

# VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Disse anvisninger vil også stå til rådighed på hjemmesiden: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG**

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

 Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre. Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

### **FARE**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**

### **ADVARSEL**

**Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne fremkalde alvorlige læsioner.**

Alle oplysninger om sikkerheden specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af ukorrekt brug af apparatet kan forhindres. Overhold omhyggeligt følgende:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Træk ikke i apparatets strømkabel.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at berøre varmeelementerne. Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige madvarer.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
- Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød (kun for apparater med glasoverflade).
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

- ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med fedtstoffer eller olie, da de kan komme i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men tag stikket ud af stikkontakten, og dæk derefter flammen til med for eksempel et låg eller et brandtæppe.  
ADVARSEL: Risiko for brand: opbevar ikke genstande på kogezonernes overflader.
- Anvend ikke damprensere.
- Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogezone ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren (kun for apparater med induktion).

## OPLYSNINGER OM MILJØHENSYN


### **Bortskaffelse af emballagen**

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

### **Bortskaffelse af produktet**

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

### **Energispareråd**

For at opnå de bedste tilberedningsresultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen.
- Ved brug af trykkoger afkortes tilberedningstiden, og der opnås yderligere energibesparelser.
- Anbring kogegrejet på midten af kogezone (aftegnet på kogesektionen).

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

- Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i "Lavspændingsdirektivet" 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF) og beskyttelseskravene i "EMC"-direktivet 2004/108/EØF.
- Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordning n. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

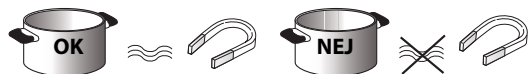
## FØR BRUG



**VIGTIGT:** Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for "INDUKTION" (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.

Ved hjælp af egnede gryder aktiveres kogezonerne ved en omgivende temperatur på over 10° C.

## EKSISTERENDE KOEGREJ



Brug en magnet til at teste, hvorvidt bunden af gryden eller pander er egnet til kogesektionen: bunden af gryder og pander er ikke egnede, hvis de ikke kan registreres magnetisk.

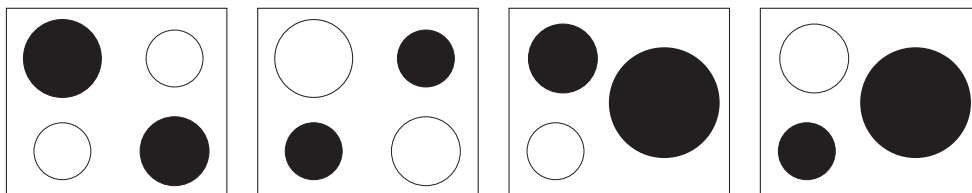
- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på betjeningspanelets overflade. Den kan blive beskadiget.

## ANBEFALET DIAMETER AF KOEGREJETS BUND

 XL Ø 28 cm		Ø 17 cm min. → 28 cm maks.	 M Ø 18 cm		Ø 12 cm min. → 18 cm maks.
 L Ø 21 cm		Ø 15 cm min. → 21 cm maks.	 S Ø 14,5 cm		Ø 10 cm min. → 14,5 cm maks.

## ANBEFALET GRYDEPLACERING

Placér to gryder, der bruges samtidigt, som vist i nedenstående illustrationer for bedste ydelse:



## EFFEKTABEL

Effektindstilling		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. indstilling	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog
	Høj indstilling	9-7	Stegning - kogning
Mellemindstilling		7-5	Bruning - langsom stegning - kogning - grilning
	Lav indstilling	4-3	Bruning - kogning - stuvning - langsom stegning - grilning
OFF		Nulindstilling	Tilberedning - stuvning - langsom stegning - grilning
	Stegning - simring - indkogning - vending af pasta til sidst		Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), vending af pasta. Ideel til langvarig tilberedning (mængder på under en liter: ris, sovs, steg, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav indstilling	2-1	Smeltning - optøning - varmholdning - vending af risotto	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer og varmholdning af netop færdige retter (f.eks. sovs, supper og minestrone) Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion)
		Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket tilstand (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H)

## BEMÆRK:

Når der tilberedes retter, der kun kræver tilberedning i kort tid, men hvor en perfekt fordeling af varmen er nødvendig (for eksempel pandekager), på dobbeltzonen med en diameter på 28 cm (afhængigt af model), anbefales det at anvende kogegrej med en diameter på højst 24 cm. I forbindelse med skånsomme tilberedninger (f.eks. smelting af chokolade eller smør) anbefales det at anvende enkeltzoner med en mindre diameter.

## INSTALLATION

Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Service.

Se illustrationerne på side 2 vedrørende indbygningsmålene og anvisninger i installation.

### FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

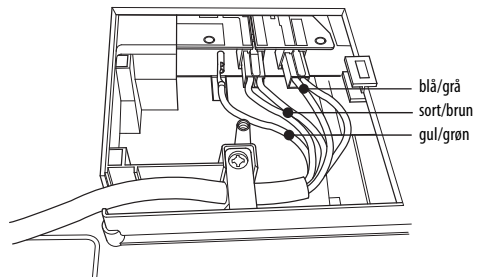
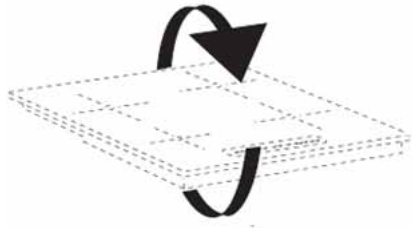
#### ⚠ ADVARSEL

- Monter en skilleplade under kogesektionen.
  - Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.
  - Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.
- 
- Afstanden mellem apparatets underside og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
  - For at sikre produktets korrekte funktion må minimumåbningen mellem bordpladen og møblets øverste kant ikke spærres (min. 5 mm).
  - Hvis der er installeret en ovn under bordet, skal det sikres, at den er udstyret med et kølesystem.
  - Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.
  - Hvis apparatet skal monteres i niveau med bordpladen, kontaktes Service for at få skruesæt 4801 211 00112.
  - Bordpladen fjernes med en skruetrækker (medfølger ikke) ved hjælp af de ydre fjedre nederst på produktet.

## TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

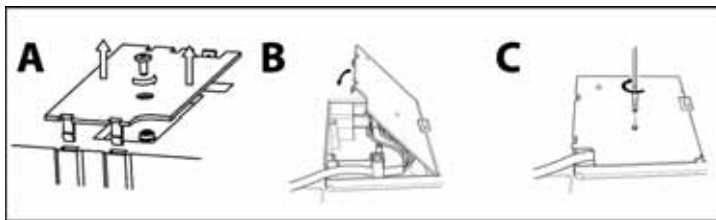
#### ⚠ ADVARSEL

- Tag stikket ud af stikkontakten.
  - Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
  - Strømkablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.
  - Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

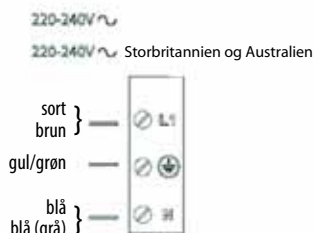
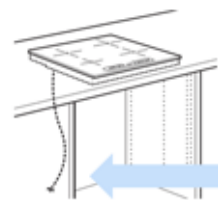


1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skruen løs, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
2. Før elkablet ind i kabelklemmen, og forbind ledningerne med klemkassen som vist på diagrammet nær kassen.
3. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
4. Luk låget (C) og skru det fast på klemkassen med skruen fjernet.

For hver forbindelse til det elektriske netværk kontrollerer kogesektionen automatisk i et par sekunder.



Tilslutning til strømforstyrning

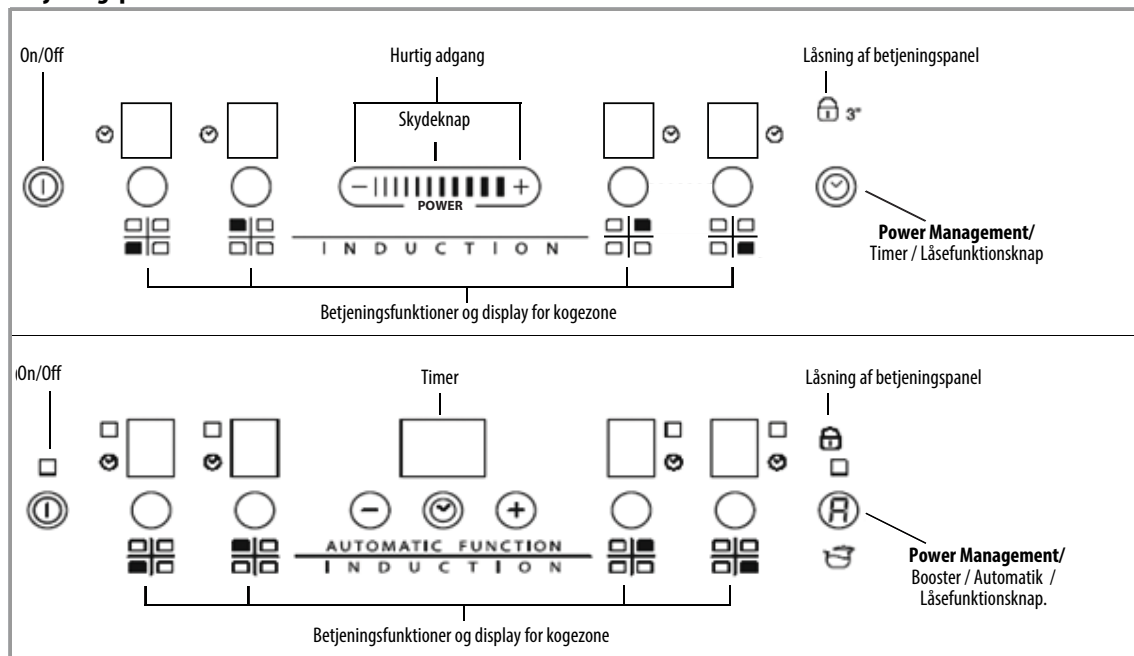


## BRUGERVEJLEDNING



### Beskrivelse af betjeningspanelet

#### Betjeningspanel



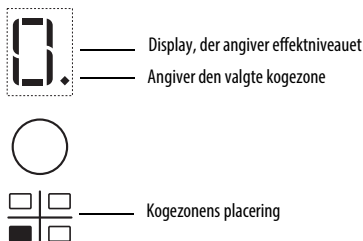
## Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes, ved at der trykkes på tasten ① i 2 sekunder, indtil kogezonens display lyser. Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil displayet slukker. Alle kogezoner deaktiveres.

Hvis kogesektionen allerede har været brugt, lyser Indikator for restvarme "H", indtil kogezonerne er afkølede.

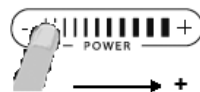
Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, efter at der er tændt for kogesektionen, deaktiveres den automatisk.

## Tænding og regulering af kogezone



Sliderfunktion

Øgning af effektniveauet



Reducering af effektniveauet



Sæt gryden på kogezonen, tænd for kogesektionen, aktiver den ønskede kogezone ved at trykke på den tilsvarende runde knap. "0" vises på displayet. Anvend skyderen (afhængig af model) til at vælge det ønskede effektniveau fra min. 0 til maks. 9 eller booster "P" hvis tilgængelig. Effektniveauet øges ved at lade fingeren glide flere gange fra venstre mod højre på slideren, og niveauet mindskes ved at lade fingeren glide i modsat retning. Alternativt kan tasterne "+" og "-" anvendes.

## Slukning af kogezone

For at slukke for kogezonen skal der trykkes på den tilhørende tast i mere end 3 sekunder.

Kogezonen slukker. Hvis zonen stadig er varm, vises bogstavet "H" på zonen display.

## Låsning af betjeningspanel

Denne funktion blokerer betjeningen af kogesektionen, så børn ikke kan tænde for den ved et uheld. For at aktivere kontrolpanellåsen skal du tænde og slukke for kogesektionen og trykke på låsefunktionsknappen i tre sekunder. Der høres et lydssignal og en indikator nær låsesymbolet angiver aktivering. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere låsningen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.

Hvis der er vand, væske, der er kogt over, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan låsningen af betjeningspanelet aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

## Timer



Timeren kan bruges til at indstille en tilberedningstid på op til 99 minutter (1 time og 39 minutter) for alle kogezonerne.

Vælg den kogezone, der skal bruges med timeren, tryk på timeren (se figur) og et bip signalerer funktionen. Displayet viser "00", og LED-indikatoren tænder. Timerens indstilling kan øges eller mindskes ved at holde sliderens taster "+" og "-" inde. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydssignal, og kogezonen slukker automatisk. Timeren deaktiveres ved at trykke på tasten Timer i mindst 3 sekunder.

Gentag ovenstående punkter for at indstille timeren for en anden zone. Timerdisplayet viser altid timeren for den valgte zone eller timeren med den korteste tid.

Ændring eller deaktivering af timeren: Tryk på knappen til valg af kogezonen for den ønskede timer.

## Meddelelser fra betjeningspanelet

### Specialfunktioner (afhængig af model)

Visse modeller har specialfunktioner:

#### Automatisk funktion (P)

Funktionen indstiller automatisk et effektniveau, der egner sig til at holde gryden svagt i kog. Aktiver denne funktion, når gryden er bragt i kog, ved at trykke på den relevante zoneknap først og derefter på knappen (P).

#### Indikator for restvarme.

Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone. Denne indikator viser hvilke kogezoner, der stadig er varme.

Hvis displayet viser H, er kogezonen stadig varm. Hvis indikatoren for kogezonen viser restvarme, kan den stadig bruges til at holde maden varm på eller til at smelte smør.

Når kogezonen er afkølet, slukker displayet.

#### Indikator for en ikke korrekt gryde eller gryde ikke til stede.

Hvis gryden ikke passer til din induktionskogesektion, hvis den er dårligt placeret eller ikke har en passende størrelse, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). I sådanne situationer anbefales det at skubbe til gryden, indtil du finder driftspositionen. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

## Lynkogningsfunktion (Booster, afhængig af model)

Funktionen findes kun sammen med nogle af kogezoneerne, og den gør det muligt at udnytte kogesektionens effekt maksimalt (for eksempel til at bringe vand i kog hurtigt). Funktionen aktiveres ved at trykke på tasten "+", indtil displayet viser "P". Efter 5 minutters brug af boosterfunktionen indstiller kogesektionen automatisk zonen til niveau 9.

## Funktionen "Power management" (funktion, afhængig af model)

Takket være funktionen "Power management" kan brugeren efter behov indstille kogesektionens maksimale effekt.




Denne indstilling er mulig når som helst og opretholdes indtil næste ændring.


Ved at indstille den nødvendige maksimale effekt justeres kogesektionens fordeling i de forskellige kogezoneer automatisk, hvilket sikrer, at denne grænse aldrig overskrides – med den fordel at alle zonerne kan styres samtidig, men uden problemer med overbelastning.

Der findes og vises 4 maksimale effektniveauer på displayet: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW betragtes som maks. strøm for kogeplade)

På købstidspunktet er kogesektionen indstillet til den maksimale effekt

Efter stikket er sat i stikkontakten, er det i de første 60 sekunder muligt at indstille den ønskede effekt ved hjælp af følgende punkter:

Trin	Betjeningspanel	Display
1	 Tryk i ca. 3 sekunder	
2	Tryk på knappen Power Management for at bekræfte det foregående trin	Displayet viser 
3	 Tryk for at vælge det ønskede niveau blandt de tilgængelige muligheder	Lyset tændes sammen med lamperne for de kogezoneer, der er i brug
4	Tryk på knappen Power Management for at bekræfte det foregående trin	Displayet viser det valgte niveau, som blinker i cirka 2 sekunder, hvorefter kogesektionen udsender et lydsignal og derefter slukker af sig selv. Det er nu klar til brug

I tilfælde af fejl ved indstilling af effekt vises symbolet  i midten, og der lyder et akustisk signal i ca. 5 sekunder. I dette tilfælde skal konfigurationsproceduren startes forfra. Hvis fejlen opstår igen, kontaktes Service.

Hvis brugeren under almindelig brug prøver at øge det maksimale tilgængelige effektniveau, når det nås, blinker den anvendte zones niveau to gange, og der lyder et akustisk signal.

For at opnå højere effekt i denne zone er det nødvendigt at udføre en manuel reduktion af effektniveauet for en eller flere af de allerede aktive zoner.

## Aktivering/deaktivering af lydsignal (ikke tilgængelig på model med skyder)

Når der tændes for kogesektionen, skal der trykkes og holdes på knappen "+" og knappen længst til højre samtidigt i mindst tre sekunder ("låsning af betjeningspanel").



## RENGØRING

### ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.

- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Hvis der spildes væske på kogezoneerne, kan det få pander eller gryder til at vibrere eller flytte sig.

## FEJLFINDINGSOVERSIGT

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	FEJLELIMERING
C81, C82	Betjeningspanelet slukker pga. for høj temperatur	Temperaturen i de elektroniske komponenter er for høj	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
C83	Betjeningspanelet angiver fejlkoden for kogesektionen slukket på grund af et problem i det elektroniske kredsløb	Kogesektionen er blevet forsynet med overspænding	Kogesektionen kan stadig bruges, men ring til Service
C85	Sektionen er ikke i stand til at overføre varmen til gryden	Gryden er ikke egnet til induktionskogesektionen	Brug en anden induktionsgryde
F02 eller F04 eller C84	Tilslutningsspændingen er forkert eller der er et problem med strømforsyningen	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og tilslut igen. Kontakt Service og oplys fejlkoden, hvis problemet varer ved.		

## STØJ FRA KOGESEKTIONEN

Induktionskogepladerne kan udsende forskellige lydssignaler og vibrationer under normal drift afhængig af materialetype og fødevarerbehandling, som de der er beskrevet herunder:

- **Kontaktlyd:** denne type vibration skyldes brugen af gryder, der er belagt med forskellige materialer.
- **Kliklyde på lavere effekt:** denne støj fremstilles for at opnå den lavere effekt.
- **Rytisk klik:** denne støj fremstilles ved betjening af flere områder og/eller høj ydelse.
- **Svag hvislende lyd:** denne støj skyldes den type beholder, der anvendes, og mængden af mad iden.
- **Baggrundsstøj:** Induktionskogesektionen er udstyret med en ventilator, som afkøler de elektroniske komponenter og derfor vil du høre støj fra ventilatoren i et par minutter efter kogesektionen slukkes. Ved at øge eller reducere de aktiverede kogezone kan baggrundsstøjen fra ventilatoren blive stærkere eller svagere.

Disse forhold er normale og afgørende for et velfungerende induktionssystem, så der er indeks for enhver fejl eller skade.

## SERVICE

### Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

**Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.**

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen).
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et **autoriseret servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.