

Indholdsfortegnelse

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| 1 Bemærkninger | 32 |
| 1.2 Apparatets formål | 36 |
| 1.7 Sådan læser du brugermanualen | 37 |
| 2 Beskrivelse | 38 |
| 2.1 Generel beskrivelse | 38 |
| 2.2 Kogezoner | 38 |
| 2.3 Symboler | 40 |
| 3 Anvendelse | 41 |
| 3.1 Indledende indgreb | 42 |
| 3.2 Brug af kogepladen | 42 |
| 4 Rengøring og vedligeholdelse | 50 |
| 4.1 Rengøring af overfladerne | 50 |
| 4.2 Almindelig ugentlig rengøring | 50 |
| 4.3 Pletter fra mad eller rester | 50 |
| 4.4 Ugentlig rengøring | 51 |
| 4.5 Hvad bør man gøre hvis... | 52 |
| 5 Installation | 53 |
| 5.1 Sikkerhedsindikationer | 53 |
| 5.2 Udskæring i køkkenbordet | 53 |
| 5.3 Indbygget | 56 |
| 5.4 Elektrisk tilslutning | 57 |
| 5.5 Til installatøren | 58 |

OVERSÆTTELSE AF DEN ORIGINALE BRUGSANVISNING

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



Bemærkninger

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.
- beskyt hænderne med grillhandsker under brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- 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.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold: Fare for overophedning.
- Fedt og olie kan selvantænde hvis det overophedes. Efterlad ikke komfuret under tilberedning af madvarer som indeholder olie eller fedt. Hvis olier eller fedt selvantændes, må ilden aldrig slukkes med vand. Læg låg på gryden og sluk for den berørte kogezone.
- Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- Under brugen må man ikke lægge metalgenstande, såsom køkkengrej eller bestik på kogepladens overflade, da de kan overophede.



- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Undgå at anvende eller opbevare brandfarligt materiale i nærheden af apparatet eller lige under kogepladen.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- Sluk apparatet efter brugen.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ APPARATET.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man 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.
- Anvend ikke kogepladen som støtteflade.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig.



Bemærkninger

- Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.
- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Spild ikke syreholdige stoffer, såsom citronsaft eller eddike på kogepladen.
- 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.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte koge zoner.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- 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.

Installation

- DETTE APPARAT **MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontrollér, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.



- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.
- Installation og eventuel udskiftning af det elektriske tilslutningskabel må udelukkende udføres af teknisk kvalificeret personale.
- Aktiver låsning af betjeningsknapperne, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er si 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.
- Sluk for pladerne efter brugen. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.

For dette apparat

- 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.
- Undgå at hårde og tunge genstande falder ned og slår kogepladen i stykker.
- Anvend ikke kogepladen, hvis en eventuel ovn installeret under denne er i gang med pyrolyseprocessen.
- Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
- 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 kommer i kontakt med dem.
- Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den, hvis de er spidse.



Bemærkninger

- Den glaseramiske overflade må ikke bruges som støtteflade.
- Hvis der er spildt væske på låget, skal den fjernes inden det åbnes.
- Inden låget lukkes, skal man lade kogepladen afkøle.
- Bærere af pacemakere eller andre lignende anordninger skal sikre sig at funktionaliteten i dette udstyr ikke skades af induktionsfeltet, hvis gammalfrekvens 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 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

1.3 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.

1.4 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

1.5 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.



1.6 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:



Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- 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 emballagen 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.

1.7 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



Forslag / information

1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.



2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse

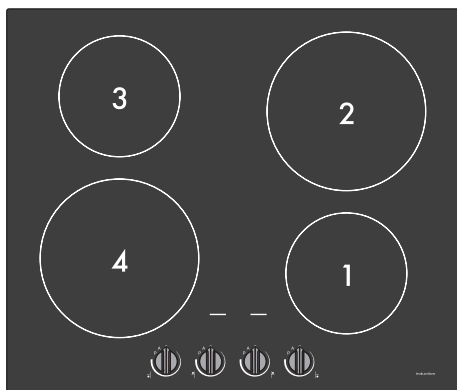
Fordele ved tilberedning med induktion



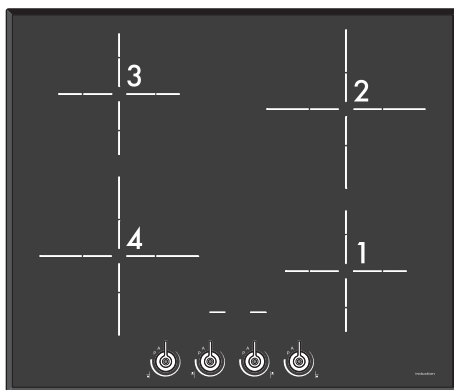
Kogepladen er forsynet med en induktionsgenerator til hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmestrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- 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.

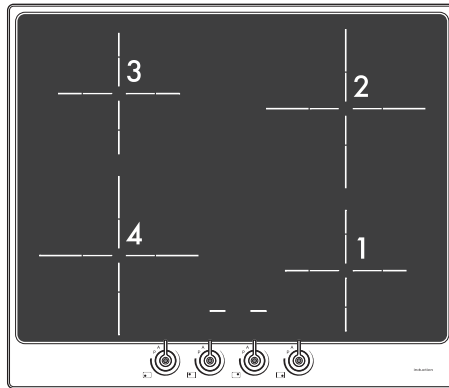
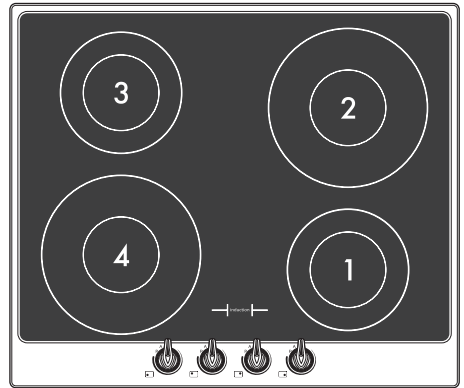
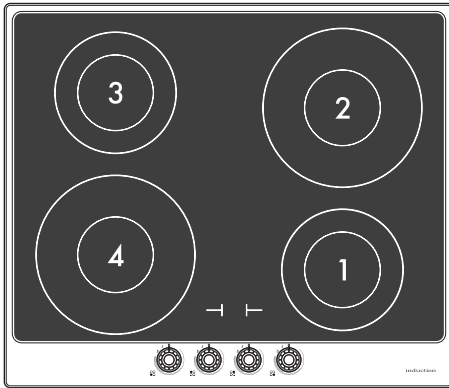
2.2 Kogezoner



Modeller med lige kant



Modeller med facetslebet kant



Modeller med ramme

| Zone | Udvendig diameter (mm) | Min. gryde Ø (mm) | Maks. anvendt effekt (W)* | Anvendt effekt i Booster-funktion (W)* |
|------|------------------------|-------------------|---------------------------|--|
| 1 | 160 | 110 | 1300 | 1400 |
| 2 | 210 | 120 | 2300 | 3000 |
| 3 | 160 | 110 | 1300 | 1400 |
| 4 | 210 | 120 | 2300 | 3000 |

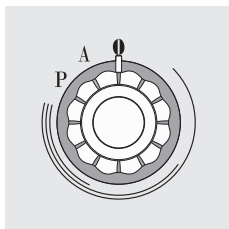
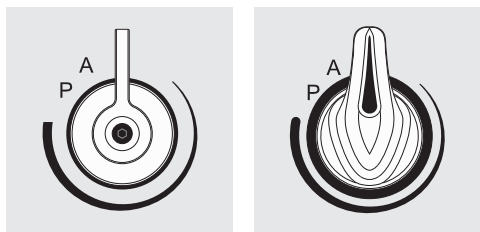
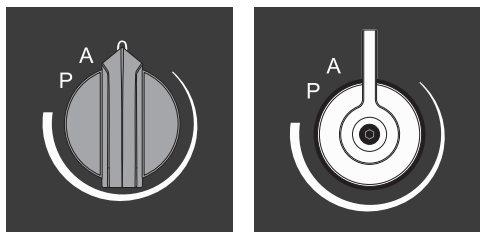
* effekten er vejledende og kan variere afhængigt af de valgte indstillinger og netspændingen.



Beskrivelse

2.3 Symboler

Knapper



Drej knappen med eller mod uret for at øge eller reducere effekten på den kogezone, hvis værdi er synlig på displayet.

OFF position **O**

Kogezonen er slukket.

Booster-position **P**

I denne position aktiveres booster-funktionen på kogezone.

Hurtigopvarmer-position **A**

I denne position aktiveres hurtigopvarmer-funktionen på kogezone.

Kogezoner





3 Anvendelse

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.
- Hvis der opstår revner eller sprækker, skal man øjeblikkeligt slukke for apparatet, frakoble strømforsyningen og kontakte det tekniske servicecenter.
- Anvend ikke kogepladen som støtteflade.



3.1 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. Placer en gryde fyldt med vand på de forreste kogezone, og tænd dem på maksimal effekt i mindst 30 minutter.
4. Sluk de forreste kogezone efter 30 minutter, og gentag proceduren på de bagerste kogezone og på en eventuel kogezone i midten.
5. Såfremt betjeningsknapperne ikke fungerer korrekt efter de pågældende indgreb, kan det være nødvendigt at forlænge indgrebet, indtil al fugt er fordampet.

3.2 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. Ud for hver drejeknap er angivet den tilhørende kogezone.

Man skal blot dreje knappen med uret til den ønskede effektværdi.

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:

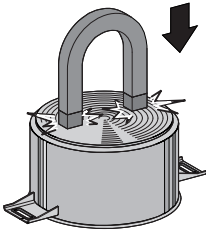
- Gryder og pander i emaljeret stål med tyk bund.
- Gryder og pander i støbejern med emaljeret bund.
- Gryder og pander i flerlaget rustfrit stål, rustfrit stål med jernlegering, og aluminium med særlig bund.



Uegnede gryder og pander:


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


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.

Identifikation af gryde

Hvis der på en kogezone ikke er nogen gryde, eller hvis gryden er alt for lille, udsendes ingen energi, og på displayet vises symbolet .

Hvis der findes en egnet gryde på kogezone, opfanger identifikationssystemet denne tilstedeværelse, og tænder pladen på den indstillede effekt ved hjælp af knappen. Udsendelsen af energi afbrydes også, når man fjerner gryden fra kogezone (på displayet vises symbolet .

Såfremt funktionen til identifikation af gryden aktiveres uagtet de reducerede dimensioner på gryderne eller panderne på kogezone, udsendes kun den nødvendige energi.

Begrænsninger ved identifikation af gryde:

Grydens minimale bunddiameter er angivet ved en cirkel eller et kryds på kogezone (afhængig af modellen).

Ved mindre grydediameterer risikerer man, at systemet ikke opfanger placeringen af gryden, og derfor ikke aktiverer induktionsfunktionen.




Anvendelse

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 |
| 2 | 6 |
| 3 - 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 - 7 - 8 - 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 kogezonens effekt automatisk.

Energibesparende råd

- Diameteren på grydens bund skal svare til kogezonens diameter.



- 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 booster-funktion

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, viser displayet symbolet **H**. Når temperaturen er faldet til under 60°C vises symbolet ikke længere.

Booster-funktion



Booster-funktionen giver mulighed for at aktivere kogezoneen på maksimal effekt i et maksimalt tidsrum på 5 minutter. Den er nyttig til at bringe større mængder vand i kog, eller til at give kødet fuldt blus.

- Drej knappen med uret til position **P** i to sekunder og slip den herefter. På displayet vises symbolet **P**.
(Kun på kogezoneerne **2** og **4**): Efter 5 minutter deaktiveres booster-funktionen automatisk, og tilberedningen fortsætter på effektniveau **9**.



Booster-funktionen har højere prioritet i forhold til hurtigopvarmeren.



Anvendelse

Hurtigopvarmer



Hver kogezone er forsynet med en hurtigopvarmer, som giver mulighed for at forsyne den maksimale effekt i en tidsperiode, som svarer til den valgte effekt (zonen tænder på højeste indstilling for derefter at forsætte på den valgte effekt).

1. Drej knappen mod uret til position **A** og slip den. På displayet vises symbolet **A**.
2. Vælg den ønskede opvarmningseffekt (**1...8**) inden for 3 sekunder. Den valgte effekt og symbolet **A** blinker skiftevis på displayet.

Det er til enhver tid muligt at øge effektniveauet. Perioden for "maksimal effekt" modificeres automatisk.



For at deaktivere hurtigopvarmeren skal man sætte knappen på effekt **9**. Efterfølgende skal man sætte knappen på den ønskede opvarmningseffekt (**1...8**). Såfremt hurtigopvarmeren har været indstillet på effekt **9**, skal du dreje knappen mod uret.

Effektstyring

Kogepladen er forsynet med et styringsmodul, som optimerer/begrænser energiforbruget. Hvis de samlede indstillede effekt niveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne.

Modulet forsøger at opretholde de maksimale effekt niveauer, der kan forsynes. På displayet vises de indstillede niveauer fra det automatiske styringsmodul.

Hvis en effekt begynder at blinke, betyder det, at den begrænses automatisk til en ny værdi, som er valgt af effektstyringsmodulet.



Højeste prioritet gives til den først indstillede zone.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

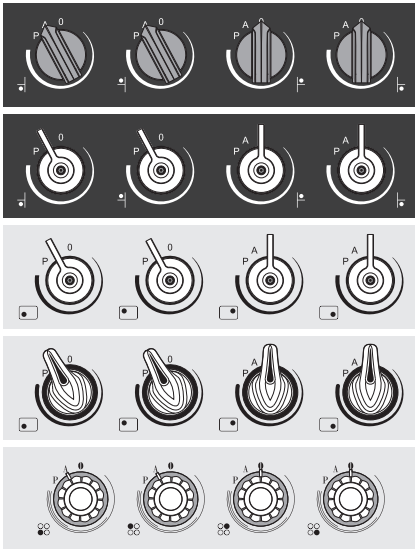


Låsning af betjening



Låsningen af betjeningsknapper er en mekanisme, der gør det muligt at beskytte apparatet mod utilsigtet eller ukorrekt brug.

1. Med alle kogezoneerne slukket, drejes de to betjeningsknapper til kogezoneerne samtidigt til venstre mod uret (position **A**).



2. Fortsæt med at dreje på knapperne indtil displayet viser symbolerne **L**.
3. Slip knapperne.

For at fjerne låsningen af betjeningsknapper gentages de samme indgreb som i det foregående.



Enhver knap som er drejet til position **A** i mere end 30 sekunder, medfører en visning af en fejlmeddelelse på displayet **L**.

DA

Fejlkoder

Hvis displayet viser en af de følgende fejlkoder **E1**, **E2**, skal du kontakte det tekniske servicecenter.

Effektbegrænsning



Induktionskogepladen er konfigureret til funktion ved en effekt på **7,4 kW**, men det er muligt at begrænse den til at fungere ved **4,5 kW**, **3,8 kW**, **3 kW**, **2,6 kW** eller **1,9 kW**.

1. Kobl apparatet fra det elektriske net og vent 10 sekunder før du genopretter forsyningen.



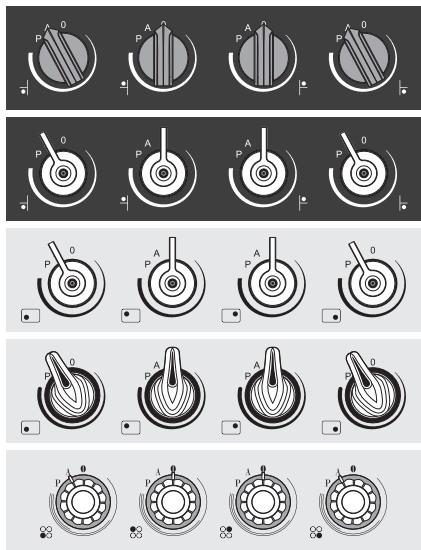
Indstillingen af effektniveauet skal være udført inden for 2 minutter fra tilslutningen til det elektriske net.



Anvendelse

2. Drej samtidig betjeningsknappen til forreste venstre kogezone og betjeningsknappen til forreste højre kogezone mod urets retning (position

A) og hold positionen.



På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises meddelelserne "7" og "4".

3. Slip knapperne.

4. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "4" og "5".

5. Slip knapperne.

6. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "3" og "8".

7. Slip knapperne.

8. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "3" og "0".

9. Slip knapperne.

10. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "2" og "6".

11. Slip knapperne.

12. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne "1" og "9".

13. Slip knapperne.



Afvent at displayet slukker efter at have sluppet begge knapper på den ønskede effekt.



Når displayet er slukket er det er muligt at ændre effekten igen efter cirka 4 minutter (uden at skulle koble apparatet fra det elektriske net).



For at genindstille produktet til den oprindelige effekt (eller til en anden effekt) skal man gentage konfigurationen.



Den senest indstillede effekt forbliver aktiv, også i tilfælde af strømafbrydelse.

Mulige kombinationer af kogezoneerne

| EFFEKT | Zone 1 | Zone 2 | Zone 3 | Zone 4 |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 7.4 kW | 9 | 9 | 9 | 9 |
| | 7 | P | 7 | P |
| | P | 9 | 7 | P |
| | P | 9 | P | 9 |
| | 7 | 9 | P | 9 |
| 4.5 kW | 8 | 8 | 8 | 8 |
| | 8 | - | 9 | 9 |
| | 8 | 8 | - | 9 |
| | - | 8 | 8 | 9 |
| | 9 | 8 | 9 | - |
| | 9 | - | 9 | 8 |
| | 8 | 9 | - | 8 |
| 3.8 kW | - | 9 | 8 | 8 |
| | 7 | 7 | 7 | 7 |
| | - | - | 9 | 9 |
| | - | 8 | - | 9 |
| | 9 | - | - | 9 |
| | - | - | 7 | P |
| | 8 | - | - | P |
| | 9 | - | P | 7 |
| | 9 | 7 | P | - |
| P | 7 | 9 | - | |
| P | - | 9 | 7 | |

| EFFEKT | Zone 1 | Zone 2 | Zone 3 | Zone 4 |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 3.0 kW | 8 | - | 8 | 8 |
| | - | 8 | - | 8 |
| | - | - | 7 | 9 |
| | 7 | - | - | 9 |
| | - | 8 | 9 | - |
| | 9 | - | 9 | - |
| | - | 8 | 9 | - |
| | 9 | - | 9 | - |
| | - | - | 9 | 8 |
| | - | - | 9 | 8 |
| 2.6 kW | 7 | - | 7 | 7 |
| | - | 7 | - | 7 |
| | - | - | 8 | 8 |
| | 8 | - | - | 8 |
| | 9 | - | 9 | - |
| | - | 7 | 9 | - |
| | - | - | 9 | 7 |
| | 9 | 7 | - | - |
| 1.9 kW | 9 | - | - | 7 |
| | 8 | 8 | - | - |
| | 7 | - | - | 7 |
| | - | - | 7 | 7 |
| | - | - | - | 8 |
| | 7 | - | 9 | - |
| | - | 8 | 8 | - |
| - | 8 | - | - | |



4 Rengøring og vedligeholdelse

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.
- 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.



Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

4.1 Rengøring af overfladerne

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

4.2 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.

4.3 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, fra 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 gryderne bund er 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 gryderne glidning hen over overfladen, kan med tiden slibe dekorationerne af kogepladen, og kan medføre, at der dannes mærker.



Efter rengøringen skal man omhyggeligt tørre apparatet af for at undgå at dryp af vand og sæbe, der kan forhindre en korrekt funktion og ødelægge apparatets udseende.

Knapper



Anvend ikke hårde produkter med alkohol eller produkter til rengøring af stål og glas til rengøring af knapperne, da de kan forårsage permanente skader.

Knapperne vaskes med en blød klud, fugtet med lunkent vand, og tørres grundigt. De kan tages af ved at man trækker dem ud af deres leje.



4.4 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.



5 Installation

5.1 Sikkerhedsindikationer



Varmeudslip under apparatets funktion

Risiko for forbrændinger

- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontrollér, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- **ADVARSEL:** Overfladens temperatur overstiger 95 °C. For at undgå farer skal adgangen til den nederste del af kogepladen være begrænset.

Finér, pålimede 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 udkæringerne til kogepladen, som er angivet i monteringsvejledningen, skal overholdes.

5.2 Udkæring i køkkenbordet

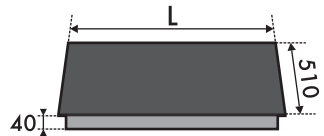


Det følgende indgreb nødvendiggør murer- og/eller tømrerarbejde, og skal derfor udføres af en faguddannet håndværker.

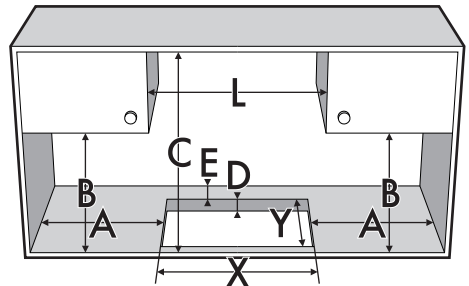
Installationen kan udføres på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastlaminat, såfremt det er varmeresistent (>90°C).

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

Plader med ramme og facetslebet kant



| L | X | Y |
|-----|---------|---------|
| 600 | 555÷560 | 478÷482 |



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

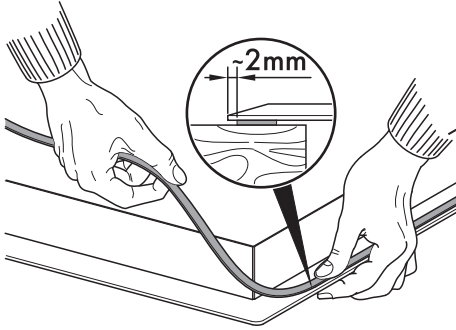
DA



Installation

Kogepladens tætningsliste

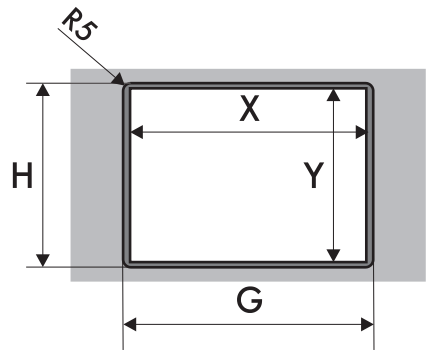
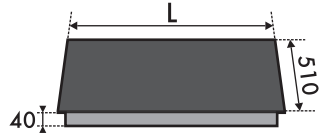
For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens kant.



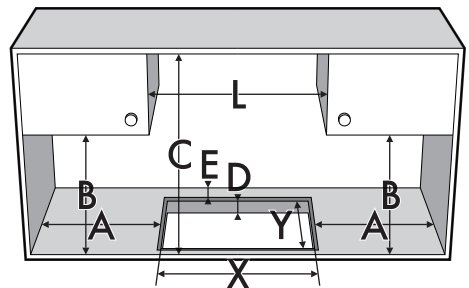
Fastgør ikke kogepladen med silikone. Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen, vil man ikke kunne gøre dette uden at beskadige den.

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 |
|-----|---------|---------|-----|-----|
| 600 | 555÷560 | 478÷482 | 604 | 514 |

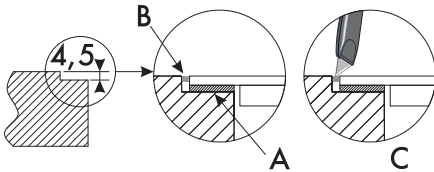


| A | B | C | D | E |
|---------|----------|----------|-------|---------|
| min. 50 | min. 460 | min. 750 | 20÷60 | min. 50 |



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.

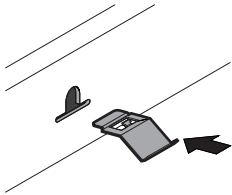
Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen skal man skære silikonen over med en hobbykniv, inden man forsøger at afmontere pladen (C).



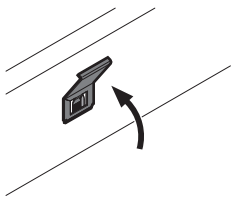
Fastgøringsfjedre

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.

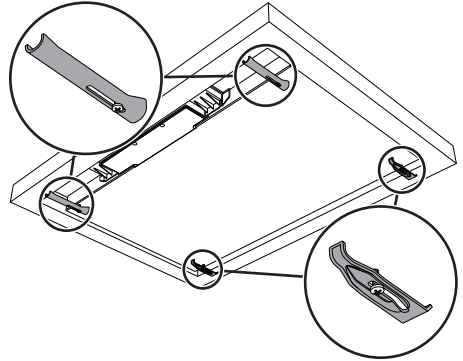


2. Drej dem opad for at gøre dem endeligt fast.



Fastgøringsbeslag

- Skru fastgøringsbeslagene i de tilhørende huller på siderne af den nederste skærm for at fastgøre kogepladen korrekt til rammen.



En alt for stam fastgørelse kan sætte glasset under spænding, og medføre at den går i stykker.

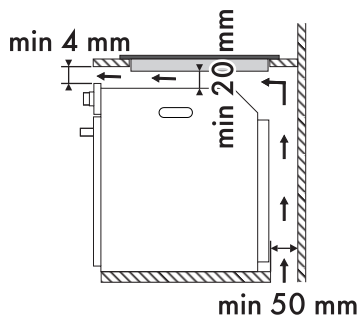


Installation

5.3 Indbygget

På køkkenelement med indbygget ovn

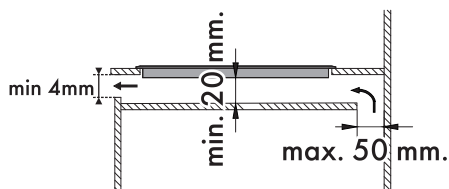
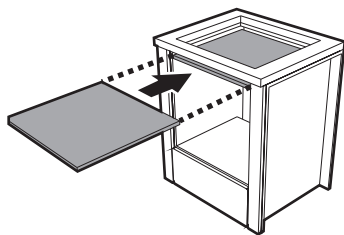
Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementer eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskiftning. Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og den del af produktet, som er monteret nedenunder.



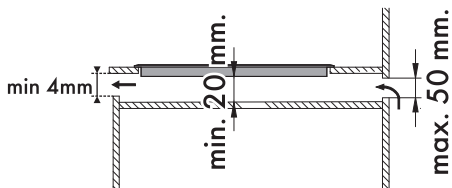
Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

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



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



5.4 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.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skruberne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.

Generelle informationer

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

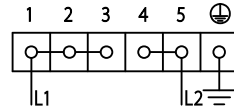
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

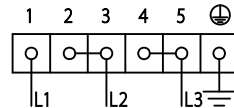
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- **220-240 V 2[~]**



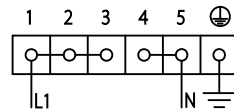
Et **trepolet** kabel på **3 x 6 mm²**.

- **220-240 V 3[~]**



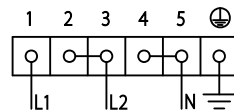
Et **firepolet** kabel på **4 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 1N[~]**



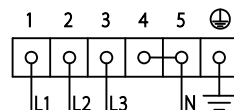
Et **trepolet** kabel på **3 x 6 mm²**.

- **380-415 V 2N[~]**



Et **firepolet** kabel på **4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 3N[~]**

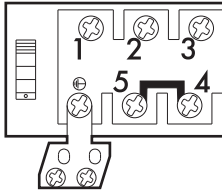


Et **fempolet** kabel på **5 x 1,5 mm²**.



Installation

Diagrammet nedenfor viser strømforsyningsklemkassen set nedefra, uden tilslutning af ledninger. Klemmerne **4** og **5** skal altid være tilsluttet.



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 kogezone.

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for 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.

5.5 Til installatøren

- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen. Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationsskemaerne.
- Såfremt apparatet ikke fungerer korrekt efter udførsel af alle kontrollerne, skal du henvende dig til dit lokale og autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er installeret korrekt, beder vi dig venligst instruere brugeren i den korrekte anvendelsesmetode.