

BEMÆRKNINGER	180	Sikkerhedsfunktion	188
Generelle sikkerhedsanvisninger	180	Basisfunktioner	189
Installation	183	Brug af kogepladen	189
Apparatets formål	185	Yderligere funktioner	189
Denne brugermanual	185	Fejlmeddelelser	190
Producentens ansvar	185	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	
Identifikationsskilt	185	190	
Bortskaffelse	185	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	190
For energibesparelse	185	Hvad bør man gøre hvis...	191
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	186	INSTALLATION	191
Sådan læser du brugermanualen	186	Elektrisk tilslutning	191
BESKRIVELSE	186	Udskæring i køkkenbordet	192
Generel beskrivelse	186	Indbygget	193
Betjeningspanel	187	Ventilation	195
ANVENDELSE	187	Fastgørelse til indbygningsmøblet	195
Indledende indgreb	187	Afprøvning	196
		Til installatøren	196

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

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

- kogezonerne. 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 kogezonerne 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 gammafrekvens ligger mellem 20 og 50 kHz.

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

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 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.
 - Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
 - 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.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningsystemer.
- Undlad at trække gryderne hen over pladen med henblik på at undgå at ridse glasoverfladen. De skal løftes og anbringes igen efter behov.

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.
- Undlad at indstille kogepladen med end højere effekt end den,

der understøttes af elinstallationen.

- Undlad at indstille kogepladen med end højere effekt end den, der understøttes af elinstallationen.

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.

Identifikationskilt

Identifikationskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen.

Identifikationskiltet 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 forurenser, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



Plastikemballage

Fare for kvælning

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

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. ovn anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.

Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet www.smeg.com på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



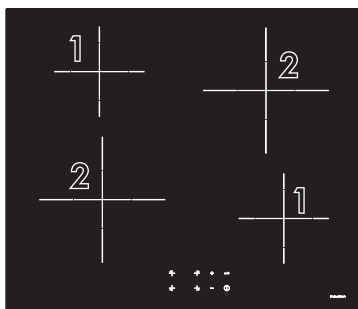
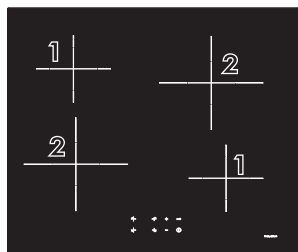
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

BESKRIVELSE

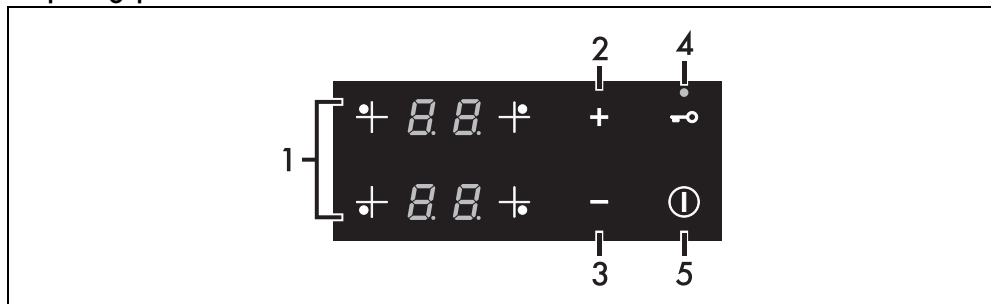
Generel beskrivelse



Zone	Dimensioner H x L (mm)	Ø gryde minimum (mm)	Maks. anvendt effekt (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

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

Betjeningspanel



- 1 Tast for valg af kogezone
- 2 Værdiforøgelsesknop
- 3 Værdireduceringsknop
- 4 Knap til låsning af betjeningsknapper
- 5 On/Off-knap

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.

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).

- 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 effektiveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne. Modulet forsøger at opretholde de maksimale effektiveauer, der kan forsynes. Når symbolet  forsvinder, angiver det, at det ikke længere er muligt at øge effektiveauet på en bestemt kogezone.



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



Effektstyringsmodulet indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

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.

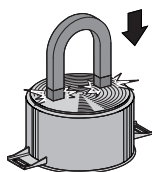
Uegnede gryder og pander:

- Gryder og pander i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.

Energibesparende råd

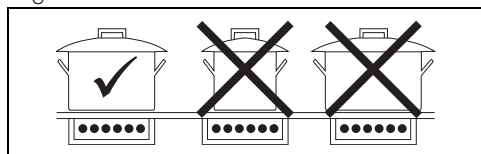
For at kontrollere om gryden er egnet, skal man blot sætte en magnet mod bunden; hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til tilberedning ved induktion. Hvis man ikke har en magnet, kan man fylde en smule vand i gryden eller panden, anbringe den på en kogezone, og sætte pladen i funktion. Hvis displayet viser

symbolet , betyder det, at gryden er uegnet.



Energibesparende råd

Diameteren på grydens bundskal svare til kogezonens diameter.



- Når man køber en gryde, skal man være opmærksom på, om den anviste diameter henviser til grydens bund eller øverste del, da sidstnævnte næsten altid er større end bunden.
- Grydernes/pandernes bunde skal være meget tykke og helt flade. Desuden skal de være rene og tørre, og kogepladen ligeså.
- Ved tilberedning af retter med lang tilberedningstid kan man spare tid og energi ved at anvende en trykkoger, der 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.

- Anvend ikke gryder og pander i støbejern eller med en ru bund.



Hvis kogepladen og ovnen anvendes samtidigt, kan den maksimale grænse for anvendelig effekt under særlige forhold være overskredet af selve det elektriske anlæg.

Sikkerhedsfunktion



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Kogepladen er udstyret med en automatisk mekanisme, der begrænser driftstiden. Hvis man ikke ændrer indstillingerne for kogezone, afhænger den maksimale driftstid for hver enkelt kogezone af det valgte effektniveau. Når man aktiverer mekanismen til begrænsning af driftstiden, slukker kogezone, der udsendes et kort signal, og hvis den er varm, vises symbolet



på displayet.

Effektniveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1 - 8	10
9	3


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 stegning 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")

Basisfunktioner

Første tilslutning til strømforsyningen

Ved første tilslutning til strømforsyningen, eller efter en strømafbrydelse og genopretning af denne, udføres en automatisk kontrol, som tænder kontrollamperne og displays i nogle sekunder; derefter aktiveres funktionen til låsning af betjeningsknapper automatisk, hvilket signaleres af kontrollampen for låsning af betjeningsknapper. For at kunne tænde apparatet skal du trykke på knappen  i mindst 2 sekunder.


Tænding og slukning

Tryk på tasten  for at tænde for apparatet. For at slukke for apparatet skal man trykke på tasten , indtil der udsendes tre lydsignaler.


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.



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 kogezone eller slukke apparatet.

Yderligere funktioner

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. Vælg en vilkårlig kogezone ved hjælp af de tilhørende knapper.
2. Vælg et effektniveau (fra 1 til 9).





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

3. Tryk igen på knappen til valg af kogezone; handlingen bekræftes af et lydsignal.

Displayet for den valgte zone viser symbolet



, mens displayene for de tilstødende zoner viser .




Hvis en af de forreste zoner er valgt, vises nedtællingscifrene i displayet for de bagerste zoner, og omvendt.

4. Brug knapperne  og  for at vælge minutter (et fortsat tryk medfører en hurtig progression).



5. Tryk på en vilkårlig knap til valg af kogezone eller vent 10 sekunder for at starte timeren.

Displayet for den tidsindstillede zone viser nu det forindstillede effektniveau med et punkt

nederst til højre (f.eks.: ).

Ved afslutning af den tidsindstillede tilberedning slukkes kogezone, displayet viser , der blinker, og der udsendes nogle lydsignaler. Tryk på en vilkårlig knap for at afbryde lydsignalet.




Ændring eller deaktivering af den tidsindstillede tilberedning


1. Vælg en tidsindstillet zone.
2. Tryk igen på vælgerknappen for zonen for at vise den resterende tid.
3. Brug knapperne  og  for at ændre eller nulstille nedtællingen. En nulstilling af nedtællingen deaktiverer den tidsindstillede tilberedning.

Låsning af betjening

Denne funktion gør det muligt at låse knapperne på betjeningspanelet. Denne funktion kan aktiveres både ved tændt og slukket apparat.

For aktivering af låsning af betjeningsknapperne ved tændt apparat:

1. Tryk på knappen  i mindst 1 sekund.
2. Ved tænding af kontrollampen for låsning af betjeningsknapper, er betjeningsknapperne låst (undtaget knapperne  og .

For at deaktivere låsningen af betjeningsknapperne skal man trykke på knappen  i mindst 1 sekund og kontrollere at kontrollampen ovenfor er slukket.



En strømafbrydelse medfører ikke en deaktivering af låsningen af betjeningsknapper.

Fejlmeddelelser

I tilfælde af funktionsfejl eller en unormal adfærd, viser displayene for kogezoneerne den tilhørende fejlkode.

Fejl med tilknytning til overophedning af apparatet eller en del af dette kan kun løses ved at lade apparatet afkøle og omfatter koder med teksterne „C“, „c“ og „Fc“.



Indikatorerne for restvarme anses ikke som fejlkoder.

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

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.



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.

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

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.

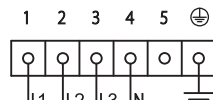
mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

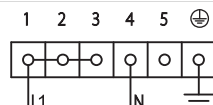
fempolet kabel



220-240 V 1N~

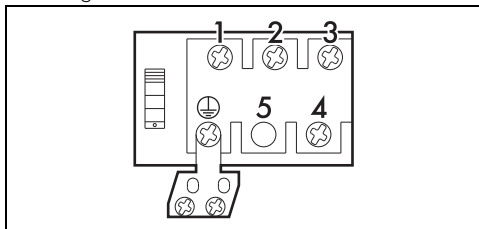
3 x 4 mm²

trepolet kabel



Diagrammet nedenfor viser strømforsyningsklemkassen set nedefra, uden

tilslutning af kabler.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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



Anvend det medfølgende koblingskabel til alle tilslutninger, hvis det forefindes

Fast tilslutning

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

For markedet i Australien/New Zealand:

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

Indstilling af effektværdien på apparatet



- 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.
 - 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 i 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.
 - 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.

Udskæring i køkkenbordet

Sikkerhedsforskrifter til positionering og installation



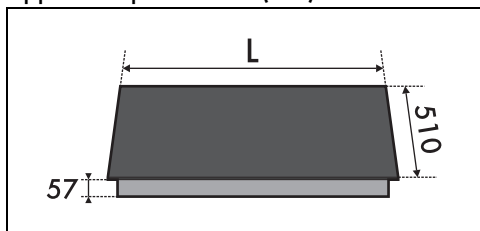
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Installationen kan udføres på forskellige

materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastklaminat, såfremt det er varmeresistent ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

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

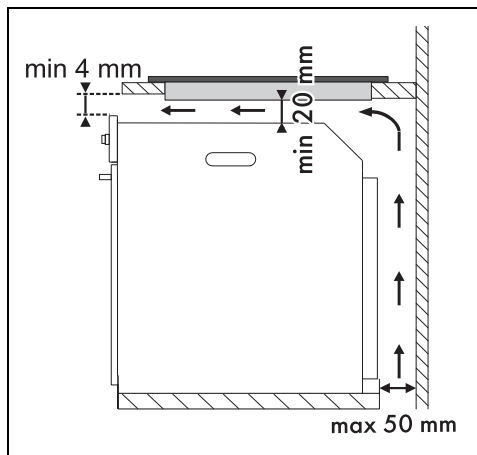


Indbygget

På køkkenelement med indbygget ovn

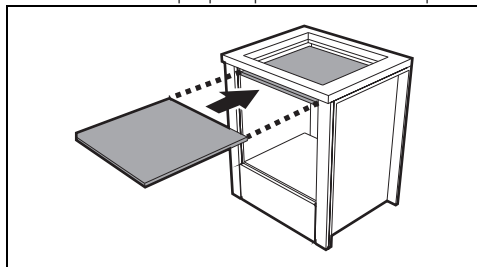
Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementerne eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskifning. Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og den del af produktet, som er monteret

nedenunder.

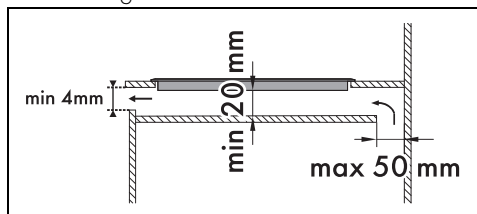


På et almindeligt køkkenelement eller på et køkkenelement med skuffer

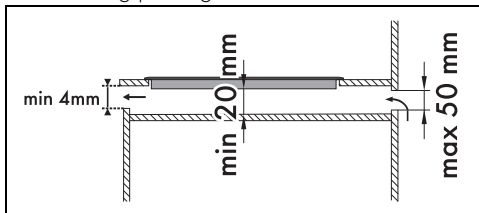
Såfremt der findes andre elementer (sidevægge, skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, tilrådes det at installere en dobbelt træbund mindst 20 mm under kogepladens bund, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund må kun kunne afmonteres ved hjælp af passende værktøj.





Med åbning i bunden:



Med åbning på bagsiden:

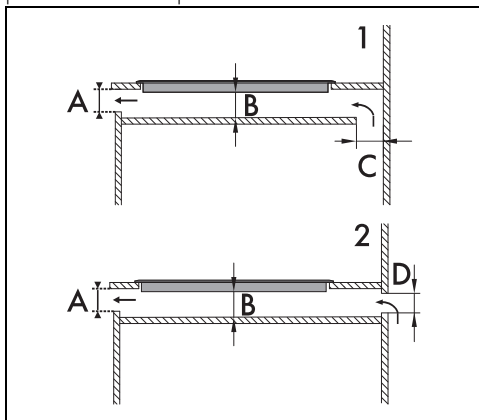


 Såfremt dobbeltbunden i træ ikke monteres, udsættes brugeren for mulig utilsigtet kontakt med skarpe eller varme dele.

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

På en neutral åbning

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



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

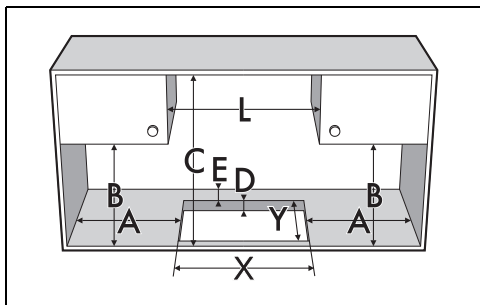
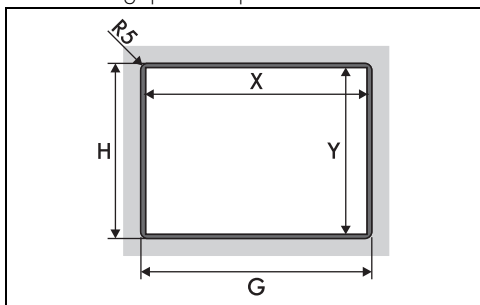
- A min. 5 mm
 B min. 20 mm
 C min. 30 mm - max. 50 mm
 D min. 30 mm - max. 50 mm



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

Indbygning på linje med køkkenbord (mm)

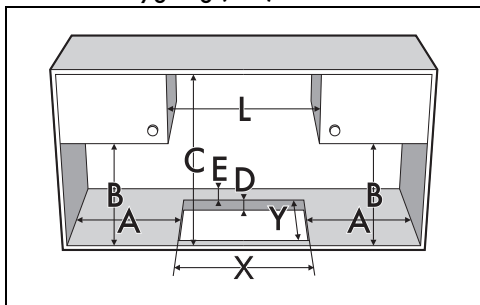
Ved denne type indbygning skal man tilføje en fræsning i indbygningshullet, hvis man ønsker at installere kogepladen i plan med køkkenbordet.



A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50

L	X	Y	G	H
600-700	596	510	604	514

Normal indbygning (mm)

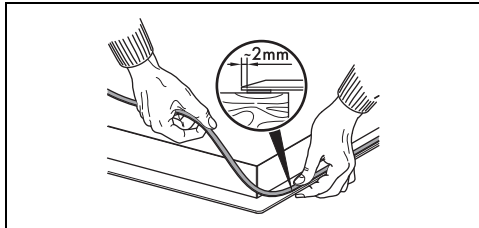


A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50

L	X	Y
600-700	560	482

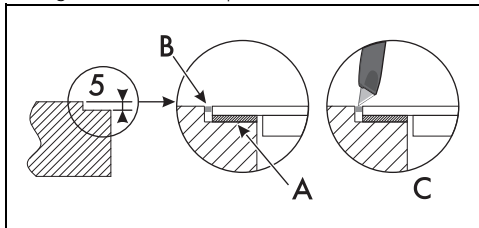
Kogepladens tætningsliste

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.

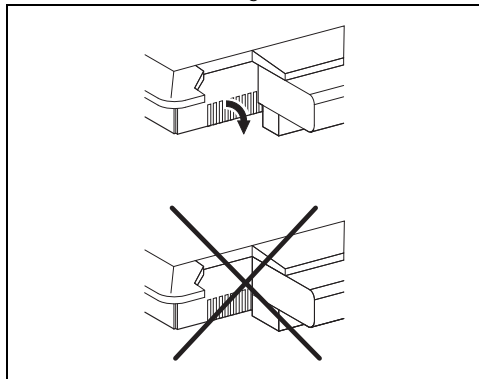
Ved indbygning i plan med køkkenbordet skal man, efter påsætning af den klæbende tætningsliste på glasoverfladen (A) og efter placering og fastgørelse af pladen, fylde kanterne med isolerende silikone (B) og fjerne overskydende materiale. Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen, skal man skære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



Ventilation

Nedenfor vises to installationer som er egnede til en korrekt ventilation, og en fejlbehæftet

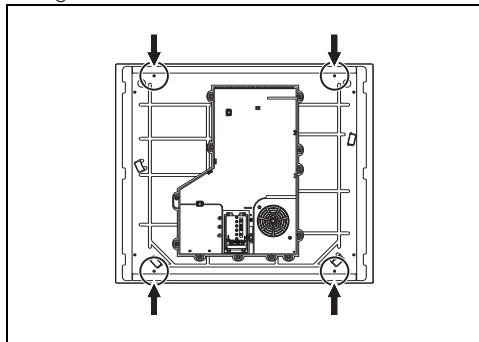
installation, som bør undgås.



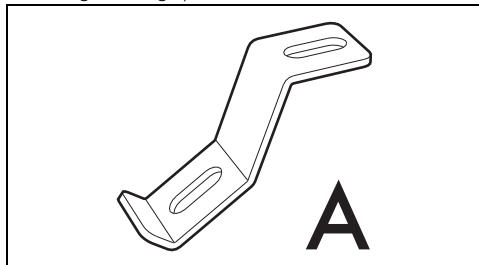
Fastgørelse til indbygningsmøblet

Fastgørelsen til møblet skal udføres med skruer foran og bagpå:

1. Løsn skruberne i hullerne, der er fremhævet i figuren nedenfor.



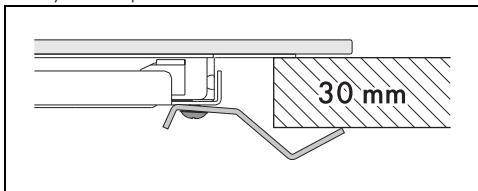
2. Skru låsebeslagene (A) i de viste huller med de tidligere afmonterede skruer for at fastgøre kogepladen korrekt til strukturen.



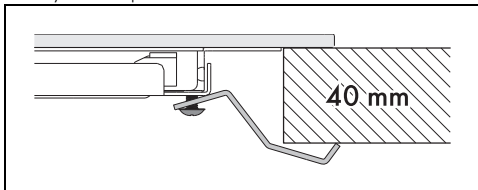
! En alt for stam fastgørelse kan sætte glasset under spænding, og medføre at den går i stykker.

Fastgøringsbeslagene skal installeres forskelligt, afhængigt af køkkenbordets tykkelse.

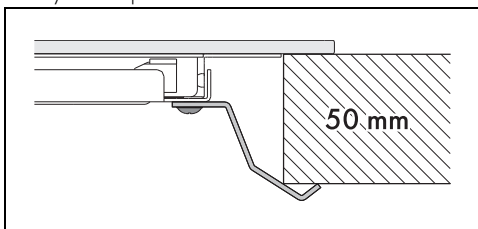
- Tykkelse på køkkenbordet 30 mm:



- 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.

Afprøvning

Efter endt installation skal man gennemføre en kort afprøvning. Hvis apparatet ikke virker efter man har udført instruktionerne korrekt, skal man rette henvendelse serviceafdelingen.

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 installationsskemaerne.
- 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.