Bruksanvisning induksjonstopp ATAG H14271B.

Gratulerer med din nye koketopp fra ATAG! Denne induksjonstoppen er utstyrt med 4 kokesoner som betjenes med hver sitt ratt. I Norge er toppen levert med en gul, såkalt «Pandoer»-matte som for dem som ser dårlig vil forenkle bruken av slike koketopper.

Effekt og diameter på de 4 kokesonene er som følger:

**Fremme, venstre: 50-3000 Watt, 20 cm.**

**Bak, venstre: 50-1400 Watt, 17,5 cm.**

**Bak, høyre: 50-3000 Watt, 24 cm.**

**Fremme, høyre: 50-1400 Watt, 16,5 cm.**

De 4 betjeningsrattene er plassert på rekke fremst på koketoppen, og de betjener hver sin kokesone som følger:

**Ratt lengst til venstre: Kokesone fremme, venstre.**

**Ratt nest lengst til venstre: Kokesone bak, venstre.**

**Ratt nest lengst til høyre: Kokesone bak, høyre.**

**Ratt lengst til høyre: Kokesone fremme, høyre.**

Kokesonene reguleres ved å vri på betjeningsrattene, disse flytter seg i 9 tydelige trinn, der posisjon 9 er høyeste effekt. Vri rattene med solen for å øke effekten og mot solen for å senke effekten. Når rattene står i posisjon kl. 12, er kokesonene slått av. Legg merke til at en kjele av riktig type må være satt på plass på kokesonen for at toppen skal avgi varme. Innstilt effekt for hver av kokesonene vil vises i indikatorfeltet midt, fremme på koketoppen. Etter at en eller flere kokesoner har vært i bruk, vil en «H» vises for å indikere at sonen fremdeles er varm.

**Kjeler som kan benyttes.**

For at induksjonstopper skal fungere, må det anvendes stålkjeler. For å sjekke om kjelene dine kan anvendes, kan du gjøre en enkel test med en magnet. Minste diameter på en kjele som skal benyttes er 12 cm. Så langt som mulig anbefales det å benytte kjeler som tilsvarer størrelsen på kokesonen der den plasseres. Unngå å benytte kjeler der bunnen buler inn- eller utover, bruk av slike kjeler kan føre til overoppheting av aktuell kokesone. Dersom et indikatorfelt viser en «u» med en strek under, betyr det at aktuell kokesone mangler kjele helt eller at kjelen er uegnet for induksjon. Store stekepanner bør benyttes på kokesonen bak til høyre. Kjeler bør flyttes ved at du først løfter dem opp, det vil ellers oppstå striper i koketoppens glassplate der skitt kan samle seg. La aldri kjeler stå helt eller delvis oppå «Pandoer»-matten, og fjern matten helt dersom du skal benytte koketoppen til frityrsteking.

**Barnesikring.**

Koketoppen er utstyrt med barnesikring som om ønskelig aktiveres ved å vri de to midtre betjeningsrattene samtidig fra posisjon kl. 12 og mot solen. Barnesikring indikeres ved at indikatorfeltene for samtlige 4 kokesoner viser «L». Barnesikring oppheves ved å vri de to midtre betjeningsrattene samtidig fra posisjon kl. 12 og mot solen én gang til. Indikatorfeltene vil da vise «0» for samtlige 4 soner.

**Boost-funksjon.**

De to største kokesonene fremme til venstre og bak til høyre er utstyrt med såkalt boost-funksjon, som gjør at de kan benytte ekstra høy effekt. Vanligvis brukes denne funksjonen for å få ting til å koke spesielt hurtig. Boost-funksjonen aktiveres ved å vri betjeningsrattene for disse kokesonene ett hakk forbi posisjon 9, og en «P» i indikatorfeltet viser at boost-funksjonen er slått på. Husk å skru effekten ned så fort innholdet i kjelen koker slik at du unngår unødvendig søl.

**Automatisk oppheting og ferdigkoking.**

Funksjonen for automatisk oppheting og ferdigkoking er spesielt praktisk for å få ting til å koke og deretter fortsette kokingen med lavere, valgfri effekt til maten er ferdigkokt. Gå frem slik for å benytte automatisk oppheting:

* Plasser en kjele på en av kokesonene.
* Fra posisjon kl. 12 vrir du aktuelt betjeningsratt mot solen og holder det der et øyeblikk. En «A» vises nå i indikatorfeltet for kokesonen.
* Du har nå 5 sekunder på deg til å vri rattet til ønsket effekt 1-8 for ferdigkoking. Dersom du ikke velger effekt i løpet av 5 sekunder, avbrytes funksjonen.

Så fort effekten for ferdigkoking er innstilt, vil en «A» og et siffer fra 1-8 vekselvis blinke i indikatorfeltet. Når perioden for automatisk oppheting er gjennomført, vil kun effekten for ferdigkoking fortsette å vises i indikatorfeltet. Automatisk oppheting og ferdigkoking avsluttes ved å vri betjeningsrattet til posisjon kl. 12.

**Renhold.**

For at koketoppens glassplate skal holde seg fin i mange år, anbefales det å tørke av platen straks etter bruk med en myk klut fuktet i mildt såpevann. Tørk til slutt med kjøkkenpapir eller et håndkle. Kjemiske midler, midler med slipende effekt eller skarpe gjenstander må aldri benyttes på glassplaten.

«Pandoer»-matten kan tas helt bort når du vil vaske av koketoppen, og selve matten kan om ønskelig vaskes i oppvaskmaskin.

ATAG H14271B distribueres i Norge av Adaptor Hjelpemidler AS. Skulle du ha spørsmål om eller trenge hjelp til koketoppen, kan du ta kontakt på tlf. 23215555 eller sende en e-post til [hjelpemidler@adaptor.no](mailto:hjelpemidler@adaptor.no).