

BRUGS- OG INSTALLATIONSVEJLEDNING

INDUKTIONS KOGEPLADE
B 24




Baumatic®

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	2
Garanti bestemmelser	3
Vigtig information	3
Sikkerhedsregler	3
Tekniske Specifikationer	4
Gryder	5
Sådan bruges kogepladen	7
Gode råd vedrørende brug af Induktionskogeplade.	9
Rengøring og vedligeholdelse.	9
Elektrisk tilslutning	10
Indbygning i køkkenelement	11
Service	12

Tillykke...

...med Deres nye Baumatic kogesektion.

Denne kogesektion er resultatet af mange års forskning og udvikling, en udvikling der i høj grad er foregået i samarbejde med brugerne.

Med Baumatic har De valgt kvaliteten og fordelene ved en keramisk kogesektion, der teknologisk er på forkant med udviklingen.

Læs denne instruktionsbog nøje inden kogesektionen tages i brug. Instruktionsbogen giver vigtig information vedr. installation, brug og vedligeholdelse.

Garanti bestemmelser

Dette apparat er omfattet af fabriksgaranti jf. Købeloven. Deres købskvittering er Deres garantibevis.

Garantien dækker ikke skader opstået som følge af forkert brug, manglende vedligeholdelse eller forkert opstilling og installation.

Garantien er gældende for apparater der bruges i en normal husholdning, og dækker således ikke apparater opstillet i udlejningsejendomme, hvor flere end en familie bruger apparatet.

Det er muligt gennem Baumatic's Service firma at tegne en udvidet garanti forsikring der dækker alle reparations omkostninger på apparate i 4 år. Se afsnittet **UniSikring**.

Vigtig information

Efter udpakning af apparatet, kontrolleres det at apparatet er ubeskadiget. Evt. skader skal omgående meddeles til importøren, eller der hvor De har købt apparatet.

Indpakkingsmaterialer (Plastic - Folie - Polystyren o.s.v.) kan være farligt legetøj for mindre børn, og bør omgående fjernes.

Kogepladen er beskyttet af en plastic film, pas på ikke at beskadige eller ridse kanten når denne fjernes.

Sikkerhedsregler

Dette apparat er beregnet til indbygning i køkkenelement, og må under ingen omstændigheder anvendes uden korrekt indbygning og installation.

Kogesektionen må aldrig anvendes til andet end tilberedning af madvarer. Alt anden anvendelse f.eks. som opvarmingskilde i køkkenet eller tørrested for tøj, må under ingen omstændigheder finde sted, og kan i enkelte tilfælde være direkte livsfarligt.

Anvendelse af elektriske apparater kræver omtanke og følgende sikkerhedsregler bør iagttages:

- Apparatet skal tilsluttes af Aut. EI-installatør. Forsøg aldrig selv at tilkoble apparatet.
- Dette apparat skal tilsluttes jordforbindelse jvf. stærkstrømsreglementet
- Træk aldrig i apparatets tilslutningskabel for at trække stikket ud af kontakten.

- Lad aldrig børn bruge apparatet uden opsyn.
- Brug aldrig samledåser eller forlængerledninger.
- Under rengøring skal strømmen til apparatet afbrydes på hovedafbryderen.
- Hvis apparatet skulle svigte eller en teknisk fejl skulle opstå, må De aldrig forsøge selv at reparere apparatet, men tilkald Aut. Baumatic Service.

Af sikkerhedsgrunde skal det være umuligt at komme i kontakt med apparatets elektriske dele, når først apparatet er korrekt installeret. Det skal sikres således, at enhver adgang til de elektriske dele kræver brug af værktøj.

Fabrikant og Importør kan ikke drages til ansvar for skader opstået som følge af forkert brug, installation eller anvendelse af apparatet.

Tekniske Specifikationer

UDVENDIGE MÅL I CM

Bredde	580
Dybde	510
Tykkelse	52

KOGE ZONER

"INDUKTION" koge zoner

Kogeplader har 3 forskellige typer koge zoner

1 kogezone	Ø 210 mm.	2200 W	(Booster funktion 3000W)
1 kogezone	Ø 180 mm.	1800 W	
2 kogezone	Ø 145 mm.	1400 W	

TOTAL OPTAGET EFFEKT 6.8 KW
TILSLUTNING 230 V ~ 2 PH + 0 + JORD 16 Amp.

Dette apparat opfylder alle bestemmelser i henhold til gældende direktiver.
 CE 93/68 Lavspænding 73/23 EMC 89/336

INDUKTINS KOGEPLADER.

Efter flere års udviklingsarbejde med induktions kogeplader, kan dette system tilbyde følgende revolutionerende fordele:

- Hurtig og effektiv opvarmning.
- Nem og præcis styring
- Stor sikkerhed.
- Lavt energi forbrug
- Nem rengøring og vedligeholdelse.

De principper som induktionskogeplader bygger på er meget simple: En induktions-spole, elektronisk styret, skaber et magnetfelt, når gryden sættes på kogezone, sluttet magnetfeltet, og omdannes til varme.

Med et induktionssystem bliver gryden eller panden ikke varm som følge af direkte kontakt med en varmekilde (Gas eller elektriske kogeplader), men fordi den indstøbte magnetiske skive i gryden, bliver opvarmet af magnetfeltet. På denne måde genereres den nødvendige varme i gryden, og kogepladen forbliver kold. Overfladen på kogepladen lige under gryden, bliver en smule opvarmet, som følge af at varmen ledes fra gryden.

HURTIG OPVARMNING OG LAVT ENERGIFORBRUG

Der er intet varmetab med induktions kogeplader, fordi det er gryden eller panden selv der producerer varmen. Induktions kogeplader har en udnyttelse af energien på 85 - 90 %, sammenlignet med 60 - 75 % for elektriske kogeplader og 45 - 55 % for gas kogeplader.

Opvarmning er lyn hurtig, en 3 KW induktions kogezone koger en liter vand på under 3 minutter.

STOR SIKKERHED

Selv om kogepladen er tændt, vil der ikke bruges energi, før der placeres en gryde eller pande på kogezone. En elektronisk kontakt kobler pladen til når der placeres en metal gryde på kogezone, og afbryder denne igen når gryden fjernes. Kogepladen afbrydes automatisk hvis der placeres en tom gryde på kogepladen. Magnetfeltet er kun aktivt når der placeres en magnetisk metal gryde på kogepladen, og vil ikke reagere hvis der placeres mindre metalgenstande (kniv eller ske) på kogepladen.

Induktionskogeplader byder på stor sikkerhed, især overfor børn, da der ikke alene skal tændes for pladen, men også placeres en gryde på kogezone, før denne bliver varm.

NEM RENGØRING

Overkog eller spild skader ikke kogepladen, da denne ikke bliver varm. Kogepladen rengøres nemt og simpelt med en fugtig klud.

Gryder

BRUG KUN GRYDER OG PANDER, DER ER BEREGNET TIL INDUKTION.

Induktionsplader kræver specielle gryder, eller gryder der er fremstillet af et magnetisk materiale. Eksempelvis kan støbejernsgryder bruges, ligesom emaljerede jern gryder med en kraftig bund vil kunne anvendes.

I handlen fås i dag mange typer gryder og pander der kan anvendes til induktion. Ofte udført i rustfrit stål, med en magnetisk plade indstøbt i bunden, eller hvor bunden er udført i et magnetisk materiale.

DU KAN AFPRØVE DINE GRYDER PÅ TO MÅDER:

1:

Med en magnet kan du prøve om dine gryder er egnet til induktions brug, hvis magneten kan sidde fast på grydens bund er den egnet.

2:

Du kan også prøve at stille gryden på en kogezone og så tænde for denne, hvis gryden ikke er egnet til induktion, vil bogstavet "U" vises i lyspanelet.

Når en gryde fjernes fra kogezone, vil denne automatisk afbryde effekt tilførslen, og bogstavet "U" vises i lyspanelet. Efter ca. 1 min. slukkes feltet automatisk.

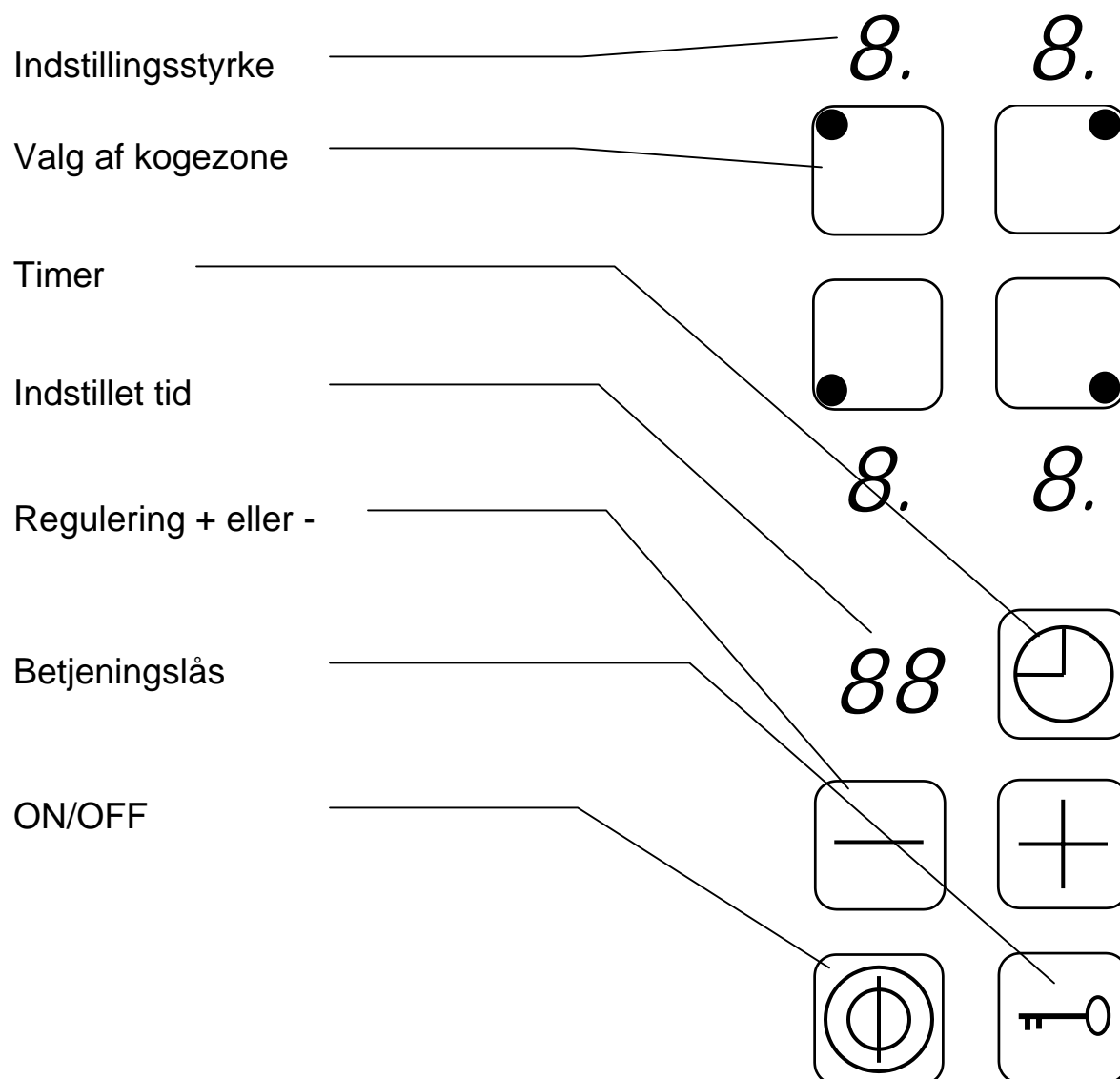
For at opnå maksimal varmeudnyttelse er det nødvendigt at gryder og pander har en helt flad og jævn bund

Anvend aldrig gryder eller pander, med beskadiget bund, buler, grater og lignende.


Anvend altid gryder der kan dække kogezone, eller er en smule mindre.

Du kan godt anvende gryder der er mindre end kogezone, det er kun gryden der opvarmes, det ikke dækkede areal på kogezone bliver ikke varmt. For at få fuld udnyttelse af kogezone's effekt skal gryden dog dække hele kogezone.

Sådan bruges kogepladen




SÅDAN TÆNDES EN KOGE ZONE.



For at tænde en koge zone, skal først feltet O/I  berøres. Kogepladen viser nu "0" i effekt indstillingerne for de 4 kogezone. Den lille prik til højre for tallet "0" blinker og indikerer at der ikke er valgt nogen kogezone.

Under udførelse af alle operationer gælder det at hvis der ikke foretages et valg eller operation inden 10 sek. Slukkes automatisk for kogezone.

1:

Vælg en kogezone ved at trykke på det korresponderede  felt. Den lille prik ved siden af effektindikeringen lyser ny konstant og viser på den måde hvilken zone der er aktiv for regulering med "+" "-" knapperne.

2:

Reguler effekt indstillingen med   knapperne. Kan indstilles fra "0" til "9". Trykkes først på knappen "-" tændes zonen på trin "9". Trykkes på knappen "+" tændes på "1".

Trykkes der yderligere en gang på "+" knappen når bageste venstre kogezone er indstillet på trin "9" aktiveres "BOOSTER" funktionen, indikeret med et "P" i lyspanelet.

3:

For at ændre indstilling på en aktiv kogezone skal zonen, for hvilken indstillingen ønskes ændret, vælges for derefter at reguleres med knapperne "+" og "-"

4:


For at slukke en tændt kogezone vælges zonen og der skrues ned til "0" med "-"knappen. Der kan også slukkes for den valgte kogezone ved at berører både "+" og "-" feltet samtidigt.

BOOSTER FUNKTION.

Den store kogezone 210 mm. (bagest til venstre) er udstyret med en "BOOSTER" funktion. Denne funktion aktiveres ved først at indstille kogezone på trin "9", og derefter yderligere trykke en gang på knappen "+" Når funktionen er aktiv vises bogstavet "P" i lyspanelet. Med "BOOSTER" aktiv vil kogezone få en effekt på 3000 W. mod normalt max. 2200 W.

BETJENINGS LÅS

Betjeningslåsen kan anvendes for at forhindre utilsigtet aktivering eller ændring af kogepladens indstillinger. En lille lys prik til højre for nøgle symbolet indikerer at betjeningslåsen er aktiveret.

Hvis kogepladen slukkes med tasten  medens betjeningslåsen er aktiv, vil denne igen være aktiv når pladen igen tændes.

BRUG AF "TIMER"

Timer funktionen kan anvendes sammen med en af kogezonerne, eller blot som æggeur. Først vælges en kogezone og denne indstilles til den ønskede effekt, herefter aktiveres timer funktionen ved at trykke på symbolet. Til venstre for timer symbolet kommer nu "00" frem i lys panelet, og den ønskede til kan nu indstilles med knapperne "+" og "-". Når den indstillede til er udløbet, afbrydes kogezone og en akustisk lyd vil høres i 30 Sek.

TERMOSIKRING.

For at beskytte kogepladens følsomme elektronik, er denne udstyret med en termisk sikkerhedsfunktion der automatisk slukker, eller reducerer effekten hvis temperaturen i kogepladen skulle blive for høj, Samtidige starter den indbyggede køleblæser. Hvis en

kogezone afbrydes af dette sikkerhedssystem vises symbolet "H" i lyspanelet for den pågældende kogezone.

AUTOMATISK GRYDE PÅ FUNKTION.

Hver kogezone har en sensor der automatisk føler når en gryde sættes på kogezonen.

Hvis gryden ikke er placeret midt på kogezonen, vil lyspanelet for den pågældende kogezone vise symbolet "U"

Hvis Symbolet "U" vises selv om der er placeret en gryde på pladen, kan dette skyldes at gryden ikke er placeret midt på zonen eller ikke har den korrekte størrelse. Endelig kan det skyldes at gryden/panden ikke er egnet til induktion.

RESTVARME

Når en kogezone er afbrudt vil symbolet "H" lyse i panelet indtil temperaturen på den pågældende kogezone er lavere end 60° C.

an styres af en timer, og vil efter den indstillede kogetid (0 - 99 min.) automatisk afbryde kogezonen, samtidigt vil en akustisk alarm lyde i 30 sek. Uret aktiveres ved at berøre felterne, og kan skrues op og ned på samme måde som koge zonerne.

Gode råd vedrørende brug af Induktionskogeplade.

For at få det fulde udbytte af kogepladen, er det vigtigt at iagttage følgende:

HOLD ALTID GRYDER OG PANDER FRIE FOR SNAVS OG FUGT.

Pas på når en gryde fyldes, eller når den tages direkte fra køleskab og lign. kan der nemt komme fugt på bunden. Tør derfor bunden af gryden, før den sættes på pladen. Dette forhindrer kalkafsætning på den keramiske plade.

BRUG KUN GRYDER OG PANDER, DER ER BEREGNET TIL INDUKTION.

For at opnå maksimal varmeudnyttelse er det nødvendigt at gryder og pander har en helt flad og jævn bund

Anvend aldrig gryder eller pander, med beskadiget bund, buler, grater og lignende.

ADVARSEL:

Skulle der komme brud på den glaskeramiske kogeplade, skal den omgående afbrydes på hovedafbryderen.

Rengøring og vedligeholdelse.

Keramiske kogeplader er normalt meget hårdføre, og kan med den rette rengøring og vedligeholdelse, holde i mange år, og stadig bevare en flot og glat overflade.

Den glaskeramiske plade skal ubetinget vedligeholdes regelmæssigt. På markedet findes forskellige plejemidler til rengøring og beskyttelse af keramiske plader, disse midler renser pladen og efterlader en tynd silikone film der beskytter overfladen.

TIL RENGØRING ANVENDES:

- a) Køkkenrulle og en ren klud
- b) Glasskraber (barberblads skraber)
- c) Rengøringsmiddel til keramiske plader f.eks. SIDOL

Det anbefales at bruge en glas skraber til rengøring, fordi den ved rigtig anvendelse, ikke ridser eller laver mærker på overfladen. (Glas skraber til keramiske plader kan købes i handlen).

RENGØRING AF KERAMISKE PLADER:

Pladen skal rengøres før den bruges første gang. Brug en fugtig klud eller svamp, og en smule af ovenfor nævnte rengøringsmiddel. Herefter tørres pladen af med en tør klud. Der må ikke være rester af rengøringsmidlet tilbage på pladen.

Pladen skal jævnligt rengøres, og mindst hver gang der har været spildt på pladen, eller når pladen får misfarvninger, kalk pletter o.lign.

RENGØRING AF MEGET SNAVSET PLADE:

Anvend glas skraber og rengøringsmiddel. Påfør og fordel rengøringsmidlet med en fugtig klud eller svamp, vask efter med en fugtig klud, og tør efter med en ren og blød klud.

Glas-keramiske plader er meget modstandsdygtige, men kan beskadiges hvis f.eks. hårde skarpe eller spidse genstande tabes på pladen. Hvis pladen skulle revne, eller blive knust, må pladen under ingen omstændigheder bruges, men skal afbrydes og service tilkaldes.

O:B:S:

Fabrikant og importør kan ikke holdes ansvarlig for fejl, eller beskadigede plader, der skyldes manglende eller forkert anvendelse eller vedligeholdelse.

Elektrisk tilslutning

Denne kogesektion skal tilsluttes 240 V ~ 2 PH + 0 16 Amp. (Se koblingsskema)

Apparatet skal tilsluttes jord 

Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis apparatet er korrekt monteret og tilsluttet en effektiv jordforbindelse, jvf. stærkstrømsreglementet.

Kontroller, at strømforsyningen er korrekt, og at sikringer og kabeldimensioner er beregnet til den effekt, som apparatet kræver.

Apparatet skal forbindes til strømkilden med et godkendt gummikabel, der har en ledningstykkelse, der svarer til apparatets mærkeeffekt.

Apparatet skal tilsluttes af Aut. EI-installatør. I modsat fald bortfalder enhver form for garantidækning.



Advarsel: Forsøg aldrig selv at tilkoble kogesektionen.

Fabrikant og Importør kan ikke drages til ansvar for skader på personer, dyr eller andre ting, hvis skaden skyldes forkert installation, manglende jordforbindelse eller forkert indbygning.

Indbygning i køkkenelement

Pladen eller elementet, hvori kogesektionen skal monteres, skal være af et materiale, der kan tåle temperaturer op til 85°C.

Desuden skal der være min. 5 cm luft under kogesektionen, for at sikre tilstrækkelig ventilation.

Kogesektionen bør monteres min. 4 cm fra sidestående skabe eller vægge, for at undgå varmeskader på disse.

HUSK at montere den medfølgende gummistrimmel under kogesektionens kant. Listen monteres på bordpladekanten inden kogesektionen ilægges. Listen hindrer overkog i at løbe ind under kogesektionen.

Service

Hvis kogesektionen ikke virker kontrolleres følgende inden der tilkaldes service:

FEJL	ÅRSAG	UDBEDRING
Kogesektionen virker ikke, der kommer ikke lys i panelet.	Ingen strøm til kogesektionen.	Kontroller stik, kontakt og sikringer.
Kogesektionen stopper, og går i stå under drift.	Elektronikken er overophedet.	Lad kogesektionen køle af.
Kogezonen afbrydes under drift.	Der har været overkog.	Tør kogezonen af, og start igen.
Kun de to af kogezonerne virker.	Der mangler en elektrisk forbindelse.	Kontroller stik, kontakt og sikringer.

Hvis apparatet stadig ikke virker, forsøg aldrig selv at reparere, men tilkald Aut. service.

I stadig stræben efter produktforbedringer, forbeholder Baumatic sig ret til, uden varsel, at ændre specifikationerne for sine produkter.

Der tages forbehold for evt. trykfejl i denne instruktionsbog.

PVimport A/S

Gårdsdavej 20, Ravnstrup, 8800 Viborg
Tlf. 8726 2310 - Fax. 8626 2301