

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>255</b>	Indledende indgreb	263
Generelle sikkerhedsanvisninger	255	Brug af kogepladen	265
Installation	258	Yderligere funktioner	268
Apparatets formål	259	Særlige funktioner	269
Denne brugermanual	260	Brugermenu	271
Producentens ansvar	260	Fejlmeddelelser	273
Identifikationsskilt	260	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Bortskaffelse	260	<b>273</b>	
For energibesparelse	260	Rengøring af den glaskeramiske kogeplade	273
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	261	Hvad bør man gøre hvis...	274
Sådan læser du brugermanualen	261	<b>INSTALLATION</b>	<b>274</b>
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>261</b>	Elektrisk tilslutning	274
Generel beskrivelse	261	Udskæring i køkkenbordet	275
Betjeningspanel	262	Indbygget	276
<b>ANVENDELSE</b>	<b>263</b>	Ventilation	277
Basisfunktioner	263	Fastgørelse til indbygningsmøblet	277
		Til installatøren	278

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

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

- Den glaskeramiske kogeplade er meget modstandsdygtig. Man bør dog undgå at hårde, solide genstande falder ned på overfladen, da de kan ødelægge den.
- På 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 forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



### Plastikemballage Fare for kvælning

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

## For energibesparelse

- Diameteren på grydens bund må ikke rage ud over de prægede linjer på den glaskeramiske overflade.
- Gryderne må ikke placeres uden for kogepladens ramme og hen over displayet.
- Når man køber en gryde, skal man være opmærksom på, om den anviste diameter henviser til bunden eller til grydens diameter foroven, da sidstnævnte næsten altid er større end bunden.
- Ved tilberedning af retter med lang tilberedningstid kan man spare tid og energi ved at anvende en trykkoger, der desuden gør det muligt at bevare vitaminerne i fødevarerne.
- Man skal sikre sig, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren, da overophedning

- grundet for lidt væske kan beskadige både trykkogeren og kogezone.
- Om muligt, lægges et låg, der passer i størrelsen, på gryden.
  - Vælg den gryde, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. En stor, men halvtom gryde har et stort energitab.



Hvis kogepladen og en evt. 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:



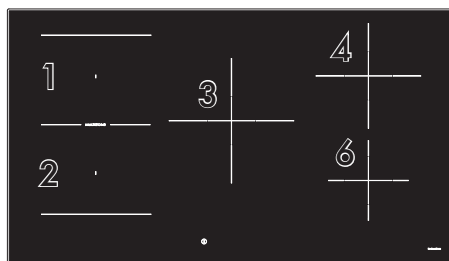
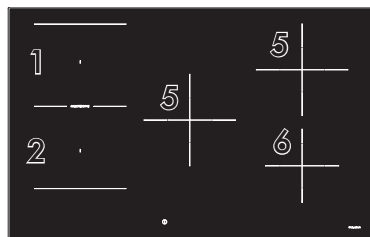
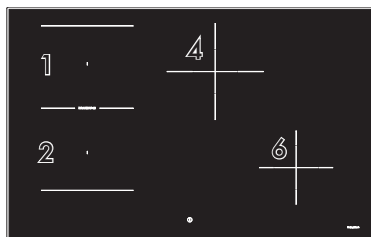
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse



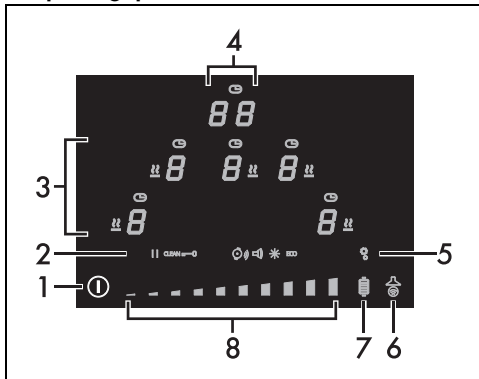
Zone	Dimensioner H x L (mm)	Anvendt effekt på niv.9 (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*	Anvendt effekt i double booster-funktion (W)*
1 - 2 (enkelte)	180 x 218	2100	2500	3000
1 + 2 (flere zoner)	360 x 218	3000	3700	-
3	250 x 250	2300	3000	-
4	210 x 210	2300	3000	-
5	200 x 200	2300	3000	-

DA

Zone	Dimensioner H x L (mm)	Anvendt effekt på niv.9 (W)*	Anvendt effekt i booster-funktion (W)*	Anvendt effekt i double booster-funktion (W)*
6	160 x 160	1400	2100	

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

## Betjeningspanel



1. ON/OFF-knap
2. Indstillingsikoner
3. Display for kogezoneer
4. Timerdisplay
5. Indstillingsmenuknap
6. Auto-Vent 2.0 funktionsknap
7. Grill-funktionsknap
8. Skydebjælke

## Liste over ikoner

- Warming-funktion.
- Timer.
- Pause-funktion.
- Clean-funktion.
- Tastelås-funktion.
- Funktion til automatisk genkendelse af gryder.
- Knappernes lydstyrke.
- Displayets lysstyrke.
- ECO-funktion.

## Liste over knapper

- On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.
- Indstillingsmenu: giver mulighed for at åbne apparatets indstillinger.
- Grill-funktion: Tænder for grillfunktionen.
- Auto-Vent 2.0 funktion: aktiverer kommunikationen mellem kogepladen og emhætten.

Skydebjælke: øger eller sænker en kogezones effekt, giver mulighed for at ændre indstillinger og vælge brugermenuindstillingerne.

## Display for kogezoneer



I dette område er knapperne til valg af kogezoneer, samt timerikoner over hver knap og ikonet for Warming-funktion, samlet.

## Timerdisplay



I dette område er knapperne til indstilling af den uafhængige timer og af timeren for

kogezoneerne placeret. Følgende tekst vises, når det er muligt at indstille en uafhængig timer.



## 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. Modulet forsøger at opretholde de maksimale effektiveauer, 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.


# 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.

### Første brug

Når apparatet er blevet tilsluttet strømforsyningen, blinker symbolet  på displayet, første gang du bruger maskinen. Det bruges til at åbne apparatets teknikermenu, og må kun bruges af personale fra det tekniske servicecenter.

Når apparatet tændes, viser timerdisplayet ikonet .

tasten  et oplyst og teksten .

## 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).

## Diametre på anvendelige gryder og pander

Blus	Ø minimum (cm)	Ø anbefalet (cm)
Zone 1 - 2 (enkelte)	9 - 11*	18
Zone 1 - 2 (Flere zoner)	19	22
Zone 3	13	25
Zone 4	9 - 11*	21
Zone 5	7 - 9*	20
Zone 6	11	16

\*Hvis man bruger en gryde eller pande med en diameter mindre end den angivet ovenfor, bliver den muligvis ikke genkendt af apparatet.

Tag følgende i betragtning:

- Overskrid ikke de prægede zoner på kogepladen.
- Dæk ikke betjeningspanelet til.
- Kom ikke tæt på glaspladens kanter.
- Hvis man ønsker at bruge en grillpande eller en aflang pande på zonerne 1 og 2 med Multifunktionstilstanden, anbefales det at vælge en gryde eller pande, der højst er 22 x 36 cm og mindst er 19 x 19 cm stor.

## 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 tilstrækkelig 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.

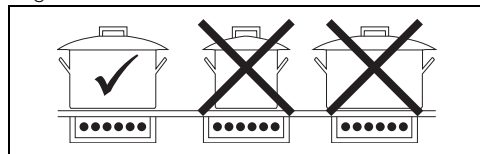
### Uegnede gryder og pander:

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

## Energibesparende råd

Diameteren på grydens bundskal svare til

kogezonens diameter.




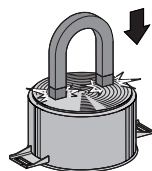
- Når man køber en gryde, skal man være opmærksom på, om den anviste diameter henviser til grydens bund eller øverste del, da sidstnævnte næsten altid er større end bunden.
- Grydernes/pandernes bunde skal være meget tykke og helt flade. Desuden skal de være rene og tørre, og kogepladen ligeså.
- Ved 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.


## 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.



## Indikation på genkendelse af gryder

Når en zone er blevet deaktiveret/valgt, og symbolet  forsvinder på displayet, angiver det, at gryden ikke er egnet.

Symbolet  vises også, hvis der ikke er nogen gryde, eller hvis gryden fjernes.




Anvend kun gryder og pander med en fuldstændig flad bund, og som er egnede til induktionskogeplader. Brug af gryder med ujævn bund kan skade opvarmningssystemets effektivitet så meget, at gryden ikke identificeres korrekt på pladen.



Undgå at placere gryderne oven på apparatets forreste betjeningsknapper.

## Oversigtstabel over effektniveauer

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/ 	Stegning (maksimal effekt, se funktionerne Booster og Double Booster)

## Begrænsning af tilberedningstiden

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

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

Opvarmning af beholderen deaktiveres, når man aktiverer anordningen til begrænsning af

driftstiden.


Effektniveau	Maksimal tilberedningstid i timer
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

## Brug af kogepladen

### Tænding og slukning

For at tænde kogepladen skal man holde knappen **ON/OFF**  nede i 1 sekund.

5 sekunder efter tændingen slukkes kogepladen automatisk, hvis ingen plade er aktiveret.


- Timerdisplayet viser teksten  i nogle sekunder, hvor det er muligt at indstille en uafhængig timer (se „Uafhængig timer“).
- Hvis der er indstillet en effektbegrænsning, vises den indstillede effekts tilhørende nummer i nogle sekunder, i stedet for




. I så fald er det stadig muligt at indstille en uafhængig timer ved at berøre timerdisplayet.

## Automatisk tænding af kogezone




Kogepladen er udstyret med et automatisk system til genkendelse af gryder vist med ikonet . Denne funktion er aktiveret som forudindstilling, men kan deaktiveres i brugermenue.

Efter tænding af kogepladen:

- Placer en gryde (egnet til tilberedning med induktionsvarme og ikke tom) på kogezone, som du ønsker at bruge.
- Knappen, der svarer til zonen, hvor gryden er placeret, tænder automatisk og viser . De andre zoner kan ikke tændes.

Hvis det automatiske system til genkendelse af


gryder ikke er aktiveret, vises symbolet  på displayet for alle kogezone, når apparatet tændes. Man skal vælge zonerne i de tilhørende display for at aktivere dem og vælge det ønskede effektniveau.

## Regulering af kogezone



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

Efter tænding af apparatet:

1. Placer en gryde (egnet til tilberedning med induktionsvarme og ikke tom) på kogezone, som du ønsker at bruge.
2. Displayet for kogezone, hvor gryden er placeret, tænder automatisk og viser .

## Regulering af kogezone

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

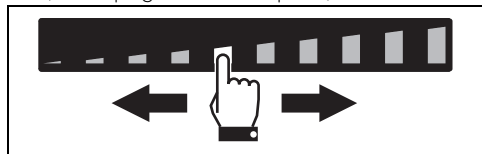
1. Placer en finger til venstre for skydebjælken for den kogezone, som skal anvendes.



Nu er effektværdien 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).



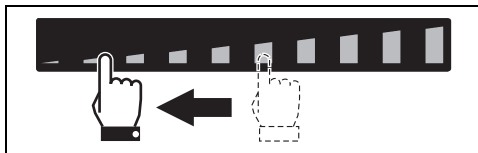
Displayet for zonen, som anvendes, angiver den indstillede effektværdi.



Det er også muligt at vælge effektniveauet med direkte tryk på skydebjælken mod det punkt, der svarer til det ønskede effektniveau.


## 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 .

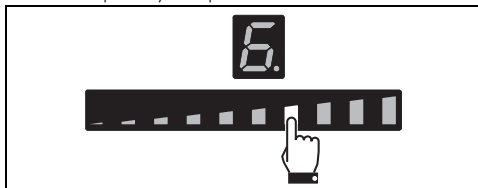
## Hurtigt valg



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.

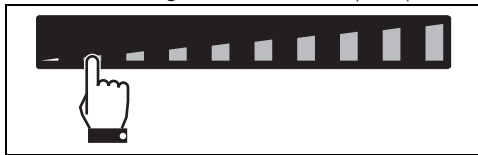


2. Før fingeren mod højre eller venstre for at vælge den ønskede tilberedningseffekt.

## Booster-funktion

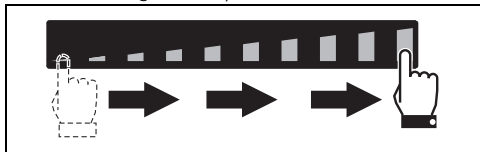
Når pladen er tændt og en kogezone er valgt:

1. Placer en finger til venstre for skydebjælken.



Displayet for kogezone, som anvendes, tænder: Effektværdien er angivet som svarende til „1“.

- Før fingeren helt til højre på skydebjælken for at vælge effektydelse 9.

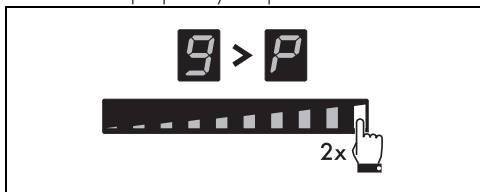


- Tryk på segmentet helt til højre på skydebjælken.

Displayet for kogezone, som anvendes, tænder angiver, at værdien svarer til „P“. Vælg et vilkårligt effektniveau for at deaktivere Booster-funktionen.

Booster-funktionen kan hurtigt aktiveres.

- Når pladen er tændt og en kogezone er valgt, tryk to gange på det sidste segment helt til højre på skydebjælken.



- Booster-funktionen forbliver aktiv på maksimal effekt i 5 minutter, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til 9.

### Double Booster-funktion



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Double Booster-funktionen giver mulighed for større effekt end Booster-funktionen.

Når Booster-funktionen er aktiveret for en kogezone, skal man igen trykke yderst til højre på skydebjælken; symbolerne og vises i rækkefølge for at angive, at Double Booster-funktionen er aktiv.

Vælg et andet effektniveau eller sluk for apparatet for at deaktivere funktionen.



Double Booster-funktionen er kun tilgængelig til zonerne 1 og 2.

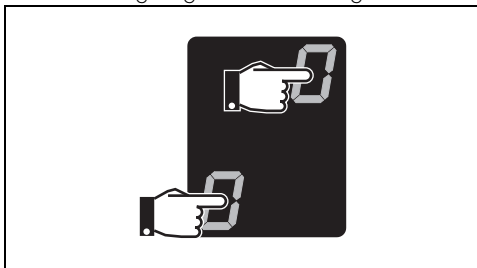
### Multizone-funktion



Ved hjælp af denne funktion er det muligt at styre to kogezone samtidig (forreste og bagerste) til brug af gryde såsom fiskegryder eller beholdere med rektangulær form. Det er kun muligt at aktivere den på kogezoneerne 1 og 2.

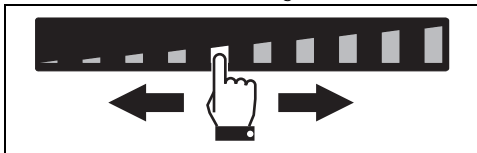
Efter tænding af kogepladen:

- Sæt midlertidigt en finger på knapperne for forreste og bagerste venstre kogezone.



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

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



Der indstilles samme effektniveau for begge kogezone.



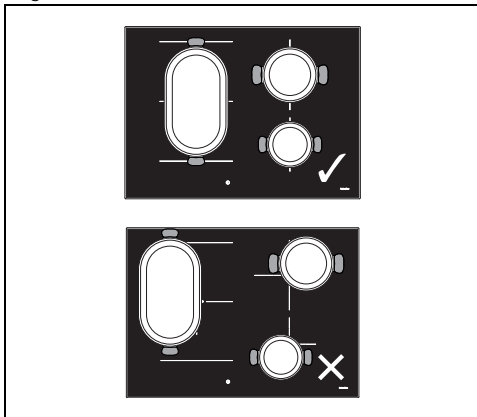
Når Multizone-funktionen er aktiv, er det ikke muligt at aktivere Double Booster-funktionen på de pågældende zoner.



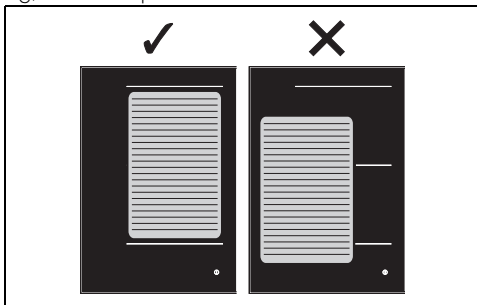
Multizone-funktionen kan aktiveres automatisk ved at sætte en aflang gryde eller pande på zone 1 og 2.

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


kogezonen.



Hvis man bruger en grillpande, skal man sikre sig, at den er placeret korrekt.







### For at deaktivere Multizone-funktionen:

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

### Indikation på restvarme

Hvis kogezoneen stadig er varm efter den er slukket, viser hvert display et specifikt symbol og den vejledende temperatur:

1.  Hvis temperaturen er mellem 60 °C og 79 °C.
2.  Hvis temperaturen er mellem 80 °C og 99 °C.
3.  Hvis temperaturen er 100 °C eller over.

 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 lægger hænderne på dem.

## Yderligere funktioner


### Funktionen hurtigt 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 hurtigt 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.

### Warming-funktion

For at aktivere Warming-funktionen, efter tænding af kogepladen:

1. Vælg en kogezone.
2. Tryk helt til venstre på skydebjælken, cirka mellem niveau 0 og niveau 1, for at aktivere funktionen; displayet for den valgte kogezone viser symbolet .

Vælg et andet effektiveau for at deaktivere Warming-funktionen. Eller tryk på tasten .



Med denne funktion er det muligt at holde de netop tilberedte retter varme, eller holde vandet i kog.



Warming-funktionen deaktiveres automatisk efter 2 timers brug og slukker for den anvendte kogezone.

## Uafhængig timer

Når kogepladen er aktiveret uden at en zone er valgt:

- Tryk på timerindstillingsområdet, som viser „CL“.
- Displayet viser og ikonet blinker.
- Tryk igen, venstre ciffer blinker, og det er nu muligt at indstille minutterne ved hjælp af skydebjælken (fx ).
- Når tallet til venstre stopper med at blinke, er det muligt, med samme fremgangsmåde, at vælge ti minutters interval (fx ).
- Efter et øjeblik starter timeren nedtællingen.



Med denne funktion er det muligt at programmere en nedtælling, som udsender lydsignaler, når tiden er gået.



Det er muligt at indstille tiden op til maksimalt 99 minutter.

## Tidsindstillet tilberedning



Det er muligt at indstille op til maksimalt 99 minutter.



Med denne funktion er det muligt at programmere den automatiske slukning for hver enkelt kogezone, når et bestemt tidsrum er udløbet.



Det er muligt at aktivere funktionen på flere kogezone samtidigt.

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

- Vælg et effektniveau.
- Følg den samme fremgangsmåde, som der blev brugt til at indstille en uafhængig timer.
  - Over kogezonens display vises symbolet , som indikerer, at zonen er tidsindstillet.
- Den tidsindstillede tilberedning starter et par sekunder efter sidste valg.
- Når tiden er gået, udsendes der lydsignaler; tryk på timerområdet for at deaktivere dem.

## Ændring eller deaktivering af den tidsindstillede tilberedning



Hvis man ændrer på en allerede startet timer, skal den startes igen forfra.

- Tænd for kogepladen med knappen .
- For at ændre eller deaktivere minuttælleren og den tidsindstillede tilberedning, skal du blot trykke i timerindstillingsområdet og følge den samme fremgangsmåde, som du brugte til at indstille den, ændre minutterne eller nulstille den helt.

## 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:

- Tænd enheden.
  - Knappen begynder at blinke.
- 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.

## Særlige funktioner

### Grillfunktion

For at aktivere grillfunktionen:


- Sæt en grillpande eller en aflang gryde eller pande på venstre kogezone.
- Tryk på knappen , som begynder at blinke.

Displayet for forreste zone viser symbolet , mens displayet for bagerste zone viser symbolet . Skydebjælken indstilles automatisk på niveau 9. (foropvarmingsfase).

Efter tre minutters funktion falder effekten til niveau 7.

Knappen lyser fast.

Tryk på knappen , og brug til enhver tid skydebjælken til at ændre effektniveau. Grill-funktionen slukkes ved at trykke på

knappen 




Denne funktion bruges til automatisk at aktivere Multizone-funktionen kun til de venstre zoner. Den bruges, hvis man tilbereder med grillpande eller aflange gryder eller pander.


## Auto-Vent 2.0 funktion




- Denne funktion giver mulighed for at justere emhættens sugehastighed gennem en trådløs forbindelse.
- Emhætten skal være designet til brug af Auto-Vent 2.0 funktionen.
- Forbindelsen er altid envejs fra kogepladen til emhætten: det er ikke muligt at styre kogepladen via emhætten.

Auto-Vent 2.0 funktionen er som standard deaktiveret, men kan aktiveres fra brugermenuen. Når den aktiveres, forbliver tasten  altid let oplyst.

Funktionen har en automatisk og en manuel tilstand:

- Den automatiske tilstand (som standard) regulerer emhættens sugehastighed efter apparatets samlede effekt (se „Brugermenu“ indstilling U8).
- Den manuelle tilstand giver mulighed for at justere emhættens hastighed ved at trykke på tasten .

Sådan aktiveres manuel tilstand efter tænding af kogepladen:

1. Tryk på knappen , som tænder ved maksimum lysstyrke.
2. Hvert efterfølgende tryk øger emhættens ventilators sugehastighed baseret på en cyklisk sekvens med 5 reguleringsniveauer, fra 0 (slukket) til 4 (maksimal hastighed).

For at vende tilbage til manual tilstand skal man slukke og tænde for apparatet igen.



Se emhættens manual for yderligere detaljer.

## Indstillingsmenu

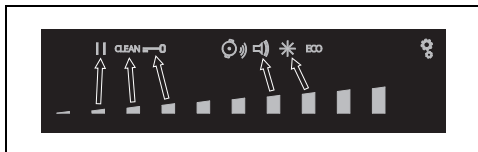


Ikonerne  og  henviser til funktioner, som udelukkende kan ændres fra brugermenuen.

Indstillingsmenuen giver mulighed for at ændre

nogle af apparatets funktionelle egenskaber og muliggør følgende indgreb.

Når apparatet er slukket, skal man trykke på knappen for at åbne indstillingsmenuen. Skydebjælken og ikonerne for indstillinger, der kan ændres, vises:



De enkelte indstillinger kan vælges med skydebjælkenes segment, som er i zonen lige nedenfor.


Tryk på knappen  igen for at forlade menuen.

## Pause-funktion




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

For at aktivere Pause-funktionen:

1. Aktivér mindst én kogezone.
2. Hold pauseknappen  trykket. Symbolet  vises på displayet for alle kogezone.

For at deaktivere Pause-funktionen:

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



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



Pausefunktionen deaktiveres i tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende gendannelse.




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


## Clean-funktion

Clean-funktionen kan kun aktiveres, hvis mindst en kogezone er tændt:






1. Åbning af indstillingsmenu.
2. Tryk på skydebjælkens segment under ikonet .
3. Timerdisplayet vises med en nedtælling på 15 sekunder, hvorefter apparatet genoptager de tidligere aktiviteter.

Vælg et andet effektniveau for at deaktivere Warming-funktionen. Eller tryk på tasten .



 Funktionen sætter apparatet i pause i 15 minutter, hvor det er muligt at fjerne snavs eller pletter. Pas på, da kogeoverfladen kan være varm.

## Låsning af betjening



 Denne funktion er beregnet til at låse alle kogepladens, undtagen tasterne  og .

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


For at aktivere låsning af betjening skal du udføre følgende handlinger:

4. Åbning af indstillingsmenu.
5. Tryk på skydebjælkens segment under ikonet . Symbolet  vises på displayet for alle kogezoner.


For at deaktivere låsning af betjening skal du udføre følgende handlinger:

1. Åbning af indstillingsmenu
2. Tryk på skydebjælkens segment under ikonet . Alle symbolerne  forsvinder.

## Knappernes lydstyrke

1. Åbning af indstillingsmenu.
2. Tryk på skydebjælkens segment under ikonet .
3. Brug skydebjælken til at vælge den ønskede lydstyrke.

## Displayets lysstyrke

1. Åbning af indstillingsmenu.
2. Tryk på skydebjælkens segment under ikonet .
3. Brug skydebjælken til at vælge den ønskede lysstyrke.





## Brugermenu

Brugermenuen gør det muligt at ændre nogle af apparatets funktionsspecifikationer. Der er 9

indstillinger, og hver indstilling vises på timerdisplayet med bogstavet „U“ sammen med et progressivt tal.

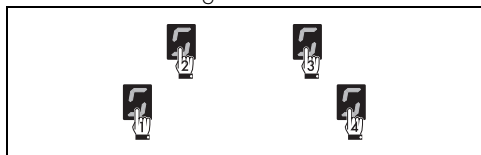
Indstilling	Beskrivelse
U0	Samlet maksimal effekt (kW) - Må kun ændres af installatøren
U1	Indstilling deaktiveret
U2	Knappernes lydstyrke
U3	Timer-lydsignalets lydstyrke
U4	Displayets lysstyrke
U5	Timer-animation
U6	Automatisk genkendelse af gryder
U7	Varighed for timers lydsignal
U8	Konfiguration af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

## Åbning af brugermenuen

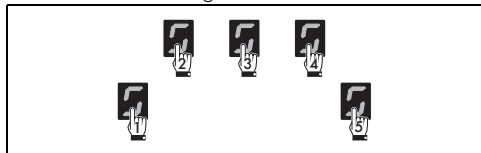
1. Tænd kogepladen på knappen , når pladen er slukket.
2. Tryk igen på  for at slukke; ikonet  begynder at blinke.
3. Tryk og hold .
4. Displayet for kogezone viser følgende symboler:

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

Modeller med 4 kogezone:



Modeller med 5 kogezone:





Tryk på alle knapper med start fra forreste venstre zone (1) og gå i urets retning. Hvert

korrekt tryk bekræftes med et lydsignal.



Forkert rækkefølge medfører, at kogepladen slukker, og proceduren for adgang til menuen skal gentages fra punkt 3.


## 5. Slip igen knappen

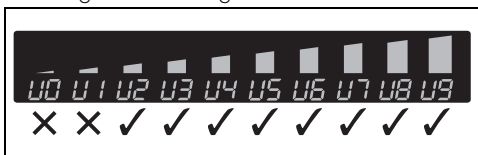
Menuen er blevet åbnet, og symbolet  og nummeret  vises skiftevis på displayet for den bageste venstre zone (indstilling U0 - Effektbegrænsning).

Apparatets samlede effekt kan ændres i intervaller på 0,1 kW (ECO-Logic Advance-funktion).

Timerdisplayet angiver indstilling af standardeffekten (i kW): 7,4.

Tryk på timerdisplayet for at aktivere ændringerne af effektindstillingerne. Tryk derefter på venstre halvdel af skydebjælken for at reducere effekten og på højre halvdel for at øge den. Hold knappen trykket for at nå den ønskede indstilling hurtigere.

- Tryk på symbolet  for at vende tilbage til indstillingssektionen (bagerste venstre displayzone).
- Tryk på skydebjælakens segmenter for at vælge en indstilling.



- 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.



- Når man har valgt en indstilling, skal man trykke på forreste venstre display for at ændre den.



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

## Brugerindstillinger



Via indstillingsmenuen er det også muligt at ændre indstillingerne U2 og U4 (som henholdsvis svarer til ikonerne  og .

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

- 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.

Indstillingen U5 giver mulighed for at ændre sekundtællingens animeringstype for den uafhængige timer og for tidsindstillet tilberedning fra 59 til 0 sekunder.



Sekundtællingen vises, når timeren er indstillet til under 1 minut.

- Værdi 0: animering 1.
- Værdi 1: animering 2.

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	Emhættens ventilatorhastighed			
	Emhættens lys	Tilberedninger ved svag varme	Tilberedninger ved medium varme	Tilberedninger ved kraftig varme
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	hastighed 1	hastighed 2
3 - 5 - 7	On	hastighed 1	Hastighed 2	Hastighed 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 brugermenue

Man kan forlade brugermenue 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.

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

Fejlkoder som:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Indikerer overophedning af apparatet eller en del af det, hvorfor det er nødvendigt straks at slukke for apparatet, fjerne alle gryder og pander og lade det køle af.

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

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Rengøring af 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

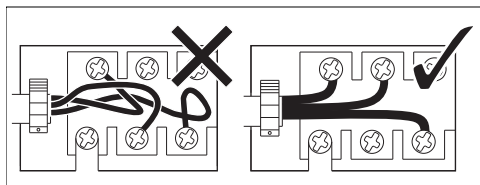
Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet. Skiltet må aldrig fjernes. Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er

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

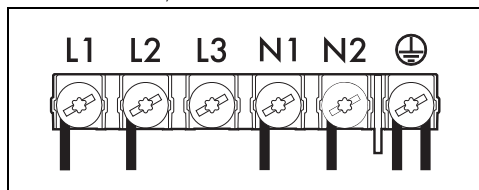
klemkassen.



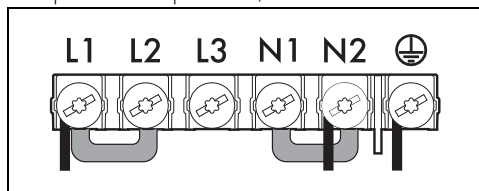
Apparatet kan tilsluttes på følgende måder:

Modeller på 80 cm med 4 kogezoneer

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



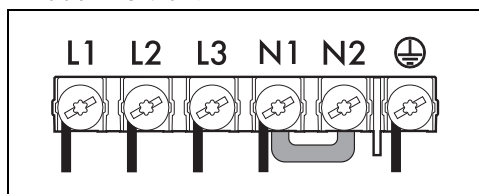
Sekspolet kabel på 6 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Trepolet kabel på 3 x 6 mm<sup>2</sup>.

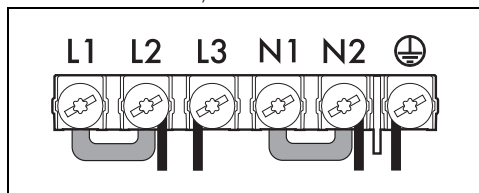
Modeller på 80 cm med 5 kogezoneer og modeller på 90 cm:

- 380-415 V 3N~



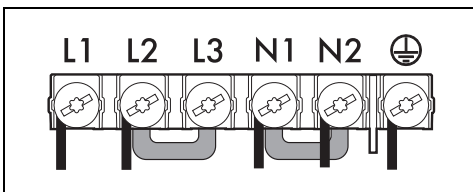
Fempolet kabel på 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Firepolet kabel på 4 x 4 mm<sup>2</sup>.

- 220-240 V 1N~



Fempolet kabel på 5 x 4 mm<sup>2</sup>.



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



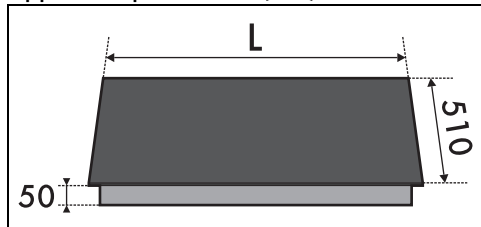
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

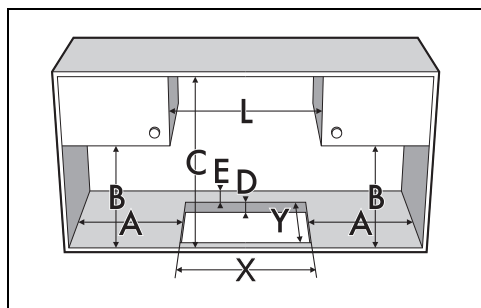
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

### Apparatets pladsbehov (mm)



### Normal indbygning (mm)



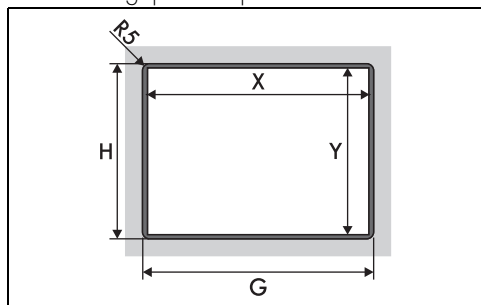
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

### Indbygning på linje med køkkenbord (mm)

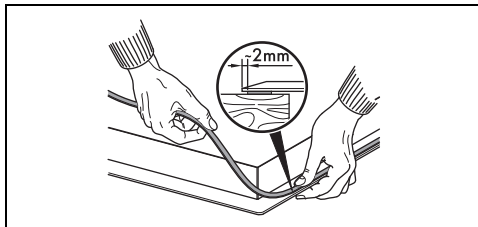
Ved denne type indbygning skal man tilføje en fræsning i indbygningshullet, hvis man ønsker at installere kogepladen i plan med køkkenbordet.



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

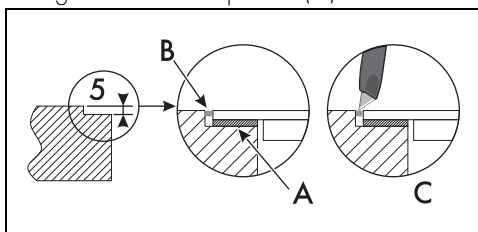
### Kogepladens tætningsliste

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).

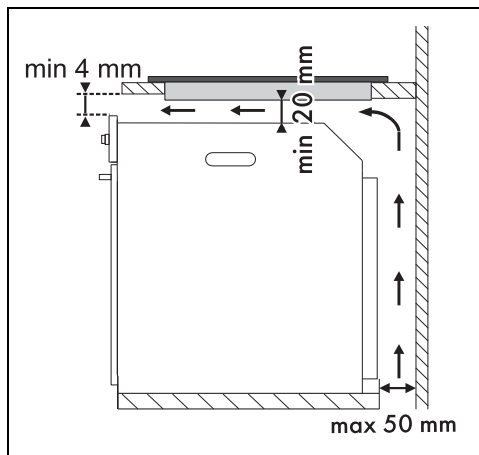


### Indbygget

#### På køkkenelement med indbygget ovn

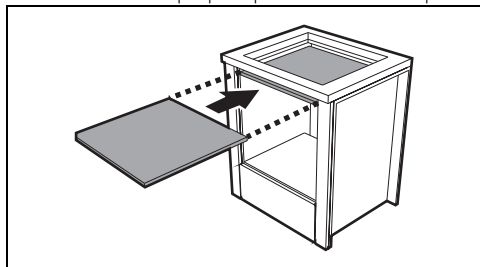
Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementerne eller de indbyggede apparater skal være således, at den sikrer en tilstrækkelig ventilation og luftudskiftning. Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal man efterlade et frirum mellem kogepladens bund og den del af produktet, som er monteret

nedenunder.

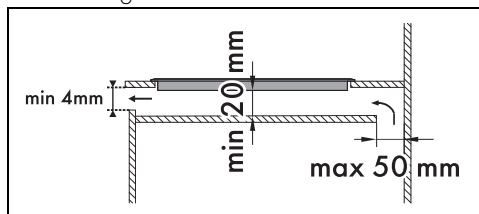


### På et almindeligt køkkenelement eller på et køkkenelement med skuffer

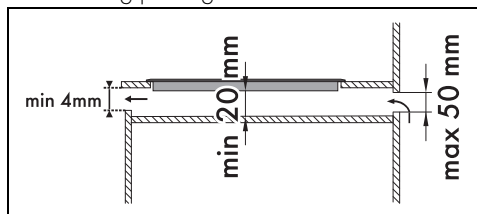
Såfremt der findes andre elementer (sidevægge, skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, tilrådes det at installere en dobbelt træbund mindst 20 mm under kogepladens bund, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund må kun kunne afmonteres ved hjælp af passende værktøj.



Med åbning i bunden:



Med åbning på bagsiden:



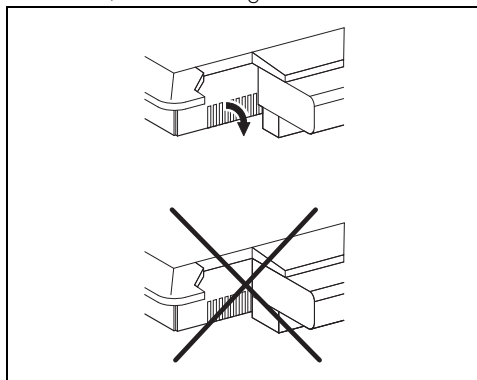
Såfremt dobbeltbunden i træ ikke monteres, udsættes brugeren for mulig utilsigtet kontakt med skarpe eller varme dele.



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

### Ventilation

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



### Fastgørelse til indbygningsmøblet

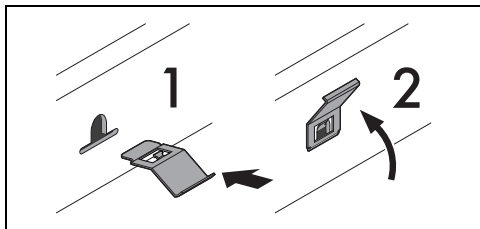


Klemmerne skal ikke installeres på forsiden af apparatet.

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

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.



## 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.