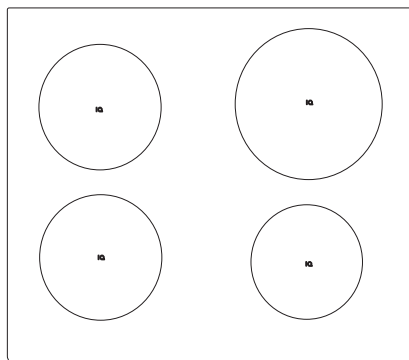


BRUKSANVISNING

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.



INFORMASJON!

Informasjon, råd, tips eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generell fare

Innhold

Sikkerhetsregler	4
Beskrivelse av apparatet	6
Tekniske spesifikasjoner	6
Før enheten brukes for første gang	6
Komfyrplate	7
Betjene platetoppen	10
Kontrollenhet	10
Slik slår du på platetoppen	11
Slik slår du på kokesonene	11
Slik endrer du innstillinger for kokesonen	11
Automatisk hurtigoppvarming	11
Kombinert kokesone	12
Gjenkjenning av panneposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner	13
Endre effektnivået for tilberedningen ved å flytte kokekaret	14
Strømforsterker Power Boost	14
Overopphetingsbeskyttelse	15
Automatisk avslåing	15
Minnfunksjon	15
Stanse tilberedningen midlertidig – pausefunksjon (Stop&Go) (pause)	15
Barnesikring/-lås	15
Klokkefunksjoner	16
Automatiske tilberedningsprogrammer – IQ-funksjon	18
Slå av kokesonen	20
Restvarmeindikator	20
Maksimal tilberedningstid	21
Slik slår du av hele platetoppen	21
Brukerinnstillinger	22
Rengjøring og vedlikehold	24
Feilsøkingstabell	25
Støy under bruk av induksjonstoppen	26
Sikkerhetsfunksjoner og feilmeldinger	27
Montering av en innebygd kokeplate	28
Installasjonsprosedyre	28
Luftventiler i det nedre kjøkkenskapet	29
Innfelt montering i benkeplaten	30
Montering av skumpakningen	34
Tilslutning av maskinen til strømmettet	35
Tilkoblingsdiagram	35
Avhending	37

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 strømnettet.

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.

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

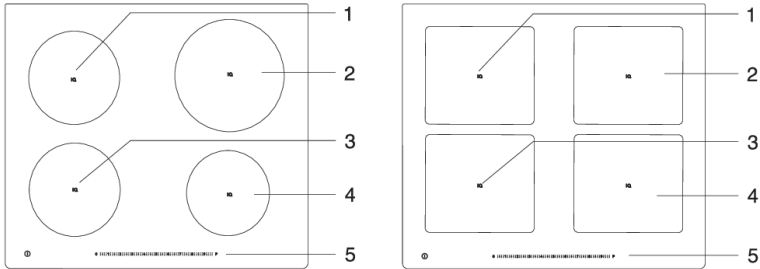
Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar gjeldende forskrifter.

Beskrivelse av apparatet

(modellavhengig)

INFORMASJON!

Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder for kan ha forskjellig utstyr, kan det være at enkelte av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen ikke finnes på dette apparatet.



1. Venstre induksjonskokesone bak
2. Høyre induksjonskokesone bak
3. Venstre induksjonskokesone foran
4. Høyre induksjonskokesone foran
5. Kontrollmodul for platetopp

Tekniske spesifikasjoner

(modellavhengig)



- A. Serienummer
- B. Kode
- C. Type
- D. Varemerke
- E. Modell
- F. Tekniske spesifikasjoner
- G. 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.

Før enheten brukes for første gang

Hvis koketoppen din har glasskeramisk overflate, må du rengjøre den med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Ikke bruk slipemidler som kan ripe overflaten, slipende oppvasksvamper eller flekkfjernere.

Ved første gangs bruk kan det oppstå en karakteristisk lukt. Dette er normalt når apparatet er nytt og vil gradvis forsvinne.

Komfyrplate

Glasskeramisk koketopp sett ovenfra

- Koketoppen tåler temperaturendringer.
- 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 sprekke 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.
- Sett ikke tomme kokekar på kokesonen. Kokesonen kan bli skadet hvis du setter en tom panne på den. Før du setter en panne på kokesonen, må du tørke bunnen for å sikre god varmeledsevne.

Effektnivåer

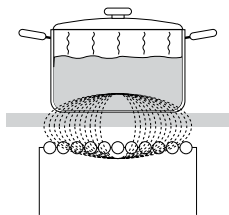
Varmeeffekten for kokesonen kan stilles inn på 18 forskjellige nivåer (avhengig av modell). Tabellen gir noen eksempler på bruk av hvert nivå.

Effektnivå	Formål
0	slått av, bruker restvarme
1 - 2	holder maten varm, sakte tilberedning av mindre mengder (laveste innstilling)
3	sakte tilberedning (varmeholding etter full oppvarming)
4 - 5	sakte tilberedning (varmeholding) av større mengder, pannesteking av større biter
6	sautering eller bruning
7 - 8	sautering
9	tilberedning av større mengder, sautering
P	Power Boost innstilling for start av tilberedningsprosessen; også egnet for svært store mengder mat

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.

Induksjonskokesone – funksjonsprinsipp



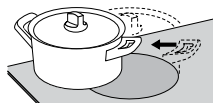
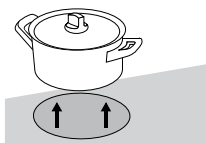
- Platetoppen er utstyrt med svært effektive induksjonskokesoner. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen, der den trengs mest. Dette gjør at man unngår varmetap gjennom den glasskeramiske overflaten. Dette gir også et betydelig lavere strømforbruk enn med tradisjonelle kokesoner med strålevarmere.
- Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, men indirekte der varmen stråles tilbake av 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.


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 skraper, selv om kokesonen fremdeles er varm. Dette vil forhindre skade på den glasskeramiske overflaten.

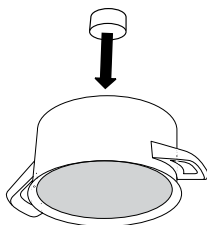
Bruk ikke vaskemidler eller andre rengjøringsmidler til å rengjøre en varm glasskeramisk platetopp, da dette kan skade overflaten.

Pannegjenkjenning



- 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 vil bli gjenkjent av kokesonen. Når kokesonen aktiveres, vil tegnet  og det valgte effektnivået blinke vekselvis på displayet.
- 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.

Induksjonskokekar

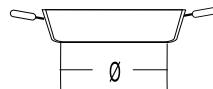
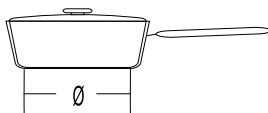
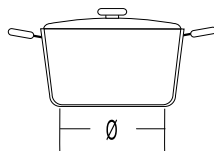


- Induksjonen vil fungere riktig hvis du bruker egnede kokekar.
- Forviss deg om at kasserollen eller pannen står midt på kokesonen
- Egnede kokekar: kokekar laget av stål, emaljebelagte stålpanner eller støpejernspanner.
- Ueguede kokekar: kokekar av stållegering med kobber- eller aluminiumsbunn samt kokekar av glass.
- 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.

- 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.
- 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.

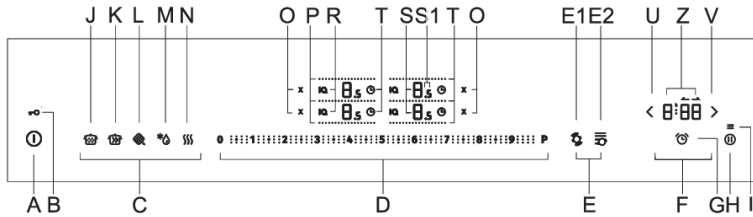
Kokesone	Min. diameter på pannebunn
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Sammenkoblet (octa)	Ø 230 mm

Pannebunnen må være flat.



Betjene platetoppen

Kontrollenhet



A Av/på-tast for koketopp

B Sperrefunksjon/barnesikring

C IQ-funksjoner

D Glidebryter

E Smartfunksjoner

E1 Kokekargjenkjenning med automatisk kokekargjenkjenning og automatisk sammenkobling av kokesoner

E2 Endring av eff ektnivået for kokesonen ved å fl ytte kokekaret

F Klokkefunksjoner

G Tast for innstilling av tidsur

H Pausefunksjon og minnefunksjon

I Innstillinger

J Langsom tilberedning

K Koking med mye vann

L Steking/bruning

M Tining av frosne matvarer

N Holde maten varm

O Tast for hurtigutkobling av kokesone

P Display for sammenkoblet sone

R Tast for aktivering og visning av IQ-funksjon

S Display for eff ektnivå/restvarme

S1 Halvt trinn

T Tast for aktivering av tidsur

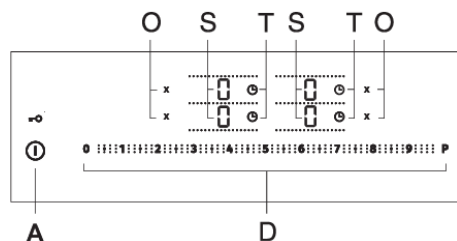
U Tast for reduksjon av tidsinnstilling

V Tast for økning av tidsinnstilling

Z Klokkedisplay

Displayenheter fungerer også som knapper for justering av innstillingene.

Slik slår du på platetoppen



Sett kokekaret på koketoppen. Berør av/på-tasten (A) for å slå på koketoppen. "0" vises på alle kokesonedisplayene (S). Et kort pipesignal høres.



INFORMASJON!

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

Slik slår du på kokesonene

- Berør displayet for ønsket kokesone. Det valgte displayet blinker. Tastene på glidebryteren (D) tennes, men de lyser svakt (bare på noen modeller).
- I løpet av de neste 5 sekundene berører du valgt område/posisjon på glidebryteren (D). Displayet slutter å blinke, og det faktiske innstilte effektnivået vises. Klokkefunksjonene (T) og tasten for hurtigutkobling (O) vises ved siden av effektnivådisplayet for den valgte kokesonen (S). Begge displayene lyser svakt.
- Kokesonen forblir aktivert.
- 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.

Slik endrer du innstillinger for kokesonen

Velg ønsket kokesone ved å trykke på effektnivådisplayet (S). Effektnivået kan stilles inn ved å la fingeren gli over eller ved direkte berøring av et område eller en posisjon på glidebryteren (D).

To kokesoner bak hverandre

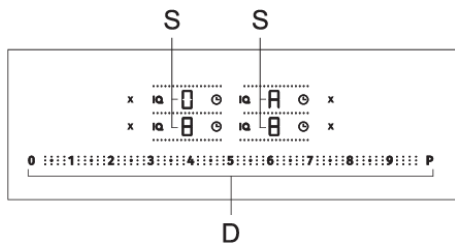
- Strømførsterkningsfunksjonen kan ikke aktiveres samtidig for begge kokesonene på samme side av koketoppen (dvs. begge de venstre sonene eller begge de høyre sonene), for dette ville føre til overbelastning.
- Hvis strømførsterkningen allerede er stilt inn for en av kokesonene, er maksimal tilgjengelig effektnivå for den andre kokesonen 9.

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».

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

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



Koketoppen er slått på og et egnet kokekar er plassert på en av kokesonene. Velg kokesonen du vil slå av ("0" skal vises på displayet). Trykk på den aktuelle posisjonen på glidebryteren for å stille inn effekten, og hold fingeren på glidebryteren i cirka 3 sekunder. "A" og det valgte effektnivået vises vekselvis på effektnivådisplayet. Når den automatiske hurtigoppvarmingstiden er ute, går kokesonen automatisk tilbake til det valgte effektnivået, som da vil vises hele tiden.

Automatisk hurtigoppvarming – tabell

Effektnivå	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Tid for automatisk hurtigoppvarming (sek)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Slik slår du av den automatiske hurtigoppvarmingen

Hvis effekten reduseres mens den automatiske hurtigoppvarmingen er aktivert, vil den automatiske hurtigoppvarmingen slås av for denne kokesonen.

Du kan deaktivere autofunksjonen ved å velge den aktuelle kokesonen og redusere effektnivået til «0». Deretter angir du det nye effektnivået.

Kombinert kokesone

(modellavhengig)

- På enkelte modeller kan to kokesoner sammenkobles til én stor kokesone. På den måten kan en stor, oval panne eller en stor gryte plasseres på den sammenkoblede kokesonen. Pannen eller gryten må være så stor at den dekker midten av både fremre og bakre kokesone.
- 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!

Slik aktiverer du den kombinerte kokesonen

- Slå på platetoppen ved å trykke på av/på-sensoren (A).
- Kokesonen du vil koble sammen, må være slått av.
- Berør det valgte effektnivådisplayet for å velge den første kokesonen. Rett etterpå berører du displayet for den tilstøtende kokesonen som du ønsker å koble sammen med den første.
- De lysende strekene viser den sammenkoblede kokesonen, der bare det bakre effektnivådisplayet tennes og viser en blinkende "0"; den lysende streken mellom kokesonene forsvinner.
- Bruk glidebryteren til å stille inn ønsket effektnivå for den sammenkoblede sonen.
- For å endre tilberedningseffekten senere trykker du først på displayet for den bakre kokesonen.



INFORMASJON!

Du kan ikke bruke effektboost for den kombinerte kokesonen; den kan kun brukes med effektnivå opp til 9.

Slik deaktiverer du den kombinerte kokesonen

Sett effektnivået for den sammenkoblede kokesonen til "0" eller slå av kokesonen med tasten (O). "0" vises på displayet. Etter noen sekunder fungerer alle kokesonene uavhengig av hverandre igjen.

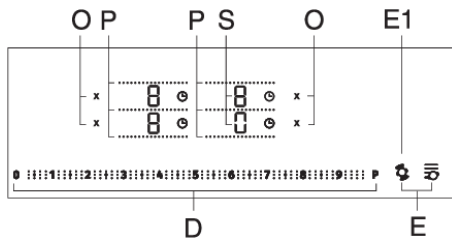


INFORMASJON!

Hvis to kokesoner er sammenkoblet uten noe kokekar på én av de sammenkoblede sonene, vil de sammenkoblede kokesonene kobles fra hverandre etter 2 minutter. Den inaktive sonen vil bli slått av.

Gjenkjenning av pannerposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner

(kun med enkelte modeller)



Kokekargjenkjenningen aktiveres automatisk 10 sekunder etter at apparatet er slått på. Hvis det står et kokekar på koketoppen, vil kokekargjenkjenningen registrere posisjonen og automatisk koble sammen kokesonene avhengig av størrelsen på kokekaret. To kokesoner ved siden av hverandre kan kobles sammen til én stor kokesone. Bare displayet for den bakre kokesonen er aktivt og lyser med en blinkende "0". Skillestreken (P) forsvinner.

Nå kan du stille inn effektnivået med glidebryteren. Tasten for kokekargjenkjenning (E1) lyser svakt. Automatisk sammenkobling av kokesonen er mulig med kokesoner som står ved siden av hverandre. Automatisk kokekargjenkjenning kan aktiveres når som helst i 10 sekunder ved å trykke på tasten for kokekargjenkjenning (E1). Automatisk kokekargjenkjenning og automatisk sammenkobling av kokesone er bare virksomme for kokesoner som ennå ikke er aktivert. Sammenkobling av kokesoner kan slås av ved å sette effektnivået på "0" eller ved å trykke på den aktuelle deaktiveringstasten (O). Funksjonen kan brukes både når kokekaret allerede er på koketoppen og når koketoppen er tom.

Uten kokekar på koketoppen:

- Slå på koketoppen. Alle kokesonene settes på "0".
- Sett kokekaret på en fritt valgt kokesone. "0" begynner å blinke på kokesonen der kokekaret står. Nå kan du stille inn effektnivået med glidebryteren. Funksjonen kobler automatisk sammen kokesonene avhengig av størrelsen på kokekaret.
- Du kan utføre samme prosedyre for den neste pannen.
- Denne funksjonen gjør det mulig å stille inn effektnivået raskere. Du setter bare kokekaret på en fritt valgt kokesone, og så vil sonen automatisk gjenkjenne kokekaret.

Med kokekar på koketoppen:

- Slå på platetoppen.
- "0" blinker på displayet for kokesonen der kokekaret står. Nå kan du stille inn effektnivået med glidebryteren.

- Hvis det står flere kokekar på koketoppen, fortsetter apparatet automatisk med valget for neste sone. "0" blinker på displayet for den neste kokesonen.

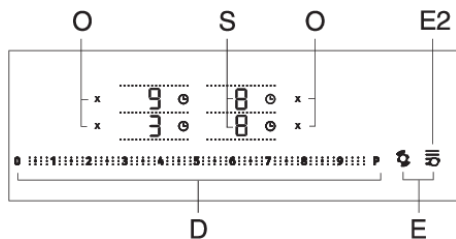
Hvis du trykker på valgtasten for kokesonen, deaktiveres den automatiske kokekargjenkjenningen og apparatet går over i manuell modus.

⚠ ADVARSEL!

I løpet av de 10 første sekundene kan automatisk gjenkjenning også deaktiveres i brukerinnstillingene med parameteren "Aut".

Endre effektnivået for tilberedningen ved å flytte kokekaret

(kun med enkelte modeller)



Endring av effektnivået for tilberedningen ved å flytte kokekaret er bare mulig på enkelte modeller på venstre side av koketoppen. Berør effektdisplayet for den valgte venstre kokesonen, det vil begynne å blinke. Tasten for funksjonen effektjustering ved flytting av kokekar (kontrollfunksjonen kokekarflytting) (E2) lyser. Trykk på denne tasten for å aktivere funksjonen. Begge kokesonene på venstre side er aktivert som en enkelt stor kokesone med en rekke forhåndsinnstilte effektnivåer: bakre sone på effektnivå 9, fremre sone på effektnivå 3.

Tasten for kontrollfunksjonen kokekarflytting lyser sterkt. Effektnivået for disse to kokesonene kan senere justeres til nye verdier på samme måte som ved vanlig endring av effektnivået. Kontrollfunksjonen kokekarflytting kan deaktiveres ved å trykke på hurtigutkoblingen (O) for kokesonen eller ved å sette effektnivået på 0.

Strømforsterker Power Boost

(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 5 minutter før effektnivået automatisk reduseres til 9. Hvis platetoppen ikke er for varm, kan du aktivere effektboosten på nytt i 5 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.

Slik aktiverer du Power Boost

- Velg kokesone, og berør glidebryteren (D) ved symbolet »P«.
- "P" vises på displayet for effektnivå.
- Strømforsterkerfunksjonen er aktivert.

Slik deaktiverer du Power Boost


- Slå av den valgte kokesonen ved å bruke tasten (O).
- Reduser effektnivået.

Overopphetingsbeskyttelse

- Kokeplaten er utstyrt med en kjølevifte som kjøler ned de elektroniske komponentene under matlaging. Viften kan gå en stund selv etter at kokeprosessen er slutt.
- Induksjonstoppen er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Vernet fungerer på flere nivåer. Når temperaturen i kokesonen blir svært høy, reduseres effekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter effekten i kokesonen å gå ned, eller sikkerhetsmekanismene slår av kokesonen helt. Hvis det skjer, viser displayenheten «F2». Når koketoppen er avkjølt, vil du ha tilgang til den totale effekten igjen.

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.

Symbolet  blinker på displayet.

Gjenstanden må fjernes, eller væskesølet må tørkes bort fra sensortastene i løpet av 2 minutter. Ellers vil koketoppen automatisk slå seg av. De nyeste innstillingene kan gjenopprettes med minnefunksjonen ved å bruke tasten Stop&Go (H).

Minnefunksjon

Med denne funksjonen kan du gjenopprette alle innstillingene for kokesonen hvis platetoppen ble slått av utilsiktet. Dette kan imidlertid bare gjøres innen fem sekunder etter at platetoppen slås av.

- Bruk av/på-tasten (A) for å slå koketoppen på igjen i løpet av 5 sekunder etter at den er slått av. Tasten (H) blinker på displayet i 5 sekunder. I løpet av denne tiden berører du tasten, og da vil alle innstillingene som var aktive rett før koketoppen ble slått av, bli gjenopprettet.

Stanse tilberedningen midlertidig – pausefunksjon (Stop&Go) (pause)

Funksjonen Stop&Go kan brukes til å sette hele platetoppen på pause i opptil 10 minutter. Alle kokesonene vil automatisk slå seg av midlertidig. Dette kan for eksempel være praktisk når et kokekar har kokt over og du ønsker å rengjøre platetoppen.

Aktivere pausefunksjonen (Stop&Go)

Én eller flere kokesoner er aktive. Berør tasten Stop&Go. Et kort pipesignal høres. Alle innstillingene på displayet begynner å blinke; pausetasten tennes og begynner å blinke. Alle tidsur- eller kjøkkenklokkeinnstillingene stopper midlertidig. Alle tastene er inaktive, unntatt pausetasten (stop/go) og av/på-tasten. Hvis du ikke trykker på noen tast i løpet av 10 minutter, slås alle aktive kokesoner av automatisk.

Avslutte pausen/deaktivere pausefunksjonen (Stop&Go)

Trykk på pausetasten før det er gått 10 minutter. Koketoppen gjenopptar driften med de samme innstillingene som før pausen.

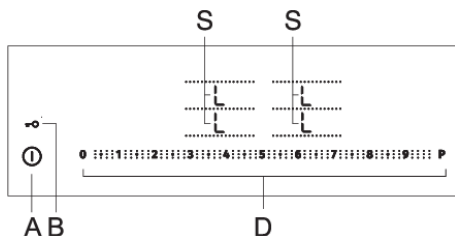
Barnesikring/-lås

Platetopp kan sikres mot utilsiktet aktivering.



INFORMASJON!

Platetoppen må slås av eller være i standby-modus.



Aktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av eller i hvilemodus. Slå på koketoppen ved å trykke på/avtasten (A). Berør barnesikringstasten (B) og hold fingeren der i 3 sekunder. "L" vises på alle kokesonedisplayene i 5 sekunder. Koketoppen er nå låst. Etter fem sekunder vil koketoppen automatisk skifte til hvilemodus.

Deaktivere barnesikringen

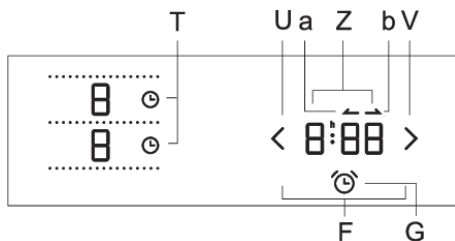
Koketoppkontrollene kan låses opp på samme måte (i motsatt rekkefølge). Slå på koketoppen ved å trykke på av/på-tasten. "L" vises på alle kokesonene. Berør barnesikringstasten (B) og hold fingeren der i 3 sekunder. "0" vises på alle kokesonedisplayene i stedet for "L". Koketoppen er nå klar til bruk.

Merk! Hvis barnesikringen (B) aktiveres i brukerinnstillingsmodus (se kapitlet "Brukerinnstillingsmodus"), vil koketoppen automatisk låses hver gang den slås av.

💡 INFORMASJON!

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

Klokkefunksjoner



Denne funksjonen kan brukes med to driftsmoduser:

- Som kjøkkenklokke, da gjelder innstillingen for hele koketoppen. Funksjonen bare piper når den innstilte tiden er ute.
- Som tidsur, da gjelder bare for den valgte kokesonen. Du kan velge en separat tidsurinnstilling for hver kokesone. Når den innstilte tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.

1 Kjøkkenklokke (nedtelling)

Kjøkkentimeren fungerer uavhengig av kokesone. Når nedtellingstimeren er stilt inn, vil den fortsette å telle ned tiden selv om du slår av platetoppen. Kjøkkentimeren kan bare slås av når platetoppen er på.

Aktivere kjøkkenklokken (nedtelling)

Koketoppen må være slått på.

- Berør valgtasten for kjøkkenklokken. Tasten begynner å blinke.
- "0:00" vises på klokkedisplayet.
- Bruk tastene (U) og (V) for å stille inn tiden. Hvis ingen tid stilles inn i løpet av ti sekunder, slås kjøkkenklokken av automatisk.
- Når kjøkkenklokken er aktiv, lyser valgtasten for kjøkkenklokken sterkt.
- Kjøkkenklokken fortsetter å være aktiv selv om du slår av koketoppen.

Deaktivere nedtellingstimeren

- Hvis koketoppen er slått av, må du først berøre av/på-tasten for å slå på koketoppen.
- Berør samtidig innstillingstastene (U) og (V) for tidsur/kjøkkenklokke. Eller:
- Berør innstillingstasten (U) for tidsur/kjøkkenklokke og hold fingeren der til "0:00" vises på displayet.

2 Programtimer

Programtimeren gjør matlagingen enklere ved at du kan se og stille inn tilberedningstiden for den valgte kokesonen. Når den innstilte tiden utløper, vil kokesonen automatisk slå seg av og avgi et lydsignal. Du slår av lydsignalet ved å trykke på en knapp, eller du kan vente til den automatisk slår seg av etter en stund. Du kan stille inn programtimeren uavhengig for alle kokesonene, men den kan bare stilles inn for en aktiv kokesone.

Visning av tilberedningstid – stoppeklokke

Koketoppen må være slått på.

- Trykk på valgtasten for tidsur for ønsket aktiv kokesone (T). Tasten begynner å blinke.
- Tiden som er gått siden den aktuelle kokesonen ble slått på, og et optellingssymbol (b) vises på klokkesdisplayet.

Stille inn tidsuret

Koketoppen må være slått på.

- Trykk på valgtasten for tidsur for ønsket aktiv kokesone (T). Tasten begynner å blinke.
- Tiden som er gått siden kokesonen ble slått på, "1:15", og et symbol for telling oppover (a) vises.
- Trykk på klokkesdisplayet (Z) for å stille inn tiden på "0:00" og nedtellingssymbolet. Bruk tastene (U) og (V) for å stille inn tilberedningstiden. Tasten for tidsuret til den aktuelle kokesonen vil lyse sterkt.
- Hvis tiden ikke stilles inn i løpet av fem sekunder med tastene (U) og (V), vil tidsuret automatisk slås av.
- Gjenta de samme trinnene for å velge tidsur eller stoppeklokke for flere aktive kokesoner.



INFORMASJON!

Hvis tidsuret aktiveres samtidig for flere kokesoner, vil tiden som ble valgt sist, vises på displayet. Når gjenstående tid for en av kokesonene er under ett minutt, vises tiden for denne kokesonen. Det siste minuttet minutt før den innstilte tiden utløper, vises tiden i sekunder.

Slå av tidsuret

- Berør valgtasten for tidsuret for å velge tidsuret eller nedtellingen du ønsker å deaktivere.
- Berør samtidig innstillingstastene (U) og (V) for tidsur/kjøkkenklokke. Eller:
- Berør innstillingstasten (U) for tidsur/kjøkkenklokke og hold fingeren der til "0:00" vises på displayet.

Slå av alarmen for tidsur/kjøkkenklokke

Når den innstilte tiden er ute, høres en alarm. Valgtasten for tidsuret/kjøkkenklokken for den relevante kokesonen blinker, og "00" blinker på klokkesdisplayet. Slå av alarmen ved å berøre en tast.

For å stille inn tilberedningstiden raskere, berører du tasten (U) eller (V) og holder fingeren der. Hvis du trykker på tasten (U) rett etter at du har aktivert tidsuret/kjøkkenklokken, kan du stille inn ønsket driftstid/tilberedningstid og starte med 1:00 (1 time). Tidsuret prioriteres foran sikkerhetsutkoblingen når den lengste tillatte tilberedningstiden er nådd.

Alarmtiden kan endres i brukerinnsstillingene med parameteren "Sou". Dette er en ekstra "UoI"-parameter som angir alarmvolumet. I brukerinnsstillingene kan du deaktivere den automatiske stoppeklokken (opptellingsfunksjon) for den aktiverte kokesonen med parameteren "CLo". Da vil "0:00" vises på displayet når du har valgt klokken, og stoppeklokken (opptellingsfunksjon) vil bli aktivert.

Automatiske tilberedningsprogrammer – IQ-funksjon

IQcook-systemet styrer automatisk tilberedningsprosessen; men det slår ikke automatisk av funksjonen etter endt tilberedning. Dette må gjøres manuelt eller ved hjelp av en KLOKKE - et tidsur eller en kjøkkenklokke.



Bruk av funksjoner

IQcook-systemet kan brukes på alle kokesoner ved å berøre IQ-tastene og velge tilberedningsprogram.

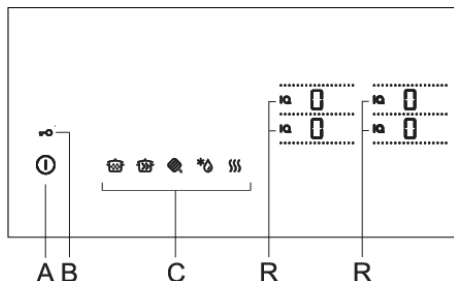
Bruk lokket til alle funksjoner unntatt steking/bruning. Bare på denne måten garanteres optimal funksjon av programmet. Bruk den samme kasserollen eller pannen under hele tilberedningen.

Før du slår på koketoppen, må du kontrollere at kokesonen og bunnen av kasserollen eller pannen er ren og tørr.

Forberedelser:

Fyll kasserollen eller pannen med vann og maten, og sett den på kokesonen.

Når du tilbereder med vann, må du kontrollere at vannivået ikke er høyere enn 50 mm fra kanten av kasserollen eller pannen.



- Dekk kasserollen med et lokk. Berør av/på-tasten (A) for koketoppen. Et kort pipesignal høres.
- Aktiver IQcook-systemet ved å berøre IQ-symbolet for den valgte kokesonen. Alle valgbare tilberedningsprogrammer (C) og IQ-symbolet lyser sterkt. Velg ønsket tilberedningsprogram. Bare programmet for steking/bruning (L) gir mulighet til tilleggsinnstillinger som vises i A C kontrollpanelområdet.

- Det automatiske tilberedningsprogrammet er nå aktivert, og tilberedningen starter i løpet av 5 sekunder etter at du har trykt på den valgte IQ-programtasten. IQ-symboler lyser sterkt, og " _ " vises på displayet for å angi at tilberedningen begynner.
- Du kan stille inn en fritt valgt tidsurfunksjon (F).



LANGSOM TILBEREDNING

Denne funksjonen brukes til retter som krever lengre tid – med langsom oppvarming og forsiktig viderekoking.

Retter: SUPPER, GULASJ, STUINGER, SAUSER, RIS osv.

Programmet langsom tilberedning gir mulighet til å kombinere flere programmer, for eksempel: lage Bolognese-saus. Velg først programmet steking/bruning for å varme opp oljen. Når koketoppen piper, tilsetter du løk og steker den, deretter tilsetter du kjøtt, vann, hermetiske tomater, urter og krydder... Så bruker du denne eller en annen kokesone til å velge programmet langsom tilberedning og koker sausen ved lav temperatur for å fullføre tilberedningen. Programmet for langsom tilberedning kan aktiveres etter at innholdet har kokt opp ved manuell innstilling. Eksempel: Kok opp suppen manuelt på effektnivå 9 eller P; og slå deretter ned til langsom tilberedning for å la den småkoke videre.

IQ-systemets sikkerhetsfunksjon – SmartSense

SmartSense sørger for at maten i kasserollen ikke svir seg. Symbolet (b) vises på displayet, og koketoppen avgir et pipesignal. Systemet bryter strømmen. Symbolene fortsetter å lyse til brukeren slår dem av.

Merk! Ris – vaskes i vann for tilberedning. Merk at to eller tre deler vann må tilsettes for hver del ris.

Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: " _".

Optimal temperatur er nådd: "=".

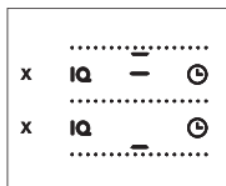


TILBEREDNING MED MYE VANN

Denne funksjonen gjør det mulig å koke opp vann hurtig og holde temperaturen på kokepunktet. Funksjonen egner seg til tilberedning av vannbaserte retter og retter som kokes i vann. Retter: GRØNNSAKER, POTETER, PASTA

Merk! Før tilberedning må du vaske grønnsakene, særlig potetene, grundig i vann. Dette vil hindre skumming under kokingen. Når vannet har kokt opp (med lokket på), tennes symbolet "=" og en pipelyd høres.

Enkelte typer mat kan skumme under koking. Løft opp lokket og rør i maten. Bruk et lokk med ventil! Når du tilbereder med mye vann, er det mulig at væsken ikke er begynt å boble ennå. La lokket være på kasserollen eller gryten til systemet varmer opp vannet slik at det småkoker. Hvor kraftig maten fortsetter å koke, avhenger også av type kasserolle og lokk.



Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: " _".

Optimal temperatur er nådd: "=".



STEKING/BRUNING

Egnet for tilberedning av kjøtt med forskjellige effektnivåer. Kjøttet vil tilberedes jevnt og holde seg saftig.

Funksjonen steking/bruning egner seg for stekepanner som bare trenger litt olje, til en dybde på 10 mm. Når den aktuelle oljetemperaturen er nådd, vises symbolet " _" på displayet. Koketoppen piper og du kan ha maten oppi stekepannen.

Egnet for TILBEREDNING AV ALLE TYPER KJØTT, FISK, PANNEKAKER, CRÊPES, EGG, GRØNNSAKER osv.

Merk! Pannekaker og crêpes – spre oljen jevnt utover stekepannen, og sett stekepannen på kokesonen. Slå på IQ-systemet. Når symbolet (=) vises på displayet, har du oppi røren. For hver påfølgende pannekake eller crêpe setter du først den tomme stekepannen på kokesonen med olje i ca. 30 sekunder, og deretter har du oppi neste porsjon med røre.

Ønsket effektnivå kan stilles inn ved starten, eller det kan endres underveis.

Effektnivåer:

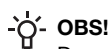
Nivå 1 = svært lavt

Nivå 2 = lavt (forhåndsinnstilling)

Nivå 3 = medium

Nivå 4 = høyt

For å velge effektnivå trykker du først på IQ-programmet steking/bruning. Deretter vises alle mulige effektnivå fra 1 til 4 på displayet i noen få sekunder, og så går displayet tilbake til effektnivå 2 (forhåndsinnstilt verdi). Når effektnivået vises, kan du trykke på den aktuelle delen av glidebryteren for å justere tilberedningseffekten. Du kan også justere effektnivået senere, under tilberedningen, ved først å trykke på IQ-tasten og deretter stille inn ønsket effektnivå.



OBS!
Den nåværende temperaturen er "lav".

Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: "_".

Optimal temperatur er nådd: "=".



TINING AV FROSNE MATVARER

Denne funksjonen egner seg for tining av alle typer frosne matvarer.

Funksjonen kan også brukes til å smelte sjokolade.



HOLDE MAT VARM

Denne funksjonen egner seg til å holde alle typer mat varm. Den holder temperaturen i maten på rundt 70 °C. Den kan også brukes til å lage gløgg.

Eksempel: Hvis du lager gulasj med funksjonen langsom tilberedning, kan du skifte til dette systemet når maten er ferdig, for å holde maten varm.

Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: "_".

Optimal temperatur er nådd: "=".

Slå av kokesonen






Kokesonen kan slås av ved å bruke den aktuelle tasten (O) som lyser ved siden av den aktive kokesonen. Hvis effektnivået for alle kokesonene settes til "0", slår koketoppen seg automatisk av etter 10 sekunder.

Restvarmeindikator

Den glasskeramiske platetoppen er også utstyrt med en restvarmeindikator, «H». Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, men indirekte av varmen som stråles tilbake av 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. Vær forsiktig da det er fare for brannskader!

Maksimal tilberedningstid

Av sikkerhetsgrunner er tilberedningstiden for hver kokesone begrenset til en maksimal varighet. Maksimal tilberedningstid avhenger av det sist innstilte effektnivået. Hvis effektnivået ikke er endret, vil kokesonen slås av automatisk når maksimal tilberedningstid er nådd.

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

* Etter 5 minutter reduseres effektnivået automatisk til 9; etter 1,5 timer slås kokesonen av

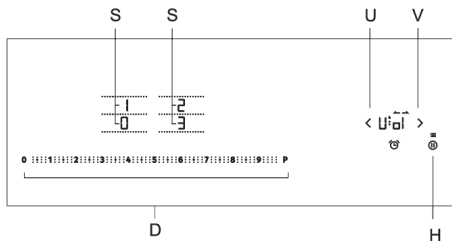
Slik slår du av hele platetoppen

Kokesonen kan slås av når som helst ved å berøre tasten av/på (A).

Brukerinnstillinger

Slik stiller du inn lydsignaler, automatiske funksjoner, låseparametere

Du kan justere volumet på lydsignalet, varigheten for lydarmen, aktivere automatisk låsing, deaktivere den automatiske tidsinnstillingen og deaktivere automatisk kokekargjenkjenning.



Uol: Volum for lydsignal og alarm (lydstyrke)

Sou: Alarmvarighet

Loc: Automatisk lås

Aut: Automatisk kokekargjenkjenning

CLo: Automatisk aktivering av klokken

P xx: Total maksimal effekt (innstilling er mulig i løpet av 2 minutter etter tilkobling av apparatet til strømmettet)

For å aktivere menyen parameterinnstillinger trykker du på pauseknappen (H) når apparatet er slått av og holder fingeren der i 3 sekunder. Den første parameteren "Uol" vises på klokke-displayet og angir lydstyrken for lydsignalene. Trykk på innstillingstastene (U) og (V) for å velge innstilling.

Tilgjengelige parameterverdier vises på kokesonenes effektdisplay. For å endre verdien trykker du på den valgte parameteren, som lyser opp mer intenst/klart. Alle parameterne kan bekreftes og lagres ved å trykke på pausetasten (H) og holde fingeren der i 2 sekunder. Deretter høres et kort pipesignal. Hvis du ikke vil lagre de nye parameterinnstillingene, lukker du brukerinnstillingsmenyen ved å trykke på av/på-tasten.

Volum for lydsignal og alarm (lydstyrke) »Uol«

Følgende verdier kan angis:

0 på displayet = av (gjelder ikke alarmer og lydsignalet for feil)

1 på displayet = minste volum

2 på displayet = middels volum

3 på displayet = maksimalt volum (standard)

Et kort lydsignal høres etter hver endring, med den nye lydstyrken.

Varighet for lydalarm »Sou«

Følgende verdier kan angis:

0 på displayet = 5 sekunder

0.5 på displayet = 1/2 minutt

1 på displayet = 1 minutt

2 på displayet = 2 minutter (standard)

Barnesikring »Loc«

Hvis barnesikringen (automatisk låsefunksjon) aktiveres i brukerinnstillingsmodus, vil koketoppen automatisk låses hver gang den slås av.

0 på displayet = av (standard)

1 på displayet = på

Kokekargjenkjenning med automatisk sammenkobling av kokesoner »Aut«

Hvis funksjonen kokekargjenkjenning med automatisk sammenkobling av kokesoner deaktiveres i brukerinnstillingsmodusen, vil apparatet alltid betjenes manuelt (det blir ingen 10-sekunders automatisk kokekargjenkjenning hver gang apparatet er slått på).

0 på displayet = av

1 på displayet = på (standard)

Automatisk aktivering av klokken »CLO«

Hvis den automatiske aktiveringen av klokken er deaktivert i brukerinnstillingsmodus, vises bare "0:00" på displayet når du trykker på klokkesymbolet, i stedet for tiden som er gått siden aktivering av kokesonen.

0 på displayet = av

1 på displayet = på (standard)

Total maksimal effekt »Pxx« (xx viser effekten)

For å aktivere innstillingen trykker du og holder inne pausetasten (H) i 3 sekunder etter at du har koblet apparatet til strømmettet. P74 vises på klokke-displayet og angir en total effekt på 7,4 kW. Trykk på klokkeinnstillingstastene (U) og (V) for å justere effektgrensen. Denne innstillingen kan bare gjøres eller endres i løpet av 2 minutter etter at apparatet er koblet til strømmettet. Hvis du vil endre denne innstillingen senere, må apparatet kobles fra strømmettet i noen sekunder.

Maksimal effektgrense for apparatet

Hvis det elektriske anlegget hjemme hos deg har andre strømgrenser, kan maksimalt strømforbruk for koketoppen reduseres:

P23 på displayet = 2,3 kW = 10 A

P28 på displayet = 2,8 kW = 12 A

P30 på displayet = 3,0 kW = 13 A

P37 på displayet = 3,7 kW = 16 A

P74 på displayet = 7,4 kW = 2 x 16 A (forhåndsinnstilling)

Den endrede innstillingen kan bekreftes og lagres ved å trykke på pausetasten (H) og holde fingeren der i 2 sekunder. Deretter høres et kort pipesignal. Hvis du ikke vil lagre de nye parameterinnstillingene, trykker du på av/på-tasten.

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.

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.

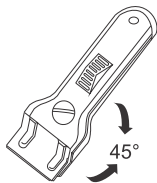
Fjern eventuelle vannflekker med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å tørke av kanten (bare enkelte modeller), for den kan bli matt. Ikke bruk aggressive sprayrengjøringsmiddel eller avkalkningsmiddel.

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 flaten permanent.

Feilsøkingstabell

I garantiperioden skal produktet bare repareres av et verksted som er godkjent av produsenten.

Før du foretar operasjoner, må du koble fra strømmen ved enten å fjerne sikringen eller trekke apparatets støpsel ut av stikkkontakten.


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

Hvis det oppstår mindre problemer med bruken av ovnen, kan du sjekke denne bruksanvisningen for å se om du selv kan løse problemet.

Hvis ovnen ikke fungerer som den skal, eller ikke fungerer i det hele tatt, på grunn av feilbetjening eller feilhåndtering, skal et besøk av en servicetekniker ikke være gratis, selv i garantiperioden.

Ta vare på instruksjonene for fremtidig referanse, og gi dem videre til eventuelle etterfølgende eiere eller brukere av ovnen.

Her er noen råd til hvordan du kan løse vanlige problemer.

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en servicetekniker.
Kontinuerlig pipesignal og display 	Vann sølt over sensoroverflaten eller en gjenstand plassert over sensorene. Tørk av sensoroverflaten.
F2 i displayet	Kokesonen er overopphetet. Vent til kokesonen har kjølt seg ned.
F i displayet	Dette indikerer at det har oppstått en feil under drift.

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).


Støy under bruk av induksjonstoppen

Støy og lyder	Årsak	Løsning
Induksjonsgenerert driftsstøy	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.
Transformatorlignende summing	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 effektnivået.
Vibrasjon og knitring i kokekaret	Denne støyen oppstår i kokekar (kasseroller eller panner) laget av ulike materialer.	Den skyldes vibrasjoner langs de tilstøtende overflatene i ulike materiallag. Støyen avhenger av kokekaret og kan variere etter mengde og type mat som tilberedes.
Viftestøy	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.

Sikkerhetsfunksjoner og feilmeldinger

Koketoppen er utstyrt med overopphetingssensorer. Disse sensorene kan slå av enhver kokesone på hele koketoppen midlertidig.

Feil, mulig årsak, løsning

Koketoppen piper hele tiden og  blinker på displayet.

- Det er sølt vann på sensorflaten, eller du har plassert en gjenstand over sensorene. Tørk av sensorflaten.

»F2« på displayet

- Kokesonen er overopphetet. Vent til kokesonen har kjølt seg ned.

»F« på displayet

- Dette indikerer at det har oppstått en feil under drift.



ADVARSEL!

Hvis en feil vises eller hvis feilindikatoren "F" ikke forsvinner, må du koble koketoppen fra strømforsyningen noen minutter (ta ut sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter koketoppen til strømmen igjen og slå på hovedbryteren.

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



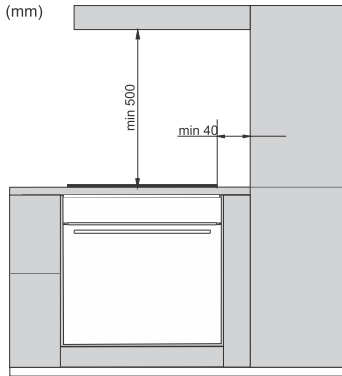
ADVARSEL!

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

Montering av en innebygd kokeplate

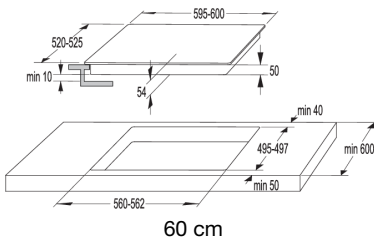
Installasjonsprosedyre

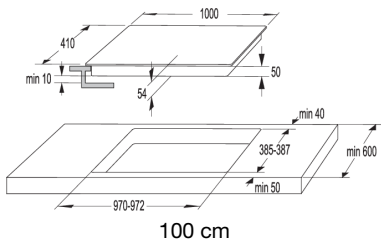
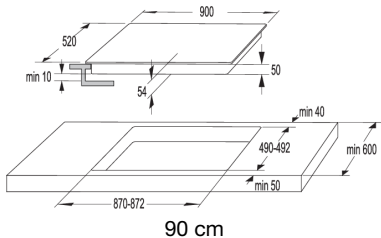
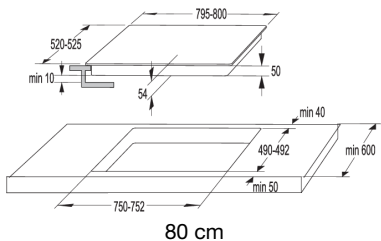
- Benkeplaten må være helt i vater.
- Beskytt kantene i den utskårne åpningen.
- Koble platetoppen til strømmettet (se instruksjonene for tilkobling av platetoppen til strømmettet).
- Sett platetoppen i den utskårne åpningen.



- Apparatet må kun installeres i benkeplate og kobles til strømmettet av en kompetent tekniker.
- 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.
- Platetoppen er dimensjonert for integrering i benkeplate med en bredde på 600 mm eller mer.

- Hengende eller veggmonterte kjøkkenelementer må installeres høyt nok til ikke å komme i konflikt med arbeidsprosessen.
- Avstanden mellom platetoppen og kjøkkenventilatoren må ikke være mindre enn det som er angitt i monteringsanvisningene for kjøkkenventilatoren. Minimumsavstanden er 500 mm.
- Avstanden mellom apparatets kant og tilstøtende kjøkkeninnredning må ikke være mindre enn 40 mm.
- 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.
- Minimumsavstanden mellom den integrerte platetoppen og bakveggen er angitt på monteringsstegningen.

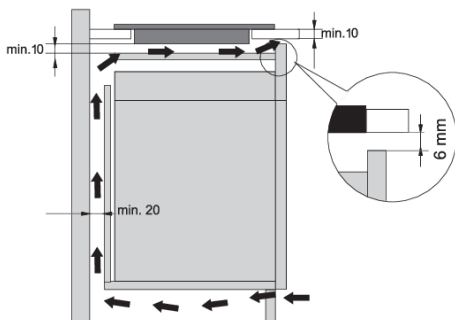




Luftventiler i det nedre kjøkkenskapet

💡 INFORMASJON!

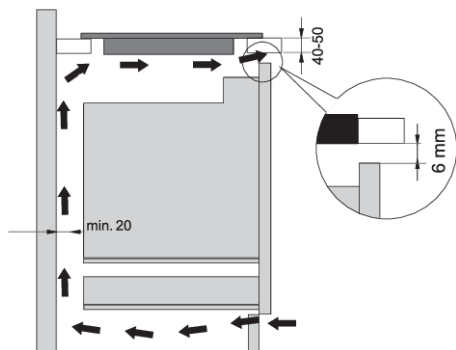
Normal betjening av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever tilstrekkelig luftsirkulasjon.



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 6 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 baksiden.

- Platetoppen er utstyrt med en vifte i den nedre delen. Hvis det er en skuff under kjøkkenskapet, må du ikke bruke denne til å oppbevare små gjenstander eller papir da disse, hvis de suges inn i viften, kan skade viften og kjølesystemet. Du må heller ikke bruke skuffen til oppbevare aluminiumsfolie eller brennbare materialer eller væsker (f.eks. sprayflasker). Hold slike stoffer unna platetoppen. Eksplosjonsfare!
- Det skal være minst 20 mm klaring mellom innholdet i skuffen og viftens innløpsåpninger.

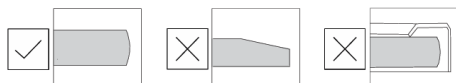


Nedre skap med stekeovn

- Ovner kan installeres under induksjonstoppen hvis de er av ovn med kjølevifte.
- Før du installerer ovnen må du fjerne bakveggen i kjøkkenskapet i området for installasjonsåpningen.
- I tillegg bør det være en åpning på minst 6 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.

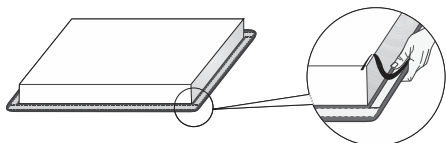
Innfelt montering i benkeplaten

Apparater uten fasetterte kanter eller dekorative rammer er egnet for innfelt montering.

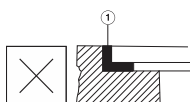
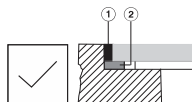


Tilkobling av apparatet

Apparatet kan bare monteres i en temperatur- og vannbestandig benkeplate, for eksempel en benkeplate laget av (naturlig) stein (marmor, granitt) eller massivt tre (kantene langs utskjæringen må forsegles). Ved montering i en benkeplate av keramikk, tre eller glass skal det brukes en underramme i tre. Rammen leveres ikke sammen med apparatet. Apparatet kan bare monteres i en benkeplate laget av annet materiale etter at du har rådført deg med produsenten av benkeplaten og fått uttrykkelig godkjenning fra denne. Det innvendige målet på grunnheten skal minst være lik den innvendige utskjæringen for apparatet. Det vil da være enkelt å fjerne apparatet fra benkeplaten. Fest tetningsteip langs omkretsen i bunnen av glasspanelet.



Før strømledningen gjennom utskjæringen. Legg apparatet sentrert over utskjæringen. Koble apparatet til stikkkontakten (se instruksjoner for tilkobling av apparatet). Test om apparatet virker som det skal før du fester det. Bruk en silikontetningsmasse til å tette åpningen mellom apparatet og benkeplaten. Silikontetningsmassen må være temperaturbestandig (til minst 160 °C). Glatt ut silikontetningsmassen med et egnet verktøy. Følg bruksanvisningen for silikontetningsmassen. Slå ikke på apparatet før silikontetningsmassen har tørket helt.



1. Silikontetningsmasse
2. Tetningsteip

ADVARSEL!

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

Fjerne det innebygde apparatet

Koble apparatet fra strømmettet. Bruk et egnet verktøy til å fjerne silikonpakningen fra omkretsen. Ta ut apparatet ved å skyve det opp fra undersiden.

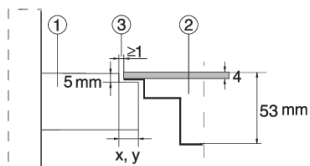
ADVARSEL!

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.

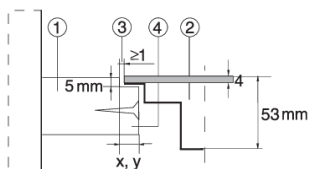
Benkeplate i stein



1. Benkeplate
2. Apparat
3. Hull

Sporet kan justeres (min. 2 mm) takket være feilmarginen (toleransen) på apparatets keramiske glassplate og utskjæringen i benkeplaten.

Benkeplate i keramikk, tre eller glass



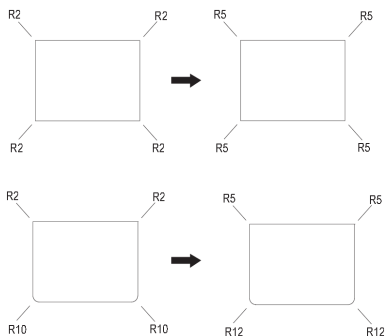
1. Benkeplate
2. Apparat
3. Hull
4. Treramme, tykkelse 16 mm

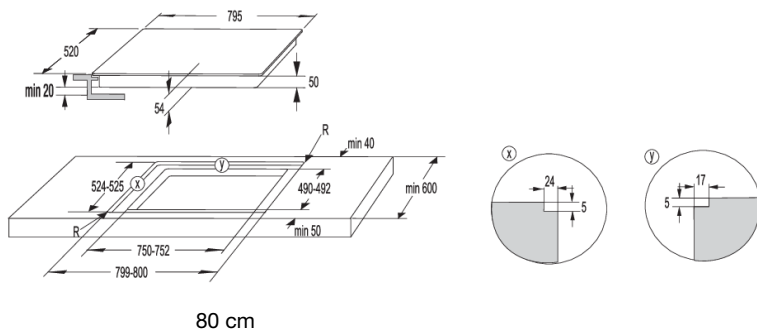
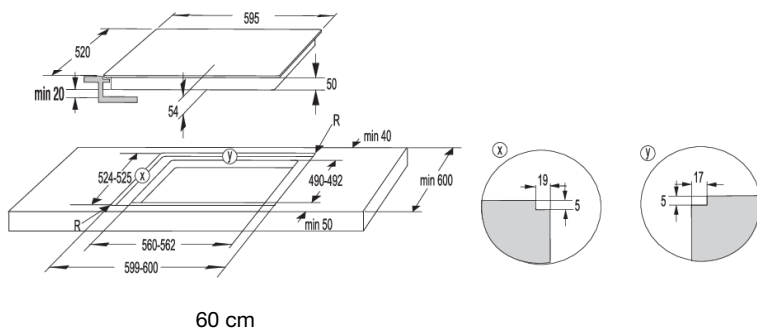
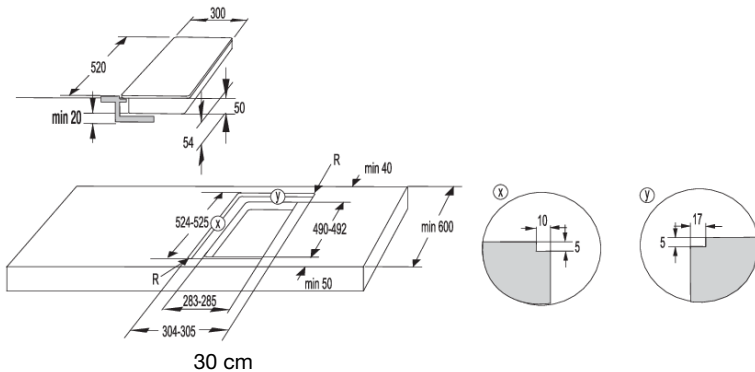
Gitt feilmarginen (toleransen) for apparatets keramiske glassplate og utskjæringen i benkeplaten, er sporet justerbart (min. 2 mm). Monter trerammen 5,5 mm under den øvre kanten av benkeplaten (se figur).

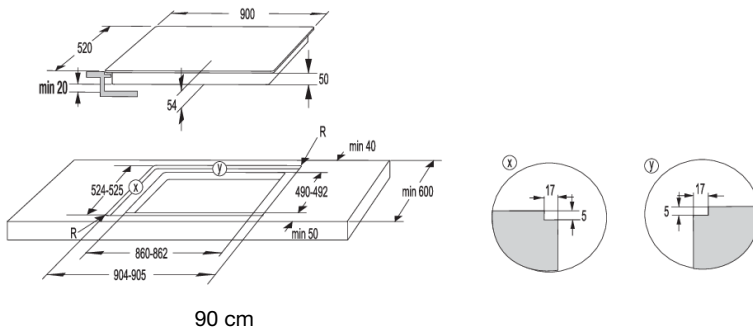
Vær klar over radiene til glasskantene (R10, R2) når du lager utskjæringen.

GLASS

UTSKJÆRING







ADVARSEL!

Hvis ovnen skal installeres under en fluktmontert koketopp, må tykkelsen på benkeplaten være minst 40 mm!

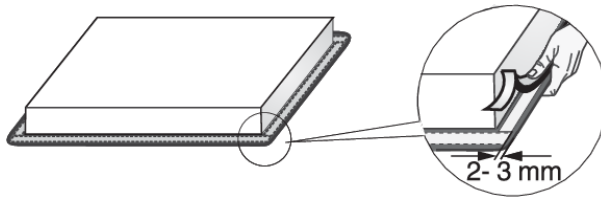
Montering av skumpakningen



INFORMASJON!

Noen apparater leveres med pakningen allerede montert!

Før du installerer apparatet i en benkeplate må du feste skumpakningen som følger med apparatet, til undersiden av den glasskeramiske platetoppen. Fjern beskyttelsesfilmen fra pakningen. Fest pakningen til undersiden av glasset (2–3 mm fra kanten). Pakningen må festes langs hele kanten av glasset og må ikke overlape i hjørnene. Når du setter på pakningen, må du forvise deg om at den ikke skades av eller kommer i kontakt med skarpe gjenstander.



ADVARSEL!

Du må ikke installere apparatet uten pakningen!

Tilslutning av maskinen til strømnettet

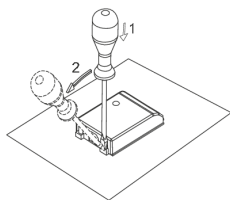
- Strømvernet må være i samsvar med relevante forskrifter.
- Før du kobler til apparatet må du forvisse deg om at spenningen som står angitt på merkeplaten, samsvarer med spenningen i strømnettet.
- Den elektriske installasjonen skal ha en koblingsenhet som kan koble alle polene på apparatet fra strømnettet, 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 strømnettet før reparasjon eller vedlikehold.

Tilkoblingsdiagram

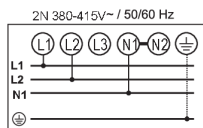


Koblingsbroer er plassert i det tilhørende sporet på klemmen.

Følgende kan brukes for tilkobling:

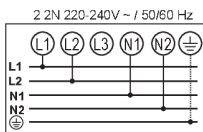
- PVC-isolerte tilkoblingskabler av type H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grønn beskyttelsesleder, eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Utvendig kabel diameter skal være minst 8,00 mm.

Normal tilkobling:



2-fase og 1 nøytral leder (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

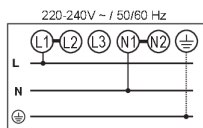
- Spenningen mellom fasene og nøytrallederen er 220-240 V~.
- Spenningen mellom de to fasene er 380-415 V~. Installer en brokobling mellom klemmene 4-5. Gruppen bør inkludere minst to 16 A-sikringer. Diameteren på kjernen i strømledningen må være minst 2,5 mm².



2 fase, 2 nøytrale ledere (2 2N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

- Spenningen mellom fasene og nøytrale ledere er 220-240 V~.
- Installasjonen må omfatte minst to 16 A-sikringer. Diameteren på kjernen i strømledningen må være minst 2,5 mm².

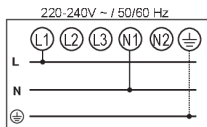
Spesialtilkobling:



Enfasert tilkobling (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

Spenningen mellom fase og nøytral leder er 220-240 V~. Installer brokoblinger mellom klemmene 1-2 og 4-5. Installasjonen må være utstyrt med en sikring på minst 32 A. Kjernediameteren i strømledningen må være minst 4 mm².

Før strømledningen gjennom en strekkavlastning (klemme) som



Feiltilkobling kan ødelegge deler på apparatet. I slike tilfeller dekkes ikke service av garantien!

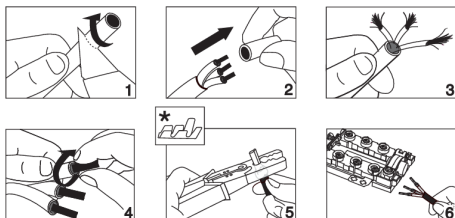
⚠ ADVARSEL!

Før koketoppen kobles til, må du kontrollere at spenningen som står på merkeplaten, er i samsvar med nettspenningen i boligen din. En fagmann bør sjekke den faktiske spenningen i boligen din (220- 240 V i forhold til N), med et egnet måleapparat!

Apparater med en bredde på 30 cm (to kokesoner) tillater kun enfaset tilkobling. Tverrsnittet til strømledningen skal være minst 1,5 mm²!

Strømledning

(apparat uten strømledning)



- Følgende kan brukes for tilkobling:
- PVC-isolerte tilkoblingskabler av type H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grønn beskyttelsesleder, eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Utvendig kabel diameter skal være minst 8,00 mm.
- Før strømledningen gjennom en strekkavlastning (klemme) som

* hylser er ikke inkludert



INFORMASJON!

Vi anbefaler å bruke elektriske trådhylser (endeklemmer).

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

www.gorenje.com



720594-a4

