

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>42</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	42
1.2 Apparatets formål	46
1.6 Bortskaffelse	47
1.7 Sådan læser du brugermanualen	48
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>49</b>
2.1 Generel beskrivelse	49
2.2 Betjeningspanel	50
<b>3 Anvendelse</b>	<b>52</b>
3.1 Bemærkninger	52
3.2 Indledende indgreb	53
3.3 Brug af kogepladen	53
3.4 Særlige funktioner	61
3.5 Auto-Vent 2.0 funktion	63
3.6 Yderligere funktioner	64
3.7 Brugermenu	67
3.8 Fejlkoder	70
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>71</b>
4.1 Bemærkninger	71
4.2 Rengøring af overfladerne	71
4.3 Genstridigt snavs	71
4.4 Almindelig ugentlig rengøring	71
4.5 Pletter fra mad eller rester	71
4.6 Hvad bør man gøre hvis...	72
<b>5 Installation</b>	<b>73</b>
5.1 Elektrisk tilslutning	73
5.2 Til installatøren	74
5.3 Menu til begrænsning af effekten (kun til installatøren)	74
5.4 Sikkerhedsindikationer	75
5.5 Udskæring i køkkenbordet	75
5.6 Indbygget	77

## 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](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.
- 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 og Double 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.



- 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).
- Sæt ikke varme gryder på betjeningspanelet.
- 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.
- 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.



## Bemærkninger

- 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 koge zoner.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metal finish (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 skruerne 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.



## 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.
- 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.
- 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.
- 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.



## Bemærkninger

- Den elektromagnetiske induktionskogeplade tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.
- Dette apparat overholder de gældende standarder og direktiver vedrørende elektromagnetisk sikkerhed og kompatibilitet. Det anbefales dog, at bærere af pacemakere holder en minimumsafstand på 20-30 cm mellem det tændte apparat og pacemakere. Kontakt producenten af pacemakere for yderligere oplysninger.

### 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 fjernbetjeningsystemer.

### 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.

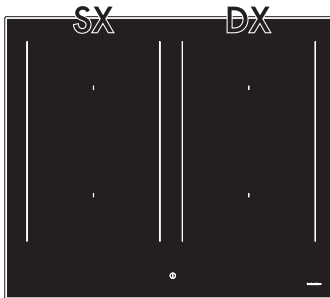
- Enkelt brugsinstruktion.



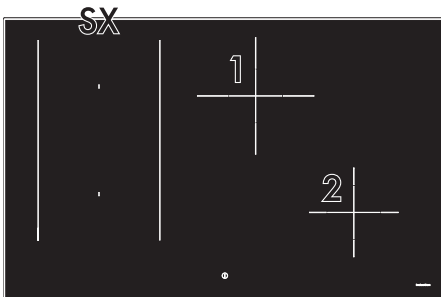


## 2 Beskrivelse

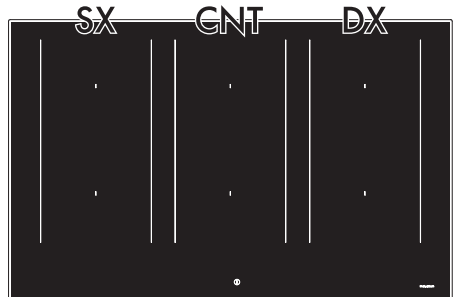
### 2.1 Generel beskrivelse



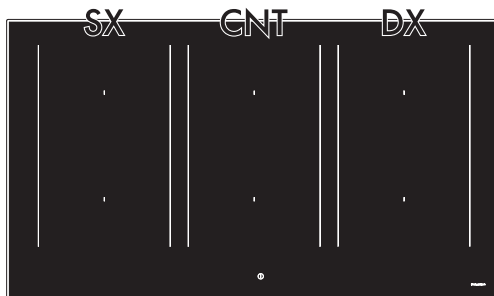
60 cm



80 cm (A)



80 cm (B)



90 cm

**SX** = Venstre kogezone  
**CNT** = Centrale kogezone  
**DX** = Højre kogezone

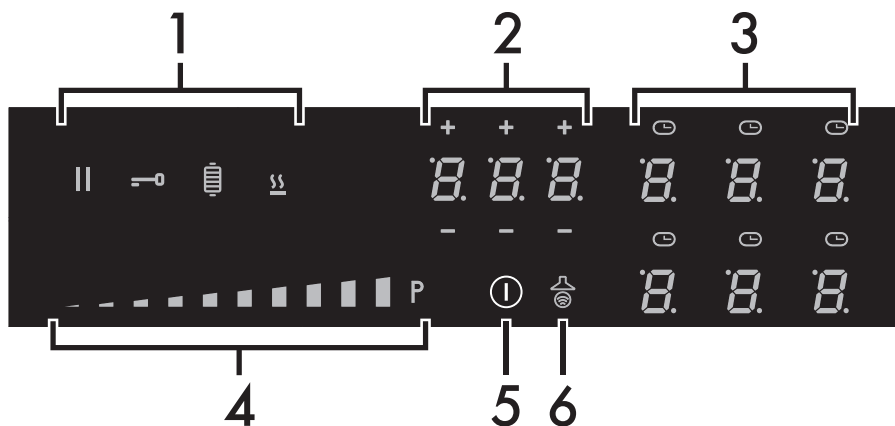
**1** = Bagerste centrale kogezone  
**2** = Forreste højre kogezone

DA



# Beskrivelse

## 2.2 Betjeningspanel



1 Knapper til særlige funktioner

2 Timerdisplay

3 Display for kogezoneer

4 Skydebjælke

5 On/Off-knap

6 Auto-Vent 2.0 funktionsknap

### Tablet over maksimalt anvendt effekt

Modeller på 60 cm, på 80 cm (A) og på 90 cm:

	Mål H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Enkelt zone	190 x 210	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-
Zone 1	200 x 200	2300 W	3000 W	-
Zone 2	160 x 160	1400 W	1850 W	2100 W

Model på 80 cm (B):

	Mål H x L (mm)	Niveau 9	Booster	Double Booster
Enkelt zone	180 x 200	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 200	3000 W	3700 W	-

\* effekterne er vejledende og kan variere afhængigt af det anvendte køkkenrej 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 varmem strøm 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 senest indstillede zone.
- Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.



## 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

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.

### Første brug



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

Første gang du bruger apparatet efter første tilslutning til det elektriske net, blinker

symbolet ; det bruges til at åbne apparatets teknikermenu, og er kun beregnet til det tekniske servicecenter.

### Liste over symboler



Knappen On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.



Auto-Vent 2.0 funktionsknap: aktiverer kommunikationen mellem kogepladen og emhætten ovenover.



Pauseknap: Afbryder tilberedningen.



Låseknap for betjeningsknapper: Forhindrer utilsigtet berøring af betjeningsknapperne.



Grillfunktionsknap: aktiverer grillfunktionen



Warming-funktionsknap: aktiverer holde varm-funktionen.

Skydebjælke: Øger eller mindsker effektniveauet for en kogezone.

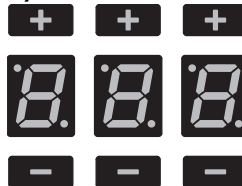


### Display for kogezoneer



I dette område er knapperne til valg af kogezoneer, samt timerikoner over hver knap, samlet.

### Timerdisplay



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



## Anvendelse

### Grydernes og pandernes minimumsdiameter

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

Konfiguration	Ø minimum (cm)	Ø anbefalet (cm)
Enkelt zone	11	18
Multizone	19	20* - 22
Zone 1	11	20
Zone 2	9	16

\*Anbefalet diameter til modellen på 80cm (B).

Tag følgende i betragtning:

- Overskrid ikke krydsmønsterets grænser med gryderne.
- Dæk ikke betjeningspanelet til.
- Kom ikke tæt på glaspladens kanter.
- Hvis man bruger en gryde med en diameter, der er mindre end den, der er angivet i kolonnen „Ø min. (cm)“, bliver den muligvis ikke genkendt.

Tabel over minimums- og maksimumsdimensioner for stegepander til brug i Multizonekonfiguration (cm):

Model	Minimumsdimensioner	Maksimumsdimensioner
60 cm	19 x 19	22 x 36
80 cm (A)	19 x 19	22 x 36
80 cm (B)	19 x 19	20 x 36
90 cm	19 x 19	22 x 36

### 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.

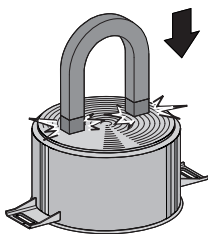
Hvis man ikke har en magnet, kan man fylde en smule vand i gryden eller panden, anbringe den på en kogezone, og sætte pladen i funktion.



Multizone-funktionen kan kun aktiveres til zonerne markeret med „SX“, „CNT“ og „DX“ - se „Generel beskrivelse“.



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	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

DA

## 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.



## Anvendelse


- 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- og Double 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 nogle sekunder, hvis der ikke er valgt effektivværdi.







## Automatisk tænding af kogezone

**i** Kogepladen er udstyret med et system til genkendelse af gryder, som automatisk vælger de zoner, hvor der er placeret en egnet gryde; denne funktion er aktiveret som standard, og kan deaktiveres fra brugermenuen.

Efter tænding af kogepladen:

1. Placer en gryde (egnet til tilberedning med induktionsvarme og ikke tom) på kogezone, som du ønsker at bruge.
  - Displayet for kogezone, hvor gryden er placeret, tænder automatisk og viser  og skydebjælken lyser op.

Hvis automatisk genkendelse af gryder er deaktiveret, når apparatet tændes, viser

alle display for kogezoneerne symbolet  og punktet nederst til højre blinker; man skal vælge zonerne i de tilhørende display for at aktivere dem og derefter vælge det ønskede effektniveau.

## Regulering af kogezone



Efter valg af en kogezone:

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



Nu er effektværdien angivet som svarende

til .

2. Før fingeren til højre eller venstre på skydebjælken, indtil en effekt er valgt mellem  og , eller aktiver Booster-funktionen (se „Booster-funktion“).



Displayet for zonen, 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 den valgte zone viser værdien .



For at slukke alle kogezoneerne samtidigt, skal man holde knappen

On/Off  nede i mindst 2 sekunder.



# Anvendelse

## Hurtigt valg



Ved hjælp af denne funktion er det muligt hurtigt at indstille pladerne 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.

## Booster-funktion



**Ukorrekt anvendelse  
Fare for forbrændinger**

- Brug ikke Booster- og Double 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.

Når pladen er tændt og en kogezone er valgt:

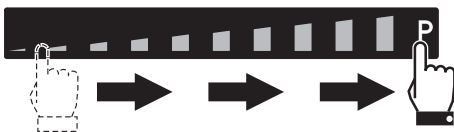
1. Placer en finger til venstre for skydebjælken.



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

svarende til

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



Displayet for kogezone, som anvendes,

tænder angiver, at værdien svarer til



Booster-funktionen kan hurtigt aktiveres.

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



Booster-funktionen forbliver aktiv på maksimal effekt i 5 minutter, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til niveau 9.

## Double Booster-funktion

Double Booster-funktionen giver mulighed for større effekt end Booster-funktionen.

Når Booster-funktionen er aktiveret for en kogezone, skal man trykke på „P” yderst til

højre på skydebjælken; symbolerne  og  vises i rækkefølge.



## Multizone-funktion




Ved hjælp af denne funktion er det muligt samtidigt at styre to kogezone (forreste og bagerste) ved brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med rektangulær form.

Efter tænding af kogepladen:

- Placer samtidig en finger på knapperne for to kogezone placeret i lodret retning.



Efter et kort lysignal vises symbolet  ud for knappen for den bagerste zone; nu er Multizone-funktionen aktiveret.

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





## Anvendelse

Der indstilles samme parametre for begge kogezone.



Man kan kun aktivere Multizone-funktionen til zonerne, der er lodret forbundet (zoner markeret med „SX“, „CNT“ og „DX“ - se „Generel beskrivelse“).

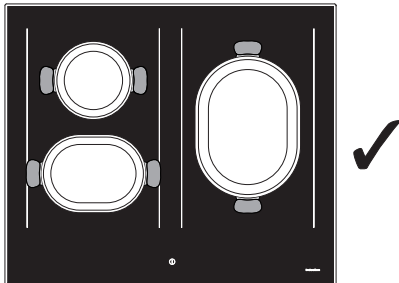


Denne funktion styrer automatisk en ensartet fordeling af effekten på begge de involverede plader.

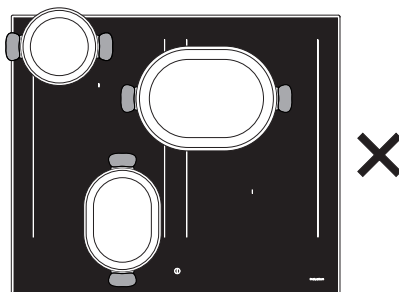


Når Multizone-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere Double Booster-funktionen på de berørte zoner.

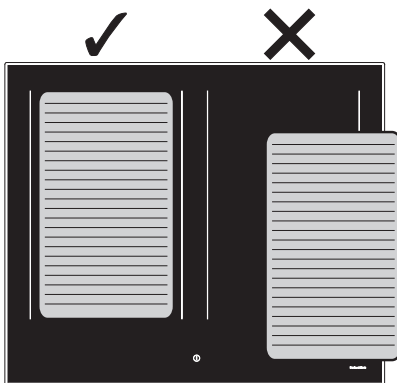
Hvis man bruger en stor, oval eller aflang gryde, skal man sørge for at anbringe den på midten af kogezone.



Eksempel på en korrekt placering af gryden



Eksempel på en UKORREKT placering af gryden



Eksempel på placering af grillpande

**For at deaktivere Multizone-funktionen:**

Tryk samtidigt på knapperne for kogezoneerne, Multizone-funktion er

aktiveret; symbolet  vises, og de to zoner kan reguleres separat.



## Oversigtstabel over tilberedningstid

I den nedenstående tabel er angivet de effektivverdier, 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, generelle tilberedninger.
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.
Booster og Double Booster	Stegning af kartofler eller lignende i olie osv., til hurtig kogning af vand.


## 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 er faldet til under 60°C vises symbolet ikke længere.


## 3.4 Særlige funktioner


### Pause-funktion



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

For at aktivere Pause-funktionen:

- Aktivér mindst én kogezone.
- Hold pauseknappen  trykket.

Symbolet  vises på displayet for alle kogezoneer.




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



# Anvendelse

For at deaktivere Pause-funktionen:

1. Hold ned på knappen . Så snart der trykkes på pausesymbolet, begynder det at blinke.
2. Tryk 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, symboler for restvarme og funktionen låsning af betjeningsknapper aktive.
- Pausefunktionen deaktiveres i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.

## Låsning af betjening

Denne funktion er nyttig til at muliggøre rengøring, mens apparatet er i funktion.

Der skal være mindst en zone aktiveret, eller Pause-funktionen skal være aktiveret på apparatet, for at aktivere låsning af betjening.

- Tryk på knappen  i mindst et sekund.

Alle knapper er låst bortset fra  og



For at deaktivere låsning af betjening:

1. Tryk igen på knappen  i mindst et sekund.




- Låsning af betjening deaktiveres i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.
- Låsning af betjening forbliver aktiv i tilfælde af, at apparatet slukkes og tændes igen.

## Grillfunktion



Denne funktion gør det muligt, at Multizone-funktionen kun aktiveres automatisk for de venstre zoner; bruges til at grille med en grillpande eller tilberede maden på aflange gryder og pander.

For at aktivere grillfunktionen:

1. Sæt en grillpande eller en aflang gryde eller pande på venstre kogezone.
2. Tryk på knappen , som begynder at blinke.

Displayet for forreste zone viser symbolet



mens displayet for bagerste zone viser



symbolet . Skydebjælken indstilles automatisk på niveau **8**. (foropvarmningsfase)



Efter to minutters funktion falder niveauet til niveau **6**.

Tryk på knappen , og brug til enhver tid skydebjælken til at ændre effektniveau.



## Warming-funktion



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 på knappen for at aktivere funktionen; displayet for den valgte kogezone viser symbolet .

For at deaktivere Warming-funktionen:

1. Vælg den kogezone, hvor funktionen er aktiv.
2. Tryk på knappen .

## 3.5 Auto-Vent 2.0 funktion



- Denne funktion giver mulighed for at styre en emhættes sugehastighed gennem en trådløs forbindelse.
- Emhætten skal være designet til Auto-Vent 2.0 funktionen.
- Forbindelsen er altid envejs, fra kogepladen til emhætten: det er ikke muligt at styre kogepladen via emhætten.

Auto-Vent 2.0 funktionen er som standard deaktiveret, men kan aktiveres gennem brugermenuen. Når den er aktiveret, lyser

knappen konstant ved lav lysstyrke.

Funktionen har en automatisk og en manuel tilstand:

- Den automatiske tilstand, der som standard er aktiveret, regulerer emhættens sugehastighed efter apparatets samlede effekt (se „Brugermenu“ - indstilling **U8**)
- Den manuelle tilstand giver mulighed for at regulere sugehastigheden ved at trykke på knappen .

Sådan aktiveres manuel tilstand efter tænding af kogepladen:

1. Tryk på knappen , som tænder ved fuld lysstyrke.
2. Hvert enkelt efterfølgende tryk øger emhættens sugehastighed baseret på en cyklisk sekvens med 5 reguleringsniveauer, fra 0 (slukket) til 4 (maksimal hastighed).

For at vende tilbage til automatisk tilstand skal man slukke og tænde for apparatet igen.



Se altid emhættens vejledning for mere præcise indikationer.



# Anvendelse

## 3.6 Yderligere funktioner

### Børnesikring

Denne funktion er nyttig til at forebygge utilsigtet aktivering af apparatet (f.eks. af børn ).

Apparatet skal være tændt, men med zonerne deaktiveret for at aktivere børnesikringen:

1. Hold et hvilket som helst display for kogezone trykket.
  - Skydebjælken viser en animering.
2. Slip displayet igen og rul skydebjælken fra venstre mod højre.

Børnesikringen er aktiveret, og displayet for

kogezonerne viser symbolet .

Sådan deaktiveres børnesikringen med tændt apparat:

1. Hold et hvilket som helst display for kogezone trykket.
  - Skydebjælken viser en animering.
2. Slip displayet igen og rul skydebjælken fra højre mod venstre.



- Låsning af betjening forbliver aktiv i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.
- Børnesikringen kan ikke genaktiveres efter deaktivering; for at genaktivere er det nødvendigt at slukke apparatet og derefter tænde det igen.

### Hurtig opvarmning



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

### Timer



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

Når pladen er aktiveret uden at en kogezone er valgt:

1. Tryk på timerdisplayet.







2. Vælg den ønskede tid med knapperne + og -.




- Det første tal til venstre indstiller timer, det midterste tal indstiller tiden i trin på 10 minutter ad gangen, og det til højre indstiller enkelte minutter.

**i** Når apparatet er tændt, skal man røre timerdisplayet inden for 3 sekunder, ellers deaktiveres timeren, og apparatet skal genstartes.


3. Når der er gået 10 sekunder, starter timeren nedtællingen.
4. Når tiden er gået, udsendes der lydsignaler; tryk på en vilkårlig knap for at deaktivere dem.

**i** Det er muligt at indstille op til maksimalt 9 timer og 59 minutter.

 Brug af minuttælleren slukker ikke for kogezoneerne, men gør blot brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.

## Ændring og deaktivering af minuttælleren

Sådan ændres eller deaktiveres minuttælleren under nedtælling:

1. Tryk på On/Off  for at starte kogepladen (hvis den er i standby).
- Timerdisplayet viser de hele minutter, der blev indstillet fra start.

2. Tryk på knapperne + og - for at ændre minuttælleren tid eller nulstille den.
3. Når der er gået 10 sekunder, starter timeren den nye nedtælling, ellers deaktiveres den.

## Tidsindstillet tilberedning

**i** 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. Vælg et effektniveau.
2. Tryk på timerdisplayet.



- Over displayet for kogezone blinker symbolet .

3. Vælg den ønskede tid med knapperne + og -.



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

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



## Anvendelse

5. Lydalarmen deaktiveres ved at trykke på en vilkårlig knap.




Det er muligt at indstille op til maksimalt 9 timer og 59 minutter.



Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezoneer 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 On/Off  for at starte kogepladen (hvis den er i standby).
2. Tryk på displayknappen for den tidsindstillede kogezone.
  - Timerdisplayet viser de hele minutter, der blev indstillet fra start.
3. Brug knapperne + og - til at ændre eller nulstille timeren.
4. Når der er gået 10 sekunder, starter timeren den nye nedtælling, ellers deaktiveres den.



Under tidsindstillet tilberedning er det muligt at indstille en uafhængighed minuttæller.

### 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 de kogezonefunktioner, der var aktive, timerfunktionen og Hurtig opvarmning; alle andre funktioner gendannes ikke.



## 3.7 Brugermenu

Brugermenuen gør det muligt at ændre apparatets funktionsspecifikationer. I alt kan 9 valgmuligheder ændres. Hver indstilling er markeret på displayet med bogstavet „U” og et progressivt tal.

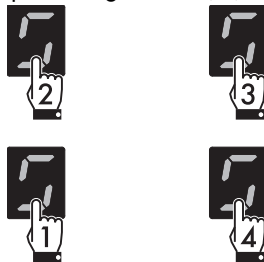
Punkt	Egenskaber
U0	Samlet maksimal effekt (kW) - Kan kun ændres af installatøren
U1	Indstilling deaktiveret
U2	Knappernes lydstyrke
U3	Timer-lydsignalets lydstyrke
U4	Displayets lysstyrke
U5	Timer-animation
U6	Automatisk genkendelse af gryder
U7	Varighed for timers lydssignal
U8	Konfiguration af emhættens ventilator
U9	Auto-Vent 2.0 funktion

### Åbning af brugermenuen

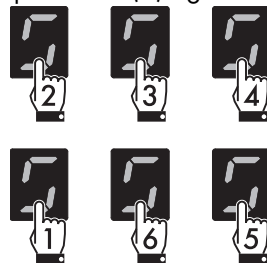
1. Tænd med On/Off-knappen , når pladen er slukket.
2. Tryk straks derefter på  igen for at slukke den; knappen  begynder at blinke.
3. Tryk og hold .
4. Ved at holde  nede vises symbolerne på displayet for kogezone, som skal trykkes i rækkefølge for at opnå adgang til menuvalgene.

Tryk på alle kogezonens knapper i rækkefølge: start forrest til venstre og gå i urets retning. Hvert korrekt tryk bekræftes med et lydssignal.


Modeller på 60 og 80 cm (A):




Modeller på 80 cm (B) og 90 cm:



Kogepladen slukkes, hvis man trykker på knapperne i forkert rækkefølge, og proceduren for adgang til menuen skal gentages.

5. Slip igen knappen .


Brugermenuen er aktiv, og kogezonens display viser øverst symbolet  skiftevis med nummeret .



Denne valgmulighed er udelukkende forbeholdt installatøren (se „Menu til begrænsning af effekten (kun til installatøren)”).



## Anvendelse

6. Tryk på symbolet  for at vende tilbage til valg af indstillinger. Skydebjælken vises, hvor hvert segment er knyttet til et menupunkt.

7. Tryk på skydebjælakens segmenter (med undtagelse af de to første) for at vælge en indstilling blandt de mulige.



- Det første segment fra venstre (indstilling **U0**) er forbeholdt proceduren med begrænsning af effekten (kun for installatøren).
- Af tekniske årsager er segment nummer to fra venstre (indstilling **U1**) deaktiveret. Brug af denne indstilling vil ikke have nogen effekt.


Indstilling **U2** giver mulighed for at ændre lydstyrken for knapperne; der kan vælges mellem fire niveauer, der reguleres ved hjælp af skydebjælken.



Afhængigt af justeringsgraden for hver indstilling viser skydebjælken kun de segmenter, der svarer til de valgte grader.

- Værdi **0**: minimum lydstyrke.
- Værdi **3**: maksimum lydstyrke.



Lyden, der er forbundet med tryk på knappen , og lyden af fejlmeddelelser, kan ikke slukkes.

Indstilling **U3** giver mulighed for at ændre lydstyrken for lydsignaler for udløbet timer med 4 justeringsgrader.

- Værdi **0**: minimum lydstyrke.
- Værdi **3**: maksimum lydstyrke.

Indstilling **U4** giver mulighed for at ændre displayets lysstyrke med 10 justeringsgrader.

- Værdi **0**: maksimum lysstyrke.
- Værdi **9**: minimum lysstyrke.

Indstilling **U5** giver mulighed for at vise timerens og sekundnedtælling for tidsindstillede tilberedninger, fra 59 sekunder til 0.



Sekundtællingen vises, når timeren er indstillet til under 10 minutter.

- Værdi **0**: animering deaktiveret.
- Værdi **1**: animering aktiveret.



Indstilling **U6** giver mulighed for at aktivere eller deaktivere automatisk genkendelse af gryder. (Se „Automatisk tænding af kogezone“)

- Værdi **0**: automatisk genkendelse deaktiveret.
- Værdi **1**: automatisk genkendelse aktiveret.



Hvis automatisk genkendelse af gryder er deaktiveret, er det nødvendigt at aktivere zonen manuelt, når der placeres en gryde på kogepladen.

Indstilling **U7** giver mulighed for at indstille varigheden af lydsignalet ved udløbet af minuttælleren ved hjælp af 3 justeringsgrader:

- Værdi **0**: lydsignalet varer 120 sekunder.
- Værdi **1**: lydsignalet varer 10 sekunder.
- Værdi **2**: lydsignal deaktiveret.

Indstilling **U8** giver mulighed for at aktivere automatisk tilstand for Auto-Vent 2.0 funktionen med 8 justeringsgrader.

Følgende tabel viser de mulige indstillinger:

Værdi	Emhættelys	Emhættens ventilatorhastighed		
		Tilberedning svag varme	Tilberedning medium varme	Tilberedning kraftig varme
0	off	off		
1	on	off		
2 - 4 - 6	on	off	hastighed 1	hastighed 2
3 - 5 - 7	on	hastighed 1	hastighed 2	hastighed 3

Baseret på apparatets effektbegrænsning henvises til følgende tabel for at vælge den bedst egnede værdi:

Værdi	Effektbegrænsning
2 - 3	op til 4 kW
4 - 5	fra 4 til 5 kW
6 - 7	fra 5 til 11,1 kW

DA



Hvis man vælger en værdi, der relaterer til en højere effekt end den indstillede, vil nogle af emhættens hastighedsniveauer muligvis ikke være tilgængelige.

Indstilling **U9** giver mulighed for at aktivere eller deaktivere Auto-Vent 2.0 funktionen:


- Værdi **0**: funktion deaktiveret.
- Værdi **1**: funktion aktiveret.

## Forlad brugermenuen

Man kan forlade brugermenuen på to måder:

1. Tryk på knappen . Alle ændringer afvises, og kogepladen slukkes.

Eller

2. Hold knappen On/Off  trykket i mindst 2 sekunder. Ændringer gemmes og kogepladen slukkes.



## 3.8 Fejlkoder

I tilfælde af funktionsfejl eller unormal adfærd viser apparatet den tilknyttede fejlkode på displayet for kogezoneerne.

Fejlkoderne starter altid med „E..“ eller „Er..“, efterfulgt af et tal.

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

- **Er03:** Fjern eventuelle materialer eller gryder og pander fra de forreste betjeningsknapper.
- **E2:** Kontrollér, at gryder og pander er egnede til induktionskogeplader, og at de ikke er tomme; lad apparatet afkøle.



Kontakt teknisk servicecenter, hvis disse fejlkoder opstår ofte.

For alle andre fejlkoder 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 Genstridigt snavs

I tilfælde af genstridigt snavs skal man foretage kold rengøring med en opvaskesvamp fugtet med vand og neutralt

vaskemiddel; tør derefter med en mikrofiberklud.

### 4.4 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.

### 4.5 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 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.

### 4.6 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.

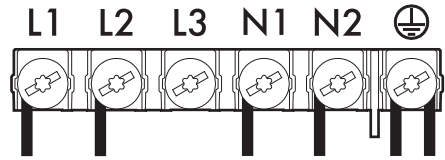
Skiltet må aldrig fjernes.

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

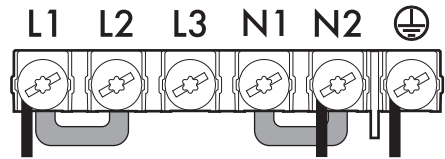
Apparatet kan, afhængigt af modellen, tilsluttes på følgende måder:

Modeller på 60 cm og 80 cm (A):

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



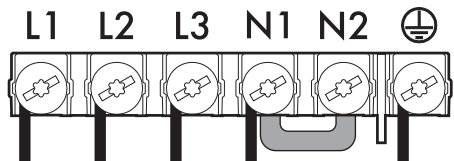
Et **sekspolet** kabel på 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Et **trepolet** kabel på 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

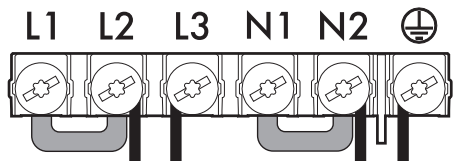
Modeller på 80 cm (B) og på 90 cm:

- 380-415 V 3N~



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

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



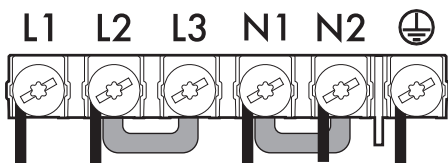
Et **firepolet** kabel på 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

DA



# Installation

• 220-240 V 1N~



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



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 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.

## 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 Til installatøren


- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationskemaerne.
- 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.

## 5.3 Menu til begrænsning af effekten (kun til installatøren)

For at ændre ved apparatets maksimalt absorberede strøm er det nødvendigt at åbne brugermenuen (se „Brugermenu“). Når brugermenuen er åbnet, er den første tilgængelige valgmulighed markeret med koden „U0“ (maksimal samlet effekt). I alt kan 10 valgmuligheder ændres. Hver indstilling er markeret på displayet med bogstavet „U“ og et progressivt tal.

1. Efter adgang til brugermenuen viser

kogezonens display øverst symbolet 

skiftevis med .

2. Timerens display viser derimod den fabriksindstillede effekt (værdi udtrykt i kW - afhængig af modellen):





3. Tryk på timerdisplayet for at aktivere ændringen af effekten.



4. Tryk på venstre side af skydebjælken for at reducere effekten, og på højre side for at øge den.

Takket være funktionen **Eco-Logic Advance** øges og mindskes effektværdien i trin på 0,1 kW for hvert tryk.

Brugermenue kan forlades ved at:

1. trykke på  i mindst to sekunder for at gemme ændringerne
2. trykke på  for at annullere ændringerne.

I begge tilfælde slukkes kogepladen, hvorefter den skal tændes igen.

## Tablet over anvendt effekt

Model	Minimum effekt (kW)	Maksimal effekt (kW)
60 cm 80 cm (A)	2,4	7,4
80 cm (B) 90 cm	2,4	11,1

## 5.4 Sikkerhedsindikationer



Varmeudslip under apparatets funktion

### Risiko for forbrændinger

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

Finér, pålimede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende elementer skal være varmeresistente ( $>90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), 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.

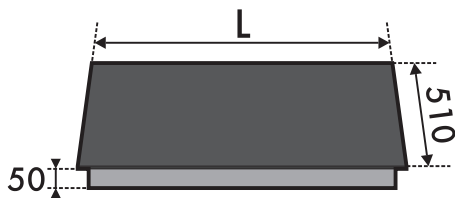
Også minimumsafstandene til bagvæggen for udskæringerne til kogepladen, som er angivet i monteringsvejledningen, skal overholdes.

## 5.5 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 plastklaminat, såfremt det er varmeresistent ( $>90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

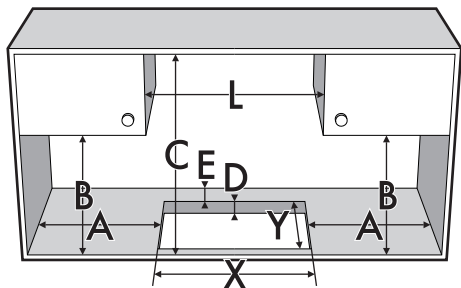
Lav en åbning i bordpladen på køkkenelementet med de angivne dimensioner (mm).





# Installation

## Indbygning i halvt plan



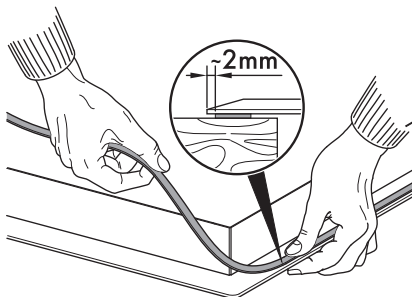
L	X	Y
600	560	480
800 (A)	730 ÷ 750	480 ÷ 490
800 (B)	750	490
900	860	490

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

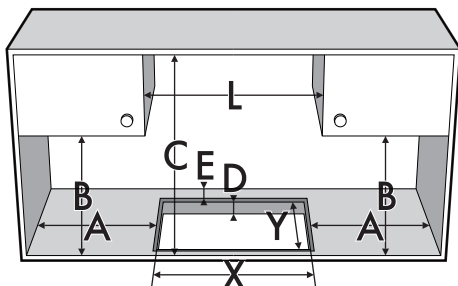
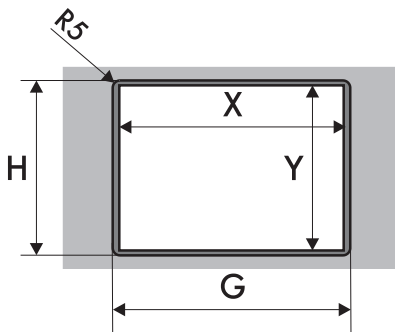
## Kogepladens tætningsliste

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



## Indbygning på linje med køkkenbord

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	560	480	604	514
800 (A)	730 ÷ 750	480	804	514
800 (B)	750	490	804	514
900	860	490	904	514

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

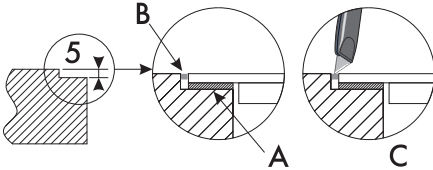
Efter påsætning af den klæbende tætningsliste på glasoverfladen (A) og efter placering og fastgøring af pladen, fyldes kanterne med isolerende silikone (B) og overskydende materiale fjernes.



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



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



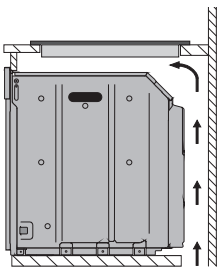
## 5.6 Indbygget

### På køkkenelement med indbygget ovn



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

Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementerne 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.

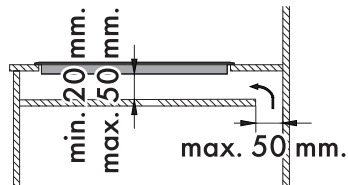
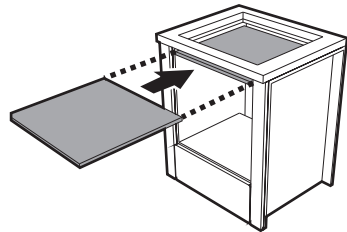


med åbning i bunden

med åbning i bunden og på bagsiden

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

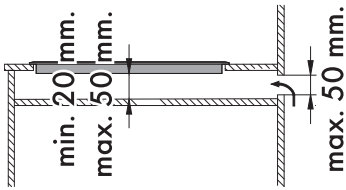
Såfremt der findes andre elementer (sidevægge, skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, skal man montere en dobbelt træbund mindst **20 mm** under kogepladens bund, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund skal kun kunne afmonteres med passende værktøj.



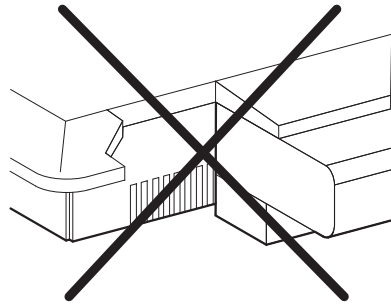
med åbning i bunden



# Installation



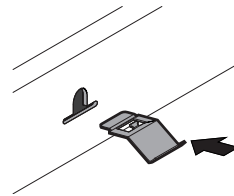
med åbning på bagsiden



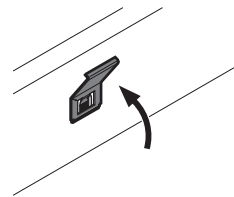
## Fastgøringsfjedre

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.



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.

