

## DA - Monterings- og brugsanvisning

Sørg for omhyggeligt at overholde alle anvisningerne i denne manual. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, som opstår på grund af manglende vedligeholdelse af anvisningerne i manualen. Apparatet må kun anvendes i en husholdning til tilberedelse af fødevarer. Anden form for anvendelse er forbudt (fx til opvarmning af miljøet). Fabrikanten påtager sig intet ansvar for utilsigtet brug eller for forkert indstilling af apparatet.

Kogepladen kan have et anderledes udseende end det viste i denne vejledning, men anvisningerne til brug, vedligeholdelse og installation er de samme.

Det er vigtigt at opbevare denne brugsanvisning, så du altid lige kan slå op i den. Såfremt apparatet sælges, overdrages eller ved flytning bør du sikre dig, at brugsanvisningen følger med apparatet.

! Læs disse anvisninger omhyggeligt: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.

! Foretag ingen ændringer af de elektriske installationer i produktet.

! Før installationen foretages, skal det tilskrives, at alle apparatets dele er intakte og uden skader. I modsat fald skal du kontakte din forhandler og afvente med at installere apparatet.

**Bemærk:** Dele, der er markeret med symbolet (\*), er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller som kan købes separat.



### Advarsel

Pas på! Overhold omhyggeligt de følgende anvisninger:

-Apparatet skal være frakoblet strømforsyningen, før der udføres installationsarbejde.

-Installation og vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret elektriker i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger og i henhold til gældende lokale sikkerhedsforskrifter. Foretag ingen reparation eller udskiftning af dele på apparatet, hvis dette ikke er anvist i brugsanvisningen.

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

- Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.

- For personer, der bruger en hjerte-pacemaker eller andre aktive remedier, er det vigtigt at sikre sig, at denne stimulator er kompatibel med apparatet, før induktionsvarmepladen bruges.

-Under og lige efter brugen skal du undgå at røre ved apparatets varmelegemer.

-Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets komponenter er tilstrækkeligt afkølede.

-Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed.

-Overophedede fedtstoffer og olie kommer nemt i brand. Overvåg tilberedningen af madvarer, der indeholder meget fedt eller olie.

- Rengøring og små vedligeholdelsesindgreb, som brugeren selv må foretage, må ikke udføres af børn, med mindre de er under opsyn af en ansvarlig voksen.

-Det er påkrævet at installere en skilleplade i rummet under apparatet (medfølger ikke).

-Hvis overfladen hælder til en side, skal du straks slukke det for at undgå elektrisk stød.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i gang ved hjælp af et eksternt tidsur eller af et fjernbetjeningssystem.

-Tilberedning af madvarer med olie eller fedtstoffer kan være farligt og forårsage antændelse, hvis det ikke foregår under opsyn.

- Tilberedningen af maden skal overvåges. Når tilberedningen er ved at være færdig, skal den overvåges konstant.

- Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand. Sluk apparatet og kvæl flammerne med fx et låg eller et brandtæppe.

**Brandfare:** Anbring ingen genstande på kogepladens overflade.

-Brug ikke damprensere til rengøring.

-Anbring ikke metalgenstande som fx knive, gaffler, skeer eller låg på kogepladens overflade, da de vil blive meget varme.

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér på datapladen (der befinder sig nederst på apparatet) at spænding og effekt svarer til strømforsyningens, og at tilslutningsstikket er af passende type. I tvivlstilfælde bør du forhøre dig hos en autoriseret elektriker.

### Vigtigt:

- Efter brugen skal kogepladen slukkes på den dertil indrettede kontakt, du må ikke blot stole på indikatoren for gryderne.

- Undgå at væsker koger over ved at sænke varmen, når du skal koge eller opvarme væsker.

Dele apparat er markeret i overensstemmelse med EU-direktivet 2002/96/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved at tilslutte, at produktet bortskaffes på korrekt måde, hjælper brugeren med at forhindre de mulige negative konsekvenser for miljø og helbred.



Dette symbol på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal indleveres til et dertil beretning opsamlingspunkt med henblik på genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Sørg for at bortskaffe produktet i henhold til de lokale forskrifter for affaldsbehandling. For yderligere oplysninger om behandling, indsamling og genbrug af dette produkt kan du kontakte dine lokale myndigheder, der tager sig af husholdningsaffald, eller den forretnings, hvor du har købt produktet.

Dette apparat er beregnet til kontakt med fødevarer og overholder (EU)-direktivet 1935/2004. Det er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne i "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EU (der erstatter direktivet 73/23/EF med efterfølgende ændringer), samt beskyttelsesforskrifterne i "EMC-direktivet" 2004/108/EU.

- Lad ikke varmelegemerne være tændte, hvis der står tomme gryder eller pander på dem, eller hvis der ikke står nogen.

- Sluk den pågældende varmezone, når tilberedningen er afsluttet.

- Brug aldrig aluminiumsfolie til tilberedningen, og anbring aldrig produkter i aluminiumsemballage direkte på pladen. Aluminiumsfolie smelter og vil i så fald beskadige apparatet permanent.

- Opvarm aldrig en dåse eller en blikdåse med madvarer uden at have åbnet den først: Den vil kunne eksplodere!

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

- Brug af en højere effekt, som fx Booster-funktionen, er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som fx stegeolie. Den alt for høje varme kan være farlig. I disse tilfælde tilrådes det at anvende en lavere effekt.

- Beholderne skal anbringes direkte og centrert på kogepladen. Der må under ingen omstændigheder anbringes andre genstande mellem gryden og kogepladen.

- I tilfælde af meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på den pågældende kogezone.

## Anvendelse

Tilberedningssystemet på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldet magnetisk induktion. Den grundlæggende egenskab i systemet består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

**Fordele:**  
Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er din induktionsplade:

- Mere sikker: lavere temperaturer på glasoverfladen.
- Hurtigere: lavere opvarmings tid af fødevarer.
- Mere præcis: pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring.
- Mere effektiv: 90 % af energiforbruget omdannes til varme. Så snart gryden fjernes fra pladen, afbrydes varmetransmissionen øjeblikkeligt, så du undgår unødvendig varmeudvikling.

## Kogegrej til tilberedningen



**Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for**

**Vigtigt:**  
For at undgå permanente skader på pladens overflade må du aldrig bruge:

- beholdere, hvor bunden ikke er fuldstændigt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med ru bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

## Kogegrej, du allerede har

Tilberedning med induktionsvarme anvender magnetisme til at frembringe varme. Kogegrejet skal derfor indeholde jern. Du kan selv kontrollere, om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet. Kogegrejet er ikke egnet, hvis det ikke er magnetisk.

**Anbefalet diameter på kogegrejets bund**  
**VIGTIGT:** Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezoneerne ikke.

Du kan finde den påkrævede diameter for gryden for hver enkelt kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

## Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- anvende kogegrej med en bundstørrelse, der svarer til kogezonens størrelse.

- udelukkende anvende kogegrej med flad bund.
- lægge låget på gryden under tilberedningen, hvis det er muligt.
- tilberede grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at formindske tilberedningstiden.
- Hvis du bruger en trykkoger, formindskes energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
- Anbring gryden midt på den pågældende kogezone på pladen.

## Installation

**Både den elektriske og mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.**

Induktionspladen er fremstillet med henblik på anbringelse på en arbejdsflade (tykkelse 3-6 cm)  
Minimumsafstanden mellem kogepladen og vægge skal være mindst 5 cm i front og mindst 10 cm på siderne.



## Elektrisk tilslutning

Fig. 2

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
- Kontrollér, at den angivne spænding på datapladen nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
- Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelse er påkrævet ved lov.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være 4 mm<sup>2</sup>.
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over rumtemperaturen.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet, og tilslutningen til elnettet skal derfor ske med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand under kategorien overspænding III, og denne skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

**Pas på!** For strømforsyningen tilsættes igen for at kontrollere, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, om strømforsyningskablet er monteret korrekt.

**Pas på!** Udskitning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker.

## Montering

### Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet skal du kontakte forhandleren eller vores Kundeservice, før installationen igangsættes.
- Kontroller, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- Kontroller emballagen for at sikre, at der (også) transporteres ikke befugtede eller beskadigede komponenter (som fx poser med skruer, garantibevis osv.). Tag det i så fald ud og opbevar det.
- Kontroller, om der findes en egnet stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

### Forberedelse af køkkenelementet:

- Da produktets understel ikke må være tilgængelig efter installationen, skal der altid installeres en adskillelsesplade (mhp. beskyttelse) under kogepladen (medfølgende ikke sammen med produktet), såfremt underdelen er tilgængelig efter installationen.
- Såfremt der installeres en oven nedenunder, skal der ikke indsættes en adskillelsesplade.
- Hvis der skal installeres en oven under induktionspladen, tilrådes det at denne har en afkølingsventilator. Brug ikke induktionspladen, når ovenens PYROLYTISKE rengøring er igang.
- Undgå at installere kogepladen oven på en opvaskemaskine eller vaskemaskine, da de elektroniske kredsløb ikke må komme i kontakt med damp og fugtighed for at undgå beskadigelse.
- Afstanden mellem apparatets nederste del og adskillelsespladen (eller ethvert apparat installeret under induktionspladen) skal overholde de angivne dimensioner. For at produktet kan fungere tilfredsstillende må du ikke blokere minimumsafstanden mellem arbejdsfladen og køkkenelementets overflade.
- Der skal være nogle åbninger i køkkenelementet for at tillade en passende ventilation og kold luftcirkulation i henhold til de angivne dimensioner.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og vær omhyggelig med at fjerne spåner og såvsmuld.

### Fig. 1a/1b

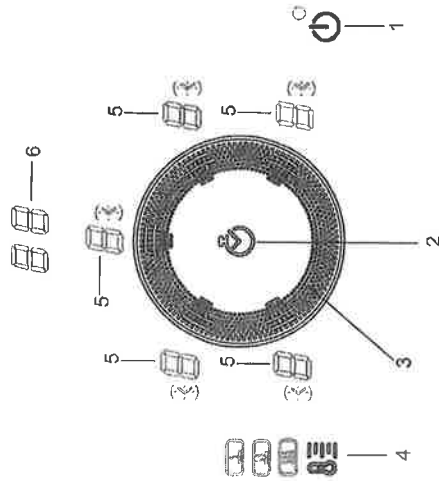
**Pas på** Hvis der ikke monteres de skruer og fastspændingsanordninger som angivet i disse anvisninger, kan der opstå risiko for elektriske problemer.

## Funktion

### Kontrolpanelet

Kogepladen er udstyret med et intelligent og sofistikeret trådløst kommunikationssystem, der også kan bruges sammen med nogle særlige enhæfter fra Elica, som kan tilsluttes. Afhængigt af kogepladens brug og hvilke fødevarer der tilberedes, opfanger og bearbejder disse enhæfter oplysninger fra selve kogepladen, hvorefter de aktiveres automatisk, for at udelukke ethvert energispild. **Besøg hjemmesiden [www.elica.com](http://www.elica.com) for at se udvalget af compatible enhæfter, der kan tilsluttes sammen med din kogeplade.**

**Bemærk:** For at vælge styringsfunktion skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der repræsenterer de enkelte kommandoer.



### Primære funktioner

- Funktionen ON/OFF kogeplade
- Timer
- Ring til valg af kogezone og niveauregulering (effekt) ved tilberedning.
- Niveauvælger (effekt) til forudindstillet funktion
- Kogezonernes display\*
- Timer-display

\* Antallet af displays og deres placering varierer i henhold til den specifikke model.

### Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er fremstillet med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:

- **Visse funktioner aktiveres ikke og deaktiveres automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.**
- I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktioner kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Tilberedningstemperatur", eller "Funktionen Lock" eller "Timer")

**⚠ Pas på!** Hvis fx tilberedningen har stået på i længere tid, sker slukningen af kogezone måske ikke øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingstase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

### Kogezonens display

i displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	D	D
Tilberedningsniveau (Effekt)	1...H	P
Kogezone under nedkøling	H	
Problemer med aflæsning af gryde	L	
Bridge-funktion aktiveret	L	
Funktionen Effektivniveau (forudindstillet) aktiveret	L	
Funktionen "Lock" aktiveret	L	

### Tænd for kogepladen:

Tryk på (berør let) Funktionen ON/OFF kogeplade (1), indikatorlyset tændes for at angive, at kogepladen er klar til brug.

Tryk endnu en gang for at slukke for kogepladen

**Bemærk:** Denne funktion har forrang for alle andre.

### Vælg kogezone:

Berør let (tryk) på **Vælgerringen (3)** for den ønskede kogezone.

**Bemærk:** Kogezone vælges automatisk, hvis du anbringer gryden på den.

### Tilberedningsniveau (Effekt):

Berør og før fingeren langs med **Vælgerringen (3)**; i urets retning for at forøge effektivniveauet; modsat uret for at formindske effektivniveauet.

**Effektivniveau Booster "P" (tidsbegrænset):**

"Booster"-funktionens varighed er 10 minutter, og nedtællingen vises på displayet (6), hvorefter temperaturen sænkes til det forrige niveau.

**Bemærk:** Timer holder "Booster"-funktionen forudindstillet, også selv om gryden fjernes: kogezone deaktiveres og genaktiveres i "Booster"-tilstand i de tilbageværende minutter, så snart gryden sættes på zonen igen.

### Bridge-funktion

Giver dig mulighed for at bruge to kogezone samtidigt. Du har mulighed for at kombinere brugen af kogezone i front "Master" sammen med den tilsvarende bagest "Secondaria" (Se afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning). Sådan aktiveres Bridge-funktionen:

- **Vælg kogezone "Master"** (der skal være på effektivniveau 0)
- Hold tasten trykket ind, indtil der lyder et akustisk signal, som efterfølges af symbolet "P", der blinker (på det sekundære display)
- **Vælg kogezone "Secondaria"** inden for 3 sekunder
- Indstil **Effektivniveauet for tilberedningen**.

**Bemærk:** Hvis du vil deaktivere **Bridge-funktionen**, skal du blot indstille temperaturen for kogezone på "D" og vente i 3 sekunder.

**Bemærk:** Hvis du vil ændre effektivniveauet i løbet af tilberedningen, skal du vælge kogezone "Master".

### Timer (2)

Timeren aktiveres ved at trykke på **Timer (2)**;

Så snart timeren har fuldført nedtællingen, udsendes et akustisk signal (i 2 minutter eller afbrydes ved at trykke en vilkårlig tast på kontrolpanelet), når displayet (6) viser det blinkende symbol "DD".

### Justering af Timer-funktionen

- Vælg kogezone.
- Tryk på **Timer (2)** for at gå ind i justeringsfunktionen.
- Indstil tilberedningstiden på timeren:
- Berør og før fingeren langs med **Vælgerringen (3)**; i urets retning eller imod urets retning, alt efter om du vil forøge eller formindske tidspunktet for automatisk slukning.

**Bemærk:** For at forøge tiden med 10 minutter skal du trykke på tasten (2).

Om ønsket kan du gentage denne fremgangsmåde for de andre kogezone.

**Bemærk:** Hver kogezone kan have sin egen timer-indstilling; i displayet (6) vises nedtællingen for den zone, der har den mindste tid;

**Sådan slukkes timeren:**

- indstil timeriden til "D"
- sluk for kogepladen (1)

**Bemærk:** Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

**Bemærk:** På displayet for den kogezone, der anvender timer, vises symbolet "S".

#### "Lock"-funktion

Lock-funktionen har til formål at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet.

#### Aktivering:

- Fjern eventuelle gryder fra kogepladen
  - Tryk samtidigt og hold på **Timer-funktionen (2)** og **Effektniveauvælgeren for forudindstillet funktion (4)**
  - Tryk herefter igen på **Timer-funktionen (2)**. Der høres et dobbelt akustisk signal, som angiver, at funktionen er aktiveret og der vises et "L" på displayet (5).
- #### Deaktivering:
- Tryk samtidigt og hold på **Timer-funktionen (2)** og **Effektniveauvælgeren for forudindstillet funktion (4)** og herefter igen på **Effektniveauvælgeren for forudindstillet funktion (4)**.

Der høres et dobbelt akustisk signal, som angiver, at funktionen er deaktiveret, og symbolet "L" forsvinder fra displayet (5).

**Mildertidig deaktivering:** Det er muligt at bruge en kogezone, selv om "Lock"-funktionen er aktiveret.

#### Fortræk herefter, som følger:







- Tryk og hold på **Timer-funktion (2)** +

**Effektniveauvælger (4)** i mere end 2 sekunder.

Nu kan du bruge kogepladen på normal vis, og "Lock"-funktionen genaktiveres automatisk, når kogepladen slukkes.

#### Niveauvælger (effekt) til forudindstillet funktion

- Vælg kogezone (3) som du vil bruge.
- Tryk en eller flere gange på Niveauvælger (effekt) for forudindstillet funktion (4) for at vælge det niveau, der er bedst egnet blandt de tilgængelige:




	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

\* Se tabellen "Niveauvælger (effekt) for forudindstillet funktion" sidst i dette afsnit.

- Tryk endnu en gang for at slukke funktionen.

#### Effekttabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)
<b>Maks. effekt</b>	<b>Boost</b>	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarers temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	<b>8-9</b>	Steye - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege fysevarer, hurtig opvarmning
<b>Høj effekt</b>	<b>7-8</b>	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	<b>6-7</b>	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til at stege, vedligeholde let kogning, tilberede og grille (i mellemang tid, 10-20 minutter), foropvarmning af tilbehør
<b>Mellemhøj effekt</b>	<b>4-5</b>	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	<b>3-4</b>	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	<b>2-3</b>		Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
<b>Lav effekt</b>	<b>1-2</b>	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	<b>1</b>		Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
<b>OFF</b>	<b>Effekt nul</b>	Atsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

Effektniveau (forudindstillet)	Beskrivelse
	Indstiller et effektniveau, der passer til langsom smeltning af delikate produkter uden at påvirke smagen (chokolade, smør osv.).
	Indstiller et effektniveau, der passer til forsigtigt at opretholde retternes temperatur, uden at de kommer i kog.
	Indstiller et effektniveau, der passer til at småkoge retter i længere tid. Velegnet til at tilberede tomatsose, ragout, supper, minestrone, opretholde et kontrolleret kogniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Man undgår ubehagelig overkogning af mæden og at mæden brænder på, som ellers ofte kan ske med denne slags tilberedning. Brug denne funktion, når retten allerede har været på kogepunktet.

Tilberedningstabell

Fødevarer type	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberednings faser		Effekt	Effekt
		Første fase	Anden fase		
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	Booster-9	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	Booster-9	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	Booster-9	5-6
Grøntsager	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	Tilberedning	7-8	4-5
	Kogte	Opvarmning af vandet	Kogning	Booster-9	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	Stegning	9	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	Tilberedning	7-8	6-7
	Stuede	Opvarmning af tilbehøret	Tilberedning	7-8	3-4
	Dybtelegte	Opvarmning af tilbehøret	Tilberedning til gyldne	7-8	7-8
Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	Tilberedning	7-8	3-4
	Grillet	Foropvarmning af pænden	Grillning på begge sider	7-8	7-8
	Gydeleg	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	Tilberedning	7-8	4-5
Fisk	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	Tilberedning	7-8	3-4
	Grillet	Foropvarmning af pænden	Tilberedning	7-8	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	Tilberedning	7-8	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	Stegning	8-9	7-8
	Spejlede	Opvarmning af pænden med smør eller fedtstof	Tilberedning	6	6-7
	Omelet	Opvarmning af pænden med smør eller fedtstof	Tilberedning	6	5-6
Æg	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Tilberedning	Booster-9	5-6
	Pandekage	Opvarmning af pænden med smør	Tilberedning	6	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	Tilberedning	6-7	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	Tilberedning	6-7	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingredienser (smeltning af smør og mel)	Bringes til let opkogning	5-6	3-4
Dessetter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	Vedholder let kogning	4-5	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	Vedholder let kogning	4-5	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	Vedholder let kogning	5-6	2-3

## Vedligeholdelse

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at restvarmeindikatoren ikke kan ses mere.

## Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

### Vigtigt:

Brug ikke ridsende svampe eller skræbere. Ved brug af sådanne midler, vil glasset med tiden blive ødelagt.  
Brug ikke skræppe kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal du lade kogepladen køle af og herefter rengøre den for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenulde eller produkter, der er specifikt beregnet til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

**DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPENSERERE!!**

## Fejlfinding

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
ER03 – Kogepladen slukker efter 10 sekunder og udsender et permanent akustisk signal	Permanent tryk på kontrolpanelet	Vand eller køkkeredskaber ligger på kontrolpanelet	Rengør kontrolpanelet
<b>ER40</b>	Spændingen fra elnettet forårsager en overophedning	Elnettets sekundære spænding er for lav	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen
<b>ER47</b>	Kommunikationen med elnettet er defekt (kontrolpanelet deaktiveres – kogezoneerne reagerer ikke)	Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller det er defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen
<b>U400</b>	Kogepladens tilslutning er ikke af den rigtige spænding (fejlagtig tilslutning/overspænding)	Der kan aflæses en anden spænding end tilslutningens	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen
<b>ER21 - E/2</b>	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske dele interne temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
<b>ER20, ER22, ER31, ER36 E/4, E/5, E/6, E/8, E/9 E/A</b>	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

## Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Forsøg, om det er muligt for dig selv at løse problemet baseret på oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og lænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.