

XTRA



XTRAVENTMBLF60

Betjeningsvejledning med monteringsvejledning

Please find further
information and
language versions here:



CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHED	3
FORHOLDSREGLER FØR IDRIFTSÆTTELSE	3
GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	3
BESKYTTELSE MOD SKADER	4
FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF FEJL PÅ APPARATET	6
BESKYTTELSE MOD YDERLIGERE FARER	6
BESKRIVELSE AF APPARATET	7
TEKNISK BESKRIVELSE	7
KONTROLPANEL	7
BETJENING AF KOGEPLADEN	7
DISPLAY	8
VENTILATION	8
IDRIFTSÆTTELSE AF KOGEPLADEN	8
FØR FØRSTE OPVARMNING	8
INDUKTIONSPRINCIPPET	8
SENSORKONTAKTPANELERNES FUNKTION	8
SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES KOGEPLADEN	9
PANDEREGISTRERING	9
RESTVARMEDISPLAY	9
BOOSTER-FUNKTION	9
TIMER	10
BØRNESIKRING/LÅS PÅ KOGEPLADEN	11
BETJENING AF EMHÆTTE	12
BETJENINGSPANEL PÅ EMHÆTTEN	12
DE FØRSTE SKRIDT	12
BOOSTER-FUNKTION	12
TIMER-FUNKTION	12
AUTOMATISK VENTILATION I SLUTNINGEN AF TILBEREDNINGSPROCESSEN (OVERRUN)	13
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN	13
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN	14
HVAD GØR MAN, NÅR	14
ANBEFALINGER TIL MADLAVNING	16
KØKKENGREJ	16
KØKKENGREJETSSTØRRELSE	16
INDSTILLING AF INTERVALLER	17
MILJØBESKYTTELSE	17
MONTERINGSVEJLEDNING	17
ELEKTRISK TILSLUTNING	20

SIKKERHED

Forholdsregler før idriftsættelse

- Fjern alle dele af emballagen.
- Apparatet må kun monteres og tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af fejl under montering eller tilslutning. Brug kun apparatet, når det er monteret.
- Apparatet må kun anvendes, hvis det er opstillet og monteret i møbler, og hvis der anvendes en bekræftet og tilpasset arbejdsplan.
- Dette apparat må kun bruges til madlavning og stegning af mad i hjemmet og er ikke beregnet til kommercielle formål.
- Fjern alle etiketter og klistermærker fra glasset.
- Apparatet må ikke ændres.
- Brug ikke kogepladen som arbejds- eller lagerplads.
- Sikkerheden er kun garanteret, hvis apparatet er tilsluttet en beskyttende jordleder, der overholder de gældende regler.
- Apparatet må ikke tilsluttes elnettet via et forlængerkabel.
- Apparatet må ikke bruges over en opvaskemaskine eller tørretumbler, da de vanddampe, der frigives, kan beskadige elektronikken.
- Tænd ikke for apparatet via en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Sluk for kogezoneerne efter hver brug.
- Overophedede fedtstoffer og olier antændes hurtigt. Hvis du tilbereder mad i fedt eller olie (f.eks. pommes frites), bør du observere tilberedningsprocessen.
- Når du koger og steger, bliver kogezoneerne varme. Pas derfor på forbrændinger under og efter brug af apparatet.
- Sørg for, at intet elektrisk kabel fra et fritstående eller indbygget apparat kommer i kontakt med glasset eller den varme kogezone.

- Magnetiske genstande som kreditkort, disketter, lommeregner osv. må ikke placeres i umiddelbar nærhed af det tændte apparat. Deres funktion kan blive forringet.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Generelt må du ikke placere metalgenstande (f.eks. skeer, grydelåg osv.) på induktionsoverfladen, da de kan blive varme under drift.
- Dæk aldrig kogepladen til med en klud eller beskyttelsesfolie, da de kan blive meget varme og bryde i brand.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Beskyttelse mod skader

- Brug ikke gryder eller pander med upoleret eller beskadiget bund (f.eks. støbejern). De kan ridse de glaskeramiske plader.
- Bemærk, at sandkorn også kan forårsage ridser.
- Glaskeramik er modstandsdygtig over for termiske stød og er meget holdbart, men ikke ubrydelig. Særligt skarpe og hårde genstande, der falder ned på kogepladen, kan beskadige den.
- Undgå at støde gryder og kanter mod pladen.
- Brug ikke kogezoneerne med tomt køkkengrej.
- Undgå sukker, plastik eller aluminiumsfolie på de varme kogezoneer. Disse stoffer smelter, klæber og kan dermed forårsage revner, brud eller andre permanente ændringer i pladen, når den køler ned. Hvis du stadig får dem på de varme kogezoneer, skal du slukke for apparatet og fjerne disse stoffer, mens det stadig er varmt. Da kogezoneerne er varme, er der risiko for forbrændinger.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.

- **OBS!** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- Anbring ikke genstande på kogepladen.
- Placer aldrig varmt køkkengrej på kontrolpanelet. Elektronikken under glasset kan blive beskadiget.
- Der må ikke opbevares brændbare genstande (f.eks. spraydåser) i denne skuffe. De eventuelle bestikbakker i skuffen skal være lavet af varmebestandigt materiale.
- Opvarm ikke lukkede beholdere (f.eks. dåser) på kogezoneerne. På grund af det tilsvarende overtryk kan beholderne eller dåserne sprænge, og der er risiko for personskaade!

Forholdsregler i tilfælde af fejl på apparatet

- Hvis der opdages en fejl, skal apparatet slukkes og kobles fra elnettet.
- Hvis der opstår brud, revner eller krakeleringer på glasset: Sluk straks for kogepladen, skru eller fjern sikringen til kogepladen, og kontakt vores kundeservice eller din forhandler.
- Reparationer på apparatet må kun udføres af kvalificeret personale.
- **ADVARSEL:** Hvis glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Beskyttelse mod yderligere farer

- Sørg for, at køkkengrejet altid er placeret i midten af kogezone. Bunden af gryden skal dække så meget af kogezone som muligt.
- Til personer med pacemaker: I nærheden af det tændte apparat opstår der et elektromagnetisk felt, som muligvis kan påvirke pacemakere. Hvis du er i tvivl, bedes du kontakte producenten af pacemakere eller din læge.
- Brug ikke syntetisk eller aluminiumskøkkengrej: De kan smelte på kogezone.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.



**BRUG AF GRYDER AF DÅRLIG KVALITET PÅ
ADAPTERPLADEN TIL INDUKTION FØRER TIL, AT
GARANTIEN OPHØRER FØR TID.
PRODUCENTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR
EVENTUELLE SKADER, DER MÅTTE OPSTÅ PÅ
KOGELADEN ELLER DENS OMGIVELSER.**



BESKRIVELSE AF APPARATET

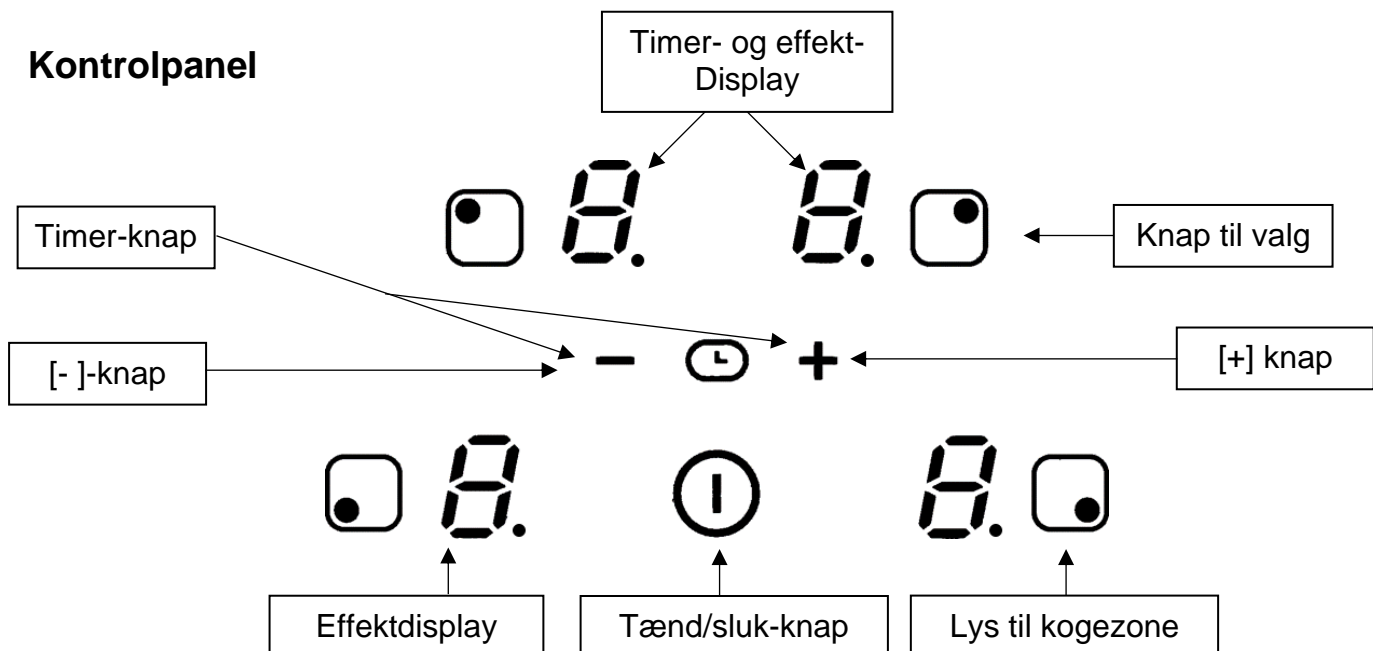
Teknisk beskrivelse

Type	XTRAVENTMBLF60
Samlet effekt	6970 W
Kogepladens energiforbrug EC _{hob} **	179,4 Wh/kg
Kogezone forrest til venstre	Ø 175 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W
Booster-effekt*	2000 W
Standardiseret kategori af køkkengrej**	B
Energiforbrug EC _{cw} **	181 Wh/kg
Kogezone bagest til venstre	Ø 175 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W
Booster-effekt*	-
Standardiseret kategori af køkkengrej**	C
Energiforbrug EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Kogezone bagest til højre	Ø 175 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W
Booster-effekt*	2000 W
Standardiseret kategori af køkkengrej**	A
Energiforbrug EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Kogezone foran til højre	Ø 175 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W
Booster-effekt*	-
Standardiseret kategori af køkkengrej**	B
Energiforbrug EC _{cw} **	181 Wh/kg

*Disse effektangivelser kan variere afhængigt af grydernes form, størrelse og kvalitet.

**Beregnet i henhold til metoden til måling af serviceegenskaber (EN 60350-2).

Kontrolpanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Display

<u>Skærm</u>	<u>Betegnelse</u>	<u>Beskrivelse</u>
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1...9	Effekttrin	Indstilling af effekt
<u>U</u>	Ikke grydere registrering	Gryden er ikke placeret på eller ikke egnet
E	Fejldisplay	Elektronisk fejl
H	Restvarme	Kogezonen er varm
P	Booster	Booster-effekt er aktiveret.
L	Lås	Kogepladen er sikret

Ventilation

Ventilatoren arbejder automatisk. Den starter ved lav hastighed, så snart værdierne fra elektronikken overstiger en vis tærskel.

Den højere hastighed aktiveres, når induktionskogepladen bruges intensivt. Blæseren reducerer hastigheden og slukker automatisk, så snart elektronikken er kølet tilstrækkeligt ned.

IDRIFTSÆTTELSE AF KOGEPLADEN

Før første opvarmning

Rengør først dit apparat med en fugtig klud, og gnid det derefter tørt. Brug ikke rengøringsmidler, der kan give et blåligt skær på den glaserede overflade.

Induktionsprincippet

Der findes en induktionsspole under hver kogezone. Når kogezonen er tændt, genererer denne spole et magnetfelt. Magnetfeltet inducerer hvirvelstrømme i bunden af gryden, som må være magnetisk. Det varmer bunden af gryden op. Kogezonen opvarmes kun indirekte gennem den varme, som gryden afgiver.

Induktionskogezonerne fungerer kun med magnetisk køkkengrej:

- Velegnet induktionskøkkengrej med magnetisk bund som f.eks: Støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål med magnetisk base.
- Ikke egnet til induktionskøkkengrej: Kobber, aluminium, glas, træ, fajance, keramik, ikke-magnetisk rustfrit stål.

Induktionskogezonen justeres automatisk til køkkengrejets størrelse. Køkkengrejet må ikke komme under en vis bunddiameter, da induktionen ellers ikke vil tænde. Hver grydes bunddiameter skal have en minimumsstørrelse, der afhænger af kogezonens størrelse.

Hvis induktionskøkkengrejet ikke er egnet, viser displayet [U].

Sensorkontaktpanelernes funktion

Kogepladen styres via sensorknapper. Disse reagerer på lette berøringer af glasset med fingeren. Hvis du rører ved knapperne i cirka et sekund, udføres kontrolkommandoerne. Hver reaktion fra kontaktpanelerne kvitteres med et akustisk og/eller visuelt signal.

Ved almindelig brug skal du kun trykke på én knap ad gangen.

Sådan tændes og slukkes kogepladen

Tænd først for kogepladen og derefter for kogezone.

- **Kogeplade: Tænd/sluk:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd	Tryk på [⏻]	4x [0]
Sluk	Tryk på [⏻]	Intet eller [H]

- **Kogezone: Tænd/sluk:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Valg af kogezone	Tryk på [⏻]	[0]
Forøg effekten	Tryk på [⏻]	[1] til [9]
Reducer effekten	Tryk på [-]	[9] til [1]
Sluk	Tryk samtidig på [⏻] og [-]	[0] eller [H]
	Eller tryk på [-]	[0] eller [H]

Hvis der ikke foretages flere indtastninger, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager efter ca. 20 sekunder, og nullet slukkes.

Panderegistrering

Panderegistreringen sikrer perfekt sikkerhed. Induktionen virker ikke:

- Hvis der ikke er en gryde på varmezonen, eller hvis denne gryde ikke er egnet til induktion. I dette tilfælde er det ikke muligt at øge effekten, og displayet viser [U]. Dette symbol forsvinder, når der sættes en gryde på varmezonen.
- Når gryden fjernes fra varmezonen, stopper betjeningen. Displayet viser [U]. Symbolet [U] forsvinder, når gryden sættes tilbage på varmezonen. Tilberedningen fortsætter på det tidligere indstillede effektniveau.

Sluk for varmeelementet efter brug: Lad ikke panoramaregistreringen [U] være aktiveret.

Restvarmedisplay

Efter slukning af kogezone eller kogepladen vises restvarmen for de kogezone, der stadig er varme, med et [H]. [H] slukker, når kogezone kan berøres uden fare. Så længe restvarmedisplayet er tændt, må kogezone ikke berøres, og der må ikke placeres varmefølsomme genstande på dem: **Risiko for forbrændinger!**

Booster-funktion

Alle kogezone er udstyret med en booster-funktion, dvs. en effektforøgelse. Booster-funktionen vises med [P].

Når de er tændt, fungerer disse kogezone i en periode på 5 minutter. Denne høje effekt er beregnet til hurtig opvarmning af store mængder vand, f.eks. til kogning af pastavand.

- **Tænd/sluk for booster:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Valg af kogezone	Tryk på [◻]	[0]
Forøg effekten	Tryk på [+]	[1] til [9]
Tænd for strømmen	Tryk på [+]	[P] i 5 min
Sluk for strømmen	Tryk på [-]	[9]

- **Administration af den maksimale effekt:**

Kogepladen er udstyret med maksimal effekt. For ikke at overskride denne maksimale effekt reducerer elektronikken automatisk kogetrinnet på en anden kogezone, når booster-funktionen aktiveres. Denne kogezone vil derefter blinke for at indikere reduceret effekt [9].

<u>Valgt kogezone</u>	<u>Anden kogezone</u>
[P] lyser	[9] reduceres til [8] og blinker

Timer

Med den integrerede timer kan der indstilles en tilberedningstid på 1 til 99 minutter på alle fire kogezone. Hver kogezone kan have en anden indstilling.

- **Sådan tændes eller ændres varigheden:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Valg af kogezone	Tryk på [◻]	[0]
Forøg effekten	Tryk på [+]	[1] til [9]
Vælg timer	Tryk på [-] og [+]	[00] minutter
Forkort tiden	Tryk på [-]	fra [30] til 29,28,27...
Forlæng tiden	Tryk på [+]	Tiden er forlænget

Efter et par sekunder accepteres indstillingen, og blinklyset stopper. Timerens og kogezonens lysdiode slukker.

Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal, og displayet [00] blinker. For at slukke for signaltonen og blinklyset skal du bare trykke på en vilkårlig knap.

- **Sådan slukkes for timeren:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Valg af kogezone	Tryk på [◻]	[0]
Vælg timer	Tryk på [-] og [+]	Resterende tid
Sluk timer	Tryk på [-]	[00] derefter "FRA"

Hvis flere timere er i drift, skal du gentage proceduren.

- **Timer som æggeur:**

Timeren fungerer uafhængigt af kogezoneerne og slukker, så snart en kogezone er i gang. Processen **fortsætter**, selv når kogepladen er slukket

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk på [⏻]	[0] eller [H]
Vælg timer	Tryk samtidig på [-] og [+]	[00]
Forlæng tiden	Tryk på [+] på timeren	Tid i minutter øges

- **Automatisk slukning:**

Når den programmerede tilberedningstid er udløbet, slukkes kogezoneen, der lyder et akustisk signal, og [00] blinker.

For at slukke for signaltonen og **blinklyset** skal du bare trykke på en vilkårlig knap

Børnesikring/Lås på kogepladen

For at undgå at ændre kogezoneindstillingen, f.eks. ved rengøring af glasset, kan betjeningsknapperne (undtagen [⏻]) kan låses.

- **Aktiver lås:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænde for kogepladen	Tryk på [⏻]	[0] eller [H]
Lås kogepladen	Tryk samtidig på [-] og [🔒] foran til højre Tryk derefter [🔒] []	Ingen ændring [L]

- **Deaktiver lås:**

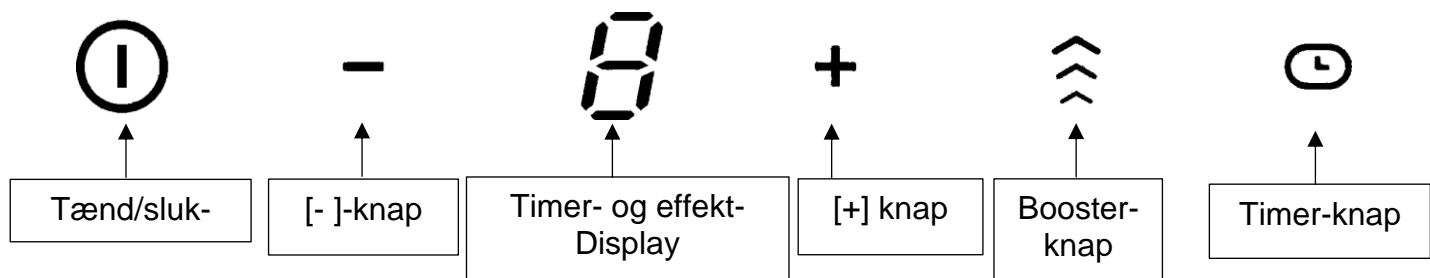
<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for kogepladen	Tryk på [⏻]	[L] på alle displays

Inden for 5 sekunder efter at der er tændt for kogepladen:

Slå låsen fra	Tryk samtidig på [-] og [🔒] forrest til højre Tryk derefter på [-]	[0] eller [H] ingen visning
---------------	--	--------------------------------

BETJENING AF EMHÆTTE

Betjeningspanel på emhætten



De første skridt

- Tænding/slukning af emhætten**

Handling

Tænd for emhætten
Forøg effekten

Kontrolpanel

Tryk på [⏻]
Tryk på [⏮]

Display

[0]
[1] til [9]

Booster-funktion

Når denne funktion er aktiveret, kører emhætten med maksimal effekt i 10 minutter.

- Tænd/sluk for booster-funktion**

Handling

Tænd for emhætten
Tænd for booster
Sluk for booster

Kontrolpanel

Tryk på [⏻]
Tryk på [⏮]
Tryk på [-]

Display

[0]
[P]
[9] til [1]

Timer-funktion

Med denne funktion kan du indstille en forudindstillet tid på 15 / 30 / 45 minutter ved at trykke på "⌚"-knappen 1, 2 eller 3 gange.

- Tænd for timeren**

Handling

Tænd for emhætten
Forøg effekten
Tænd for timeren
Forøg timeren
Forøg timeren
Sluk for timeren

Kontrolpanel

Tryk på [⏻]
Tryk på [⏮]
Tryk på [⌚]
Tryk på [⌚]
Tryk på [⌚]
Tryk på [⌚]

Display

[0]
[1] til [9]
[15] (15 minutter)
[30] (30 minutter)
[45] (45 minutter)
[0]

Hvis strømmen ændres (ved at trykke på knapperne [-] eller [+]), deaktiveres timerfunktionen.

Automatisk ventilation i slutningen af tilberedningsprocessen (Overrun)

Denne funktion starter automatisk, så snart emhætten slukkes.

Ventilationen er tændt i 20 minutter for at tørre filtrene og fjerne de sidste maddampe fra dit køkken. Derefter slukker ventilationssystemet automatisk.

Når denne funktion er aktiv, kører emhætten på effekt [1], men der vises ikke noget på displayet.

Tryk på knappen [⏸] for at annullere denne proces. Emhætten slukker efter 3 sekunder.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN

Regelmæssig rengøring af udsugningen sikrer korrekt og fejlfri drift og forlænger dens levetid. Sørg for at rengøre fedtfiltrene i henhold til producentens anbefalinger.

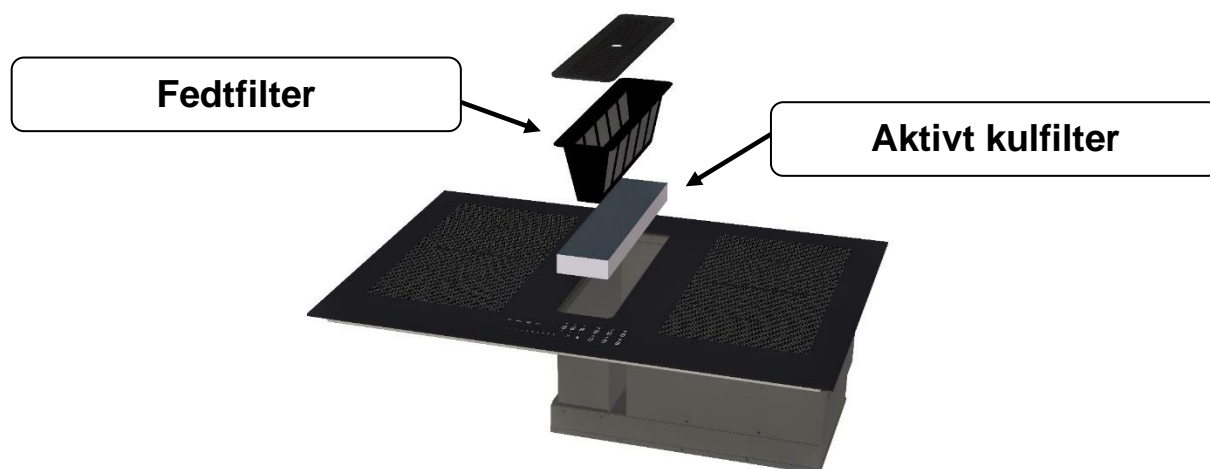
Rengøring af fedtfiltre i opvaskemaskinen

Fedtfiltrene skal placeres lodret i den nederste kurv og vaskes ved maks. 60 °C med et mildt rengøringsmiddel.

Efter rengøring skal fedtfiltrene i emhætten udskiftes.

Udskiftning af det aktive kulfilter

Det aktive kulfilter, som bruges til recirkulation og til at opfange lugte, skal udskiftes efter 6 måneders normal brug.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN

Lad apparatet køle af. Der kan være risiko for forbrændinger.

Rengør altid den snavsede kogeplade regelmæssigt. Det gør du ved at bruge en fugtig klud og lidt rengøringsmiddel.

- For at rengøre apparatet skal det være slukket.
- Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke tilladt at rengøre apparatet med en damprenser eller højtryksrenser.
- Brug aldrig slibende eller aggressive rengøringsmidler, såsom grill- og ovnspray, plet- eller rustfjernere, skuresvampe eller svampe med ridende overflader
- Gnid derefter kogepladen tør med en ren klud.
- Fjern sukker, plastik eller aluminiumsfolie straks efter slukning af kogezoneerne.

HVAD GØR MAN, NÅR...

[E4] vises i displayet:

I) Kogepladen skal omkonfigureres. Følg venligst instruktionerne nedenfor:

Før proceduren påbegyndes, skal:

- Vigtigt: Tag alle gryder af kogepladen
- tag en gryde med magnetisk bund (diameter > 16 cm)
- Kogepladen skal først tages ud af stikkontakten
- Eller sluk for sikringen på kontrolpanelet.
- Start programmeringen senest 2 minutter efter, at du har tændt igen
- Brug ikke hovedafbryderen

II) Sletning af den eksisterende konfiguration

1) Efter idriftsættelse skal du inden for 2 sekunder trykke på [-] og holde denne knap nede.

2) Med din anden finger skal du trykke mod hinanden, mod uret, [O]-knappen (a -> b -> c -> d).

Et dobbelt "bip" betyder, at der er opstået en fejl. I dette tilfælde skal du starte på ny med punkt 1.

3) Slip knappen. Tryk derefter på samme tid på [-] og [+] knappen, indtil der vises et blinkende [E]-symbol.

4) Vent, indtil [E] forbliver fast

5) [E] bliver så automatisk til [C]-symboler. Sletningsprocessen er færdig.

III) Fase 2: Omkonfigurering af kogepladen

1) Tag en gryde med magnetisk bund (diameter > 16 cm)

2) Vælg en kogezonefunktion ved at trykke på [O].

3) Placer gryden på den tilsvarende kogezone.

4) Vent, indtil [C] skifter til [-]. Kogezone er konfigureret.

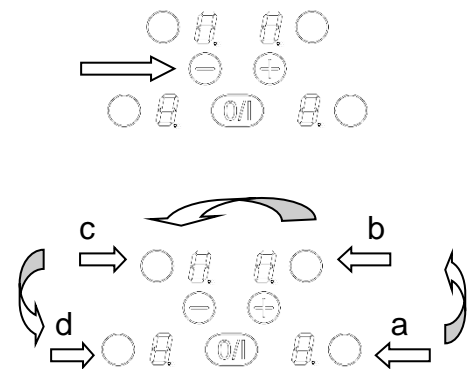
5) Gentag denne procedure for hver kogezone.

6) Kogezoneerne er konfigureret, så snart der ikke vises noget.

Brug den samme gryde til hele konfigurationen.

Der må ikke være andre gryder på kogepladen under konfigurationen.

- Hvis [E4] fortsat vises, bedes du kontakte kundeservice.



Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes:

- Kogepladen er ikke sluttet korrekt til elnettet.
- Sikringen i husmonteringen er ikke sat korrekt i eller er defekt.
- Kogepladen er låst.
- Sensorknapperne er dækket af vand eller snavs.
- En gryde eller genstand dækker knapperne.

Displayet viser [U]:

- Gryden er ikke placeret på kogezone.
- Gryden er ikke egnet til induktion
- Grydens bunddiameter er for lille til denne kogezone.

En kogezone eller hele kogepladen slukkes:

- Sikkerhedslukningen er blevet udløst.
- Der er glemt at slukke for en kogezone.
- Flere sensorknapper er dækket.
- Gryden er tom og overophedet.
- På grund af overophedning reducerede elektronikken automatisk effekten eller slukkede automatisk for den.

Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter apparatet er slukket:

- Dette er ikke en fejl. Blæseren kører, indtil apparatet er kølet ned.
- Ventilatoren slukker automatisk igen.

Display [L]:

- Se kapitlet Låsning af kogepladen.

Displayet viser [] eller [Er03]:

- En genstand eller væske dækker knapperne. Displayet forsvinder, så snart knapperne slippes eller rengøres.

Displayet viser [E2] eller [E H]:

- Kogepladen er overophedet, lad den køle af først, og tænd den derefter igen

Displayet viser [E3]:

- Gryden passer ikke, skift gryde.

Displayet viser [E6]:

- Defekt elektrisk netværk. Kontroller frekvens og spænding i det elektriske netværk.

Displayet viser [E8]:

- Ventilatorens luftindtag er blokeret, fjern blokeringen.

Displayet viser [EC]:

- Fejl i konfigurationen. Tænd for kogepladen igen, se kapitlet "[E 4] vises"

Hvis et af ovenstående problemer fortsætter, skal du ringe til kundeservice.

ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Køkkengrej

Egnede materialer: Stål, emaljeret stål, støbejern, rustfrit stål med magnetisk base, aluminium med magnetisk base

Uegnede materialer: Aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, glas, stentøj, porcelæn

Grydeproducenterne angiver, om deres produkter er egnede til induktion.

For at kontrollere grydernes induktionskompatibilitet:

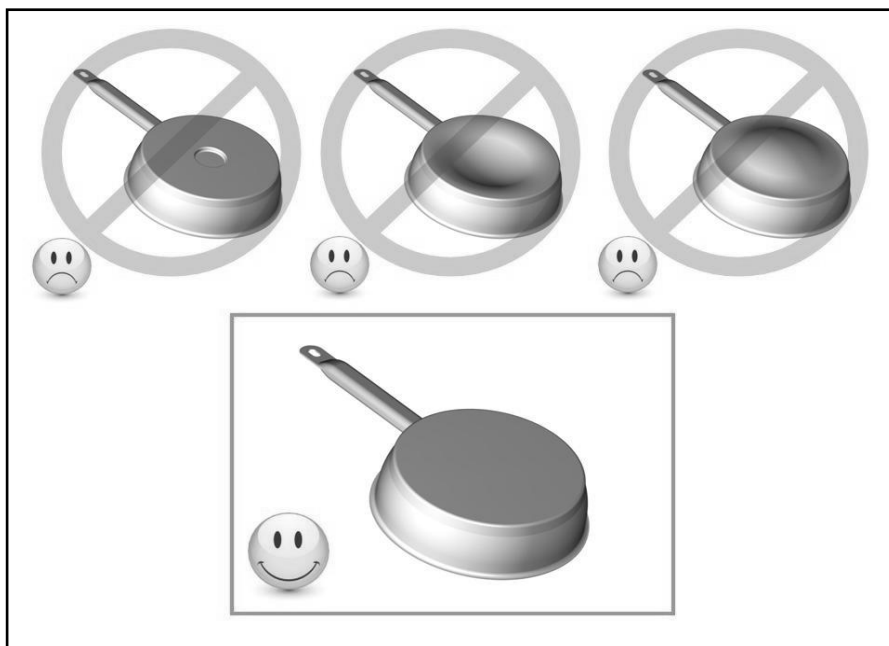
- Fyld skålene med lidt vand, og stil dem på induktionskogezone. Tænd for kogezone på effektniveau [9]. Vandet skal blive varmt i løbet af få sekunder.
- Hold en magnet mod bunden af køkkengrejet. Hvis magneten bliver siddende, er køkkengrejet egnet.

Nogle gryder kan støje, når de placeres på en induktionskogezone. Denne støj udgør på ingen måde en fejl i apparatet og påvirker på ingen måde dets funktion.

Fadets beskaffenhed kan påvirke ensartetheden af madlavningsresultatet.

Brug kun gryder og pander med en glat bund. Grove gryde- og pandebunde kan ridse den glaskeramiske plade.

Brug så vidt muligt pander med lige kanter. For pander med skrå kanter fungerer induktion også i pandens kantområde. Det kan misfarve kanten af gryden.



Køkkengrejets størrelse

Kogezonerne tilpasser sig automatisk til grydebundens størrelse op til en vis grænse. Køkkengrejet må ikke komme under en vis bunddiameter, da induktionen ellers ikke vil tænde.

Centrer altid gryden i midten af kogezone for at opnå den bedste effektivitet.

Indstilling af intervaller

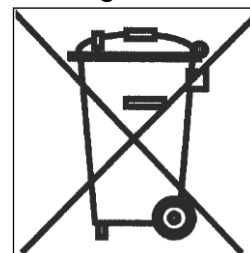
(disse tal er vejledende)

1 til 2	Smeltning, opløsning, tilberedning	Saucer, smør, chokolade Gelatine, yoghurt
2 til 3	Hævelse, optøning, hold varm	Ris, frosne retter Fisk, grøntsager
3 til 4	Dampkogning, dampning	Fisk, grøntsager, frugt
4 til 5	Dampning, hævelse, optøning	Fisk, grøntsager, pasta, korn, bælgrugter, frosne fødevarer
6 til 7	Start kogning, fortsæt kogning	Kød, lever, æg, pølse Gullasch, roulader
7 til 8	Skånsom stegning	Fisk, schnitzel, stegt pølse, spejlæg
9	Bagning, kogning	Bøffer, omelet Pandekager, linser
P	Kogning	Store mængder vand

MILJØBESKYTTELSE

- Emballagematerialerne er miljøvenlige og genanvendelige.
- Elektriske og elektroniske apparater indeholder stadig værdifulde materialer. Men de indeholder også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed.

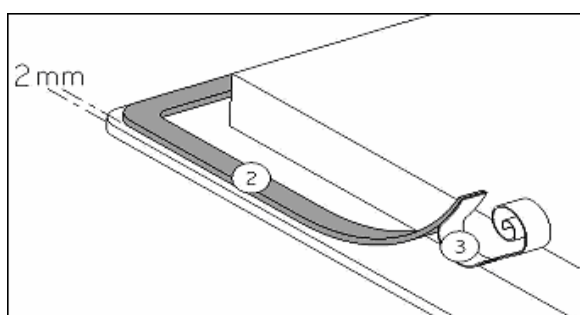
- Derfor må du under ingen omstændigheder smide dit gamle apparat i restaffaldet.
- Brug i stedet det indsamlingssted, som din kommune har oprettet til returnering og genbrug af affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



MONTERINGSVEJLEDNING

Montering og tilslutning må kun udføres af en autoriseret fagperson.
Brugeren skal sikre, at de standarder, der gælder på hans eller hendes bopæl, overholdes.

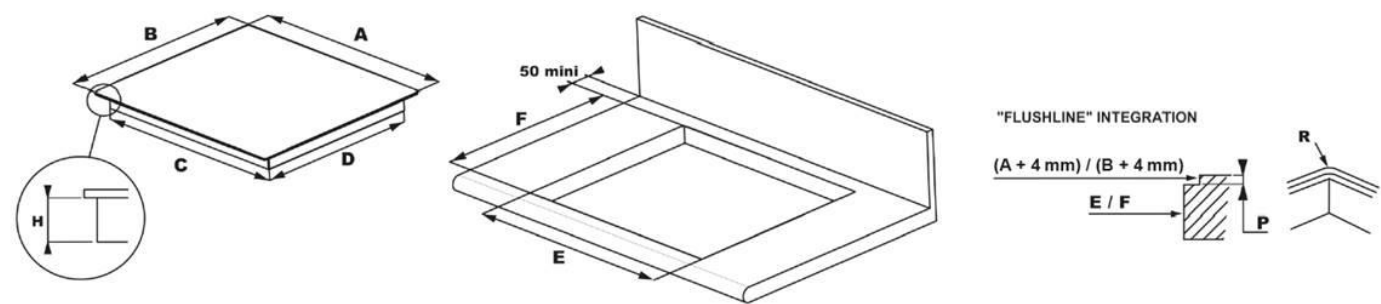
Montering af forsegling:



Når beskyttelsesfilmen (3) er fjernet, sættes forseglingen (2) på i en afstand af 2 mm fra glassets yderkant.

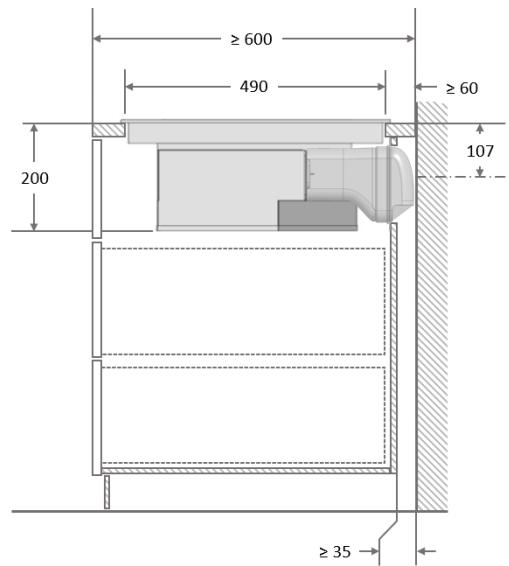
Montering:

- Indføringsmål:

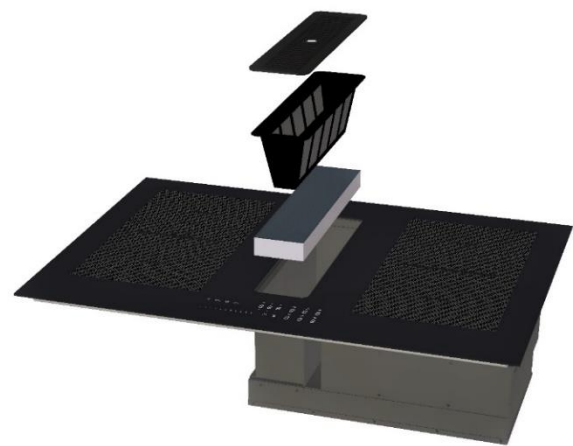


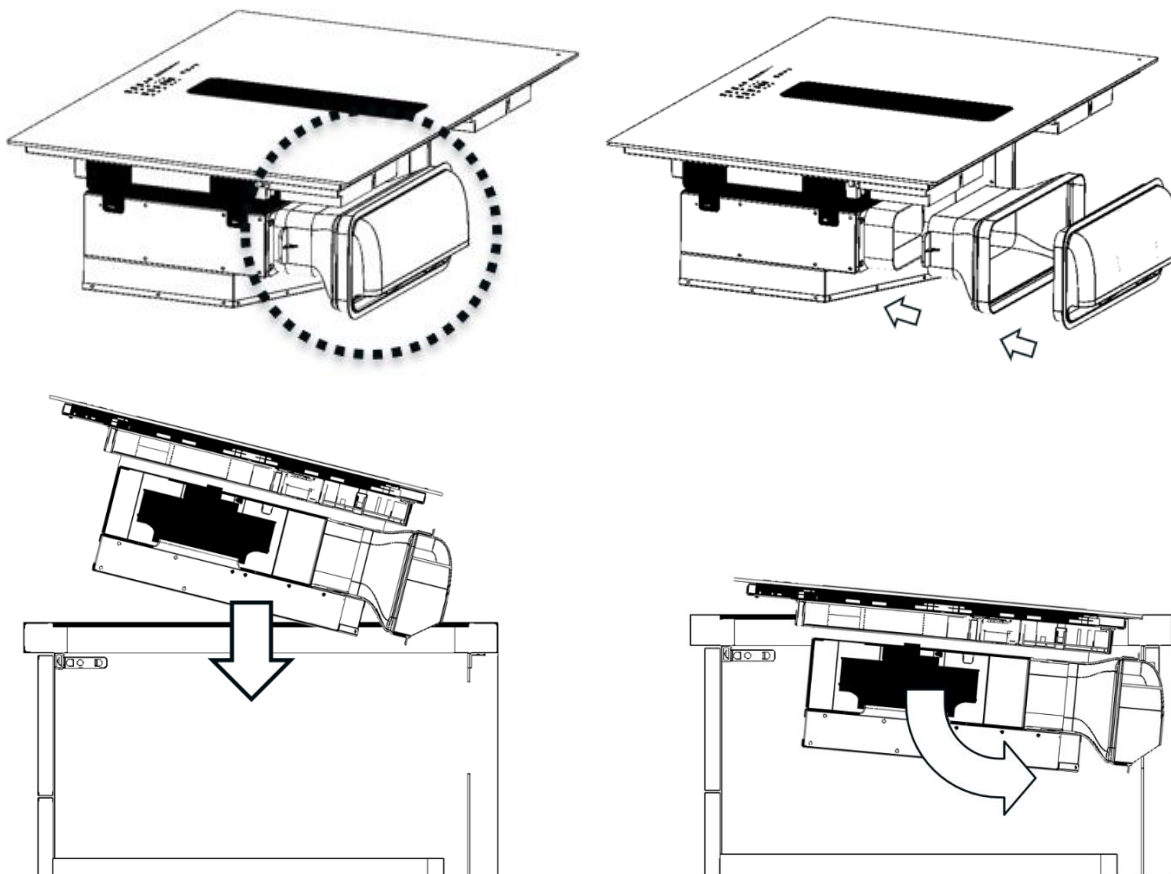
XTRAVENTMBLF60

A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
590	594	520	524	550	480	560	490	200	4	5	5	7



Montering af filter





- **Afstanden fra udsnittet til en væg og/eller et møbel skal være mindst 50 mm.**
- Denne apparat svarer til type Y med hensyn til beskyttelse mod brandfare. Kun apparater af denne type må monteres på den ene side af tilstødende højskabe eller vægge. **Men på den anden side må ingen møbler eller apparater være højere end kogepladen.**
- Bordpladen skal færdiggøres med varmebestandigt klæbemiddel (100 °C).
- Vægafslutningerne skal være varmebestandige
- Kogepladen må ikke monteres over komfurer uden blæser, opvaskemaskiner, vaskemaskiner eller tørreapparater.
- Hvis der er en skuffe under kogepladen, må der ikke opbevares brændbare genstande, f.eks. spraydåser, i skuffen.
- Det skal sikres, at kogepladens tilslutningskabel ikke udsættes for mekaniske belastninger, f.eks. fra en skuffe, efter monteringen.
- Snitfladerne skal forsegles med speciallak, silikonegummi eller støbeharpiks for at forhindre, at de svulmer op på grund af fugt. Sørg for omhyggeligt at påføre den medfølgende forseglingstape.
- **BEMÆRK:** Brug kun beskyttelsesanordninger til kogepladen, som er udviklet af producenten af kogepladen, eller som producenten af kogepladen har angivet i brugsanvisningen. Brug af uegnede beskyttelsesanordninger kan føre til ulykker.
- For at få en god udsugning skal der monteres en sokkelrist, eller den øverste del af soklen skal skæres lidt til i længden. For at sikre, at ventilationssystemet fungerer korrekt, kræves der en åbning på mindst 460 cm².

ELEKTRISK TILSLUTNING

- Tilslutning af apparatet til elnettet skal foretages af en kvalificeret elektriker, som er grundigt bekendt med og nøje overholder de lokale elforsyningsselskabers sædvanlige nationale regler.
- Kontaktbeskyttelsen af driftsisolerede dele skal sikres efter monteringen.
- **På typeskiltet kan du finde ud af, om de nødvendige forbindelsesdata svarer til dem på elnettet.**
- Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet på alle poler ved hjælp af isolationsanordninger. Når det er slukket, skal der være en kontaktafstand på 3 mm. Egnede frakoblingsenheder omfatter strømafbrydere, sikringer og kontaktorer.
- Monteringen skal være beskyttet af sikringer. Elektriske kabler skal være helt dækket under monteringen.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal der overvejes andre frakoblingsmuligheder for permanent montering i overensstemmelse med monteringsvejledningen.
- Forsyningskablet skal placeres, så det ikke kommer i berøring med kogepladens varme dele.

OBS!

Dette apparat er kun beregnet til en strømforsyning på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Tilslut også altid beskyttelseslederen.

Overhold tilslutningsdiagrammet.

Terminalkassen er placeret på undersiden af apparatet. For at åbne huset skal du bruge en skruetrækker og skubbe den ind i de dertil beregnede åbninger.

Net	Tilslutning	Diameter	Kabel	Sikring
220-240 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) i henhold til standard EN 60 335-2-6

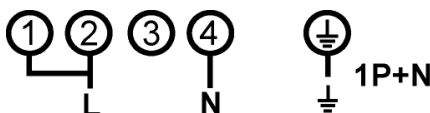
Tilslutning af kogepladen:

For de forskellige tilslutningsmuligheder skal du bruge messingpolbroerne, som er placeret i huset.

Enfaset tilslutning 220-240 V~1P+N

Placer en polbro mellem tilslutningsterminal 1 og 2.

Fastgør jordforbindelsen til "jord"-terminalen, den neutrale ledning til terminal 4, fase L til terminal 1 eller 2.



Tofaset tilslutning 400V~2P+N

Slut jordkablet til "jord"-terminalen, nullederen til terminal 4, fase L1 til terminal 1 og fase L2 til terminal 2.



Hvis du skruer skrueerne ud af huset mere end nødvendigt, kan det beskadige huset, og skru derefter skrueerne i tom.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hændelser, der kan opstå som følge af forkert tilslutning eller som følge af brug af et apparat, der ikke er jordnet eller har en defekt jordforbindelse.

