

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>168</b>	Indledende indgreb	175
Generelle sikkerhedsanvisninger	168	Sikkerhedsfunktion	176
Installation	171	Brug af kogepladen	177
Apparatets formål	172	Fejlmeddelelser	177
Denne brugermanual	173	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Producentens ansvar	173	<b>178</b>	
Identifikationskilt	173	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	178
Bortskaffelse	173	Hvad bør man gøre hvis...	179
For energibesparelse	173	<b>INSTALLATION</b>	<b>179</b>
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	174	Elektrisk tilslutning	179
Sådan læser du brugermanualen	174	Udskæring i køkkenbordet	180
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>174</b>	Indbygget	181
Generel beskrivelse	174	Fastgørelse til indbygningsmøblet	182
<b>ANVENDELSE</b>	<b>175</b>	Fastgørelse til indbygningsmøblet	182
Basisfunktioner	175	Afprøvning	182
		Til installatøren	182

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand. For yderligere informationer om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## BEMÆRKNINGER

### Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.
- Beskyt hænderne med grillhandsker under brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet

eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, der er forbundet hermed.

- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at

- opvarme gryder uden indhold.  
Fare for overophedning.
- 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 fjernbetjeningssystemer.
- 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.

### **Apparatets formål**

Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i

hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt. Desuden må det ikke anvendes:

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

## Denne brugermanual

- Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.
- Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.
- Forklaringerne i denne manual omfatter billeder, der beskriver det, der normalt vises på displayet. Vi minder dog om, at apparatet kan være udstyret med en opdateret version af systemet, hvilket betyder at det, som vises på displayet, kan afvige fra det, som angives i manualen.

## Producentens ansvar

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

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af uoriginale reservedele.

## Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen.

Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

## Bortskaffelse



Dette apparat, som er i overensstemmelse med det europæiske WEEE-direktiv (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald i slutningen af dets livscyklus.

Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan

mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.



### Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- 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](http://www.smeg.com) på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



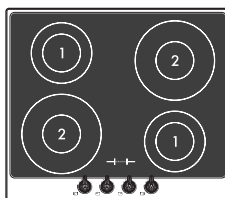
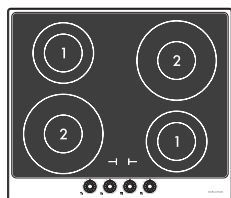
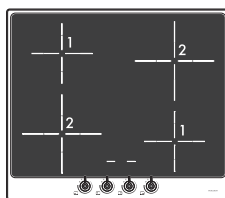
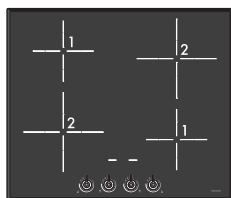
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse



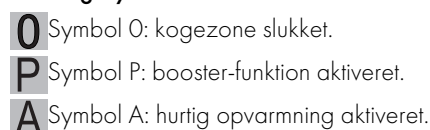
Zone	Diameter/Dimensioner H x L (mm)	Min Ø gryde (mm)	Anvendt effekt på niv.9 (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*
1 - 3	160 x 160	110	1300	1400
2 - 4	210 x 210	120	2300	3000

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

### Kogezoner



### Oversigt symboler:



## Fordele ved tilberedning med induktion



Apparatet er udstyret med en induktionsgenerator for hver kogezone. Hver generator under den glaseramiske 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 effektiveauer overstiger den maksimalt tilladte grænse, sørger den elektroniske styreenhed for at styre den forsynede effekt på pladerne. Modulen forsøger at opretholde de maksimale effektiveauer, der kan forsynes. På displayet vises de indstillede niveauer fra det automatiske styringsmodul. Hvis en effekt begynder at blinke, betyder det, at den begrænses automatisk til en ny værdi, som er valgt af effektstyringsmodulen.



Højeste prioritet gives til den senest indstillede zone.



Effektstyringsmodulen indvirker ikke på apparatets samlede elektriske forbrug.

# ANVENDELSE

## 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.

### 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:

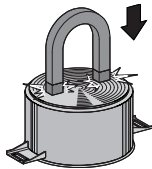
- Gryder og pander i kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.

### 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

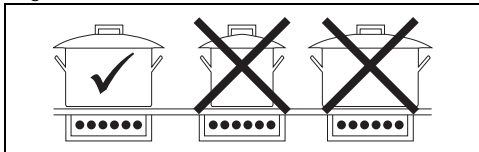


symbolet  betyder det, at gryden er uegnet.



## Energibesparende råd

Diameteren på grydens bundskal svare til kogezoneens 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 kogezoneen.
- 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.


## 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
P	Bringe store mængder vand i kog (maksimal effekt, se "Booster-funktion")

## Restvarme

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

## Sikkerhedsfunktion




Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

## Begrænsning af tilberedningstiden

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

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

Opvarmning af beholderen deaktiveres og symbolet  vises på displayet, når man aktiverer anordningen til begrænsning af driftstiden.

Effektniveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

# Brug af kogepladen

## Booster-funktion

Når pladen er tændt og en kogezone er valgt for at aktivere funktionen:

1. Vælg tasten **P**.
2. Booster-funktionen aktiveres og displayet for kogezoneen viser symbolet **P**.

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



- Booster-funktionen forbliver aktiv på maksimal effekt i 10 minutter, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til 9.
- Hvis den indvendige temperatur er for høj, deaktiveres Booster-funktionen midlertidigt.

## Hurtigopvarmer



Hver kogezone er forsynet med en hurtigopvarmer, som giver mulighed for at forsyne den maksimale effekt i en tidsperiode, som svarer til den valgte effekt.

Denne funktion gør det muligt at opnå den valgte effekt på mindst mulig tid.

1. Drej knappen mod urets retning til position A og slip den. På displayet vises symbolet **A**.
2. Vælg inden for 3 sekunder den ønskede opvarmningseffekt (1...8). Den valgte effekt og symbolet **A** blinker skiftevis på displayet.

Det er til enhver tid muligt at øge effektniveauet. Perioden for „maksimal effekt“ modificeres automatisk. Når accelerationstiden er afsluttet, forbliver effektniveauet, som det er indstillet til tidligere.



Hvis effekten reduceres, deaktiveres hurtigopvarmeren automatisk, når man drejer knappen mod uret.

## Låsning af betjening



Låsningen af betjeningsknapper er en mekanisme, der gør det muligt at beskytte apparatet mod utilsigtet eller ukorrekt brug.

For at aktivere låsning af betjening skal du

udføre følgende handlinger:

1. Med alle kogezoneerne slukket, drejes begge betjeningsknapper til kogezoneerne til højre mod uret (position A).
2. Fortsæt med at dreje på knapperne indtil displayet viser symbolerne **L**.
3. Slip knapperne.

For at fjerne låsningen af betjeningsknapper gentages de samme indgreb som i det foregående.



Enhver knap som er drejet til position „A“ i mere end 30 sekunder, medfører en visning af en fejlmeddelelse på displayet **L**.

## Fejlmeddelelser

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

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

## Indstilling af effektværdien på apparatet



- Indstillingen af effektniveauet skal være udført inden for 2 minutter fra tilslutningen til det elektriske net.
- Apparatet forlader fabrikken indstillet på den maksimale effekt på 7,4 kW, men kan justeres til at fungere på en effekt på 4,5, 3,8, 3,0, 2,6 og 1,9 kW.

1. Kobl apparatet fra det elektriske net og vent 10 sekunder før du genopretter forsyningen.
2. Drej samtidig betjeningsknappen til forreste venstre kogezone og betjeningsknappen til forreste højre kogezone mod urets retning (position „A“) og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises meddelelserne „7.“ og „4“.

3. Slip knapperne.
4. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne „4“ og „5“.

5. Slip knapperne.
6. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne „3“ og „8“.

7. Slip knapperne.

8. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne „3“ og „0“.

9. Slip knapperne.

10. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

11. Slip knapperne.

12. Drej igen begge knapper mod urets retning og hold positionen.

På displayet for den bagerste venstre og den

bagerste højre zone vises effekten, som angives med værdierne „1“ og „9“.

13. Slip knapperne.

For at genindstille produktet til den oprindelige effekt (eller til en anden effekt) skal man gentage konfigurationen.



- Afvent at displayet slukker efter at have sluppet begge knapper på den ønskede effekt.
- Når displayet er slukket er det er muligt at ændre effekten igen efter cirka 4 minutter (uden at skulle koble apparatet fra det elektriske net).
- Den senest indstillede effekt forbliver aktiv, også i tilfælde af strømafbrydelse.

## 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

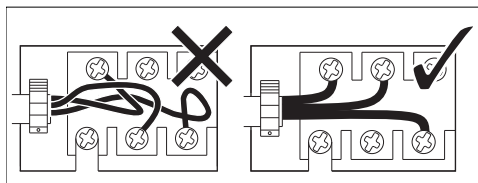
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

### Tilslutning til klemkassen

Anbring kablerne så de ligger ordentligt for at undgå overlappning eller kontakt med eventuelle koblingskabler. Kablerne skal have den korrekte længde for at undgå ophobning/vridning inde i klemkassen.

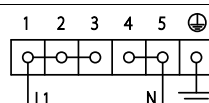


Apparatet kan fungere på følgende måder:

#### 220-240 V 1N~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

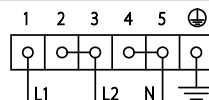
trepolet kabel



#### 380-415 V 2N~

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

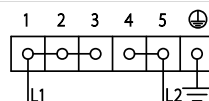
firepolet kabel



#### 220-240 V 2~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

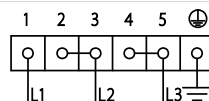
trepolet kabel



#### 220-240 V 3~

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

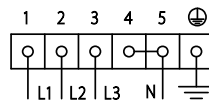
firepolet kabel



#### 380-415 V 3N~

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

fempolet kabel



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

### Fast tilslutning

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

### For markedet i Australien/New Zealand:

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

### Udskæring i køkkenbordet

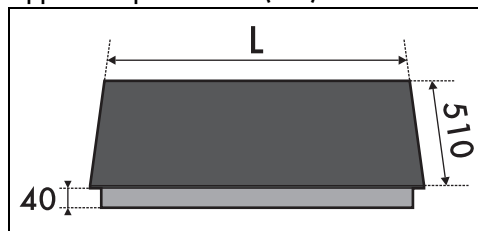
#### Sikkerhedsforskrifter til positionering og installation



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

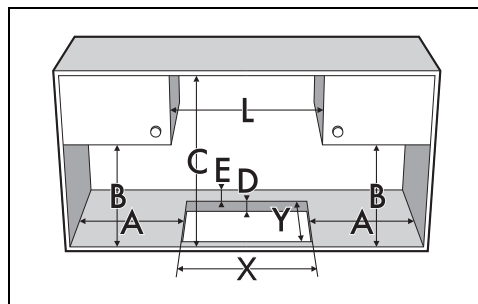
- Installationen kan udføres på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastklaminat, såfremt det er varmeresistent ( $> 90^{\circ}\text{C}$ ).
- Finér, pålimede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende elementer skal være varmeresistente ( $> 90^{\circ}\text{C}$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



MODELLER (cm)	L
60	600

### Normal indbygning og med skrå fuge (mm)

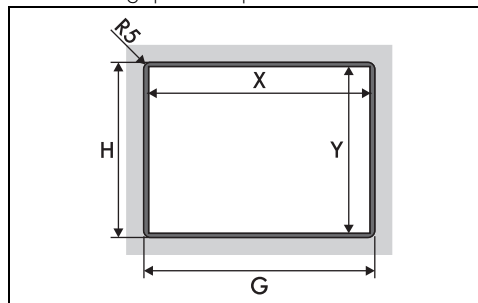


A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y	G	H
600	550÷560	478÷479	604	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.

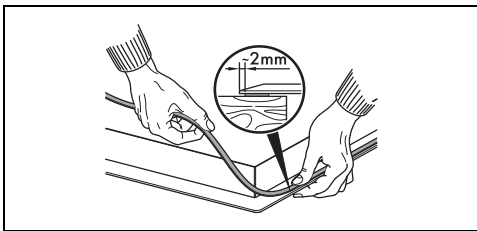


\* Se målene i tabellen ovenfor.

### Kogepladens tætningsliste

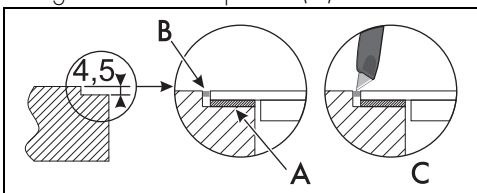
For at undgå indtrængning af væske mellem kogepladens ramme og køkkenbordet, skal man før monteringen påsætte den medfølgende klæbende tætningsliste langs hele kogepladens

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).

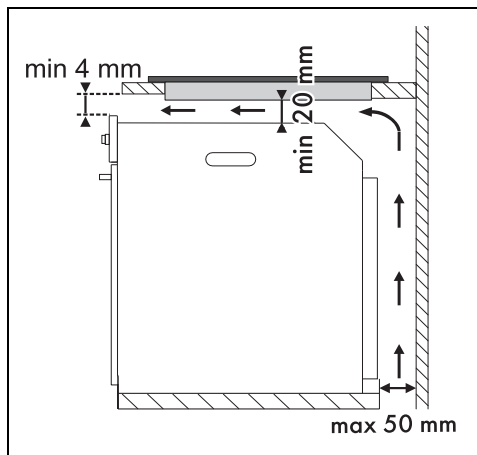


## Indbygget

### På køkkenelement med indbygget ovn

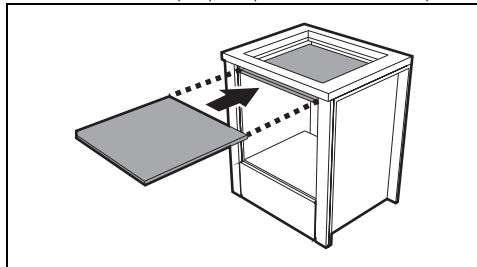
Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementerne eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskifning. Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og den del af produktet, som er monteret

nedenunder.

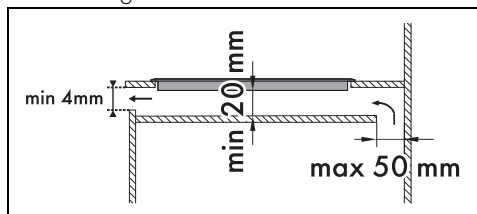


### På et almindeligt køkkenelement eller på et køkkenelement med skuffer

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.

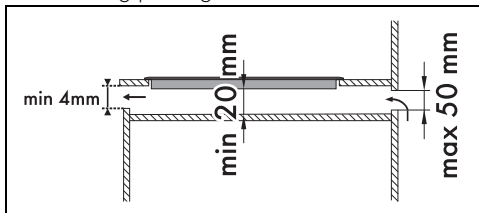


Med åbning i bunden:



DA

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.

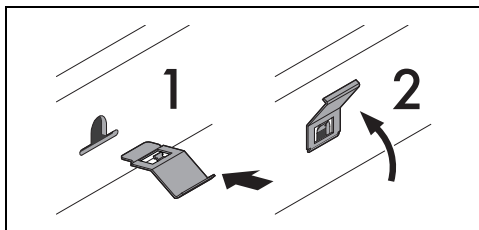
## Fastgørelse til indbygningsmøblet



Klemmerne skal ikke installeres på forsiden af apparatet.

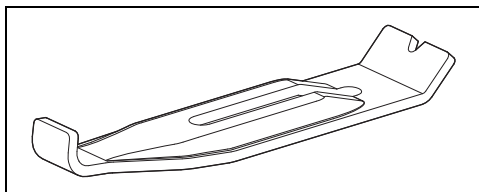
For at sikre fastgøringen, og for at centrere kogetoppen perfekt, skal man montere de medfølgende fastgøringsfjedre:

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.



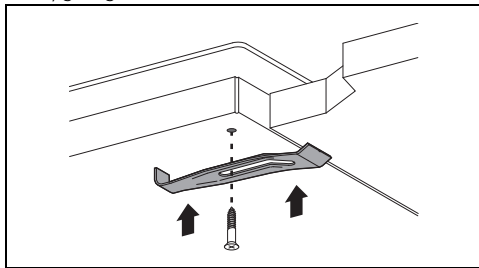
## Fastgørelse til indbygningsmøblet

For at sikre fastgørelse til indbygningsmøblet og optimal centrering skal de medfølgende låsebeslag skrues i ud for hullerne på den nederste skærm.



Skru fastgøringsbeslagene i de tilhørende huller for at fastgøre kogepladen korrekt til

indbygningsrammen.



## 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.

## 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 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.