Brugsanvisning DK

Glaskeramisk kogeplade (2-16)

WHF62-WHP62-WHF67
WHP67-WHP78-WHP88
WHF66-2

Bruksanvisning NO

Glasskeramisk koketopp (17-31)

WHF62-WHP62-WHF67
WHP67-WHP78-WHP88
WHF66-2

Bruksanvisning SE

Glaskeramisk kokplatta (32-46)

WHF62-WHP62-WHF67
WHP67-WHP78-WHP88
WHF66-2

Käyttöohje FIN

Lasikeraaminen liesitaso (47-61)

WHF62-WHP62-WHF67
WHP67-WHP78-WHP88
WHF66-2

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforanstaltninger 3

Beskrivelse af kogepladen 5

Tekniske data 5

Betjeningspanel 5

Finger touch betjening 6

Display 6

Restvarmeindikator 6

Betjening af kogepladen 7

Inden De tager kogepladen i brug 7

Sådan tænder De for kogepladen 7

Timerfunktion 7

Brug af timeren som minutur 8

Dobbeltzoner 8

Opkogningsautomatik 8

Låsetast 9

Indstillingsområder 9

Rengøring og vedligeholdelse 10

Problemløsningsoversigt 11

Miljøbeskyttelse 11

Installation 12

Indbygning 12

Udskæringsmål 12

Afstand mellem kogeplade og emhætte 13

El-installation 13

Tilslutning af pladen 13

Garanti 15

Serviceoversigt 16

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs venligst brugsanvisningen inden De tager kogepladen i brug. På den måde beskytter De Dem selv og undgår skade på kogepladen.
- Gem denne brugsanvisning, så De kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis pladen overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge kogepladen og gives til den nye ejer.
- Før De tager kogepladen i brug, skal De omhyggeligt fjerne al emballage og undersøge, om kogepladen er beskadiget. Hvis kogepladen er beskadiget, eller hvis De er i tvivl om, at kogepladen har en skade, skal De kontakte en autoriseret servicemontør. De må IKKE tage pladen i brug, hvis den er beskadiget.
- En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor De har købt kogepladen.
- Kogepladen er kun beregnet til normalt husholdningsbrug. Al anden brug er ikke tilladt, og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller uhensigtmæssig brug af pladen.
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Kogepladen skal installeres i henhold til gældende love og regler.
- Forsøg aldrig selv at reparere pladen. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået pga. manglende eller beskadiget jordforbindelse.
- Lad aldrig børn lege med kogepladen eller anvende den uden opsyn fra voksne.
- Glem ikke, at en kogezone bliver meget varm i brug, og at den også er varm i nogen tid efter, at den er slukket. Lad derfor aldrig en gryde eller pande, der indeholder varm olie/varmt fedtstof stå på kogezonen uden at holde øje med den.
- Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når De arbejder med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og sætte ild til emhætten. Brandfare!
- Hvis fedt eller olie begynder at brænde, må De aldrig forsøge at slukke ilden med vand. Ilden skal kvæles med et klæde eller med skum fra en ildslukker.
- Overpladen på Deres nye kogeplade er lavet af glaskeramik. Den er meget stærk, men kan dog gå i stykker, hvis man f.eks. taber spidse eller skarpe ting ned på den.
- Kogepladen må ikke indbygges over opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere eller kølemøbler, idet den ret høje strålevarme fra pladen vil kunne beskadige nævnte produkter.
- Benyt først kogepladen når den er indbygget. Kun herved kan De sikre Dem, at De ikke kommer i kontakt med strømførende dele.
- Brug kun kogegrej med en tyk og plan bund. Aldrig gryder/pander med uslebet eller ridset bund, idet sådanne materialer kan ridse pladen. Sørg også for at kogegrejets bund er helt ren, idet selv små sandkorn kan lave ridser i pladen.
- Sæt aldrig varmt kogegrej hen over betjeningstasterne, idet elektronikken nedenunder herved kan blive beskadiget.
- Flambér aldrig direkte under en emhætte, idet fedtfiltrene kan antændes af flammerne fra flamberingen.
- Pas på at ledningen fra små husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med en varm kogezone eller kommer i klemme i en varm ovnlåge.
- Opvarm aldrig lukkede beholdere (fx konservesdåser) på en kogezone, idet sådanne beholdere kan sprænges på grund af det tryk, der opstår i dem.

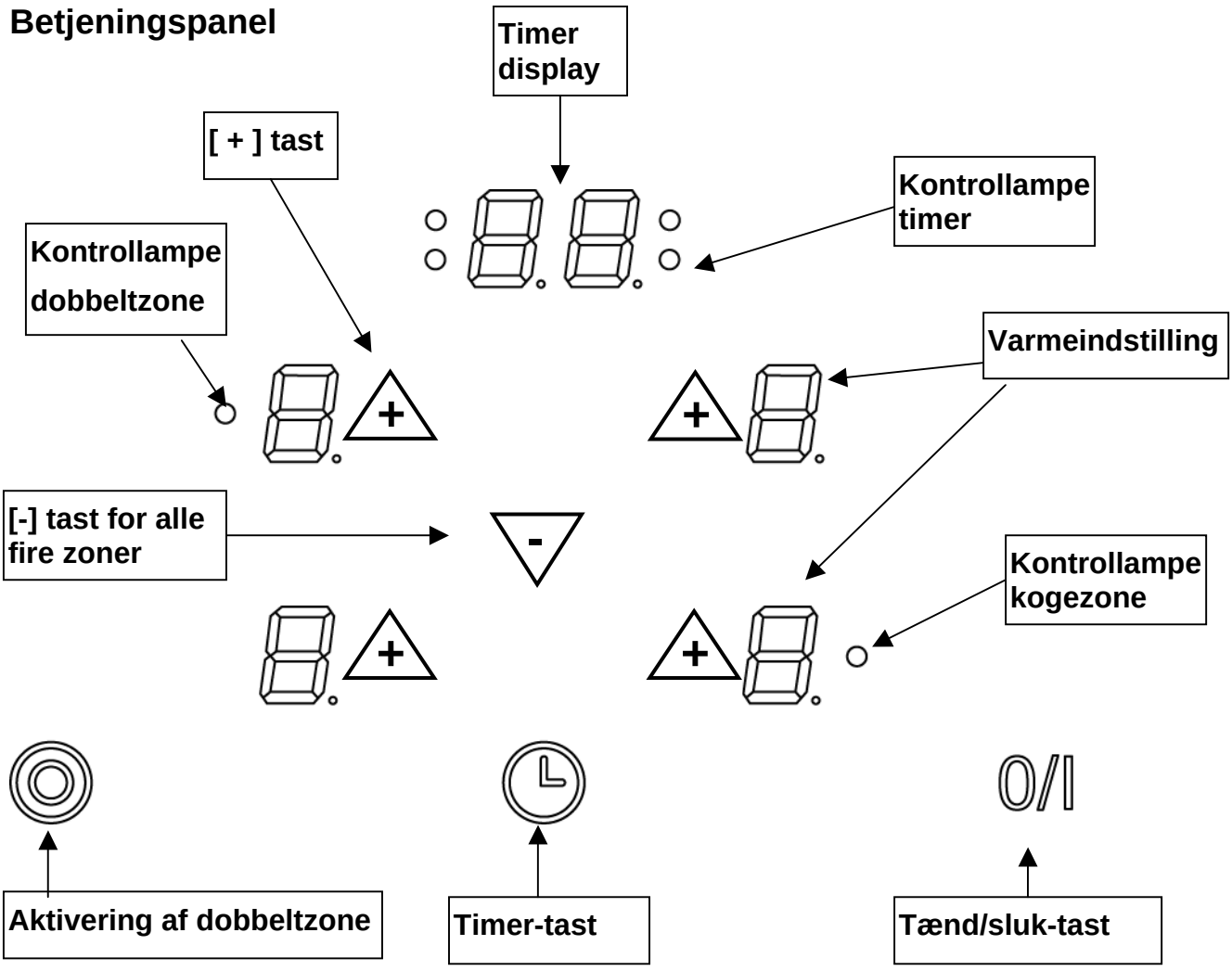
- Benyt aldrig kogepladen som fralægningsplads for fx genstande af metal. Metallet kan opvarmes, smelte eller evt. bryde i brand ved varmen fra en tændt/restvarmen fra en slukket kogezone.
- Tænd aldrig for en kogezone uden at sætte kogegrej på den, og sæt aldrig tomt kogegrej på en tændt kogezone.
- Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser eller brud på kogepladen. Hvis det alligevel kommer i berøring med kogepladen, skal De slukke for den og fjerne sukkeret, plasten eller alufolien fra den endnu lune kogeplade. De skal bruge en glasskraber til at fjerne det med.
  Pas på ikke at brænde Dem på den endnu varme kogeplade.
- Hvis pladen bliver beskadiget, eller der kommer brud på den, skal De straks afbryde strømmen, og kontakte en servicemontør.
- Sluk altid for strømmen før rengøring og vedligeholdelse.
- Brug aldrig kraftige rengøringsmidler, midler med skurende virkning som fx grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner eller en svamp med ridsende overflade.
- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af kogepladen. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele.
  Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater.
- Ved skrotning af en kogeplade bør De sørge for at klippe samtlige kabler over helt inde ved pladen, så den ikke kan være til fare for børn. Sørg for at bringe produktet til et autoriseret genbrugscenter for at sikre en miljømæssig korrekt destruering. Tænk også på, at produktet kan indeholde dele, der kan genbruges**.**

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Tekniske data

Model	Total effekt	Zone	Effekt	Diameter
WHF62 WHP62 WHF66-2 WHF67 WHP67 WHP78 WHP88	6300 W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1200W 700/1700W 1200W 1000/2200W	145mm 115/180mm 145mm 140/210mm

Betjeningspanel



Finger touch betjening

Pladen er udstyret med et elektronisk finger-touch betjeningspanel, integreret i pladen. Ved en let berøring af et (+) symbol aktiveres den tilhørende kogezone. Så snart elektronikken har registreret ønsket, lyder der enten et bib-signal, en kontrollampe lyser, et bogstav eller et nummer vises i displayet.
Berør kun en tast af gangen.

Display

Display	Betydning	Funktion
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1…9	Varmetrin	Vælg varmetrin
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret
E	Fejlmelding	Elektronikfejl
F	Fejlmelding	Fejl i kogezone/zoner
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm

Restvarmeindikator

Så længe en kogezone stadig er varm efter brug, lyser symbolet for restvarmeindikatoren [H] for at angive, at kogezonens overfladetemperatur er over 60°C. Rør derfor ikke ved kogezonen, og stil ikke varmefølsomme ting på en kogeplade, så længe symbolet er tændt.

Vær opmærksom på at børn ikke lægger mærke til restvarmeindikatorne, der lyser som et tegn på varme kogezoner. Hold derfor øje med børn så længe restvarmeindikatorne lyser.

Bemærk: Så længe der lyser et [H], kan De benytte restvarmen fra den/de varme zone/zoner som simrezoner. På den måde kan De holde Deres mad varm, og spare energi.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Inden De tager kogepladen i brug

Rengør pladen med en fugtig klud og tør den grundigt. Brug ikke opvaskemiddel til rengøring af kogepladen, da det kan medføre blålige misfarvninger af glasset.

Sådan tænder De for kogepladen

Tryk på [0/I] tasten, og tryk derefter på [+]

- **Sådan tændes/slukkes kogepladen**

Tryk på:	Betjeningspanel	Display	Indikatorlampe
Sådan tænder De:			
Tryk på tasten	[0/I]	[0]	Tændt
Sådan slukker De:			
Tryk på tasten	[0/I]	Tom eller [H]	Slukket

- **Sådan tændes/slukkes kogezonerne**

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Reducere varmetrin	Tryk på [-]	[9] til [1]
Slukke	Tryk samtidigt på [+] og [-]	[0] eller [H]

Timerfunktion

Ved hjælp af timeren kan De indstille længden af tilberedningstiden. Timeren kan bruges samtidigt på alle 4 zoner. De har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 99 minutter).

Indstilling af timeren

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Vælg zone	Tryk på [+]	Kontrollampen tænder
Vælg varmetrin	Tryk på [+] eller [-]	[1] …. [9] [P]
Vælg « Timer »	Tryk på ⏲	[00]
Nedsætte tilberedningstiden	Tryk på [-]	60, 59,58,57,……
Øge tilberedningstiden	Tryk på ⏲	Tiden øges…

Efter få sekunder holder kontrollampen op med at blinke, hvilket betyder, at timeren er indstillet. Zonen kører på det valgte varmetrin, indtil den når [00].

Slukning af timeren

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Vælg zone	Tryk på [+]	Kontrollampen tænder
Vælg « Timer »	Tryk på ⏲	Den resterende tid vises
Slukning af « Timer »	Tryk på [-] OG ⏲	[00] – timeren slukker

Hvis De ønsker at slukke mere end en timer, skal De blot gentage proceduren.

Kogezonen slukker automatisk efter endt tilberedningstid.

I ca. 2 minutter efter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og der lyder et signal. Hvis De ønsker at slukke for lydsignalet inden de 2 minutter er gået, trykker De på ◷.

Brug af timeren som minutur

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Tænd kogepladen	Tryk på [0/I]	Kontrollamperne tænder
Vælg« Timer »	Tryk på ◷	[00]
Nedsætte tilberedningstiden	Tryk på [-]	60, 59,58,57,……
Øge tilberedningstiden	Tryk på ◷	Tiden øges…..

Efter få sekunder holder kontrollampen op med at blinke, hvilket betyder, at timeren er indstillet.

Efter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og der lyder et signal. Hvis De ønsker at slukke for lydsignalet, trykker De på ◷.

Dobbeltzoner

Bemærk: Den ydre zone kan ikke arbejde alene

Der er to måder hvorpå, De kan anvende en dobbeltzone:

1. De kan nøjes med at anvende den indre zone
2. De kan anvende den indre- og ydre zone sammen.

De skal først aktivere den indre zone, derefter aktivere ydrezonen

Sådan aktiveres/deaktiveres dobbeltzonerne

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Vælg zone	Tryk på [+]	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] …… til……. [9]
Anvende dobbeltzone	Tryk på ◎	Kontrollampen tænder
Slukke dobbeltzone	Tryk på ◎	Kontrollampen slukker

Opkogningsautomatik

Når opkogningsautomatikken er aktiveret, varmer kogezonen automatisk på højeste varmetrin, og skifter derefter ned det til valgte varmetrin til videre tilberedning. Opkogningstiden er afhængig af det valgte varmetrin.

Sådan aktiveres opkogningsautomatikken

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Vælg zone	Tryk på [+]	[0] kontrollampen tænder
Vælg varmetrin 9	Tryk på [+]	[1] …… til……. [9]
Opkogningsautomatik	Tryk på [+]	[9] blinker skiftevis med [A]
Vælg varmetrin til videre tilberedning fx 7	Tryk på [-]	[9] [8] [7] ……..[1] [7] blinker skiftevis med [A]

Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Zone med opkogningsautomatik	Tryk på [-]	[9] [8] [7]…….. [0]
Vælg varmetrin	Tryk på [+]	Varmetrin valgt

Låsetast

Aktivering af låsetasten hindrer, at De ved en fejl kommer til at slukke for kogepladen. Brug af låsetasten beskytter også mod fejlbetjening, mens pladen er tændt, og mod uheld under rengøringen af pladen. De kan låse alle tasterne på betjeningspanelet med undtagelse af tænd/sluk-tasten.

Aktivering af låsetasten

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Tænd kogepladen	Tryk på [0/I]	[0] eller [H]
Aktiver låsetasten	Tryk samtidigt på [-] og forreste højre [+] symbol	Ingen ændring
	Tryk på [+]	[L]

Deaktivering af låsetasten

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Deaktiver låsetasten	Tryk samtidigt på [-] og [+]	[0] eller [H]
	Tryk på [-]	Tomt

Indstillingsområder

1 - 2	Smelte Genopvarmning	Sauce, smør og chokolade Færdiglavede retter
2 - 3	Simre Optøning	Ris, budding, sukker og sirup Grøntsager, fisk og frosne varer
3 - 4	Dampning	Grøntsager, fisk og kød
4 - 5	Videretilberedning efter kogning	Kartofler, suppe, pasta og friske grøntsager
6 - 7	Kogning Simre	Kød, æg og pølser Gullasch
7 - 8	Kogning	Kartofler
9	Stegning Opkogning	Steaks og æggekage Vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pas på at ting af plastik, alufolie o.lign. ikke kommer i kontakt med en tændt kogezone. Skulle det ske, skal De omgående fjerne det påbrændte ved hjælp af en glasskraber, og derefter rense pladen med et specialrensemiddel. Samme forholdsregel gælder ved et evt. spild af sukker, marmelade eller andre sukkerholdige madvarer på en varm kogezone.

Sørg for at såvel kogegrej som kogezoner er helt tørre, inden kogegrejet tages i brug.

Rengør aldrig pladen med ætsende eller slibende rengøringsmidler, og brug aldrig en kniv til at fjerne fastsiddende overkog.

Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af kogepladen. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater

Hvis De regelmæssigt behandler pladen med et specialrensemiddel, holder den sig pæn og bliver samtidig modstandsdygtig over for snavs og pletter. Vask derefter pladen med koldt vand og tør til sidst omhyggeligt overfladen af.

PROBLEMLØSNINGSOVERSIGT

Kogepladen/kogezoneren kan ikke tændes

- Kogegrejet er uegnet
- Der er ikke strøm til pladen
- Der er sprunget en sikring
- Låsetasten er aktiveret
- Betjeningstasterne er dækket til med vand eller fedt
- Betjeningspanelet er tildækket

Et [F] lyser i displayet

- Ring efter en serivemontør

Et [E] lyser i displayet

- Elektronikfejl
- Tag stikket ud og ring efter en servicemontør

Kogezonen/kogezonerne slukker mens den/de er i brug

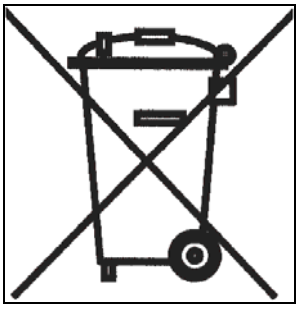
- For at undgå overophedning slukker og tænder kogezonen/kogezonerne
- Kogezonen/kogezonerne har været tændt i meget lang tid
- Betjeningstasterne er dækket til
- Tomt kogegrej med overophedet bund

Opkogningsautomatikken fungerer ikke

- Kogezonen er stadig varm [H]
- De har valgt varmetrin [9]
- De anvendte [-], da De tænde for zonen

MILJØBESKYTTELSE

- Emballagen er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendeligt.
- Produktet indeholder dele, som kan skade miljøet, hvis de bortskaffes forkert. Delene er nødvendige for produktets funktionalitet.



- Pruduktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere de kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

INSTALLATION

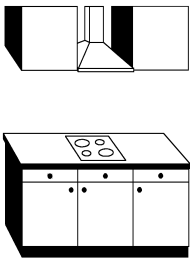
Indbygning

Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Indbygningspladen skal være varmefast og i stand til at modstå temperaturer på op til 100°C. Det samme gælder for side/bagvægge i umiddelbar nærhed af kogepladen.

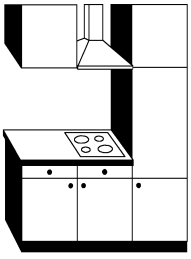
Nogle materialer, der ofte bruges til fremstilling af bordplader, tåler ikke fugt. Brug derfor en special lim for at beskytte udskæringen.
Hvis bordpladen har pålimet laminat, skal såvel laminaten som limen være varmefast.

Rådfør dem med specialister, hvis kogepladen skal installeres på et skib.

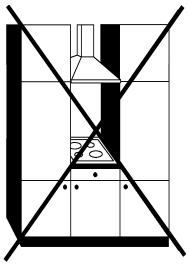
Kogepladen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyder, at der på den ene side af pladen og på bagsiden må være høje skabe, mens der på den anden side ikke må være skabe, der er højere end kogepladen.



Meget god placering



Tilladt, men kan ikke anbefales



Ikke tilladt

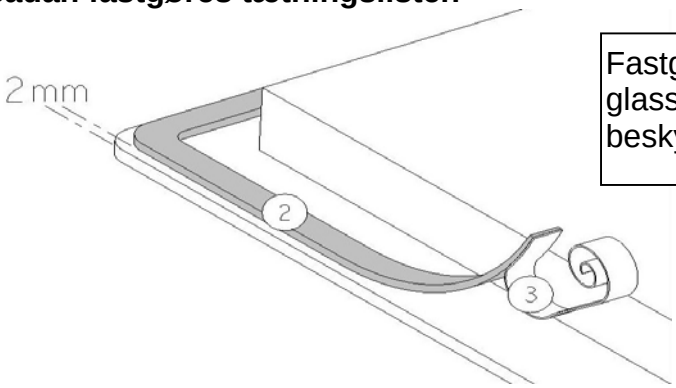
Udskæringsmål

Type	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tyk-kelse	Radius
WHF/P62	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WHP66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF/P67	640	490	670	520	4	676	526	4	11
WHP78	750	490	780	520	4	786	526	4	11
WHP88	850	360	880	380	4	886	386	4	11

Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.

Den medleverede selvklæbende tætningsliste fastgøres langs pladens underkant. Pladen lægges i indbygningshullet og centreres. Tætningslisten sørger for, at der ikke trænger vand og fugt ned mellem kogeplade og bordplade. Det er derfor meget vigtigt, at De fastgør tætningslisten iht. tegningen.

Sådan fastgøres tætningslisten



Fastgør tætningslisten (2) to millimeter fra glassets yderkant – efter De har fjernet den beskyttende papiroverflade (3).

Afstand mellem kogeplade og emhætte

Afstanden mellem kogepladen og en emhætte skal følge de retningslinier, der gives i emhættens brugsanvisning.

El-installation

Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret montør.
Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.

Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet.
Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået pga. manglende eller beskadiget jordforbindelse.

Pladens strømforsyning skal have en flerpolet afbryder. Kontaktåbningen skal være mindst 3mm og kontakten bør være placeret i nærheden af pladen.

Tilslutning må ikke ske ved hjælp af en forlængerledning eller adapter.

Kablet må kun udskiftes af en autoriseret montør.

De finder de nødvendige tilslutningsdata på typeskiltet.

Tilslutningsboksen

Tilslutningsboksen findes på undersiden af kogepladen. Låget åbnes ved hjælp af en skruetrækker. Stik den ind i åbningen og åbn låget.

Tilslutning af pladen

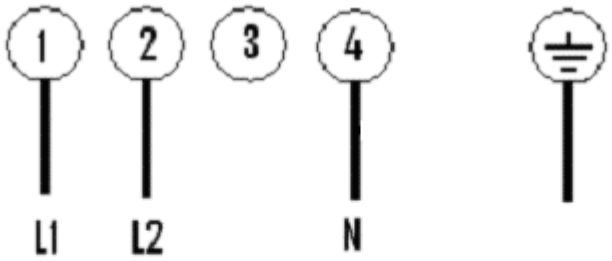
Kogepladen skal tilsluttes iht. nedenstående + tilslutningsdiagram.

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp
FIN	230V 1N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm2	H 05 RR	25A*
DK-S-FIN	400V~2N 50Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm2	H 05 RR	16 A *
N	230V~ 50Hz	2 faser	3 x 2,5 mm2	H 05 RR	25 A *

(*) Kalkuleret efter standard TN 60 335-2-6/1990

400V 2N AC

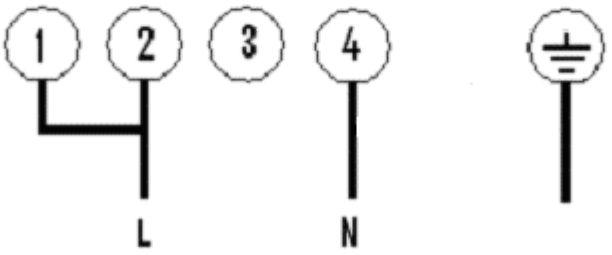
2 faser + nul



Kabeltype
H05 RR 2,5 mm2
16Amp

230V 1N AC

1 fase + nul



Kabeltype
H05 RR 4 mm2
25Amp

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye kogeplade, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse pladens navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugs- og installationsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

Garantien dækker ikke
Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
Hvis der er brugt uoriginale reservedele
Hvis anvisningerne i brugs- og installationsanvisningen ikke er fulgt
Hvis ikke installationen er sket som anvist

Transportskader
En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Ubegrundede servicebesøg
Hvis De tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at De selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugs- og installationsanvisningen eller ved at skifte en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb
Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.
I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICEOVERSIGT

Nordjysk Hvidevare Service, tlf. 98 18 22 54
Dækker følgende postnumre:
7700-7790 9400-9493 9800-9881
7900-7990 9690 9900-9990
9300-9382 9700-9760

Dansk Køle- og Vaskeservice, tlf. 98 31 90 28, Dækker følgende postnumre:
8900-8990 9500-9575
9000-9293 9600-9681

CJ Hvidevareservice ApS, tlf. 86 47 77 77
Dækker følgende postnumre:
8000-8100 8500-8592 8700
8200-8270 8641-8643 8732-8752
8300-8382 8654-8680 8850-8883
8400-8472

AP Hvidevare Service, tlf. 96 94 60 70
Dækker følgende postnumre:
6900-6990 7800-7884 8765-8766
7260-7280 8600-8632 8800
7323-7362 8653 8830-8840
7400-7680

Kvik Hvidevareservice, tlf. 75 56 99 99
Dækker følgende postnumre:
6000-6064 6640 8721-8723
6091-6094 7000-7184 8762-8763
6560-6622 7300-7321 8781-8783

Vestjysk Servicecenter, tlf. 75 26 91 90
Dækker følgende postnumre:
6240 6623-6630 6800-6893
6261 6650-6690 7190-7250
6510-6520 6700-6792

Storms Hvidevareservice, tlf. 74 41 50 05
Dækker følgende postnumre:
6100-6230 6300-6392 6400-6470
6270-6280 6500 6534-6541

Service-Centralen Brændekilde ApS, tlf. 65 96 13 40
Dækker følgende postnumre:
5000-5985

Hornshøj Hvidevareservice, tlf. 57 61 06 06
Dækker følgende postnumre:
4000 syd for city 4600-4690
4060 4300-4390 4700
4100-4190 4400-4490 4731-4733
4200-4295 4500-4593 4736

Scandia Serviceteknik A/S, tlf. 43 20 27 00
Dækker følgende postnumre:
1000-1473 2000-2990 4040-4050
1501-1799 3000-3670 4070
1800-1974 4000 city 4300 Orø

LF Servicecenter ApS, tlf. 54 85 70 66
Dækker følgende postnumre:
4720 4750-4793 4900-4990
4734-4735 4800-4895

BMMF Hvidevare Service, tlf. 56 95 26 63
Dækker følgende postnumre:
3700-3790

INNHOLD

Sikkerhetsanvisninger 18

Beskrivelse av platetoppen 20

Tekniske Data 20

Betjeningspanel 20

Finger touch-betjening 21

Display 21

Restvarmeindikator 21

Bruk av platetoppen 22

Før du tar platetoppen i bruk 22

Slik slår du på platetoppen 22

Timer-funksjon 22

Bruke timeren som minuttur 23

Utvidbare soner 23

Oppkokingsautomatikk 23

Betjeningssperre 23

Effekttrinn 24

Rengjøring og vedlikehold 25

Feilfinning 26

Miljøbeskyttelse 26

Installering 27

Innbygging 27

Utskjæringsmål 27

Avstand mellom platetoppen og avtrekkshetten 28

Elektrisk installasjon 28

Tilkobling av platetoppen 29

Garanti 30

Service 31

SIKKERHETSANVISNINGER

- Les hele bruksanvisningen før du tar platetoppen i bruk. På den måten beskytter du deg selv mot uhell og unngår skader på platetoppen.
- Ta vare på denne bruksanvisningen slik at du kan slå opp i den senere hvis det er noe du kommer i tvil om. Hvis du selger eller overdrar platetoppen, må du sørge for at den nye eieren også får bruksanvisningen.
- Før du tar platetoppen i bruk, må du omhyggelig fjerne all emballasje og undersøke om platetoppen er skadet. Dersom platetoppen er skadet, eller hvis du er i tvil om platetoppen har fått en skade, må du ta kontakt med en autorisert servicemontør. Du må IKKE ta platetoppen i bruk hvis den er skadet.
- En skade må straks meldes til butikken der du kjøpte platetoppen.
- Platetoppen er bare beregnet for matlaging i en normal husholdning. Annen bruk er ikke tillatt og kan være farlig. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av feilaktig betjening eller uhensiktsmessig bruk av platetoppen.
- Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Platetoppen skal installeres i samsvar med gjeldende lover og regler.
- Ikke prøv å reparere platetoppen selv. Reparasjoner må bare foretas av en autorisert servicemontør. Reparasjoner utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Ikke trekk ut støpselet av stikkontakten ved å trekke i ledningen.
- Ikke la barn leke med platetoppen eller bruke den uten å være under oppsyn av voksne.
- Vær oppmerksom på at en kokesone blir svært varm når den er i bruk, og at den vil være varm i et stykke tid etter at den er slått av. La derfor aldri en gryte eller panne som inneholder varm olje/varmt fettstoff bli stående på kokesonen uten å holde øye med den.
- Ikke la platetoppen være uten oppsyn når du arbeider med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og sette fyr på kjøkkenhetten. Brannfare!
- Dersom fett eller olje begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke ilden med vann. Kvel ilden med f.eks. et kjøkkenhåndkle eller med skum fra en brannslukker.
- Overplaten på den nye platetoppen er laget av glasskeramikk. Den er meget sterk, men kan imidlertid gå i stykker hvis du f.eks. mister spisse eller skarpe gjenstander ned på den. Hvis platen har revner eller brudd i overflaten, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- En ev. skuff rett under platetoppen må ikke brukes til lagring av brannfarlige gjenstander som f.eks. spraybokser.
- Platetoppen må ikke innbygges over oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler eller kjølemøbler, da den temmelig høye strålevarmen fra platen vil kunne skade slike produkter.
- Platetoppen må først tas i bruk når den er installert. Bare på den måten kan du sikre deg at du ikke kommer i kontakt med strømførende deler.
- Bruk bare kokekar med tykk og plan bunn. Ikke bruk gryter/panner med uslipt eller ru bunn, da de kan ripe platen. Sørg for at kokekarene har helt ren bunn, da selv små sandkorn kan ripe platen.
- Sett aldri varme kokekar hen over betjeningstastene, da elektronikken under dem i så fall kan ta skade.
- Ikke flamber rett under en avtrekkshette, da fettfiltrene kan antennes av flammene fra flamberingen.
- Pass på at ledninger fra små husholdningsapparater ikke kommer i berøring med en varm kokesone eller kommer i klemme i en varm ovnsdør.

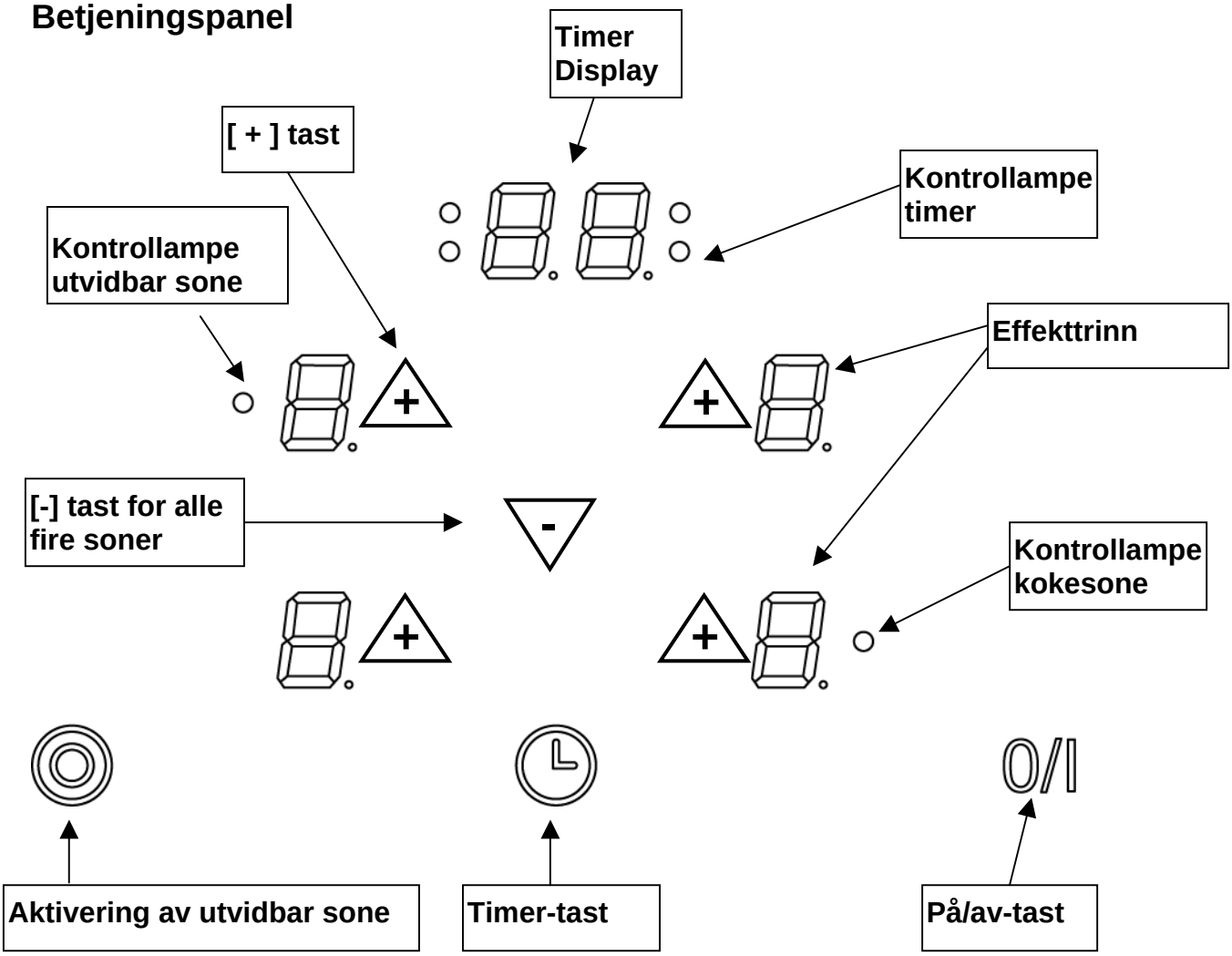
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. konservesbokser) på en kokesone, da slike beholdere kan sprenges på grunn av trykket som oppstår inne i dem.
- Ikke bruk platetoppen som avlastningsplass for f.eks. gjenstander av metall. Metallet kan bli varmt, smelte eller ev. bryte i brann på grunn av varmen fra en kokesone som er slått på, eller restvarmen fra en kokesone som er slått av.
- Ikke slå på en kokesone uten å sette kokekar på den. Sett heller aldri tomme kokekar på en kokesone som er slått på.
- Sukker i fast eller flytende form, plast eller aluminiumsfolie må ikke komme i berøring med en varm platetopp. Disse materialene smelter og klistrer fast og kan medføre misfarging eller revner i platetoppen. Dersom de likevel kommer i berøring med platetoppen, må du straks slå den av og fjerne sukkeret, plasten eller aluminiumsfolien fra platetoppen mens den ennå er varm. Bruk en glasskrape til å fjerne det med. Pass på at du ikke brenner deg på den varme platetoppen.
- Hvis platen blir skadet eller revner, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- Slå av strømmen før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, midler med skurende effekt som f.eks. grill- eller ovnsspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- Ikke bruk damprenser ved rengjøring av platetoppen. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser.
- Når en uttjent platetopp skal kasseres, bør alle kabler klippes over helt inne ved platetoppen slik at den ikke kan være til fare for barn. Sørg for at apparatet destrueres på en miljømessig forsvarlig måte ved å avlevere det på en mottaksstasjon for slikt avfall. Tenk også på at produktet kan inneholde deler som kan gjenbrukes.

BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

Tekniske Data

Model	Samlet effekt	Sone	Effekt	Diameter
WHF62 WHP62 WHF66-2 WHF67 WHP67 WHP78 WHP88	6300W	Foran venstre Bak venstre Bak høyre Foran høyre	1200W 700/1700W 1200W 1000/2200W	145mm 115/180mm 145mm 140/210mm

Betjeningspanel



Finger touch-betjening

Platetoppen er utstyrt med et integrert elektronisk finger touch-betjeningspanel. Ved en lett berøring av et kokesonesymbol aktiveres den tilhørende kokesonen. Med en gang elektronikken har registrert ønsket, høres et lydsignal. En kontrollampe lyser og en bokstav eller et tall vises på displayet.
Bare rør én tast om gangen.

Display

Display	Betydning	Funksjon
0	Null	Kokesonen er slått på
1…9	Effekttrinn	Velge effekttrinn
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert
E	Feilmelding	Elektronikkfeil
F	Feilmelding	Feil på kokesone(r)
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm

Restvarmeindikator

Så lenge en kokesone stadig er varm etter bruk, lyser restvarmeindikatoren [H] for å vise at kokesonens overflatetemperatur er over 60° C. Derfor må kokesonen ikke røres. Sett heller ikke varmefølsomme gjenstander på en kokesone så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Vær oppmerksom på at barn ikke legger merke til restvarmeindikatorene, som lyser som tegn på at kokesonene er varme. Hold derfor øye med barna, så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Merk: Så lenge en [H] lyser, kan du utnytte restvarmen fra de(n) varme sonen(e) til småkoking. På den måten kan du holde maten varm og spare energi.

BRUK AV PLATETOPPEN

Før du tar platetoppen i bruk

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk den godt av. Ikke bruk oppvaskmiddel når du rengjør platetoppen, da det kan medføre blålig misfarging av glasset.

Slik slår du på platetoppen

Trykk på [0/I]-tasten og deretter på [+].

- Slik slår du platetoppen på/av

Trykk på:	Betjeningspanel	Display	Indikatorlampe
Slå på: Trykk på tasten	[0/I]	[0]	Lyser
Slå av: Trykk på tasten	[0/I]	Tom eller [H]	Slukket

- Slik slår du kokesonene på/av

Du vil	Betjeningspanel	Display
Øke effekten	Trykk på [+]	[1] til [9]
Redusere effekten	Trykk på [-]	[9] til [1]
Slå av	Trykk på [+] og [-] samtidig	[0] eller [H]

Timer-funksjon

Ved hjelp av timeren kan du innstille tilberedningens varighet. Timeren kan brukes på alle 4 soner samtidig. Du kan også innstille forskjellige tilberedningstider på hver enkelt sone (fra 0 til 99 minutter).

Innstilling av timeren

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg en sone	Trykk på [+]	Kontrollampen lyser
Velg effekttrinn	Trykk på [+] eller [-]	[1] …. [9] [P]
Velg « Timer »	Trykk på ◷	[00]
Redusere tilberedningstiden	Trykk på [-]	60, 59,58,57,……
Øke tilberedningstiden	Trykk på ◷	Tiden økes…

Etter få sekunder holder kontrollampen opp med å blinke. Det betyr at timeren er innstilt. Sonen fortsetter på det valgte effekttrinnet til timeren når [00].

Slå av timeren

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg sone	Trykk på [+]	Kontrollampen lyser
Velg « Timer »	Trykk på ◷	Resterende tid vises
Slå av « Timer »	Trykk på [-] og ◷	[00] – timeren slås av

Hvis du ønsker å slå av mer enn én timer, skal du bare gjenta prosedyren.

Kokesonen slås av automatisk når tilberedningstiden utløper.

I ca 2 minutter etter endt tilberedningstid blinker [00] på timer-displayet, og det høres også et lydsignal. Dersom du ønsker å slå av lydsignalet før de 2 minuttene har gått, skal du bare trykke på ◷.

Bruke timeren som minuttur

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på [0/I]	Kontrollampene lyser
Velg « Timer »	Trykk på ◷	[00]
Redusere tilberedningstiden	Trykk på [-]	60, 59,58,57,……
Øke tilberedningstiden	Trykk på ◷	Tiden økes…

Etter få sekunder holder kontrollampen opp med å blinke. Det betyr at timeren er innstilt.

Når tilberedningstiden er slutt, blinker [00] på timer-displayet, og det høres også et lydsignal. Dersom du ønsker å slå av lydsignalet, skal du bare trykke på ◷.

Utvidbare soner

Slik aktiverer/deaktiverer du utvidbare soner

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velge sone	Trykk på [+]	[O]
Øke effekten	Trykk på [+]	[1] …… til……. [9]
Bruke utvidbar sone	Trykk på ◎	Kontrollampen lyser
Slå av utvidbar sone	Trykk på ◎	Kontrollampen slokner

Oppkokingsautomatikk

Når oppkokingsautomatikken er aktivert, varmer kokesonen automatisk på høyeste effekttrinn og skifter deretter ned til innstilt effekttrinn for videre tilberedning. Oppkokingstiden avhenger av effekttrinnet som er valgt.

Slik slår du på oppkokingsautomatikken

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Velg sone	Trykk på [+]	[0] kontrollampen lyser
Velg effekttrinn 9	Trykk på [+]	[1] …… til……. [9]
Oppkokingsautomatikk	Trykk på [+]	[9] blinker vekselvis med [A]
Velg effekttrinn for videre tilberedning f.eks. 7	Trykk på [-]	[9] [8] [7] ……..[1] [7] blinker vekselvis med [A]

Slik slår du av oppkokingsautomatikken

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Sone med oppkokingsautomatikk	Trykk på [-]	[9] [8] [7]…….. [0]
Velg effekttrinn	Trykk på [+]	Effekttrinn er valgt

Betjeningssperre

Ved å aktivere betjeningssperren hindrer du at du uforvarende kommer til å slå av platetoppen. Betjeningssperren kan også brukes mot feilbetjening mens platetoppen er på, og mot uhell under rengjøring av platen. Du kan sperre alle tastene på betjeningspanelet med unntak av på/av-tasten.

Aktivering av betjeningssperren

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på [0/I]	[0] eller [H]
Aktivere betjeningssperren	Trykk på [-] og [+] foran till høyre samtidig	Ingen endring
	Trykk på [+]	[L]

Slå av betjeningssperren

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Deaktivere betjeningssperren	Trykk på [-] og [+] samtidig	[0] eller [H]
	Trykk på [-]	Tomt

Effekttrinn

1 - 2	Smelte Gjenoppvarming	Sauser, smør og sjokolade Ferdigretter
2 - 3	Småkoke Tining	Ris, pudding, sukker og sirup Grønnsaker, fisk og frysevarer
3 - 4	Damping	Grønnsaker, fisk og kjøtt
4 - 5	Videre tilberedning etter koking	Poteter, suppe, pasta og friske grønnsaker
6 - 7	Koking Småkoke	Kjøtt, egg og pølser Gulasj
7 - 8	Koking	Poteter
9	Steking Oppkoking	Biffer og omelett Vann
P (booster	Steking Oppkoking	Biffer Oppkoking av større mengder vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at plastgjenstander, aluminiumsfolie eller lignende ikke kommer i berøring med en varm kokesone. Skulle det skje, må du straks fjerne det som har brent på, med en glasskrape og deretter rense platen med et spesialrensemiddel. Det samme gjør seg gjeldende hvis det er sølt sukker, syltetøy eller andre sukkerholdige matvarer på en varm kokesone.

Sørg for at både kokekar og kokesoner er helt tørre før kokekaret settes på platen.

Platetoppen må ikke rengjøres med etsende eller skurende rengjøringsmidler. Bruk heller ikke kniv for å fjerne overkok som sitter fast.

Ikke bruk damprenser ved rengjøring av platetoppen. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser.

Hvis du behandler platen regelmessig med et spesialrensemiddel, holder den seg pen og blir samtidig motstandsdyktig overfor smuss og flekker. Vask deretter platen med kaldt vann og tørk til slutt av overflaten omhyggelig.

FEILFINNING

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen

- Kokekaret er ikke egnet
- Platetoppen får ikke strøm
- Det har gått en sikring
- Betjeningssperren er aktivert
- Betjeningstastene er dekket med vann eller fett
- Betjeningspanelet er tildekket

En [F] lyser på displayet

- Ring etter servicemontør

En [E] lyser på displayet

- Elektronikkfeil
  Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

Platetoppen/kokesonene slås av mens den/de er i bruk

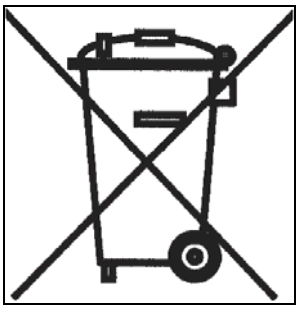
- For å unngå overoppheting kan kokesonen(e) bli slått av og på
- Kokesonen(e) har vært slått på i meget lang tid
- Betjeningstastene er tildekket
- Tomt kokekar med overopphetet bunn

Oppkokingsautomatikken virker ikke.

- Kokesonen er stadig varm [H]
- Du har valgt effekttrinn [9]
- Du brukte [-] da du slo på sonen

MILJØBESKYTTELSE

- Emballasjen er valgt ut fra miljømessige hensyn og er resirkulerbar.
- Produktet inneholder deler som kan skada miljøet og må derfor behandles som specialavfall. Delene er nødvendig for produktets funksjonalitet.



- Produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
- Kasserte produkter må leveres på nærmeste gjenbruksstasjon.

INSTALLERING

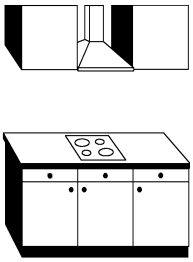
Innbygging

Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Benkeplaten skal være varmebestandig og kunne tåle temperaturer på opptil 100° C. Det samme gjelder for side-/bakvegger i umiddelbar nærhet av platetoppen.

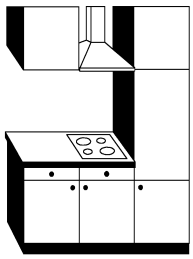
Noen materialer som brukes ofte til fremstilling av benkeplater, tåler ikke fuktighet. Bruk derfor et spesielt lim for å beskytte utskjæringen.
Dersom benkeplaten er forsynt med et laminat, må både laminatet og limet være varmebestandig.

Rådfør deg med spesialister hvis platetoppen skal installeres ombord på en båt.

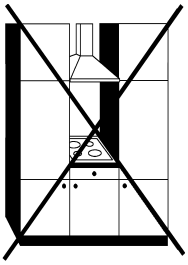
Platetoppen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyr at det kan være høye skap på den ene siden av platetoppen og på baksiden, mens det på den andre siden ikke kan være skap som er høyere enn selve platetoppen.



Meget god plassering



Tillatt, men kan ikke anbefales



Ikke tillatt

Utskjæringsmål

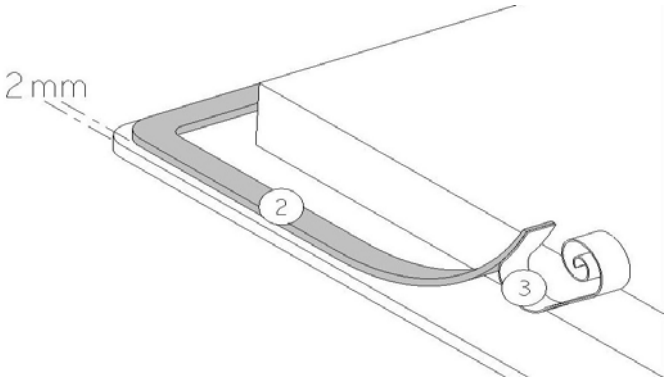
Type	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tyk-kelse	Radius
WHF/P62	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WHP66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF/P67	640	490	670	520	4	676	526	4	11
WHP78	750	490	780	520	4	786	526	4	11
WHP88	850	360	880	380	4	886	386	4	11

Avstanden fra vegg (bakvegg eller sidevegger) til platetoppen må være min. 50 mm.

Den selvklebende tetningslisten som følger med, skal settes på langs undersiden av platetoppen. Senk platetoppen ned i utskjæringsåpningen og sentrer den i midten. Tetningslisten sørger for at det ikke trenger vann og fuktighet ned mellom platetoppen og benkeplaten.

SLIK FESTER DU TETNINGSLISTEN

Tetningslisten sørger for at det ikke trenger vann og fuktighet ned mellom platetoppen og benkeplaten. Derfor er det meget viktig at du fester tetningslisten som vist på tegningen.



Fest tetningslisten (2) to millimeter fra glassets ytterkant – etter at du har fjernet den beskyttende papirstrimmelen (3).

Avstand mellom platetoppen og avtrekkshetten

Avstanden mellom platetoppen og en avtrekkshette skal følge de retningslinjene som gis i bruksanvisningen for avtrekkshetten.

Elektrisk installasjon

Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.
Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren.
Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.

Platetoppen må jordes ifølge forskriftene for sterkstrøm.
Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.

Platetoppens strømforsyning må ha en flerpolet bryter. Kontaktåpningen må være minst 3 mm, og bryteren bør være plassert i nærheten av platetoppen.

Tilkoblingen må ikke skje ved hjelp av skjøteledning eller multistøpsel.

Ledningen må bare skiftes ut av en autorisert elektroinstallatør.

Du finner de nødvendige tilkoblingsdata på typeskiltet.

Tilkoblingsboksen

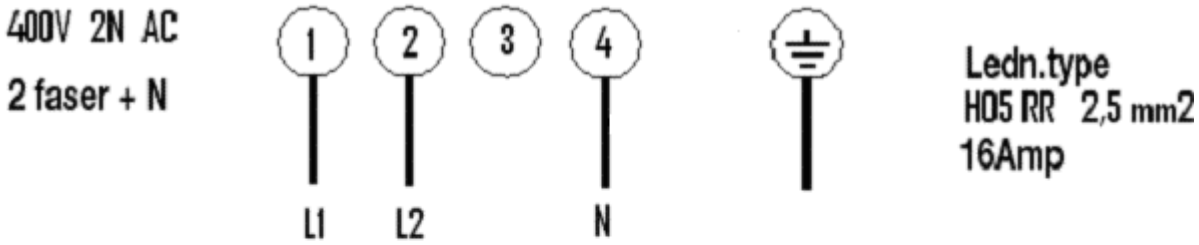
Tilkoblingsboksen finnes på undersiden av platetoppen. Ta av dekselet med en skrutrekker. Stikk den inn i åpningen og vipp av dekselet.

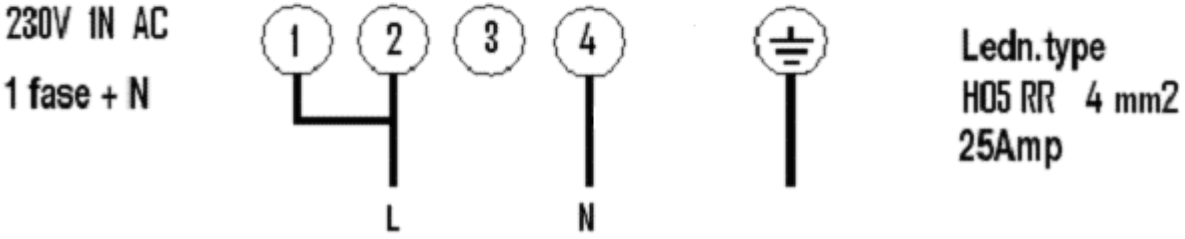
Tilkobling av platetoppen

Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp
FIN	230V 1N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm2	H 05 RR	25A*
DK-S	400V~2N 50Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm^2	H 05 RR	16 A *
N	230V~ 50Hz	2 faser	3 x 2,5 mm^2	H 05 RR	25 A *

(*) Kalkulert etter standarden TN 60 335-2-6/1990





GARANTI

Det ytes 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på den nye platetoppen fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og transport. Ved henvendelser om service ber vi deg oppgi platetoppens navn og serienummer. Du finner disse opplysningene på typeskiltet. Skriv eventuelt opplysningene ned i denne bruksanvisningen slik at du har dem for hånden. Det gjør det lettere for serviceteknikeren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke:
Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil.
Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler.
Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt.
Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

Transportskader
En transportskade som konstateres ved levering fra forhandleren til kunden, er primært en sak mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden har stått for transporten av produktet selv, påtar leverandøren seg ikke noen forpliktelse i forbindelse med eventuell transportskade. Eventuelle transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. Hvis ikke vil kundens krav kunne avvises.

Ubegrunnet servicebesøk
Hvis du tilkaller en servicemontør, og det viser seg at du like godt kunne ha rettet feilen selv ved f.eks. å følge anvisningene i denne bruksanvisningen, eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for servicebesøket.

Næringskjøp
Næringskjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller lignende formål (restaurant, kantine osv.) eller til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.
I forbindelse med næringskjøp ytes det ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet for bruk i en vanlig husholdning.

SERVICE

ServiceChefen NUF, Bjørneveien 24, 5236 Rådal.

Har du behov for service, trenger du bruksanvisning eller
annen teknisk informasjon om produkter, kontakt oss direkte.

Telefon: 48 02 48 40

Fax: 55 91 63 06

E-post: service@servicechefen.no

www.servicechefen.no

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsåtgärder **33**

Beskrivning av spishällen **35**

Tekniske data 35

Manöverpanelen 35

Fingertouch-styrning 36

Display 36

Restvärmevisare 36

Användning av spishällen **37**

Innan spishällen tas i bruk 37

Så slår du på spishällen 37

Timerfunktion 37

Använda timern som minutklocka 38

Variabel Kokzon 38

Uppkokningsautomatik 38

Funktionslås 39

Effektlägen 39

Rengöring och underhåll **40**

Problemlösning **41**

Miljöskydd **41**

Installation **42**

Inbyggnad 42

Utskärningmått 42

Så sätter du fast tätningslisten 43

Avstånd mellan spishäll och spiskåpa 43

El-installation 43

Anslutning av hällen 43

Garanti **45**

Service **46**

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder spishällen. På så sätt garanterar du din egen säkerhet och undviker att hällen skadas.
- Spara bruksanvisningen så att du kan konsultera den vid ett senare tillfälle. Om hällen överlåts eller säljs ska bruksanvisningen följa med och ges till den nya ägaren.
- Innan spishällen tas i bruk ska du noggrant ta bort allt emballage och undersöka hällen för att försäkra dig om att den inte är skadad. Om du hittar skador på hällen eller är osäker på huruvida den är skadad ska du kontakta en auktoriserad servicetekniker. Hällen får INTE tas i bruk om den är skadad.
  Skador på hällen ska omedelbart anmälas till den butik där hällen är köpt.
- Spishällen är endast avsedd för normalt bruk i hushållet, för matlagning. Inga andra användningsområden är tillåtna och kan utgöra en fara. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på felaktig eller vårdslös användning av spishällen.
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker. Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren. Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Spishällen ska installeras i enlighet med gällande lagar och bestämmelser.
- Försök aldrig att själv reparera hällen. Reparation får endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Reparation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren. Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Låt aldrig barn leka med eller använda spishällen utan vuxens tillsyn.
- Glöm inte att kokzonen blir mycket varm när den sätts på och att den förblir varm en stund efter att den stängts av. Låt därför aldrig en gryta eller panna med het olja eller matfett stå på kokzonen utan övervakning.
- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder mattfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- Om fett eller olja börjar brinna: försök aldrig släcka elden med vatten. Elden ska kvävas med textil eller skum från en brandsläckare.
- Ytskiktet på din nya spishäll är tillverkat av glaskeramik. Det är mycket tålig, men kan gå sönder om man exempelvis tappar vassa eller skarpa föremål på den. Om ytan har sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av strömmen och kalla på en servicetekniker.
- Eventuella lådor under spishällen får inte innehålla brandfarligt material, som exempelvis sprejflaskor.
- Spishällen får inte byggas in ovanför diskmaskiner, tvättmaskiner, torktumlare eller kylmöbler, eftersom den starka strålvärmen från hällen kan skada dessa.
- Använd inte hällen innan den är inbyggd. Se också till att inte komma i kontakt med strömförande delar.
- Använd endast kokkärl med tjock, plan botten. Använd aldrig kastruller/pannor med oslipad eller repad botten, då dessa kan rispa hällen. Se också till att botten på kokkärlet är helt ren, då små sandkorn kan orsaka repor på hällen.
- Placera aldrig heta kokkärl ovanpå manöverpanelen, då det kan skada elektroniken under panelen.
- Flambera aldrig direkt under en spiskåpa, då flammorna kan orsaka antändning av fettfiltren.
- Se till att sladdar från mindre hushållsapparater inte kommer i kontakt med en varm kokzon eller kommer i kläm i en varm ugnslucka.
- Värm aldrig upp förslutna behållare (t.ex. konservburkar) på en kokzon, då sådana behållare kan sprängas av trycket som uppstår**.**

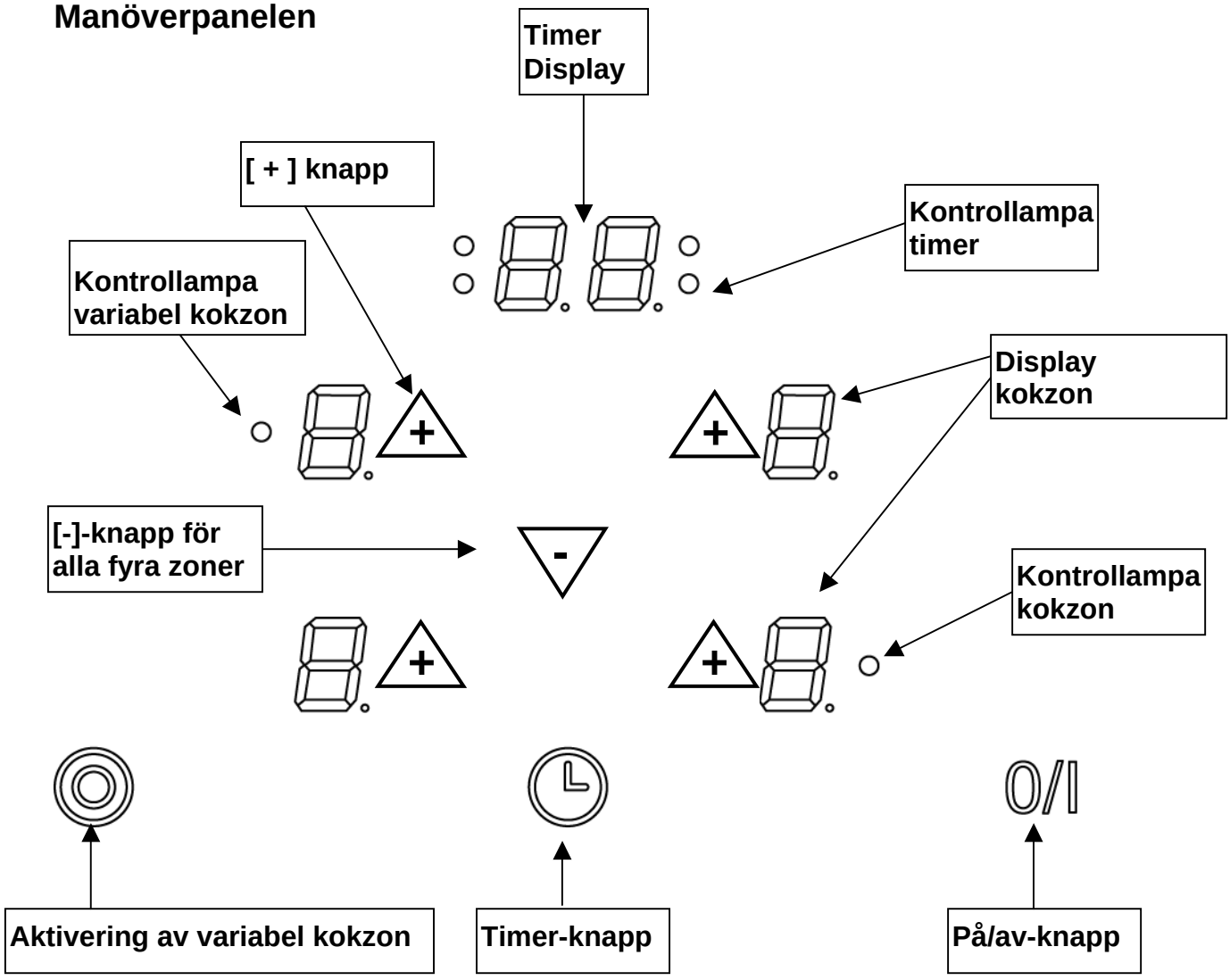
- Använd aldrig spishällen som avlastningsplats för exempelvis köksredskap av metall. Värmen från en påslagen kokzon eller en avslagen kokzons eftervärme kan göra att metallen blir het, smälter eller eventuellt orsakar brand.
- Slå aldrig på en kokzon utan att placera ett kokkärl på den, och sätt aldrig ett tomt kokkärl på en påslagen kokzon.
- Socker i fast eller flytande form, plast eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med den varma hällen. Dessa ämnen smälter, klibbar fast och kan när de svalnar orsaka repor eller skador på hällen. Om sådana ämnen ändå kommer i kontakt med hällen ska de avlägsnas från hällen medan den fortfarande är varm. Använd en glasskrapa för att avlägsna det som fastnat.
  Var försiktig så att du inte bränner dig på den varma hällen.
- Om hällen skadats eller repats ska du omedelbart bryta strömmen och kontakta en servicetekniker.
- Bryt alltid strömmen före rengöring och underhåll.
- Använd aldrig starka rengöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel som exempelvis grill- och ugnssprej, fläck- eller rostborttagningsmedel eller tvättsvampar med sträv yta.
- Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på hällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.
- Vid skrotning av en spishäll bör samtliga sladdar under hällen klippas av tätt intill hällen, så att den inte utgör en fara för barn. Se till att transportera hällen till en godkänd återvinningsstation för att säkra en miljömässigt korrekt destruering. Tänk också på att spishällen kan innehålla delar som kan återvinnas.

BESKRIVNING AV SPISHÄLLEN

Tekniske data

Modell	Total-effekt	Kokzoner	Effekt	Storlek
WHF62 WHP62 WHF66-2 WHF67 WHP67 WHP78 WHP88	6300W	Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	1200W 700/1700W 1200W 1000/2200W	145mm 115/180mm 145mm 140/210mm

Manöverpanelen



Fingertouch-styrning

Hällen är utrustad med en elektronisk fingertouch-manöverpanel som är integrerad i hällen. Vid en lätt beröring av en symbol aktiveras tillhörande kokzon. Så snart elektroniken har registrerat ditt val hörs ett pipljud, en kontrollampa tänds och en bokstav eller ett nummer visas i displayen. Tryck endast på en knapp åt gången.

Display

Display	Betydelse	Funktion
0	Noll	Kokzonen är aktiverad
1…9	Effektläge	Välj effektläge
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning
E	Felmeddelande	Elektronikfel
F	Felmeddelande	Fel i kokzon(-er)
H	Eftervärme	Kokzonen är fortfarande varm

Restvärmevisare

Så länge som kokzonen fortfarande är varm efter användning lyser symbolen för restvärmevisare [H] vilket innebär att kokzonen har en yttemperatur på över 60°C. Vidrör därför inte kokzonen och placera inte värmekänsliga föremål på hällen så länge symbolen är tänd.

Var uppmärksam på att barn inte ser restvärmevisare som lyser som ett tecken på varma kokzoner. Håll därför barn under uppsikt så länge restvärmevisaren lyser.

Obs! Så länge ett [H] syns kan du utnyttja eftervärmen på den/de varma zonen/zonerna för sjudning. På så sätt du kan du hålla maten varm och samtidigt spara energi.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Innan spishällen tas i bruk

Rengör hällen med en fuktig trasa och torka den noggrant. Använd inte diskmedel för rengöring av spishällen då detta kan orsaka blåaktiga missfärgningar av glaset.

Så slår du på spishällen

Tryck på knappen [0/I] och tryck därefter på [+]

- Så slås spishällen på/av

Tryck på:	Manöverpanelen	Display	Indikatorlampa
Så slås den på: Tryck på knappen	[0/I]	[0]	På
Så slås den av: Tryck på knappen	[0/I]	Tom eller [H]	Av

- Så slås kokzonerna på/av

Vad vill du göra?	Manöverpanel	Display
Höja effektläge	Tryck på [+]	1] till [9]
Sänka effektläge	Tryck på [-]	[9] till [1]
Slå av	Tryck samtidigt på [+] och [-]	[0] eller [H]

Timerfunktion

Med hjälp av timern kan du ställa in tillagningstiden. Timern kan användas samtidigt på alla fyra zonerna. Man kan även ställa in olika tillagningstider på varje kokzon (från 0 till 99 minuter).

Inställning av timern

Gör så här:	Manöverpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [+]	Kontrollampan tänds
Välj effektläge	Tryck på [+] eller [-]	[1] …. [9] [P]
Välj « Timer »	Tryck på ◷	00]
Ange tillagningstid	Tryck på [-]	60, 59,58,57,……
Förläng tillagningstiden	Tryck på ◷	Tiden förlängs…

Efter några sekunder slutar kontrollampan att blinka, vilket betyder att timern är inställd. Zonen hålls på valt effektläge tills den når [00].

Slå av timern

Gör så här:	Manöverpanel	Display
Välj zon	Tryck på [+]	Kontrollampan tänds
Välj « Timer »	Tryck på ◷	Återstående tid visas
Slå av « Timer »	Tryck på [-] OG ◷	[00] – timern slås av

Om du vill slå av mer än en timer, upprepa stegen ovan.

Kokzonen slås automatiskt av efter den inprogrammerade tillagningstiden.

I ca 2 minuter efter avslutad tillagningstid blinkar [00] i timerdisplayen och en signal hörs. Om du vill stänga av funktionen innan de två minuterna har gått trycker du på ◷.

Använda timern som minutklocka

Gör så här:	Manöverpanel	Display
Slå på spishällen.	Tryck på [0/I]	Kontrollamporna tänds
Välj « Timer »	Tryck på ◷	[00]
Ange tillagningstid	Tryck på [-]	60, 59,58,57,…….
Förläng tillagningstiden	Tryck på ◷	Tiden förlängs…..

Efter några sekunder slutar kontrollampan att blinka, vilket betyder att timern är inställd.

Efter avslutad tillagningstid blinkar [00] i timerdisplayen och en signal hörs. Om du vill stänga av timern innan ljudsignalen hörs trycker du på ◷.

Variabel Kokzon

Så här aktiveras/avaktiveras zonerna

Så här gör du	Kontrollpanel	Display
Välja zon	Tryck på [+]	O]
Öka värmenivån	Tryck på [+]	[1] …… till……. [9]
Använda dubbelzon	Tryck på ◎	Kontrollampan tänds
Avaktivera dubbelzon	Tryck på ◎	Kontrollampan släcks

Uppkokningsautomatik

När uppkokningsautomatiken är aktiverad går kokzonen automatiskt på högsta effektläge och går sedan ner till valt effektläge för vidare tillagning. Uppkokningstiden är beroende av det valda effektläget.

Så aktiveras uppkokningsautomatiken

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Välj zon	Tryck på [+]	[0] kontrollampan tänds
Välj effektläge 9	Tryck på [+]	[1] …… till……. [9]
Uppkokningsautomatik	Tryck på [+]	[9] blinkar växelvis med [A]
Välj effektläge för vidare tillagning, exempelvis 7	Tryck på [-]	[9] [8] [7] ……..[1] [7] blinkar växelvis med [A]

Så stänger du av uppkokningsautomatiken

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Zon med uppkokningsautomatik	Tryck på [-]	[9] [8] [7]…….. [0]
Välj effektläge	Tryck på [+]	Effektläge valt

Funktionslås

Aktivering av funktionslåset förhindrar att spishällen av misstag stängs av. Funktionslåset skyddar också mot felanvändning medan hällen är påslagen och mot olyckor vid rengöring av hällen. Du kan låsa alla knappar på manöverpanelen förutom av/på-knappen.

Aktivering av funktionslåset

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Slå på spishällen.	Tryck på [0/I]	[0] eller [H]
Aktivera funktionslåset	Tryck samtidigt på [-] och symbolen [+] fram till höger:	Ingen ändring
	Tryck på [+]	[L]

Avaktivering av funktionslåset

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Avaktivera funktionslåset	Tryck samtidigt på [-] och [+]:	[0] eller [H]
	Tryck på [-]	Tomt

Effektlägen

1 - 2	Smältning Uppvärmning	Såser, smör och choklad Färdiglagade rätter
2 - 3	Sjudning Upptining	Ris, gröt, socker och sirap Grönsaker, fisk och frysta varor
3 - 4	Ångkokning	Grönsaker, fisk och kött
4 - 5	Tillagning efter kokning	Potatis, soppa, pasta och färska grönsaker
6 - 7	Kokning Sjudning	Kött, ägg och korvar Gulasch
7 - 8	Tillagning	Potatis och pannkakor
9	Stekning Uppkokning	Biff och omelett Vatten
P (Boost)	Stekning Uppkokning	Biff Uppkokning av större mängder vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att plast, aluminiumfolie och liknande inte kommer i kontakt med en påslagen kokzon. Skulle detta ändå hända ska det omedelbart avlägsnas med hjälp av en glasskrapa. Därefter ska hällen rengöras med specialrengöringsmedel. Samma sak gäller om man exempelvis spiller socker, sylt eller andra sockerhaltiga livsmedel på en varm kokzon.

Se till att såväl kokkärl som kokzoner är helt torra innan kärlen används.

Rengör aldrig hällen med frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, och använd aldrig en kniv för att avlägsna fastbrända rester.
Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.

Om du rengör hällen regelbundet med specialrengöringsmedel håller den sig snygg och blir samtidigt smuts- och fläckavvisande. Tvätta därefter hällen med kallt vatten och torka till sist av ytan ordentligt.

PROBLEMLÖSNING

Spishällen/kokzonerna går inte att slå på

- Kokkärlet är olämpligt
- Strömmen är inte påslagen
- En säkring har gått
- Funktionslåset är aktiverat
- Manöverknapparna är täckta med vatten eller fett
- Manöverpanelen är övertäckt

Ett [F] syns i displayen

- Ring efter en servicetekniker

Ett [E] syns i displayen

- Elektronikfel
  Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används

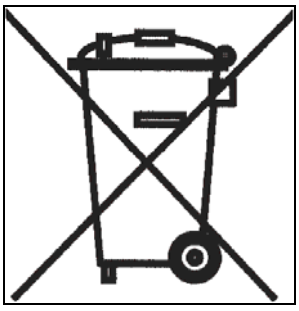
- För att undvika överhettning slås kokzonen/kokzonerna av/på
- Kokzonen/kokzonerna har stått påslagna under mycket lång tid.
- Manöverknapparna är övertäckta
- Tomt kokkärl med överupphettad botten

Uppkokningsautomatiken fungerar inte

- Kokzonen är fortfarande varm [H]
- Du har valt effektläge [9]
- Du använde [-], då du slog på zonen

MILJÖSKYDD

- Emballaget har valts av hänsyn till miljön och kan återanvändas.
- Produkten innehåller delar, som kan skada miljön om de kasseras felaktigt. Delarna är nödvändiga för produktens funktion.



- Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
- Se till att produkten kasseras på närmasta återvinningsstation.

INSTALLATION

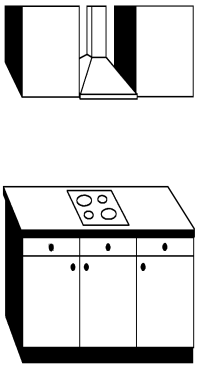
Inbyggnad

Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker. Bänkskivan närmast hällen ska vara värmefast och klara av temperaturer på upp till 100° C. Samma sak gäller för sido- och bakväggar närmast sprishällen.

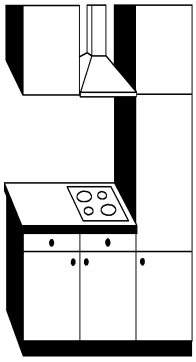
Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskiver tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.

Om spishällen ska installeras ovanför ett skåp bör du först rådgöra med en specialist.

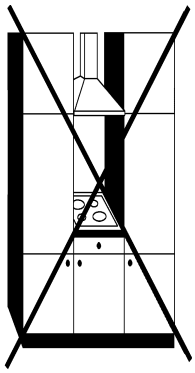
Spishällen har skyddklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre an själva spishällen.



Mycket god placering



Tillåtet, men kan inte rekommenderas



Inte tillåtet

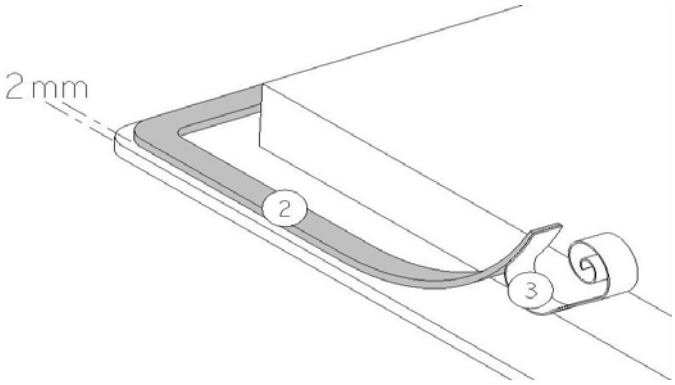
Utskärningmått

Typ	Utskärning i bänkskiva		Spishällens glasyta			Utskärning för planlimning			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
WHF/P62	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WHP66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF/P67	640	490	670	520	4	676	526	4	11
WHP78	750	490	780	520	4	786	526	4	11
WHP88	850	360	880	380	4	886	386	4	11

Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.

Den medföljande självhäftande tätningslisten fästs längs hällens underkant. Hällen placeras i inbyggnadshålet och centreras. Tätningslisten förhindrar att vatten och fukt tränger in mellan spishäll och bänkskiva. Det är därför mycket viktigt att du fäster tätningslisten korrekt enligt bilden nedan.

Så sätter du fast tätningslisten



Fäst tätningslisten (2) två millimeter från glasets ytterkant, efter att du avlägsnat det skyddande pappershöljet (3).

Avstånd mellan spishäll och spiskåpa

Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.

El-installation

Spishällen får endast anslutas av en auktoriserad elektriker.
Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.

Hällen ska anslutas enligt gällande lagar och bestämmelser.
Tillverkaren/importören är inte ansvarig för skador som uppstår på grund av bristfällig eller skadad jordanslutning.

Hällens strömförsörjning ska ha en flerpolig brytare. Kontaktöppningen ska vara minst 3 mm och kontakten bör vara placerad i närheten av hällen.

Anslutning får inte göras med hjälp av förlängningssladd eller adapter.

Sladden får endast bytas ut av en auktoriserad servicetekniker.

Du hittar all nödvändig anslutningsinformation på typskylten.

Kopplingslådan

Kopplingslådan sitter på undersidan av spishällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

Anslutning av hällen

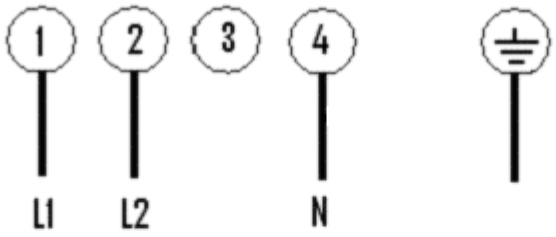
Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet.

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Ampere
FIN	230V 1N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm2	H 05 RR	25A*
DK-S	400 V~ 2N 50 Hz	2 faser + N	4 x 1,5 mm^2	H 05 RR	16 A *
N	230 V~ 50 Hz	2 faser	3 x 2,5 mm^2	H 05 RR	25 A *

(*) Uträknat enligt standard TN 60 335-2-6/1990

400V 2N AC

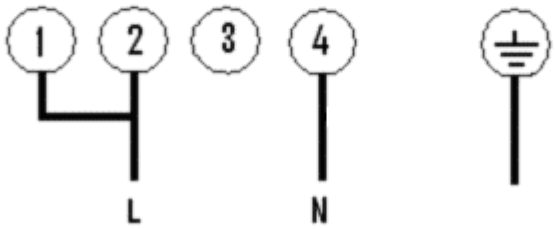
2-fas + N



Sladdtyp
H05 RR 2,5 mm2
16Amp

230V 1N AC

1-fas + N



Sladdtyp
H05 RR 4 mm2
25Amp

GARANTI

Din nya spishäll levereras med 2 års garanti på tillverknings- och materialfel, gällande från inköpsdatum enligt kvitto. Garantin omfattar material, arbete och transporter. Vid önskan om service bör du uppge spishällens namn och serienummer. Den informationen finns på typskylten. Du kan också skriva upp informationen i denna bruks- och installationsanvisning, så finns de alltid till hands. Det gör det enklare för servicepersonalen att hitta rätt reservdelar.

Garantin omfattar inte
Fel och skador som inte beror på tillverknings- eller materialfel.
Om andra reservdelar än originalreservdelar har använts.
Om anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen inte följts.
Om installationen inte har skett på angivet sätt.

Transportskador
En transportskada som konstateras när butiken levererar till kund är i första hand en sak mellan kunden och butiken. I de fall då kunden själv har stått för transporten av varan påtar sig inte butiken något ansvar för eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska omedelbart anmälas, och senast 24 timmar efter leveransen. Annars kan kundens krav komma att avvisas.

Obefogade servicebesök
Om man tillkallar servicemontör och det visar sig att man själv kunde ha åtgärdat felet, genom att exempelvis följa anvisningarna i bruks- och installationansvisningen eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, får kunden själv stå för kostnaden.

Företagsköp
Företagsköp är köp av maskiner som inte ska användas i ett privat hushåll, utan i ett företag eller för företagsliknande ändamål (restaurang, matservering etc.) eller användas för uthyrning eller annan användning som omfattar flera olika användare.
Vid företagsköp gäller ingen garanti, eftersom produkten uteslutande är avsedd för användning i vanligt privat hushåll.

SERVICE

GarantGruppen AB
Bangårdsgatan 6
582 77 Linköping

Tlf.: 013 15 45 10

Fax: 013 15 45 07

SISÄLLYSLUETTELO

Turvatoimet **48**

Keittotason kuvaus **50**

Tekniset tidot 50

Ohjauspaneeli 50

Hipaisukytkimet 51

Näyttö 51

Jälkilämmön ilmaisin 51

Keittotason käyttö **52**

Ennen keittotason käyttöönottoa 52

Keittotason kytkeminen päälle 52

Ajastintoiminto 52

Ajastimen käyttö minuuttikellona 53

Kaksoiskeittoalueet 53

Kiehautusautomatiikka 53

Lukituspainike 53

Säätöalueet 54

Puhdistus ja huolto **55**

Vianetsintä **56**

Asennus **57**

Asennus 57

Aukko 57

Keittotason ja liesituulettimen välinen etäisyys 58

Sähköasennus 58

Keittotason liitäntä 59

Takuu **60**

Huolto **61**

TURVATOIMET

- Lukemalla käyttöohjeen ennen keittotason käyttöönottoa vältyt vahingoittamasta itseäsi ja keittotasoa.
- Laita tämä käyttöohje talteen myöhempää tarvetta varten. Jos keittotaso luovutetaan tai myydään toiselle omistajalle, käyttöohjeen on seurattava sen mukana.
- Ennen keittotason käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaali ja varmista, ettei keittotaso ole vahingoittunut. Mikäli keittotaso on vahingoittunut tai sen epäillään olevan vahingoittunut, kutsu paikalle valtuutettu huoltoasentaja. Vahingoittunutta keittotasoa EI saa ottaa käyttöön.
  Ilmoita vahingosta välittömästi tuotteen ostopaikkaan.
- Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanlaittoon kotitalouksissa. Muunlainen käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaratilanteita. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa vääränlaisesta käytöstä tai hoidosta aiheutuneista vaurioista.
- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Keittotaso on asennettava voimassa olevien lakien ja säännösten mukaan.
- Älä koskaan yritä itse korjata viallista keittotasoa. Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheelliset korjaustoimet saattavat vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Älä koskaan kisko johdosta, kun irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä keittotasolla tai käyttää sitä muuten kuin aikuisen valvonnassa.
- Muista, että keittoalue on kuuma paitsi käytössä myös jonkin aikaa sammutuksen jälkeen. Pidä sen vuoksi aina silmällä keittoalueella olevaa kuumaa öljyä/rasvaa sisältävää keittoastiaa.
- Valvo keittotasoa koko ajan, kun käytät ruoanlaitossa rasvaa tai öljyä. Roiskunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja sytyttää samalla myös liesituulettimen. Tulipalon vaara!
- Jos rasva tai öljy syttyy palamaan, älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä vaan tukahduta se kankaalla tai vaahtosammuttimella.
- Keittotasossa on vahva lasikeraaminen pinta, joka voi kuitenkin rikkoutua, jos sen päälle putoaa esimerkiksi teräviä esineitä. Jos keittotasossa on halkeamia tai muita vaurioita, katkaise siitä virta ja kutsu paikalle huoltoasentaja.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon päälle, laatikossa ei saa säilyttää tulenarkoja aineita, esim. suihkepulloja.
- Keittotasoa ei saa asentaa astianpesu- tai pesukoneen, kuivausrummun tai jääkaapin/pakastimen päälle, koska tasosta säteilevä lämpö saattaa vahingoittaa muita laitteita.
- Keittotasoa saa käyttää vain paikalleen asennettuna, jolloin sen virtaa johtavat osat eivät ole näkyvillä.
- Käytä ainoastaan tasa- ja paksupohjaisia keittoastioita. Jos keittoastiassa on hiomaton tai naarmuuntunut pohja, se voi naarmuttaa keittotasoa. Varmista myös, että keittoastian pohja on puhdas. Jopa hyvin pienet likahiukkaset voivat naarmuttaa keittotasoa.
- Älä koskaan aseta kuumaa keittoastiaa suoraan toimintonäppäinten yläpuolelle, koska näppäinten alla oleva ekektroniikka saattaa tällöin vahingoittua.
- Älä liekitä ruokaa suoraan liesituulettimen alla, koska liekit voivat sytyttää tuulettimen rasvasuodattimen palamaan.
- Varo, etteivät muiden kodinkoneiden johdot osu lämpimään keittoalueeseen tai jää puristuksiin kuuman uuniluukun väliin.
- Älä koskaan lämmitä keittoalueella ruokaa suljetuissa astioissa (esim. säilykepurkeissa), ne saattavat räjähtää.

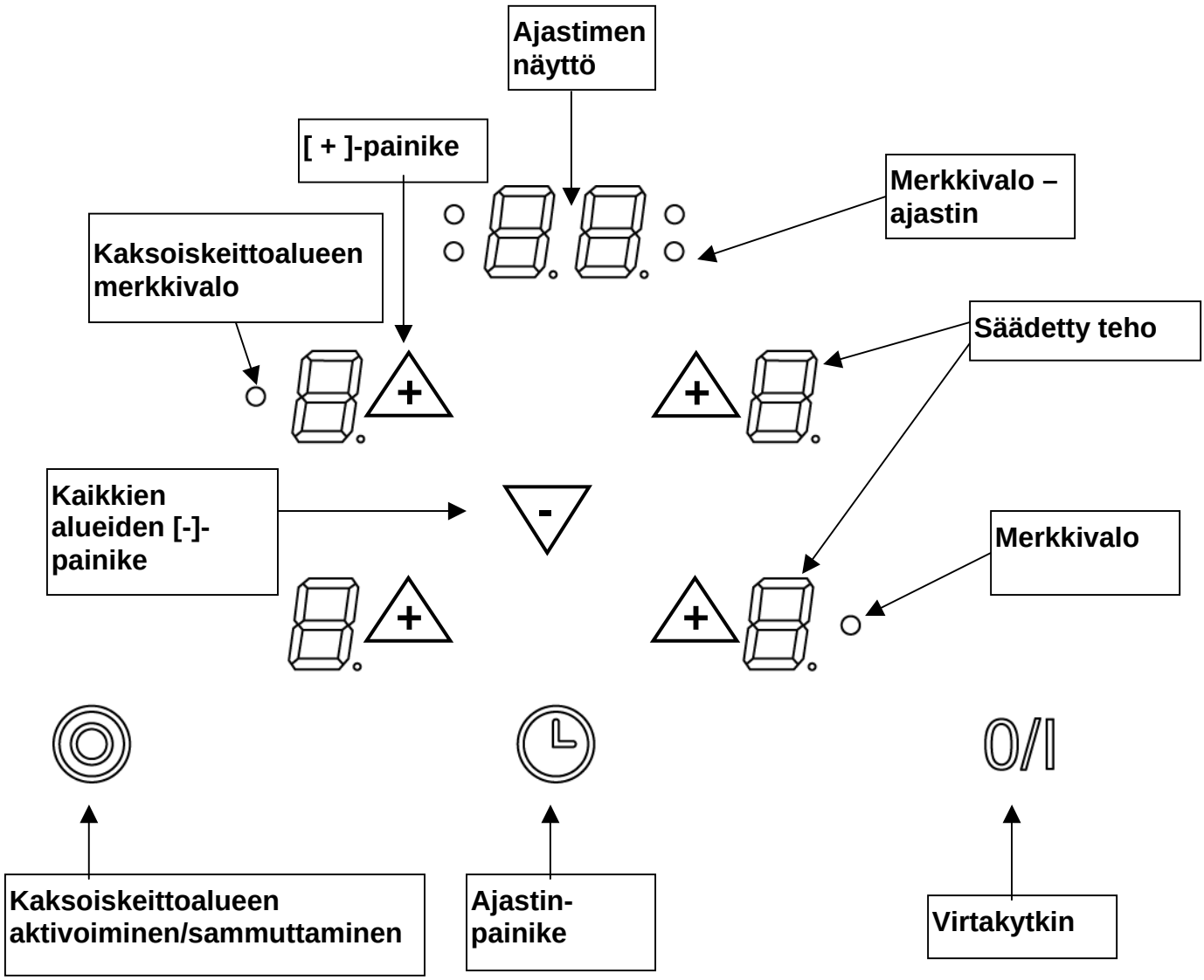
- Älä koskaan säilytä keittotason päällä esimerkiksi metalliesineitä. Päällä olevan keittoalueen lämpö tai sammutetun keittoalueen jälkilämpö saattaa kuumentaa/sulattaa esineen tai sytyttää sen palamaan.
- Älä koskaan käynnistä keittoaluetta, jolla ei ole keittoastiaa. Älä myöskään aseta tyhjää keittoastiaa keittoalueelle sen ollessa päällä.
- Varo, ettei lämpimälle keittotasolle joudu, muovia, alumiinifoliota tai kiinteää tai nestemäistä sokeria. Nämä aineet sulavat ja tarttuvat kiinni keittotasoon ja saattavat jäähtyessään aiheuttaa siihen naarmuja tai halkeamia. Mikäli näitä aineita kuitenkin joutuu keittotasolle, sammuta keittotaso ja poista sokeri, muovi tai alumiinifolio keittotasosta sen ollessa yhä lämmin. Käytä tähän tarkoitukseen lasikaavinta.
  Varo polttamasta itseäsi koskiessasi kuumaan keittotasoon.
- Jos keittotaso vaurioituu tai siihen tulee halkeamia, katkaise heti virta ja ota yhteys huoltoasentajaan.
- Sammuta keittotason virta aina ennen sen puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen koskaan voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia aineita, kuten esim. grillin- ja uuninpuhdistusaineita, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai karkeaa sientä.
- Älä koskaan puhdista keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotason sähköä johtavia osia pysyvästi.
  Valmistajaa/maahantuojaa ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.
- Kun poistat keittotason käytöstä, katkaise kaikki johdot aivan tason vierestä, jotteivät ne voi aiheuttaa vaaratilanteita lapsille. Varmista keittotason ympäristöystävällinen hävittäminen palauttamalla se hyväksytylle kierrätysasemalle. Muista myös, että tuotteen joitakin osia voidaan ehkä käyttää uudelleen.

KEITTOTASON KUVAUS

Tekniset tidot

Tyyppi	Kokonaisteho	Kokzoner	Teho	Halkaisija
WHF62 WHP62 WHF66-2 WHF67 WHP67 WHP78 WHP88	6300W	Etuvasemmalla Takavasemmalla Takaoikealla Etuoikealla	1200W 700/1700W 1200W 1000/2200W	145mm 115/180mm 145mm 140/210mm

Ohjauspaneeli



Hipaisukytkimet

Tasoa ohjataan siihen integroiduilla elektronisilla hipaisukytkimillä. Keittoalueet aktivoidaan hipaisemalla kevyesti niiden näppäintä paneelissa. Kun liesitaso on rekisteröinyt toimenpiteen, kuuluu äänisignaali, samalla syttyy merkkivalo ja näytössä näkyy kirjain tai numero.
Kosketa vain yhtä kytkintä kerrallaan.

Näyttö

Näyttö	Merkitys	Toiminto
0	Nolla	Keittoalue on aktivoitu
1…9	Säädetty teho	Valitse lämpötila
A	Kiehautusautomatiikka	Kiehautusautomatiikka aktivoitu
E	Virheilmoitus	Elektroniikkavirhe
F	Virheilmoitus	Vikaa keittoalueessa/alueissa
H	Jälkilämpö	Keittoalue on edelleen lämmin

Jälkilämmön ilmaisin

Keittoalue on kuuma jonkin aikaa myös käytön jälkeen. Jälkilämmön merkkivalo [H] ilmaisee tällöin, että keittoalueen pinnan lämpötila on yli 60°C. Älä sen vuoksi koske keittoaluetta tai aseta sen päälle lämpöherkkiä esineitä merkkivalon palaessa.

Muista myös, että lapset eivät huomaa jälkilämmön merkkivaloa. Pidä sen vuoksi lapsia silmällä niin kauan kuin merkkivalo palaa.

Huomaa: [H]-valon palaessa lämpimän keittoalueen/alueiden jälkilämmöllä voidaan pitää ruokaa lämpimänä ja säästää samalla energiaa.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Ennen keittotason käyttöönottoa

Puhdista taso kostealla rievulla ja kuivaa se kunnolla. Älä käytä keittotason puhdistukseen astianpesuainetta, se saattaa jättää pintaan sinertäviä läiskiä.

Keittotason kytkeminen päälle

Paina [0/I]-näppäintä ja sen jälkeen [+]-näppäintä.

- Keittotason kytkeminen päälle/sammuttaminen

Paina:	Ohjauspaneeli	Näyttö	Merkkivalo
Kytkeminen päälle:			
Paina näppäintä	[0/I]	[0]	Palaa
Sammuttaminen:			
Paina näppäintä	[0/I]	Tyhjä tai [H]	Ei pala

- Keittoalueiden kytkeminen päälle/sammuttaminen

Toimenpide	Ohjauspaneeli	Näyttö
Tehon lisääminen	Paina [+]	[1] – [9]
Tehon vähentäminen	Paina [-]	[9] – [1]
Sammuttaminen	Paina yhtäaikaa [+] ja [-]	[0] tai [H]

Ajastintoiminto

Ajastimen avulla säädetään valmistusajan pituus. Ajastinta voidaan käyttää yhtä aikaa kaikilla 4 alueella. Lisäksi sillä voidaan säätää yksilöllinen valmistusaika jokaiselle keittoalueelle (0–99 minuuttia).

Ajastimen säätö

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [+]	Merkkivalo syttyy
Valitse teho	Paina [+] tai [-]	[1] …. [9] [P]
Valitse « Timer »	Paina ◷	[00]
Valmistusajan lyhentäminen	Paina [-]	60, 59,58,57,…….
Valmistusajan pidentäminen	Paina ◷	Aikaa lisätään…

M

Merkkivalo lakkaa vilkkumasta muutaman sekunnin kuluttua, jolloin ajastin on säädetty. Alue toimii valitulla teholla, kunnes ajastimen lukema on [00].

Ajastimen sammuttaminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [+]	Merkkivalo syttyy
Valitse « Timer »	Paina ◷	Näkyviin tulee jäljellä oleva aika
Ajastimen sammuttaminen	Paina [-] JA ◷	[00] – ajastin sammuu

Voit sammuttaa muut ajastimet samalla tavalla.

Keittoalue sammuu automaattisesti valmistusajan päätyttyä.

Valmistusajan päätyttyä näytössä vilkkuu noin 2 minuutin ajan [00] ja samalla kuuluu äänimerkki. Jos haluat sammuttaa äänimerkin ennen kuin 2 minuuttia on kulunut, paina ◷.

Ajastimen käyttö minuuttikellona

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Kytke keittotaso päälle	Paina [0/I]	Merkkivalot syttyvät
Valitse « Timer »	Paina ◷	[00]
Valmistusajan lyhentäminen	Paina [-]	60, 59,58,57,……
Valmistusajan pidentäminen	Paina ◷	Aikaa lisätään…

Merkkivalo lakkaa vilkkumasta muutaman sekunnin kuluttua, jolloin ajastin on säädetty.

Valmistusajan päätyttyä näytössä vilkkuu [00] ja samalla kuuluu äänimerkki. Jos haluat sammuttaa äänimerkin, paina ◷.

Kaksoiskeittoalueet

Kaksoiskeittoalueen aktivoiminen/sammuttaminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [+]	[0]
Tehon lisääminen	Paina [+]	[1] …… –……. [9]
Käytä kaksoiskeittoaluetta	Paina ◎	Merkkivalo syttyy
Sammuta kaksoiskeittoalue	Paina ◎	Merkkivalo sammuu

Kiehautusautomatiikka

Kun kiehautusautomatiikka on aktivoitu, keittoalue kuumenee automaattisesti suurimpaan tehoon ja jatkaa hetkisen kuluttua keittämistä valitulla teholla. Kiehautusaika riippuu valitusta tehosta.

Kiehautusautomatiikan aktivoiminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [+]	[0] merkkivalo syttyy
Valitse teho 9	Paina [+]	[1] …… –……. [9]
Kiehautusautomatiikka vuorotellen [9] ja [A]	Paina [+]	näytössä vilkkuvat
Valitse teho, jolla ruoka valmistetaan, esim. 7 vuorotellen [7] ja [A]	Paina [-]	[9] [8] [7] ……..[1] näytössä vilkkuvat

Kiehautusautomatiikan poiskytkentä

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Kiehautusautomatiikkaa käyttävä alue	Paina [-]	[9] [8] [7]…….. [0]
Valitse teho	Paina [+]	Valittu teho

Lukituspainike

Lukituspainike estää käyttäjää sammuttamasta keittotasoa vahingossa. Lukituspainikkeen käyttö suojaa myös virheelliseltä ohjelmoinnilta tason ollessa päällä ja onnettomuuksilta tasoa puhdistettaessa. Paneelin kaikki painikkeet voidaan lukita virtapainiketta lukuun ottamatta.

Lukituspainikkeen aktivoiminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Kytke keittotaso päälle	Paina [0/I]	[0] tai [H]
Aktivoi lukituspainike	Paina yhtäaikaa [-] ja Etuoikealla [+]	Ei muutosta
	Paina [+]	[L]

Lukituspainikkeen poiskytkentä

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Kytke lukituspainike	Paina yhtäaikaa [-] ja [+]	[0] tai [H]
pois päältä	Paina [-]	Tyhjä

Säätöalueet

1 - 2	Sulatus Lämmitys	Kastikkeet, voi ja suklaa Valmisruoat
2 - 3	Kiehutus hiljalleen Sulatus	Riisi, vanukkaat, sokeri ja siirappi Vihannekset, kala ja pakasteet
3 - 4	Höyrytys	Vihannekset, kala ja liha
4 - 5	Keittäminen kiehautuksen jälkeen	Perunat, keitot, pastat ja tuoreet vihannekset
6 - 7	Keittäminen Kiehutus hiljalleen	Liha, maksa, kanamunat ja makkarat Gulassi
7 - 8	Keittäminen ja paistaminen	Perunat ja ohukaiset
9	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit ja munakkaat Vesi
P (Booster)	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit Suuren vesimäärän kiehauttaminen

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varo, etteivät muovi-, alumiini- tai muut vastaavat esineet osu kuumaan keittoalueeseen. Jos näin pääsee käymään, poista tasoon tarttunut aine välittömästi lasikaapimella ja puhdista taso sen jälkeen erityisellä puhdistusaineella. Menettele samoin myös silloin, jos kuumalle keittoalueelle joutuu sokeria, marmeladia tai muita sokeria sisältäviä ruoka-aineita.

Sekä keittoastian että keittoalueen on oltava aivan kuivia ennen käyttöä.

Älä koskaan puhdista tasoa syövyttävällä tai hiovalla puhdistusaineella äläkä koskaan yritä irrottaa keittotasoon tarttunutta ruokaa veitsellä.

Älä koskaan puhdista keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotason sähköä johtavia osia pysyvästi. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.

Varo naarmuttamasta tason pintaa esimerkiksi rannerenkaalla, kellolla tai sormuksella.

Keittotaso pysyy siistinä, kun se käsitellään säännöllisesti erityisellä puhdistusaineella, joka myös ehkäisee lian ja laikkujen muodostumista. Huuhtele taso käsittelyn jälkeen kylmällä vedellä ja kuivaa pinta huolellisesti.

VIANETSINTÄ

Keittotasoa/keittoalueita ei voida kytkeä päälle

- keittoastia on sopimaton
- tasossa ei ole virtaa
- sulake on palanut
- lukkopainike on aktivoitu
- toimintonäppäimet ovat märät tai rasvaiset
- ohjauspaneeli on peitetty.

Näytössä näkyy [F]

- kutsu paikalle huoltoasentaja.

Näytössä näkyy [E]

- elektroniikkavirhe
  – irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja.

Keittoalue sammuu käytön aikana

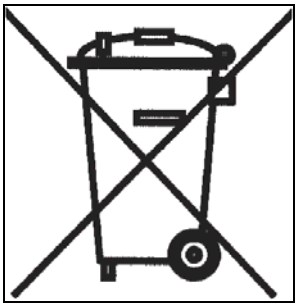
- ylikuumenemisen välttämiseksi keittoalue voi välillä sammua ja käynnistyä uudelleen
- keittoalue on ollut päällä erittäin kauan
- toimintonäppäimet ovat peitettyinä
- tyhjän keittoastian pohja on ylikuumentunut.

Kiehautusautomatiikka ei toimi

- Keittoalue on edelleen kuuma [H]
- Olet valinnut tehon [9]
- Painoit [-], kun kytkit alueen päälle.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

- Pakkauksen materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Sähkölaitteissa on kierrätettäviä mutta myös ympäristölle vahingollisia materiaaleja. Ne ovat kuitenkin välttämättömiä laitteen virheettömän toiminnan ja turvallisuuden vuoksi.



- Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana.
- Ota yhteys asuinpaikkakunnallasi toimivaan käytöstä poistettujen kodinkoneiden vastaanottopisteeseen.

ASENNUS

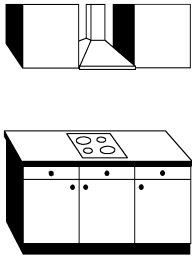
Asennus

Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Keittotason alustan sekä sen sivuun ja taakse jäävien seinien tulee olla materiaalia, joka kestää jopa 100 °C:n lämpötiloja.

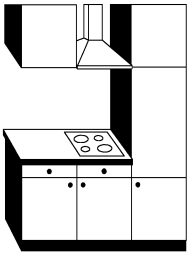
Jotkut keittotasojen valmistuksessa usein käytetyistä aineista eivät siedä kosteutta. Suojaa aukon reunat sen vuoksi erikoisliimalla.
Jos taso on pinnoitettu laminaatilla, sekä laminaatin että liiman tulee olla kuumuutta kestävää.

Jos keittotaso halutaan asentaa veneeseen, asennus on tehtävä asiantuntijoiden antamien ohjeiden mukaan.

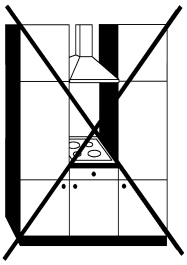
Keittotasolla on Y-lämpöluokitus, jonka mukaan tason toisella puolella ja takana saa olla korkea kaappi, kun taas toisella puolella saa olla korkeintaan keittotason korkuinen kaappi.



Paras asennusvaihtoehto



Sallittu, mutta ei suositeltu



Kielletty asennusvaihtoehto

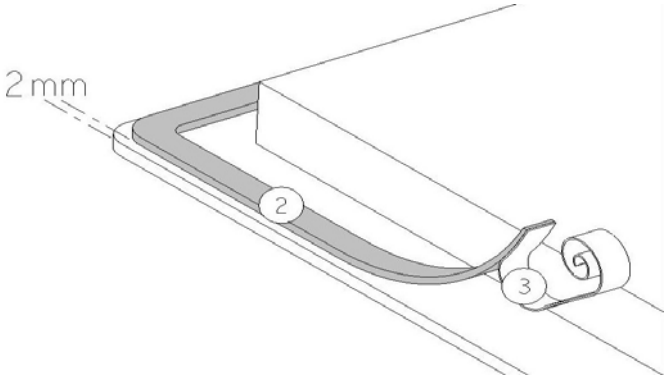
Aukko

Tyyppi	Aukon mitat tasossa		Keittotason lasipinta			Aukko tasoliimausta varten			
	Leveys	Syvyys	Leveys	Syvyys	Paksuus	Leveys	Syvyys	Paksuus	Säde
WHF/P62	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WHP66-2	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WHF/P67	640	490	670	520	4	676	526	4	11
WHP78	750	490	780	520	4	786	526	4	11
WHP88	850	360	880	380	4	886	386	4	11

Seinän (taka- ja/tai sivuseinän) ja keittotason väliin on jätettävä vähintään 50 mm:n rako.

Toimitukseen sisältyvä itseliimautuva tiivistelista kiinnitetään tason alareunaan. Taso asetetaan aukon keskelle. Tiivistelista estää vettä ja kosteutta tunkeutumasta keittotason ja alustan väliin.

Tiivistelistan kiinnittäminen



Poista tiivistelistan suojapaperi (3) ja kiinnitä lista (2) 2 mm:n etäisyydelle lasin ulkoreunasta.

Keittotason ja liesituulettimen välinen etäisyys

Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee noudattaa liesituulettimen käyttöohjeessa mainittuja ohjeita.

Sähköasennus

Keittotason saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.

Keittotaso on maadoitettava vahvavirtasäännösten mukaan.
Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa puutteellisesta tai virheellisestä maadoituksesta aiheutuneista vaurioista.

Keittotason lähellä on oltava moninapainen virrankatkaisin, jonka kosketinten välillä tulee olla vähintään 3 mm.

Keittotasoa ei saa liittää sähköverkkoon jatkojohdon tai sovittimen avulla.

Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.

Liitäntöjä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

Liitäntäkotelo

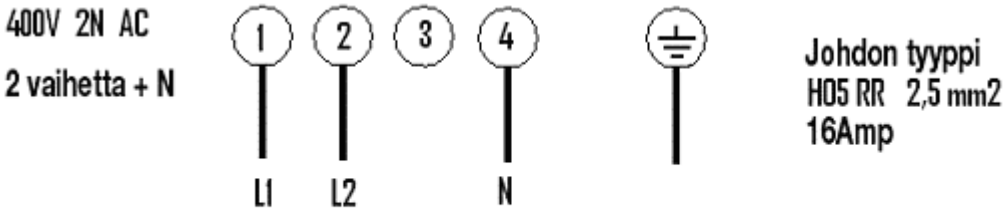
Liitäntäkotelo sijaitsee keittotason alapinnassa. Kotelo avataan työntämällä ruuvimeisseli aukkoon ja avaamalla kansi.

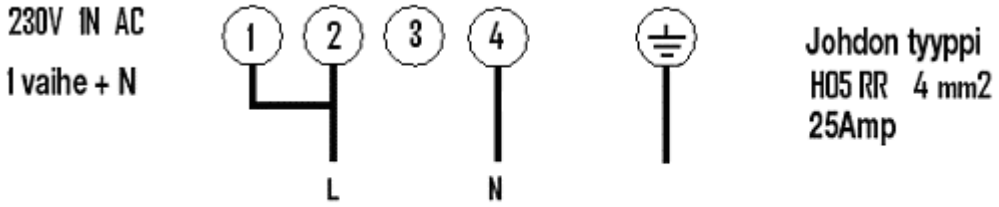
Keittotason liitäntä

Keittotason liitetään verkkoon liitäntäkaavion ja alla olevien ohjeiden mukaan.

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampe eri
FIN	230V 1N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm2	H 05 RR	25A*
DK-S-FIN	400 V~2N 50 Hz	2 vaihetta + N	4 x 1,5 mm^2	H 05 RR	16 A *
N	230 V~ 50 Hz	2 vaihetta	3 x 2,5 mm^2	H 05 RR	25 A *

(*) Laskennassa on noudatettu standardia TN 60 335-2-6/1990





TAKUU

Keittotasolla on 2 vuoden valmistus- ja materiaalitakuu ostokuitin päivämäärästä lähtien. Takuu kattaa materiaali-, työ- ja matkakustannukset. Huoltopyynnön yhteydessä on ilmoitettava keittotason nimi ja sarjanumero. Tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoita tiedot tähän käyttöohjeeseen, jolloin ne ovat tarvittaessa helposti saatavilla. Huoltoasentajan on niiden avulla helpompi hankkia oikeat varaosat.

Takuu ei kata
Vikoja ja vaurioita, jotka eivät johdu valmistus- tai materiaalivirheistä.
Muiden kuin alkuperäisvaraosien käytöstä johtuneita vaurioita.
Keittotason ohjeidenvastaisesta käytöstä johtuneita vaurioita.
Keittotason ohjeidenvastaisesta asennuksesta johtuneita vaurioita.

Kuljetusvahingot
Keittotason kuljetuksessa myyjältä asiakkaan luo esiintyvät vahingot sovitaan ensisijaisesti asiakkaan ja myyjän kesken. Tapauksissa, joissa asiakas itse huolehtii tuotteen kuljetuksesta, toimittajalla ei ole minkäänlaista vastuuta mahdollisesta kuljetusvahingosta. Mahdolliset kuljetusvahingot on ilmoitettava välittömästi tai viimeistään 24 tunnin kuluessa tuotteen toimituksesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset saatetaan hylätä.

Aiheettomat huoltokäynnit
Jos huoltoasentaja kutsutaan paikalle tapauksissa, joissa asiakas olisi itse voinut korjata vian esimerkiksi noudattamalla käyttöohjetta tai vaihtamalla sulakkeen, asiakas on itse velvollinen maksamaan huoltokäynnistä aiheutuneet kulut.

Yritysostot
Yritysostolla tarkoitetaan sitä, että tuotetta ei käytetä kotitalouksissa vaan yrityksissä tai palveluliikkeissä (ravintolat, kahvilat jne.) tai että sitä vuokrataan tai käytetään muulla tavalla siten, että se on useamman ihmisen käytössä.
Yrityskäyttöön ostetuille tuotteille ei anneta minkäänlaista takuuta, koska tämä tuote on tarkoitettu yksinomaan yksityisten kotitalouksien käyttöön.

HUOLTO

VM Trade OY
Vuoripojankatu 16
P.O. Box 9, 15101 Lahti
Finland

Tfn: +358-3-875410
Fax: +358-3-8754150

witt

Witt A/S • Gødstrup Søvej 9 • Postboks 85 • 7400 Herning
Tlf. 7025 2323 • Fax: 7025 4823

witt@witt.dk • www.witt.dk