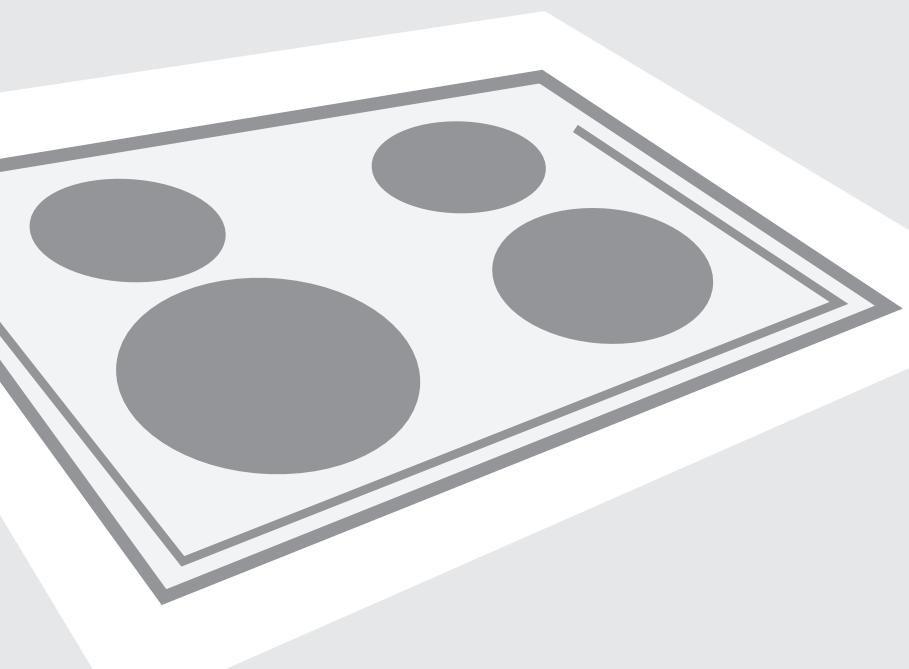


**DK**

## Instruktioner om montering, tilslutning og brug



Glaskeramisk kogeplade

# Glaskeramisk kogeplade

## **Kære kunde!**



Denne kogeplade er beregnet til brug i private husholdninger.

Vores apparater emballeres i miljørigtige materialer, som enten kan genvindes, bortskaffes eller destrueres uden at belaste miljøet.

## **Brugsanvisning**

Denne brugsanvisning er beregnet til slutbrugeren. Den beskriver apparatet og giver anvisninger til korrekt og sikker betjening. Brugsanvisningen gælder for flere forskellige modeller. Derfor finder du måske oplysninger og beskrivelser, som ikke gælder for netop dit apparat.

## **Tilslutningsanvisning**

Apparatet skal tilsluttes i henhold til de medfølgende anvisninger og i henhold til alle gældende regler og standarder. Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

## **Typeskilt**

Typeskiltet er placeret på apparatets underside, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

## **Brandbeskyttelse**

Kogepladen kan monteres ved siden af et højere køkkenelement, forudsat at de fornødne forholdsregler mod brandfare er taget, og at køkkenelementet til den anden side af kogepladen ikke er højere end den monterede kogeplade.

<b>Vigtigt - Læs før apparatet tages i brug .....</b>	<b>3</b>
<b>Beskrivelse af apparatet .....</b>	<b>5</b>
<b>Kogezoner .....</b>	<b>6</b>
<b>Brug af kogezonerne .....</b>	<b>8</b>
<b>Rengøring og vedligehold .....</b>	<b>15</b>
<b>Montering .....</b>	<b>16</b>
<b>Tilslutning af apparatet til lysnettet .....</b>	<b>20</b>
<b>Tekniske specifikationer .....</b>	<b>22</b>

# Vigtigt - Læs før apparatet tages i brug

## Sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, som kan forekomme. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.
- ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke noget på tilberedningsfladerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med en låg eller et fugtigt klæde.
- Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogepladen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

## Advarsler

- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet. Reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af mad. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet. Stil ikke tomt kogegrej på kogezoneerne.
- Hvis der er en stikkontakt nær kogepladen, og der er sluttet et apparat til stikkontakten, må ledningen ikke komme i berøring med de varme kogezoneer.

- Opbevar ikke temperaturfølsomme genstande som f.eks. rengøringsmidler, aerosoler osv. under apparatet.
- Hvis der stilles ting til opbevaring på den glaskeramiske kogeplade, kan den blive ridset eller beskadiget. Opvarm aldrig mad i alufolie eller plastbeholdere på kogepladen. Folien eller beholderne kan smelte og forårsage brand eller skade på kogepladen.

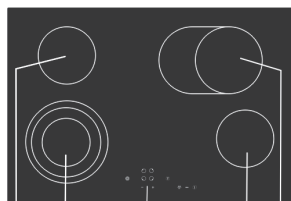


**Elektriske og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.**

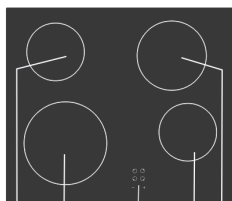
**Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektriske og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt.**

**Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.**

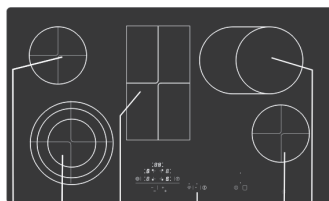
# Beskrivelse af apparatet



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



1 2 6 3 4 5

1. Bageste venstre kogezone
2. Forreste venstre kogezone
3. Kontrolpanel
4. Forreste højre kogezone
5. Bageste højre kogezone
6. Varmezone

## Kontrolpanel (afhænger af modellen)



### Sensorer (berøringsfølsomme knapper):

- A** Tænd/sluk for kogepladen
- B** Børnesikring
- B1** Indikator for børnesikring
- C** Stop & Go (midlertidig afbrydelse af kogezone)
- C1** Indikator for Stop & Go
- D** Alarm/timer
- E** Indikator for udvidet kogezone
- F** Indikator for effekt/restvarme
- F1** Prik som indikator for valgt kogezone
- G** "+" (øger værdi/indstilling)
- H** Valg af kogezone
- I** "-" (reducerer værdi/indstilling)
- J** Udvidet kogezone
- K** Indikator for automatisk slukning
- L** Tidsdisplay
- M** Varmezone til/fra
- N** Sensor til varmezone
- N1** Kontrollampe for tændt varmezone
- N2** Restvarmeindikator for varmezone

## ***Før du bruger apparatet første gang***

Rengør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler, pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, da overfladen så kan tage skade.

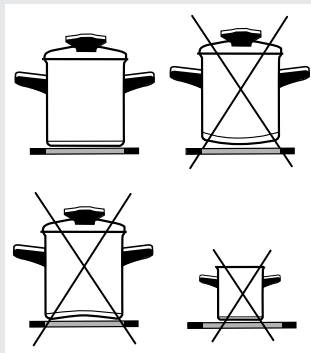
## ***Vigtige advarsler***

- Tænd aldrig for en kogezone, hvis der ikke er kogegrej på den, og brug aldrig kogepladen til rumopvarmning.
- Kontrollér, at kogegrejets bund og kogezonerne er rene og tørre, og at varmen kan overføres mellem dem, så kogezonernes overflade ikke tager skade.
- Fedtstof eller olie på kogepladen kan antændes. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie i madlavningen (f.eks. ved pommes frites), og overvåg hele tiden madlavningen.
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet låg på kogezonerne, da de kan tage skade af fugten.
- Lad ikke varmt kogegrej stå på kogezonen, mens det afkøles. Fugten, der opstår under kogegrejet, kan forårsage rust.

### **Vigtige advarsler vedrørende den glaskeramiske kogeplade**

- Den tændte kogezone når hurtigt den indstillede temperatur, mens området omkring kogezonen forbliver forholdsvis køligt.
- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Kogepladen modstår også stød og slag. Kogegrejet kan sættes forholdsvis hårdt på kogepladen, uden at den tager skade.
- Glaskeramiske kogeplader må ikke bruges som arbejdsbord. Skarpe genstande kan forårsage ridser.
- Der må ikke tilberedes mad i kogegrej af aluminium eller plast på kogepladen. Anbring aldrig plastgenstande eller aluminiumfolie på den glaskeramiske kogeplade.
- Brug ikke kogepladen, hvis der er revner eller brud i den glaskeramiske overflade. Hvis der falder spidse eller skarpe genstande ned på kogepladen, kan kogepladens glaskeramiske overflade gå i stykker. Skaden kan være synlig med det samme, eller først blive synlig et stykke tid efter slaget. Hvis der er synlige revner, skal apparatet omgående afbrydes fra lysnettet.
- Hvis der spildes sukker eller sukkerholdige madvarer på den glaskeramiske overflade, skal det straks fjernes.

## Kogegrej



## Gode råd om kogegrej

Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.

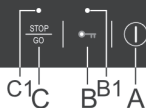
- Varmeoverførslen fungerer bedst, hvis kogegrejets bund og kogezone har samme diameter, og hvis kogegrejet er anbragt på midten af kogezone.
- Hvis du vil bruge Pyrex-glasfæde eller ildfaste fæde på kogepladen, skal du altid følge de anvisninger, der fulgte med fædene.
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Hvis du bruger en trykkoger, skal du starte med maksimal effekt, og derefter skrue ned for effekten, efterhånden som trykket stiger. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Kontrollér, at der er tilstrækkeligt vand i trykkogeren, da den ellers kan tage skade. Brug ikke tomt kogegrej på kogepladen, da det kan beskadige både kogegrejet og kogezone.
- Visse Pyrex-glasfæde har en specielt børstet bund, og er velegnede til brug på kogeplader, hvis de passer til kogezone diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af det termiske pres.
- Hvis du bruger specielt eller ukonventionelt kogegrej, skal du altid følge producentens anvisninger.
- Hvis du bruger kogegrej med en reflekterende bund (skinnende metaloverflade) eller kogegrej med en meget tyk bund på en glaskeramisk kogeplade, kan tilberedningstiden blive forlænget med op til 10 minutter. Ved tilberedning af store mængder mad anbefales det derfor at anvende gryde med en mørk, flad bund.
- Brug aldrig kogegrej af keramik på den glaskeramiske kogeplade, da det kan ridse den.

## Energispareråd

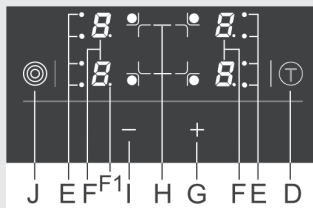
- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er for lille, spildes en del af varmen, og kogezone risikerer at tage skade.
- Brug altid et låg, når madlavningsprocessen tillader det.
- Vælg kogegrej, som passer til mængden af fødevarer, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang kogetid bør tilberedes i en trykkoger.
- Forskellige grøntsager og kartofler kan koges i kun lidt vand, hvis låget slutter tæt. Når vandet koger, skal du reducere effekten, så temperaturen lige over kogepunktet netop holdes.

# Brug af kogezoneerne

## Sådan tændes kogepladen



## Sådan tændes kogezoneerne



- Kogepladen er forsynet med elektroniske sensorer, der aktiveres, hvis der røres ved (trykkes på) den markerede overflade med fingerspidsen i mere end 1 sekund.
  - Enhver berøring af sensorerne bekræftes med et "bip".
  - Anbring ikke genstande på sensorerne, da det kan give fejlmeddelelser.
  - Sørg for, at sensorerne altid er rene.
- Tryk på sensoren Tænd/sluk (A) i mindst 1 sekund. Kogepladen tændes, og "0" vises på alle indikatorer for effekt (F), og prikkerne (F1) blinker.

**⚠ Begynd den første kogezoneindstilling inden for 10 sekunder, da kogepladen ellers slukker automatisk.**

- Når du har tændt for kogepladen på sensoren Tænd/sluk (A), kan du tænde de enkelte kogezoneer inden for 10 sekunder. Tryk på sensoren Valg af kogezone (H). Prikken (F1) tændes ved siden af den effektindikator, som er ud for symbolet for den valgte kogezone på kontrolpanelet.
- Tryk på sensoren "+" (G) for at indstille effekten fra 1-9. Hvis du først trykker på sensoren "-" (I), vælges indstillingen "9" med det samme.

**⚠ Hvis du bliver ved med at trykke på sensorerne "+" (G) eller "-" (I), øges eller reduceres indstillingen automatisk. Du kan også ændre indstillingen i ét trin ad gangen ved at trykke flere gange på sensorerne.**

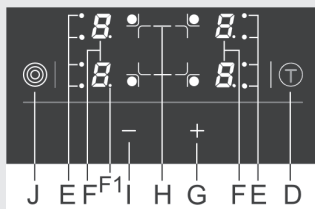
**⚠ Du kan kun indstille effekten for én kogezone ad gangen – den, som har en tændt prik (F1) ud for sig på kontrolpanelet.-}-**

### Ændring af kogezonens effektindstilling

- Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på sensoren Valg af kogezone (H). Prikken (F1) tændes ved siden af den effektindikator, som er ud for symbolet for den valgte kogezone på kontrolpanelet.
- Tryk på sensorerne "+" (G) eller "-" (I) for at ændre effektindstillingen.

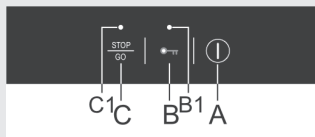


### Sådan slukkes kogezoneerne




### Sådan slukkes kogepladen

### Aktivering af børnesikring



### Genopvarming med kogezone

- Hensigten med genopvarmingsfunktionen er at holde mad, som er færdigtillberedt, varm.
- Genopvarmingsfunktionen slås til ved at trykke på sensoren "1" (I), indtil effektindstillingen er "1" .

- Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på sensoren Valg af kogezone (H). Prikken (F1) tændes ved siden af den effektindikator, som er ud for symbolet for den valgte kogezone på kontrolpanelet.
- Tryk på sensoren "1" (I) en eller flere gange for at ændre effektindstillingen til "0".
- Hurtig slukning: Effekten kan hurtigt ændres til "0" ved at trykke på sensorerne "+" (G) og "-" (I) samtidigt.

- Kogepladen slukkes ved at trykke på sensoren Tænd/sluk (A).
- Alle indikatorer slukkes, pånær indikatorer for eventuel restvarme, som vises for de kogezone, der stadig er varme.
- Du kan spare energi ved at slukke kogezone nogle minutter før tilberedningen er færdig og udnytte dens restvarme.

Du kan forhindre utilsigtet brug af kogepladen ved at aktivere børnesikringen. Dermed kan børn ikke komme til at tænde for kogepladen.

### Aktivering af børnesikring

- Tryk på sensoren Børnesikring (B) i cirka tre sekunder. Indikatoren for børnesikring (B1) tændes.
- Børnesikringen kan aktiveres, når kogepladen er i brug.
- Der blokeres for alle kogepladens funktioner, bortset fra sensorerne Tænd/sluk (A) og Børnesikring (B).

### Deaktivering af børnesikring

- Børnesikringen kan deaktiveres ved at trykke på sensoren Børnesikring (B) i tre sekunder. Der lyder et bip, når børnesikringen slås fra, og indikatoren for børnesikring slukkes.

## Restvarmeindikatorer

Når en kogezone slukkes, eller når kogepladen slukkes, vises følgende på displayene ud for hver kogezone:

- "H", hvis kogezone stadig er varm.
- "h", hvis kogezone er kølet noget af, men stadig er varm at røre ved.

Hvor længe restvarmeindikatoren er tændt, beregnes på baggrund af hvor længe og på hvilken effektindstilling kogezone har været tændt. Hvis du har ladet det varme kogegrej blive stående på kogezone, eller hvis der har været strømsvigt, kan kogezone stadig være varm., selv om indikatorene "H" eller "h" er slukket. Vær derfor påpasselig, så du ikke brænder dig. Hvis der forekom strømsvigt, mens kogezone var varme, blinker indikatoren "H" eller "h". Dette er for at advare dig om, at den pågældende kogezone kan være varm, alt efter hvor længe det er siden, at strømafbrydelsen skete.



**Apparatet er blevet afprøvet på fabrikken. Afprøvningen omfatter opvarmning af alle koge- og varmezoner. Derfor blinker symbolet "H" muligvis i kort tid, når du slutter apparatet til lysnettet**

## Power boost-funktion

Når den power boost-funktionen er aktiveret, er kogezone indstillet til maksimal effekt i en begrænset periode alt efter den valgte effekt, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til det først valgte trin, så tilberedningen kan fortsætte. Power boost-funktionen kan bruges på alle kogezone på alle effektindstillinger undtagen "9", da kogezone i dette tilfælde allerede yder den maksimale effekt.

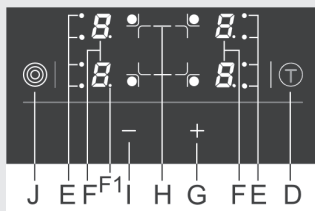
### Sådan aktiveres Power boost-funktionen

- Indstil effekten til "9".
- Tryk på sensoren "+" (G). På displayet vises skiftevis "A" og "9".
- Reducér effektindstillingen til det trin, som tilberedningen efterfølgende skal fortsætte på.

På displayet vises skiftevis "A" og den nye effektindstilling. Når power boost-funktionens tid udløber, skifter kogezone automatisk til det indstillede effektrin, som så vises fast på displayet.



**Hvis du ændrer effektindstilling på kogezone, annulleres power boost-funktionen med det samme.**



Ret/tilberednings-funktion	Mængde	Effekttrin	Tilberedningstid (minutter)
Suppe/genopvarmning	0,5 - 1 liter	A7 - 8	4 - 7
Mælk/genopvarmning	0,2 - 0,4 liter	A1 - 2	4 - 7
Ris/simre	125g - 250g Cirka 300-600 ml vand	A2 - 3	20 - 25
Kogte kartofler	750g - 1,5kg Cirka 600-900 ml vand	A5 - 6	25 - 38
Friske grøntsager/ kogning	0,5 - 1 kg Cirka 400-600 ml vand	A4 - 5	18 - 25

- Tabellen nedenfor viser nogle retter, hvor hurtig opvarmning er velegnet.
- De viste værdier er omtrentlige og afhænger af andre faktorer (f.eks. kogegrejets art og kvalitet, vandmængde m.m.).
- Mindre mængder er beregnet til mindre kogezone, og større mængder til større kogezone.
- **Tilbered i gryder med låg på de to mindste kogezone bagest til venstre og forrest til højre eller på den dobbelte kogezone forrest til venstre.**

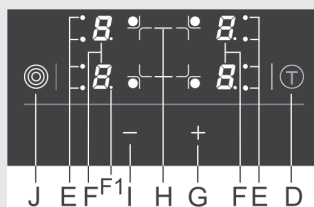
#### Power boost-funktionen er velegnet til:

- Mad, der er koldt i starten af tilberedningsfasen, og som hurtigt varmes op, hvorefter det skal tilberedes i længere tid. Med power boost-funktionen kan dette gøres, uden at du hele tiden behøver at overvåge tilberedningen (f.eks. ved sammenkogte retter).

#### Power boost-funktionen er ikke egnet til:

- Stegeretter eller retter, hvor maden jævnlige skal vendes eller omrøres, hvor der skal tilføres væske, kogning af pasta eller længere tids tilberedning i trykkoger.

#### Udvidet kogezone (afhænger af modellen)



#### Sådan bruges udvidet kogezone

- Den valgte kogezone (vist ved en tændt prik ud for den) kan udvides ved at tænde et yderligere varmelegeme omkring kogezone ved at trykke på sensoren Udvidet kogezone. Indikatoren for udvidet kogezone (E) tændes.
- Vælg den ønskede kogezone.
- Hvis en kogezone har tre varmelegemer, kan det tredje aktiveres ved at trykke en gang mere på sensoren Udvidet kogezone (J).

#### Sådan slås udvidet kogezone fra

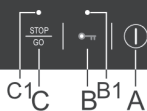
- Vælg den ønskede kogezone. Prikken tændes ved siden af den effektindikator, som er ud for symbolet for den valgte kogezone på kontrolpanelet.
- Tryk på sensoren Udvidet kogezone (J) en eller flere gange for at slukke for de yderligere varmelegemer.

## Begrænset driftstid

Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsanordning, som begrænser driftstiden for hver kogezone. Driftstiden måles fra den sidst foretagne ændring i effektindstillingen for en given kogezone. Hvis effektindstillingen ikke ændres over en vis periode, slukkes kogezone automatisk efter et vist tidsrum, alt afhængig af den aktuelle effektindstilling (jo højere effekt, jo kortere driftstid – se skemaet nedenfor).

Effekttrin	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimal driftstid i timer	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## Midlertidig afbrydelse af kogezone – Stop & Go (afhænger af modellen)



Funktionen Stop & Go lader dig afbryde tilberedningen midlertidigt (f.eks. hvis du bliver afbrudt med noget andet), mens indstillingerne i øvrigt bibeholdes.

### Sådan slås Stop & Go-funktionen til

- Tryk på sensoren Stop & Go (C) for midlertidigt at afbryde tilberedningen.
- Indikatoren for Stop & Go (C1) tændes over sensoren.
- Alle indstillinger fastholdes, men uden at kogepladen er i gang. Bogstaverne S, t, O og P vises skiftevis på displayet.

### Sådan genoptages tilberedningen

- Kogepladen går i gang igen med de samme indstillinger, når du trykker på sensoren Stop & Go (C) igen.
- Indikatoren for Stop & Go (C1) slukkes.



**Hvis du ikke afbryder Stop & Go-funktionen inden for 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.**

## Timer (afhænger af modellen)

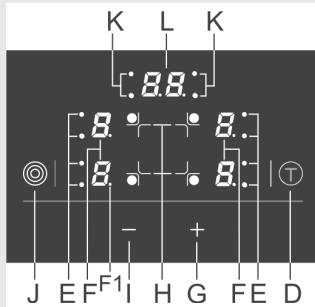
### Kogepladen har to timer-funktioner:

- A** Alarm-funktion – nedtælling uden slukning (minutur)
- B** Automatisk slukning – nedtælling med slukning af de valgte kogezone

### A Timer med alarm - uden slukning af kogezone

Timeren fortæller, at tiden er gået, men slukker ikke for kogezone. Timeren kan indstilles, når kogepladen er tændt.

- Tryk på sensoren Timer (D) for at aktivere timerfunktionen. "00" vises på timer-displayet, og prikken (F1) er tændt.
- Tryk på sensorerne "+" (G) eller "-" (I) for at indstille nedtællingstiden fra 1 til 99 minutter.
- Når tiden er gået, lyder alarmen, men kogezone slukkes ikke.
- Sluk alarmen ved at trykke på en af sensorerne. Hvis du ikke gør det, slukker alarmen dog af sig selv efter lidt tid.



- Alarmen er fortsat aktiv, når kogepladen er slukket på knappen (A).

## B Timer med alarm – med slukning af kogezone

Automatisk slukning af en kogezone gør det muligt for dig at indstille tilberedningstiden for en given kogezone. For at kunne bruge denne funktion, skal du på forhånd foretage effektindstillingen (Se afsnittet Sådan tændes kogezoneerne).

- Tryk på sensoren Timer (D) for at aktivere timerfunktionen. "00" vises på timer-displayet, og prikken (F1) er tændt. Tryk på sensoren Timer (D) igen. Prikken (K), der viser den valgte kogezone, begynder at blinke.
- Når prikken er tændt, skal du trykke på sensorerne "+" (G) eller "-" (I) for at indstille nedtællingstiden fra 1 til 99 minutter. Hvis du ikke slipper sensoren, ændres værdien automatisk hurtigere og hurtigere.
- Når den ønskede værdi er valgt, starter nedtællingen. Indikatoreren (K) blinker fortsat og viser, hvilken kogezone, der er valgt.



**Tilberedningstiden kan indstilles individuelt for hver kogezone. Hvis du har sat flere timere i gang, vises den, der er tættest på at udløbe. Dette vises med en blinkende signal (L), som viser den pågældende kogezone.**

## Ændring af timerindstillingen

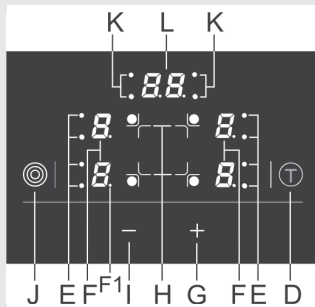
- Timerens indstilling kan til enhver tid ændres, mens timeren er i gang.
- Tryk på sensoren Timer (D) for at få vist den resterende tid for den valgte kogezone. Indikatoreren (K) for den på gældende kogezone blinker.
- Tryk på sensorerne "+" (G) eller "-" (I) for at indstille en ny nedtællingstid.

## Kontrol af den resterende tilberedningstid

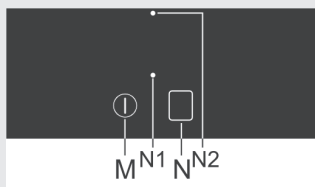
Hvis du har sat flere timere i gang, kan den resterende tilberedningstid vises ved at trykke på sensoren Timer (D).

## Afbrydelse af timer-funktionen

Når tiden er gået, lyder alarmen, og kogezone slukkes. Værdien "00" vises på timer-displayet. Sluk alarmen ved at trykke på en af sensorerne. Hvis du ikke gør det, slukker alarmen dog af sig selv efter lidt tid.



## Varmezone



## Særlige advarsler og fejlmeldinger

### Annullering af timer-funktionen, før tiden er udløbet

- Vælg den ønskede timer (se afsnittet Ændring af timerindstillingen). Den indstillede tid og prikken, der angiver den valgte kogezone, blinker.
- Indstil værdien til "0" ved at trykke en eller flere gange på sensoren "-" (I), eller tryk på sensorerne "+" (G) og "-" (I) samtidigt for at nulstille værdien.

Varmezonen er beregnet til at holde færdigtilberedt mad varm. Den er ikke beregnet til tilberedning eller genopvarmning af kold mad.

Da varmezonen langsomt varmes op til cirka 100 °C er der risiko for forbrænding, hvis du rører ved den. Pas på ikke at brænde dig, og anbring ikke varmekfølsomme ting nær varmezonen.

### Tænde for varmezonen

- Tryk på tænd/sluk-sensoren (M) for at tænde for varmezonen. Indikatoren (N1) blinker i nogle få sekunder.
- Tryk nu på sensoren til varmezonen (N). Indikatoren (N1) lyser nu konstant. Varmezonen er tændt.

### Slukke for varmezonen

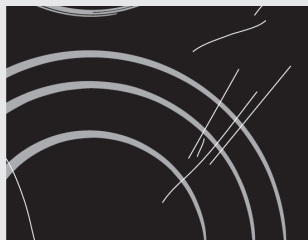
- Tryk på tænd/sluk-sensoren (M) for at slukke for varmezonen. Indikatoren (N1) slukkes.
- Varmezonen kan også slukkes ved at trykke på sensoren til varmezonen (N).

### Restvarmeindikator for varmezone

- Når varmezonen bliver så varm, at du kan brænde dig på den, tændes restvarmeindikatoren (N2) for varmezonen.
- Restvarmeindikatoren forbliver tændt, så længe varmezonen er varm - også selv om varmezonen er slukket.

- Hvis alle effektindstillinger er "0", slukkes kogepladen automatisk i løbet af 10 sekunder.
- Hvis en hvilken som helst af sensorerne aktiveres i mere end ti sekunder, slukkes kogepladen, der lyder en alarm, og displayet viser et blinkende "F".
- Hvis flere sensorer er dækket af en genstand eller af mad, der er spildt eller kogt over, slukkes kogepladen automatisk kort efter.
- Hvis sensorerne ikke reagerer, skal du afbryde kogepladen fra lysnettet i et par minutter (fjern sikringen eller afbryd relæet), inden du slutter den til lysnettet igen.

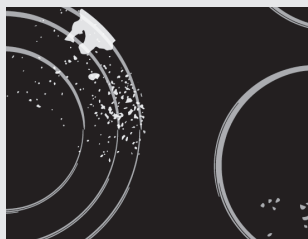
## Rengøring



Figur 1



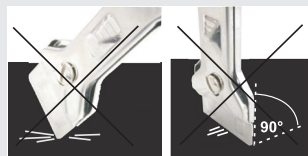
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Den **glaskeramiske kogeplade** skal rengøres efter hver brug, når den er kølet af. I modsat fald kan selv de mindste pletter, der er tilbage efter tilberedning, brænde ind i kogepladens overflade ved den efterfølgende brug. **Brug særlige rengøringsmidler**, der er fremstillet til at skabe en beskyttende film over overfladen, **til den daglige vedligeholdelse af den glaskeramiske kogeplade**. Tør støv og andre partikler af kogegrejets bund og af kogepladen før hver brug, da de ellers kan ridse overfladen (figur 1).

**Forsigtig:** Ståluhd, skuresvampe og skuremidler kan ridse kogepladens overflade. Den glaskeramiske overflade kan også blive beskadiget af skrappe aerosoler eller uegnede eller ikke tilstrækkeligt blandede flydende kemikalier (figur 1 og 2).

**Mønstermærker** kan utilsigtet ødelægges ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogegrej med ru eller beskadiget bund (figur 2).

**Mindre pletter** fjernes med en fugtig, blød klud. Derefter skal overfladen tørres af (figur 3).

**Vandpletter** fjernes med en mild eddikeopløsning, men aftør ikke rammen med det (kun visse modeller), da den kan miste sin glød. Brug aldrig skrappe sprays eller kalkfjerner (figur 3).

**Svære pletter** fjernes med særlige rengøringsmidler og redskaber til rengøring af glaskeramiske kogeplader. Når du bruger sådanne produkter, skal du følge produktets brugsanvisning.

**Sørg for, at alle rester af rengøringsmidler fjernes helt, da de ellers kan skade den glaskeramiske kogeplade, når kogezoneerne varmes op** (figur 3).

Vanskelige og brændte pletter fjernes med en speciel glaskeramisk skraber (figur 4). Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade med den.



**Brug kun skraberens, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller med specielle rengøringsmidler til glaskeramiske overflader.**

Hold skraberens i den korrekte vinkel (45° til 60°). Pres forsigtigt skraberens mod glasoverfladen, og skub den over mønstermærkerne for at fjerne snavset. Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.



**Pres ikke skraberens vinkelret mod glasset, og rid ikke kogepladens overflade med bladet eller spidsen.**



Figur 5

**Sukker og sukkerholdige fødevarer** kan beskadige den glaskeramiske kogeplade permanent (figur 5), så resterne af sukkeret og sukkerholdige fødevarer skal straks skrubes af den glaskeramiske kogeplade, også selv om kogezoneerne stadig er varme (figur 4).

**Misfarvning af den glaskeramiske kogeplade** har ingen indvirkning på dens drift og stabilitet. De opstår oftest som følge af fastbrændte madrester eller som følge af brug af kogegrej med aluminium- og kobberbund, og sådanne misfarvninger er temmelig svære at fjerne.

**Advarsel:** Alle beskrevne skader er hovedsageligt æstetiske og har ingen direkte indvirkning på apparatets drift. Sådanne skader dækkes ikke af garantien.

## Montering

### Vigtige advarsler

- Kogepladen skal monteres i en bordplade og sluttes til el af en autoriseret installatør.
- Laminat eller andre belægninger på den bordplade, som kogepladen skal monteres i, skal være behandlet med varmebestandig lim (100 °C), da bordpladens overflade ellers kan blive deformeret eller misfarvet.
- Kogepladen er beregnet til indbygning i et køkkenelement med en bredde på mindst 600 mm.
- Når kogepladen er monteret, skal de to beslag forrest være let tilgængelige nedefra.
- Overskabe skal være placeret, så de ikke er i vejen, når kogepladen bruges.
- Afstanden mellem kogepladen og emhætten skal mindst være som angivet i vejledningen til emhætten. Minimumsafstanden er 650 mm.
- Afstanden mellem kogepladens kant og et tilstødende højere køkkenelement skal være mindst 40 mm.
- Du må gerne opsætte pynteplader og lignende af massivt træ ved kogepladens bagside, hvis du overholder de minimumsafstande, som er vist på monterings tegningerne.
- Mindstefstanden mellem kogepladen og den bageste væg er angivet på monterings tegningerne.



## Installere skumpakning

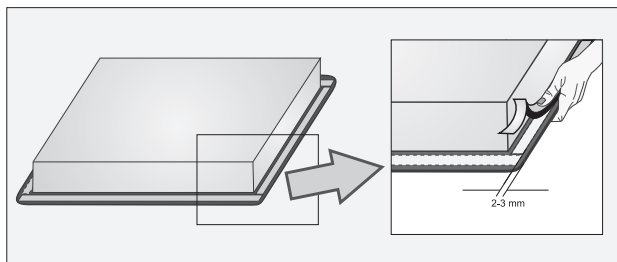
Før du monterer apparatet i udskæringen i køkkenbordpladen, skal den medfølgende skumpakning limes på undersiden af den glaskeramiske kogeplade (se figuren ovenfor). **Monter ikke apparatet uden skumpakningen!**

### Pakningen skal monteres på følgende måde:

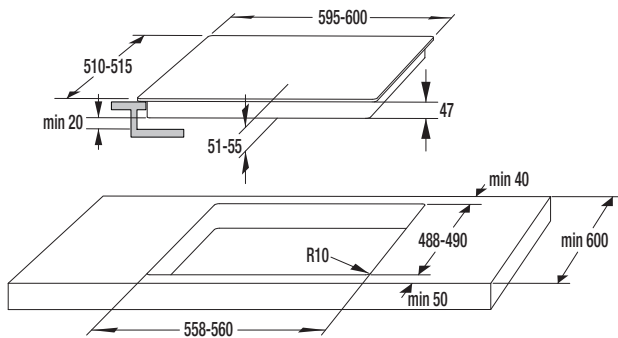
- Tag den beskyttende film af pakningen.
- Lim pakningen på undersiden af glasset, cirka 2-3 mm fra kanten som illustreret. Pakningen skal limes på glaskanten hele vejen rundt og må ikke overlappe i hjørnerne.
- Glasset må ikke komme i kontakt med skarpe genstande, når du limer pakningen på.

### BEMÆRK

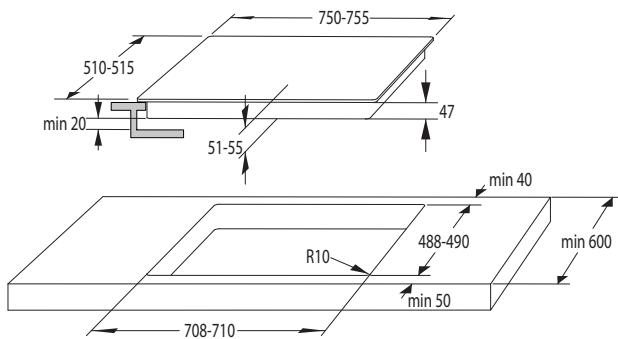
På nogle apparater er pakningen monteret fra fabrikken.



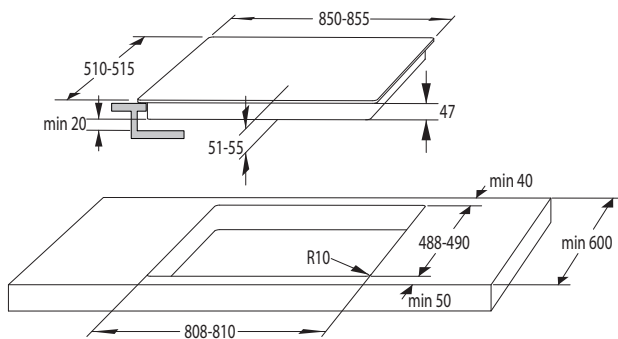
**Udskæringsmål til  
bordpladen**



**SVK6**

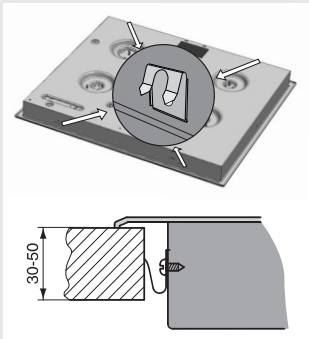


**SVK7**



**SVK8**

- Kogepladen kan monteres i bordplader med en tykkelse på 30-50 mm.
- Køkkenelementet under kogepladen bør ikke være udstyret med en skuffe. Hvis køkkenelementet fungerer som en vandret adskillelse, skal der være mindst 60 mm frirum mellem kogepladen og fladen på køkkenelementet. Der skal være luft mellem kogepladen og fladen på køkkenelementet, og pladsen må ikke bruges til opbevaring.
- Bagsiden af køkkenelementet skal have en åbning med en højde på mindst 175 mm i hele køkkenelementets bredde.
- Der må kun monteres EVP4, EVP2-ovne med blæserkøling i køkkenelementet under kogepladen.



### Monteringsprocedure

- Bordpladen skal monteres, så den er i vater.
- Snitfladen ved udskæringen skal beskyttes forsvarligt.
- Skru (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) medfølgende beslag fast til kogepladens venstre og højre side og til udskæringen i bordpladen med de medfølgende skruer.
- Slut kogepladen til el (læs afsnittene om tilslutning til lysnettet).
- Sænk kogepladen ned i udskæringen, og pres den fast oppefra.
- For at montere beslag, er det ikke tilladt at anvende skruer længere end 6,5 mm.

# Tilslutning af apparatet til lysnettet

## Vigtige advarsler

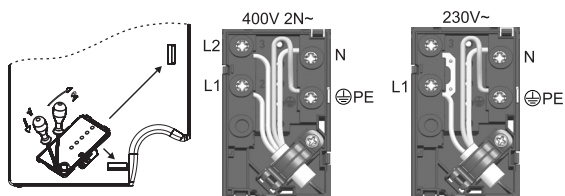
- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Det elektriske sikkerhedssystem skal opfylde de gældende bestemmelser.
- Du kan komme til terminalerne ved at åbne dækslerne over dem eller ved at tage dem af.
- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt.
- Typeskiltet er placeret på apparatets underside, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.
- Elledningerne skal være forsynet med en kredsløbsafbryder, så apparatet kan isoleres fra strømforsyningen i alle poler, med en afstand mellem terminalerne på mindst 3 mm. En sådan afbryder kan f.eks. være en sikring eller et fejlstrømsrelæ.
- Tilslutningsmetoden vælges ud fra de aktuelle tilslutningssmuligheder mht. strøm og sikringer.
- Kogepladen kan monteres ved siden af et højere køkkenelement, forudsat at de fornødne forholdsregler mod brandfare er taget, og at køkkenelementet til den anden side af kogepladen ikke er højere end den monterede kogeplade.
- Elledninger og terminaler skal afskærmes, så det ikke er muligt at komme i direkte kontakt med dem.

## BEMÆRK VENLIGST!

- Afbryd strømmen, før du foretager ændringer af den elektriske installation. Apparatet skal tilsluttes i henhold til det relevante diagram og i overensstemmelse med lysnettets spænding. Jordforbindelsen (PE) skal tilsluttes den terminal, der er mærket med jordsymbolet .
- Elledningen skal føres gennem klemmen, så den ikke kan trækkes ud, hvis der ved et uheld bliver trukket i den.
- Når kogepladen er sluttet til, skal du tænde for alle kogezoneer i cirka 3 minutter for at se, at de fungerer korrekt.

## Tilslutningsdiagram:

- Forkert tilslutning kan medføre skader på dele af kogepladen. Sådanne skader er ikke dækket af garantien.
- Før du slutter apparatet til, skal du kontrollere, at spændingen i hjemmets lysnet svarer til den spænding, som er angivet på apparatets typeskilt. Tilslutningsspændingen (230 V gennem N) skal efterprøves af en autoriseret installatør ved hjælp af passende måleudstyr.
- Elledningen skal føres på en måde, så den ikke rører ved apparatets bagvæg, da denne bliver meget varm under brug.



### BEMÆRK:

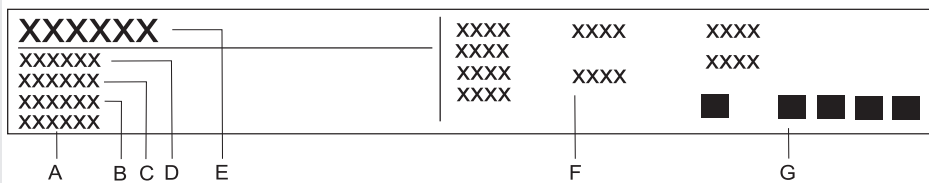
Terminalerne er fra fabrikken monteret på deres respektive pladser. Skruerne i terminalerne er åbne, så de ikke skal løsnes yderligere. Når du spænder skruerne, kan du muligvis høre et svagt klik. Skru skruerne helt fast.

Du kan bruge følgende til tilslutningen:

- Gummeiledning af typen H05 RR-F 4x1,5 med grøn/gul jordledning.
- PVC-isoleret ledning af typen H05 VV-F 4x1,5 med grøn/gul jordledning, eller andre tilsvarende eller bedre ledninger.

# Tekniske specifikationer

## Typeskilt



- A** Serienummer
- B** Kode
- C** Model
- D** Type
- E** Varemærke
- F** Teknisk information
- G** Opfyldelse af standarder / symboler

VI FORBEHOLDER OS RET TIL AT ÆNDRE SPECIFIKATIONERNE, UDEN AT DETTE FÅR BETYDNING PÅ BETJENINGEN AF ENHEDEN.

Brugsanvisninger findes også på vores hjemmeside på [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



SVK67,73,82CS



230689

da (12-15)