

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>274</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	274
1.2 Producentens ansvar	275
1.3 Apparatets formål	275
1.4 Bortskaffelse	275
1.5 Identifikationsskilt	276
1.6 Denne brugermanual	276
1.7 Sådan læser du brugermanualen	276
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>277</b>
2.1 Generel beskrivelse	277
<b>3 Anvendelse</b>	<b>279</b>
3.1 Bemærkninger	279
3.2 Indledende indgreb	280
3.3 Brug af kogepladen	280
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>293</b>
4.1 Bemærkninger	293
4.2 Rengøring af overfladerne	293
4.3 Almindelig ugentlig rengøring	293
4.4 Pletter fra mad eller rester	293
4.5 Hvad bør man gøre hvis...	294
<b>5 Installation</b>	<b>295</b>
5.1 Elektrisk tilslutning	295
5.2 Sikkerhedsindikationer	297
5.3 Udskæring i køkkenbordet	298
5.4 Indbygget	300

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Bemærkninger

### 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Under brugen må man ikke lægge metalobjekter såsom knive, gaffler, skeer og låg på apparatet.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.

- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Installation og eventuel udskiftning af det elektriske tilslutningskabel må udelukkende udføres af teknisk kvalificeret personale.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

#### Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan frigive fedt og olie.
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- Brug under ingen omstændigheder



## Bemærkninger

apparatet til opvarmning af rum.

### For dette apparat

- Stol ikke på den evt. grydeindikator.
- Hvis der er spildt væske på låget, skal den fjernes inden det åbnes.
- Inden låget lukkes, skal man lade kogepladen afkøle.
- I tilfælde af revner eller sprækker, eller hvis den glaskeramiske overflade går i stykker, skal apparatet omgående slukkes. Afbryd strømforsyningen og kontakt det tekniske servicecenter.
- Bærere af pacemakers eller andre lignende anordninger skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis gammafrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.
- Den elektromagnetiske induktionskogeplade tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.

### 1.2 Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- En anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af uoriginale reservedele.

### 1.3 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

### 1.4 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.



**Elektrisk spænding**

**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.



- Bring efter endt brug apparatet til en genbrugsplads, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat.

Det præciseres, at der til emballage anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



## Plastikemballage Fare for kvælning

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.

## 1.5 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet bærer tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

## 1.6 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.

Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.

## 1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

### Bemærkninger



Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

### Beskrivelse



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

### Anvendelse



Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret, og råd om tilberedning.

### Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

### Installation



Informationer til den kvalificerede tekniker: Installation, idriftsættelse og tilslutning.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

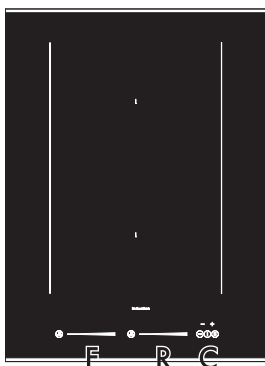
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.

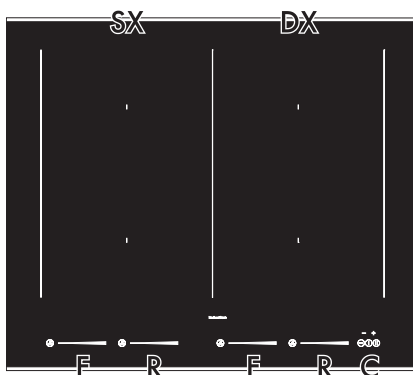


## 2 Beskrivelse

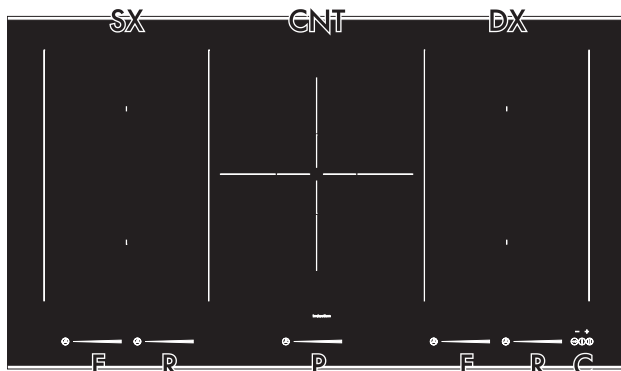
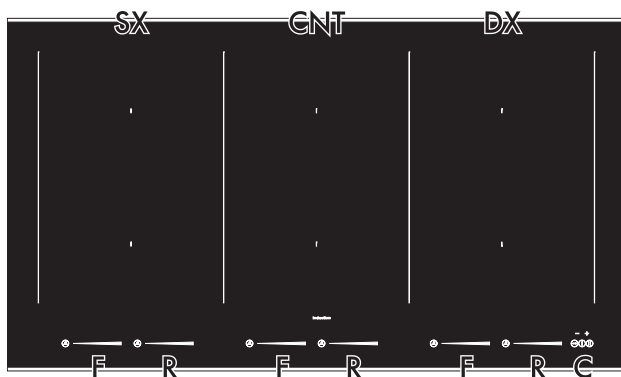
### 2.1 Generel beskrivelse



38 cm



60 cm



90 cm



**SX** = Venstre kogezone

**CNT** = Central kogezone

**DX** = Højre kogezone

**F** = Betjeningsknap for forreste kogeplade

**R** = Betjeningsknap for bagerste kogeplade

**P** = Betjeningsknap for paellapande

**C** = Zone med generelle betjeningsknapper

## Tablet over anvendt effekt

Plade	Pladens mål (mm)	Maks. anvendt effekt (W) *	Anvendt effekt i Powerfunktion (W) *
<b>F - R</b>	230 x 180	2100	3700
<b>P</b>	280 x 280	3700	5500

\* effekterne er vejledende og kan variere afhængigt af det anvendte køkkengrej eller de indstillede værdier.

## Fordele ved tilberedning med induktion



Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmemstrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- Energibesparelse takket være den direkte overførsel af energi til gryden (det er nødvendigt at anvende magnetiserende køkkengrej), i forhold til traditionel elektrisk tilberedning.
- Højere sikkerhed takket være overførslen af energi, som kun sker til gryden som er placeret på kogepladen.
- Øget ydelse ved energioverførsel fra induktionskogezone til grydens bund.
- Hurtig opvarmning.

- Reduceret forbrændingsfare, da overfladen kun opvarmes ved grydens bund; spildte madvarer sætter sig ikke fast.



# Anvendelse

## 3 Anvendelse

### 3.1 Bemærkninger



#### Forhøjet temperatur Fare for forbrændinger

- beskyt hænderne med grillhandsker under brugen.
- Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
- Stil ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Aktiver låsning af betjeningsknapperne, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er så stand til at nå kogepladen.
- Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Rør ikke kogepladens overflade.



#### Forhøjet temperatur Fare for brand eller eksplosion

- Undgå at anvende eller efterlade brandfarligt materiale i nærheden af apparatet eller lige under kogepladen.
- Brug ikke dåser, lukkede beholdere, plastikkøkkengrej og -beholdere til tilberedningen.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt eller olie.
- Hvis der opstår revner eller sprækker, eller det er umuligt at slukke for apparatet, skal man frakoble strømforsyningen og kontakte det tekniske servicecenter.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Anvend ikke kogepladen, hvis en eventuel ovn installeret under denne er i gang med pyrolyseprocessen.
- Sæt ikke gryder med en ujævn bund på kogepladen.
- Undgå at hårde og tunge genstande falder ned og slår kogepladen i stykker.
- Anvend ikke kogepladen som støtteflade.



## 3.2 Indledende indgreb

For at fjerne eventuel fugt, som er dannet under fabrikationen, og for en korrekt funktion på de elektriske kredsløb og betjeningspanelet:

1. Fjern beskyttelsesfilmen på de udvendige overflader på apparatet, og på tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data).

## 3.3 Brug af kogepladen



Under den første tilslutning til det elektriske net udføres en automatisk kontrol som tænder alle kontrollamperne i nogle sekunder.

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Brug af induktionskogepladen sker ved hjælp af trykfølsomme Touch-Control-knapper. Tryk let på et symbol på den glaskeramiske overflade. Hvert tryk bekræftes af et lydsignal.

## Liste over symboler



Knappen On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.



Pauseknap: Afbryder tilberedningen.



Låseknap for betjeningsknapper: Forhindrer, at betjeningsknapperne utilsigtet kan berøres.



Op-knap: Øger tilberedningstiden eller timertiden.



Ned-knap: Afkorter tilberedningstiden eller timertiden.



Skydebjælke: Øger eller mindsker effektniveauet.



Specialfunktioner: Aktiverer apparatets specialfunktioner.

## Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen

Gryder som anvendes til tilberedning med induktion skal være af metal, have de rette magnetiske egenskaber, og en bund af tilstrækkelige dimensioner.

### Egnede gryder og pander:

- Gryder og pander i emaljeret stål med tyk bund.
- Gryder og pander i støbejern med emaljeret bund.
- Gryder og pander i flerlaget rustfrit stål, rustfrit stål med jernlegering, og aluminium med særlig bund.

### Uegnede gryder og pander:

- Gryder og pander i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.




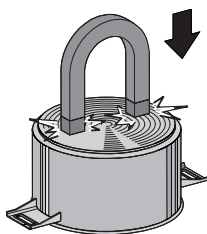


## Anvendelse

For at kontrollere om gryden er egnet, skal man blot sætte en magnet mod bunden; hvis den tiltrækkes er gryden egnet til tilberedning ved induktion.

Hvis man ikke har en magnet kan man fylde en smule vand i gryden eller panden, anbringe den på en kogezone, og sætte pladen i funktion. Hvis displayet viser

symbolet , betyder det at gryden er uegnet.



Anvend kun gryder og pander med en fuldstændig flad bund, og som er egnede til induktionskogeplader. Brug af gryder med ujævn bund kan skade opvarmningssystemets effektivitet så meget at gryden ikke identificeres korrekt på pladen.


### Minimum diameter på gryden

Plade	Minimum Ø (cm)	Anbefalet Ø (cm)
<b>F - R</b>	9	11,5
<b>Multizone</b>	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
<b>P</b>	16	18

### Begrænsning af tilberedningstiden

Kogepladen er udstyret med en automatisk mekanisme, der begrænser driftstiden.

Hvis man ikke ændrer indstillingerne for kogezone, afhænger den maksimale driftstid for hver enkelt kogezone af det valgte effektniveau.

Når man aktiverer mekanismen til begrænsning af driftstiden, slukker kogezone, der udsendes et kort signal, og hvis den er varm, vises symbolet  på displayet.

Indstillet effektiveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
8	2
9	1 ½

### Beskyttelse mod overophedning

Ved brug af kogepladen på fuld effekt i en længere periode kan der opstå problemer med afkøling af elektronikken, såfremt den omgivende temperatur er forhøjet.

For at undgå forhøjede temperaturer i de elektroniske systemer sænkes kogezoneeffekt automatisk.



## Energibesparende råd

- Grydebundens diameter må ikke være større end kogezonens bredde.
- Gryderne må ikke placeres uden for pladens omkreds og ovenpå betjeningspanelet.
- Når man køber en gryde, skal man være opmærksom på, om den anviste diameter henviser til bunden eller til grydens diameter foroven, da sidstnævnte næsten altid er større end bunden.
- Ved tilberedning af retter med lang tilberedningstid kan man spare tid og energi ved at anvende en trykkoger, der desuden gør det muligt at bevare vitaminerne i fødevarerne.
- Man skal sikre sig, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren, da overophedning grundet for lidt væske kan beskadige både trykkogeren og kogezone.
- Om muligt, lægges et låg, der passer i størrelsen, på gryden.
- Vælg den gryde der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. En stor, men halvtom gryde har et stort energitab.



Hvis kogepladen og ovnen anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.



## Effektniveauer

Kogezonens effekt kan indstilles på forskellige niveauer. I tabellen findes anvisninger for de forskellige tilberedningstyper.

Effektniveau	Egnet til:
0	OFF position
1 - 2	Tilberedning af små mængder mad (minimum effekt)
3 - 4	Tilberedning
5 - 6	Tilberedning af større mængder mad, og stege i større stykker
7 - 8	Stegning, friturestegning med panering
9	Stegning
p *	Stegning/Bruning, kogning (maksimal effekt)

\* se Power-funktion

## Tænding/Slukning af kogepladen

Det er nødvendigt at holde knappen On/Off  trykket i mindst 1 sekund for at tænde for pladen; pladen slukkes ved at holde knappen On/Off  trykket i mindst 2 sekunder.



Kogepladen deaktiveres automatisk inden for nogle sekunder, hvis der ikke er valgt effektværdi.



## Anvendelse

### Automatisk tænding af kogezone

Efter tænding af kogepladen:

- Placer en gryde (egnet til tilberedning med induktionsvarme og ikke tom) på kogezone, som du ønsker at bruge.



Displayet for kogezone, som anvendes, tænder: Effektværdien er angivet som

svarende til

### Regulering af kogezone

Efter tænding af kogepladen:

1. Placer en finger til venstre for skydebjælken for den kogezone, som skal anvendes.



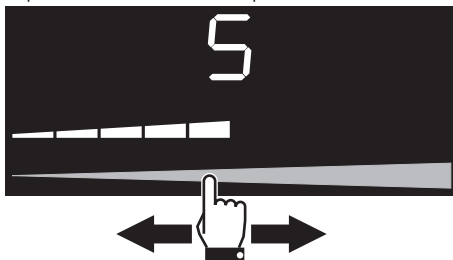
Displayet for kogezone, som anvendes, tænder: Effektværdien er angivet som

svarende til

2. Før fingeren til højre eller venstre på skydebjælken, indtil den ønskede effekt

for tilberedningen er valgt mellem

og , eller aktiver funktionen Power (se "Power-funktion").



Displayet for kogezone, som anvendes, angiver den indstillede effektværdi.

### Slukning af kogezone

1. Før fingeren til venstre til enden af skydebjælken for kogezone, som skal slukkes.



Displayet for kogezone, som anvendes, slukker.



For at slukke alle kogezone samtidig, skal man holde knappen On/Off nede i mindst 2 sekunder.

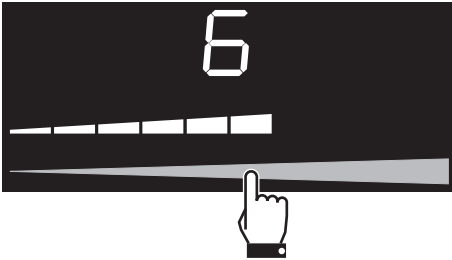


## Hurtigt valg

**i** Ved hjælp af denne funktion er det muligt hurtigt at indstille pladerne til den ønskede effekt.

Efter tænding af kogepladen:

1. Placer en finger cirka ud for den ønskede effekt på for skydebjælken for den kogezone, som skal anvendes.



2. Før fingeren mod højre eller venstre for at vælge den ønskede tilberedningseffekt.

## Power-funktion

**i** Ved hjælp af denne funktion er det muligt at bruge den højst mulige værdi på kogezone.

Efter tænding af kogepladen:

1. Placer en finger til venstre for skydebjælken for den kogezone, som skal anvendes.



Displayet for kogezone, som anvendes, tænder: Effektværdien er angivet som

svarende til **1**.

2. Før fingeren mod højre på skydebjælken indtil funktionen Power er valgt.




Displayet for kogezone, som anvendes, tænder angiver, at værdien svarer til **P**.

Funktionen Power kan hurtigt aktiveres.

- Når pladen er tændt, placeres en finger helt til højre på skydebjælken for kogezone, som ønskes anvendt.



 Power-funktionen forbliver aktiv på maksimal effekt i 10 minutter, efter hvilke effektniveauet automatisk sænkes til niveau 9.



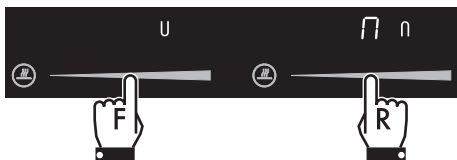
# Anvendelse

## Multizone funktionen

**i** Ved hjælp af denne funktion er det muligt at styre to kogezoneer samtidigt (forrest og bagest) ved brug af fiskekedler eller rektangulære beholdere.

Efter tænding af kogepladen:

1. Placer en finger samtidigt på højre og venstre skydebjælke for kogezoneerne, som skal anvendes.



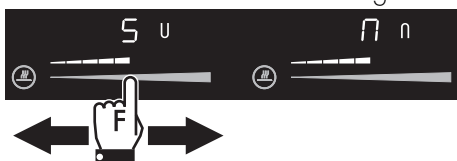
Displayene for kogezoneerne tænder:

Displayet viser symbolet "master", **U** mens

displayet til højre viser meddelelsen **n n**

fulgt af symbolet "slave" **n**.

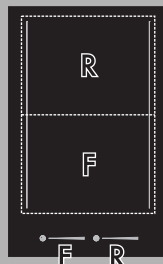
2. Brug skydebjælken til venstre til at indstille den ønskede tilberedningseffekt.



Der indstilles samme parametre for begge kogezoneer.



Multizone funktionen kan kun aktiveres for kogezoneer, som er lodret på linje (F og R).



Denne funktion styrer automatisk en ligelig effektfordeling mellem de pågældende kogezoneer.



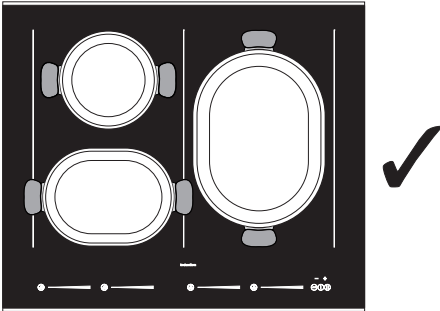
Det er ikke muligt at aktivere Multizone funktionen for kogezoneen med paellapande.



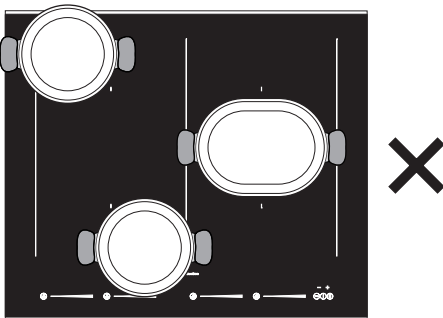
Når Multizone funktionen er aktiveret, er det ikke muligt at aktivere Power funktionen på de pågældende zoner.



Hvis der benyttes en større gryde eller en oval eller aflang gryde, skal den placeres midt på kogezoneen.



Eksempel på korrekt placering af gryder



Eksempel på IKKE korrekt placering af gryder

For at deaktivere Multizone funktionen:

- Placer en finger samtidigt på højre og venstre skydebjælke for kogezoneerne, som skal deaktiveres.



## Oversigtstabel over tilberedningstid

I den nedenstående tabel er angivet de effektværdier, som kan indstilles, og ud for hver enkelt den type madvare, som passende kan tilberedes. Værdierne kan variere afhængigt af mængden af madvarer og af forbrugernes personlige smag.

Effektniveau	Egnet til:
1 - 2	At opvarme madvarer, holde små mængder vand i kog, og at røre sovse lavet på smør eller æggeblomme.
3 - 4	Opvarmning af faste og flydende madvarer, at holde vand i kog, optøning af frostvarer, omeletter med 2-3 æg, at lune retter med frugt eller grøntsager, generel tilberedning.
5 - 7	Stegning af kød, fisk og grøntsager, retter med mere eller mindre vand, tilberedning af syltetøj, osv.
8-9	Stegning af stege med kød eller fisk, bøffer, lever, bruning af kød og fisk, æg, osv.
P	Stegning af kartofler eller lignende i olie osv., til hurtig kogning af vand.




# Anvendelse

## Restvarme



### Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Vær yderst opmærksom på børn, da de har svært ved at se indikationen af restvarme. Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Undgå at børn lægger hænderne på dem.




Såfremt kogezoneen stadig er varm, efter at den er blevet slukket, vises symbolet  på displayet. Når temperaturen er faldet til under 40°C vises symbolet ikke længere.

## Smelte-funktion




Med denne funktioner det muligt at optø retter.

For at aktivere Smelte-funktionen, efter tænding af kogepladen:

1. Tryk en gang på knappen for specialfunktioner  for den ønskede kogezone. Displayet viser meddelelsen  fulgt at symbolet .

For at deaktivere Smelte-funktionen:

- Tryk tre gange på knappen for specialfunktioner .

## Holde varm-funktion



Med denne funktion er det muligt at holde de netop tilberedte retter varme.

For at aktivere Holde varm-funktionen, efter tænding af kogepladen:

1. Tryk to gange på knappen for specialfunktioner  for den ønskede kogezone. Displayet viser meddelelsen  fulgt at symbolet .

For at deaktivere Holde varm-funktionen:

- Tryk to gange på knappen for specialfunktioner .

## Simre-funktion




Med denne funktion er det muligt at holde væsken i gryden i kog.

For at aktivere Simre-funktionen, efter tænding af kogepladen:

1. Tryk tre gange på knappen for specialfunktioner  for den ønskede kogezone. Displayet viser meddelelsen  fulgt at symbolet .

For at deaktivere Simre-funktionen:

- Tryk en gang på knappen for specialfunktioner .




## Pause-funktion

**i** Men denne funktion er det muligt at afbryde funktionen på alle kogezoneerne.

For at aktivere Pause-funktionen, efter aktivering af mindst en kogezone:

- Hold pauseknappen  trykket. Displayet viser en LED-lampe over pauseknappen  og meddelesen  på displayet for alle kogezoneer.

 Alle knapperne på kogepladen deaktiveres med undtagelse af knappen til låsning af betjeningsknapper.

Alle kogezoneer slukkes.


For at deaktivere Pause-funktionen:

1. Tryk på knappen .

Displayet for kogezoneen længst til højre viser en animation i få sekunder.

2. Placer en finger til venstre for skydebjælken, og før den til venstre.




 Hvis man ikke trykker på nogen knap inden for 5 sekunder, slukkes kogepladen automatisk.

## Låsning af betjening

**i** Med denne funktion er det muligt at deaktivere alle knapperne på displayet som børnesikring eller mod utilsigtede valg.

For at aktivere låsning af betjeningsknapper, efter aktivering af kogepladen:

- Hold låseknappen  trykket i 3 sekunder. Displayet viser en LED-lampe over låseknappen .

 En manglende netspænding vil ikke deaktivere låsningen af betjeningsknapperne.

For at deaktivere låsning af betjeningspanel:

- Hold låseknappen  trykket i 3 sekunder. LED-lampen over låseknappen, som blokerer betjeningsknapperne,  slukker.





# Anvendelse

## Timer



Med denne funktion er det muligt at programmere en timer, som udsender et lydsignal, når tiden er gået.

For at aktivere timeren, efter aktivering af kogepladen:

1. Tryk samtidigt på timerknapperne og .

Displayet viser tidsindikatoren

Timersymbolet under tidsindikatoren angiver, at funktionen er aktiv.

2. Tryk på timeren knapper og for at programmere timeren (hold trykket, for at gå hurtigt frem).

Displayet er indstillet som "minutter.sekunder". Ved første tryk på timerknappen indstilles 1 minut

. Der kan også indstilles en tid på under 1 minut:

- Tryk på timerknappen 1 til 5 gange for at vælge en timertid på under et minut (fra til sekunder).

Ved hvert tryk på timeren falder tiden med 10 sekunder.

Hvis indstillingen overskrider 9 minutter

aktiveres teksten under tidsindikatoren og displayet indstilles

"timer.minutter" (indtil maksimalt 1 time og 59 minutter).

3. Timeren starter et par sekunder efter sidste valg.



Brug af timeren afbryder ikke kogezonernes drift, men gør blot brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.



Timeren kan aktiveres både med tændte og slukkede kogeplader.

Ved afslutningen af den programmerede tid adviseres brugeren af en akustisk alarm.

4. Lydalarmer deaktiveres ved at trykke på timerknappen eller .

## Deaktivering af timeren

Sådan deaktiveres timeren under nedtælling:

1. Tryk på knappen On/Off . LED-lampen over On/Off tænder.

2. Tryk samtidigt på timerknapperne og .

Nedtællingen afbrydes.

3. Hold timerknappen trykket, indtil nedtællingen når ned til nul.





## Tidsindstillet tilberedning





Med denne funktion er det muligt at programmere den automatiske slukning for hver enkelt kogezone, når et bestemt tidsrum er udløbet.




For at aktivere funktionen Tidsindstillet tilberedning, efter aktivering af mindst en kogezone:

1. Tryk samtidigt på timerknapperne  og .

Displayet viser tidsindikatoren .

Timersymbolet  ved siden af effektværdien for kogepladen angiver, at funktionen er aktiv.

2. Tryk på timerens knapper  og  for at programmere den tidsindstillede tilberedning (hold trykket, for at gå hurtigt frem).

Displayet er indstillet som "minutter.sekunder". Hvis indstillingen overskrider 9 minutter  aktiveres teksten  under tidsindikatoren og displayet indstilles "timer.minutter"  (indtil maksimalt 1 time og 59 minutter).

3. Den tidsindstillede tilberedning starter et par sekunder efter sidste valg.

Ved afslutningen af den programmerede tid adviseres brugeren af en akustisk alarm.







4. Lydalarmen deaktiveres ved at trykke på timerknappen  eller .








Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezone samtidigt. Tidsindikatoren og den blinkende diode refererer til den kogezone, som skal slukkes næste gang

## Ændring eller deaktivering af den tidsindstillede tilberedning

Ændring af den tidsindstillede tilberedning kan ændres under nedtælling:

1. Tryk på knappen On/Off .
- LED-lampen over On/Off  tænder.
2. Tryk samtidigt på timerknapperne  og .
- Nedtællingen afbrydes.
3. Tryk på timerknapperne  og  for at ændre programmeringen af den tidsindstillede tilberedning.

Ændring af den tidsindstillede tilberedning kan deaktiveres under nedtælling:

1. Tryk på knappen On/Off .
- LED-lampen over On/Off  tænder.
2. Tryk samtidigt på timerknapperne  og .
- Nedtællingen afbrydes.
3. Hold timerknappen  trykket, indtil nedtællingen når ned til nul.





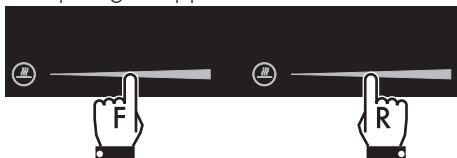
# Anvendelse

## Demofunktion (kun for udstillere)

**i** Denne funktion gør det muligt at deaktivere alle apparatets varmeelementer men samtidig at fastholde betjeningspanelets funktion.

### Gør følgende for at aktivere demofunktionen:

1. Kontrollér, at strømmen har været koblet fra apparatet i mindst 10-15 sekunder.
2. Slut strøm til apparatet.
3. Tryk på knappen til låsning af betjeningsknapper  og pause-knappen  inden 2 minutter. Hold dem trykket nede samtidig i et par sekunder, indtil der høres et lydsignal.
4. Placér samtidig en finger på den venstre glidebjælke og en finger på den højre glidebjælke for de kogezone, som er tættest på zonen med de generelle betjeningsknapper.



Herefter aktiveres et lydsignal, og displayet over zonen med de generelle betjeningsknapper viser teksten **CF6**.

5. Hold pause-knappen  trykket nede, indtil teksten **\_0\_** vises over zonen med de generelle betjeningsknapper. Den venstre glidebjælke viser teksten






6. Placér en finger på den øverste del af den venstre glidebjælke, indtil teksten



vises.





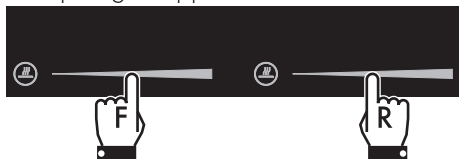
7. Hold knappen til låsning af betjeningsknapper  og pause-knappen  trykket nede samtidig i et par sekunder.
8. Hold ON/OFF-knappen  trykket nede i min. 1 sekund for at tænde apparatet i demofunktion.

**i** Når demofunktionen er aktiveret, vises teksten **\_0\_** over zonen med de generelle betjeningsknapper i et par sekunder, og på glidebjælkerne vises teksten **0**, når apparatet tændes.



## Gør følgende for at deaktivere demofunktionen:

1. Kontrollér, at strømmen har været koblet fra apparatet i mindst 10-15 sekunder.
2. Slut strøm til apparatet.
3. Tryk på knappen til låsning af betjeningsknapper  og pause-knappen  inden 2 minutter. Hold dem trykket nede samtidig i et par sekunder, indtil der høres et lydsignal.
4. Placér samtidig en finger på den venstre glidebøjle og en finger på den højre glidebøjle for de koge-zoner, som er tættest på zonen med de generelle betjeningsknapper.



Herefter aktiveres et lydsignal, og displayet over zonen med de generelle betjeningsknapper viser teksten **CF6**.

5. Hold pause-knappen  trykket nede, indtil teksten **\_ 0 \_** vises over zonen med de generelle betjeningsknapper. Den venstre kontrolbøjle viser teksten



6. Placér en finger på den nederste del af den venstre glidebøjle, indtil teksten **0** vises.



7. Hold knappen til låsning af betjeningsknapper  og pause-knappen  trykket nede samtidig i et par sekunder.

Herefter er demofunktionen deaktiveret.



## 4 Rengøring og vedligeholdelse

### 4.1 Bemærkninger



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen.
- Læg ikke materialer eller substanser der kan smelte (plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
- Hold altid sensorknapperne rene, og undgå at lægge genstande på dem.
- På ståldele, eller dele som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger) må ikke anvendes produkter til rengøringen som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe). Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.

### 4.2 Rengøring af overfladerne

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

### 4.3 Almindelig ugentlig rengøring

Rengør og plej kogepladen en gang om ugen med et almindeligt produkt til rengøring af glas. Overhold altid producentens anvisninger. Silikonen i disse produkter skaber en beskyttende film, der er vand- og smudsafvisende. Alle mærker forbliver på filmen, og kan derfor nemt fjernes. Tør herefter overfladen med en ren klud. Sørg for at der ikke er rester af rengøringsmidler på kogepladens overflade, da de kan have en aggressiv reaktion, når de opvarmes, og kan ændre kogepladens struktur.

### 4.4 Pletter fra mad eller rester

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike.

Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester, skal de fjernes, der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud.

**Sandkornene** der kan være faldet ned på kogepladen under rengøring af f.eks. salat eller kartofler, risikerer at ridse den, når gryderne flyttes.

Fjern derfor omgående al sand og jord fra kogepladens overflade.



**Kromatiske ændringer** har ingen indflydelse på glassets funktion og holdbarhed. Det drejer sig faktisk ikke om ændringer af kogepladens materiale, men blot om rester der ikke er fjernet, og som derfor er forkullede.

Der kan opstå **blanke overflader** som skyldes, at grydernes bund er blevet trukket hen over kogepladen, især hvis de er af aluminium, samt brug af uegnede rengøringsmidler. Det er vanskeligt at fjerne disse ved hjælp af almindelige rengøringsmidler. Det kan være nødvendigt at gentage rengøringen flere gange. Brug af aggressive rengøringsmidler, eller grydernes glidning hen over overfladen, kan med tiden slibe dekorationerne af kogepladen, og kan medføre, at der dannes mærker.

## 4.5 Hvad bør man gøre hvis...

Kogepladen ikke fungerer:

- Kontroller at kogepladen er tilsluttet og at hovedafbryderen er tilkoblet.
- Kontroller at der ikke er strømafbrydelser.
- Kontroller at sikringen ikke er sprunget. I så fald skal sikringen skiftes.
- Kontroller at hjemmets HFI-relæ ikke er slået fra. I så fald skal afbryderen genaktiveres.

Tilberedningsresultaterne er ikke tilfredsstillende:

- Kontroller at tilberedningstemperaturen ikke er for høj eller for lav.

Kogepladen ryger:

- Lad den afkøle og rengør kogepladen efter endt brug.
- Kontroller at maden ikke er kogt over, og brug eventuelt en større gryde eller pande.

Sikringerne springer hele tiden, eller husets HFI-relæ slår fra konstant:

- Kontakt det tekniske servicecenter eller en elektriker.

Kogepladen er i stykker eller har revner:

- Sluk øjeblikkeligt for apparatet, frakobl strømforsyningen og kontakt det tekniske servicecenter.



# Installation

## 5 Installation

### 5.1 Elektrisk tilslutning



**Elektrisk spænding  
Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktivér hovedstrømforsyningen
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

### Generelle informationer

Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet.

Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

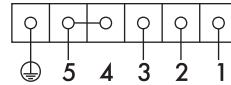
Skiltet må aldrig fjernes.

Udfør jordforbindelsen med et kabel som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet tilsluttes på følgende måde:

Modeller på 90 cm:

- 380-415 V 3N~ (standard)

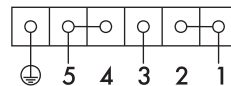


Et fempolet kabel på 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

Hvis kablet skal udskiftes, kan apparatet også fungere på følgende måder:

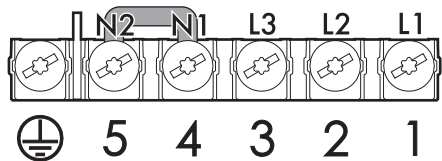
\*anvend det medfølgende koblingskabel

- 380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~



Et tetrapolært\* kabel på 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

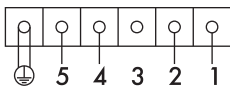
Diagrammet nedenfor viser strømforsyningsklemkassen set nedefra, uden tilslutning af kabler. Klemme 4 og 5 skal altid være tilsluttet.





## Modeller på 60 cm:

- 220-240 V 3N~ (standard)

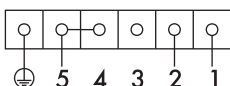


Et **sekspolet** kabel på **6 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

Hvis kablet skal udskiftes, kan apparatet også fungere på følgende måder:

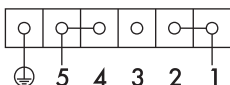
\* anvend de medfølgende koblingskabler

- 380-415 V 2N~



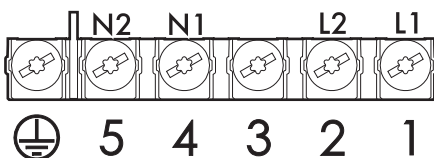
Et **tetrapolært\*** kabel på **4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 1N~



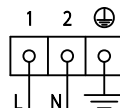
Et **trepolet\*** kabel på **3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

Diagrammet nedenfor viser strømforsyningsklemkassen set nedefra, uden tilslutning af kabler.



## Modeller på 38 cm:

- 220-240 V 1N~ (standard)



Et **trepolet** kabel på **3 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

## Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

## Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.



Lad forsyningskablet passere bag på køkkenelementet. Sørg for at det ikke berører den nederste del af kogepladen eller en eventuelt indbygget ovn under denne.



Vær opmærksom ved tilslutning af andre elektriske apparater. Strømforsyningsledningerne må ikke komme i kontakt med de varme kogezoneer.





# Installation

## Afprøvning

Efter endt installation skal man gennemføre en kort afprøvning. Hvis apparatet ikke virker efter man har udført instruktionerne korrekt, skal strømmen kobles fra det elektriske net, og der skal rettes henvendelse til det nærmeste tekniske servicecenter.

## 5.2 Sikkerhedsindikationer



**Varmeudslip under apparatets funktion**  
**Risiko for forbrændinger**

- Kontrollér at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontrollér at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- Undgå ved enhver installation at spærre ventilationsristen som er placeret forrest på produktet.

Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende elementer skal være varmeresistente (>90°C), da de ellers kan deformeres med tiden.

Minimumsafstanden, der skal overholdes mellem emhætter og kogepladen skal svare til den minimumsafstand, der er angivet i monteringsvejledningen for emhætten.

Også minimumsafstandene til bagvæggen for udskæringerne til kogepladen, som er angivet i monteringsvejledningen, skal overholdes.

## 5.3 Udskæring i køkkenbordet

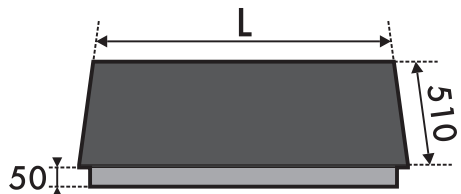


Det følgende indgreb nødvendiggør murer- og/eller tømrerarbejde, og skal derfor udføres af en faguddannet håndværker.

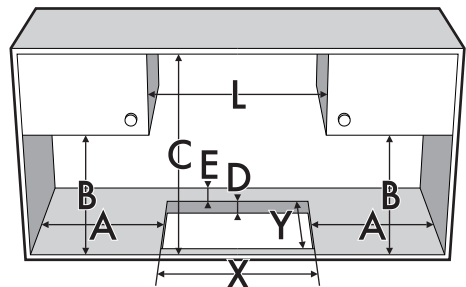
Installationen kan foregå på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastiklaminat, såfremt det er varmeresistent (>90°C).

Lav en åbning i bordpladen på køkkenelementet med de angivne dimensioner.

### Indbygningdimensioner



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490

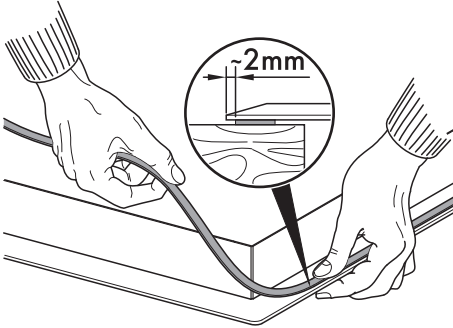


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50



## Kogepladens tætningsliste

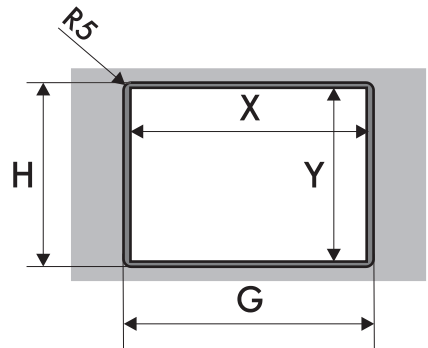
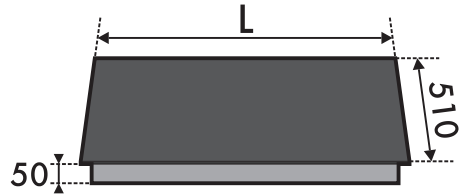
For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens kant.



Fastgør ikke kogepladen med silikone. Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen, vil man ikke kunne gøre dette uden at beskadige den.

## Flugtet indbygning (kun for kogeplader med lige kant)

Ved denne type kogeplader skal man tilføje en fræsning i indbygningshullet, hvis man ønsker at installere kogepladen i plan med køkkenbordet.



L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514

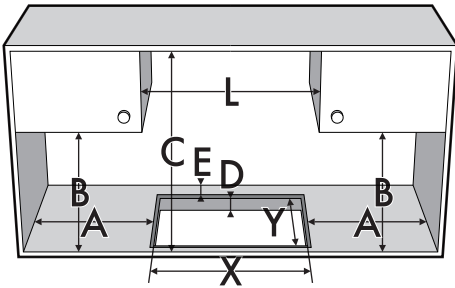


# Installation

## 5.4 Indbygget

### På køkkenelement med indbygget ovn

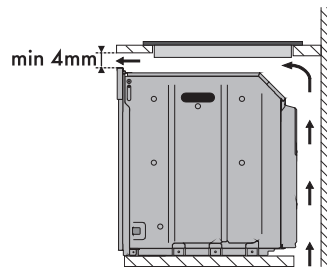
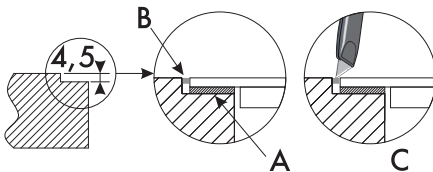
Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementer eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskiftning. Hvis kogepladen er installeret over en ovn skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og den del af produktet som er monteret nedenunder.



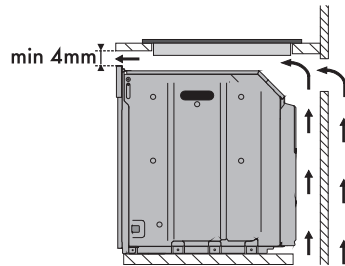
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Efter påsætning af den klæbende tætningsliste på glasoverfladen (A) og efter placering og fastgøring af pladen, fyldes kanterne med isolerende silikone (B) og overskydende materiale fjernes.

Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen skal man skære silikonen over med en hobbykniv, inden man forsøger at afmontere pladen (C).



med åbning i bunden



med åbning i bunden og på bagsiden

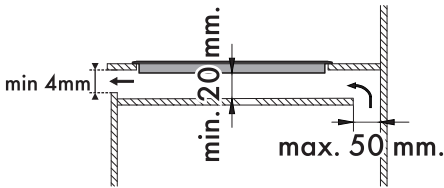
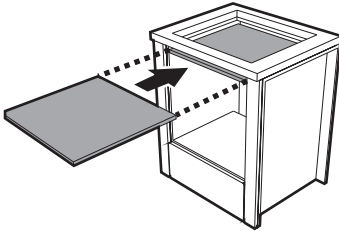


Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

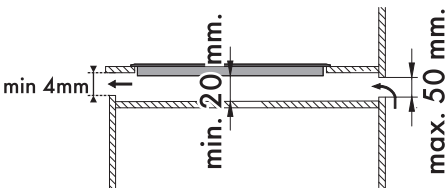


## På et almindeligt køkkenelement eller på et køkkenelement med skuffer

Såfremt der findes andre elementer (sidevægge, skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, skal man montere en dobbelt træbund mindst **20 mm** under kogepladens bund, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund skal kun kunne afmonteres med passende værktøj.



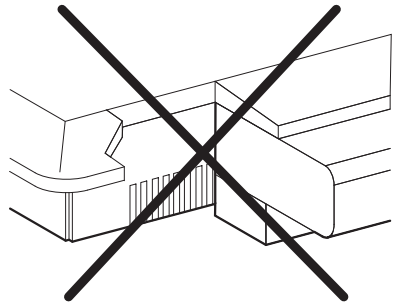
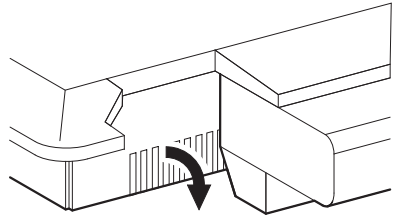
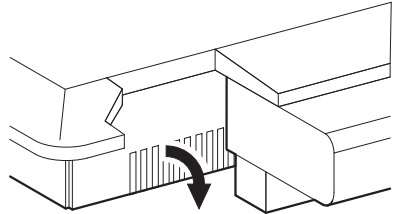
med åbning i bunden



med åbning på bagsiden

## Ventilation

Nedenfor vises to installationer som er egnede til en korrekt ventilation, og en fejlbehæftet installation, som bør undgås.



Såfremt dobbeltbunden i træ ikke monteres, udsættes brugeren for mulig utilsigtet kontakt med skarpe eller varme dele.

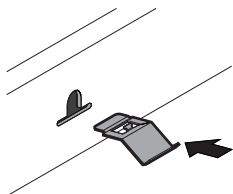


# Installation

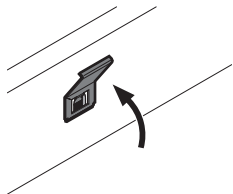
## Fastgøringsfjedre

For at sikre fastgøringen, og for at centrere kogetoppen perfekt, skal man montere de medfølgende fastgøringsfjedre:

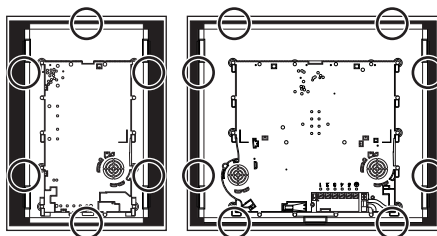
1. Sæt fjedrene fast ved at indsætte dem vandret i det tilhørende hul med et let tryk.



2. Drej dem opad for at gøre dem endeligt fast.

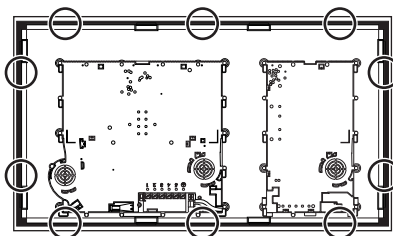
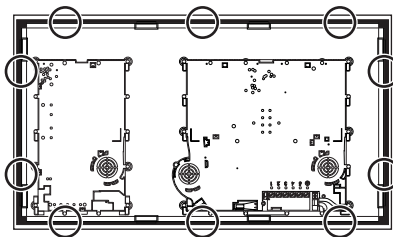


## Placering af hul til klemmer



38 cm

60 cm



90 cm



914776516/1