

Käyttöohje

Bruksanvisning

Keittotaso

Platetopp

INNHold

Sikkerhetsinformasjon	27	Stell og rengjøring	43
Sikkerhetsanvisninger	29	Feilsøking	43
Produktbeskrivelse	31	Montering	46
Daglig bruk	33	Tekniske data	48
Fleksibel induksjonskokeområde	38	Energieffektiv	49
Råd og tips	41		

Med forbehold om endringer.

SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

Generelt om sikkerhet

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømnettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produsenten av kokeproduktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

SIKKERHETSANVISNINGER

Installasjon



ADVARSEL! Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



ADVARSEL! Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Elektrisk tilkopleing



ADVARSEL! Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.

Bruk



ADVARSEL! Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL! Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med

brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på kokeoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.
- Dette produktet skal kun brukes til matlagning. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

Avfallsbehandling

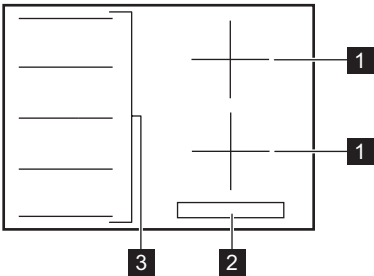
 **ADVARSEL!** Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

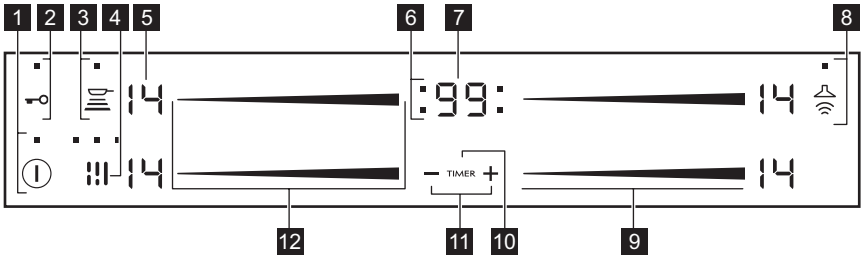
PRODUKTBeskrivelse

Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Det fleksible induksjonskokeområdet består av fire deler

Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

	Sensor-felt	Funksjon	Beskrivelse
1		PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2		Sperre / Enhetens bar-nesikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3		Flexi-Heat	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4		Flexi4Zone	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.

	Sensor-felt	Funksjon	Beskrivelse
5	-	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
8		Auto-Vent	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
9	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
10	TIMER	-	Velge kokesone.
11	+ / -	-	Øke eller redusere tiden.
12	-	Betjeningslinje	For å vise effekttrinnet for det fleksible induksjonsområdet.

Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
-	Kokesonen er i bruk.
	Accelerator er aktivert.
	Power-funksjonen er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	Eco-Heat (3-trinns restvarmeindikator): fortsetter tilberedning/varmholdning/restvarme.
	Sperre /Enhetens barnesikring er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkobling er aktivert.
/ /	Flexi-Heat er aktivert.

Eco-Heat (3-trinns restvarmeindikator)



ADVARSEL! / /
Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av restvarmen fra kokekaret.

DAGLIG BRUK



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer kaketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert kaketoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås kaketoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- kaketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før kaketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og kaketoppen deaktiveres.

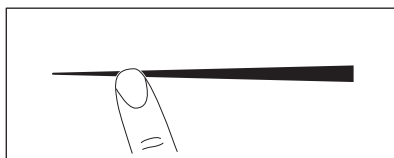
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som kaketoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	kaketoppen deaktiveres etter
1 – 3	6 timer
4 – 7	5 timer
8 – 9	4 timer
10 – 14	1,5 timer

Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinn:

Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinn.



Slik bruker du kokesonene

Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Accelerator

Aktiverer denne funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kortere tid. Når den er på, fungerer sonen på høyeste

innstilling i starten, så fortsetter den på ønsket varme videre.



For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

For å aktivere funksjonen for en kokesone: berør enden av

betjeningslinjen på høyre side () tennes. Berør straks et ønsket effekttrinn. Etter 3 sekunder tennes .

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

Power-funksjon

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.



Se i kapittelet "Tekniske data".

For å aktivere funksjonen for en kokesone: berør enden av

betjeningslinjen på høyre side () tennes.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

For å stille inn kokesonen: berør TIMER gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

For å aktivere funksjonen: berør  på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

For å vise gjenværende tid: velg kokesonen med TIMER. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

For å endre tiden: velg kokesonen med TIMER. Berør  eller .

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med TIMER og berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen går av.



Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

For å stoppe lyden: berør TIMER.

Tidsur med opptelling (Tidsur med opptelling)

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

For å stille inn kokesonen: berør TIMER gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

For å aktivere denne funksjonen: berør  på tidsuret.  vises. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har opptellingen startet. Displayet veksler mellom  og tiden som telles opp (minutter).

For å se hvor lenge kokesonen er aktiv: still inn kokesonen med TIMER. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med TIMER og berør  eller . Indikatoren for kokesonen går av.

Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som et varselur når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen, berør TIMER. Berør  eller  på tidsuret for å stille inn

tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

For å stoppe lyden: berør TIMER.



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

Sperre

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.

For å aktivere funksjonen: berør .  tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

Enhetens barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

For å aktivere funksjonen: aktiver koketoppen med . Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

For å deaktivere funksjonen: aktiver koketoppen med . Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver koketoppen med

.  tennes. Berør  i 4 sekunder.

Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.

Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , blir funksjonen aktivert igjen.

OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.

Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.

Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

For å bekrefte valget, vent til koketoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Stoppeklokke kommer ned
- Tidsur med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

Strømbegrensning

Opprinnelig koketoppen på sitt høyeste mulige effektnivå.

For å redusere eller øke effektnivået:

1. Deaktiver koketoppen.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.
4. Trykk på TIMER. P 72 tennes.
5. Berør  /  på tidsuret for å stille inn effektnivå.

Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

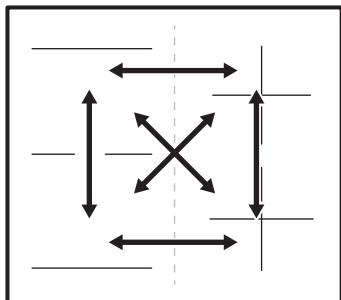


FORSIKTIG! Sørg for at den valgte effekten passer med husmonteringssikringene.

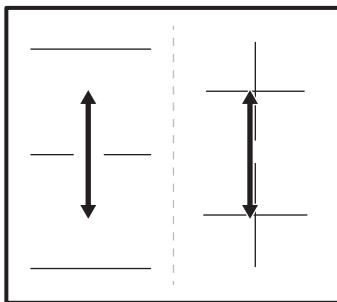
Eco-Logic

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3600 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3600 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Den siste valgte varmeinnstillingen har prioritet. Som en konsekvens kan varmeinnstillingen til de andre sonene automatisk reduseres. Den tidligere varmeinnstillingen, og den nye justert av funksjonen, veksler på skjermen i 60 sekunder.

Når du angir Strømbegrensning-funksjonen til **6,0 kW eller mindre**, deles strømmen til koketoppen mellom tilberedningssoner.



Når du angir Strømbegrensning-funksjonen til **mer enn 6,0 kW**, deles strømmen til koketoppen mellom to tilberedningssoner i et par.



Auto-Vent

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter koketoppen opp mot en Auto-Vent-ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatisk moduser

	Auto-matisk lys	Ko-king ¹⁾	Ste-king ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av

	Auto- matisk lys	Ko- king ¹⁾	Ste- king ²⁾
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Vifte- hastig- het 1	Vifte- hastig- het 1
Modus H3	På	Av	Vifte- hastig- het 1
Modus H4	På	Vifte- hastig- het 1	Vifte- hastig- het 1
Modus H5	På	Vifte- hastig- het 1	Vifte- hastig- het 2
Modus H6	På	Vifte- hastig- het 2	Vifte- hastig- het 3

¹⁾ koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

²⁾ Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

³⁾ Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

Skifte automatisk modus

1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør TIMER noen få ganger til  slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.

 For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktivert den automatiske modusen til funksjonen.



Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene funksjonen manuelt.

For å gjøre det berører du  mens koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen vil du stille viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten.

Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere automatisk bruk av funksjonen, deaktivert koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

Aktivere lyset

Du kan stille inn koketoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer koketoppen. For å gjøre dette, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Flexi4Zone-funksjon

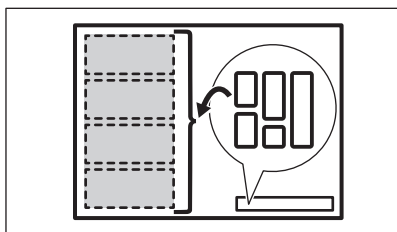
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Du kan velge en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på det kokekaret du vil bruke. Det finnes tre moduser: Standard (aktiveres automatisk når du aktiverer komfyrtoppen), Big modus og Max modus.



Bruk to betjeningslinjer på venstre side for å stille inn effekttrinnet.

Å bytte mellom moduser

Slik bytter du mellom modusene og sensorfeltet: **!!!**.

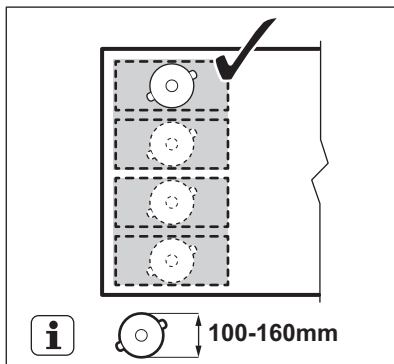


Når du bytter mellom modusene blir effekttrinnet satt tilbake til **0**.

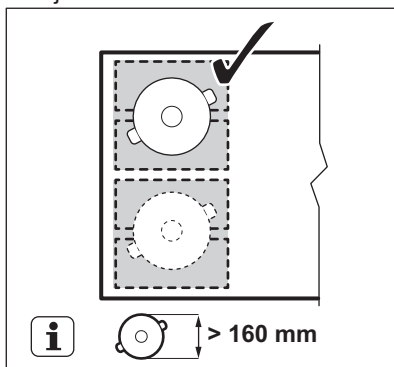
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer best til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret må dekke så mye av det valgte området som mulig. Sett kokekaret midt på det valgte området!

Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt på en enkel seksjon.

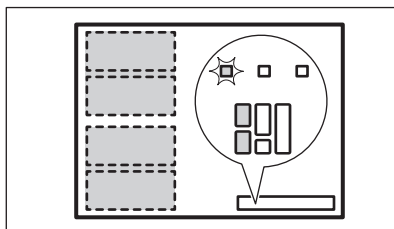


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.

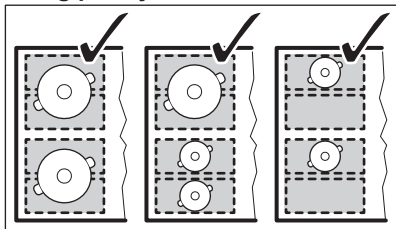


Flexi4Zone standard mode

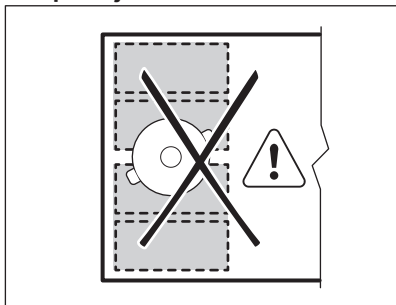
Denne modusen er aktiv når du aktiverer komfyrtoppen. Den knytter sammen seksjonene til to separate kokesoner. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk to betjeningslinjer på venstre side.



Riktig posisjon for kokekar:

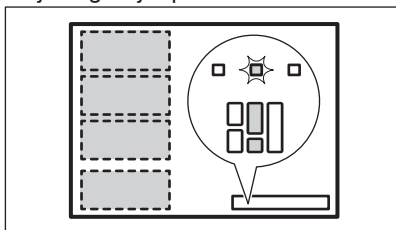


Feil posisjon for kokekar:



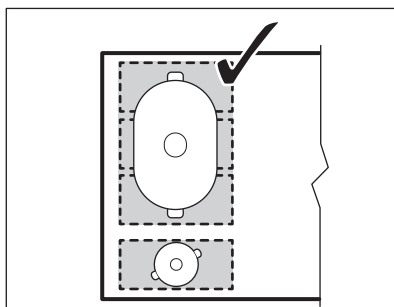
Flexi4Zone big mode

Trykk på **!!!** til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den. Denne modusen knytter sammen de tre bakerste seksjonene til én kokesone. Den på den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effekttrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk to betjeningslinjer på venstre side.

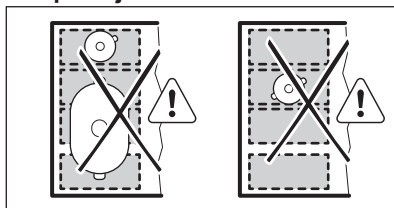


Riktig posisjon for kokekar:

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de tre tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn to seksjoner, viser displayet **F**, og etter 2 minutter skruer sonen seg av.

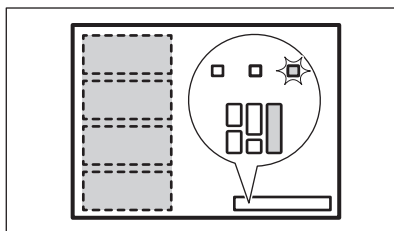


Feil posisjon for kokekar:



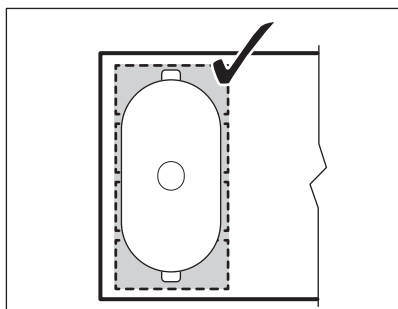
Flexi4Zone max mode

Trykk på **!!!** til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den. Denne modusen knytter sammen alle seksjonene til én kokesone. Bruk en av de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

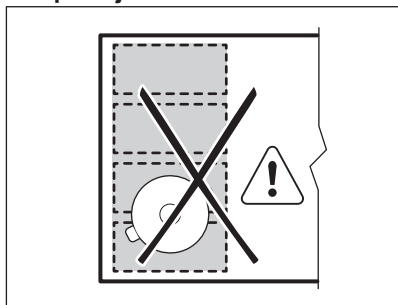


Riktig posisjon for kokekar:

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de fire tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn tre seksjoner, viser displayet **F**, og etter 2 minutter skruer sonen seg av.



Feil posisjon for kokekar:

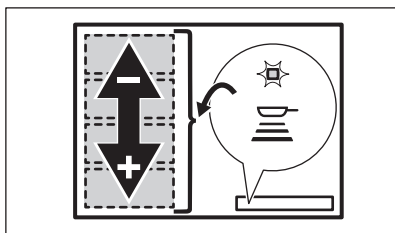


Flexi-Heat

Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på samme induksjonsområde.

Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effekttrinns. Plaketoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skruer på effekttrinnet som korresponderer med posisjonen. Du kan sette kokekaret på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Du får det høyeste effekttrinnet hvis du setter kokekaret foran. For å senke den, flytter du kokekaret til midtre eller bakre stilling.

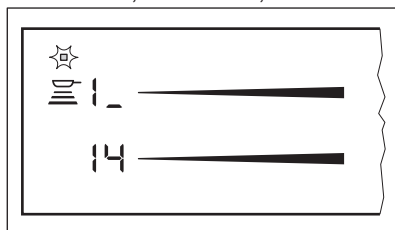
i Bruk kun én kasserolle når du bruker funksjonen.



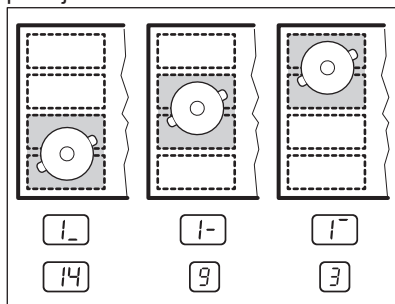
Generell informasjon:

- 160 mm er den minste diameteren på bunnen av kokekaret for denne funksjonen.
- Display for effekttrinns for den venstre bakre betjeningslinjen viser posisjonen til kokekaret på induksjonsområdet.

Fremre , midtre , bakre .



- Effekttrinnsdisplayet for den venstre fremre betjeningslinjen viser effekttrinnet. **Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre effekttrinns.**
- Når du aktiverer funksjonen første gang, får du effekttrinnet for den fremre posisjonen, for den midtre posisjonen og for den bakre posisjonen.



Du kan endre effekttrinnet for hver posisjon enkeltvis. Komfyrtoppen kommer til å merke seg effekttrinnene neste gang du aktiverer funksjonen.

Aktivering av funksjonen

Sett på kokekaret i riktig posisjon på kokeområdet for å aktivere funksjonen.

Trykk på . Indikatoren over symbolet tennes. Hvis du ikke setter kokekaret på

kokeområdet, tennes , og etter 2 minutter stilles det fleksible induksjonsområdet til .

Deaktivering av funksjonen

For å deaktivere denne funksjonen, berør  eller angi effekttrinn til . Indikatoren over -symbolet slukkes.

RÅD OG TIPS



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Kokekar



På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.



Bruk egnede kokekar til induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskokeopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske koketoppens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum

mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.



Se "Tekniske data".

Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker kokesonen på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale, og betyr ikke at det er feil på komfyrtoppen.

Eco-Off (Øko-tidsur)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 3	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
3 – 5	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
5 – 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
7 – 9	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
7 – 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 – 12	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 – 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. Power-funksjon er aktivert.		

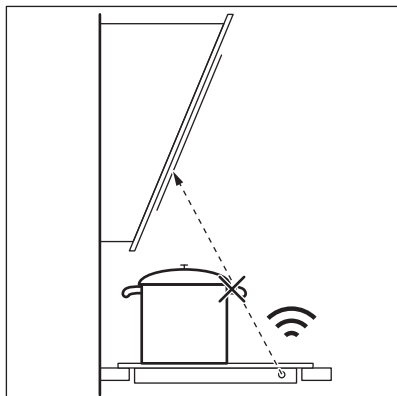
Råd og tips for Auto-Vent

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på koketoppen.

- Ikke avbryt signalet mellom koketoppen og ventilatoren (f.eks. med en hånd eller et håndtak på et kokekar). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Ikke bruk noen eksternt kontrollerte produkter på tidspunktet du bruker funksjonen på koketoppen.

Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Auto-Vent-funksjon

Se vårt forbrukernettside for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen.

STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.



Merkene på de på det fleksible induksjonsområdet kan bli skittens eller endre farge når man skyver kokekarene. Du kan rengjøre området på en vanlig måte.

inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppsskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som

FEILSØKING



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis ...

Feil	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblings skjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 10 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skruer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Auto-Vent fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
Accelerator starter ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekarene.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i korrekt posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Diameteren på bunnen av kokekaret er ikke korrekt for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Bruk kokekar med en diameter mindre enn 160 mm på en enkelt del av det fleksible induksjonsområdet. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
 lyser.	Automatisk utkobling er aktivert.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".
	Flexi4Zone er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes, eller bytt funksjonsmodus. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Flexi-Heat er aktivert. To kasseroller plasseres på den fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».

Feil	Mulig årsak	Løsning
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert service-senter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken

(du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

MONTERING



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer

Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med tilkoblingskabelen.

- Skift ut skadet nettkabel kun med reservekabel. Snakk med ditt lokale autoriserte servicesenter.



ADVARSEL! Alle elektriske tilkoblinger må være foretatt av en kvalifisert elektriker.



FORSIKTIG! Ikke bor eller sveis ledningsendene. Dette er strengt forbudt!



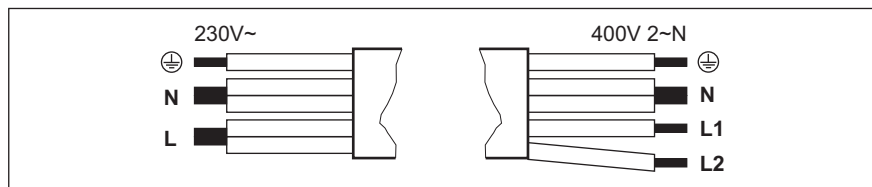
FORSIKTIG! Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Tofaset tilkobling

- Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
- Fjern en isolering av de brune og svarte kabelendene.

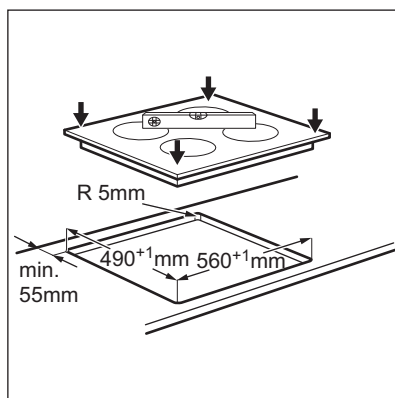
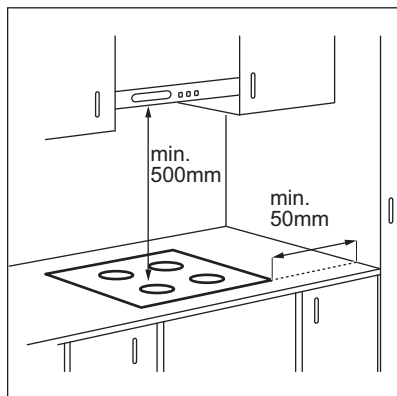
3. Bruk en ny ledningsendehylse på 1,5 mm² på hver kabelende (spesialverktøy kreves).

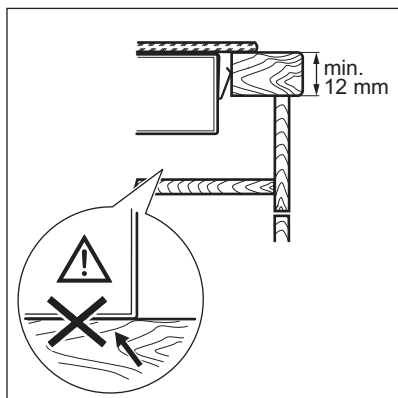
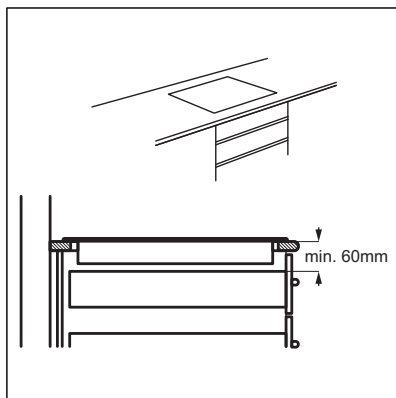
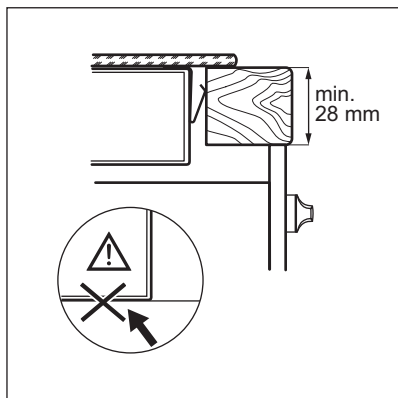
Kabelverrsnitt



Enfaset tilkobling - 230 V~		Tofaset tilkobling - 400 V 2 ~ N	
	Grønn - gul	Grønn - gul	
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L	Svart og brun	Svart	L1
		Brun	L2

Montering





Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

TEKNISKE DATA

Typeskilt

Modell SI1F7645B
Type 62 B4A 05 AD
Induksjon 7.2 kW
Serienr.
SMEG

PNC (produktnummer) 949 594 460 00
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.2 kW



Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effektrinns) [W]	Power-funksjon [W]	Power maksimal varighet for funksjon [min]	Diameter på kokekar [mm]
Høyre foran	1400	2500	4	125 – 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 – 180
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 100

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For å oppnå et optimalt kokeresultat bør kokekaret ikke være større enn diameteren som er angitt i tabellen.

ENERGIEFFEKTIV

Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon		SI1F7645B
Type koketopp		Koketopp for innbygging
Antall kokesoner		2
Antall kokeområder		1
Varmeteknologi		Induksjon
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Høyre foran Høyre bak	14,5 cm 18,0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 45,3 cm B 21,4 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Høyre foran Høyre bak	180,4 Wh / kg 175,3 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	182,6 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)		180,7 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse

Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen

med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

