

BEMÆRKNINGER	302	Brug af kogepladen	313
Generelle sikkerhedsanvisninger	302	Yderligere funktioner	316
Installation	306	Særlige funktioner	318
Apparatets formål	308	Brugermenu	318
Denne brugermanual	308	Sikkerhedsfunktion	320
Producentens ansvar	308	Fejlmeddelelser	320
Identifikationsskilt	308	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	
Bortskaffelse	308	321	
Tekniske data for energieffektivitet	308	Rengøring af kogepladen	321
For energibesparelse	309	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	321
Sådan læser du brugermanualen	309	Hvad bør man gøre hvis...	322
BESKRIVELSE	309	INSTALLATION	322
Generel beskrivelse	309	Gastilslutning	322
Bedjeningspanel	310	Gastyper og brugslande	325
Tilbehør	311	Tabeller over egenskaber for blus og dyser	326
ANVENDELSE	312	Elektrisk tilslutning	326
Forholdsregler	312	Procedure for effektbegrænsning	327
Indledende indgreb	312	Udskæring i køkkenbordet	327
Anvendelse af tilbehøret	312	Indbygget	328
Basisfunktioner	313	Fastgørelse til indbygningsmøblet	329
		Til installatøren	329

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

Disse instruktioner er udelukkende gyldige for de destinationslande, som er angivet på dataskiltet, som er påsat apparatet.

Dette er en indbygningkogeplade i klasse 3.

BEMÆRKNINGER

Generelle sikkerhedsanvisninger

Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.
- 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, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, der er forbundet hermed.

- 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.
 - Sørg for at brænderkronerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.
 - Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
 - Aktiver låsning af betjeningsknapperne, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er så stand til at nå kogepladen.
 - 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.
- Tilberedningsprocessen skal altid være under kontrol. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
 - **ADVARSEL:** En tilberedningsproces med fedt- og/eller olieholdige fødevarer uden opsyn kan være farligt og kan medføre brand.
 - 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/eller Double Booster-funktionerne (hvis til stede) til at opvarme fedt- eller olieholdige fødevarer.
 - Under tilberedningen må man ikke lægge metalgenstande, såsom bestik eller køkkengrej på kogepladens overflade, da de kan overophede.
 - **ADVARSEL:** Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på en kogeplade kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen for eksempel med et låg eller et tæppe.

- Brug ikke dåser, lukkede beholdere eller plastikbeholdere til tilberedningen.
- Brug ikke magnetiske dåser.
- Brug ikke bordskånere eller andet materiale mellem bunden af beholderen og den glaskeramiske overflade, fare for forbrændinger.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i apparatets åbninger.
- Undgå at anvende eller opbevare brandfarligt materiale i nærheden af apparatet eller lige under kogepladen.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud (hvis monteret).
- **BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.**
- **DER MÅ IKKE FØRETAGES ÆNDRINGER PÅ DETTE APPARAT.**
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Rengør ikke apparatet, mens det stadig er varmt eller i funktion.
- Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Rør ikke kogepladens overflade.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- I tilfælde af revner eller sprækker, eller hvis den glaskeramiske overflade går i stykker, skal apparatet omgående slukkes. Afbryd strømforsyningen, og kontakt det tekniske servicecenter.
- Bærere af 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.
- **ADVARSEL:** Brugen af et gaskomfur fører til produktion af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i

- rummet, hvor det er installeret. Sørg for god udluftning, især når apparatet er i brug: Hold de naturlige udluftningsåbninger åbne eller installer en mekanisk udluftningsanordning.
- Intensiv og langvarig brug af apparatet kan kræve yderligere udluftning, for eksempel at åbne et vindue eller mere effektiv udluftning, for eksempel ved at øge den mekaniske udsugnings effekt.

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.
- Den glaskeramiske overflade må ikke bruges som støtteflade.
- Anvend ikke apparatet som støtteflade.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Anvend ikke kogepladen, hvis en eventuel ovn installeret under denne er i gang med pyrolyseprocessen.
- 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.
- 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 og på blussene.
- Anbring ikke tomme gryder og

pander på de tændte kogezoneer eller blus.

- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den.
- 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.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderkronerne og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.
- Dette apparat er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

Installation

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.**
- Dette apparat må ikke installeres over en opvaskemaskine.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.

- Før installationen skal man kontrollere, at de lokale distributionsbetingelser (gassens natur og tryk) og apparatets indstilling er compatible.
- Apparatet er ikke forbundet til et udledningssystem for forbrændingsprodukterne. Det skal installeres og tilsluttes ifølge gældende installationsforskrifter. Vær særligt opmærksom på forskrifterne om ventilation.
- Justeringsbetingelserne for apparatet er angivet på gasindstillingsetiketten.
- Gastilslutningen skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anvendelse med bøjeligt rør skal udføres således, at længden af røret ikke overskrider 2 meters maksimal forlængelse for bøjelige stålrør og 1,5 meter for gummislanger.
- Gastilslutningsrørene må aldrig komme i kontakt med en bevægelig del af indbygningsmodulet (for eksempel en skuffe) og må aldrig passere, hvor de kan blive trykket.
- Såfremt det kræves, skal man anvende en trykregulator i overensstemmelse med den gældende standard.

- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at tilspændingsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 Nm og 15 Nm.
- Efter at have fuldført monteringen skal der kontrolleres for eventuelle lækager med en sæbeopløsning, og aldrig med en flamme.
- Kontrollér, at køkkenelementet råder over de påkrævede åbninger.
- Kontrollér, at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
- 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.
- 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.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.
- 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.
- Apparatet skal kunne frakobles efter installationen, med tilgængeligt stik eller afbryder i tilfælde af fast tilkobling.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

For dette apparat

- Induktionskogezoneerne er uafhængige af gasblussene. Det er muligt at anvende gasblussene, mens induktionszonerne er slukkede og omvendt.

Apparatets formål

Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt. Desuden må det ikke anvendes:

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- på gårde/ bondegårdsferiesteder;
- af gæster på hoteller, moteller og indkvarteringsområder;
- på bed and breakfasts.

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.
- Forklaringerne i denne manual omfatter billeder, der beskriver det, der normalt vises på displayet. Vi minder dog om, at apparatet kan være udstyret med en opdateret version af systemet, hvilket betyder at det, som vises på displayet, kan afvige fra det, som angives i manualen.

Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevet;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af

apparatet;

- anvendelse af uoriginale reservedele.

Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen.

Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

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.



Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

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

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag det elektriske strømforsyningskabel ud, og fjern det.
- 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 apparatets emballage anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage Fare for kvælning

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

Tekniske data for energieffektivitet

Oplysningerne i henhold til den europæiske økodesignforordning kan ses i et separat dokument, der ledsager produktvejledningen. Disse data findes i "Produktinformationsbladet",

som kan downloades fra hjemmesiden på siden, der er dedikeret til det pågældende produkt.

For energibesparelse

- Diameteren på grydens bund må ikke rage ud over de prægede linjer på den glaserede overflade.
- Gryderne må ikke placeres uden for kogepladens ramme og hen over displayet.
- 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 en evt. ovn anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



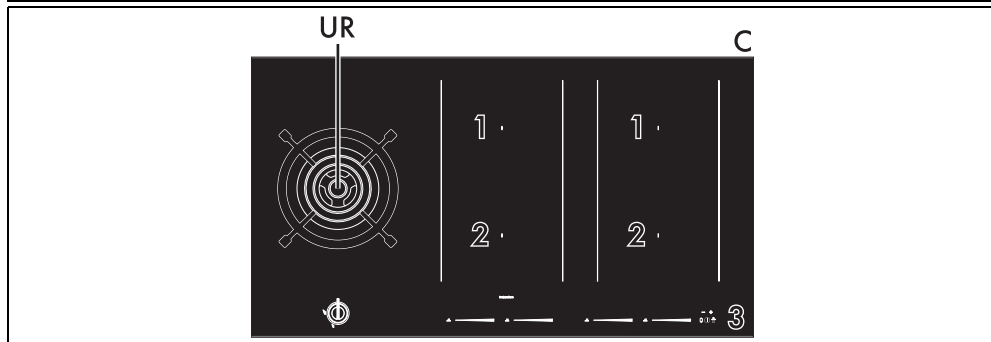
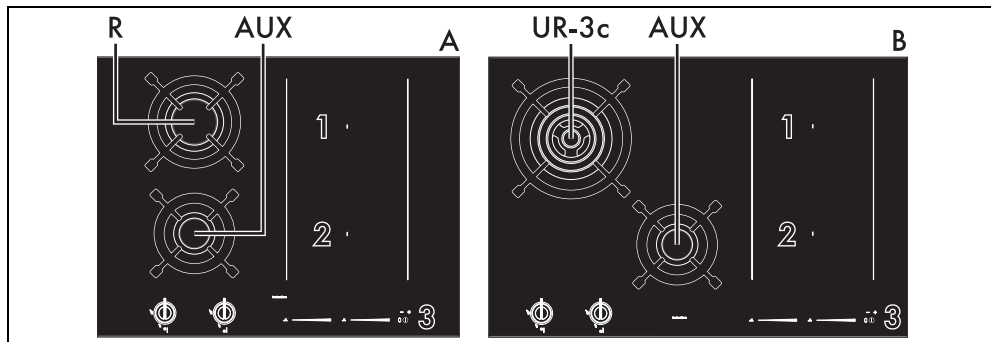
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



• 1, 2: Induktionskogezone

• 3: Betjeningspanel

- AUX: Hjelpeblus
- R: Hurtigblus
- UR-3c: Ekstra hurtigt blus med tredobbelt brænderkrone
- UR: Ekstra hurtigt blus
- A: Modeller 65 cm.
- B: Modeller 75 cm.
- C: Modeller 90 cm.

Zone	Dimensioner H x L (mm)	Maks. anvendt effekt (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*	Anvendt effekt i double booster-funktion (W)*
1 - 2 Enkeltzoner	182 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 Brofunktion	365 x 218	3000	3700	-

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

Betjeningspanel

Kogezoneområde



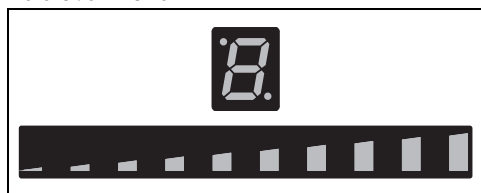
Liste over knapper



Skydebjælke: Øger eller mindsker effektniveauet for en kogezone.

Warming-funktionsknop: aktiverer holde varm-funktionen.

Liste over ikoner



Grafisk bjælke og kogezone-display: Angiver effektniveauet, som er valgt for en kogezone.

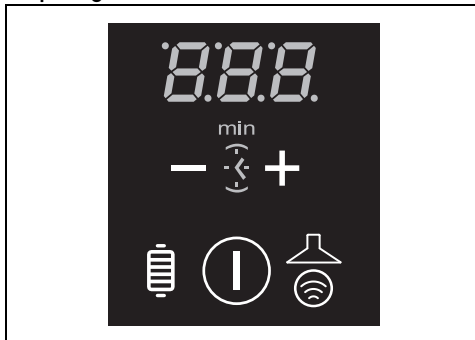
Ikonet Warming-funktion: Angiver, at holde varm-funktionen er aktiv.

Nøgleikon: Angiver, at knapperne er låst.

Urikon: Angiver timerindstillingen for en kogezone.

Ikoner for Bridge-funktionen: Angiver, at multizone-funktionen er aktiv.

Området med de primære betjeningslementer




Knappen On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.

Auto-Vent 2.0 funktionsknop: aktiverer

kommunikationen mellem kogepladen og emhætten (kun på nogle modeller).

 Grillfunktionsknop: aktiverer grillfunktionen.

 Knap, som øger eller mindsker en værdi.

 Minuttællerikon: Angiver aktivering af den selvstændige minuttæller.

 Timerdisplay.





 Hvis symbolet  ikke vises, betyder det, at apparatet ikke er klargjort til trådløs kommunikation med emhætten.

Kogezoner til gas


 Bagerste zone

 Forreste zone

Knop til blus

Anvendes til at tænde og indstille kogepladens blus. Tryk på og drej knapperne mod urets retning til værdien  for at tænde de tilhørende blus. Drej knapperne i området mellem maksimum  og minimum  for at indstille flammen. Drej knappen tilbage på positionen  for at slukke blussene.

Fordele ved tilberedning med induktion

 Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmemstrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezonen, 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 induktionskogezonen 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.

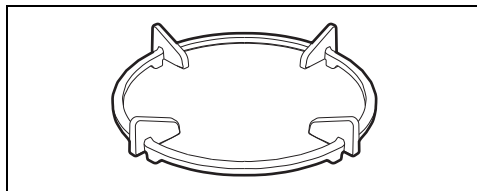


Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

Tilbehør

- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Reduktionsrist



Anvendes når man bruger Wok-gryder.

ANVENDELSE

Forholdsregler



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Et gasudslip kan forårsage en eksplosion.

I tilfælde af gaslugt eller skader på gasanlægget:

- Luk øjeblikkeligt for gasforsyningen eller luk ventilen på gasflasken.
- Sluk øjeblikkeligt alle åbne flammer og cigaretter.
- Undgå at tænde strømafbrydere eller apparater, og træk ikke strømstik ud. Brug ikke telefoner eller mobiltelefoner inde i bygningen.
- Åbn vinduerne og udluft rummet.
- Tilkald serviceafdelingen eller gasforsyningselskabet.

Unormal funktion

Enhver af de følgende forhold skal ses som en unormal funktion og kræver en anmodning om eftersyn:

- Ukorrekt tænding af blussene.
- Blussene har vanskeligt ved at forblive tændte.
- Slukning af blussene under funktion.
- Gashanen er svær at dreje.

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret (hvis til stede).
- Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data).

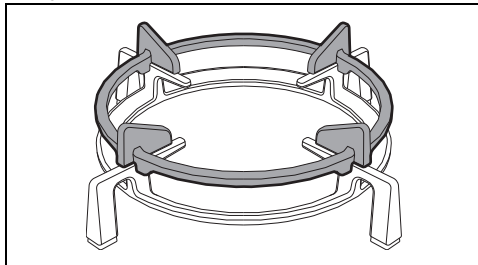
Anvendelse af tilbehøret

Reduktionsrist

Reduktionsristene lægges oven på kogepladens riste. Kontrollér, at de er placeret korrekt.

Reduktionsristen skal kun bruges på det ekstra

hurtige blus.



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.

Diametre af beholdere

For at sikre sig, at apparatet registrerer gryderne korrekt og for de bedste tilberedningsresultater, skal gryderne være i de mål, der vises i den efterfølgende tabel.

Kogezoner	Minimumsdiameter (mm)	Anbefalet diameter (mm)
1 - 2 (Enkelte)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240

Tag følgende i betragtning:

- Gryderne må ikke overskride linjerne på apparatets overflade.
- Lad ikke gryderne stå ved kanterne af den glaskeramiske overflade eller betjeningspanelet.
- En eventuel grillpande må maks. måle og 36 x 20 cm for zone 1 - 2.

Praktiske råd til brug af kogepladen

For at opnå en bedre ydelse fra blussene og et mindre gasforbrug skal man anvende gryder og pander med flad og regelmæssig bund, udstyret med låg og i den rigtige størrelse i forhold til blusset for at undgå, at flammerne slikker op ad siderne. Når indholdet koger, skal man skruе nede for flammen, så væsken ikke koger over.

Blus	Grydens eller pandens diameter
AUX	8 - 18 cm
R	20 - 26 cm
UR	20 - 30 cm
UR-3c	20 - 30 cm

Basisfunktioner

Første tilslutning til strømforsyningen

Ved første tilslutning til strømforsyningen, eller efter en strømafbrydelse og genopretning af denne, udføres en automatisk kontrol, som tænder kontrollamper og display i nogle sekunder. Derefter kan man igen anvende apparatet normalt.

Tænding og slukning

For at tænde apparatet skal du trykke på knappen **1** og holde den nede i mindst et sekund. For at slukke for apparatet skal man trykke på tasten **1**, indtil lydsignalet lyder. Efter tænding slukker apparatet automatisk efter ca. 10 sekunder uden aktivitet.

Brug af kogepladen

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Ved hver knap er angivet det tilhørende blus. Apparatet er udstyret med en elektronisk tændingsmekanisme. Der skal blot trykkes og drejes på knappen mod uret til symbolet for minimumsflamme, indtil tænding. Hvis blusset ikke tændes inden for de første 15 sekunder, skal knappen drejes til **0** og man skal vente med at tænde igen i 60 sekunder. Efter at flammen er tændt, skal knappen holdes nede i nogle sekunder, indtil termoelementerne opvarmes. Det kan ske, at blusset slukker, når knappen slippes: Dette betyder, at termoelementet ikke er varmt nok.

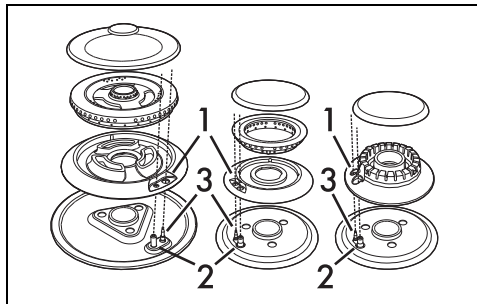
Vent et øjeblik, og gentag handlingen. Hold

knappen inde i længere tid.



Såfremt blusset slukker ved et uheld, slå sikkerhedsmekanismen til og slukker for gassen, også selvom hanen er åben. Drej knappen til **0** og forsøg ikke at tænde igen i 60 sekunder.

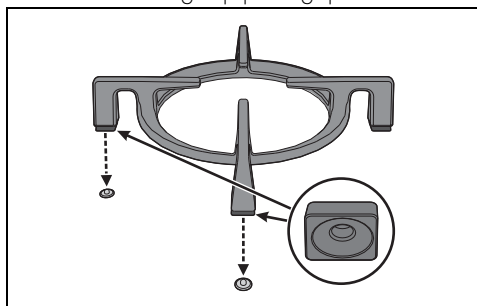
Korrekt placering af brænderkronerne og brænderdækslerne



Før man tænder kogepladens blus, skal man sikre sig, at brænderkronerne er placeret i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler. Sørg for at hullerne 1 på brænderkronerne står ud for tændrørene 3 og termoelementerne 2. Kontroller desuden, at tapperne på brænderdækslerne indsættes korrekt i blussets huller.

Korrekt placering af ristene

Under ristene er der påsat konkave silikonestykker, som skal placeres på den tilhørende fæstningstap på kogepladen.



Kontrollér, at ristene nemt centrerer på de tilhørende blus, uden at tvinge sidstnævnte til at være løftede eller sænkede. I dette tilfælde skal placeringen gentages.


Såfremt man noterer sig, at en gryde står ustabil, skal man kontrollere, at man ikke har placeret ristene forkert.

Tænding af kogezoneerne



Apparatet er udstyret med et automatisk system til genkendelse af gryder.

Efter tænding af apparatet:

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

Regulering af kogezone

Kontrollér, at kogezone aktiveres, når du stiller en gryde på den:

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



Nu er effektværdien angivet som svarende til



2. Før fingeren imod højre eller venstre for at vælge en effekt fra 1 til 9 eller aktiver funktionerne Booster eller Double Booster (se de pågældende kapitler).



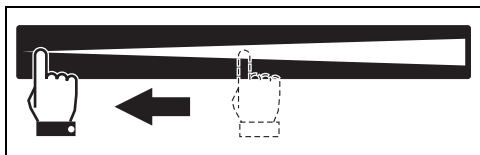
Displayet for zonen, som anvendes, angiver den indstillede effektværdi.



Det er også muligt at vælge effektniveauet med direkte tryk på skydebjælken mod det punkt, der svarer til det ønskede effektniveau.


Slukning af kogezoneerne

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



1. Displayet for den valgte zone viser værdien




For at slukke mere end en kogezone samtidig skal man blot slukke apparatet på knappen .

Oversigtstabel over effektiveauer

Effekten kan indstilles på forskellige niveauer. I tabellen nedenfor findes anvisningerne for de forskellige tilberedningstyper.

Effektiveau	Egnet til:
0	OFF position
fra 1 til 2	Tilberedning af små mængder mad (minimum effekt)
fra 3 til 4	Tilberedning
fra 5 til 6	Tilberedning af større mængder mad, og stege i større stykker
fra 7 til 8	Stegning, friturestegning med panering
9	Stegning

 Bring store mængder vand i kog (maksimal effekt, se „Booster-funktion“ og „Double Booster-funktion“)

Booster-funktion



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.


Booster-funktionen gør det muligt at opvarme en beholder til maksimal temperatur i en begrænset periode. Nyttig til at bringe store mængder vand i kog på kort tid.

Når pladen er tændt og en kogezone er valgt:

1. Før fingeren fra venstre til højre ende på skydebjælken.



Booster-funktionen kan også aktiveres med et enkelt tryk på yderste højre ende af skydebjælken.

2. Booster-funktionen aktiveres og displayet for kogezone viser symbolet .



Booster-funktionen forbliver aktiv i maksimalt 5 minutter, hvorefter effektniveauet på zonen vender tilbage til 9.




For at deaktivere Booster-funktionen skal man blot reducere effektniveauet på kogezone eller slukke apparatet.

Double Booster-funktion



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Når Booster-funktionen er aktiveret for en kogezone, skal man igen trykke yderst til højre på skydebjælken; symbolerne ,  og  vises i rækkefølge for at angive, at Double Booster-funktionen er aktiv.

Vælg et andet effektniveau eller sluk for apparatet for at deaktivere funktionen.




Bridge-funktionen (kun på nogle modeller)





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

Ved hjælp af denne funktion er det muligt at styre to kogezone samtidig (forreste og bageste) til brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med aflang form.



Efter tænding af kogepladen:

1. Placer to små beholdere eller en med aflang form på lodret forbundne kogezone.
2. De tilhørende display til kogezone viser symbolet .
3. Ved siden af displayet blinker symbolerne  og . Disse symboler angiver, at Bridge-funktionen kan aktiveres.



Efter placering af beholderne (når kogezone tændes eller hvis den allerede er tændt) skal man, hvis man ønsker at benytte de to kogezone separat, vente 5 sekunder indtil symbolerne  og  forsvinder.

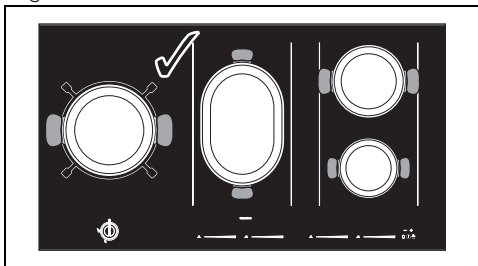
Aktivering af Bridge-funktionen:

1. Tryk samtidig på skydebjælkerne for forbundne områder: symbolerne  og  lyser igen fast.
2. Når funktionen er aktiv, er kun displayet for venstre zone aktivt.
3. Brug skydebjælken for venstre zone til at indstille det ønskede effektniveau for begge kogezone.

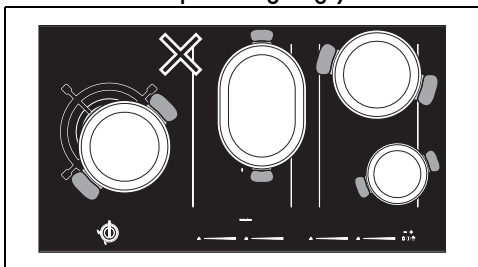


Når Bridge-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere Double Booster-funktionen på de pågældende zoner.

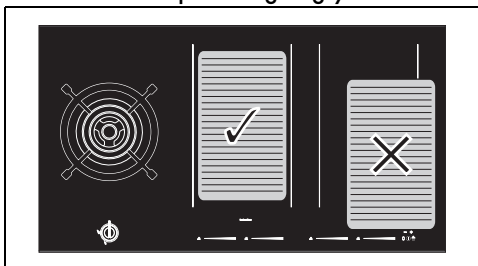
Hvis man bruger en stor, oval eller aflang gryde, skal man sørge for at anbringe den på midten af kogezone.



Korrekt placering af gryden



Forkert placering af gryden



Eksempel på placering af grillpande

Yderligere funktioner

Selvstændig timer med minuttæller



Det er muligt at indstille op til maksimalt 1 time og 59 minutter.

Med denne funktion er det muligt at programmere en timer, som udsender et lydsignal, når den indstillede tid er gået. Den slukker ikke for kogezoneerne, men gør blot brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.

Når kogepladen er tændt, uden at en kogezone er aktiveret:

1. Tryk samtidig på knapperne og ; blandt disse vises ikonet .
2. Timerdisplayet viser .
3. Tryk på knapperne og for at vælge den ønskede tid. Hold knapperne nede for at gå hurtigt frem.
4. Efter kort tid starter timeren en nedtælling og punktet imellem første og andet tal blinker.
5. Når tiden er gået, udsender kogepladen nogle lydsignaler. Tryk på knappen eller for at slukke for lydsignalerne.

Ændring og deaktivering af minuttælleren

Sådan ændres eller deaktiveres minuttælleren under nedtælling:

1. Tryk på knappen for at tænde kogepladen (hvis den er slukket eller i standby).
2. Tryk samtidig på knapperne og .
3. Tryk på knapperne og for at ændre nedtællingen eller nulstille timeren. Nulstilling af timeren gør, at den deaktiveres.

Skema for øgning eller mindskning af minuttælleren (tryk for tryk)

	-	+
fra 0 til 5 minutter	10 sek.	1 minut
fra 5 til 9 minutter	30 sek.	1 minut
fra 9 minutter og fremad	1 minut	1 minut

Skema for øgning eller mindskning af minuttælleren (hurtigt frem)

	-	+
fra 0 til 10 minutter	1 minut	1 minut
fra 10 min. til 1 time	5 minutter	5 minutter
fra 1 time til 1 time og 59 minutter	5 minutter	5 minutter



Med et tidsrum på 10 minutter eller mere vises ikonet under timerens display.



Tidsindstillet tilberedning




Det er muligt at indstille op til maksimalt 1 time og 59 minutter.

Med denne funktion kan man programmere automatisk slukning af hver enkelt kogezone efter et tidsrum, indstillet af brugeren.



1. Stil en gryde på en kogezone og vælg et effektniveau.
2. Tryk samtidig på knapperne og ; ud for displayet på kogezoneen vises ikonet .
3. Tryk på knapperne og for at vælge den ønskede tid og hold dem nede for at gå hurtigt frem.
4. Den tidsindstillede tilberedning starter et par sekunder efter sidste valg.


5. Når tiden er gået, udsender kogepladen nogle lys signaler. Tryk på knappen  eller  for at slukke for lys signalerne.



- Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezone samtidigt.
- Når timeren aktiveres for en anden kogezone, dæmpes lysniveauet lidt på ikonet  for den allerede indstillede zone.

Ændring eller deaktivering af den tidsindstillede tilberedning

En tidsindstillet tilberedning ændres eller nulstilles ved at følge instruktionerne for ændring eller nulstilling af minuttælleren. Med flere tidsindstillede tilberedninger, skal man trykke samtidig på knapperne  og  for at navigere imellem timerne for hver kogezone og ændre deres indstilling separat.

Hver valgt timer vises med ikonet  med fuld lysstyrke, mens de andre ikoner vises med dæmpet lysstyrke.



Under en eller flere tidsindstillede tilberedninger er det muligt at indstille en selvstændig minuttæller.


Hurtig opvarmning



Denne funktion er ikke tilgængelig for funktionerne Warming, Booster og Double Booster.

Denne funktion opvarmer en kogezone til maks., så den hurtigere når den varme, der svarer til det valgte effektniveau.

Efter valg af en kogezone:




1. Hold skydebjælken nede på det ønskede effektniveau (fra 1 til 9) i mindst 3 sekunder.
2. Displayet for kogezone viser skiftevis symbolet  og det valgte effektniveau.
3. Når opvarmningstiden er gået, vender kogezone tilbage til det tidligere valgte effektniveau.

Denne funktion kan deaktiveres ved at vælge et andet effektniveau eller slukke for apparatet.

Pause-funktion (kun på enkelte modeller)

Denne funktion gør det muligt at stille alle kogezonernes funktion i bero.



For at aktivere Pause-funktionen:

1. Med mindst en kogezone aktiveret, skal man trykke på knapperne  og .
2. 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. Tryk samtidig på knapperne  og . Der vises en animation i den gratis bjælke i bagerste højre zone.
2. Flyt skydebjælken fra venstre mod højre ved at trykke med fingeren.
3. Nu er pausefunktionen deaktiveret, og de tidligere indstillede funktioner gendannes.



Når funktionen Pause er aktiv, forbliver begrænsning af tilberedningstiden, indikatorer for restvarme og funktionen låsning af betjeningsknapper aktive.





Recall-funktion (kun på enkelte modeller)



Denne funktion kan kun anvendes, hvis der er mindst en aktiv kogezone ved utilsigtet slukning.

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

I sådanne tilfælde skal følgende gøres inden for 6 sekunder:

1. Tænd enheden.
- Lysdioderne over knapperne  og  begynder at blinke.
2. Tryk samtidig på knapperne  og  for at genoprette de tidligere aktiverede funktioner.

Funktionen Recall bruges til at gendanne følgende funktioner:

1. Aktivitet og effekt niveauer for kogezoneerne.
2. Tidsindstillede tilberedninger.
3. Bridge-funktion.
4. Hurtig opvarmning.
5. Booster og Double Booster-funktioner.
6. Låsning af betjening.



Alle andre funktioner, som ikke er nævnt, kan ikke genoprettes.

Særlige funktioner

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. Placer en gryde på en kogezone.
2. Tryk på knappen  for at aktivere funktionen; displayet for den valgte kogezone viser symbolet  og ikonet  vises ved siden af den grafiske bjælke.


Funktionen Warming deaktiveres ved igen at trykke på knappen  ud for den pågældende zone.

Grillfunktion





Denne funktion gør det muligt, Bridge-funktionen kun aktiveres automatisk for de højre 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 højre kogezone.
2. Tryk på knappen . Dioden over knappen blinker.


Displayet for forreste zone viser symbolet

 U, mens displayet for bagerste zone viser symbolet . Elektronikken indstiller automatisk effektniveauet til 9 (opvarmningsfase).



Efter 3 minutters funktion sænkes effekten til niveau 7 og lysdioden over knappen til grillfunktion lyser fast.

Du kan når som helst bruge skydebjælken til at ændre effektniveauet.

Grill-funktionen slukkes ved at trykke på knappen .


Funktionen Auto-Vent 2.0 (kun på nogle modeller)




- 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 hele tiden envejs: fra kogeplade til emhætte. Det er ikke muligt at styre kogepladen gennem emhætten.

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

Funktionen har en automatisk og en manuel tilstand:

- Den automatiske tilstand regulerer emhættens sugehastighed efter apparatets samlede effekt (se „Brugermenu“ - indstilling U2).
- 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 .
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.






Brugermenu

Brugermenuen gør det muligt at ændre nogle af apparatets funktions-specifikationer. Der er 4 indstillinger, og hver indstilling vises på timerdisplayet med bogstavet „U“ sammen med

et progressivt tal.

Indstilling	Beskrivelse
	Effektbegrænsning (kW) - Ændring forbeholdt installatøren
	Aktivering og deaktivering af funktionen Auto-Vent 2.0 (kun på nogle modeller)
	Konfiguration af Auto-Vent 2.0 i automatisk funktion (kun på nogle modeller)
	Forbeholdt indstilling

Åbning af brugermenuen

1. Tænd kogepladen på knappen , når pladen er slukket.
2. Tryk inden for 3 sekunder igen på  for at slukke den; ikonet  begynder at blinke.
3. Tryk samtidig på knapperne  og , indtil de grafiske bjælker over skydebjælkerne i højre side vises.
4. Tryk samtidig på midten af begge skydebjælker for at fuldføre åbningen.

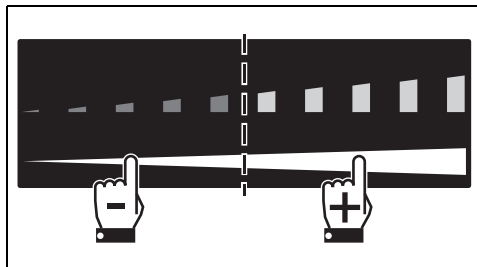
Brugerindstillinger

Når åbningen er fuldført, er den først foreslåede indstilling den for effektbegrænsning (indstilling

U0), som kun kan ændres af installatøren (se „Procedure for effektbegrænsning“).

Tryk på knapperne  og  for at gennemse indstillingerne.

For at vælge en værdi for hver indstilling skal man trykke på venstre midte på skydebjælken for at gå tilbage og på højre midte for at gå frem.



Indstilling U1 (kun på nogle modeller) giver mulighed for at aktivere eller deaktivere Auto-Vent 2.0-funktionen:


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

Indstilling U2 (kun på nogle modeller) giver mulighed for at konfigurere Auto-Vent 2.0-funktionen i automatisk tilstand. Man kan vælge imellem 8 niveauer. Tabellen nedenfor viser en oversigt over mulige indstillinger:

Værdi	Emhættens lys	Emhættens ventilatorhastighed		
		Tilberedninger ved svag varme	Tilberedninger ved medium varme	Tilberedninger ved 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

Se tabellen nedenfor for at vælge den bedst egnede værdi baseret på apparatets effektbegrænsning:

Værdi	Effektbegrænsning
2 - 3	op til 4 kW
4 - 5	fra 4 til 5 kW
6 - 7	fra 5 kW og op



 Hvis apparatet er indstillet til et lavere effektniveau end det angivet i tabellen, er det muligvis ikke muligt at vælge nogle af hastighederne til emhætten.



På nogle modeller, som ikke har trådløs forbindelse, vil indstillingerne U1 og U2 i brugermenuen være synlige men ikke tilgængelige.

Forlad brugermenuen

Man kan forlade brugermenuen på to måder:

- 1 Tryk samtidig på knapperne  og  i mindst to sekunder. Alle ændringer gemmes og kogepladen slukkes. Den skal derfor tændes igen.

Eller

- 2 Tryk på knappen  i mindst to sekunder. Alle ændringer kasseres og kogepladen genstarter, men tænder ikke endnu.

Sikkerhedsfunktion



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Begrænsning af tilberedningstiden

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




Hvis man ikke ændrer tilberedningsindstillingerne for beholderen, afhænger den maksimale driftstid af det valgte effektniveau.

Opvarmning af beholderen deaktiveres, når man aktiverer anordningen til begrænsning af driftstiden.

Effektniveau	Maksimal tilberedningstid i timer
Warming	2
1	9
2	7
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 minutter

Indikatorer for restvarme

Hvis kogezone stadig er varm efter den er slukket, viser hvert display et specifikt symbol og den vejledende temperatur:

Symbol	Temperatur
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

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.

Ved opnåelse af fastsatte sikkerhedstærskler deaktiveres en eller flere kogezone. Ved grænsen, og hvis den indvendige temperatur er meget forhøjet, slukkes apparatet automatisk.



Låsning af betjening (kun på nogle modeller)







Denne funktion er beregnet til at låse alle kogepladens knapper under funktion undtagen knappen .

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

For at aktivere låsning af betjening med mindst en kogezone aktiveret:

- Tryk samtidig på knapperne  og  i mindst et sekund.

Låsning af betjening er aktiveret og for hver kogezone vises symbolet .



For at slå låsning af betjening fra skal man trykke samtidig på knapperne  og  i mindst et sekund. Symbolerne  forsvinder.

Børnesikring





Denne funktion hindrer utilsigtet aktivering af apparatet, fx af et barn.

For at kunne aktivere børnesikringen, skal apparatet være tændt, kogezoneerne inaktive og der må ikke være aktiveret nogen timer:

- Tryk samtidig på knapperne  og  i mindst 3 sekunder.

Symbolet  vises på displayet for alle kogezone og displayet for timeren.

For at slå børnesikringen fra skal man trykke samtidig på knapperne  og  i mindst 3 sekunder.

Fejlmeddelelser

I tilfælde af funktionsfejl eller anormal adfærd, viser displayet en meddelelse med den tilhørende fejlkode.

Fejlkoderne starter altid med bogstaverne "E" eller "Er" efterfulgt af en række tal (for eksempel "Er47-30").

Fejlkoder som:

- "EO2"
- "E2"
- "Er21"

Indikerer overophedning af apparatet eller en

del af det, hvorfor det er nødvendigt straks at slukke for apparatet, fjerne alle gryder og pander og lade det køle af.

Hvis disse fejl vedvarer, eller der vises forskellige fejl, bør man skrive koden ned og kontakte teknisk servicecenter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af kogepladen

Kogepladens riste

Tag ristene af og rengør dem med lunkent vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Fjern alle skorper grundigt. Tør dem, og sæt dem på plads igen på kogepladen.



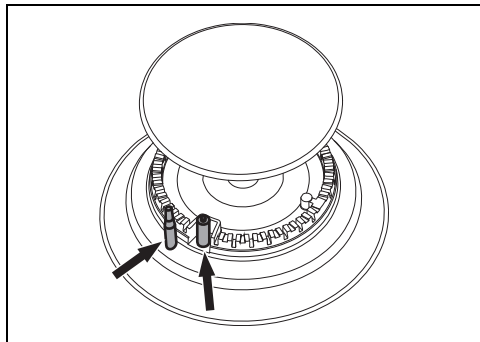
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.

Brænderdæksler og møtrikker

Brænderkronerne og brænderdækslerne kan tages af for at lette rengøringen. Vask dem med varmt vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Tag omhyggeligt alle fastbrændte rester af og vent på, at de er helt tørre. Sæt brænderkronerne på igen, og sørg for, at de er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.

Tændrør og termoelementer

For at tændrørene og termoelementerne fungerer korrekt, skal de altid være ordentligt rengjorte. Kontrollér dem ofte, og rengør dem om nødvendigt med en fugtig klud. Eventuelle indtørrede rester skal fjernes med en tandstik i træ eller en nål.



Rengøring af den glaskeramiske kogeplade



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Rengøring af overfladerne

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

Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer. Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladerne af, skyl omhyggeligt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Ugentlig rengøring

Rengør og plej kogepladen en gang om ugen med et almindeligt produkt til rengøring af glaskeramik. 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 findes rester fra rengøringsmiddel på kogepladens overflader, da de kan reagere kraftigt, når de opvarmes, og ændre strukturen.

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.



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



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

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.
- Sørg for, at kogepladen er korrekt ventileret, og at luftindtagene er helt frie.
- Brug certificerede og testede gryder til induktionskogeplader.

Kogepladen ryger:

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

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

- Kontakt det tekniske servicecenter eller en elektriker.

Kogepladen er i stykker eller har revner:

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

INSTALLATION



Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.

Gastilslutning



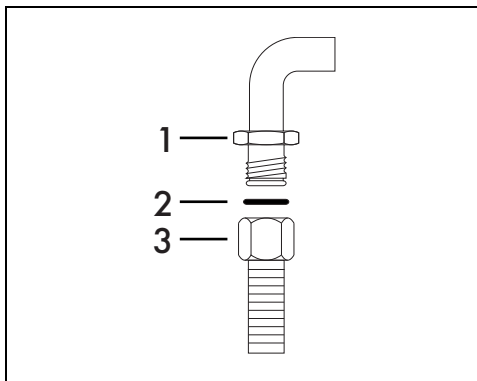
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, fleksibelt stålrør under overholdelse af forskrifterne, som er fastlagt af de gældende standarder. For forsyning med andre gastyper henvises til kapitel „Tilpasning til forskellige gastyper“. Apparatets samlestykke for gas er med 1/2" gevind til udendørs gas (ISO 228-1).

Tilslutning med fleksibelt stålrør

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålrør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende

standard.

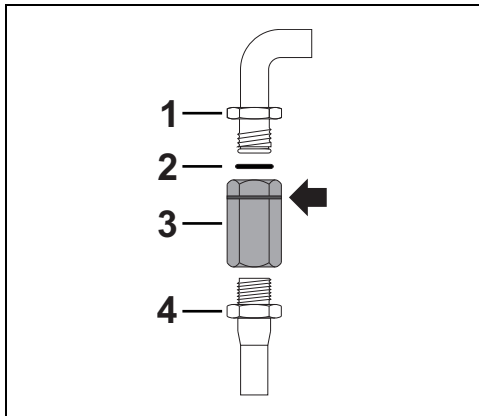


Skru omhyggeligt samlestykket 3 fast på apparatets gastilslutning 1 og altid med den medfølgende pakning 2 imellem.

Tilslutning med bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke, som er

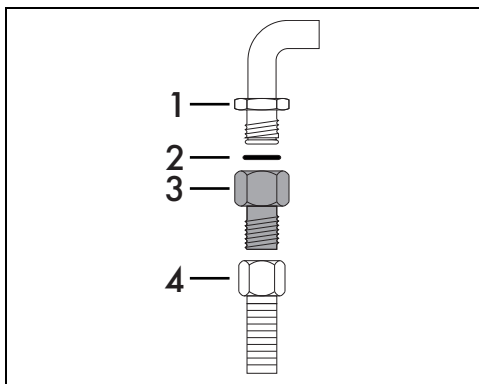
i overensstemmelse med B.S. 669.



Vikl isolerende materiale om gasrørets gevind 4 og skru adapteren 3 på. Skru blokken på apparatets mobile samlestykke 1 og sæt den medfølgende pakning 2 imellem.

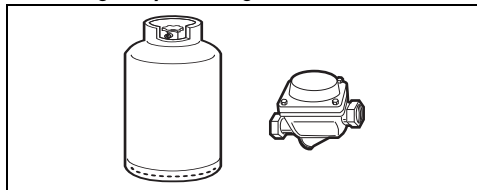
Tilslutning med fleksibelt stålrør med konisk samlestykke

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålrør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.



Skru omhyggeligt samlestykket 3 på gassamlestykket 1 (1/2" ISO 228-1 gevind) på apparatet med den medfølgende pakning 2 imellem. Påfør isolerende materiale om samlestykkets gevind 3, og skru derefter det bøjelige stålrør 4 på samlestykket 3.

Tilslutning til flydende gas



Anvend en trykregulator, og udfør tilslutningen til gasflasken under overholdelse af forskrifterne, som er fastsat af de gældende standarder.

Forsyningstrykket skal overholde værdierne, som er angivet i "Tabeller over egenskaber for blus og dyser".

Udluftning af lokaler

Apparatet må kun installeres i lokaler med permanent udluftning, som foreskrevet af de gældende standarder. I lokalet hvor apparatet er installeret, skal der kunne strømme så meget luft igennem, som er påkrævet for en almindelig gasforbrænding og for den nødvendige udluftning af samme lokale. Rillerne til luftindtag, som er beskyttede af riste, skal være korrekt dimensionerede ifølge de gældende standarder, og anbragt, så de ikke spærres eller ikke delvist.

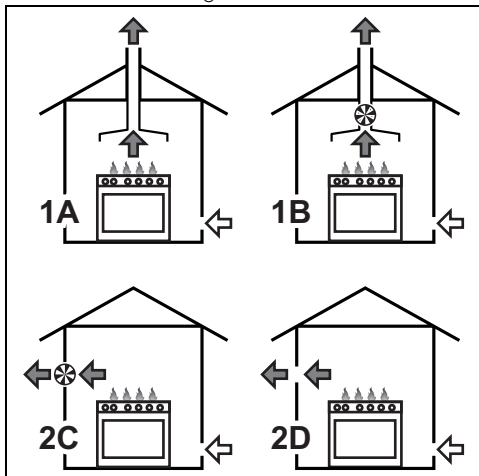
Lokalet skal holdes tilstrækkeligt ventileret for at fjerne varmen og fugten, som produceres under tilberedning. Det anbefales særligt efter længere tids brug at åbne et vindue eller at hæve hastigheden på eventuelle ventilatorer.

Udledning af forbrændingsprodukter

Udledning af forbrændingsprodukter kan sikres ved hjælp af emhætter, som er sluttet til en sikker og effektiv skorsten med naturlig cirkulation, eller ved hjælp af tvungen udsugning. Et effektivt udsugningssystem kræver nøjagtig planlægning af en faglig kompetent specialist under overholdelse af placeringer og afstande angivet af de gældende standarder.

Efter endt indgreb skal installatøren udstede en

DA



- 1 Aftræk ved hjælp af emhætte
- 2 Aftræk ved mangel på emhætte
- A Aftræk i enkelt skorsten med naturlig cirkulation
- B Aftræk i enkelt skorsten med elektroventilator
- C Aftræk direkte til udvendige omgivelser med elektroventilator på væg eller rude
- D Aftræk direkte til udvendige omgivelser på væg



Luft



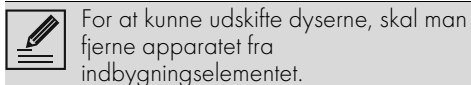
Forbrændingsprodukter



Elektroventilator

Tilpasning til forskellige gastyper

Ved funktion med andre gastyper skal dyserne udskiftes og primærluften reguleres. For udskiftning af dyserne og indstilling af blussene skal man afmontere pladen.



For at kunne udskifte dyserne, skal man fjerne apparatet fra indbygningselementet.

Afmontering af pladen

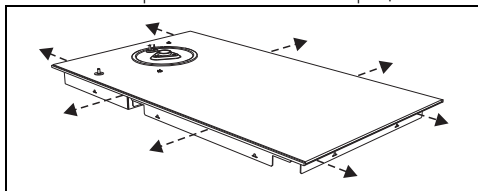
1. Træk knapperne og rosetterne på knapperne opad for at afmontere dem (hvis monteret). Vær opmærksom på fjederen mellem knappen og rosetten.
2. Afmonter ristene fra pladen.

3. Fjern brænderdækslerne og de tilhørende møtrikker.
4. Afmonter fastgøringsskrueerne på pladen og de tilhørende plader, som sidder ud for hvert blus.
5. Afmonter tætningerne ud for tændrørene og termoelementerne, der sidder under de tidligere fjernede plader.



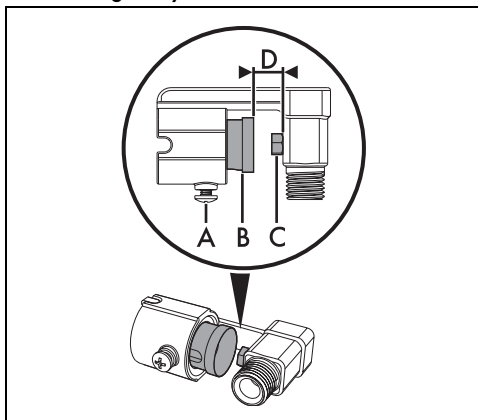
Hvis det ekstra hurtige blus er monteret, skal man afdreje møtrikken som fastgør termoelementet til pladen (CH8).

6. Skru skrueerne som fastgør pladen til blussenes skærm af (på figuren vises modellen på 90 cm som eksempel).



7. Fjern pladen.

Udskiftning af dyser



1. Løsn skruen A, og tryk luftregulatoren B i bund.
2. Med en skrueøgle fjernes dyserne C, og man monterer dyser, som er tilpasset den nye gastype, ifølge indikationerne, som er angivet i de tilhørende tabeller (se "Gastyper og brugslande" eller "Tabeller over egenskaber for blus og dyser").



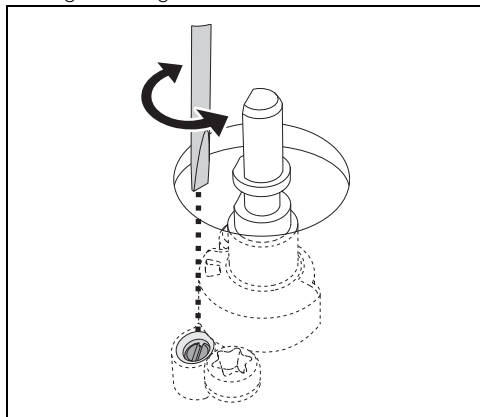
Dysens spændingsmoment må ikke overskride 3 Nm.

3. Juster lufttilførslen ved at skubbe luftregulatoren B, indtil du opnår afstanden

- D, som er angivet i den tilhørende tabel (se "Gastyper og brugslande" eller "Tabeller over egenskaber for blus og dyser").
- Efter regulering af hvert blus genmonteres apparatet korrekt.

Minimumsindstilling for metangas eller bygas

- Tænd for blusset, og sæt det på minimum.
- Tag knappen af gashanen, og skru reguleringsskruen på siden af hanens stang (afhængigt af modellen), indtil der opnås en regelmæssig minimumsflamme.



Gastyper og brugslande

Gastype	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Metangas G20										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Metangas G20										
G20 25 mbar										•
3 Metangas G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Metangas G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 Flydende gas G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
6 Flydende gas G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Bygas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Det er muligt at identificere de tilgængelige gastyper på baggrund af installationslandet. Der henvises til indeksnummeret for identifikation af de korrekte værdier i "Tabeller over egenskaber for blus og dyser".

- Montér igen knappen, og kontrollér at blussets flamme er stabil.
- Drej hurtigt knappen på maks. og derefter på min.: Flammen må ikke gå ud.
- Gentag indgrebet på alle gashanerne.

Minimumsindstilling for flydende gas

Stram skruen, som sidder ved siden af hanens lille stang, helt til i urets retning.



Efter tilpasning til en anden gastype end den fabriksindstillede skal gasindstillingsetiketten på apparatet udskiftes med den, som svarer til den nye gastype. Etiketten findes i konvolutten med dyserne (hvor de medfølger).

Smøring af gashanerne

Med tiden kan gashanerne blive sværere at dreje og sætte sig fast. Sørg for at rengøre dem indvendigt og udskifte deres smørefedt.



Gashanerne skal smøres af en specialiseret tekniker.

Tabeller over egenskaber for blus og dyser

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	76	126	130	175
Reduceret effekt (W)	400	900	1600	1800
Primærluft (mm)	1	1	0,5	1
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	73	120	123	165
Reduceret effekt (W)	400	900	1600	1800
Primærluft (mm)	1	1	1	0,5
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	76	135	140	190
Reduceret effekt (W)	400	900	1600	1800
Primærluft (mm)	1	1	1	0,5
4 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	100	175	180	280
Reduceret effekt (W)	400	900	1600	1800
Primærluft (mm)	1	1	2	3
5 Flydende gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	48	85	87	115
Reduceret effekt (W)	400	1100	1800	1800
Primærluft (mm)	1,5	8	1,5	12
Nominel effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
Nominel effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
6 Flydende gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,30	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	48	80	82	110
Reduceret effekt (W)	450	1100	2000	1800
Primærluft (mm)	1,5	10	2	12
Nominel effekt G30 (g/h)	80	225	240	436
Nominel effekt G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Bygas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR-3c	UR
Nominel varmeeffekt (kW)	1,10	3,10	3,10	3,80
Dysediameter (1/100 mm)	132	250	250	310
Reduceret effekt (W)	400	900	1400	1400
Primærluft (mm)	1	1	1,5	1,5

Dyser, som ikke medfølger, kan fås hos de autoriserede servicecentre.

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

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

serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

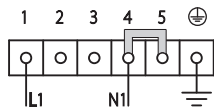
Apparatet kan fungere på følgende måder:

Modeller på 65 cm (A) og modeller på 75

220-240 V 1N \sim

3 x 1,5 mm²

trepolet kabel



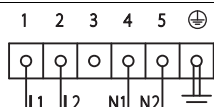
cm (B)

Modeller på 90 cm (C)

220-240 V / 380-415 V 2N \sim

6 x 1,5 mm²

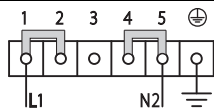
sekskantet ledning



220-240 V

3 x 6 mm²

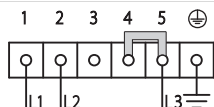
trepolet kabel



220-240 V 3 \sim

4 x 6 mm²

firepolet kabel



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



Strømforsyningskablerne er dimensioneret, så de tager højde for samtidighedsfaktoren (i overensstemmelse med EN 60335-2-6 standarden).



Anvend det medfølgende koblingskabel til alle tilslutninger, hvis det forefindes

Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, som sikrer frakobling fra nettet med en kontaktåbning, som muliggør en komplet frakobling under betingelserne iht. overspændingskategori III og i overensstemmelse med installationsreglerne.

For markedet i Australien/New Zealand:

Den indbyggede afbrydelse i den faste forbindelse skal opfylde kravene i standarden AS/NZS 3000.

Procedure for effektbegrænsning



- Denne procedure er forbeholdt installatøren.
- Apparatet fabriksindstilles til den maksimale effekt.

For at ændre ved apparatets maksimalt absorberede strøm er det nødvendigt at åbne brugermenuen (se „Brugermenu“). Funktionen til effektbegrænsning er mærket med koden **00** og den første, der bliver foreslået.

De tilhørende display til forreste og bageste zone i højre side viser tallene for den fabriksindstillede effekt (værdi udtrykt i kW):

7,4

(7,4 kW). Brug rullebjælken helt til højre for at ændre effekten: tryk på den venstre side for at mindske den og den 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.

For at lukke brugermenuen, se kapitlet „Brugermenu“.

Udskæring i køkkenbordet

Sikkerhedsforskrifter til positionering og installation

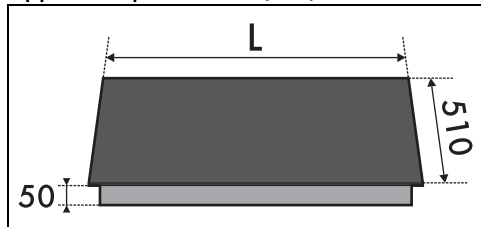


Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Installationen kan udføres på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastiklaminat, såfremt det er varmeresistent (> 90 °C).
- Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende elementer skal være varmeresistente (> 90 °C), da de ellers kan deformeres med tiden.
- Hvis møblet ikke har den nødvendige åbning til indbygning, er det nødvendigt at lave det, et indgreb, der kræver murer- og/eller tømrerarbejde, og derfor skal udføres af en faguddannet håndværker.
- 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.

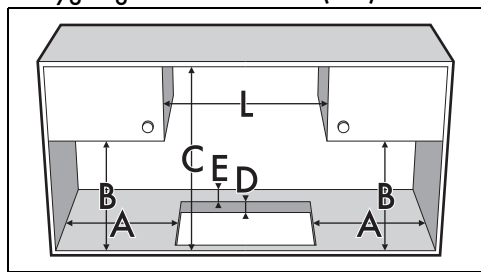
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

Apparatets pladsbehov (mm)



	L
Modeller A 35 cm	350
Modeller B 65 cm	650
Modeller C på 90 cm	900

Indbygningsmøblets størrelse (mm)

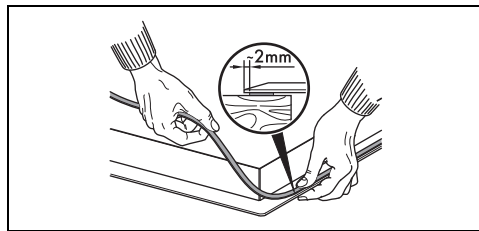


A	min. 200
B	min. 460
C	min. 750
D	40 ÷ 60
E	min. 50
	min. 650 - modeller A 65 cm
L	min. 750 - modeller B 75 cm
	min. 900 - modeller C 90 cm

Kogepladens tætningsliste

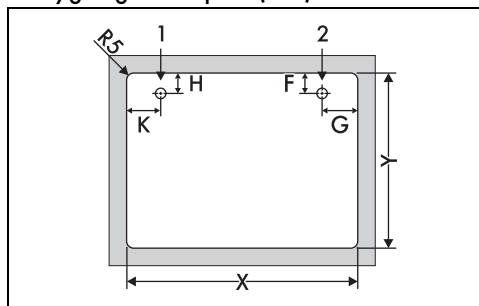
For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens

kant.



Fastgør ikke kogepladen med silikone. Man ville ikke kunne afmontere kogepladen uden at beskadige den.

Indbygning i halvt plan (mm)



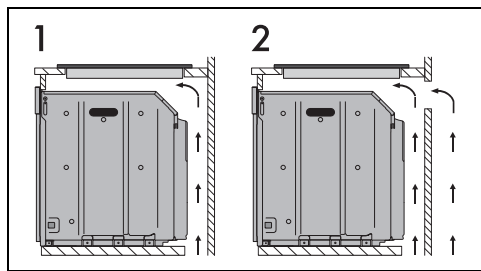
	X	Y	F	G	H	K
Mod. A 65 cm	555 ÷ 560	482 ÷ 486	69	85	35	93
Mod. B 75 cm	719 ÷ 724	482 ÷ 486	69	53	35	66
Mod. C 90 cm	844 ÷ 848	482 ÷ 486	70	112	35	75
1	Gastilslutning					
2	Elektrisk tilslutning					

Indbygget

På køkkenelement med indbygget ovn

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

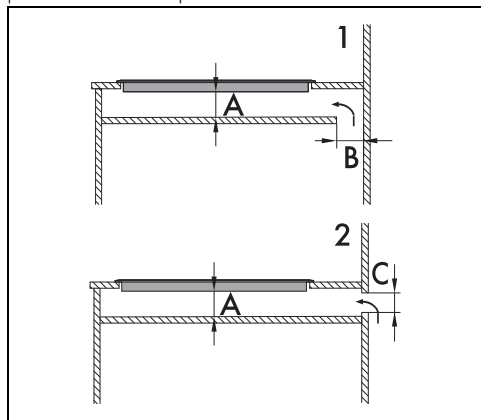
nedenunder.



- 1 Med åbning i bunden
- 2 Med åbning i bunden og på bagsiden

På en neutral åbning

Hvis der findes andre møbler under kogepladen, skal der monteres en dobbelt træbund mindst 20 mm under kogepladens underside, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund skal kun kunne afmonteres med passende værktøj.



- 1 Med åbning i bunden
- 2 Med åbning på bagsiden

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

C max. 50 mm

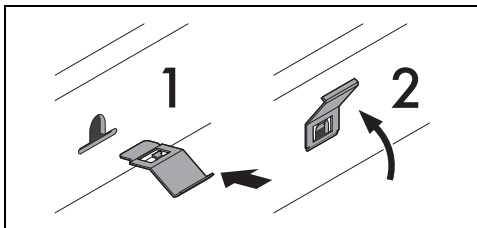


Såfremt dobbeltbunden i træ ikke monteres, udsættes brugeren for mulig utilsigtet kontakt med skarpe eller varme dele.

Fastgørelse til indbygningsmøblet

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.



Til installatøren

- Hvis apparatet tilsluttes med stik, skal stikket altid være tilgængeligt efter installationen.
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet.
- Apparatet skal installeres ifølge installationsskemaerne.
- Forsøg ikke at afdreje eller forcere samlestykkets gevindskårne bøjning. Man risikerer at beskadige denne del af apparatet, hvilket kan medføre et bortfald af producentens garanti.
- Brug vand og sæbe på alle forbindelser for at kontrollere for udslip af gas. Brug IKKE åben ild til at identificere eventuelle udslip.
- Tænd alle blussene enkeltvis og samtidigt for at sikre at gasventilen, brænderen og tændingen fungerer korrekt.
- Drej blussenes knapper til positionen for minimum flamme og observer flammens stabilitet for hver brænder, enkeltvist og alle sammen på en gang.
- 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.