

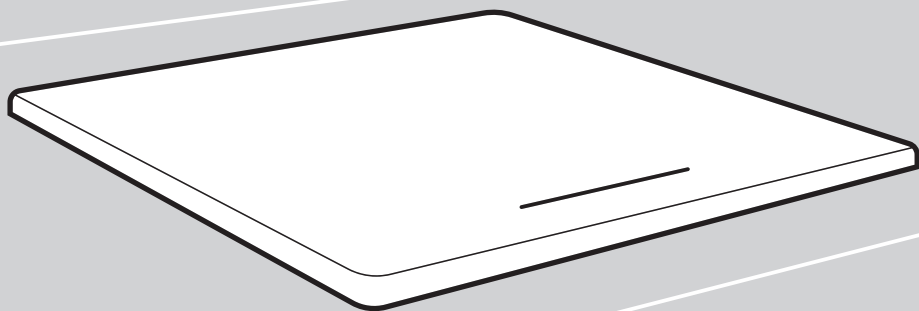
**gorenje**

NO

**Brukerveiledning /  
Installasjonsveiledning**

Induksjonstopp

**GI6401BSCE / GI6401BCE**



# Innhold

<b>1. Forord</b> .....	<b>4</b>
1.1 Sikkerhetsanvisninger .....	4
1.2 Installasjon .....	4
1.2.1 Fare for elektrisk støt .....	4
1.2.2 Fare for kuttskader .....	4
1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger .....	4
1.3 Betjening og vedlikehold .....	5
1.3.1 Fare for elektrisk støt .....	5
1.3.2 Helsefarer .....	5
1.3.3 Fare på grunn av varme overflater .....	6
1.3.4 Fare for kuttskader .....	6
1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger .....	6
<b>2. Beskrivelse av produktet</b> .....	<b>8</b>
2.1 Sett ovenfra .....	8
2.2 Betjeningspanel .....	8
2.3 Virkemåte .....	8
2.4 Før du tar i bruk din nye induksjonstopp .....	9
2.5 Tekniske spesifikasjoner .....	9
<b>3. Betjening av produktet</b> .....	<b>9</b>
3.1 Berøringsbrytere .....	9
3.2 Velge riktige kokekar .....	9
3.3 Bruk .....	10
3.3.1 Starte tilberedningen .....	10
3.3.2 Avslutte tilberedningen .....	11
3.3.3 Bruke strømforsterkerfunksjonen .....	12
3.3.4 Låse bryterne .....	12
3.3.5 Klokkebryter .....	13
3.3.6 Standard driftstider .....	14
3.3.7 Effektstyringsfunksjon .....	15
<b>4. Gode råd om tilberedning</b> .....	<b>16</b>
4.1 Tips om tilberedning .....	16
4.1.1 Trekking, koking av ris .....	16
4.1.2 Steking av biff .....	16
4.1.3 Wokking .....	16
4.2 Registrering av små gjenstander .....	16
<b>5. Varmeinnstillinger</b> .....	<b>17</b>
<b>6. Stell og rengjøring</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Tips og gode råd</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Feilmeldinger og inspeksjon</b> .....	<b>19</b>
<b>9. Installasjon</b> .....	<b>21</b>
9.1 Valg av installasjonsutstyr .....	21
9.2 Før du installerer koketoppen må du kontrollere følgende: .....	22
9.2 Etter at du har installert koketoppen, må du kontrollere følgende: .....	22
9.4 Før du plasserer festebrakettene .....	23

9.5	Justere brakettposisjonen .....	23
9.6	Forsiktighetsregler .....	23
9.7	Koble koketoppen til strømnettet .....	23

# 1. Forord

## 1.1 Sikkerhetsanvisninger

Din sikkerhet er viktig for oss. Les derfor nøye gjennom denne informasjonen før du bruker koketoppen.

## 1.2 Installasjon

### 1.2.1 Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømmettet før du utfører noe arbeid eller vedlikehold på apparatet.
- Tilkobling til en effektiv jording er avgjørende og obligatorisk.
- Endringer på ledningssystemet i huset må bare gjøres av en autorisert elektriker.
- Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til elektrisk støt eller død.

### 1.2.2 Fare for kuttskader

- Vær forsiktig - kantene på panelene er skarpe.
- Manglende forsiktighet kan føre til kutt eller skader.

### 1.2.3 Viktige sikkerhetsanvisninger

- Les bruksanvisningen nøye før apparatet installeres eller tas i bruk.
- Det må ikke plasseres noen brennbare materialer eller produkter på apparatet under noen omstendigheter.
- Denne informasjonen må gjøres tilgjengelig for personen som skal installere apparat, for det kan redusere installasjonsutgiftene.
- For å unngå all fare skal dette apparatet installeres i henhold til denne installasjonsveiledningen.
- Dette apparatet må installeres og jordes på forskriftsmessig måte av en person med relevant kompetanse.
- Dette apparatet må kobles til en krets med en skillebryter som gir full frakobling fra strømmettet.
- Feil installasjon av apparatet kan føre at garanti- og produsentansvarskrav blir ugyldige.

- Dette apparatet kan brukes 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 trygg bruk av apparatet og forstår farene ved bruken.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå all fare.
- Advarsel! Hvis overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt, for overflater på koketopper av keramisk glass eller lignende materiale beskytter strømførende deler
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer og lokk må ikke legges på koketoppen, da de kan bli varme.
- Det må ikke brukes damprensere.
- Ikke rengjør koketoppen med damprensere.
- Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.
- ADVARSEL! Brannfare: Ikke bruk kokesonene som oppbevaringsplass.
- Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig kokeprosess må overvåkes kontinuerlig.
- 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.

### **1.3 Betjening og vedlikehold**

#### **1.3.1 Fare for elektrisk støt**

- Ikke tilbered mat på en ødelagt eller sprukket koketopp. Hvis overflaten på koketoppen knuses eller får sprekker, må du slå av apparatet med nettstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av koketoppen i veggen før rengjøring og vedlikehold.
- Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til elektrisk støt eller død.

#### **1.3.2 Helsefarer**

- Apparatet tilfredsstiller gjeldende elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.

- Men personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (slik som insulinpumper) må rådføre seg med lege eller produsenten av implantatet før de bruker dette apparatet, for å være sikker på at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til død.

### **1.3.3 Fare på grunn av varme overflater**

- Under bruk blir tilgjengelige deler på dette apparatet varme nok til å forårsake forbrenninger.
- Ikke la kroppen, klærne eller andre gjenstander enn egnede kokekar komme i berøring med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Hold barn på trygg avstand.
- Håndtak til kasseroller kan være varme å ta på. Pass på at kasserollehåndtak ikke stikker over andre kokesoner som er slått på. Sørg for at håndtakene er utenfor barns rekkevidde.
- Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til forbrenninger og skålding.

### **1.3.4 Fare for kuttskader**

- Den sylskarpe kniven på en komfyrskrape er ubeskyttet når sikkerhetsdekselet er fjernet. Må brukes ytterst forsiktig, og alltid oppbevares trygt utenfor barns rekkevidde.
- Manglende forsiktighet kan føre til kutt eller skader.

### **1.3.5 Viktige sikkerhetsanvisninger**

- La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk. Ved overkoking oppstår røyk og fettrester som kan antennes.
- Ikke bruk apparatet som arbeidsbenk eller oppbevaringssted.
- Ikke la gjenstander eller redskaper bli liggende på apparatet.
- Ikke legg fra deg magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) i nærheten av apparatet, for de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Ikke bruk apparatet til romoppvarming.
- Etter bruk må du alltid slå av kokesonene og koketoppen som beskrevet i denne brukerveiledningen (dvs. ved å bruke berøringsbryterne). Ikke stol på at funksjonen for registrering av kokekar skal slå av kokesonene når du fjerner kokekarene.
- La aldri barn leke med apparatet. De må heller ikke sitte, stå eller klatre på det.

- Ikke oppbevar ting som er spennende for barn, i skap over apparatet. Barn som klatrer opp på koketoppen, kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn og personer med nedsatt funksjonsevne og dermed begrenset evne til å bruke apparatet, må få opplæring i bruken av en ansvarlig og kompetent person. Denne personen må være helt sikker på at de kan bruke apparatet uten at det utgjør noen fare for dem selv eller andre.
- Ikke reparer eller skift ut noen del av apparatet hvis ikke dette er anbefalt spesifikt i brukerveiledningen. All annen reparasjon skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke sett eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk kokekar med ujevne kanter, og ikke trekk kokekar over glassplaten på induksjonstoppen, for det kan lage riper i glasset.
- Ikke bruk gryteskrubb eller andre slipende rengjøringsmidler til rengjøring av koketoppen, for det kan lage riper i induksjonsglassplaten.
- Denne maskinen er beregnet på bruk i private kjøkken og lignende steder, for eksempel: - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser; - gårdshus; - av gjester på hoteller, moteller, B&B og andre overnattingssteder.
- **ADVARSEL!** Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk.
- Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene.
- Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.

**Gratulerer** med din nye induksjonstopp.

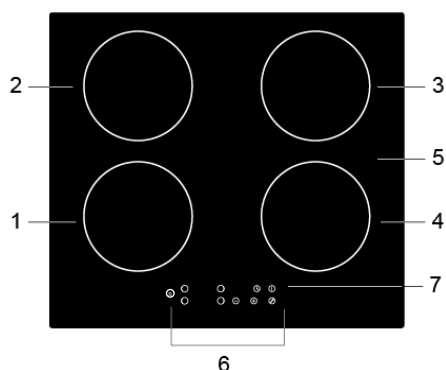
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese denne brukerveiledningen/installasjonsveiledningen for å få et grundig kjennskap til riktig installasjon og betjening.

For installasjon, les installasjonsveiledningen.

Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og ta vare på denne bruker- og installasjonsveiledningen for fremtidig referanse.

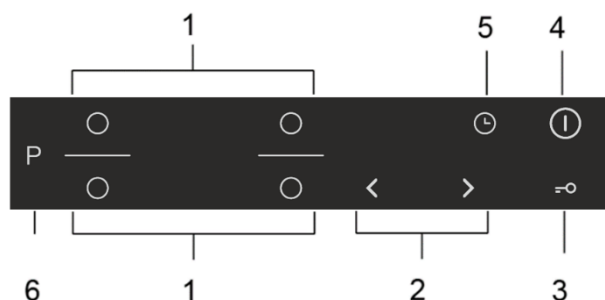
## 2. Beskrivelse av produktet

### 2.1 Sett ovenfra



1. Kokesone på maks. 1200/1500 W
2. Kokesone på maks. 1500/2000 W
3. Kokesone på maks. 1500/2000 W
4. Kokesone på maks. 1200/1500 W
5. Glassplate
6. Betjeningspanel
7. Av/på-bryter

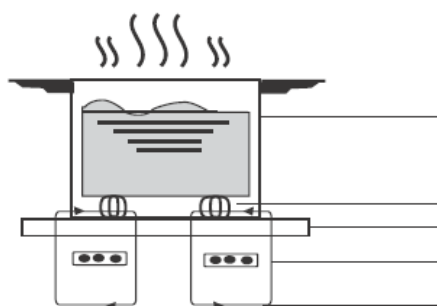
### 2.2 Betjeningspanel



1. Valgbrytere for kokesone
2. Brytere for økning/reduksjon av varmeeffekt/tilberedningstid
3. Bryter for tastelås
4. Av/på-bryter
5. Klokkebryter

### 2.3 Virkemåte

Matlaging med induksjon er en sikker, avansert, effektiv og økonomisk tilberedningsteknologi. Den fungerer ved hjelp av elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i kokekaret, i stedet for indirekte gjennom oppvarming av glassflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret eventuelt varmer det opp.



jernkasserolle

magnetisk krets  
keramisk glassplate  
induksjonsspole  
induserte strømmer

### 2.4 Før du tar i bruk din nye induksjonstopp

- Les denne veiledningen og legg ekstra godt merke til avsnittet 'Sikkerhetsanvisninger'.
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra induksjonstoppen.



## 2.5 Tekniske spesifikasjoner

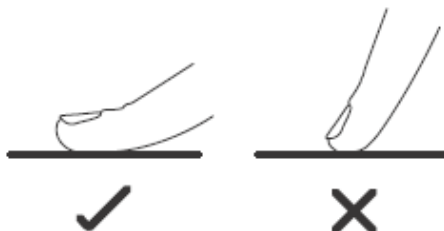
Koketopp	GI6401BSCE / GI6401BCE
Kokesoner	4 kokesoner
Nettspenning	220-240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installert elektrisk effekt	7000 W
Produktmål LxBxH (mm)	590 X 520 X60
Innbyggingsmål AxB (mm)	560 X 490

Verdiene for mål og vekt er omtrentlige. Ettersom vi kontinuerlig arbeider med å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og design uten forhåndsvarsel

## 3. Betjening av produktet

### 3.1 Berøringsbrytere

- Bryterne reagerer på berøring, så du trenger ikke legge noe trykk på.
- Bruk fingerputen og ikke fingertuppen.
- Du hører en pipelyd hver gang en berøring er registrert.
- Sørg for at bryterne alltid er rene og tørre, og at det ikke noen gjenstander (f.eks. redskaper eller kluter) som dekker dem til. Selv bare et tynt lag med vann kan gjøre betjeningen av bryterne vanskelig.



### 3.2 Velge riktige kokekar



- Bruk bare kokekar med en bunn som er egnet for induksjonsmatlaging.

Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av kokekaret.

Se også om kokekaret er egnet ved hjelp av en magnettest.

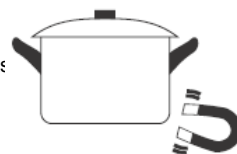
Hold en magnet over bunnen av kokekaret. Hvis den trekkes mot det, egner kokekaret seg for induksjon.

- Hvis du ikke har en magnet:

1. Ha litt vann i kokekaret du vil kontrollere.

2. Hvis lyset ikke blinker på displayet og vannet ikke varmes opp, kan kokekaret ikke brukes.

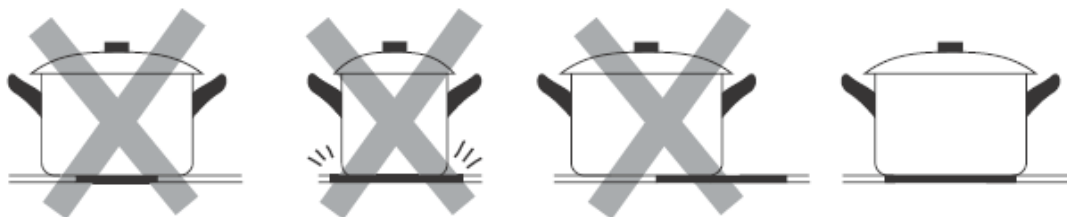
- Kokekar av følgende materiale kan ikke brukes: rent rustfritt stål eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steintøy.



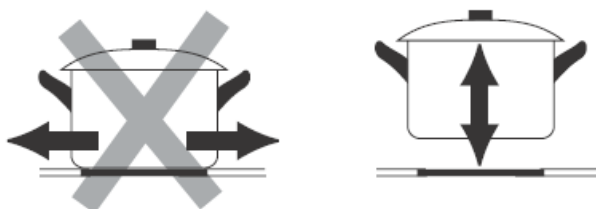
Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



Kontroller at bunnen av kokekaret ligger flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter som er like stor som grafikken til den valgte kokesonen. Hvis du bruker et kokekar som er litt bredere, vil det brukes energi som tilsvarer maksimal effektivitet. Hvis du bruker et mindre kokekar, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar som er under 140 mm, vil kanskje ikke bli registrert av koketoppen. Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen.


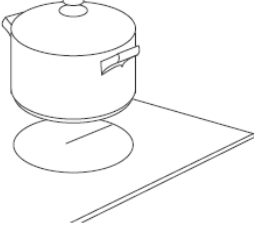

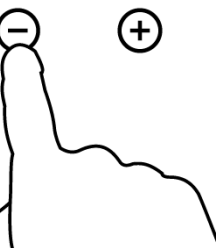


Løft alltid kokekarene av induksjonstoppen – ikke skyv dem, for det kan føre til riper i glassplaten.



### 3.3 Bruk

#### 3.3.1 Starte tilberedningen

<p>Berør AV/PÅ-bryteren i tre sekunder. Når strømmen er slått på, høres ett pipesignal, og på alle displayene vises “-” eller “--”. Dette betyr at induksjonstoppen befinner seg i hvilemodus.</p>	
<p>Sett et egnet kokekar på den kokesonen du skal bruke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroller at bunnen i kokekaret og overflaten på kokesonen er tørre og rene.</li> </ul>	
<p>Berør valgbryteren for kokesone, da vil en indikator ved siden av bryteren begynne å blinke</p>	
<p>Velg en varmeinnstilling ved å berøre bryteren “-” eller “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling i løpet av 1 minutt, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av. Da må du begynne på nytt fra trinn 1.</li> <li>• Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.</li> </ul>	

## Advarsel!

Hele koketoppen tåler en maksimal kapasitet på 3000 W. Dette innebærer at koketoppen automatisk reduserer den maksimale effekten ved å tillate en maksimal sum av på 12 for alle effektnivåene

### Hvis blinker vekselvis med varmeinnstillingen på displayet

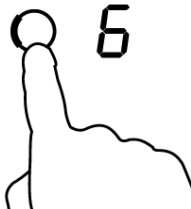

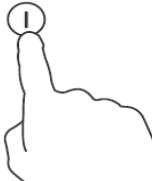

Dette kan bety ett av følgende:

- Du ikke har satt et kokekar på den riktige kokesonen.
- Kokekaret du bruker er uegnet til induksjon.
- Kokekaret er for lite eller ikke sentrert ordentlig på kokesonen.


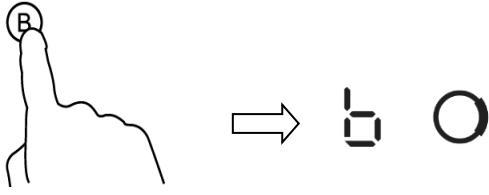
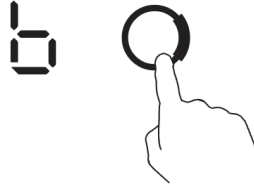
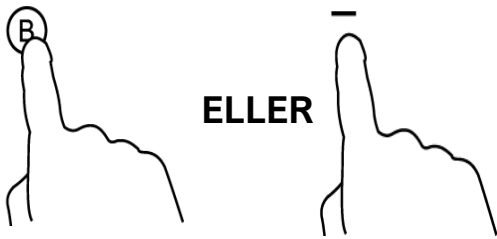
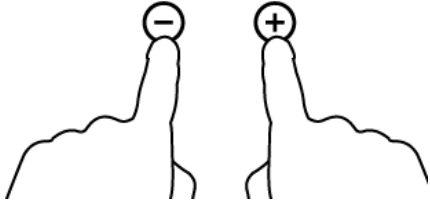
Ingen oppvarming skjer hvis det ikke står et egnet kokekar på kokesonen.

Displayet slår seg automatisk av etter 1 minutt dersom det ikke settes et egnet kokekar på kokesonen.

### 3.3.2 Avslutte tilberedningen

Berør valgbryteren for kokesonen du vil slå av	
Slå av kokesonen ved å bla nedover til "0" eller ved å berøre bryterne "-" og "+" samtidig. Forsikre deg om at displayet viser "0".	
Slå av hele koketoppen ved å berøre AV/PÅ-bryteren.	
Vær obs på varme overflater H viser hvilken kokesone som er så varm at du ikke kan ta på den. Bokstaven forsvinner når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Funksjonen kan også brukes som energisparefunksjon hvis du vil varme opp flere kokekar eller bruke den kokesonen som fremdeles er varm.	

### 3.3.3 Bruke strømforsterkerfunksjonen

Aktivere strømforsterkerfunksjonen	
Berør valgbryteren for kokesonen	
Berør strømforsterkerbryteren. På kokesoneindikatoren vises "b" og maksimal effekt brukes	
Avbryte strømforsterkerfunksjonen	
Berør valgbryteren for kokesonen du vil avbryte strømforsterkerfunksjonen for	
Berør strømforsterkerbryteren eller "-"-bryteren for å avbryte strømforsterkerfunksjonen. Kokesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling.	
Berør "-" og "+" samtidig, da vil kokesonen slå seg av, og strømforsterkerfunksjonen avbrytes automatisk	



- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.

### 3.3.4 Låse bryterne

- Du kan låse bryterne for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel for å hindre at barn slår på kokesonene ved et uhell).
- Når bryterne er låst, er alle bryterne unntatt AV/PÅ-bryteren deaktivert.

Låse bryterne	
Berør låsebryteren	Klokkeindikatoren viser "Lo"
Låse opp bryterne	
Hold fingeren på låsebryteren en stund.	



Når koketoppen er i låsemodus, er alle bryterne deaktivert, unntatt AV/PÅ-bryteren  . Du kan alltid slå av koketoppen med AV/PÅ-bryteren  i en nødsituasjon, men da må du etterpå låse opp koketoppen før du kan gjøre noe annet.


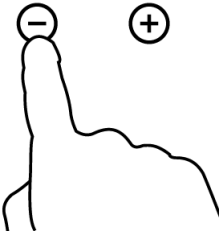
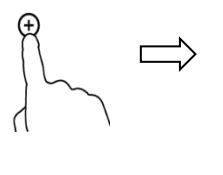

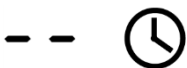
### 3.3.5 Klokkebryter

Du kan bruke klokken på to ulike måter:

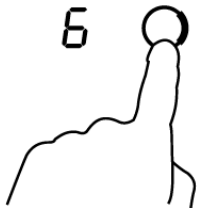
- Du kan bruke den som kjøkkenklokke. I dette tilfellet vil klokken ikke slå av noen kokesone når tiden er ute.
- Du kan bruke den som tidsur, slik at den slår av en eller flere kokesoner når tiden er ute.  
Den maksimale innstillingen for klokken er 99 min.


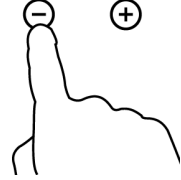
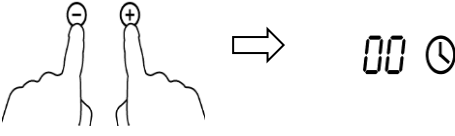
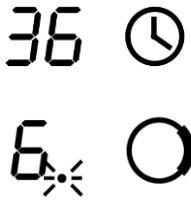
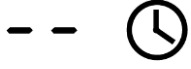
#### a) Bruk som kjøkkenklokke

Da velger du ingen kokesone

<p>Kontroller at koketoppen er slått på. Merk! Du kan bruke kjøkkenklokken selv om du ikke velger noen kokesone.</p>	
<p>Berør "+"-bryteren. Klokkeindikatoren begynner å blinke og "10" vises på klokke-displayet.</p>	
<p>Still inn tiden ved å berøre bryteren "-" eller "+" Tips: Hvis du berører "-" eller "+" én gang, reduseres eller økes tiden med 1 minutt. Hvis du holder den fingeren på "-" eller "+", reduseres eller økes tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Hvis du berører "-" og "+" samtidig, avbrytes tidsinnstillingen, og "00" vises på klokke-displayet.</p>	
<p>Når tiden er innstilt, begynner klokken nedtellingene umiddelbart. På displayet vises tiden som gjenstår, og klokkeindikatoren blinker i 5 sekunder.</p>	

#### b) Bruk som tidsur - kokesoner kan slås av

<p>Stille inn tidsuret for én kokesone</p>	
<p>Berør valgbryteren for kokesonen du vil stille inn tidsuret for. (f.eks. sone 3#)</p>	

<p>Berør klokkebryteren, klokkeindikatoren begynner å blinke og "10" vises på klokke-displayet.</p>	
<p>Still inn tiden ved å berøre "-" eller "+"          Tips: Hvis du berører "-" eller "+" én gang, reduseres eller økes tiden med 1 minutt.          Hvis du holder fingeren på "-" eller "+", reduseres eller økes tiden med 10 minutter.</p>	
<p>Hvis du berører "-" og "+" samtidig, avbrytes tidsinnstillingen, og "00" vises på klokke-displayet.</p>	
<p>Når tiden er innstilt, begynner klokken nedtellingen umiddelbart. På displayet vises tiden som gjenstår og klokkeindikatoren blinker i 5 sekunder.          MERK! Den røde prikken ved siden av effektindikatoren lyser for å vise at denne kokesonen er valgt.</p>	
<p>Når den innstilte tilberedningstiden er ute, slås den aktuelle kokesonen av automatisk.</p>	



Andre kokesoner vil fortsette å fungere hvis de er blitt slått på tidligere.

### 3.3.6 Standard driftstider

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen. Den slår kokesonen av automatisk hvis du selv skulle glemme å gjøre det. Standard driftstider for de ulike effektnivåene vises i tabellen under:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

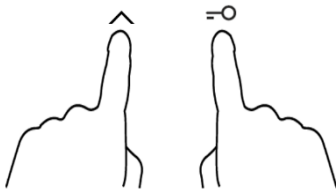
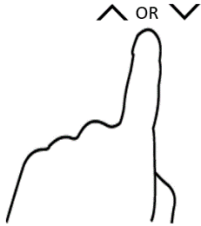
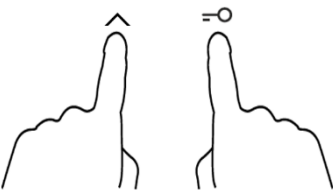
Når kokekaret fjernes, avbryter induksjonstoppen straks oppvarmingen, og koketoppen slår seg automatisk av etter 2 minutter.



Personer som har pacemaker, bør rådføre seg med lege før de bruker dette apparatet.

### 3.3.7 Effektstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn det maksimale effektnivået for induksjonstoppen ved å velge mellom forskjellige effektområder.
- Induksjonstopper kan begrense seg automatisk for å arbeide med lavere effekt, for å unngå faren for overbelastning.
- Det er ikke nødvendig å plassere noe kokekar på varmesonene. **Vi anbefaler å starte innstillingen i løpet av 5 sekunder etter at strømmen er koblet til.** Du må skifte til effektinnstillingsmodus i løpet av 60 sekunder for å få tilgang til effektstyringsfunksjonen.

Få tilgang til effektstyringsfunksjonen	
1. Slå på koketoppen, og trykk og hold "∧" og "Lås" samtidig.	Timerindikatoren vil vise "P5" som betyr effektnivå 5. Standardmodus er på 7,0 kW 
Endre maksimalt effektnivå	
2. Trykk "∧" eller "∨"-tasten for å justere nivåene, fra "P1" til "P5". 	Tidtakerindikatoren vil vise ett av nivåene. "P5" : maksimal effekt er 7,0 kW. "P4" : maksimal effekt er 5,5 kW. "P3" : maksimal effekt er 4,5 kW. "P2" : maksimal effekt er 3,5 kW. "P1" : maksimal effekt er 2,5 kW.
Avslutte effektstyringsfunksjon	
Etter at ønsket strøminnstillingsmodus er valgt, trykk og hold "∧" og "Lås" samtidig for å bekrefte	Da slås koketoppen av.. 

## 4. Gode råd om tilberedning



Vær forsiktig under steking, for olje og fett varmes opp svært raskt, særlig hvis du bruker strømforsterkerfunksjonen. Ved ekstremt høye temperaturer kan olje og fett plutselig antennes, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

### 4.1 Tips om tilberedning

- Når maten begynner å koke, må du redusere varmeinnstillingen.
- Hvis du bruker et lokk, vil tilberedningstiden reduseres og du vil spare energi fordi varmen holdes inni kokekaret.
- Bruk minst mulig fett eller væske, dette reduserer tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på en høy innstilling og reduser innstillingen når maten er blitt gjennomvarm.

#### 4.1.1 Trekking, koking av ris

- Trekking skjer rett under kokepunktet, på cirka 85 °C, når boblene bare stiger opp til overflaten av væsken fra tid til annen. Dette er nøkkelen til herlige supper og saftige gryteretter, for smaken utvikles uten at maten overkokes. Du bør også tilberede eggbaserte og jevnede sauser under kokepunktet.
- Enkelte oppgaver som å tilberede ris med absorpsjonsmetoden, kan kreve en høyere innstilling for å være sikker på at risen blir ordentlig kokt i løpet av den anbefalte tiden.

#### 4.1.2 Steking av biff

For å få saftige, velsmakende biffer:

1. La kjøttet hvile i romtemperatur i minst 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.
3. Smør begge sider av biffen med olje. Ha litt olje på den varme stekepannen og legg deretter kjøttet ned i den varme stekepannen.
4. Snu biffen bare én gang under tilberedningen. Den nøyaktige tilberedningstiden avhenger av hvor tykk biffen er og hvor godt stekt du ønsker den. Tiden kan variere fra cirka 2 – 8 minutter på hver side. Trykk på biffen for å måle hvor godt stekt den er – jo fastere den kjennes ut, jo mer gjennomstekt vil den være.
5. La biffen hvile på en varm plate noen minutter slik at fibrene kan slappe av og bli møre før servering.

#### 4.1.3 Wokking

1. Velg en wokpanne med flat bunn eller en stor stekepanne som kan brukes på induksjon.
2. Ha alle ingrediensene og redskapene klar. Wokking må gå raskt. Hvis du tilbereder store mengder mat, bør du steke maten i flere omganger med mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen kort og ha oppi to spiseskjeer olje.
4. Stek eventuelt kjøtt først, legg det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fremdeles sprø, setter du ned effekten på kokesonen, tar kjøttet oppi pannen igjen og tilsetter sausen.
6. Rør forsiktig i ingrediensene for å være sikker på at de er gjennomvarme.
7. Serveres straks.

### 4.2 Registrering av små gjenstander

Hvis et uegnet kokekar (feil størrelse, umagnetisk - f.eks. av aluminium) eller en liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) er blitt liggende på koketoppen, går koketoppen automatisk i hvilemodus i 1 minutt. Viften reduserer varmen på induksjonstoppen i enda 1 minutt.



## 5. Varmeinnstillinger

Innstillingene under er bare veiledende. Den nøyaktige innstillingen avhenger av flere faktorer, blant annet kokekaret og hvor mye mat du tilbereder. Prøv deg frem med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstillinger	Egnethet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• forsiktig oppvarming av små mengder mat</li> <li>• smelting av sjokolade, smør og mat som svir seg lett</li> <li>• forsiktig trekking</li> <li>• langsom oppvarming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ny oppvarming</li> <li>• rask trekking</li> <li>• tilberedning av ris</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannekaker</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautering</li> <li>• tilberedning av pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wokking</li> <li>• steking</li> <li>• koke opp suppe</li> <li>• koke opp vann</li> </ul>

## 6. Stell og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Vanlig smuss på glassplaten (fingermerker, merker, flekker av mat og overkoking som ikke inneholder sukker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til koketoppen.</li> <li>2. Bruk et rengjøringsmiddel for koketopper mens glassplaten fremdeles er varm (men ikke brennvarm!)</li> <li>3. Skyll og tørk etter med en myk klut eller kjøkkenpapir.</li> <li>4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til koketoppen er slått av, vises ingen indikatorer for 'varm overflate', men kokesonen kan fremdeles være varm! Vær ytterst forsiktig.</li> <li>• Kraftige skrubber, enkelte nylonbørster og aggressive/slipende rengjøringsmidler kan lage riper i glasset. Les alltid på etiketten for å finne ut om rengjøringsmiddelet eller skrubben er egnet.</li> <li>• Husk å fjerne alle rester av rengjøringsmiddelet, for slike rester kan lage flekker på glassplaten.</li> </ul>
Overkokingssøl, smelterester og rester av varmt sukker på glassplaten	<p>Fjern dette straks med en fiskespade, palettkniv eller en skrape som er egnet for keramiske glassstopper, men vær obs på varme kokesoner.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til koketoppen i veggkontakten.</li> <li>2. Hold kniven eller redskapet i 30° vinkel, og skrap sølet bort til et avkjølt område på koketoppen.</li> <li>3. Tørk opp sølet eller væsken med en oppvaskklut eller et kjøkkenpapir.</li> <li>4. Følg trinn 2 til 4 for 'Vanlig smuss på glassplaten' over.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern flekker etter smelterester og sukkerholdig mat eller overkoking så snart som mulig. Hvis du lar disse restene avkjøles på glassplaten, kan det bli vanskelig å fjerne dem senere, og de kan til og med skade glassplaten permanent.</li> <li>• Fare for kuttskader: Når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, er bladet på skrapen svært skarpt. Må brukes ytterst forsiktig, og alltid oppbevares trygt utenfor barns rekkevidde.</li> </ul>

Søl på berøringsbryterne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til koketoppen.</li> <li>2. Tørk opp sølet</li> <li>3. Tørk av berøringsbryterområdet med en ren og fuktig svamp eller klut.</li> <li>4. Tørk av området til det er helt tørt med et kjøkkenpapir.</li> <li>5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koketoppen kan pipe og slå seg av, og berøringsbryterne vil kanskje ikke fungere hvis det er væske på dem. Husk å tørke av berøringsbryterområdet før du slår på koketoppen igjen.</li> </ul>
--------------------------	---	--

## 7. Tips og gode råd

Problem	Mulige årsaker	Mulig løsning
Induksjonstoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrydd i boligen eller i området der du bor. Hvis du har kontrollert alt dette og problemet vedvarer, bør du kontakte en kvalifisert tekniker.
Berøringsbryterne reagerer ikke.	Bryterne er låst.	Lås opp bryterne. Se 'Bruke induksjonstoppen' for mer informasjon.
Berøringsbryterne er vanskelige å betjene.	Det kan være en tynn film med vann over bryterne, eller du bruker kanskje fingertuppen når du berører bryterne.	Kontroller at området rundt berøringsbryterne er tørt, og at du bruker fingerputen når du berører bryterne.
Det er kommet riper på glasset.	Kokekar med grove og ujevne kanter.  Det er brukt uegnede slipende skrubber eller rengjøringsprodukter.	Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Se 'Velge riktige kokekar'.  Se 'Pleie og rengjøring'.
Enkelte kokekar lager knitre- eller klikkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kokekaret (lag med forskjellige metaller som vibrerer ulikt).	Dette er normalt for kokekar og betyr ikke at noe feil.
Induksjonstoppen lager en lav summende lyd når den brukes på en høy varmeinnstilling.	Dette skyldes teknologien bak induksjonstilberedning.	Det er normalt, men lyden bør bli lavere eller forsvinne helt når du setter ned varmen.
Viftestøy fra induksjonstoppen.	Det er innbygd en vifte i induksjonstoppen, og den har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå også etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen i vegg mens viften går.
Kokekarene blir ikke varme og vises ikke på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke registrere kokekaret fordi det ikke kan brukes til tilberedning med induksjon.  Induksjonstoppen kan ikke registrere kokekaret fordi det er for lite til kokesonen eller ikke riktig sentrert på den.	Bruk kokekar som egner seg til tilberedning med induksjon. Se 'Velge riktige kokekar'.  Sentrer kokekaret, og sørg for at bunnen passer til størrelsen på kokesonen.

Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av uventet, et lydsignal høres og en feilkode vises (vanligvis vekselvis med ett eller to tall på klokke displayet).	Teknisk feil.	Noter ned feilbokstavene og -numrene, slå av strømmen til induksjonstoppen i veggkontakten og kontakt en kvalifisert tekniker.
---	---------------	--

## 8. Feilmeldinger og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnostisk funksjon. Med denne testen kan serviceteknikeren sjekke funksjonen til flere komponenter uten å demontere koketoppen fra benkeplaten.

### Feilsøking

1) Feilkoden vises når kunden bruker koketoppen.

Feilkode	Problem	Løsning
<b>Automatisk gjenoppretting</b>		
E1	Nettspenningen er høyere enn merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er blitt normal.
E2	Nettspenningen er lavere enn merkespenningen.	
E3	Høy temperatur på keramikkplatesensoren. (1#)	Vent til temperaturen på keramikkplaten går tilbake til normal.
E4	Høy temperatur på keramikkplatesensoren. (2#)	Berør "AV/PÅ"-bryteren for å starte enheten på nytt.
E5	Høy temperatur i IGBT. (1#)	Vent til temperaturen i IGBT går tilbake til normal.
E6	Høy temperatur i IGBT. (2#)	Berør "AV/PÅ"-bryteren for å starte enheten på nytt. Kontroller om viften går jevnt; hvis ikke, skift ut viften.
<b>Ikke automatisk gjenoppretting</b>		
F3/F6	Feil med temperatursensoren for keramikkplaten - - kortslutning. (F3 for 1#, F6 for 2#)	Kontroller tilkoblingen, eller skift ut temperatursensoren for keramikkplaten.
F4/F7	Feil med temperatursensoren for keramikkplaten - - åpen krets. (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Feil med temperatursensoren for keramikkplaten - ugyldig. (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9/FA	Feil med temperatursensoren for IGBT. (kortslutning / åpen krets for 1#)	Skift strømkort.
FC /FD	Feil med temperatursensoren for IGBT. (kortslutning / åpen krets for 2#)	

2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
Lysdioden tennes ikke når enheten plugges inn.	Ingen strømforsyning.	Kontroller om støpslet er satt helt inn i stikkontakten og at stikkontakten er i orden.	
	Koblingsfeil i ekstra strømkort og displaykort.	Kontroller tilkoblingen.	
	Ekstra strømkort er defekt.	Skift ut ekstra strømkort.	
	Displaykortet er defekt.	Skift displaykort.	
Enkelte knapper fungerer ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displaykortet er defekt.	Skift displaykort.	
Indikatoren for tilberedningsmodus lyser, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Romtemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller ventilasjonsåpningen kan være blokkert.	
	Det er noe feil med viften.	Kontroller om viften går jevnt; hvis ikke, skift ut viften.	
	Strømkortet er defekt.	Skift strømkort.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og på displayet blinker "u".	Feil type kokekar.	Bruk riktig type kokekar (se brukerveiledningen.)	Kretsen for registrering av kokekar er defekt, skift ut strømkortet.
	Kokekaret har for liten diameter.		
	Kokekaret er overopphetet.	Enheden er overopphetet. Vent til temperaturen går tilbake til normal. Trykk på "AV/PÅ"-bryteren for å starte enheten på nytt.	
Kokesonene på samme side (slik som første og andre sone) viser "u".	Koblingsfeil på strømkort og displaykort.	Kontroller tilkoblingen.	
	Kommunikasjonen med displaykortet er defekt.	Skift displaykort.	
	Hovedkortet er defekt.	Skift strømkort.	
Viftemotoren lager merkelige lyder.	Viftemotoren er skadet.	Skift ut viften.	

Punktene over er en vurdering og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd, for å unngå enhver fare og skade på induksjonstoppen.

## 9. Installasjon

### 9.1 Valg av installasjonsutstyr

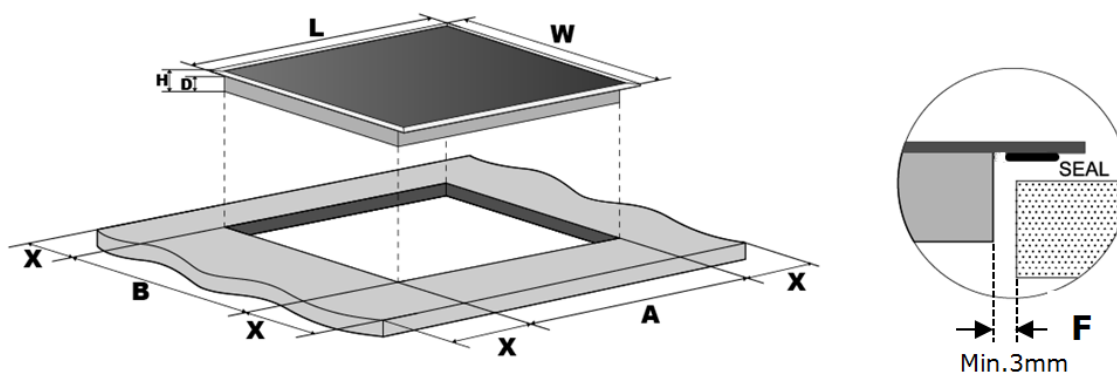
Skjær ut en åpning i benkeplaten i henhold til målene som er vist på tegningen.

For installasjon og bruk trengs det minst 5 cm frirom rundt åpningen.

Kontroller at tykkelsen på benkeplaten er minst 30 mm. Velg et varmeresistent og isolert materiale til benkeplaten (tre og lignende fibermateriale eller hygroskopisk materiale skal ikke brukes som materiale til benkeplaten med mindre de er impregneret) for å unngå elektrisk støt og deformering på grunn av varmestrålingen fra koketoppen. Som vist under:



Merk! Sikkerhetsavstanden mellom sidene på koketoppen og de innvendige flatene på benkeplaten må være minst 3 mm.

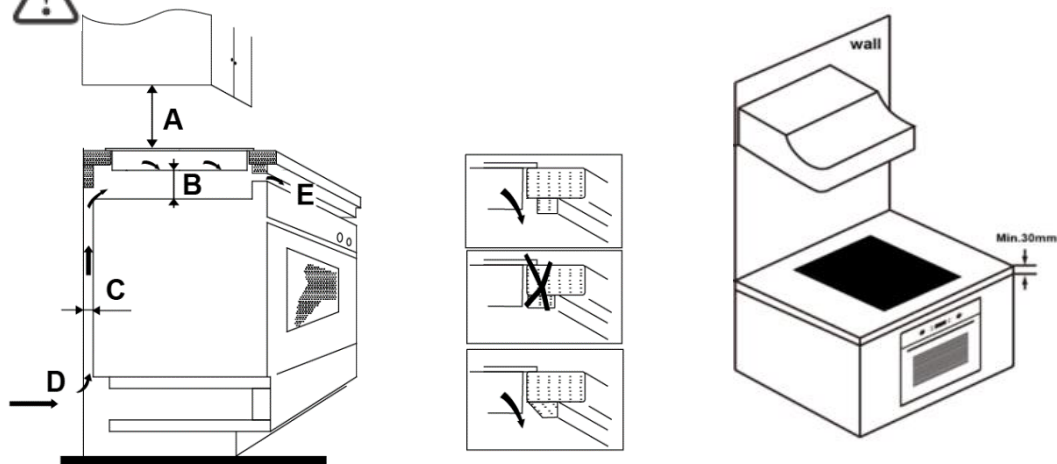


L (mm)	B (mm)	H(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under alle omstendigheter må du sørge for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftutløp ikke er blokkert. Kontroller at induksjonstoppen er i god funksjonsdyktig stand. Som vist under



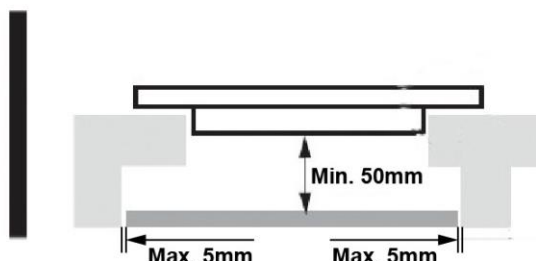
Merk! Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og skapet over koketoppen må være minst 650 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutløp 5 mm

## ADVARSEL! Sikre tilstrekkelig ventilasjon

Under alle omstendigheter må du sørge for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftutløp ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring med den overopphetede bunnen av koketoppen, og for å unngå uventet elektrisk støt under arbeidet, må du sette inn et innlegg av tre, festet med skruer, i en avstand på minst 50 mm fra bunnen av koketoppen. Kravene under må være oppfylt.



Det er ventilasjonshull rundt utsiden av koketoppen. DU MÅ sørge for at disse hullene ikke blokkeres av benkeplaten når du setter på plass koketoppen.



- Vær obs på at limet som binder sammen plast- eller trematerialet til innredningen må tåle temperaturer inntil 150 °C for å unngå løsning av panelet.
- Bakveggen, de tilstøtende og omgivende flatene må derfor kunne tåle en temperatur på 90°C.

### 9.2 Før du installerer koketoppen må du kontrollere følgende:

- Benkeplaten er firkantet og vannrett og ingen møbelementer reduserer plassen.
- Benkeplaten er laget av varmeresistent og isolert materiale.
- Hvis koketoppen installeres over en stekeovn, må ovnen ha innebygd kjølevifte.
- Installasjonen er i samsvar med alle kravene til fritt rom og gjeldende standarder og forskrifter.
- Det må være installert en egnet skillebryter som gir full frakobling fra strømmettet i den faste kablingen. Denne bryteren må være montert og plassert i samsvar med lokale kablingsregler og -forskrifter.
- Skillebryteren må være av en godkjent type og sørge for 3 mm kontaktavstand på alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale kablingsforskriftene tillater denne variasjonen av kravene).
- Skillebryteren må være lett tilgjengelig for kunden når koketoppen er installert.
- Du må konsultere lokale bygningsmyndigheter og -vedtekter hvis du er i tvil når det gjelder installasjonen.
- Du må bruke varmeresistent og lettstelt kledning (slik som keramikkfliser) til veggflatene rundt koketoppen.

### 9.2 Etter at du har installert koketoppen, må du kontrollere følgende:

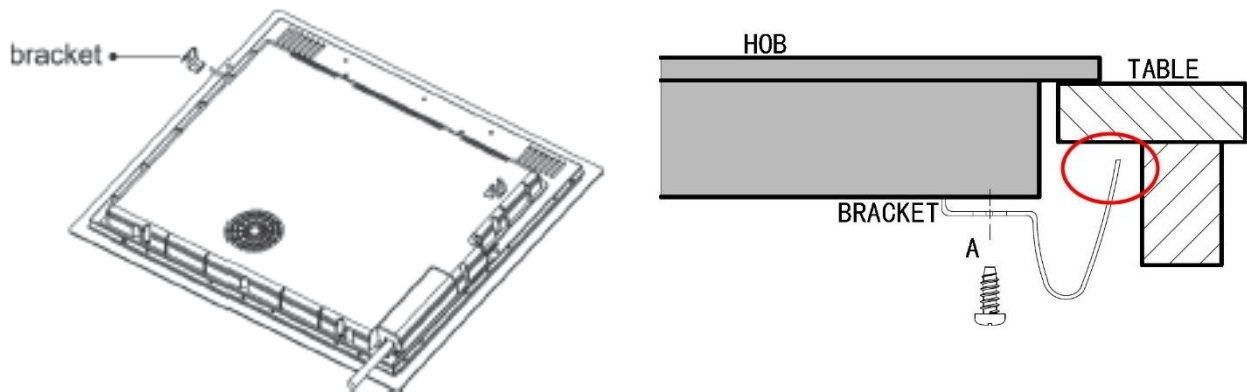
- Strømledningen må ikke være tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig sirkulasjon av frisk luft fra utsiden av innredningen til bunnen av koketoppen.
- Hvis koketoppen installeres oppå en skuff eller et skap, må det være installert varmebeskyttelsesbarriere under bunnen av koketoppen.
- Skillebryteren må være lett tilgjengelig for kunden.

## 9.4 Før du plasserer festebrakettene

Enheten må legges på et stabilt og flatt underlag (bruk emballasjen). Ikke bruk makt på bryterne som stikker frem fra koketoppen.

## 9.5 Justere brakettposisjonen

Fest koketoppen på benkeplaten ved å skru fast to braketter i bunnen av koketoppen (se bilde) etter installasjonen. Juster brakettposisjonen slik at den passer til forskjellige tykkelser på benkeplaten.



Under alle omstendigheter må brakettene ikke berøre de innvendige overflatene på benkeplaten etter installasjonen (se bilde).

## 9.6 Forsiktighetsregler

1. Induksjonstoppen skal installeres av kvalifisert personale eller serviceteknikere. Vi har profesjonelle som kan utføre arbeidet for deg. Ikke utfør dette arbeidet på egen hånd.
2. Koketoppen må ikke installeres rett over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryseskap, vaskemaskin eller tørketrommel, for fuktigheten kan skade koketoppens elektronikk.
3. Induksjonstoppen skal installeres slik at det kan sikres best mulig varmestråling for å øke driftssikkerheten.
4. Vegg og sonen med indusert varme over arbeidsbenken må tåle varme.
5. For å unngå all skade må sandwichlag og klebemiddel tåle varme.
6. Det må ikke brukes damprensere.

## 9.7 Koble koketoppen til strømmettet



Denne koketoppen må kobles til strømmettet av en kvalifisert person med relevant kompetanse.

Før tilkobling til strømmettet må det kontrolleres at:

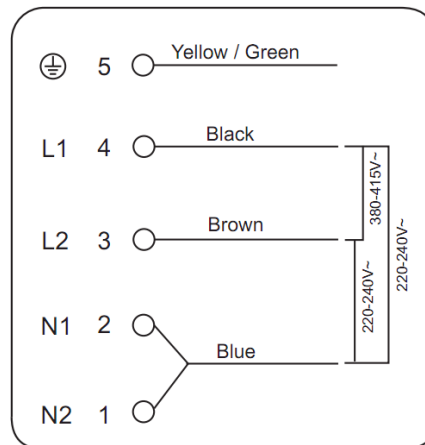
1. Ledningssystemet i boligen egner seg for strømmen som brukes av koketoppen.
2. Spenningen stemmer med verdien på merkeskiltet
3. Strømlednings kabelavsnitt tåler belastningen som er spesifisert på merkeskiltet.

For å koble koketoppen til strømmettet må det ikke brukes adaptere, reduksjonsstykker eller forgreningenheter, for de kan forårsake overoppheting og brann.

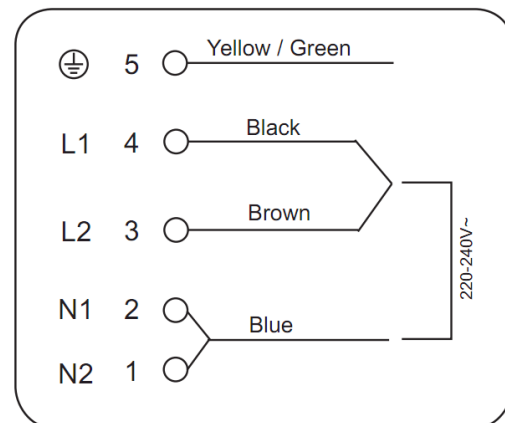
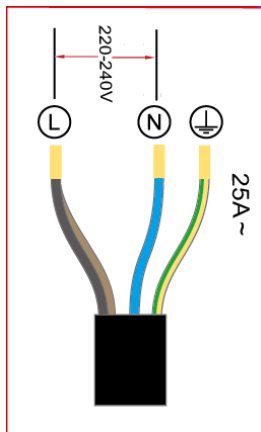
Strømledningen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75°C på noe punkt.



Sjekk med en elektriker om ledningssystemet i boligen kan brukes uten endringer.  
Eventuelle endringer må utføres av en autorisert elektriker.



- Hvis det totale antallet varmeeenheter på apparatet du velger, er minst 4, kan apparatet kobles direkte til strømmettet med en enfaset elektrisk tilkobling, som vist nedenfor.



- Hvis kablen er defekt eller må skiftes ut, skal dette utføres av servicerepresentanten med egnede verktøy for å forebygge ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal kontrollere at den riktige elektriske tilkoblingen er gjort, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kablen må ikke være bøyd eller sammenpresset.
- Kablen må kontrolleres jevnlig og skal alltid skiftes ut av autoriserte teknikere.



Bunnplaten og strømledningen til koketoppen er ikke tilgjengelig etter installasjonen.





**AVHENDING: Ikke avhend dette produktet som usortert kommunalt avfall. Slikt avfall skal leveres inn separat for spesialbehandling.**

Dette apparatet er merket i henhold til europeisk direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Sørg for riktig avhending av produktet slik at du bidrar til å forebygge miljøskader og helseskader.

Symbolet på produktet indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres til et godkjent mottak for gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall.

Dette apparatet skal behandles som spesialavfall. For mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, renovasjonsmyndighetene eller butikken der produktet ble kjøpt.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, renovasjonsmyndighetene eller butikken der produktet ble kjøpt.

**gorenje**

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

CE