

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>179</b>	Basisfunktioner	187
Generelle sikkerhedsanvisninger	179	Brug af kogepladen	187
Installation	182	Sikkerhedsfunktion	189
Apparatets formål	183	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Denne brugermanual	184	<b>189</b>	
Producentens ansvar	184	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	189
Identifikationsskilt	184	Hvad bør man gøre hvis...	190
Bortskaffelse	184	<b>INSTALLATION</b>	<b>190</b>
For energibesparelse	184	Elektrisk tilslutning	190
Sådan læser du brugermanualen	185	Menu for effektbegrænsning	191
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>185</b>	Udskæring i køkkenbordet	191
Generel beskrivelse	185	Indbygget	193
Betjeningspanel	186	Fastgørelse til indbygningsmøblet	194
<b>ANVENDELSE</b>	<b>186</b>	Til installatøren	195
Indledende indgreb	186		

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)

## 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.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.

DA

- 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.
- 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 FORETAGES 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 gammalfrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.

- Den elektromagnetiske induktionskogeplade tilhører Gruppe 2 og Klasse B (EN 55011) i overensstemmelse med bestemmelserne vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.

### 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.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezone.
- 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 staldele 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.
- Apparatet 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.
- 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.
- 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 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 1,2-1,5 Nm.
  - Fastgør ikke apparatet for fast til køkkenelementet, da det kan medføre skader under brugen eller delvis blokere udluftningsspalterne.
  - 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.
  - Hvis der er begrænset adgang til strømforsyningen, skal alle polers afbrydelsesanordninger være tilgængelige og indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med tilslutningsstandarderne.
  - Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

### 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 foreskrevne;
- 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.



**Elektrisk spænding  
Fare for dødeligt elektrisk stød**

- 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.

## For energibesparelse

- Diameteren på grydens bund må ikke rage ud over de prægede linjer på den glaskeramiske 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. oven anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.

læsekonventioner:



Advarsel/Forsigtig



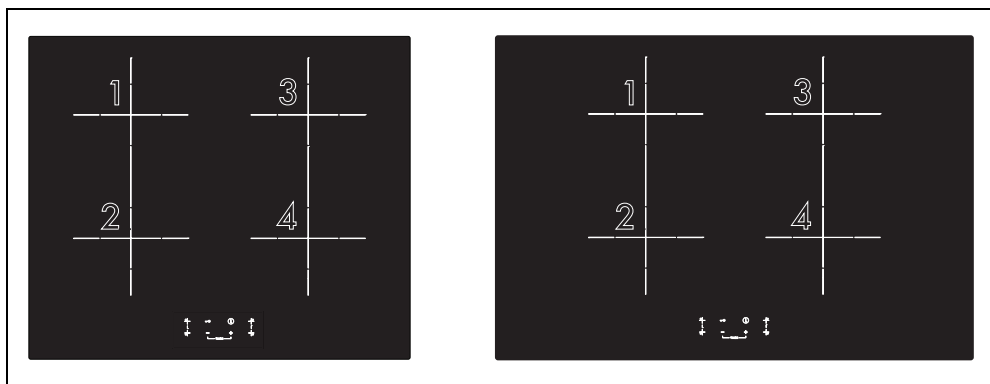
Information/forslag

## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse

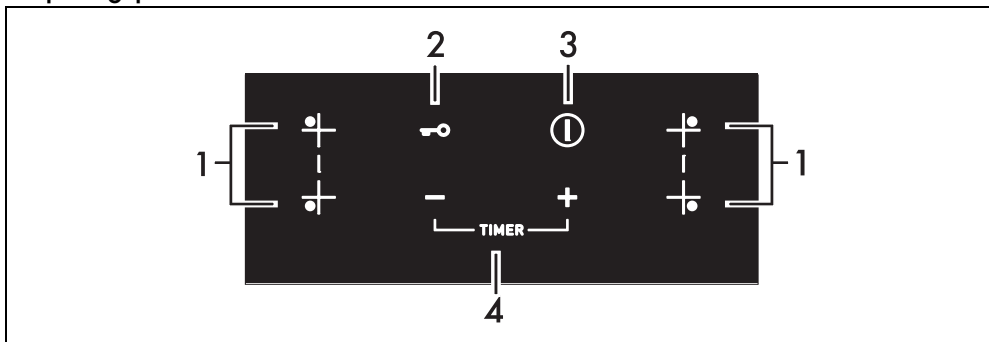


Zone	Mål H x L (mm)	Grydens størrelse minimum (mm)	Grydens størrelse anbefalet (mm)	Maks. anvendt ef- fekt (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*
1-2-3-4	180 x 180	Ø110	Ø180	1500	2000
1+2 (Bridge)	180 x 375	Ø160	180 x 375	3000	-
3+4 (Bridge)	180 x 375	Ø160	180 x 375	3000	-

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

DA

## Betjeningspanel



- 1 Tast til valg af kogezone
- 2 Knap til låsning af betjeningsknapper
- 3 On/Off-knap
- 4 Værdiforøgelses-/reduceringsknap

- 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.


### 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 varmestrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- Energibesparelse takket være den direkte overførsel af energi til gryden (det er nødvendigt at anvende magnetiserende køkkengrej), i forhold til traditionel elektrisk tilberedning.
- Højere sikkerhed takket være overførslen af energi, som kun sker til gryden som er placeret på kogepladen.

### Effektstyring

Kogepladen er forsynet med et styringsmodul, som optimerer/begrænser energiforbruget. Hvis de samlede indstillede effekt niveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne. Modulet forsøger at opretholde de maksimale effekt niveauer, der kan forsynes. Når symbolet  forsvinder, angiver det, at det ikke længere er muligt at øge effekt niveauet på en bestemt kogezone.



Højeste prioritet gives til den først indstillede zone i kronologisk rækkefølge.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

## ANVENDELSE

### 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).

### 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.

## 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

Tryk på tasten  for at tænde for apparatet. For at slukke apparatet skal du trykke på knappen  og holde den nede indtil det slukker.


## Brug af kogepladen

### Tænding af kogezoneerne




Efter tænding af apparatet:

1. Vælg den kogezone, der skal aktiveres, ved hjælp af de tilhørende vælgerknapper (f.eks.:  forreste højre zone).
2. Ved hjælp af knapperne  og  vælges effektniveauerne fra 1 til 9, eller Booster-funktionen aktiveres.


### Slukning af kogezoneerne

1. Vælg den kogezone, der skal slukkes.
2. Ved hjælp af knappen  bringes effektniveauet til 0 (nul).



- For at slukke alle kogezoneerne samtidigt, skal man holde knappen  nede i mindst 2 sekunder.
- En zone kan slukkes hurtigt ved samtidigt tryk på knapperne  og .

Hvis der bruges en gryde, der ikke er egnet til induktion, på en aktiv zone, eller hvis der ikke er nogen gryde, udleder zonen ikke effekt, og det

tilhørende display viser symbolet  skiftevis med nummeret på effektniveauet.

## Oversigtstabel over effekt niveauer

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
P	Bringe store mængder vand i kog (maksimal effekt, se "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.

Efter valg af en zone:

1. Sæt effektniveauet på 9.
2. Tryk igen på knappen  på displayet vises symbolet .



Booster-funktionen forbliver aktiv i maksimalt 10 minutter, hvorefter effektniveauet på zonen vender tilbage til 9.











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


## Tidsindstillet tilberedning


Med denne funktion kan man programmere automatisk slukning af hver enkelt kogezone efter et tidsrum indstillet af brugeren (fra 1 til 99 minutter).


Sådan indstilles en tidsindstillet tilberedning:

1. Stil en gryde på en kogezone og vælg et effektniveau for en zone.



- Vælg den relevante kogezone.
- Tryk samtidig på knapperne  og .
- Displayet for den valgte zone viser symbolet .
- Symbolet  blinker mellem knapperne  og .
- Tryk på knapperne  og  for at vælge den ønskede tid og hold dem nede for at gå hurtigt frem.
- Tryk samtidig på knapperne  og  for at annullere funktionen.

 Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezone samtidigt.

 Du kan til enhver tid ændre tiden ved at følge ovenstående fremgangsmåde.


 Det er ikke muligt at aktivere timeren, hvis effektniveauet på den valgte kogezone er nul (0).


## Låsning af betjening

 Denne funktion er beregnet til at låse alle kogepladens knapper. Den er altid aktiv, når kogepladen tændes. Den låser alle knapper bortset fra selve låseknapen og ON/OFF-knappen .

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


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


- Tryk på knappen  i mindst et sekund.
- Lysdioden tænder i 2 sekunder på displayet for at signalere, at funktionen er aktiveret.

For at slå låsning af betjening fra skal man trykke på knappen  i mindst et sekund.

 Den er altid aktiv, når kogepladen tændes.

## Brofunktion


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

 Indstil denne funktion før du indstiller et effektniveau

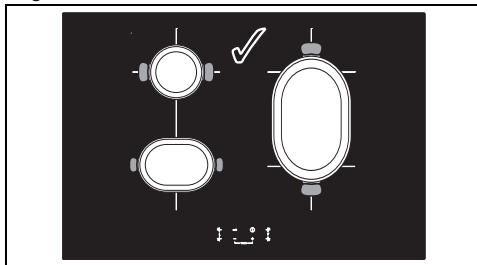
Ved hjælp af denne funktion er det muligt at styre to kogezone samtidigt (forreste og bageste) til brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med aflang form.

Aktivering af Bridge-funktionen:

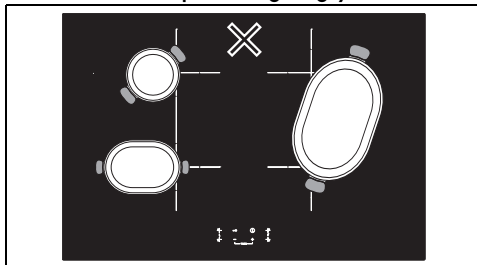
- Tryk samtidigt på knapperne for venstre eller højre zone; symbolerne  og  vises.
- Vælg et effektniveau fra 1 til 9.
- Displayet for den bagerste zone viser symbolet , mens det for den forreste zone viser det indstillede effektniveau.

 Når Bridge-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere 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

## 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 varighed af tilberedningen
1 - 8	10 timer
9	3 timer
Booster (P)	10 minutter

### Indikatorer for restvarme

Ved slukning af kogezoneerne, og hvis disse har en temperatur over en vis sikkerhedstærskel,

vises symbolet  på det tilhørende display.

Når temperaturen falder under denne tærskel, forsvinder symbolerne.

### 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 kogezoneer. Ved grænsen, og hvis den indvendige temperatur er meget forhøjet, slukkes apparatet automatisk.

### Fejlmeddelelser

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

Fejlkodeerne starter altid med bogstavet „F“ efterfulgt af et tal eller et bogstav (for eksempel „F1 eller F4“).

Fejlkodeer som:

- „Fc“
- „F1“
- „FE“

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 andre fejl, bør man skrive koden ned og kontakte teknisk servicecenter.



Indikatorerne for restvarme anses ikke som fejlkodeer.

DA

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 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

## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Generelle informationer

Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet. Skiltet må aldrig fjernes. Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

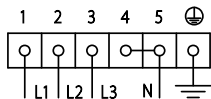
Apparatet kan fungere på følgende måder:

<b>220-240 V 1N<math>\sim</math></b> 3 x 6 mm <sup>2</sup> trepolet kabel	
<b>380-415 V 2N<math>\sim</math></b> 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> firepolet kabel	
<b>220-240 V 2<math>\sim</math></b> 3 x 6 mm <sup>2</sup> trepolet kabel	
<b>220-240 V 3<math>\sim</math></b> 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> firepolet kabel	

380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

fempolet 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).

## 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.

## Menu for effektbegrænsning



- Denne funktionalitet gør det muligt at indstille den maksimale effektværdi på dit apparat.
- Apparatet forlader fabrikken indstillet på den maksimale effekt på 7.2 kW, men kan justeres til at fungere på en effekt på 6.0, 3.5 og 2.8, 2.2, 1.6 og 1.0 kW.



Den følgende procedure gør det muligt at justere den maksimale effekt fra 7.2 til 2.8 kW (funktion ved høj effekt):

1. Før du fortsætter skal du slukke alle pladerne.
2. Frakobl apparatet fra det elektriske net.
3. Tilkobl apparatet igen.

Udfør de følgende handlinger inden for 30 sekunder efter gentilkoblingen:







4. Hold knappen  nede for at oplåse betjeningsknapperne.
5. Tryk på knapperne  og  samtidigt.
  - Der udsendes et lydsignal, og displayet viser den aktuelle effektværdi.

6. Brug knapperne  og  til at ændre værdien.

7. For at gemme den nye effektværdi skal du trykke samtidigt på knapperne  og ; apparatet vil slukke, og man skal tænde det igen for at anvende det med den nye begrænsning.

- Hvis man ikke vil gemme ændringerne, skal man blot undlade at berøre displayet i mindst 60 sekunder.

Den følgende procedure gør det muligt at justere den maksimale effekt fra 2.8 til 1.0 kW (funktion ved høj effekt):

1. Følg de tidligere viste instruktioner indtil punkt 4.
2. Tryk på knapperne  og  samtidigt.
  - Der udsendes et lydsignal, og displayet viser den aktuelle effektværdi.
3. Brug knapperne  og  til at ændre værdien.
4. For at gemme den nye effektværdi skal du trykke samtidigt på knapperne  og ; apparatet vil slukke, og man skal tænde det igen for at anvende det med den nye begrænsning.
  - Hvis man ikke vil gemme ændringerne, skal man blot undlade at berøre displayet i mindst 60 sekunder.

## Udkæring i køkkenbordet

### Sikkerhedsforskrifter til positionering og installation



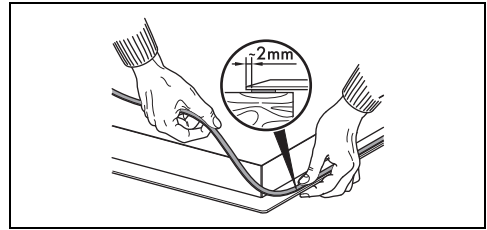
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- 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 enhættet og kogepladen skal svare

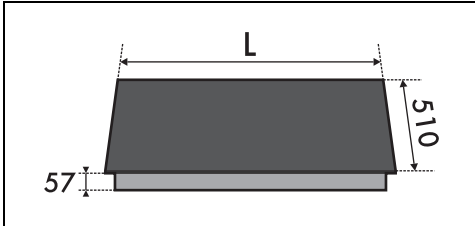
til den minimumsafstand, der er angivet i monteringsvejledningen for emhætten.

- Også minimumsafstandene til bagvæggen for udkæringerne til kogepladen, som er angivet i monteringsvejledningen, skal overholdes.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

kant.

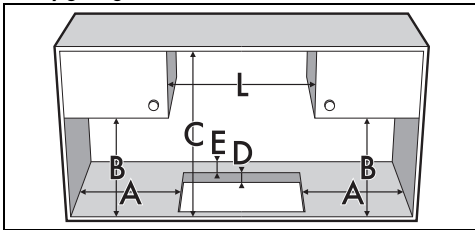


### Apparatets pladsbehov (mm)



MODELLER (cm)	L
60	600
70	750


### Indbygningsmøblets størrelse (mm)



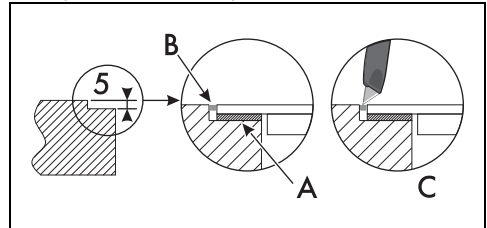
- A min. 150
- B min. 460
- C min. 750
- D 30 ÷ 50
- E min. 50
- L min. 600-700

### Kogepladens tætningsliste

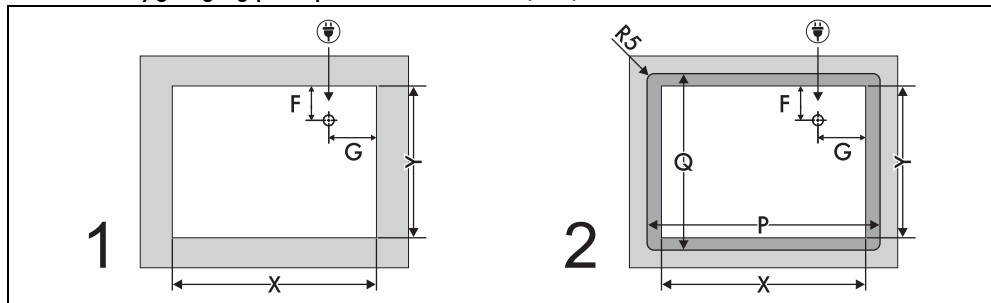
For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens

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

Ved indbygning i plan med køkkenbordet skal man, efter påsætning af den klæbende tætningsliste på glasoverfladen (A) og efter placering og fastgøring af pladen, fylde kanterne med isolerende silikone (B) og fjerne overskydende materiale. Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen, skal man skære silikonen løs med en hobbykniv, inden man forsøger at afmontere pladen (C).



## Normal indbygning og på linje med køkkenbord (mm)



MODEL (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	555-560	478-482	603	513	88	317
70	555-560	478-482	753	513	88	317



Elektrisk tilslutning

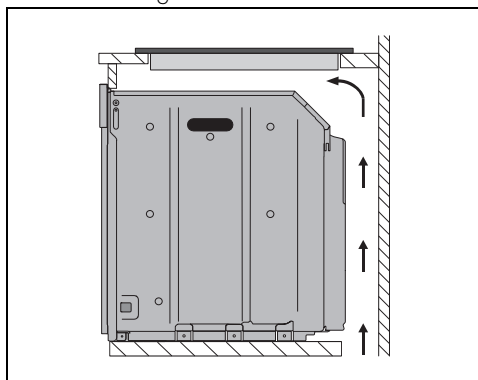
1. Normal indbygning
2. Indbygning på linje med køkkenbord

## Indbygget

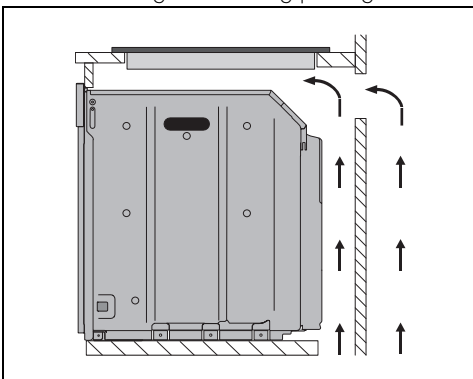
### På køkkenelement med indbygget ovn

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.

- Med åbning i bunden:



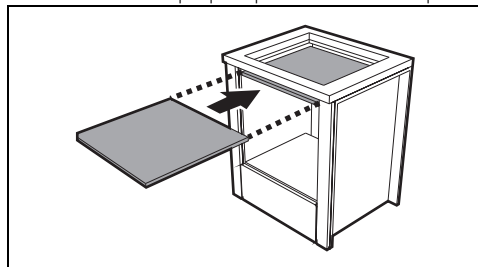
- Med åbning i bunden og på bagsiden:



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

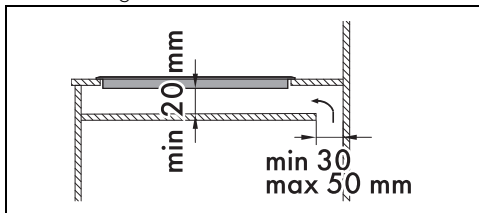
Såfremt der findes andre elementer (sidevægge,

skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, skal der monteres en dobbelt træbund mindst 20 mm under kogepladens underside, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund skal kun kunne afmonteres ved hjælp af passende værktøj.

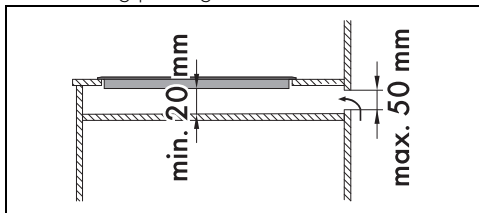


DA

Med åbning i bunden:



Med åbning på bagsiden:



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



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

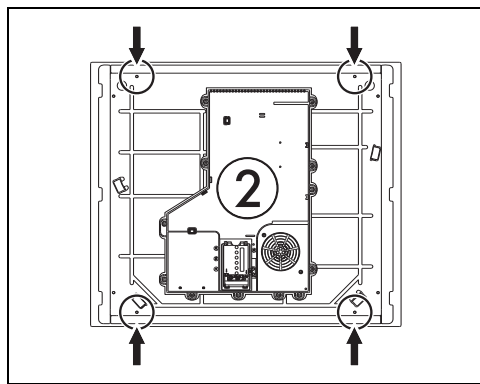
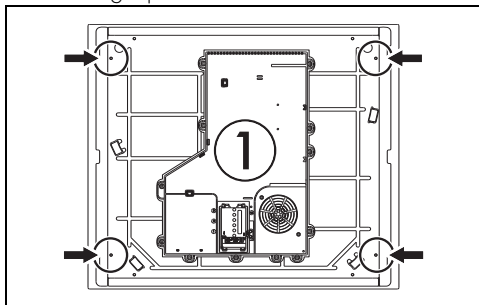
## Fastgørelse til indbygningmøblet

Der findes to fikseringsoptioner, alt efter konfigurationen på elementet, hvor apparatet indbygges:

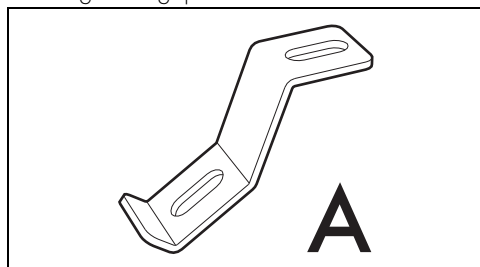
- 1 Ved hjælp af skruberne i siden.
- 2 Ved hjælp af de forreste og bagerste skruber.

For at fastgøre pladen:

1. Afdrej skruberne i hullerne, der er vist på de følgende figurer, afhængigt af den valgte fikseringsoption.



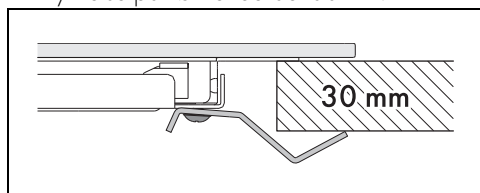
2. Skru låsebeslagene (A) i de viste huller med de tidligere afmonterede skruber for at fastgøre kogepladen korrekt til strukturen.



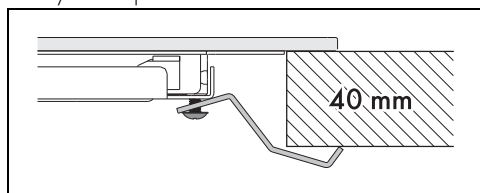
En alt for stam fastgørelse kan sætte glasset under spænding, og medføre at den går i stykker.

Fastgøringsbeslagene skal installeres forskelligt, afhængigt af køkkenbordets tykkelse.

- Tykkelse på køkkenbordet 30 mm:

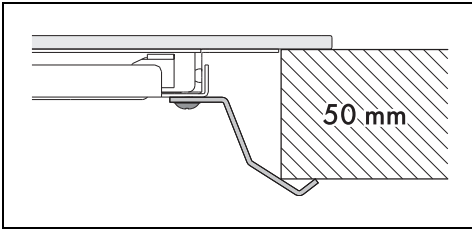


- Tykkelse på køkkenbordet 40 mm:





- Tykkelse på køkkenbordet 50 mm:



Ved køkkenborde med en tykkelse på mindre end 30 mm skal man bruge en ekstra plade mellem beslaget og bordpladen.

### Til installatøren

- Hvis apparatet tilsluttes med stik (hvis til stede), skal stikket altid være tilgængeligt efter installationen.
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet.
- Apparatet skal installeres ifølge installationskemærnerne.
- 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.