

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>202</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	202
1.2 Producentens ansvar	203
1.3 Apparatets formål	203
1.4 Bortskaffelse	203
1.5 Identifikationsskilt	204
1.6 Denne brugermanual	204
1.7 Sådan læser du brugermanualen	204
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>205</b>
2.1 Generel beskrivelse	205
2.2 Tilgængeligt tilbehør	206
<b>3 Anvendelse</b>	<b>207</b>
3.1 Bemærkninger	207
3.2 Indledende indgreb	208
3.3 Brug af kogepladen	208
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>215</b>
4.1 Bemærkninger	215
4.2 Rengøring af overfladerne	215
4.3 Almindelig ugentlig rengøring	215
4.4 Pletter fra mad eller rester	215
4.5 Hvad bør man gøre hvis...	216
<b>5 Installation</b>	<b>217</b>
5.1 Elektrisk tilslutning	217
5.2 Sikkerhedsindikationer	218
5.3 Udskæring i køkkenbordet	219
5.4 Indbygget	220

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)



## 1 Bemærkninger

### 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Under brugen må man ikke lægge metalobjekter såsom knive, gaffler, skeer og låg på apparatet.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.

- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

#### 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.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie.
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.



## For dette apparat

- Stol ikke på den evt. grydeindikator.
- Hvis der er spildt væske på låget, skal den fjernes inden det åbnes.
- Inden låget lukkes, skal man lade kogepladen afkøle.
- 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 pacemakers 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.

## 1.2 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 ikke-originale reservedele.

## 1.3 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- 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, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningsystemer.

## 1.4 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige, ifølge gældende europæiske direktiver.

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.



**Elektrisk spænding  
Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.



## Bemærkninger

- 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 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.

## 1.5 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet bærer tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

## 1.6 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.

## 1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



### Bemærkninger

Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.



### Beskrivelse

Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.



### Anvendelse

Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret, og råd om tilberedning.



### Rengøring og vedligeholdelse

Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.



### Installation

Informationer til den kvalificerede tekniker: Installation, idriftsættelse og tilslutning.



### Sikkerhedsanvisninger



### Information



### Forslag

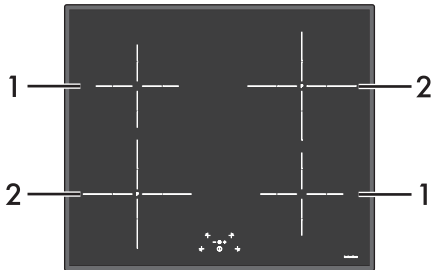
1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

- Enkelt brugsinstruktion.

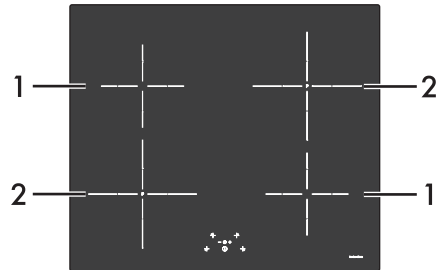


## 2 Beskrivelse

### 2.1 Generel beskrivelse



**Model med facetslebet kant**



**Model med lige kant**

Zone	Udvendig diameter (mm)	Indvendig diameter (mm)	Maks. anvendt effekt (W) *	Anvendt effekt i Power-funktion (W) *
1	160	110	1400	-
2	200	120	1850	2100

\* Effekten er vejledende og kan variere efter den anvendte gryde eller pande, eller efter de valgte indstillinger.



## Beskrivelse

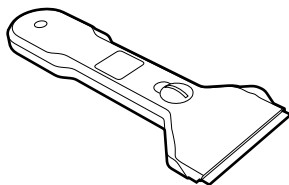
### Fordele ved tilberedning med induktion

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

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

### 2.2 Tilgængeligt tilbehør

#### Skraber



Anvendes til rengøring af kogepladen.

**i** Tilbehør, som kan komme i berøring med madvarer er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

**i** Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.



## 3 Anvendelse

### 3.1 Bemærkninger



#### Forhøjet temperatur Fare for forbrændinger

- beskyt hænderne med grillhandsker under brugen.
- Undgå at berøre eller rengøre kogepladens overflade under drift eller når kontrollamperne for restvarme er tændte.
- Stil ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Aktiver låsning af betjeningsknapperne, hvis der er børn eller husdyr i hjemmet, der er så stand til at nå kogepladen.
- Efter brugen forbliver kogezoneerne meget varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede. Rør ikke kogepladens overflade.



#### Forhøjet temperatur Fare for brand eller eksplosion

- Undgå at anvende eller efterlade brandfarligt materiale i nærheden af apparatet eller lige under kogepladen.
- Brug ikke dåser, lukkede beholdere, plastikkøkkengrej og -beholdere til tilberedningen.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt eller olie.
- Hvis der opstår revner eller sprækker, eller det er umuligt at slukke for apparatet, skal man frakoble strømforsyningen og kontakte det tekniske servicecenter.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Anvend ikke kogepladen, hvis en eventuel ovn installeret under denne er i gang med pyrolyseprocessen.
- Sæt ikke gryder med en ujævn bund på kogepladen.
- Undgå at hårde og tunge genstande falder ned og slår kogepladen i stykker.
- Anvend ikke kogepladen som støtteflade.



## 3.2 Indledende indgreb

For at fjerne eventuel fugt, som er dannet under fabrikationen, og for en korrekt funktion på de elektriske kredsløb og betjeningspanelet:

1. Fjern beskyttelsesfilmen på de udvendige overflader på apparatet, og på tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data).
3. Placer en gryde fyldt med vand på de forreste kogezone, og tænd dem på maksimal effekt i mindst 30 minutter.
4. Sluk de forreste kogezone efter 30 minutter, og gentag proceduren på de bagerste kogezone og på en eventuel kogezone i midten.
5. Såfremt betjeningsknapperne ikke fungerer korrekt efter de pågældende indgreb, kan det være nødvendigt at forlænge indgrebet indtil al fugt er fordampet.

## 3.3 Brug af kogepladen



Under den første tilslutning til det elektriske net udføres en automatisk kontrol som tænder alle kontrollamperne i nogle sekunder.

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Brug af induktionskogepladen sker ved hjælp af trykfølsomme Touch-Control-knapper. Tryk let på et symbol på den glaskeramiske overflade. Hvert tryk bekræftes af et lydsignal.



On/Off: Tænder eller slukker kogepladen.



Værdiforøgelse: Forøger effektniveauet eller tilberedningstiden.



Værdireducering: Sænker effektniveauet eller tilberedningstiden.



Forreste venstre zone



Bagerste venstre zone



Bagerste højre zone



Forreste højre zone

### 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.






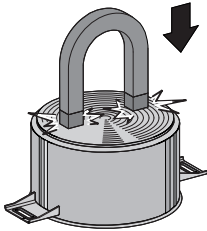
## Egnede gryder og pander:

- 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.

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 egnet.




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.

## Begrænsning af tilberedningstiden

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

Hvis man ikke ændrer indstillingerne for kogezone, afhænger den maksimale driftstid for hver enkelt kogezone af det valgte effektniveau.

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

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

## Beskyttelse mod overophedning

Ved brug af kogepladen på fuld effekt i en længere periode kan der opstå problemer med afkøling af elektronikken, såfremt den omgivende temperatur er forhøjet.

For at undgå forhøjede temperaturer i de elektroniske systemer sænkes kogezonens effekt automatisk.



# Anvendelse

## Energibesparende råd

- Diameteren på grydens bund skal svare til kogezonens diameter.



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



## Effektniveauer

Kogezonens effekt kan indstilles på forskellige niveauer. I tabellen findes anvisninger for de forskellige tilberedningstyper.

Effektniveau	Egnet til:
0	OFF position
1 - 2	Tilberedning af små mængder mad (minimum effekt)
3 - 4	Tilberedning
5 - 6	Tilberedning af større mængder mad, og stege i større stykker
7 - 8	Stegning, friturestegning med panering
9	Stegning
p *	Stegning/Bruning, kogning (maksimal effekt)

\* se Power-funktion

## Tænding/Slukning af kogepladen

For at aktivere kogepladen skal man trykke ned på knappen On/Off  i mindst 1 sekund; for at deaktivere den skal man trykke ned på knappen  i mindst 2 sekunder.






Kogepladen deaktiveres automatisk inden for nogle sekunder, hvis der ikke er valgt effektværdi.




## Tænding af kogezone


Efter tænding af kogepladen:

1. Vælg den kogezone der skal aktiveres ved hjælp af de tilhørende zonevælgerknapper ( f. eks bagerste venstre kogezone).
2. Vælg ved hjælp af knapperne  og  en tilberedningseffekt fra **1** til **9** eller aktivér Power-funktionen (se "Power-funktion").

## Slukning af kogezone

1. Vælg den kogezone der skal slukkes ved hjælp af de tilhørende zonevælgerknapper.
2. Bring via knappen  effektværdien til **0** (nul).





For at slukke alle kogezoneerne samtidigt, skal man holde knappen On/Off  nede i mindst 2 sekunder.

## Hurtigt valg



Ved hjælp af denne funktion er det muligt hurtigt at indstille pladerne til maksimal effekt.

Efter tænding af kogepladen:


1. Vælg den kogezone der skal aktiveres ved hjælp af de tilhørende zonevælgerknapper ( f. eks bagerste venstre kogezone).
2. Tryk på knappen . Der indstilles effekt **9**.

## Restvarme



**Ukorrekt anvendelse  
Fare for forbrændinger**

- 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.

Såfremt kogezoneen stadig er varm, efter at den er blevet slukket, vises symbolet  på displayet. Når temperaturen er faldet til under 40°C vises symbolet ikke længere.







# Anvendelse

## Power-funktion



Ved hjælp af denne funktion er det muligt at bruge den højst mulige værdi på kogezone.

Efter aktivering af den pågældende kogezone:

1. Tryk på knappen  for at nå effektniveauet 9.
2. Tryk yderligere på knappen , på displayet vises symbolet .
3. For at deaktivere Power-funktionen skal du trykke på knappen .








Kun på de forreste venstre og bagerste højre kogezone: Power-funktionen forbliver aktiv på maksimal effekt i 5 minutter, efter hvilke effektniveauet automatisk sænkes til niveau 9.

## Minuttæller



Med denne funktion kan man programmere en timer, der tæller minutter, og som udsender et akustisk signal, når den ønskede tid er gået (fra 1 til 99 minutter).

Efter aktivering af kogepladen:

1. Tryk samtidigt på knapperne  og , og nu vises .
2. Vælg den ønskede tid i minutter med knapperne  og  (hold knapperne nede for at ændre værdien hurtigere). Nu vises blinkende punkter for at angive nedtællingen.





Brug af minuttælleren afbryder ikke kogezonernes drift, men gør blot brugeren opmærksom på, at det indstillede antal minutter er gået.



Timeren kan aktiveres både med tændte og slukkede kogeplader.

3. Når den indstillede tid er gået, gør kogepladen brugeren opmærksom herpå med en række akustiske signaler. Tryk på en hvilken som helst knap for at afbryde signalet.







For at slå minuttælleren fra under nedtællingen skal man nulstille værdien med knappen . Når displayet viser meddelelsen  bliver timeren slået fra.



## Timer til automatisk slukning af kogezone



Med denne funktion kan man programmere automatisk slukning af hver enkelt kogeplade efter et tidsrum på mellem 1 og 99 minutter.





1. Vælg den kogezone, der skal aktiveres.
2. Ved hjælp af knapperne  og  vælges tilberedningseffekt. En lysende prik tændes for at angive den zone, som tidsindstilles.
3. Vælg den ønskede tid for automatisk slukning ved hjælp af knapperne  og  (hold nede for at ændre værdien hurtigere).
4. Vælg kogezone for at bekræfte.



Timeren kan aktiveres på flere kogezone samtidigt.

Hvis du vil ændre den indstillede tid:

5. Vælg den kogezone, der skal ændres.

6. Tryk samtidigt på knapperne  og , indtil den lysende knap tændes under den tilhørende kogezone.
7. Tryk på knapperne  og  for at vælge den nye, ønskede tid.
8. Vælg kogezone for at bekræfte.
9. Når den indstillede tid er gået blinker det tilhørende display, kogepladen deaktiverer kogezone, og adviserer brugeren med en række lydsignaler. Tryk på en hvilken som helst knap for at afbryde signalet.



# Anvendelse

## Låsning af betjening

Efter aktivering af kogepladen:

1. Tryk samtidigt på knapperne  og .
2. Efter det akustiske signal for bekræftelse, trykkes på knappen .

Betjeningsknapperne er nu låst og der vises

 på alle displays.



En manglende netspænding vil ikke deaktivere låsningen af betjeningsknapperne.

For oplåsning af betjeningsknapperne:

1. Tryk samtidigt på knapperne  og .
2. tryk på knappen  efter lydsignalet.

## Oversigtstabel over tilberedningstid

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

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



## 4 Rengøring og vedligeholdelse

### 4.1 Bemærkninger



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Undgå at spilde sukker eller søde blandinger på kogepladen under tilberedningen.
- Læg ikke materialer eller substanser der kan smelte (plastik eller sølvpapir) på kogepladen under tilberedningen.
- Hold altid sensorknapperne rene, og undgå at lægge genstande på dem.
- 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.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe). Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.

### 4.2 Rengøring af overfladerne

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

### 4.3 Almindelig ugentlig rengøring

Rengør og plej kogepladen en gang om ugen med et almindeligt produkt til rengøring af glas. 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 er rester af rengøringsmidler på kogepladens overflade, da de kan have en aggressiv reaktion, når de opvarmes, og kan ændre kogepladens struktur.

### 4.4 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, fjernes de med skraberen, der leveres sammen med kogepladen, der skylles efter med vand og tørres grundigt med en ren klud. Hyppig brug af skraberen reducerer mærkbart anvendelsen af kemiske produkter til den daglige rengøring af kogepladen.

**Sandkornene** der kan være faldet ned på kogepladen under rengøring af 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 blevet 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.

### 4.5 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.

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.





## 5 Installation

### 5.1 Elektrisk tilslutning



**Elektrisk spænding**  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

### Generelle informationer

Kontrollér at egenskaberne på det elektriske net passer til de data der er angivet på skiltet.

Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet tilsluttes på følgende måde:

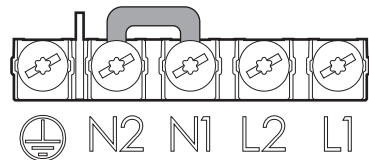
Tilslutningstype	Kabeltype
	sekspolet 6 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Hvis kablet skal udskiftes, kan apparatet også fungere på følgende måder:

Tilslutningstype	Kabeltype
<p><b>220-240 V 1N~</b></p>	trepolet* 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<p><b>380-415 V 2N~</b></p>	firepolet 4 x 1,5 mm <sup>2</sup>

\* anvend det medfølgende koblingskabel

Diagrammet nedenfor viser strømforsyningsklemkassen set nedefra, uden tilslutning af kabler. Klemmerne **N1** og **N2** skal altid være tilsluttet.





# Installation

## Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

## Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér at stikket og stikkontakten er af samme type.

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



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 kogezone.

## Afprøvning

Efter endt installation skal man gennemføre en kort afprøvning. Hvis apparatet ikke virker efter man har udført instruktionerne korrekt, skal strømmen kobles fra det elektriske net, og der skal rettes henvendelse til det nærmeste tekniske servicecenter.

## 5.2 Sikkerhedsindikationer



**Varmeudslip under apparatets funktion**

**Risiko for forbrændinger**

- Kontrollér at køkkenelementets materiale er varmeresistent.
- Kontrollér at køkkenelementet rårer over de påkrævede åbninger.
- Undgå ved enhver installation at spærre ventilationsristen som er placeret forrest på produktet.

Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende elementer skal være varmeresistente ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), da de ellers kan deformeres med tiden.

Minimumsafstanden, der skal overholdes mellem emhætter og kogepladen skal som minimum 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.



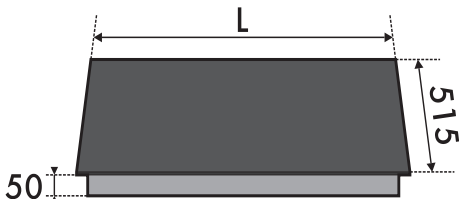
## 5.3 Udskæring i køkkenbordet

**i** Det følgende indgreb nødvendiggør murer- og/eller tømrerarbejde, og skal derfor udføres af en faguddannet håndværker.

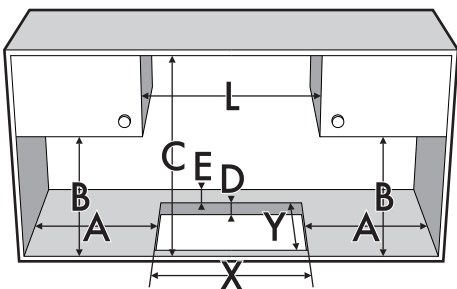
Installationen kan foregå på forskellige materialer, herunder murværk, metal, massivt træ og træ beklædt med plastklaminat, såfremt det er varmeresistent (>90° C).

Lav en åbning i bordpladen på køkkenelementet med de angivne dimensioner.

### Indbygningsdimensioner ved kogeplader med facetslebte kant

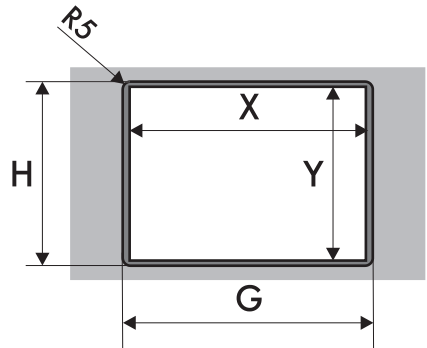


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	560	490



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20±60	min 50

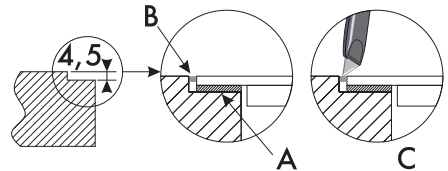
### Indbygningsdimensioner ved kogeplader med lige kant



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
600	560	490 - 492	604	519

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

Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen skal man skære silikonen over med en hobbykniv inden man forsøger at afmontere pladen (C).



Det anbefales at udføre åbningerne og fræsningerne med apparatet ved hånden, for at kunne indbygge det med det samme.

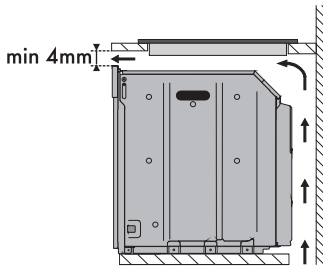


# Installation

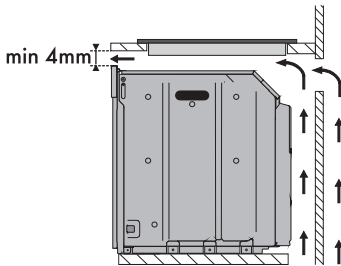
## 5.4 Indbygget

### På køkkenelement med indbygget ovn

Afstanden mellem kogepladen og køkkenelementer 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.



med åbning i bunden



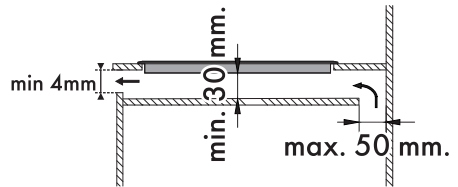
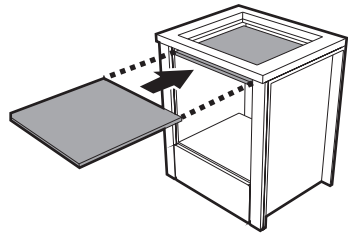
med åbning i bunden og på bagsiden



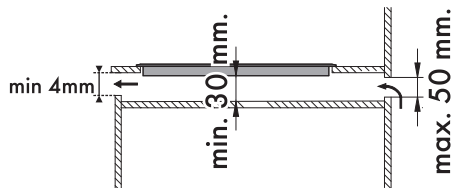
Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal denne være udstyret med en afkølingsventilator.

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

Såfremt der findes andre elementer (sidevægge, skuffer, etc.), opvaskemaskiner eller køleskabe under kogepladen, skal man montere en dobbelt træbund mindst **30 mm** under kogepladens bund, for at undgå utilsigtet kontakt. Den dobbelte bund skal kun kunne afmonteres med passende værktøj.



med åbning i bunden



med åbning på bagsiden

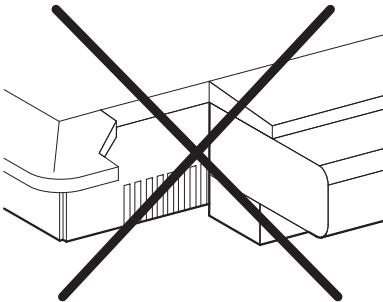
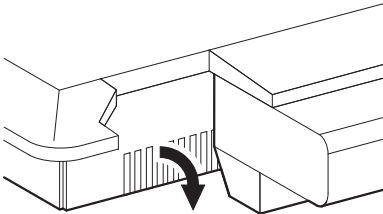
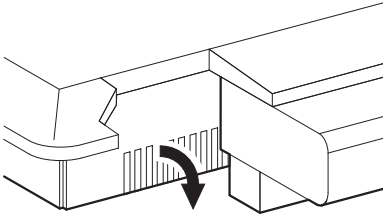


Såfremt dobbeltbunden i træ ikke monteres, udsættes brugeren for mulig utilsigtet kontakt med skarpe eller varme dele.



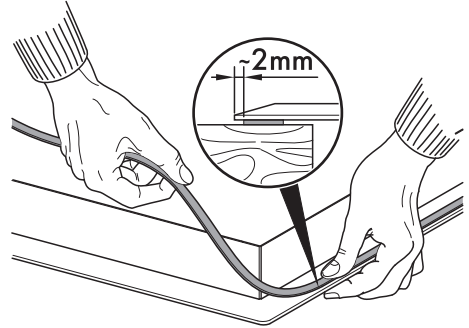
## Ventilation

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



## 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.



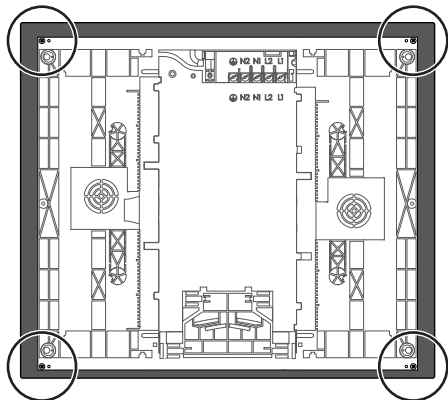
Fastgør ikke kogepladen med silikone. Hvis det er nødvendigt at afmontere kogepladen, vil man ikke kunne gøre dette uden at beskadige den.



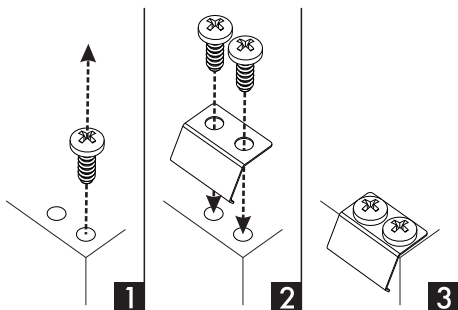
# Installation

## Fastgøringsbeslag

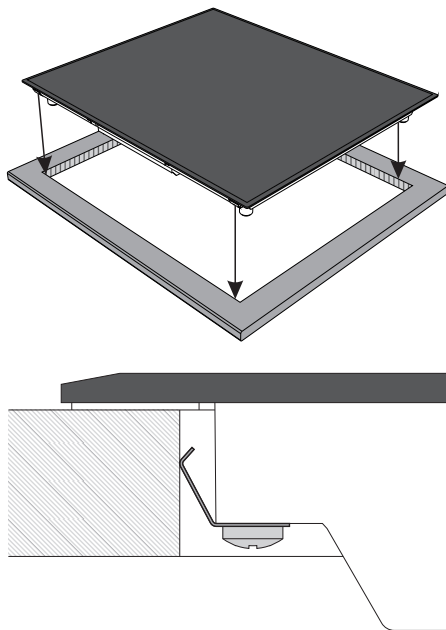
1. Før apparatet installeres i elementet, skal det vendes på hovedet. Brug avispapir eller en blød overflade til at støtte apparatet på, for at undgå at skade eller ridse glasset.



2. Fjern de 4 skruer på hjørnerne af apparatet (1), anbring de medfølgende klemmer (2) og fastgør dem med de 4 skruer, som blev fjernet før, og de 4 medfølgende skruer (3).



3. Drej apparatet meget varsomt og indsæt det forsigtigt i udskæringen i strukturen indtil det fastgøres korrekt.



914775895/B