

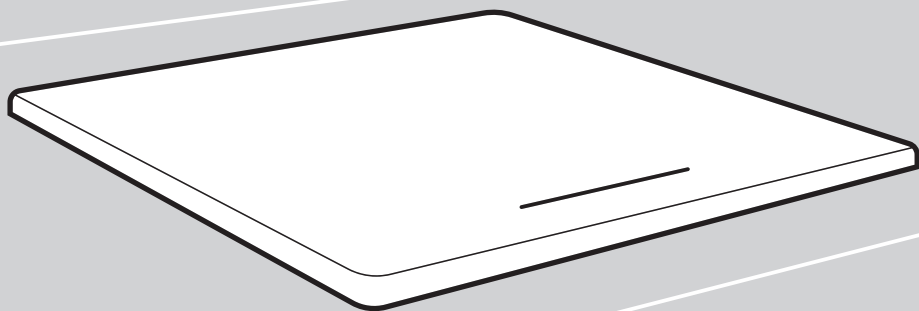
**gorenje**

NO

NO

## **BRUKSANVISNING**

Induksjonstopp



Vi er glade for at du har kjøpt et av våre apparater.

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye apparatet slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du kontakte butikken der du kjøpte apparatet eller lageret det ble levert fra. Telefonnummeret finner du på fakturaen eller på følgeseddelen.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



### **INFORMASJON!**

Informasjon, råd, tips eller anbefaling



### **ADVARSEL!**

Advarsel – generell fare

# Innhold

<b>1. Sikkerhetsregler</b>	<b>4</b>
<b>2. Andre viktige sikkerhetsanvisninger</b>	<b>6</b>
2.1 Før komfyren kobles til	6
<b>3. Installasjon av induksjonstopp</b>	<b>7</b>
3.1 Innfelt montering i benkeplaten	10
3.2 Montering av skumpakningen	13
<b>4. Slik kobler du maskinen til strømmettet</b>	<b>13</b>
4.1 Strømledning	13
4.2 Tilkobling av apparatet	14
<b>5. Beskrivelse av apparatet</b>	<b>17</b>
5.1 Før enheten brukes for første gang	17
<b>6. Betjene platetoppen</b>	<b>18</b>
6.1 Kontrollenhet	18
6.2 Slår på induksjonstoppen	19
6.3 Slik slår du på kokesonene	19
6.4 Kombinert kokesone	19
6.5 Automatisk hurtigoppvarming	20
6.6 Effektboost	21
6.7 Barnesikring/-lås	22
6.8 Klokkefunksjoner	22
6.9 Restvarmeindikator	24
6.10 Maksimal tilberedningstid	24
6.11 Overopphetingsbeskyttelse	24
6.12 Automatisk avslåing	24
6.13 Slå av kokesonen	25
6.14 Slik slår du av hele platetoppen	25
<b>7. Brukerinnstillinger</b>	<b>26</b>
<b>8. Tips og råd</b>	<b>28</b>
8.1 Koketopp (vanlig eller glasskeramisk)	28
8.2 Induksjonskokesone – funksjonsprinsipp	28
8.3 Induksjonskokekar	29
8.4 Tips for energisparing	30
<b>9. Rengjøring og vedlikehold</b>	<b>31</b>
<b>10. Problemer og feil</b>	<b>32</b>
10.1 Støy under bruk av induksjonstoppen	33
<b>11. Tekniske spesifikasjoner</b>	<b>33</b>
<b>12. Avhending</b>	<b>34</b>

# 1. Sikkerhetsregler

## **VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON – LES BRUKSANVISNINGEN, OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK**

Dette apparatet kan brukes bruk av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

**ADVARSEL:** Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementer.

Barn under 8 år skal holdes borte med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

Bruk ikke damprengjøringsmidler eller høytrykksrengjøringsmidler til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

Frakoblingsutstyr må integreres i de faste ledningene i samsvar med regler for kabling.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare (bare for apparater som er utstyrt med en tilkoblingsledning).

**ADVARSEL!** Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt. Slå av alle kokesonene med de respektive bryterne, og fjern sikringen eller koble ut hovedsikringen slik at apparatet er helt atskilt fra strømmettet.

**ADVARSEL!** Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. **IKKE** prøv å slukke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og legg et lokk eller et brannteppe over flammene.

**ADVARSEL!** Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

**FORSIGTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

**FORSIGTIG:** Dette produktet skal bare brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming.

**ADVARSEL!** Bruk bare komfyrbeskyttelse fra produsenten eller anbefalt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet som komfyrbeskyttelse innebygd i apparatet. Bruk av uegnede beskyttelser kan føre til ulykker.

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen, da de kan bli varme.

Etter bruk bør du slå av kokesonen med bryteren, ikke stol på detektoren for kokekar.

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

## 2. Andre viktige sikkerhetsanvisninger

Apparatet er beregnet til husholdningsbruk. Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjæledyr eller andre dyr, klær, urter osv, for dette kan føre til personskade eller brann.

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

Hvis et annet elektrisk apparat er koblet til en stikkontakt i nærheten av apparatet, må du kontrollere at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme kokesoner.

Hvis strømledningen er skadet, bør den skiftes ut av produsenten eller en autorisert servicetekniker for å unngå fare.

Bruk av den glasskeramiske platetoppen som oppbevaringsområde kan føre til riper eller annen skade. Varm aldri opp maten i aluminiumsfolie eller i plastbeholdere på koketoppen. Folien eller plastbeholderne kan smelte og føre til brann eller skade på koketoppen.

Ikke oppbevar temperaturfølsomme gjenstander under apparatet, for eksempel rengjøringsmidler eller vaskemidler, spraybokser osv.

Eventuelle ulikheter i fargenyanser mellom forskjellige apparater eller komponenter innenfor en enkelt designlinje kan oppstå av ulike årsaker, for eksempel at apparatene observeres fra ulike vinkler, eller at bakgrunnene har ulike farger, materialer og rombelysning.

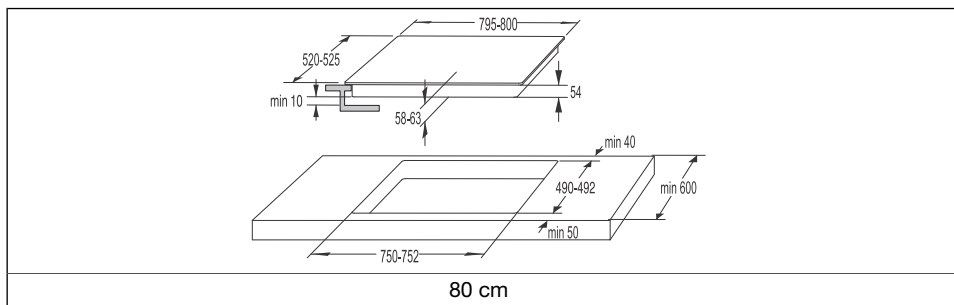
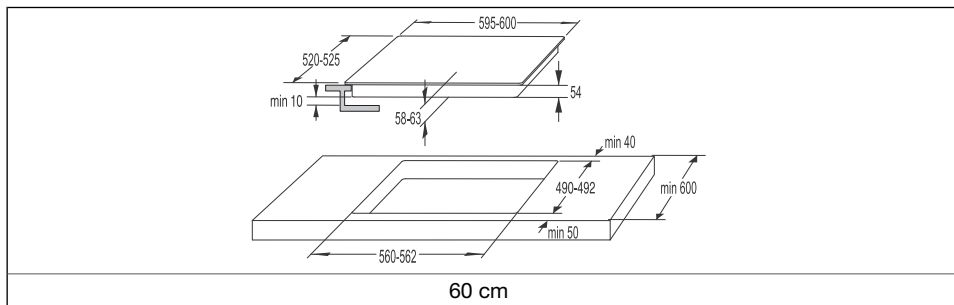
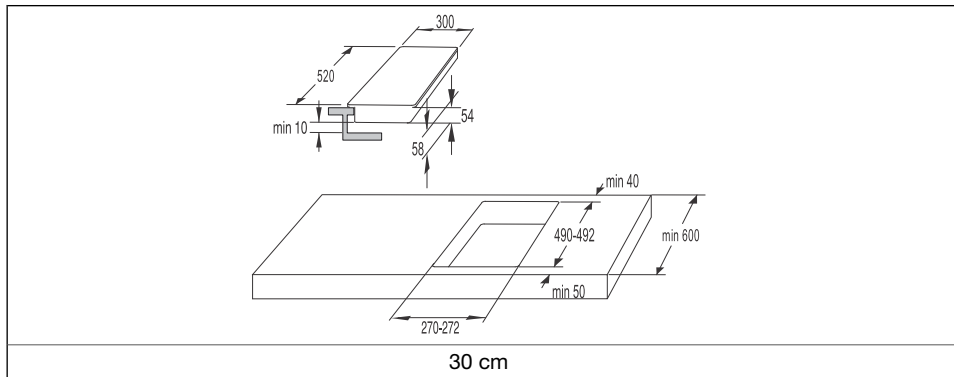
### 2.1 Før komfyren kobles til



#### **ADVARSEL!**

**Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien.**

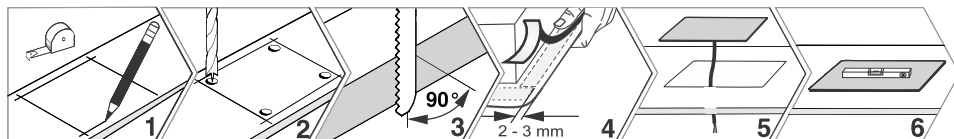
### 3. Installasjon av induksjonstopp



#### INFORMASJON!

Apparatet må kun installeres i benkeplate og kobles til strømnettet av en kompetent tekniker.

## Installasjonsprosedyre



- Beskytt kantene i den utskårne åpningen.
- Koble induksjonstoppen til strømmettet (se instruksjonene for tilkobling av induksjonstoppen til strømmettet).
- Plasser induksjonstoppen i kuttåpningen.
- Finér eller annen finish på kjøkkeninnredningen der platetoppen skal integreres, skal være behandlet med varmebestandig lim (100 °C); ellers kan benkeplaten bli misfarget eller deformert.
- Bruk av hjørnelister i massivt tre på benkeplater bak kokesonen er kun tillatt hvis klaringen mellom listen og platetoppen ikke er mindre enn det som er angitt i monteringsanvisningen.

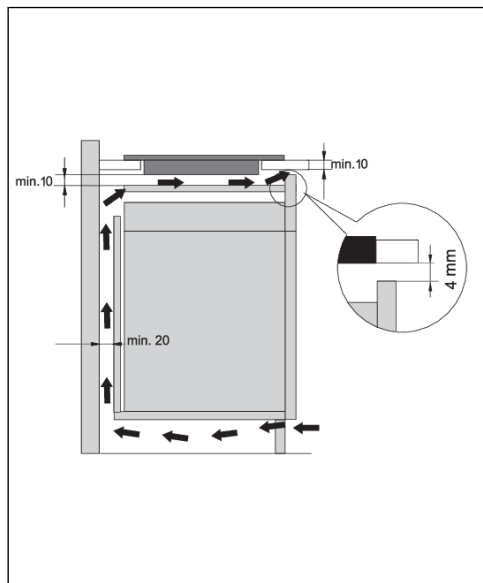
### INFORMASJON!

Benkeplaten må være helt i vater.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Induksjonstoppen er egnet for montering i en benkeplate over et kjøkkenskap med en minimumsbredde på 600 mm.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eventuelle kjøkkenskap som henger over induksjonstoppen skal være høye nok til ikke å forstyrre arbeidsprosessen.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Den vertikale avstanden mellom induksjonstoppen og kjøkkenhetten må minst være avstanden som er angitt i instruksjonene for montering av kjøkkenhetten og ikke mindre enn 500 mm.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avstanden mellom kanten av induksjonstoppen og det tilstøtende kjøkkenskapet skal ikke være mindre enn 40 mm.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minimum klaring mellom induksjonstopp og bakvegg er angitt i installasjonsdiagrammet.</li></ul>

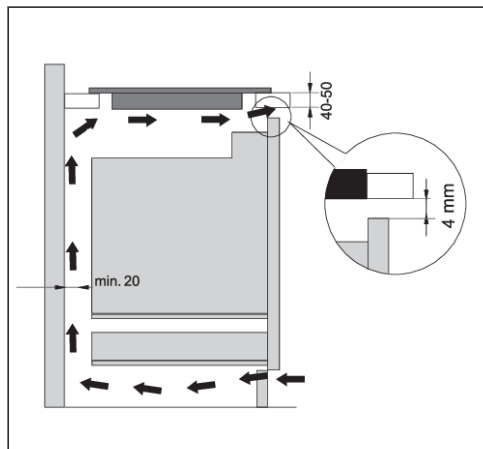


## Nedre skap med skuff



- Det må være en åpning med en høyde på minst 140 mm langs hele bredden av skapets bakvegg. I tillegg skal det være en åpning på minst 4 mm på forsiden, langs hele bredden av skapet.
- Et horisontal skilleplate må monteres under koketoppen langs hele lengden. Det må være minst 10 mm klaring mellom den nedre enden av apparatet og skilleplaten.
- Det må være tilstrekkelig ventilasjon fra bak-siden.
- Hvis det er en skuff under kjøkkenskapet, må du ikke oppbevare aluminiumsfolie eller brennbare stoffer eller væsker (for eksempel spray) i denne skuffen. Hold slike stoffer borte fra kokeplaten. Fare for eksplosjon!

## Nedre skap med stekeovn



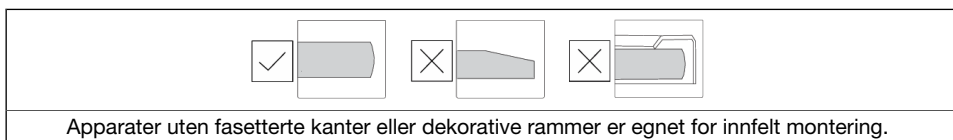
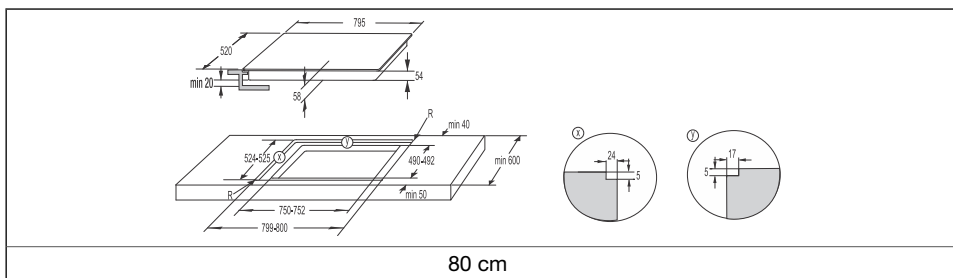
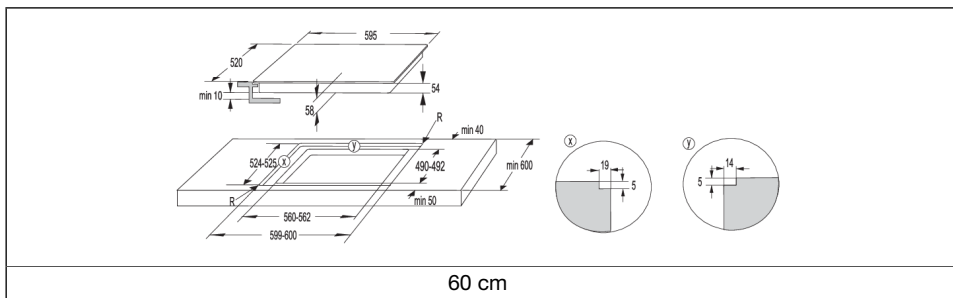
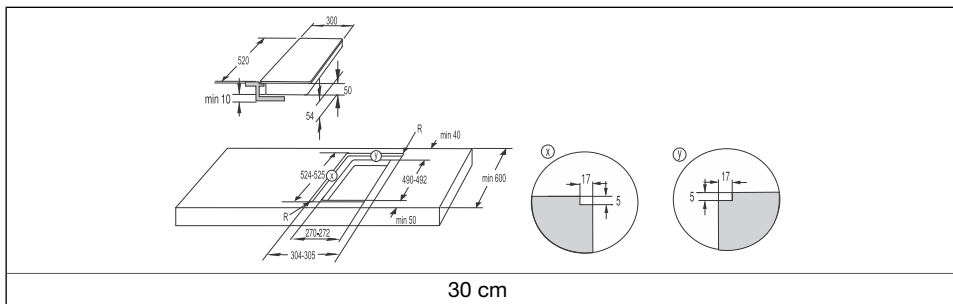
- Du kan installere en ovn under induksjonstoppen for ovnstypene som har en kjølevifte.
- Før du installerer ovnen må du fjerne bakveggen i kjøkkenskapet i området for installasjonsåpningen.
- I tillegg bør det være en åpning på minst 4 mm på forsiden langs hele bredden på skapet.
- Hvis det installeres andre apparater under induksjonsplatetoppen, kan vi ikke garantere at de vil fungere som de skal.



### INFORMASJON!

Normal betjening av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever tilstrekkelig luftsirkulasjon.

### 3.1 Innfelt montering i benkeplaten



#### Installasjonsprosedyre

- Apparatet kan bare installeres i en temperatur- og vannavstøtende benkeplate, for eksempel en benkeplate laget av naturstein (marmor, granitt) eller massivt tre (kantene langs utskjæringen må forsegles).

- Når du installerer i en benkeplate som er laget av keramikk, tre eller glass, bør du bruke en treramme. Rammen følger ikke med apparatet. Apparatet kan bare installeres i en benkeplate laget av andre materialer etter at du har konsultert benkeplateprodusenten og fått uttrykkelig godkjenning.
- Den interne dimensjonen til grunnenheten skal som et minimum være lik den interne utskjæringen for apparatet. Dette vil gjøre det mulig med enkel fjerning av apparatet fra benkeplaten.
- Fest tetningstape langs omkretsen i bunnen av glasspanelet.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Før først strømledningen ut gjennom utskjæringen.</li> <li>2. Plasser apparatet over midten av utskjæringen.</li> <li>3. Koble maskinen til strømmettet.</li> <li>4. Test om apparatets fungerer.</li> <li>5. Forsegl sporet mellom apparatet og benkeplaten med et silikonmiddel. Silikonmiddelet som brukes til å forsegle apparatet må være temperaturbestandig (opptil minst 160 °C).</li> <li>6. Glatt ut silikonmiddelet ved hjelp av et passende verktøy. Ikke slå på apparatet før silikonmiddelet har tørket helt.</li> </ol>
--	--

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Silikonforsegling</li> <li>2. Forseglingsteip</li> </ol>

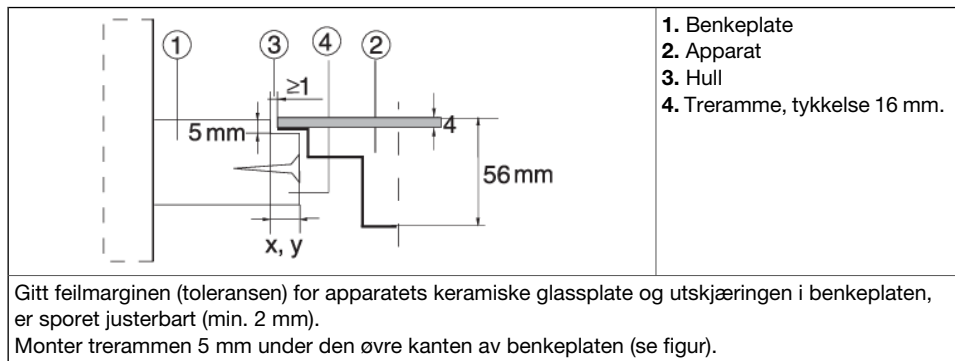
## Benkeplate i stein

### **ADVARSEL!**

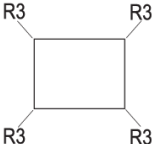
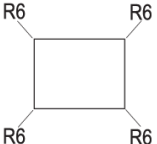
Vær spesielt oppmerksom på innebygde dimensjoner med (naturlige) benkeplater i stein. Hold øye med benkeplaten og rådfør deg med produsenten når du velger silikon tetningsmasse. Bruk av uegnede silikon tetningsmidler kan føre til permanent misfarging på enkelte deler.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benkeplate</li> <li>2. Apparat</li> <li>3. Hull</li> </ol>
<p>Sporet kan justeres (min. 2 mm) takket være feilmarginen (toleransen) på apparatets keramiske glassplate og utskjæringen i benkeplaten.</p>	

## Benkeplate i keramikk, tre eller glass



## Vær klar over radiene til glasskantene (R10, R2) når du lager utskjæringen.

GLASS	UTSKJÆRING
	

## Fjerne det innebygde apparatet

Koble induksjonstoppen fra strømmettet. Bruk et egnet verktøy for å fjerne silikonpakningen fra omkretsen. Fjern induksjonstoppen ved å skyve det fra undersiden og oppover.



### ADVARSEL!

Forsøk ikke å ta ut apparatet fra oversiden av benkeplaten.



### ADVARSEL!

Serviceavdelingen er kun ansvarlig for reparasjon og service av platetoppen. Rådfør deg med en spesialisert forhandler av kjøkkenutstyr angående remontering av en integrert platetopp.

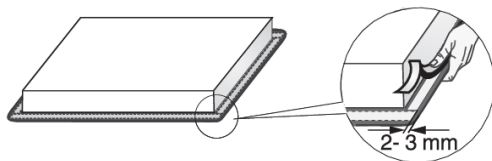


### ADVARSEL!

Hvis ovnen skal installeres under en fluktmontert induksjonstopp, må tykkelsen på benkeplaten være minst 45 mm.

## 3.2 Montering av skumpakningen

Før du installerer induksjonstoppen i en kjøkkenbenk, må du feste den medfølgende skumpakningen til undersiden av platetoppen. Noen apparater kommer med en pakning som allerede er montert!



1. Fjern beskyttelsesfilmen fra pakningen.
2. Fest den til undersiden av glassoverflaten, 2–3 mm fra kanten, langs hele omkretsen av glasspanelet.
3. Pakningen kan ikke overlappe i hjørnene.
4. Når du monterer pakningen, må du kontrollere at den ikke er skadet eller i kontakt med skarpe gjenstander.



### ADVARSEL!

Du må ikke installere apparatet uten pakningen!

## 4. Slik kobler du maskinen til strømmettet

- Strømvernet må være i samsvar med relevante forskrifter.
- Før du kobler til apparatet må du forvise deg om at spenningen som står angitt på merkeplaten, samsvarer med spenningen i strømmettet.
- Den elektriske installasjonen skal ha en koblingsenhet som kan koble alle polene på apparatet fra strømmettet, med en minimumsklaring på 3 mm mellom kontaktene når de er åpne. Egnede enheter inkluderer sikringer, beskyttelsesbrytere osv.
- Tilkoblingen må justeres til strømmen og sikringene.
- Etter installasjonen skal strømførende og isolerte deler beskyttes mot kontakt.

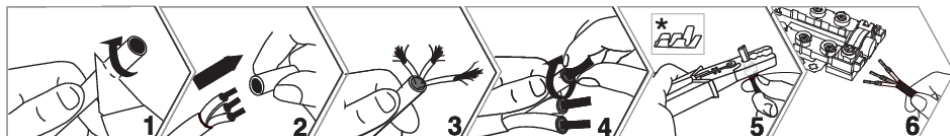


### ADVARSEL!

Apparatet må kun tilkobles av autorisert tekniker. Uriktig tilkobling kan ødelegge deler av apparatet. I slike tilfeller vil ikke garantien gjelde! Koble apparatet fra strømmettet før reparasjon eller vedlikehold.

## 4.1 Strømledning

(apparat uten strømledning)



\* Hylser er ikke inkludert.



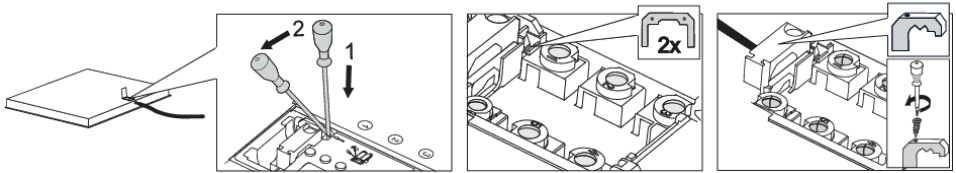
## INFORMASJON!

Vi anbefaler å bruke elektriske trådhytter (endeklemmer).

- Følgende kan brukes for tilkobling: PVC-isolerte tilkoblingskabler av type H05V2V2-F med gul og grønn beskyttelsesleder, eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Utvendig ledningsdiameter skal være minst 8,0 mm.
- Før strømledningen gjennom en strekkavlastning (klemme) som

## 4.2 Tilkobling av apparatet

Koble til et 60 cm, 80 cm-apparat



1. Åpne dekselet til tilkoblingsboksen.
2. Koble til ledningene i henhold til apparattypen. Laskene er tilgjengelige på tilkoblingsboksen.
3. Før strømledningen gjennom klemmen som hindrer at ledningen trekkes ut.

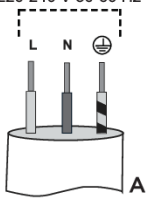
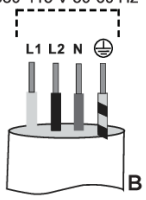
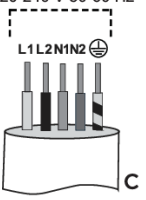

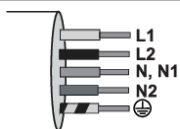
Tilkoblingsdiagram	
<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p>	<p><b>Enfaset tilkobling (32 A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfaset tilkobling (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spenningen mellom faseleder og nøytralleder er 220–240 V~. Installer en lask mellom terminalene 1 og 2, og mellom terminalene 4 og 5.</li> <li>- Kursen skal ha en sikring på minst 32 A. Strømledningen skal ha et tverrsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup>.</li> </ul> </li> </ul>
<p>380-415V 2N ~ / 50-60Hz</p>	<p><b>2-faset tilkobling (16 A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 faser, 1 nøytralleder (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spenningen mellom faseleder og nøytralleder er 220–240 V~; spenningen mellom fasene er 380–415 V~. Installer en lask mellom terminalene 4 og 5. Kursen skal ha minst to sikringer på minst 16 A hver. Strømledningen skal ha et tverrsnitt på minst 1,5 mm<sup>2</sup>.</li> </ul> </li> </ul>
<p>220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 faser, 2 nøytralledere (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spenningen mellom fasene og nøytrallederen er 220–240 V~.</li> <li>- Kursen skal ha minst to sikringer på minst 16 A hver. Strømledningen skal ha et tverrsnitt på minst 1,5 mm<sup>2</sup>.</li> </ul> </li> </ul>

**kun for NL!**

## Koble strømledningen til strømnettet

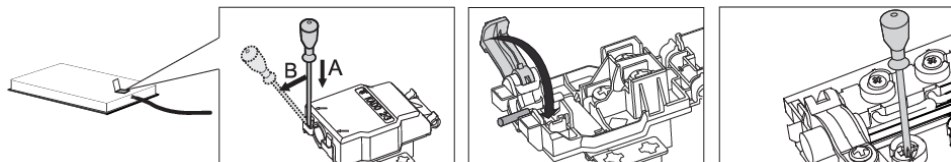
(apparat med strømledning)

- Keketoppen må kobles direkte til strømnettet.
- Enheter for frakobling fra strømnettet må overholde gjeldende forskrifter.
- Strømledningen må ikke strekkes eller føres over skarpe kanter.
- Hvis apparatet installeres over en ovn, må du forvise deg om at strømledningen aldri kommer i kontakt med ovnens varme deler.


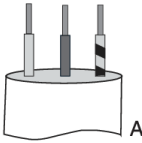
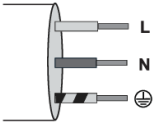
Enfaset tilkobling	Tofaset tilkobling		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p style="text-align: right;"><b>A</b></p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p>  <p style="text-align: right;"><b>B</b></p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p style="text-align: right;"><b>C</b></p>	<p>L, L1 = brun L2 = svart N, N1 = grå</p> <p> = gul og grønn</p> 

Enfaset tilkobling	Tofaset tilkobling	
<p>Koble til toppen som vist i diagram A. Hvis strømnettet ikke tillater en sikring på 32 A, bør apparatets effekt reduseres eller begrenses tilsvarende.</p>	<p>Hvis strømnettet har 2 faseledere og 1 nøytralleder, kobler du apparatet som vist i diagram B.</p>	<p>Hvis strømnettet har 2 faseledere og 2 nøytralledere, kobler du apparatet som vist i diagram C. <b>kun for NL!</b></p>

## Koble til et 30 cm apparat



1. Åpne dekselet på tilkoblingsboksen.
2. Koble til ledningene i henhold til apparattypen..
3. Før strømledningen gjennom klemmen som hindrer at ledningen trekkes ut.

Tilkoblingsdiagram	Koble strømledningen til strømnettet (apparat med strømledning)	
 <p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> <p>PE ⊗ ⊕</p> <p>⊗ L1 ⊗ N</p>	<p>1 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>A</p>	<p>L = brun</p> <p>N = blå</p> <p>⊕ = gul og grønn</p> 
<p>Kretsen bør være utstyrt med en sikring på minimum 16 A. Apparater med en bredde på 30 cm (to kokesoner) tillater kun enfaset tilkobling. Tverrsnittet til strømledningen skal være minst 1,5 mm<sup>2</sup>!</p>	<p><b>Enfaset tilkobling</b></p> <p>Koble til apparatet som vist i diagram A. Hvis strømnettet ikke tillater en sikring på 16 A, bør apparatets effekt reduseres eller begrenses tilsvarende. Se kapittelet Brukerinnstillinger.</p>	

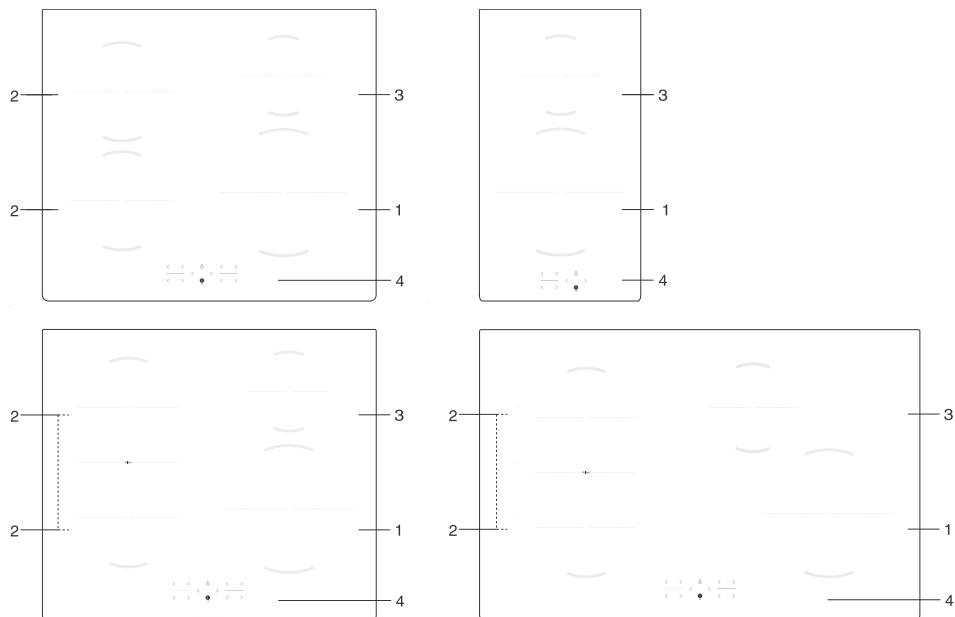


## 5. Beskrivelse av apparatet



### INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.



1. Induksjonskokesone ø 230 mm

2. Induksjonskokesone ø 180 mm

3. Induksjonskokesone ø 145 mm

4. Kontrollmodul for platetopp

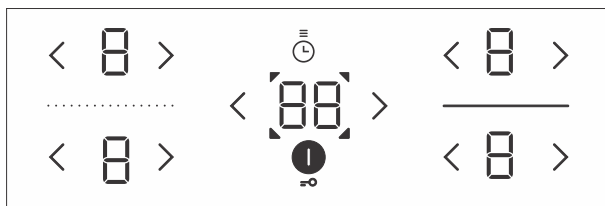
### 5.1 Før enheten brukes for første gang








Rengjør kokeflaten med en fuktig klut og litt mildt oppvaskmiddel.

Under første gangs bruk kan du kjenne den karakteristiske "nye apparatluften"; den vil gradvis forsvinne.

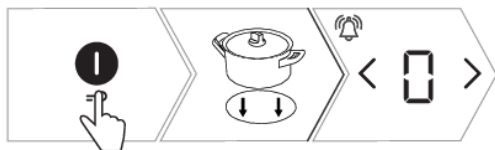
## 6. Betjene platetoppen



### 6.1 Kontrollenhet



	Av/på-tast for koketopp	Trykk på den aktuelle tasten for å slå kokeplaten på eller av.
	Lås/barnesikring	Låser opp / låser betjeningskontrollene for platetoppen
	Tast for økning av effekt	Slår på den valgte kokesonen eller øker driftseffekten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• trykk for å slå på den valgte kokesonen til effektnivå 9</li> <li>• trykk én gang (tap) for å øke effektnivået med ett nivå</li> <li>• trykk lenge for å stille inn eller øke effektnivået raskere</li> </ul>
	Tast for reduksjon av effekt	Slå på den valgte kokesonen eller reduser driftseffekten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• trykk for å slå på den valgte kokesonen til effektnivå 4</li> <li>• trykk én gang (tap) for å redusere effektnivået med ett nivå</li> <li>• trykk lenge for å stille inn eller redusere effektnivået raskere</li> <li>• trykk lenge på eller trykk flere ganger for å slå av den valgte kokesonen</li> </ul>
	Visning av effektnivå	Oppgir gjeldende effektnivåinnstilling for kokesonen
	Klokkefunksjoner	Innstilling av tidtakeren: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tidtaker for nedtelling (minutt-teller) for hele kokeplaten; slår ikke av kokesonen</li> <li>• timer for å slå av respektive kokesoner; når tiden utløper, slås kokesonen av</li> </ul>
	Indikator for timer-funksjon	Oppgir den valgte kokesonen

## 6.2 Slår på induksjonstoppen







1. Trykk  for å slå på induksjonstoppen.
2. Sett kokekaret på den valgte platetoppen.
3.  vises på alle displayer for kokesoner; et kort pip sendes ut.

### INFORMASJON!



Hvis du ikke slår på en kokesone innen 10 sekunder, vil platetoppen slå seg av.

## 6.3 Slik slår du på kokesonene



1. Trykk på  -tasten for den valgte enheten for ønsket kokesone. Det valgte displayet vil blinke.
2. Bruk or-tasten  eller  -tasten til å stille inn effektnivået for den valgte kokesonen.
3. Kokesonen forblir aktivert.
4. Hvis platetoppen ikke gjenkjenner pannen på den valgte kokesonen, vises symbolet  . Hvis du ikke setter en panne på den valgte kokesonen innen 2 minutter, vil den automatisk slå seg av.

### INFORMASJON!

Du kan justere effektnivået for den valgte kokesonen ved hjelp av  or  -tasten.

## 6.4 Kombinert kokesone

(modellavhengig)

- Noen modeller lar deg slå sammen to kokesoner på venstre side til én stor kokesone. Dermed kan du sette en stor oval panne på den kombinerte kokesonen. Pannen må være stor nok til å dekke midten i den øvre og nedre kokesonen.
- Maksimal pannestørrelse: 40 x 25 cm. For å få en jevn varmfordeling anbefaler vi at du bruker et stekefat eller en panne med tung bunn. Under tilberedningen vil pannen varmes opp. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- Når du skal sette stekefatet på platetoppen, må du passe på at det ikke dekker betjeningsmodulen.

## INFORMASJON!

Pannen skal alltid dekke midten av kokesonen!



1. Slå på induksjonstoppen.
2. Trykk på < og >, og hold dem inne i tre sekunder. Symbolet □ vises i displayet for det bakre feltet for å indikere at de to kokesonene er kombinert.
3. Still inn ønsket effektnivå for den kombinerte kokesonen.
4. Sett effektnivået for den kombinerte kokesonen til «0». Symbolet □ forsvinner, og oppvarmingen slås av.
5. Begge kokesonene fungerer uavhengig av hverandre.

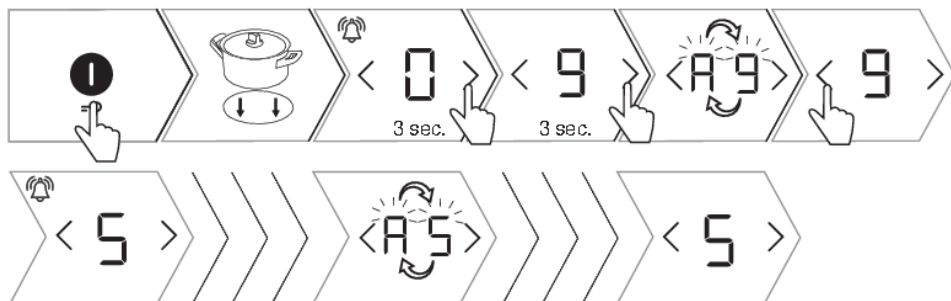
## 6.5 Automatisk hurtigoppvarming

Alle kokesoner er utstyrt med en spesiell mekanisme som gir maksimal effekt i begynnelsen av oppvarmingsprosessen, uavhengig av den faktiske effektinnstillingen. Etter en stund går effekten tilbake til det opprinnelig valgte nivået. Automatisk hurtigoppvarming kan aktiveres på hver kokesone for et hvilket som helst effektnivå, bortsett fra nivå «9» og «P».

## INFORMASJON!

Den automatiske funksjonen for hurtigoppvarming er egnet for retter som må varmes opp og deretter stekes over lengre tid uten behov for konstant tilsyn.

Den automatiske hurtigvarmefunksjonen er ikke egnet for braisering, steking eller sautering, mat som må snus ofte under tilberedning, bastes eller blandes, eller mat som må tilberedes i lengre tid i en trykkoker.



1. Slå på induksjonstoppen.
2. Sett kokekaret på den valgte platetoppen.

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

- Trykk på  $\gt$  -tasten, og hold den inne i ca. 3 sekunder til du hører et kort pipesignal.  $\text{P}$  og  $\text{9}$  vil blinke vekselvis i displayet.
- Trykk på  $\lt$  eller  $\gt$  for å stille inn det endelige effektnivået for den automatiske funksjonen for hurtigoppvarming. Fem sekunder etter at du har valgt effektnivå, bekreftes funksjonen med et kort pip. Hvis du setter det endelige effektnivået til  $\text{9}$  eller  $\text{0}$ , blir funksjonen deaktivert.
- $\text{P}$  og valgt effektnivå vil veksle på strømnivåvisningen.
- Når den automatiske hurtigoppvarmingstiden utløper, bytter kokesonen automatisk til det valgte nivået som deretter vises kontinuerlig.
- For å slå av den automatiske funksjonen for hurtigvarming trykker du samtidig på  $\lt$  og  $\gt$ . Det kan du også gjøre hvis du vil redusere eller øke effektnivået på den valgte kokesonen. Deretter kan du stille inn det nye effektnivået.

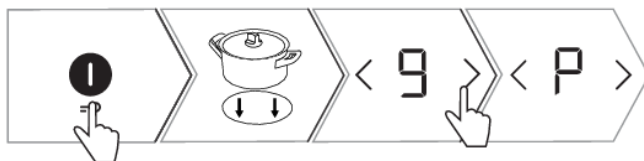
## Automatisk hurtigoppvarming – tabell

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8
Tid for automatisk hurtigoppvarming (sek)	40	70	120	180	260	430	120	195

## 6.6 Effektboost

(modellavhengig)

Hvis du ønsker rask oppvarming, kan du aktivere effektboost på kokesonene. Du vil da raskt kunne varme opp store mengder mat ved hjelp av ekstra effekt. Effektboosten er aktiv i opptil 10 minutter for effektnivået automatisk reduseres til 9. Hvis platetoppen ikke er for varm, kan du aktivere effektboosten på nytt i 10 minutter etter at den er slått av. For å unngå overoppheting kan den elektroniske kontrollfunksjonen automatisk slå av Power Boost tidligere eller redusere effektnivået til 9.



- Slå på induksjonstoppen.
- Sett kokekaret på den valgte platetoppen.
- Still inn effektnivået på  $\text{9}$ , og trykk deretter på  $\gt$  -tasten.
- $\text{P}$  vises på displayet. Funksjonen er aktivert.
- Trykk på  $\lt$  for å deaktivere funksjonen. Effektboosten deaktiveres, og driftseffekten går tilbake til nivå  $\text{9}$ .
- Trykk  $\lt$  flere ganger for å redusere effekten til ønsket nivå.





## 6.7 Barnesikring/-lås

Koketoppkontrollen kan låses for å hindre at koketoppen slås på utilsiktet.


### INFORMASJON!

Platetoppen må slås av eller være i standby-modus.



1. Trykk på tasten  og hold den inne i 3 sekunder.  vises på displayene for effektnivå på kokesonene.
2.  vises på klokke-displayet.
3. Induksjonstoppen er låst.
4. Etter 5 sekunder slås induksjonstoppen automatisk av og settes i standby-modus.
5. Trykk på tasten  og hold den inne i 3 sekunder. Kokeplaten er nå låst opp.

### INFORMASJON!

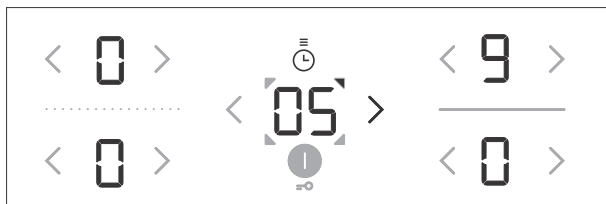
Merk: Hvis barnesikringen/-låsen aktiveres i modusen for brukerinnstilling (se kapittelet Brukerinnstillingsmodus, Parameter  ), vil platetoppen automatisk låses hver gang den slås av.

### INFORMASJON!

Aktiver låsefunksjonen før rengjøring for å hindre at induksjonstoppen utilsiktet slår seg på.

## 6.8 Klokkefunksjoner



Denne funksjonen kan brukes med to driftsmoduser:



1. Funksjonen **Innstilling av kjøkkentimer** (nedtellingstimer) gjelder for hele induksjonstoppen. Denne funksjonen gjør at platetoppen bare piper når den innstilte tiden utløper.
2. **Innstilling av programtimer** gjelder for den valgte kokesonen. Det kan stilles inn en separat timer for hver kokesone. Når den innstilte tiden utløper, slås kokesonen automatisk av.

## 1. Nedtellingstimer

Nedtellingstimeren (minutt-teller) fungerer uavhengig av kokesonene. Når nedtellingstimeren er stilt inn, vil den fortsette å telle ned tiden selv om du slår av induksjonstoppen. Kjøkkentimeren kan bare slås av når induksjonstoppen er på.










1. Trykk på tasten  for å aktivere timeren.  vises på timerdisplayet.
2. Trykk på < eller > for å stille inn tiden fra 1 til 99 minutter. Trykk på < -tasten for å vise den forhåndsinnstilte tiden på 90 minutter.
3. Når den innstilte tiden utløper, ringer alarmen.
4. Trykk på en tast for å bekrefte og slå av alarmen.
5. Nedtellingstimeren (minutt-teller) forblir aktiv også etter at kokeplaten er slått av.
6. I det siste minuttet av nedtellingen vises gjenværende tid i sekunder.

## 2 Programtimer

Programtimeren kan brukes til å stille inn driftstiden for kokesonene som allerede har et innstilt effektnivå.

### INFORMASJON!

Programtimeren for å slå av en sone kan stilles inn uavhengig for alle kokesoner. Programtimeren kan bare stilles inn for en aktiv kokesone.

1. Trykk på tasten  for å aktivere timeren.  vises på timerdisplayet.
2. Trykk på  -tasten igjen og  den vil begynne å blinke og indikerer en eller flere av de valgte kokesonene.
3. Trykk på < eller > -tastene for å stille inn tiden fra 1 til 99 minutter.
4. Når den innstilte tiden er utløpt, aktiveres det et lydsignal, og kokesonen slås av.  vil blinke i klokke-displayet.
5. Du slår av alarmen ved å trykke på en tast, eller du kan vente til den automatisk slår seg av etter en bestemt tid.
6. For å slette tidsinnstillingen velger du timervisning ved å trykke på  . Den angitte tiden vil vises  og  vil blinke. Trykk på tasten < flere ganger for å sette verdien til  , eller trykk samtidig på < og > for å tilbakestille/slette den angitte tiden med en gang.

### INFORMASJON!

Gjenstående tilberedningstid kan endres når som helst under tilberedningen.

## 6.9 Restvarmeindikator

Induksjonstoppen er også utstyrt med en restvarmeindikator, **H**. Kokesonen varmes ikke opp direkte, men indirekte av varmen som stråles tilbake fra pannen. Så lenge symbolet **H** lyser etter at platetoppen er slått av, er det restvarme i kokesonen, som kan brukes til å tine eller holde maten varm. Når **H**-symbolet forsvinner, kan kokesonen fortsatt være varm.



### ADVARSEL!

Vær forsiktig, da det er fare for brannskader!

## 6.10 Maksimal tilberedningstid

Av sikkerhetsårsaker har alle kokesonene en begrensning for maksimal tilberedningstid.

Den maksimale tilberedningstiden avhenger av det sist innstilte effektnivået. Hvis effektnivået ikke endres, vil kokesonen automatisk slå seg av når den maksimale tilberedningstiden er nådd (se tabell nedenfor).

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maksimal driftstid (timer)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

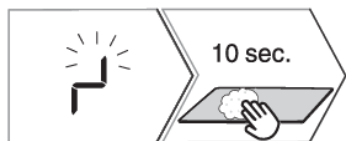
\* Etter 10 minutter går effektnivået automatisk ned til 9; etter 1,5 time slås kokesonen av.


## 6.11 Overopphetingsbeskyttelse

Induksjonstoppen er utstyrt med en kjølevifte som kjøler de elektroniske komponentene under tilberedningen. Viften kan fortsette å stå på en stund etter at kokeprosessen er avsluttet. Kokeplaten er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Vernet opererer på flere nivåer. Når kokesonetemperaturen blir veldig høy, reduseres effekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter kokesonens effekt å synke, eller sikkerhetsmekanismen slår av kokesonen helt. Når induksjonstoppen avkjøles, er den totale effekten tilgjengelig igjen.

## 6.12 Automatisk avslåing

Hvis tastene har vært aktivert for lenge under tilberedningen (f.eks. på grunn av væskesøl eller en gjenstand som plasseres oppå sensortastene), vil alle kokesonene bli slått av etter 10 sekunder.



1.  blinker på displayet.
2. Fjern gjenstanden eller tørk av den sølte væsken fra sensortastene innen 5 sekunder for å beholde effektnivåinnstillingene. Hvis du ikke fjerner gjenstanden eller tørker av den sølte væsken i løpet av 10 sekunder, blir induksjonstoppen automatisk slått av.



## 6.13 Slå av kokesonen


For å slå av en kokesone, trykk på < -tasten for å sette verdien til 0 . For å raskt slå av en kokesone, trykk og hold nede < eller > -tasten samtidig. Du vil da høre et kort pip, og 0 vises på displayenheten.



### INFORMASJON!

Hvis alle kokesonene er stilt inn på 0 , vil kokesonen automatisk slå seg av etter 10 sekunder.

## 6.14 Slik slår du av hele platetoppen

Kokeplaten kan slås av når som helst ved å trykke  .

# 7. Brukerinnstillinger

## Slik stiller du inn lydsignaler, automatiske funksjoner, låseparametere

Du kan justere volumet på det akustiske signalet, varigheten av alarmen, total maksimal apparateffekt og automatiske låseinnstillinger på apparatet.









**Uo:** Lydsignal- og alarmvolum (lydstyrke)

**So:** Varighet av akustisk alarm


**Lo:** Automatisk lås

**Po:** Total maksimal effekt




1. For å aktivere menyen for parameterinnstilling, trykk og hold nede tasten  i 3 sekunder mens apparatet er slått av.
2. Den første parameteren  vises på klokkesdisplayet og angir volumet (lydstyrken) for lydsignalene.
3. Trykk på tastene for tidtakerinnstilling  eller  for å justere innstillingen.
4. Parametrene blir også satt for nedre venstre kokesone.
5. Den innstilte parameterverdien vises på displayet for effektnivået i matlagingssonen til venstre. Verdien kan justeres ved å trykke på  eller  -tasten for kokesonen.
6. Alle parametere kan bekreftes og lagres ved å trykke og holde nede tasten  i 2 sekunder.
7. Det avgis et kort pipesignal.
8. Hvis du ikke ønsker å lagre de nye parameterinnstillingene, lukker du modus for brukerinntilling ved å trykke på tasten  ; ellers lukkes modusen for brukerinntilling automatisk etter 2 minutter.


### Lydsignal- og alarmvolum (lydstyrke) «Uo»

	Følgende verdier kan angis:
	<b>0</b> på displayet = av (gjelder ikke alarmen og lydsignalet for feil)
	<b>1</b> på displayet = minste volum
	<b>2</b> på displayet = middels volum
	<b>3</b> på displayet = maksimalt volum (standard)
Et kort lydsignal høres etter hver endring, med den nye lydstyrken.	

## Varighet av akustisk alarm «So»

	Følgende verdier kan angis:
	<b>0,5</b> på displayet = 5 sekunder
	<b>1</b> på displayet = 1 minutt
	<b>2</b> på displayet = 2 minutter (standard)

## Barnesikring «Lo»

	Hvis barnesikringen (automatisk låsefunksjon) aktiveres i brukerinnstillingsmodus, vil koketoppen automatisk låses hver gang den slås av.
	<b>0</b> på displayet = av (standard)
	<b>1</b> på displayet = på


## Fleksibel administrasjon

(modellavhengig)

Induksjonstoppen lar deg justere strømforbruket for optimal drift og en utmerket matlagingsopplevelse. Dette betyr at du kan kontrollere fordelingen av effekt på tvers av de respektive kokesonene.

## Total maksimal effekt «Po»

Denne menyen kan bare nås innen de første 2 minuttene etter at komfyren er koblet til strømmettet. Du kan ikke justere andre innstillinger i løpet av denne tiden.

	Følgende innstillinger for maksimal effekt er mulige avhengig av effekten i den elektriske installasjonen i hjemmet ditt:
	<b>7,2</b> på displayet = 7.2kW = 2 x 16 A
	<b>6,0</b> på displayet = 6.0kW = 2 x 16 A
	<b>3,6</b> på displayet = 3,6 kW = 1 x 16 A
	<b>2,8</b> på displayet = 2,8 kW = 1 x 13 A
	<b>2,3</b> på displayet = 2,3 kW = 1 x 10 A



## INFORMASJON!

Hvis effektnivået er begrenset, kan du også begrense innstillingene og den resulterende oppvarmingseffekten. Apparatet er utstyrt med et strømstyringssystem som sørger for at virkningen av effektbegrensningen er minimal.

## 8. Tips og råd

### 8.1 Koketopp (vanlig eller glasskeramisk)

- Koketoppen tåler temperaturendringer.
- Ikke bruk koketoppen som oppbevaringsplass; det kan gi riper eller andre skader.
- Bruk ikke den glasskeramiske platetoppen hvis den er sprukket eller ødelagt. Hvis en skarp gjenstand faller ned på platetoppen, kan platetoppen knuse. Konsekvensene av en slik hendelse kan vise seg umiddelbart eller bare etter en stund.
- Hvis det oppstår en synlig sprekk i platetoppen, må du umiddelbart slå av strømforsyningen til apparatet.
- Forviss deg om at kokesonen og bunnen på kokekaret er ren og tørr. Du oppnår da bedre varmeledsevne og hindrer skader på varmeoverflaten.
- Ikke plasser tomme kokekar i kokesonen, da dette kan forårsake skade.



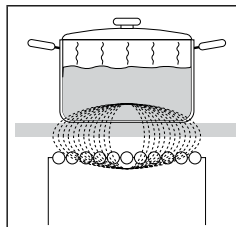
#### ADVARSEL!

Hvis du søler sukker eller mat med høyt sukkerinnhold på en varm glasskeramisk platetopp, må du umiddelbart tørke av platetoppen eller fjerne sukkeret med en skrape, selv om kokesonen fremdeles er varm. Dette vil forhindre skade på den glasskeramiske overflaten.

Bruk ikke vaskemidler eller andre rengjøringsmidler til å rengjøre en varm glasskeramisk platetopp, da dette kan skade overflaten.

### 8.2 Induksjonskokesone – funksjonsprinsipp

Matlaging på en induksjonstopp skiller seg fra matlaging på tradisjonelle apparater. Induksjonstopper bruker magnetfelt for å generere varme og matlaging. Dette betyr at ikke alle typer kokekar kan brukes på en induksjonstopp.



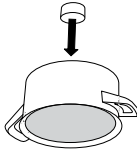
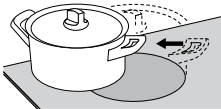
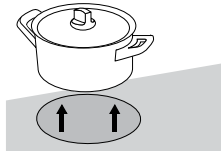
Platetoppen er utstyrt med svært effektive induksjonskokesoner. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen, der den trengs mest. Dette gjør at man unngår varmetap gjennom den glasskeramiske overflaten. Dette gir også et betydelig lavere strømforbruk enn med tradisjonelle kokesoner med strålevarmere.

Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, men indirekte der varmen stråles tilbake til pannen. Når kokesonen er slått av, indikeres denne restvarmen med  $H$ .

Det som gjør oppvarming mulig i induksjonskokesoner, er at det sitter det en induksjonsspole under den glasskeramiske overflaten. Spolen inducerer et magnetisk felt som genererer virvelstrømmer i bunnen av en ferromagnetisk panne, som igjen varmer opp pannen.

Induksjonen vil fungere riktig hvis du bruker egnede kokekar.

## 8.3 Induksjonskokekar

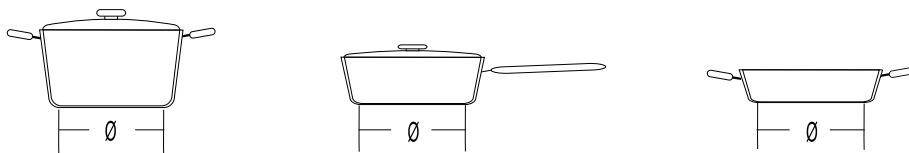
	<p>Magnettesten: Bruk en liten magnet til å sjekke om pannen eller bunnen er ferromagnetisk. Hvis magneten fester seg til bunnen av pannen, er den egnet for induksjonstoppen.</p>
	<p>Forviss deg om at kasserollen eller pannen står midt på kokesonen</p>
	<p>Du oppnår best resultat når det ferromagnetiske området på bunnen har samme størrelse som kokesonen. Hvis kokesonen ikke gjenkjenner pannen, kan du forsøke å sette den på en annen kokesone med mindre diameter.</p>

Egnet kokekar	Uegnet kokekar
stål	glass
emaljebelagt stål	legert stål med kobberbunn
støpejern	legert stål med aluminiumsbunn


- Når du skal bruke en trykkoker, må du holde øye med den til riktig trykk er oppnådd. Still først kokesonen på maksimal effekt. Deretter reduserer du effekten når det er hensiktsmessig, i henhold til trykkokerprodusentens instruksjoner.
- Sørg alltid for at det er nok væske i trykkokeren, som i enhver annen kasserolle eller panne. Hvis du setter et tomt kokekar på en kokesone, kan overoppheting føre til skade både på kokekaret og kokesonen.
- Noen kokekar har en bunn som bare delvis er ferromagnetisk. Da er det bare den magnetiske delen som varmes opp, mens resten av bunnen forblir kald.
- Når du bruker spesielle kokekar, må du følge anvisningene fra produsenten.

Kokesone	Min. diameter på pannebunn
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Pannebunnen må være flat.



## 8.4 Tips for energisparing

- Når du skal kjøpe kokekar, må du være klar over at diameteren som er angitt på pannen, vanligvis gjelder for den øvre kanten eller lokket, som normalt er større enn diameteren til bunnen på pannen.
- Hvis du skal lage en rett som det tar lang tid å tilberede, bør du bruke en trykkoker. Forviss deg om at det alltid er tilstrekkelig væske i trykkokeren. Hvis du setter en tom trykkoker på platetoppen, kan den overopphete, noe som igjen kan skade både pannen og kokesonen.
- Når det er mulig, bør du lukke kasserollen eller pannen med et lokk av passende størrelse. Bruk kokekar som passer til matmengden du skal tilberede. Hvis du tilbereder maten i en stor, delvis full kasserolle, vil du forbruke mye mer energi.
- Selv om det ikke er noen kasserolle eller panne på kokesonen eller hvis pannen som brukes har en diameter som er mindre enn diameteren til kokesonen, vil det ikke gå energi tapt.
- Hvis pannen er mye mindre enn kokesonen, kan det hende at den ikke blir gjenkjent av kokesonen. Når kokesonen er aktivert, blinker skiltet  og det valgte effektnivået vekselvis på kokekraftdisplayet. Hvis en passende panne plasseres på induksjonskokesonen i løpet av neste minutt, vil koketoppen gjenkjenne den og slå på den valgte effekten. Så snart pannen er fjernet fra kokesonen, blir strømforsyningen stanset.
- Hvis det settes en mindre panne eller kasserolle på kokesonen og den gjenkjennes, vil platetoppen bare brukes så mye effekt som nødvendig ut fra pannestørrelsen.

## 9. Rengjøring og vedlikehold

Hver gang du har brukt koketoppen, venter du til den glasskeramiske platen er avkjølt, og deretter rengjør du den. Ellers vil alle urenheter som blir igjen, brenne seg inn i den varme overflaten neste gang du bruker koketoppen.

Til regelmessig vedlikehold av den glasskeramiske koketoppen bruker du spesialprodukter som lager en beskyttelsesfilm på overflaten for å hindre at skitt setter seg fast.

Hver gang du skal bruke den glasskeramiske toppen, tørker du av støv eller andre urenheter som kan lage riper på overflaten, både fra koketoppen og undersiden av kasserollene.

### **INFORMASJON!**

Stållull, grove rengjøringssvamper og slipende pulver kan lage riper i overflaten. Overflatene kan også bli skadet ved bruk av aggressiv sprayrens og uegnet flytende rengjøringsmiddel.

Merkingen kan bli slitt hvis du bruker aggressive eller slipende rengjøringsmidler eller kokekar med ru eller skadd bunn.

Bruk en fuktig, myk klut til å fjerne små urenheter. Tørk deretter av overflaten.

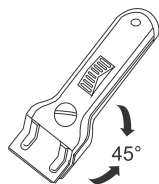
Fjern eventuelle vannflekker med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å tørke av kanten (bare enkelte modeller), for den kan bli matt. Ikke bruk aggressive sprayrengjøringsmiddel eller avkalkningsmiddel.

Bruk spesialmiddel for glasskeramikk til gjenstridig smuss. Følg produsentens instruksjoner. Vær nøye med å fjerne rester av rengjøringsmiddel etter rengjøringen, for de kan skade den glasskeramiske overflaten når kokesonene varmes opp.

Vanskelige og fastbrente rester kan fjernes med skrape. Vær forsiktig med skrapen slik at du ikke ødelegger noe.

### **INFORMASJON!**

Skraperen er ikke en del av utstyret som følger med apparatet.



### **INFORMASJON!**

Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater.

Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Trykk skrapen forsiktig mot glasset, og la den gli over merkingen for å fjerne smusset. Pass på at skrapens plasthåndtak (på noen modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.

### **INFORMASJON!**

**Ikke trykk skrapen loddrett mot glasset, og ikke lag riper på koketoppen med spissen eller bladet på skrapen.**

Fjern straks sukker og sukkerholdig mat fra den glasskeramiske koketoppen med en skrape, selv om koketoppen fremdeles er varm, for sukker kan skade den glasskeramiske platen permanent.

## 10. Problemer og feil

I løpet av garantiperioden kan reparasjoner bare utføres av et servicesenter som er godkjent av produsenten.

Før du foretar reparasjoner, må du kontrollere at apparatet er koblet fra strømmettet, enten ved å fjerne sikringen eller ved å koble støpselet fra stikkkontakten.

Eventuelle uautoriserte reparasjoner av apparatet kan føre til elektrisk støt og fare for kortslutning; derfor må du ikke utføre dem. Overlat slikt arbeid til en ekspert eller en servicetekniker.

Hvis det oppstår mindre problemer med apparatets drift, sjekk denne håndboken for å se om du kan løse problemet selv.

Lagre instruksjonene for fremtidig referanse og send dem videre til eventuelle senere eiere eller brukere av apparatet.

Nedenfor finner du noen feilsøkingstips.

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en servicetekniker.
Kontinuerlig pipesignal og display 	Det er sølt vann på sensorflaten, eller du har plassert en gjenstand over sensorene. Tørk av sensorflaten.
F i displayet	Dette indikerer at det har oppstått en feil under drift. Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (løsne sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter til apparatet på nytt, og slå det på.

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av vaskemaskinen dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.



### ADVARSEL!

Før reparasjon må du koble apparatet fra strømmettet (ved å ta ut sikringen eller ta støpselet ut av stikkkontakten).

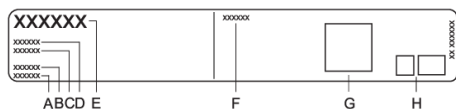


## 10.1 Støy under bruk av induksjonstoppen

Støy og lyder	Årsak	Løsning
<b>Induksjonsgenerert driftsstøy</b>	Induksjonsteknologien er basert på egenskapene til noen metaller under elektromagnetisk påvirkning. Det resulterer i såkalte virvelstrømmer som får molekylene til å vibrere. Disse vibrasjonene omdannes til varme, noe som, avhengig av metalltype, kan resultere i lave lyder.	Dette er normalt og skyldes ikke funksjonsfeil.
<b>Transformatorlignende summing</b>	Dette oppstår når du tilbereder mat med høyt effektnivå. Årsaken til dette er mengden energi som overføres fra platetoppen til kokekaret.	Støyen vil forsvinne eller avta når du reduserer effekt-nivået.
<b>Vibrasjon og knirring i kokekaret</b>	Denne støyen oppstår i kokekar (kasseroller eller panner) laget av ulike materialer.	Den skyldes vibrasjoner langs de tilstøtende overflatene i ulike materialag. Støyen avhenger av kokekaret og kan variere etter mengde og type mat som tilberedes.
<b>Viftestøy</b>	Riktig drift av induksjonselektroniske komponenter krever temperaturkontroll. Derfor er platetoppen utstyrt med en vifte som kjøler ned elektronikken avhengig av den registrerte temperaturen.	Viften kan gå selv etter at du har slått av platetoppen hvis temperaturen forblir høy.

## 11. Tekniske spesifikasjoner

(modellavhengig)



- A. Serienummer
- B. Modell
- C. Type
- D. Kode

- E. Varemerke
- F. Tekniske data
- G. QR-kode
- H. Visninger/symboler for samsvar

**Merkeplaten med grunnleggende informasjon på apparatet er plassert på undersiden av platetoppen. Du finner informasjon om apparatets type og modell på garantiarket.**

## 12. Avhending



Vår produktemballasje er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

**Symbolet** på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.

Riktig **avfallshåndtering** av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

**gorenje**



899588-a12

