Brugsanvisning DK
Glaskeramisk induktionskogeplade
(S. 2 – 16)

Bruksanvisning NO
Keramisk induksjonsplatetopp
(S. 17 – 31)

Bruksanvisning SE
Keramisk induktionshäll
(S. 32 – 45)

Käyttöohje FIN
Keraaminen induktiokeittotaso
(S. 46 – 60)

WIP64-5/WIF64-5
WIP70-5/WIF70-5
WIP80-5/WIF80-5

witt

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER 3

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN 4

TEKNISKE DATA 4
BETJENINGSPANEL (AFHÆNGIG AF MODEL) 5

BETJENING AF KOGEPLADEN 5

DISPLAY 5
VENTILATION 5

OPSTART OG BETJENING 6

INDUKTIONSPRINCIPPET 6
EGNET KOGEGREJ 6
UEGNET KOGEGREJ 6
SENSITIVE TOUCH 6
INDSTILLING AF VARMETRIN OG TIMER MED “SLIDER“ 6
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN 7
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLEDE/UEGNET KOGEGREJ 7
RESTVARMEINDIKATOR 7
BOOSTERFUNKTION 7
DOBBELT BOOSTER FUNKTION 8
TIMERFUNKTION 8
OPKOGNINGSAUTOMATIK 9
PAUSEFUNKTION 10
RECALL-FUNKTION 10
« KEEP WARM » FUNKTION 10
BRO FUNKTION 11
LÅSETAST 11

KOGEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER 11

EGNET KOGEGREJ 11
UEGNET KOGEGREJ 12
KOGEGREJETS STØRRELSE 12
INDSTILLINGSOMRÅDER 12

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 12

FEJLSØGNINGSOVERSIGT 13

MILJØBESKYTTELSE 13

INSTALLATION 14

EL-TILSLUTNING 15

GARANTI 16

SERVICE 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.
- Anvend 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 damprengørings-apparater
- 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.



VIGTIGT: BENYT ALDRIG FLYTBART TILBEHØR TIL OPVARMNING AF KOGEGREJ, SOM ER UEGNET TIL INDUKTION. RISIKO FOR FORBRÆNDINGER SAMT SKADER PÅ KOGEPLADEN.



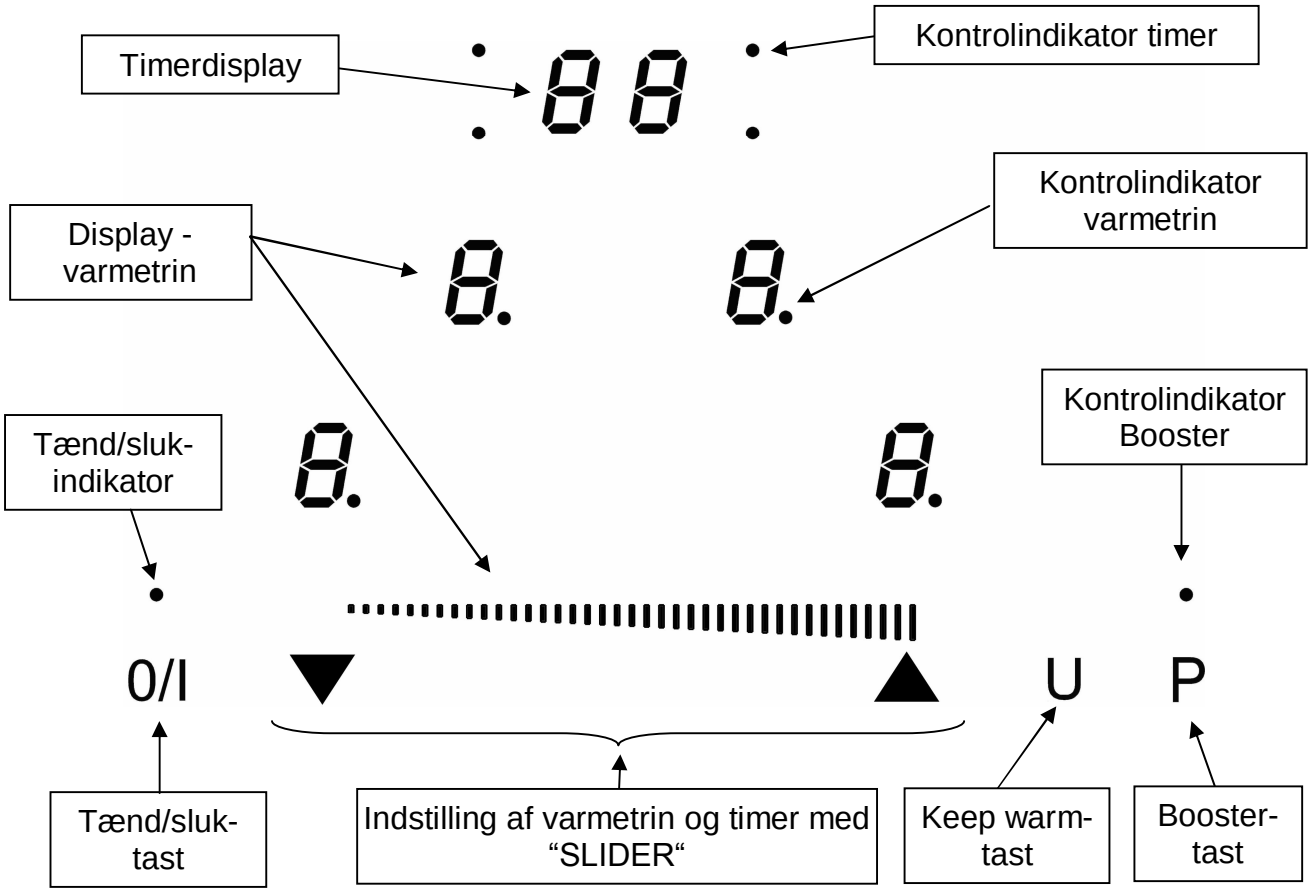
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Tekniske data

Type	Total effekt	Zone	Normal*	Booster*	Dobbeltbooster*	Diameter*	Minimum bunddiameter på egnet kogegrej
WIP64-5 WIF64-5	7400 W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1850 W 2300 W 2300 W 1850 W	2300 W 2900 W 2900 W 2300 W	3000 W 3700 W 3700 W 3000 W	180 mm 210 mm 210 mm 180 mm	110 mm 135 mm 135 mm 110 mm
WIP70-5 WIF70-5	7400 W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	2050 W 2050 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 3700 W 3700 W	210 mm 210 mm 210 mm 210 mm	135 mm 135 mm 135 mm 135 mm
WIP80-5 WIF80-5	7400 W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	2600 W 1850 W 1850 W 2300 W	3200 W 2300 W 2300 W 2900 W	3700 W 3000 W 3000 W 3700 W	260 mm 180 mm 180 mm 210 mm	135 mm 110 mm 110 mm 135 mm

*Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

Betjeningspanel (afhængig af model)



BETJENING AF KOGEPLADEN

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.
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm.
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret.
,, !!	Doobeltbooster	Dobbeltboosterfunktionen er aktiveret.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.
u	Keep warm	Der holdes en temperatur på 45°C.
U	Keep warm	Der holdes en temperatur på 70°C.
II	Pause	Pausefunktion aktiveret.
⊓	Bro	Kombinerer to zoner.

Ventilation

Kølesystemet er fuldautomatisk. Køleblæseren sørger for, at kogepladen ikke bliver overophedet. Køleblæseren starter og stopper automatisk efter behov.

OPSTART OG BETJENING

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.

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 uden magnetisk 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].

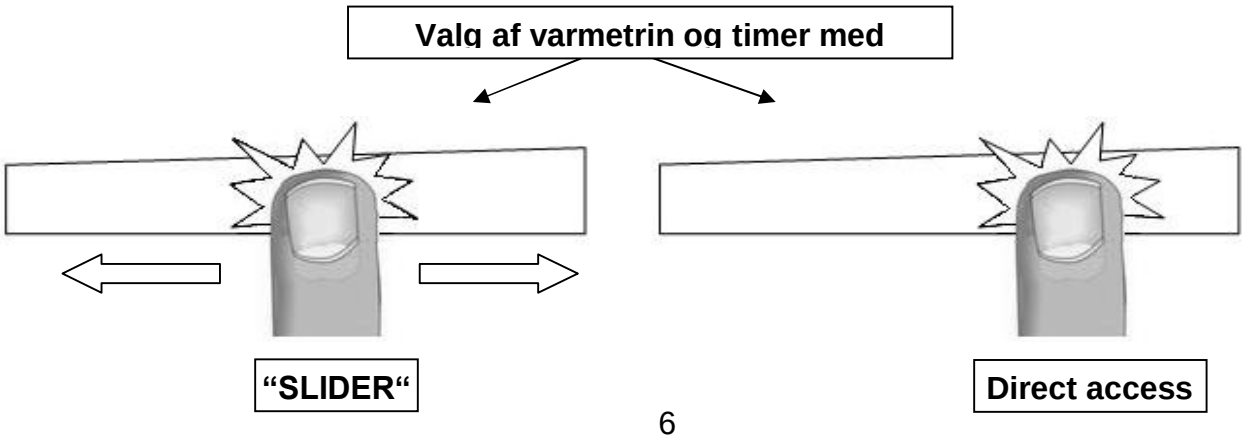
Bemærk: Noget kogegrej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette har ingen betydning.

Sensitive touch

Pladen er udstyret med et elektronisk finger-touch betjeningspanel med sensitive touch-taster, integreret i pladen. Ved en let berøring af et symbol aktiveres den tilhørende funktion. 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 ad gangen.

Indstilling af varmetrin og timer med “SLIDER“

For at vælge varmetrin med slideren, trækker du din finger hen over slideren. Ønsker du ikke at “slide” frem til varmetrinnet, kan du i stedet trykke direkte på det varmetrin, du ønsker (Direct access).



Sådan tænder du for kogepladen

- **Tænde-/Sluk for kogepladen:**

Hvad vil du	Betjeningspanel	Display
Tænde	Tryk på [0/I]	4 x [0] blinker
Slukke	Tryk på [0/I]	Tomt eller [H]

- **Tænde-/slukke for en kogezone:**

Hvad vil du	Betjeningspanel	Display
Vælge zone	Tryk på [0] for den zone, du ønsker	[0] og indikatoren tænder
Vælge varmetrin eller	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[0] til [9] eller [U]
justere varmetrin	og træk mod højre eller venstre	
Slukke for zonen	Træk hen til [0] med "SLIDEREN"	[0] eller [H]
	eller tryk på [0]	[0] eller [H]

Hvis der ikke foretages noget inden for 20 sekunder vender elektronikken tilbage til startpunktet.

Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej

Induktionen virker ikke:

- 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.
- 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 varmetrin som før.

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.

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 du	Betjeningspanel	Display
Vælge zone	Tryk på [0] for den zone, du ønsker	[0] og kontrolindikatoren tænder
Starte booster-funktionen	Tryk på [P]	[P]
Stoppe booster-funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[P] til [0]
	eller tryk på [P]	[9]

- **Sådan fungerer booster-funktionen:**

Alle 4 kogezoner er udstyret med boost, men de kan kun køre boost på 2 zoner ad 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 du 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

Dobbelt booster funktion

Den dobbelte booster har to indstillinger:
->Trin 1 – Displayet viser [P]
->Trin 2 – Displayet viser skiftevis [,, !!] og [P].
Hvis den dobbelte booster aktiveres arbejder den kogezone med en ekstra høj effekt i 10 minutter.

- **Aktivering/deaktivering af den dobbelte booster:**

Hvad vil du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælge den zone	Tryk på [0]	[1] till [9]
Aktivere boosteren	Tryk på [P]	[P]
Aktivere den dobbelte booster	Tryk igen på [P]	[,, !! og P]
Deaktivere den dobbelte booster	Tryk på [P]	[P]
Deaktivere boosteren	Tryk på [-]	[9]
	Eller tryk på [P]	[9]

- **Den dobbelte booster kan også aktiveres direkte [P]:**

Hvad vil du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælge den zone	Tryk på [0]	[0.]
Aktivere boosteren	Tryk på [P]	[P]
Aktivere den dobbelte booster	Tryk på [P]	[,, !! og P]
Deaktivere den dobbelte booster	Tryk på [-]	[9]

- **Sådan fungerer booster-funktionen:**

Kogepladen er udstyret med en maks. total effekt, som betyder, at hvis den dobbelte booster aktiveres, så kræver elektronikken, at effekten på den forreste højre zone reduceres. Displayet til den forreste højre zone blinker [P] i nogle få sekunder, hvorefter den viser det tilladte varmetrin [0] for denne zone.

Timerfunktion

Ved hjælp af timeren kan De indstille længden af tilberedningstiden. Timeren kan bruges samtidigt på alle 4 zoner (1, 2 eller 3 zoner – afhængig af model). Du har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 99 minutter).

- **Indstilling/justering af timeren:**

Eksempel: 16 minutter på varmetrin 7 :

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg zone	Tryk på [0] for den zone, du ønsker	[0] og kontrolindikatoren tænder
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [7]	[7]
Vælg « Timer »	Tryk på timerdisplayet [CL]	[00]
Indstil enerne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [6]	[0 lyser] [6 blinker]
Bekræft enerne	Tryk på timerdisplayet [06]	[0 blinker] [6 lyser]

Indstil tierne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [1]	[1 blinker] [6 lyser]
Bekræft tierne	Tryk på timerdisplayet [16]	[16]

Timeren er indstillet og zonen kører på det valgte varmetrin, indtil den når [00].

- **Slukning af timeren:**

Eksempel: 13 minutter på varmetrin 7:

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg zone	Tryk på [0] for den zone, du ønsker	[0] og kontrolindikatoren tænder
Vælg « Timer »	Tryk på timerdisplayet [13]	[13]
Nulstil enerne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [0]	[1 lyser] [0 blinker]
Bekræft enerne	Tryk på timerdisplayet [10]	[1 blinker] [0 lyser]
Nulstil tierne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [0]	[0 blinker] [0 lyser]
Bekræft tierne	Tryk på timerdisplayet [00]	[00]

- **Automatisk stop efter endt tilberedning:**

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

- **brug af timeren som minutur:**

Eksempel: 29 minutter:

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Tænd kogepladen	Tryk på [0/I]	Kontrolindikatorerne til kogezonerne lyser
Vælg « Timer »	Tryk på timerdisplayet [CL]	[00]
Indstil enerne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [9]	[0 lyser] [9 blinker]
Bekræft enerne	Tryk på timerdisplayet [09]	[0 blinker] [9 lyser]
Indstil tierne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [2]	[2 blinker] [9 lyser]
Bekræft tierne	Tryk på timerdisplayet [29]	[29]

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 [00]. Kogepladen 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 du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg zone	Tryk på [0] for den zone, du ønsker	[0] og kontrolindikatoren tænder
Indstil varmetrin 9	Træk fingeren hen over “SLIDEREN” til [9]	Går fra [0] til [9]
Aktiver opkogningsautomatik	Kør “SLIDEREN“ hen på [9] igen	[9] blinker skiftevis med [A]
Vælg varmetrin til videre tilberedning f.eks. 7	Træk fingeren hen over “SLIDEREN” til [7]	[9] til [8] [7] [7] blinker skiftevis med [A]

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg zone	Tryk på [7] for den zone, du ønsker	[7] blinker skiftevis med [A]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over “SLIDEREN”	[1] til [9] eller [U]

Pausefunktion

Hvis du pludselig har brug for at forlade kogepladen under tilberedningen, men snart efter genoptager tilberedningen, kan du med fordel benytte "Pausefunktionen”. Med denne funktion kan du stoppe kogepladen og genstarte på samme varmetrin, når du ønsker.

- **Sådan aktiveres/deaktiveres pausefunktionen:**

Hvad vil du	**Betjeningspanel**	**Display**
Aktivere pause	Tryk samtigt på tasten for de to bagerste zoner	[II] på displayet
Deaktivere pause	Tryk samtidigt på tasten for de to bagerste zoner, Tryk igen på det blinkende display	[II] blinker Tidligere indstilling på displayet

Recall-funktion

Hvis man ved en fejltagelse er kommet til at slukke for pladen, kan med ved hjælp af recall-funktionen hurtigt genoptage alle indstillinger. For at genoptage alle indstillinger skal man, inden for 6 sekunder efter pladen er blevet slukket, tænde den igen. Inden for yderligere 6 sekunder skal pausetasten aktiveres. Pause-funktionen (recall-funktionen) kan kun udføres, hvis mindst en zone er aktiv (varmetrin 0 eller derover), og låsetasten ikke er aktiveret. Hvis ingen zoner er aktive, eller låsetasten er aktiveret, høres et akustisk signal.
Følgende indstillinger genoprettes:

- Varmetrin på alle zoner
- Timerindstillinger (minutter, sekunder)
- Hukommelse for dobbeltzonens yderzone
- Opkogningsautomatik
- Keep Warm

Sådan gør du:

- Tryk på [0/I]
- Inden for 6 sekunder trykkes på tasterne for de to bagerste zoner.

De tidligere indstillinger er igen aktive.

« Keep warm » Funktion

Med denne funktion kan man fastholde en temperature på 45°C eller 70°C. Funktionen har to store fordele:

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

- **Aktivering af « Keep warm » funktionen:**

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg zone	Tryk på [0] for den zone, du ønsker	[0.] til [9] eller [H]
Aktivering 45°C	Tryk på [U]	[∪]
Aktivering 70°C	Tryk på [U]	[U]
Deaktivering	Glid frem med “SLIDEREN“	[0] til [9] eller [H]

Funktionen kan bruges på alle fire zoner, og kan benyttes på alle fire zoner samtidigt. Når kogegrejet tages af kogezonen, fungerer zonen som en simrezone i 10 minutter. Keep warm-funktionen kan max benyttes 2 timer ad gangen.

Bro Funktion

Med denne funktion kan man kombinere de to venstre zoner. Boosterfunktionen kan ikke anvendes, når brofunktionen er aktiv.

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Tænd for kogepladen	Tryk på [0/I]	[0] eller [H] på de 4 display
Aktiver brofunktionen	Tryk på tasterne for de to venstre zoner	[0] vises i området [⊓] vises på den bagerste zone.
Øge varmetrin	Glid med "SLIDEREN" [1 til 9] eller display [U]	[1 til 9] eller [U]
Deaktivere brofunktionen	Tryk på tasterne til zonerne	[0] eller [H] på de to zoner

Låsetast

Aktivering af låsetasten hindrer, at man 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. Man kan låse alle tasterne på betjeningspanelet med undtagelse af tænd/sluk-tasten[0/I]).

- **Sådan låses pladen:**

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Start	Tryk på tasten [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Lås pladen	Hold fingeren på "SLIDEREN" og tryk **3 gange** på [P]	[L] på 4 displays

Efter aktivering af låsen startes en nedtælling på 10 sekunder. Under nedtællingen kan man afbryde låsen. Efter de 10 sekunder er gået, er det nødvendigt at slukke for pladen og tænde den igen, inden pladen igen kan låses op. Efter hvert tryk på [P] vises et segment af [L]. Pladen er låst når [L] lyser komplet i displayet.

- **Sådan låses pladen op igen:**

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Start	Tryk på tasten [0/I]	[L] på 4 displays
Inden for 10 sekunder efter pladen er tændt:		
Lås pladen op	Hold en finger på "SLIDEREN" og tryk 3 gange på [P]	[0] eller [H] på 4 displays

Efter hvert tryk på tasten [P], forsvinder et segment af [L]. Pladen er låst op, når [L] er helt forsvundet.

KOGEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER

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.

Kogegrejets størrelse

Indtil en vis grænse tilpasser kogezonerne sig automatisk til kogegrejets størrelse. Dog skal kogegrejet have en min. bunddiameter, som svarer til angivelserne i tabellen på side 5. For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at kogegrejets placeres midt på zonen.

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 og ,, !!	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.

FEJLSØGNINGSOVERSIGT

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 [E] lyser i displayet

- Elektronikfejl.
- Tag stikket ud og ring efter en servicemontør.

Der står [L] i kogezonedispplayene :

- Se afsnittet ”Låsetast”.

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.

Opkogningsautomatikken fungerer ikke

- Kogezonen er stadig varm [H].
- Du har valgt varmetrin [9].

Indikatoren for Keep warm [U] lyser:

- Se afsnittet Keep warm-funktion.

[II] lyser i displayet:

- Se afsnittet Pause-funktion.

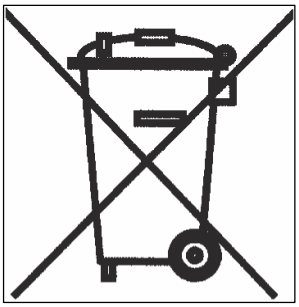
[⊓] lyser i displayet:

- Se afsnittet Bridge-funktion.

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.

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

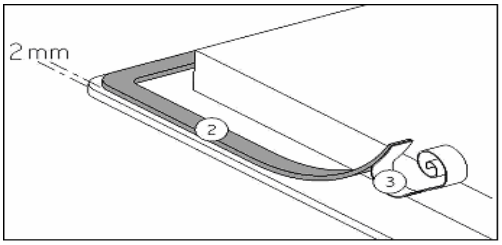


INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

Sådan fastgøres tætningslisten

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.



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

Indbygning

Udskæringsmål:

	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning		
Type	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse
WIF64-5	560	490	590	520	4			
WIP64-5	560	490	590	520	4	596	526	4
WIF70-5	670	490	700	520	4			
WIP70-5	670	490	700	520	4	706	526	4
WIF80-5	745	490	780	520	4			
WIP80-5	745	490	780	520	4	786	526	4

- Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
- 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.**
- 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 laminatet som limen være varmefast.
- Installer ikke pladen over en opvaskemaskine eller en ikke ventileret ovn.
- 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.
- Hvis der monteres en skuffe under kogepladen, må der under ingen omstændigheder placere brandfarlige/brandbare objekter i denne skuffe.
- Afstanden mellem kogepladen og en emhætte skal følge de retningslinjer, der gives i emhættens brugsanvisning.
- Sørg for at elkablet ikke klemmes efter installering.

EL-TILSLUTNING

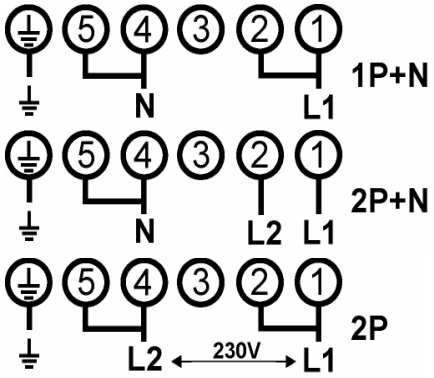
- Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret montør.
- Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet.
- Producenten/importøren kan ikke 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.

Vigtigt !

- Dette apparat skal tilsluttes 230 V~ 50 / 60 Hz.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet.
- Kogepladen skal tilsluttes iht. nedenstående + tilslutningsdiagram.
- Tilslutningsboksen findes på undersiden af kogepladen. Låget åbnes ved hjælp af en skruetrækker. Stik den ind i åbningen og åbn låget.

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
DK-S-FIN	230V~1F+N 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~2F+N 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
N	230V~2F 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Kalkuleret efter standard EN 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 kogepladens navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, 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 brugsanvisningen ikke er fulgt
Hvis ikke installationen er sket som anvist
Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

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 man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugsvejledningen 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, café, 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.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, ring venligst på nedenstående nummer, og du vil blive omdirigeret til den serviceinstans nærmest dig.
Ring på 70 25 23 03

INNHOLD

SIKKERHETSANVISNINGER 18

BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN 19

TEKNISKE DATA 19
BETJENINGSPANEL (AVHENGIG AV MODELL) 20

BETJENING AV PLATETOPPEN 20

DISPLAY 20
VENTILASJON 20

OPPSTART OG BETJENING 21

INDUKSJONSPRINSIPPET 21
SENSITIVE TOUCH 21
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED “SLIDER“ 21
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN 22
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR 22
RESTVARMEINDIKATOR 22
BOOSTERFUNKSJON 22
DUBBEL BOOSTER FUNKTION 23
TIMERFUNKSJON 23
OPPKOKINGSAUTOMATIKK 24
PAUSEFUNKSJON 25
RECALL-FUNKSJON 25
« KEEP WARM » FUNKSJON 25
BROFUNKSJONEN 26
LÅSE BETJENINGSPANELET 26

KOKEKAR OG VARMETRINN 26

EGNEDE KOKEKAR 26
IKKE-EGNEDE KOKEKAR 26
KOKEKARENES DIAMETER 27
VARMETRINN 27

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 27

FEILFINNING 27

MILJØBESKYTTELSE 28

INSTALLASJON 28

ELEKTRISK INSTALLASJON 30

GARANTI 31

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 induksjonsplatetopp må ikke bygges inn over en ovn som ikke har en kjølevifte.
- Er platetoppen bygget inn over en pyrolyseovn, må den ikke brukes mens det utføres pyrolyserens av ovnen.
- 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.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregnere og disketter nær en platetopp som er slått på, da de i så fall kan ta skade.
- Personer med pacemaker bør ta hensyn til at det i umiddelbar nærhet av en induksjonsplatetopp som er slått på, oppstår et magnetisk felt som muligens kan påvirke pacemakeren. I tvilstilfeller bør du ta kontakt med din lege.
- Sett alltid kokekarene midt på kokesonen. Du er da sikker på å unngå de elektromagnetiske feltene.
- 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.

VIKTIGT: ANVÄND ALDRIG FLYTTBART TILLBEHÖR TILL UPPVÄRMNING AV KOKKÄRL SOM ÄR O LÄMPLIGT FÖR INDUKTION. RISK FÖR SKADOR PÅ PERSONER OCH PÅ HÄLLEN.

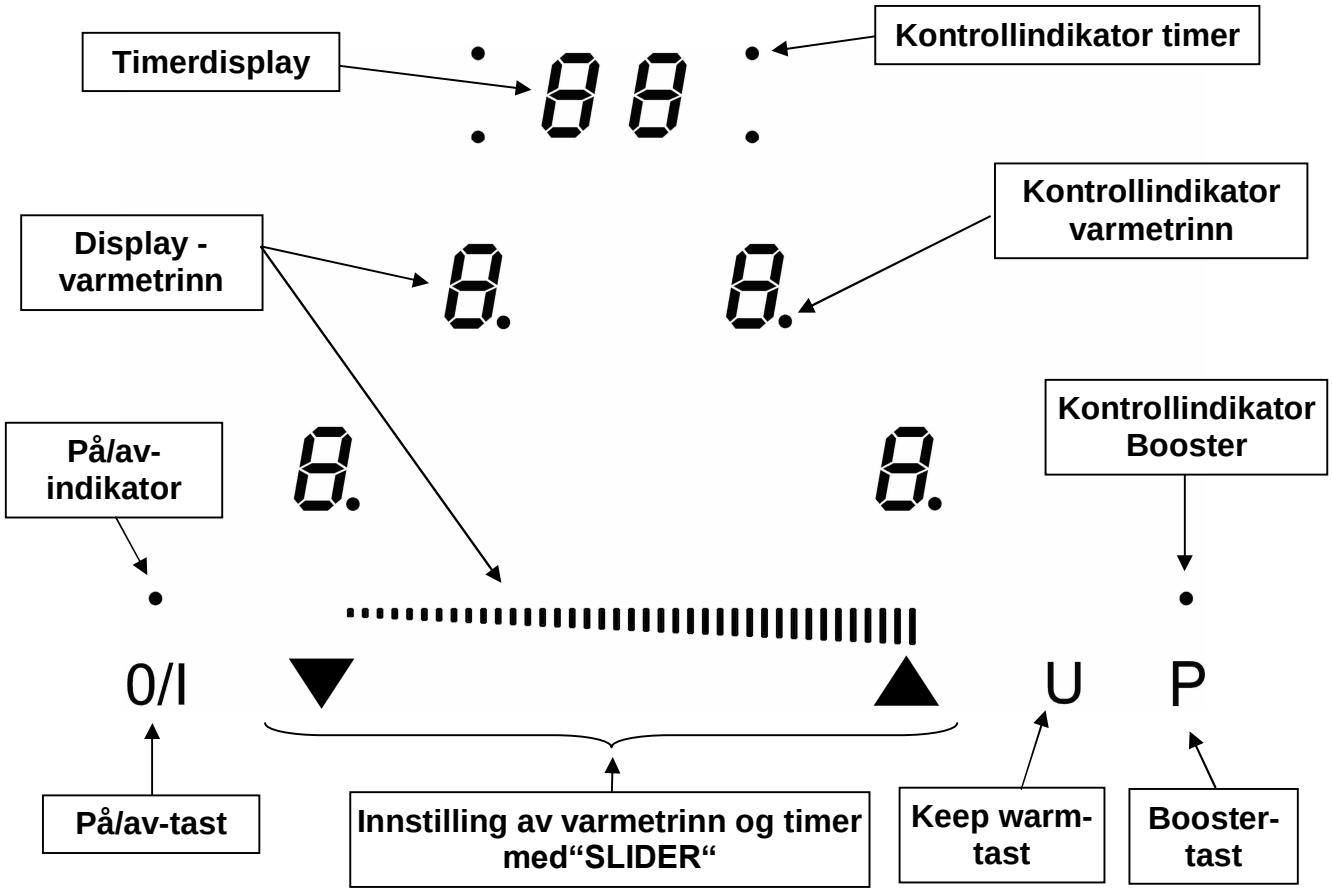
BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

Tekniske data

Type	Total effekt	Sone	Normal*	Booster*	Doobelt booster*	Diameter*	Min. diameter på egnete kokekar
WIP64-5 WIF64-5	7400 W	Foran venstre Bak venstre Bak høyre Foran høyre	1850 W 2300 W 2300 W 1850 W	2300 W 2900 W 2900 W 2300 W	3000 W 3700 W 3700 W 3000 W	180 mm 210 mm 210 mm 180 mm	110 mm 135 mm 135 mm 110 mm
WIP70-5 WIF70-5	7400 W	Foran venstre Bak venstre Bak høyre Foran høyre	2050 W 2050 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 3700 W 3700 W	210 mm 210 mm 210 mm 210 mm	135 mm 135 mm 135 mm 135 mm
WIP80-5 WIF80-5	7400 W	Foran venstre Bak venstre Bak høyre Foran høyre	2600 W 1850 W 1850 W 2300 W	3200 W 2300 W 2300 W 2900 W	3700 W 3000 W 3000 W 3700 W	260 mm 180 mm 180 mm 210 mm	135 mm 110 mm 110 mm 135 mm

*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

Betjeningspanel (avhengig av modell)



BETJENING AV PLATETOPPEN

Display

Display	Betydning	Funksjon
0.	Null	Kokesonen er slått på
1…9	Varmetrinn	Velge varmetrinn
U	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert
E	Feilmelding	Elektronikkfeil
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm
P	Booster	Booster-funksjonen er aktivert
,, ,,	Doobeltbooster	Doobeltbooster-funksjonen er aktivert
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.
u	Keep warm	Det opprettholdes en temperatur på 45°C
U	Keep warm	Det opprettholdes en temperatur på 70°C
II	Pause	Pausefunksjon aktivert.
⊓	Brigde	Kombinasjon av 2 kokesoner.

Ventilasjon

Kjølesystemet er helautomatisk. Kjøleviften sørger for at platetoppen ikke blir overopphetet. Kjøleviften starter og stopper automatisk etter behov.

OPPSTART OG BETJENING

Induksjonsprinsippet

Under hver kokesone ligger det en induksjonsspole. Når sonen slås på, skaper denne spolen et magnetfelt som på sin side danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekar med en magnetiserbar bunn. På den måten varmes bunnen av kokekaret opp, mens selve kokesonen bare varmes opp indirekte av den varmen som kokekaret gir fra seg.
En platetopp/kokesone kan gi fra seg en lett brumming eller klikkelyd. Dette er helt normale lyder for en induksjonsplatetopp.
Merk: Ikke alle gryter/panner er egnet for induksjonsplatetopper.
Egnede kokekar

- Kun gryter og panner med magnetiserbar bunn kan brukes (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).

Ikke-egnede kokekar

- Kokekar av aluminium og kobber uten magnetisk bunn.
  Kokekar av glass, keramikk og steintøy.
  Kokekar av rustfritt stål uten magnetiserbar bunn.

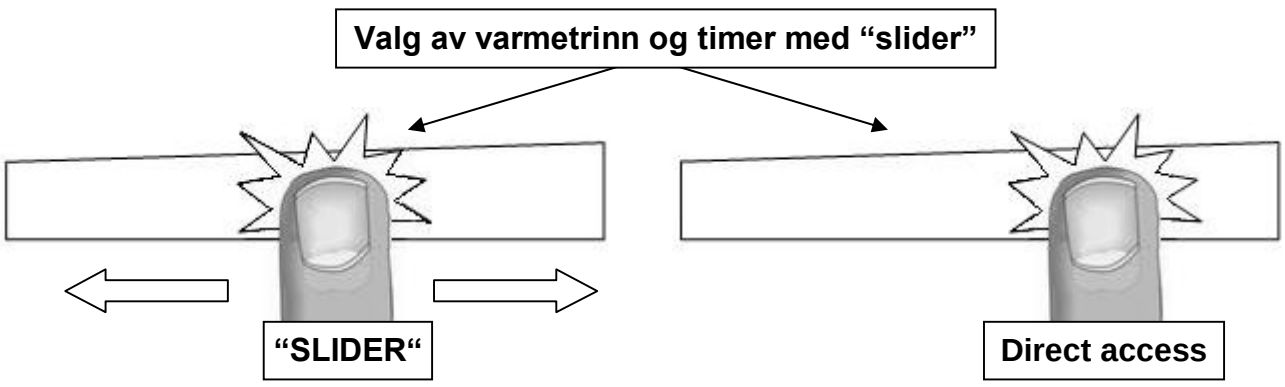
For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen:
Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet.
Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [U].
Merk: Visse kokekar kan lage litt støy når de settes på en induksjonsplatetopp. Dette har ingen betydning for tilberedningen.

Sensitive touch

Platen er utstyrt med et elektronisk Finger-Touch betjeningspanel med sensitive touch-taster innebygd i platen. En lett berøring av et symbol aktiverer den tilhørende funksjonen. Straks elektronikken har registrert kommandoen, høres enten et lydsignal, en kontrollampe lyser eller en bokstav eller et tall vises displayet.
Du må bare berøre én tast av gangen.

Innstilling av varmetrinn og timer med “SLIDER“

For å velge varmetrinn med slideren, trekker du fingeren over slideren. Ønsker du ikke å “slide” frem til varmetrinnet, kan du i stedet trykke direkte på det aktuelle varmetrinnet (Direct access).



Slik slår du på platetoppen

- **Slå platetoppen på/av:**

Hva vil du gjøre	Betjeningspanel	Display
Slå på	Trykk på [0/I]	3 eller 4 x [0] blinker
Slå av	Trykk på [0/I]	Tomt eller [H]

- **Slå en kokesone på/av:**

Hva vil du gjøre	Betjeningspanel	Display
Velge sone	Trykk på [0] for ønsket sone	[0] og indikatoren tenner
Velge varmetrinn eller justere varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN" og trekk mot høyre eller venstre	[0] til [9] eller [U]
Slå av sonen	Trekk til [0] med "SLIDEREN"	[0] eller [H]
	eller trykk på [0]	[0] eller [H]

Hvis du ikke har foretatt deg noe innen 20 sekunder, går elektronikken i ventemodus.

Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

Induksjonen virker ikke:

- Hvis det ikke står noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke er egnet for induksjonsplatetopper. Hvis det er tilfellet, virker induksjonen ikke, og du kan derfor ikke bruke kokesonen. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinner igjen når et egnet kokekar settes på kokesonen.
- Hvis kokekaret fjernes fra en kokesone, slås kokesonen av automatisk. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinner igjen når et egnet kokekar settes på kokesonen. Kokesonen fortsetter på samme varmetrinn som før.

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.

Boosterfunksjon

Kokesonene er utstyrt med en booster-funksjon [P], dvs. en "varmeforsterker". Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesoner innstilt på varmetrinn 9 med en ekstra høy effekt i 10 minutter. Boosteren er f.eks. beregnet for å varme opp store mengder vann på kort tid.

Etter de 10 minuttene reduseres effekten automatisk ned til det normale varmetrinnet 9 og kontrollampen slokner.

- **Slik slår du på/av booster-funksjonen:**

Hva vil du gjøre	Betjeningspanel	Display
Velge sone	Trykk på [0] for ønsket sone	[0] og kontrollindikatoren tenner
Starte booster-funksjonen	Trykk på [P]	[P]
Stoppe booster-funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[P] til [0]
	eller trykk på [P]	[9]

- **Effektstyring:**

Alle de fire kokesonene er utstyrt med booster, men du kan bare bruke boosteren på to soner om gangen. Den ekstra høye effekten på boosteren kan bare oppnås ved at varmeeffekten reduseres på en annen kokesone. Når boosteren er aktiv, kan de andre sonene altså bare innstilles på varmetrinn [6] eller [8]. Dette gjelder også selv om du har valgt en høyere innstilling. Det vises ved at kokesonen med redusert effekt først blinker [9] og deretter skifter til [6] eller [8].

Boosteren er aktiv	Varmetrinn reduseres på annen sone: (f.eks.: varmetrinn 9)
[P] lyser på displayet	[9] skifter til [6] eller [8] avhengig av sonevalg

Dubbel booster funktion

Dubbelboostern har två nivåer:
->Steg 1 – Displayen visar [P]
->Steg 2 – Displayen visar växelvis [,, !!] och [P].
Aktiveras dubbelboostern kör kokzonen med en extra hög effekt i 10 minuter.

- **Sätta på / Stänga av dubbelboostern:**

Vad vill Du göra?	**Betjäningspanel**	**Display**
Välja zone	Tryck på [0]	[1] till [9]
Sätta på boostern	Tryck på [P]	[P]
Sätta på dubbelboostern	Tryck igen på [P]	[,, !! och P]
Stänga av dubbelboostern	Tryck på [P]	[P]
Stänga av boostern	Tryck på [-]	[9]
	Eller tryck på [P]	[9]

- **Dubbelboostern kan också sättas på direkt [P]:**

Vad vill Du göra?	**Betjäningspanel**	**Display**
Välja zone	Tryck på [0]	[0.]
Sätta på boostern	Tryck på [P]	[P]
Sätta på dubbelboostern	Tryck på [P]	[,, !! och P]
Stänga av dubbelboostern	Tryck på [-]	[9]

- **Så här fungerar booster-funktionen:**

Hällen är utrustad med en max. total effekt, som betyder, att aktiveras dubbelboostern kräver elektroniken att effekten till den främst höger zonen sänkas. Displayen till den främst höger zonen blinkar [P] i några sekunder varefter den visar det tillåta värmeläget [0] för denna zon.

Timerfunksjon

Med timeren kan du stille inn lengden på tilberedningstiden. Timeren kan brukes samtidig på alle 4 soner (1, 2 eller 3 soner – avhengig av modell). Du kan også stille inn forskjellige tilberedningstider på hver sone (fra 0 til 99 minutter).

- **Innstilling/justering av timeren:**

Eksempel: 16 minutter på varmetrinn 7 :

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg sone	Trykk på [0] for ønsket sone	[0] og kontrollindikatoren tenner
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [7]	[7]
Velg « Timer »	Trykk på timerdisplayet [CL]	[00]
Still inn enerne	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [6]	[0 lyser] [6 blinker]
Bekreft enerne	Trykk på timerdisplayet [06]	[0 blinker] [6 lyser]
Still inn tierne	Trekk fingeren over “SLIDEREN“	[1 blinker] [6 lyser]

	til [1]	
Bekreft tierne	Trykk på timerdisplayet [16]	[16]

Timeren er innstilt, og sonen bruker det valgte varmetrinnet inntil den når [00].

- **Slå av timeren:**

Eksempel: 13 minutter på varmetrinn 7 :

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg sone	Trykk på [0] for ønsket sone	[0] og kontrollindikatoren tenner
Velg « Timer »	Trykk på timerdisplayet [13]	[13]
Nullstill enerne	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [0]	[1 lyser] [0 blinker]
Bekreft enerne	Trykk på timerdisplayet [10]	[1 blinker] [0 lyser]
Nullstill tierne	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [0]	[0 blinker] [0 lyser]
Bekreft tierne	Trykk på timerdisplayet [00]	[00]

- **Automatisk stopp etter endt tilberedning:**

Etter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og du hører et lydsignal. Hvis du ønsker å slå av lydsignalet, trykker du på [00].

- **bruk av timeren som varselur:**

Eksempel: 29 minutter:

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Slå på platetoppen	Trykk på [0/I]	Kontrollindikatorene til kokesonene lyser
Velg « Timer »	Trykk på timerdisplayet [CL]	[00]
Still inn enerne	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [9]	[0 lyser] [9 blinker]
Bekreft enerne	Trykk på timerdisplayet [09]	[0 blinker] [9 lyser]
Still inn tierne	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [2]	[2 blinker] [9 lyser]
Bekreft tierne	Trykk på timerdisplayet [29]	[29]

Etter noen få sekunder slutter kontrollampen å blinke, som betyr at timeren er innstilt.

Etter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og du hører et lydsignal. Hvis du ønsker å slå av lydsignalet, trykker du på [00]. Platetoppen slås av.

Oppkokingsautomatikk

Når oppkokingsautomatikken er aktivert, benytter kokesonen automatisk det høyeste varmetrinnet før den skifter til valgt varmetrinn for videre tilberedning. Oppkokingstiden avhenger av hvilket varmetrinn som er valgt.

- **Slik aktiverer du oppkokingsautomatikken:**

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg sone	Trykk på [0] for ønsket sone	[0] og kontrollindikatoren tenner
Still inn varmetrinn 9	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [9]	Går fra [0] til [9]
Aktiver oppkokings-automatikk	Sett “SLIDEREN“ på [9] igjen	[9] blinker vekselvis med [A]
Velg varmetrinn for videre tilberedning, f.eks. 7	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ til [7]	[9] til [8] [7] [7] blinker vekselvis med [A]

- **Slik deaktiverer du oppkokingsautomatikken:**

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg sone	Trykk på [7] for ønsket sone	[7] blinker

		vekselvis med [A]
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over “SLIDEREN“	[1] til [9] eller [U]

Pausefunksjon

Hvis du plutselig må gå fra platetoppen under tilberedningen, men gjenopptar den kort etter, er det smart å benytte pausefunksjonen. Med denne funksjonen kan du stoppe platetoppen og starte på samme varmetrinn igjen når du måtte ønske.

- **Slik aktiverer/deaktiverer du pausefunksjonen:**

Hva vil du gjøre	**Betjeningspanel**	**Display**
Aktivere pausefunksjonen	Trykk samtidig på tastene for de to bakre kokesonene	[II] i displayet
Deaktivere pausefunksjonen	Trykk samtidig på tastene for de to bakre kokesonene,	[II] blinker
	Trykk på det blinkende displayet igjen	Tidligere innstilling i displayet

Recall-funksjon

Hvis man ved en feiltakelse har fått slukket platen, kan man ved hjelp av recall-funksjonen raskt gjenopprette alle innstillinger. For å gjenopprette alle innstillinger må man slå på platen igjen innen 6 sekunder. I løpet av de ytterligere 6 sekundene må pausetasten aktiveres. Pause-funksjonen (recall-funksjonen) kan kun benyttes dersom minst en sone er aktiv (varmetrinn 0 eller nedover), og låsetasten ikke er aktivert. Hvis ingen soner er aktive, eller låsetasten er aktivert, høres et akustisk signal.
Følgende innstillinger gjenopprettes:

- Varmetrinn på alle soner
- Timerinnstillinger (minutter, sekunder)
- Hukommelse for dobbeltsonens yttersone
- Oppkokingsautomatikk
- Keep Warm

Slik gjør du:

- Trykk på [0/I]
- Trykk deretter samtidig på de to bakre sonene innen 6 sekunder.

De tidligere innstillingene er igjen aktivert.

« Keep warm » Funksjon

Med denne funksjonen er det mulig å automatisk nå og fastholde en temperatur på 45 °C eller 70 °C.
Denne funksjonen har to hovedfordeler:

- hurtig oppvarming av kald mat uten overforbruk
- holder ferdiglaget mat varm

- **Aktivering av « Keep warm »-funksjonen:**

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg sone	Trykk på [0] for ønsket sone	[0.] til [9] eller [H]
Aktivering	Trykk på [U]	[∪]
Aktivering	Trykk på [U]	[U]
Deaktivering	Trekk fingeren over “SLIDEREN“	[0] til [9] eller [H]

Denne funksjonen kan startes uavhengig på alle plater.
Når kokekaret fjernes fra kokesonen, vil “quietude”-funksjonen forbli aktiv i ca 10 minutter.
Maksimal varmebevaringstid er 2 timer.

Brofunksjonen

Med denne funksjonen kan du kombinere de to venstre kokesonene. Boosterfunksjonen kan ikke brukes når brofunksjonen er aktiv.

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Slå på platetoppen	Trykk på [0/I]	[0] eller [H] på de fire displayene
Aktiver brofunksjonen	Trykk på tastene for de to venstre kokesonene	[0] vises i det fremre Området [⊓] på den bakre sonen.
IØke varmetrinn	Trekk fingeren over “SLIDEREN“ [1 til 9] eller [U]	[1 til 9] eller [U]
Deaktivere brofunksjonen	Trykk på tastene for de to kokesonene	[0] eller [H] på de to sonene

Låse betjeningspanelet

For å unngå å endre innstillingen av kokesonene ved et uhell, særlig under rengjøring, er det mulig å låse betjeningspanelet (bortsett fra på/av-tasten [0/I]).

- Låse:

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Start	Trykk på tasten [0/I]	[0] eller [H] i de fire displayene
Låse platetoppen	Hold en finger på “SLIDEREN” og trykk tre ganger på [P]	[L] på fire displayer

Når platetoppen er låst, starter en nedtelling på 10 sekunder. Under nedtellingen kan du låse opp platetoppen. Etter at de 10 sekundene er gått, må du slå av platetoppen og slå den på igjen for å låse opp platetoppen. Etter hvert trykk på tasten [P], vises et segment av [L]. Platetoppen er låst når [L] lyser konstant i displayet.

- Låse opp:

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Start	trykk på tasten [0/I]	[L] på fire displayer
Innen 10 sekunder etter at platen er slått på:		
Låse opp platetoppen	Hold en finger på “SLIDEREN” og trykk tre ganger på [P]	[0] eller [H] på fire displayer

Etter hvert trykk på tasten [P], forsvinner et segment av [L]. Platetoppen er låst opp når [L] slokker.

KOKEKAR OG VARMETRINN

Egnede kokekar

- Kun gryter og panner med magnetiserbar bunn kan brukes (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).

Ikke-egnede kokekar

- Kokekar av aluminium og kobber uten magnetisk bunn.
  Kokekar av glass, keramikk og steintøy.
  Kokekar av rustfritt stål uten magnetiserbar bunn.

For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen:
Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet.

Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [U].
Merk: Visse kokekar kan lage litt støy når de settes på en induksjonsplatetopp. Dette har ingen betydning for tilberedningen.

Kokekarenes diameter

Kokesonene reagerer ikke på kokekar som har mindre diameter enn den som anbefales. Denne diameteren varierer for de forskjellige sonene.
For å oppnå best resultat anbefaler vi at du setter kokekarene midt på kokesonen.

Varmetrinn

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 og ,, !!	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 [U] lyser på displayet

- Det står ikke noe kokekar på kokesonen
- Kokekaret er ikke egnet
- Kokekarets diameter passer ikke til kokesonen

En [E] lyser på displayet

- Elektronikkfeil
  Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

Det står [L] i kokesonedisplayene:

- Se avsnittet ”Låsetast”.

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

Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av

- Dette er helt normalt – viften stopper automatisk når platetoppen har blitt kjølt av tilstrekkelig

Oppkokingsautomatikken virker ikke.

- Kokesonen er stadig varm [H]
- Du har valgt varmetrinn [9]

Indikatoren for Keep warm [U] lyser:

- Se avsnittet Keep warm-funksjon.

[II] lyser i displayet:

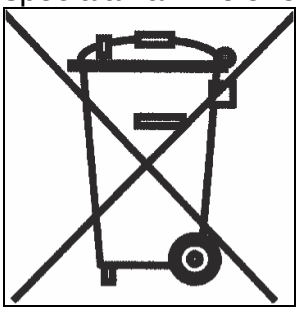
- Se avsnittet Pausefunksjon.

[⊓] lyser i displayet:

- Se avsnittet Bridgefunksjon.

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.



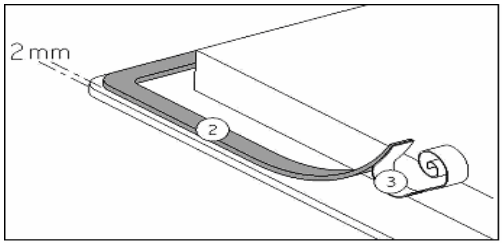
- Produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
- Kasserte produkter må leveres på nærmeste gjenbruksstasjon.

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.

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).

Innbygging

	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming		
Type	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse
WIF64-5	560	490	590	520	4			
WIP64-5	560	490	590	520	4	596	526	4
WIF70-5	670	490	700	520	4			
WIP70-5	670	490	700	520	4	706	526	4
WIF80-5	745	490	780	520	4			
WIP80-5	745	490	780	520	4	786	526	4

Utskjæringsmål:

- Avstanden fra vegg (bakvegg eller sidevegger) til platetoppen må være min. 50 mm.
- 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.**
- 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.
- Installer ikke platetoppen over en oppvaskmaskin eller en ikke ventilert ovn.
- For å sikre god ventilasjon rundt platetoppen må du sørge for at det er en klaring på undersiden av platetoppen på min. 2 cm.
- Hvis det monteres en skuff under platetoppen, må brannfarlige/brennbare objekter ikke under noen omstendigheter plasseres der.
- Avstanden mellom platetoppen og en avtrekkshette skal følge de retningslinjene som gis i bruksanvisningen for avtrekkshetten.
- Pass på at strømledningen ikke blir klemt etter installasjon.

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

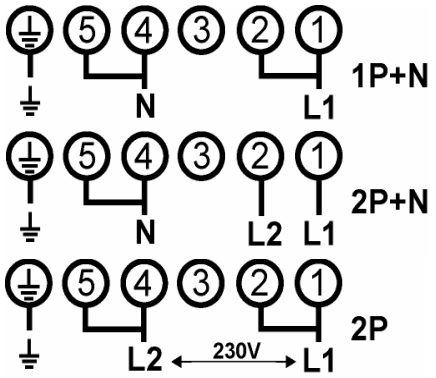
Tilkoblingsboksen finnes på undersiden av platetoppen. Ta av dekselet med en skrutrekker. Stikk den inn i åpningen og vipp av dekselet.

Tilkobling av platetoppen

Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp.
DK-S-FIN	230V~1F+N 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~2F+N 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
N	230V~2F 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Kalkulert etter standard EN 60 335-2-6/1990



GARANTI

Det ytes 2 års garanti på fabrikations- og materialfeil på platetoppen fra dokumenteret kjøpedato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjørsel. Ved henvendelser og service ber vi deg opplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger kan du finne på produktets typeskilt. Skriv dem eventuelt 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 ufaglærte har installert eller reparert platetoppen
Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt
Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

Transportskader

Eventuelle transportskader SKAL anmeldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. Hvis ikke kundens krav kunne avvises.
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 en eventuell transportskade

Ubegrunnet servicebesøk

Dersom du tilkaller en servicemontør og det viser seg at du kunne ha rettet feilen selv ved å følge anvisningene i denne bruksanvisningen eller skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for besøket, da garantien BARE dekker fabrikasjonsfeil.

Næringskjøp

Næringskjøp er ethvert kjøp av produkter som ikke brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller næringslignende formål (restaurant, kantine etc.) eller brukes 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

ServiceCompaniet AS, Gladengveien 8, 0661 Oslo.

Postboks 6469 – Etterstad, 0605 Oslo.

Telefon: 23 89 72 66

Faks: 22 68 54 00

Mail: info@servicecompaniet.no

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSÅTGÄRDER 33

BESKRIVNING AV HÄLLEN 34

TEKNISKA DATA 34
BETJÄNINGSPANEL (BEROENDE PÅ MODELL) 35

BETJÄNING AV HÄLLEN 35

DISPLAY 35
VENTILATION 35

ANVÄNDNING 36

INDUKTIONSPRINCIPEN 36
SENSITIVE TOUCH 36
INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED “SLIDER“ 36
SÅ SÄTTER DU PÅ HÄLLEN 37
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS 37
RESTVÄRMEVISARE 37
BOOSTERFUNKTION 37
DUBBEL BOOSTER FUNKTION 38
TIMERFUNKTION 38
UPPKOKNINGSAUTOMATIK 39
FUNKTIONSPAUS 40
RECALL-FUNKTION 40
« KEEP WARM » FUNKTION 40
BRO FUNCTION 40
FUNKTIONSLÅS 41

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN 41

LÄMPLIGA KOKKÄRL 41
OLÄMPLIGA KOKKÄRL 41
KOKKÄRLETS STORLEK 41
EFFEKTLÄGEN 42

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 42

PROBLEMLÖSNING 42

MILJÖSKYDD 43

INSTALLATION 43

ELANSLUTNING 44

GARANTI 45

SERVICE 45

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.



VIKTIG: BRUK ALDRI FLYTTBART TILBEHØR TIL OPPVARMING AV KASSEROLLER, SOM ER UEGNET TIL INDUKSJON. RISIKO FOR FORBRENNINGER SAMT SKADER PÅ KOKEPLATEN.



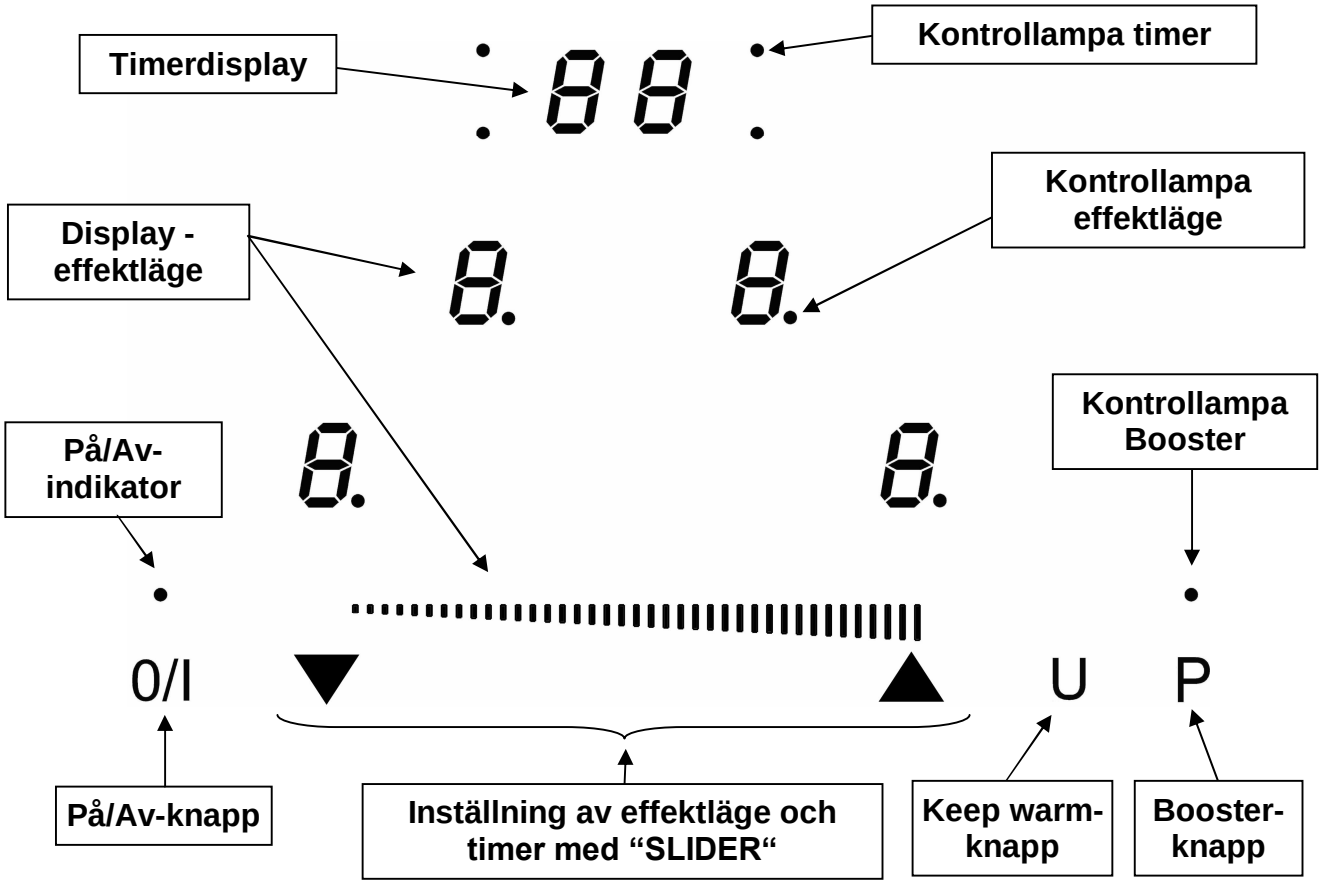
BESKRIVNING AV HÄLLEN

Tekniska data

Typ	Total effekt	Kokzoner	Normal*	Booster*	Doobelt-booster*	Storlek*	Min. storlek på lämpligt kokkärl
WIP64-5 WIF64-5	7400 W	Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	1850 W 2300 W 2300 W 1850 W	2300 W 2900 W 2900 W 2300 W	3000 W 3700 W 3700 W 3000 W	180 mm 210 mm 210 mm 180 mm	110 mm 135 mm 135 mm 110 mm
WIP70-5 WIF70-5	7400 W	Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	2050 W 2050 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 3700 W 3700 W	210 mm 210 mm 210 mm 210 mm	135 mm 135 mm 135 mm 135 mm
WIP80-5 WIF80-5	7400 W	Vänster, fram Vänster, bak Höger, bak Höger, fram	2600 W 1850 W 1850 W 2300 W	3200 W 2300 W 2300 W 2900 W	3700 W 3000 W 3000 W 3700 W	260 mm 180 mm 180 mm 210 mm	135 mm 110 mm 110 mm 135 mm

* Oppgitt effekt kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

Betjäningspanel (beroende på modell)



BETJÄNING AV HÄLLEN

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
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
,, ,,	Doobelt-booster	Doobelt-boosterfunktionen är aktiverad
L	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.
U	Keep warm	Det hålls en temperatur på 45°C
U	Keep warm	Det hålls en temperatur på 70°C
II	Funktionspaus	Funktionspaus aktiverad
⎍	Bro	2 kokzoner kombineras.

Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Kylfläkten ser till att häll inte överhetas. Kylfläkten börjar och stänger automatiskt av efter behov.

ANVÄNDNING

Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger der en induktionsspole. När zonen sätts 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.
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.

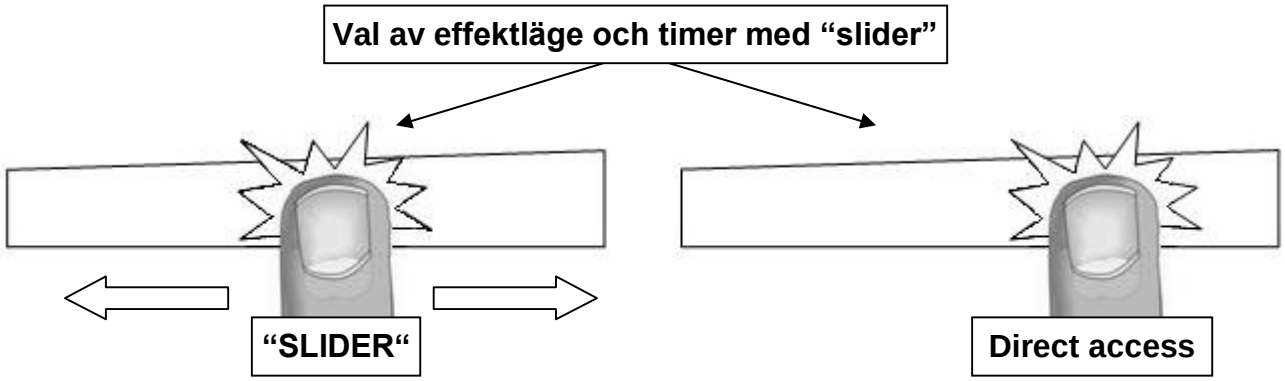
För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan du göra följande:
Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpat för användning
Fyll kokkärlet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärlet 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.

Sensitive touch

Hällen är utrustad med en elektronisk fingertouch-betjäningspanel med sensitive touch-knappar som är integrerad i hällen. Vid en lätt beröring av en symbol aktiveras tillhörande kokzon/funktion. 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 i taget.

Inställning av effektläge och timer med “SLIDER“

För att välja effektläge med ”slidern” dras fingret över ”slidern”. Önskar Du inte att låta fingret glida fram till effektläget kan Du trycka direkt på det värmeläget Du önskar (Direct access).



Så sätter Du på hällen

- **Sätta på /Stänga av hällen :**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Sätta på hällen	Tryck på [0/I]	3 eller 4 x [0] blinkar
Stänga av hällen	Tryck på [0/I]	Tom eller [H]

- **Sätta på / Stänga av kokzonerna:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välja zon	Tryck på [0] för den zon Du önskar	[0] och kontrollampan tänds
Välja effektläge eller justera effektläge	Dra fingret över “SLIDERN“ och dra emot höger eller vänster	[0] till [9] eller [U]
Stänga av zonen	Dra till [0] med “SLIDERN“	[0] eller [H]
	eller tryck på [0]	[0] eller [H]

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

- om inget kokkärl är placerat på kokzonen eller kokkärlet inte lämpar sig för induktionshällar. Om detta är tillfället 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.

Restvärmevisare

Så länge kokzonen fortfarande är varm efter användning lyser symbolen för restvärmevisare [H] vilket innebär att kokzonen har en yt-temperatur på över 60°C. Rör 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.

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.

- **Sätta på / Stänga av boosterfunktionen:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välja zon	Tryck på [0] för den zon Du önskar	[0] och kontrollampan tänds
Sätta på booster-funktionen	Tryck på [P]	[P]
Stänga av booster-funktionen	Dra fingret över “SLIDERN“	[P] till [0]
	eller tryck på [P]	[9]

- **Så här fungerar booster-funktionen:**

Alla fyra kokzoner är utrustade med booster, men du kan endast aktivera boostern på två zoner i taget. 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 har 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

Dubbel booster funktion

Dubbelboostern har två nivåer:
->Steg 1 – Displayen visar [P]
->Steg 2 – Displayen visar växelvis [ıı ıı] och [P].
Aktiveras dubbelboostern kör kokzonen med en extra hög effekt i 10 minuter.

- **Sätta på / Stänga av dubbelboostern:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välja zone	Tryck på [0]	[1] till [9]
Sätta på boostern	Tryck på [P]	[P]
Sätta på dubbelboostern	Tryck igen på [P]	[ıı ıı och P]
Stänga av dubbelboostern	Tryck på [P]	[P]
Stänga av boostern	Tryck på [-]	[9]
	Eller tryck på [P]	[9]

- **Dubbelboostern kan också sättas på direkt [P]:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välja zone	Tryck på [0]	[0.]
Sätta på boostern	Tryck på [P]	[P]
Sätta på dubbelboostern	Tryck på [P]	[ıı ıı och P]
Stänga av dubbelboostern	Tryck på [-]	[9]

- **Så här fungerar booster-funktionen:**

Hällen är utrustad med en max. total effekt, som betyder, att aktiveras dubbelboostern kräver elektroniken att effekten till den bakre höger zonen sänkas. Displayen till den bakre höger zonen blinkar [P] i några sekunder varefter den visar det tillåta värmeläget [0] för denna zon.

Timerfunktion

Med hjälp av timern kan du ställa in tillagningstiden. Timern kan användas samtidigt på alla fyra (en, två eller tre zoner – beroende på modell). Man kan även ställa in olika tillagningstider på varje kokzon (från 0 till 99 minuter).

- **Inställning/justering av timern:**

Exempel: 16 minuter på effektläge 7 :

Så här gör Du	Betjäningspanel	Display
Välj zon	Tryck på [0] för den zon Du önskar	[0] och kontrollampan tänds
Välj effektläge	Dra fingret över “SLIDERN“ till [7]	[7]
Välj « Timer »	Tryck på timerdisplayen [CL]	[00]
Inställ ettorna	Dra fingret över “SLIDERN“ till [6]	[0 lyser] [6 blinkar]
Bekräfta ettorna	Tryck på timerdisplayen [06]	[0 blinkar] [6 lyser]
Inställ tiorna	Dra fingret över “SLIDERN“ till [1]	[1 blinkar] [6 lyser]
Bekräfta tiorna	Tryck på timerdisplayen [16]	[16]

Timern är inställd och zonen hålls på valt effektläge tills den når [00].

- **Avstängning av timern:**

Exempel: 13 minuter på effektläge 7:

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Välj zon	Tryck på [0] för den zon Du önskar	[0] och kontrollampan tänds
Välj « Timer »	Tryck på timerdisplayen [13]	[13]
Nollställ ettorna	Dra fingret över “SLIDERN“ till [0]	[1 lyser] [0 blinkar]
Bekräfta ettorna	Tryck på timerdisplayen [10]	[1 blinkar] [0 lyser]
Nollställ tiorna	Dra fingret över “SLIDERN“ till [0]	[0 blinkar] [0 lyser]
Bekräfta tiorna	Tryck på timerdisplayen [00]	[00]

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagning:**

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

- **Användning av timern som minutklocka:**

Exempel: 29 minuter:

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Sätt på hällen	Tryck på [0/I]	Kontrollamporna till kokzonerna lyser
Välj « Timer »	Tryck på timerdisplayen [CL]	[00]
Inställ ettorna	Dra fingret över “SLIDERN“ till [9]	[0 lyser] [9 blinkar]
Bekräfta ettorna	Tryck på timerdisplayen [09]	[0 blinkar] [9 lyser]
Inställ tiorna	Dra fingret över “SLIDERN“ till [2]	[2 blinkar] [9 lyser]
Bekräfta tiorna	Tryck på timerdisplayen [29]	[29]

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 [00].

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 här aktiveras uppkokningsautomatiken:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Välj zon	Tryck på [0] för den zon Du önskar	[0] och kontrollampan tänds
Inställ effektläge 9	Dra fingret över “SLIDERN” till [9]	Från [0] till [9]
Aktivera uppkokningsautomatik	Dra “SLIDERN“ på [9] igen	[9] blinkar växelvis med [A]
Välj effektläge till vidare tillagning t.ex. 7	Dra fingret över “SLIDERN” till [7]	[9] till [8] [7] [7] blinkar växelvis med [A]

- **Så här stängs uppkokningsautomatiken av:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Välj zon	Tryck på [7] för den zon Du önskar	[7] blinkar växelvis med [A]
Välj effektläge	Dra fingret över “SLIDERN”	[1] till [9] eller [U]

Funktionspaus

Om Du måste gå i från hällen under tillagningen men snabbt önskar vidare tillagning kan Du använda ”Funktionspaus”. Med denna funktion kan Du stänga av hällen och sätta på den igen så den börjar med de samma värmelägen.

- **Så här aktiveras/ stängs funktionspausen av:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Aktivera paus	Tryck samtidigt på knapparna till de 2 bakre zonerna	[II] på display
Stänga av paus	Tryck samtidigt på knapparna till de 2 bakre zonerna,	[II] blinkar
	Tryck igen på den blinkande display	Tidligare inställning på display

Recall-funktion

Har Du stängt av hällen av ett misstag kan Du genom Recall-funktionen snabbt återuppta alla inställningar. Återupptagandet måste utföras inom 6 sekunder efter avstängningen av hällen. Sätt på hällen igen. Inom ytterligare 6 sekunder tycker man på pausknappen. Paus-funktionen (recall-funktionen) kan endast utföras om minst en zon är aktiv och låsknappen inte är aktiverad. Det hörs en alarmsignal om inga zoner är aktiva eller låsknappen är aktiverad.
Följande inställningar återupptas:

- Värmeläge på alla zoner
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Minne för ytterzonen på den variabla zonen
- Uppkokningsautomatik

Så här gör Du:

- Tryck på [0/I]
- Inom 6 sekunder tryck samtidigt på de 2 bakre zonerna.

De tidligare inställingarna är aktiva.

« Keep warm » Funktion

Med denna funktion kan man uppnå och fasthålla en temperatur på 45°C eller 70°C.
Funktionen har två stora fördelar:

- Snapp uppvärmning av kalla rätter utan förspillande
- Keep warm-funktion – maten hålls varm

- **Aktivering av « Keep warm » funktionen:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Välj zon	Tryck på [0] för den zon Du önskar	[0.] till [9] eller [H]
Aktivering	Tryck på [U]	[∪]
Aktivering	Tryck på [U]	[U]
Deaktivering	Skjut fram på “SLIDERN“	[0] till [9] eller [H]

Keep warm-funktionen fungerar på alla 4 zoner samtidigt.
När kokkärlet lyfts av zonen fungerar zonen som sjud-zon i tio minuter. Keep warm-funktionen fungerar max. två timmar i taget.

Bro Function

Med denna funktion kan man kombinara de två vänstra zonerna. Booster-funktion inte möjligt.

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Sätt på hällen	Tryck på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displayen
Aktivera brofunktionen	Tryck på knapparna till de 2 vänstra zonerna	[0] visas inom området [⎍] på den bakre zonen
Höj värmeläget	Skjut fram på “SLIDERN “ [1 till 9] eller display [U]	[1 till 9] eller [U]

Stänga av brofunktionen	Tryck på knapparna till de 2 zonerna	[0] eller [H] på de 2 zonerna

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[0/I]).

- **Aktivering av funktionslåset:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Start	Tryck på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Lås hällen	Håll ett finger på “SLIDERN” och tryck **3 gånger** på [P] knappen	[L] på 4 displayen

Efter aktivering av låset börjar en 10 sekunder nedräkning. Under nedräkningen kan man låsa upp hällen. Efter att de 10 sekunder har gått måste man stänga av hällen och sätta på den igen innan hällan låses upp. Efter varje tryck på [P] visas ett segment av [L]. När [L] lyser komplett är hällen låst.

- **Lås upp hällen:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Start	Tryck på [0/I]	[L] på 4 displayen
Inom 10 sekunder efter hällen har satts på:		
Lås upp hällen	Håll ett finger på “SLIDERN” och tryck 3 gånger på [P]	[0] eller [H] på 4 displayen

Efter varje tryck på [P] försvinner ett segment av [L]. Hällen är låst upp när [L] har försvunnit från displayen.

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

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. Sätt 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 reagerar 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 och ,, !!	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 [E] syns i displayen
- Elektronikfel
- Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

[L] lyser i displayen:
- Se avsnittet ”Funktionslås”.

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

Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av
- Detta är helt normalt – fläkten stannar automatiskt när spishällen är tillräckligt sval.

Uppkokningsautomatiken fungerar inte

- Kokzonen är fortfarande varm [H]
- Du har valt effektläge [9]

Kontrollampan för Keep warm [U] lyser:

- Se avsnittet Keep warm-funktion.

[II] lyser i displayen:

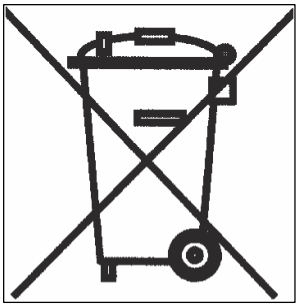
- Se avsnittet Funktionspaus.

[⊓] lyser i displayen:

- Se avsnittet Funktionsbridge.

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 närmsta återvinningsstation.

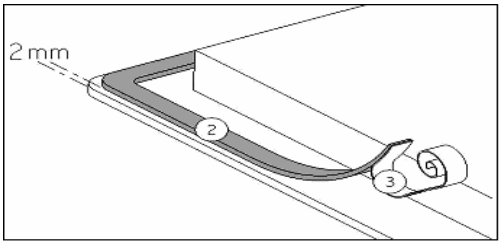
INSTALLATION

Hällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.

Så sätter du fast tätningslisten

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.

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



Inbyggnad

	Utskärning bänkskiva		Hällens glasyta			Utskärning för planlimning		
Typ	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek
WIF64-5	560	490	590	520	4			
WIP64-5	560	490	590	520	4	596	526	4
WIF70-5	670	490	700	520	4			
WIP70-5	670	490	700	520	4	706	526	4
WIF80-5	745	490	780	520	4			
WIP80-5	745	490	780	520	4	786	526	4

Utskärningsmått:

- Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.
- 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 än själva spishällen.**
- 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 spishällen.
- Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskivor tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.

- Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.
- Installera inte hällen över en diskmaskin eller en icke-ventilerad ugn.
- För att säkra god ventilation runt omkring spishällen ska Du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm.
- Om det monteras en låda under hällen får inga brandfarliga material läggs i lådan.
- Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.
- Se till att kabeln inte klämms efter inbyggnad.

ELANSLUTNING

- 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

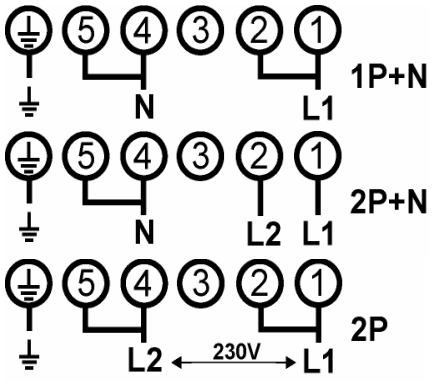
Kopplingslådan sitter på undersidan av hällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

Anslutning av hällen

Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN	230V~1F+N 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~2F+N 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
N	230V~2F 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Uträknat enligt standard EN 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 installationsanvisningen 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 47

KEITTOTASON KUVAUS 48

TEKNISET TIEDOT 48
OHJAUSPANEELI (VAIHTELEE MALLEITTAIN) 49
NÄYTTÖ 49
ILMANKIERTO 49

KEITTOTASON KÄYTTÖ 50

INDUKTION PERIAATE 50
HERKKÄ KOSKETUSPANEELI 50
LÄMPÖTASON JA AJASTIMEN SÄÄTÖ LIUKUSÄÄTIMELLÄ 50
KEITTOTASON KYTKEMINEN 51
PUUTTUVAN/SOPIMATTOMAN KEITTOASTIAN AUTOMAATTINEN HAVAITSEMINEN 51
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN 51
BOOSTER-TOIMINTO 51
KAKSINKERTAINEN BOOSTER-TOIMINTO 52
AJASTINTOIMINTO 52
KIEHAUTUSAUTOMATIIKKA 53
PAUSE-TOIMINTO 54
RECALL-TOIMINTO 54
« KEEP WARM » TOIMINTO 54
BRIDGE-TOIMINTO 55
OHJAUSPANEELIN LUKITSEMINEN 55

KEISTITTOAAT JA SÄÄTÖALUEET 55

SOPIVAT KEITTOASTIAT 55
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT 55
KEITTOASTIAN HALKAISIJA 56
SÄÄTÖALUEET 56

PUHDISTUS JA HUOLTO 56

VIANETSINTÄ 56

YMPÄRISTÖNSUOJELU 57

ASENNUS 57

SÄHKÖASENNUS 59

TAKUU 60

HUOLTO 60

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.
- Iduktiokeittotason alle asennettavassa uunissa on oltava jäähdytyspuhallin.
- Jos keittotaso asennetaan pyrolyysitoiminnolla varustetun uunin päälle, tasoa ei saa käyttää pyrolyysipuhdistuksen aikana.
- 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.
- Älä säilytä magneetilla varustettuja esineitä, kuten luottokortteja, taskulaskimia tai levykkeitä päällä olevan keittotason lähellä, koska esineet saattavat vaurioitua.
- Sydämentahdistinta käyttävien henkilöiden on syytä muistaa, että päällä olevan induktiokeittotason välittömään läheisyyteen muodostuva magneettikenttä saattaa vaikuttaa tahdistimen toimintaan. Epäselvissä tapauksissa on kysyttävä neuvoa lääkäriltä.
- Sähkömagneettisille kentille altistumista voidaan välttää asettamalla keittoastia aina keittoalueen keskelle.
- 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.



ÄLÄ KÄYTÄ INDUKTIOTASOLLA MUITA KUN INDUKTIOTASOLLE TARKOITETTUJA ASTIOITA. ÄLÄ MYÖSKÄÄN SÄILYTÄ TASOLLA MITÄÄN.ESINEITÄ TAI KEITTIÖVÄLINEITÄ. NÄMÄ VOIVAT AIHEUTTAA PALOVAARAN TAI HUONONTAA INDUKTIOTASON TOIMINTAA.



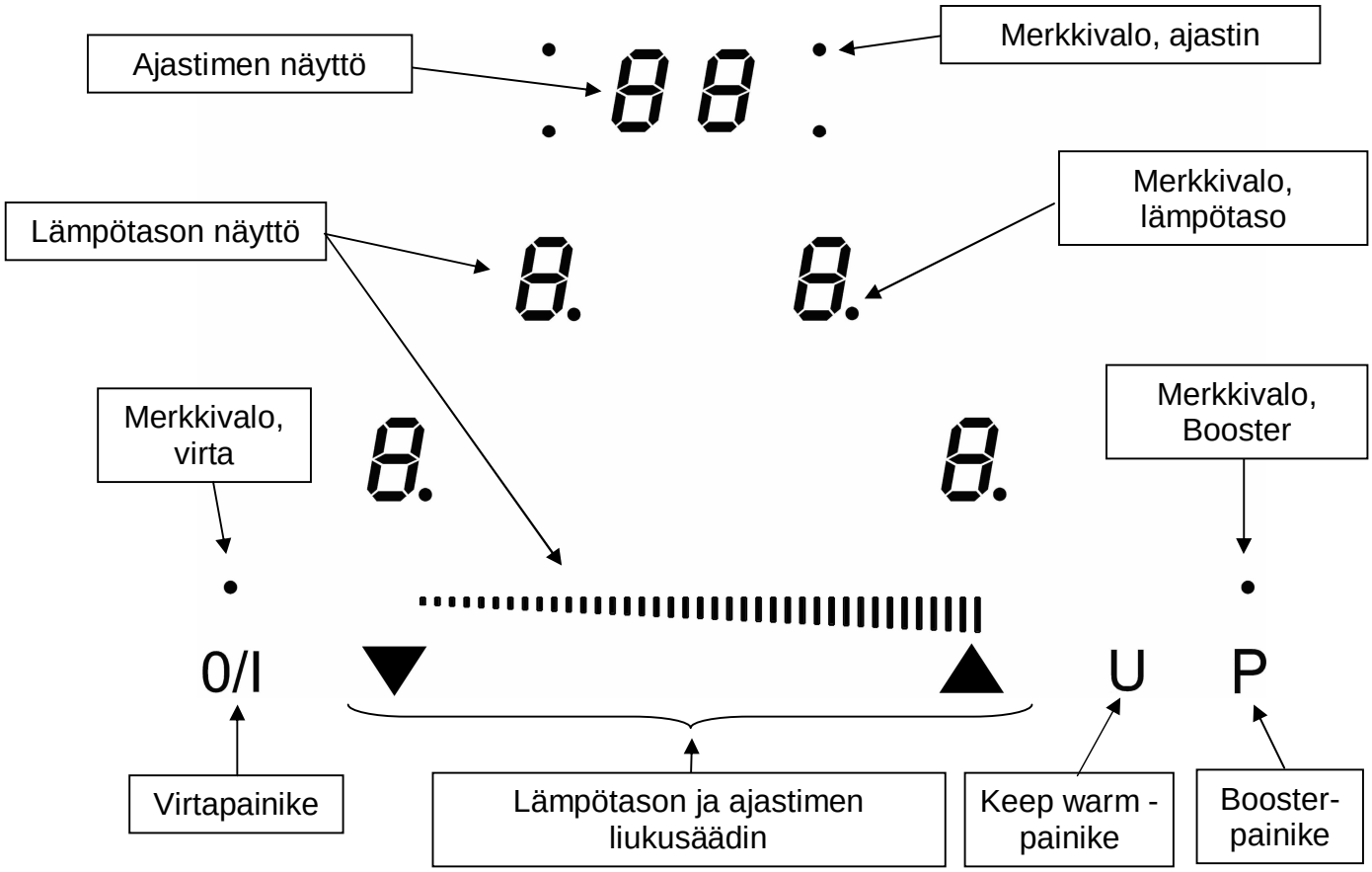
KEITTOTASON KUVAUS

Tekniset tiedot

Volttia	Kokonaist eho	Keittoalue	Normaali*	Booster*	Doobelt-Booster*	Halkaisija*	Minimitat sopivill kattiloille
WIP64-5 WIF64-5	7400 W	Etuvasemmalla Takavasemmalla Takaoikealla Etuoikealla	1850 W 2300 W 2300 W 1850 W	2300 W 2900 W 2900 W 2300 W	3000 W 3700 W 3700 W 3000 W	180 mm 210 mm 210 mm 180 mm	110 mm 135 mm 135 mm 110 mm
WIP70-5 WIF70-5	7400 W	Etuvasemmalla Takavasemmalla Takaoikealla Etuoikealla	2050 W 2050 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 3700 W 3700 W	210 mm 210 mm 210 mm 210 mm	135 mm 135 mm 135 mm 135 mm
WIP80-5 WIF80-5	7400 W	Etuvasemmalla Takavasemmalla Takaoikealla Etuoikealla	2600 W 1850 W 1850 W 2300 W	3200 W 2300 W 2300 W 2900 W	3700 W 3000 W 3000 W 3700 W	260 mm 180 mm 180 mm 210 mm	135 mm 110 mm 110 mm 135 mm

* Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan

Ohjauspaneeli (vaihtelee malleittain)



Näyttö

Näyttö	Merkitys	Toiminto
0.	Nolla	Keittoalue on aktivoitu
1…9	Säädetty teho	Valitse lämpötila
U	Induktio ei toimi	Keittoastia sopimaton/puuttuu
A	Kiehautusautomatiikka	Kiehautusautomatiikka aktivoitu
E	Virheilmoitus	Elektroniikkavirhe
H	Jälkilämpö	Keittoalue on edelleen lämmin
P	Booster	Booster-toiminto on aktivoitu
,, ,,	Doobelt-Booster	Dobbelt-Booster-toiminto on aktivoitu
L	Lukko	Käyttöpaneeli on lukittu.
u	Keep warm	Lämpötila pidetään 45 °C:ssa.
U	Keep warm	Lämpötila pidetään 70 °C:ssa.
II	Pause	Pysäytystoiminto on aktivoitu
⊓	Bridge	2 keittoaluetta on yhdistetty.

Ilmankierto

Jäähdytysjärjestelmä on täysautomaattinen. Kylmää ilmaa puhaltava tuuletin estää keittolevyn ylikuumenemisen. Tuuletin käynnistyy ja pysähtyy automaattisesti tarpeen mukaan

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktion periaate

Jokaisen keittoalueen alla on induktiokäämi. Kun alue kytketään päälle käämin aikaansaama magneettikenttä luo (indusoi) induktiovirtaa keittoastiaan, jossa on magnetisoiva pohja. Keittoastian pohja kuumenee, kun taas keittoalue kuumenee pelkästään keittoastian lämmön vaikutuksesta.
Keittotasosta/alueesta saattaa kuulua käytössä hentoa huminaa tai naksahtelua, minkä on induktiokeittotasolle aivan normaalia.
Huomaa: Induktioliedellä ei voi käyttää kaikentyyppisiä keittoastioita.
Sopivat keittoastiat

- Vain magnetisoivalla pohjalla varustetut padat ja kattilat (ruostumaton teräs, emaloitu teräs, valurauta)

Sopimattomat keittoastiat

- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
  Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
  Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.
Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.
Huomaa: jotkut keittoastiat saattavat aiheuttaa ääntä kun ne asetetaan induktioliedelle, mutta se on ihan normaalia.

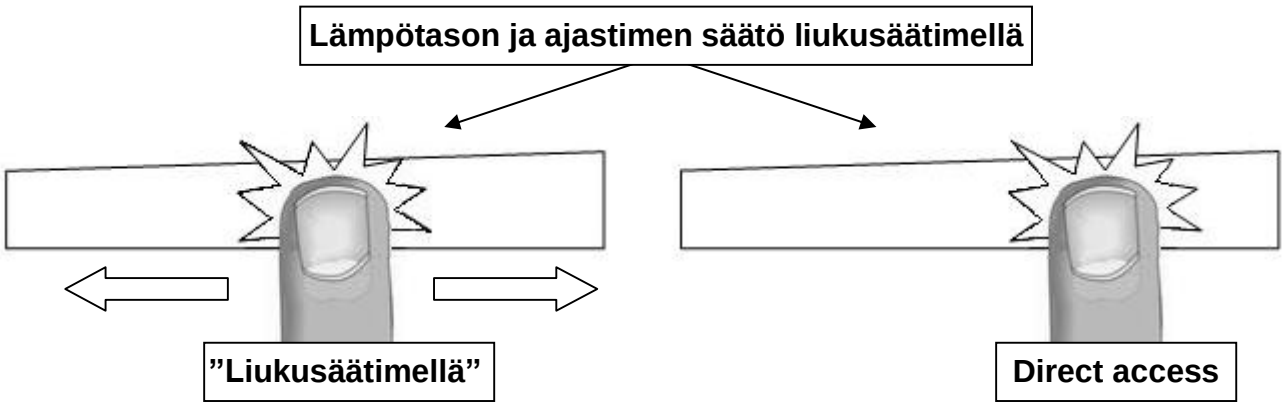
Herkkä kosketuspaneeli

Keittotasoa ohjataan elektronisella kosketuspaneelilla, jossa on herkät, keittotasoon integroidut kosketuspainikkeet. Haluttu toiminto otetaan käyttöön koskettamalla kevyesti symbolia. Elektroninen ohjausjärjestelmä ilmoittaa komennon rekisteröinnistä äänimerkillä, merkkivalolla, kirjaimella tai näytössä näkyvällä numerolla.

Kosketa kerrallaan vain yhtä painiketta.

Lämpötason ja ajastimen säätö liukusäätimellä

Voit valita lämpötason liukusäätimellä (SLIDER), kun vedät sormea liukusäätimen päällä. Jos et halua käyttää liukutoimintoa, voit valita haluamasi lämpötason painamalla suoraan haluamaasi kohtaa (Direct access).



Keittotason kytkeminen

- **Keittotason virtapainike:**

Tehtävä	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkentä	Paina [0/I]	3 tai 4 x [0] vilkkumerkkiä
Sammutus	Paina [0/I]	Tyhjä tai [H]

- **Lämpöalueen virtapainike:**

Tehtävä	Käyttöpaneeli	Näyttö
Lämpöalueen valinta	Paina [0] haluamasi alueen kohdalla	[0] ja merkkivalo syttyvät
Lämpötason valinta tai säätö	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan ja vedä sormea oikealle tai vasemmalle	[0]–[9] tai [U]
Lämpöalueen sammutus	Vedä liukusäädin kohtaan [0]	[0] tai [H]
	tai paina [0]	[0] tai [H]

Jos et tee mitään 20 sekunnin kuluessa, elektroninen ohjausjärjestelmä palaa valmiustilaan

Puuttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen

Induktio ei toimi:

- Keittoalueella ei ole keittoastiaa, tai sille on asetettu induktioliedelle sopimaton keittoastia. Induktio ei tällöin toimi eikä keittoalueita voida käyttää. Näytössä näkyy [U]. Merkki katoaa, kun keittoalueelle asetetaan sopiva keittoastia.
- Keittoalue sammuu automaattisesti, kun siltä poistetaan keittoastia. Näytössä näkyy [U]. Merkki katoaa, kun keittoastia asetetaan takaisin keittoalueelle. Keittoalue jatkaa toimintaa aikaisemmin säädetyllä teholla.

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.

Booster-toiminto

Keittoalueet on varustettu booster-toiminnolla [P], joka on eräänlainen ”lämpötehostin”. Kun tämä toiminto kytketään päälle, keittoalue toimii 10 minuutin ajan lisäteholla. Booster-toiminnon avulla on helppo kiehauttaa nopeasti esim. suuri määrä vettä.
10 minuutin kuluttua teho laskee normaaliin maksimitehoon (9) ja merkkivalo sammuu.

- **Booster-toiminnon kytkeminen päälle/sammuttaminen:**

Tehtävä	Käyttöpaneeli	Näyttö
Lämpöalueen valinta	Paina [0] haluamasi alueen kohdalla	[0] ja merkkivalo syttyvät
Booster-toiminnon käynnistys	Paina [P]	[P]
Booster-toiminnon pysäytys	Vedä sormi liukusäätimessä kohtaan	[P]–[0]
	tai paina [P]	[9]

- **Tehon hallinta**

Kaikki neljä keittoaluetta on varustettu booster-toiminnolla, mutta toimintoa voidaan käyttää vain kahdella alueella kerrallaan. Käytettäessä Booster-tehoa muiden keittoalueiden lämpöteho vähenee. Kun booster-toiminto on aktiivinen, muut alueet toimivat vain teholla [6] tai [8], vaikka niille olisikin alunperin valittu suurempi teho. Keittoalueen numeronäytössä vilkkuu ensin 9 ja tilalle vaihtuu sen jälkeen [6] tai [8].

Booster on aktiivinen	Toisen alueen teho vähenee: (esim. teho 9)
näytössä näkyy [P]	[9] muuttuu tehoksi [6] tai [8] valitusta alueesta riippuen

Kaksinkertainen booster-toiminto

Kaksinkertaisessa booster-toiminnossa on kaksi asetusta:
->Vaihe 1 – Näytössä näkyy [P].
->Vaihe 2 – Näytössä näkyy vuorotellen [ ] ja [P].
Kun kaksinkertainen booster-toiminto otetaan käyttöön, etumainen oikea keittoalue toimii normaalia korkeammalla teholla 10 minuuttia.

- **Kaksinkertaisen booster-toiminnon ottaminen käyttöön / poistaminen käytöstä:**

Kun haluat	Käyttöpaneeli	Näyttö
Lämpöalueen valinta	Paina [0]	[1]–[9]
Ottaa booster-toiminnon käyttöön	Paina [P]	[P]
Ottaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käyttöön	Paina uudelleen [P]	[ja P]
Poistaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käytöstä	Paina [P]	[P]
Poistaa booster-toiminnon käytöstä	Paina [-]	[9]
	Tai paina [P]	[9]

- **Kaksinkertainen booster-toiminto voidaan ottaa käyttöön myös suoraan [P]:**

Kun haluat	Käyttöpaneeli	Näyttö
Lämpöalueen valinta	Paina [0]	[0]
Ottaa booster-toiminnon käyttöön	Paina [P]	[P]
Ottaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käyttöön	Paina [P]	[ja P]
Poistaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käytöstä	Paina [-]	[9]

- **Näin booster-toiminto toimii:**

Keittolevyn suurin kokonaisteho on rajoitettu, mikä tarkoittaa, että jos kaksinkertainen booster-toiminto otetaan käyttöön, sähköjärjestelmä vaatii, että takimmaisen oikean alueen tehoa vähennetään. Takimmaisen oikean alueen näyttö vilkkuu [P] muutaman sekunnin ajan, minkä jälkeen näytössä näkyy kyseisen alueen sallittu lämpötaso [0].

Ajastintoiminto

Voit säätää valmistusajan keston ajastimen avulla. Voit käyttää ajastinta samanaikaisesti kaikilla neljällä lämpöalueella (1:llä, 2:lla tai 3 alueella lieden mallin mukaan vaihdellen). Voit lisäksi säätää eri kypsennysajat kullekin lämpöalueelle (0–99 minuuttia).

- **Ajastimen asetus/säätö**

Esimerkki: 16 minuuttia lämpötasolla 7.

Toimet:	Käyttöpaneeli	Näyttö
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [0]	[0] ja merkkivalo syttyvät
Lämpötason valinta	Vedä sormi liukusäätimessä kohtaan [7]	[7]
Ajastintoiminnon valinta	Paina ajastimen näyttöä [CL]	[00]
Säädä ykköset	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [6]	[0 palaa] [6 vilkkuu]
Vahvista ykköset	Paina ajastimen näyttöä [06]	[0 vilkkuu] [6 palaa]
Säädä kymmenet	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [1]	[1 vilkkuu] [6 palaa]
Vahvista kymmenet	Paina ajastimen näyttöä [16]	[16]

Ajastin on asetettu ja lämpöalue toimii valitulla lämpötasolla, kunnes aika loppuu [00].

- **Ajastimen sammuttaminen**

Esimerkki: 13 minuuttia lämpötasolla 7.

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [0]	[0] ja merkkivalo syttyvät
Ajastintoiminnon valinta	Paina ajastimen näyttöä [13]	[13]
Nollaa ykköset	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [0]	[1 palaa] [0 vilkkuu]
Vahvista ykköset	Paina ajastimen näyttöä [10]	[1 vilkkuu] [0 palaa]
Nollaa kymmenet	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [0]	[0 vilkkuu] [0 palaa]
Vahvista kymmenet	Paina ajastimen näyttöä [00]	[00]

- **Automaattinen pysäytys kypsennyksen lopuksi**

Kun kypsennys päättyy, ajastimen näytössä vilkkuu [00] ja liesi antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla [00].

- **Ajastimen käyttö munakellona**

Esimerkki: 29 minuuttia.

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Keittotason kytkeminen	Paina [0/I]	Lämpöalueiden merkkivalot palavat
Ajastintoiminnon valinta	Paina ajastimen näyttöä [CL]	[00]
Säädä ykköset	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [9]	[0 palaa] [9 vilkkuu]
Vahvista ykköset	Paina ajastimen näyttöä [09]	[0 vilkkuu] [9 palaa]
Säädä kymmenet	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [2]	[2 vilkkuu] [9 palaa]
Vahvista kymmenet	Paina ajastimen näyttöä [29]	[29]

Merkkivalo lakkaa vilkkumasta muutaman sekunnin kuluttua, jolloin ajastin on asetettu. Kun kypsennys päättyy, ajastimen näytössä vilkkuu [00] ja liesi antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla [00]. Keittotaso sammuu.

Kiehautusautomatiikka

Kun kiehautusautomatiikka on käytössä, lämpöalue kuumenee automaattisesti suurimmalle lämpötasolle. Järjestelmä laskee sen jälkeen lämpötason halutulle tasolle valmistuksen jatkamista varten. Kiehautusaika vaihtelee valitun lämpötason perusteella.

- **Kiehautusautomatiikan kytkeminen**

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [0]	[0] ja merkkivalo Syttyvät
Lämpötason 9 säätö	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [9]	Siirry kohdasta [0] kohtaan [9]
Kiehautusautomatiikan kytkeminen	Vedä sormi liukusäätimessä takaisin kohtaan [9]	[9] vilkkuu vuoronperään [A]:n kanssa
Lämpötason valinta jatkettaessa valmistusta esimerkiksi tasolla 7	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [7]	[9]–[8] [7] [7] vilkkuu vuoronperään [A]:n kanssa

- **Kiehautusautomatiikan katkaiseminen**

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [7]	[7] vilkkuvat vuoronperään [A]:n kanssa
Lämpötason valinta	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan	[1]–[9] tai [U]

Pause-toiminto

Jos sinun on lähdettävä keittotason ääreltä kesken ruoanvalmistuksen ja haluat palattuasi jatkaa valmistusta, käytä Pause-toimintoa. Toimintoa käyttämällä voit pysäyttää keittotason ja käynnistää sen uudelleen samalla lämpötasolla silloin, kun haluat.

- **Pause-toiminnon kytkeminen/katkaiseminen**

Tehtävä	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Pysäytyksen kytkeminen	Paina näppäimiä samanaikaisesti saadaksesi näyttöön 2 taaimmaista keittoaluetta	[II] näytössä
Pysäytyksen katkaiseminen	Paina näppäimiä samanaikaisesti saadaksesi näyttöön 2 taaimmaista keittoaluetta	[II] vilkkuvan
	paina uudelleen vilkkuvaa näyttöä	Edellinen asetus näytössä

Recall-toiminto

Jos käyttäjä on vahingossa sammuttanut levyn, hän voi palauttaa kaikki asetukset nopeasti recall-toiminnolla. Voidakseen palauttaa kaikki asetukset käyttäjän on kytkettävä levy uudelleen kuuden sekunnin kuluessa sen sammuttamisesta. Seuraavien kuuden sekunnin kuluessa hänen on painettava pause-painiketta. Pause-toiminto (recall-toiminto) voidaan suorittaa vain, jos vähintään yksi vyöhyke on aktiivinen (lämpötaso 0 tai yli) eikä lukituspainiketta ole aktivoitu. Jos yhtään vyöhykettä ei ole aktivoitu tai jos lukituspainike on aktivoitu, kuuluu merkkiääni.
Seuraavat asetukset palautetaan:

- kaikkien vyöhykkeiden lämpötaso
- ajastinasetukset (minuutit, sekunnit)
- kaksoisvyöhykkeen ulkovyöhykkeen muistaminen
- kiehautusautomatiikka.
- Keep Warm-toiminto

Toimet:

- Paina [0/I]
- Paina sitten samanaikaisesti 2 aluetta takaisin alle 6 sekunnissa

Edelliset asetukset ovat jälleen aktiivisia.

« Keep warm » Toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan saavuttaa ja säilyttää automaattisesti 45°C tai 70°C asteen lämpötila.
Toiminnolla on kaksi tärkeätä etua:

- kylmän ruoan nopea lämmitys ilman ylikiehumista
- valmiin ruoan lämpimänäpito.

- **Keep warm -toiminnon kytkeminen**

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [0]	[0.] [9] tai [H]
Kytkeminen	Paina [U]	[∪]
Kytkeminen	Paina [U]	[U]
Katkaiseminen	Vedä sormea liukusäätimen päällä	[0]–[9] tai [U]

Tätä toimintoa voidaan käyttää yksittäisillä keittoalueilla.
Kun keittoastia on poistettu keittoalueelta, jälkilämpötoiminto on aktiivinen noin 20 minuutin ajan.
Lämpimänäpitoajan kesto on korkeintaan 2 tuntia.

Bridge-toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää kahta vasemmanpuolista keittoaluetta yhtä aikaa, jolloin ominaisuudet ovat samat kuin yhdessä keittoalueessa.Booster-toimintoa ei voida käyttää.

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Aktivoi keittolevy	Paina näyttöä [0/I]	[0] tai [H] 4:ssä näytössä
Aktivoi “bridge”-toiminto	2:lla vasemmanpuoleisella Keittoalueella.	[0] ilmestyy etualueeseen [⎾] taka alueella.
Lisää bridge-toimintoa	Vedä sormea liukusäätimen päällä	[1 – 9] tai [U]
Lopeta bridge-toiminto	Paina 2 keittoalueen näppäimiä	[0] tai [H] 2:lla alueella

Ohjauspaneelin lukitseminen

Keittoalueiden asetusten muuntelun estämiseksi erityisesti puhdistuksen yhteydessä ohjauspaneeli voidaan lukita (lukuunottamatta On/Off -näppäintä [0/I]).

- **Lukko :**

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Käynnistä	paina näppäintä [0/I]	[0] tai [H] 4:ssä näytössä
Keittolevyn lukitseminen	Pidä sormea liukusäätimen päällä ja paina 3 kertaa [P]	[L] 4:ssä näytössä

Kun keittolevy on lukittu, 10 sekunnin lähtölaskenta alkaa. Lähtölaskennan aikana voit avata keittolevyn. Kun aika on kulunut, sitä ei voida vapauttaa. Sammuta ja sytytä keitto-levy uudelleen. Kun [P] -näppäin valitaan, näyttöön ilmestyy [L] :n osa. Keittolevy on lukittu, kun [L] on valmis.

- **Avaa :**

Toimet:	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Käynnistä	paina näppäintä [0/I]	[L] 4:ssä näytössä

10 sekunnin aikana käynnistyksen jälkeen:

Avaa keittolevy	Pidä sormea liukusäätimen päällä (SLIDER) ja paina 3 kertaa [P]	[0] tai [H] 4:ssä näytössä

Kun [P] -näppäin valitaan, näytöstä häviää [L] :n osa.Levy on auki, kun [L] häviää.

KEISTITTOAAT JA SÄÄTÖALUEET

Sopivat keittoastiat

- Vain magnetisoivalla pohjalla varustetut padat ja kattilat (ruostumaton teräs, emaloitu teräs, valurauta)

Sopimattomat keittoastiat

- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
  Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
  Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.
Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.
Huomaa: jotkut keittoastiat saattavat aiheuttaa ääntä kun ne asetetaan induktioliedelle, mutta se on ihan normaalia.

Keittoastian halkaisija

Keittoalue ei reagoi keittoastiaan, jonka halkaisija on suositettua pienempi. Suositeltu halkaisija vaihtelee eri alueilla.
Parhaimman tuloksen saamiseksi keittoastia tulee sijoittaa keittoalueen keskelle.

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 ja ,, !!	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 [U]

- keittoalueella ei ole keittoastiaa
- keittoastia on sopimaton
- keittoastian halkaisija ei sovi keittoalueelle.

Näytössä näkyy [E]

- elektroniikkavirhe
- – irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja.

Lämpöalueiden näytöissä näkyy [L].

- Katso lukituspainiketta käsittelevä kohta.

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.

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa vaikka taso on sammutettu

- tämä on täysin normaalia – puhallin pysähtyy automaattisesti, kun keittotaso on jäähtynyt tarpeeksi.

Kiehautusautomatiikka ei toimi

- Keittoalue on edelleen kuuma [H]
- Olet valinnut tehon [9]

Keep warm -toiminnon [U] merkkivalo palaa:

- Katso Keep warm -toimintoa käsittelevä kohta.

[II] palaa näytössä:

- Katso Pause-toimintoa käsittelevä kohta.

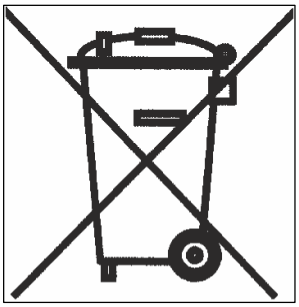
[⊓] palaa näytössä:

- Katso Bridge-toimintoa käsittelevä kohta.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

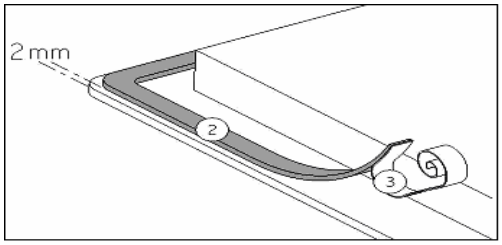
- Pakkauksen materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Sähkölaitteissa on kierrätettäviä mutta myös ympäristölle vahingollisia materiaaleja. Ne ovat kuitenkin välttämättömiä laitteen virheettömän toiminnan ja turvallisuuden vuoksi.

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



ASENNUS

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



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

Aukko:

	Aukon mitat tasossa		Keittotason lasipinta			Aukko tasoliimausta varten		
Tyyppi	Leveys	Syvyys	Leveys	Syvyys	Paksuus	Leveys	Syvyys	Paksuus
WIF64-5	560	490	590	520	4			
WIP64-5	560	490	590	520	4	596	526	4
WIF70-5	670	490	700	520	4			
WIP70-5	670	490	700	520	4	706	526	4
WIF80-5	745	490	780	520	4			
WIP80-5	745	490	780	520	4	786	526	4

- 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.
- Seinän (taka- ja/tai sivuseinän) ja keittotason väliin on jätettävä vähintään 50 mm:n rako.
- Keittotason alapuolelle on jätettävä vähintään 2 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla tason ympärillä.
- Jos keittotason alapuolelle asennetaan laatikko, laatikossa ei saa missään olosuhteissa säilyttää tulenarkoja/syttyviä tavaroita.
- Tarkista, ettei sähkökaapeli ole puristuksissa asennuksen jälkeen.
- 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 soittimen avulla.
Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.
Liitäntöjä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

Liitäntäkotelo

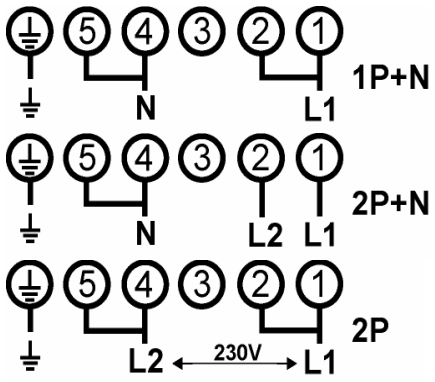
Liitäntäkotelo sijaitsee keittotason alapinnassa. Kotelo avataan työntämällä ruuvimeisseli aukkoon ja avaamalla kansi.

Keittotason liitäntä

Keittotason liitetään verkkoon liitäntäkaavion ja alla olevien ohjeiden mukaan.

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	230V~1V+N 50/60Hz	1 vaihetta + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~2V+N 50/60Hz	2 vaihetta + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
N	230V~2V 50/60Hz	2 vaihetta	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Laskennassa on noudatettu standardia EN 60 335-2-6/1990



TAKUU

Uudelle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu. Se kattaa valmistus- ja materiaalivirheet ja on voimassa laitteen dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuuseen sisältyvät tarvikkeet, työpalkka ja ajo. Huoltoapua pyydettäessä on mainittava laitteen nimi ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen tyyppikilvestä.
Tyyppikilven tiedot on hyvä kirjoittaa käyttöohjeeseen. Tietojen avulla huoltoteknikon on myös helpompi löytää tarvittavat varaosat.

Takuu ei päde, jos

vikoihin ja vaurioihin on syynä muu kuin valmistus- tai materiaalivirhe.
laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
asiaa tuntematon henkilö on asentanut laitteen tai korjannut sitä.
tämän käsikirjan käyttöohjeita ei ole noudatettu.
laitteen asennuksessa ei ole noudatettu annettuja ohjeita.

Kuljetusvauriot

Mahdollisista kuljetusvaurioista ON TEHTÄVÄ ilmoitus välittömästi, ja viimeistään 24 tunnin kuluessa laitteen vastaanottamisesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset voidaan hylätä. Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimittaessa laitteen asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Mikäli asiakas itse huolehtii laitteen kuljetuksesta, laitetoimittaja ei ole velvoitettu korvaamaan mahdollisia kuljetusvaurioita.

Turhat huoltokäynnit

Jos osoittautuu, että olisit voinut itse korjata vian noudattamalla tämän käyttöohjeen neuvoja tai vaihtamalla sulakkeen, joudut maksamaan paikalle kutsumasi huoltoteknikon käynnin, koska takuu kattaa AINOASTAAN valmistusvirheet.

Ammattikäyttö

Ammattikäyttö tarkoittaa laitteen käyttöä muualla kuin yksityistaloudessa (ravintola, kahvio, ruokala jne.) tai laitteen vuokraamista yhden tai useamman henkilön käyttöön. Jos laite hankitaan ammattikäyttöön, sille EI MYÖNNETÄ takuuta, koska tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.

HUOLTO

VM Trade OY
Vuoripojankatu 16
P.O. Box 9, 15101 Lahti
Finland
Tfn: +358-3-875410
Fax: +358-3-8754150