



INNHOLD

Sikkerhetsinformasjon	2	Råd og tips	15
Sikkerhetsanvisninger	4	Stell og rengjøring	16
Montering	6	Feilsøking	17
Produktbeskrivelse	9	Tekniske data	19
Daglig bruk	11	Energieffektiv	20

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: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Apparatet 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 apparatet og deretter dekke til flammer 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 apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal apparatet 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 kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser 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 apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- 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.
- Bruk ikke 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.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Elektrisk tilkopling



ADVARSEL! Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordnet.

Bruk



ADVARSEL! Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke 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.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet 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 apparatet 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 tilbereding 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.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med

brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



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 matlaging. 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.

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 tilkoplingskabelen.
- 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 bør eller sveis ledningsendene. Dette er strengt forbudt!

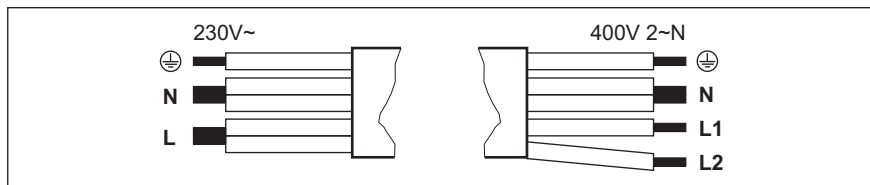


FORSIKTIG! Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Tofaset tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. 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

Enfaset tilkobling - 230 V~**Tofaset tilkobling - 400 V 2 ~ N**

Brun

L2

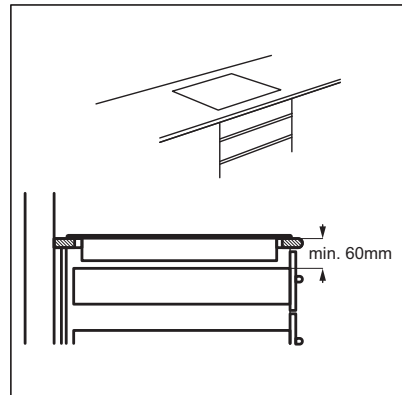
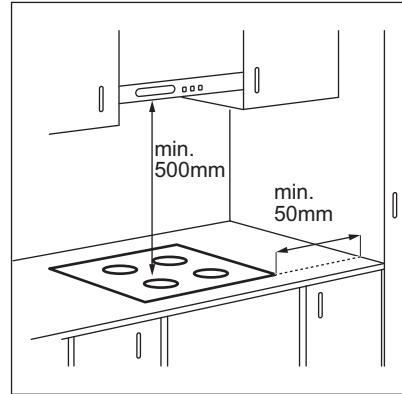
Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet 2x6 mm som følger med, til den nedre kanten av komfyrtoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av komfyrtoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

Feste tetningen – integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Del tetningsbåndet 3x10 mm som følger med, i 4 deler. Delene må være like lange som sporene.
3. Skjær endene av båndene i 45° vinkel. De skal passe helt nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Feste båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

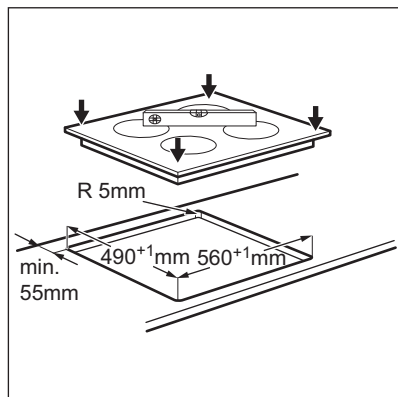
Når komfyrtoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonet ikke kommer under glasskeramikken.

Sammenstilling

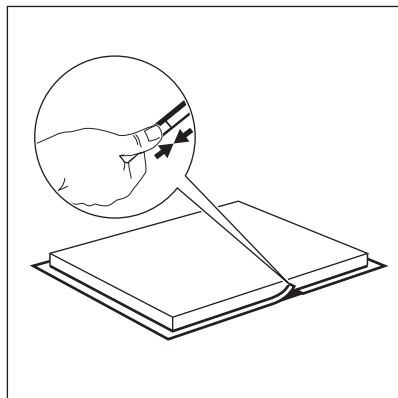
Hvis produktet er installert over en skuff, kan koketoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen. Du kan installere et separasjonspanel, men det er ikke obligatorisk.

Montering på topp

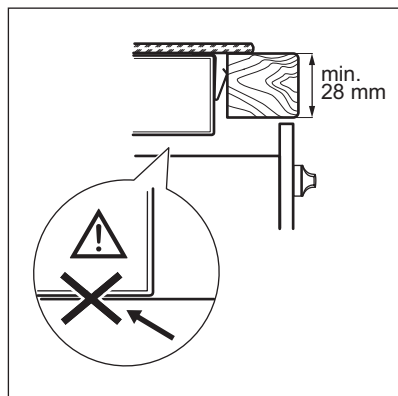
1.



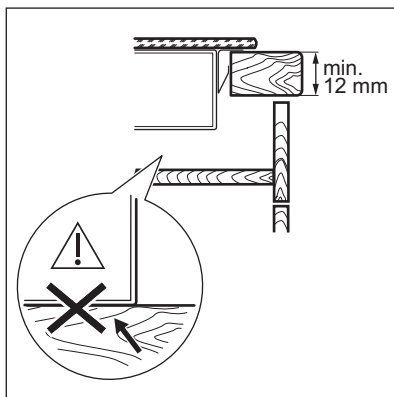
2.



3.

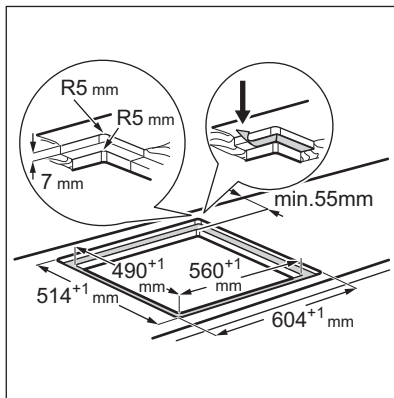


4.

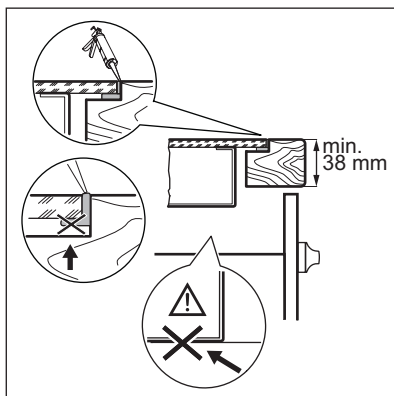


Integrert montering

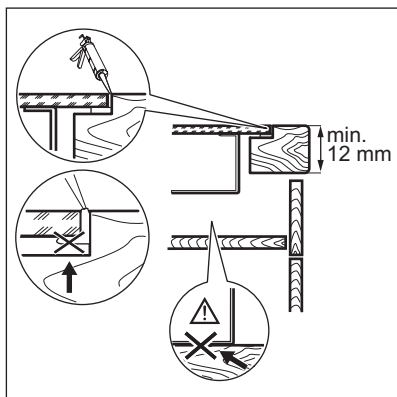
1.



2.

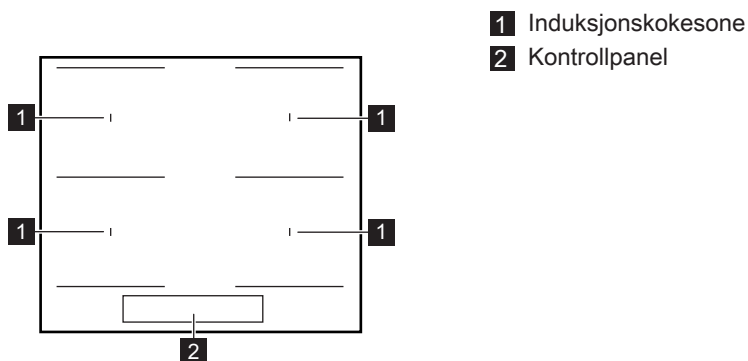


3.

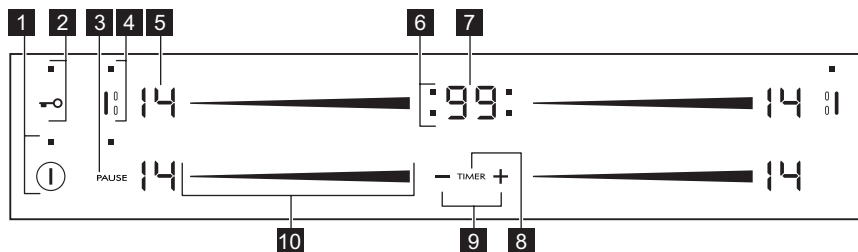


PRODUKTBESKRIVELSE

Oversikt over platetoppen



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	①	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2		Sperre / Enhetens barnesikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3	PAUSE	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4		MultiZone	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
8	TIMER	–	Velge kokesone.
9	+ / –	-	Øke eller redusere tiden.
10	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

Effekttrinndisplay

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
 - 	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	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 utkopling 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 utkopling

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.

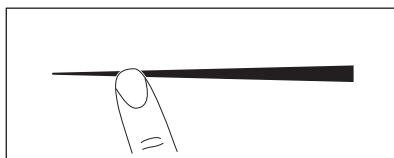
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som kaketoppen deaktiveres etter:

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

Effekttrinnet

Velge eller endre effekttrinn:

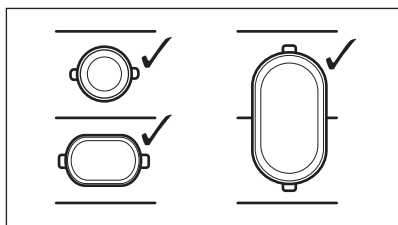
Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinn.



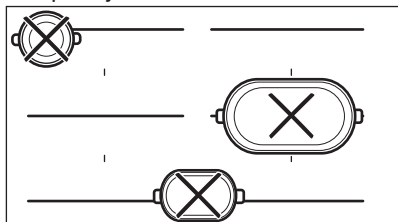
Slik bruker du kokesonene

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

Du kan bruke store kokekar satt på to kokesoner samtidig. Kokekaret må dekke midten av hver sone. Riktige posisjoner for kokekar:



Feil posisjoner for kokekar:



MultiZone

- i** Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene.

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én.

Still inn effekttrinnet til en av kokesonene.

For å aktivere funksjonen for venstre/høyre kokesoner, berør . For å angi eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre/høyre kontrollsensorene.

For å deaktivere denne funksjonen, berør . Kokesonene opererer uavhengig.

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.

- i** 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.

- i** 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.

i 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. UP vises. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har opptellingen startet. Displayet veksler mellom UP 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 0 .

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**.

i Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelene.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Berør **PAUSE** for å aktivere funksjonen.

U lyser. Varmeinnstilling reduseres til 1. For å deaktivere denne funksjonen: berør **PAUSE**. Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

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 —O . L tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

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

i Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

Enhetens barnesikring

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

Slik aktiverer du funksjonen: slå på koketoppen med 1 . Still ikke inn effekttrinnet. Berør —O i 4 sekunder. L tennes. Deaktiver koketoppen med 1 .

Slik deaktiverer du funksjonen: slå på koketoppen med 1 . Still ikke inn effekttrinnet. Berør —O i 4 sekunder. 0 tennes. Deaktiver koketoppen med 1 .

Slik overstyrer du funksjonen for bare én tilberedningstid: slå på koketoppen med 1 . L tennes. Berør —O i 4

sekunder. **Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen.

Når du deaktiverer koketoppen med ①, blir funksjonen aktivert igjen.

OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen. Berør ① 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 ①
- 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 ① 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

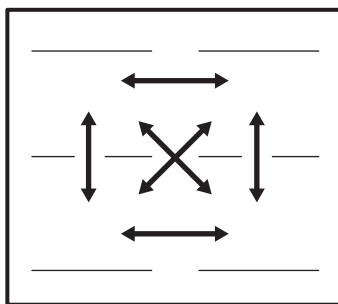


FORSIKTIG! Sørg for at den valgte effekten passer med husmonteringssikringene.

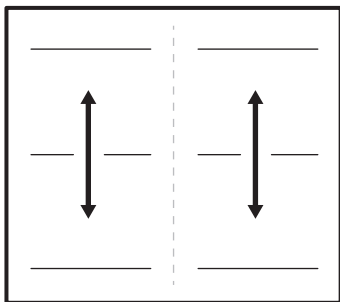
Eco-Logic

- 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.



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

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

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, eggestand.	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), frityrkoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. Power-funksjon er aktivert.		

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.

Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape 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.

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 koblingsskjemaet.
	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.
	Pause-funksjonen er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	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.

Feil	Mulig årsak	Løsning
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.
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.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydssignaler på. Se "Daglig bruk".
 lyser.	Automatisk utkopling 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".
 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.

Feil	Mulig årsak	Løsning
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.

TEKNISKE DATA

Dataskilt

Modell SI2M7643DW
Type 61 B4A 04 AD
Induksjon 7.2 kW
Seriennr.
SMEG

PNC (produktnummer)949 594 490 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 maksimum varighet funksjon [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

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		SI2M7643DW
Komfyrtopp-type		Koketopp for innbygging
Antall kokeområder		2
Varmeteknologi		Induksjon
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 39,2 cm B 19,5 cm
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Høyre	L 39,2 cm B 19,5 cm
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	183,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Høyre	183,9 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)		183,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopper – 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.

