

NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING
FOR INNBYGD
GLASSKERAMISK
KOKETOPP**

Hisense

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.



Viktig informasjon



Tips, merknad

INNHOOLD

4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER	INNLEDNING
7 INNEBYGD GLASSKERAMISK INDUKSJONSTOPP 8 Tekniske spesifikasjoner (modellavhengig)	
9 FØR BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG	FØR FØRSTE GANGS BRUK
10 INDUKSJONSTOPP 10 Glasskeramisk kokeflate 11 Tips om energisparing 11 Gjenkjennelse av kokekar 12 Hvordan fungerer induksjonskokesoner? 13 Kokekar til induksjon	BRUK AV KOKETOPPEN
14 BRUKE KOKETOPPEN 14 Kontrollpanel (modellavhengig) 15 Slå på koketoppen 15 Slå på kokesonene 16 Automatisk hurtigoppvarming 17 Sammenkoblet kokesone (modellavhengig) 19 Strømførsterker 20 Overopphetingssikring 20 Automatisk utkobling 20 Minnefunksjon 21 Stanse tilberedningen midlertidig - pausefunksjon (stop/go) (pause) 22 Barnesikring 23 Klokkefunksjoner 26 Automatiske tilberedningsprogrammer - iq-funksjon 29 Slå av en kokesone 30 Restvarmeindikator 30 Maksimal tilberedningstid 30 Slå av hele koketoppen 31 Brukerinnstillinger	
33 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
35 FEILSØKINGSTABELL	FEILSØKING
37 INSTALLERE EN INNBYGD KOKETOPP	DIVERSE
47 KØBLE KOKETOPPEN TIL STRØMNETTET	
51 KASSERING	

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES BRUKSANVISNINGEN NØYE 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. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold små barn på trygg avstand.

ADVARSEL: Slå alltid av apparatet før du skifter lyspære. Fare for elektrisk støt!

Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere for 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.

Utkoblingsanordningen må være integrert i det faste ledningsopplegget i henhold til kablingsforskriftene.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende

kvalifisert person for å unngå all fare (bare for apparater med tilkoblingsledning).

ADVARSEL: Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt.

Alt søl må fjernes fra lokket før du åpner det. Overflaten på koketoppen må alltid avkjøles før du lukker igjen lokket.

Ikke stirr på kokesonene, for de inneholder halogenelementer.

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.

Brannfare: Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

ADVARSEL: Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann.

ADVARSEL: Bruk bare komfyrbeskyttelse som er konstruert av produsenten, eller som apparatprodusenten anbefaler som egnet til komfyrbeskyttelse i bruksanvisningen, eller komfyrbeskyttelse som er innebygd i apparatet. Bruk av uegnet beskyttelse 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 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 skal kobles til strømmettet av en autorisert elektriker eller servicetekniker. Ufagmessige reparasjoner eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskaade eller skade på produktet.

Eventuelle fargenyansforskjeller mellom ulike apparater eller komponenter innenfor én og samme designserie kan ha ulike årsaker, for eksempel forskjellige bakgrunnsfarger, materialer eller rombelysning eller at apparatene betraktes fra ulike vinkler.

Hvis du kobler et annet elektrisk apparat til en vekselstrømkontakt i nærheten av apparatet, må du passe på at strømledningen ikke kommer i berøring med varme kokesoner.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten eller en godkjent servicetekniker for å unngå all risiko.

Ikke bruk den glasskeramiske toppen som oppbevaringsplass; det kan føre til riper eller andre skader på den. Du må ikke varme opp mat i aluminiumsfolie eller plastbeholdere på koketoppen. Aluminiumsfolien eller plastbeholderen kan smelte, og dette kan føre til brann eller skade på koketoppen.

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

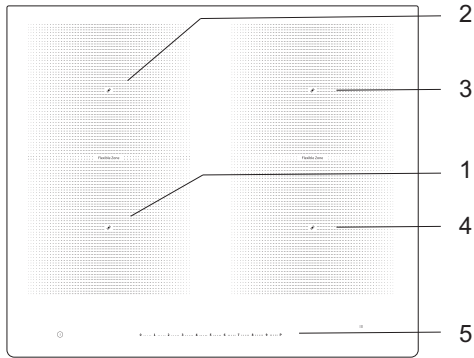


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke av garantien.

INNEBYGD GLASSKERAMISK INDUKSJONSTOPP

(BESKRIVELSE AV UTSTYR OG FUNKSJONER - MODELLAVHENGIG)

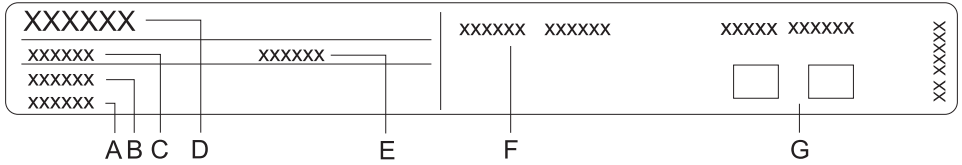
Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder, kan ha forskjellig utstyr, kan det hende at noen av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen, ikke finnes på ditt apparat.



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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

(MODELLAVHENGIG)



- A Serienummer
- B Kode/ID
- C Modell
- D Merke
- E Modell
- F Tekniske data
- G Samsvarssymboler

Merkeplaten med grunnleggende informasjon om apparatet er plassert på undersiden av koketoppen.

Informasjon om apparattype og -modell står på garantikortet.

FØR BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

Në qoftë se furra juaj ka sipërfaqe prej xhami qeramike, pastrojeni me një leckë të lagur dhe me ndonjë lëng larës. Mos përdorni pastruesë agresivë, si pastruesë gërryes që mund të shkaktojnë gërvishtje, sfungjerë për të kruar enët gjatë larjes ose heqës njollash.

Ved første gangs bruk kan det forekomme typisk "lukt av nytt apparatet"; den vil gradvis forsvinne.

INDUKSJONSTOPP

GLASSKERAMISK KOKEFLATE

- Koketoppen tåler temperaturendringer.
- Koketoppen er også støttestøt.
- Ikke bruk den glasskeramiske koketoppen som oppbevaringsplass; det kan føre til riper eller andre skader.
- Ikke bruk koketoppen hvis det er sprekker eller brudd i den glasskeramiske overflaten. Hvis en skarp gjenstand faller ned på koketoppen, kan det oppstå en brist i koketoppen. Skaden kan være synlig med det samme eller først en stund etter at det skjedde. Hvis det oppstår en synlig sprekk, må du straks koble fra strømmen til apparatet.
- Kontroller at kokesonen og bunnen av kokekaret er rene og tørre. Dette vil lede varmen bedre og hindre skade på varmeplaten. Ikke sett tomme kokekar på kokesonen.
- Kokesonen kan bli skadet dersom du setter en tom kasserolle på den. Før du setter kasserollen på kokesonen, må du tørke av bunnen på kasserollen slik at den kan lede varme.

EFFEKTNIVÅER

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

Effektnivå	Bruksområde
0	Avslått, bruker restvarmen
1 - 2	Holder maten varm, langsom tilberedning av mindre mengder mat (laveste innstilling)
3	Langsom tilberedning (koker maten videre etter start med strømforsterkning)
4 - 5	Langsom tilberedning (koker maten videre) av store mengder, steking av større stykker kjøtt
6	Steking og bruning
7 - 8	Bruning
9	Tilberedning av store mengder, bruning
P	Strømforsterkerinnstillingen gir ekstra effekt i begynnelsen av tilberedningen, egner seg også for store mengder mat

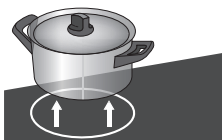
TIPS OM ENERGISPARING


- Ved innkjøp av kokekar bør du være oppmerksom på at diameteren som står på kasserollen, vanligvis angir diameteren for den øvre kanten eller for lokket. Denne diameteren er normalt større enn diameteren for kasserollebunnen.
- Hvis det tar lang tid å tilberede en rett, kan du bruke en trykkoker. Kontroller at det alltid er tilstrekkelig væske i trykkokeren. Hvis en tom trykkoker plasseres på koketoppen, kan den bli overopphetet, og dette kan føre til skade på både kasserollen og kokesonen.
- I den grad det er mulig bør du lukke kasserollen med et lokk i passende størrelse. Bruk kokekar som passer til mengden mat du skal tilberede. Tilberedning i en stor kasserolle som bare er delvis full, vil bruke mye mer energi.

GJENKJENNELSE AV KOKEKAR

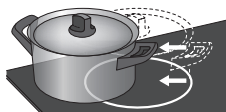


- Selv om det ikke står noe kokekar på kokesonen eller hvis kokekaret har en diameter som er mindre enn diameteren på kokesonen, blir det ikke noe energitap.



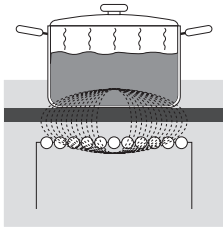
- Hvis kokekaret er mye mindre enn kokesonen, er det imidlertid ikke sikkert at kokesonen registrerer kokekaret. Når kokesonen er aktivert, vil symbolet  og det valgte effektnivået blinke vekselvis på displayet for effektnivå.

Hvis det settes et egnet kokekar på induksjonskokesonen i løpet av det neste minuttet, vil koketoppen gjenkjenne kokekaret og slå seg på med valgt effektnivå. Så snart kokekaret tas bort fra kokesonen, brytes strømmen til kokesonen.



- Hvis en mindre kasserolle eller panne settes på kokesonen og den gjenkjennes, vil koketoppen bare bruke akkurat så mye effekt som trengs ut fra størrelsen på kokekaret.

HVORDAN FUNGERER INDUKSJONSKOKESONER?



- Koketoppen er utstyrt med høyeffektive induksjonskokesoner. Varmen genereres direkte i bunnen av kasserollen der den trengs mest. På denne måten unngås varmetap via den glasskeramiske overflaten. Strømforbruket er betraktelig lavere enn på tradisjonelle kokeplater med strålevarmere.
- Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, bare indirekte med varmen som stråler tilbake fra kokekaret. Når kokesonen er slått av, vises denne varmen som »restvarme«.
- På induksjonskokesoner skjer oppvarmingen ved hjelp av induksjonsspolen som er plassert under den glasskeramiske overflaten. Spolen induserer et magnetfelt, som genererer virvelstrøm i bunnen av et ferromagnetisk kokekar, noe som igjen varmer opp kokekaret.

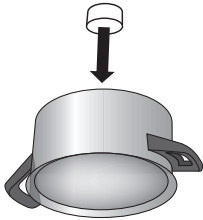


Hvis det søles sukker eller annen mat med høyt sukkerinnhold på en varm glasskeramisk koketopp, må du straks tørke bort sukkeret med en klut eller fjerne det med en skrape, selv om kokesonen fremdeles er varm. På den måten unngår du skade på den glasskeramiske overflaten.

Ikke bruk rensmiddel eller andre rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm glasskeramisk koketopp, for dette vil skade overflaten.

KOKEKAR TIL INDUKSJON

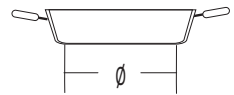
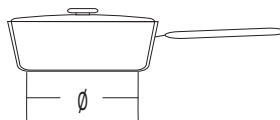
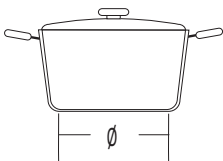
KOKEKAR SOM EGNER SEG TIL INDUKSJONSTOPP



- Induksjonen fungerer som den skal hvis du bruker egnede kokekar.
 - Sett alltid kasserollen eller pannen midt på kokesonen.
 - Egnede kokekar: kokekar av stål, emaljerte stålkasseroller og støpejernsgryter.
 - Ueguede kokekar: stållegeringskokekar med kobber- eller aluminiumsbunn og kokekar av glass.
 - Magnettesten: Kontroller om stekepannen eller kasserollen er ferromagnetisk ved hjelp av en liten magnet. Hvis magneten henger fast på bunnen av kasserollen, egner kasserollen seg til bruk på induksjonskomfyr.
- Når du bruker trykkoker, må du holde øye med den til riktig trykk er nådd. Still først kokesonen inn på maksimal effekt; deretter følger du anvisningene fra trykkokerprodusenten for å redusere effektnivået når det passer.
 - 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.
 - På enkelte kokekar er ikke hele bunnen ferromagnetisk. I slike tilfeller vil bare den magnetiske delen varmes opp, mens resten av bunnen forblir kald.
 - Når du bruker spesielle kokekar, må du følge anvisningene fra produsenten.
 - For best tilberedningsresultater bør det ferromagnetiske området stemme med størrelsen på kokesonen. Hvis kokesonen ikke gjenkjenner kasserollen, kan du prøve å sette kasserollen på en annen kokesone med mindre diameter.

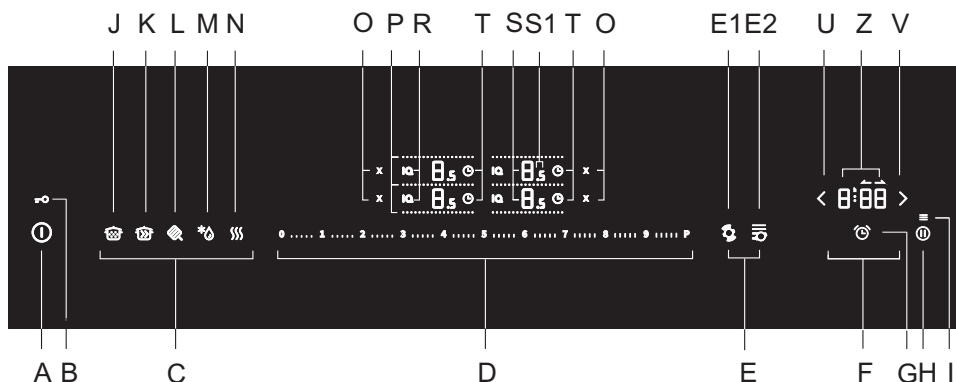
Kokesone	Minstediameter for kasserollebunn
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm (octa)	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Bunnen i kokekaret må være flat.



BRUKE KOKETOPPEN

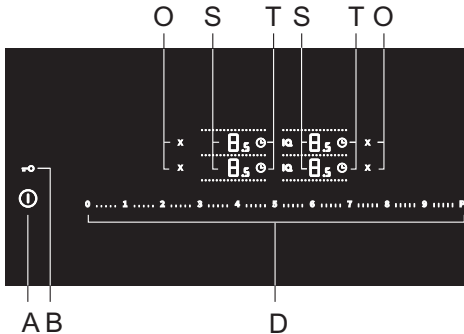
KONTROLLPANEL (modellavhengig)




- A Av/på-tast for koketopp
- B Sperrefunksjon/barnesikring
- C IQ-funksjoner
- D Glidebryter
- E Smartfunksjoner
- E1 Kokekargjenkjenning med automatisk kokekargjenkjenning og automatisk sammenkobling av kokesoner
- E2 Endring av effektnivået for kokesonen ved å flytte kokekaret
- F Klokkefunksjoner
- G Tast for innstilling av tidsur
- H Pausefunksjon og minnefunksjon
- I Innstillinger
- J Langsom tilberedning
- K Kokning med mye vann
- L Steking/bruning
- M Tining av frose matvarer
- N Holde maten varm
- O Tast for hurtigutkobling av kokesone
- P Display for sammenkoblet sone
- R Tast for aktivering og visning av IQ-funksjon
- S Display for effektnivå/restvarme
- S1 Halvt trinn
- T Tast for aktivering av tidsur
- U Tast for reduksjon av tidsinnstilling
- V Tast for økning av tidsinnstilling
- Z Klokkedisplay

Displayenheter fungerer også som taster for justering av innstillinger.


SLÅ PÅ KOKETOPPEN



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

 Hvis ingen kokesone slås på i løpet av 10 sekunder, slås koketoppen av.

SLÅ PÅ KOKESONENE

- Berør displayet for ønsket kokesone. Det valgte displayet blinker. Tastene på glidebryteren (D) tennes, men de lyser svakt (bare på noen modeller).
- I løpet av de neste 5 sekundene berører du valgt område/posisjon på glidebryteren (D). Displayet slutter å blinke, og det faktisk innstilte effektnivået vises. Klokkefunksjonene (T) og tasten for hurtigutkobling (O) vises ved siden av effektnivådisplayet for den valgte kokesonen (S). Begge displayene lyser svakt.
- Kokesonen forblir aktivert.
- Hvis koketoppen ikke gjenkjenner noe kokekar på den valgte kokesonen, vises symbolet . Hvis du ikke setter et kokekar på den valgte kokesonen i løpet av 2 minutter, slås kokesonen av automatisk.

 **Displayenheter fungerer også som taster for justering av innstillinger.**

ENDRE KOKESONEINNSTILLINGER

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

To kokesoner bak hverandre

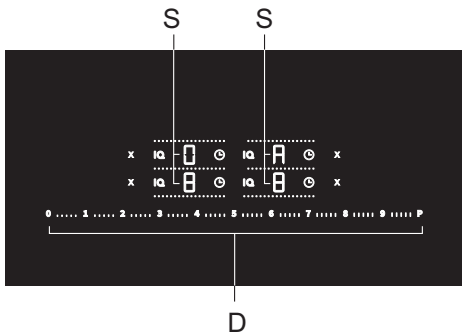
- Strømforsterkningsfunksjonen kan ikke aktiveres samtidig for begge kokesonene på samme side av koketoppen (dvs. begge de venstre sonene eller begge de høyre sonene), for dette ville føre til overbelastning.
- Hvis strømforsterkningen allerede er stilt inn for en av kokesonene, er maksimal tilgjengelig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

AUTOMATISK HURTIGOPPVARMING

Alle kokesonene er utstyrt med en spesiell funksjon som setter tilberedningseffekten til maksimum ved starten av tilberedningsprosessen, uavhengig av den faktiske effektinnstillingen. Etter en stund reduseres effekten til det innstilte nivået. Den automatiske hurtigoppvarmingen kan aktiveres for hver kokesone og hvert effektnivå unntatt nivå "9" og "P".

Hurtigoppvarmingsfunksjonen egner seg til retter som må varmes opp og deretter kokes forholdsvis lenge uten behov for konstant overvåking.

Den automatiske hurtigoppvarmingsfunksjonen egner seg ikke til noen former for steking av mat som må snus ofte, spes eller blandes, eller mat som må koke lenge i en trykkoker.



Koketoppen er slått på og et egnet kokekar er plassert på en av kokesonene. Velg kokesonen du vil slå av ("O" skal vises på displayet). Trykk på den aktuelle posisjonen på glidebryteren for å stille inn effekten, og hold fingeren på glidebryteren i cirka 3 sekunder.

"A" og det valgte effektnivået vises vekselvis på effektnivådisplayet. Når den automatiske hurtigoppvarmingstiden er ute, går kokesonen automatisk tilbake til det valgte effektnivået, som da vil vises hele tiden.

AUTOMATISK HURTIGOPPVARMING - TABELL

Effektnivå	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5
Tid for automatisk hurtigoppvarming (sek)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

SLÅ AV DEN AUTOMATISKE HURTIGOPPVARMINGEN

Hvis tilberedningseffekten reduseres mens den automatiske hurtigoppvarmingen er aktivert, vil den automatiske hurtigoppvarmingen for denne kokesonen bli slått av.

Den automatiske funksjonen kan deaktiveres ved å velge den aktuelle kokesonen og sette effektnivået ned til "O". Still deretter inn det nye effektnivået.

SAMMENKOBLET KOKESONE (modellavhengig)

- På enkelte modeller kan to kokesoner sammenkobles til én stor kokesone. På den måten kan en stor, oval panne eller en stor gryte plasseres på den sammenkoblede kokesonen. Pannen eller gryten må være så stor at den dekker midten av både fremre og bakre kokesone.
- Maksimal kokekarstørrelse: 40 x 25 cm. For jevn fordeling av varmen anbefaler vi bruk av en panne eller gryte med tykk bunn. Under tilberedning vil pannen eller gryten bli varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- Når du setter kokekaret på koketoppen, må du passe på at det ikke dekker betjeningsmodulen.



Kokekaret må alltid dekke midten av kokesonen!

AKTIVERE DEN SAMMENKOBLEDE KOKESONEN

- Slå på koketoppen ved å berøre av/på-sensoren (A).
- Kokesonen du vil koble sammen, må være slått av.
- Berør det valgte effektnivådisplayet for å velge den første kokesonen. Rett etterpå berører du displayet for den tilstøtende kokesonen som du ønsker å koble sammen med den første
- De lysende strekene viser den sammenkoblede kokesonen, der bare det bakre effektnivådisplayet tennes og viser en blinkende "0"; den lysende streken mellom kokesonene forsvinner.
- Bruk glidebryteren til å stille inn ønsket effektnivå for den sammenkoblede sonen.
- For å endre tilberedningseffekten senere trykker du først på displayet for den bakre kokesonen.
- Merk! Den sammenkoblede kokesonen kan ikke brukes med strømforsterkning, bare effektnivåer opp til 9 er tilgjengelige.

DEAKTIVERE DEN SAMMENKOBLEDE KOKESONEN

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

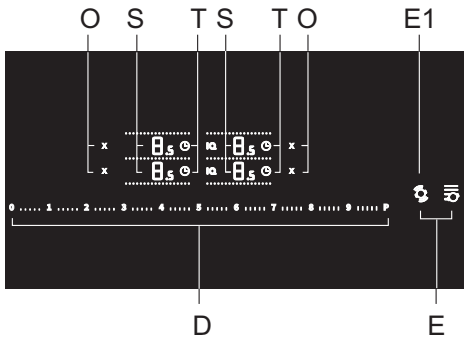


Hvis to kokesoner er sammenkoblet uten noe kokekar på én av de sammenkoblede sonene, vil de sammenkoblede kokesonene kobles fra hverandre etter 2 minutter. Den inaktive sonen vil bli slått av.



KOKEKARGJENKJENNING MED AUTOMATISK SAMMENKOBLING

AV KOKESONER (Bare på enkelte modeller.)



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

Skillestreken (P) forsvinner. Nå kan du stille inn effektnivået med glidebryteren. Tasten for kokekargjenkjenning (E1) lyser svakt. Automatisk sammenkobling av kokesonen er mulig med kokesoner som står ved siden av hverandre. Automatisk kokekargjenkjenning kan aktiveres når som helst i 10 sekunder ved å trykke på tasten for kokekargjenkjenning (E1). Automatisk kokekargjenkjenning og automatisk sammenkobling av kokesone er bare virksomme for kokesoner som ennå ikke er aktivert.

Sammenkobling av kokesoner kan slås av ved å sette effektnivået på "0" eller ved å trykke på den aktuelle deaktiveringstasten (O). Funksjonen kan brukes både når kokekaret allerede er på koketoppen og når koketoppen er tom.

Uten kokekar på koketoppen:

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

Med kokekar på koketoppen:

- Slå på koketoppen.
- »0« blinker på displayet for kokesonen der kokekaret står. Nå kan du stille inn effektnivået med glidebryteren.
- Hvis det står flere kokekar på koketoppen, fortsetter apparatet automatisk med valget for neste sone. »0« blinker på displayet for den neste kokesonen.

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

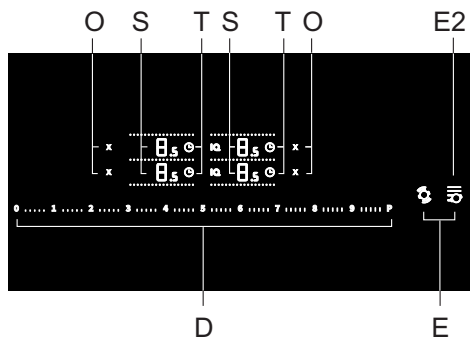


I løpet av de 10 første sekundene kan automatisk gjenkjenning også deaktiveres i brukerinnstillingene med parameteren Aut.



ENDRE EFFEKTNIVÅET FOR TILBEREDNINGEN VED Å FLYTTE

KOKEKARET (Bare på enkelte modeller)



Ndring av effektnivået for tilberedningen ved å flytte kokekaret er bare mulig på enkelte modeller på venstre side av koketoppen. Berør effektdisplayet for den valgte venstre kokesonen, det vil begynne å blinke. Tasten for funksjonen effektjustering ved flytting av kokekar (kontrollfunksjonen kokekarflytting) (E2) lyser. Trykk på denne tasten for å aktivere funksjonen. Begge kokesonene på venstre side er aktivert som en enkelt stor kokesone med en rekke forhåndsinnstilte effektnivåer: bakre sone på effektnivå 9, fremre sone på effektnivå 3. Tasten for kontrollfunksjonen kokekarflytting lyser sterkt. Effektnivået for disse to kokesonene kan senere justeres til nye verdier på samme måte som ved vanlig endring av effektnivået. Kontrollfunksjonen kokekarflytting kan deaktiveres ved å trykke på hurtigutkoblingen (O) for kokesonen eller ved å sette effektnivået på 0.

STRØMFORSTERKER

For hurtig tilberedning kan strømforsterkeren aktiveres for alle kokesonene. På den måten kan du varme opp store mengder mat raskt ved hjelp av ekstra effekt.

Strømforsterkeren er ikke aktiv i mer enn 5 minutter; etter dette går den automatisk ned til nivå 9. Hvis koketoppen ikke er for varm, kan strømforsterkeren aktiveres på nytt 5 minutter etter at den er slått av.

For å unngå overoppheting kan den elektroniske kontrollfunksjonen automatisk slå av STRØMFORSTERKEREN tidligere og redusere effektnivået til 9.

Aktivere strømforsterkeren

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

Deaktivere strømforsterkeren

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

OVEROPPHETINGSSIKRING

- Koketoppen har en kjølevifte som avkjøler de elektroniske komponentene under tilberedning. Viften kan gå en stund etter at tilberedningen er ferdig.
- Induksjonstoppen har også en overopphetingssikring som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Beskyttelsen virker på flere nivå. Når kokesonetemperaturen blir for høy, reduseres effektnivået automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, reduseres effektnivået for kokesonen enda mer eller sikkerhetsutkoblingen slår kokesonen helt av. I slike tilfeller vises "F2" på displayet. Når kokesonen er avkjølt, vil alle effektnivåene bli tilgjengelige igjen.

AUTOMATISK UTKOBLING

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

Gjenstanden må fjernes, eller væskesølet må tørkes bort fra sensortastene i løpet av 2 minutter. Ellers vil koketoppen automatisk slå seg av.

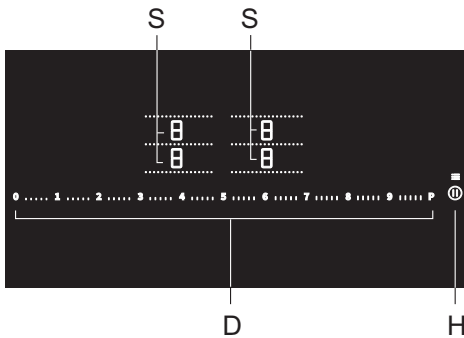
De nyeste innstillingene kan gjenopprettes med minnefunksjonen ved å bruke tasten STOP & GO (H).

MINNEFUNKSJON

Med denne funksjonen kan du hente frem alle kokeseinnstillingene hvis koketoppen ble slått av utilsiktet. Men dette kan bare gjøres i løpet av fem sekunder etter at koketoppen ble slått av.

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

STANSE TILBEREDNINGEN MIDLERTIDIG - PAUSEFUNKSJON (STOP/GO) (PAUSE)



Pausefunksjonen (eller stop/go) kan brukes til å stoppe driften av hele koketoppen i inntil 10 minutter. Alle aktive kokesoner vil slås av midlertidig. Dette kan være praktisk, for eksempel hvis innholdet i en av kasserollene har kokt over og du ønsker å rengjøre koketoppen.

AKTIVERE PAUSEFUNKSJONEN (STOP/GO)

Én eller flere kokesoner er aktive.

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

AVSLUTTE PAUSEN / DEAKTIVERE PAUSEFUNKSJONEN (STOP/GO)

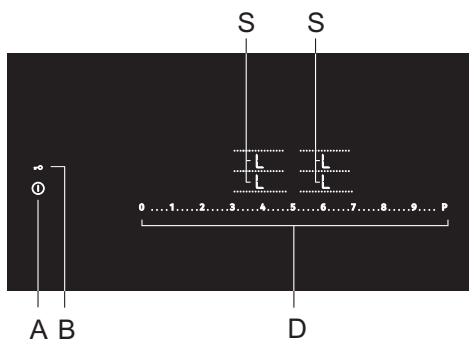
- Trykk på pausetasten før det er gått 10 minutter.
Koketoppen gjenopptar driften med de samme innstillingene som før pausen.

BARNESIKRING

Koketoppen kan låses mot utilsiktet aktivering for å hindre at barn enkelt kan varme opp en kokesone eller aktivere andre funksjoner.



Koketoppen må være slått av eller i hvilemodus.



Aktivere barnesikringen

Koketoppen må være slått av eller i hvilemodus.

Slå på koketoppen ved å trykke på/av-tasten (A). Berør barnesikringstasten (B) og hold fingeren der i 3 sekunder. "L" vises på alle kokesonedisplayene i 5 sekunder. Koketoppen er nå låst.

Etter fem sekunder vil koketoppen automatisk skifte til hvilemodus.

Deaktivere barnesikringen

Koketoppkontrollene kan låses opp på samme måte (i motsatt rekkefølge). Slå på koketoppen ved å trykke på av/på-tasten. "L" vises på alle kokesonene. Berør barnesikringstasten (B) og hold fingeren der i 3 sekunder.

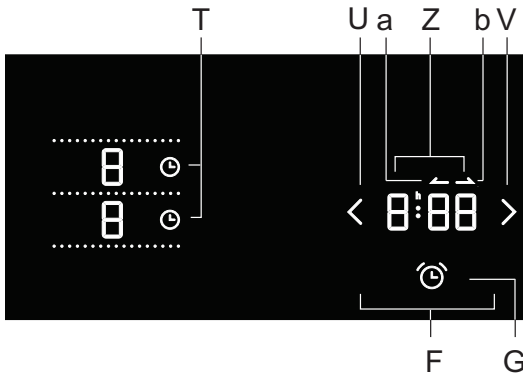
"O" vises på alle kokesonedisplayene i stedet for "L". Koketoppen er nå klar til bruk.

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



Aktiver låsefunksjonen før rengjøring for å unngå at koketoppen slås på utilsiktet.

KLOKKEFUNKSJONER



Klokken kan brukes på to måter:

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

1 KJØKKENKLOKKE (NEDTELLING)

Kjøkkenklokken fungerer uavhengig av koketoppen og er ikke knyttet til driften av noen kokesone. Når kjøkkenklokken er innstilt, fortsetter den å telle ned tiden selv om du slår av koketoppen.

Kjøkkenklokken kan bare slås av når kokesonen er slått på.

Aktivere kjøkkenklokken (nedtelling)

Koketoppen må være slått på.

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

Slå av kjøkkenklokken

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

2 TIDSUR

Tidsuret gjør tilberedningsprosessen enklere ved å du kan se og stille inn tilberedningstiden for den valgte kokesonen. Når den innstilte tiden er ute, slås kokesonen av automatisk og et lydsignal høres. Du kan slå av lydsignalet ved å berøre en av tastene. Etter en stund slås lydsignalet av automatisk.

Tidsuret kan stilles inn separat for alle kokesonene.

Tidsuret kan bare stilles inn for en aktiv kokeseone.

Visning av tilberedningstid – stoppeklokke

Koketoppen må være slått på.

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

Stille inn tidsuret

Koketoppen må være slått på.

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



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

Slå av tidsuret

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

Slå av alarmen for tidsur/kjøkkenklokke

Når den innstilte tiden er ute, høres en alarm. Valgtasten for tidsuret/kjøkkenklokken for den relevante kokesonen blinker, og "00" blinker på klokkedisplayet.

- Slå av alarmen ved å berøre en tast.

For å stille inn tilberedningstiden raskere, berører du tasten (U) eller (V) og holder fingeren der.

Hvis du trykker på tasten (U) rett etter at du har aktivert tidsuret/kjøkkenklokken, kan du stille inn ønsket driftstid/tilberedningstid og starte med 1:00 (1 time).

Tidsuret prioriteres foran sikkerhetsutkoblingen når den lengste tillatte tilberedningstiden er nådd.

Alarmtiden kan endres i brukerinnstillingene med parameteren "Sou".

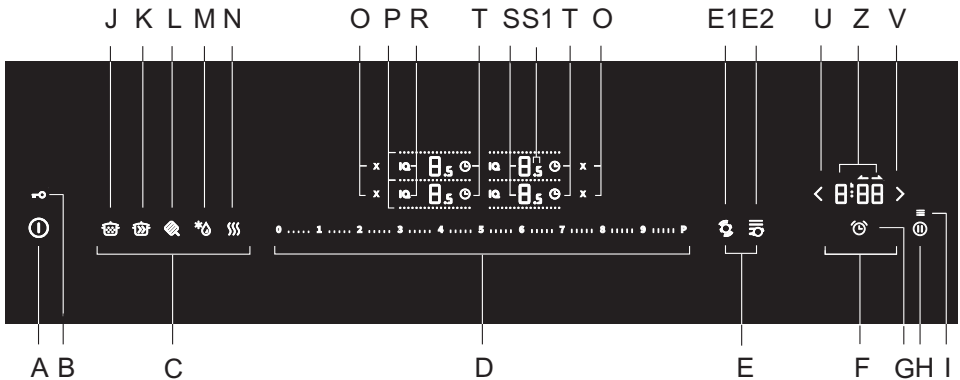
Dette er en ekstra "Uol"-parameter som angir alarmvolumet.

I brukerinnstillingene kan du deaktivere den automatiske stoppeklokken

(opptellingsfunksjon) for den aktiverte kokesonen med parameteren "CLo". Da vil "0:00" vises på displayet når du har valgt klokken, og stoppeklokken (opptellingsfunksjon) vil bli aktivert.

AUTOMATISKE TILBEREDNINGSPROGRAMMER – IQ-FUNKSJON

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



BRUK AV FUNKSJONER

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

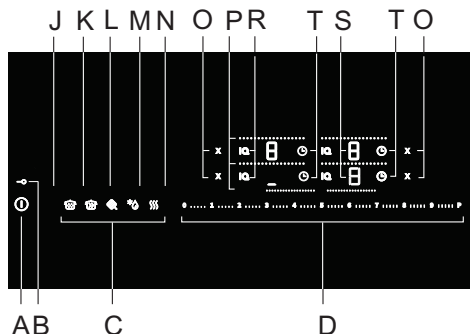
Bruk lokket til alle funksjoner unntatt steking/bruning. Bare på denne måten garanteres optimal funksjon av programmet.

Bruk den samme kasserollen eller pannen under hele tilberedningen.

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

Forberedelser:

- Fyll kasserollen eller pannen med vann og maten, og sett den på kokesonen.
Når du tilbereder med vann, må du kontrollere at vannivået ikke er høyere enn 50 mm fra kanten av kasserollen eller pannen.



Dekk kasserollen med et lokk.

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

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

LANGSOM TILBEREDNING

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

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

Programmet langsom tilberedning gir mulighet til å kombinere flere programmer, for eksempel: lage Bolognese-saus. Velg først programmet steking/bruning for å varme opp oljen. Når koketoppen piper, tilsetter du løk og steker den, deretter tilsetter du kjøtt, vann, hermetiske tomater, urter og krydder... Så bruker du denne eller en annen kokesone til å velge programmet langsom tilberedning og koker sausen ved lav temperatur for å fullføre tilberedningen.

Programmet for langsom tilberedning kan aktiveres etter at innholdet har kokt opp ved manuell innstilling. Eksempel: Kok opp suppen manuelt på effektnivå 9 eller P; og slå deretter ned til langsom tilberedning for å la den småkoke videre.

IQ-systemets sikkerhetsfunksjon - SmartSense

SmartSense sørger for at maten i kasserollen ikke svir seg.

Symbolene (b) vises på displayet, og koketoppen avgir et pipesignal. Systemet bryter strømmen. Symbolene fortsetter å lyse til brukeren slår dem av.

Merk!

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

Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: " _ "

Optimal temperatur er nådd: "= "

TILBEREDNING MED MYE VANN

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

Retter: GRØNNSAKER, POTETER, PASTA ...

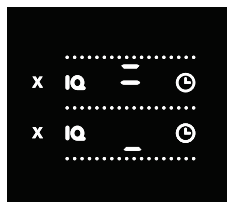
Merk! Før tilberedning må du vaske grønnsakene, særlig potetene, grundig i vann. Dette vil hindre skumming under kokingen.

Når vannet har kokt opp (med lokket på), tennes symbolet (=) og en pipelyd høres.

Enkelte typer mat kan skumme under koking. Løft opp lokket og rør i maten. Bruk et lokk med ventil!

Når du tilbereder med mye vann, er det mulig at væsken ikke er begynt å boble ennå.

La lokket være på kasserollen eller gryten til systemet varmer opp vannet slik at det småkoker. Hvor kraftig maten fortsetter å koke, avhenger også av type kasserolle og lokk.



Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: " _ "

Optimal temperatur er nådd: "= "

STEKING/BRUNING

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

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

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

Merk!

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

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

Effektnivåer:

Nivå 1 = svært lavt

Nivå 2 = lavt (forhåndsinnstilling)

Nivå 3 = medium

Nivå 4 = høyt

For å velge effektnivå trykker du først på IQ-programmet steking/bruning. Deretter vises alle mulige effektnivå fra 1 til 4 på displayet i noen få sekunder, og så går displayet tilbake til effektnivå 2 (forhåndsinnstilt verdi).

Når effektnivået vises, kan du trykke på den aktuelle delen av glidebryteren for å justere tilberedningseffekten. Du kan også justere effektnivået senere, under tilberedningen, ved først å trykke på IQ-tasten og deretter stille inn ønsket effektnivå.



Den nåværende temperaturen er "lav".

Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: "_ _"

Optimal temperatur er nådd: "= "



TINING AV FROSNE MATVARER

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

Funksjonen kan også brukes til å smelte sjokolade.



HOLDE MAT VARM

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

Eksempel:

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

Følgende symboler vises på displayet under programmet:

Optimal temperatur er ennå ikke nådd: "_ _"

Optimal temperatur er nådd: "= "

SLÅ AV EN KOKESONE

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

RESTVARMEINDIKATOR

Den glasskeramiske koketoppen har også et display "H" for restvarme. Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, bare indirekte med varmen som stråler tilbake fra kokekaret. Så lenge symbolet "H" lyser etter at koketoppen er slått av, er det restvarme på kokesonen som kan brukes til å holde maten varm eller til tining. Når "H"-symbolet forsvinner, kan kokesonen fremdeles være varm. Vær forsiktig, da det er fare for forbrenning!

MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

Av sikkerhetsgrunner er det stilt inn en maksimal tilberedningstid for hver kokesone. Maksimal tilberedningstid avhenger av det sist innstilte effektnivået. Hvis effektnivået ikke endres, vil kokesonen slås av automatisk når maksimal tilberedningstid er nådd.

Effektnivå	1	2 2.5	3	4 4.5	5	6 6.5	7 7,5	8 8.5	9	P*				* 	
Maks. driftstid (timer)	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

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

SLÅ AV HELE KOKETOPPEN

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

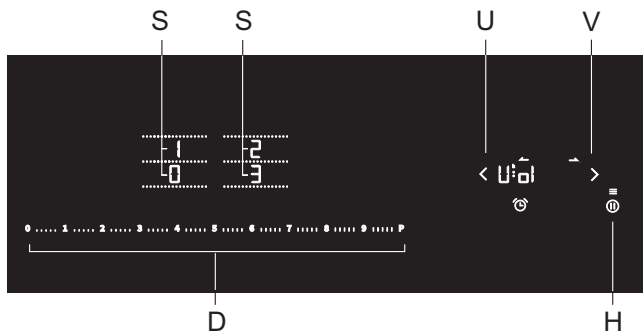
BRUKERINNSTILLINGER

STILLE INN LYDSIGNAL, AUTOMATISKE FUNKSJONER OG LÅSEPARAMETERE

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

For å aktivere menyen parameterinnstillinger trykker du på pauseknappen (H) når apparatet er slått av og holder fingeren der i 3 sekunder.

Den første parameteren "Uol" vises på klokke-displayet og angir lydstyrken for lydsignalene. Trykk på innstillingstastene (U) og (V) for å velge innstilling.



Uol: Volum for lydsignal og alarm (lydstyrke)

Sou: Alarmvarighet

Loc: Automatisk lås

Aut: Automatisk kokekargjenkjenning

CLo: Automatisk aktivering av klokken

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

Tilgjengelige parameterverdier vises på kokesonenes effektdisplay. For å endre verdien trykker du på den valgte parameteren, som lyser opp mer intenst/klart.

Alle parameterne kan bekreftes og lagres ved å trykke på pausetasten (F) og holde fingeren der i 2 sekunder. Deretter høres et kort pipesignal. Hvis du ikke vil lagre de nye parameterinnstillingene, lukker du brukerinnstillingsmenyen ved å trykke på av/på-tasten.

Volum for lydsignal og alarm (lydstyrke) »Uol«

Følgende verdier kan stilles inn:

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

1 på displayet = minste volum

2 på displayet = middels volum

3 på displayet = maksimalt volum (standard)

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

Varighet for lydalarm »Sou«

Følgende verdier kan stilles inn:

- 0 på displayet = 5 sekunder
- 0.5 på displayet = 1/2 minutt
- 1 på displayet = 1 minutt
- 2 på displayet = 2 minutter (standard)

Barnesikring »Loc«

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

- 0 på displayet = av (standard)
- 1 på displayet = på

Kokekargjenkjenning med automatisk sammenkobling av kokesoner »Aut«

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

- 0 på displayet = av
- 1 på displayet = på (standard)

Automatisk aktivering av klokken »CLO«

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

- 0 på displayet = av
- 1 på displayet = på (standard)

Total maksimal effekt »Pxx« (xx viser effekten)

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

Maksimal effektgrense for apparatet

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

- P23 på displayet = 2,3 kW = 10 A
- P28 på displayet = 2,8 kW = 12 A
- P30 på displayet = 3,0 kW = 13 A
- P37 på displayet = 3,7 kW = 16 A
- P74 på displayet = 7,4 kW = 2 x 16 A (forhåndsinnstilling)

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



Hvis effektnivået er begrenset, kan innstillingene og tilberedningseffekten også bli begrenset. Apparatet er utstyrt med et strømstyringssystem som sørger for at virkningen av effektbegrensningen blir minimal.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



Husk å koble apparatet fra strømmettet og vent til det er avkjølt.


Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

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.

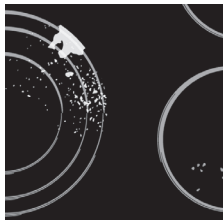
 Stållull, grove rengjøringssvamper og slipende pulver kan lage riper i overflaten. Overflatene kan også bli skadet ved bruk av aggressiv sprayrens og uegnet flytende rengjøringsmiddel.



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.



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.



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.



Misfarging av den glasskeramiske flaten påvirker ikke funksjonen eller overflatens stabilitet. Slik misfarging er vanligvis et resultat av matrester som har brent seg fast i overflaten, eller den kan skyldes kokekarmaterialer (slik som aluminium eller kopper). Slik misfarging er svært vanskelig å få helt bort.

Merk! Misfarging og lignende småfeil påvirker bare utseendet til apparatet og har ingen direkte betydning for funksjonen. Fjerning av slike småfeil dekkes ikke av garantien.

FEILSØKINGSTABELL


STØY OG ÅRSAKER TIL STØY UNDER TILBEREDNING MED INDUKSJON

Støy og lyder	Årsak	Løsning
Induksjonsgenerert driftsstøy	Induksjonsteknologien bygger på noen metallers egenskaper ved elektromagnetisk påvirkning. Dette fører til at det oppstår såkalt virvelstrøm, som får molekylene til å svinge. Disse svingningene (vibrasjoner) omdannes til varme. Avhengig av metalltype kan dette føre til lave lyder.	Dette er normalt og skyldes ikke funksjonsfeil.
Transformatorlignende during	Forekommer under tilberedning på høyt effektnivå. Årsaken til dette er energimengden som overføres fra koketoppen til kokekaret.	Denne støyen forsvinner eller blir svakere når du reduserer effektnivået.
Vibrasjon og knitring i kokekar	Denne lyden forekommer i kokekar som består av flere forskjellige materialer.	Den skyldes vibrasjoner langs grenseflatene mellom lag av forskjellig materiale. Denne støyen avhenger av kokekaret. Den kan variere avhengig av mengden og typen mat som tilberedes.
Viftestøy	Riktig bruk av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever temperaturstyring. Derfor er koke-toppen utstyrt med en vifte som går med forskjellig hastighet, avhengig av den registrerte temperaturen.	Viften kan også gå en stund etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

SIKKERHETSFUNKSJONER OG FEILMELDINGER

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

Feil, mulig årsak, løsning

- Koketoppen piper hele tiden og  blinker på displayet.
 - Det er sølt vann på sensorflaten, eller du har plassert en gjenstand over sensorene.
Tørk av sensorflaten.
- »F2« på displayet
 - Kokesonen er overopphetet. Vent til kokesonen er avkjølt.
- »F« på displayet
 - Dette betyr at det har skjedd en feil under drift.



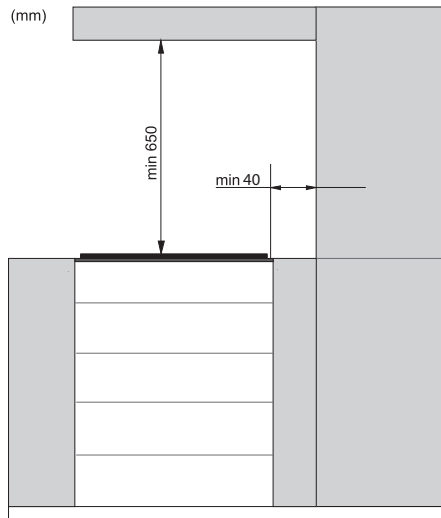
Hvis en feil vises eller hvis feilindikatoren "F" ikke forsvinner, må du koble koketoppen fra strømforsyningen noen minutter (ta ut sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter koketoppen til strømmen igjen og slå på hovedbryteren.

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

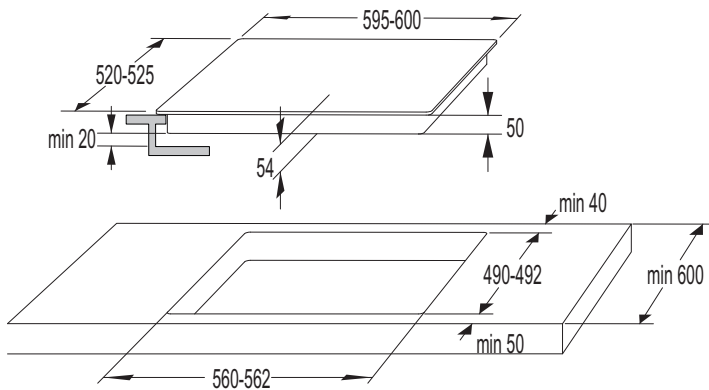


Før reparasjoner startes, må apparatet kobles fra strømmettet (ved å ta ut sikringen eller ved å trekke støpselet ut fra veggkontakten).

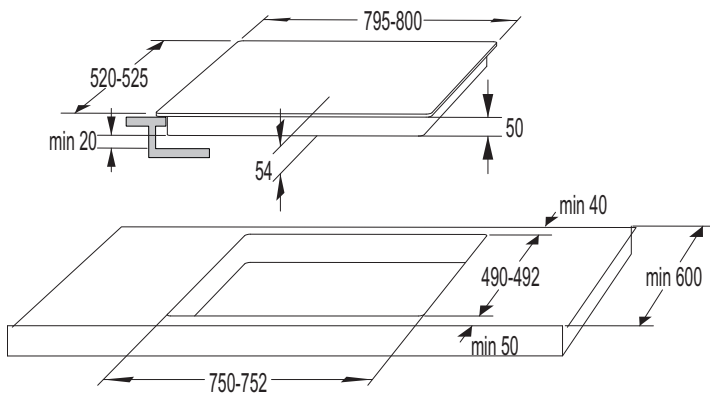
INSTALLERE EN INNBYGD KOKETOPP



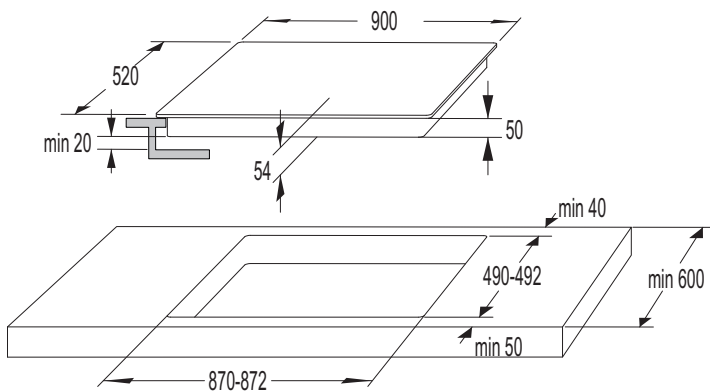
- Bruk av massive trehjørner som dekor på kjøkkenbenken bak kokesonen er bare tillatt hvis klaringen mellom dekoren og koketoppen overholder minstemålet som er angitt på monterings tegningene.



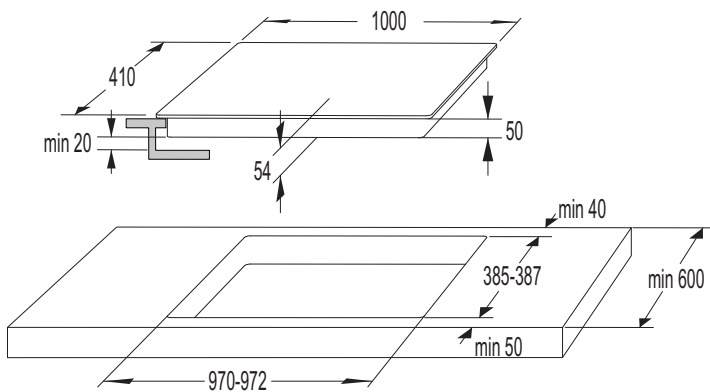
60cm



80cm



90cm



100cm

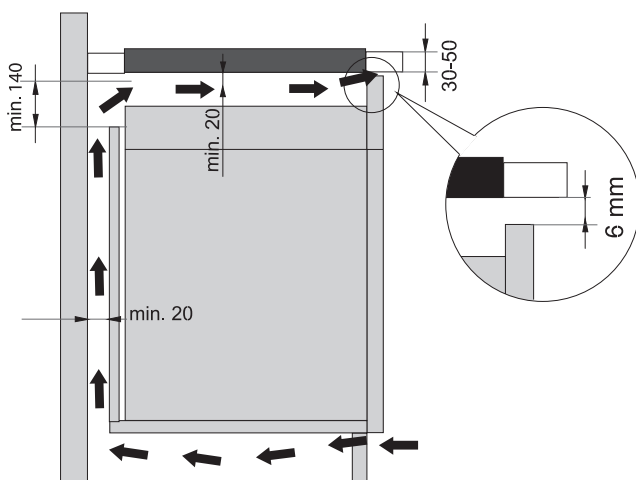
VENTILASJONSÅPNINGER NEDE PÅ KJØKKENSKAPET

- Normal drift av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever tilstrekkelig luftsirkulasjon.

A Lavt skap med skuff

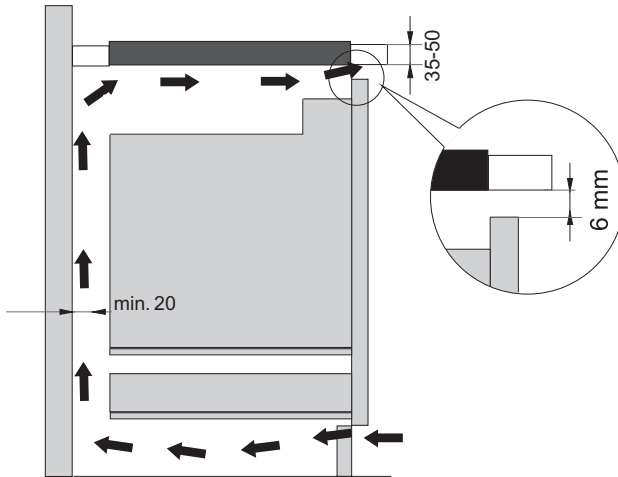
- Det må være en åpning med en høyde på minst 140 mm langs hele bredden av skapet i skapets bakvegg. I tillegg må det være en åpning på minst 6 mm på forsiden langs hele bredden av skapet.
- Kokeroppen monteres med en vifte på den nedre delen. Hvis det er en skuff under kjøkkenskapet, må du ikke oppbevare små gjenstander eller papir i den, for dette kan suges inn av viften og ødelegge viften og kjølesystemet. Dessuten må du ikke bruke skuffen

til å lagre aluminiumsfolie eller brennbare stoffer eller væsker (slik som spraybokser). Hold slike stoffer unna kokeroppen. Eksplosjonsfare! Det bør være minst 20 mm klaring mellom skuffinnholdet og viftens inntaksåpninger.



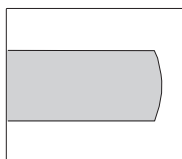
B Lavt skap med ovn

- Ovner kan installeres under induksjonstoppen hvis de er av ovnstypene EVP4..., EVP2..., EVP3.. med kjølevifte. Før du installerer en ovn, må bakveggen i kjøkkenskapet fjernes i området der hullet til koketoppen er skåret ut. I tillegg må det være en åpning på minst 6 mm på forsiden langs hele bredden av skapet.
- Hvis andre apparater installeres under induksjonskoketoppen, kan vi ikke garantere at de vil fungere korrekt.

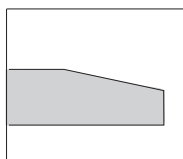


MONTERING I FLUKT MED ARBEIDSBENKEN

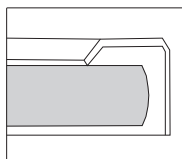
Apparater uten fasetterte kanter eller dekorrammer er egnet for montering i flukt.



børstet kant



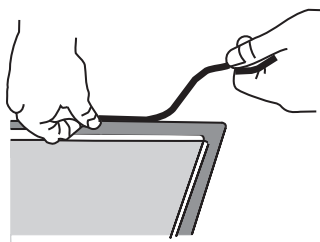
fasettkant



dekorramme

1. Installere apparatet

Apparatet kan bare installeres i en temperatur- og værbestandig benkeplate, slik som benkeplater lagret av naturstein (marmor, granitt), eller massivt tre (kantene rundt utsnittet må tettes). Ved montering i en benkeplate av keramikk, tre eller glass må det brukes en underramme av tre. Rammen er ikke inkludert i leveransen av apparatet. Apparatet må bare installeres i en benkeplate laget av andre materialer etter at produsenten er spurt til råds og har gitt sitt uttrykkelige godkjenning. De innvendige målene på grunnenheten må være minst de samme som det innvendige utsnittet for apparatet. Dette gjør det enkelt å fjerne apparatet fra benkeplaten. Fest tetningsbånd rundt omkretsen i bunnen av glasspanelet.



Først trekker du strømledningen gjennom utsnittet. Plasser apparatet over midten av utsnittet.

Koble apparatet til strømmettet (se anvisninger for tilkobling av apparatet). Før du forseglar apparatet, må du teste at apparatet fungerer.

Tett igjen spalten mellom apparatet og benkeplaten med et tetningsmiddel av silikon. Silikontetningen som brukes til forsegling av apparatet, må være temperaturbestandig (opp til minst 160 °C). Glatt ut silikontetningen med egnet redskap.

Følg anvisningene for bruk av den valgte silikontetningen. Ikke slå på apparatet før silikontetningen er helt tørr.



1. Silikontetning, 2. Tetningsbånd



Vær ekstra oppmerksom på innbyggingsmålene for benkeplater av naturstein. Når du velger silikontetning, må du ta hensyn til materialet i benkeplaten, og spørre produsenten av benkeplaten til råds. Bruk av uegnede silikontetninger kan føre til permanent misfarging av enkelte deler.

2. Fjerne det innebygde apparatet:

Koble apparatet fra strømtilførselen.

Bruk egnet verktøy til å fjerne silikonpakningen fra omkretsen. Fjern apparatet ved å skyve det oppover fra undersiden.

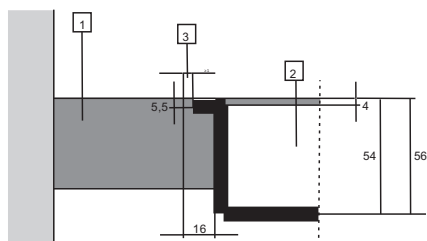


Ikke prøv å fjerne apparatet fra oversiden av benkeplaten!



Kundeservice er bare ansvarlig for reparasjon og service på koketoppen. Kontakt kjøkkenleverandøren når det gjelder ny installasjon av den fluktende monterte koketoppen.

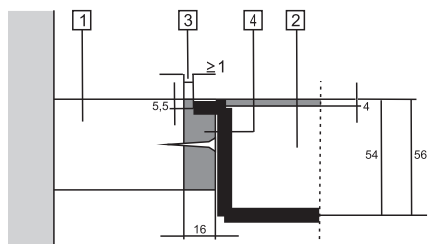
Benkeplate av stein



1. Benkeplate
2. Apparat
3. Slisse

Ut fra feilmarginen (toleranse) for apparatets glasskeramiske plate og utsnittet i benkeplaten, kan slisses justeres (minst 2 mm).

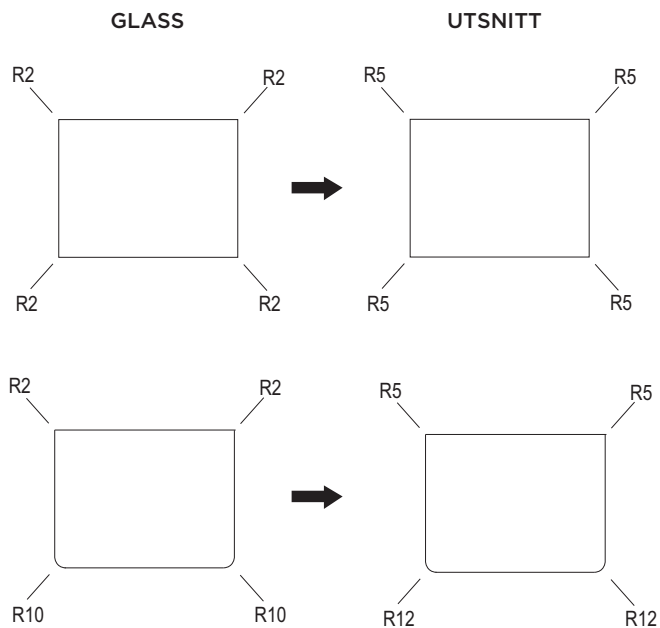
Benkeplate av keramikk, tre eller glass



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

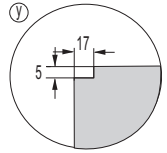
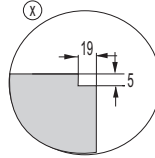
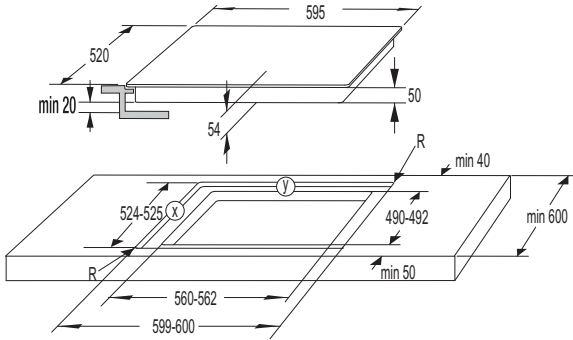
Ut fra feilmarginen (toleranse) for apparatets glasskeramiske plate og utsnittet i benkeplaten, kan slisses justeres (minst 2 mm). Monter trerammen 5,5 mm under overkanten av benkeplaten (se figur).

Overhold radiene for glasskantene (R10, R2) når du lager utsnittet.

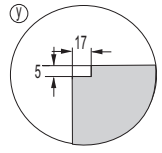
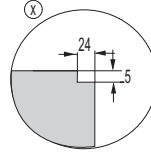
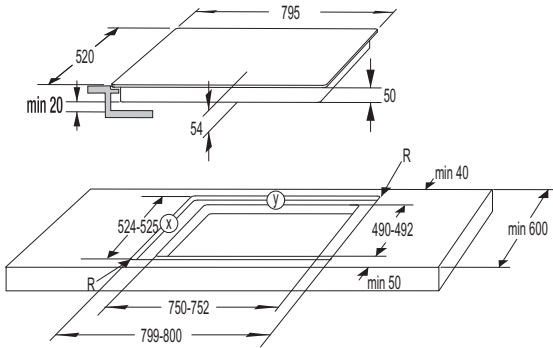


MÅL FOR ÅPNINGEN I BENKEPLATEN - MONTERING I FLUKT

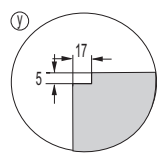
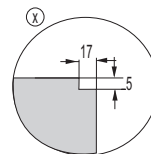
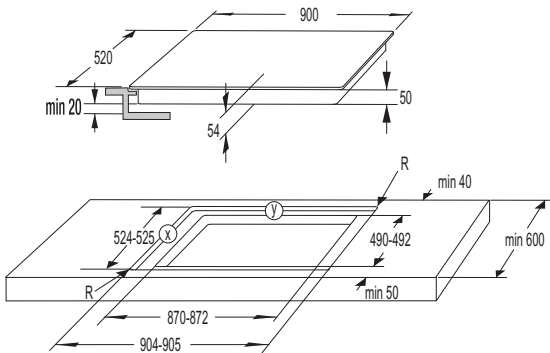
(modellavhengig)



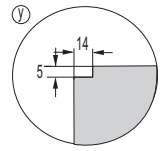
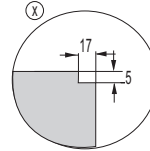
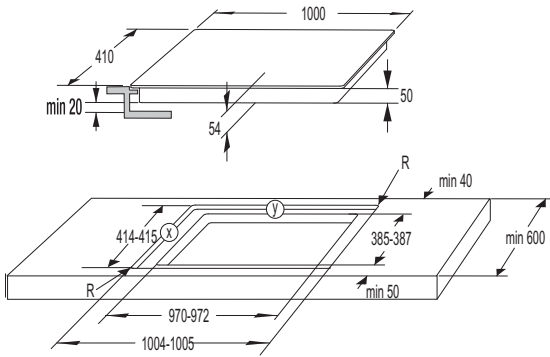
60cm



80cm



90cm



100cm



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

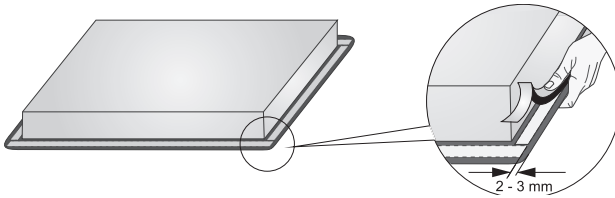
MONTERING AV SKUMGUMMIPAKNINGEN



Enkelte apparater leveres med ferdigmontert pakning!

Før du installerer produktet i kjøkkeninnredningen, må du feste den medfølgende pakningen på undersiden av den keramiske koketoppen.

- Fjern beskyttelsesfolien fra pakningen.
- Fest pakningen til undersiden av glasset (2–3 mm fra kanten). Pakningen må legges langs hele glasskanten. Pakningen må ikke overlappe i hjørnene.
- Når du monterer pakningen, må du kontrollere at den ikke er skadet eller i berøring med skarpe gjenstander.



Ikke installer produktet uten denne pakningen!

- Benkeplaten må være helt i vater.
- Beskytt de utskårne flatene.

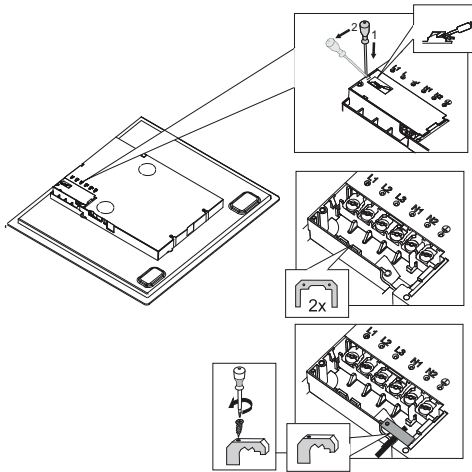
KOBLE KOKETOPPEN TIL STRØMNETTET

- Beskyttelsen av strømmettet må være i samsvar med de relevante forskriftene.
- Før koketoppen kobles til, må du kontrollere at spenningen som står på merkeplaten, er i samsvar med spenningen i hjemmekretsen.
- Det må være en bryterenhet i det elektriske anlegget som kan koble alle polene til apparatet fra strømmettet, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene i åpen tilstand. Egnede enheter er bl.a. sikringer, sikkerhetsbrytere osv.
- Tilkoblingen må være tilpasset strømstyrke og sikringer.
- Etter installasjon må de strømførende og isolerte delene være beskyttet mot kontakt.



**Apparatet skal kobles til av kvalifiserte fagfolk.
Feiltilkobling kan ødelegge deler på apparatet. I slike tilfeller
dekkes ikke service av garantien.
Koble apparatet fra strømmettet før alt reparasjons- eller
vedlikeholdsarbeid.**

TILKOBLING

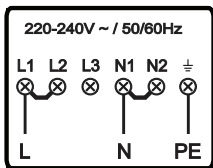


1. Sjekk spenningen. Før tilkobling av apparatet må du kontrollere at spenningen som står på merkeplaten, er i samsvar med nettspenningen i boligen din.
Spenningen i boligen din (220–240 V mellom L og N) bør kontrolleres av en fagperson ved hjelp av et egnet måleapparat.
2. Åpne dekselet til klemmekassen.
3. Koble sammen ledningene avhengig av apparattypen.
Brokoblingene sitter på koblingsklemmen.

STRØMLEDNING

(Apparat uten strømledning)

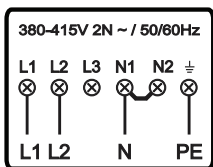
- Du kan bruke følgende til tilkoblingen:
- PVC-isolerte kabler av typen H05 VV-F eller H05V2V2-F med gul og grønn beskyttelsesleder eller andre kabler av tilsvarende eller bedre kvalitet.
- Den utvendige kabeldiameteren må være minst 8,00 mm.
- Tre strømledningen gjennom en strekkavlastning (klemme) som beskytter kabelen mot å bli trukket ut.



KOBLINGSSKJEMA

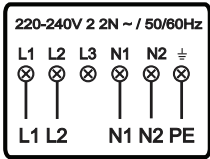
Enfasetilkobling (32 A)

- Enfasetilkobling (220–240 V- /50/60 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fase og nøytral leder er 220–240 V-.
Installer en brokobling mellom klemmene L1 og L2, og mellom klemmene N1 og N2.
 - ▷ Denne kretsen må være utstyrt med en sikring på minst 32 A. Kjerneradiometeren i strømledningen må være minst 4 mm².



Enfasetilkobling (16 A)

- 2 faser, 1 nøytral leder (380–415 V- / 50/60 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fase og nøytral leder er 220–240 V-; spenningen fase-fase er 380–415 V-. Installer en brokobling mellom klemmene N1 og N2. Kretsen må være utstyrt med minst to sikringer på minst 16 A hver. Kjerneradiometeren i strømledningen må være minst 1,5 mm².



- 2 fase ledere, 2 nøytral leder (380-415 V- / 50/60 Hz):
 - ▷ Spenningen mellom fasene og nøytral leder er 220-240 V-.
 - ▷ Kretsen må være utstyrt med minst to sikringer på minst 16 A hver. Kjernediameteren i strømledningen må være minst 1,5 mm².

Apparater med en bredde på 30 centimeter (to kokesoner) tillater bare enfasetilkobling. Kjernediameteren i strømledningen må være minst 1,5 mm².

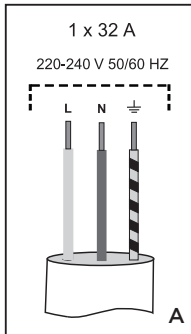
TILKOBLING AV STRØMLEDNINGEN

(apparat med strømledning)

- Apparatet må være fast koblet rett til strømmettet.
- Utstyr for frakobling fra strømmettet må være i samsvar med de relevante forskriftene.
- Ikke bruk skjøteledning og ikke legg ledningen over skarpe kanter.
- Hvis apparatet er installert over en ovn, må du passe på at strømledningen aldri kommer i berøring med ovnens varme deler.

Enfasetilkobling

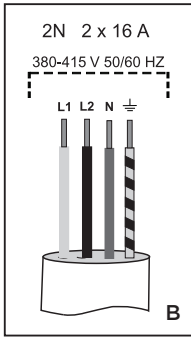
- Koble apparatet som vist i diagram A. Hvis strømmettet ikke tåler en 32 A-sikring, må apparatets effekt reduseres eller begrenses tilsvarende.
- Se kapitlet STILLE INN MAKSIMAL TOTAL EFFEKT FOR APPARATET.



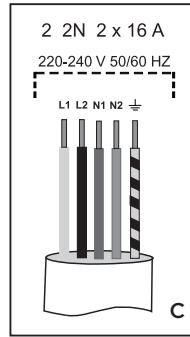
- L = Brun
- N = Blå
- ⏏ = Gul og grønn

Tofasettilkobling

- Hvis strømnettet har 2 faseledere og 1 nøytral leder, kobles apparatet som vist i diagram B.
- Hvis strømnettet har 2 faseledere og 2 nøytrale ledere, kobles apparatet som vist i diagram C.



L1 = Brun
L2 = Svart
N = Blå
⏚ = Gul og grønn



L1 = Brun
L2 = Svart
N1 = Blå
N2 = Grå
⏚ = Gul og grønn

KASSERING



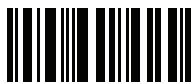
Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

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.

BI4 DSI HSN



no (03-21)