

BEMÆRKNINGER	234	Særlige funktioner	245
Generelle sikkerhedsanvisninger	234	Yderligere funktioner	246
Installation	237	Brugermenu	248
Apparatets formål	238	Fejlmeddelelser	250
Denne brugermanual	238	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	
Producentens ansvar	239	250	
Identifikationsskilt	239	Rengøring af den glaseramiske kogeplade	250
Bortskaffelse	239	Hvad bør man gøre hvis...	251
For energibesparelse	239	INSTALLATION	251
Sådan læser du brugermanualen	239	Elektrisk tilslutning	251
BESKRIVELSE	240	Udskæring i køkkenbordet	252
Generel beskrivelse	240	Indbygget	253
Betjeningspanel	241	Ventilation	254
ANVENDELSE	242	Fastgørelse til indbygningsmøblet	254
Indledende indgreb	242	Placering af hul til klemmer	254
Basisfunktioner	242	Procedure for effektbegrænsning	254
Brug af kogepladen	243	Afprøvning	254
		Til installatøren	254

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 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.
 - 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 spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen.
 - Læg ikke materialer eller substanser, der kan smelte eller antænde (papir, plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
 - Sæt gryderne direkte på den glaskeramiske kogeplade.
 - Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte 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.

Installation

- DETTE APPARAT **MÅ IKKE INSTALLERES** PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.
- 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.

DA

- 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.
- 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.
- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

Apparatets formål

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

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

Denne brugermanual

- Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel

stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.

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

Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den 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 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.

Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

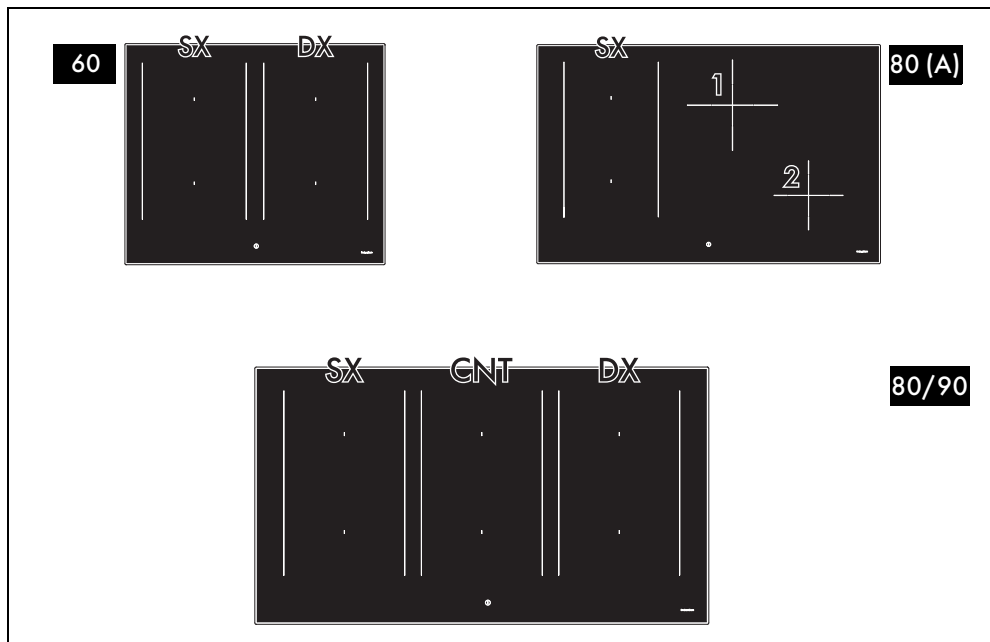


Advarsel/Forsigtig



BESKRIVELSE

Generel beskrivelse



- SX: Venstre kogezone
- CNT: Centrale kogezone
- DX: Højre kogezone
- 1: Bagerste centrale kogezone
- 2: Forreste højre kogezone

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

Zone	Dimensioner H x L (mm)	Maks. anvendt effekt niv. 9 (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*	Anvendt effekt i double booster-funktion (W)*
Enkeltzoner	190 x 210	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-
Zone 1	200 x 200	2300	3000	-
Zone 2	160 x 160	1400	1850	2100

Model på 80 cm:

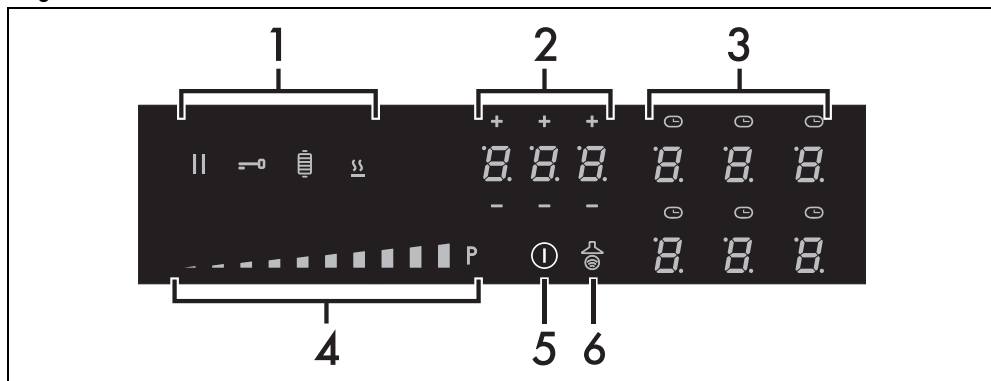
Zone	Dimensioner H x L (mm)	Maks. anvendt effekt niv. 9 (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*	Anvendt effekt i double booster-funktion (W)*
Enkeltzoner	180 x 200	2100	2500	3000
Multizone	360 x 200	3000	3700	-

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

indstillede værdier.

Betjeningspanel

Kogezoneområde



1. Funktionstaster
2. Timerdisplay
3. Display for kogezone
4. Skydebjælke
5. ON/OFF-knap
6. Auto-Vent 2.0 funktionsknap

Fordele ved tilberedning med induktion

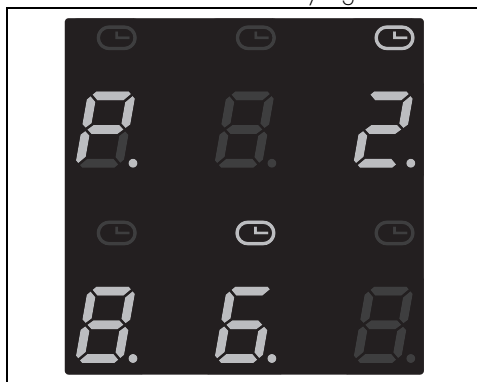


Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for hver kogezone. Hver generator under den glaskeramiske kogeplade danner et elektromagnetisk felt, som inducerer en varmemstrøm på grydens bund. Varmen udsendes ikke længere på induktionskogezone, men dannes direkte inde i gryden eller panden af induktionsstrømmene.

- 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.

DA

ANVENDELSE

Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Gryder som kan anvendes til tilberedning på induktionskogepladen

Gryder som anvendes til tilberedning med induktion skal være af metal, have de rette magnetiske egenskaber, og en bund af tilstrækkelige dimensioner.


Egnede gryder og pander:

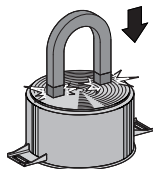
- Gryder og pander i emaljeret stål med tyk bund.
- Gryder og pander i støbejern med emaljeret bund.
- Gryder og pander i flerlaget rustfrit stål, rustfrit stål med jernlegering, og aluminium med særlig bund.

Uegnede gryder og pander:

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

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.



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	Minimumsdiameter (mm)	Anbefalet diameter (mm)
1 - 2 (Enkelte)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240
3 - 4 (Enkelte)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

Tag følgende i betragtning:



- Gryderne må ikke overskride linjerne på apparatets overflade.
- Lad ikke gryderne stå ved kanterne af den glaskeramiske overflade eller betjeningspanelet.
- En eventuel grillpande må maks. måle 36 x 24 cm for zone 1 - 2 og 36 x 20 cm for zone 3 - 4.
- Brug ikke grillpanden på zone 5 og 6.

Basisfunktioner

Første tilslutning til strømforsyningen

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

Tænding og slukning


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

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")

Brug af kogepladen


Automatisk tænding af kogezone




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

Efter tænding af apparatet:

1. Placer en gryde (egnet til tilberedning med induktionsvarme og ikke tom) på kogezone, som du ønsker at bruge.

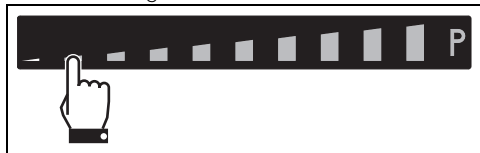
 - Displayet for kogezone, hvor gryden er placeret, tænder automatisk og viser .

Hvis automatisk genkendelse af gryder er deaktiveret, når apparatet tændes, viser alle display for kogezone symbolet , og punktet nederst til højre blinker; man skal vælge zonerne i de tilhørende display for at aktivere dem og derefter vælge det ønskede effektniveau.

Regulering af kogezone

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

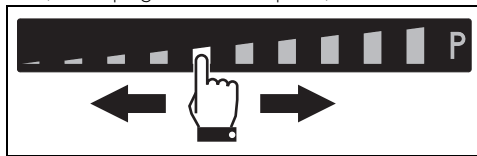
1. Placer en finger til venstre for skydebjælken for den kogezone, som skal anvendes.



Nu er effektivværdien angivet som svarende til



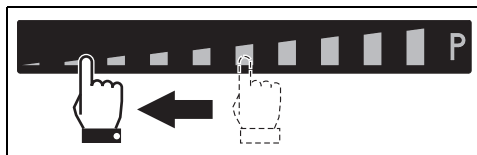
2. Før fingeren imod højre eller venstre for at vælge en effekt fra 1 til 9 eller aktiver funktionerne Booster eller Double Booster (se de pågældende kapitler).



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


Slukning af kogezone

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 .

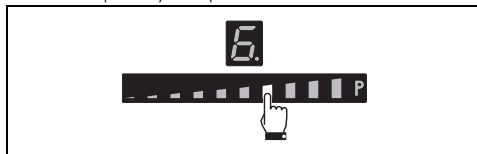
Hurtigt valg



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

Når apparatet 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



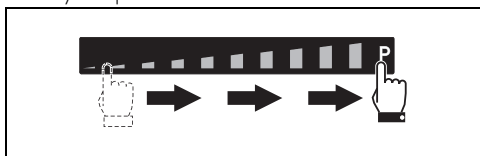
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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.



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

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



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

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

Booster-funktionen kan hurtigt aktiveres.




- Når pladen er tændt og kogezoneen er valgt, skal du sætte fingeren på symbolet "P" helt til højre på skydebjælken.

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 kogezoneer samtidig (forreste og bageste) til brug af gryder såsom fiskegryder eller beholdere med rektangulær form.

1. Placer samtidig en finger på knapperne for to kogezoneer placeret i lodret retning.
 - Symbolet  vises i det bagerste område for at angive, at funktionen er aktiv.
2. Brug skydebjælken til venstre til at indstille den ønskede tilberedningseffekt.

Der indstilles samme parametre for begge kogezoneer.



Det er kun muligt at aktivere Multizone-funktionen på kogezoneer, som er forbundet vertikalt (zoner markeret med teksten "SX", "CNT" og "DX" - se "Generel beskrivelse").



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

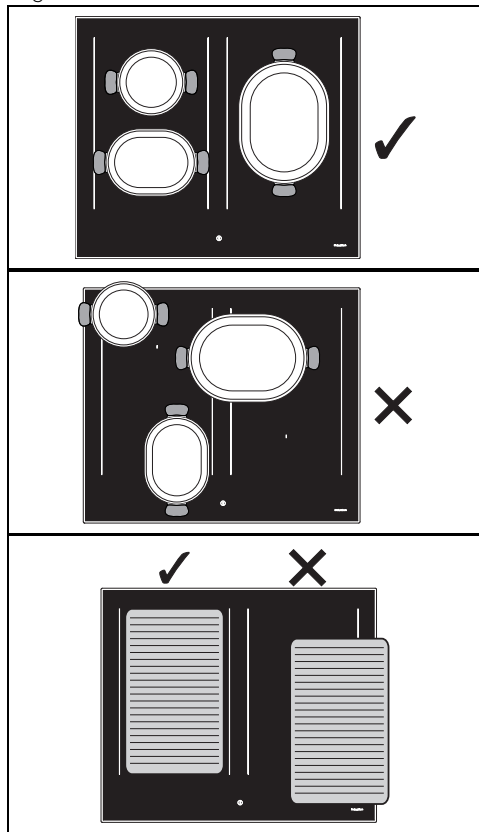


Når Multizone-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere Double Booster-funktionen på de berørte zoner.


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

Efter tænding af kogepladen:


kogezonen.




For at deaktivere Multizone-funktionen:

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

Restvarme

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


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 kogezoner.

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.


Låsning af betjening




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

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

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

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

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



Den er altid aktiv, når kogepladen tændes.

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 effektive niveauet.

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 U9).
- 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.

Yderligere funktioner

Børnesikring



Låsning af betjening forbliver aktiv i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.




Børnesikringen kan ikke genaktiveres efter deaktivering; for at genaktivere er det nødvendigt at slukke apparatet og derefter tænde det igen.

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

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

1. Tryk og hold et vilkårligt kogezone-display nede, en animation vil blive vist på skydebjælken.
2. Slip displayet igen og rul skydebjælken fra venstre mod højre.

Displayet for kogezone og timeren viser symbolet .

Sådan deaktiveres betjeningslåsen med tændt apparat:

1. Tryk og hold et vilkårligt kogezone-display nede, en animation vil blive vist på skydebjælken.

2. Slip displayet igen og rul skydebjælken fra højre mod venstre.


Funktionen hurtig forvarmning



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 kogezoneen viser symbolet .
- Når opvarmningstiden er gået, vender kogezoneen 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.

Tablet over tider for hurtig opvarmning



Effektiveau	Automatisk opvarmnings-tid (minutter/sekunder)
1	48 sek.
2	2 m 24 sek.
3	3 m 50 sek.
4	5 m 12 sek.
5	6 m 48 sek.
6	2 m
7	2 m 48 sek.
8	3 m 36 sek.

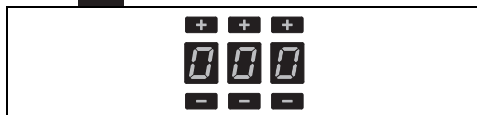
Minuttæller

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 lydssignaler; 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 kogezoneerne, men gør blot brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.

Ændring og deaktivering af minuttælleren

Sådan ændres eller deaktiveres minuttælleren under nedtælling:

1. Tryk på 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

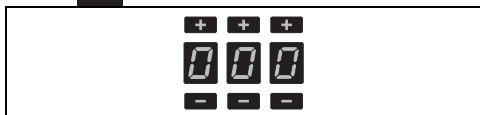
For at aktivere funktionen Tidsindstillet tilberedning, efter aktivering af mindst en kogezone:

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



- Over displayet for kogezoneen 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. Lydalarmerne 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.
 - Knapen  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.

Brugermenu

Brugermenuen gør det muligt at ændre nogle af apparatets funktionspecifikationer. Der er 9 indstillinger, og hver indstilling vises på timerdisplayet med bogstavet „U„ sammen med et progressivt tal.

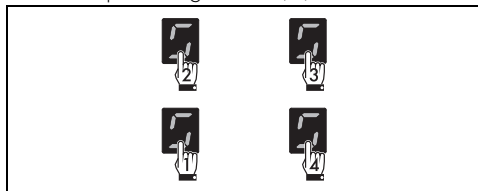
Indstilling	Beskrivelse
U0	Samlet maksimal effekt (kW) - Må kun ændres af installatøren
U1	Indstilling deaktiveret
U2	Knappernes lydstyrke
U3	Timer-lydsignalets lydstyrke
U4	Displayets lysstyrke
U5	Timer-animation
U6	Automatisk genkendelse af gryder
U7	Varighed for timers lydsignal
U8	Konfiguration af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

Åbning af brugermenuen

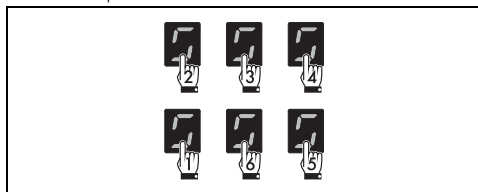
1. Tænd kogepladen på knappen  når pladen er slukket.
2. Tryk igen på  for at slukke den; ikonet  begynder at blinke.
3. Tryk og hold .
4. Ved at holde  nede vises symbolerne på displayet for kogezone, som skal trykkes i rækkefølge for at opnå adgang til menuvalgene.

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

Modeller på 60 og 80 cm (A):



Modeller på 80 - 90 cm:



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

5. Slip igen knappen

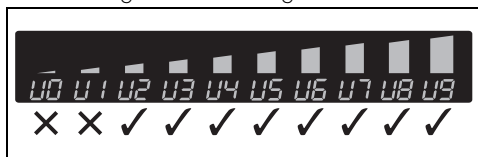
Brugermenyen er aktiv, og kogezonens display viser øverst symbolet skiftevis med nummeret



Denne mulighed er udelukkende forbeholdt installatøren (se "Procedure for effektbegrænsning (kun for installatøren)").

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

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



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

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

Indstilling U8 giver mulighed for at aktivere automatisk tilstand for Auto-Vent 2.0 funktionen med 8 justeringsgrader. Følgende tabel viser de

mulige indstillinger:

Værdi	Emhæt- tens lys	Emhættens ventilatorhastig- hed		
		Tilbered- ninger ved svag varme	Tilbered- ninger ved medi- um varme	Tilbered- ninger ved kraf- tig varme
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	hastighed 1	hastighed 2
3 - 5 - 7	On	hastighed 1	Hastig- hed 2	Hastig- hed 3

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

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



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

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

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

Forlad brugermenuen

Man kan forlade brugermenuen på to måder:

- 1 Tryk på knappen . Alle ændringer afvises, og kogepladen slukkes.
- Eller
- 2 Tryk på knappen i mindst to sekunder. Ændringer gemmes og kogepladen slukkes.

Fejlmeddelelser

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

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

Fejlkode 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 den glaseramiske 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 glaseramik. Overhold altid producentens anvisninger. Silikonen i disse produkter skaber en beskyttende film, der er vand- og smudsafvisende. Alle mærker forbliver på filmen og kan derfor nemt fjernes. Tør herefter overfladen med en ren klud. Sørg for, at der ikke findes rester fra rengøringsmiddel på kogepladens overflader, da de kan reagere

kraftigt, når de opvarmes, og ændre strukturen.

Pletter fra mad eller rester

Eventuelle mærker efterladt af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud med eddike. Såfremt der efter tilberedningen er fastbrændte rester, skal de fjernes, der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud. Sandkornene, der kan være faldet ned på kogepladen under rengøring, fra f.eks. salat eller kartofler, risikerer at ridse den, når gryderne flyttes. Fjern derfor omgående al sand og jord fra kogepladens overflade. Kromatiske ændringer har ingen indflydelse på glassets funktion og holdbarhed. Det drejer sig faktisk ikke om ændringer af kogepladens materiale, men blot om rester, der ikke er fjernet, og som derfor er forkullede. Der kan opstå blanke overflader som skyldes, at grydernes bund er trukket hen over kogepladen, især hvis de er af aluminium, samt brug af uegnede rengøringsmidler. Det er vanskeligt at fjerne disse ved hjælp af almindelige rengøringsmidler. Det kan være nødvendigt at gentage rengøringen flere gange. Brug af aggressive rengøringsmidler, eller grydernes glidning hen over overfladen, kan med tiden slibe dekorationerne af kogepladen, og kan medføre, at der dannes mærker.



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



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

Hvad bør man gøre hvis...

Kogepladen ikke fungerer:

- Kontroller at kogepladen er tilsluttet og at hovedafbryderen er tilkoblet.
- Kontroller at der ikke er strømafbrydelser.
- Kontroller at sikringen ikke er sprunget. I så fald skal sikringen skiftes.
- Kontroller at hjemmets HFI-relæ ikke er slået fra. I så fald skal afbryderen genaktiveres.

Tilberedningsresultaterne er ikke tilfredsstillende:

- Kontroller at tilberedningstemperaturen ikke er for høj eller for lav.
- Sørg for, at kogepladen er korrekt ventileret, og at luftindtagene er helt frie.
- Brug certificerede og testede gryder til induktionskogeplader.

Kogepladen ryger:

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

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

- Kontakt det tekniske servicecenter eller en elektriker.

Kogepladen er i stykker eller har revner:

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

INSTALLATION

Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Generelle informationer

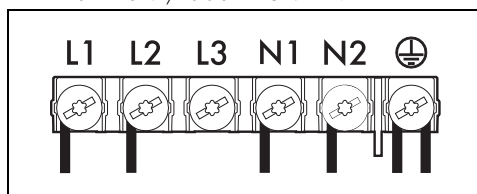
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet. Skiltet må aldrig fjernes. Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er

mindst 20 mm længere end de andre.

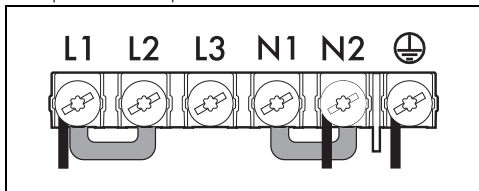
Apparatet kan tilsluttes på følgende måder:

Modeller på 60 cm og 80 cm:

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



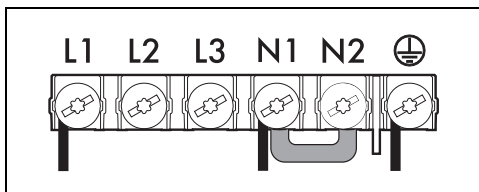
Sekspolet kabel på 6 x 1,5 mm².




Trepolet kabel på 3 x 6 mm².

Modeller på 38 cm:

- 220-240 V 1N~



Trepolet kabel på 3 x 1,5 mm².

 Anvend det medfølgende koblingskabel til alle tilslutninger.

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.

Udskæring i køkkenbordet

Sikkerhedsforskrifter til positionering og installation

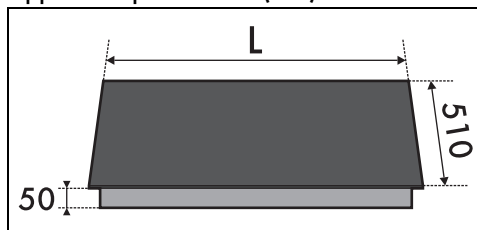
 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

eller tømrerarbejde, og derfor skal udføres af en faguddannet håndværker.

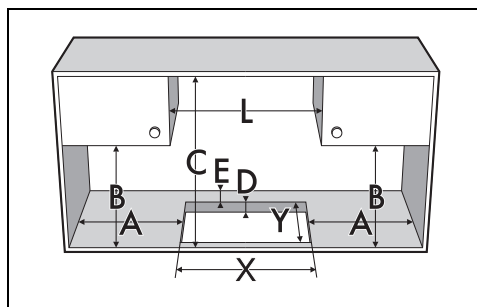
- Minimumsafstanden, der skal overholdes mellem emhætter og kogepladen skal svare til den minimumsafstand, der er angivet i monteringsvejledningen for emhætten.
- Også minimumsafstandene til bagvæggen for udskæringerne til kogepladen, som er angivet i monteringsvejledningen, skal overholdes.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

Apparatets pladsbehov (mm)



	L
Modeller 38 cm	380
Modeller 60 cm	600
Modeller 80 cm	800

Normal indbygning og på linje med køkkenbord (mm)



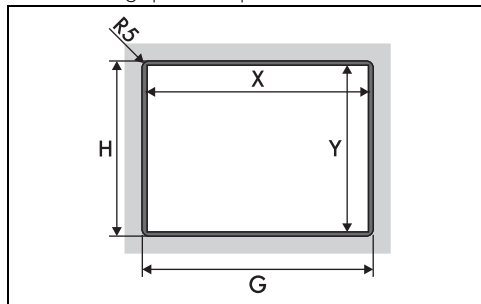
A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	478÷490	604	514
800	730	480	804	514

Indbygning på linje med køkkenbord

Ved denne type indbygning skal man tilføje en

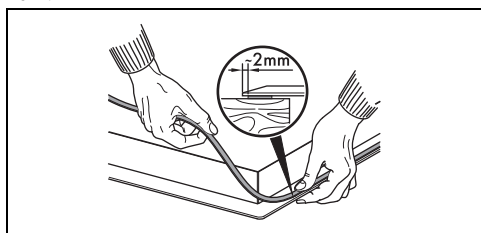
fræsning i indbygningshullet, hvis man ønsker at installere kogepladen i plan med køkkenbordet.



* Se målene i tabellen ovenfor.

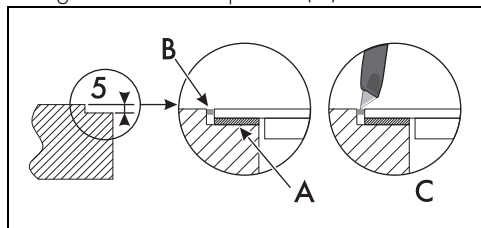
Kogepladens tætningsliste

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.

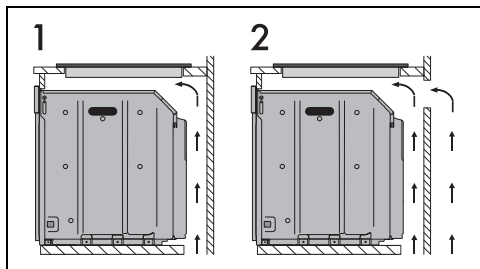
Ved indbygning i plan med køkkenbordet skal man, efter påsætning af den klæbende tætningsliste på glasoverfladen (A) og efter placering og fastgøring af pladen, fylde kanterne med isolerende silikone (B) og fjerne overskydende materiale. Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen, skal man skære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



Indbygget

På køkkenelement med indbygget ovn

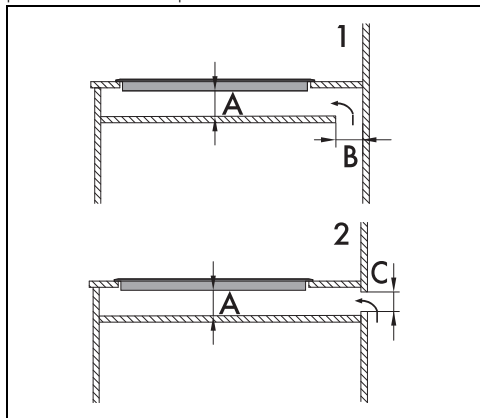
Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementerne eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskiftning. Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og den del af produktet, som er monteret nedenunder.



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

På en neutral åbning

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



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

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

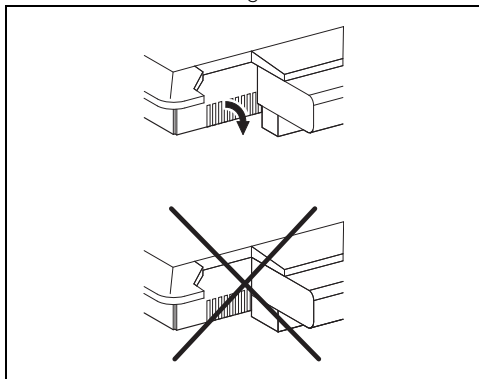
C max. 50 mm



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

Ventilation

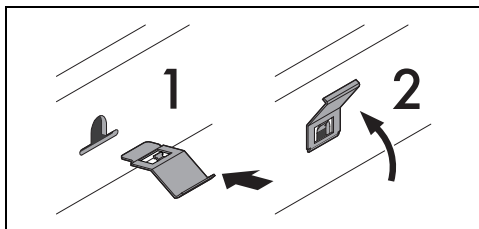
Nedenfor vises to installationer som er egnede til en korrekt ventilation, og en fejlbehæftet installation, som bør undgås.



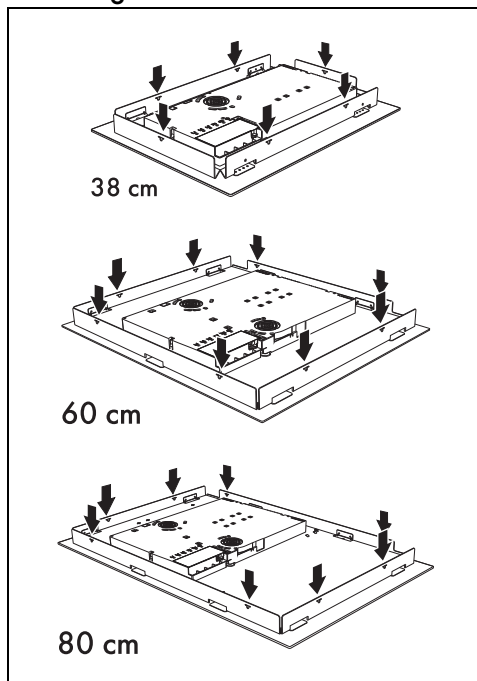
Fastgørelse til indbygningsskabet

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



Procedure for effektbegrænsning



Afhængigt af modellen indstilles apparatet fra fabrikken til maks. effekt.

Tabel over anvendt effekt

Modeller	Effekt (kW)
38 cm	3,7
60 cm og 80 cm	7,4



Apparatets maksimale effekt kan justeres med brugermenuen.

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

installationskemaerne.

- 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.