



THE FINE ART OF COOKING

Brugervejledning

Induktionsbordplader og indbyggede
apparater

INDHOLDSFORTEGNELSE

1	PRODUKTREFERENCE	4
	BRUGERVEJLEDNING	5
2	GENERELLE OPLYSNINGER	6
3	FUNKTION OG BETJENING	10
4	RENGØRING OG PLEJE	12
5	FEJL OG FEJLFINDING	13

1 PRODUKTREFERENCE

Denne manual dækker følgende enheder:

Enhedstype	Beskrivelse af
MS-I-*	Induktion

Brugervejledning



Kære kunde

Tillykke med dit køb af et Menu System-produkt!

De følgende sider indeholder vigtige oplysninger og råd om, hvordan dine stand-alone-apparater og indbygningsenheder fungerer, hvordan du betjener dem, og hvordan du vedligeholder dem.

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem, før du tager komfuret i brug første gang. Opbevar den derefter et sikkert sted, så du hurtigt kan slå op i den, hvis det bliver nødvendigt.

Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af disse instruktioner eller forkerte handlinger.

Hvis du støder på et problem, som ikke er beskrevet i denne brugsanvisning, hvis du er i tvivl om noget, eller hvis der opstår fejl, som du ikke selv kan afhjælpe, bedes du kontakte din servicepartner eller alternativt kontakte os direkte.

Med venlig hilsen

Menusystem AG

MENU SYSTEM AG
Hechtackerstrasse 43
CH- 9014 St. Gallen
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

Der tages forbehold for tekniske ændringer til enhver tid og uden forudgående varsel.

Varenummer: -
Version: 25011511

Ophavsret ©.

Denne betjeningsvejledning er ophavsretligt beskyttet. Kopiering og oversættelse er kun tilladt med skriftlig tilladelse fra producenten, Menu System AG.

2 GENERELLE OPLYSNINGER

Denne manual indeholder generelle og vigtige tips og oplysninger om vores produkter, hvordan man betjener, plejer og vedligeholder dem, og tips om den specifikke betjening og pleje af de enkelte typer (modelspecifikke forskelle er angivet, hvor det er nødvendigt).

2.1 FØRSTE OPSTART

Enheden må kun installeres og startes af en autoriseret servicetekniker under overholdelse af de gældende sikkerhedsforskrifter i dit land.

2.2 KRAV TIL SIKKERHED

Det selvstændige apparat eller indbygningsenheden afspejler det nyeste inden for teknikken og er bygget i overensstemmelse med de gældende CE-retningslinjer. Sikker drift er garanteret.

Enheden er ikke beregnet til at blive betjent af børn eller personer med fysiske eller mentale begrænsninger, medmindre de bliver instrueret og overvåget, mens de bruger systemet, af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Komfuret kan udgøre en farekilde, hvis

- oplysningerne i denne betjeningsvejledning ikke følges,
- opsætning, vedligeholdelse eller reparation udføres af ikke-autoriserede personer, eller
- produktet anvendes forkert eller til andre formål end det, det er beregnet til.

Dette kan give

- en fare for den effektive drift af de selvstændige apparater eller indbyggede enheder
- en fare for produktet og andre aktiver, der tilhører brugeren
- en fare for liv og lemmer

Ved transport, opsætning, vedligeholdelse og reparation af enhederne skal følgende forskrifter og retningslinjer for dit land overholdes i den nyeste version:

- Forskrifter fra professionelle elektrikerforeninger, f.eks. VDE, SEV osv.
- EF-retningslinjer (i EU-lande)
- Regler for forebyggelse af ulykker
- Retningslinjer for arbejdsgivernes ansvarsforsikringsforeninger
- Regler for handel
- Hvis apparatet installeres tæt på en væg, skillevægge, køkkenmøbler, dekorative paneler osv., anbefales det, at disse genstande består af ikke-brændbart materiale, ellers skal de dækkes med et passende ikke-brændbart, varmeisolerende materiale, og brandsikkerhedsbestemmelserne skal overholdes meget nøje.

Følgende punkter skal overholdes nøje:

- Uautoriserede ombygninger eller ændringer foretaget af kunden er forbudt - Menu System AG fralægger sig ethvert ansvar i sådanne tilfælde.
- Hvis apparatets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Tilslutningen til netstikket skal altid placeres, så den er frit tilgængelig. Hvis dette ikke er muligt, skal kunden installere en hovedafbryder til apparatet. I tilfælde af funktionsfejl skal apparatet slukkes helt ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at slukke for hovedafbryderen.

Tilsigtet brug og anvendelsesområde:

- Hvis glaskeramikken eller wokskallen er gået i stykker eller blot har fået en lille revne, skal induktionsapparatet slukkes og kobles fra strømforsyningen. Rør ikke ved nogen dele inde i apparatet.
- Apparatets overflade bør ikke bruges til opbevaring.
- Den anbefalede minimumsstørrelse på kogegrej er 24 cm i diameter (MS-I-10, -20, -40, -IW) og 12 cm i diameter (MS-I-SLC). Induktionswokken må kun bruges med den medfølgende gryde. Det er muligt at bruge mindre kogegrej, men det kan resultere i
 - Reduceret effektivitet
 - Panorering er muligvis ikke mulig
 - Strålingen kan være større

- Opvarm ikke dåser eller andre forseglede beholdere, da de kan eksplodere! Genstande, der er uegnede til brug, omfatter alt kogegej, der ikke er specielt beregnet til induktionsapparater, samt stænkskærme af metal, aluminiumsfolie, bestik, smykker, ure, metalgenstande osv.
- Induktionskogepladen anses for at være tændt, når drejeknappen drejes fra positionen "nul". Når kogepladen ikke er i brug, skal apparatet være slukket.
- Forklaring af symboler



Dette symbol advarer om farlig spænding (symbol 5036 i IEC 60417-1).



Dette symbol advarer mod ikke-ioniserende elektromagnetisk stråling (symbol 5140 i 60417-1).



Potentialudligning (grafisk symbol 5140 i henhold til IEC 60417-1).

2.3 ANSVARLIGHED

Producentens garanti dækker alle fejl i design, produktion og materialer. Alle andre krav er udelukket.

Ingen garantikrav vil blive accepteret i følgende tilfælde:

- Forkert betjening og brug til andre formål end det tilsigtede.
- Forkerte indgreb og brug eller montering af uoriginale reservedele eller tilbehør.

Bemærk:

- Brug ikke udstyret, hvis du opdager skader eller funktionsfejl.
- Brug aldrig systemet til at tørre tekstiler, papir eller lignende materialer. Risiko for smeltning og brand!
- Anbring ikke materialer, der kan smelte eller brænde, i eller på systemet.
- Opvarm ikke dåser eller andre forseglede beholdere. Risiko for eksplosion!

2.4 REPARATIONER

Reparationer må kun udføres af autoriseret servicepersonale. Kontakt din forhandler, en uddannet Menu System Service Partner eller vores kundeserviceafdeling. Du kan finde din nærmeste Menu System Service Partner på vores hjemmeside www.menusystem.ch under "Kontakt". Du kan kontakte vores kundeserviceafdeling på:

Menu System AG Kundeservice
Tlf: +41 71 272 51 00
service@menusystem.ch

2.5 MADLAVNING MED INDUKTION

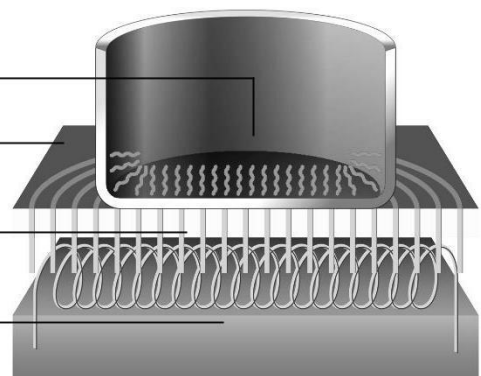
Induktionsspolen under det glaskeramiske fad eller wokfadet genererer et vekslende elektromagnetisk felt, som skaber varme i bunden af et induktionskomfur ved hjælp af hvirvelstrømsprincippet. Den automatiske grydegenkendelse tænder kun for generatoren, når der sættes en gryde på komfuret.

Varmen genereres direkte i bunden af panden

Glaskeramik

Induktor (spole) genererer magnetfelt

Generator



Induktionskøkkener har mange fordele. Her er de vigtigste:

- Meget høj effektivitet på omkring 95 % = høj effektivitet = høj kogekapacitet = minimalt strømtab
- Klar til brug med det samme ved fuld effekt, fordi elektrisk energi omdannes øjeblikkeligt til varme i pandebunden - ingen opvarmningstid!
- Meget kort kogetid med meget følsom energimåling
- Minimal udstråling af varme = lavest mulige temperatur i køkkenet = optimalt arbejdsmiljø og minimale niveauer af damp
- Optimal hygiejne og meget nem rengøring
- Meget lave driftsomkostninger (energi, rengøring)
- Sikkerhedselektronik for høj driftssikkerhed (grydegenkendelse, tomgangsafbrydelse, overophedningsbeskyttelse)

2.6

KØKKENGREJ

Kogegrej af dårlig kvalitet eller med skader kan udgøre en risiko for dit køkkenudstyr!

Slidte gryder og pander kan få elektronikken til at overophede, hvilket reducerer deres levetid. Bukket og slidt kogegrej er farligt. Fordi bunden af gryden ofte er deformeret som følge heraf, er der ingen ordentlig varmeledende kontakt mellem gryden og den keramiske plade, og den monterede varmesensor kan ikke reagere. Det er måske ikke muligt automatisk at forhindre, at panden overophedes igen til meget høje temperaturer (potentielt bliver rødglødende), hvilket kan have alvorlige konsekvenser for madlavningen eller i værste fald for køkkenpersonalet.

Optimal induktionskogning opnås kun med det rigtige kogegrej!

Der er stor forskel på, hvordan gryder og pander omdanner induktionskraft til varme.

De faktorer, der afgør, hvor effektivt induktionseffekten omdannes til effektiv varme i gryden eller panden, er det materiale, kogegrejet er lavet af, og tykkelsen på bunden. Det er også vigtigt, at kogegrejet er i god stand, især bunden.

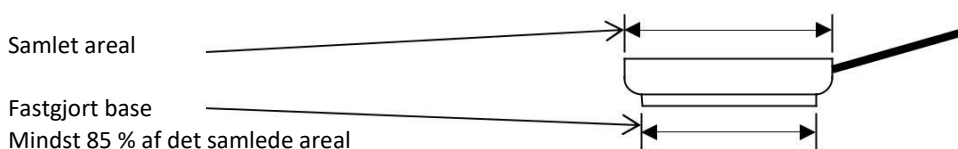
2.7

DET RIGTIGE MATERIALE

Kogegrej, der udelukkende er fremstillet af flerkomponentmateriale, er det bedste valg for enhver kok. Disse gryder og pander indeholder et eller flere lag inde i materialet, der optimalt omdanner induktionskraften til varme og effektivt videregiver denne varme. Desuden kræver de normalt mindre pleje end konventionelt kogegrej lavet af enkeltlagsmateriale. Kogegrej af rent jern er meget velegnet til brug med induktionskomfurer, men har den ulempe, at det kræver meget pleje.

Kogegrej med fastgjorte bunde (presset eller svejset på) lavet af induktionsvenligt materiale er også velegnet. Som hovedregel ledes varmen ikke så godt ind i pandens sider, som hvis bunden var lavet helt af flerkomponentmateriale eller rent jern.

Hvis der er tale om kogegrej med fastgjort bund, skal bunden dække mindst 85 %.

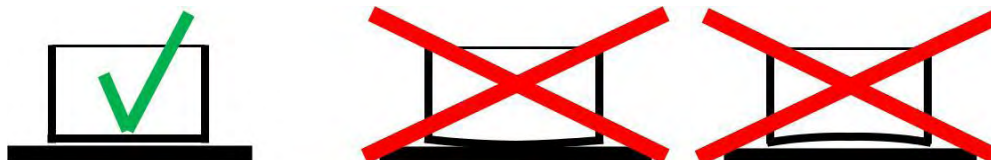


2.8

GOD STAND

Kogegrejets tilstand er afgørende af to grunde.

Bøjede og bøvede gryder og pander, som ikke ligger fladt og jævnt på deres bund, vil resultere i energitab. Sørg for, at kogegrejet har en flad bund. Det sparer energi og skåner kogepladen.



Tabet af energi fra brændt kogegrej er meget mere alvorligt. Hvis en gryde eller pande overophedes, dvs. bringes op på en høj temperatur, når den er tom, ændres materialets egenskaber, og dets evne til at absorbere induktiv energi reduceres. Overophedning får ofte bunden af kogegrejet til at vride sig, så det ikke længere ligger fladt på glaskeramikken.

Hvis kogegrej med fastgjort bund overophedes, kan varmeledningen mellem bund og gryde reduceres betydeligt ved, at bunden skævvrides, og der dannes luftpuder imellem. Ekstrem varme kan få bunden til at løsne sig helt. Der kan opstå skader på grund af overophedning, selv om kogegrejet ikke er synligt misfarvet. Brug aldrig kogegrej, der viser tegn på misfarvning og bøjning af bunden ved overophedning, men kassér det i stedet.

2.9 KORREKT FORM OG STØRRELSE

Induktionskogeplader er designet til et bestemt udvalg af gryde- og pandestørrelser, som de fungerer effektivt og godt med. Kogegrej, der er alt for småt, og som bruges på en stor kogeplade, registreres muligvis ikke af den automatiske grydegenkendelse, og energiforsyningen kan forblive slukket. Kogegrej, der er alt for stort, kan ikke absorbere energi fra hele bundarealet, så det tager længere tid at varme op og når måske ikke den ønskede temperatur. Firkantet og ovalt kogegrej kan nemt opvarmes på specialdesignede kogeplader. Hvis de opvarmes på runde kogeplader af utilstrækkelig størrelse, vil bunden ikke blive opvarmet jævnt.

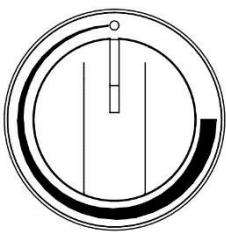
2.10 MONTERING

Bordapparater med en egenvægt på < 18 kg skal installeres med monteringsbeslaget. Når beslaget er installeret korrekt, forhindrer det apparatet i at falde ned og reducerer den potentielle risiko for ulykker.

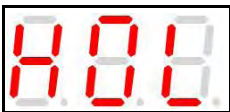
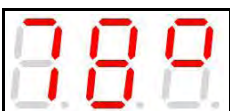
1. Skru den bageste nivelleringsfod af
2. Placer monteringsbeslaget på nivelleringsfoden, skru det fast, og spænd møtrikken.
3. Beslaget skal monteres af kunden og er ikke inkluderet i leveringen.

3 FUNKTION OG BETJENING

3.1.1 KONTROLLER

Udseende	Funktion	Beskrivelse
	Drejekontakt	Drej drejekontakten ud af OFF-positionen for at tænde for apparatet. Effekttrinnet kan indstilles ved hjælp af drejekontakten. Ved at dreje kontakten med uret øges effekten, mens den reduceres ved at dreje den mod uret. *Ekstra drejekontaktposition kun med SlideControl-kogeplader (drej med uret, indtil den stopper)

3.1.2 SKÆRM

Display-indikator	Funktion	Beskrivelse
	Effekttrin	Effekttrin 1 - 8 / P9 / P10
	PushHold-funktion	Hold den aktuelle temperaturværdi Hold-funktionen virker kun, hvis gryden er placeret i midten af en stjerne. Hvis temperaturen ikke kan accepteres, fordi temperaturstigningen er for hurtig, blinker HOLD-displayet.
	Temperatur	Hold temperatur indstillet i °C Hold-funktionen virker kun, hvis gryden er placeret i midten af en stjerne.
	Resterende varme	Lyser, når den er slukket med en grydetemperatur på: 1 streg: >50°C 2 streger: >75°C 3 streger: >100°C
	Forkert pande-materiale	Besked, når der registreres et uegnet pandemateriale som f.eks. aluminium
	Fejl	En fejl vises med et "E" for fejl og fejlnummeret, i dette tilfælde nr. 5.
	SLIDECONTROL	Hvis drejeknappen er placeret i SlideControl-positionen, viser displayet først SLC og derefter effekten [kW].
	SLIDECONTROL strømforbrug	Effekten [kW] vises kun i SlideControl-tilstand

Display-indikator	Funktion	Beskrivelse
	Chokolade-niveau	Chokoladeniveauet giver dig mulighed for at arbejde med minimal effekt

LED-display	Funktion	Beskrivelse
	Indikatorlampe Induktion ON / OFF	LED blinker → Apparatet er tændt LED oplyst → Kogegrej opdaget LED slukket → Apparatet er slukket

3.1.3 DRIFTSTILSTANDE

Mode	Beskrivelse
Standby	Efter tænding er induktionen i "standby"-tilstand • Displayet viser 0 i tilberedningstilstand • Displayet viser SLC i SLC-tilstand • LED blinker
Strømtilstand	Betjening Tænd for apparatet på drejeknappen Indstil effektttrin på drejeknappen Kontrol af adfærd Effekttilstanden svarer til en manuel kontrol. Effekten kan indstilles trinløst med drejeknappen. Displayet viser 10 effektttrin (1 til 8, effektttrin P9 og P10). Temperaturen styres ikke automatisk.
SLIDECONTROL	Drej drejekontakten til SLC-positionen. Displayet viser "SLC". Hvis gryden flyttes til midten af kogezone, øges effekten. Hvis gryden flyttes ud af midten, reduceres effekten. I SLC-tilstand viser displayet spolens faktiske effekt i henholdsvis kW.
PushHold-funktion	Betjening Tænd for apparatet med drejeknappen. Strømdisplayet vises. Ved at trykke på aktiveres PushHold-tilstand. Bogstaverne "HOL" vises på displayet. Hvis du trykker igen, kommer du tilbage til strømtilstanden. Hold-funktionen virker kun, hvis gryden er placeret i midten af en stjerne. Kontrol af adfærd Den aktuelle grydetemperatur er fast. PushHold-funktionen dækker et område fra 30°C til 180°C.
Temperaturkontrolltilstand	Betjening Tænd for apparatet med drejeknappen. Strømdisplayet vises. Ved at trykke på aktiveres PushHold-tilstand. Bogstaverne "HOL" vises på displayet. Derefter kan du indstille den ønskede temperatur ved at trykke på drejeknappen. Hvis du trykker igen, kommer du tilbage til strømtilstanden. Hold-funktionen virker kun, hvis gryden er placeret i midten af en stjerne. Kontrol af adfærd Grydens indhold opvarmes til den indstillede temperatur mellem 30° og 95° og holdes her. Styringsens nøjagtighed afhænger af gryden. Pander med flad bund har en fordelagtig effekt på temperaturreguleringen.
Chokolade step-funktion	Drej drejekontakten til positionen Lo. Displayet viser "Lo". Når gryden sættes på kogepladen, aktiveres den mindste effekt. Dette muliggør delikate smelteprocesser som f.eks. chokoladedesserten.

4 RENGØRING OG PLEJE

4.1 GLASKERAMIK

Vi anbefaler at bruge gryder og pander med helt flad bund for at undgå potentielle overfladeskader som f.eks. ridser. Hvis du bruger en kold madlavningsoverflade som arbejdsflade, skal du huske at tørre den af bagefter. Rester af krummer eller korn under kogegrejet kan forårsage ridser. Men hvis du har sådanne tegn på brug på din madlavningsoverflade, skal du ikke bekymre dig. Ridser vil ikke forringe tilberedningsprocessen på nogen måde.

Tips til rengøring:

- Brug først en skraber til at fjerne alle store stykker snavs og madrester fra kogepladen.
- Pres derefter et par dråber af et egnet rengøringsmiddel ud på den kolde overflade, og gnid det ind med køkkenrulle eller en ren klud.
- Tør derefter kogepladen af med vand, og gnid den tør med en ren klud.
- Rengør din kogeplade regelmæssigt, helst efter hver brug.

Vigtig bemærkning

Hvis plastgenstande, aluminiumsfolie, sukker eller sukkerholdige fødevarer ved et uheld smelter på den varme kogeplade, skal de straks tørres af den varme kogezone med en rengøringsskraber for at undgå skader på overfladen. Påfør altid et beskyttelsesmiddel, før du tilbereder mad, der indeholder meget sukker (f.eks. marmelade). Brug aldrig skuresvampe eller skureprodukter. Kemisk aggressive rengøringsmidler som ovnspray og pletfjerner er også uegnede.

4.2 DAGLIG RENGØRING

- Ved rengøring: Sluk for alle apparater. Vent, indtil det apparat, der skal rengøres, er kølet ned til håndtemperatur, før du begynder at rengøre det.

Bemærk venligst:

- Brug ikke ståluld eller skarpe genstande.
- Dit induktionskogeapparat er ikke stænkvandsbestandigt. Derfor bør du ikke bruge rindende vand til rengøring og undgå direkte kontakt med vanddamp.
- For at fjerne snavs og aflejringer på sidevæggene kan du bruge almindelige pH-neutrale rengøringsprodukter baseret på ikke-ioniske og anioniske tensider og milde organiske opløsningsmidler som alkohol og glykoler.
- Fjern til sidst alle rester af rengøringsmidler, tør de rengjorte overflader af med vand, og gnid dem tørre med en tør klud.

4.3 UGENTLIG RENGØRING

- Ud over den daglige rengøring skal filtrene i luftindtagene på dine enheder rengøres en gang om ugen, for det første for at sikre en tilstrækkelig tilførsel af køleluft og for det andet for at forhindre, at filtrenes effektivitet over for fedt og andre dampe forringes. Sådan gør du:
- Fjern de filtre, der er monteret i hvert luftindtag.
- Rengør filtrene i en opvaskemaskine eller med varmt vand og sæbe.
- Sæt filtrene korrekt på igen, før du bruger apparaterne igen.

Vigtig bemærkning

- Snavsede filtre kan få enheder og apparater til at overophede eller blive snavsede, hvilket kan resultere i nedsat ydeevne og beskadigelse af apparaterne!

5 FEJL OG FEJLFINDING

Induktionskogeplader med LED-display under glaskeramik		
Fejlfunktion	Årsag	Afhjælpning
Ingen varme, LED blinker	Panorering er ikke registreret	Panden er for lille eller ikke induktionskompatibel
Ingen varme, LED blinker ikke	Apparatet er ikke tændt	Tænd for apparatet
	Sikring udløst	Nulstil sikringen i kontrolskabet
	Fejl på apparatet	Informer kundeservice

Induktionskogeplader med digitalt display under glaskeramik		
Fejlfunktion / display	Årsag	Afhjælpning
E01	Overspænding	- Udskift panden, ellers - Informer kundeservice
E02		
E03		
E10	Systemets temperatur er for høj	Reducer strømmen
E11	Pandens temperatur er for høj	Fjern panden
		Reducer strømmen
E12	Funktionsfejl i apparatet	Informer kundeservice
E13		
E14		
E15		
E30		
E31		
E32		
E33		
- =	Kogepladstemperatur over 50°.	Nulstil med temperatur under 50°C.

MENUSYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 272 51 00
F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM AUSTRIA GMBH
Steinebach 18
A-6850 Dornbirn
T +43 5572 39 48 00
F +43 5572 39 48 00-55
info@menusystem.at
www.menusystem.at

MENU SYSTEM TYSKLAND GMBH
Turmstrasse 4
D-78467 Constance
T +49 1805 880 558-10
F +49 1805 880 558-88
info@menusystem.de
www.menusystem.de