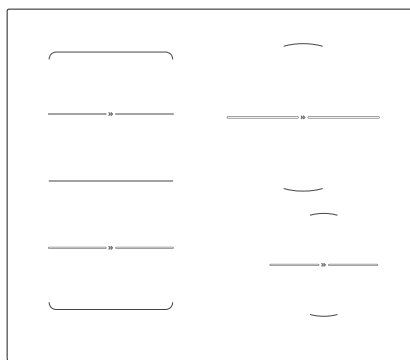


## BRUKSANVISNING

### 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

<b>Sikkerhetsregler</b> .....	<b>4</b>
<b>Andre viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>7</b>
Før komfyren kobles til .....	7
<b>Beskrivelse av apparatet</b> .....	<b>8</b>
Tekniske spesifikasjoner .....	8
Før enheten brukes for første gang .....	8
Komfyrplate .....	9
<b>Betjene platetoppen</b> .....	<b>12</b>
Kontrollenhet .....	12
Slik slår du på platetoppen .....	13
Slik slår du på kokesonene .....	13
Slik endrer du innstillinger for kokesonen .....	13
Automatisk hurtigoppvarming .....	13
Kombinert kokesone .....	14
Gjenkjenning av panneposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner .....	15
Effektboost .....	16
Overopphetingsbeskyttelse .....	16
Barnesikring/-lås .....	17
Tining/oppvarming .....	17
Klokkefunksjoner .....	18
Sette tilberedningsprosessen på pause – Stop&Go (pause) .....	19
Minnfunksjon .....	19
Automatisk avslåing .....	19
Slå av kokesonen .....	20
Restvarmeindikator .....	20
Maksimal tilberedningstid .....	20
Slik slår du av hele platetoppen .....	20
<b>Brukerinnstillinger</b> .....	<b>21</b>
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>23</b>
<b>Feilsøkingstabell</b> .....	<b>24</b>
Støy under bruk av induksjonstoppen .....	25
<b>Montering av en innebygd kokeplate</b> .....	<b>26</b>
Installasjonsprosedyre .....	26
Luftventiler i det nedre kjøkkenskapet .....	27
Innfelt montering i benkeplaten .....	28
Montering av skumpakningen .....	32
<b>Tilslutning av maskinen til strømmettet</b> .....	<b>33</b>
Tilkoblingsdiagram .....	33
<b>Avhending</b> .....	<b>35</b>

# 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.

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.

## 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 personskaade 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.

## Før komfyren kobles til



### **ADVARSEL!**

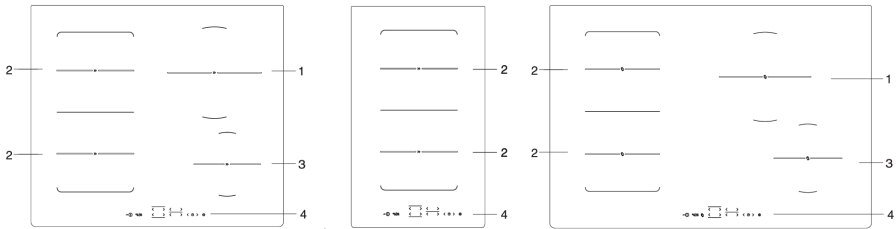
**Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien.**

# Beskrivelse av apparatet



## INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.



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 flekkjernere.

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 varmeledede 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 varmeledede.

## Effektnivåer

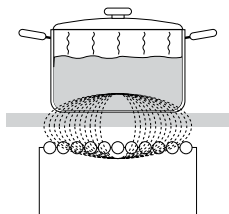
Varmeeffekten for kokesonene kan stilles inn på 10 nivåer (avhengig av modell). Tabellen viser noen eksempler på bruk for hvert nivå.

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



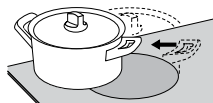
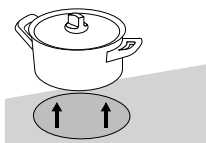
- Platetoppen er utstyrt med svært effektive induksjonskokesoner. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen, der den trengs mest. Dette gjør at man unngår varmetap gjennom den glasskeramiske overflaten. Dette gir også et betydelig lavere strømforbruk enn med tradisjonelle kokesoner med strålevarmere.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

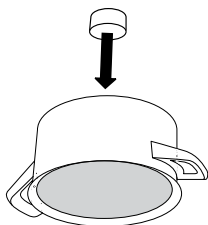
Bruk ikke vaskemidler eller andre rengjøringsmidler til å rengjøre en varm glasskeramisk platetopp, da dette kan skade overflaten.

## 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

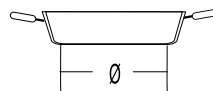
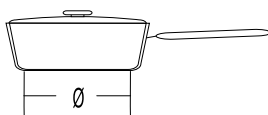
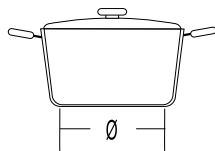


- Induksjonen vil fungere riktig hvis du bruker egnede kokekar.
- Forviss deg om at kasserollen eller pannen står midt på kokesonen
- Egnede kokekar: kokekar laget av stål, emaljebelagte stålpanner eller støpejernspanner.
- Uegnete kokekar: kokekar av stållegering med kobber- eller aluminiumsbunn samt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

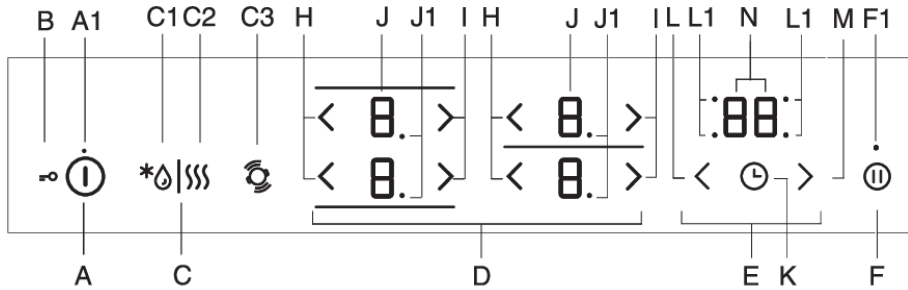
Pannebunnen må være flat.



# Betjene platetoppen

## Kontrollenhet

(modellavhengig)



A Av/på-knapp for platetopp

A1 Indikatorlampe for på/av/barnesikring

B Lås/barnesikring

C Knapp for tining/oppvarming

C1 Indikatorlampe for tining

C2 Indikatorlampe for oppvarming

C3 Gjenkjenning av panneposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner

D Kontroller for kokesone

E Timerfunksjoner

F Stopp/gå/minnefunksjon

F1 Indikatorlampe for stopp/gå og minnefunksjon

H Effektreduksjonsknapp

I Effektøkingsknapp

J Visning av effektnivå

J1 Desimaltegn som indikerer et halvt trinns effektnivå for kokesonen

K Programtimer av/på

L Innstillingsknapp for programtimer (-)

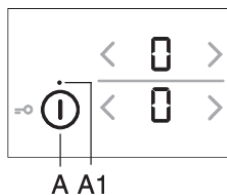
L1 Indikatorlampe for aktiv programtimer på respektive kokesoner

M Innstillingsknapp for programtimer (+)

N Tidsvisning

**Displayenheter fungerer også som knapper for justering av innstillingene.**

## Slik slår du på platetoppen

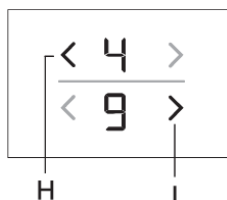


- Sett kokekaret på platetoppen.
- Trykk på av/på-knappen (A) for å slå på platetoppen.
- «0» vil vises på alle kokesonedisplayene.
- Det avgis et kort pipesignal.


### INFORMASJON!

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

## Slik slår du på kokesonene



Det kan i alt velges enten 9 eller 17 forskjellige effektnivåer. På apparater med 17 effektnivåer betyr prikken på displayet et halvt trinn ("8." betyr for eksempel 8,5, modellavhengig).

- Trykk på displayenheten for ønsket kokesone. Den valgte displayenheten vil blinke.
  - Bruk (H)- og (I)-knappene til å stille inn effekten for den valgte kokesonen.
  - 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.

### INFORMASJON!

Displayenheter fungerer også som knapper for justering av innstillingene.

## Slik endrer du innstillinger for kokesonen

Du kan justere effektnivået for den valgte kokesonen med (H)- eller (I)-knappen.

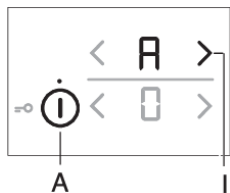
Hvis du vil øke eller redusere effektnivået raskere, kan du trykke på og holde (H) eller (I) inne.

## 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.



- Platetoppen slås på, og det settes en egnet panne på en av kokesonene.
- Velg kokesonen som skal slås av («0» vises i displayenheten).
- Trykk på (H)- eller (I)-knappen, og hold den inne i ca. 3 sekunder til du hører et kort pipesignal. *A* og *B* vil blinke vekselvis i displayet.

- Slå ned effekten til ønsket tilberedningsnivå etter den automatiske hurtigoppvarmingen.
- *A* og det valgte effektnivået vil vises vekselvis i effektnivådisplayet. Når tiden for den automatiske hurtigoppvarmingen utløper, går kokesonen automatisk til det valgte nivået, som deretter vises kontinuerlig.

## Automatisk hurtigoppvarming – tabell

Effektnivå	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
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)

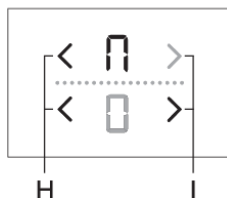
- Noen modeller lar deg slå sammen to kokesoner på venstre side til én stor kokesone. Dermed kan du sette en stor oval panne på den kombinerte kokesonen. Pannen må være stor nok til å dekke midten i den øvre og nedre kokesonen.
- Maksimal pannestørrelse: 40 x 25 cm. For å få en jevn varmfordeling anbefaler 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!

## Slik aktiverer du den kombinerte kokesonen



- Slå på platetoppen ved å trykke på av/på-sensoren (A).
- Trykk samtidig på de to sensorene, og hold dem inne i 3 sekunder (H). Tegnet **A** vil vises i displayenheten for det bakre feltet for å indikere at de to kokesonene er slått sammen.
- Still inn ønsket effektnivå for den kombinerte kokesonen.

- Hvis du vil endre effektnivået for den kombinerte kokesonen senere, kan du bruke (H)- eller (I)-knappen for den nedre kokesonen.



### INFORMASJON!

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

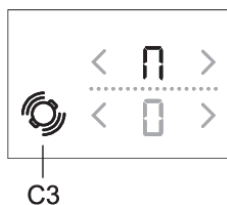
## Slik deaktivere du den kombinerte kokesonen

- Reduser effekten for den sammenkoblede sone til 0. Symbolet **A** for sammenkoblet sone forsvinner og varmen blir slått av.
- Begge kokesonene vil fungere uavhengig av hverandre.

## Gjenkjenning av panneposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner

(kun med enkelte modeller)

Gjenkjenning av panneposisjon aktiveres automatisk 10 sekunder etter at apparatet slås på. Hvis det er en panne på platetoppen, vil gjenkjenningssfunksjonen registrere posisjonen og automatisk slå sammen kokesonene avhengig av pannestørrelsen. To tilstøtende kokesoner kan slås sammen til én stor kokesone.



Tegnet **P** vil vises på displayenheten for det bakre feltet for å indikere at de to kokesonene er slått sammen.

- Still inn ønsket effektnivå for den kombinerte kokesonen.
- Hvis du vil endre effektnivået for den kombinerte kokesonen senere, kan du bruke (H)- eller (I)-knappen for den nedre kokesonen.



### INFORMASJON!

Du kan ikke bruke effektboostinnstilling P for de kombinerte sonene. Maksimalt effektnivå er 9.

Du kan når som helst aktivere automatisk pannegjenkjenning i 10 sekunder ved å trykke på pannegjenkjenningssknappen (C3). Automatisk pannegjenkjenning og automatisk sammenslåing av kokesoner virker bare på kokesonene som ennå ikke er aktivert. Du kan deaktivere sammenslåing av kokesoner ved å sette effektnivået på «0».

**Hvis det ikke er noen kokekar på kokesonen:**

- Slå på platetoppen. Alle kokesoner står på «0».
- Sett pannen på en kokesone. «0» begynner å blinke på kokesonen med pannen. Du kan justere effekten for kokesonen ved å trykke på (H)- eller (I)-knappen for den aktuelle kokesonen. Funksjonen slår automatisk sammen kokesonene på venstre side av platetoppen, avhengig av pannestørrelsen.
- Du kan utføre samme prosedyre for den neste pannen.

#### Hvis kokekaret allerede er på platetoppen:

- Slå på platetoppen.
- «0» vil blinke på displayenheten for kokesonen med kokekaret. Du kan justere effekten for kokesonen ved å trykke på (H)- eller (I)-knappen for den aktuelle kokesonen.
- Hvis det er flere panner på kokesonen, vil platetoppen automatisk registrere alle pannene, og «0» vil blinke på displayenhetene for alle sonene der det plassert en panne.

Du kan justere effekten for kokesonen ved å trykke på (H)- eller (I)-knappen for den aktuelle kokesonen; fortsett deretter med neste kokesone.

I løpet av de første 10 sekundene kan du også deaktivere automatisk pannegjenkjenning i brukerinnstillingene ved hjelp av "Au"-parameteren. Se kapittelet Brukerinnstillinger.

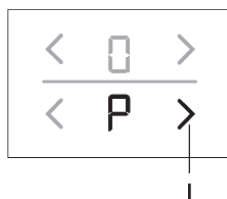
Funksjonen kan brukes hvis pannen allerede er på platetoppen eller hvis platetoppen er tom.

## 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 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



Platetoppen slås på, og det settes en egnet panne på en av kokesonene.

- Velg kokesonen.
- Still inn effektnivået på 9, og trykk på (I)-knappen.
- Symbolet «P» vil vises i displayet. Funksjonen er aktivert.

#### Slik deaktiverer du Power Boost

- Trykk på (H)-knappen. Effektboosten deaktiveres, og effekten går tilbake til nivå 9.
- Du kan redusere effekten til ønsket nivå ved å trykke på (H)-knappen.

## 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.



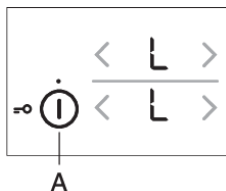
- Induksjonstoppen er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Vernet fungerer på flere nivåer. Når temperaturen i kokesonen blir svært høy, reduseres effekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter effekten i kokesonen å gå ned, eller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

## Barnesikring/-lås

Platetopp kan sikres mot utilsiktet aktivering.

### INFORMASJON!

Platetoppen må slås av eller være i standby-modus.



### Låse betjeningskontrollene for platetoppen

Trykk på av/på-knappen og hold den inne i 3 sekunder. Det vil vises en «L» i displayet for kokesonen. Platetoppen er nå låst. Etter 5 sekunder vil platetoppen automatisk slå seg av til standby-modus.

### Låse opp betjeningskontrollene for platetoppen

Når du skal låse opp platetoppen, gjør du det samme som når du skal låse den. Platetoppen må være slått av. Trykk på av/på-knappen og hold den inne i 3 sekunder. «L»-en som vises i displayet for kokesonen, vil endre seg til «0». Platetoppen er nå låst opp og klar for bruk.

### INFORMASJON!

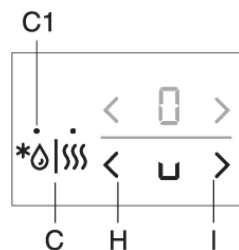
Hvis barnesikringen aktiveres i brukerinnstillingsmodus (Se kapitlet Systeminnstillinger), vil koketoppen automatisk låses hver gang den slås av.

### INFORMASJON!

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

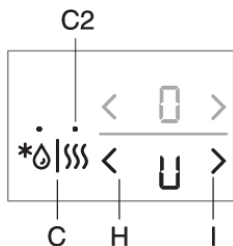
## Tining/oppvarming

Trykk på (C)-knappen for å aktivere tine-/oppvarmingsfunksjonen. Når det gjelder tining, holder maten temperatur på ca. 42 °C; når det gjelder oppvarming, holder den ca. 70 °C. Faktisk temperatur kan variere alt etter type kokekar og mengde mat.



### Slik aktiverer du tinefunksjonen

Trykk på (A)-knappen for å slå på platetoppen. Sett den egnede pannen på den valgte kokesonen. Trykk én gang på (C)-knappen; indikatorlampen (C1) vil lyse. Trykk på (H)- eller (I)-knappen for den valgte kokesonen. Symbolet «u» vil vises i displayet.



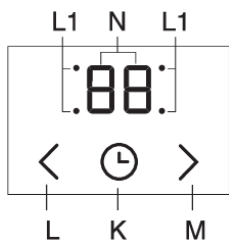
### Slik aktiverer du oppvarmingsfunksjonen

Trykk på (A)-knappen for å slå på platetoppen. Sett den egnede pannen på den valgte kokesonen. Trykk to ganger på (C)-knappen; indikatorlampen (C2) vil lyse. Trykk på (H)- eller (I)-knappen for den valgte kokesonen. Symbolet «U» vil vises i displayet.

### Slik deaktiverer du tine-/oppvarmingsfunksjonen

- Trykk på (H)- eller (I)-knappen for den valgte kokesonen.
- Kokesonen vil slå seg av, og «0» vil vises på displayenheten.

## Klokkefunksjoner



Denne funksjonen kan brukes med to driftsmoduser:

1. Funksjonen **Innstilling av kjøkkentimer (nedtellingstimer)** gjelder for hele platetoppen. Med denne funksjonen piper platetoppen bare 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

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.

- Trykk på (K)-knappen for å aktivere timeren. «00» vil vises i timerdisplayet (O). Trykk på (L)- og (M)-knappene for å stille inn tiden mellom 1 til 99 minutter.
- Når den innstilte tiden utløper, aktiveres det en alarm, men kokesonen vil ikke slås av.
- Du slår av alarmen ved å trykke på en knapp, eller du kan vente til den automatisk slår seg av etter en bestemt tid.
- Kjøkkentimerfunksjonen forblir aktivert selv når platetoppen er slått av med (A)-knappen.
- I løpet av det siste minuttet av nedtellingen vises gjenværende tid i sekunder.

### 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 lydssignal. Du slår av lydssignalet 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.

- Trykk på (K)-knappen for å aktivere timeren. «00» vil vises i timerdisplayet (O). Trykk på sensorknappen (K) igjen. Punktet (L1) for den aktuelle kokesonen vil begynne å blinke.
- Trykk på (L)- og (M)-knappene for å stille inn tiden mellom 1 og 99 minutter.
- Når du har stilt inn ønsket verdi, starter nedtellingen. Punktet (L1) som angir hvilken kokesone timerfunksjonen er stilt inn for, vil fortsette å blinke.

- Når den innstilte tiden er utløpet, aktiveres det et lydsignal og kokesonen slås av. «00» vil blinke i klokke-displayet.
- Du slår av alarmen ved å trykke på en knapp, eller du kan vente til den automatisk slår seg av etter en bestemt tid.

### **Slik endrer du den innstilte tilberedningstiden**

Du kan endre den gjenværende tilberedningstiden når som helst under matlagingen. Trykk på avslåingstimerknappen (K) for å velge timerdisplayet for den ønskede kokesonen. Den aktuelle indikatorlampen (L1) vil blinke. Trykk på (L)- eller (M)-knappen for å stille inn en ny ønsket tilberedningstid.

### **Slik viser du gjenværende tilberedningstid**

Hvis du har aktivert flere timerinnstillinger, kan du vise den gjenværende tilberedningstiden ved å trykke på knappen (K).

### **Timernullstilling**

Velg det ønskede timerdisplayet ved å trykke på (K)-knappen (se avsnittet Slik endrer du den innstilte tilberedningstiden). Den innstilte timeren vil vises, og indikatorlampen for den aktuelle kokesonen vil lyse. Trykk på (M)-knappen for å sette verdien til «00», eller trykk samtidig på (L)- og (M)-knappene for å nullstille verdien til «00» umiddelbart.

## **Sette tilberedningsprosessen på pause – 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.

### **Slik aktiverer du Stop&Go-funksjonen**

Minst én kokesone må være aktiv. Trykk på (F)-knappen for Stop&Go-funksjonen. Det avgis et kort pipesignal. Alle innstillinger på displayenhetene begynner å blinke; pauseknappen vil både lyse og blinke. Alle innstillinger for programtimer eller kjøkkentimer settes på pause. Alle knapper er inaktive, bortsett fra pauseknappen (stop/go) og av/på-knappen. Hvis du ikke trykker på en knapp innen 10 minutter, vil alle aktive kokesoner automatisk slå seg av.

### **Slik deaktiverer du Stop&Go-funksjonen**

Trykk på pauseknappen igjen innen 10 minutter. Platetoppen fortsetter med de samme innstillingene som før pausen.

## **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-knappen til å slå på platetoppen igjen før det har gått 5 sekunder etter at den ble slått av. (F)-knappen vil blinke på displayenheten i 5 sekunder. Hvis du trykker på denne knappen innen denne tiden, gjenopprettes alle innstillingene som var aktive like før platetoppen ble slått av.

## **Automatisk avslåing**

Hvis knappene aktiveres for lenge under tilberedningen (f.eks. på grunn av sølt væske eller en gjenstand over sensorknappene), slås alle kokesonene av etter 10 sekunder. Symbolet  $\Gamma$  vil blinke i displayet. Gjenstanden må fjernes, eller den sølte væsken må tørkes opp, fra sensorknappene innen 2 minutter. Hvis ikke, vil platetoppen automatisk slå seg av. Du kan gjenopprette de siste innstillingene med minnefunksjonen ved å bruke knappen Stop&Go.

## Slå av kokesonen

Når du skal slå av en kokesone, kan du bruke den aktuelle (H)-knappen til å stille inn verdien til «0». Du kan raskt slå av kokesonen ved å trykke på de aktuelle (H)- og (I)-knappene samtidig. Du vil høre et kort pipesignal, og «0» vil vises på displayenheten.



### INFORMASJON!

Hvis alle kokesonene er stilt inn på effektnivå «0», vil kokesonen automatisk slå seg 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 sikkerhetsårsaker er hver kokesone begrenset med en 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.

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

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

## Slik slår du av hele platetoppen

Du kan når som helst slå av platetoppen ved å trykke på av/på-knappen.

# Brukerinnstillinger

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

Du kan justere volumet på lydsignaler, varigheten av akustiske alarmer, total maksimal apparateffekt og automatiske låseinnstillinger. Du kan aktivere parameterinnstillingsmenyen ved å holde pauseknappen (F) inne i 3 sekunder når apparatet er slått av.

Den første parameteren «Uo» vil vises i timerdisplayet for å indikere volumet (lydstyrken) til lydsignaler. Bruker timerknappen (K) til å velge parametertype. Trykk på timerinnstillingsknappene (L) og (M) for å justere innstillingen.



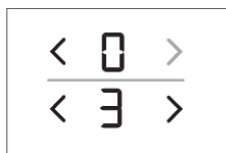
**Uo:** Lydsignal- og alarmvolum (lydstyrke)

**So:** Varighet av akustisk alarm

**Lo:** Automatisk lås

**Au:** Automatisk pannegjenkjenning

**Po:** Total maksimal effekt



Den angitte parameterverdien vises i effektnivådisplayene til høyre. Du kan justere verdien ved å trykke på (H)- eller (I)-knappen for kokesonen. Du kan bekrefte og lagre alle parametere ved å trykke på pauseknappen (F) og holde den inne i 2 sekunder. Du vil da høre et kort pipesignal. Hvis du ikke ønsker å lagre de nye parameterinnstillingene, kan du gå ut av brukerinnsstillingsmodusen ved å trykke på av/på-knappen.

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

Følgende verdier kan angis:

**00** i displayet = av (gjelder ikke for lydsignal for alarm og feil)

**01** i displayet = minimalt volum

**02** i displayet = middels volum

**03** i displayet = maksimalt volum (standard)

Du vil høre et kort lydsignal ved hver endring, med det nylig innstilte volumet.

### Varighet av akustisk alarm «So»

Følgende verdier kan angis:

**05** i displayet = 5 sekunder

**1.0** i displayet = 1 minutt

**2.0** i displayet = 2 minutter (standard)

### Barnesikring «Lo»

Hvis den automatiske låsefunksjonen aktiveres i brukerinnsstillingsmodusen, vil platetopp automatisk låses hver gang den slås av.

**00** i displayet = av (standard)

**01** i displayet = på

## Gjenkjenning av panneposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner «Au»

Hvis funksjonen for gjenkjenning av panneposisjon med automatisk sammenslåing av kokesoner er deaktivert i brukerinnstillingsmodusen, vil apparatet alltid betjenes manuelt (det vil ikke være noen 10-sekunders automatisk pannegjenkjenning hver gang apparatet slås på).

0 i displayet = av

1 i displayet = på (standard)

### Total maksimal effekt «Po»

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

**2.3** på displayet = 2,3 kW = 10 A

**2.8** på displayet = 2,8 kW = 12 A

**3.0** på displayet = 3,0 kW = 13 A

**3.7** på displayet = 3,7 kW = 16 A

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



### 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.

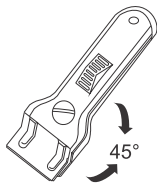
Fjern eventuelle vannflekker med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å tørke av kanten (bare enkelte modeller), for den kan bli matt. Ikke bruk aggressive sprayrengjøringsmiddel eller avkalkningsmiddel.

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
<b>Hovedsikringen i boligen utløses ofte.</b>	Ta kontakt med en servicetekniker.
<b>Kontinuerlig pipesignal og display </b>	Vann sølt over sensoroverflaten eller en gjenstand plassert over sensorene. Tørk av sensoroverflaten.
<b>F2 i displayet</b>	Kokesonen er overopphetet. Vent til kokesonen har kjølt seg ned.
<b>F i displayet</b>	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 støpset ut av stikkkontakten).



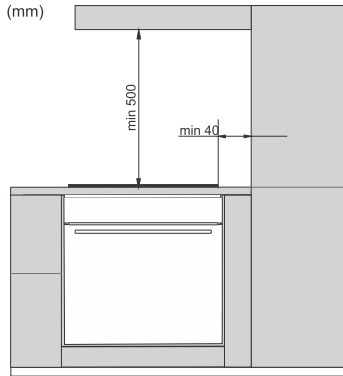
## Støy under bruk av induksjonstoppen

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 effektnivået.
<b>Vibrasjon og knitring i kokekaret</b>	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.
<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.

# Montering av en innebygd kokeplate

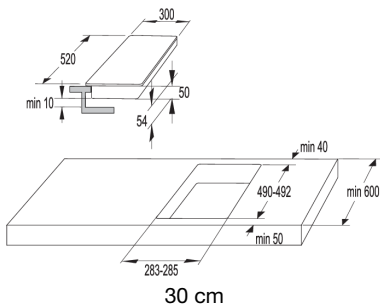
## Installasjonsprosedyre

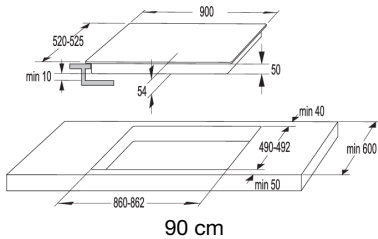
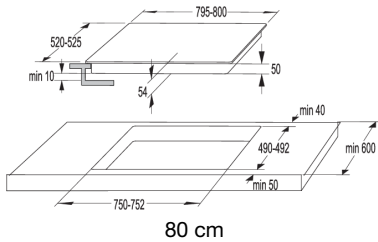
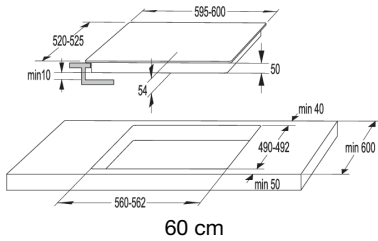
- Benkeplaten må være helt i vater.
- Beskytt kantene i den utskårne åpningen.
- Koble platetoppen til strømmettet (se instruksjonene for tilkobling av platetoppen til strømmettet).
- Sett platetoppen i den utskårne åpningen.



- 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.

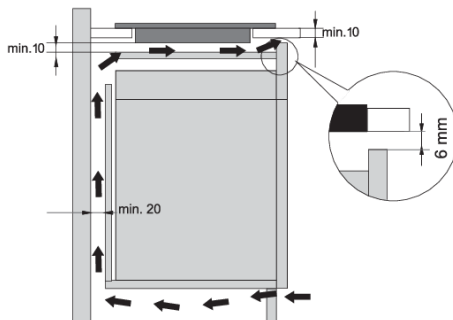




## Luftventiler i det nedre kjøkkenskapet

### 💡 INFORMASJON!

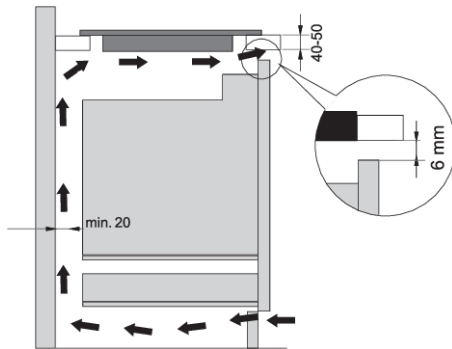
Normal betjening av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever tilstrekkelig luft sirkulasjon.



### 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.

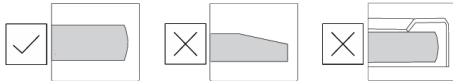


### Nedre skap med stekeovn

- 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.

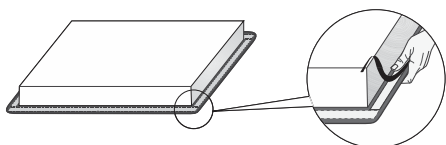
## Innfelt montering i benkeplaten

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

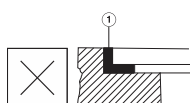
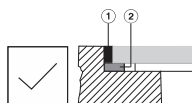


## Tilkobling av apparatet

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!

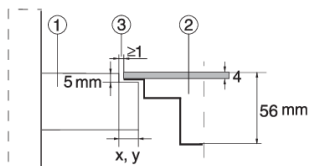
Forsøk ikke å ta ut apparatet fra oversiden av benkeplaten.



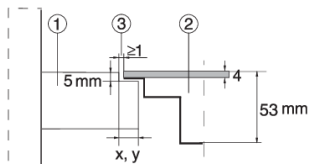
### ADVARSEL!

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

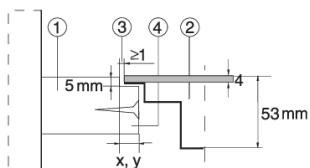


1. Benkeplate
2. Apparat
3. Hull



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

## Benkeplate i keramikk, tre eller glass



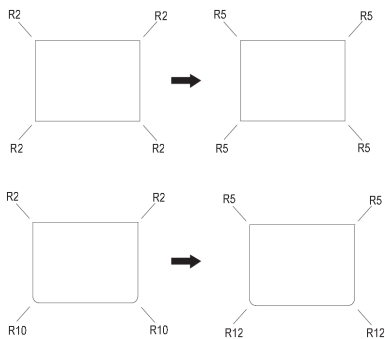
1. Benkeplate
2. Apparat
3. Hull
4. Treramme, tykkelse 16 mm

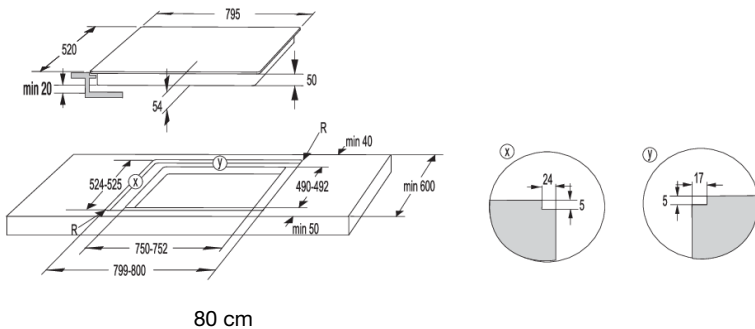
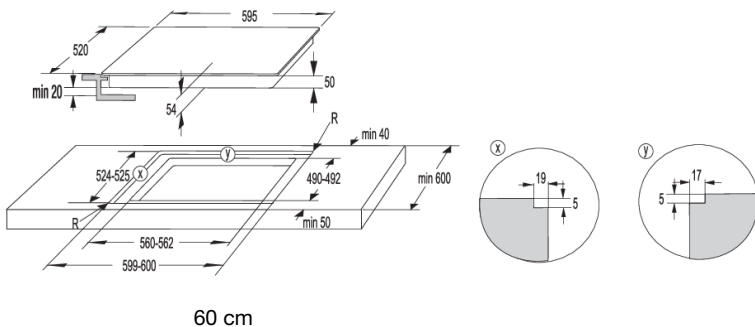
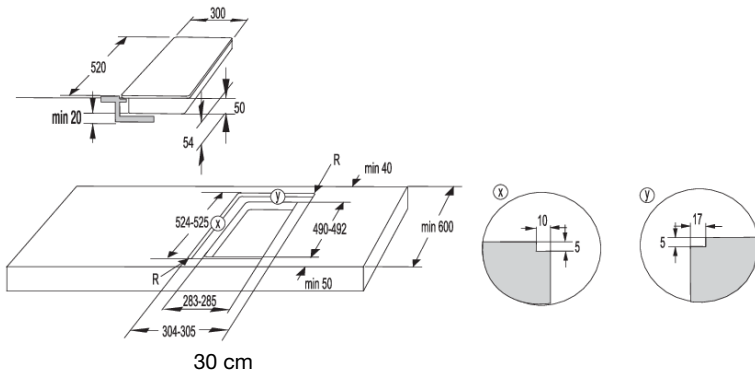
Gitt feilmarginen (toleransen) for apparatets keramiske glassplate og utskjæringen i benkeplaten, er sporet justerbart (min. 2 mm). Monter trerammen 5,5 mm under den øvre kanten av benkeplaten (se figur).

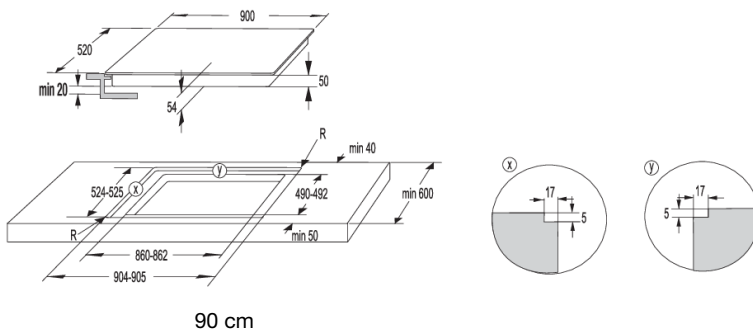
Vær klar over radiene til glasskantene (R10, R2) når du lager utskjæringen.

GLASS

UTSKJÆRING







### ⚠ ADVARSEL!

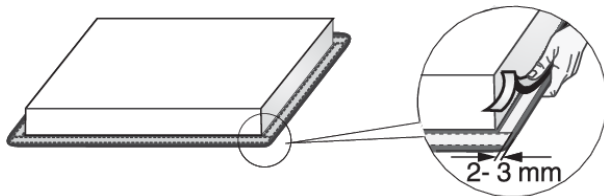
Hvis ovnen skal installeres under en fluktmontert koketopp, må tykkelsen på benkeplaten være minst 40 mm!

## 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 overlappe 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

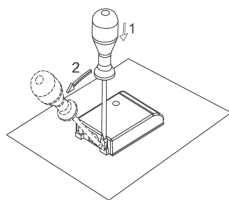
- Strømvernet må være i samsvar med relevante forskrifter.
- Før du kobler til apparatet må du forvisse deg om at spenningen som står angitt på merkeplaten, samsvarer med spenningen i strømnettet.
- Den elektriske installasjonen skal ha en koblingsenhet som kan koble alle polene på apparatet fra strømnettet,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

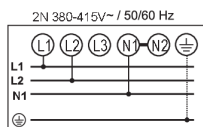


Koblingsbroer er plassert i det tilhørende sporet på klemmen.

Følgende kan brukes for tilkobling:

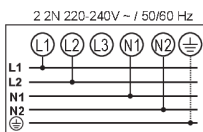
- PVC-isolerte tilkoblingskabler av type H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grønn beskyttelsesleder, eller andre tilsvarende eller bedre kabler.
- Utvendig kabeldiameter skal være minst 8,00 mm.

### Normal tilkobling:



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

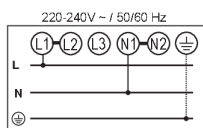
- Spenningen mellom fasene og nøytrallederen er 220-240 V~.
- Spenningen mellom de to fasene er 380-415 V~. Installer en brokobling mellom klemmene 4-5. Gruppen bør inkludere minst to 16 A-sikringer. Diameteren på kjernen i strømledningen må være minst 2,5 mm<sup>2</sup>.



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 mm<sup>2</sup>.

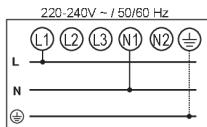
### Spesialtilkobling:



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 mm<sup>2</sup>.

Før strømledningen gjennom en strekkavlastning (klemme) som



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

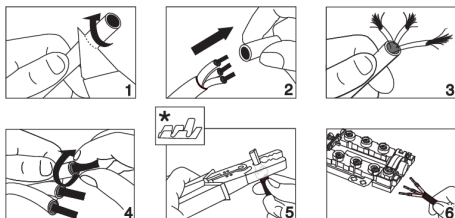
**⚠ ADVARSEL!**

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 mm<sup>2</sup>!

## 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.

# Simplicity

COLLECTION



783045-a2

