

**NO**

*Betjenings- og installasjons-  
veiledning for  
induksjonskoketopp*

**BEHA**



# Innholdsfortegnelse

<b>Forsvarlig bruk av koketoppen .....</b>	<b>4</b>
<b>Beholdere.....</b>	<b>7</b>
<b>Forsvarlig installasjon av koketoppen .....</b>	<b>8</b>
<b>Enkel bruk av koketoppen .....</b>	<b>11</b>
<b>Vedlikehold av koketoppen.....</b>	<b>14</b>
<b>Mindre feilsøking.....</b>	<b>15</b>
<b>Tilberedning .....</b>	<b>16</b>

*Følgende symboler brukes  
i denne håndboken:*



*viser  
sikkerhetsinstrukser*



*viser råd og vink*

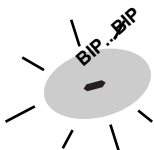
# Forsvarlig bruk av koketoppen

beskytter  
grytene

beskytter  
apparatet

## Temperaturføler

- Hver enkelt enhet er utstyrt med en sensor som hele tiden kontrollerer temperaturen i bunnen av gryten, slik at det ikke skjer noen overoppheting (tomme gryter osv.).
- En sensor kontrollerer hele tiden temperaturen på komponentene i koketoppen. Utgangseffekten vil automatisk bli redusert hvis denne temperaturen blir for høy.



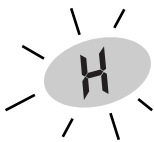
## Beskyttelse ved overkok

Systemet stanser, det vises et symbol (se illustrasjonen til venstre), og det avgis et lydsignal \* i ett av følgende tre tilfeller:

- Overkoking over betjeningstastene.
- Våt klut på tastene.
- Metallgjenstand på betjeningstastene.

Rengjør eller fjern gjenstanden, og start kokingen på nytt.

\* avhengig av modell



## Restvarmeindikator

Etter intensiv bruk kan kokesonen fortsatt være varm i flere minutter.

Bokstaven "H" vises mens kokesonen fortsatt er varm. Ikke ta på de aktuelle sonene.



## Automatisk stopp

Funksjonen "Automatisk stopp" aktiveres automatisk hvis brukeren glemmer å slokke tilberedningen som pågår.

Bokstaven **AS** vises for den aktuelle varmesonen, og koketoppen avgir et lydsignal i ca. 2 minutter. Bokstaven **AS** vises helt til du berører en av betjeningsorganene til den aktuelle sonen. Koketoppen vil da avgis to lydsignaler som bekrefter handlingen din.

Forbrukt effekt	Varmesonen slokker automatisk etter
Mellom <b>1.... 9</b>	<b>8</b> timer
Mellom <b>10.... 14</b>	<b>2</b> timer
Mellom <b>15.... boost</b>	<b>1</b> time

## Automatisk grytedetektering

Induksjonsapparatet er i stand til å gjenkjenne de fleste gryter og kar.

- Test med kar: Sett karet på en varmesone med styrkegraden **4**.

Hvis displayet lyser vedvarende, er karet kompatibelt.

Hvis displayet blinker, kan ikke karet brukes i induksjon.

- Du kan også bruke en magnet.

Hvis magneten fester seg i bunnen av karet, er karet kompatibelt med induksjonen.

Når du tar bort karet, stopper apparatets effekt automatisk. Du må så trykke på tasten "stans" for å stanse kokesonen definitivt.

## Sikkerhet "små gjenstander"

Små gjenstander som gaffer, skjærer eller ringer som legges på koketoppen alene blir ikke identifisert som en gryte. Displayet blinker, og ingen av kokesonene blir aktivert.

Denne koketoppen er beregnet på bruk i private hjem.

Vi forsøker å gjøre våre produkter stadig bedre, og forbeholder oss derfor rett til å foreta endringer i takt med den tekniske utvikling, både når det gjelder produktenes tekniske spesifikasjoner og estetiske egenskaper.

Disse koketoppene er utelukkende beregnet på tilberedning av drikker og matvarer, og inneholder ingen asbestholdige komponenter.



## Barnesikring

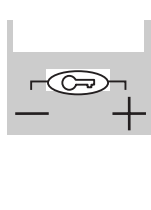
Koketoppen er utstyrt med en **barnesikring** som sperrer apparatet:

- enten når apparatet ikke er i bruk (for rengjøring)
  - eller når apparatet er i bruk (funksjonene som er i bruk fortsetter og innstillingene som vises på displayet forblir aktive).
- I det siste tilfellet er det bare "stopp"-knappen som forblir aktiv.

**Ikke glem å opphev sikringen før ny bruk**

### Hvordan virker sikringen?

- Knappene (- +) for sikringen er plassert rett over en liten lås (eller en nøkkel).
- Trykk inn disse knappene samtidig (- +) helt til  eller  yser opp.



Lyset slukker av seg selv etter noen sekunder.

Informasjonen lyser opp igjen hvis noen av bryterene røres.

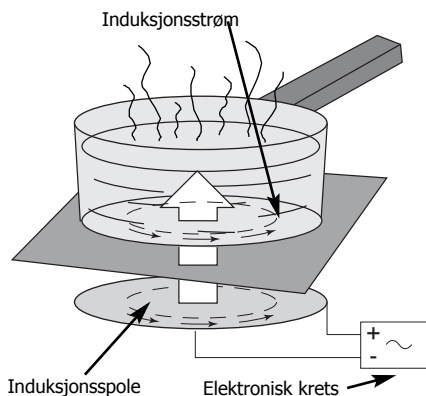
### Hvordan oppheve sikringen?

Trykk på (- +) samtidig helt til signalet på displayet slukker.

### Induksjonsprinsippet

Når induksjonskokeren blir slått på og det er valgt varmeeffekt, produserer de elektroniske kretsene induksjonsstrøm som øyeblikkelig varmer opp bunnen av kokekaret, som igjen overfører denne varmen til maten.

**Derfor foregår matlagingen praktisk talt uten noe energitap** mellom induksjonskokeren og maten.



### Ting som personer med pacemaker eller andre aktive implantater bør være oppmerksomme på:

Kokeren oppfyller alle gjeldende standarder vedrørende elektromagnetisk forstyrrelse. Induksjonsplaten overholder derfor alle juridiske bestemmelser (89/336/CEE-direktiver). Den er konstruert slik at den ikke skaper forstyrrelse på andre elektriske apparater som er i bruk, forutsatt at det aktuelle apparatet også holder seg innenfor denne lovgivningen.

Induksjonskokeren genererer korttrekkende magnetiske felter.

For å unngå eventuelle forstyrrelser mellom induksjonskokeren og en pacemaker, må sistnevnte være laget i overensstemmelse med aktuelle bestemmelser.

I denne forbindelse kan vi bare garantere at vårt eget produkt er i samsvar med bestemmelsene. Rådfør deg med produsenten av pacemakere eller legen din vedrørende spørsmålet om overensstemmelse.



**Hvis det blir sprekker i glassflaten, må apparatet koples fra øyeblikkelig for å unngå eventuell fare for elektrisk støt. Du kopler fra kokeren ved å ta ut sikringene eller bruke utkoplingsbryteren.**



**Ikke bruk kokeren igjen før glassflaten er skiftet.**



**Kokeren må aldri brukes som oppbevaringsplass for produkter av noe slag.**

**Bruk aldri aluminiumsfolie til matlagingen og legg aldri produkter som er pakket i aluminiumsfolie eller som er frosset i aluminiumsemballasje, på kokeren.**

**Aluminiumen vil smelte og påføre apparatet uopprettelig skade.**

**Ikke bruk damprensere.**

# beholdere

Sannsynligvis har du allerede noen kokekar som passer.

Du kan bruke de fleste typer kokekar på induksjonskokeroppen.

Test av kokekar: Sett kokekaret på en ring, for eksempel i posisjon 4. Kokekaret kan brukes hvis displayet ikke blinker. Blinker displayet, er dette kokekaret ikke egnet til matlaging med induksjon. Du kan også foreta testen ved hjelp av en magnet: hvis magneten "setter seg fast" på kokekaret, kan du bruke det til matlaging med induksjon.

Kokekar som kan brukes med induksjon:

- kokekar laget av emaljebelagt stål med eller uten klebefritt belegg.
- kokekar av støpejern med eller uten emaljebelagt bunn.

En emaljebelagt bunn vil hindre at glassflaten på kokeroppen får riper.

- kokekar av rustfritt stål som er beregnet på matlaging med induksjon.

De fleste kokekar av rustfritt stål (kasseroller, gryter, stekepanner osv.) egner seg for

matlaging med induksjon hvis de består kokekartesten.

- aluminiumsgryter med spesialbunn. kokekar uten plan bunn kan også brukes, men de må ikke være for mye deformert.

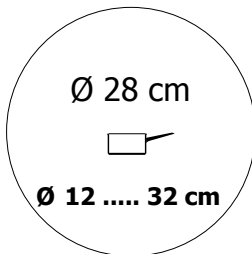
- Merk

Kokekar av glass, keramikk, steintøy, aluminiumsgryter (uten spesialbunn) og kokekar av kopper samt enkelte ikke-magnetiske kokekar av rustfritt stål kan ikke brukes til matlaging med induksjon. Du ser det av displayet som blinker.

**Du bør velge kokekar med tykk og plan bunn for jevn tilberedning (varmen blir bedre fordelt).**

**Slik bruker du kokesonene etter hvilke kokekar du benytter** (avhengig av modell)

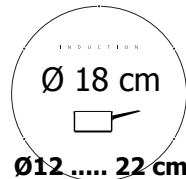
Stor kokesone



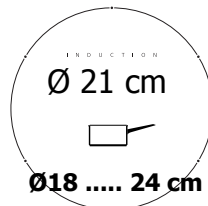
**Denne kokesonen på 28 cm:**

- tilpasser seg automatisk kokekaret.
- gir optimal effekt.
- gir utmerket varmefordeling
- gir jevn koketemperatur slik at du kan steke store pannekaker, stor fisk, osv. ..., eller store eller små mengder. Uansett blir maten tilberedt likt.

Kombinasjonssone



Ø12 ..... 22 cm



Ø18 ..... 24 cm

Til små gryter



Ø10 ..... 18 cm

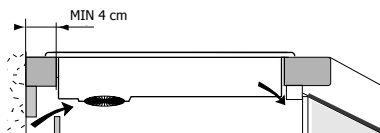
Langsom koking (sauser, kremer...).

Tilberedning av små mengder eller enkeltporsjoner...

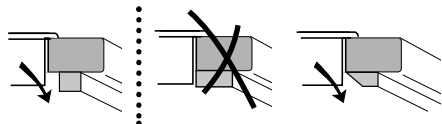
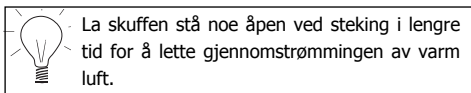
# Forsvarlig installasjon av koketoppen

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

## Over et møbel med dør eller skuff

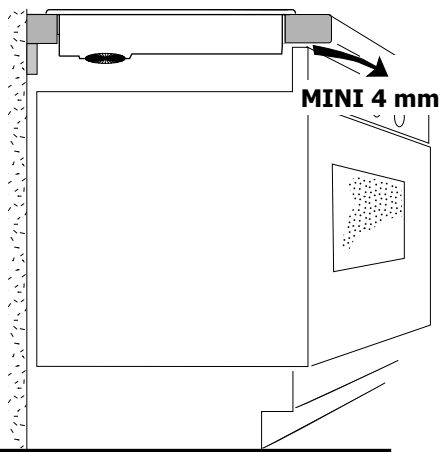


Utløpsrør



Pass på at møbelets tverrstang ikke forhindrer lufting. Skjær til en skråkant om nødvendig.

## Over en ovn

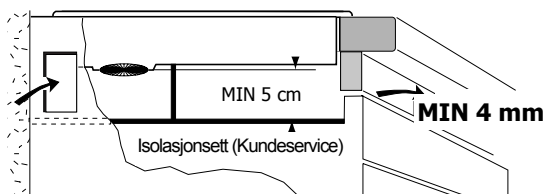


## Hvis apparatet under koketoppen overoppheites:

Er koketoppen utstyrt med flere sikkerhetsmekanismer, og en spesielt for overoppheiting som måler en for høy temperatur. En **rekke små streker** 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. 75X1652 kan få fra Kundenservice). Dette vil begrense overoppheiting av apparatet som er plassert under koketoppen.

Åpning på siden av møblet  
f.eks. 8 cm x 5 cm

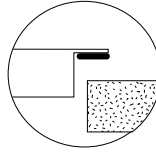
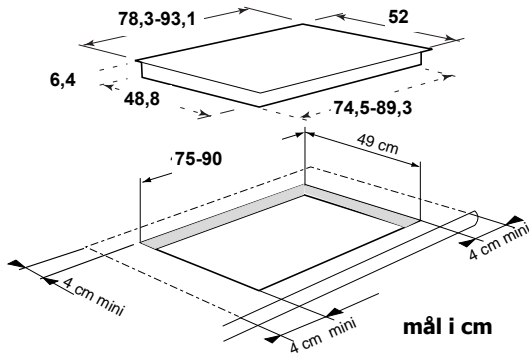


Hvis ventilasjonsbetingelsene beskrevet ovenfor overholdes, kan koketoppen installeres over hvilket som helst husholdningsapparat.



# Forsvarlig installasjon av koketoppen

## Montering



Koketoppen er utstyrt med en tetning som hindrer at det kommer fuktighet under platen.  
- Sett tetningen fast under kanten på koketoppen og senk toppen på plass på benkeplaten.  
- Denne tetningen følger med i emballasjen: sett den fast under koketoppen.

## Tilkopling

Enheten må installeres slik at det er enkel atkomst til støpselet.

Disse koketoppene leveres med strømkabel av type H 05 VVF (1,5mm<sup>2</sup>) med 3/5 ledere (inkludert en grønn/gul jordledning), som må koples til strømforsyningen ved hjelp av en plugg som er i samsvar med publikasjon CEI 60083 eller en mangepolet bryter, med minst 3 mm avstand mellom kontaktene.

Hvis kabelen blir ødelagt, må den skiftes av produsenten, produsentens serviceavdeling eller en annen tilsvarende kvalifisert person for å unngå eventuelle ulykker.

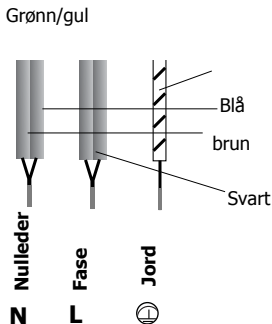
Når strømmen slås på eller etter et lengre strømbrydd, vises en lyskode på betjeningspanelet. Denne forsvinner automatisk etter ca. 30 sekunder eller så fort en av betjeningsorganene på panelet berøres. Dette er helt normalt, ettersom displayet er beregnet for serviceformål, hvis det skulle bli nødvendig. Brukeren må ikke under noen omstendigheter ta hensyn til dette. Hvis enheten har en 3-faset 400 V2N tilkopling og ikke fungerer som den skal, må du kontrollere om nullederen er riktig tilkopleet. Denne forholdsregelen bør du også ta med alle de øvrige elektriske apparatene du har.

Ved installering av koketoppen, må alle forholdsregler tas for å unngå at strømledningen skades av skarpe kanter.

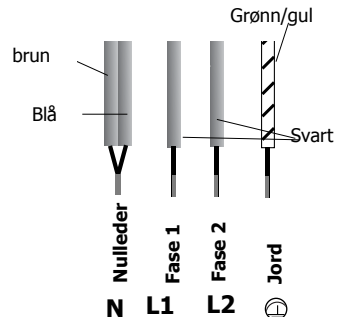
## T705IT

- 220-240V enfase  
sikring 32/ Ampere

- 400 V 2N trefase  
sikring: 16 Ampere



**7,2 kW**  
**220-240 V**  
**50Hz**



Skil de to faseledningene L1 og L2 før tilkopling

# Forsvarlig installasjon av koketoppen

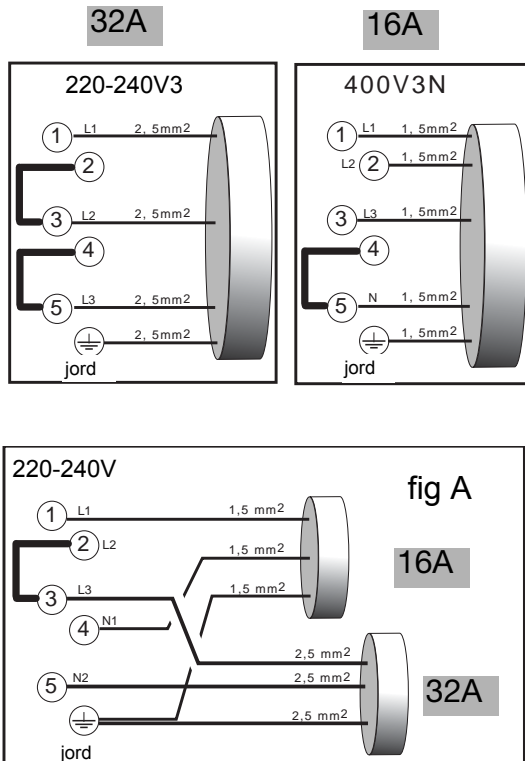
## Montering

### T905IT

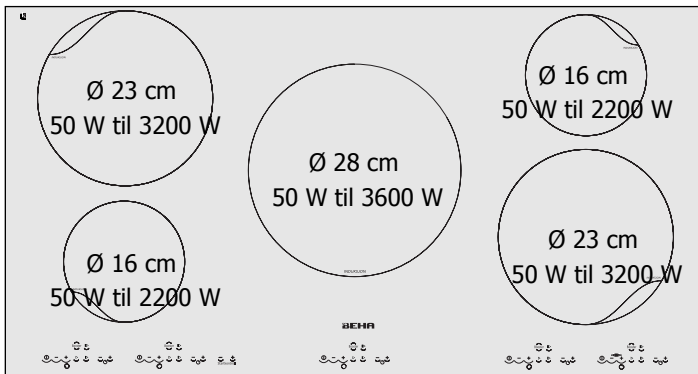
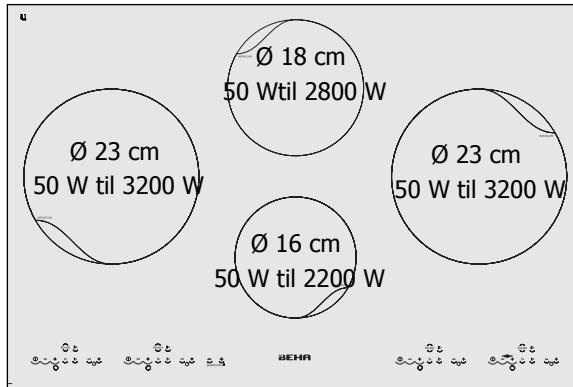
## 10,8 kW 220-240 V 50Hz

Koketoppen må koples til strømtilførselen med:

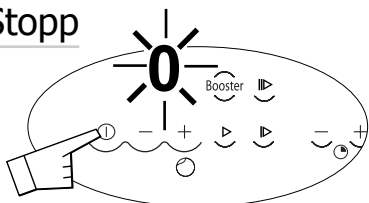
- En strømkabel av type H 05 RRF med tre 2,5 mm eller fem 1,5 mm ledere (inkludert en grønn/gul jordledning).
- En plugg som er i samsvar med publikasjonen CEI 60083, eller en mangepolet bryter, med minst 3 mm avstand mellom kontaktene.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 73/23/CEE og 89/336/CEE.



# Enkel bruk av koketoppen



## Start/Stopp

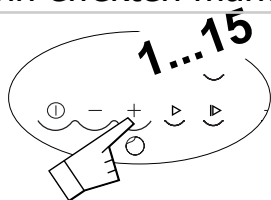


Et lydsignal **0** viser at den aktuelle sonen er tent.

Deretter kan du velge ønsket effekt.

Hvis du ikke stiller inn effekten, vil kokesonen slå seg automatisk av.

## Stille inn effekten manuelt



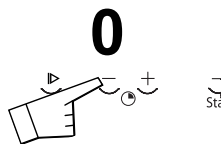
- ▷ Svak varme      **7 = SMÅKOKE**
- ▷ Middels varme    **11 = JEVN KOKING**
- ▷ Sterk varme      **15 = KOKE OPP**
- Booster    Maksimal effekt    **bo FOSSKOKE**

## Stille inn koplingsuret

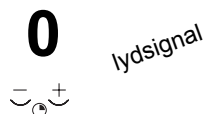
Virker når de aktuelle kokesonene er i funksjon. Du kan endre tilberedningstid og andre tider.



### manuell stopp



### automatisk stopp



Hvis du vil stoppe lydsignalet, trykker du på en av betjeningstastene i den aktuelle kokesonen. Som standard stopper den etter ca. 1 minutt.

## Endre programmene

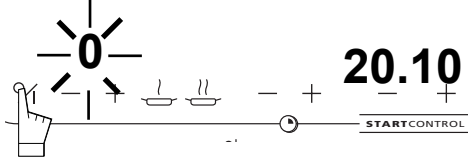
Koketoppen har en STARTKONTROLL-ring som du kan bruke hvis du ønsker å varme opp igjen mat eller la den småkoke med forsinket ferdigstillelse.

Slik gjør du:

- Still inn ferdigstillesestid (innen 24 timer)
- Still inn tilberedningstid (inntil 99 minutter)
- Still inn temperaturen (6 er høyeste alternativ for småkoking eller for å holde maten varm)

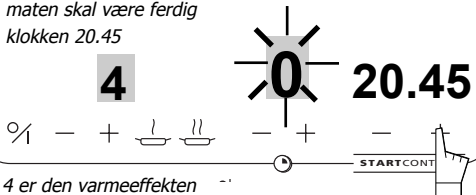
MERK: Denne funksjonen kan brukes med eller uten annen programmering

### 1- Slå på STARTKONTROLL-ringen



### 2- Still inn ferdigstillesestiden

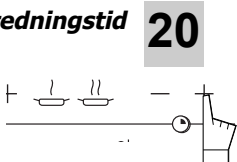
Du ønsker for eksempel at maten skal være ferdig klokken 20.45



4 er den varmeeffekten koketoppen foreslår

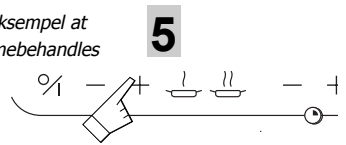
### 3- Still inn tilberedningstid

Du ønsker at maten skal varmebehandles i 20 minutter



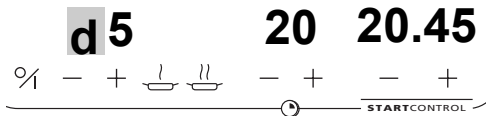
### 4 - Juster temperaturen

Du ønsker for eksempel at maten skal varmebehandles på 5



Innstillingene registreres automatisk etter 3 sekunder

En d vises = programmet er stilt inn



For å spare strøm blir de valgte innstillingene etter en kort stund erstattet av en prikk

Hvis du ønsker å se innstillingene igjen, trykker du på en av betjeningstastene

Når tilberedningen begynner, lyser displayet opp igjen (bortsett fra programmeringsbokstaven d).

### 5- Endre/avbryt programmeringen

Trykk på en av betjeningstastene for å vise innstillingene og endre den/de du ønsker å justere

Ønsker du å avbryte hele programmet, trykker du på start/stopp-betjeningstasten

Retter	Kokekar	Lokk	Temperatur	Oppvarmingstid
1 pastamåltid	Kasserolle	NEI	4	12 min
Gryterett (800 g)	Støpejernsgryte	JA	4	30 min
Ratatouille (500 g)	Kasserolle		4	15 min
Kokt ris og pasta	Kasserolle	JA	4	8 - 9 min
Suppe (2 porsjoner)	Kasserolle		5	10 min
Grønnsaker	Stekepann	JA	4	10 - 12 min
Kakao (1 stor mugge)	Kasserolle	NEI	4	10 min

# Vedlikehold av koketoppen

**I Du må:**

**Unngå sat** kokekarene eller andre gjenstander støter hardt mot koketoppen:

Glassflaten er meget bestandig, men ikke uknuselig.

**Unngå å skubbe** kokekarene. Dette vil etter hvert svekke merkingen oppå den keramiske koketoppen.

**Unngå bruk av kokekar med ru eller bulket bunn:**

De kan ha smuss på undersiden som setter flekker på eller lager riper i koketoppen.

**Feil og mangler av denne typen som ikke forårsaker funksjonssvikt og gjør koketoppen ubrukelig, er ikke omfattet av garantien.**

**Plasser** kokekaret **midt i** varmesonen.

**I Du må ikke**

La kjøkkenredskaper av metall, kniver og gaffler eller andre metallgjenstander bli liggende på koketoppen. De blir varme hvis de blir liggende i nærheten av en varmesone som er i bruk.

**Oppbevare VEDLIKEHOLDS- eller BRENNBARE** produkter i skapet under koketoppen.

**La tomme** kokekar bli stående på en varmesone.

**Varme opp en lukket hermetikkboks. Den kan revne.** Denne henstillingen gjelder for alle tilberedningsmåter.

**Sett** grytene på rammen eller platen (avhengig av modell)

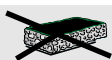
Forvarm til maks. temperatur når du bruker kokekar med klebefri overflate på innsiden (teflon). Bruk veldig lite eller ikke noe fett. Den maksimale varmeinnstillingen er bare beregnet for koking og steking.

Koketoppen er meget enkel å rengjøre, særlig hvis du følger disse rådene:

TYPE FLEKK	SLIK GJØR DU	HJELPEMIDLER
Mindre	Væt området som skal rengjøres med varmt vann, og tørk over det.	Rensesvamper
Fastbrente flekker som har samlet seg	Væt området som skal rengjøres med varmt vann, bruk en spesialskrape til å fjerne det verste, avslutt med den grove siden av en rensesvamp og tørk av.	Rensesvamper spesialskraper for keramiske koketopper
Kalkavleiringer	Påfør varm eddik på flekken, la den virke en stund og tørk deretter av med en myk klut. - Bruk et kommersielt rengjøringsmiddel.	Spesialrensepasta for keramiske koketopper
Fastbrente flekker etter søl av sukker, smeltet aluminium eller plast.	- Påfør et spesialrensemiddel for keramiske koketopper på flaten, helst et som inneholder silikon (beskyttende virkning).	Spesialrensemiddel for keramiske koketopper



pulver



svamp med slipebakside



krem



vanlig svamp eller spesialsvamp for ømtålige artikler

# Mindre feilsøking

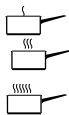
**Du lurer på om koketoppen virker som den skal.... ..... dette betyr ikke nødvendigvis at det er snakk om noe funksjonssvikt. Uansett bør du kontrollere følgende punkter**

HVIS DU OPPDAGER AT	MULIGE ÅRSAKER	HVA SKAL DU GJØRE?
Når du slår på koketoppen, begynner displayet å lyse	Koketoppen virker som den skal	INGENTING: se avsnittet som inneholder merknader om tilkoplinger
Når du slår på koketoppen, går sikringen	Koketoppen er galt tilkople	Kontroller tilkoplingen og forsikre deg om at den er i samsvar med kravene.
Når du slår på koketoppen, virker bare den ene siden	Koketoppen er galt tilkople	
Viften fortsetter å gå noen minutter etter at koketoppen er slått av	Elektronikken er i ferd med å avkjøle	Dette er normalt.
Koketoppen er alltid varm (selv når den er slått av).	Elektronikken får tilført strøm, i likhet med alle andre elektroniske apparater (TV, transformatorer osv.).	Dette er normalt.
<b>Koketoppen virker ikke.</b> Displayene på tastaturet tennes ikke	Det kommer ikke noe strøm til apparatet. Problemer med strøm eller tilkopling.	Kontroller sikringene og utkopplingsbryteren.
Koketoppen slutter å virke under bruk, symbolet , eller <b>F7</b> vises. 	Noe har kookt over og/eller det er en gjenstand som berører betjeningspanelet.	Rengjør koketoppen eller fjern den aktuelle gjenstanden og gjenoppta matlagingen.
En rekke små (eller <b>F7</b> ) vises 	De elektroniske kretsene er overopphetet.	Se "Installasjon av koketoppen".
<b>Koketoppen virker ikke</b> , en ny melding vises	Den elektroniske kretsen virker dårlig.	Tilkall service
Displayene på tastaturet fortsetter å blinke etter at du har slått på en varmesone.	Kokekaret du bruker egner seg ikke for matlaging med induksjon eller diameteren på det er mindre enn 12 cm. (10 cm på 160 mm -sonen).	<b>Se avsnittet som omhandler beholdere.</b>
Grytene lager støy under matlagingen	Dette kommer av vibrasjoner som oppstår på grunn av energi som overføres fra koketoppen til gryten.	Ved høy effekt er dette et vanlig fenomen når du bruker visse typer gryter. Det medfører ingen fare for koketoppen.
Koketoppen avgir lukt når den brukes for første gang	Nytt apparat	<b>La en gryte med vann koke på hver av kokesonene i ca. 1/2 time.</b>

**Hvis det blir den minste sprek i den keramiske glassflaten, må du kople fra koketoppen øyeblikkelig og tilkalle service.**

RETTER	STEKING		KOKING/BRUING		KOKING		HOLDE
	KOKE OPP	12-11	10-9-8-7	6-5-4-3	SMÅKOKING	VARM	
SUPPER	KRAFT						2 - 1
	TYKK SUPPE						
FISK	FERSK						
	FROSSEN						
SAUSER	TYKKE, LAGET PÅ MELJEVNING						
	LAGET MED SMØR OG EGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
GRØNNSAKER	SIKORI, SPINAT						
	BELFRUKTER,						
	KOKTE POTETER						
	FRITYRSTEKTE POTETER						
	STEKTE POTETER						
TINING AV GRØNNSAKER							
KJØTT	TYNNE KJØTTSKIVER						
	STEKING AV BIFF						
FRYSEVARER	GRILLING (GRILLPANNE I STØPERIEN)						
	FROSSEN POMMES FRITES						
DIVERSE	FERSK POMMES FRITES						
	TRYKKOKER						
DIVERSE	FRUKT						
	PANNEKAKER						
	EGGEKREM						
	SMELTE SJOKOLADE						
	SYLTETØY						
	MELK						
	SPEILEGG						
	PASTA						
	SPEDBARNMAT PÅ GLASS(VANNBAD)						
	STUINGER						
KREOLSK RIS							
RISEGRYNSGRØT							

maks. effekt brukes bare til steking og hurtigkoking.



langsom koking

hurtigkoking

kok eller stek



koking med lokk

tilsett mat