

Instruksjoner for installasjon og bruk

Induksjonskoketopp i keramisk glass

For å unngå ulykker eller skader med denne koketoppen, er det viktig å lese disse instruksjonene innen den installeres eller tas i bruk første gang. Vennligst oppbevar håndboken for senere oppslag.

KA68030A
KA68030F
KA68050F

NO

P/No.: MFL37855824

www.lg.com

Kjære kunde

Les denne brukerhåndboken nøye.

Fremfor alt må du sette deg inn i kapitlet "Sikkerhet" på de første sidene.

Oppbevar brukerhåndboken for fremtidig oppslag.

La den medfølge apparatet ved et eventuelt videresalg.

Følgende symboler benyttes i teksten.



Sikkerhetsinformasjon

-**Advarsel:** Informasjon vedrørende din sikkerhet.

-**Viktig:** : Informasjon om hvordan du unngår å skade apparatet.



Informasjon og praktiske tips



Miljøinformasjon

1. Disse numrene indikerer trinn for trinn informasjon om hvordan du benytter apparatet.

2. ...

3. ...

Denne brukerhåndboken inneholder informasjon om tiltak du kan ta for å korrigere eventuelle driftsforstyrrelser. Referer til kapittelet "Hva du skal gjøre hvis...".

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	4-7
Induksjon	8-9
Egnede kokekar	10-12
Beskrivelse av apparatet	13
Kokesoner og kontrollere	13
Apparatets nøkkelfunksjoner	14-15
Bruksanvisning	16-27
Før første gangs bruk	16
Bruke koketoppen	16
Velge kokesone	17
Boosterfunksjon	19
Oppkoking	20
Barnelås	21
Pause	21
Tidtager	22-23
Holde temperaturen.....	24-26
Visuell LED-indikasjon.....	27
Bruk, tabeller og tips	28
Tabell for innstilling av kokesoner	28
Automatisk tidsbegrenser	29
Rengjøring og vedlikehold	30-32
Instruksjoner for installasjon	33-42
Tekniske data	33
Forskrifter, standarder, direktiver	34
Sikkerhetsinstrukser for installatøren	35
Elektrisk tilkopling	36-38
Montering	39-42
Feilsøking	43-46
Service.....	47

Sikkerhet

-  Sikkerhetsaspektene ved dette apparatet oppfyller kravene i aksepterte tekniske standarder og IEC-standarder. Som produsent mener vi imidlertid også at det er vårt ansvar å gjøre deg kjent med følgende sikkerhetsinstrukser.

Elektrisk sikkerhet

- Installasjonen og tilkoplingen av det nye apparatet må utelukkende utføres av en kvalifisert person.
- Reparasjoner av apparatet skal kun utføres av sertifisert elektriker. Utføres reparasjoner av uerfarne personer, kan det føre til personskade eller alvorlige feil. Har apparatet behov for reparasjoner, vennligst kontakt ditt lokale servicesenter.
- Du får tilgang til denne tilkoplingen ved å sørge for at pluggen er tilgjengelig eller ved å installere en bryter i det faste ledningsnettets samsvar med gjeldende forskrifter.

 Vennligst følg disse instruksjonene. Hvis ikke, dekker ikke garantien eventuelle skader som kan oppstå.

- Innbyggingsapparater skal kun betjenes etter at de er installert i egnede kabinetter og arbeidsplasser som oppfyller relevante standarder. Dette sikrer tilstrekkelig beskyttelse mot elektrisk støt, slik som foreskrevet av sertifiseringsorganisasjonen.
- Dersom apparatet viser driftsforstyrrelser eller har sprekker:
 - slå av alle kokesoner, og kontakt servicesenteret.

 Hvis det er sprekker i overflaten må du slå av apparatet for å unngå risikoen for elektrisk støt. Ikke ta koketoppen i bruk igjen før glassplaten er skiftet ut.

 Når du bruker koketoppen må du aldri benytte aluminiumsfolie, produkter innpakket i aluminiumsfolie, eller dypfrossen mat i aluminiumsbeholdere.

 Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsent, forhandler eller autorisert elektriker for å unngå risiko.

Barns sikkerhet



ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør ikke befinne seg i nærheten.



Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av små barn eller svakelige personer uten tilsyn. De må eventuelt overvåkes på adekvat måte av en ansvarlig person for å sikre at apparatet benyttes på en trygg og forsvarlig måte.

Små barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Kokesonene blir varme under bruk. Unngå derfor at barn kommer i nærheten av apparatet. Selv om koketoppen er utstyrt med en kontrollspærre, kan overflatene bli svært varme.

Dette apparatet er ikke tilsiktet for bruk av personer (inkl. barn) med redusert psyke, sanselig eller mentale problemer, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de blir holdt under oppsyn eller fått instruksjoner vedrørende bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Sikkerhet under bruk

- Dette apparatet skal utelukkende benyttes til normal matlaging i hjemmet. Det er ikke designet for kommersielle eller industrielle formål.
- Ikke bruk koketoppen for romoppvarming.
- Vær varsom når du plugges inn elektrisk utstyr i nærheten av koketoppen.
Elektriske ledninger må ikke komme i kontakt med den varme overflaten.
- Overopphetet fett og olje kan raskt antennes. Du må overvåke tilberedningen når mat stekes/kokes i fett eller olje.
- Slå av koketoppelementet etter bruk ved hjelp av kontrollbryterne. Ikke stol på at kjeledetektoren gir tilstrekkelig sikkerhet.
- Hold alltid kontrollpanelene rene og tørre.
- Plasser aldri brennbare gjenstander på koketoppen.
- Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander eller aerosolbokser i en skuff under koketoppen.
- Kabler fra elektriske apparater må aldri komme i berøring med de varme platene. Det kan skade koketoppen og kabelisolasjonen.

Sikkerhet

Sikkerhet ved rengjøring

- Mikrobølgeovnen må betjenes med dekorasjonsdøren åpen.
- Slå alltid apparatet av før det rengjøres.
- Av sikkerhetsmessige årsaker skal apparatet aldri rengjøres med damprenser eller høytrykkspyler.
- Rengjør koketoppen i henhold til vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjonene i denne brukerhåndboken.
- Bruk aldri damprenser for å rengjøre koketoppen.
- Ikke bruk sterkt skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset i ovnsdøren da de kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset sprekker.

Hvordan unngå skader på apparatet

- Ikke bruk kokeområdet som arbeidsplass eller oppbevaringsplass.
- Vær varsom med kantene når du håndterer stekepanner og kjeler.
- Ikke la kokesoner være slått på hvis kjelene er tomme eller hvis det ikke står noen kjele på dem.
- Keramisk glass er meget solid og motstandsdyktig mot store temperatursvingninger, men det kan knuse. Det kan knuse, spesielt hvis det faller harde eller skarpe gjenstander på det.
- Vær svært varsom hvis du benytter støpjernskjeler, eller andre kokekar med ru kanter eller støpegrater. Når du flytter slike kokekar, kan de ripe opp glasset.
- Hvis det kommer sukker eller blandinger som inneholder sukker på varme kokesoner og smelter, må det fjernes umiddelbart mens det fortsatt er varmt. Hvis det blir værende til det avkjøles, kan det resultere i skader på overflaten når det fjernes.



Viktig: Det er en risiko for forbrenning hvis du bruker glasskraperen på en varm kokesone!

- Hold gjenstander eller materiale som kan smelte unna den keramiske glassflaten. Eksempelvis gjenstander i plast, aluminiumsfolie eller emballasje. Dersom annet materiale eller matvarer har smeltet på den keramiske glassflaten, bør dette også fjernes umiddelbart.

Avfallshåndtering av gammelt utstyr



ADVARSEL: Innen du avhender gammelt utstyr, bør du gjøre det ubrukelig slik at det ikke utgjør noen risiko.

Få da en autorisert elektriker til å kople apparatet fra ledningsnettet.

For å beskytte miljøet, er det viktig at utbrukte apparatet avfallshåndteres på korrekt måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med det ordinære husholdningsavfallet.
- Du kan få informasjon om åpningstider for offentlige stasjoner for avfallshåndtering fra din lokale kommune eller miljøkontor.

Merk! Det kommer fuktighet fra, eller vises, rundt koketoppen.

Fuktigheten kan komme fra treverket og koketoppen når koketoppen benyttes for første gang eller etter lengre tid uten bruk. Dette indikerer ikke noen feil med koketoppen.

Induksjon

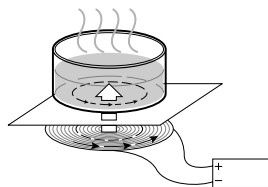
Funksjonaliteten i kokesoner

Det befinner seg en selvinduksjonspole under kokeområdet på den keramiske glassflaten. Denne genererer et magnetisk felt som påvirker kjelebunnen direkte, i motsetning til andre oppvarmingsmetoder der det keramiske glasset varmes opp først. Dette betyr at **kjelebunnen varmes umiddelbart, noe som sparer tid og energi**. Ettersom varmen som kreves for matlagingen genereres direkte i kjelebunnen, varmes kokesonen knapt opp. Den varmes kun opp av varmen som reflekteres fra kjelebunnen.



Merk!

Befinner det seg ikke noen stekepanne eller kjele på kokesonen, overføres det heller ingen energi (oppvarming). Dette hindrer at kokesoner slås på utilsiktet.



Spesielle merknader om kokesoner

- Vitenskapelige undersøkelser har vist at pasienter med pacemakere normalt ikke påvirkes eller utsettes for risiko med våre induksjonskokesoner.
Avstanden mellom kroppen og kokesonene på en induksjonsovn bør imidlertid aldri være mindre enn 30 cm.
- Elektromagnetiske felter kan påvirke elektroniske kretser og forstyrre bærbare transistorradioer.
- Ikke anbring magnetisk skrivbare objekter (f.eks. kredittkort, kassetter) på den keramiske glassflaten mens en eller flere induksjonskokesoner er i bruk!
- Ikke legg noen metalliske objekter (f.eks. skjeer, kjelelokk) på induksjonsflaten da de kan bli oppvarmet når induksjonsflaten er i bruk.



Noen kokekar kan generere støy når de benyttes på induksjonskokesoner. Dette innebærer ingen feil med koketoppen, og dens funksjon påvirkes ikke på noen måte.

Egnede kokekar for induksjonskokesoner

Stekepanner og kjeler

- I prinsippet er alle stekepanner og kjeler med magnetisk bunn egnet.
Det vil si kokekar i stål, emaljert stål samt støpjern.
- Høykvalitets stålpanner/-kjeler med en blandet metallbunn (sandwichbunn, f.eks. Tefal-belegg med en aluminiums/kobberkjerne) er kun egnet for induksjon såfremt produsenten har uttrykkelig merket dem som sådanne. I det tilfellet har de en kjerne i magnetisk materiale i bunnen.
- Ønsker du å benytte en spesiell panne/kjele (f.eks. en trykkoker, en panne for svak varme, wok osv.), må du være oppmerksom på produsentens instruksjoner og ikke benytte for tynne panner/kjeler.

Teste for egnethet

Hvis du ikke er sikker på om et kokekar er egnet for koking eller steking på en induksjonskokesone, kan du kontrollere dette som følger:

- Plasser et kokekar med litt vann (3-5 mm) på kokesonen. Slå kokesonen på full styrke (bryterinnstilling 9).

Forsiktig: Er kjelen egnet, varmes bunnen opp i løpet av sekunder! Vannet bør komme raskt på kokepunktet.

- Du kan også sjekke ved hjelp av en magnet. Holder den seg festet til bunnen, er kokekaret egnet for induksjonskokesoner.

Egnede kokekar

Pannens/kjelens størrelse

Opptil en viss grense tilpasser kokesonen seg selv til diameteren på bunnen av pannen/gryten. Diameteren på bunnen av pannen/kjelen må imidlertid være av en minimums størrelse, avhengig av størrelsen på kokesonen.

Kokesone	Min./maks. diameter (cm)	Effekt / W (230 V 50 Hz)	
	18 – 23	Normal	2200
		Booster	3300
	15 – 20	Normal	1900
		Booster	2400
	15 – 20	Normal	1700
		Booster	2400
	12 – 16	Normal	1400
		Booster	1800
		Totalt:	7200

Automatisk kjeledetektering i induksjon

Induksjonskokesoner fungerer ikke hvis det benyttes uegnede kokekar.

Den visuelle LED-indikatoren for den aktuelle kokesonen lyser under induksjonsoppvarming.

Hvis induksjonsvarmeren ikke benyttes, slukkes den visuelle LED-indikatoren. Slås kokesonen på uten at det befinner seg noe egnet kokekar på den, slås kokesonen automatisk av og LED-indikatoren for den kokesonen slukker.

Stekepanner og kjeler

Jo bedre gryter, jo bedre resultater.

- Gode panner og gryter gjenkjennes på bunnen. Bunnen bør være så tykk og flat som mulig.



- Når du kjøper nye panner og kjeler bør du være spesielt oppmerksom på bunnens diameter. Produsenter angir ofte diameteren på den øvre kanten.
- Kjeler med bunn i aluminium eller kobber kan forårsake metallisk misfarging på den keramiske glassflaten som kan være svært vanskelig eller umulig å fjerne.
- Vær spesielt varsom når du bruker støpejernspanner eller -gryter med skadet bunn som er ujevne og/eller har grater. Det kan oppstå riper hvis de skyves over platen.
- Kjelebunner er normalt lett buet innover (konkave) i kald tilstand. De bør aldri være buet utover (konvekse).
- Hvis du benytter spesielle panner og kjeler (f.eks. en trykkoker, panne for lav varme, wok osv.) må du gjøre deg kjent med produsentens instruksjoner.

Generell informasjon

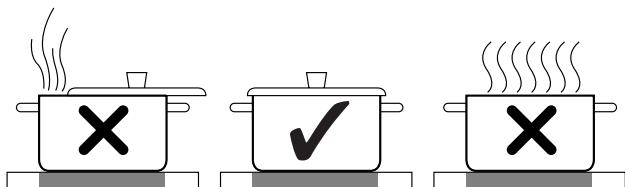
- Hold alltid bunnene rene og tørre.
- For å unngå stygge riper på den keramiske glassplaten, bør du ikke skyve kokekarene omkring, men løfte dem opp når de skal skifte plass.
- Riper kan oppstå som resultat fra sandkorn (f.eks. etter skylling av grønnsaker) som dras sammen med kokekaret over kokeflaten.
- Bruk alltid store kjeler for retter med høyt væskeinnhold slik at det ikke koker over.

Egnede kokekar

Tips om energisparing

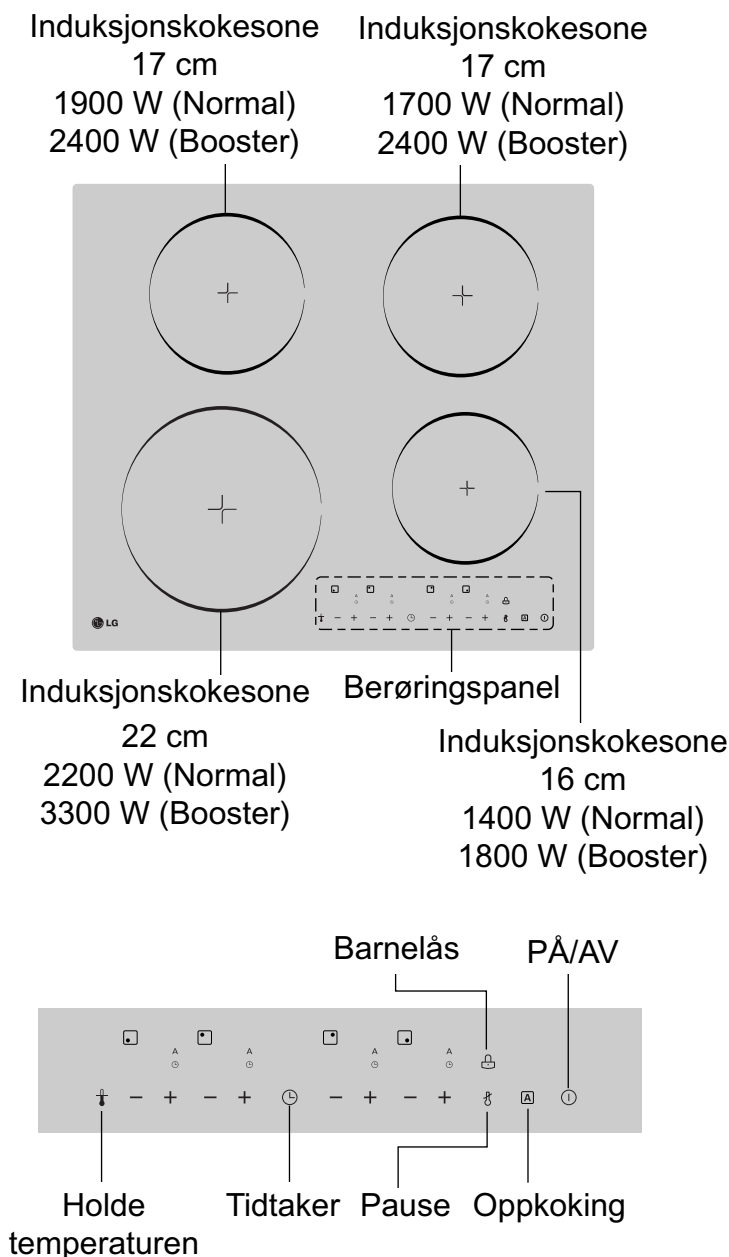
Du vil spare verdifull energi ved å følge disse punktene:

- Posisjoner alltid panner og gryter innen du slår på kokesonen.
- Skitne kokesoner og grytebunner øker energiforbruket.
- Såfremt mulig, bruk alltid lokk godt plassert på panner og kjeler slik at de er fullstendig dekket.



Beskrivelse av apparatet

Kokesoner og kontrollere



Apparatets nøkkelfunksjoner

- **Induksjonskokesone:** Apparatet er utstyrt med keramisk glass og induksjonskokesoner. Induksjon varmer umiddelbart opp bunnen av kokekaret uten først å varme opp den keramiske glasstoppen.
- **Touch-Control:** Apparatet betjenes ved bruk av Touch-Control (berøringskontroll).
- **Enkel rengjøring:** Fordelen med keramisk glasskokeflate og Touch-Control er den enkle rengjøringen. Den flate overflaten er lettvinns å rengjøre.
- **Kontroll- og funksjonsindikatorer:** Digitale indikatorer gir informasjon om innstillinger som er gjort, funksjoner som er aktivert, samt eventuell resterende varme i den motsvarende kokesonen.
- **Sikkerhetsbryter:** En sikkerhetsbryter sikrer at alle kokesoner slås av dersom PÅ/AV-tasten trykkes, men det ikke velges noe effektnivå i løpet av 10 sekunder.
- **På/Av:** Slår strømmen på og av ved berøring.
- **Barnelås:** Med denne tasten kan tastene sperres som en sikkerhetsforanstaltning for barn. Berører du tasten en gang til, oppheves barnelåsen. Du må trykke på tasten i 3 sekunder for å aktivere funksjonen.
- **Booster:** Med denne tasten kan du øke effekten for den aktuelle kokesonen midlertidig.
- **Pause:** Slå alle kokesoner til lav effekt med denne tasten.
- **Indikator for restvarme:** Symbolet () vises i displayet dersom det er så mye restvarme i kokesonen at det er en risiko for forbrenninger. Etter hvert som sonen avkjøles ytterligere, skifter symbolet til (). Symbolet vises inntil kokesonen er tilstrekkelig kald.
- **Tidtaker:** Alle kokesoner kan slås av automatisk ved bruk av den integrerte tidtakeren. Når den angitte koketiden er utløpt, slås kokesonen av.
- **Opp(+)** / **Ned(-):** Juster effektinnstillingen og tidtakerinnstillingen med disse tastene.

-
- **Holde temperaturen:** Med denne funksjonen og bruk av temperaturkontrolleren kan du holde den nøyaktig ønskede temperaturen på den fremre venstre induksjonskokesonen. Når temperaturkontrolleren er aktivert og ønsket temperatur er oppnådd, foregår den videre reguleringen helt automatisk.
 - **Visuell LED-indikasjon:** Når en induksjonskokesone slås på, lyser markeringen rundt kokesonen. Funksjonen gir en visuell indikasjon om driftsstatusen når induksjonssonen har detektert et kokekar eller når kjeler varmes opp - markeringen rundt kokesonen angir statusen.
 - **Oppkoking ():** Innledende, automatisk oppkokingsfunksjon for en kort stund.

Bruksanvisning

Før første gangs bruk

Rengjøring før første gangs bruk

Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og rengjøringsmiddel for keramisk glasskokeapparat.

⚠ Viktig: Bruk aldri kaustiske, skurende rengjøringsmidler!
Det kan resultere i at overflaten skades.

Bruke koketoppen

Berøringspanel

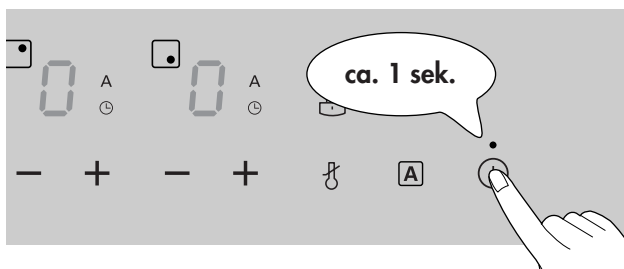
For å betjene en berøringsstast, plasserer du ganske enkelt fingeren bestemt på tasten.

Slå på apparatet

Apparatet slås på ved å bruke tasten "PÅ/AV" ().

Berør tasten "PÅ/AV" i ca. ett sekund.

I displayet vises ().



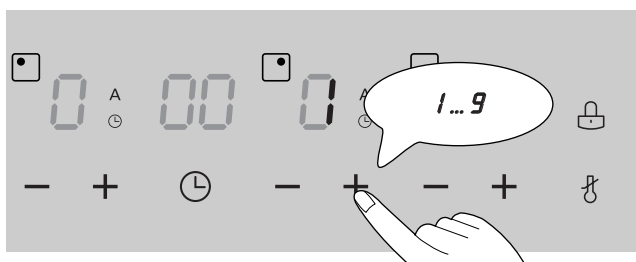
Det digitale displayet viser () og indikatoren ved siden av tasten PÅ/AV lyser.

T_{ip} Når du har trykket på tasten "PÅ/AV" for å slå på apparatet, må du velge en av kokesonene innen ca. 10 sekunder ved bruk av en av tastene for valg av kokesone.

Hvis ikke slår apparatet seg av igjen av sikkerhetsmessige årsaker.

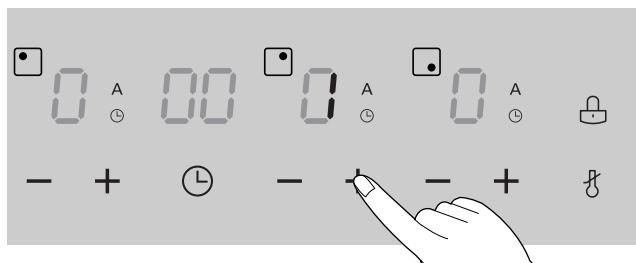
Velge kokesone

For innstilling og justering av effektnivået fra (**1**) til (**9**) for koking, berører du tastene (**+**) eller (**-**) for den aktuelle kokesonen.



Innstill varmenivå

For å velge den aktuelle kokesonen og innstille varmenivået, berører du tastene (**+**) og (**-**) for kokesonen.



Bruk tasten (**+**) for å øke varmenivået og tasten (**-**) for å redusere.

Bruksanvisning

Tip Når du bruker tasten () for å tilbakestille til null, slås kokesonen av.

1. Hurtig innstilling når varmenivået viser "0".

Trykk på tastene () eller ().

Ved første trykk på () settes varmenivået til ().

Ved første trykk på () settes varmenivået til ().

Ønsker du å slå av kokesonen, trykker du på () inntil varmenivået viser ().

2. For hurtigere justering trykker du og holder en av tastene () eller () så lenge inntil ønsket nivå er oppnådd.

3. For beskyttelse av brukeren.

Dersom du trykker en tast lengre enn 9 sekunder, vises () i tidtakerdisplayet. For å fjerne () trykker du på PÅ/AV-tasten. Dette innvirker ikke på tidtakertasten.

 **ADVARSEL:** Koketoppen har en indikator for restvarme for hver av kokesonene.

Denne indikatoren varsler om at sonen har vært i bruk og fortsatt avgir tilstrekkelig varme til å forårsake forbrenninger. Du bør derfor unngå å berøre varme kokesoner når indikatoren lyser. Selv om koketoppen er slått av, lyser fortsatt indikatoren H/h så lenge sonen er varm.

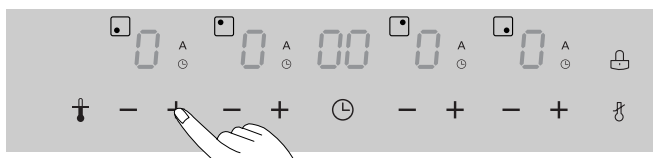
Boosterfunksjon

Bruk av boosterfunksjonen kan øke effekten i induksjonskoketoppen midlertidig. Med denne funksjonen kan du for eksempel raskt bringe en større mengde vann til kokepunktet eller brune kjøtt.

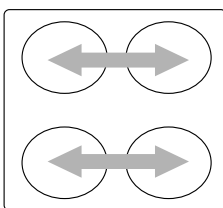
Sett ønsket varmenivå for kokesonen.

For å aktivere boosterfunksjonen, gjør som følger:

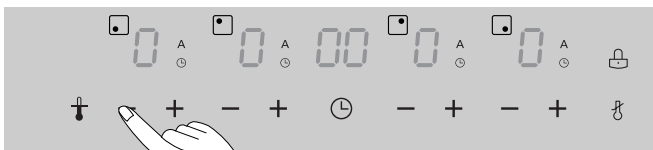
1. Sett varmenivået (**9**) for kokesonen.
2. I denne posisjonen trykker du tasten (**+**) for den aktuelle sonen og symbolet for sonen blinker i displayet med en sirkulær effekt.



T_{ip} Boosterfunksjonen vil være aktivert i maksimum 7 minutter. Etter avsluttet boosterperiode skifter kokesonen automatisk til det opprinnelige varmenivået. Boosterfunksjonen fungerer ikke i den fremre eller bakre kokesonen dersom motsvarende kokesone ved siden av allerede er i drift.



3. Trykk på tasten (**-**) for den aktuelle kokesonen. Den sirkulære angivelsen opphører. Boosterfunksjonen er deaktivert. Under visse omstendigheter kan boosterfunksjonen deaktiveres automatisk for å beskytte innvendige elektroniske komponenter i kokekoppen.



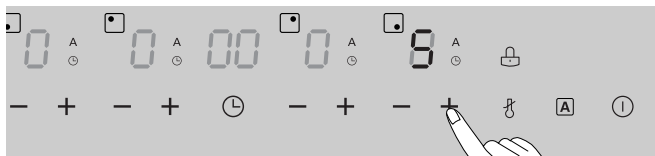
Bruksanvisning

Oppkoking

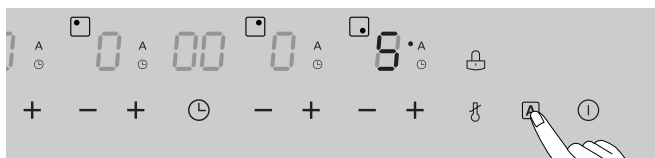
Alle fire kokesonene kan innledningsvis innstilles på full effekt for en kortere periode. Det kan bidra til å varme opp kokekaret raskere enn den normale effektinnstillingen - med unntak av full effekt.

Effektnivå	Varighet i min. og sek. (ca.)	Effektnivå	Varighet i min. og sek. (ca.)
1	1:15	6	7:40
2	1:40	7	1:40
3	2:10	8	2:10
4	3:00	9	—
5	5:05		

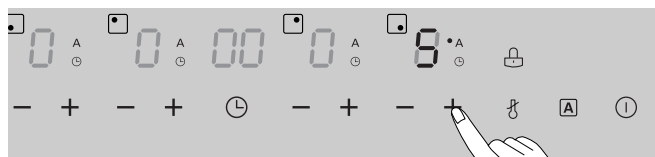
1. Ved bruk av tastene for den aktuelle kokesonen, innstiller du ønsket effektnivå.



2. Trykk tasten (**A**) for å aktivere oppkokingsfunksjonen for denne kokesonen.

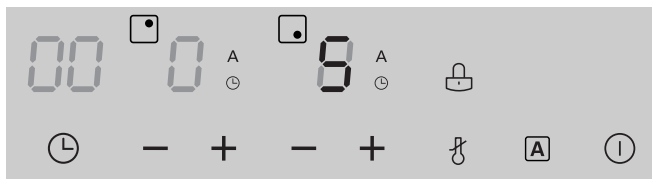


3. Indikatoren (•) for den aktuelle kokesonen blinker i displayet. Bekreft da oppkokingsfunksjonen for den aktuelle kokesonen ved å trykke tastene (**-**) eller (**+**) innen 3 sekunder.



Tip Bekrefter du ikke innstillingen innen 3 sekunder, avbrytes oppkokingsfunksjonen.

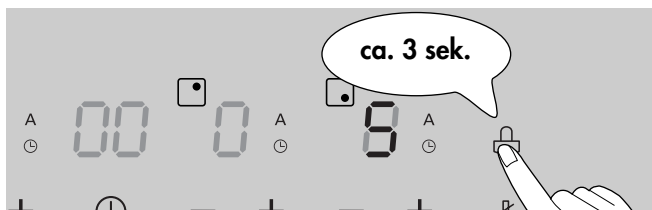
4. Når funksjonen er avsluttet forsvinner indikatoren (•) og kokesonen fungerer på innstilt varmenivå.



For å avslutte oppkokingsfunksjonen, trykker du på tastene “-” eller “+” én gang til, og oppkokingsfunksjonen avbrytes.

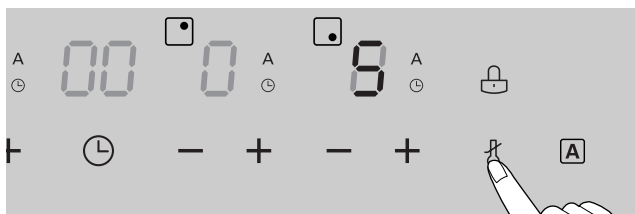
Barnelås

Med denne tasten kan tastene sperres som en sikkerhetsforanstaltning for barn. Berør tasten like lenge én gang til for å oppheve barnelåsen.



Pause

Trykker du på Pause-tasten settes de aktive kokesonene til lav effekt. Når pausefunksjonen oppheves går kokesonene tilbake til de opprinnelige innstillingene.



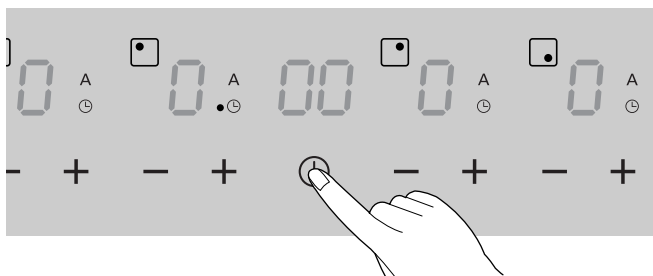
Tip Trykk én gang til på denne tasten og pausefunksjonen oppheves. Kokesonene går tilbake til de opprinnelige innstillingene.

Bruksanvisning

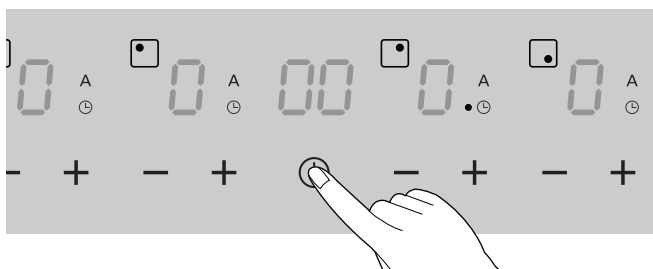
Tidtaker

Ved hjelp av den innebygde tidtakeren kan du sette en koketid for alle kokesonene. Når den angitte koketiden er utløpt, slås kokesonen automatisk av.

1. Trykk tasten (🕒) (TIDTAKER) for å aktivere tidtakingsfunksjonen for en kokesone. Symbolet vises i displayet for en kokesone.



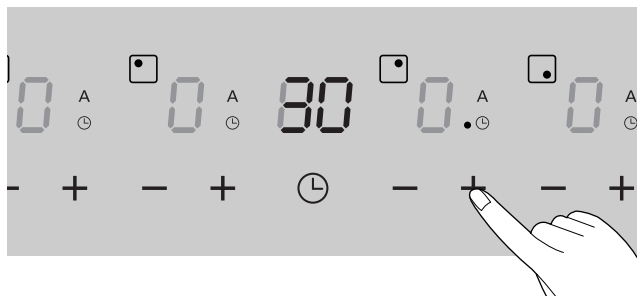
Velg ønsket kokesone ved å trykke tasten (🕒). For hvert trykk på tasten (🕒) flytter tidtakersymbolet seg med urviserne.



Trykker du ikke på noen tast innen 3 sekunder avbrytes tidtakerfunksjonen.

Displayet for den valgte kokesonen blinker mens du innstiller tidtakeren og du kan betjene tidtakerfunksjonen uten at noen kokesoner er i drift.

2. Bruk tastene (**+**) eller (**-**) for å innstille eller regulere ønsket tid.



Etter noen sekunder starter tidtakingsfunksjonen automatisk og gjenværende tid inntil den slås av vises i displayet.

Når den angitte koketiden er utløpt, slås kokesonen automatisk av og det høres et signal.

Tip For raskere innstilling av tidtakerfunksjonen kan du trykke og holde på tastene (**+**) eller (**-**) inntil ønsket tid vises.

Berører du tasten (**-**) først, starter tiden på 99 minutter.

Berører du tasten (**+**) først, starter tiden på 30 minutter.

Fortsetter du å trykke på tastene (**+**) eller (**-**), økes eller reduseres tiden.

Vise gjenværende koketid

Trykker du på tidtakertasten én gang til, vises gjenværende koketid for den valgte kokesonen i tidtakerdisplayet.

Bruksanvisning

Holde temperaturen

Med denne funksjonen og bruk av temperaturkontrolleren kan du holde den nøyaktig ønskede temperaturen på den fremre venstre induksjonskokesonen.

Når temperaturkontrolleren er aktivert og ønsket temperatur er oppnådd, foregår den videre reguleringen helt automatisk.

Temperaturen for bunnen av kokekaret innstilles ved bruk av temperaturkontrolleren.

Dette fungerer kun med panner og kjeler som egner seg for bruk med induksjonsovner.

Funksjonen bidrar til å spare energi.

Slå på temperaturkontrolleren

Trykk på ikonet “ () ”. () vises i displayet.

Slå av temperaturkontrolleren

Trykk på ikonet “ () ”. () forsvinner fra displayet og kokesonen fungerer på innstilt varmenivå.

Slik justerer du

< Koking >

1. Plasser kokekaret på den fremre, venstre induksjonskokesonen.
2. For å oppnå koketemperatur setter du kontrollbryteren til varmenivå 7.

Når koketemperaturen er oppnådd, endrer du temperaturinnstillingen.

Trykk på ikonet “ () ”. () vises i displayet.

Hvis retten du koker inneholder varm væske, regulerer du innstillingen slik som beskrevet ovenfor, og tilsetter deretter matvarene.

< Grilling >

Varm aldri opp matolje, fett eller smør uten tilsyn.

Det kan resultere i et branntilløp.

1. Plasser stekepannen på den fremre, venstre induksjonskokesonen.
2. Varm opp oljen i pannen med bruk av varmeinnstilling 8.
Kontroller at stekepannen har oppnådd ønsket temperatur.
For å kontrollere oljens temperatur slipper du brødsmuler i oljen.
Brunes de, har oljen oppnådd tilstrekkelig temperatur. Nå slår du på temperaturkontrolleren
Trykk på ikonet " () ". () vises i displayet.
3. Nå kan du legge matvarene i pannen.

< Steking >

Varm aldri opp matolje, fett eller smør uten tilsyn.

Det kan resultere i et branntilløp.

Når du steker må du alltid benytte egnet olje eller fett, slik som vegetabilsk olje. Stek alltid uten bruk av lokk.

1. Plasser stekepannen på den fremre, venstre induksjonskokesonen.
2. Varm opp oljen, fettet eller smøret i pannen med bruk av varmeinnstilling 7.
Kontroller at oljen, fettet eller smøret har oppnådd ønsket temperatur. Nå slår du på temperaturkontrolleren
Trykk på ikonet " () ". () vises i displayet.
3. Nå kan du legge matvarene som skal stekes i oljen, fettet eller smøret. Etter hver stekeomgang kontrollerer du temperaturen ved å benytte en tresleiv. Vent til det vises bobler rundt sleiven innen du starter på neste stekeomgang.

Forslag for å holde stabil temperatur

Ved koking ved bruk av temperaturkontrolleren bør du alltid bruke lokk på kasserollen. Dette bidrar til å spare energi.

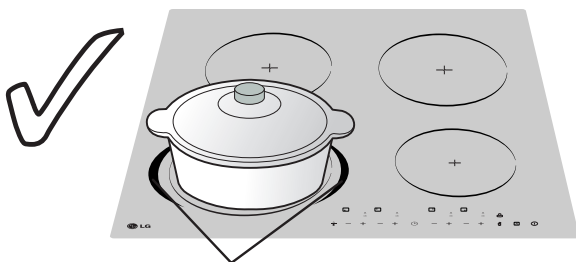
Bruksanvisning

Problem med å holde temperaturen	Mulig årsak og botemiddel
Vann koker ikke.	• Når du koker med bruk av temperaturkontrolleren bobler ikke vannet som vanlig fordi temperaturen holdes rett under kokepunktet. Dette er tilstrekkelig koketemperatur.
Maten overkokes.	• Neste gang reduserer du koketiden eller velger en lavere innstilling for hurtigkoking.
Ved bruk av grillfunksjonen blir ikke pannen varm nok.	• Neste gang øker du forvarmingstiden.
Ved bruk av grillfunksjonen blir pannen for varm.	• Neste gang reduserer du forvarmingstiden.
Temperaturen er for lav for steking.	• Neste gang øker du forvarmingstiden.
Temperaturen er for høy for steking.	• Neste gang reduserer du forvarmingstiden.

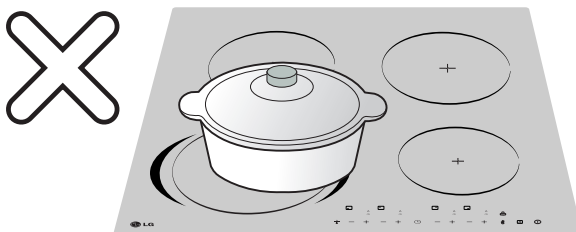
Visuell LED-indikasjon

Når en induksjonskokesone slås på, lyser markeringen rundt kokesonen. Funksjonen gir en visuell indikasjon om driftsstatusen. Når induksjonssonen har detektert et kokekar eller når kjeler varmes opp, angir markeringen rundt kokesonen statusen.

1. Når du slår på blinker den visuelle LED-indikasjonen for alle sonene tre ganger.
2. Den visuelle LED-indikatoren for den aktuelle kokesonen lyser under induksjonsoppvarming. Hvis induksjonsvarmeren ikke benyttes, slukkes den visuelle LED-indikatoren. Slås kokesonen på uten at det befinner seg noe egnet kokekar på den, slås kokesonen automatisk av og LED-indikatoren for den kokesonen slukker.
3. For beskyttelse av brukeren. Plasser kokekaret innenfor området for den visuelle LED-indikatoren som viser feilmeldingen E2. Bruk et egnet kokekar i kokesonen. Ikke plasser noe kokekar over den visuelle LED-indikatoren.



Visuell LED-indikasjon



Bruk, tabeller og tips

Tabell for innstilling av kokesoner

Varmeinnstilling		egnet for
9 eller booster	Oppvarming	Bringe væske opp på kokepunktet.
7-9	Kraftig bruning Frityrsteking	Brune kjøtt, varme olje til kokepunktet for frityrsteking eller sautering. Holde høy temperatur for hurtig oppkoking av store mengder væske.
6-7	Baking Steking	Steke kjøtt, schnitzler, Cordon Bleu, koteletter, pannekaker, kjøttkaker, tilberede grunnsaus, svak steking, stekte pølser, lever, egg.
4-5	Koking	Koke større mengder mat, stuinger og supper, dampkoke poteter, koke kjøttkraft eller buljong.
3-4	Dampkoking	Dampkoke grønnsaker eller brassere kjøtt, koke rispudding.
2-3	Steking ved svak varme	Koke ris eller melkebaserte retter, koke mindre mengder poteter eller grønnsaker, varme opp ferdigretter.
1-2	Smelting	Luftige omeletter, Egg Royal, Sauce Hollandaise, holde retter varme, smelte smør, sjokolade, honninggelé.
0		Avstilt

Merk!

Varmeinnstillingen som indikeres i tabellen ovenfor er kun retningslinjer og ment som referanse. Du må justere varmeinnstillingen avhengig av kokekar og matvarenes tilstand.

Automatisk tidsbegrenser

Dersom et element er i bruk over lengre tid uten at innstillingen endres, aktiveres den automatiske tidsbegrenseren.

Deretter settes effektnivået automatisk til ().

Trykk på tastene () eller () for å tilbakestille kokesonen.

Nedenstående tabell angir aktiveringstiden for den automatiske tidsbegrenseren.

* Induksjon

Varmeinnstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9
maks.	10t	5t		4t	3t		2t	1t	

* Automatisk kontroll av effektnivå

Det viste effektnivået kan variere fra det faktiske effektnivået ved høye temperaturer.

For å hindre at koketoppen overopphetes, kontrolleres effektnivået automatisk.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av induksjonsovner med keramisk glassplate er betydelig enklere enn for kokeplater med strålingsvarme:

- Induksjonskokesonene reagerer raskere når de slås på og av. Overkoking og sviing av retter unngås i en stor grad.
- Temperaturen på den keramiske glassplaten er betydelig lavere ved induksjonskoking enn ved systemer med konvensjonell strålingsvarme.



Ettersom varmen genereres i kokekaret, brennes ikke eventuell matsøl så fast på den keramiske glassplaten.



Viktig: Du må ikke la rengjøringsmidler komme i kontakt med den varme, keramiske glassplaten. Alt rengjøringsmiddel må fjernes med rikelig mengde vann etter rengjøring da de får en kaustisk effekt neste gang kokesonene varmes opp!

Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, slik som grill- eller ovnspray, skuresvamber eller skurende rensemidler.



Rengjør den keramiske glassplaten etter hver gangs bruk mens den ennå er varm eller er blitt kald. Slik unngår du at søl brenner seg fast.

Fjern belegg, vannmerker, fettflekker og misfarging med en metallskrape og et vanlig rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål.

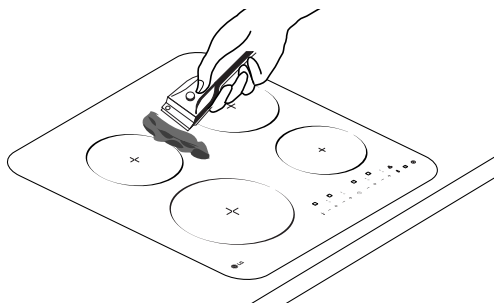
Lett tilsmussing

1. Tørk av den keramiske glassplaten med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel for glasskokeapp.
2. Deretter polerer du platen tørr med en ren klut. Det må ikke være igjen rester av rengjøringsmidler på platen.
3. Rengjør hele den keramiske glassplaten ukentlig med et vanlig rengjøringsmiddel for keramisk glass eller rustfritt stål.
4. Tørk deretter av den keramiske glassplaten med rikelig mengde rent vann og poler den tørr med en ren, lofri klut.

Gjenstridig smuss

1. For å fjerne fastbrent mat som har kokt over eller andre gjenstridige flekker, bruker du en glasskrape.
2. Plasser glasskraperen i en vinkel mot den keramiske glassplaten.
3. Fjern smusset ved å la bladet skli over området.

T_{ip} Glasskraper og rengjøringsmiddel som egner seg for keramiske glasstopper, f.eks. CERA CLEAN, Cerafix, Sidel for ceran+steel, kan du kjøpe i din lokale kjøkkenutstyrsforretning.



Rengjøring og vedlikehold

⚠ Problemflekker

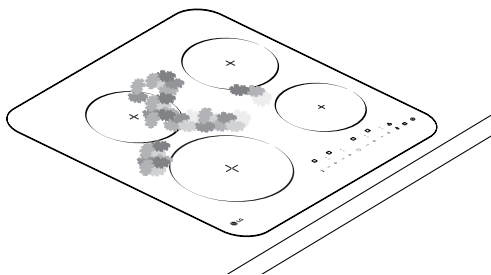
1. Fjern umiddelbart sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller annet materiale som kan smelte med en glasskrape mens det fortsatt er varmt.

⚠ **Viktig:** Det er en risiko for forbrenning hvis du bruker glasskraperen på en varm kokesone!

2. Deretter rengjøres koketoppen på vanlig måte når den har avkjølt seg.

T_{ip} Dersom kokesonen der det har smeltet noe allerede er avkjølt, varmer du den opp igjen for rengjøring.

Riper eller mørke flekker på den keramiske glassplaten forårsaket av en panne- eller kjelebunn med skarpe kanter, kan ikke fjernes. De vil imidlertid ikke forringe koketoppens funksjoner.



Instruksjoner for installasjon

Tekniske data

 **Viktig:** Det nye apparatet skal kun installeres og tilkoples av en **autorisert elektriker**.

Vennligst følg disse instruksjonene. Hvis ikke, dekker ikke garantien eventuelle skader som kan oppstå.

Apparatets dimensjoner

Bredde	578 mm
Dybde	527 mm
Høyde	48 mm

Dimensjoner for utsparing i kjøkkenbenken

Bredde	560 mm
Dybde	500 mm
Hjørneradius	5 mm

Kokesoner

Posisjon	Diameter	Effektr
Front venstre	220 mm	2200 W (booster 3300 W)
Bakre venstre	170 mm	1900 W (booster 2400 W)
Bakre høyre	170 mm	1700 W (booster 2400 W)
Front høyre	160 mm	1400 W (booster 1800 W)

Merk! Det angitte strømforbruket kan variere avhengig av størrelsen og materialet i kokekarene.

Tilkoplingsspenning	220-240 V 1AC/2NAC 50 Hz
Maks. strømforbruk	7,2 kW

Instruksjoner for installasjon

Forskrifter, standarder, direktiver

Dette apparatet oppfyller følgende standarder:

- EN 60335-1 og EN 60335-2-6
som relaterer seg til sikkerheten ved elektriske apparater til bruk i husholdningen og tilsvarende, samt
- EN 60350
metoder for måling av ytelse.
- EN 55014-2
- EN 55014-1
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
som relaterer seg til grunnleggende krav til elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).

Dette apparatet overholder kravene i følgende EU-direktiver:

-  • 73/23/EØF datert 19.02.1973 (Lavspenningsdirektivet)
- 89/336/EØF datert 03.05.1989 (EMC-direktivet inkludert Endringsdirektiv 92/31/EØF).
- 93/68/EØF direktivet om CE-merking

Sikkerhetsinstrukser for installatøren

- Det må installeres en enhet i den elektriske installasjon som kopler apparatet fra strømforsyningen på alle poler. Kontaktåpningene skal være minimum 3 mm. Egnede isoleringsenheter inkluderer nettbeskyttende sikkerhetsbrytere, sikringer (sikringer av skrutypen må fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og vernebrytere.



Med hensyn til brannbeskyttelse, samsvarer dette apparatet med type Y (EN 60335-2-6).

Kun denne typen apparater kan installeres med et høyskap eller vegg på den ene siden.

- Det er ikke tillatt å montere skuffer under koketoppen.
- Installasjonen må garantere beskyttelse mot elektrisk støt.
- Kjøkkenseksjonen der apparatet skal monteres må oppfylle stabilitetskravene ifølge DIN 68930.
- For beskyttelse mot fuktighet skal alle overflater forsegles med egnet tetningsmasse.
- På flislagte overflater skal fugene i området der koketoppen installeres, fylles helt med fugemasse.
- På overflater med naturstein eller kunstig stein, eller keramikk, må snappfesteklipsene sikres med egnet kunstharpiks eller klebestoff.
- Forsikre deg om at forseglingen ligger korrekt mot benkeplaten uten noen glipper. Det må ikke påføres noen ytterlige silikonmasse da dette vil vanskeliggjøre demonteringen ved eventuelt servicearbeid.
- Ved demontering må koketoppen må presses ut fra undersiden.
- Rengjør området for utsparingen i benkeplaten.
- Tetningstape er festet på den keramiske glassplaten fra produsenten.

Instruksjoner for installasjon

Elektrisk tilkopling

Før tilkopling må du kontrollere at den nominelle spenningen for apparatet angitt på merkeplaten samsvarer med strømmettet i bygningen.

Merkeplaten befinner seg på den nedre delen av koketoppens kabinett.

 Kople ut strømkursen innen du kopler ledningene fra koketoppen til strømmettet.

Spenningen på kokeelementene er AC 230 V~. Apparatet fungerer også utmerket med AC 220 V~ og AC 240 V~.

Koketoppen koples til strømmettet via en enhet som kopler apparatet fra strømforsyningen på alle poler. Kontaktåpningene skal være minimum 3 mm, f.eks. automatsikring, jordfeilbryter, overbelastningsbryter.

Det skal benyttes kabeltype H05SS-F (180°C) eller høyere klasse som tilkoplingskabel.

Tilkoplingen skal utføres som vist i koplingseskjemaet.

Koplingspunktene skal koples i henhold til det aktuelle koplingseskjemaet. Jord skal koples til terminalen .

Jordkabelen må være lengre enn ledningene som overfører elektrisk strøm.

Kabeltilkoplingene skal utføres i samsvar med forskriftene.

Terminalskruene skal trekkes forskriftsmessig til.

Til sist skal tilkoplingsledningene sikres med kabelklemmen og åpningen skal lukkes ved å trykke hardt (låses på plass).

Innen apparatet slås på første gang skal eventuell beskyttelsesfolie eller merkelapper fjernes fra den keramiske glassplaten.

 Når tilkoplingen til strømmettet er fullført, kontrolleres det at alle kokesoner er klare til bruk ved å slå dem kort på med full effekt i tur og orden.

 Når koketoppen slås på første gang vises en blinkende H i displayet. Dette skjer også etter et strømbrudd.

- For trefaset (to faser i bruk)

400 V 2N~	
Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica
① schwarz / black / negro	L1
② braun / brown / marrón	L2
③ blau / blue / azul	N
⊕ grün-gelb green-yellow / verde-amarillo	PE

- For enfaset

220–240 V~	
Anschlussleitung Mulde connecting line hob conexión artesa	Elektrischer Anschluss electrical connection conexión eléctrica
① schwarz / black / negro	L
② braun / brown / marrón	
③ blau / blue / azul	N
⊕ grün-gelb green-yellow / verde-amarillo	PE

<Fig. 1>

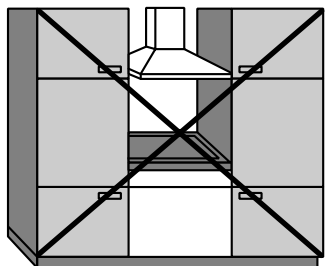
⚠ Advarsel: Vær oppmerksom på tilordningen av fasene (konformitet) og nøytral mellom strømnettet i bygningen apparatet (koplingsskjema). Hvis ikke kan komponenter bli skadet.

Produsenten aksepterer ingen garantikrav for udyktige enheter som følge av feilaktig installasjon.

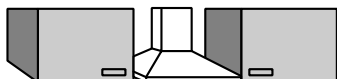
⚠ Koplingsboksen må oppfylle de elektriske spesifikasjonene og motstandsdyktighet mot temperaturen i koketoppen.

I tillegg må den være sertifisert.

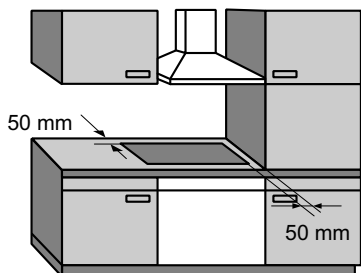
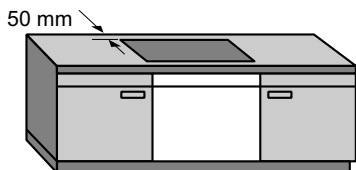
Instruksjoner for installasjon



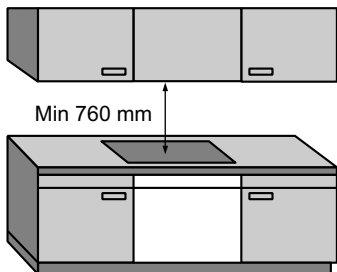
Forbudt!



OK !

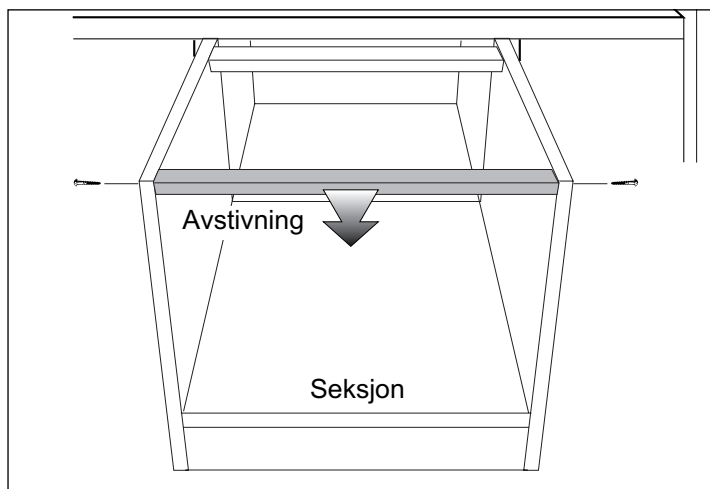


OK, men anbefales ikke!



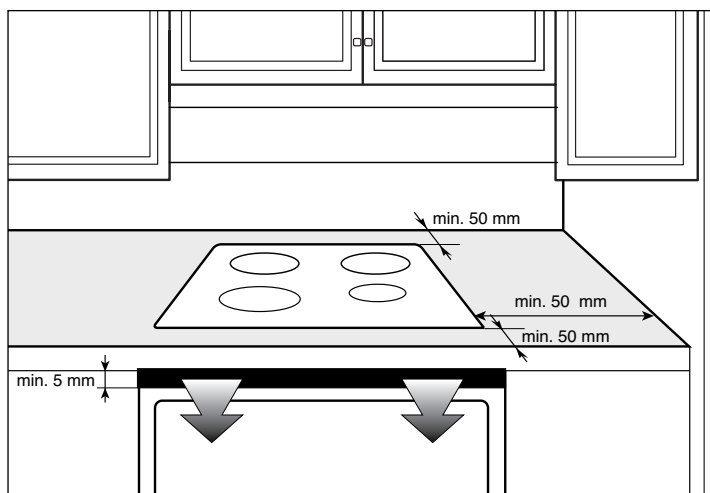
OK, men vær oppmerksom på minimum klaring!

Montering



<Fig. 2>

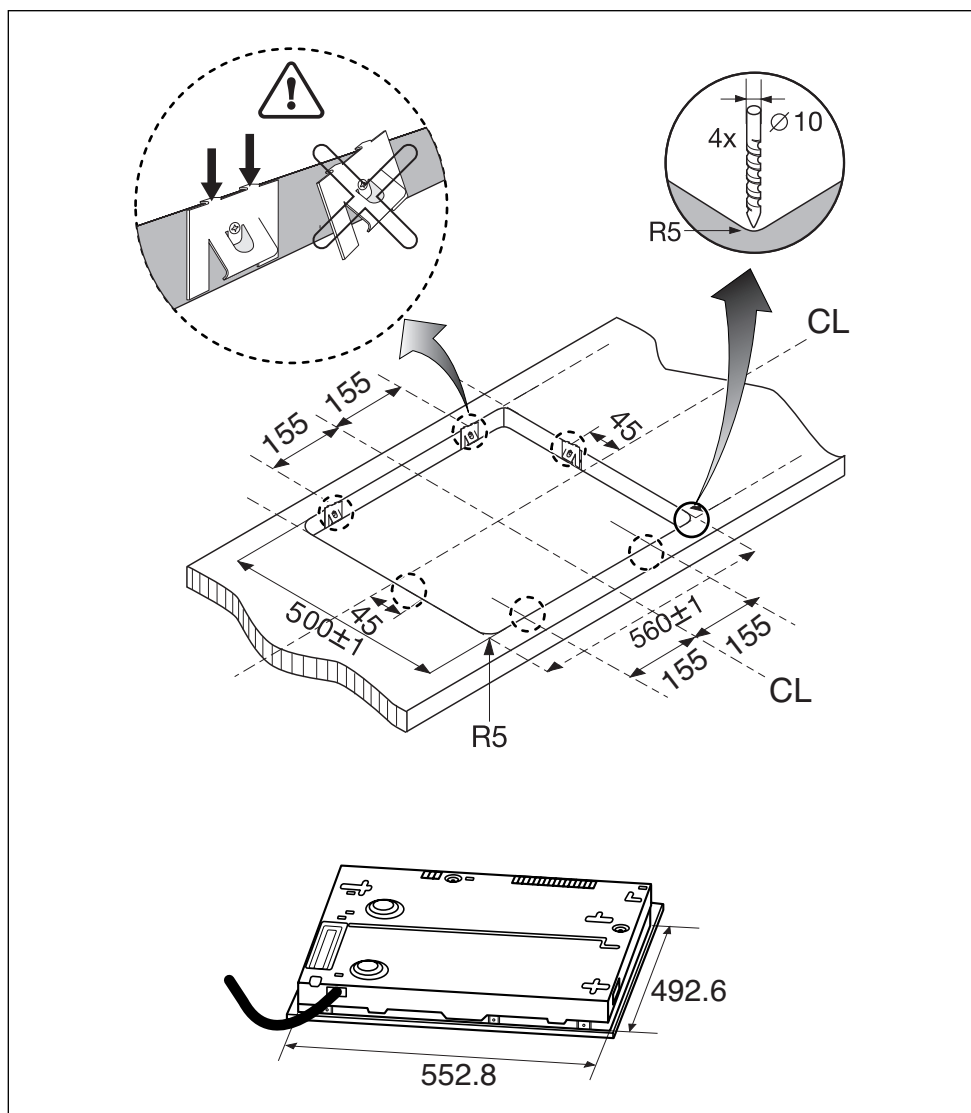
Fjern avstivningen fra seksjonen grunnet luftstrømmen for koketoppen.



<Fig. 3>

Følg spesifikasjonene i Fig. 3 for minimum klaring.

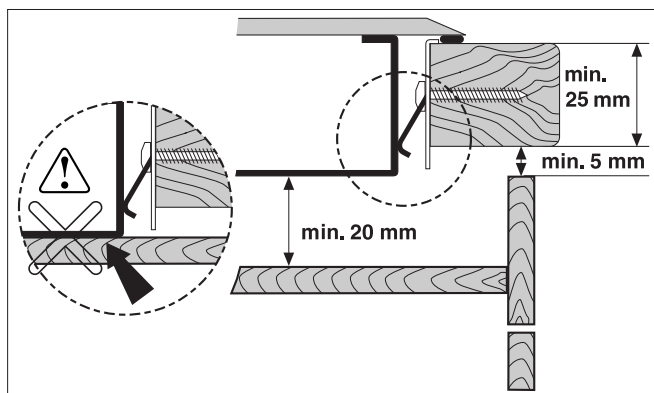
Instruksjoner for installasjon



<Fig. 4>

Utsparing og monteringsklipsenes plassering i kabinettet.

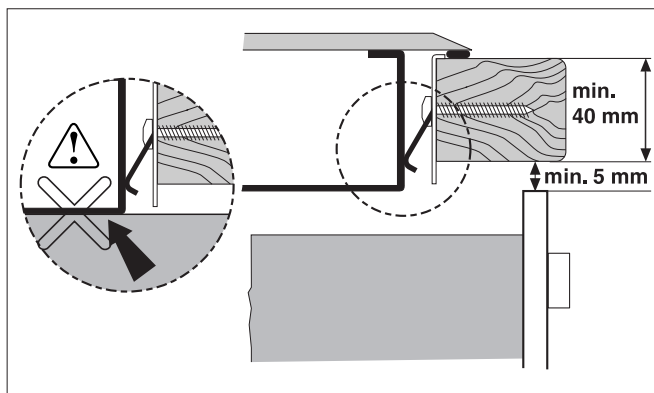
Kledningen skal monteres under koketoppen.



<Fig. 5>

Monter koketoppen i utsparingen som vist i Fig. 5.

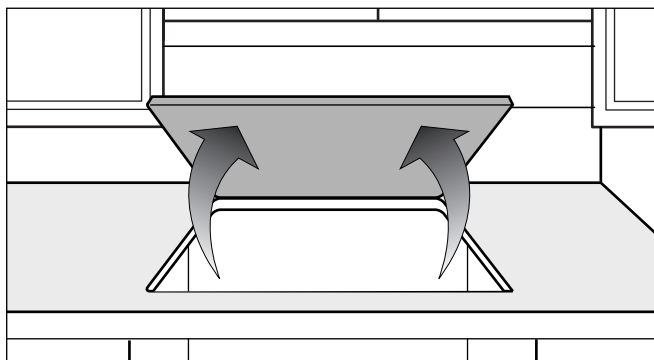
Forsiktig: Det er ytterst viktig å holde en klaring på 20 mm mellom koketoppens kabinett og brennbar overflate.



<Fig. 6>

Forsikre deg om at koketoppen er fullstendig på plass, med skumtappen presset mot benkeplaten.

Instruksjoner for installasjon



<Fig. 7>

For å demontere koketoppen må den presses ut fra undersiden.

Feilsøking

Driftsforstyrrelser har ofte enkle forklaringer. Vennligst les følgende instruksjoner innen du ringer kundeservice:

Problembeskrivelse	Mulig årsak og botemiddel
Koketoppen fungerer ikke.	• Sjekk følgende: – Hovedsikring (sikringsboks) (Dersom sikringen går flere ganger må du tilkalle en autorisert elektriker.) – Tilkopling og hovedbryter. – Det er valgt motsvarende kokesone. – Ønsket varmeinnstilling er valgt.
Det er ikke mulig å slå på kokesonen.	• Sjekk følgende: – Opphev barnesikringen. – Berøringstastene er delvis dekket av en fuktig klut eller væske. – (EI) vises i displayet. Se beskrivelsen for feilmeldingen (EI).
Koketoppen virker ikke som den skal med induksjon.	• Bruk av induksjonskokesone: Det er begrensninger for størrelsen og materialet i panner og gryter. Referer til sidene (9~10) [Egnede kokekar for induksjonskokesoner.] • Er koketoppen plassert over de termiske sikringene, hindrer de den i å bli brukt mens koketoppen pyro-rences.
Kontrollere fungerer feil.	• Påse at det ikke befinner seg noen gjenstander på kontrollpanelet.

Feilsøking

Problembeskrivelse	Mulig årsak og botemiddel		
Indikatoren (E) vises.	Kontroller at sikringene for apparatet i hovedsikringsskapet er OK. Kontroller om det har vært et strømbrudd. Kontrollpanelet er svært tilsmusset, det er sølt mat over det eller det befinner seg en gjenstand på kontrollpanelet. Tørk grundig av kontrollpanelet eller fjern gjenstanden. Berør kontrollpanelet. Blinkingen stopper.		
	Display	Feil	Gjør som følger
	<i>E I</i>	Berørings- tiden er for lang.	Hvis du berører noen av tastene (unntatt dem som gjelder tidsbryteren) i lenger tid enn 9 sekunder vedvarende, vises denne feilmeldingen. Den vises også dersom vann eller en metallisk gjenstand kommer i berøring med en tast. Dette hindrer utilsiktet aktivering som følge av vann osv. For å fjerne (E I), trykker du på PÅ/AV-tasten og fjerner vannet, metallgjenstanden osv.

Problembeskrivelse	Mulig årsak og botemiddel		
Indikatoren (E) vises.	Display	Feil	Gjør som følger
	E2	Høy temperatur for den visuelle LED-indikasjonen.	Hvis temperaturen for den visuelle LED-indikasjonen er over den spesifiserte grensen, vises denne meldingen. For å fjerne meldingen (E2), fjerner du kokekaret fra området for den visuelle LED-indikasjonen og trykker på PÅ/AV-knappen .

Feilsøking

Problembeskrivelse	Mulig årsak og botemiddel
Indikatoren () vises.	• () og et tall vises. Vises () og et tall i displayet, er det en feil med elektronikken. Slå koketoppen av og deretter på igjen ved hjelp av sikringene i hovedsikringsskapet eller skillebryteren i koplingsboksen. Kontakt kundeservice dersom feilmeldingen vises på nytt.
Blinkende ()	• Når apparatet slås på første gang eller etter et strøbrudd. Trykk på PÅ/AV-bryteren for å fjerne symbolet. () vil blinke i 90 minutter hvis du ikke berører PÅ/AV-tasten.
Booster virker ikke.	• Boosterfunksjonen avbrytes hvis den høyre induksjonskokesonen aktiveres. Boosterfunksjonen fungerer ikke dersom den høyre kokesonen allerede er i drift.



Reparasjoner

Reparasjoner må utelukkende utføres av autorisert elektriker.

Service

Emballasje og gamle apparater

Ditt nye apparat var beskyttet av egnet emballasje på veien hjem til deg. Alle materialer til dette formålet er miljøvennlig og kan resirkuleres. Bidra med ditt for å beskytte miljøet og avfallshåndter emballasjen på korrekt måte.

Gamle apparater er ikke verdiløst skrap.

En miljøbevisst resirkulering kan gjenvinne verdifullt råmateriale.

Innen du avhender ditt gamle apparat bør du forsikre deg om at det gjøres ubrukelig eller forsynes med en etikett: "ADVARSEL! Skrap".

Oppdatert informasjon om hvordan du avhender ditt gamle apparat og emballasjen for det nye, kan du få av forhandleren eller den lokale kommunen.

Kontakte kundeservicesenteret

Vennligst opplys om modellnavnet for apparatet når du kontakter kundeservicesenteret. Merkeplaten finner du under apparatet. Når du kontakter oss, må du opplyse oss om følgende:

- Ditt navn
- Adresse og postnummer
- Telefonnummer
- Klar og konsis beskrivelse av feilen
- Modellnr. og serienr.



 Kaste det gamle apparatet

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbruksstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.