

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	34
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	34
1.2 Apparatets formål	38
1.6 Bortskaffelse	39
1.7 Sådan læser du brugermanualen	40
2 Beskrivelse	41
2.1 Generel beskrivelse	41
2.2 Betjeningspanel	42
3 Anvendelse	44
3.1 Bemærkninger	44
3.2 Indledende indgreb	45
3.3 Brug af kogepladen	45
3.4 Særlige funktioner	50
3.5 Yderligere funktioner	51
3.6 Deaktivering af effektbegrænsningen på kogepladen	53
3.7 Fejlkoder	54
4 Rengøring og vedligeholdelse	55
4.1 Bemærkninger	55
4.2 Rengøring af overfladerne	55
4.3 Almindelig ugentlig rengøring	55
4.4 Pletter fra mad eller rester	55
4.5 Hvad bør man gøre hvis...	56
5 Installation	57
5.1 Elektrisk tilslutning	57
5.2 Sikkerhedsindikationer	58
5.3 Udskæring i køkkenbordet	58
5.4 Indbygget	60
5.5 Til installatøren	61

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



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.
- Brandfare: Brug ikke Booster-funktionerne til at opvarme fedt- eller olieholdige fødevarer.
- 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 eller antænde (papir, plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
- Sæt gryderne direkte på den glaskeramiske kogeplade.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
- 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.

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.
- Sluk for pladerne efter brugen. Man bør aldrig kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.
- 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.
- Den glaskeramiske overflade må ikke bruges som støtteflade.
- Hvis der er spildt væske på låget, skal den fjernes inden det åbnes.



Bemærkninger

- 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 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 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, som er i overensstemmelse med det europæiske WEEE-direktiv (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald i slutningen af dets livscyklus. 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 emballagen anvendes materialer, som ikke forurenser, 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.



Bemærkninger

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

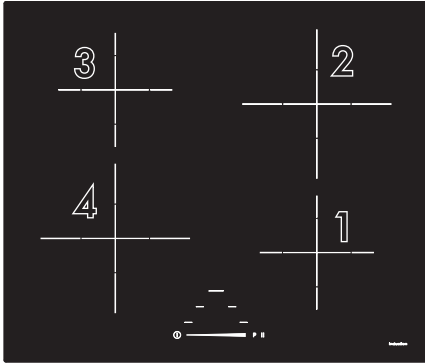
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.

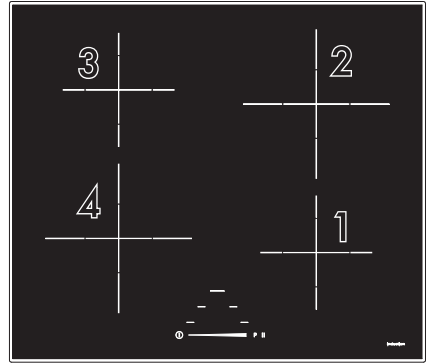


2 Beskrivelse

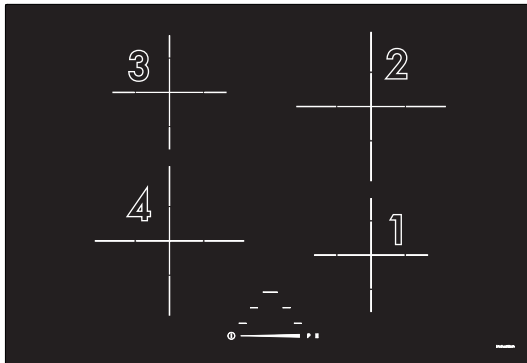
2.1 General beskrivelse



60 cm med lige kant



60 cm med facetslebet kant



75 cm med lige kant

Tabel over maksimalt absorberet effekt* (udtrykt i watt)

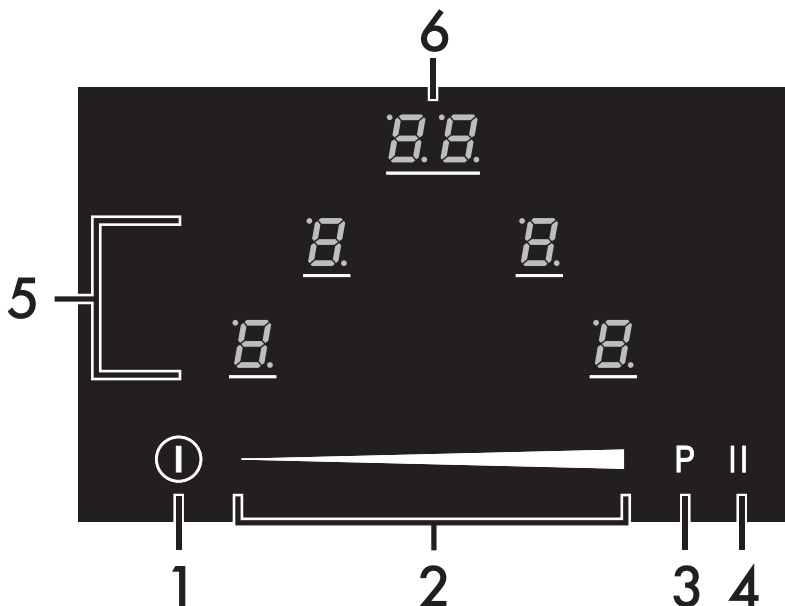
	H x L (mm)	Niveau 9	Booster
Zone 1 - 3	160 x 160	1400	2100
Zone 2 - 4	210 x 210	2300	3000

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

DA



2.2 Betjeningspanel



1 On/Off-knap

2 Skydebjælke

3 Booster-funktionsknap

4 Pause-funktionsknap

5 Område til valg af kogezone

6 Område til indstilling af timer

Fordele ved tilberedning med induktion

i

Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for 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.



Effektstyring

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

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



Højeste prioritet gives til den først indstillede zone.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

Liste over symboler



Knappen On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.



Booster-funktionsknap: starter den maksimale effekt.

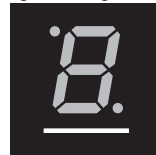


Pauseknap: Afbryder tilberedningen.

Skydebjælke: Øger eller mindsker effektniveauet for en kogezone.



Område til valg af kogezone



I dette område er knapperne til valg af kogezone samlet.

Område til indstilling af timer



I dette område er knapperne til indstilling af den uafhængige timer og af timeren for kogezoneerne placeret.

Under normal funktion viser området til indstilling af timer bogstaverne „CL“, hvilket indikerer, at knapperne til timeren, der tæller minutter, er til stede.



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, plastik køkkengrej 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. 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.

3.3 Brug af kogepladen

Første brug



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.

Minimum diameter på gryden

Sørg for, at gryderne har en diameter, der mindst svarer til den, der er vist i følgende tabel for begge konfigurationer.

Zone	Ø minimum (cm)
Zone 1 - 3	7 - 9
Zone 2 - 4	9 - 11

Tag følgende i betragtning:

- Overskrid ikke krydsmønsterets grænser.
- Dæk ikke betjeningspanelet til.
- Kom ikke tæt på glaspladens kanter.

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.



Anvendelse

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.

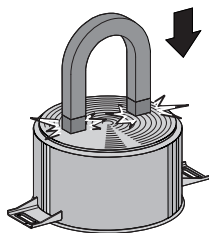
Uegnede gryder og pander:

- 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.



Undgå at placere gryderne oven på apparatets forreste betjeningsknapper.

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	6
2	6
3	5
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.

Hvis temperaturen på den indvendige elektronik overstiger sikkerhedsgrænsen, slukker apparatet automatisk og følgende tekst vises „ER21” (se „Fejlkode”).



Energibesparende råd

- Diameteren på grydens bund må ikke rage ud over den prægede bredde på kogezone.
- Gryderne må ikke placeres uden for kogepladens ramme og hen over de forreste betjeningsknapper.
- 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

Tænding/Slukning af kogepladen

For at aktivere kogepladen skal man trykke ned på knappen On/Off  i mindst 1 sekund; for at deaktivere den skal man gentage samme handling.



Kogepladen deaktiveres automatisk inden for 20 sekunder, hvis der ikke er valgt effektværdi.





Anvendelse

Automatisk tænding af kogezone

i Pladen er udstyret med et automatisk system til genkendelse af gryder.

Efter tænding af kogepladen:

- Placer en gryde (egnet til tilberedning med induktionsvarme og ikke tom) på kogezone, som du ønsker at bruge.
- Knappen, der svarer til zonen, hvor gryden er placeret, tænder automatisk og viser , og første segment lyser på skydebjælken.
- Vælg kogezone ved hjælp af den tilhørende knap (se „Område til valg af kogezone“).
- Når der er valgt en zone, vises et punkt i tallets nederste højre hjørne: Effektiværdien er angivet som svarende til .

Regulering af kogezone



Efter valg af en kogezone:

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



Nu er effektiværdien angivet som svarende

til .

2. Før fingeren til højre eller venstre på skydebjælken, indtil en effekt er valgt mellem  og .



Displayet for zonen, som anvendes, angiver den indstillede effektiværdi.

Slukning af kogezone

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



Displayet for den valgte zone viser værdien .



For at slukke alle kogezone samtidigt, skal man holde knappen

On/Off  nede i mindst 2 sekunder.



Hurtigt valg



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

Når pladen er tændt og en kogezone er valgt:

1. Placer en finger cirka ud for den ønskede effekt på skydebjælken.



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


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 . Når temperaturen falder til under 65 °C, vises symbolet ikke længere.

Oversigtstabel over tilberedningstid

I den nedenstående tabel er angivet de effektivitetsværdier, 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 forbrugers 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, brunng af kød og fisk, æg, osv.
P	Hurtig kogning af store mængder vand.



Anvendelse


3.4 Særlige funktioner


Pause-funktion



Men denne funktion er det muligt at stille alle kogezonernes funktion i bero.

For at aktivere Pause-funktionen:


1. Aktivér mindst én kogezone.
2. Hold pauseknappen  trykket.

Symbolet  vises på displayet for alle kogezone.



Pause-funktionen kan maksimalt være aktiveret i 10 minutter, hvorefter apparatet slukker.

For at deaktivere Pause-funktionen:

1. Hold ned på knappen . Så snart der trykkes på pausesymbolet, begynder det at blinke.
2. Tryk straks efter på en vilkårlig knap, bortset fra Pause-knappen.
3. Nu er pausefunktionen deaktiveret, og de tidligere indstillede funktioner gendannes.



Når funktionen Pause er aktiv, forbliver begrænsning af tilberedningstiden og symboler for restvarme aktive.



Pausefunktionen deaktiveres i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.

Booster-funktion



Ukorrekt anvendelse
Fare for forbrændinger

- Brug ikke Booster-funktionerne til at opvarme fedt eller olie, da de kan antænde.



Med denne funktion er det muligt at anvende den højst mulige effekt på kogezone, hvilket er nyttigt til at bringe større mængder vand i kog.

For at aktivere Booster-funktionen:

1. Tænd pladen, og vælg en kogezone.
2. Tryk på knappen .

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

svarende til .





- Booster-funktionen forbliver aktiv på maksimal effekt i 10 minutter, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til 9.
- Hvis den indvendige temperatur er for høj, deaktiveres Booster-funktionen midlertidigt.

For at deaktivere booster-funktionen er det tilstrækkeligt at vælge et vilkårligt tilberedningsniveau på skydebjælken.




3.5 Yderligere funktioner

Låsning af betjening

 Med denne funktion er det muligt at deaktivere alle apparatets knapper, bortset fra knappen .



Funktionen er nyttig under rengøring og til at forhindre utilsigtet aktivering.

For at aktivere låsning af betjening, skal følgende gøres indenfor 10 sekunder:

1. Tryk samtidigt på knappen for forreste højre kogezone og knappen .
2. Tryk igen på knappen for forreste højre kogezone.


Displayet for kogezone og timeren viser symbolet .

For at deaktivere låsning af betjeningsknapper skal følgende gøres indenfor 10 sekunder:

1. Tryk samtidigt på knappen for forreste højre kogezone og knappen .
2. Tryk igen på knappen .


Apparatet slukker, når der er låst op for betjeningsknapperne.

Hurtig opvarmning

 Denne funktion er ikke disponibel for effekt niveauerne **9** og **Booster**.

Den hurtige opvarmningsfunktion gør det muligt at opvarme en kogezone til maksimal temperatur i en begrænset periode og derefter fortsætte tilberedningen på det indstillede effektniveau.

Efter valg af en kogezone:

- Tryk på et effektniveau (fra **1** til **8**) i mindst 3 sekunder.
- Displayet for kogezone viser symbolet .
- Når opvarmningstiden er gået, vender kogezone tilbage til det tidligere valgte effektniveau.

Funktionen deaktiveres ved at trykke på det indstillede effektniveau i 3 sekunder, eller ved at vælge et lavere effektniveau.

Tablet over tider for hurtig opvarmning

Effektniveau	Automatisk opvarmningstid (minutter/sekunder)
1	48 sek.
2	2 m 24 sek.
3	3 m 50 sek.
4	5 m 12 sek.
5	6 m 48 sek.
6	2 m
7	2 m 48 sek.
8	3 m 36 sek.




Anvendelse

Warming-funktion

i Med denne funktion er det muligt at holde de netop tilberedte retter varme, eller holde vandet i kog.

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

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk yderst til venstre på skydebjælken, cirka mellem niveau 0 og niveau 1, for at aktivere funktionen; displayet for den valgte kogezone viser symbolet .

Vælg et vilkårligt effektniveau for at deaktivere Warming-funktionen.

Eller tryk på knappen .


i Warming-funktionen forbliver af sikkerhedsmæssige grunde aktiv i højst 2 timer.


Timer

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

i Det er muligt at indstille op til maksimalt 99 minutter.

Når pladen er aktiveret uden at en kogezone er valgt:

1. Tryk inde i området til indstilling af timer.
2. Displayet viser .

3. Hvis man trykker igen, blinker tallet til venstre, og nu er det muligt at indstille de første minutter ved hjælp af skydebjælken (f.eks. ).

4. Når tallet stopper med at blinke, er det muligt, med samme fremgangsmåde, at vælge antal minutter med 10-minutters trin (for eksempel .

5. Efter et øjeblik, starter timeren nedtællingen.

6. Når tiden er gået, udsendes der lydsignaler; tryk på timerområdet for at deaktivere timeren.



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

Tidsindstillet tilberedning

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


i Det er muligt at indstille op til maksimalt 99 minutter.

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

1. Vælg et effektniveau.




2. Følg den samme fremgangsmåde, som der blev brugt til at indstille timeren, der tæller minutter.

- I hjørnerne af området til indstilling af timerdisplayet vises symbolerne  for at indikere, at zonerne er tidsindstillede.

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


4. Når tiden er gået, udsendes der lydsignaler; tryk på timerområdet for at deaktivere timeren.

 Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezoneer samtidigt.

Ændring og deaktivering af minuttælleren og tidsindstillet tilberedning

For at ændre eller deaktivere timeren og den tidsindstillede tilberedning skal du blot trykke på området til indstilling af timer og følge den samme fremgangsmåde, der bruges til at indstille den, og ændre minutterne eller nulstille den helt.

Recall-funktion


 Funktionen giver mulighed for at gendanne nogle startede funktioner efter en utilsigtet slukning.


I tilfælde af utilsigtet slukning, skal følgende gøres indenfor 6 sekunder:


1. Tænd enheden.

- Knappen  begynder at blinke.

2. Tryk straks derefter på pauseknappen

 for at gendanne de tidligere aktive funktioner.


 Funktionen gendanner kogezonefunktioner, timerfunktioner, hurtig opvarmning og låsning af betjeningsknapper. Alle andre funktioner gendannes ikke.

 Kogezoneer med booster-funktion opvarmes til niveau 9.

3.6 Deaktivering af effektbegrænsningen på kogepladen

 Induktionskogepladen er konfigureret til funktion ved en effekt på **7,4 kW**, men det er muligt at begrænse den til at fungere ved **6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2,8 kW** og **2,4 kW**.

Ved slukket apparat:

1. Tryk på knappen  i mindst 3 sekunder.

2. Displayet for kogezoneer viser

symbolerne .

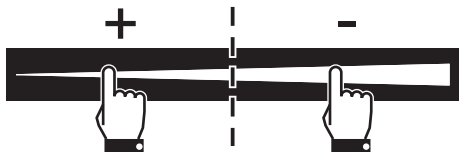
3. Tryk samtidig på knapperne for to vilkårlige kogezoneer.

- Området til indstilling af timer viser den aktuelle effektværdi .



Anvendelse

4. Tryk på højre side af skydebjælken for at reducere effektværdierne, og på venstre side for at øge dem.



5. Tryk på knappen  for at gemme den nye indstilling; kogepladen slukker, og der lyder et lydssignal.



Efter et minuts inaktivitet slukker kogepladen automatisk og ignorerer eventuelle ændringer.

3.7 Fejlkode

I tilfælde af funktionsfejl eller unormal adfærd viser apparatet den tilknyttede fejlkode på displayet for kogezoneerne. Fejlkodeerne starter altid med „E..“ eller „Er..“, efterfulgt af et tal.

De fejlkode, der kan håndteres uden hjælp fra det tekniske servicecenter, er vist nedenfor.

- **Er03:** Fjern eventuelle materialer eller gryder og pander fra de forreste betjeningsknapper.
- **E3:** Kontrollér, at gryder og pander er egnede til induktionskogeplader, og at de ikke er tomme; lad apparatet afkøle.

For alle andre fejlkode skal du, hvis muligt, skrive koden ned og kontakte teknisk servicecenter.



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, fra f.eks. salat eller kartofler, risikerer at ridse den, når gryderne flyttes.

Fjern derfor omgående al sand og jord fra kogepladens overflade.



Rengøring og vedligeholdelse

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 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.



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.
- Deaktiver 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 1,5-2 Nm.

Generelle informationer

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

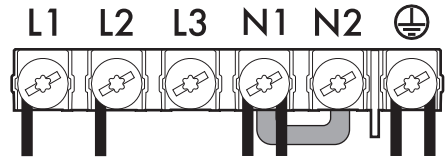
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

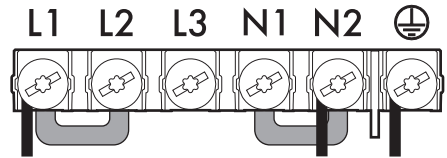
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan tilsluttes på følgende måder:

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



Et **sekspolet** kabel på **6 x 1,5 mm²**.



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



Anvend det medfølgende koblingskabel til alle tilslutninger.

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.



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



Installation



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

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 rårer 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

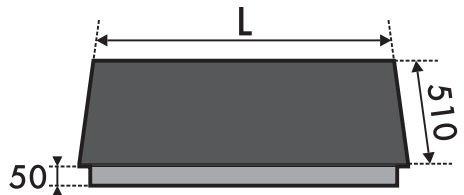


Det følgende indgreb nødvendiggør murer- og/eller tømrerarbejde, og skal derfor udføres af en faguddannet håndværker.

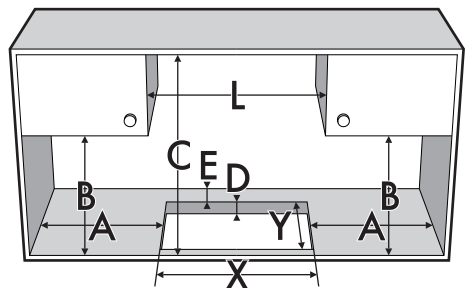
Installationen kan udføres på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastiklaminat, såfremt det er varmeresistent (>90 °C).

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

Indbygningsdimensioner (modeller med facetslebte kant)



L	X	Y
600	560	478÷490

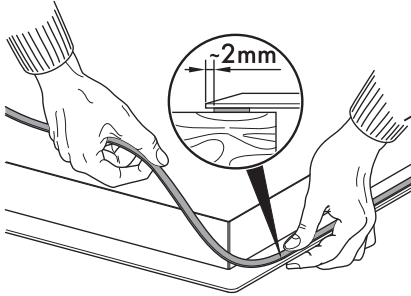


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Kogepladens tætningsliste

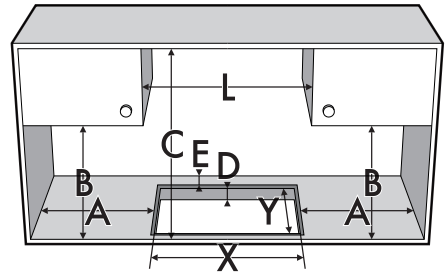
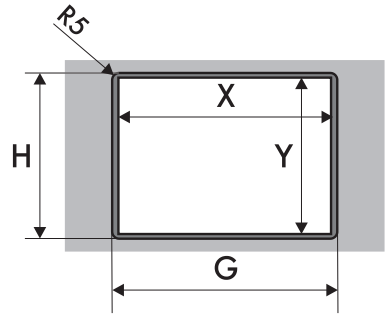
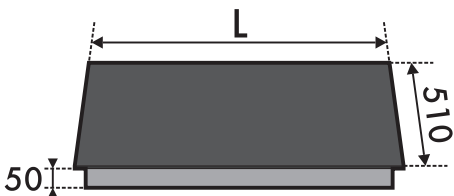
For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens kant.



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

Indbygningsdimensioner (modeller med lige kant)

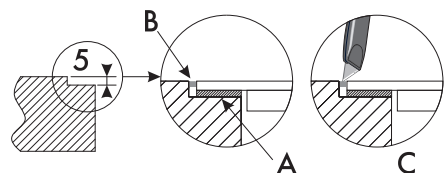
Ved denne type kogeplader skal man tilføje en fræsning i indbygningshullet, hvis man ønsker at installere kogepladen i plan med køkkenbordet.



L	X	Y	G	H
600 - 750	560	478 ÷ 490	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 løs med en hobbykniv, inden man forsøger at afmontere pladen (C).





Installation

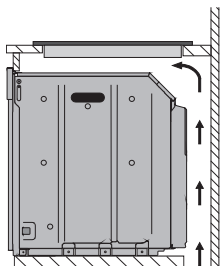
5.4 Indbygget

På køkkenelement med indbygget ovn

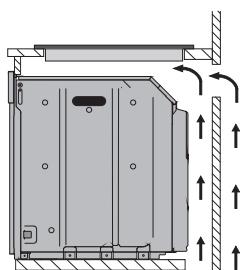


Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

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.



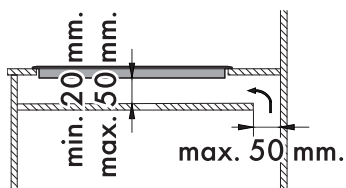
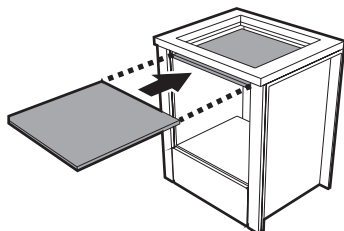
med åbning i bunden



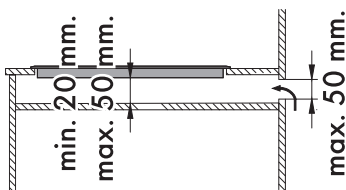
med åbning i bunden og på bagsiden

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

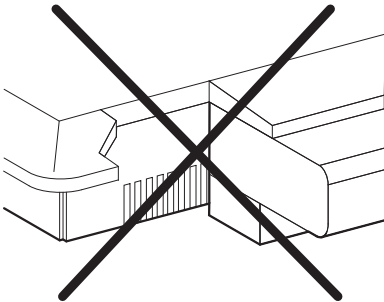
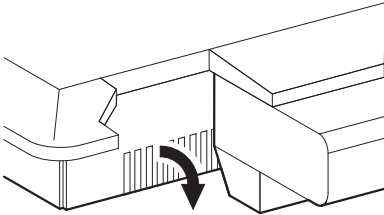
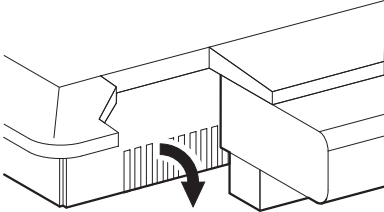
i

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



Ventilation

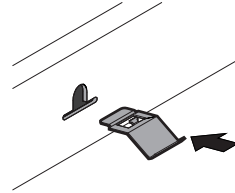
Nedenfor vises to installationer som er egnede til en korrekt ventilation, og en fejlbehæftet installation, som bør undgås.



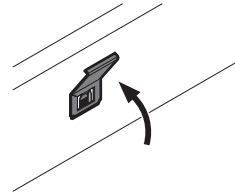
Fastgøringsfjedre

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.

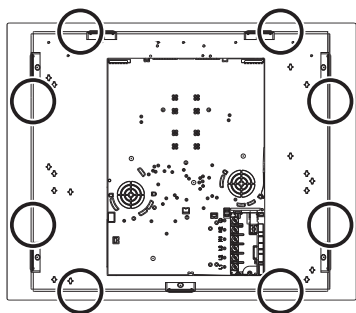


5.5 Til installatøren

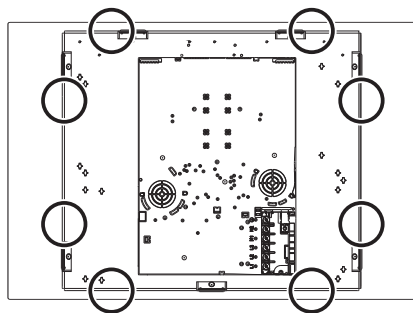
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationskemærne.
- Såfremt apparatet ikke fungerer korrekt efter udførelse af alle kontrollerne, skal du henvende dig til dit lokale og autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er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



Placering af hul til klemmer



60 cm



75 cm