

BRUKSANVISNING

Induksjonstopp

NO

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

Innhold

Symboler brukt	3	Avslutte tilberedningen	21
Sikkerhet	4	Start funksjonen for automatisk oppvar-	
Sikker bruk	6	ming	21
Effektbegrensning	7	Start varmholdingsfunksjonen	22
Din induksjonsplatetopp	8	Start funksjonen for automatisk oppkok	22
Kjære kunde!	8	Koble sammen Bridge Induction-kokesone-	
Beskrivelse	9	ne	23
Kontrollpanel	10	Tidtaker	23
Indikasjoner i displayet	12	Sette tilberedningen på pause	26
Bruk	13	Barnesikring	26
Matlaging med induksjonstopp	13	Brukermeny	27
Støy under bruk av induksjonstoppen	15	Vedlikehold	29
Kjeler for matlaging med induksjon	15	Rengjøring av glassoverflate	29
Effekttrinn	17	Feilsøking	31
Bruke tidsuret	18	Generelt	31
Bridge Induction kokesoner	18	Feilsøkingstabell	31
Automatisk registrering av kjele	18	Installasjon	33
Velge effekt	18	Sikkerhet	33
Funksjonen holde varm	19	Forberedelser før montering	35
Funksjon for automatisk oppvarming	19	Innebygd	36
Automatisk kokefunksjon	19	Elektriske koblingene	37
Drift	20	Tilkobling og testing	39
Forberedelser	20	Miljøforhold	40
Bruke Boost-nivået	21	Avhending av apparatet og emballasje	40

Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:

 INFORMASJON!

Informasjon, råd, tips eller anbefaling

 ADVARSEL!

Advarsel – generell fare

 ELEKTRISK STØT!

Advarsel – fare for elektrisk støt

 VARM OVERFLATE!

Advarsel – fare på grunn av varm overflate

 BRANNFARE!

Advarsel – brannfare

Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye.

Generelt

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som oppstår på grunn av mangel på å følge sikkerhetsinstruksjonene og varslene.

Skader grunnet feil kobling, bruk eller montering, eller feil bruk, vil ikke dekkes av garantien.

ADVARSEL!

- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken.
- Dette apparatet og alle tilgjengelige deler vil bli varme under bruk. Ikke berør varme deler. Hold barn yngre enn 8 år borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig rettledning.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

BRANNFARE!

- **ADVARSEL!** Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.
- **ADVARSEL:** matlaging med fett eller olje på en koketopp uten rettledning kan være farlig og føre til brann.

OBS!

- **FORSIGTIG!** Matlaging må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

ALDRI prøv å slukke en brann med vann. Slå i stedet apparatet av og dekk flammene med et lokk eller brannteppe.

Hvis en skuff under enheten tillates (se installasjonsinstruksjonene), uten noen bunn mellom, skal ikke denne brukes til lagre svært brennbare objekter/ materialer. Pass på at det er en betraktelig kla-

ring på noen få centimeter mellom bunnen av koketoppen og skuffenes innhold.

Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon!

Koketoppen er kun ment for forberedelse av mat.

Dette apparatet er utelukkende designet for husholdningsbruk.

Enheten er ikke designet for oppvarming av rom.

Dekk aldri til apparatet med et håndkle eller lignende. Hvis apparatet fremdeles er varmt eller blir slått på, er det brannfare.

Ikke bruk apparatet som arbeidsbenk. Apparatet kan bli slått på ved et uhell eller fortsatt være varmt, noe som betyr at objekter kan smelte, bli varme eller ta fyr.

Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

Bruk aldri en damprengjører til å rengjøre apparatet. Apparatet skal kun rengjøres når det er slått av. Dampen i en damprengjører kan nå de strømførende delene og føre til en elektrisk kortslutning.

Den keramiske toppen er ekstremt slitesterk, men ikke uknuselig. Hvis for eksempel en krukke eller en skarp gjenstand faller på den, kan den knuse.

Hvis du bestemmer deg for å avslutte bruken av apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi deg å kutte av kabelen etter at du fjerner pluggen fra stikkontakten. Ta apparatet til din kommunes deponi.

ADVARSEL: Slå av apparatet for å unngå elektrisk støt dersom overflaten er sprukket.

Keramisk glassplate er ødelagt

- Slå umiddelbart av alle brennere og alle elektriske varmeelementer, og isoler apparatet fra strømkilden.
- Ikke rør apparatets overflate.
- Ikke bruk apparatet.

Kokesonene varmes opp under bruk og holder seg varme en stund etterpå. Hold små barn borte fra platetoppen under og umiddelbart etter matlaging.

Induksjonsbruk

- Ikke sett metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen da disse kan bli varme.
- Så snart du fjerner kjelen fra koketoppen, vil kokeprosessen automatisk slå seg av. La det bli en vanesak å slå av kokesonen eller kokeplaten manuelt for å unngå utilsiktet påslåing av apparatet.
- Hold gjenstander som er sensitive for av magnetiske felt (kredittkort, bankkort, skiver, lokke rog lignende) unna koketoppen når den er i bruk. Vi anbefaler at personer med pacemaker tar kontakt med sin kardiolog først.
- Bruk aldri aluminiumsfolie i matlagingen og plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminium på enheten. Aluminium vil smelte og gjøre uopprettelig skade på platetoppen.

Sikker bruk

- Ikke oppbevar objekter som barn kan finne interessante i skap over eller bak apparatet.
- Ikke varm opp lukkede bokser på koketoppen. Dette vil forårsake oppbygning av trykk som vil føre til a boksene eksploderer. Du kan bli skadet eller skåldet.
- Ikke bruk apparatet i temperaturer under 5 °C.
- Apparatet skal ikke plasseres eller brukes utendørs.
- Når du bruker koketoppen for første gang, vil du merke en "ny lukt". Dette er normalt. Hvis kjøkkenet ventileres godt, vil denne lukten snart forsvinne.
- Åpne aldri kabinettet til apparatet.
- Så snart du fjerner kjelen fra koketoppen, vil kokeprosessen automatisk slå seg av. La det bli en vanesak å slå av kokesonen eller kokeplaten manuelt for å unngå utilsiktet påslåing av apparatet.
- Slå av kokeelementet med kontrollene etter bruk og ikke stol kun på kjeledektoren.
- Husk at hvis koketoppen brukes med høye effekttrinn, vil oppvarmingstiden være veldig kort. Ikke la koketoppen stå uten tilsyn hvis du bruker høye effekttrinn.

Induksjonssoner med temperatursikring

- Kokeplaten er utstyrt med en kjølevifte som kjøler ned de elektroniske komponentene under matlaging. Viften kan gå en stund selv etter at kokeprosessen er slutt.
- Induksjonstoppen er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Dette vernet opererer på flere måter. Når temperaturen i kokesonen blir svært høy, reduseres kokeeffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter koke-

effekten å gå ned, inntil sikkerhetsmekanismene slår av kokesonen fullstendig. Når koketoppen er avkjølt, vil den totale effekten igjen være tilgjengelig.

Tilberedningstid-begrenser

ADVARSEL!

Hvis en kokesone er på uvanlig lenge, slås den av automatisk.

Avhengig av hvilke effekttrinn du har valgt, vil steketiden begrenses som følger:

Innstilling	Kokesonen slås automatisk av etter:
1 og 2	6 timer
3 og 4	5 timer
5	4 timer
6, 7 and 8	1,5 timer

Begrenseren for steketid slår av kokesonene hvis tiden i tabellen er utløpt.

Innstilling	Kokesonen bytter automatisk til innstilling 9 etter:
Boost	5 minutter

Kokesonerelaterte timere prioriteres fremfor begrenseren av steketid.

Effektbegrensning

Platetoppen er utstyrt med en effektbegrenser. Hvis det totale antallet kokesoner som brukes, overstiger maksimalt tilgjengelig effekt, reduseres effekten automatisk. Displayet for kokesonen med redusert effekt, begynner å blinke, og deretter reduseres effekten automatisk til den høyeste tilgjengelige effekten.

Din induksjonsplatetopp

Kjære kunde!

Velkommen til vår voksende ASKO familie!

Vi er stolte av apparatene våre. Vi håper at dette apparatet vil bli et verdsatt og pålitelig hjelpemiddel i mange år framover.

Les bruksanvisningen før bruk. Den inneholder generelle tips, informasjon om innstillingene og justeringene du kan gjøre, og den beste måten å ta vare på apparatet på.

Håndboken fungerer også som referansemateriale for serviceteknikere. **Oppbevar derfor apparatets identifikasjonskort i det angitte rommet, på baksiden av manualen.** Apparatets identifikasjonskort inneholder all informasjon som serviceteknikeren trenger for å respondere korrekt på behov og spørsmål som du måtte ha.

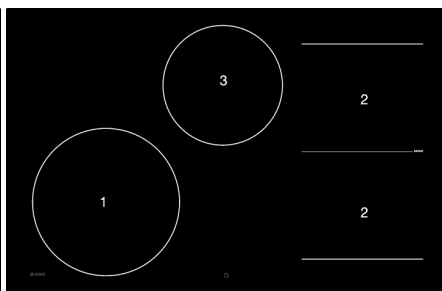
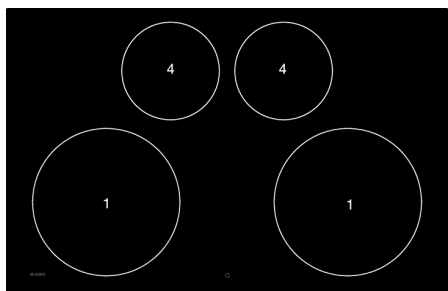
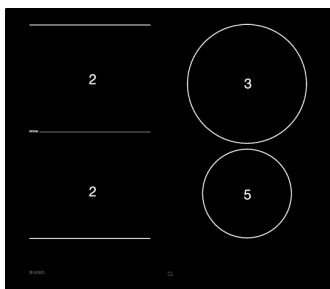
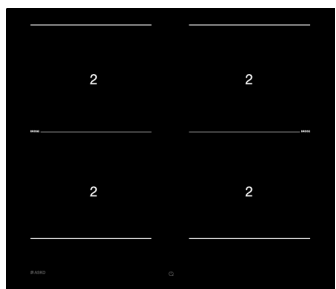
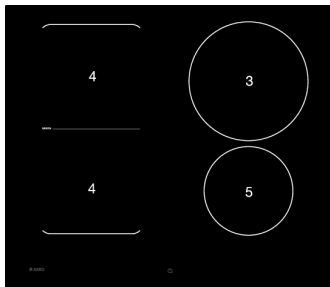
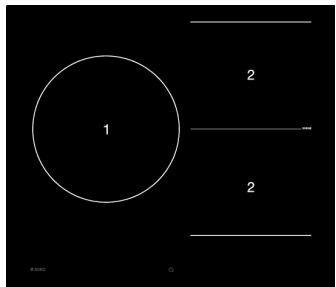
TIPS!

Du finner den nyeste versjonen av bruksanvisningen på nettsiden vår.

Kos deg med matlagingen!

Beskrivelse

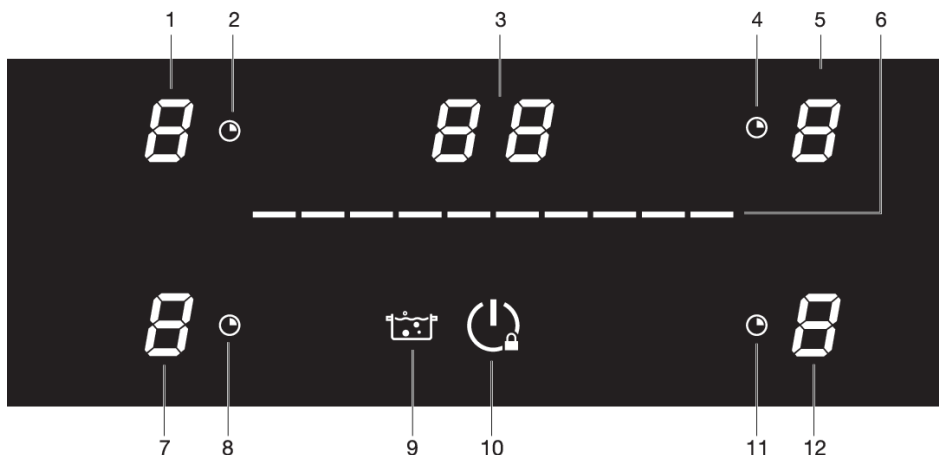
Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder for kan ha forskjellig utstyr, kan det være at enkelte av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen ikke finnes på dette apparatet.



1. Kokesone Ø 250 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
2. Bridge Induction-kokesoner 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Kokesone Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW) / sone som skal brukes til «kok opp»-funksjonen
4. Kokesone Ø 180 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
5. Kokesone Ø 160 mm / 1,4 kW (boost 1,85 kW)

Din induksjonsplatetopp

Kontrollpanel



1. Knapp for kokesone bak til venstre (vis kokesone)
2. Tidsurindikasjon bakre venstre kokesone
3. Tidsurknapp (vis tidsur)
4. Tidsurindikasjon bakre høyre kokesone
5. Knapp for kokesone bak til høyre (vis kokesone)
6. Glidebryter
7. Knapp for kokesone foran til venstre (vis kokesone)
8. Tidsurindikasjon fremre venstre kokesone
9. Kok opp-knapp [Brukermeny]
10. Av/på-knapp [nøkkel for barnesikring]
11. Tidsurindikasjon fremre høyre kokesone
12. Knapp for kokesone foran til høyre (vis kokesone)

Forklaring tastefunksjoner

Berøringstast/sli-der	Beskrivelse
	På/av + barnesikring • Slå platetoppen på eller av. • Aktivere barnesikringen. • Åpne brukermenyen (med kok opp-knappen og kokesoneknappene).
-----	Glidebryter Med glidebryteren kan du: • Velge effektnivå (når en kokesone er valgt).

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

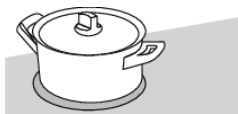
Berøringstast/sli- der	Beskrivelse
	• Stille inn en tid (når tidsuret er valgt). • Velge en innstilling (i brukermenyen).
	Velge en kokesone + display • Velge en kokesone. • Vise valgt effekt for kokesonen i displayet.
	Tidtager Tidsuret gjør tilberedningsprosessen enklere ved at du kan stille inn tilberedningstiden for den valgte kokesonen. Når tiden som er valgt for tidsuret utløper, vil kokesonen slå seg av automatisk, og du hører et lydsignal. Slå av lydsignalet ved å trykke på tidsurknappen. Det slås også av automatisk etter en stund. Tidsuret kan stilles inn individuelt for hver kokesone. Minutteller Nedtellingsfunksjonen er ikke knyttet til en kokesone, og den slår ikke av kokesoner.
	Automatisk kokefunksjon • Denne platetoppen har en automatisk tilberedningsfunksjon. Den faktiske ytelsen til disse tilberedningsfunksjonene avhenger i stor grad av kokekaret som brukes, samt av enkelte andre parametere: - De automatiske tilberedningsfunksjonene fungerer best når du bruker panner av rustfritt stål med sandwichbunn. - De automatiske tilberedningsfunksjonene fungerer ikke like godt med kokekar som inneholder aluminium, eller med panner med flere lag. - Det anbefales ikke å bruke kokekar av støpejern og stål. - Hvis kokekaret flyttes fra én sone til en annen, flyttes ikke funksjonene for automatisk tilberedning. - Hvis kokekaret løftes i mer enn 20 sekunder, avbrytes de aktiverte automatiske tilberedningsfunksjonene.

Din induksjonsplatetopp

Indikasjoner i displayet

Kokesonedisplay	Beskrivelse
1-9	Effektnivå: 1 = lav effekt / 9 = høy effekt.
b	Boost-modus aktivert.
u	Det er ikke et (egnet) kokekar på kokesonen (symbol for kokekar).
H	Restvarmeindikator: Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone, slik at du kan se hvilke kokesoner som er varme etter at sonen er slått av. Så lenge kokesonen er varm, vil indikatoren fortsette å lyse selv om platetoppen er slått av! Ikke berør kokesonene når indikatoren lyser.  VARM OVERFLATE! Advarsel! Forbrenningsfare.
L	Barnesikringen er aktivert.
A	Funksjonen for automatisk oppvarming er aktivert.
u	Varmholdingsfunksjonen er aktivert.
	Pausefunksjonen er aktivert.
n	Tilkoblede Bridge Induction-soner er aktive.

Matlaging med induksjonstopp

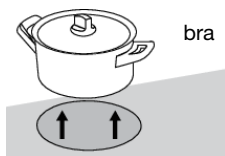


Matlaging med induksjonstopp går raskt

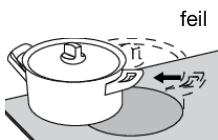
I begynnelsen vil du bli overrasket over hvor raskt det går når du lager mat med induksjonstopp. Spesielt ved høye effekttrinn vil matvarer og væske vil begynne å koke veldig raskt. For å unngå at det koker over eller at kjelene koker seg tørre, bør du ikke la dem stå uten tilsyn. Med induksjonskoking er det ikke noe varmetap og håndtakene forblir kalde.

Effektnivået justeres automatisk

Når du lager mat med induksjonstopp, er det kun den delen av kokesonen som kjelen er plassert, som brukes. Hvis du bruker en liten kjele på en stor kokesone, vil effekten justeres til diameteren til kjelen. Effekten vil derfor bli lavere, og det vil ta det lengre tid før maten begynner å koke.



bra



feil

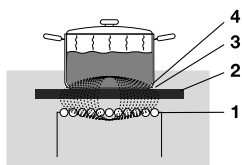
OBS!

- Sandkorn kan lage riper som ikke kan fjernes. Bruk derfor kun kjeler med en ren bunn på kokeoverflatene, og løft alltid kjelene når du flytter dem på koketoppen.
- Ikke bruk koketoppen som arbeidsbenk.
- Bruk alltid lokk på kjelene når du lager mat, for å unngå energitap.

Bruke berøringstastene og glidebryteren

- Det kan ta tid å bli vant til berøringstastene hvis du er vant til andre (roterende) taster/brytere. Plasser fingertuppen flatt på tasten for best mulig resultat.
- Berøringssensorene reagerer bare på den lette berøringen fra en fingertupp. Ikke betjen kontrollene med andre gjenstander.
- Platetoppen betjenes av en glidebryter. Du kan enten berøre den valgte delen av glidebryteren eller flytte fingeren langs den for å øke eller redusere effekten.
- Berør ønsket punkt på glidebryteren for å velge effekten for kokesonen. Når du berører glidebryteren, vises den valgte effekten i kokesonens display.
- Den valgte delen av glidebryteren er fullt opplyst.
- Ikke bruk gjenstander på glidebryteren.

Hvordan induksjon virker



Spolen (1) i koketoppen (2) genererer et magnetisk felt (3). Ved å sette en kjele med en jernbunn (4) på spolen, induseres en strøm i kjelens bunn.

Enkelt

Det elektroniske betjeningspanelet er nøyaktig og enkelt å bruke. På de laveste trinnene kan du for eksempel smelte sjokolade direkte i kjelen, eller varme matvarer som du vanligvis må varme opp i vannbad.

Rask

Det går veldig fort å koke opp matvarer takket være induksjonstoppens høye effekttrinn.

Rengjøring

Platetoppen er enkel å rengjøre. Siden kokesonene ikke blir varmere enn grytene, vil matvarer og søl ikke brenne seg fast i glasset.

Sikkert

Varmen genereres i selve kjelen. Glasstoppen blir ikke varmere enn kjelen. Det betyr at kokesonen er adskillig kaldere enn en keramikktopp for eksempel.

Når kjelen er fjernet, avkjøles kokesonen hurtig.

Kapasitetsfordeling mellom kokesoner

Kokesonene kan påvirke hverandre, avhengig av hvilken platetoppmodell det er snakk om. Når flere kokesoner slås på samtidig, deles den tilgjengelige kapasiteten automatisk mellom sonene.

Når maksimumskapasiteten for kombinasjonen av tilberedningsnivåer oppnås under innstilling, vil en eller flere soner automatisk reduseres til den høyeste mulige innstillingen. Dette indikeres ved at den relevante kontrollen blinker.

Støy under bruk av induksjonstoppen

- **Tikkelyd**

Denne lyden kan være forårsaket av lavere effektnivåinnstillinger eller den automatiske grydedeteksjonen.

- **Kjelen lager lyder**

Kjeler kan lage lyd under matlaging. Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen. Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høy effekt. Det er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.

- **Ventilator lager lyder**

For å øke levetiden og ytelsen til elektronikken, er apparatet utstyrt med vifter. Under intens bruk av apparatet aktiveres viften for å kjøle ned apparatet, og du vil høre en summende lyd. Viften går fortsatt i flere minutter etter at platetoppen er slått av.

Kjeler for matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon krever en spesiell type kjele når det gjelder kvalitet.

Kjeler som allerede er brukt på gasstopp, er ikke lenger egnet til å brukes på en induksjonstopp.

Bruk kun kjeler som er egnet for matlaging med strøm og induksjon, med:

- en tykk bunn på minst 2,25 mm;
- en flat bunn

TIPS!

Du kan bruke en magnet for å sjekke om kjelene er egnede. Kjelen er egnet hvis bunnen tiltrekkes av magneten.

Egnet	Uegnet
Spesialkjeler av rustfritt stål	Steintøy
Class Induction	Rustfritt stål
Robuste emaljerte kjeler	Porselen
Støpejernskjeler i emalje	Kobber
	Plast
	Aluminium

ADVARSEL!

Vær forsiktig med emaljerte kjeler av tynt platestål:

- emaljen kan sprekke (emaljen løsner fra stålet) hvis du slår platetoppen på høy effekt når kjelen er (for) tørr;
- bunnen av kjelen kan bli deformert - for eksempel på grunn av overoppheting;
- bruk sakte oppvarming på emaljerte panner.

Bruk aldri kjeler med deformert bunn. En hul eller avrundet bunn kan forstyrre funksjonen til overopphetingsbeskyttelsen og føre til at apparatet blir for varmt. Det kan føre til at glasstoppen sprekker og at kjelebunnen smelter. Skader grunnet bruk av uegnede kjeler eller ved tørrkoking er ikke dekket av garantien.

Pannens diameter

Kokesone	Min. diameter på pannebunn
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

OBS!

Du oppnår de beste resultatene hvis du bruker et kokekar med samme diameter som sonen. Hvis kokekaret er for lite, vil ikke sonen fungere.

Trykkokere

Induksjonstopper er godt egnet for trykkokere. Kokesonen reagerer veldig hurtig, slik at trykket i trykkokeren raskt stiger. Så snart du slår av en kokesone stopper retten å koke automatisk.

Automatisk registrering av kjele

Kokesonen registrerer automatisk en egnet kjele som er plassert på en kokesone. Visningen av kokesoner lyser.

Det kan velges et effektnivå.

- Hvis det ikke står et (egnet) kokekar på kokesonen, vises symbolet for registrering av kokekar når du velger et effektnivå. Symbolet forsvinner når du plasserer et egnet kokekar på kokesonen.
- Hvis du fjerner et kokekar fra kokesonen under tilberedning, vises symbolet for deteksjon av kokekar. Kokesonen slås av. Symbolet slukkes når du setter kokekaret på plass igjen. Kokesonen slås på igjen med det samme effektnivået som ble valgt tidligere.

Effekttrinn

Siden trinnene avhenger av mengden og sammensetningen av kjelen og innholdet nedenfor, er tabellen nedenfor kun ment som en veileder.

Effektnivå	Formål
Bruk nivå 1–3 til:	• trekke buljong, • lage gryteretter, • trekke grønnsaker, • smelte sjokolade, • posjere, • smelte ost
Bruk nivå 4–6 til:	• fullføre matlaging av store mengder, • tine harde grønnsaker, • steke tykke, panerte kjøttstykker.
Bruk nivå 7–8 til:	• steke tykke pannekaker, • steke bacon (fett), • koke rå poteter, • lage panert fisk, • gjennomkoke fisk, • steke tynne, panerte kjøttstykker.
Bruk nivå 9 til:	• steke kjøtt, • lage fisk, • lage omeletter, • steke kokte poteter, • frityrmat.
Bruk innstillingen boost for å:	• hurtigkoking av væske • forvelle grønnsaker, • varme opp olje og fett, • bruk en wok.

Bruke tidsuret

- Som nedtelling – det aktivere sen alarm når den valgte tiden er utløpt.
 - *Nedtellingen kan stilles inn til opptil 99 minutter.*
 - *Nedtellingen kan brukes selv om platetoppen ikke er i bruk.*
 - *Nedtellingen kan bare slås av eller justeres når platetoppen er slått på.*
 - *Trykk på tidsurknappen for å stoppe alarmen.*
- Som tidtaker for tilberedning - tidsuret er koblet til en aktiv kokesone. Når valgt tid har utløpt, slås kokesonen av automatisk, og en alarm aktiveres.
 - *Det kan stilles inn en tidtaker for tilberedning for hver aktive kokesone, og den kan stilles inn til opptil 99 minutter.*
 - *Trykk på tidsurknappen for å stoppe alarmen.*

Bridge Induction kokesoner

- To Bridge Induction-kokesoner kan kobles sammen til én stor sone som kan brukes med for eksempel en grillplate eller en fiskepanne med samme effektnivå. Pannen må være stor nok til å dekke midten av både fremre og bakre kokesone (minst 22 cm).

Automatisk registrering av kjele

Denne induksjonsplatetoppen har automatisk registrering av kokekar. Når et kokekar plasseres på en kokesone, tennes tilsvarende betjening automatisk, og sonen settes i standby-modus.

Symbolet for registrering av kokekar vises i displayet når:



- du ikke har plassert et kokekar på riktig kokesone;
- kokekaret du bruker, ikke er egnet for induksjonstopp;
- kokekaret er for lite eller står ikke midt på kokesonen.
 - *Kokesonen fungerer ikke hvis det ikke står et egnet kokekar på den.*

Velge effekt

Kokesonene har ni effektnivåer samt et boostnivå (b). Når du har slått på platetoppen, kan du velge ønsket kokesone innen fem sekunder. Berør glidebryteren for å justere effekten. Den første berøringen setter effekten til den delen av glidebryteren du berører. Valgt effektnivå endres når du beveger fingeren langs glidebryteren.

Effekten økes når du fører fingeren mot høyre. Effekten reduseres når du fører fingeren mot venstre. Når du fjerner fingeren fra glidebryteren, aktiveres kokesonen med valgt effektnivå.

Boost-effekt

Du kan bruke «boost»-funksjonen for å tilberede mat med maksimal effekt i en kort periode (maksimalt fem minutter). Når tiden med maksimal boost har utløpt, reduseres effekten til nivå ni.

Funksjonen holde varm

Bruk denne funksjonen for å holde maten varm umiddelbart etter tilberedning (ved cirka 70 °C).

- Da unngår du at det koker over, og at maten brenner seg på bunnen av kokekaret.
- Denne funksjonen kan startes individuelt for alle kokesoner.
- Når kokekaret fjernes fra kokesonen, forblir varmholdingsfunksjonen aktiv i cirka ti minutter. Maksimal varighet for varmholdingsfunksjonen er to timer.

Funksjon for automatisk oppvarming

Denne funksjonen varmer opp kokesonen ved effektnivå ni for å oppnå ønsket temperatur raskt. Etter et gitt tidsintervall går effektnivået ned til valgt innstilling igjen. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivåene fra 1 til 8.

Effektnivå	Oppvarmingstid (i sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Automatisk kokefunksjon

Denne funksjonen koker automatisk opp vann. Når kokepunktet er nådd, vil valgt sone som standard reduseres til effektnivå fem for å spare strøm. Med denne funksjonen kan du når som helst endre denne innstillingen ved hjelp av glidebryteren.

OBS

- Bruk et kokekar med vann som er kaldere enn 40 °C.
- Det skal ikke være ingredienser i vannet når det kokes opp, for eksempel salt eller mat.
- Det må være mellom 3 og 6 cm vann i kokekaret.
- Forkokingen kan gjøres med eller uten lokk.
- Hvis du heller mer vann i kokekaret under det automatiske oppkoket, reduseres nøyaktigheten.

For best resultat bør du plassere fingertuppen flatt på en knapp eller på glidebryteren. Du trenger ikke å trykke hardt. Berøringsknappene reagerer bare på lett trykk med en fingertupp. Ikke bruk kontrollene med andre gjenstander.

Når en knapp eller glidebryteren aktiveres, hører du en lyd.

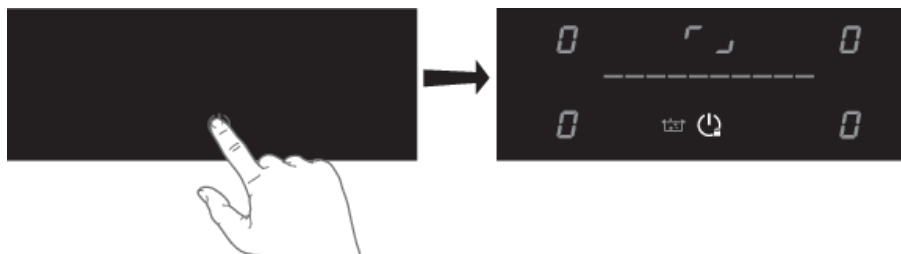
Forberedelser

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.

- *Alle displayene for kokesoner viser «0» for å indikere at induksjonsplatetoppen har gått i standby-modus.*

TIPS!

Hvis platetoppen ikke brukes innen 25 sekunder, slås den av igjen automatisk.



2. Plasser egnet kokekar på kokesonen.

- *Pass på at bunnen på kokekaret og overflaten på kokesonen er rene og tørre.*

TIPS!

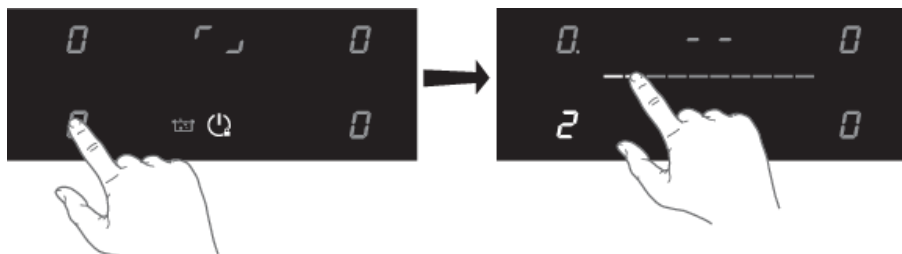
Når prikken ikke blinker, er kokesonen valgt, og du kan velge effektnivå.

3. Kokesonen registrerer kokekaret automatisk. Hvis du vil velge en annen kokesone, trykker du på knappen for ønsket kokesone eller plasserer et kokekar på kokesonen.

- *Du hører et pip.*
- *«0» for den valgte kokesonen tennes og lyser i cirka tre sekunder.*

4. Still inn effektnivået ved hjelp av glidebryteren innen tre sekunder.

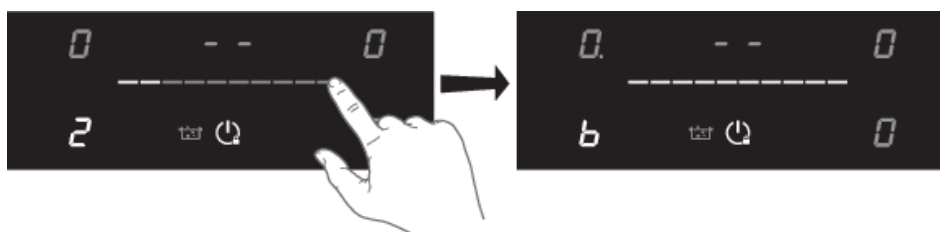
- *Kokesonen starter med det nivået du har valgt.*
- *Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.*
- *Glidebryteren slås av etter fem sekunder.*



Bruke Boost-nivået

Du kan bruke boost-funksjonen til å tilberede mat på høyeste effektnivå i opptil fem minutter.

1. Trykk på glidebryteren, og før den helt til høyre.
 - Displayet viser «b».
 - Når tiden med maksimal effekt er ute, reduseres effekten til nivå 9.



Avslutte tilberedningen

1. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen for å slå den av.
2. Trykk på av/på-knappen for å slå av induksjonstoppen.

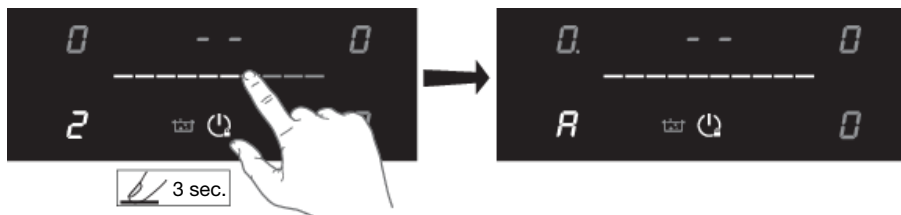


VARM OVERFLATE!

Symbolet **H** vises i displayet for kokesoner som er så varme at du ikke bør ta på dem. Symbolet forsvinner når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Dette kan også brukes for å spare strøm. Hvis du skal varme opp et nytt kokekar, bør du bruke kokesonen som allerede er varm.

Start funksjonen for automatisk oppvarming

1. Slå på platetoppen, og plasser et egnet kokekar på kokesonen.
2. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
3. Trykk og hold på glidebryteren ved ønsket nivå (fra 1 til 8) i minst tre sekunder.

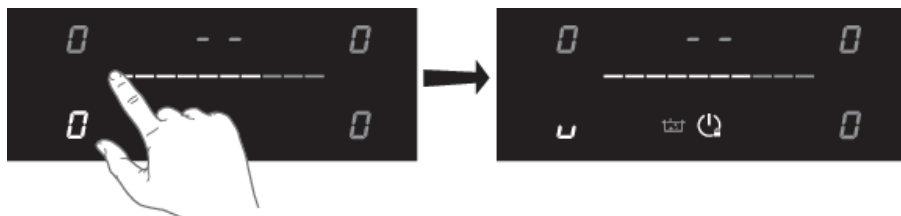


- Displayet veksler mellom å vise «A» og det valgte effektnivået. Når tiden for automatisk oppvarming er utløpt, går kokesonen automatisk over til valgt nivå, som vises permanent i displayet.

4. Hvis du vil avbryte den automatiske oppvarmingen, velger du kokesonen, og deretter berører du glidebryteren.

Start varmholdingsfunksjonen

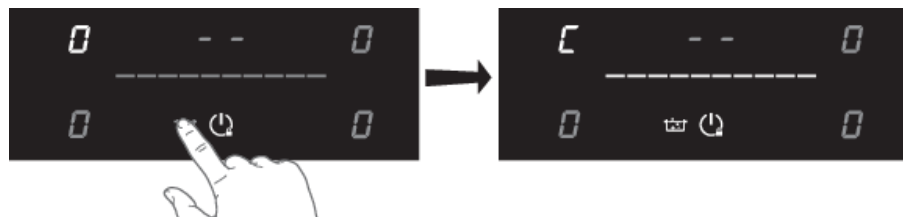
1. Slå på platetoppen, og plasser et egnet kokekar på kokesonen.
 2. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
 3. Berør glidebryteren og før fingeren helt til venstre mellom nivå 0 og 1 for å velge varmholdingsfunksjonen.
- Symbolet for varmholding, «u», vises i displayet, og varmholdingsfunksjonen er aktivert.



4. Sett effektnivået til «0» for å slå av varmholdingsfunksjonen.

Start funksjonen for automatisk oppkok

1. Slå på platetoppen, og plasser et egnet kokekar på kokesonen.
 2. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
- Den automatiske tilberedningsfunksjonen fungerer bare med kokesoner som er 210 mm i diameter!
3. Trykk på kok opp-knappen for å starte funksjonen
- Indikatoren «C» tennes. Oppkokfunksjonen er valgt.



4. Sett effektnivået til «0» for å slå av funksjonen for automatisk oppkok.

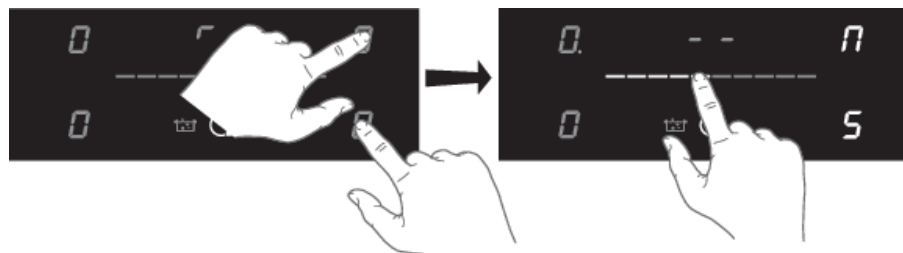
Koble sammen Bridge Induction-kokesonene

To Bridge Induction-kokesoner kan kobles sammen til én stor sone som kan brukes med for eksempel en grillplate eller en fiskepanne med samme effektnivå. Pannen må være stor nok til å dekke midten av både fremre og bakre kokesone (minst 22 cm).

TIPS!

Denne sammenkoblingen kan gjøres hvis platetoppen registrerer kokekar på begge kokesonene. Hvis du vil bruke to separate kokekar, setter du én panne på den fremre kokesonen og velger effektnivå. Plasser deretter den andre pannen på den bakre kokesonen og velg et effektnivå for den.

1. Trykk på knappen for venstre og høyre kokesone samtidig.
 - Displayet for bakre kokesone viser et tilkoblingssymbol for å bekrefte at de to kokesonene er koblet sammen.
2. Bruk glidebryteren til å velge ønsket effekt for de to sammenkoblede kokesonene.



3. For å endre den sammenkoblede sonens effekt senere må du først trykke på knappen for den fremre kokesonen.

Koble fra hverandre Bridge Induction-kokesoner

1. Trykk på knappene for de sammenkoblede kokesonene samtidig.
 - Tilkoblingssymbolet forsvinner fra displayet for bakre kokesone.

Tidtager

Bruke nedtellingen

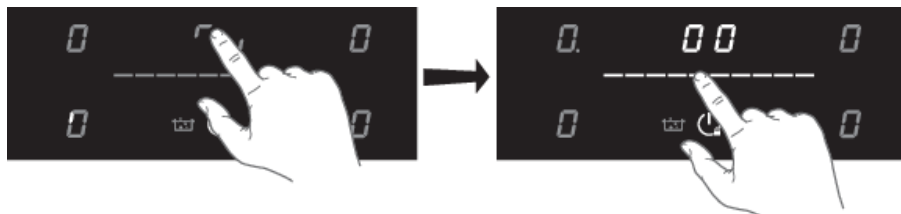
TIPS!

Nedtellingsfunksjonen er ikke knyttet til en kokesone, og den slår ikke av kokesoner.

Platetoppen slås på, og det er ikke valgt effektnivå for noen av kokesonene.

1. Trykk på tidsurknappen for å slå på nedtellingen.

- *Tidsurdisplayet viser «00».*



2. Bruk glidebryteren til å velge ønsket tid (fra 0 til 99 minutter).

- *Skv fra venstre mot høyre for å angi tiden. Hvis du sveiper raskt fra venstre til høyre og løfter fingeren på slutten av glidebryteren, vil tiden fortsette å øke. Skv fra høyre mot venstre for å redusere tiden.*
- Nedtellingen starter når tiden er stilt inn.
- *Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.*
- *Det siste minuttet vises i sekunder.*
- *Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.*

3. Trykk på tidsurknappen for å stoppe alarmen.

- *Alarmen stopper automatisk etter to minutter (velges i brukermeny U7).*

TIPS!

- Trykk på tidsurknappen, og berør deretter glidebryteren ved posisjon «0» for å slå av nedtellingen før tiden er ute.

Bruke tidsuret med avstengingsfunksjon

TIPS!

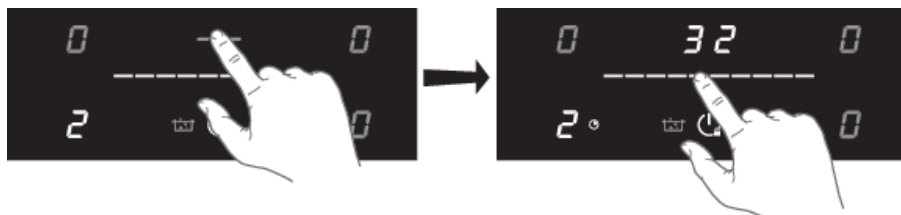
Tilberedningsnedtellingen er knyttet til en kokesone. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.

Platetoppen slås på, og effektnivået er valgt for minst én kokesone.

1. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.

2. Trykk på tidsurknappen.

- *Nedtellingssymbolet for den aktuelle tilberedningsnedtellingen lyser.*



3. Bruk glidebryteren til å velge ønsket tid (fra 0 til 99 minutter).
 - Skyv fra venstre mot høyre for å angi tiden. Hvis du sveiper raskt fra venstre til høyre og løfter fingeren på slutten av glidebryteren, vil tiden fortsette å øke. Skyv fra høyre mot venstre for å redusere tiden.
 - Hvis du vil stille inn mindre enn ti minutter, må du trykke på tidsurknappen igjen.
 - *Valgt kokesone slås av automatisk når tiden er ute.*
 - *Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.*
4. Trykk på tidsurknappen for å stoppe alarmen.
 - *Alarmen stopper automatisk etter to minutter (velges i brukermeny U7).*

TIPS!

Alle kokesonene kan ha en tilberedningsnedtelling. Displayet viser alltid tiden for kokesonen med kortest gjenværende tid.

Endre den forhåndsinnstilte tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan endres når som helst under bruk.

1. Trykk på kokesonen for å velge hvilken sone du vil stille inn tidsuret for tilberedning for.
 - *Soner som er koblet til tidsuret for tilberedning, har et tidsursymbol over kokesonedisplayet.*
2. Trykk på tidsurknappen.
3. Bruk glidebryteren for å endre tiden.

Kontrollere gjenværende tilberedningstid

1. Trykk på knappen for kokesonen du vil se gjenværende tid for.
 - *En sone som er koblet til tidsuret for tilberedning, identifiseres med et blinkende tidsursymbol ved siden av kokesonedisplayet.*
 - *Nedtellingen viser gjenværende tid for den valgte kokesonen.*
 - *Det siste minuttet vil gjestående tid vises i sekunder.*

Slå av tilberedningsnedtellingen

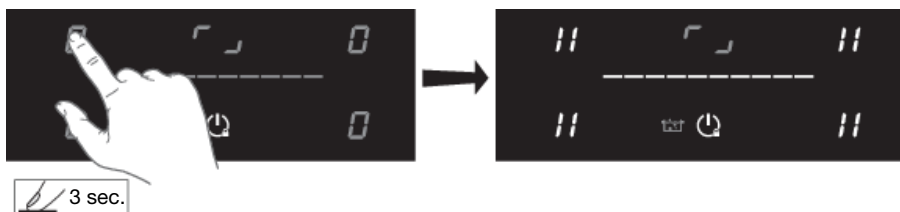
Hvis du vil slå av tilberedningsnedtellingen før tiden er ute:

1. Trykk på kokesonen du vil slå av nedtellingen for.
 - *En sone som er koblet til tidsuret for tilberedning, identifiseres med et blinkende tidsursymbol ved siden av kokesonedisplayet.*

2. Bruk glidebryteren til å sette tiden til «0».
 - *Nedteilingssymbolet lyser ikke lenger sterkt.*

Sette tilberedningen på pause

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold på en av kokesoneknappene i tre sekunder.
 - *Alle displayene viser pausesymbolet.*
 - *Nå er platetoppen satt på pause.*



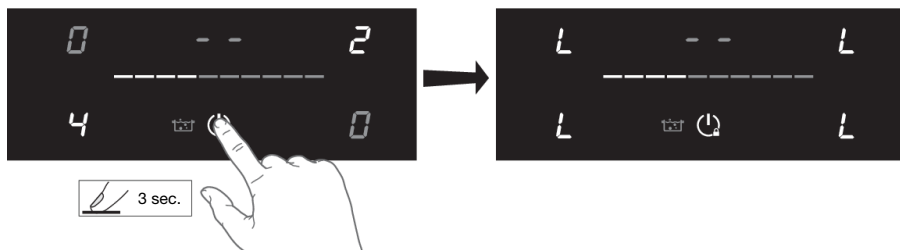
3. Trykk og hold på en av kokesoneknappene i tre sekunder igjen for å avslutte pausen.
 - *Symbolet for pause forsvinner fra alle displayer.*

Barnesikring

Induksjonstoppen er utstyrt med en barnesikring, som gjør at du kan låse apparatet. Den forhindrer at kokesonene ikke slås på når du ikke vil det.

Automatisk barnesikring kan også velges. Da vil platetoppen automatisk aktivere barnesikring når den slås av. Dette kan velges i brukermenyen (U8).

1. Berør og hold inne av/på-tasten i ca. 3 sekunder.
 - *Platetoppinnstillingene låses.*
2. Berør på/av-knappen igjen i tre sekunder for å låse opp platetoppen.

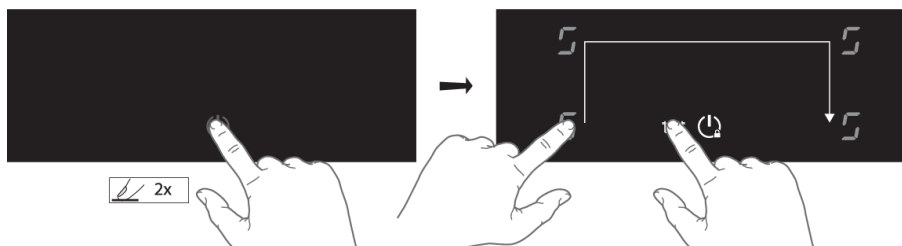


TIPS!

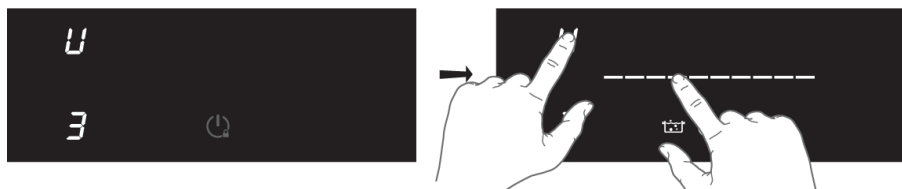
Brukeren kan bruke brukermenyen til å stille inn signalene fra platetoppen – både lydsignaler (tone og volum) og visuelle signaler.

Justering av effektbegrenseren (U0) skal bare utføres av en godkjent og kvalifisert installatør.

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.
2. Trykk på av/på-knappen igjen innen tre sekunder.
 - *Indikasjonen for «kok opp»-funksjonen blinker.*
3. Trykk og hold inne «kok opp»-tasten.
4. Trykk deretter på hver kokesone med urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til venstre).



5. Slipp «kok opp»-tasten.
 - «U» blinker vekselvis «0» i kokesonedisplayet bak til venstre.
 - Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.
6. Trykk på knappen for kokesonen bak til venstre, og velg deretter ønsket tall for menykoden (se tabellen).



7. Trykk på knappen for kokesonen foran til venstre, og velg ønsket verdi (se tabellen).
8. Bekreft innstillingen ved å trykke og holde på av/på-knappen til du hører et lydsignal.



Brukermeny

Menykode	Beskrivelse	Konfigurasjonsverdi
U0	Effektbegrenser (se kapittelet Installasjon)	Min 2800 W / maks 7400 W (standard)
U2	Volum for knappelyder	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volum for alarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lysnivå for display	Maks. 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 Min.
U5	Nedtellingsanimasjon (på el- ler av)	0 - 1
U6	Registrering av kokekar (på eller av)	0 - 1
U7	Lydsignal for nedtelling	0 - 1 - 2
U8	Automatisk barnesikring	0 - 1

Rengjøring av glassoverflate

Hver gang du har brukt koketoppen, venter du til den glasskeramiske platen er avkjølt, og deretter rengjør du den. Ellers vil alle urenheter som blir igjen, brenne seg inn i den varme overflaten neste gang du bruker koketoppen.

Til regelmessig vedlikehold av den glasskeramiske koketoppen bruker du spesialprodukter som lager en beskyttelsesfilm på overflaten for å hindre at skitt setter seg fast.

Hver gang du skal bruke den glasskeramiske toppen, tørker du av støv eller andre urenheter som kan lage riper på overflaten, både fra koketoppen og undersiden av kasserollene.

💡 INFORMASJON!

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

Merkingen kan bli slitt hvis du bruker aggressive eller slipende rengjøringsmidler eller kokekar med ru eller skadd bunn.

Bruk en fuktig, myk klut til å fjerne små urenheter. Tørk deretter av overflaten.

Fjern eventuelle vannflekker med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å tørke av kanten (bare enkelte modeller), for den kan bli matt. Ikke bruk aggressive sprayrengjøringsmiddel eller avkalkningsmiddel.

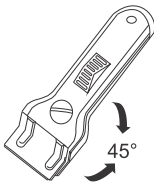
Bruk spesialmiddel for glasskeramikk til gjenstridig smuss. Følg produsentens instruksjoner. Vær nøye med å fjerne rester av rengjøringsmiddel etter rengjøringen, for de kan skade den glasskeramiske overflaten når kokesonene varmes opp.

Vanskelige og fastbrente rester kan fjernes med skrape. Vær forsiktig med skrapen slik at du ikke ødelegger noe.

Fjern straks sukker og sukkerholdig mat fra den glasskeramiske koketoppen med en skrape, selv om koketoppen fremdeles er varm, for sukker kan skade den glasskeramiske platen permanent.

💡 INFORMASJON!

Skraperen er ikke en del av utstyret som følger med apparatet.



💡 INFORMASJON!

Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater.

Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Trykk skrapen forsiktig mot glasset, og la den gli over merkingen for å fjerne smusset. Pass på at skrapens plasthåndtak (på noen modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.

Vedlikehold

TIPS!

Aktiver barnesikringen før du rengjør koketoppen.

Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glasset, anbefaler vi at man rengjør koketoppen umiddelbart etter bruk.
- For daglig rengjøring er det best å bruke en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk av med kjøkkenpapir eller et tørt kjøkkenhåndkle.

Vanskelige flekker

- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av et mildt rengjøringsmiddel, oppvaskmiddel, for eksempel.
- Fjern vannsirkler og kalkbelegg med rengjøringseddik.
- Det kan være vanskelig å fjerne metallspor (fra kjeler som har blitt dratt over koketoppen). Det finnes også spesielle produkter for dette.
- Bruk en glasskrape til å fjerne matrester. Det er også best å fjerne smeltet plast og sukker med en glasskrape.

OBS!

- Bruk aldri slipende rengjøringsmidler. Disse lager riper som smuss og kalkbelegg kan samle seg opp i.
- Bruk aldri skarpe materialer, som stålull eller skuresvamp.

TIPS!

Se nettsted for ytterligere vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner!

Generelt

OBS!

Hvis du ser en sprekk i glassplaten (uansett hvor liten den er), skal du slå av platetoppen umiddelbart og koble fra strømmen (trekke støpselet ut av stikkontakten).

Kontakt deretter serviceavdelingen.

Feilsøkingstabell

Hvis gasskomfyren ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nedenfor eller sjekke nettsted for mer informasjon.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Induksjonssoner		
Tegn vises i displayene når apparatet blir koblet til for første gang.	Dette er standard oppstartsrutine.	Normal drift
Viften går i flere minutter etter at koketoppen er slått av.	Koketoppen kjøler seg ned.	Normal drift
Det lukter litt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og forsvinner etter at koketoppen har blitt brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Kjelene lager lyd ved matlagning.	Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kasserollen.	Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høye effekttrinn. Dette er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.
Du har slått på en kokesone, men displayet fortsetter å blinke.	Kokekaret du bruker, er ikke egnet for induksjonsplate-topp eller har for liten diameter.	Bruk en egnet kjele (se kapittel Kjeler).
En kokesone stopper plutselig, og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Trykk på tidsurknappen for å slå av signalet.
Koketoppen virker ikke, og det står ingenting i displayet.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Sjekk sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke finnes stikkontakt).
Er47 eller Er400 vises i displayet.	Apparatet er feil tilkoblet.	Sjekk de elektriske koblingene.
Er03 vises på displayet.	Det er vann eller smuss på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
E2 vises på displayet.	En tom kjele ble varmet opp på kokesonen.	Vent til kokesonen avkjøles eller fyll kjelen med matvarer.
E5 eller E6 vises i displayet.	Spenningen på strømnettet er for høy.	Koble til apparatet i henhold til typeskilt og instruksjoner.

Feilsøking

Skjemaet er en fortsettelse fra forrige side

Feil	Mulig årsak	Løsning
E8 vises på skjermen.	Luftsirkulasjonen er ikke god.	Forsikre deg om at ventilasjonshullene under kokeplaten er åpne.
Andre feilkoder		Ta kontakt med serviceavdelingen.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå all fare.

Sikkerhet

Hvis sikkerhetsinstruksjonene og advarslene ikke blir fulgt, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

- Apparatet må kun kobles opp av en kvalifisert installatør!
- Sjekk apparatet for transportskade. Ikke koble til et skadet apparat.
- Veggene og arbeidsbenken rundt apparatet må være varmebestandig opptil minst 105 °C.
- Benken der koketoppen er montert bør være flat.
- Lokale forskrifter om utslipp av luft må følges.

Elektriske kablingene

- Dette apparatet må alltid være jordnet.
- Den elektriske tilkoblingen må være i samsvar med nasjonale og lokale forskrifter.
- Før installasjon, kontroller at de lokale energiforsyningsspesifikasjonene (spenning og frekvens) er compatible med apparatets innstillingsmuligheter.
- Spenning, frekvens og landet som apparatet er blitt konstruert for, vises på typeskiltet på apparatet.
- Når det gjelder klasse I-utstyr, må du kontrollere at det elektriske anlegget ditt har riktig jording.
- Stikkkontakten og veggpluggen må alltid være tilgjengelig.
- Hvis et stasjonært apparat ikke er utstyrt med en strømledning og et støpsel, eller med andre enheter for frakobling fra forsyningsnettet, med en kontaktavstand på alle poler som gir fullstendig frakobling i henhold til overspenningskategori III-forhold, skal slik avbryterenheter være en del av de faste ledningene i overensstemmelse med regelverket for kabling. Dette gjelder også for apparater med en strømledning og støpsel når støpselet ikke er tilgjengelig etter at apparatet er installert. Å bruke en fast kobling med en kontaktseparasjon på minst 3 mm montert i tilførselsledningen oppfyller dette kravet.
- Strømledningen må henge fritt og ikke gå gjennom en skuff.
- For tilkobling, bruk en godkjent kabel med riktige kabeldiameterer som er passende for tilkoblingen. Ledningsisolasjonen må være av gummi (helst av H05V2V2/H07V2V2 typen).
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på typeskiltet er i samsvar med spenningen i strømmettet.
- Tilkoblingen må justeres til strømmen og sikringene.
- Enheten må ikke kobles til nettverket via en strømforgrener eller skjøteledning, da trygg bruk av utstyret da ikke kan garanteres.
- Etter installasjonen skal strømførende og isolerte deler beskyttes mot kontakt.

ADVARSEL!

Hvis du ikke bruker skruene eller festeanordningene som er oppgitt i monteringsinstruksene, kan det forårsake elektrisk støt.

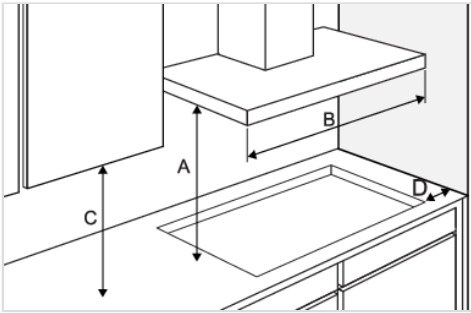
Installasjon

Service

- Koble apparatet fra strømnettet før du utfører reparasjoner.
- Defekte deler må kun erstattes med originale deler. Produsenten kan kun garantere at de originale delene lever opp til sikkerhetskravene.

Forberedelser før montering

Fritt rom omkring enheten



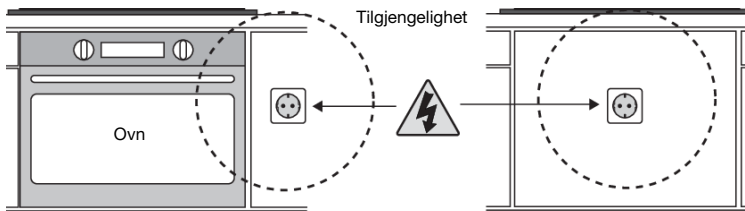
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

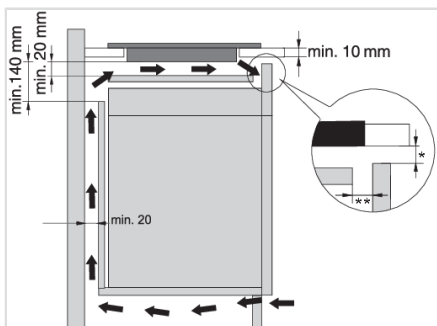
D (>mm) = 50

Tilgjengelighet



Luftventiler i det nedre kjøkkenskapet

Normal betjening av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever tilstrekkelig luftsirkulasjon.

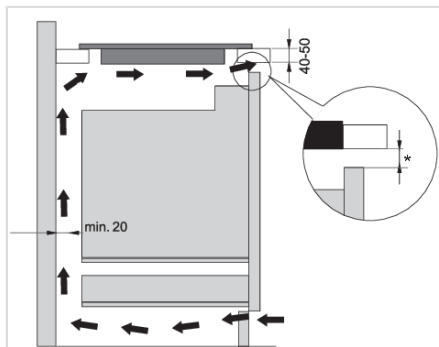


Underskap uten stekeovn

- I bakveggen i skapet må det være en åpning som er minst 140 mm høy langs hele skapets bredde.
- Det må være minst 20 mm klaring mellom den nedre kanten av apparatet og skilleveggen. Det må være tilstrekkelig ventilasjon fra baksiden.

Platetoppen har en vifte i den nedre delen. Hvis det er en skuff under benkeplaten, må den ikke brukes til å oppbevare små gjenstander eller papir. Hvis de suges inn i viften, kan de skade viften og kjølesystemet. Skuffen må heller ikke brukes til å oppbevare aluminiumsfolie eller brennbare stoffer eller væsker (for eksempel spraybokser). Slike stoffer må ikke oppbevares i nærheten av platetoppen. Eksplosjonsfare! Det skal være minst 20 mm klaring mellom innholdet i skuffen og viftens innløpsåpninger.

Installasjon



Nedre skap med stekeovn

- Det må bare monteres stekeovner med kjølevifte under induksjonsplatetoppen. Før du installerer stekeovnen må du fjerne bakveggen i kjøkkenskapet i området for installasjonsåpningen. I tillegg skal det være en åpning på minst 6 mm på forsiden langs hele skapets bredde.
- Dersom andre apparater er montert under induksjonstoppen, kan vi ikke garantere at de vil fungere som de skal.

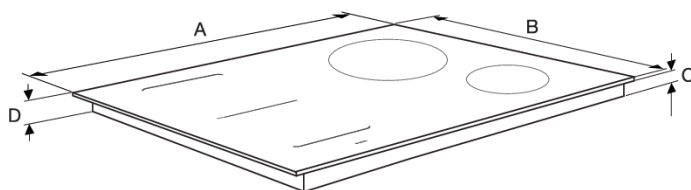
OBS!

* For optimal ytelse fra platetoppen anbefales det en ventilasjonsåpning på minst 6 mm.

** Det anbefales en åpning på 20 mm i forkant mellom skapet og mellomhyllen for å sikre bedre ventilasjon for platetoppen.

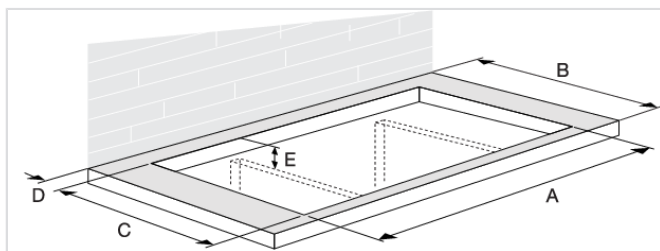
Innebygd

Apparatets mål



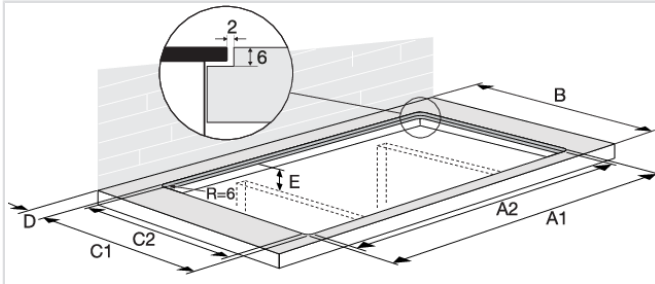
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

Utskjæring i benkeplaten



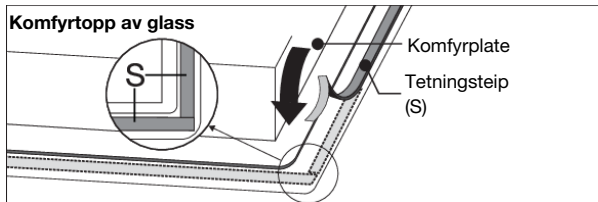
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Min 600	490-492	Min 40	Min 60
HI28xxx	750-752	Min 600	490-492	Min 40	Min 60

Åpning i benkeplaten (i flukt)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Min 600	524	490-492	Min 40	Min 60
HI28xxx	804	750-752	Min 600	524	490-492	Min 40	Min 60

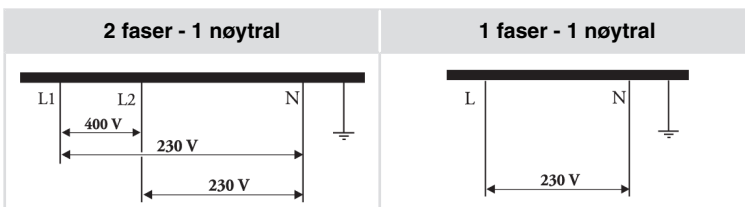
Tetningsteip



Elektriske koblingene

Fastsette aktuell elektrisk kobling

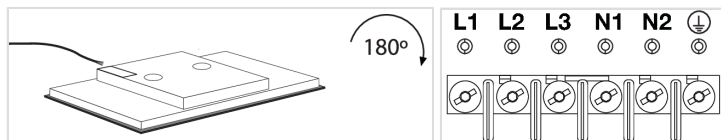
- Kontroller spenningen. Før du kobler til apparatet, må du sørge for at spenningen som er angitt på typeskiltet er i samsvar med spenningen på strømnettet. Spenningen på strømnettet (220–240 V mellom L og N) bør kontrolleres av en ekspert ved hjelp av et passende måleverktøy.
- Kontroller spenningene etter diagrammene nedenfor.



Installasjon

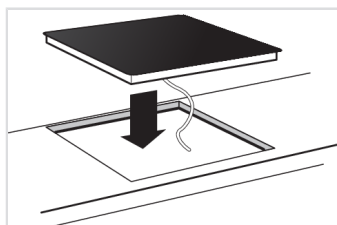
Tilkoblingsdiagram

Se koblingsskjemaene på bunnen av apparatet.



1. Åpne dekelet på tilkoblingsboksen.
2. Trekk strømledningen gjennom en avlastningsledning (klemme) som beskytter kabelen mot å bli trukket ut.
Koble ledningene i henhold til din type apparat.
3. Utfør nødvendige koblinger mellom terminalene ved hjelp av terminalbroene som medfølger.
Terminalbroene leveres separat.

Plasser induksjonstoppen i kuttåpningen.



Effektbegrensning

⚠ ADVARSEL!

Justering av effektbegrensning skal utføres av en registrert og kvalifisert installatør. Les sikkerhetsanvisningene og installasjonsanvisningene grundig.

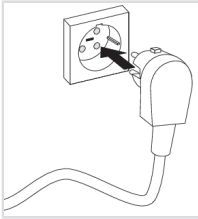
Platetoppen er utstyrt med en effektbegrenser. Hvis det totale antallet kokesoner som brukes, overstiger maksimalt tilgjengelig effekt, reduseres effekten automatisk. Displayet for kokesonen med redusert effekt, begynner å blinke, og deretter reduseres effekten automatisk til den høyeste tilgjengelige effekten.

Begrenseren er satt til (2x) 3700 W (7400 W totalt) ved fabrikken, men denne innstillingen kan senkes til (2x) 1400 W (2800 W totalt) (i trinn på 100 W).

Konfigurere effektbegrensning

1. Åpne brukermenyen, og velg deretter U0 (se kapittelet Brukermeny).
2. Berør glidebryteren til venstre for lavere tilgjengelig effekt, og til høyre for høyere tilgjengelig effekt.

Tilkobling og testing



- Koble apparatet til strømtilførselen (med en jordet tilkobling). Den nominelle spenningen og frekvensen som kreves, står angitt på produktets merkeplate sammen med annen grunnleggende informasjon.
- Kontroller om produktet fungerer som det skal.
- For innfelt montering må du forsegle platetoppen (se Innfelt montering i benkeplaten).

Fjerne det innebygde apparatet

Koble produktet fra strømnettet og avtrekkskanalen. Bruk egnet verktøy for å fjerne silikontetningsmassen fra kanten rundt. Flytt på enheten ved å skyve oppover fra bunnen.

OBS!

Ikke forsøk å fjerne apparatet fra oversiden av benkeplaten!

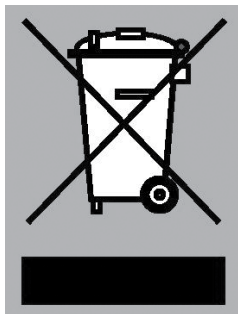
Avhending av apparatet og emballasje

Bærekraftige materialer har blitt brukt under produksjon av dette apparatet. Dette apparatet må avhendes på ansvarlig måte ved slutten på dets utnyttbare levetid. Be om opplysninger fra lokale myndigheter om hvordan du gjør dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbar. Følgende materialer kan ha blitt brukt:

- papp;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hardskum).

Avhend disse materialene på en forsvarlig måte og i henhold til myndighetenes forskrifter.



Produktet er markert med et symbol som viser en gjennomstreket søppelkasse for å minne deg på ansvaret du har for å avhende elektroniske enheter separat. Dette betyr ikke kan kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt brukstid. Apparatet må tas med til et spesielt lokalt senter for separat avfallssortering, eller til forhandleren.

Separat innsamling av husholdningsapparater bidrar til å forhindre negativ innvirkning på miljøet og helse forårsaket av feilaktig avhending. Det sørger for at materialene som apparatet består av kan gjenvinnes for å spare energi og råmaterialer.

OBS!

Merk! Ikke kast en knust keramisk glassplate i glasscontaineren, men lever den på kommunens avfallsgjenvinning.



Samsvarserklæring

Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår av standardene det henvises til.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Apparatets ID-kort er plassert på bunnen av apparatet.

Fest apparatets ID-kort her.

ASKO
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



934213-a4



Retten til endringer forbeholdes.