

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsmeldinger, som alltid må leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerheten og som advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:



FARE

Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.



ADVARSEL

Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risikoen de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømmen før installasjon.
- Installasjon og vedlikehold skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med produsentens instruksjoner og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkontakten.
- For at installasjonen skal være i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det monteres en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Ikke dra i apparatets strømledning.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. Annen bruk er ikke tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet under eller rett etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Plasser aldri brennbart materiale på eller i nærheten av apparatet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilstrekkelig opplæring eller tilsyn vedrørende bruk av apparatet på en trygg måte, og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- På kokesonene må det aldri legges metallgjenstander som kjøkkenredskap (kniver, gafler, skjeer osv.), lokk eller annet, da disse kan bli svært varme.
- Under apparatet skal det plasseres et skillepanel (følger ikke med).
- Dersom overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Steking med fett eller olje uten tilsyn på platetoppen kan være farlig og forårsake brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprensjøringsapparater.
- Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.
- Etter bruk må du slå av kokesonen med bryteren og ikke stole på grytedetektoren.


BESKYTTE MILJØET

Håndtering av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♻️). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Ved å sørge for at apparatet blir avfallsbehandlet på korrekt måte, bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.

Symbolet  på produktet, eller på de medfølgende dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som usortert restavfall, men at det må bringes til en mottaksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall.

Spare strøm

Slik oppnår du best mulige resultater:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved koking.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm.
- Pass på at du plasserer pannen eller gryten midt på kokesonen som er markert på platetoppen.

SAMSVARERKLÆRING

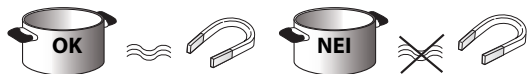
- Dette apparatet som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i samsvar med bestemmelsen (CE) nr.1935/2004 og er prosjektert, bygget og markedsført i samsvar med sikkerhetskravene i lavspenningsdirektivet 2006/95/CE (som erstatter 73/23/CEE og følgende endringer), og beskyttelseskravene i "EMC"-direktivet 2004/108/CE.

FØR BRUK



VIKTIG: Dersom grytene ikke er av riktig størrelse, slår ikke kokesonene seg på. Bruk kun kokeredskap med symbolet "INDUKSJONSSYSTEM" (Figur på siden). Før platetoppen slås på, skal kokeredskapet plasseres på riktig kokeseone.









KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



Bruk en magnet for å kontrollere om kokeredskapet er egnet til induksjonsplatetoppen: Grytene er ikke egnet dersom de ikke er magnetiske.

- Pass på at ikke grytene og pannene er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner oppå betjeningspanelet på platetoppen. Det kan føre til skader.

ANBEFALT DIAMETER PÅ GRYTER OG PANNER

 Ø 28 cm		Ø 17 cm min. → 28 cm maks.	 Ø 18 cm		Ø 12 cm min. → 18 cm maks.
 Ø 21 cm		Ø 15 cm min. → 21 cm maks.	 Ø 14,5 cm		Ø 10 cm min. → 14,5 cm maks.

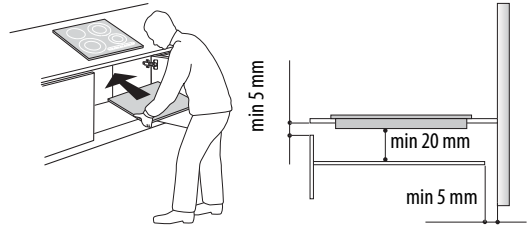
INSTALLASJON

Etter at du har pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke har lidd noen skade under transporten. I motsatt fall kontaktes forhandleren eller serviceavdelingen. For innbyggingsmål og installasjonsinstruksjoner se bildene på side 2.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

⚠ ADVARSEL

- Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- Dersom det skal installeres en ovn under, må man påse at ovnen er utstyrt med et avkjølingssystem.
- Ikke installer platetoppen over oppvaskmaskinen eller vaskemaskinen for å unngå at de elektroniske kretsene kommer i kontakt med damp og fuktighet og blir skadet.
- Ved installasjon i flukt med kjøkkenbenken, kontakt serviceavdelingen for montering av skruesettet 4801 211 00112.
- Bruk et skrujern (ikke vedlagt) på fjærene under apparatet for å fjerne platetoppen.



- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skilleplaten skal være som vist i figuren.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen (min 5 mm).
- Dersom det installeres en ovn under, må man påse at ovnen er utstyrt med et avkjølingssystem.
- Ikke installer platetoppen over oppvaskmaskinen eller vaskemaskinen for å unngå at de elektroniske kretsene kommer i kontakt med damp og fuktighet og blir skadet.
- Ved installasjon i flukt med kjøkkenbenken, kontakt serviceavdelingen for montering av skruesettet 4801 211 00112.
- Bruk et skrujern (ikke vedlagt) på fjærene under apparatet for å fjerne platetoppen.

ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ ADVARSEL

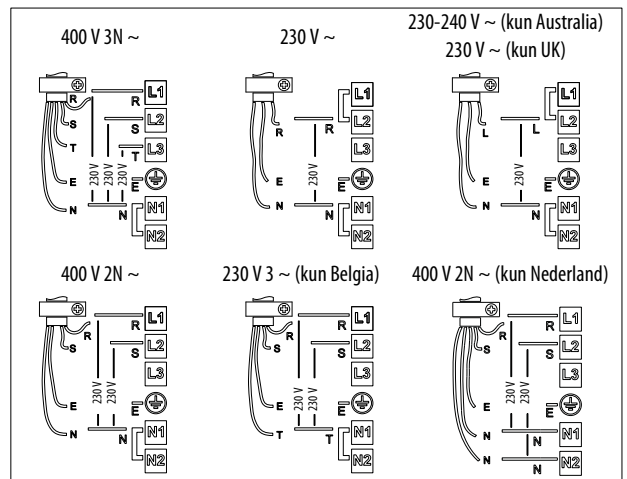
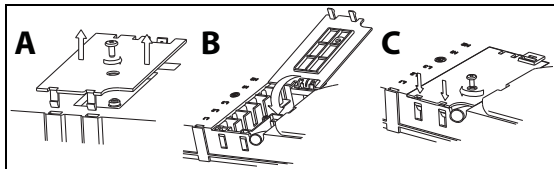
- Frakoble apparatet fra strømmettet.
- Apparatet må installeres av en kvalifisert elektriker i overensstemmelse med gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskrifter.

- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som skyldes at angivelsene i dette kapitlet ikke følges.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra kjøkkenbenken.
- Pass på at spenningen som er spesifisert på apparatets typeplate er den samme som i husets elektriske system.

Tilkobling til koblingsboksen

Ved elektrisk tilkobling skal det benyttes en strømledning av typen H05RR-F som vist i tabellen under.

Ledere	Antall x størrelse
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ² (kun Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Viktig:

- Behold eller fjern metallbroene mellom skruene på klemmebrettet L1-L2 og N1-N2 i samsvar med koblingskjemaet (se figur).
- Dersom ledningen er vedlagt, se koblingsinstruksjonene som følger med ledningen.
- Påse at alle seks skruene på klemmebrettet er tilstrammet etter tilkobling av ledningene.

Eksempel med bro (venstre) eller uten (høyre). Se koblingskjemaet for detaljer (broene kan være mellom L1-L2 og mellom N1-N2).



Koble den gule/grønne jordlederen til klemmen med symbolet (⊕).

Den ovennevnte lederen skal være lengre enn de andre.

1. Fjern lokket på klemmebrettet (A) ved å løsne skruen og sett lokket i hengslet (B) på klemmebrettet.
2. Stikk deretter strømledningen inn i kabelklemmen og koble lederne til klemmene som vist på koblingsskjemaet ved klemmebrettet.
3. Fest strømledningen ved hjelp av kabelklemmen.
4. Lukk lokket (C) og skru det fast over klemmebrettet med skruen som ble fjernet tidligere.

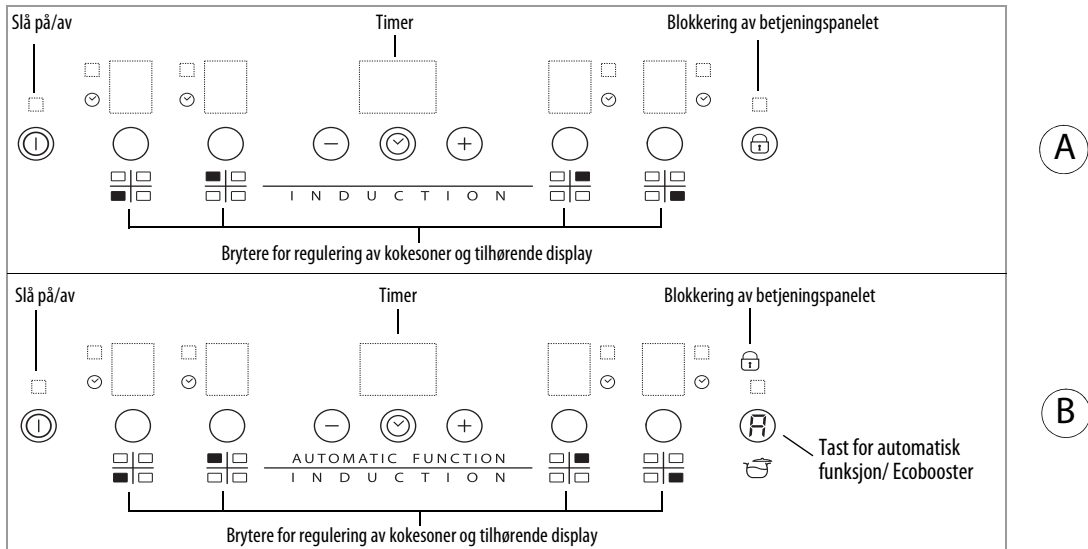
Hver gang platetoppen kobles til strømnettet, utfører den en automatisk kontroll som varer i flere sekunder.

Hvis platetoppen leveres med ferdig montert strømledning, følg instruksjonene som er festet til ledningen. Utfør tilkobling til strømnettet med en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.

BRUKSANVISNING

Beskrivelse av betjeningspanelet

Betjeningspanel



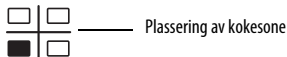
Slå platetoppen på/av

Slå på platetoppen ved trykke i cirka 2 sekunder på tasten  til displayene for kokesonene tennes. For å slå av displayene igjen, trykker man om igjen på samme tast. Alle kokesonene vil kobles ut.

Dersom platetoppen har vært i bruk, lyser restvarmeindikatoren "H" til kokesonene er avkjølt.

Dersom du ikke velger en funksjon innen 10 sekunder etter at du har slått på platetoppen, deaktiveres den automatisk.

Slå på og reguler kokesonene



Når platetoppen er slått på og gryten er satt på valgt kokesone, kan du velge kokesone med tilhørende tast: på displayet vises nivå 5.

Hver kokesone har flere varmeinnstillinger som kan reguleres med tastene +/-, som går fra "1": minste effekt til "9": høyeste effekt. Noen kokesoner er utstyrt med hurtigkok-funksjon (Booster), som vises på displayet med bokstaven "P".


Slå av kokesonene

Velg kokesone som skal slås av. Trykk på tilhørende tast (punktet nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet).

Trykk på tasten "-" slik at nivået innstilles på "0".

For å slå av umiddelbart må du holde tasten for valg av kokesone inne i 3 sek. Når kokesonen slått av, og restvarmeindikatoren "H" tennes.

Blokking av betjeningspanelet

Denne funksjonen sperrer brytere, slik at platetoppen ikke kan slås på ved en feiltakelse. For å aktivere blokkingen av betjeningspanelet, slår du på platetoppen og trykker i tre sekunder på tasten  (eller tasten for automatisk funksjon/EcoBOOSTER, på noen versjoner): Et lydsignal og en indikatorlampe under hengelåssymbolet viser at funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. For å deaktivere blokkingen av betjeningspanelet, gjentar du framgangsmåten for aktivering. Det lysende punktet vil forsvinne og platetoppen kan igjen brukes.

Vann, væsker som er kokt over eller hvilken som helst gjenstand på tasten under symbolet, kan forårsake utilsiktet aktivering eller deaktivering av blokkingen av betjeningspanelet.

Tidsinnstilling (Timer)



Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å stille inn en tilberedningstid på maksimalt 99 minutter (1 time og 39 minutter). Funksjonen kan brukes på alle kokesonene.



Velg kokesonen der du vil bruke timeren (et lysende punkt vises nede til høyre for indikatoren for effektnivå på displayet). Trykk på knappen med klokkesymbolet og still inn ønsket tid med tastene "+" og "-" for timer-funksjonen (se figur). Noen få sekunder etter siste tastetrykk, begynner timeren nedtellingen (et lysende punkt tennes ved siden av kokesonen der timeren er aktivert). Når tiden er ute, høres et lydsignal og

kokesonen slå seg automatisk av.

Timeren kobles ut ved å trykke på tasten "-" til displayet viser "0:0" eller trykke i 3 sek. på tasten med klokkesymbolet.

Gjenta punktene over for å stille inn timeren på en annen kokesone. Timer-displayet viser alltid tiden som tilhører valgt kokesone eller den korteste.

For å endre eller slå av timeren må du trykke på tasten for valg av tilhørende kokesone.

Meldinger på betjeningspanelet

Restvarmeindikator.



Platetoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver av kokesonene. Denne indikatoren viser hvilken av kokesonene som fortsatt er svært varme.

Dersom displayet viser H, er kokesonen fortsatt varm. I så fall er det for eksempel mulig å holde mat varm på den eller smelte smør. Når kokesonen er avkjølt, vil displayet slukke.

Indikator for feil eller ingen gryte.



Dersom ikke kokeredskapet passer til induksjonsplattetoppen din, er feil plassert eller ikke er av passende størrelse, vil indikasjonen "kokeredskap fraværende" vises på displayet (se illustrasjonen ved siden av). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

Spesialfunksjoner

Noen modeller er utstyrt med spesialfunksjoner:

Hurtigkok-funksjon (Booster)

Med denne funksjonen som kun finnes på noen kokesoner kan man utnytte platetoppens effekt maksimalt (for eksempel for å koke opp vann hurtig). Trykk på tasten "+" til displayet viser "P" for å aktivere funksjonen. Etter 10 minutters bruk med booster-funksjonen, stiller apparatet sonen automatisk inn på nivå 9.

Automatisk funksjon (A)

Funksjonen stiller automatisk inn et effektnivå som passer til småkoking. Koble denne funksjonen inn etter å ha kokt opp maten, ved å trykke på tasten for tilhørende kokesone og deretter på tasten (A).

Eco Booster (E)

Når du har slått platetoppen på og valgt kokesone, trykker du på tasten (E) for å aktivere funksjonen. Platetoppen aktiverer automatisk en syklus som koker opp vannet og opprettholder kokingen. På denne måten reduseres strømforbruket i forhold til den normale booster-funksjonen. Funksjonen finnes kun på kokesoner som er merket med symbolet (E).

Demo-modus

Denne platetoppen er utstyrt med demo-modus som gir deg mulighet til å kommunisere med betjeningspanelet uten å slå på tilhørende kokesoner. Prosedyren for aktivering og deaktivering må utføres innen 60 sekunder fra det tidspunktet apparatet kobles til husets strømmnett.

Trykk samtidig i 5 sekunder på de to ytterste tastene for valg av kokesone for å koble inn demo-modus: "dE" vises på midtdisplayet. Nå er det mulig å utforske funksjonene på betjeningspanelet, funksjonen Lock og Unlock er aktivert også i demo-modus.

For å koble ut demo-modus må du gjenta prosedyren. Husk at det er nødvendig å koble platetoppen fra strømmettet og så koble den til igjen og utføre prosedyren innen 60 sekunder fra tilkoblingen.



5 sek.



Aktivering/deaktivering av lydsignalet

Når du har slått på platetoppen, holder du inne "+" knappen og den ytterste valgknappen til høyre samtidig i minst 5 sekunder ("betjeningspanel-lås").



5 sek.

RENGJØRING



ADVARSEL

- Ikke bruk damprensjøringsapparater.
- Pass på at kokesonene er avslått og at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises før du rengjør apparatet.

VIKTIG: Ikke bruk gryteskrubber eller stålull. Slike produkter kan over tid føre til skader på glassoverflaten.

- Det anbefales å rengjøre platetoppen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold skader platetoppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper på glassoverflaten.
- Benytt en myk klut, tørkerull eller spesialprodukter for rengjøring av glasskeramiske platetopper (følg produsentens anvisninger).

FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Forsikre deg om at det ikke er strømbrudd.
- Tørk godt av overflaten på platetoppen etter rengjøring.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.
- Hvis du ikke er i stand til å slå av platetoppen etter bruk, må du øyeblikkelig avbryte strømtilførselen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet slår seg av pga. for høy temperatur	Temperaturen inne i de elektroniske delene er for høy	Vent til platetoppen er avkjølt før du bruker den
F42 eller F43	Strømtilkoblingen til platetoppen har ikke riktig spenning	Sensoren registrerer en spenning som er ulik den på strømtilkoblingen	Koble platetoppen fra strømmettet og kontroller tilkoblingen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Ring kundeservice og spesifiser feilkoden		

STØY FRA PLATETOPPEN

Induksjonsplattetopper kan lage vislelyder eller knirring under normal bruk: Disse lydene kommer fra grytene på grunn av bunnens karakteristikk (for eksempel de ulike lagene med materiale som den er laget av, eller en bunn som ikke er helt flat). Disse lydene varierer alt etter hva slags kokeredskap du bruker og matmengden og viser ikke til en feil.

I tillegg er induksjonsplattetoppen utstyrt med et innvendig kjølesystem for å holde de elektroniske komponentene på en kontrollert temperatur: Det er derfor du kan høre lyden av viften under bruk og også noen minutter etter at platetoppen er slått av. Dette er helt normalt og nødvendig for korrekt funksjon på apparatet.

SERVICE

Før du kontakter kundeservice

1. Forsikre deg om at du ikke kan løse feilen selv på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen,
- typen platetopp og eksakt modellbetegnelse,
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten) som er plassert på undersiden av platetoppen (på metallplaten)
- din fulle adresse,
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Dersom det er nødvendig med reparasjon, henvend deg til et **autorisert servicesenter** (som garanti for bruk av originale reservedeler og for en korrekt reparasjon). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av nivåene (en indikasjon som hjelp i tillegg til erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft
	8-9	Frityrsteke - koke	Ideell til bruning, starte tilberedning, steking av frysevarer, hurtig oppkoking
Høy effekt	7-8	Brune - brase - koke - grille	Ideell for brasing, fosskoking, steking og grilling (av kort varighet, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for brasing, småkoking, steking og grilling (av middels varighet, 10-20 minutter), forvarming av tilbehør
Middels effekt	4-5	Koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, holde såvidt kokende, koke (over lengre tid). Blande saus og pasta
	3-4	Koke - trekke - tykne - holde varm	Ideell for lange tilberedninger (ris, sauser, steker, fisk) i væske (eks. vann, vin, buljong, melk), blande saus og pasta
	2-3		Ideell for lange tilberedninger (ris, sauser, steker, fisk) i væske (eks. vann, vin, buljong, melk)
Lav effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - tilsette smør	Ideell for mykgjøring av smør, smelting av sjokolade, tining av små frossenvarer og holde mat som nettopp er tilberedt varm (eks. sauser, supper, grønnsaksupper)
	1		Ideell for å holde mat som nettopp er tilberedt varm, tilsette smør til risotto og holde serveringsfat varme (med tilbehør som egner seg for induksjon)
AV	Null effekt	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H)

MERK:

Ved korte tilberedninger som trenger perfekt varmfordeling (eks. pannekaker) på den doble kokesonen på 28 cm (noen versjoner) anbefaler vi bruk av et kokeredskap med en diameter som ikke er større enn 24 cm. For delikate tilberedninger (smelte sjokolade eller smør) anbefaler vi bruk av de enkle kokesonene med minst diameter.