Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade
2 - 15

Bruksanvisning SE
Induktionshäll
17 - 30

WIF 60 / WIP 60
WIF 60-2 / WIP 60-2
WIF 64 / WIP 64
WIF 67 / WIP 67
WIF 70 / WIP 70
WIF 70-2 / WIP 70-2
WIF 78 / WIP 78
WIF 97 / WIP 97
WIF97-2 / WIP 97-2

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforanstaltninger 4
Beskrivelse af kogepladen 5
Tekniske data 5
Betjeningspanel 6
Finger-touch betjening 6
Display 7
Restvarmeindikator 7
Sikkerhed ved overophedning 7
Betjening af kogepladen 7
Inden De tager kogepladen i brug 7
Induktionsprincippet 7
Sådan tænder De for kogepladen 7
Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej 8
Timerfunktion 8
Brug af timeren som minutur 9
Boosterfunktion 9
Opkogningsautomatik 9
Låsetast 10
Simrefunktion [U] (valgfri) 10
Kogegrej 11
Egnet kogegrej 11
Uegnet kogegrej 11
Indstillingsområder 11
Rengøring Og Vedligeholdelse 11
Problemløsningsoversigt 12
Miljøbeskyttelse 12
Installation 13
Indbygning 13
Udskæringsmål 13
Afstand mellem kogeplade eller emhætte 14
El-installation 14
Tilslutning af pladen 14
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.
- En induktionskogeplade må ikke indbygges over en ovn, der ikke har en afkølingsblæser.
- Er pladen indbygget over en pyrolyseovn, må den ikke bruges under pyrolyserensningen af ovnen.
- En evt. skuffe lige under kogepladen må ikke indeholde brandfarlige genstande, som fx sprayflasker.
- 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
- Opbevar ikke magnetisérbare genstande, fx kreditkort, lommeregnere og disketter tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.
- Personer med pacemakere bør tænke på, at der i umiddelbar nærhed af en tændt induktionskogeplade opstår et magnetisk felt, som evt. kan have indflydelse på pacemakeren. I tvivlstilfælde bør De kontakte Deres læge.
- 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.

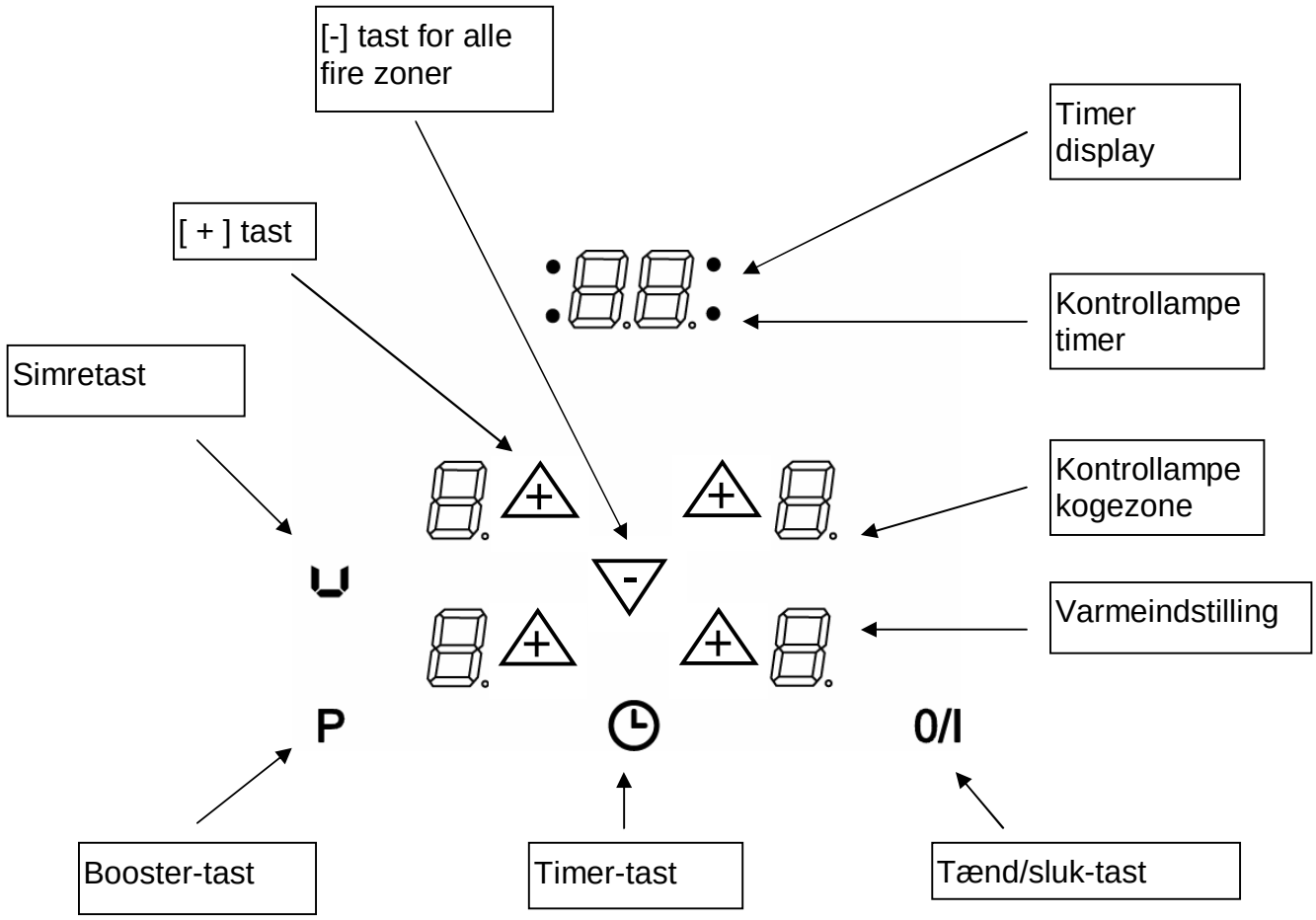
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Tekniske data :

Type	Total effekt	Zone	Normal*	Med booster*	Diameter	Min. bunddiameter på egnet kogegrej
WIF/P60 WIF/P60-2 WIF/P67 WIF/P78 WIF/P97	7400W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 180 mm 145 mm 210 mm	110mm 110mm 90mm 135mm
WIF/P70 WIF/P70-2		4 Zones	2300 W	3200 W	210 mm	135 mm
WIF/P97-2		Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 180 mm 145 mm 260 mm	110mm 110mm 90mm 160mm
WIF/P64		Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1850 W 2300 W 2300 W 1850 W	2500 W 3200 W 3200 W 2500 W	180 mm 210 mm 210 mm 180 mm	110 mm 135 mm 135 mm 110 mm

Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.
* Kogezonen fungerer når det rhombeformede punkt i midten af zonen er dækket. Diameter 210mm -gælder for alle fire zoner.

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
U	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret
E	Fejlmelding	Elektronikfejl
F	Fejlmelding	Fejl i kogezone/zoner
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret

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.

Sikkerhed ved overophedning

For at undgå overophedning af kogepladen, er hver af kogezonerne udstyret med en indvendig temperaturregulator, der slukker for zonen eller nedsætter effekten, hvis zonen bliver for varm.

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.

Induktionsprincippet

Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når zonen tændes, frembringer denne spole et magnetfelt, som så danner (inducerer) induktionsstrømme i kogegrej, som har magnetiserbar bund. Herved opvarmes kogegrejets bund, hvorimod selve kogezonen kun opvarmes indikrekte gennem den varme, som kogegrejet afgiver.

Fra en tændt kogeplade/zone kan der komme en let brummen eller kliklyd. Dette er helt normale lyde for en induktionskogeplade.

Bemærk: Ikke alle gryder/pander er egnet til induktionskogeplader.

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]

Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej

Induktionen virker ikke:

- hvis kogegrej fjernes fra en kogezone, afbrydes kogezonen automatisk. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder, når De igen placerer kogegrejet på kogezonen. Kogezonen fortsætter på samme.
- hvis der ikke er stillet kogegrej på kogezonen, eller hvis kogegrejet ikke er egnet til induktionskogeplader. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder igen, når egnet kogegrej placeres på kogezonen varmetrin som før.

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 ◷.

Boosterfunktion

Kogezonerne er udstyret med en boosterfunktion [P], dvs. en ”varmeforstærker”. Når denne funktion er slået til, arbejder kogezonerne i et tidsrum på 10 minutter på varmetrin 9 med en ekstra høj effekt. Boosteren er beregnet til fx hurtigt at kunne opvarme store mængder vand.

Efter de 10 minutter skiftes automatisk tilbage til det normale varmetrin 9 og kontrollampen slukker.

- **Sådan tændes/slukkes boosterfunktionen**

Hvad vil De	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Aktivere boosteren	Tryk på [P]	[P] lyser i 10 min
Deaktivere boosteren	Tryk på [-]	[9]
	Tryk på [P]	[9]

- **Aktivering af boosteren [P] uden valg af varmetrin**

Hvad vil De	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Aktivere boosteren	Tryk på [P]	[P] lyser i 10 min
Deaktivere boosteren	Tryk på [-]	[9]
	Tryk på [P]	[9]

Alle 4 kogezoner er udstyret med boost, men De kan kun køre boost på 2 zoner af gangen. Boosterens ekstra høje effekt kan kun opnås ved, at varmeeffekten på anden kogezone reduceres. Mens boosteren er aktiv, kan de andre zoner altså kun køre på varmetrin [6] eller [8]. Dette gælder også, selvom De har valgt en højere indstilling. Det vises ved, at kogezonen med den reducerede effekt først blinker 9 og derefter skifter til [6] eller [8].

Boosteren er aktiv	**Varmetrin reduceres på anden zone:** (fx: varmetrin 9)
[P] lyser i displayet	[9] skifter til[6] eller [8] afhængig af zonevalg

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

Simrefunktion [U] (valgfri)

Zonen kontrolleres via en temperatursensor og varmer zonen op til 70°C, og holder temperaturen på 70°C.
Funktionen har to store fordele:

- Hurtig opvarmning af kolde retter uden spild
- Simrefunktion – hvor maden holdes varm

- Aktivering ”simrefunktionen” funktionen efter endt tilberedning

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Aktivere ”simrefunktionen”	Tryk på [U]	[U]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[U]
Deaktivere ” simrefunktionen”	Tryk på [U]	[0]

- Aktivering ”simrefunktionen” funktionen fra begyndelsen af tilberedningen

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Aktivere ” simrefunktionen”	Tryk på [U]	[U]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[U]
Deaktivere ” simrefunktionen”	Tryk på [U]	[0]

KOGEGREJ

Egnet kogegrej

- Kun gryder og pander med magnetiserbar bund kan bruges: (rustfrit stål, emaljeret stål, støbejern)

Uegnet kogegrej

- Aluminium og kobber uden magnetisk bund.
  Kogegrej af glas, keramik og stentøj.
  Kogegrej i rustfrit stål unden magnetisérbar bund.

For at finde ud af om kogegrej er egnet, kan De gøre følgende :

Hold en magnet hen til kogegrejets bund. Bliver magneten tiltrukket, er kogegrejet egnet

Fyld lidt vand i kogegrejet og anbring det på en kogezone med en passende diameter. Tænd for zonen og vælg et varmetrin. Hvis kogegrejet er uegnet, bliver tallet for den valgte varmeindstilling erstattet af symbolet [U].

Bemærk: noget kogegrej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette har ingen betydning.

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
P (Boost)	Stegning Opkogning	Steaks Opkogning af større mængder 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/kogezonerne 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 [U] lyser i displayet

- Der er ikke kogegrej på zonen
- Kogegrejet er uegnet
- Kogegrejets diameter passer ikke til kogezonen

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

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning

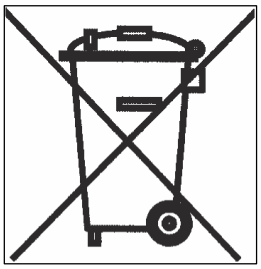
- Dette er helt normalt – blæseren stopper automatisk, når kogepladen er tilstrækkelig afkølet

Opogningsautomatikken fungerer ikke

- Kogezonen er stadig varm [H]
- De har valgt varmetrin [9]
- De anvendte [-], da De tændte 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.

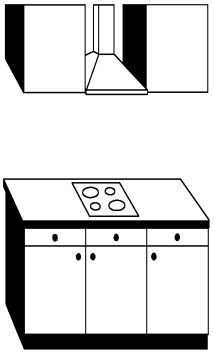


- Pruduktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere de kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

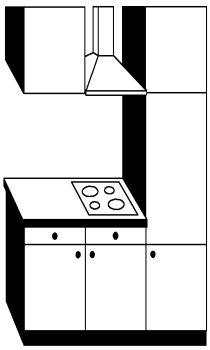
INSTALLATION

Indbygning

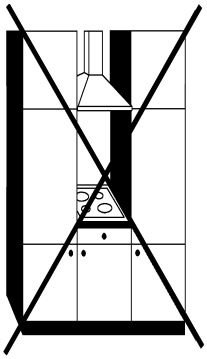
Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Indbygningspladen skal være varmefast og i stand til at modstå temperaturer på op til 100°C. Det samme gælder for side/bagvægge i umiddelbar nærhed af kogepladen.
Nogle materialer, der ofte bruges til fremstilling af bordplader, tåler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



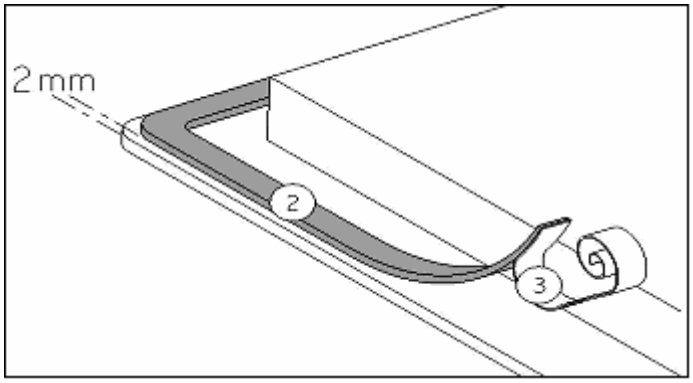
Ikke tilladt

Udskæringsmål

Type	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tyk-kelse	Radius
WIP/F60	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WIP60-2	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WIF60-2	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIP64	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WIF64	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIP/F67	640	490	670	520	4	676	526	4	11
WIP/F70	660	490	696	506	4	702	512	4	11
WIP70-2	670	490	700	520	4	706	526	4	11
WIF70-2	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIP/F78	750	490	780	520	4	786	526	4	11
WIP/F97	940	440	970	460	4	976	466	4	11
WIP/F60	560	490	590	520	4	596	526	4	11

Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
For at sikre god ventilation omkring kogepladen skal De sørge for, at der er en afstand på 20mm fra pladens underside til evt. ovn eller anden form for afdækning.
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 eller 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

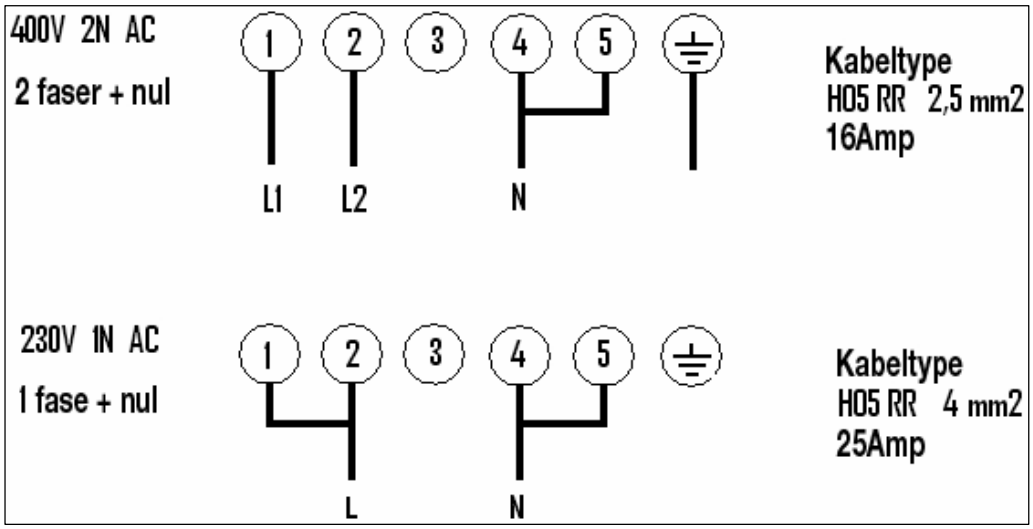
Tilslutningsboksen findes på undersiden af kogepladen. Låget åbnes ved hjælp af en skruetrækker. Stik den ind i åbningen og åbn låget.

Tilslutning af pladen

Kogepladen skal tilsluttes iht. nedenstående + tilslutningsdiagram.

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp
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



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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsåtgärder..... 19
Beskrivning av spishällen..... 20
Tekniska data :..... 20
Manöverpanelen..... 21
Fingertouch-styrning..... 21
Display..... 22
Restvärmevisare..... 22
Överhettningsskydd..... 22
Användning av spishällen..... 22
Innan spishällen tas i bruk..... 22
Induktionsprincipen..... 22
Så slår du på spishällen..... 22
Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas..... 23
Timerfunktion..... 23
Använda timern som minutklocka..... 23
Boosterfunktion..... 24
Uppkokningsautomatik..... 24
Funktionslås..... 24
Sjud-funktion [U] (valfri)..... 25
Kokkärl..... 25
Lämpliga kokkärl..... 25
Olämpliga kokkärl..... 25
Kokkärlets storlek..... 25
Effektlägen..... 26
Rengöring och underhåll..... 26
Problemlösning..... 26
Miljöskydd..... 27
Installation..... 27
Inbyggnad..... 27
Utskärningmått..... 28
Avstånd mellan spishäll och spiskåpa..... 28
El-installation..... 29
Anslutning av hällen..... 29
Garanti..... 30
Service BGH Konsult AB..... 30

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.
- En induktionshäll får inte byggas in ovanför en ugn som inte har en fläkt.
- Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn får hällen inte användas under pyrolyserengöringen av ugnen.
- 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.
- Förvara inte magnetiska föremål som exempelvis kreditkort, miniräknare eller disketter nära en påslagen häll, då dessa kan ta skada.
- Personer med pacemaker bör tänka på att det i närheten av en påslagen induktionshäll uppstår ett magnetiskt fält som eventuellt kan påverka pacemakern. Om du är osäker bör du prata med din läkare.
- Placera alltid kokkärl mitt på kokzonen för att undvika det elektromagnetiska fältet.
- 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.

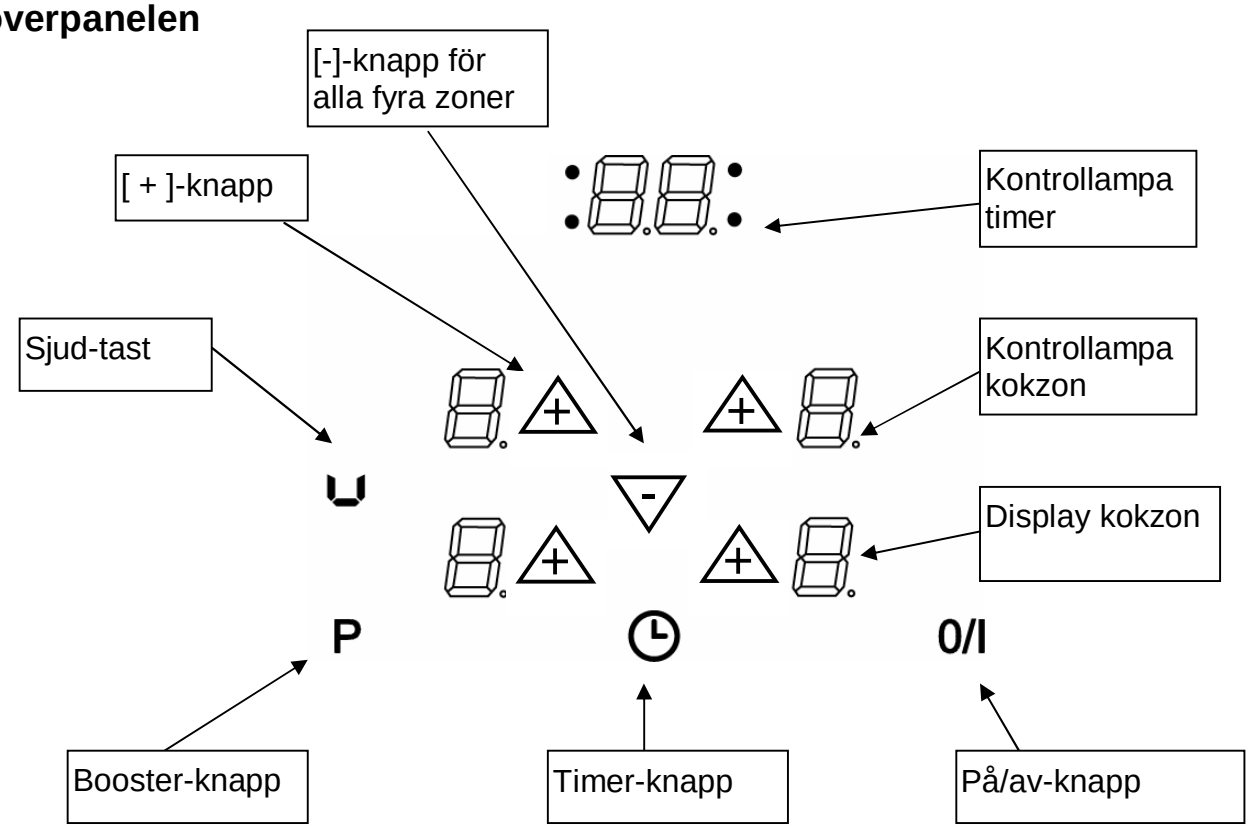
BESKRIVNING AV SPISHÄLLEN

Tekniska data :

Volt	Total-effekt	Kokzoner	Normal*	Med booster*	Storlek	Min. storlek på lämpligt kokkärl
WIF/P60 WIF/P60-2 WIF/P67 WIF/P78 WIF/P97	7400W	Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 180 mm 145 mm 210 mm	110mm 110mm 90mm 135mm
WIF/P70 WIF/P70-2		4 Kokzoner	2300 W	3200 W	210 mm	135 mm
WIF/P97-2		Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 180 mm 145 mm 260 mm	110mm 110mm 90mm 160mm
WIF/P64		Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	1850 W 2300 W 2300 W 1850 W	2500 W 3200 W 3200 W 2500 W	180 mm 210 mm 210 mm 180 mm	110 mm 135 mm 135 mm 110 mm

* Den angivna effekten kan variera beroende på kokkärlets storlek och material.
* Kokzonen fungerar när den ruter-formade punkten i mitten är täckt. Diameter 210mm - gäller för alla fyra zoner.

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
U	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning
E	Felmeddelande	Elektronikfel
F	Felmeddelande	Fel i kokzon(-er)
H	Eftervärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad

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.

Överhettningsskydd

För att undvika överhettning av spishällen är alla kokzoner utrustade med invändig temperaturreglering som stänger av zonen eller minskar effekten om zonen blir för varm.

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.

Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger der en induktionsspole. När zonen slås på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar (inducerar) induktionsström i kokkärl som har magnetisk botten. På så sätt värms kokkärlets botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärlet avger.

Från en påslagen häll/zon kan ett svagt brummande ljud eller ett klickljud höras. Detta är helt normala ljud för en induktionshäll.

Obs! Inte alla kastruller/pannor lämpar sig för induktionshällar.

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]

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

- om inget kokkärl är placerat på kokzonen eller kokärlet inte lämpar sig för induktionshällar. Om så är fallet fungerar inte induktionen och kokzonen kan därför inte användas. Displayen visar [U]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.
- om kokkärlet avlägsnas från en kokzon stängs zonen automatiskt av. Displayen visar [U]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl återigen placeras på kokzonen. Kokzonen fortsätter då på samma effektläge som tidigare.

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 ⏲.

Boosterfunktion

Kokzonerna är utrustade med en boosterfunktion [P], d.v.s. en ”effektförstärkare”. När denna funktion slås på verkar kokzonerna under tio minuter på effektläge 9 med extra hög effekt. Boostern lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten.

Efter tio minuter går kokzonen automatiskt tillbaka till det normala effektläget 9 och kontrollampan släcks.

- **Så slås boosterfunktionen på/av**

Vad vill du göra?	**Manöverpanel**	**Display**
Välja kokzon	Tryck på [+]	[0]
Höja effektläge	Tryck på [+]	[1] till [9]
Aktivera boostern	Tryck på [P]	[P] lyser i 10 min
Stänga av boostern	Tryck på [-]	[9]
	Tryck på [P]	[9]

Aktivering av boostern [P] utan val av effektläge

Vad vill du göra?	**Manöverpanel**	**Display**
Välja kokzon	Tryck på [+]	[0]
Aktivera boostern	Tryck på [P]	[P] lyser i 10 min
Stänga av boostern	Tryck på [-]	[9]
	Tryck på [P]	[9]

Alla fyra kokzoner är utrustade med booster, men du kan endast aktivera boostern på två zoner åt gången. Boosterns extra höga effekt kan endast uppnås genom att man sänker värmen på en annan kokzon. När boostern är aktiv kan de andra zonerna alltså endast användas på effektläge [6] eller [8]. Detta gäller även om du valt en högre inställning. Det syns genom att kokzonen med den minskade värmen först blinkar 9 och därefter ändras till [6] eller [8].

Boostern är aktiv	**Effektläget sänks på annan zon**:(exempelvis: effektläge 9)	
[P] syns i displayen	[9] ändras till	[6] eller [8] beroende på val av zon

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

Sjud-funktion [U] (valfri)

Zonen kontrolleras av en temperatursensor och varmer upp zonen till 70°C, och håller temperaturen på 70°C.
Funktionen har två stora fördelar:

- Snapp upvamrning av kalla rätter utan förspillande
- Sjud-funktion – maten hålls varm

- Aktivering av sjud-funktionen efter tillagningen

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Aktivere Sjud-funktion	Tryk på [U]	[U]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[U]
Deaktivere Sjud-funktion	Tryk på [U]	[0]

- Aktivering av Sjud-funktionen från början av tillagningen

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Vælge kogezone	Tryk på [+]	[0]
Aktivere Sjud-funktion	Tryk på [U]	[U]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[U]
Deaktivere Sjud-funktion	Tryk på [U]	[0]

KOKKÄRL

Lämpliga kokkärl

- Endast kastruller och pannor med magnetisk botten kan användas: (rostfritt stål, emaljerat stål, gjutjärn)

Olämpliga kokkärl

- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
  Kokkärl av glas, keramik och stengods.
  Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan du göra följande:
Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpat för användning
Fyll kokkärlet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Slå på zonen och välj effektläge. Om kokkärlet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .
Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse.

Kokkärlets storlek

Kokzonerna reagerer inte på kokkärl som är mindre än rekommenderad storlek. Denna storlek varierar beroende på zon.

För att uppnå bästa resultat rekommenderar vi att du placerar kokkärlet mitt på kokzonen.

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 [U] syns i displayen

- Inget kokkärl är placerat på zonen
- Kokkärlet är olämpligt
- Kokkärlet är av fel storlek och passar inte till kokzonen

Ett [F] syns i displayen

- Ring efter en servicetekniker

Ett [E] syns i displayen

- Elektronikfel

Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

<u>Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används</u>

- 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

<u>Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av</u>

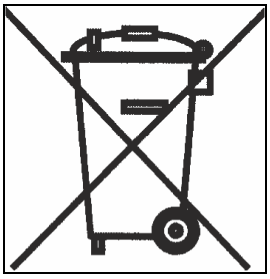
- Detta är helt normalt – fläkten stannar automatiskt när spishällen är tillräckligt sval.

<u>Uppkokningsautomatiken fungerar inte</u>

- 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

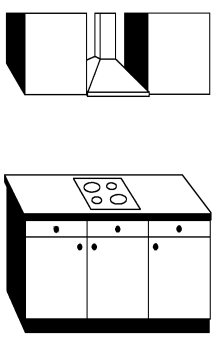
Inbyggnad

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.

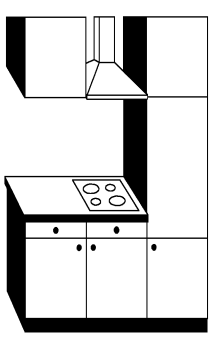
Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskiver tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.

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

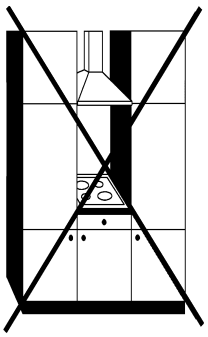
Spishällen har skyddklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre an själva spishällen.



Mycket god placering



Tillåtet, men kan inte rekommenderas



Inte tillåtet

Utskärningmått

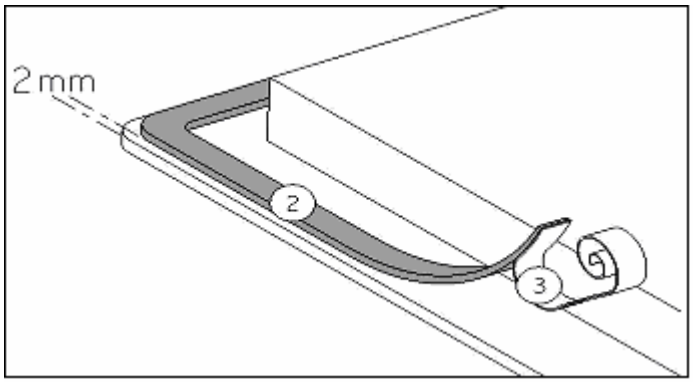
Typ	Utskärning i bänkskiva		Spishällens glasyta			Utskärning för planlimning			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
WIP/F60	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WIP60-2	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WIF60-2	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIP64	560	490	590	520	4	596	526	4	11
WIF64	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIP/F67	640	490	670	520	4	676	526	4	11
WIP/F70	660	490	696	506	4	702	512	4	11
WIP70-2	670	490	700	520	4	706	526	4	11
WIF70-2	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIP/F78	750	490	780	520	4	786	526	4	11
WIP/F97	940	440	970	460	4	976	466	4	11

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

För att säkra god ventilation runtomkring spishällen ska du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm.

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

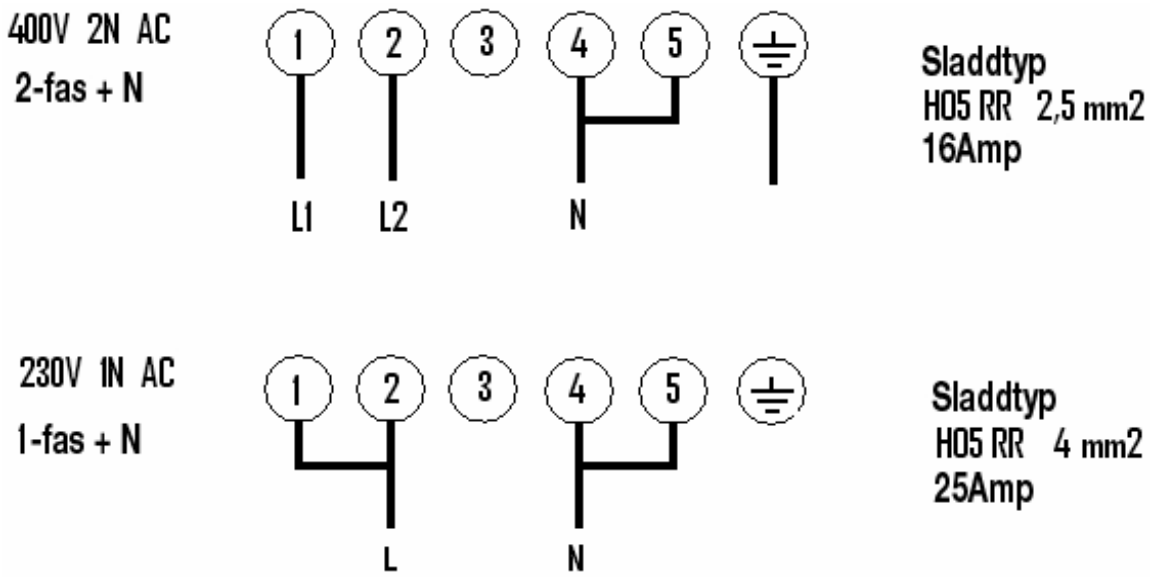
Kopplingslådan sitter på undersidan av spishällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

Anslutning av hällen

Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet.

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Ampere
DK-S-FIN	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



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 BGH KONSULT AB

GarantGruppen AB
Bangårdsgatan 6
582 77 Linköping

Tlf.: 013 15 45 10

Fax: 013 15 45 07