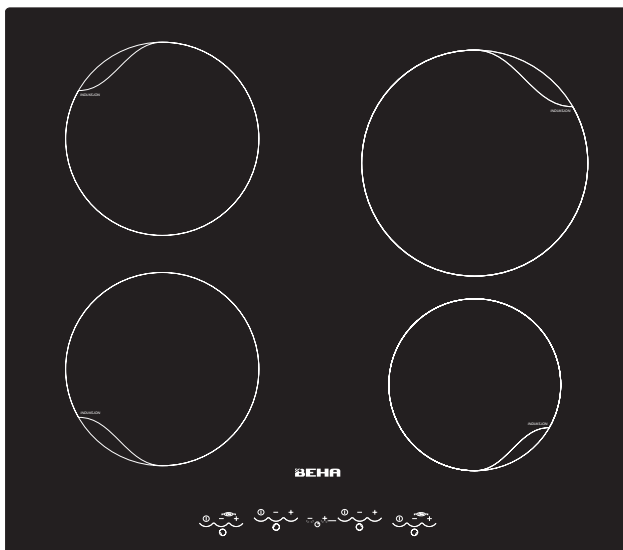
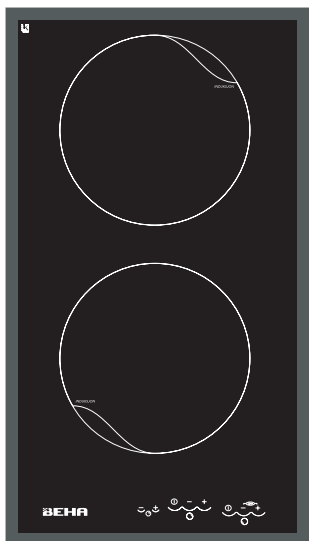


NO

*Veiledning for installasjon og bruk
av induksjonstopp
T 301 IT og T 603 IT*



BEHA

220-240 V 50Hz

Innhold

Trygg bruk av induksjonstoppen.....	3
Trygg installasjon av toppen.....	6
Kokeutstyr.....	8
Enkel bruk av toppen.....	9
Vedlikehold og bevaring av toppen.....	10
Problemer og løsninger.....	11
Tilberedning.....	12

Denne veiledningen beskriver sikkerhetsforanstaltninger,



instruksjoner



tips og ideer

Denne toppen er bare beregnet på privat bruk.

Vi vil alltid jobbe for å forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til tekniske og programmessige endringer eller kosmetiske endringer.

Denne toppen er kun beregnet for tilberedning av mat. Asbest er ikke benyttet i fremstillingen av toppen.

Vi anbefaler at du regelmessig kontrollerer at det ikke befinner seg fremmedlegemer (glass, papir, osv.) som blokkerer luftinntaket under induksjonstoppen (se monteringsanvisningen).

Trygg bruk av induksjonstoppen

Overopphetingssensor

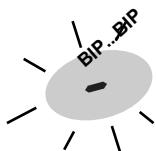
For kjeler

- Enheten er utstyrt med en sensor som hele tiden overvåker temperaturen på bunnen av kjelen. Dette hindrer overoppheting (ved tom kjele, osv.).

For toppen

- En sensor overvåker hele tiden temperaturen på kokeutstyret du har plassert på toppen.

Varmen toppen avgir reduseres automatisk hvis denne temperaturen blir for høy.

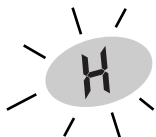


Overstrømningsbeskyttelse

Når toppen slås av, kan det i følgende tre tilfeller bli vist et spesielt symbol (se motsatt) sammen med et lydsignal:

- En overstrømming dekker kontrollbryterne.
- En fuktet klut er lagt over bryterne.
- Et metallobjekt er lagt på kontrollbryterne.

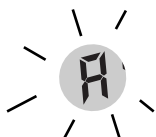
Rengjør eller fjern objektet og fortsett tilberedningen igjen.



Restvarmeindikator

Etter intensiv bruk vil kokesonen være varm i flere minutter.

Bokstaven "H" vises under denne perioden, og du må ikke berøre sonene.



Auto-stop system

Autostopp-funksjonen aktiveres automatisk hvis brukeren glemmer å slå av toppen etter tilberedning.

Bokstavene **A** vises for den varmesonen det gjelder, og toppen vil pipe i ca. 2 minutter.

A fortsetter å vises til du berører en kontrollbryter for den aktuelle sonen. Toppene piper deretter to ganger for å bekrefte betjeningen

Strømmen slår seg av automatisk etter:

Innstillinger/styrke	Kokesonen slår seg av automatisk etter:
Mellom 1...4	8 timer
Mellom 5...7	2 timer
Mellom 8...9	1 time

Bryterlås



Koketoppen er utstyrt med barnesikring slik at den kan låses under bruk:

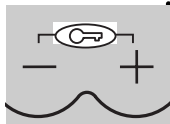
- Når den stoppes (for rengjøring)
- Under tilberedning (de pågående funksjonene fortsetter, og innstillingene som vises vil fortsatt være aktive).

Av sikkerhetshensyn kan fortsatt "STOPP"-knappen brukes i dette tilfellet.

Husk at toppen må låses opp før den kan benyttes igjen.

Låse induksjonstoppen

- Benytt de spesielle låseknappene (- +) som vises ovenfor en lås (eller nøkkelsymbol).
- Trykk samtidig på disse knappene (- +) til  eller  vises.



Låse opp toppen

Trykk samtidig på låseknappene (- +) til displayet blir tomt.

Displayet slukker etter noen sekunder.

Hvis du trykker på en av knappene, aktiveres displayet.

Automatisk deteksjon av tilberedningsutstyr (kjeler/panner etc.)

Induksjonstoppen kjenner igjen de fleste typer kjeler/panner.

- Test en kjele ved å sette den på en av ringene med strømstyrke **4**.

Hvis ingenting vises på displayet, betyr det at kjelen er kompatibel.

Hvis displayet blinker på og av, kan ikke kjelen brukes til induksjon.

- Du kan også teste dette med en magnet.

Hvis magneten "fester" seg til bunnen av kjelen, betyr det at denne kjelen kan brukes til induksjon.

Når du tar kjelen bort fra toppen, slås strømmen til toppen av i samme øyeblikk. Trykk på "Stopp"-knappen for å slå ringen helt av.

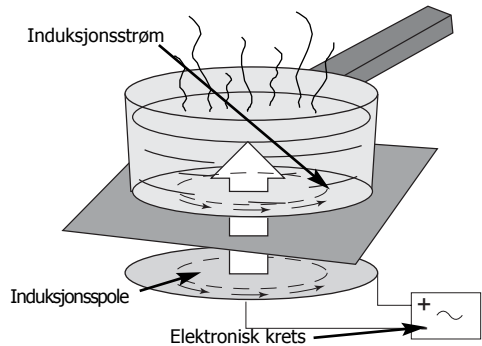
Sikkerhetsfunksjon for "små objekter"

Hvis du legger et lite objekt, for eksempel en gaffel, skje eller ring, på induksjonstoppen, gjenkjennes ikke dette som en kjele. Displayet blinker og toppen får ikke strøm.

Induksjonsprinsippet

Når induksjonstoppen slås på og en strømstyrke er valgt, produserer de elektroniske kretsene induisert strøm som umiddelbart varmer opp bunnen av kjelen som i sin tur overfører varmen til maten.

Slik tilberedning skjer praktisk talt uten noen form for energitap mellom induksjonstoppen og maten.



For de som har pacemaker eller andre aktive implantater:

Toppen oppfyller alle gjeldende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser.

Induksjonstoppen oppfyller dermed alle juridiske krav (89/336/CEE-direktiver). Den er utviklet slik at den ikke skal danne forstyrrelser i andre elektriske apparater som brukes, forutsatt at også dette apparatet oppfyller disse retningslinjene.

Induksjonstoppen genererer magnetiske felt innenfor en kort rekkevidde.

For å unngå forstyrrelser mellom induksjonstoppen og en pacemaker, må sistnevnte være utviklet i samsvar med gjeldende retningslinjer.

Av hensyn til dette kan vi kun garantere vårt eget produkts konformitet. Ved spørsmål vedrørende konformitet og inkompatibilitet bør du kontakte legen eller produsenten av pacemakeren.

Hvis det blir en sprekke i glassplaten, må du koble fra toppen med det samme for å unngå risiko for elektrisk støt.

Ved frakobling må du ta ut sikringene eller bruke avstengingsbryteren.

⚠ *Bruk ikke toppen igjen før glassplaten er skiftet ut.*

Toppen må aldri brukes som lagringsplass eller som skjæreunderlag.

Strømkabler for andre elektriske apparater må aldri ligge på induksjonstoppen.

Under tilberedning må du aldri bruke aluminiumsfolie eller legge produkter som er pakket i aluminiumsfolie eller frossenvarer med aluminiumsfolie på toppen. Aluminiumet smelter og vil ødelegge toppen fullstendig.

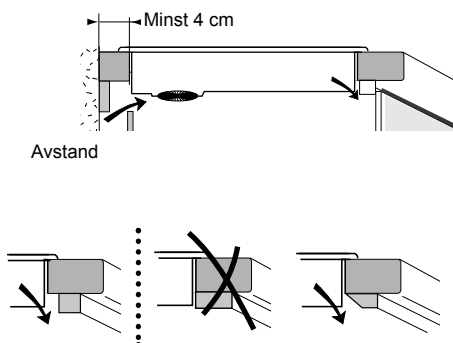
Sett ikke fra deg tomme kjeler på toppen. Det kan være restvarme i toppen eller toppen kan bli slått på uforvarende.

Damprensere må ikke brukes.

Trygg installasjon av toppen

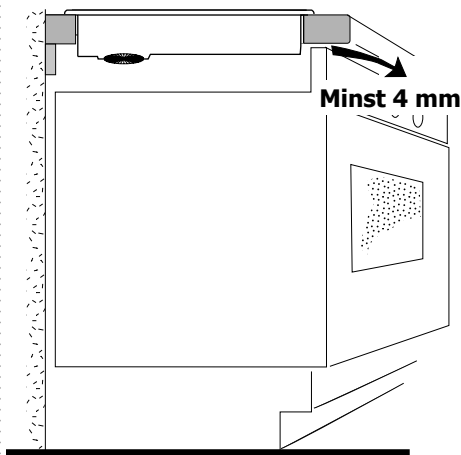
Du må alltid forsikre deg om at luftinntakene under toppen er frie. Induksjonstoppen må alltid ha tilstrekkelig ventilasjon.

Over et skap eller en skuffeseksjon



Forsikre deg om at tverrstangen ikke blokkerer luftpassasjen. Lag et spor i den hvis dette er nødvendig.

Over stekeovn

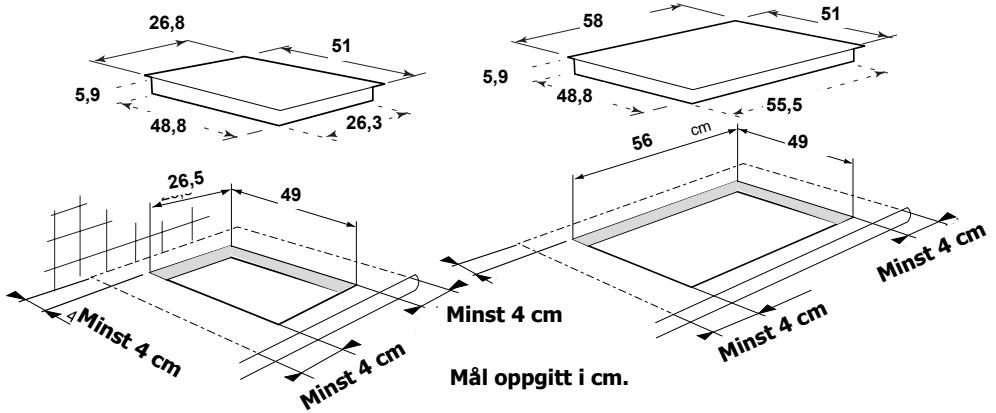


Hvis apparatet under toppen produserer sterk varme:

Dette oppdages av en sikkerhetsinnretning som er innebygd i induksjonstoppen. Høy temperatur angis med en rekke blink eller F7 vises på displayet.

Hvis dette skjer, anbefaler vi at du enten lager en åpning i siden på enheten

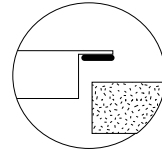
Montering



Enheden må installeres slik at støpselet på strømkabelen er lett tilgjengelig.

En pakning hindrer at fuktighet trenger inn under toppen.

- Legg pakningen under kanten av toppen og legg toppen ned på platen.
- Pakningen ligger i en pose. Fest den under toppen.



Tilkobling

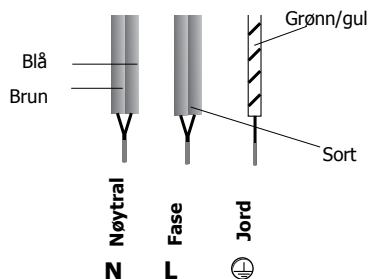
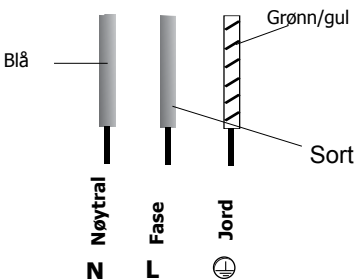
Disse toppene leveres med en strømkabel av type H 05 VVF (1,5 mm²) med 3/5 ledninger (inkludert en grønn og gul jordledning), som må kobles til strømforsyningen med et støpsele som oppfyller direktiv CEI 60083 eller en utenpåliggende kontakt med minst 3 mm lange kontakter.

Hvis kablet skades, må den skiftes ut av produsenten, servicekontoret eller kvalifisert tekniker slik at faren for ulykke unngås.

Når strømmen slås på, eller etter et langt strømavbrudd, vises en lyskode på kontrollpanelet. Denne blir borte igjen etter ca. 30 sekunder eller så snart en bryter berøres på panelet. Dette er normalt fordi displayet vil bli brukt av serviceteknikere ved behov. Brukeren må ikke under noen omstendigheter foreta seg noe på egen hånd i dette tilfellet.

- 220-240 V 1-fas
Sikring: 25 A

- 220-240 V 1-fas
Sikring: 25 A



Kokeutstyr

Du har sikkert allerede kokeutstyr som er velegnet.

Induksjonstoppen er i stand til å kjenne igjen de fleste typer kjeler.

Kjeletest: Sett kjelen på en sone, for eksempel i posisjon 4. Du vet at kjelen er kompatibel hvis displayet ikke blinker. Hvis det blinker, kan du ikke bruke denne kjelen til induksjonstilberedning. Du kan også teste platen med en magnet: Hvis magneten "fester" seg til bunnen av kjelen, betyr det at denne kjelen kan brukes til induksjon.

Kjeler som kan brukes til induksjon:

o stålemaljerte kjeler med eller uten teflonbelegg.


o støpejernkjeler med eller uten emaljert bunn. En emaljert bunn hindrer at glassplaten på toppen blir ripete.

o rustfrie stålkjeler som er beregnet på induksjonstilberedning.

De fleste typer rustfrie stålkjeler (potetkjeler, kasseroller, stekepanner osv.) kan brukes til induksjonstilberedning hvis de består kjeletesten.

o aluminiumskjeler med spesialbunn.

Kjeler som ikke har helt flat bunn kan også brukes, men de må ikke være for mye deformert.

Velg en kjele som er merket med Class Induction-logoe  på bunnen eller på emballasjen for å forsikre deg om at den er egnet for induksjonstoppen under normale bruksforhold. Det følger med en liste over redskaper som kan hjelpe deg med å velge.

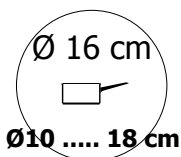
o Merk

Glass, keramikk, ildfaste former, aluminiumskjeler (uten spesialbunn) og kobberkjeler samt enkelte magnetfrie, rustfrie stålkjeler kan ikke brukes til induksjonstilberedning. Dette indikeres med et blinkende display.

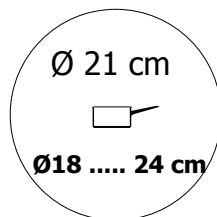
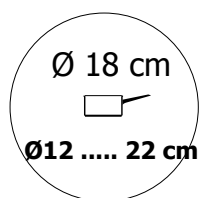
Du må velge kjeler som har en tykk, flat bunn slik at du oppnår en jevn koking (varmen fordeles bedre).

Bruk alltid den mest egnede induksjonsringen (i forhold til modell)

For små kjeler

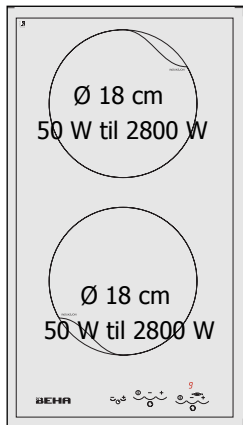


Flerbrukssone



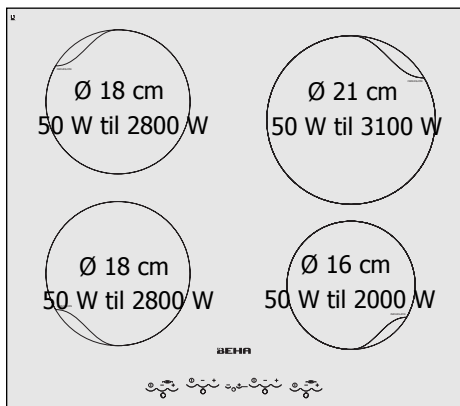
Langsom tilberedning (sauser, grøt...)
Lage små mengder eller enkeltportjoner...

Enkel bruk av toppen

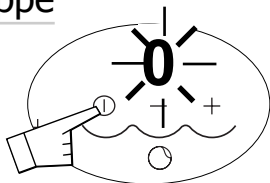


T301IT
2,8 kW

T603IT
5,9 kW



Starte/stoppe

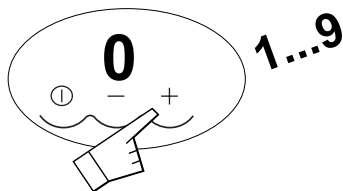



En blinkende 0 viser at den aktuelle sonen er slått på.

Velg ønsket strømstyrke.

Hvis du ikke stiller inn strømstyrke, slår kokesonen seg av automatisk.

Stille inn strømstyrke



 Hvis du bruker en av ringene med maksimal strømstyrke på induksjonssiden av toppen, begrenses strømstyrken på den andre ringen automatisk. Dette vises på displayet.

Stille inn timeren

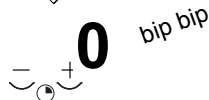


Betjenes når de aktuelle kokesonene er i bruk.
Du kan endre koketidene etter behov.

Manuell stopping



Automatisk stopping



Hvis du vil stoppe pipesignalet, kan du berøre en kontrollbryter for den aktuelle kokesonen. I utgangspunktet er pipesignalet innstilt slik at det stopper etter ca. 1 minutt

Vedlikehold og bevaring av toppen

● **Unngå å smelle** kjeler og panner ned på toppen:

Glassplaten er solid, men ikke uknuselig.

● **Unngå å gni** med midler som fester seg eller med bunnen av kjeler, osv. Dette vil på sikt føre til at det blir merker i overflaten på den keramiske toppen.

● **La kjeler hvile** på ytterkanten av toppen (avhengig av modell).

● **Unngå å bruke kjeler med ruglete eller bøyd bunn:**

De kan overføre flekker på toppen eller føre til riper.

● **Sett** kjelen **midt** i varmesonen.

● Forlat **ikke tomme kjeler** på en varm sone.

● Slike feil, som **ikke forårsaker** driftstans eller at toppen blir ubrukelig, dekkes uansett ikke av garantibestemmelsene.

● **Forlat ikke kokeredskaper av metall,**

kniver og gafler eller metallobjekter på toppen.

Slike redskaper blir varme hvis de forlates i nærheten av kokesonen som er i bruk.

● **Oppbevar ikke vedlikeholdsprodukter eller brennbare produkter**

i skapet under toppen.

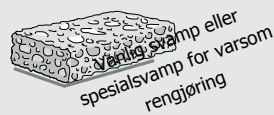
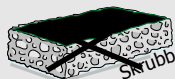
● **Varm ikke opp lukkede hermetikkbokser da disse kan sprekke.** Denne anbefalingen gjelder alle kokemetoder.

● **Varm ikke opp lukkede hermetikkbokser da disse kan sprekke.** Denne anbefalingen gjelder alle kokemetoder. Forvarm boksen ved maksimal temperatur når du bruker kjeler med teflonbelegg. Bruk lite eller ikke noe fett.

● **Den varmeste posisjonen er bare beregnet på koking og steking**



Det er enkelt å rengjøre toppen hvis du følger disse rådene:

Type flekker	HVA SOM MÅ GJØRES	RENGJØRINGS-UTSTYR
Beskjedne	Bløt området med varmt vann og tørk av.	Skyll svampen.
Fastbrente flekker	Bløt området med varmt vann, bruk en spesialskrape for keramiske topper til å fjerne det verste, tørk bort med den skarpeste siden av en svamp og tørk deretter rent.	Skyll svampen. Spesialskrape for keramiske topper.
Ringer og spor etter avkalkning	Ha white spirit på flekken og la dette virke litt før du tørker av med en myk klut. Bruk et vanlig rengjøringsmiddel.	Spesialreenser for keramiske topper.
Fastbrente flekker etter sukkersøl, smeltet aluminium eller plastikk.	- Bruk en spesialreenser for keramiske topper på platen. Bruk helst en som inneholder silikon (beskytter).	Spesialreenser for keramiske topper



Løse mindre problemer

Du er i tvil om toppen fungerer på riktig måte.... Dette betyr ikke nødvendigvis at det er noe galt. Følg uansett anbefalingene nedenfor.

HVIS DU SER AT	MULIGE ÅRSAKER	HVA KAN DU GJØRE?
Når du slår den på, begynner displayet å lyse	Dette er normalt.	INGENTING: se Merknader om tilkoblinger
Når du slår den på, går sikringen	Toppen er feil tilkoblet	Kontroller tilkoblingen. Se etter at den oppfyller kravene.
Når du slår den på, fungerer bare den ene siden av toppen	Toppen er feil tilkoblet	
Viften fortsetter å gå i noen minutter etter at toppen er slått av	Elektronikkomponentene kjøles ned	Dette er normalt.
Toppen fungerer ikke. Displayet på tastaturet slår seg ikke på	Apparatet får ikke strøm. Det er et strøm- eller tilkoblingsproblem.	Inspiser sikringene og samlebryteren.
Toppen har stoppet under bruk og sender ut et pi-signal hvert 10. sekund. Samtidig vises et  (eller F7) på displayet.	Noe har rent over og/eller et objekt er i kontakt med kontrollpanelet.	Rengjør toppen eller ta bort det aktuelle objektet, og start tilberedningen på nytt.
En rekke små  (eller F7) vises.appears	De elektroniske kretsene er overopphetet.	Se Montering
Toppen fungerer ikke, en annen melding vises	Den elektroniske kretsen fungerer dårlig.	Ring serviceavdelingen
Når du har slått på en varmesone, fortsetter tastaturdisplayet å blinke.	Kjelen du bruker er uegnet for induksjonstilberedning eller diameteren er under 12 cm. (10 cm på 160 mm-sonen).	Se Kokeutstyr.
Kjelene støyer under tilberedning.	Dette kan stamme fra vibrasjoner forårsaket av energien fra toppen til kjelen.	Ved høy strømstyrke er dette fenomenet normalt med enkelte typer kjeler. Dette er ingen fare for toppen.
Toppen avgir en spesiell lukt når den brukes til tilberedning for første gang	Dette er fordi apparatet er nytt.	Bruk hver varmesone i ½ time med en kjele full av vann.

Hvis det oppstår den minste sprekke i den keramiske glassplaten, må du koble fra enheten umiddelbart og kontakte serviceavdelingen.

	RETTER	STEKING		STEKING/BRUNING		STEKING		HOLDE		
		TIL KOKEPUNKTET	TILBAKE TIL KOKEPUNKTET	SMÅKOKING/PUTRING	PUTRING	WARM				
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER	SUPPE									
	TYKK SUPPE									
FISK	KRAFT									
	FROSSEN									
SAUSER	LAGET MED MEL									
	LAGET MED SMØR OG EGG (BEARNAISE, HOLLAN-DAISE)									
GRØNNSAKER	SALAT, SPINAT									
	BØNNER/LINSER									
	KOKTE POTETER									
	STEKTE POTETER									
	SAUTERTE POTETER									
KJØTT	OPPTINTE GRØNNSAKER									
	FINT OPPSKÅRET									
	STEKTE BIFFER									
	GRILLET I JERNPANNE									
FRITERT	FROSSEN POMMES FRITES									
	FERSK POMMES FRITES									
DIVERSE	TRYKKOKER									
	STUET FRUKT									
	PANNEKAKER									
	VANILJESAUIS									
	SMELTET SJOKOLADE									
	SYLTETØY									
	MELK									
	STERT EGG									
	PASTA									
	BARNEMAT I GLASS (VANNBAD)									
STUINGER										
RISRETTER										
RISPUDDING										



Langsom tilberedning



Hurtig tilberedning



Kok eller stek



Kok med lokk



Ha i mat

Maks strømstyrke er reservert for steking og hurtig tilberedning.

BEHA