

ADVARSEL	225	Innledende oppgaver	232
Generelle sikkerhetsregler	225	Bruk av koketoppen	233
Installasjon	228	Tilleggsfunksjoner	234
Produktets formål	229	Sikkerhetsfunksjoner	236
Denne bruksanvisningen	229	Feilmeldinger	237
Produsentens ansvar	229	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	237
Typeskilt	230	Rengjøring av den glasskeramiske platetoppen	237
Avhending	230	Hva gjør man hvis...	237
For å spare energi	230	INSTALLASJON	238
Informasjon om energiforbruket i slukket/standby modus	230	Strømtilkobling	238
Hvordan lese bruksanvisningen	230	Utskjæring i benkeplaten	239
BESKRIVELSE	231	Innfelling	240
Generell beskrivelse	231	Ventilasjon	240
Betjeningspanel	231	Feste til innbyggingsskap	241
BRUK	232	Feste til innbyggingsskap	241
Grunnleggende funksjoner	232	For installatøren	241

Vi anbefaler deg å lese nøye gjennom bruksanvisningen. Den inneholder alle nødvendige anvisninger for å bevare produktets estetiske og funksjonelle egenskaper over tid. For mer informasjon om produktet kan du besøke: www.smeg.com

ADVARSEL

Generelle sikkerhetsregler

Personskader

- Dette produktet og de tilgjengelige delene blir svært varme under bruk. Barn må holdes på avstand fra produktet.
- Beskytt hendene med grytevotter under bruk.
- Slukk aldri flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de

er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av produktet og om farene som er forbundet med bruk av dette.

- Barn må ikke leke med produktet.
- Hold barn som er yngre enn 8 år unna produktet, hvis de ikke er under konstant tilsyn.
- Ikke la barn som er yngre enn 8 år oppholde seg i nærheten av produktet under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Vær spesielt oppmerksom på at kokesonene varmes opp svært raskt. Unngå å varme opp tomme kjeler. Fare for

overoppheting.

- Aktiver tastelåsen, hvis barn eller husdyr som kan nå platetoppen er i nærheten.
- Ikke berør eller rengjør platetoppens overflate mens den er i bruk, eller når kontrolllampene for restvarme lyser.
- Slå av platene etter bruk. Du må aldri stole på kun kokekarsensoren.
- Pass ekstra godt på barna, da det er vanskelig for dem å se indikasjonen på restvarme. Etter bruk holder kokesonene seg meget varme over en viss tid, selv om de er slått av. Pass på at barn aldri kommer i kontakt med dem.
- Stekeprosessen må alltid overvåkes. En kortvarig tilberedning må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: En tilberedning av mat som inneholder fett og/eller olje uten oppsyn kan være farlig og vil kunne føre til brann.
- Fett og olje vil kunne antennes hvis de overopphetes. Forlat aldri ovnen under tilberedning av retter som inneholder olje eller fett. Hvis olje eller fett skulle ta fyr, må du aldri forsøke å slukke med vann. Legg lokk på kjelen og slå av den aktuelle kokesonen.
- Ikke bruk booster-funksjonen eller / Double Booster (hvis de

finnes) til å varme opp fet mat eller olje, da dette utgjør en brannfare.

- Under tilberedning må ikke metallgjenstander som bestikk eller dekketøy plasseres på platetoppen, da den kan overopphetes.
- Ikke bruk hermetikkbokser, lukkede beholdere, servise og plastbeholdere til tilberedning.
- Ikke bruk magnetbokser.
- Ikke bruk gryteunderlag eller annet material mellom kokekarets bunn og overflaten i glasskeramikk.
- Ikke stikk skarpe gjenstander av metall (bestikk eller redskaper) inn i slissene på apparatet.
- Ikke bruk eller etterlat brennbare materialer i nærheten av produktet, eller direkte under platetoppen.
- Slå av produktet etter bruk.
- Trekk ikke i ledningen for å ta ut støpselet (hvis det finnes).
- IKKE BRUK SPRAYFLASKER I NÆRHETEN AV PRODUKTET MENS DET ER I FUNKSJON.
- IKKE FORETA ENDRINGER PÅ DETTE PRODUKTET.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, posisjonering eller flytting), må det alltid benyttes personlig verneutstyr.
- Ikke rengjør apparatet mens det fremdeles er varmt eller i funksjon.

- Etter bruk må kokesonene slås av. De holder seg meget varme over en viss tid etter at de ble slått av. Ikke berør platetoppens overflate.
 - Før alle slags inngrep på produktet, må du koble fra strømmen.
 - Prøv aldri å reparere produktet selv, eller uten hjelp fra autoriserte tekniske fagfolk.
 - For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil sørge for utskifting.
 - Hvis det oppstår sprekker eller hvis kokeflaten i glasskeramikk skulle bli ødelagt, må du slå av produktet umiddelbart. Koble fra strømforsyningen og kontakt teknisk service.
 - Personer med pacemakere eller andre lignende innretninger må forsikre seg om at bruk av disse apparatene ikke settes i fare av det induktive feltet, hvis frekvensområde er mellom 20 og 50 kHz.
 - I henhold til bestemmelsene om elektromagnetisk kompatibilitet, faller induksjonstoppen inn under gruppe 2 og klasse B (EN 55011).
- Skader på produktet**
- Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler på glassdeler (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjernere og stålsvamper).
 - Bruk eventuelt redskaper i tre eller plast.
 - Ikke sitt på produktet.
 - Overflaten i glasskeramikk må ikke brukes til å sette fra seg ting.
 - Apparatet må ikke brukes til å sette ting på.
 - Ikke dekk til ventilasjons- og varmespredningsåpninger.
 - Ikke bruk platetoppen, hvis det pågår pyrolyseprosess i ovnen, som eventuelt er installert under platetoppen.
 - Ikke bruk dampstråler til rengjøring av produktet.
 - Ikke forlat produktet under tilberedninger som vil kunne frigjøre olje eller fett, som når de varmes opp vil kunne antennes. Utvis maksimal forsiktighet.
 - Fare for brann: ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
 - **PRODUKTET MÅ IKKE UNDER NOEN OMSTENDIGHETER BRUKES TIL Å VARME OPP ROM.**
 - Kokekarene og grillpannene må plasseres innenfor omkretsen til platetoppen.
 - Alle beholdere og kokekar må ha flat og jevn bunn.
 - Ved søl eller lignende, fjern den sølte væsken fra platetoppen.
 - Ikke hell syreholdige stoffer, slik som sitronsaft eller eddik, på kokeflaten.

- Ikke spill sukker eller søte blandinger på platetoppen under tilberedningen.
- Ikke legg materialer eller produkter som kan smelte eller antennes (papir, plast eller aluminiumsfolie) på platetoppen under tilberedningen.
- Plasser kokekarene direkte på flaten av glasskeramikk.
- Ikke sett tomme kokekar eller panner på påslåtte kokesoner.
- Bruk ikke grove eller slipende materialer eller kvasse metallskraper.
- Overflatene i glasskeramikk er svært resistente overfor støt, men unngå likevel at harde og tunge gjenstander faller ned på kokeflaten, da de vil kunne skade den.
- Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder klor, ammoniakk eller blekemiddel på ståldeler, eller deler med metallisk overflatefinish (f.eks. anodisering, fornikling eller kromatering).
- Produktet er ikke utviklet for å fungere med eksterne tidtakere eller fjernstyrte systemer.
- For å unngå riper i glassoverflaten må du ikke dra kokekarene over platetoppen, men løfte dem og plassere dem der du ønsker.

Installasjon

- DETTE PRODUKTET **MÅ IKKE**

INSTALLERES I BÅTER ELLER CAMPINGVOGNER.

- Dette apparatet må ikke installeres oppå en oppvaskmaskin.
- Plasser produktet inn i innbyggingsmøbelet ved hjelp av en annen person.
- Kontroller at møbelet er utstyrt med alle nødvendige åpninger.
- Kontroller at møbelmaterialet er varmebestandig.
- Installasjon og service må utføres av autoriserte tekniske fagfolk, i samsvar med gjeldende standarder.
- Elektriske tilkoblinger må utføres av autorisert teknisk personell.
- Jordkoplingen er påbudt ifølge reglene fastlagt av sikkerhetsnormene for elektriske anlegg.
- Bruk ledninger som tåler en temperatur på minst 90 °C.
- Før strømledningen på baksiden av møbelet. Vær oppmerksom på at den ikke kommer i kontakt med den nedre delen av platetoppen eller en eventuell ovn innfelt under denne.
- Vær forsiktig hvis du kobler til ytterligere elektriske apparater. Koblingskabler må ikke komme i kontakt med varme kokesoner.
- Skruene til forsyningsledningene på klemmebrettet må trekkes til med et strammemoment på 1,2

-1,5 Nm.

- Ikke fest apparatet for hardt i møbelet, da det kan oppstå skader under bruk eller delvis tilstoppe åpningene for varmespredning.
- Installasjon og eventuell utskifting av strømkabelen må utelukkende utføres av teknisk godkjent personale.
- For å unngå enhver fare, må du kontakte teknisk service øyeblikkelig dersom strømkabelen er skadet. De vil sørge for utskifting.
- Før alle slags inngrep på produktet (installasjon, vedlikehold, plassering eller flytting), må du alltid benytte egnet personlig verneutstyr.
- Før alle slags inngrep på produktet, må du koble fra strømmen.
- Gjør det mulig å koble fra apparatet etter installasjon, via tilgjengelig støpsel, eller ved installasjon av en bryter i tilfellefast tilkobling.
- Sørg for en allpolet sikkerhetsinnretning på forsyningelinjene som garanterer frakobling fra nettet, med en åpningsavstand for kontaktene som muliggjør fullstendig frakobling under betingelsene for overspenning i kategori III, i samsvar med installasjonsreglene.
- Hvis det er begrenset tilgang til

strømforsyning, må utkoblinginnretningene til alle polene være tilgjengelige og inkorporerte i den faste kablingen, i samsvar med gjeldende standarder for tilkobling.

- Dette apparatet kan brukes i en høyde over havet på opptil 2000 meter.

Produktets formål

Dette produktet er tiltenkt tilberedning av mat i et husholdningsmiljø. Enhver annen bruk er feilaktig bruk. I tillegg kan den ikke brukes:

- i kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontor og i andre arbeidsmiljøer,
- på gårder/gårdsferiesteder,
- av kunder på hoteller, moteller og bomiljøer,
- på bed and breakfast.

Denne bruksanvisningen

- Denne bruksanvisningen er en viktig del av produktet og må derfor oppbevares i sin helhet på et sted som er lett tilgjengelig under hele produktets levetid.
- Før produktet brukes må denne bruksanvisningen leses nøye.
- Forklaringene i denne bruksanvisningen inkluderer bilder som beskriver det som vanligvis vises på displayet. Du må likevel være oppmerksom på at produktet kan ha en oppdatert versjon av systemet, derfor kan det som vises på displayet være noe annerledes enn det som vises i bruksanvisningen.

Produsentens ansvar

Produsenten er ikke ansvarlig for skader på personer eller gjenstander forårsaket av:

- bruk av produktet til annen bruk enn den som er beskrevet,

- manglende overholdelse av kravene i brukerhåndboken,
- tukling med noen del av produktet,
- bruk av ikke-originale reservedeler.

Typeskilt

Typeskiltet viser tekniske data, serienummer og merkenavnet til produktet. Typeskiltet må ikke fjernes av noen grunn.

Avhending



Dette produktet, som er i overensstemmelse med Europaparlaments- og Rådskdirektiv WEEE (2012/19/EU), må kasseres separat fra annet avfall etter endt livssyklus.

I henhold til gjeldende EU-direktiver, inneholder dette produktet ingen stoffer i slike konsentrasjoner, at de kan vurderes som farlige for helse og miljø.



Elektrisk spenning Fare for elektrisk støt

- Slå av hovedstrømforsyningen.
- Koble strømledningen fra strømforsyningen.

For kassering av produktet:

- Kutt strømkabelen og fjern den.
- Lever inn produktet til godkjente gjenbruksstasjoner for elektrisk og elektronisk avfall, eller returner det til forhandleren ved kjøp av et tilsvarende produkt.

Produktets emballasje består av resirkulerbare materialer som ikke forurenses.

- Lever inn emballasjen til en godkjent gjenbruksstasjon.



Plastemballasje Fare for kvelning

- Ta vare på emballasjen på en forsvarlig måte.
- Ikke la barn leke med plastemballasjen.

For å spare energi

- Bunken av kokekaret må ikke være større enn avmerket området på glasskeramikktoppen.
- Kokekarene må ikke plasseres utenfor kokeplassens omkrets eller oppå displayet.
- Når du kjøper et kokekar må du kontrollere om den angitte diameteren refererer til

bunnen eller til kokekarets øvre del, da den sistnevnte er nesten alltid større enn bunnen.

- Når retter med lengre tilberedningstider lages, kan du spare tid og energi ved å bruke en trykkoker, som også gjør det mulig å bevare vitaminene i maten.
- Forsikre seg om at trykkokeren inneholder tilstrekkelig væske, fordi overopphetingen som kan oppstå på grunn av manglende væske kan skade både trykkokeren og kokesonen.
- Hvis mulig må alltid kokekarene tildekkes med et egnet lokk.
- Velg et kokekar som er egnet for mengden av mat som skal tilberedes. Et stort, halvtomt kokekar fører til sløsing av energi.



Hvis platetoppen og en eventuell ovn benyttes samtidig, kan grensen for maksimalt strømforbruk i det elektriske anlegget overskrides under visse forhold.

Informasjon om energiforbruket i slukket/standby modus

Tekniske data angående forbruk når apparatet er slukket eller i standby, finner du på nettstedet www.smeg.com på siden som henviser til det aktuelle produktet.

Hvordan lese bruksanvisningen

Denne bruksanvisningen bruker følgende lesekonvensjoner:



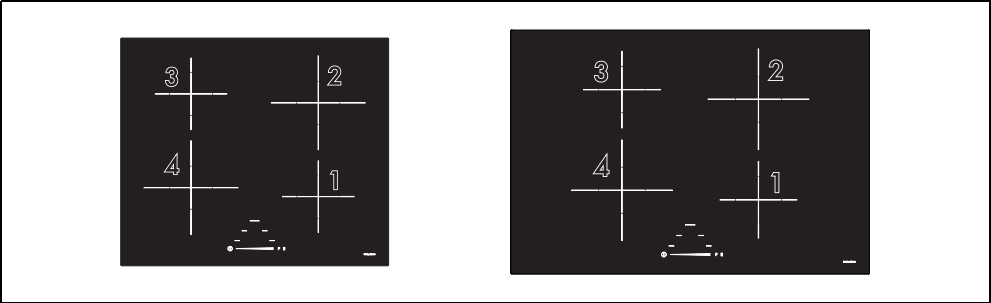
Advarsel/Obs



Informasjon/Forslag

BESKRIVELSE

Generell beskrivelse

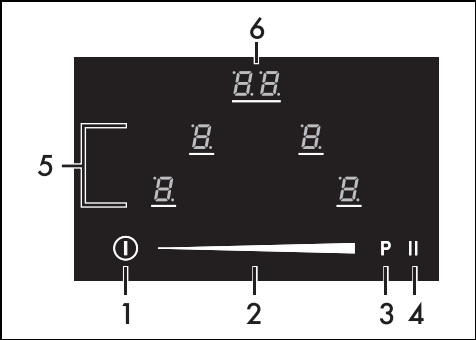


Sone	Mål H x L (mm)	Effektforbruk ved niv.9 (W)*	Effektforbruk i Booster-funksjon (W)*
1 - 3	160 x 160	1400	2100
2 - 4	200 x 200	2300	3000

* Effektverdiene er veiledende og kan variere, de er avhengige av kokekaret som brukes, eller av de valgte innstillingene.

Betjeningspanel

Kokesoneområde



1. ON/OFF-tast
2. Glidefelt
3. Tast for Booster-funksjon
4. Tast for pause-funksjon
5. Område for valg av kokesoner
6. Område for tidsinnstilling

Fordeler med induksjonstopp



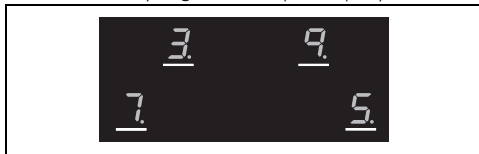
Produktet er utstyrt med en induksjonsgenerator for hver kokesone. Hver generator under kokeflaten genererer et elektromagnetisk felt som strekker seg ut gjennom den glasskeramiske platetoppen og varmer opp bunnen av kokekaret. I induksjonstoppen blir induksjonsvarmen ikke lenger overført fra kokesonen, men oppstår direkte inne i kokekaret.

- Innsparing av energi takket være den direkte overføringen av energi til kokekaret (det trengs spesielle kokekar som har en magnetiserbar bunn) sammenlignet med tradisjonell, elektrisk tilberedning.
- Større sikkerhet takket være overføringen av energi kun til kokekaret som er plassert på platetoppen.
- Høy effektivitet av overføring av energi fra sonen på induksjonstoppen til selve bunnen av kokekaret.
- Svært raskt oppvarming.
- Redusert fare for forbrenning, da kokeflaten er kun den som varmes opp i bunnen av kokekaret; spilt mat brenner seg ikke fast.

Strømstyring

Platetoppen er utstyrt med en strømstyringsmodul som optimaliserer/

begrenser forbruket. Hvis innstilte effektnivåer overskrider tillatte grenseverdier, vil det elektroniske kretskortet automatisk sørge for styring av platenes utgangseffekt. Modulen forsøker å opprettholde maksimalt nivå av tilgjengelig effekt. Nivåene som er innstilt av den automatiske styringen, vises på displayet.



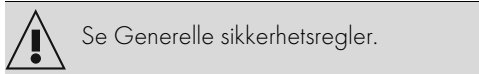
BRUK

Grunnleggende funksjoner

Første strømtilkobling

Ved første strømtilkobling, eller etter et strømbrudd og gjenoppretting av strømmen, utføres en automatisk kontroll som gjør at alle varsellampene og displayene lyser i noen sekunder. Deretter kan apparatet brukes som normalt.

Innledende oppgaver



Se Generelle sikkerhetsregler.

- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av produktet og fra tilbehøret (hvis de finnes).
- Fjern alle etiketter (bortsett fra typeskiltet med tekniske data).

Diameter på de anvendte kokekarene

Brenner	Diameter på kokekarene
Sone 1 - 3	7 - 9
Sone 2 - 4	9 - 11

Kokekar egnet for induksjonstopp

Kokekarene som brukes for tilberedning på induksjon må være av metall, ha magnetiske egenskaper og en bunn av tilstrekkelig størrelse.

Egnede kokekar:

- Kokekar i emaljert stål med tykk bunn.
- Kokekar i støpejern med emaljert bunn.
- Kokekar i flerlags rustfritt stål, ferrittisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Ikke egnede kokekar:

- Kokekar i messing, rustfritt stål, aluminium,



Prioritet gis til den siste innstilte sonen.

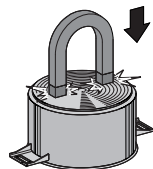


Strømstyringsmodulen har ingen innflytelse på produktets totale strømforbruk.

brannsikkert glass, tre, keramikk og terrakotta.

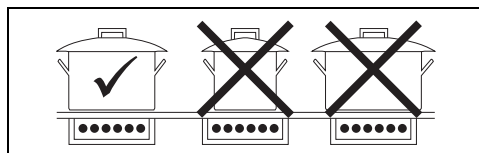
Råd om energisparing

For å sjekke om kokekaret er egnet, kan en magnet føres nær bunnen: hvis den tiltrekkes, er kokekaret egnet for induksjonstoppen. Hvis du ikke har en magnet, kan du ha litt vann i kokekaret, sette det på en kokesone og slå på kokeplaten. Hvis symbolet  vises på displayet, betyr det at kokekaret ikke er egnet.



Råd om energisparing

Kjelens bunndiameter må samsvare med diameteren til kokesone.



- Når man kjøper en ny kjele må man se til at diameteren viser til bunnen eller den øvre delen av kjelen, da denne siste nesten alltid er større enn bunnen.
- Bunnen på beholderne må alltid være tykke og helt flate. I tillegg må den være ren og tørr, som også platetoppen.
- Når man tilbereder retter med lange steketider, kan man spare steketid og energi ved å bruke trykkoker som gjør at man kan

- bevare vitaminene og næringsstoffene i maten.
- Se til at trykkokeren inneholder nok væske, da overoppheting forårsaket av manglende væske kan skade kjelen og kokesonen.
- Hvis mulig burde man alltid dekke til kjelene med et egnet lokk.
- Velg en kjele som passer til mengden mat som skal tilberedes. En stor kjele med lite innhold fører til energisløsing.
- Ikke bruk kokekar i støpejern eller med grov flate.



Hvis platetopp og ovn brukes samtidig kan man i visse tilfeller overskride maksimal effektgrense i strømmettet.

Tabell over effektnivåer

Effekten kan stilles inn til forskjellige nivåer. Tabellen nedenfor viser egnede nivåer for diverse typer tilberedning.

Effektnivå	Egnet til:
0	Posisjon OFF
fra 1 til 2	Tilberedning av små mengder mat (minimum effekt)
fra 3 til 4	Tilberedning
fra 5 til 6	Tilberedning av store mengder mat, steke større porsjoner
fra 7 til 8	Steke, brune meljevning
9	Steke
P	Hurtig oppkok av store mengder vann (maks effekt, se "Booster-funksjon")

Slå på og av

For å slå på platetoppen holder du tasten **ON/OFF**  inne i 1 sekund.

Etter at det har gått 5 sekunder etter antenning, hvis du ikke har aktivert noen kokeplate, vil platetoppen slå seg av automatisk.

Bruk av koketoppen

Slå på kokesonene



Enheten er utstyrt med et system som oppdager kokekar automatisk.

Etter å ha slått på produktet:

1. Sett et kokekar (som er egnet for tilberedning med induksjon og som ikke er tom) på den kokesonen du vil bruke.
2. Displayet som er tilknyttet sonen hvor kokekaret er plassert vil slå seg på automatisk og vise .

Regulering av kokesonene

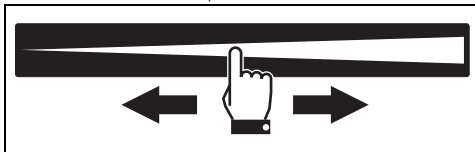
Når det er blitt satt på et kokekar og sonen er blitt aktivert:

1. Sett en finger til venstre for glidefeltet til den kokesonen som skal brukes.



Nå vil effektverdien som angis være til .

2. Før fingeren mot høyre eller mot venstre for å velge en effekt fra 1 til 9, eller aktiver funksjonene Booster eller Double Booster (se tilhørende kapitler).



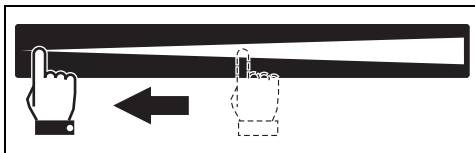
Displayet til den kokesonen som brukes angir verdien for den valgte effekten.



Du kan også velge effektnivå ved å trykke på det punktet på glidefeltet som tilsvarer ønsket effektnivå.

Slå av kokesonene

1. La fingeren gli mot venstre til enden av glidefeltet for den kokesonen som skal slukkes.



1. Displayet til den valgte kokesonen vil angi verdien .



For å slå av flere enn en kokesone samtidig kan du slå av apparatet med tasten .

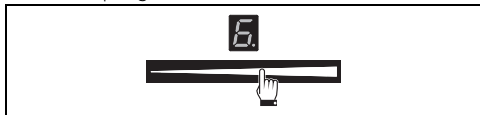
Hurtigvalg



Enheten er utstyrt med et system som oppdager kokekar automatisk.

Etter å ha slått på apparatet og valgt en kokesone:

1. Plasser en finger omkring punktet for ønsket effekt på glidefeltet.



2. La fingeren gli mot høyre eller venstre for å velge ønsket tilberedningseffekt.

Booster-funksjon

For å aktivere funksjonen etter å ha slått på platetoppen og valgt en sone:

1. Bruk tasten **P**.
2. Booster-funksjonen blir aktivert og displayet til kokesonen viser symbolet **P**.

For å deaktivere Booster-funksjonen er det tilstrekkelig å redusere effektnivået eller slå av produktet.



- Booster-funksjonen forblir aktiv i maksimalt 10 minutter, og når disse er omme, vil effektnivået automatisk senkes til nivå 9.
- Hvis den innvendige temperaturen er for høy, vil Booster-funksjonen deaktiveres midlertidig.

Pause-funksjon



Med denne funksjonen er det mulig å avbryte funksjonen på alle kokesonene.

For å aktivere Pause-funksjonen:

1. Aktiver minst en kokesone.
2. Trykk på pausetasten **|||**. På displayene til alle kokesonene vil man se symbolet **|||**.

For å deaktivere Pause-funksjonen:

1. Hold tasten **|||** inne. Pause-symbolet begynner å blinke så snart man trykker på det.
2. Trykk på en uansett tast utenom Pause-tasten.

3. Pause-funksjonen er nå deaktivert og de funksjonene som var innstilt på forhånd, vil gjenopprettes.



Under Pause-funksjonen, vil funksjonen for begrenset tilberedningstid, symbolene for restvarme og funksjonssperren fortsatt være aktive.



Ved strømbrudd og påfølgende gjenoppretting av strømtilførselen vil pause-funksjonen deaktiveres.



Pause-funksjonen kan opprettholdes i maksimalt 10 minutter. Etter dette vil apparatet slå seg av.

Tilleggsfunksjoner

Funksjonssperre



Denne funksjonen er laget for å blokkere alle sonene på toppen, men unntak av PÅ/AV-tasten.



For å aktivere funksjonen må det ikke være noen kokekar på koketoppen.



For å aktivere funksjonen må det ikke være noen valgte soner.

Denne funksjonen er nyttig ved rengjøring samt for å hindre utilsktet bruk.

For å aktivere funksjonssperren må du gjøre følgende innen 10 sekunder:

1. Trykk samtidig på tasten til den fremre høyre sonen og tasten **P**.
2. Trykk en gang til på tasten til den fremre høyre sonen.

Displayene til kokesonene og timeren viser symbolet **L**.

For å deaktivere funksjonssperren midlertidig må du gjøre følgende innen 10 sekunder:

1. Trykk samtidig på tasten til den fremre høyre sonen og tasten **P**.
- For å deaktivere funksjonssperren må du gjøre følgende innen 10 sekunder:
 1. Trykk samtidig på tasten til den fremre høyre sonen og tasten **P**.

2. Trykk en gang til på tasten **P**.
- Etter å ha deaktivert funksjonssperren slukkes

apparatet.

Hurtigoppvarmingsfunksjon



Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for effektnivå 9, Booster og Double Booster

Funksjonen for rask oppvarming lar deg varme opp en kokesone maksimalt i en begrenset tid, og deretter fortsette tilberedningen ved det effektnivået som er innstilt.

Etter å ha valgt en kokesone:

- Hold inne et effektnivå (fra 1 til 8) i minst 3 sekunder.
- Displayet til den valgte kokesonen vil vise symbolet **A**.
- Når oppvarmingstiden er ferdig, vil kokesonen gå tilbake til det effektnivået som ble stilt inn på tidligere.
- Denne funksjonen kan deaktiveres ved å holde inne det innstilte effektnivået i 3 sekunder, eller ved å velge et lavere nivå.

Tabell over oppvarmingstiden ved rask oppvarming

Effektnivå	Tid for automatisk oppvarming (minutter/sekunder)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s

Warming-funksjon

For å aktivere Warming-funksjonen etter å ha slått på platetoppen:

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på venstre side av glidefeltet, mellom nivået 0 og 1, for å aktivere funksjonen. Displayet til den valgte kokesonen viser symbolet **U**.

For å deaktivere Warming-funksjonen velg et

annet effektnivå. Eller trykk på tasten **1**.



Med denne funksjonen er det mulig å holde varm mat som er tilberedt, eller holde vann på kokepunktet.



Warming-funksjonen vil deaktiveres automatisk etter 2 timer og slår av den anvendte kokesonen.

Timer/varselur

Etter å ha slått på platetoppen uten å ha valgt noen kokesone:

1. Trykk inne på området for tidsinnstilling.
2. Displayet viser **0-**.
3. Når man trykker igjen vil tallet til venstre blinke og det vil være mulig å stille inn enkeltminutter ved hjelp av glidefeltet (f.eks. **-5**).
4. Når tallet til venstre ikke blinker lenger kan du velge (med samme prosedyre) titalls minutter (f.eks. **15**).
5. Etter en kort tid vil timeren starte nedtellingen.
6. Når den innstilte tiden er over vil det utløses noen lydsignaler. Trykk på området til varseluret for å deaktivere det.



Med denne funksjonen er det mulig å programmere et varselur som avgir noen lydsignaler på slutten av den ønskede tiden.



Du kan stille inn maksimalt 99 minutter.

Tidsinnstilt tilberedning



Du kan stille inn maks 99 minutter.



Med denne funksjonen er det mulig å programmere automatisk slukking av hver kokesone, når en bestemt tidsperiode er omme.



Det er mulig å aktivere funksjonen på flere kokesoner samtidig.

For å aktivere funksjonen Tidsinnstilt tilberedning, etter å ha aktivert minst én kokesone:

1. Velg effektnivå.

2. Følg den samme prosedyren du brukte ved innstilling av varseluret.
 - I hjørnene til området for tidsinnstilling vises symbolene  som betyr at sonene kan tidsinnstilles.
3. Den tidsinnstilte tilberedningen starter noen sekunder etter siste valg.
4. Når den innstilte tiden er over vil det utløses noen lydsignaler. Trykk på området til varseluret for å deaktivere det.

Endre eller deaktivere den tidsinnstilte tilberedningen

For å endre eller deaktivere varseluret og tidsinnstilt tilberedning kan man trykke på innstillingsområdet og følge samme prosedyre som ble brukt for innstillingen, ved å endre minutter eller nullstille dem fullstendig.

Recall-funksjonen



Denne funksjonen lar deg gjenopprette enkelte operasjoner som var i gang, etter en at apparatet ble slått av uønsket.

Ved uønsket avslåing må man utføre følgende operasjoner innen 6 sekunder:

1. Slå på apparatet.
 - Tasten  begynner å blinke.
2. Trykk rett etterpå på pause-tasten  for å gjenopprette de funksjonene som var aktive på forhånd.



Denne funksjonen gjenoppretter aktivitetene på alle kokesonene, samt timer-funksjonen og rask oppvarming. Ingen av de andre funksjonene vil gjenopprettes.

Restvarme

Hvis kokesonen fortsatt er varm etter at den er slått av, vises symbolet  på displayet. Symbolet forsvinner når temperaturen blir lavere enn 60 °C.

Sikkerhetsfunksjoner



Se Generelle sikkerhetsregler.

Begrense tilberedningstiden

Platetoppen har en automatisk enhet som begrenser brukstiden.

Hvis man ikke endrer innstillingene for

kokekarret, er den maksimale brukstiden for hver enkelt avhengig av valgt effektnivå.

Når man aktiverer enheten for begrensning av driftstiden, vil oppvarming av kokekarret deaktiveres og symbolet  vil vises i displayet.

Effektnivå	Maksimal varighet av tilberedningen i timer
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

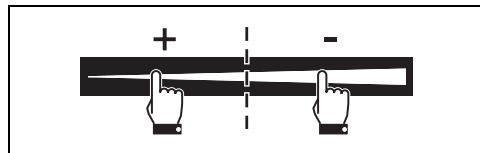
Innstilling av apparatets effektverdi



- Denne funksjonen gjør det mulig å stille inn en maksimal effektverdi i apparatet.
- Induksjonstoppen er konfigurert for å fungere med effekt 7,4 kW, men den kan begrenses til å fungere ved 6.0 kW, 5.5 kW, 5.0 kW, 4.5 kW, 4.0kW, 3.5 kW, 2.8 kW og 2.4 kW.

Med apparatet avslått:

1. Trykk på tasten  i minst 3 sekunder.
2. Displayet til de valgte kokesonene vil vises symbolet .
3. Trykk samtidig på tastene til valgfrie kokesoner.
 - Området for tidsinnstilling viser aktuell effektverdi .
4. Trykk på høyre side av glidefeltet for å redusere effekten og på venstre side for å øke den.



5. Trykk på knappen  for å lagre den nye innstillingen. Platetoppen slår seg av og et lydsignal utløses.



Etter ett minutt med inaktivitet slår platetoppen seg av automatisk.

Feilmeldinger

Ved feilfunksjon eller unormal oppførsel, vil displayet vise en melding med feilkoden som er knyttet til feilen.

Feilkodene vil alltid starte med teksten «E...» eller

«Er...» etterfulgt av et tall (f.eks. «Er47-30»).

Feil med koder som:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Indikerer en overoppheting av apparatet eller en del av dette. Du må derfor slå det av med en gang, fjern kokekarene og la det avkjøles.

Hvis disse feilene fortsetter eller det vises flere ulike feilkoder, noter kodene og kontakt kundeservice.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring av den glasskeramiske platetoppen



Se Generelle sikkerhetsregler.

Rengjøring av overflater

For å bevare produktets overflater i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først.

Vanlig, daglig rengjøring

Bruk alltid kun spesifikke produkter som ikke inneholder slipende eller klorbaserte syrer. Hell produktet på en fuktig klut og rengjør overflaten, skyll godt og tørk av med en myk klut eller en mikrofiberklut.



Vanskelig smuss må fjernes med kaldt vann og en oppvasksvamp fuktet med vann og nøytralt vaskemiddel. Tørk deretter av med en klut i mikrofiber.

Ukentlig rengjøring

Rengjør og stell platetoppen én gang i uken med et vanlig middel for rengjøring av glasskeramikk. Følg alltid produsentens anvisninger. Silikonet i disse produktene danner et beskyttende, vannavvisende belegg som også beskytter mot smuss. Alle flekkene forblir på belegget og kan derfor fjernes på en enkel måte. Tørk av overflaten med en ren klut. Pass på at det ikke blir liggende igjen rester av rengjøringsmidler på kokeflaten, da dette kunne føre til en aggressiv reaksjon når den varmes opp og endre flatens struktur.

Matflekker eller rester

Lyse spor forårsaket av bruk av kokekar med

aluminiumsbunn, kan enkelt fjernes med en klut fuktet i eddik. Hvis det etter tilberedningen finnes brente rester, må de fjernes, skyll så med vann og tørk godt med en ren klut. Sandkorn, som kan falle ned på platetoppen under rengjøring av salat eller poteter, kan ripe platetoppen når kokekar flyttes. Derfor må eventuelle sandkorn fjernes umiddelbart fra kokeflaten. Endringer i farge påvirker ikke funksjonen og stabiliteten til glasset. Dette er ikke endringer av platetoppens materiale, men bare rester som ikke er blitt fjernet og deretter har karbonisert seg. Det kan oppstå blanke overflater på grunn av kasserollebunner som gnikker, spesielt hvis de er av aluminium, og på grunn av bruk av uegnede rengjøringsmidler. Det er vanskelig å fjerne dem med vanlige rengjøringsmidler. Det kan være nødvendig å gjenta rengjøringsprosessen flere ganger. Bruk av aggressive rengjøringsmidler, eller friksjon av kasserollebunner, kan over tid føre til at dekorasjonene slipes av platetoppen og til dannelse av flekker.



Det anbefales å bruke rengjøringsproduktene som distribueres av produsenten.



Etter rengjøring må du tørke produktet skikkelig, da søl av vann eller vaskemiddel vil kunne hindre funksjonen og forringe utseendet.

Hva gjør man hvis...

Platetoppen fungerer ikke:

- Kontroller at platetoppen er koblet til og at hovedbryteren er skrudd på.
- Kontroller at det ikke forekommer

strømbrydd.

- Kontroller at sikringen ikke har utløst. I dette tilfellet må sikringen skiftes ut.
- Kontroller at den magnetotermiske bryteren i husets strømnett ikke har utløst. I dette tilfellet, aktiver du bryteren på nytt.

Tilberedningsresultatene er ikke tilfredsstillende:

- Kontroller at tilberedningstemperaturen ikke er for høy eller for lav.
- Forsikre deg om at koketoppen har korrekt ventilasjon og at luftinntakene er frie.
- Bruk kokekar som er sertifiserte og testet for bruk på induksjonstopp.

Platetoppen produserer røyk:

- La den avkjøle seg og rengjør platetoppen etter endt tilberedning.
- Kontroller at maten ikke har kokt over og bruk et større kokekar ved behov.

Sikringene, eller den magnetotermiske bryteren i husets strømnett, har utløst gjentatte ganger:

- Ta kontakt med teknisk service eller en elektriker.

Det finnes brudd eller sprekker på platetoppen:

- Slå av enheten umiddelbart, koble fra strømforsyningen og ta kontakt med teknisk service.

INSTALLASJON

Strømtilkobling



Se generelle sikkerhetsregler

Generell informasjon

Kontroller at strømnettets egenskaper er egnet til opplysningene oppført på typeskiltet.

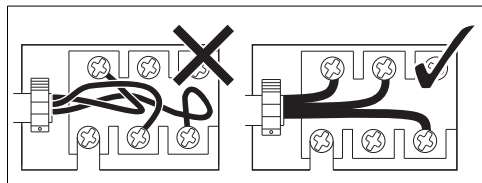
Typeskiltet med tekniske data, serienummer og merkenavn er plassert synlig på produktet.

Dette skiltet må aldri av noen grunn fjernes.

Utfør jordingen med en kabel som er 20 mm lenger enn de andre kablene.

Tilkobling til rekkeklemme

Legg klemmene på en måte som gjør at de ikke ligger oppå hverandre eller i kontakt med eventuelle koblingsbroer. Kablene må ha korrekt lengde for å unngå at de tvinner seg på innsiden av rekkeklemmen.

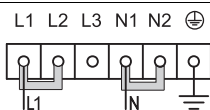


Apparatet kan kobles til på følgende måter:

220-240V ~

3 x 6 mm²

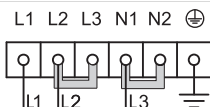
trepolet kabel



220-240V 3~

4 x 4 mm²

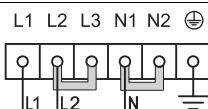
firepolet kabel



380-415V 2N~

4 x 4 mm²

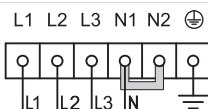
firepolet kabel



380-415V 3N~

5 x 1,5 mm²

fempolet kabel



De angitte verdiene henviser til tverrsnittet på den innvendige lederen.



Forsyningskablene er dimensjonert i henhold til samtidighetsfaktoren (i overensstemmelse med standarden NEK-EN 60335-2-6).



For alle tilkoblinger må man bruke medfølgende koblingsbro

Fast tilkobling

Sørg for en skillebryter på forsyningslinjen, som sikrer frakobling fra det allpolede nettet, med en åpningsavstand mellom kontaktene som muliggjør fullstendig frakobling under betingelser med overspenningskategori III i samsvar med installasjonsreglene.

For markedet Australia/New Zealand:

Frakoblingsinnretningen som er inkorporert i den faste tilkoblingen må være i samsvar med standarden AS/NZS 3000.

Utskjæring i benkeplaten

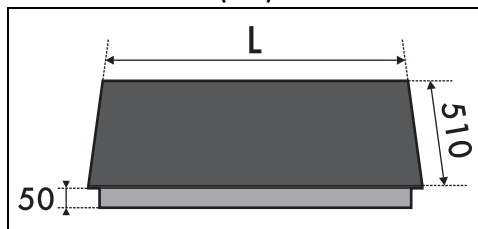
Sikkerhetsinstruksjoner for plassering og installasjon



Se Generelle sikkerhetsregler.

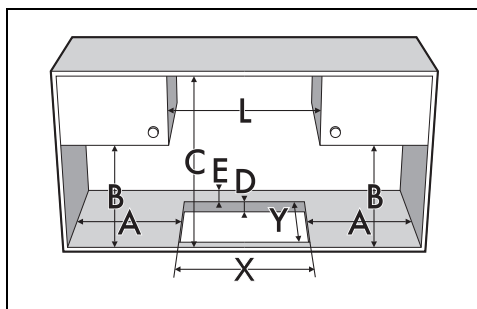
- Installasjonen kan foretas på ulike materialer, slik som mur, metall, heltre, eller tre belagt med plastlaminater, så lenge de er varmebestandige ($>90^{\circ}\text{C}$).
- Finéroverflater, limte overflater eller plastoverflater på møbler i nærheten må være varmebestandige ($>90^{\circ}\text{C}$), ellers kan disse deformere seg over tid.
- Hvis møblet ikke har den fordypningsåpningen som kreves, må en kvalifisert tekniker utføre snekker- eller murerarbeid.
- Den minste avstanden som må overholdes mellom avtrekksnettene og kokeflaten må minst tilsvare den som er indikert i monteringsanvisningen for avtrekksnetten.
- Overhold den minste avstanden på baksiden ved utskjæring i benkeplaten, som indikert i monteringsinstruksjonene.
- Hvis apparatet installeres over en ovn, må denne være utstyrt med en kjølevifte.

Produktets størrelse (mm)



MODELLER (cm)	L
60	600
70	700

Normal og planlimt innbygging (mm)

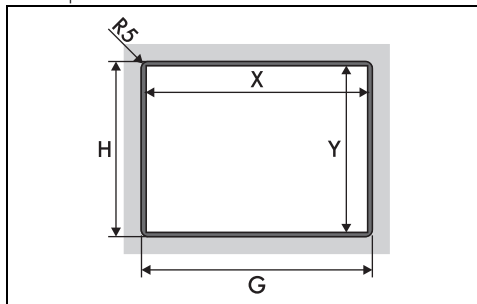


A	B	C	D	E
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 60	min 50

L	X	Y	G	H
600-750	560	490/ 478÷482	604	514

Planlimt

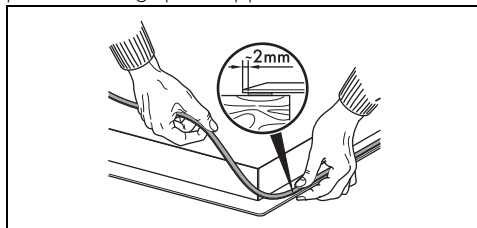
For denne typen innfelling må man slippe litt i innfellingsåpningen på møbelet hvis man ønsker å installere platetoppen på linje med benkeplaten.



* Det henvises til verdiene i tabellen over.

Pakning for platetoppen

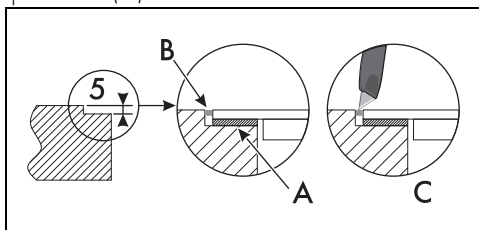
Før montering, for å unngå infiltrasjon av væsker mellom platetoppens ramme og benkeplaten, må den medfølgende pakningen med limbånd plasseres langs platetoppens omkrets.





Ikke fest platetoppen med silikon. I dette tilfelle vil det ikke være mulig å fjerne platetoppen uten at den tar skade.

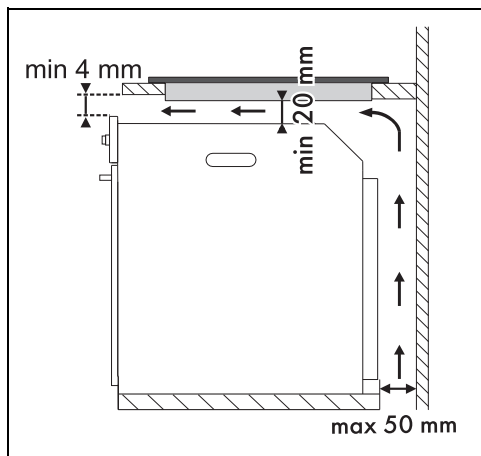
Ved helintegrert nedfelling, etter å ha lagt den klebende tetningen (A) på glassoverflaten og etter å ha plassert og trykket platetoppen på plass, må kantene fylles med isolerende silikon (B). Fjern eventuell overflødig silikon. Hvis det skulle være nødvendig å fjerne platetoppen, skjær av silikonet med en kniv før du forsøker å fjerne den (C).



Innfelling

På innfelt rom for ovn

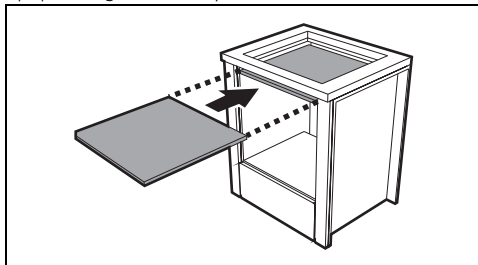
Avstanden mellom platetoppen og kjøkkenmøblene, eller innfelte enheter, må være slik at den sikrer en tilstrekkelig ventilasjon og et tilstrekkelig utslipp av luft. Hvis den installeres over en ovn, må man sørge for at det finnes avstand mellom platetoppens bunn og ovnen som er installert under.



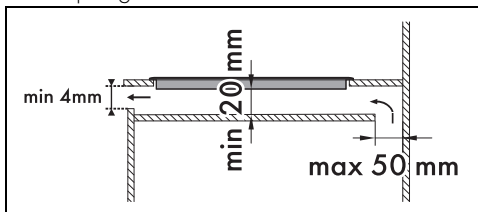
På et tomt skap eller skuffer

Hvis det befinner seg andre møbler (vegger i bakkant, skuffer osv.), oppvaskmaskiner, kjøleskap under platetoppen, må det installeres en dobbelt bunn

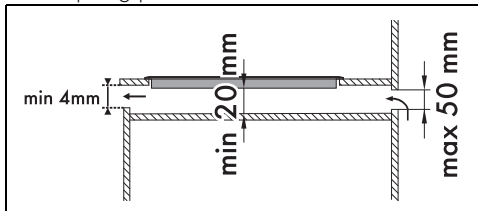
i tre med en avstand på minst 20 mm fra platetoppens underside, for å unngå utilsiktet kontakt. Den doble bunnen må kun fjernes ved hjelp av egnet verktøy.



Med åpning i bunnen:



Med åpning på baksiden:



Manglende installasjon av en dobbelt trebunn utsetter brukeren for en mulig utilsiktet kontakt med spisse eller varme deler.

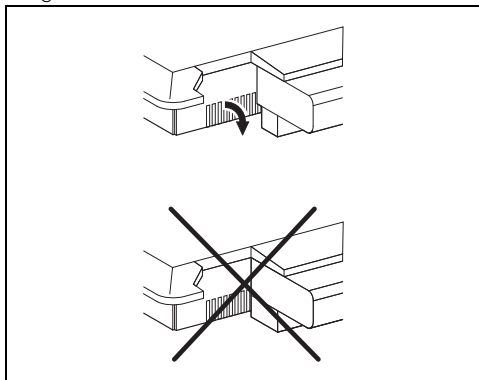


Hvis dette produktet installeres over en ovn, må denne være utstyrt med en kjølevifte.

Ventilasjon

Herunder illustreres et eksempel på passende installasjon med egnet ventilasjon og et eksempel på feilaktig installasjon som må

ungås.



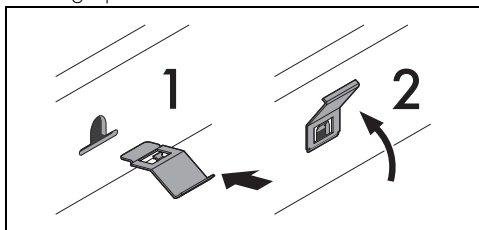
Feste til innbyggingsskap



Klypene må ikke installeres i front av apparatet.

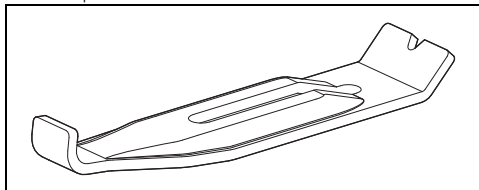
For å sikre et optimalt feste og sentrering, er det nødvendig å plassere klemmene som følger med:

1. Sett inn klemmene, og med et lett trykk lar du dem gå horisontalt i inngrep i det passende innsnittet.
2. Vri dem oppover for å la dem gå helt i inngrep.



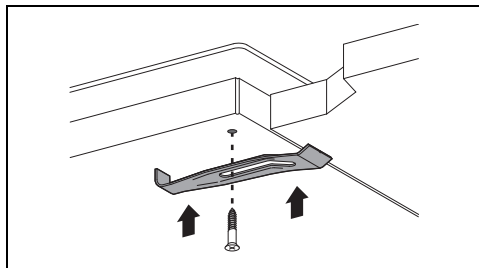
Feste til innbyggingsskap

For å sikre feste til innbyggingsskap og optimal sentrering, må de medfølgende monteringsbrakettene festes i samsvar med hullene på bunndekselet.



Skrus monteringsbrakettene fast i de anviste hullene for å feste platetoppen korrekt til

strukturen.



For installatøren

- I tilfelle av tilkobling med støpsel (hvis det finnes), må dette alltid være tilgjengelig etter installasjonen.
- Ikke bøy eller klem strømkabelen.
- Produktet må installeres i henhold til installasjonsskjemaene.
- Hvis produktet ikke fungerer korrekt etter at du har foretatt alle kontrollene, ta kontakt med nærmeste serviceverksted.
- Når produktet er korrekt installert må brukeren få opplæring i korrekt funksjon av produktet.