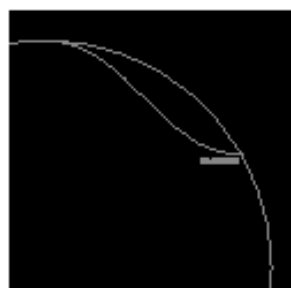
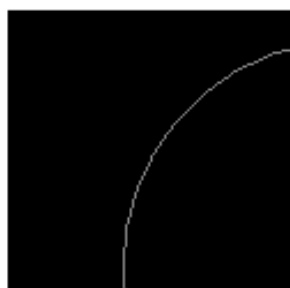


# BEHA

## HÅNDBOK

Råd om bruk av induksjonstopper



T604 IT  
T605 IT  
T705 IT

CE

*Som en del av vårt engasjement til stadig å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.*



**Viktig:**  
***Før du tar i bruk apparatet, bør du lese denne installasjons- og brukshåndboken nøye for å gjøre deg raskere kjent med hvordan apparatet fungerer.***

- Sikkerhetsinstruks \_\_\_\_\_ 04
- Miljøvern \_\_\_\_\_ 04
- Kundeservice \_\_\_\_\_ 05
- Beskrivelse av apparatet \_\_\_\_\_ 05

**1 / INSTALLASJON AV APPARATET**

- Valg av plassering \_\_\_\_\_ 06
- Innfelling \_\_\_\_\_ 06
- Tilkopling \_\_\_\_\_ 08

**2 / BRUK AV APPARATET**

- Beskrivelse av platetoppen \_\_\_\_\_ 09
- Kokekar for induksjon \_\_\_\_\_ 10
- Hvordan velge kokesone i forhold til kokekar? \_\_\_\_\_ 10
- Beskrivelse av betjeningsknappene \_\_\_\_\_ 11
- Igangsetting \_\_\_\_\_ 11
- Slå av \_\_\_\_\_ 11
- Innstilling av effekt \_\_\_\_\_ 11
- Start control \_\_\_\_\_ 11
- Innstilling av tirmerve \_\_\_\_\_ 11
- Forvarming \_\_\_\_\_ 12
- Bruk av "barnesikring" \_\_\_\_\_ 12
- Sikkerhetsanordninger i drift \_\_\_\_\_ 13

**3 / VANLIG VEDLIKEHOLD AV APPARATET**

- Beskytte apparatet \_\_\_\_\_ 14
- Vedlikeholde apparatet \_\_\_\_\_ 14

**4 / SPESIELLE MELDINGER, UHELL**

- Ved idriftsetting \_\_\_\_\_ 15
- Ved igangsetting \_\_\_\_\_ 15
- Under bruk \_\_\_\_\_ 15

**5 / KOKETABELL**

- Koketabell rett for rett \_\_\_\_\_ 16

## • SIKKERHETSINSTRUKS

Denne platetoppen er beregnet for privatpersoner i hjemmet.

Disse platetoppene er kun beregnet på koking av drikker og matvarer som ikke inneholder bestanddeler med asbest.

### • Restvarme

En kokesone kan fortsatt være varm i noen minutter etter å ha vært i bruk.

Det vises en "H" i løpet av denne tiden. Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.

### • Barnesikring

Platetoppen har en barnesikring som sperrer bruk av den når den er slått av eller under koking (se kapittelet: Bruk av barnesikring).

Ikke glem å fjerne sikringen før du skal bruke den igjen.

### • Til personer med pacemaker eller aktive implantater

Platetoppens funksjon er i overensstemmelse med gjeldende standarder for elektro-magnetiske forstyrrelser og oppfyller dermed alle lovbestemte krav (direktiv 89/336/CEE).

For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en pacemaker, skal pacemakere være laget i overensstemmelse med gjeldende lovgivning for slike apparater.

Med hensyn til dette, kan vi bare garantere for at vårt eget produkt respekterer gjeldende bestemmelser.

For å vite om pacemakere er i overensstemmelse med gjeldende regler, bør du ta kontakt med fabrikanten av apparatet eller legen din.

## Elektrisk fare

**Sjekk at det ikke finnes strømledninger for elektriske apparater koblet til veggkontaktene i nærheten av platetoppen, som er i kontakt med kokesonene.**


**Dersom en brist kommer til syne i glasset, må du øyeblikkelig frakoble apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.**

**Dette gjør du ved å fjerne sikringene eller slå av avbryteren.**

**Ikke bruk platetoppen igjen før glassplaten er skiftet ut.**

## • MILJØVERN

– Emballasjematerialene for dette apparatet kan resirkuleres. Bidra til resirkuleringen av disse og dermed til miljøvern ved å bringe dem til kommunale containere beregnet til dette.

 – Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har den en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

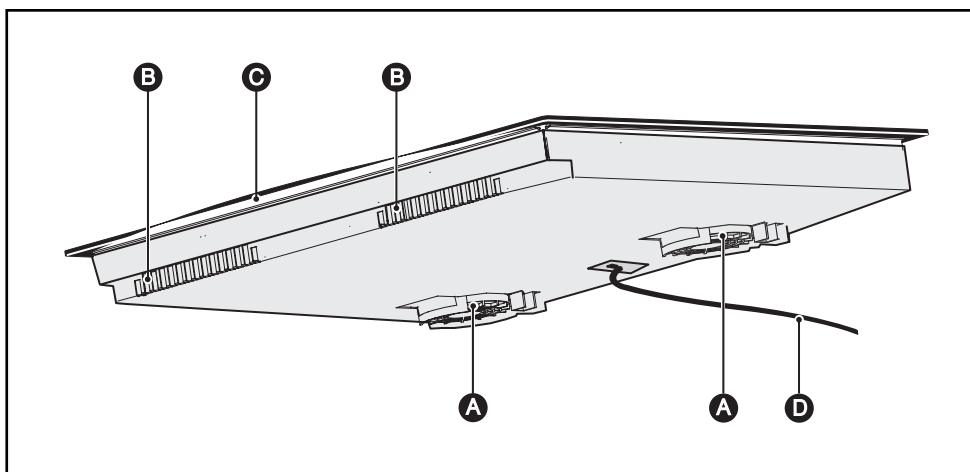
Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten vil dermed gjennomføres på de mest gunstige vilkår, i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr. Ta kontakt med rådhuset eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

– Takk for at du bidrar til miljøvern!

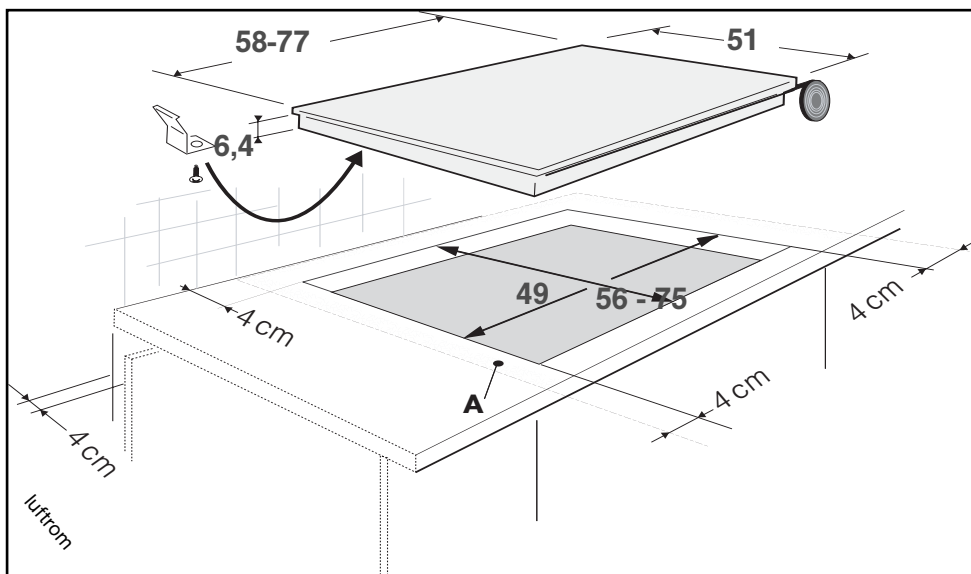
## • **KUNDESERVICE**

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt. Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Uberettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale. Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren. **Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.** For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

## • **BESKRIVELSE AV APPARATET**



- Ⓐ Luftinntak
- Ⓑ Luftuttak
- Ⓒ Glasskeramikk
- Ⓓ Strømledning



## • VALG AV Plassering

Apparatet skal plasseres slik at strømstøpselet er tilgjengelig.

Avstanden mellom apparatets kant og veggen (eller skilleveggen) på siden eller bak, skal være minst 4 cm (sone A).

Apparatet kan felles inn uten problemer over et kjøkkenmøbel, en stekeovn eller annen innfelt hvitevare. Sjekk bare at luftinntakene og -uttakene aldri er tildekket (se avsnittet "beskrivelse av apparatet").

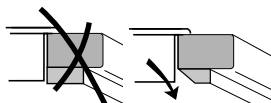
## • INNFELLING

Følg tegningen over.

Lime skumpakningen på undersiden av apparatet ved å følge kanten på de overflatene som er i trykk mot benken. Pakningen vil sikre at det blir tett mellom apparatet og benken. Feste klipsene på platetoppen\*.

\*Avhengig av modell,

På modellene 80cm, forsikre deg om at møbelets tverrrette ikke blokkerer luftpassasjen. Skjær til på skrå hvis nødvendig.



## 🔍 Råd

Dersom stekeovnen din er installert under platetoppen, forbyr termovernet på platetoppen bruk av denne mens stekeovnen utfører en pyrolyse-syklus.

Platetoppen er utstyrt med en sikkerhetsanordning som forhindrer overoppheting.

Denne sikkerhetsanordningen kan for eksempel aktiveres dersom platetoppen er installert over en stekeovn som ikke er tilstrekkelig isolert. Det vil da komme til syne noen små sterke i betjeningssonene. I dette tilfellet anbefaler vi deg å øke ventilasjonen av platetoppen ved å lage en åpning på siden av kjøkkenmøbelet (8cm x 5cm), og/eller du kan også installere isolasjonssettet for stekeovn som er tilgjengelig fra Service-avdelingen.

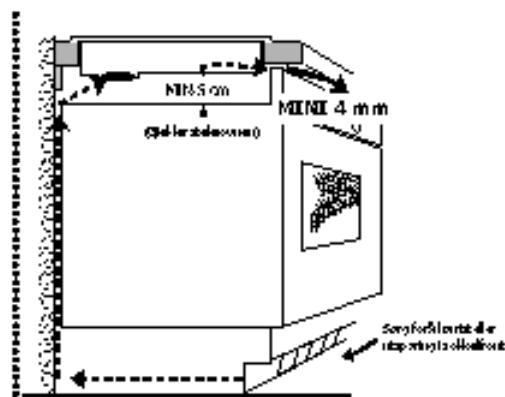
## ⚠️ Forsiktig

Det er viktig å sørge for at luftinntakene som befinner seg under platetoppen alltid er utildekket.

Platetoppen må ha god ventilasjon i alle installasjonsmåter.

## Ventilasjon er viktig!

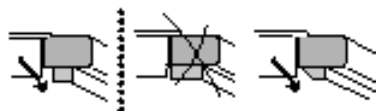
Pass på at luftåpningene til ventilatorene plassert under koketoppen alltid har til passasje. Uansett hvordan koketoppen installeres, må den ha god ventilering.



Hvis ventilasjonsbetingelsene beskrevet ovenfor overholdes, kan koketoppen installeres over hvilken som helst husholdningsapparat.

### Hvis apparatet under koketoppen overopphetes

Et koketopp er utstyrt med flere sikkerhetsmekanismer, og en spesielt for overoppheting som melder en for høy temperatur. En rakkke småstraker eller F7 kommer til syne på displayet. Hvis dette skulle skje, anbefaler vi at det blir laget en åpning på siden av møblet og/eller at ovnen isoleres (isolasjonsett ref. 75X1852 kan fås fra Kundenservice). Dette vil begrense overoppheting av apparatet som er plassert under koketoppen.



**NB!** Hvis ikke instruksene om ventilasjon følges, bortfaller garantibrev.



## • TILKOPLING

Disse platetoppene skal kobles til lysnettet via en strømkontakt i samsvar med kunngjøring IEC 60083 eller en innretning med avbrytelse som kobler alle poler i samsvar med gjeldende installasjonsvedtekter.

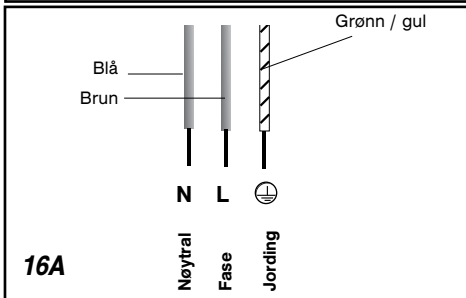
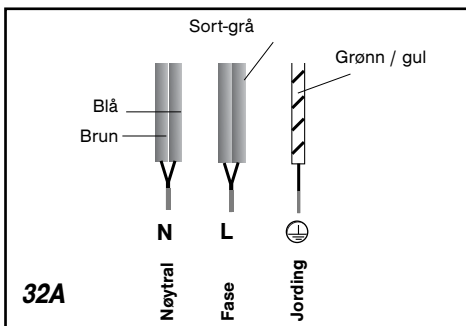
Når platetoppen kobles til lysnettet eller etter en lengre strømstans, vises en lyskoding på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder til disse opplysningene forsvinner før du tar i bruk platetoppen (denne visningen er normal og er i påkommende tilfelle beregnet på din kundeservice. Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til denne).



### Forsiktig

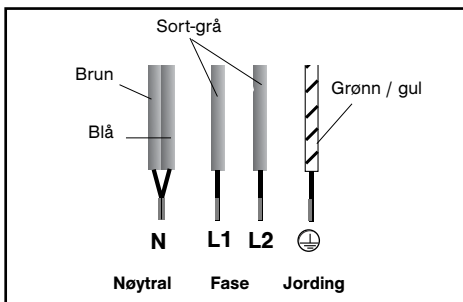
*Hvis ledningen er skadet, skal den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av fabrikannten, dennes kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjon.*

### • Tilkobling 220-240V ~



### • Tilkobling 400V 2N ~ - 16A

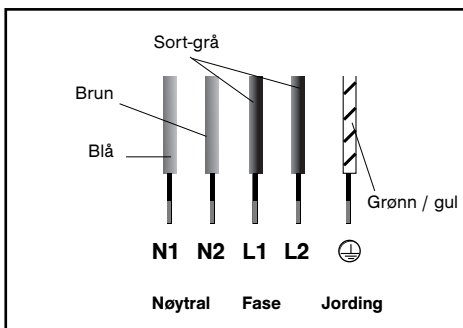
Atskill de 2 fasetrådene L1, L2 før tilkobling.



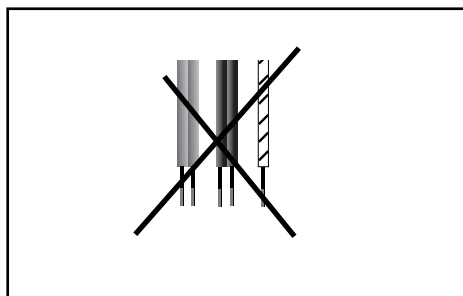
Ved en 400 V 2N trefaset tilkobling, i tilfelle feilfunksjon ved platetoppen, sjekk at den nøytrale ledningstråden er tilkoblet.

### • Tilkobling 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Atskill ledningene før tilkobling.

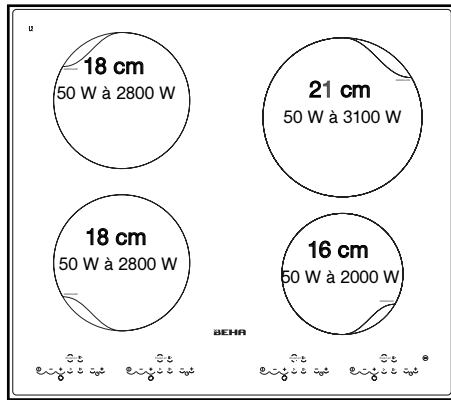


### • Tilkobling 400V 3 ~ - 16A



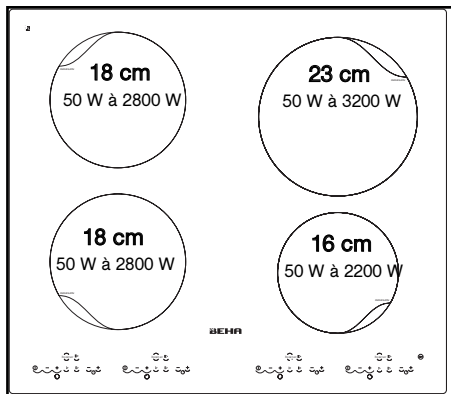


• **BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN**



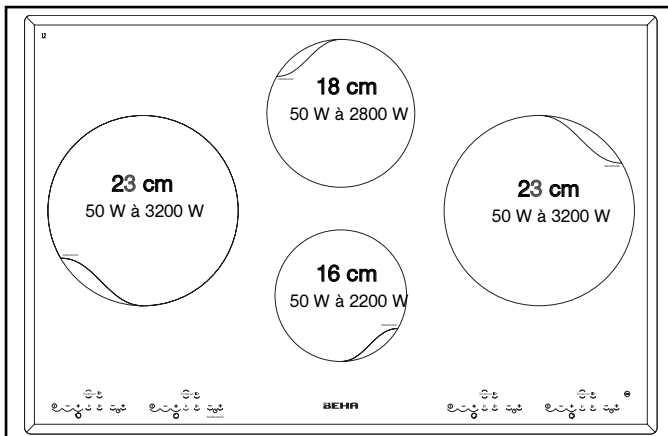
**T604IT**

**5,9kW**



**T605IT**

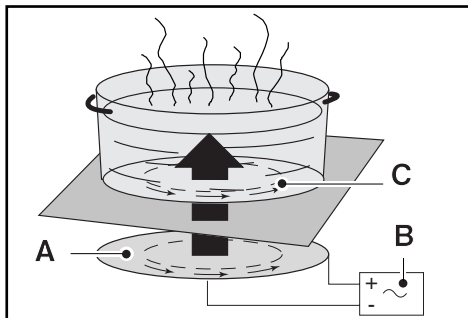
**7.2kW**



**T705IT**

**7.2kW**

## • KOKEKAR FOR INDUKSJON



- A** Induktor
- B** Elektronisk krets
- C** Indusert strøm

### • Induksjonsprinsippet

Induksjonsprinsippet er et magnetisk fenomen.

Når du setter kokekaret på en kokesone, og deretter slår den på, produserer de elektroniske kretsene i platetoppen "indusert" strøm i bunnen av kokekaret og øker umiddelbart temperaturen på dette. Denne varmen blir dermed avgitt til de matvarene som småkoker eller steker avhengig av dine innstillinger.

### • Kokekarene

De fleste kokekar passer til induksjon. Kokekar i glass, keramikk, steintøy, kobber eller aluminium uten spesialbunn, samt en del umagnetiske kokekar i rustfritt stål, er ikke egnet til induksjon. Vi anbefaler deg å velge kokekar med tykk og flat bunn. Dette gir en bedre varmfordeling og mer homogen steking/koking.

### CLASS INDUCTION

Ved å velge kokekar med logoen enten i bunnen eller på emballasjen, kan du være sikker på at de passer til normal anvendelse på induksjonskokeplater.

For hjelpe deg å velge riktig kokekar, legger vi ved en liste over egnet utstyr.

## • HVORDAN VELGE KOKESONE I FORHOLD TIL KOKEKAR?

Koke sone*	Kokekar som skal brukes
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

\* avhengig av modell

### Råd

*For å sjekke om kokekaret er egnet: Plasser kokekaret på en kokesone, og velg effekttrinn 4.*

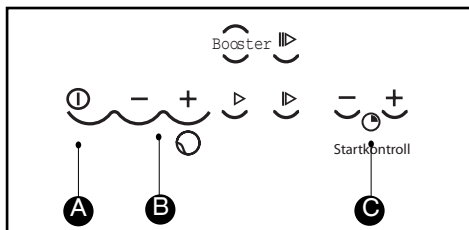
*Dersom lampen lyser konstant, er kokekaret egnet.*

*Hvis den blinker, kan ikke kokekaret brukes til induksjon.*

*Du kan også bruke en magnet.*

*Dersom den "fester seg" til bunnen av kokekaret, kan de brukes til induksjon.*

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSKNAPPENE



- A** På-/Av-taster.
- B** Effekttaster.
- C** Urtaster.

## IGANGSETTING

Trykk på På-/Av-tasten for den sonen som skal brukes. En blinkende 0 vises, og en pipelyd angir at sonen er slått på. Nå kan du stille inn ønsket effekt.

Kokesonen vil slå seg av automatisk uten å be om at du stiller inn effekten.

## SLÅ AV

Trykk på På-/Av-tasten for den sonen som er i bruk eller på tasten "-" for effekt helt til 0 vises.

## INNSTILLING AV EFFEKT

Trykk på tasten "+" eller "-" for å stille inn effektnivået fra 1 til boost (maksimumseffekt = booster).

▷	myk innstilling	(4)
▷	middels	(8)
▷	effektinnstilling	(15)
Booster	boostkoking	<b>b</b> <b>o</b>



### Råd

**Bruk helst kokesoner som befinner seg på motsatt side.**

**Bruk av en kokesone på maksimal effekt fører til automatisk begrensning av effekten til den andre sonen på samme side. Dette angis med effektlampene.**

## • INNSTILLING AV KLOKKELETT (Klokkeslett for startkontroll T 605 IT venstre bak, T 705 IT midten bak)

Når toppen er ny, eller det har vært et strømbrudd må det stilles inn klokkeslett.

Trykk på (A). Når det lyser "0" i feltet B trykk "+" og "-" samtidig over startkontroll, helt til klokken lyser. Når denne blinker kan du stille inn riktig klokkeslett med "+" eller "-" innstillingene. Når dette slukker er det lagret. Husk at ved strømbrudd må klokkeslettet stilles inn på nytt.

## • STARTKONTROLL (utsatt koke/steketid.)

Det er bakre venstre plate som kan benyttes på modell T 605 IT og bakre, midtre plate på modell T 705 IT.

1 - Trykk (A), når null lyser, trykk + og - samtidig over startkontroll. Klokkeslettet (riktig tid) blinker.

2 - Når den blinker for 2. gang, still inn med + eller - til riktig slutt tid. Vent

3 - Tallet "1" kommer frem. Dette er koketid. Still inn til ønsket antall minutter med "+" eller "-", og vent et øyeblikk.

4 - Effektrinn 4 kommer automatisk i displayfeltet "B". Man kan justere opp til maks trinn 6. Vent et øyeblikk.

5 - Det kvitteres nå med 5C i displayfeltet "B". Vent ytterligere ca 50 sek. og det kommer en rød blinkende prikk. Denne vil blinke frem til innstilt start tidspunkt.

**NB. Du har ingen mulighet for visuelt å sjekke at innstillingene for kokingen/steking er riktig etter endt programmering.**

## • INNSTILLING AV TIMERNE

Hver kokesone har en egen timer. Denne kan settes i gang så snart den berørte kokesonen er i drift.

For å slå den på eller endre den trykker du på timertasten "+" eller "-".

For å forenkle innstillingen av lange varigheter kan du få direkte tilgang til 99 min ved å trykke umiddelbart på tasten "-".

Ved koketidens slutt angir displayet 0 og du varsles av en pipelyd. For å slette disse opplysningene trykker du på en tilfeldig betjeningsstast for den berørte kokesonen. I mangel av dette, vil de stanse etter et øyeblikk.

For å stanse timeren manuelt trykker du samtidig på "+" og "-" eller du går tilbake til 0 med tasten "-".

## • FORVARMING

Med denne funksjonen stiger tilberedningens temperatur raskt, og så fortsetter kokingen med det effektnivået du har valgt.

For å bruke den:

- Etter at du har stilt inn på effekten 15, slår du på forvarmingsfunksjonen "PC" med et ekstra trykk på tasten "+".

Displayet angir "PC".

- Så snart dette lyser fast, kan du stille inn effektnivå for kokingen.

- Innstillingen din bekreftes med en pipelyd.

- Displayet angir vekselvis "PC" og din kokeeffekt: Nå er du i "forvarmingsfasen".

- Ved slutten av hver automatiske forvarmingsprosess, viser platetoppen bare den kokeeffekten som du har valgt på forhånd. Da er du kommet tilbake til vanlig kokemodus.



### MERK:


- Når displayet angir "PC" (forvarming), dersom du ikke velger kokeeffekt, slukkes kokesonen.

- Platetoppen regner ut forvarmingstiden automatisk avhengig av valgt effekt.

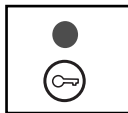
- Forvarmingsfunksjonen kan bare brukes hvis kokeeffekten er lavere enn 6.

- Når forvarming pågår, opphever enhver berøring av effektastene denne "forvarmingen". Du kommer tilbake til vanlig modus for effektinnstilling.

### Råd

 Når du bruker flere kasseroller samtidig på koketoppen, er det å foretrekke at du velger kokesoner på forskjellige sider. På samme side, vil bruken av booster for en sone medføre automatisk begrensning av effekten for den andre sonen som angis i displayet. Denne automatiske begrensningen oppstår også ved bruk av forvarmingsfunksjonen.

## • BRUK AV "BARNESIKRING"



Platetoppen har en barnesikring som låser betjeningsinnretningene når de er slått av (f.eks. ved rengjøring) eller under koking (for å opprettholde innstillingene


dine).

Av sikkerhetsgrunner er det bare "av-tasten" som alltid er aktiv og tillater å slå av en varmesone selv om den er låst.

### • Hvordan låser du?



Hold låsetasten ned helt til lysdioden over den lyser og en pipelyd bekrefter valget ditt.

### • Platetopp som er låst under drift

Displayet for kokesoner i drift angir effekten og låsesymbolet vekselvis  .

Når du trykker på tastene for **effekt** eller **ur** for de sonene som er slått på, lyser lysdioden, og så slukkes den etter et par sekunder.

Det er bare tasten "av" som alltid er aktiv.

På kokesonene som ikke er i drift lyser symbolet   og lysdioden når du trykker på tastene "på/av".

Denne visningen slukkes etter et par sekunder.

### • Platetoppen låses når den er slått av

Lysdioden over låsetasten er slukket. Et kort trykk på denne tasten får lysdioden til å lyse.

Lysdioden vises når du trykker på en **på/av**-tast for hvilken som helst sone.

### • Hvordan låse opp?

Trykk på låsetasten helt til lysdioden slukkes og en dobbel pipelyd bekrefter valget ditt.

### Råd

Husk å låse opp platetoppen din før du tar den i bruk igjen (se kapittelet "bruk av barnesikring").

## • SIKKERHETSANORDNINGER I DRIFT

### • Restvarme

Etter en intensiv bruk kan den kokesonen som nettopp var i bruk fortsatt være varm i noen minutter.

Det vises en "H" i løpet av denne tiden.

Unngå derfor å komme i berøring med de aktuelle sonene.

### • Temperaturbegrensning

Hver kokesone er utstyrt med en sikkerhets-sensor som hele tiden kontrollerer temperaturen i bunnen av kokekaret. Dersom man har glemt et tomt kokekar på en påslått kokesone, vil denne sensoren automatisk tilpasse platetoppens effekt og dermed forhindre enhver risiko for forringelse av kokekaret eller platetoppen.

### • Sikkerhet for "små gjenstander"

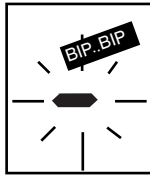
En liten gjenstand (for eksempel en gaffel, skje eller ring ...) som ligger alene på plate-toppen, blir ikke detektert som et kokekar. Lampen blinker, og platetoppen gir ikke fra seg noen effekt.



### Forsiktig

**Flere små gjenstander på en og samme kokesone kan bli detektert som et kokekar. Effektlampen lyser fast: Platetoppen kan gi fra seg effekt og varme opp gjenstandene.**

### • Beskyttelse ved overkoking



Platetoppen slås av, en spesiell visning (symbolet ved siden av) og en pipelyd (avhengig av modell) kan utløses i de 3 følgende tilfellene :

- Søl fra overkoking som dekker betjeningstastene.

- Fuktig klut som ligger på tastene.

- Metallgjenstand som ligger på betjenings-tastene.

Rengjør eller fjern gjenstanden og start kokingen igjen.

### • Auto-Stop-system

Hvis du glemmer å slå av en tilberedning, har platetoppen sikkerhetsfunksjonen "Auto-Stop-system", som slår den glemte kokesonen av automatisk etter en varighet som er fastsatt på forhånd (på mellom 1 og 10 timer alt etter brukt effekt).

I tilfelle denne sikkerheten utløses, angis avslåingen av kokesonen med visning av "AS" eller "A" i betjeningssonen og det sendes ut en "pipelyd" i ca. 2 minutter. Det er bare å trykke på en tilfeldig tast for å stanse den.

En dobbel pipelyd bekrefter valget ditt.

## • BESKYTTE APPARATET

. Unngå å støte borti platetoppen med kasserollene:

Overflaten av glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.

. Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten.

. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen, ettersom dette kan frembringe skade på glasskeramikens dekor.

. Unngå å sette kasseroller på rammen eller pyntelisten (ifølge modell).

. Unngå kasseroller med ru eller bulket bunn: De vil kunne ha med seg partikler som vil kunne forårsake flekker eller riper i platetoppen ditt.

**Disse feilene, som ikke medfører at apparatet ikke fungerer lenger eller at det er uegnet til bruk, kommer ikke inn under garantien.**

. Ikke sett vedlikeholdsprodukter eller brennbare produkter inn i skapet under platetoppen.

. Ikke varm opp en hermetikkboks, den vil kunne eksplodere.

Denne forholdsregelen gjelder selvsagt for alle typer kokeplater.

. Når du koker/steker, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Sett aldri produkter innpakket i aluminium eller i en aluminiumsskål på platetoppen.

Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.

. Platetoppen skal ikke brukes til å plassere ting (uheldig tenning, riper, osv.).

. Du må ikke bruke damprensjøringsapparat. Dampstrålen vil kunne skade platetoppen.

## • VEDLIKEHOLD APPARATET

TYPER SMUSS	BRUK	HVORDAN GÅR JEG FRAM?
Overflatisk smuss.	Vaskesvamper.	Først løser du opp området i varmt vann, og så tørker du av.
Fastbrent smuss som har bygd seg opp over tid. Overkokinger av søte tilberedninger, smeltet plast.	Vaskesvamper. Glass-skrape.	Først løser du opp området i varmt vann, og så tørker du av, og så bruker du en glass-skrape for å ta vekk det verste, så bruker du slipesiden på en vaskesvamp, og til slutt tørker du av.
Ringer og spor etter kalk-avleiringer.	Sylteeddik.	Ha varm sylteeddik på smusset, la det virke og tørk av med en myk klut.
Skinrende metallfarging. Ukentlig vedlikehold.	Spesialprodukt for glasskeramikk.	Påfør et spesialprodukt for glasskeramikk på overflaten, fortrinnsvis med silikon (beskyttende virkning).



Skurekrem



Vaskesvamp

Spesielt for ømfintlige kopper og kar



Skurepulver






Svamp med skureside



### • Ved idriftsetting

KONSTATENER DU AT:	MULIGE ÅRSAKER:	HVA JEG MÅ GJØRE:
Et lysdisplay lyser.	Normal funksjon.	Ingenting. Visning forsvinner etter 30 sekunder.
Strømbrudd i lysnettet.	Platetoppen er feil tilkoblet.	Sjekk konformiteten til lysnettet. Se kapittelet om tilkobling.
Bare én side fungerer.		
Platetoppen gir fra seg vond lukt de første gangene den brukes.	Nytt apparat.	Varm opp en kasserolle fylt med vann på hver kokesone i en 1/2 time

### • Ved igangsetting

KONSTATENER DU AT:	MULIGE ÅRSAKER:	HVA JEG MÅ GJØRE:
Platetoppen fungerer ikke og lysdisplayene på panelet forblir slukket.	Apparatet får ikke strømtilførsel. Strømtilførselen eller tilkoblingen er defekt.	Sjekk sikringene og strømvbryteren.
Platetoppen fungerer ikke og det vises en annen melding.	Den elektroniske kretsen fungerer dårlig.	Kontakt kundeservice.
Platetoppen fungerer ikke, informasjonen   eller  angis.	Platetoppen er låst	Se kapittelet om barnesikring

### • Under bruk

KONSTATENER DU AT:	MULIGE ÅRSAKER:	HVA JEG MÅ GJØRE:
Platetoppen fungerer ikke lenger og gir fra seg en pipelyd ca. hvert 10 sekund og en  eller F7 vises.	Det har oppstått overkoking eller en gjenstand er i veien på kontrollpanelet.	Rengjør eller fjern gjenstanden og start kokingen igjen.
En rekke små  eller F7 vises.	Strømkretsene er varmet opp.	Se kapittelet om innfelling.
Etter å ha slått på en kokesone, fortsetter lampene på panelet å blinke.	Kokekaret som brukes er ikke egnet til induksjon, eller det har en diameter som er mindre enn 12 cm (10 cm på sone 16 cm).	Se kapittelet om kokekar til induksjon.
Kasserollene skramler under kokingen. Det høres en klikkelyd fra platetoppen under kokingen.	Normalt med visse typer kokekar. Dette kommer av energien som passerer fra platetoppen til kokekaret.	Ingenting. Det er ikke farlig, verken for platetoppen eller for kokekaret.
Viften fortsetter å gå i noen minutter etter at platetoppen er blitt slått av.	Avkjøling av elektronikken. Normal funksjon.	Ingenting.



### **Forsiktig**

**I tilfelle brist, revne eller sprekk, selv om den er liten, i glasskeramikken, frakoble apparatet ditt øyeblikkelig for å unngå elektrisk støt.**

**Ta kontakt med kundeservice.**

## • KOKETABELL RETT FOR RETT

		STEKE KOK OPP KOKING	KOKE/BRUNE IGJEN SMÅKOKING	KOKE/SMÅKOKE	HOLDE VARM
		15, 14, 13, 12, 11	10, 9, 8, 7	6, 5, 4, 3	2, 1
	<b>BOOST</b>				
<b>SUPPER</b>	BULJONGER		●		
	TYKKE SUPPER			●	
<b>FISK</b>	FISKEBULJONG		●		
	FROSSEVARER			●	
<b>SAUS</b>	TYKK MED MELJEVNING			●	
	MED SMØR OG EGG (BEARNAISESAUS, HOLLANDAISESAUS)				●
	FERDIGSAUSER				●
	<b>BOOST</b>	15, 14, 13, 12, 11	10, 9, 8, 7	6, 5, 4, 3	2, 1
<b>GRØNNSAKER</b>	ENDIVER, SPINAT			●	
	TØRKEDE GRØNNSAKER			●	
	KOKTE POTETER			●	
	STEKTE POTETER			●	
	SAUTERTE POTETER			●	
	TINING AV GRØNNSAKER				●
<b>KJØTT</b>	TYNNE KJØTTSKIVER	●			
	STEKT BIFF		●		
	GRILLMAT (STØPEJERNSGRILL)		●		
<b>FRITYRSTEKING</b>	FROSNE POMMES FRITES	●			
	FERSKE POMMES FRITES	●			
	<b>BOOST</b>	15, 14, 13, 12, 11	10, 9, 8, 7	6, 5, 4, 3	2, 1
<b>VARIANTER</b>	TRYKKOKER (MED EN GANG DEN BEGYNNER Å HVESE)			●	
	KOMPOTTER			●	
	PANNEKAKER		●		
	VANILJESAUS			●	
	SMELTET SJOKOLADE				●
	SYLTETØY			●	
	MELK			●	
	STEKT EGG			●	
	RØRER		●		
	BABYMAT (VANNBAD)				●
	LAPSKAUSER		●		
	KREOLSK RIS		●		
	RISGRØT				●