Brandt

DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING
SE INSTALLATIONSGUIDE OCH BRUKSANVISNING

Kogeplade
Kokplatta

DA 02

SV 16

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os retten til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.

Vigtigt!
Inden installation og brug af apparatet bør denne brugervejledning læses grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i apparatets betjening og drift.

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

- Sikkerhedsanvisninger — 04
- Pas på miljøet — 04
- Oversigt over apparatet — 05

1 / INSTALLATION AF APPARATET
- Valg af placering — 06
- Montering — 06
- Tilslutning — 07

2 / BRUG AF KOGEPLADEN
- Oversigt over kogepladen — 08
- Kogegrej — 09
- Hvilken kogezone skal jeg bruge? — 09
- Betjeningspanel — 10
- Igangsætning — 10
- Stop — 10
- Indstilling af effekt — 10
- Indstilling af minutur — 10
- Brug af “børnesikring” — 11
- Sikkerhed under driften — 12

3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET
- Pas godt på apparatet — 13
- Rengøring af kogepladen — 13

4 / MINDRE DRIFTSFORSTYRRELSER
- Sådan vedligeholdes apparatet — 14
- Ved igangsætning — 14
- Under driften — 14

5 /KUNDESERVICE
5 /BEMÆRKNINGER

6 / KOGEPLADEN
- Koge- og stegeoversigt — 15

DA

• SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne kogeplade er beregnet til husholdningsbrug.
Kogepladen, som udelukkende er beregnet til kogning og stegning af drikke- og madvarer, indeholder ingen asbestholdige bestanddele.

• Restvarme

En kogezone kan forblive varmt i nogle minutter efter brug.
Et "**H**" lyser, så længe dette varer.
Undgå at røre de pågældende kogezoner inden for dette tidsrum.

• Børnesikring

Kogepladen er udstyret med børnesikring, som fastlåser pladen, både når den er i brug, og når den ikke er i brug (se kapitlet: Brug af børnesikring).
Husk af låse op igen, før kogepladen igen tages i brug.

• Brugere med pacemaker eller aktive implantater.

Kogepladens drift er i overensstemmelse med gældende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser og opfylder dermed lovens krav (direktiv 89/336/EØF).
For at undgå forstyrrelser mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være udviklet i overensstemmelse med de pågældende forskrifter eller bestemmelser.
Induktionskogepladen frembringer magnetfelter lige omkring kogepladen.
For at der ikke skal opstå interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal pacemakeren være fremstillet i overensstemmelse med den for apparatet gældende lovgivning.
Hvad dette angår, kan vi kun garantere, at vort produkt overholder gældende regler. Mht. om pacemakeren er i overensstemmelse med gældende regler, bedes du kontakte fabrikanten af apparatet eller din læge.

Elektrisk fare

Når elektriske småapparater tilsluttes et netstik i nærheden af kogepladen, skal det sikres, at netledningen ikke kan komme i berøring med kogezonerne.

I tilfælde af brud, revnedannelse eller revner i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen. Kontakt din forhandler eller vor kundeservice.
Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres.
Kogepladen må ikke benyttes, før glaspladen er blevet udskiftet.

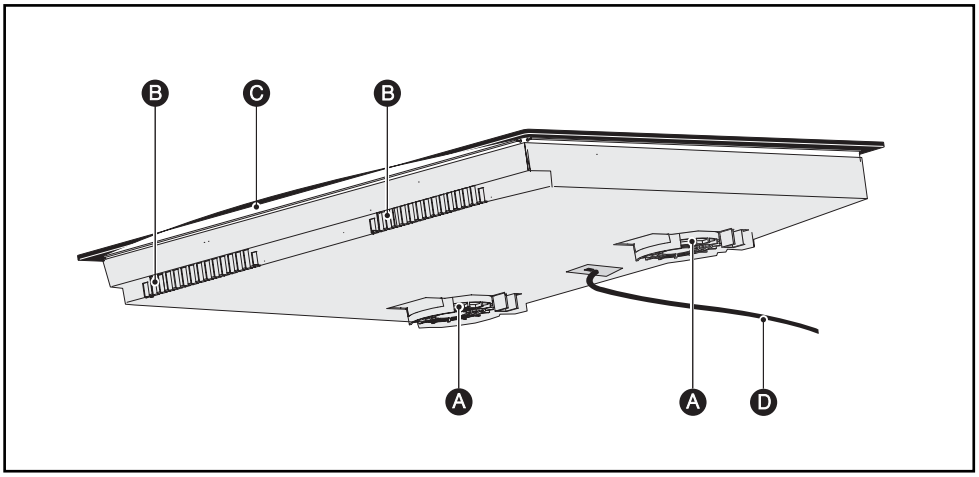
• PAS PÅ MILJØET

– Emballagen kan genanvendes. Brugte apparater skal bortskaffes korrekt for at beskytte miljøet. Benyt genbrugsstationen.

– Apparatet indeholder ligeledes emballeringsmaterialer, som er genanvendelige. Apparatet er forsynet med dette logo for at angive, at brugte apparater ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaaffald. Genanvendelse af brugte apparater organiseres af din forhandler eller af fabrikanten og foregår korrekt i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt kommunen eller forhandleren for at få oplyst adressen på din genbrugsstation.

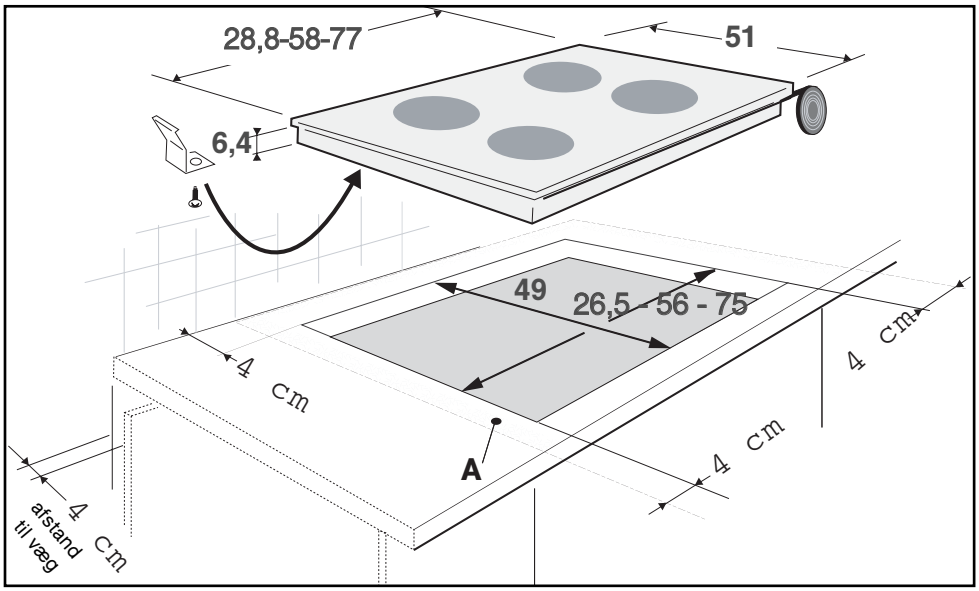
– Vi takker på forhånd for din indsats. Du er med til at beskytte miljøet.

• *BESKRIVELSE AF APPARATET*



- **A** Luftindtag
- **B** Luftudtag
- **C** Glaskeramisk plade
- **D** Tilslutningskabel

DA 1 / INSTALLATION AF APPARATET



- ***VALG AF PLACERING***

Apparatet skal placeres på en sådan måde, at der er let adgang til stikforbindelsen.
Afstanden mellem kanten af kogpladen og side- eller bagvæg (eller skillevæg) skal være mindst 4 cm (område A).
Kogepladen kan uden problemer indbygges oven på et møbel, oven over en ovn eller et husholdningsapparat til indbygningsbrug. Du kan blot sørge for, at der er fri adgang for luftindtag og –udtag (se kapitlet "Beskrivelse af apparatet").

- ***MONTERING***

Følg instruktionerne på ovennævnte tegning.
Lim tætningsskummet under apparatets kanter, og anbring apparatet på bordpladen. Dermed får du en god tæthed mellem kogeplade og bordplade.
Fastgør clipsene på bordet.*
*modelafhængigt

Gode råd

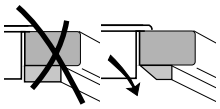
Er der installeret en ovn under kogepladen, forhindrer termosikringerne, at kogepladen kan anvendes samtidig med, at ovnen er indstillet på pyrolyse.
Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen. Luftindtaget må aldrig være tildækket.
Denne sikkerhed kan f.eks. aktiveres ved installation på en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Der vises nogle små streger i betjeningsområdet. I dette tilfælde anbefaler vi at øge ventilationen af kogepladen ved at lave i hul i møblets side (8 cm x 5 cm), og/eller du kan også installere et særligt isoleringssæt, som kan bestilles gennem kundeservice.

Advarsel!

Sørg for, at luftindtagene under kogepladen aldrig er tildækkede.

Det er meget vigtigt, at der altid er fri adgang til luftindtagene, som er anbragt under kogeapparatet.

På model TI 680 Skabets tværstykke må ikke blokere for luftudgangenpå forsiden. Lav i så fald en skrå udskæring.



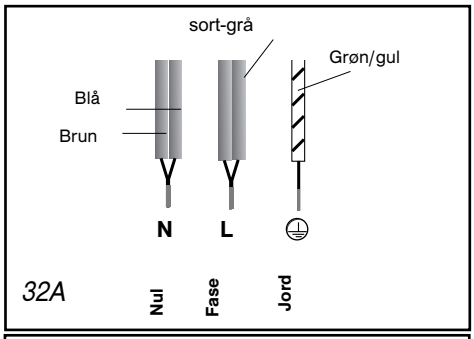
• TILSLUTNING

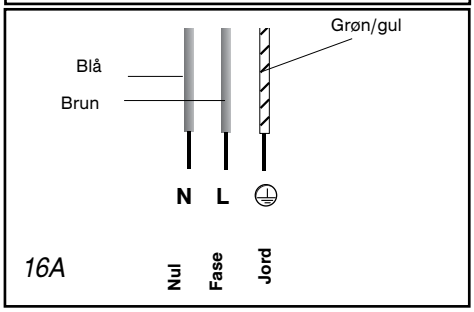
Kogepladen skal tilsluttes nettet med en stikkontakt i overensstemmelse med standard CEI 60083 eller en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler i overensstemmelse med gældende installationsregler og jfr. Stærkstrømsreglementet.

Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sek. eller når du trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker. Brugeren skal under ingen omstændigheder tage højde herfor.

Advarsel!
Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå skade på personer eller apparatet.

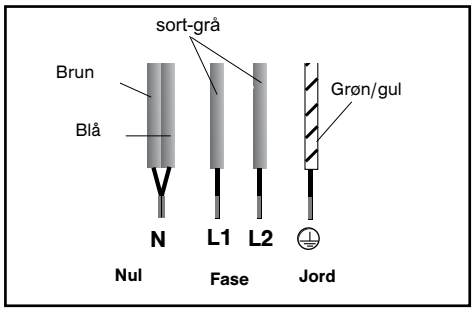
• Tilslutning 220-240V ~





• Tilslutning 400V 2N ~ - 16A

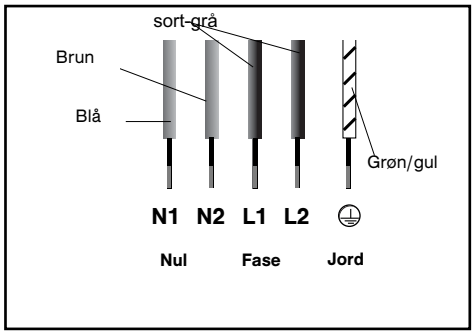
Adskil de to faseledninger L1 og L2 inden tilslutning.



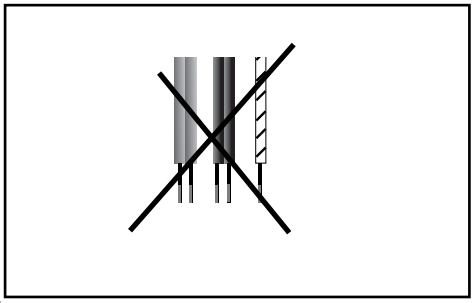
Hvis tilslutningen er 400 V 2N trefaset, er det vigtigt at kontrollere, at nullederen er korrekt forbundet, hvis kogepladen viser en fejlmelding.

• Tilslutning 2x230V 2L+2N ~ - 16A

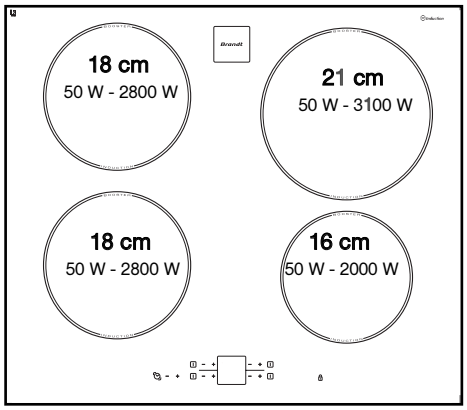
Adskil ledningerne inden tilslutning.



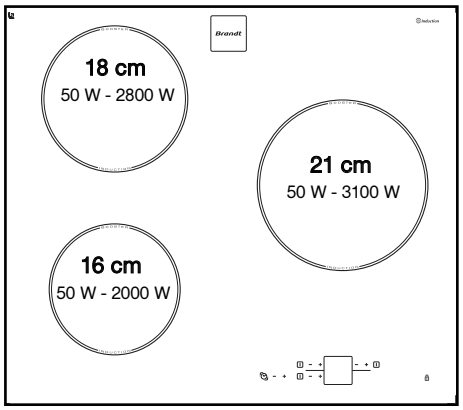
• Tilslutning 400V 3 ~ - 16A



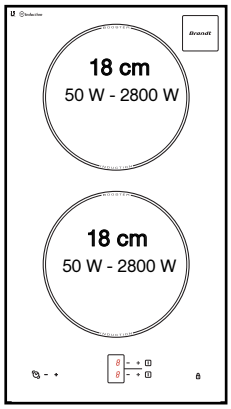
• *BESKRIVELSE AF PLADEN*



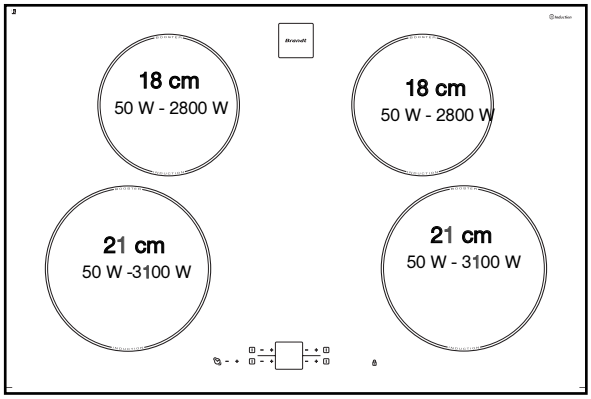
TI612



TI614



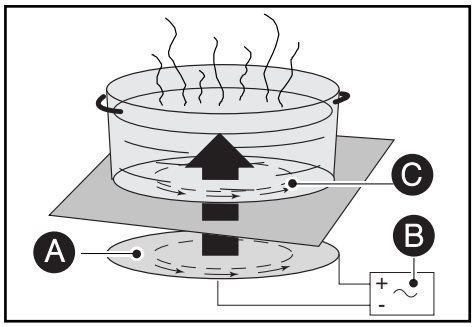
TI600



TI680

• KOGEGREJ TIL INDUKTION

• *Hvad er induktion?*



A Induktor

B Elektronisk kredsløb

C Induktionsstrøm

Induktion er baseret på et magnetisk fænomen.
Når du anbringer en beholder på kogezonen, og du starter apparatet, frembringer kogebordets elektroniske kredsløb nogle "induktionsstrømme" under beholderen og øger dermed omgående beholderens temperatur. Denne varme overføres derefter til fødevarerne, som begynder at simre eller stopper hermed, alt efter de reguleringer, du foretager.

• *Beholdere eller kogegrej*

De fleste beholdere er kompatible med induktion.
Kun glas, lertøj, aluminium uden specialbund, kobber og visse rustfrie ståltyper, som ikke er magnetiske, virker ikke med induktion.
Vi foreslår, at du vælger tykbundede, flade beholdere. Det giver en mere ensartet varmefordeling.

CLASS INDUCTION

Hvis du vælger beholdere med dette logo i bunden eller på emballagen, er du sikker på, at det passer til brug med induktionspladen ved normal anvendelse.
Der følger en liste over velegnet kogegrej med denne vejledning for at hjælpe dig med at vælge.

• *HVILKEN KOGEZONE SKAL JEG BRUGE TIL MIT KOGEGREJ?*

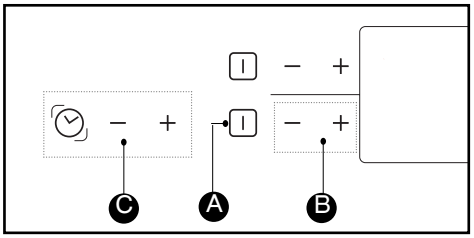
Kogezone*	Beholder
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

** modelafhængigt*

Gode råd

For at sikre, at du anvender den korrekte beholder, skal du:
Sætte beholderen på et kogezone med en effekt på 4.
Lyser displayet, kan beholderen bruges til induktionskogepladen.
Blinker displayet, kan beholderen ikke bruges til induktionspladen.
Du kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet.
Kan den hænge fast på bunden, er gryden/panden velegnet til induktionskogepladen.

• BESKRIVELSE AF BETJENINGS-PANELET



A Knapperne Start/Stop.

B Effektknapperne.

C Tasterne til minuturet.

• IGANGSÆTNING

Tryk på knappen Start/Stop for den kogezone, du vil bruge. Der vises et **0**, som blinker i displayet, og der lyder et bip, som angiver, at kogezonen er tændt. Nu kan du indstille den ønskede effekt.
Hvis du ikke angiver en effekt, slukker kogezonen automatisk.

• STOP

Tryk på knappen Start/Stop for den pågældende kogezone, eller tryk på effektknappen "**-**", indtil der vises et **0** i displayet.

• INDSTILLING AF EFFEKT

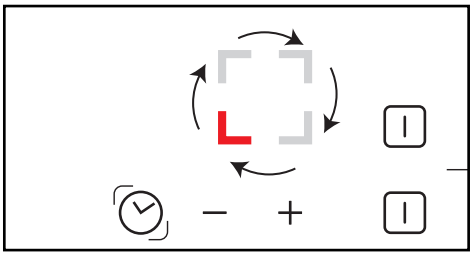
Tryk på knappen "+" eller "-" for at indstille effektniveauet fra 1 til P (maks. effekt = booster).
Ved igangsætning kan du gå direkte til maks. effekten "P" ved at trykke på knappen "**-**".

Gode råd

Bageste og forreste kogezoner i begge sider har en samlet effekt, der automatisk fordeles imellem de to kogezoner. Der vil brug af max. varmeeffekt på den ene kogezone medføre, at den anden kogezones varmeeffekt begrænses. Den sidst foretagne indstilling har altid fortrinsret.

• INDSTILLING AF MINUTURET

Et minutur med drejeskive dækker alle kogezonerne men gælder kun for en kogezone ad gangen.



Ved at trykke en eller flere gange på knappen vælges den kogezone, som minuturet skal gælde for.
Drejesymbolet og minuturet kan indstilles for de kogezoner, der er i brug.

<u>For at starte minuturet skal du gøre følgende:</u>
- Vælg den kogezone, du vil bruge, og indstil effekten.
- Indstil drejesymbolet på den pågældende kogezone.
- Indstil varigheden ved at trykke på "**+**" eller "**-**", en prik lyser på effektdisplayet for at bekræfte handlingen.

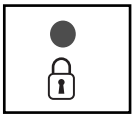
Minuturet aktiveres kun, hvis der er en gryde eller stegepande på kogezonen.
Efter kogning eller stegning slukker kogezonen, minuturet viser **0** i displayet, og der lyder et **bip**.
- Tryk på knappen "**+**" eller "**-**" på minuturet for at stoppe bippet.

<u>For at ændre minuturets indstillinger skal du gøre følgende:</u>
Tryk på knapperne "**+**" eller "-" på minuturet.

<u>For at stoppe minuturet skal du gøre følgende:</u>
Tryk i flere sekunder samtidig på knapperne "**+**" et "-" på minuturet, eller tryk på knappen "-" på minuturet, indtil **0** vises.

<u>For at ændre minuturets indstilling skal du gøre følgende:</u>
- Stop det igangværende minutur.
- Tryk flere gange på den pågældende knap for at aktivere en ny kogezone.

BRUG AF “BØRNE SIKRING”



Kogepladen er udstyret med en børnesikring, som fastlåser kommandoerne ved arbejdets ophør (f.eks. til rengøring) eller under kogning eller stegning (for at bevare indstillingerne).
Af sikkerhedsmæssige grunde er kun tasten “Stop” altid aktiv og kan afbryde en kogezone, selv om børnesikringen er aktiveret.

• Sådan aktiveres børnesikring

Hold tasten med hængelåsen nede, indtil dioden hen over lyser, og der lyder et bip, som bekræfter handlingen.

• Fastlåst kogeplade

De aktiverede kogezoners display angiver skiftevis effekten og fastlåsningssymbolet .
Når du trykker på effekttasterne eller tasterne til **minuturet** til de relevante kogezoner, lyser dioden. Den slukker efter nogle få sekunder.
Kun tasten “Stop” er altid aktiveret.

For de kogezoner, som ikke bruges, tænder symbolet og dioden i det øjeblik, du trykker på tasterne “**Start/Stop”**.
Displayet slukker efter nogle få sekunder.

• Kogepladen låses, når den ikke er i brug.

Dioden oven over fastlåsningstasten slukkes. Med et kort tryk på denne tast tændes dioden. Dioden tænder, når du trykker på tasten **Stop/Start** for en hvilken som helst kogezone.

• Sådan deaktiveres børnesikring

Tryk på fastlåsningstasten, indtil dioden slukkes, og et dobbeltbip bekræfter handlingen.

Gode råd
Husk at slå børnesikringen fra før brug (Se kapitlet “Brug af børnesikring”).

• SIKKERHED UNDER DRIFT

• Restvarme

Efter intensiv brug kan det kogeområde, som har været i brug, forblive varmt i nogle minutter.
Et "**H**" lyser, så længe det varer.
Undgå at røre de pågældende kogezoner inden for dette tidsrum.

• Temperaturbegrænsning

Alle kogezoner er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen i kogegrejets bund for at undgå en eventuel overhedning, fx hvis gryden er tom. Hvis du glemmer en tom beholder på en tændt kogezone, tilpasser føleren automatisk den valgte effekt for bordet, og du undgår dermed at ødelægge kogeredskabet eller bordet.

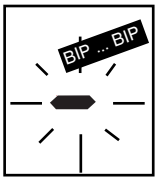
• Sikkerhed "små genstande"

Små metalgenstande (såsom en gaffel, en ske eller en ring osv.), der ligger alene på kogepladen, registreres ikke som kogegrej.
Displayet blinker, og der afgives ingen varmeeffekt.

⚠ Advarsel!

Flere små metalgenstande kan opfattes som en beholder på en kogezone.
Effektdisplayet lyser: Der kan udsendes en effekt, som opvarmer disse genstande.

• Beskyttelse i tilfælde af spild



Bordets afbrydelse (med visning af dette symbol) og et "bip" (modelafhængigt) kan udløses i de tre følgende tilfælde:

- Overkog, der ligger på betjeningspanelet.
- En våd klud, som er anbragt hen over tasterne.
- En metalgenstand, som er anbragt hen over betjeningspanelet.

Tør spildet op eller fjern genstanden, og start kogningen eller stegningen igen.

• Automatisk Stop

"Automatisk Stop" er et indbygget sikkerhedssystem i kogepladen. Det slukker automatisk for kogezonen efter en foruddefineret tid (mellem 1-10 timer i henhold til effektindstillingen), hvis du skulle glemme at slukke for den.
Ved udløsning af denne sikkerhedsforanstaltning vises "**AS**" eller "**A**" i displayet, og kogezonen udsender en række "bip" i ca. 2 minutter. Du kan blot trykke på en hvilken som helst knap for at stoppe den.
Et dobbeltbip bekræfter handlingen.

• PAS PÅ DIN KOGEPLADE

. Undgå hårde stød med kogegrejet:
Glaspladen er meget hård og modstandsdygtig, men kan dog ikke tåle alt.

. Anbring aldrig et varmt låg på kogebordet. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade.
. Undgå at "skure" kogegrejet henover kogepladen, da det på længere sigt kan ødelægge den glaskeramiske overflade.
. Stil ikke kogegrej på kant- eller pyntelisten (modelafhængigt).
. Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bordet.
Sådanne beskadigelser, der ikke medfører funktionssvigt eller driftsforstyrrelse, er ikke reklamationsberettigede.

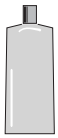
. Rengøringsmidler eller letantændelige midler må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen.
. En lukket konservesdåse må ikke opvarmes på kogezonen; den kan eksplodere.
Dette gælder naturligvis alle former for opvarmning.

. Brug aldrig stanniol under tilberedning. ? Sæt aldrig produkter emballeret i stanniol direkte på induktionskogepladen.
Stanniol vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.

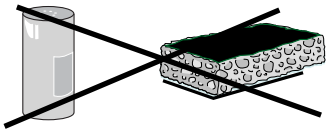
. Anvend ikke induktionskogepladen som frastillingsplads (falsk tænding, afslidning osv.).
. Der må aldrig anvendes damprensere ved rengøring af kogepladen. Dampstrålen kan ødelægge kogepladen.

• SÅDAN VEDLIGEHOLDES APPARATET

SNAVSTYPER	ANVEND	SÅDAN GØR DU?
Lette.	Blød køkkensvamp.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og tør af.
Ophobning af snavs fra kogning eller stegning. Spild indeholdende sukker, smeltet plastic.	Blød køkkensvamp. Særlig glasskraber.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og brug den særlige skraber til den første bearbejdning. Brug derefter den hårde overflade af en køkkensvamp, og tør af.
Skjolder og kalkpletter.	Husholdningseddike.	Påfør husholdningseddike på pletten, vent et øjeblik, og tør efter med en blød klud.
Misfarvninger på metal. Ugentlig rengøring.	Særligt produkt til rensning af glaskeramiske overflader.	Påfør et særligt produkt indeholdende silikone til rensning af glaskeramiske overflader (med beskyttende virkning).


creme

blød svamp til opvask
til skrøbelig service


pulver skuresvamp

• Ved igangsætning

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER:	HVAD SKAL JEG GØRE?
Displayet lyser.	Normal drift.	Ingenting. Displayet slukker efter 30 sekunder.
Installationen er kobler ud.	Bordets tilslutning er defekt.	Kontroller overensstemmelsen. Se kapitlet om tilslutning.
Kun en af kogebordets sider virker.		
Bordet udsender en lugt en af de første gange, det er i brug.	Nyt apparat.	Fyld en kasserolle med vand, og sæt den på hver kogezone i 1/2 time.

• Ved igangsætning

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER:	HVAD SKAL JEG GØRE?
Bordet virker ikke, og lysdisplayet på tastaturet forbliver slukket.	Apparatet er ikke tændt. Forsyningen eller tilslutningen er defekt.	Kontroller sikringerne og den elektriske afbryder.
Bordet virker ikke, og der vises en meddelelse.	Det elektroniske kredsløb fungerer ikke korrekt.	Ring til kundeservice.
Bordet virker ikke, og Ω ⅂ eller Ω vises.	Kogepladen er fastlåst	Se kapitlet om børnesikring

• Under brug

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER:	HVAD SKAL JEG GØRE?
Kogepladen er stoppet og udsender et "bip" hvert 10. sekund, og en ▬ eller F7 vises i displayet.	Der har været overkog, eller en genstand har tildækket betjeningspanelet.	Rengør eller fjern genstanden, og fortsæt arbejdet.
Der lyder en række ▬ eller F7 vises i displayet.	De elektroniske kredsløb er varme.	Se kapitlet om indbygning.
Efter tænding af en kogezone bliver tastaturets indikatorlamper ved med at blinke.	Beholderen er ikke egnet til induktion eller har en diameter på mindre end 12 cm (10 cm på varmekilde på 16 cm).	Se kapitlet om beholdere til induktion.
Gryderne larmer under kogning. Bordet udsender nogle bankelyde under kogning eller stegning.	Normalt for visse beholdertyper. Dette skyldes varmen fra kogepladen til beholderen.	Ingenting. Der er ingen risiko for hverken kogeplade eller beholder.
Ventilationen fortsætter i nogle minutter efter bordet er slukket.	Nedkøling af elektronikken. Normal drift.	Ingenting.

Advarsel!

Ved det mindste brud eller revnedannelse i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen til kogepladen.
Ring til kundeservice.

• *OVERSIGT OVER TILBEREDNING AF FORSKELLIGE RETTER*

		STEGE TIL KOGEPUNKT KOGNING			KOGE/BRUNE OPKOGNING SMÅKOGE		KOGE/SIMRE			HOLDE VARMT TIL VARM	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER	SUPPER					●					
	LEGEREDE SUPPER							●			
FISK	I KOGELAGE					●					
	FROSSEN						●				
SAUCER	SOVS MED MELJÆVNING							●			
	BEARNAISESOVS, HOLLANDAISESOVS								●		
	ANDRE SAUCER								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GRØNTSAGER	JULESALT, SPINAT						●				
	TØRREDE GRØNTSAGER						●				
	KOGTE KARTOFLER						●				
	BRASEDE KARTOFLER						●				
	STEGTE KARTOFLER						●				
	OPTØNING AF GRØNTSAGER								●		
KØD	KØD I TYNDE SKIVER			●							
	PANDESTEGTE BØFFER				●						
	GRILLSTEGT KØD				●						
FRITURESTEGNING	FROSNE POMMES FRITES	●									
	FRISKE POMMES FRITES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ANDET	TRYKKOGER (FRA FØRSTE HVISLEN)						●				
	FRUGTSAUCER						●				
	PANDEKAGER					●					
	VANILLECREME						●				
	SMELTET CHOKOLADE										●
	SYLTETØJ/MARMELADE						●				
	MÆLK						●				
	SPEJLÆG						●				
	PASTA					●					
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)								●		
	GRYDERETTER					●					
	RISRETTER					●					
	RISENGRØD								●		

SV

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- Säkerhetsinstruktioner — 17
- Respektera miljön — 17
- Beskrivning av apparaten — 18

1 / INSTALLERA APPARATEN
- Placeringsval — 19
- Inbyggnad — 19
- Anslutning — 20

2 / ANVÄNDA APPARATEN
- Beskrivning ovanpå — 21
- Redskap för installering — 22
- Vilken tillagningszon bör användas för kokkärlets uppgift? — 22
- Beskrivning av kommandon — 23
- Sätta på plattan — 23
- Stänga av plattan — 23
- Värmeinställning — 23
- Inställning av timer — 23
- Använda “barnsäker” funktionen — 24
- Säkerhet under användning — 25

3 / UNDERHÅLL APPARATEN REGELBUNDET
- Skötsel av apparaten — 26
- Underhåll av apparaten — 26

4 / SPECIELLA MEDDELANDEN, INCIDENT
- Vid service — 27
- Vid första brukstillfället — 27
- Under användning — 27

5 /SERVICE efter KÖP
5 /NOTERING

6 / KOKPLATTA
- Kokplatta för tallrikar — 28

Med en blick mot konstant förbättring av våra produkter reserverar vi rätten att modifiera dess tekniska, funktionella och estetiska egenskaper i anknytning till evolutionen av teknologin.

Viktigt

Före installation och bruk av apparaten, läs noga igenom denna installerings guide och bruksanvisning. Det kommer att hjälpa dej att bli bekant med hur det fungerar.

• SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Denna kokplatta är avsedd för personligt bruk i bostäder.
Denna kokplatta är endast avsedd för tillagningsvätskor och livsmedelsprodukter som inte innehåller asbestbaserade komponenter.

• Restvärme

En tillagningszon kan förbli het i några minuter efter användning.
Ett "**H**" visas under denna period.
Undvik då att röra dessa zoner.

• Barnsäkerhet

Din kokplatta har ett barnsäkert lås som låser funktionen av plattan efter eller under tillagning (se kapitel: barnsäkerhetsfunktioner).
Glöm inte att låsa upp före den används igen.

• För personer med pacemakers eller aktiva implantat.

Funktionen av plattan är i enlighet med den aktuella standard för elektromagnetisk störning och är i enlighet med de legala kraven (direktiv 89/336/CEE).
För att förhindra störningar mellan kokplattan och en pacemaker, bör pacemakern vara tillverkad och justerad i enlighet med relevant föreskrift.
I detta avseende kan vi endast försäkra att våra produkter är i enlighet med föreskrift.
Angående enligheten av pacemaker eller möjlig inkompatibilitet, kontakta tillverkaren eller rådfråga din läkare.

Elfara

Försäkra att elsladd från någon elektrisk apparat inkopplad i närheten av kokplattan inte kommer i kontakt med tillagningszonerna.

Om en spricka uppträder på ytan av glasplattan, koppla omedelbart ur plattan för att undvika risk för elstötar.
Gör detta genom att ta bort säkringen eller stäng av med strömbrytaren.
Använd inte plattan före glasplattan har bytts ut.

• RESPEKTERA MILJÖN

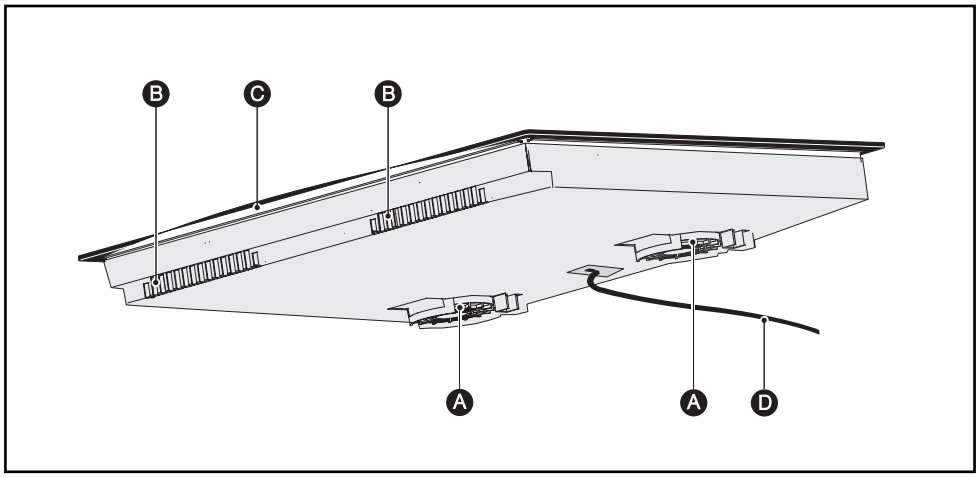
– Förpackningsmaterialet för denna apparat är återvinningsbart. Delta i återvinningsprocessen och hjälp därigenom till att skydda miljön genom att slänga den på kommunens återvinningsstationer.

– Apparaten består också av många återanvändbara material. De är märkta med en logotyp som visar att utslitna delar inte får blandas med annat avfall. På detta sätt organiserar din tillverkare att återanvändning av apparater utförs på bästa sätt, enligt det Europeiska Direktivet 2002/96/CE angående avfall från elektriska och elektroniska apparater. Fråga din kommun eller återförsäljare var den närmsta upphämtningsservice och plats för utslitna apparater finns.

– Vi tackar för din medverkan för att skydda miljön.

SV

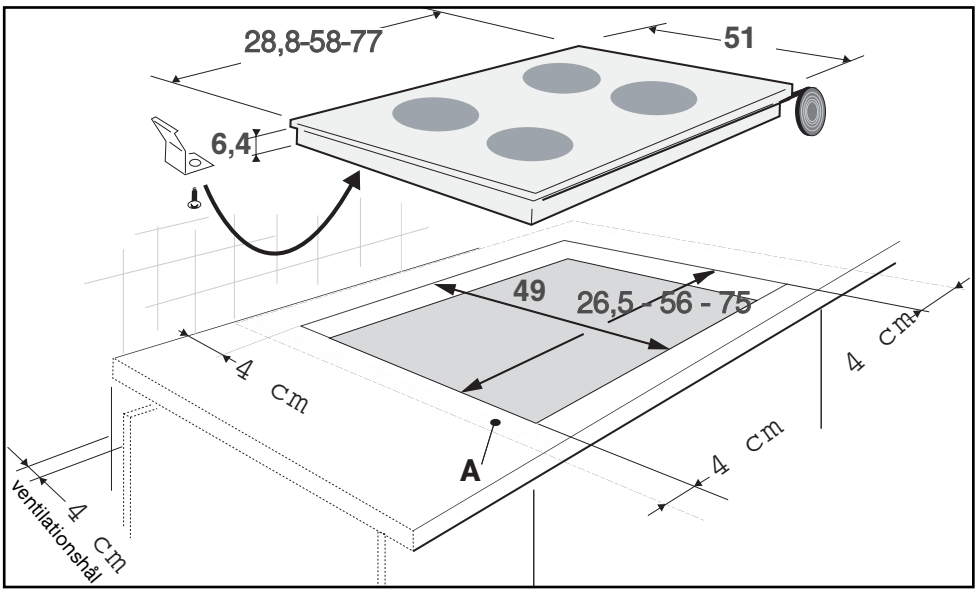
• *BESKRIVNING AV APPARATEN*



- A Luftintag
- B Luftutsläpp
- C Keramisk glasplatta
- D Elsladd

1 / INSTALLATION AV APPARATEN

SV



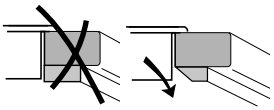
- ***PLACERINGSVAL***

Apparaten bör placeras i närheten av en elkontakt.
Avståndet mellan kanten av apparaten och väggen (eller avbalkning) från sidan eller baksidan bör vara minst 4 cm (zon A).
Apparaten kan placeras ovanpå möbler, en ugn eller byggas in i annan elektrisk hushållsapparat. Kontrollera endast om luftintag och uttag har tillräckligt med utrymme (se kapitel "beskrivning av apparat")

- ***INBYGGNAD***

Utförs enligt översikten nedan.
Sätt fast skumgummiförseglingen under apparaten på ytor som stöder sig på arbetsytan. Detta kommer försäkra en vattenfast vidhäftning till arbetsytan.
Sätt fast clips på bordet*.
*beroende på modell

TI 680 Skabets tværstykke må ikke blokere for luftudgangenpå forsiden. Lav i så fald en skrå udskæring.



Råd

Om din ugn är placerad under kokplattan hindrar värmesäkerhetsanordningen av plattan att plattan och ugnen används samtidigt i läget för självrengöring.
Plattan är utrustad med ett säkerhetssystem som motverkar överhettning.
Detta säkerhetssystem kan till exempel aktiveras när plattan är installerad och det finns en ugn som inte är tillräckligt isolerad. Smala streck visar kontrollzonerna. Om detta är fallet rekommenderar vi att du ökar ventilationen till kokplattan genom att låta en öppning på sidan av möbeln (8 cm x 5 cm), och/eller du kan också installera ugnisoleringspaketet som finns att få från efterköpsservice.

Observera

Var absolut säker på att luftintagen under kokplattan alltid är oblockerade.

I varje installeringsfall kräver den keramiska kokplattan bra ventilation.

• ANSLUTNING

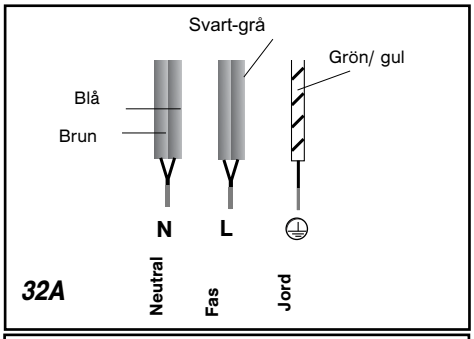
Plattan bör kopplas till nätet genom en skarvsladd i enlighet med publikation CEI60083 eller genom en strömbrytare som kopplar alla poler i enlighet med gällande installeringsföreskrifter.

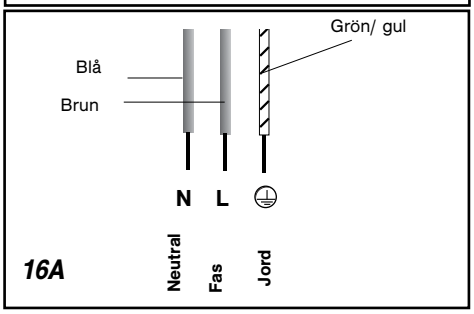
När du sätter på plattan, eller efter ett längre strömavbrott, lyser en kod på kontroll- panelen. Vänta ungefär 30 sek för att meddelandet ska försvinna innan plattan används igen (detta är en standardindikation och är reserverad för efterköpsservice. Användaren av plattan bör under inga omständigheter bekymra sig för detta).

Observera

Om kabeln är skadad bör den ersättas av tillverkaren, garantiservice eller av annan auktoriserad person för att förekomma farliga situationer.

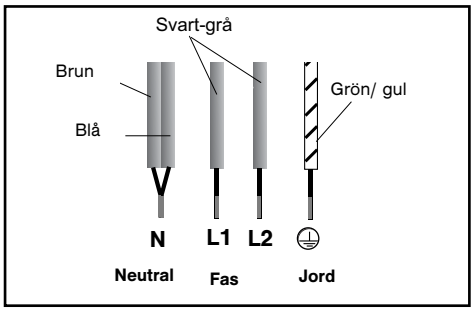
• Anslutning 220-240V ~





• Elanslutning 400V 2N ~ - 16A

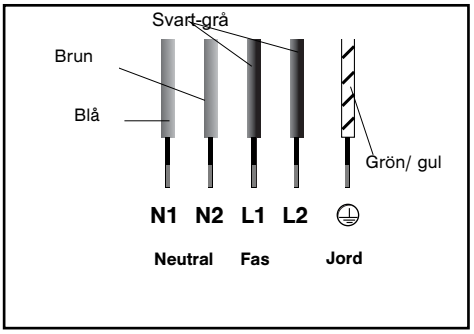
Separera 2-fasledningen L1, L2 före anslutning till elnätet.



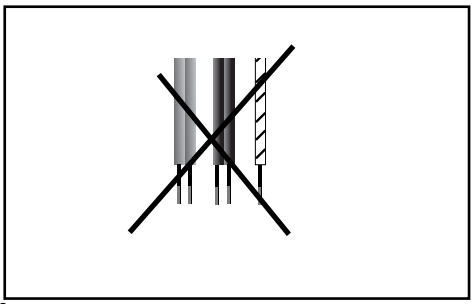
Vid anslutning av 2N tre fas 400 V 2N, kontrollera om den jordade kabeln är säkert kopplad i fall av funktionsstörning.

• Anslutning 2x230V 2L+2N ~ - 16A

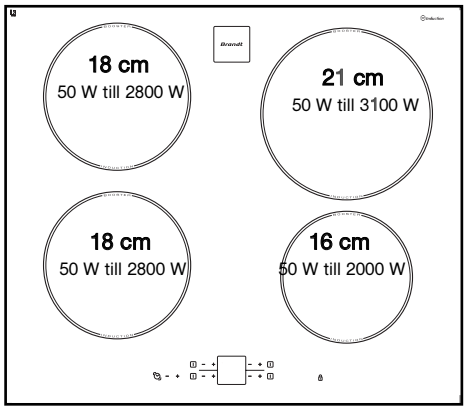
Separera kablarna före anslutning till elnätet.



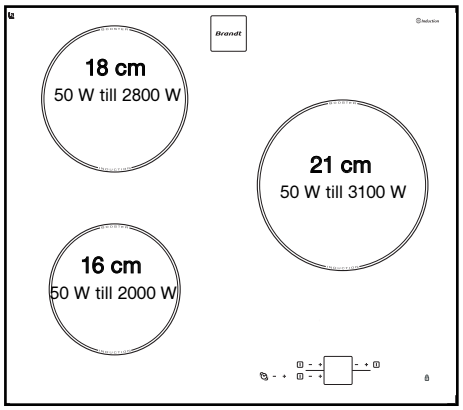
• Anslutning 400V 3 ~ - 16A



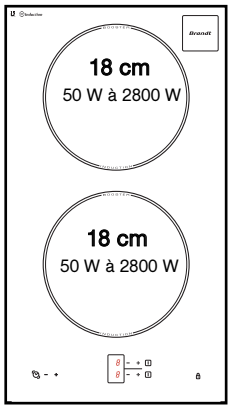
• *BESKRIVNING AV KOKPLATTA*



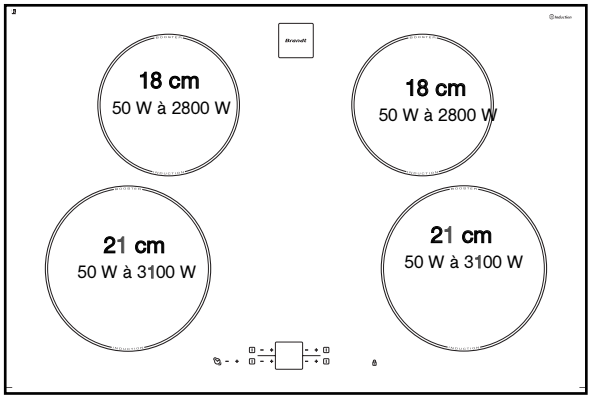
TI612



TI614



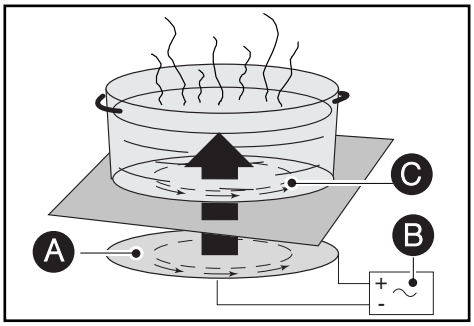
TI600



TI680

• KOKKÄRL FÖR INDUKTION

• Principen för induktion



Ⓐ Induktor

Ⓑ Strömkrets

Ⓒ inducerad ström

Principen för induktion är baserad på ett magnetiskt fenomen.
När du sätter ett kokkärl på tillagningszonen och sätter på den producerar den elektriska strömkretsen i kokplattan "induktion" (spänning) på undersidan av kokkärlet och ökar omedelbart temperaturen. Värmen överförs till maten som kokas eller steks enligt dina inställningar.

• Kokkärlen

De flesta kokkärl är kompatibla med induktion.
Endast glas, stengods, aluminium utan specialbotten och vissa icke-magnetiska rostfria kokkärl passar inte för induktionsmatlagning.
Vi föreslår att du använder kokkärl med tjock och platt botten.
Värmen sprider sig jämnare och tillagningen blir mer homogen.

class INDUCTION

Genom att välja kokkärl som har denna logotyp på undersidan eller på förpackingen, kan du vara säker på perfekt kompatibilitet med din kokplatta under normala användningsförhållanden.
För att hjälpa dig att välja, är en lista med kokkärl bifogad med denna bruksanvisning.

• VILKEN TILLAGNINGSZON BÖR ANVÄNDAS FÖR KOKKÄRLETS UPPGIFT?

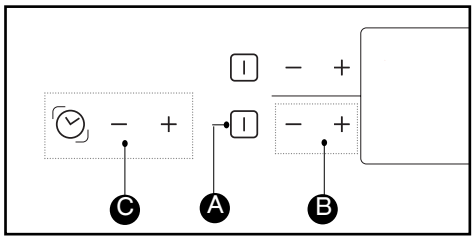
Zon av tillagningen*	Kokkärl som ska användas
16 cm	**10 ..... 18 cm**
18 cm	**12 ..... 22 cm**
21 cm	**18 ..... 24 cm**
23 cm	**12..... 26 cm**
28 cm	**12 ..... 32 cm**

** enligt modell*

Råd

För att kontrollera om kokkärlet är kompatibelt:
Sätt på en tillagningszon på position 4.
Om skärmen förblir den samma är kokkärlet kompatibelt.
Om skärmen blinkar kan kokkärlet inte användas med induktion.
Du kan också använda en magnet.
Om magneten 'attraheras' av kokkärlets botten är den kompatibel med indukton.

• BESKRIVNING AV REGLAGE



A PÅ-/AV-knappar

B Strömbrytare

C Timer-knappar

• SÄTTA PÅ PLATTAN

Tryck på/av knappen för zonen som ska användas. Ett blinkande **0** meddelande och ett pip indikerar vilken zon som är på. Nu kan värmeläget regleras.
Om du inte ställer in värmeläget stängs tillagningszonen av automatiskt.

• STÄNGA AV PLATTAN

Tryck på PÅ-/AV-knappen för zonen som ska användas eller värmeläge "**-**" knappen tills skärmen visar **0.**

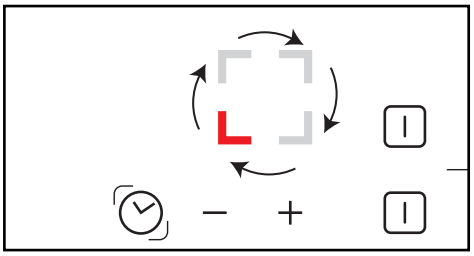
• REGLERING AV VÄRMELÄGE

Tryck på "+" eller "-" knappen för att reglera värmeläget från 1 till P (maximal värme = booster).
Vid första brukstillfället tryck direkt till maximalt läge "P" och tryck på knappen tills "**-**" visas

Råd
Använd rätt tillagningszon för rätt typ av tillagning.
Under användning av maximal värme vid viss typ av tillagning kan andra zoner på samma sida automatiskt begränsas. Detta visas på värmelägesskärmen.

• REGLAGE FÖR TIMER

En roterande timer finns tillgänglig för alla tillagningszoner och påverkar bara en tillagningszon i taget



Genom att trycka på knappen i följd väljs vilken tillagningszon som timern ska ställas för.
Den roterande symbolen på timern indikerar vilken zon som är aktiverad.

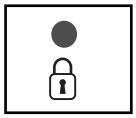
Hur man använder timern:
- Sätt på tillagningszonen och justera värmen.
- Sätt den roterande symbolen så att indikatorn pekar mot tillagningszonen.
- Ställ in tiden genom att trycka "**+**" eller "**-**", en lampa lyser upp på kontroll panelen som bekräftar inställningarna.
Timern startar inte förrän kokkärlet täcker tillagningszonen.
Vid slutet av tillagningen stängs zonen av, timern visar **0** och ett **pip** varnar dig.
- Tryck "**+**" eller"**-**" för att stoppa pipet.

Ändra inställningar på timern:
Tryck "**+**" eller "-" knapparna på timern.

Stoppa timern:
Tryck på timerknapparna "+" eller "-" i några sekunder eller tryck på "**-**" knappen på timern tills den visar **0**.

Ändra tilldelningen av timern:
- Stoppa timern under gång.
- Genom att trycka på knappen flera gånger byter timern till den nya tillagningszonen som är på.

ANVÄNDNING AV “BARNSÄKER”-FUNKTIONEN.



Kokplattan har en barnsäkerhetsfunktion som låser reglagen när du inte använder kokplattan (under rengöring till exempel) eller under tilllagning (för att spara dina inställningar).
Ur säkerhetssynpunkt, är endast "AV"-knappen alltid aktiv och stänger av strömmen till zonen som används.

• Varför spärra?

Håll låsknappen nedtryckt tills lampan, som finns under, lyser upp och ett pip bekräftar inställning.

• En låst men aktiverad kokplatta

De aktiverade tillagningszonerna visar växelvis värmeläge och låssymbolen .
När du trycker på **värmenivån** eller **timer-knapparna** till den aktiverade zonen, tänds låslampan och släcks sedan efter några minuter,
Endast "AV"-knappen är alltid aktiv.

För tillagningszoner som inte är aktiverade tänds symbolen och lampan när du trycker på "PÅ-/"AV"-knappen.
Detta stängs av efter några sekunder.

• Den låsta kokplattan är inte på.

Lampan under låsknappen lyser inte. Ett litet tryck på knappen tänder lampan.
Lampan lyser upp när du trycker på "PÅ"-/"AV"-knappen för varje zon.

• Hur låser man upp?

Tryck på låsknappen tills lampan släcks och ett dubbelt pip bekräftar din inställning.

Råd

Kom ihåg att låsa upp kokplattan före användning (se kapitel "Använda "barnsäker"-funktionen").

• SÄKERHETSFUNKTIONER

• Restvärme

Efter intensiv användning kan den använda tillagningszonen förbli het i några minuter.
Ett "**H**" visas på skärmen under denna period.
Undvik då att röra dessa zoner.

• Temperaturgräns

Varje tillagningszon är utrustad med en säkerhetssensor som mäter temperaturen för botten av kokkärlet Om du glömmer ett tomt kokkärl på en aktiv tillagningszon, anpassar sensorn värmenivån automatiskt, vilket förebygger risken för att kokkärlet eller kokplattan skadas.

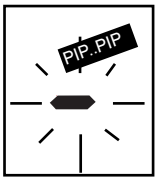
• Säkerhet för "små föremål"

Ett litet föremål (som en gaffel, sked eller en ring...), som placeras på kokplattan detekteras inte som ett kokkärl.
Skärmen blinkar och strömmen stängs av.

Observera

Ett flertal små föremål kan detekteras på en tillagningszon som ett kokkärl. Värmeregleringsskärmen förblir den samma: värme tillförs och värmer upp föremålen.

• Skydd i fall av översvämning



Kokplattan stängs av, ett speciellt meddelande (motsatt signal) och ett "pip" (enligt modell) kan slå till i ett av de följande 3 fallen:

- Översvämmning som täcker kontrollknapparna.
- En fuktig trasa som vidrör knapparna.
- Metallföremål som vidrör kontrollknapparna.

Rengör eller avlägsna föremålet och börja om tillagningen.

• Auto Stop-system

Om du glömmer att stänga av tillagningszonen med ett fat stående på aktiverar kokplattan säkerhetsfunktionen **"Auto-Stop-systemet"** som automatiskt stänger av den glömda tillagningszonen efter en förinställd tid (mellan 1 till 10 timmar efter användning av zonen).
I fall detta säkerhetssystem aktiveras anges avstängningen av strömförsörjningen på skärmen med "**AS**" eller "**A**" i kontrollzonen, och ett pipljud låter i ca 2 minuter. Du bör endast trycka på kontrolknapparna för att stoppa larmet.
Ett dubbelt pip ljuder för att bekräfta din inställning.

• *FÖR ATT BEVARA APPARATEN*

. Undvik stötar med kokkärl:
Den keramiska glasytan är väldigt tålig, men inte oförstörbar.

. Lägg inte ner heta lock från kokkärl på kokplattan. En “vidhäftande” effekt kan skada den keramiska glasplattan.
. Undvik friktion av av kokkärlen eftersom det kan medföra att dekorationen på den keramiska glasplattan skadas.
. Undvik att ställa kokkärl på ramen eller på dekorationen (beroende på modell).
. Undvik att använda kokkärl med grov eller bucklig botten eftersom de kan innehålla material som kan missfärga eller skrapa kokplattan.
Dessa defekter som inte orsakar funktionsstörningar eller gör den olämplig att använda omfattas inte av garantin.

. Förvara inte rengörings- eller eldfarliga produkter i möbeln under kokplattan.
. Värm inte upp en stängd konservburk, eftersom den kan explodera.
Denna varning gäller för alla typer av tillagning.

. Använd aldrig aluminiumfolie vid tillagning. Lämna aldrig produkter förpackade i aluminiumfolie eller aluminiumlådor på kokplattan. Aluminium smälter och kommer att permanent skada kokplattan.

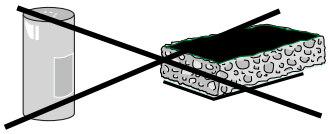
. Kokplattan är inte avsedd för att hantera vad som helst (olämplig användning, repor...)
. Ångrengöring för inte användas. Ångstrålen kan skada kokplattan.

• *UNDERHÅLLA APPARATEN*

TYPER AV SMUTS	ANVÄND	HUR bör man gå tillväga?
Lätt.	Hushållssvamp.	Fukta ytan som ska rengöras med varmt vatten och torka av.
Ackumulering av kokmissfärgning. Översvämmning av söt mat, smält plast.	Hushållssvamp. Särskild glasskrapare.	Fukta ytan som behöver rengöras ordentligt med varmt vatten: Använd särskild glasskrapare för att få bort de grova bitarna och avsluta med den grova sidan av hushållssvampen. Avsluta med att torka av.
Ringar och spår av kalkavlagringar.	Ättiksprit	Applicera varm ättiksprit på envis missfärgning, låt det verka och torka av med en mjuk trasa.
Missfärgning av glänsande metall. Veckorengöring.	Särskild produkt för keramiskt glas.	Applicera en särskild produkt för keramiska glasplattor på ytan, som företrädesvis innehåller silikon (skyddar).

kräm

hushållssvamp för särskilt ömtåliga kärl


pulver slipande svamp

• Vid första brukstillfället

KONSTATERAR DU ATT:	MÖJLIGA ORSAKER:	VAD KAN GÖRAS:
Ett meddelande lyser.	Fungerar normalt.	Ingenting, meddelandet försvinner efter 30 sekunder.
Din installation fungerar inte.	Elanslutningen av kokplattan är defekt.	Kontrollera överensstämmelse. Se kapitlet elektrisk anslutning.
Endast en sida fungerar.		
Plattan utsöndrar en lukt som den inte brukar göra vid annan tillagning.	Ny apparat.	Värm upp en stekpanna fylld med vatten på varje zon i en ½ timme.

• Vid första brukstillfället

KONSTATERAR DU ATT:	MÖJLIGA ORSAKER:	VAD KAN GÖRAS:
Kokplattan fungerar inte och och den upplysta skärmen på panelen reagerar inte.	Apparaten har ingen ström. Elförsörjningen eller kablarna är defekta.	Kontrollera säkringarna av strömbrytaren.
Kokplattan fungerar inte och ett annat meddelande visas.	Strömkretsen fungerar inte bra.	Kontrollera garantin
Kokplattan fungerar inte och Ω 1 eller Ω visas.	Kokplattan är låst.	Se kapitel Använda "barnsäkerhet"-funktionen

• Under användning

KONSTATERAR DU ATT:	MÖJLIGA ORSAKER:	VAD KAN GÖRAS:
Kokplattan fungerar inte längre, du hör ett “PIP” var tionde sekund och en eller F7 visas.	Det är en översvämmning eller ett föremål blockerar kontroll panelen.	Rengör och avlägsna föremålet och återgå till tillagning.
En serie av små eller F7 visas.	Strömkretsen blir varm.	Se kapitel Inbyggnad.
När du har satt på en värmezon fortsätter varningslamporna att blinka.	Det använda kokkärlet pasar inte för induktion eller dess diameter är mindre än 12 cm (10 cm på en 16 cm platta).	Se kapitel Kokkärl för induktion.
Stekpannan ger ifrån sig ljud vid tillagning. Kokplattan gör ett klickande ljud vid tillagning.	Normalt för vissa typer av kokkärl. Detta beror på cirkulationen av energi från ovansidan av kokkärlet.	Inget. Det är ingen risk för kokplattan eller för kokkärlet.
Ventilationen fortsätter att löpa i några minuter efter avstängning av kokplattan.	Avkylning av elektroniken. Normal funktion.	Inget.

Observera

Om det uppstår sprickor och repor i det keramiska glaset, även små, ska du omedelbart koppla ur apparaten för att undvika risk för elstötar.
Kontakta garantiservice.

• *KOKPLATTA FÖR TALLRIKAR*

		STEKA LÅT NÅ KOKPUNKTEN			TILLAGA/ FRÅSA KOKA UPP IGEN KOKNING SMÅ BUBBLOR		TILLAGA/ SJUDA			VARM HÅLLNING	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPPOR	BUBBLOR					●					
	TJOCK SOPPA							●			
FISK	BULJONG					●					
	DJUPFRYST						●				
SÅS	REDD MED MJÖL							●			
	TILL SMÖR MED ÄGG (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)								●		
	TILLAGA SÅSER								●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GRÖNSAKER	ENDIVE, SPENAT						●				
	TORKADE GRÖNSAKER						●				
	POTATIS I VATTEN						●				
	STEKT POTATIS						●				
	SAUTERAD POTATIS						●				
	TINA UPP GRÖNSAKER								●		
KÖTT	MAGERT KÖTT			●							
	STEK I PANNA				●						
	GRILLAT KÖTT (GJUTJÄRNSGRILL)				●						
FRITERING	DJUPFRYSTA POMMES FRITES	●									
	FÄRSKA POMMES FRITES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTER	TRYCKKOKARE (FRÅN PYSANDET)						●				
	KOMPOTTER						●				
	PANNKAKOR					●					
	VANILJSÅS						●				
	SMÄLT CHOKLAD										●
	SYLT						●				
	MJÖLK						●				
	STEKTA ÄGG						●				
	SMETER					●					
	SMÅ BABYMATBURKAR (VATTENBAD)								●		
	STUVNINGAR					●					
	KREOLSKT RIS					●					
	RISGRÖT								●		