

BEMÆRKNINGER	312	Basisfunktioner	323
Generelle sikkerhedsanvisninger	312	Brug af kogepladen	323
Installation	316	Særlige funktioner	326
Apparatets formål	318	Brugermenu	329
Denne brugermanual	318	Fejlmeddelelser	330
Producentens ansvar	318	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	
Identifikationsskilt	318	330	
Bortskaffelse	318	Rengøring af kogepladen	330
Tekniske data for energieffektivitet	318	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	331
For energibesparelse	319	Hvad bør man gøre hvis...	331
Sådan læser du brugermanualen	319	INSTALLATION	332
BESKRIVELSE	319	Gastilslutning	332
Generel beskrivelse	319	Gastyper og brugslande	335
Tilbehør	320	Tabeller over egenskaber for blus og dyser	336
ANVENDELSE	321	Udskæring i køkkenbordet	337
Forholdsregler	321	Indbygget	338
Indledende indgreb	321	Fastgørelse til indbygningsmøblet	339
Anvendelse af tilbehøret	321	Elektrisk tilslutning	339
		Til installatøren	340

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 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 gammelfrekvens 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, plettjernere 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 spille 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 koge zoner 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 fjernbetjeningsystemer.

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.
- Vurderingen af apparatets korrekte funktion (knapper kan drejes, placering af riste osv.) skal foretages, når apparatet er installeret og fastgjort til møblet.
- 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 induktionszoneerne 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:



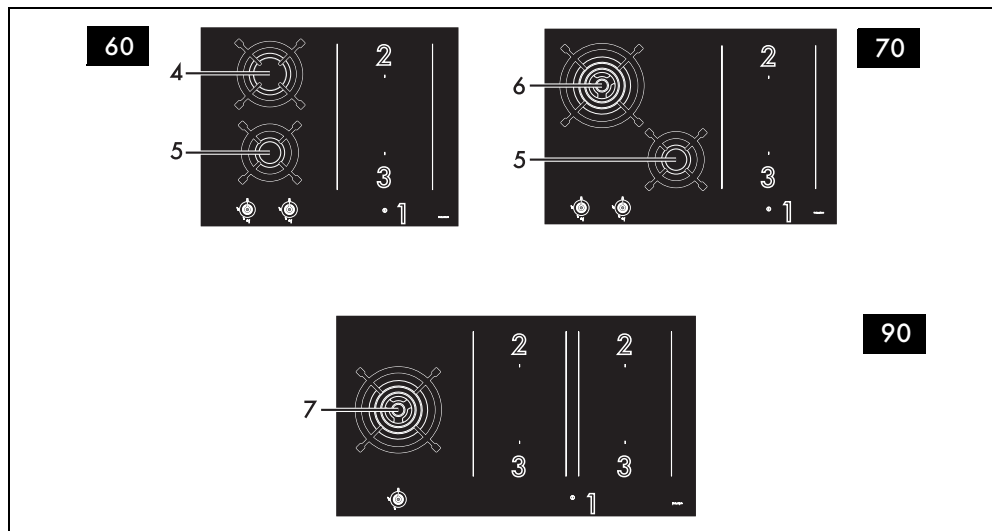
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

BESKRIVELSE

Generel beskrivelse




1. Betjeningspanel
2. Bagerste plade
3. Forreste plade
4. Hurtigt blus **(R)**
5. Hjælpeblus **(AUX)**
6. Ultrahurtigt blus **(UR)**


7. Ultrahurtigt blus* **(UR*)**

- Bagerste zone
- Forreste zone


Liste over symboler

 Knappen On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.

 Pauseknap: Afbryder tilberedningen.

 Låseknap for betjeningsknapper: Forhindrer utilsigtet berøring af betjeningsknapperne.

 Grillfunktionsknap: aktiverer grillfunktionen





 Warming-funktionsknap: aktiverer holde varm-funktionen.

 Skydebjælke: Øger eller mindsker effektniveauet for en kogezone.

Zone	Dimensioner H x L (mm)	Maks. anvendt effekt (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*	Anvendt effekt i double booster-funktion (W)*
Enkeltzoner	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

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

Knap 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 knapperne 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 induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- Energibesparelse takket være den direkte overførsel af energi til gryden (det er nødvendigt at anvende magnetiserende køkkengrej), i forhold til traditionel elektrisk tilberedning.
- Højere sikkerhed takket være overførslen af energi, som kun sker til gryden som er placeret på kogepladen.
- Øget ydelse ved energioverførsel fra induktionskogezone til grydens bund.
- Hurtig opvarmning.
- Reduceret forbrændingsfare, da overfladen kun opvarmes ved grydens bund; spildte madvarer sætter sig ikke fast.

Effektstyring

Kogepladen er forsynet med et styringsmodul, som optimerer/begrænser energiforbruget. Hvis de samlede indstillede effekt niveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne. Modulet forsøger at opretholde de maksimale effekt niveauer, der kan forsynes. På displayet vises de indstillede niveauer fra det automatiske styringsmodul.



Højeste prioritet gives til den senest indstillede zone.



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

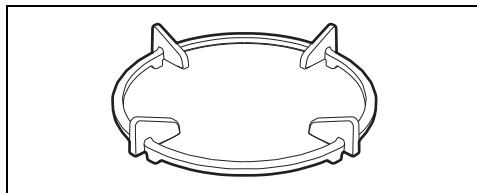
Tilbehør

- 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 gasforsynings-selskabet.

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.

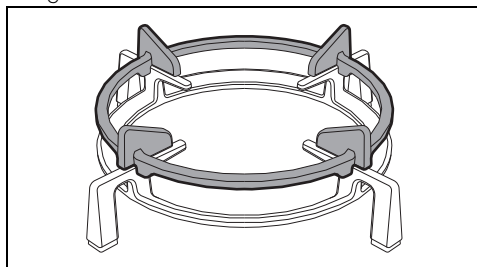
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret (hvis til stede).
- Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data).

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.

Kogezone	Minimumsdi- meter (mm)	Maksimumsdi- meter (mm)
Enkeltzoner	110	180
Multizone*	180	220

Tag følgende i betragtning:

- Gryderne må ikke overskride linjerne på apparatets overflade.
- Lad ikke gryderne stå ved kanterne af den glaskeramiske overflade eller betjeningspanelet.
- Størrelsen på en eventuel grillpande må være maks. 36 x 24 cm.

*Relevante værdier, hvis man anvender en enkelt

gryde; hvis man anvender to gryder, henviser vi til værdierne for konfigurationen i enkelt plade.

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 bluset for at undgå, at flammerne slikker op ad siderne. Når indholdet koger, skal man skruer ned for flammen, så væsken ikke koger over.

Blus	Grydens eller pandens diameter (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

Oversigtstabel over effekt niveauer

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

forskellige tilberedningstyper.

Effektniveau	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")

Begrænsning af tilberedningstiden



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

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

Når man aktiverer mekanismen til begrænsning af driftstiden, slukker kogezone, der udsendes et kort signal, og hvis den er varm, vises

symbolet  på displayet.

Effektniveau	Maksimal varighed af denne tilberedning (timer)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

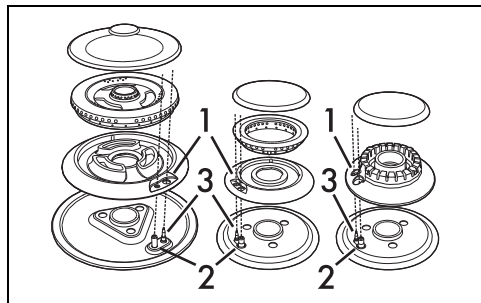
Beskyttelse mod overophedning

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 slukkes apparatet automatisk, hvis den indvendige temperatur er meget høj, og teksten "ER21" vises (se "fejlkoder")

Korrekt placering af brænderkronerne og brænderdækslerne

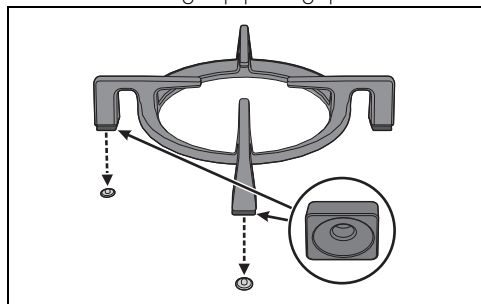


Før man tænder kogepladens blus, skal man sikre sig, at brænderkronerne er placeret i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler. Sørg for at hullerne 1 på brænderkronerne står ud for tænderørene 3 og termoelementerne 2.

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 ustabilt, skal man kontrollere, at man ikke har placeret ristene forkert.

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.

Brug af kogepladen



Tænding og slukning

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

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





Under den første tilslutning til elnettet udføres en automatisk kontrol, som tænder alle kontrollamperne i få sekunder.

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

Automatisk tænding af kogezone

Efter tænding af kogepladen:


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

Tænding af kogezone



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:

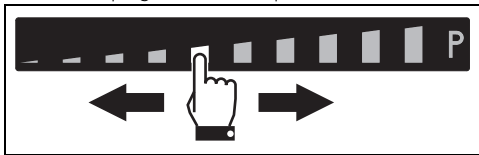
1. Placer en finger til venstre for skydebjælken for den kogezone, som skal anvendes.



Nu er effektivværdien angivet som svarende til



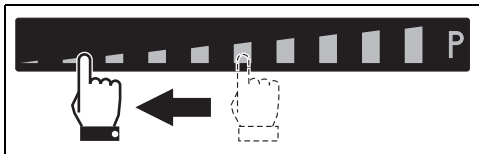
2. Før fingeren imod højre eller venstre for at vælge en effekt fra 1 til 9 eller aktiver funktionerne Booster eller Double Booster (se de pågældende kapitler).



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


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

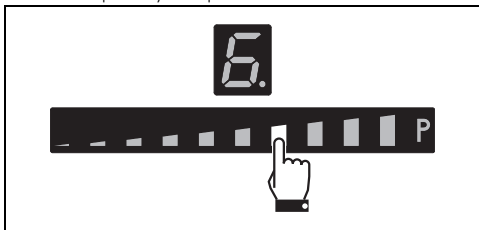


For at slukke mere end en kogezone samtidig skal man blot slukke apparatet på knappen .

Hurtigt valg

Når pladen er tændt og en kogezone er valgt:

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



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

Booster-funktion

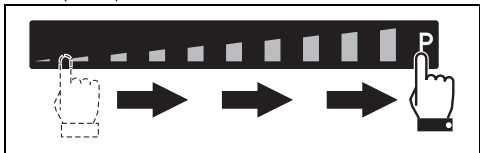



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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:

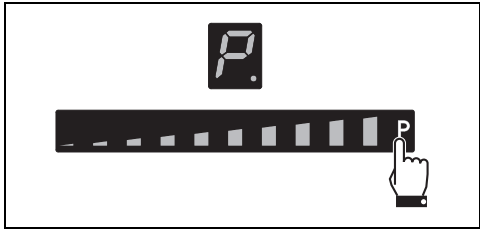
1. Før fingeren fra venstre til højre ende på skydebjælken.



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

Booster-funktionen kan hurtigt aktiveres:

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






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

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.

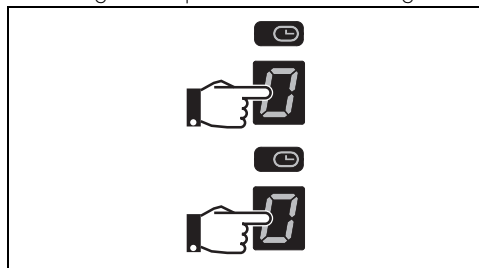
Multizone-funktion




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

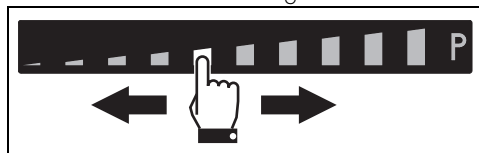
Efter tænding af kogepladen:

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



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

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



Der indstilles samme parametre for begge kogezone.



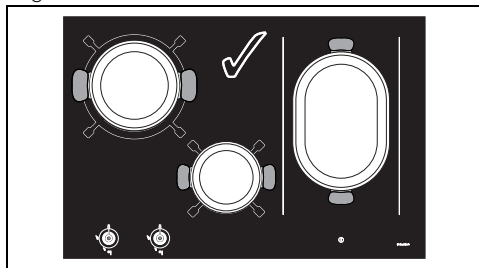
Når Multizone-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere Double Booster-funktionen på de pågældende zoner.



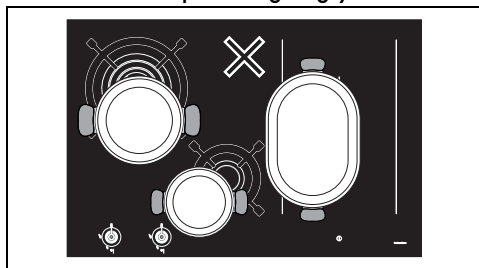
Det er kun muligt at aktivere Multizone-funktionen på kogezone, som er forbundet vertikalt (2 og 3).

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

For at deaktivere Multizone-funktionen:

Tryk samtidigt på knapperne for kogezone, Multizone-funktion er aktiveret; symbolet  vises, og de to zoner kan reguleres separat.


Oversigtstabel over tilberedningstid

I den nedenstående tabel er angivet de effektværdier, som kan indstilles, og ud for hver enkelt den type madvare, som passende kan tilberedes. Værdierne kan variere afhængigt af mængden af madvarer og af forbrugers

personlige smag.

Effektniveau	Egnet til:
1 - 2	At opvarme madvarer, holde små mængder vand i kog, og at røre sovse lavet på smør eller æggeblomme.
3 - 4	Kogning af ikke-flydende og flydende væsker, at holde vand i kog, optøning af frostvarer, omeletter med 2-3 æg, at lune retter med frugt eller grøntsager, generelle tilberedninger.
5 - 7	Stegning af kød, fisk og grøntsager, retter med mere eller mindre vand, tilberedning af syltetøj, osv.
8 - 9	Stegning af stege med kød eller fisk, bøffer, lever, bruning af kød og fisk, æg, osv.
P	Stegning af kartofler eller lignende i olie osv., til hurtig kogning af vand.

Restvarme

Såfremt kogezone stadig er varm, efter at den er blevet slukket, viser displayet symbolet . Når temperaturen er faldet til under 60°C vises symbolet ikke længere.

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




, 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 igennem 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.


Pause-funktion




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

For at aktivere Pause-funktionen:

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

Symbolet  vises på displayet for alle kogezone.

For at deaktivere Pause-funktionen:

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



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



Pausefunktionen deaktiveres i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.



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

Hurtig forvarmningsfunktion




Denne funktion er ikke disponibel for effektiveauerne 9, Booster og Double booster

Den hurtige opvarmningsfunktion gør det muligt at opvarme en kogezone til maksimal temperatur i en begrænset periode og derefter

fortsætte tilberedningen på det indstillede effektiveau.

Efter valg af en kogezone:



- Tryk på et effektiveau (fra 1 til 8) i mindst 3 sekunder.
- Displayet for kogezone viser symbolet .
- Når opvarmningstiden er gået, vender kogezone tilbage til det tidligere valgte effektiveau.
- Funktionen deaktiveres ved at trykke på det indstillede effektiveau i
- 3 sekunder, eller ved at vælge et lavere effektiveau.

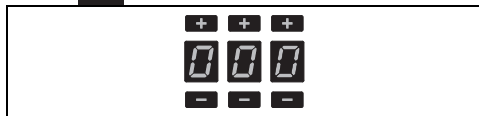
Minuttæller

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

1. Tryk samtidigt på knapperne inde i området til indstilling af timer.



2. Vælg den ønskede tid med knapperne  og .



- Det første tal til venstre indstiller timer, det midterste tal indstiller tiden i trin på ti minutter ad gangen, og det til højre indstiller enkelte minutter.
3. Når der er gået 10 sekunder, starter timeren nedtællingen.
 4. Når tiden er gået, udsendes der lydsignaler; tryk på en vilkårlig knap for at deaktivere dem.




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





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

Ændring og deaktivering af minuttælleren

Sådan ændres eller deaktiveres minuttælleren under nedtælling:

1. Tryk på knappen On/Off  for at aktivere pladen (hvis den er i standby).




- Området til indstilling af timer viser de hele minutter, der blev indstillet fra start.
2. Brug knapperne  og  for at ændre tiden på timeren eller nulstille den.
 3. Når der er gået 10 sekunder, starter timeren den nye nedtælling, ellers deaktiveres den.

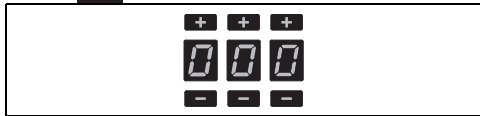
Tidsindstillet tilberedning

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

1. Vælg effektniveauet.
2. Tryk inde i området til indstilling af timer.



- Over displayet for kogezone vises symbolet .
3. Vælg den ønskede tid med knapperne  og .



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

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

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




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





Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezone samtidigt. Tidsindikatoren og den blinkende diode refererer til den kogezone, som skal slukkes næste gang.

Ændring eller deaktivering af den tidsindstillede tilberedning

Ændring af den tidsindstillede tilberedning kan ændres under nedtælling:

1. Tryk på knappen On/Off  for at aktivere pladen (hvis den er i standby).
 2. Tryk på displayknappen for den tidsindstillede kogezone.
- Området til indstilling af timer viser de hele

minutter, der blev indstillet fra start.



3. Brug knapperne  og  for at ændre tiden på timeren eller nulstille den.
4. Når der er gået 10 sekunder, starter timeren den nye nedtælling, ellers deaktiveres den.

Recall-funktion



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

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


1. Tænd enheden.
- Knappen  begynder at blinke.
2. Tryk straks derefter på pauseknappen  for at gendanne de tidligere aktive funktioner.



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


Blocco comandi




Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano. E' sempre attiva all'accensione del piano. Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .


Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto  per almeno un secondo.






A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo  ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.

Brugermenu

Brugermenuen gør det muligt at ændre nogle af apparatets funktionsspecifikationer. Der er 7 indstillinger, og hver indstilling vises på timerdisplayet med bogstavet „U” sammen med et progressivt tal.

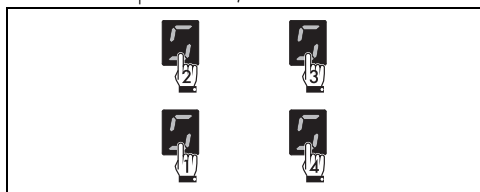
Punkt	Egenskaber
U0	Samlet maksimal effekt (kW)
U1	Ikke-valgbar indstilling
U2	Knappernes lydstyrke
U3	Lydsignals lydstyrke
U4	Displayets lysstyrke
U5	Timer-animation
U6	Automatisk genkendelse af gryder
U7	Varighed for timers lysignal

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.

Tryk på og hold ned på knappen .

3. Displayet for kogezone viser (kun for modeller på 90 cm):

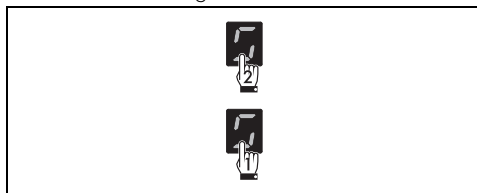


4. Tryk på alle kogezoneknapper i rækkefølge: start forrest til venstre og gå i urets retning. Hvert korrekt tryk bekræftes med et lysignal.

Modeller mellem 65 og 75 cm:


Tryk først på knappen for forreste kogezone og


derefter for den bagerste.



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

5. Slip igen knappen .

Brugermenuen er aktiv, og kogezoneens display viser øverst symbolet  skiftevis med

nummeret  (indstilling U0 - Funktionen Eco-Logic Advance).

Funktionen Eco-Logic Advance gør det muligt at forøge og reducere apparatets samlede effekt i trin på 0,1 kW. Timerens display viser derimod den fabriksindstillede effekt (afhænger af modellen, se "Tabel over anvendt effekt"):

For modeller på 90 cm:




For modeller mellem 65 cm og 75 cm:



Tryk på området til indstilling af timer for at aktivere effektændringen, og så den venstre halvdel af skydebjælken for at reducere effekten og den højre halvdel for at øge den.

Tabel over anvendt effekt

Model	Min. effekt (kW)	Maks. effekt (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Tryk på symbolet  for at vende tilbage til valg af indstillinger.
- Tryk på skydebjælkenes segmenter for at vælge en indstilling.



Hvert segment på bjælken svarer til et punkt i brugermenuen, bortset fra andet segment fra venstre (U1), som er deaktiveret.


Indstilling U2 giver mulighed for at ændre lydstyrken for knapperne; der kan vælges mellem 4 niveauer, der reguleres ved hjælp af skydebjælken.



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

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



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

Indstilling U3 giver mulighed for at ændre lydstyrken for lydsignaler (for eksempel lydsignalet for udløbet minuttæller) med 4 justeringsgrader.

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

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

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

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



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

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

Indstilling U6 giver mulighed for at aktivere eller deaktivere automatisk genkendelse af gryder. (se "Automatisk tænding af kogezone").

- Værdi "0": automatisk genkendelse deaktiveret.

- Værdi "1": automatisk genkendelse aktiveret.



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

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

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

Forlad brugermenuen

Man kan forlade brugermenuen på to måder:

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

Eller

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

Fejlmeldelser

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:

- "E02"
- "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.



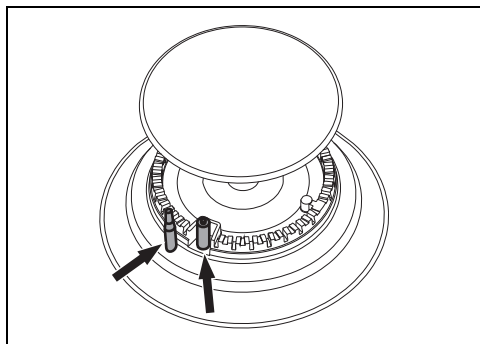
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.

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.



I tilfælde af genstridigt snavs skal man foretage kold rengøring med en opvaskesvamp fugtet med vand og neutralt vaskemiddel; tør derefter 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 tilkøbt.

- Kontroller at der ikke er strømafbrydere.
- 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

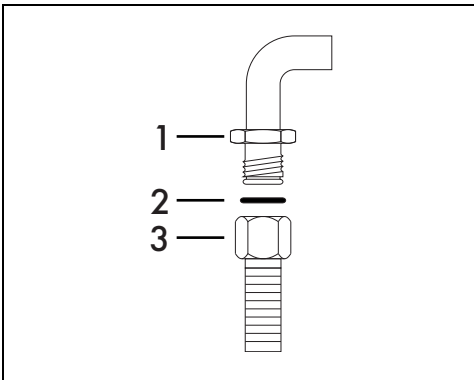


Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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 samleestykke for gas er med 1/2" gevind til udendørgas (ISO 228-1).

Tilslutning med fleksibelt stålrør

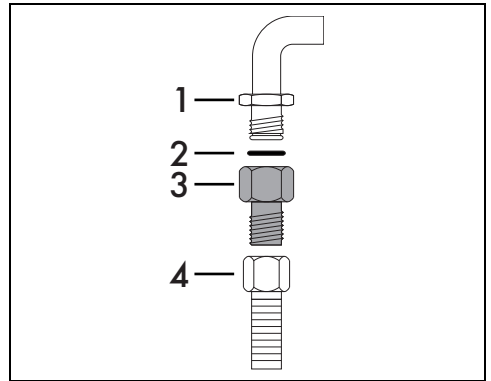
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålrør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.



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

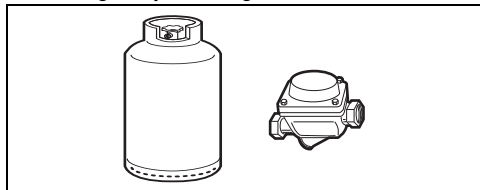
Tilslutning med fleksibelt stålrør med konisk samleestykke

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



Skrue 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.

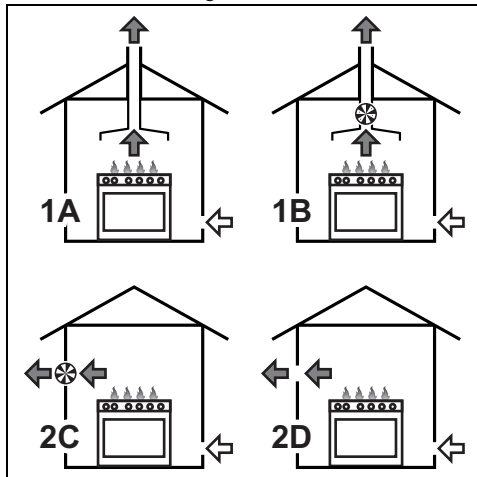
Lokalet skal holdes tilstrækkeligt ventileret for at fjerne varmen og fugten, som produceres under tilberedning. Det anbefales særligt efter længere tids brug at åbne et vindue eller at hæve hastigheden på eventuelle ventilatorer.

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

konformitetserklæring.



- 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.

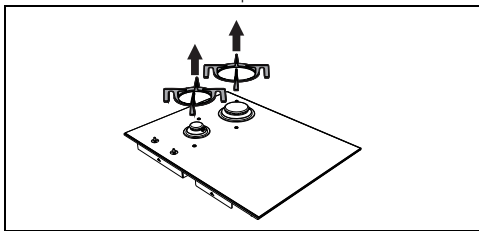


For at kunne udskifte dyserne, skal man fjerne apparatet fra indbygningselementet.

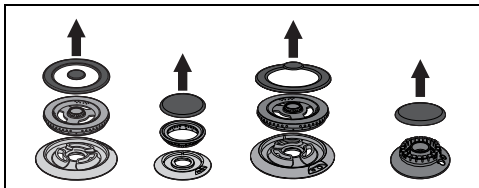
Afmontering af pladen

1. Træk knapperne og rosetterne på knapperne (hvis monteret) opad for at afmontere dem.

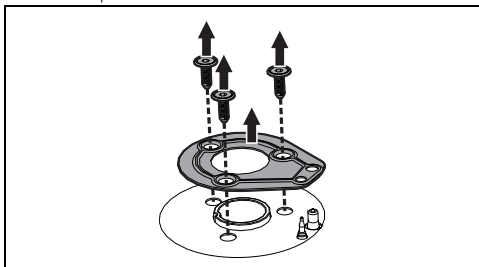
2. Afmonter ristene fra pladen.





3. Fjern brænderdækslerne og de tilhørende møtrikker.



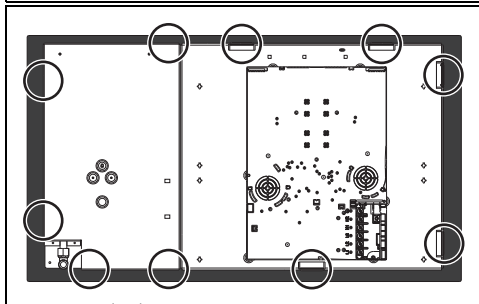
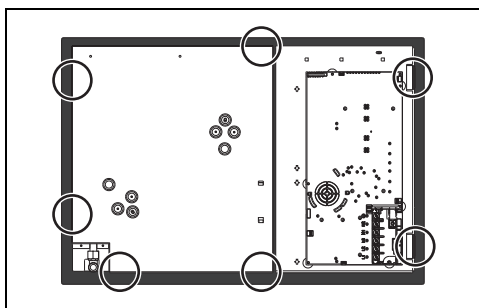
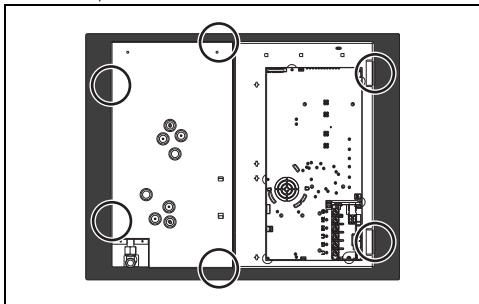
4. Afdrej skrueene under hvert blus for at fjerne holdepladen.



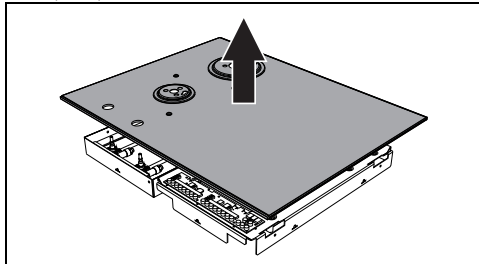
 I tilfælde af UR-bluset skal man skruer møtrikken af, som fastgør termoelementet til pladen (CH8).

 Under alle pladerne kan der findes nogle pakninger ud for tændrør og termoelement. Vær forsigtig.

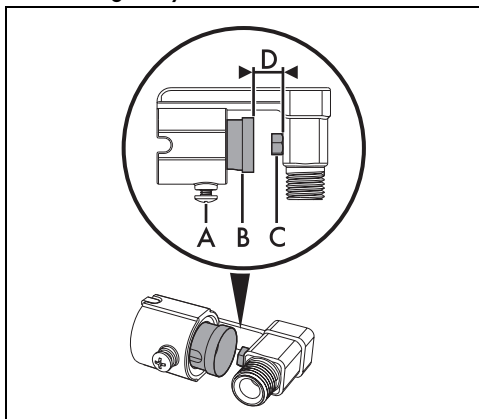
5. Skru skrueene af, som fastgør glaspladen til skærmen (se nedenstående figurer for at finde positionen):



6. Fjern pladen.



Udskiftning af dyser



1. Løsn skruen A, og tryk luftregulatoren B i bund.

- 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").



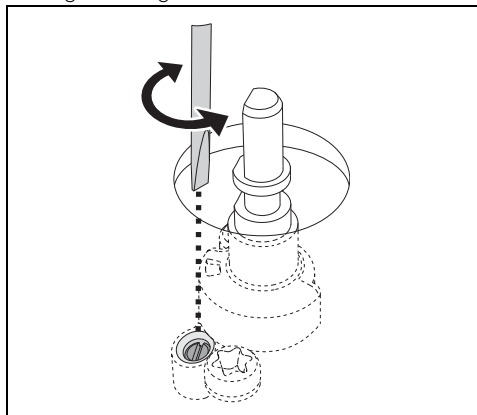
Dysens spændingsmoment må ikke overskride 3 Nm.

- 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 reguleringskruen på siden af hanens stang

(afhængigt af modellen), indtil der opnås en regelmæssig minimumsflamme.



- 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).

DA

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									•	

Gastype	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
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".

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	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	73	126	130	175
Reduceret effekt (W)	400	900	1600	1800
Primærluft (mm)	1	1,5	0,5	1,5
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	3,1	3,3	5,7
Dysediameter (1/100 mm)	73	120	123	160
Reduceret effekt (W)	400	900	1400	1800
Primærluft (mm)	1	1	1	1
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	3,1	3,3	5,9
Dysediameter (1/100 mm)	76	135	140	190
Reduceret effekt (W)	400	900	1400	1800
Primærluft (mm)	0,5	1	1	0,5
4 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	100	175	180	280
Reduceret effekt (W)	400	900	1400	1800
Primærluft (mm)	1	1	1	3
5 Flydende gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,0	3,1	3,3	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	48	85	87	115
Reduceret effekt (W)	400	1100	1800	1800
Primærluft (mm)	1,5	2	1,5	12
Nominel effekt G30 (g/h)	73	225	240	436
Nominel effekt G31 (g/h)	71	221	236	429

6 Flydende gas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Dysediameter (1/100 mm)	48	80	85	110
Reduceret effekt (W)	450	1100	1800	1800
Primærluft (mm)	1	1,1	1,5	6
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	UR*
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	3,0	3,1	3,8
Dysediameter (1/100 mm)	132	250	250	310
Reduceret effekt (W)	400	900	1400	1400
Primærluft (mm)	1	1	1	1

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

Udskæring i køkkenbordet

Sikkerhedsforskrifter til positionering og installation

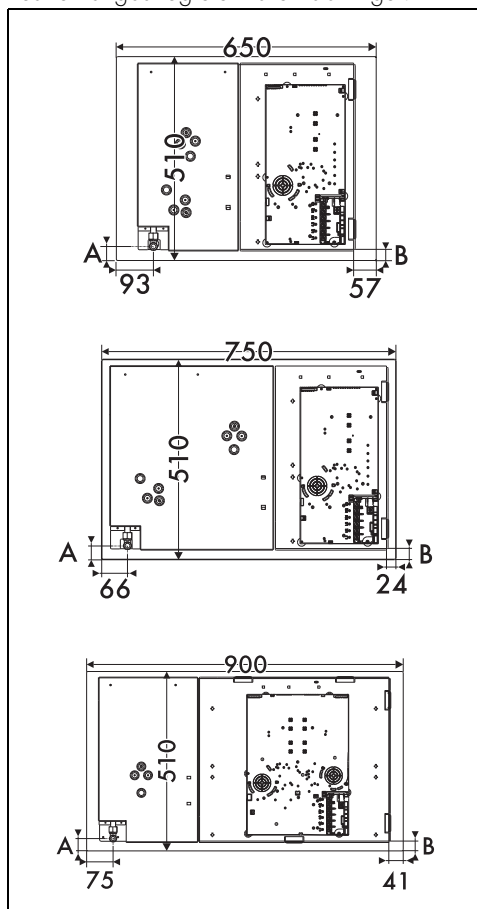


Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Installationen kan udføres på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastiklaminat, såfremt det er varmeresistent ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende elementer skal være varmeresistente ($> 90^{\circ}\text{C}$), 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 dimensioner (mm)

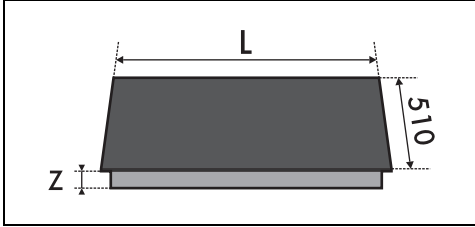
Position af gas- og elektriske tilslutninger.



DA

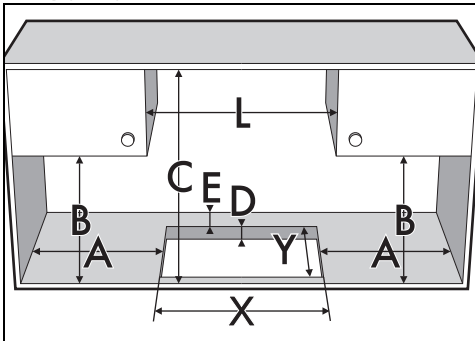
A 35

B 28

Apparatets pladsbehov (mm)

L	Z
650	50
750	50
900	46

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

Indbygningsmøblets størrelse (mm)

L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

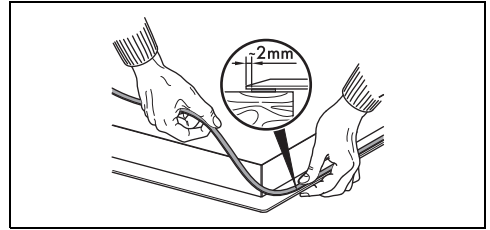
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 200	min 460	min 750	40÷60	min 65

* Hvis der er anbragt et møbel over kogepladen. Hvis der er monteret en emhætte, henvises man til målene i den relevante manual.

Kogepladens tætningsliste

For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal

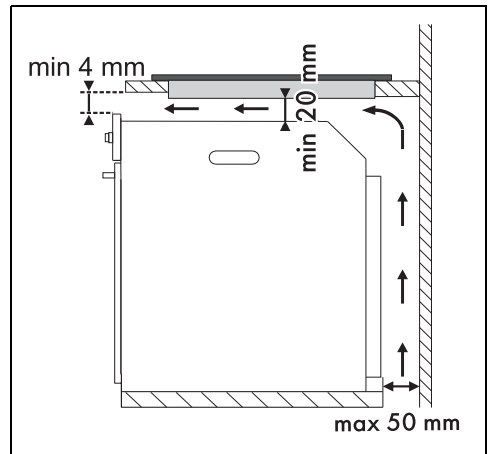
man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens kant.



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

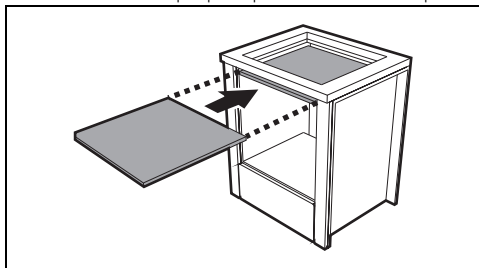
Indbygget**På køkkelement med indbygget ovn**

Afstanden mellem kogepladen og køkkelementerne 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.

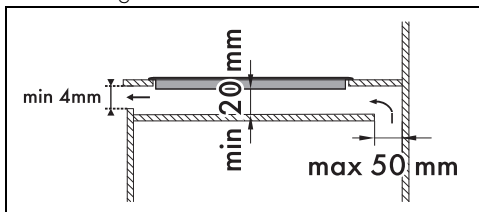
**På et almindeligt køkkelement eller på et køkkeelement med skuffer**

Såfremt der findes andre elementer (sidevægge, skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, tilrådes det at installere en dobbelt træbund mindst 20 mm under kogepladens bund, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund må kun kunne

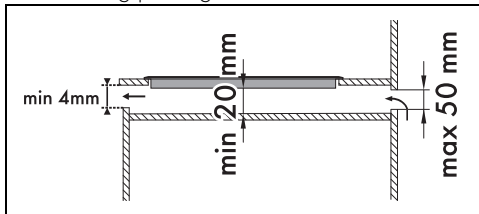
afmonteres ved hjælp af passende værktøj.



Med åbning i bunden:



Med åbning på bagsiden:



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



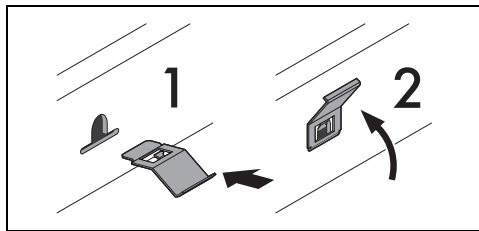
Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

Fastgørelse til indbygningsmøblet

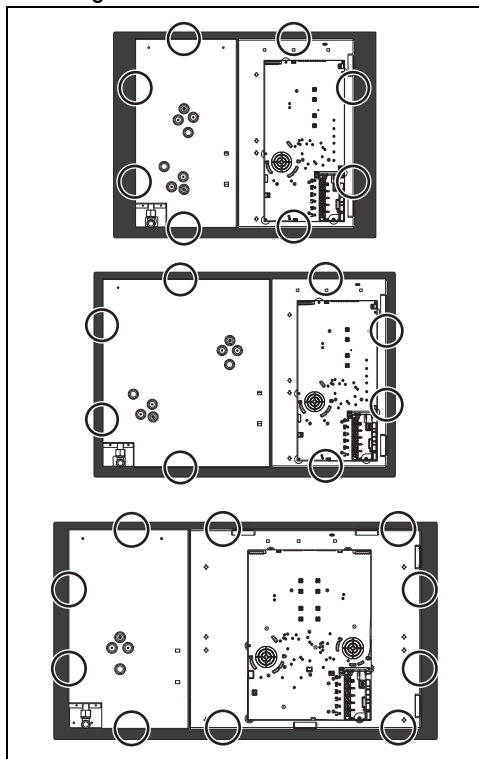
For at sikre fastgøringen, og for at centrere kogetoppen perfekt, skal man montere de medfølgende fastgøringsfjedre:

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.



Placering af hul til klemmer



Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

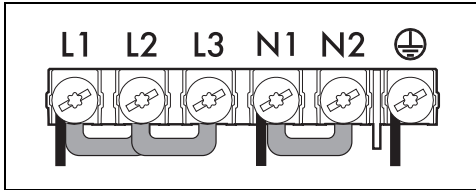
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet. Skiltet må aldrig fjernes. Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er

mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

Modeller på 65 - 75 cm:

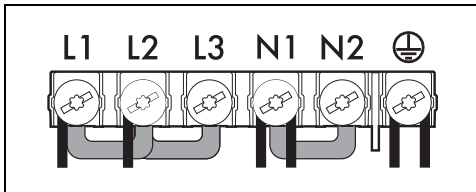
- 220 - 240V 1N~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².

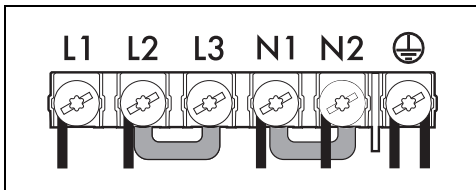
Modeller på 90 cm:

- 220 - 240V 1N~



Et sekspolet kabel på 6 x 1,5 mm².

- 380 - 415V 2N~

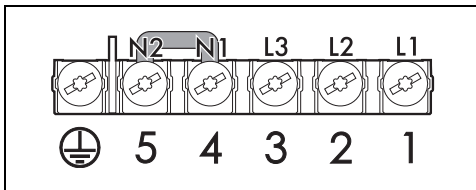


Et sekspolet kabel på 6 x 1,5 mm².



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

Diagrammet nedenfor viser strømforsyningsklemkassen set nedefra, uden tilslutning af kabler. Klemme 4 og 5 skal altid være tilsluttet.



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.

Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

Til installatøren

- Hvis apparatet tilsluttes med stik, skal stikket altid være tilgængeligt efter installationen.
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet.
- Apparatet skal installeres ifølge installationskemaerne.
- 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 udførelse af alle kontrollerne, skal du henvende dig til dit lokale og autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er installeret korrekt, beder vi dig venligst instruere brugeren i den korrekte anvendelsesmetode.