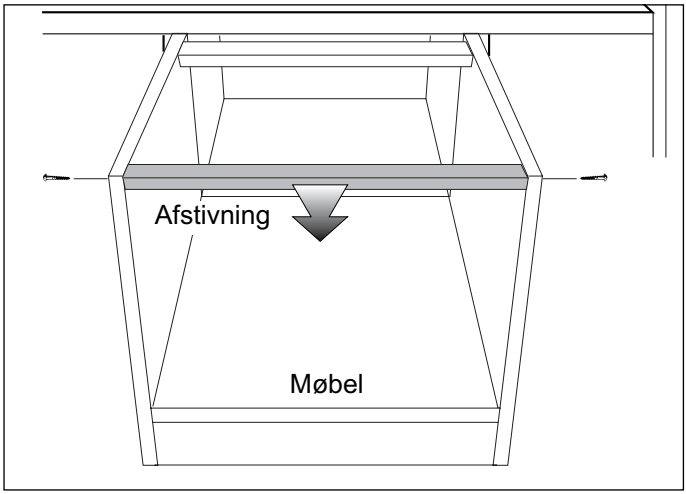


OK, men anbefales ikke!



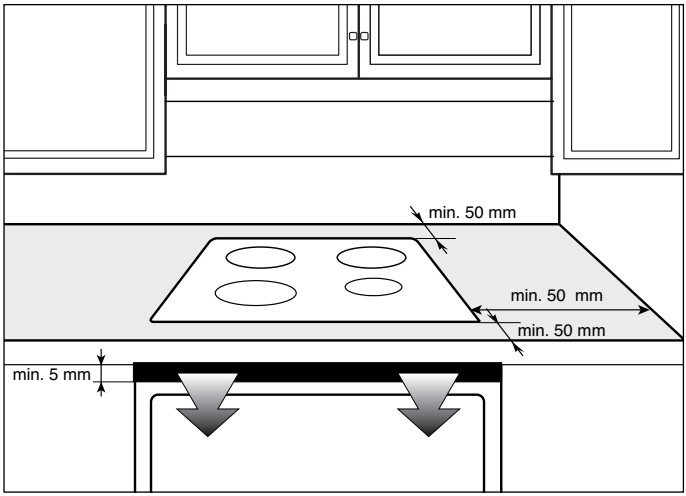
OK, men overhold mindste afstand!

Indbygning



<Fig. 2>

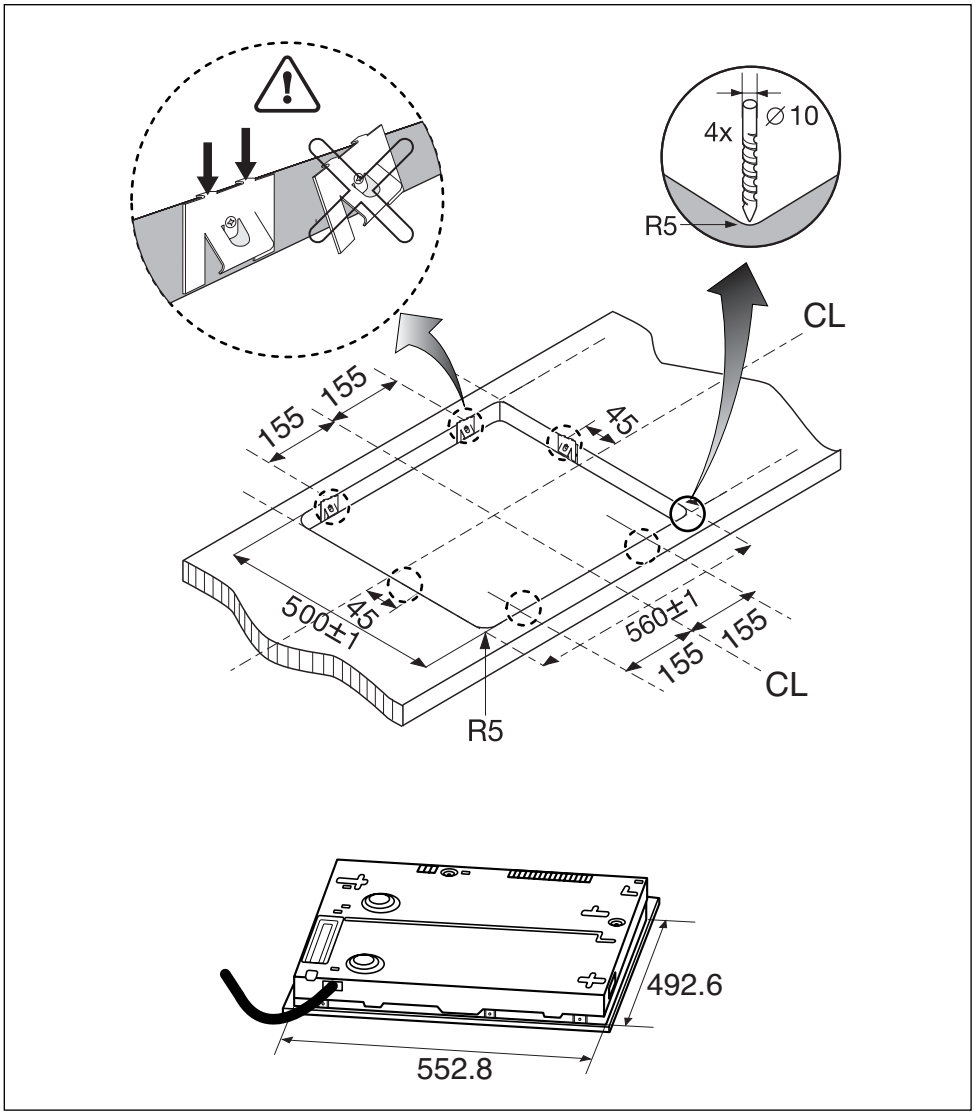
Fjern afstivningen fra køkkenelementet, så komfuret kan få luft tilført.



<Fig. 3>

Følg fig.3 for min. krævede afstande på fladen.

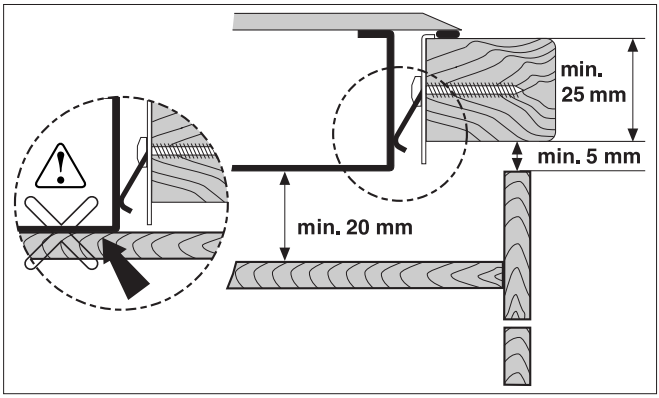
Installeringsvejledning



<Fig. 4>

Udskæring til hus og placering af monteringsbøjler.

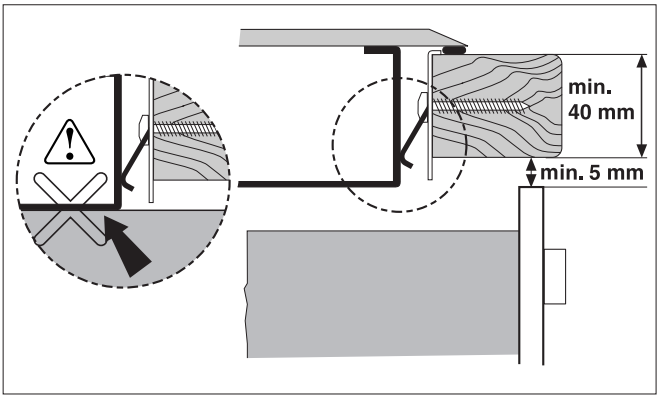
Brædtet monteres under komfurpladen.



<Fig. 5>

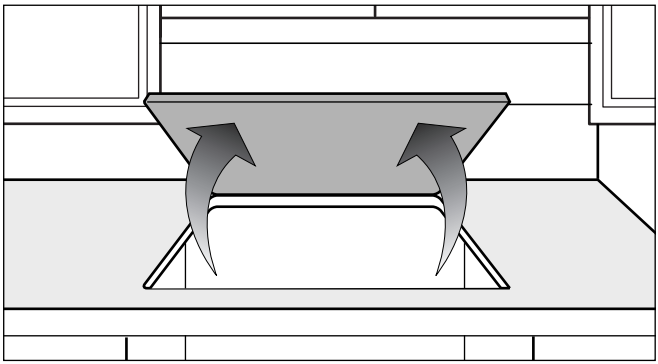
Komfurpladen sættes ned i udskæringen, som vist i fig. 5.

Forsigtig! Det er meget vigtigt at holde en afstand på 20 mm mellem komfurpladens hus og brændbare overflader.



<Fig. 6>

Sørg for, at komfurpladen sidder helt på plads og med skumtape trykket sammen mod bordets top.



<Fig. 7>

Komfurpladen fjernes ved at trykke den ud fra neden af.

Fejlfinding

Der er ofte en simpel forklaring på fejlfunktion. Læs venligst den medfølgende vejledning, før der ringes efter eftersalgsservice:

Problembeskrivelse	Mulige årsager eller måder til afhjælpning
Komfurpladen virker ikke.	• Se nedenfor. – Hovedsikring (sikringskasse). (Hvis sikringen springer flere gange, tilkaldes en autoriseret elektriker). – Tilslutning og hovedkontakt. – Vælg den tilhørende kogezone. – Den ønskede varmeindstilling vælges.
Kogezonen kan ikke tændes.	• Se nedenfor. – Oplåsning – Berøringstasterne er delvist dækket af en fugtig klud eller væske. – (E1) skærm: Jf. (E1)displaymenuen.
Komfurpladens induktion virker ikke korrekt.	• Sådan bruges induktionskogezonen. Der er en grænse for, hvilken størrelse gryde eller pande, jf. side (9~10) [Egnet køkkengrej til madlavning med induktion]. • Hvis komfurpladen står oven på ovnen, kan varmesikringer forhindre at den benyttes, mens ovnen selvrenser.
Styring virker forkert	• Kontroller venligst, at der ikke er uønskede genstande på styrepladen.

Fejlfinding

<table>
<tr><th>Problembeskrivelse</th><th>Mulige årsager eller måder til afhjælpning</th></tr>
<tr><td>Indikator viser (E)</td><td>• Kontroller at husets sikringer er relevante for komfuret. Kontroller, om der har været strømafbrydelse.
Styrepanelet er meget snavset, der er mad på, eller der ligger en genstand på styrepanelet. Tør styrepanelerne omhyggeligt af, eller fjern genstanden. Berør det pågældende styrepanel. Det blinker ikke mere.
<table>
<tr><th>Display</th><th>Fejl</th><th>Handling</th></tr>
<tr><td>E1</td><td>Berøring stiden er for lang.</td><td>Hvis en tast holdes nede i mere end 9 sekunder uafbrudt, vises denne meddelelse (dette gælder ikke timeren. Og hvis der ligger vand eller en metalgenstand på tasten, vises meddelelsen også. Dette forhindrer, at vand etc. kan starte en funktion. For at annullere (E1), trykkes på tasten Tænd/Sluk, hvorefter vand eller metalgenstande fjernes.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Problembeskrivelse</th><th>Mulige årsager eller måder til afhjælpning</th></tr>
<tr><td>Indikator viser (E)</td><td>
<table>
<tr><th>Display</th><th>Fejl</th><th>Handling</th></tr>
<tr><td>E2</td><td>Synlig LED temperatur er for høj.</td><td>Hvis temperaturen for den synlige LED er over det specificerede, vises denne meddelelse.
Annuller (E2) ved at fjerne gryden på det område, der dækkes af LED'en og tryk på Tænd/Sluk-tasten.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Fejlfinding

Problembeskrivelse	Mulige årsager eller måder til afhjælpning
Indikator viser (F)	• (F) display og tal Hvis en (F) og tal vises i displaypanelerne, angiver det en fejl i elektronikken. Sluk komfurpladen og tænd igen ved hælp af huset hfi-relæ eller hovedafbryderen ved sikringskassen. Tilkald eftersalgsservice, hvis dette display vises igen.
Blink (H)	• Når der tændes første gang, eller når der har været strømafbrydelse. Berør Tænd/Sluk-tasten for at ordne det. (H) blinker i 90 minutter, hvis Tænd/Sluk-tasten ikke berøres.
Boosteren virker ikke.	• Boosteren annulleres, hvis den højre induktionsbrænder aktiveres. Boosteren fungerer ikke, hvis den højre brænder allerede er tændt.

⚠ Reparationer

Reparationer kan kun udføres af serviceteknikere.

Service

Emballage og gamle apparater

Det nye komfur var beskyttet af egnet emballage på vejen frem til køberen. Alle materialer, der er brugt hertil, er miljøvenlige og kan genbruges. Bidrag til miljøbeskyttelsen ved at bortskaffe emballagen på passende måde.

Gamle apparater er ikke værdiløst skrald.

Miljøbevidst genbrug kan give genanvendelse af værdifulde råmaterialer.

Før det gamle komfur bortskaffes, bør man sørge for, at det ikke kan bruges, ved at mærke det med et klistermærke, der siger: »Forsigtig - Affald«.

Opdaterede oplysninger om, hvorledes det gamle komfur og emballagen fra det nye skal bortskaffes, kan fås fra forhandleren eller de lokale myndigheder.

Kontakt servicecentret

Opgiv venligst modelnavn for komfuret, når servicecentret kontaktes. Mærkepladen sidder under komfuret. Ved kontakt, skal vi vide.

- Deres navn
- Adresse og postnummer
- Telefonnummer
- Klare og præcise oplysninger om fejlen
- Modelnr. og serienr..



Sådan smider du dit gamle apparat ud

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Trykt i Korea