Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade 2 - 15

Bruksanvisning NO
Induksjonsplatetopp 16 - 29

Bruksanvisning SE
Induktionshäll 30 - 42

Käyttöohje FIN
Keraaminen induktiokeittotaso 43 - 55

MZC3
MZC5
WIF 80-2 / WIP 80-2
WIF 90-2 / WIP 90-2
WIF 97-3 / WIP 97-3
WIF 100 / WIP 100
MIF 82 DK / MIF 82 NO / MIP 82 DK
PIF 825 / PIP 825
PIF 1005

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER 3

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN 5

Tekniske data 5
Betjeningspanel 5
Finger-touch betjening 5
Display 5
Restvarmeindikator 6
Sikkerhed ved overophedning 6

BETJENING AF KOGEPLADEN 6

Inden De tager kogepladen i brug 6
Induktionsprincippet 6
Sådan tænder De for kogepladen 6
Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej 7
Timerfunktion 7
Boosterfunktion 8
Opkogningsautomatik 8
Låsetast 8
Simrefunktion [U] (valgfri) 9
Pausefunktion [||] 9

KOGEGREJ 10

Egnet kogegrej 10
Uegnet kogegrej 10
Indstillingsområder 10

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 10

PROBLEMLØSNINGSOVERSIGT 11

MILJØBESKYTTELSE 11

INSTALLATION 12

Indbygning 12
Udskæringsmål 12
El-installation 13
Tilslutning af pladen 13

GARANTI 14

Garantien dækker ikke 14
Transportskader 14
Ubegrundede servicebesøg 14
Erhvervskøb 14

SERVICEOVERSIGT 15

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.



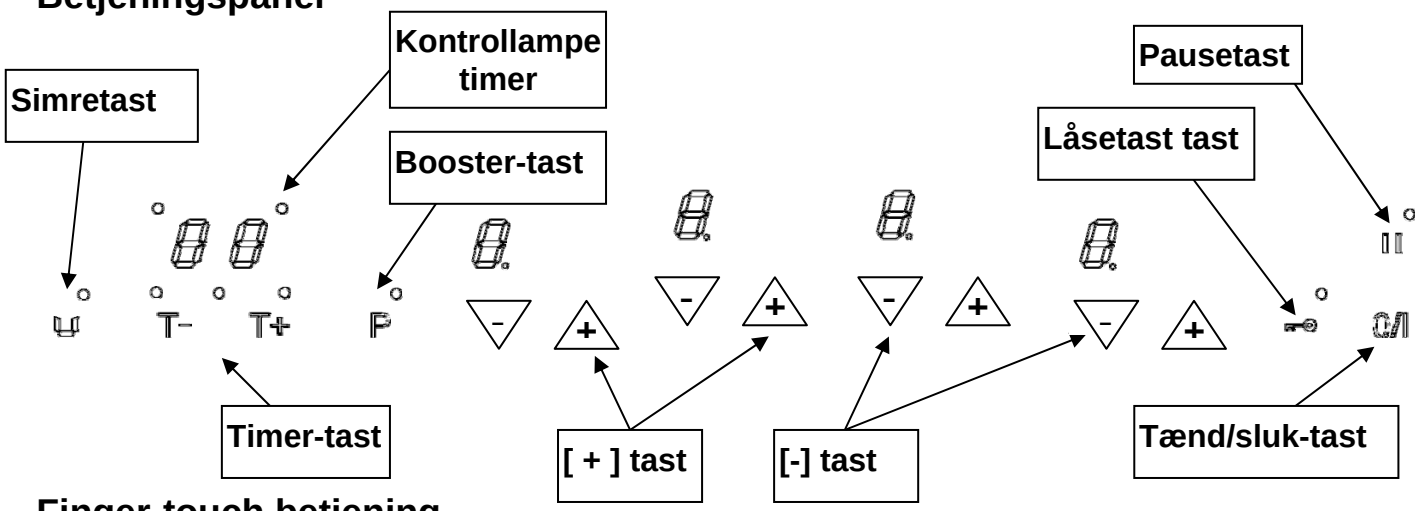
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Tekniske data

Type	Total effekt	Zone	Normal *	Med booster*	Diameter	Min.bunddiameter På egnet kogegrej
WIF80-2 WIP80-2 WIF97-3 WIP97-3	7400W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 210 mm 145mm 260 mm	110 mm 135 mm 90 mm 160 mm
WIF/P100 PIF1005	7400W	4 Zones	4*2300W	4*3300W	210 mm	135 mm
WIF/P90-2	10700W	Venstre og højre Medium	4*2300W 1*2300W	4*3300W 1*3300W	210 mm 260 mm	135 mm 160 mm
MIF/P82DK MIF82NO PIF/P825	10700W	5 Zones	5*2300W	5*3300W	210 mm	135 mm
MZC3	7400W	4 Zones	Afhængig af konfigurationen af “Multi Zones” (Se installationsanvisningen)			
MZC5	10700W	5 Zones				

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

Betjeningspanel



Finger-touch betjening

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

Display

Display	Betydning	Funktion
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1…9	Varmetrin	Vælg varmetrin
U	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret
E	Fejlmelding	Elektronikfejl
F	Fejlmelding	Fejl i kogezone/zoner
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm
U	Keep warm	Der holdes en temperatur pa 70°C
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret

Restvarmeindikator

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

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

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

Sikkerhed ved overophedning

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

BETJENING AF KOGEPLADEN

Inden De tager kogepladen i brug

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

Induktionsprincippet

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

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

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

Sådan tænder De for kogepladen

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

- Sådan tændes/slukkes kogepladen

Tryk på:	Betjeningspanel	Display	Indikatorlampe
Sådan tænder De:			
Tryk på tasten	[0/I]	4 x [0]	Tændt
Sådan slukker De:			
Tryk på tasten	[0/I]	Tom eller [H]	Slukket

- Sådan tændes/slukkes kogezonerne

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

Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej

Induktionen virker ikke:

- hvis 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.

Timerfunktion

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

Brug af timeren som minutur

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

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

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

Indstilling af timeren

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Vælg varmetrin	Tryk på [+] or [-]	[1] …. [9] [P]
Aktivering af « Timer »	Tryk på [T+] og [T-] samtidigt	Timerdisplay [00]
Vælg kogezone	Tryk på [T+] og [T-] samtidigt	Timerdisplay [00]
Reducere tiden	Tryk på [-]	[30] til 29,28,27
Øge tiden	Tryk på [+]	Tiden øges…

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

Slukning af timeren

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [T-] og [T+] samtidigt	Resttiden vises
Stoppe timeren « Timer »	Tryk på [T-]	Display [00]

Hvis De ønsker at slukke mere end en timer, skal De blot gentage proceduren.²

Kogezonen slukker automatisk efter endt tilberedningstid.

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

Boosterfunktion

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

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

- **Sådan tændes/slukkes boosterfunktionen**

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Starte booster-funktionen	Tryk på [P] derefter [+] eller [-]	[P] i 10 min
Stoppe booster-funktionen	Tryk på [P] derefter [+] eller [-]	[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 De har valgt en højere indstilling. Det vises ved, at kogezonen med den reducerede effekt først blinker 9 og derefter skifter til [6] eller [8].

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

Opkogningsautomatik

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

- **Sådan aktiveres opkogningsautomatikken**

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

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken**

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

Låsetast

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

- **Aktivering af låsetasten**

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Start	Tryk på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Pladen låses	Tryk på	Indikatoren blinker

- **Deaktivering af låsetasten**

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Start	Tryk på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Pladen låses op	Tryk på	Indikatoren blinker

Simrefunktion [U] (valgfri)

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

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

- **Aktivering "simrefunktionen" efter endt tilberedning**

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Tænde	Tryk på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Aktivere simrefunktionen	Tryk på [U]	[Ū]
Vælge kogezone	Tryk på [+] eller [-]	[Ū]
Stoppe simrefunktionen	Tryk på [U]	[Ū]
	Tryk på [-]	

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. Simrefunktionen kan max benyttes 2 timer ad gangen.

Pausefunktion [||]

- **Aktivering af Pausefunktion**

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Start	Tryk på [||]	[||] på 4 displays

- **Deaktivering af Pausefunktion**

Sådan gør De	Betjeningspanel	Display
Stoppe	Tryk på [||] 3s (Bib)	[||] på 4 displays
	Tryk på [+] or [-]	[1] ... til ... [9]

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

KOGEGREJ

Egnet kogegrej

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

Uegnet kogegrej

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

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

Hold en magnet hen til kogegrejets bund. Bliver magneten tiltrukket, er kogegrejet egnet.
Fyld lidt vand i kogegrejet og anbring det på en kogezone med en passende diameter. Tænd for zonen og vælg et varmetrin. Hvis kogegrejet er uegnet, bliver tallet for den valgte varmeindstilling erstattet af symbolet [U].

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

Indstillingsområder

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pas på at ting af plastik, alufolie o.lign. ikke kommer i kontakt med en tændt kogezone. Skulle det ske, skal De omgående fjerne det påbrændte ved hjælp af en glasskraber, og derefter rense pladen med et specialrensemiddel. Samme forholdsregel gælder ved et evt. spild af sukker, marmelade eller andre sukkerholdige madvarer på en varm kogezone.
Sørg for at såvel kogegrej som kogezoner er helt tørre, inden kogegrejet tages i brug.
Rengør aldrig pladen med ætsende eller slibende rengøringsmidler, og brug aldrig en kniv til at fjerne fastsiddende overkog.
Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af kogepladen. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater

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

PROBLEMLØSNINGSOVERSIGT

Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes

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

Et [U] lyser i displayet

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

Et [F] lyser i displayet

- Ring efter en serivemontør.

Et [E] lyser i displayet

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

Kogezonen/kogezonerne slukker mens den/de er i brug

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

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning

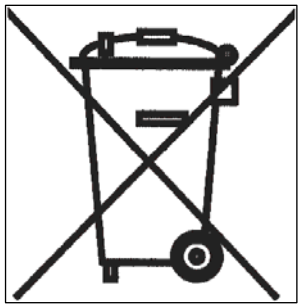
- Dette er helt normalt – blæseren stopper automatisk, når kogepladen er tilstrækkelig afkølet.

Opkogningsautomatikken fungerer ikke

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

MILJØBESKYTTELSE

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

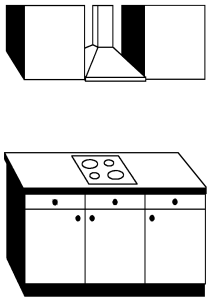


- Pruduktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere de kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

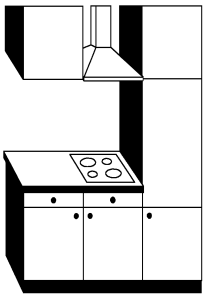
INSTALLATION

Indbygning

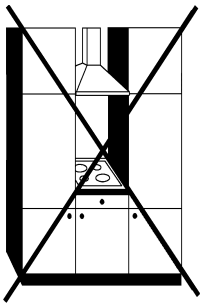
Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Indbygningspladen skal være varmefast og i stand til at modstå temperaturer på op til 100°C. Det samme gælder for side/bagvægge i umiddelbar nærhed af kogepladen.
Nogle materialer, der ofte bruges til fremstilling af bordplader, tåler ikke fugt. Brug derfor en special lim for at beskytte udskæringen.
Hvis bordpladen har pålimet laminat, skal såvel laminaten som limen være varmefast.
Rådfør dem med specialister, hvis kogepladen skal installeres på et skib.
Kogepladen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyder, at der på den ene side af pladen og på bagsiden må være høje skabe, mens der på den anden side ikke må være skabe, der er højere end kogepladen.



Meget god placering



Tilladt, men kan ikke anbefales



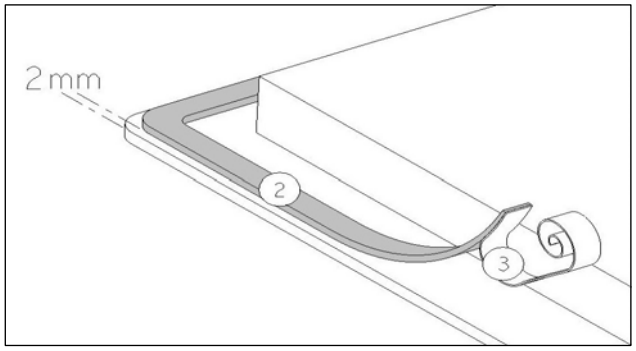
Ikke tilladt

Udskæringsmål

Type	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIF80-2	745	490	780	520	4				
WIP80-2	745	490	780	520	4	786	526	4	11
WIF90-2	810	490	880	520	4				
WIP90-2	810	490	880	520	4	886	526	4	11
WIF97-3	940	440	970	440	4				
WIP97-3	940	440	970	440	4	976	446	4	11
WIF100	986	380	1000	400	4				
WIP100	986	380	1000	400	4	1006	406	4	11
MIF82	805	490	820	520	4				
MIP82	805	490	820	520	4	826	526	4	11
MIF82NO	805	490	820	520	4				
PIF825	805	490	820	520	4				
PIP825	805	490	820	520	4	826	526	4	11
PIF1005	985	380	1000	400	4				
MZC3	Se installationsanvisningen								
MZC5									

Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
For at sikre god ventilation omkring kogepladen skal De sørge for, at der er en afstand på 20mm fra pladens underside til evt. ovn eller anden form for afdækning.
Den medleverede selvklæbende tætningsliste fastgøres langs pladens underkant. Pladen lægges i indbygningshullet og centreres. Tætningslisten sørger for, at der ikke trænger vand og fugt ned mellem kogeplade og bordplade. Det er derfor meget vigtigt, at De fastgør tætningslisten iht. tegningen.

Sådan fastgøres tætningslisten



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

Afstand mellem kogeplade eller emhætte

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

El-installation

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

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

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

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

Kablet må kun udskiftes af en autoriseret montør.

De finder de nødvendige tilslutningsdata på typeskiltet.

Tilslutningsboksen

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

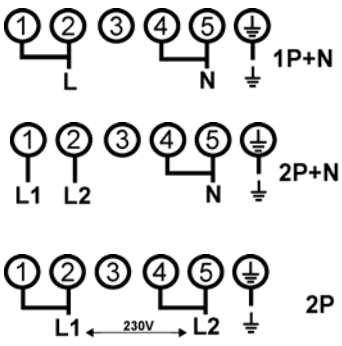
Tilslutning af pladen

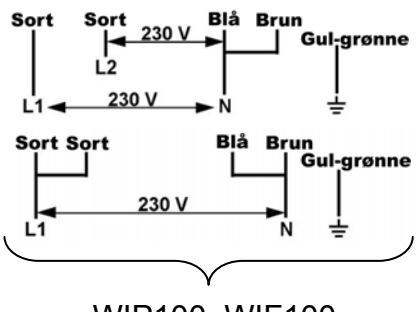
Kogepladen skal tilsluttes iht. nedenstående + tilslutningsdiagram.

4 zoner

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

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



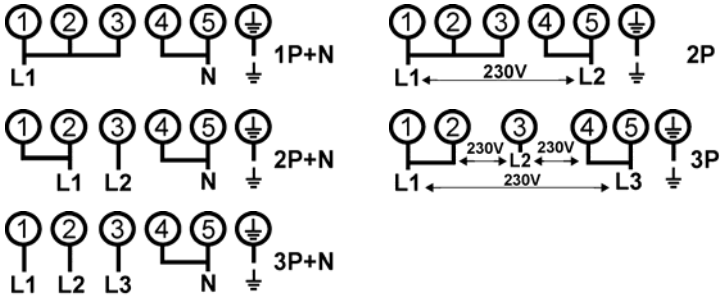


WIP100, WIF100
PIF1005

5 zoner

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp
DK-S-FIN	230V~F-N 50Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
DK-S-FIN	400V~2F-N 50Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~3F-N 50Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~F-F 50Hz	2 Faser	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
NO	230V~F-F 50Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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



GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye kogeplade, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse pladens navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i 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

Transportskader

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

Ubegrundede servicebesøg

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

Erhvervskøb

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

SERVICEOVERSIGT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INNHOLD

SIKKERHETSANVISNINGER 17

BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN 19

Tekniske data 19
Betjeningspanel 19
Finger touch-betjening 19
Display 20
Restvarmeindikator 20
Sikkerhet ved overoppheting 20

BRUK AV PLATETOPPEN 20

Før du tar platetoppen i bruk 20
Induksjonsprinsippet 20
Slik slår du på platetoppen 20
Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar 21
Timer-funksjon 21
Booster-funksjon 22
Oppkokingsautomatikk 22
Betjeningssperre 23
Hold varm-funksjon [U] (tilvalg) 23
Pause-funksjon[||] 23

KOKEKAR 24

Egnede kokekar 24
Ikke-egnede kokekar 24
Kokekarenes diameter 24
Effekttrinn 24

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 25

FEILFINNING 25

MILJØBESKYTTELSE 26

INSTALLERING 26

Innbygging 26
Utskjæringsmål 27
Avstand mellom platetoppen og avtrekkshetten 27
Elektrisk installasjon 28
Tilkobling av platetoppen 28

GARANTI 29

Garantien dekker ikke: 29
Transportskader 29
Ubegrunnet servicebesøk 29
Næringskjøp 29

SERVICE 29

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.

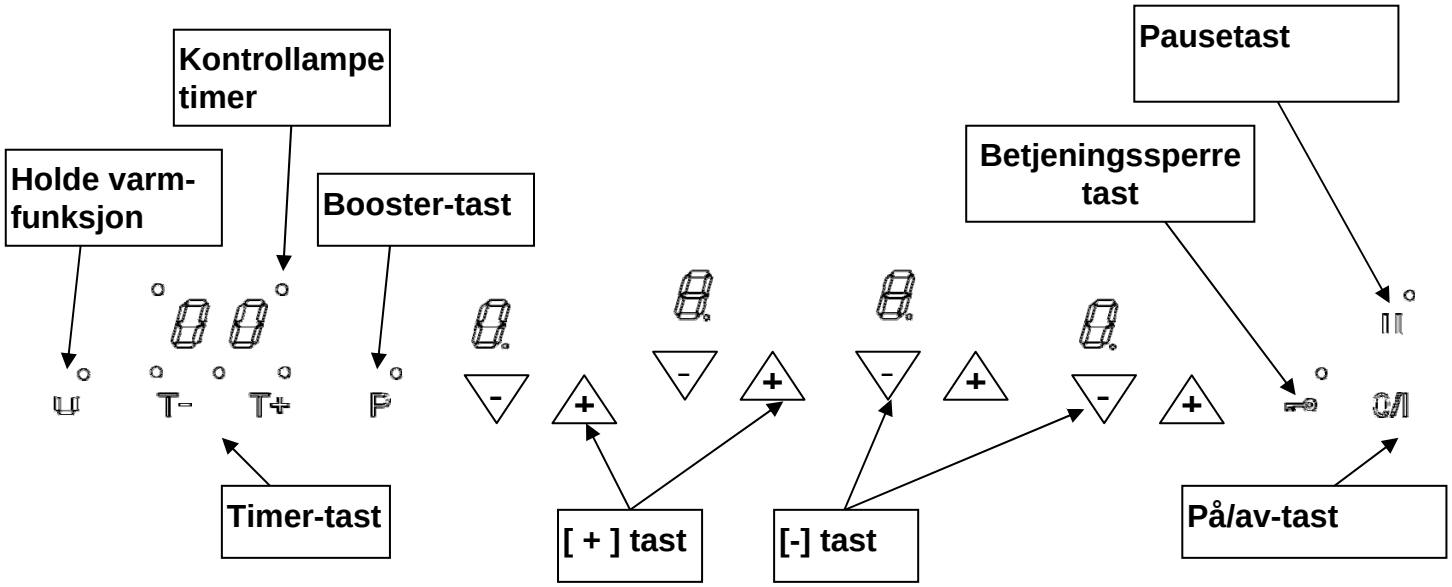


BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

Tekniske data						
Volt	Total effekt	Sone	Normal *	Med booster*	Diameter	Min.diameter på egnete kokekar
WIF80-2 WIP80-2 WIF97-3 WIP97-3	7400W	Forrest til venstre Bagerst til venstre Bagerst til højre Forrest til højre	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 210 mm 145mm 260 mm	110 mm 135 mm 90 mm 160 mm
WIF/P100 PIF1005	7400W	4 Sones	4*2300W	4*3300W	210 mm	135 mm
WIF/P90-2	10700W	Venstre og højre Medium	4*2300W 1*2300W	4*3300W 1*3300W	210 mm 260 mm	135 mm 160 mm
MIF/P82DK MIF82NO PIF/P825	10700W	5 Sones	5*2300W	5*3300W	210 mm	135 mm
MZC3	7400W	4 Sones	Avhengig av konfigurasjonen på “Multi Zones” (Se installationsanvisningen)			
MZC5	10700W	5 Sones				

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

Betjeningspanel



Finger touch-betjening

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

Display

Display	Betydning	Funksjon
0	Null	Kokesonen er slått på
1…9	Effekttrinn	Velge effekttrinn
U	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert
E	Feilmelding	Elektronikkfeil
F	Feilmelding	Feil på kokesone(r)
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm
U	Keep warm	Det oppretthodes en temperatur pa 70°C
P	Booster	Booster-funksjonen er aktivert

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.

Sikkerhet ved overoppheting

For å unngå overoppheting av platetoppen er hver kokesone utstyrt med en innvendig temperaturregulator som slår av kokesonen eller reduserer effekten hvis sonen blir for varm.

BRUK AV PLATETOPPEN

Før du tar platetoppen i bruk

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

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.

Slik slår du på platetoppen

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

- Slik slår du platetoppen på/av

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

- Slik slår du kokesonene på/av

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

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 effekttrinn som før.

Timer-funksjon

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

Bruke timeren som minuttur

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

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

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

Innstilling av timeren

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velge effekttrinn	Trykk på tast [+] eller [-]	[1] …. [9] [P]
Starte « timeren »	Trykk på tast [T+] og [T-] samtidig	Tiden viser [00]
Velge varmesone	Trykk på tast [T+] og [T-] samtidig	Tiden viser [00]
Redusere tiden	Trykk på tast [-]	[30] 29,28,27
Øke tiden	Trykk på tast [+]	Tiden økes…

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

Slå av timeren

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg varmesone	Trykk på tast [T-] og [T+] samtidig	Gjenværende tid
Slå av timeren	Trykk på tast [T-]	Display [00]

Hvis du ønsker å slå av mer enn én timer, skal du bare gjenta prosedyren.
Kokesonen slås av automatisk når tilberedningstiden utløper.
I ca 2 minutter etter endt tilberedningstid blinker [00] på timer-displayet, og det høres også et lydsignal. Dersom du ønsker å slå av lydsignalet før de 2 minuttene har gått, skal du bare trykke på ⏲.

Booster-funksjon

Kokesonene er utstyrt med en booster-funksjon [P], dvs. en ”varmeforsterker”. Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesoner innstilt på effekttrinn 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 effekttrinnet 9 og kontrollampen slokner.

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Starte boosteren	Trykk på [P] og deretter [+] eller [-]	[P] i 10 mn
Slå av boosteren	Trykk på [P] og deretter [+] eller [-]	[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 effekttrinn [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	Effekttrinn reduseres på annen sone:	(f.eks.: effekttrinn 9)
[P] lyser på displayet	[9] skifter til [6] eller [8] avhengig av sonevalg	

Oppkokingsautomatikk

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

Slik slår du på oppkokingsautomatikken

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

Slik slår du av oppkokingsautomatikken

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

Betjeningssperre

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

Aktivering av betjeningssperren

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Start	Trykk på [0/I]	[0] eller [H] på 4 display
Betjeningssperre	Trykk på 	rødt lys blinker

Slå av betjeningssperren

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Start	Trykk på [0/I]	[0] eller [H] på 4 display
Slå av betjeningssperre	Trykk på 	rødt lys blinker

Hold varm-funksjon [U] (tilvalg)

Styrken i oppvarmingssonene styres via en temperatursensor og fører temperaturen opp til 70 °C og holder temperaturen på 70 °C .
Denne funksjonen har to hovedfordeler:

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

- Aktivering av ”holde varm”-funksjonen etter eller under matlagingen

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Start	Trykk på [0/I]	[0] eller [H] på 4 display
Aktivere	Trykk på [U]	[Ū]
Velge sone	Trykk på [+] eller [-]	[Ū]
Stoppe	Trykk på [U]	[Ū]
	Trykk på [-]	

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.

Pause-funksjon[||]

Aktivering av Pause-funksjon

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Start	Trykk på [||]	[||] på 4 display

Slå av Pause-funksjon

Slik gjør du:	Betjeningspanel	Display
Stoppe	Trykk på [||] 3s (Bib)	[||] på 4 display
	Trykk på [+] or [-]	[1] ... til ... [9]

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

KOKEKAR

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 effekttrinn. 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.

Effekttrinn

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

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

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

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

FEILFINNING

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen

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

En [U] lyser på displayet

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

En [F] lyser på displayet

- Ring etter servicemontør

En [E] lyser på displayet

- Elektronikkfeil
  Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

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

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

Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av

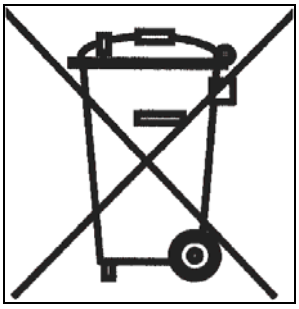
- Dette er helt normalt – viften stopper automatisk når platetoppen har blitt kjølt av tilstrekkelig

Oppkokingsautomatikken virker ikke.

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

MILJØBESKYTTELSE

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



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

INSTALLERING

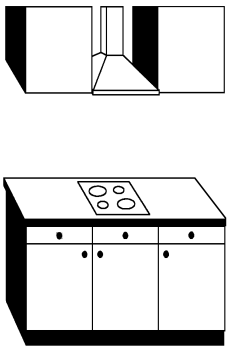
Innbygging

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

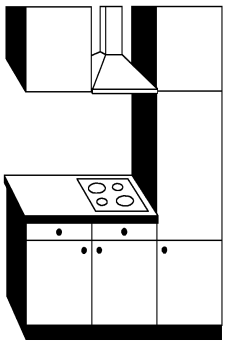
Noen materialer som brukes ofte til fremstilling av benkeplater, tåler ikke fuktighet. Bruk derfor et spesielt lim for å beskytte utskjæringen.
Dersom benkeplaten er forsynt med et laminat, må både laminatet og limet være varmebestandig.

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

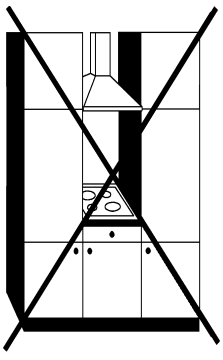
Platetoppen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyr at det kan være høye skap på den ene siden av platetoppen og på baksiden, mens det på den andre siden ikke kan være skap som er høyere enn selve platetoppen.



Meget god plassering



Tillatt, men kan ikke anbefales



Ikke tillatt

Utskjæringsmål

Type	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tyk-kelse	Radius
WIF80-2	745	490	780	520	4				
WIP80-2	745	490	780	520	4	786	526	4	11
WIF90-2	810	490	880	520	4				
WIP90-2	810	490	880	520	4	886	526	4	11
WIF97-3	940	440	970	440	4				
WIP97-3	940	440	970	440	4	976	446	4	11
WIF100	986	380	1000	400	4				
WIP100	986	380	1000	400	4	1006	406	4	11
MIF82	805	490	820	520	4				
MIP82	805	490	820	520	4	826	526	4	11
MIF82NO	805	490	820	520	4				
PIF825	805	490	820	520	4				
PIP825	805	490	820	520	4	826	526	4	11
PIF1005	985	380	1000	400	4				
MZC3	Se installationsanvisningen								
MZC5									

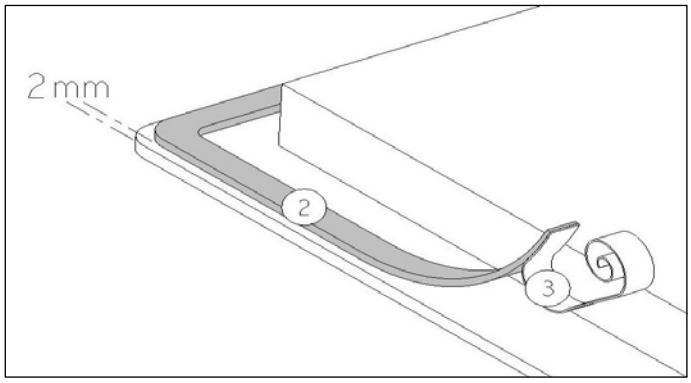
Avstanden fra vegg (bakvegg eller sidevegger) til platetoppen må være min. 50 mm.

For å sikre god ventilasjon rundt platetoppen må du sørge for at det er en klaring på undersiden av platetoppen på min. 2 cm.

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

Slik fester du tetningslisten

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



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

Avstand mellom platetoppen og avtrekkshetten

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

Elektrisk installasjon

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

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

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

Tilkoblingen må ikke skje ved hjelp av skjøteledning eller multistøpsel.

Ledningen må bare skiftes ut av en autorisert elektroinstallatør.

Du finner de nødvendige tilkoblingsdata på typeskiltet.

Tilkoblingsboksen

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

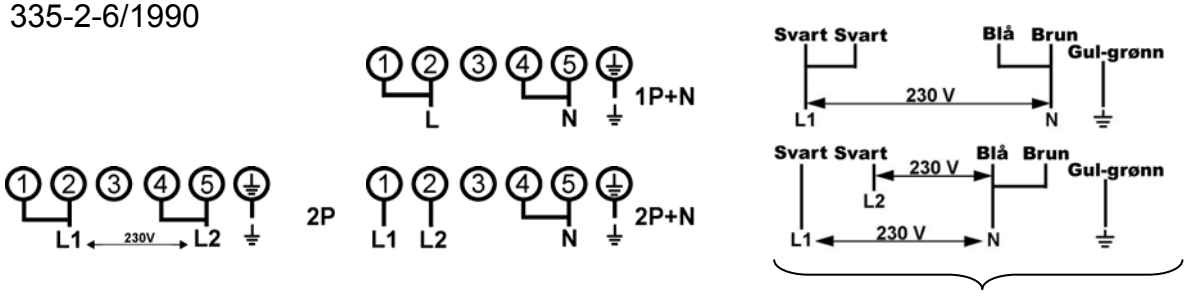
Tilkobling av platetoppen

Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.

4 soner

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp
DK-S-FIN	230V~F-N 50Hz	1 Faser + N	3 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~2F-F 50Hz	2 Faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~F-F 50Hz	2 Faser	3 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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

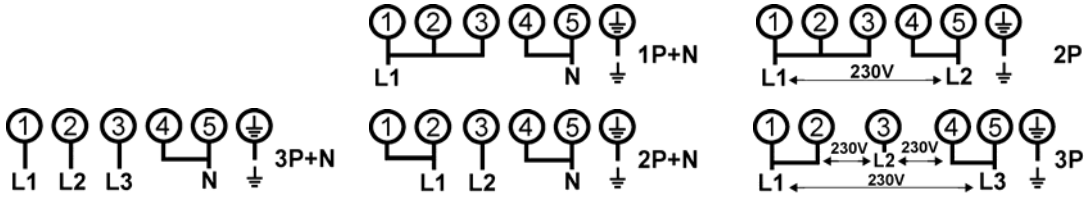


WIP100, WIF100,
PIF1005

5 soner

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp
DK-S-FIN	230V~F-N 50Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
DK-S-FIN	400V~2F-N 50Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~3F-N 50Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~F-F 50Hz	2 Faser	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
NO	230V~F-F 50Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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



GARANTI

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

Garantien dekker ikke:

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

Transportskader

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

Ubegrunnet servicebesøk

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

Næringskjøp

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

SERVICE

ServiceChefen NUF, Bjørneveien 24, 5236 Rådal.

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

Telefon: 48 02 48 40

Fax: 55 91 63 06

E-post: service@servicechefen.no

www.servicechefen.no

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSÅTGÄRDER 31

BESKRIVNING AV SPISHÄLLEN 33

Tekniska data 33
Manöverpanelen 33
Fingertouch-styrning 33
Display 34
Restvärmevisare 34
Överhettningsskydd 34

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN 34

Innan spishällen tas i bruk 34
Induktionsprincipen 34
Så slår du på spishällen 34
Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas 35
Timerfunktion 35
Boosterfunktion 36
Uppkokningsautomatik 36
Funktionslås 37
Sjud-funktion [U] (valfri) 37
Funktionspaus [||] 37

KOKKÄRL 38

Lämpliga kokkärl 38
Olämpliga kokkärl 38
Kokkärlets storlek 38
Effektlägen 38

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 39

PROBLEMLÖSNING 39

MILJÖSKYDD 40

INSTALLATION 40

Inbyggnad 40
Utskärningmått 40
Avstånd mellan spishäll och spiskåpa 41
El-installation 41
Anslutning av hällen 41

GARANTI 42

Garantin omfattar inte 42
Transportskador 42
Obefogade servicebesök 42
Företagsköp 42

SERVICE 42

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.

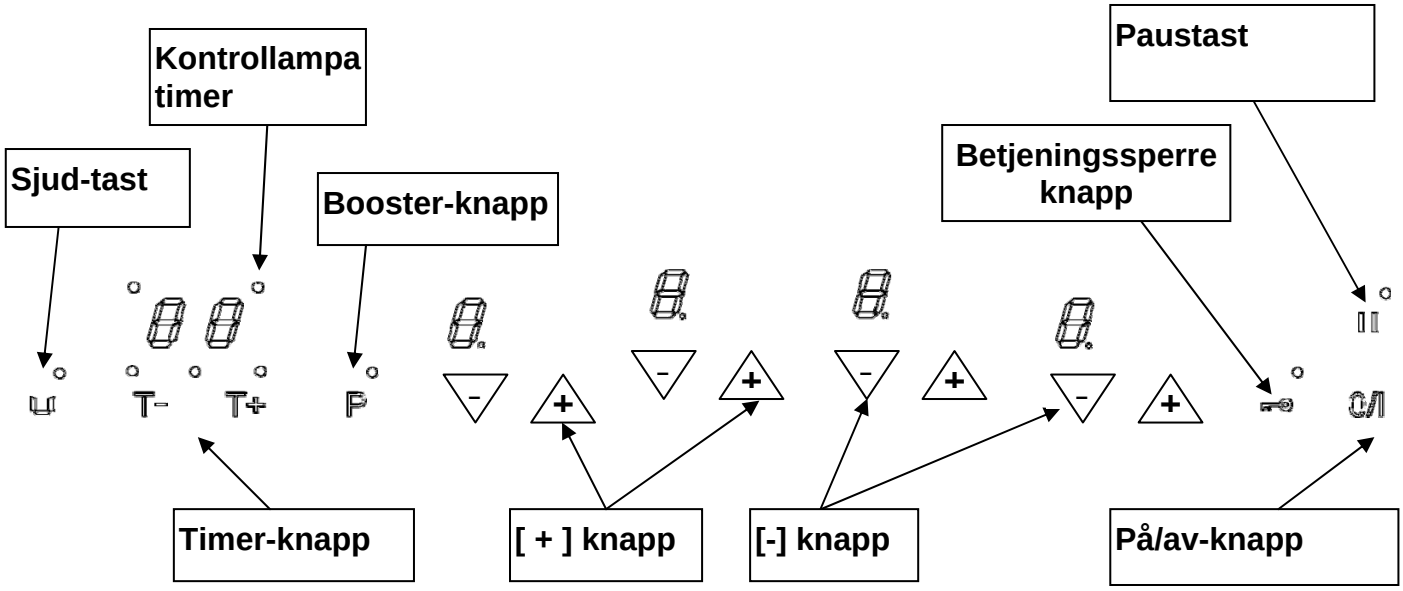


BESKRIVNING AV SPISHÄLLEN

Tekniska data						
Volt	Total effekt	Kokzoner	Normal *	Med booster*	Storlek	Min.storlek.på lämpligt kokkärl
WIF80-2 WIP80-2 WIF97-3 WIP97-3	7400W	Fram till vänster Bak till vänster Bak till höger Fram till höger	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 210 mm 145mm 260 mm	110 mm 135 mm 90 mm 160 mm
WIF/P100 PIF1005	7400W	4 Kokzoner	4*2300W	4*3300W	210 mm	135 mm
WIF/P90-2	10700W	Vänster och höger Medium	4*2300W 1*2300W	4*3300W 1*3300W	210 mm 260 mm	135 mm 160 mm
MIF/P82DK MIF82NO PIF/P825	10700W	5 Kokzoner	5*2300W	5*3300W	210 mm	135 mm
MZC3	7400W	4 Zones	Beror på konfigurationen av “Multi Zones” (Se installationsanvisningen)			
MZC5	10700W	5 Zones				

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

Manöverpanelen



Fingertouch-styrning

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

Display

Display	Betydelse	Funktion
0	Noll	Kokzonen är aktiverad
1…9	Effektläge	Välj effektläge
U	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning
E	Felmeddelande	Elektronikfel
F	Felmeddelande	Fel i kokzon(-er)
H	Eftervärme	Kokzonen är fortfarande varm
U	Keep warm	Det halls en temperatur pa 70°C
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad

Restvärmevisare

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

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

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

Överhettningsskydd

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

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Innan spishällen tas i bruk

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

Induktionsprincipen

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

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

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

Så slår du på spishällen

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

- Så slås spishällen på/av

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

- Så slås kokzonerna på/av

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

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

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

Timerfunktion

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

Använda timern som minutklocka

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

Efter några sekunder slutar kontrollampan att blinka, vilket betyder att timern är inställd.
Efter avslutad tillagningstid blinkar [00] i timerdisplayen och en signal hörs. Om du vill stänga av timern innan ljudsignalen hörs trycker du på Tryck på [T-].

Inställning av timern

Gör så här:	Manöverpanel	Display
Välj effektläge	Tryck på [+] eller [-]	[1] …. [9] [P]
Slå på « Timer »	Tryck på [T+] och [T-] samtidigt	Timerdisplay [00]
Välj kokzon	Tryck på [T+] och [T-] samtidigt	Timerdisplay [00]
Sänka tiden	Tryck på [-]	[30] till 29,28,27
Höja tiden	Tryck på [+]	Tiden höjas…

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

Slå av timern

Gör så här:	Manöverpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [T-] och [T+] samtidigt	Resttiden visas
Slå av « Timer »	Tryck på [T-]	Display [00

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

Kokzonen slås automatiskt av efter den inprogrammerade tillagningstiden.

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

Boosterfunktion

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

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

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Slå på booster-funktionen	Tryck på [P] så [+] eller [-]	[P] i 10 min
Slå av booster	Tryck på [P] så [+] eller [-]	[9]

Så här fungerar booster-funktionen:

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

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

Uppkokningsautomatik

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

Så aktiveras uppkokningsautomatiken

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

Så stänger du av uppkokningsautomatiken

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

Funktionslås

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

Aktivering av funktionslåset

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Hällen låsas	Tryck på	Indikatorn blinker

Avaktivering av funktionslåset

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Slå av	Tryck på	Indikatorn blinker

Sjud-funktion [U] (valfri)

Zonen kontrolleras av en temperatursensor och varmer upp zonen till 70°C, och håller temperaturen på 70°C.

Funktionen har två stora fördelar:

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

- Aktivering av sjud-funktionen efter tillagningen

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Slå på hällen	Tryck på [0/I]	[0] eller [H] på 4 displays
Aktivera sjud-funktionen	Tryck på [U]	[Ū]
Välj kokzon	Tryck på [+] eller [-]	[Ū]
Slå av	Tryck på [U]	[Ū]
	Tryck på [-]	

Sjud-funktionen fungerar på alla 4 zoner samtidigt.

När kokkärlet lyfts av zonen fungerar zonen som sjud-zon i ti minutter. Sjud-funktionen fungerar max. två timmar åt gången.

When the pan leaves the zone of cooking the function "quietude" remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of maintenance to the heat is 2 hours.

Funktionspaus [||]

Aktivering av funktionspaus

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på [||]	[||] på 4 displays

Avaktivering av funktionspaus

Så här gör du	Manöverpanel	Display
Slå på	Tryck på [||] 3s (Bib)	[||]på 4 displays
	Tryck på [+] or [-]	[1] … till ... [9]

Recall-funktion

Har Du stängt av hällen av ett fel 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

KOKKÄRL

Lämpliga kokkärl

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

Olämpliga kokkärl

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

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan du göra följande:

Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpat för användning
Fyll kokkärlet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Slå på zonen och välj effektläge. Om kokkärlet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .

Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse.

Kokkärlets storlek

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

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

Effektlägen

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

Rengör aldrig hällen med frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, och använd aldrig en kniv för att avlägsna fastbrända rester.

Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.

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

PROBLEMLÖSNING

Spishällen/kokzonerna går inte att slå på
- Kokkärlet är olämpligt
- Strömmen är inte påslagen
- En säkring har gått
- Funktionslåset är aktiverat
- Manöverknapparna är täckta med vatten eller fett
- Manöverpanelen är övertäckt

Ett [U] syns i displayen
- Inget kokkärl är placerat på zonen
- Kokkärlet är olämpligt
- Kokkärlet är av fel storlek och passar inte till kokzonen

Ett [F] syns i displayen
- Ring efter en servicetekniker

Ett [E] syns i displayen
- Elektronikfel
  Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

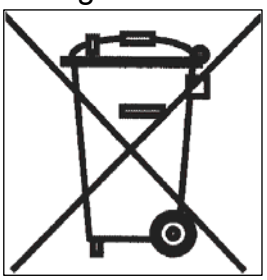
Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används
- För att undvika överhettning slås kokzonen/kokzonerna av/på
- Kokzonen/kokzonerna har stått påslagna under mycket lång tid.
- Manöverknapparna är övertäckta
- Tomt kokkärl med överupphettad botten

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]
- Du använde [-], då du slog på zonen

MILJÖSKYDD

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

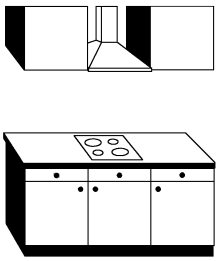


- Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
- Se till att produkten kasseras på närmasta återvinningsstation.

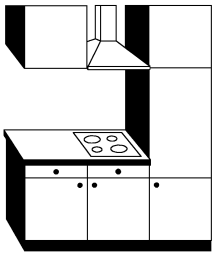
INSTALLATION

Inbyggnad

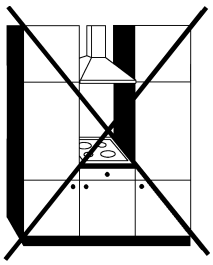
Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker. Bänkskivan närmast hällen ska vara värmefast och klara av temperaturer på upp till 100° C. Samma sak gäller för sido- och bakväggar närmast sprishällen.
Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskiver tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.
Om spishällen ska installeras ovanför ett skåp bör du först rådgöra med en specialist.
Spishällen har skyddklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre an själva spishällen.



Mycket god placering



Tillåtet, men kan inte rekommenderas



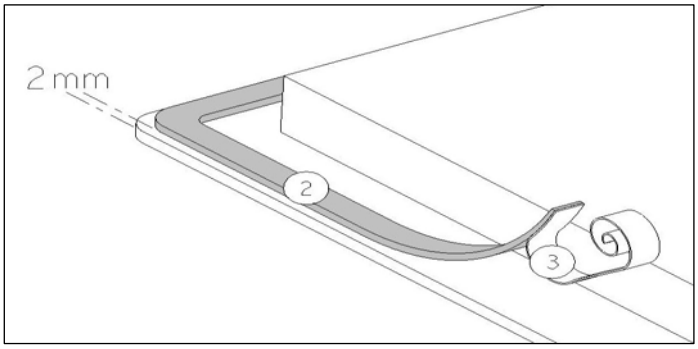
Inte tillåtet

Utskärningmått

Typ	Utskärning bänkskiva		Spishällens glasyta			Utskärning för planlimning			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
WIF80-2	745	490	780	520	4				
WIP80-2	745	490	780	520	4	786	526	4	11
WIF90-2	810	490	880	520	4				
WIP90-2	810	490	880	520	4	886	526	4	11
WIF97-3	940	440	970	440	4				
WIP97-3	940	440	970	440	4	976	446	4	11
WIF100	986	380	1000	400	4				
WIP100	986	380	1000	400	4	1006	406	4	11
MIF82	805	490	820	520	4				
MIP82	805	490	820	520	4	826	526	4	11
MIF82NO	805	490	820	520	4				
PIF825	805	490	820	520	4				
PIP825	805	490	820	520	4	826	526	4	11
PIF1005	985	380	1000	400	4				
MZC3	Se installationsanvisningen								
MZC5									

-Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.
-För att säkra god ventilation runtomkring spishällen ska du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm.
-Den medföljande självhäftande tätningslisten fästs längs hällens underkant. Hällen placeras i inbyggnadshålet och centreras. Tätningslisten förhindrar att vatten och fukt tränger in mellan spishäll och bänkskiva. Det är därför mycket viktigt att du fäster tätningslisten korrekt enligt bilden nedan.

Så sätter du fast tätningslisten



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

Avstånd mellan spishäll och spiskåpa

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

El-installation

Spishällen får endast anslutas av en auktoriserad elektriker.
Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren. Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
Hällen ska anslutas enligt gällande lagar och bestämmelser.
Tillverkaren/importören är inte ansvarig för skador som uppstår på grund av bristfällig eller skadad jordanslutning.
Hällens strömförsörjning ska ha en flerpolig brytare. Kontaktöppningen ska vara minst 3 mm och kontakten bör vara placerad i närheten av hällen.
Anslutning får inte göras med hjälp av förlängningssladd eller adapter.
Sladden får endast bytas ut av en auktoriserad servicetekniker.
Du hittar all nödvändig anslutningsinformation på typskylten.

Kopplingslådan

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

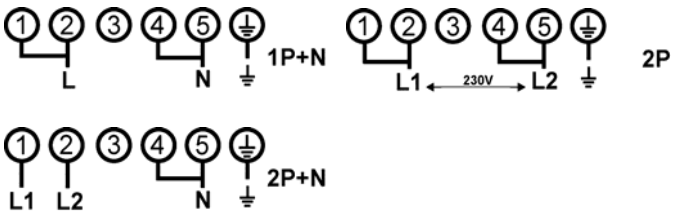
Anslutning av hällen

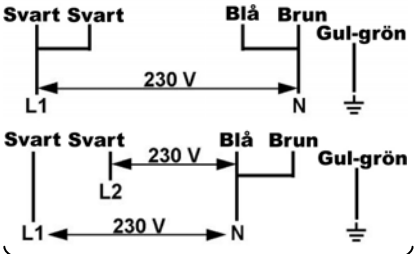
Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet.

4 zoner

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Ampere
DK-S-FIN	230V~F-N 50Hz	1 Faser + N	3 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~2F-F 50Hz	2 Faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~F-F 50Hz	2 Faser	3 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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



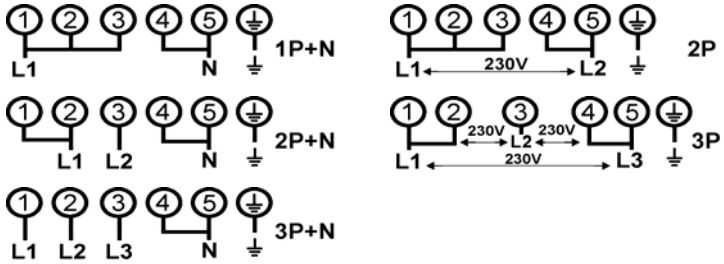


WIP100, WIF100, PIF1005

5 zoner

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Ampere
DK-S-FIN	230V~F-N 50Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
DK-S-FIN	400V~2F-N 50Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~3F-N 50Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~F-F 50Hz	2 Faser	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
NO	230V~F-F 50Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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



GARANTI

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

Garantin omfattar inte

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

Transportskador

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

Obefogade servicebesök

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

Företagsköp

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

SERVICE

GarantGruppen AB
Bangårdsgatan 6
582 77 Linköping
Tlf.: 013 15 45 10
Fax: 013 15 45 07

SISÄLLYSLUETTELO

TURVATOIMET **44**

KEITTOTASON KUVAUS **46**

Tekniset tiedot 46
Ohjauspaneeli 46
Hipaisukytkimet 46
Näyttö 47
Jälkilämmön ilmaisin 47
Ylikuumenemisen estäminen 47

KEITTOTASON KÄYTTÖ **47**

Ennen keittotason käyttöönottoa 47
Induktion periaate 47
Keittotason kytkeminen päälle 47
Puuttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen 48
Ajastintoiminto 48
Booster-toiminto 49
Kiehautusautomatiikka 49
Lukituspainike 49
Lämpimänäpitotoiminto [U] (valinnainen) 50
Taukopainike [||] 50

KEISTITTOAAT **51**

Sopivat keittoastiat 51
Sopimattomat keittoastiat 51
Keittoastian halkaisija 51
Säätöalueet 51

PUHDISTUS JA HUOLTO **51**

VIANETSINTÄ **52**

YMPÄRISTÖNSUOJELU **52**

ASENNUS **53**

TIIVISTELISTAN KIINNITTÄMINEN **54**

Keittotason ja liesituulettimen välinen etäisyys 54
Sähköasennus 54
Keittotason liitäntä 54

TAKUU **55**

Takuu ei kata 55
Kuljetusvahingot 55
Aiheettomat huoltokäynnit 55
Yritysostot 55

HUOLTO **55**

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.

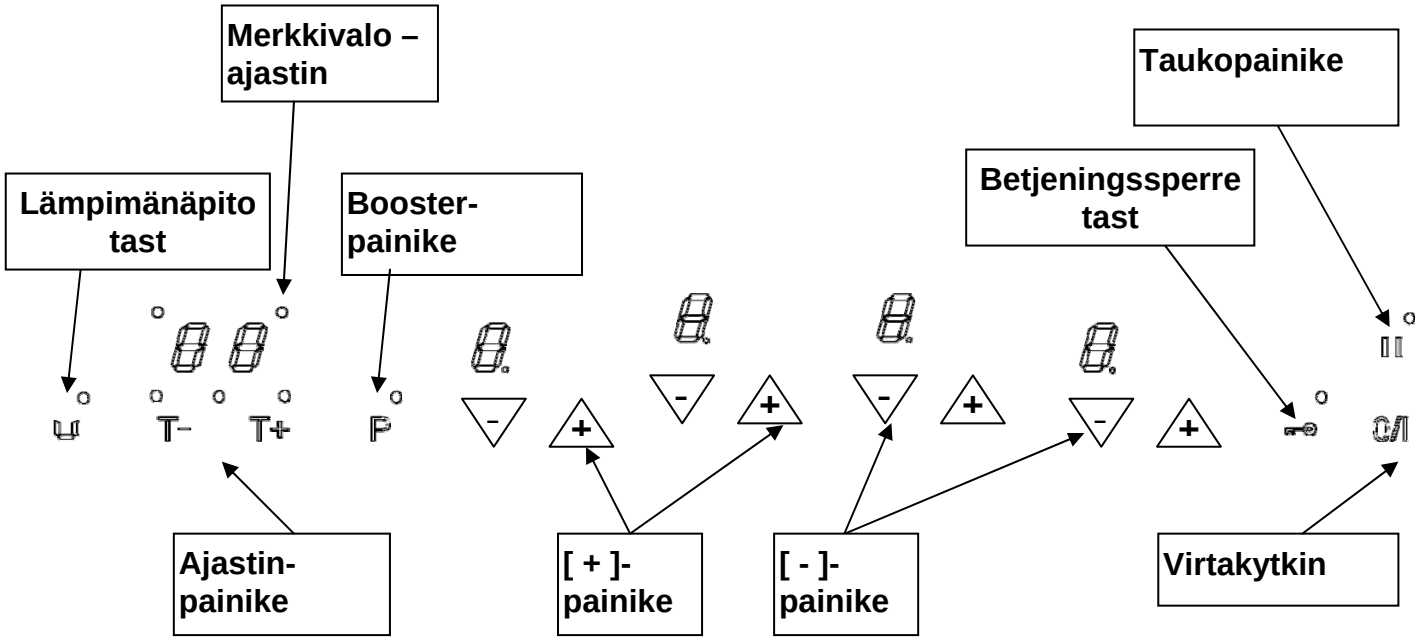


KEITTOTASON KUVAUS

Tekniset tiedot						
Volttia	Kokonaisteho	Keittoalue	Normaali *	Booster*	Halkaisija	Minimitat sopivill kattiloille
WIF80-2 WIP80-2 WIF97-3 WIP97-3	7400W	Etuvasemmalla Takavasemmalla Takaoikealla Etuoikealla	1850W 1850W 1400W 2300W	2500W 2500W 1800W 3200W	180 mm 210 mm 145mm 260 mm	110 mm 135 mm 90 mm 160 mm
WIF/P100 PIF1005	7400W	4 Keittoalue	4*2300W	4*3300W	210 mm	135 mm
WIF/P90-2	10700W	Vasemmalla ja kealla Medium	4*2300W 1*2300W	4*3300W 1*3300W	210 mm 260 mm	135 mm 160 mm
MIF/P82DK MIF82NO PIF/P825	10700W	5 Keittoalue	5*2300W	5*3300W	210 mm	135 mm
MZC3	7400W	4 Zones	MultiZonen kokoonpanon perusteella (katso asennusohje)			
MZC5	10700W	5 Zones				

. * Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan

Ohjauspaneeli



Hipaisukytkimet

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

Näyttö

Näyttö	Merkitys	Toiminto
0	Nolla	Keittoalue on aktivoitu
1…9	Säädetty teho	Valitse lämpötila
U	Induktio ei toimi	Keittoastia sopimaton/puuttuu
A	Kiehautusautomatiikka	Kiehautusautomatiikka aktivoitu
E	Virheilmoitus	Elektroniikkavirhe
F	Virheilmoitus	Vikaa keittoalueessa/alueissa
H	Jälkilämpö	Keittoalue on edelleen lämmin
U	Keep warm	Lämpötila pidetään 70 °C:ssa.
P	Booster	Booster-toiminto on aktivoitu

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.

Ylikuumenemisen estäminen

Keittotason ylikuumenemisen estämiseksi kaikissa keittoalueissa on sisäinen lämpötilan säädin, joka sammuttaa liiaksi kuumenneen alueen tai pienentää sen tehoa.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Ennen keittotason käyttöönottoa

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

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.

Keittotason kytkeminen päälle

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

- Keittotason kytkeminen päälle/sammuttaminen

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

- Keittoalueiden kytkeminen päälle/sammuttaminen

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

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.

Ajastintoiminto

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

Ajastimen käyttö minuuttikellona

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

Merkkivalo lakkaa vilkkumasta muutaman sekunnin kuluttua, jolloin ajastin on säädetty.
Valmistusajan päätyttyä näytössä vilkkuu [00] ja samalla kuuluu äänimerkki. Jos haluat sammuttaa äänimerkin, paina painiketta [T-].

Ajastimen säätö

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Tehon valinta	Paina painiketta [+] tai [-]	[1] …. [9] [P]
Ajastintoiminnon käynnistäminen	Paina painiketta [T+] ja [T-] Samanaikaisesti	Näytössä näkyy aika [00]
Keittoalueen valinta	Paina painiketta [T+] ja [T- Samanaikaisesti	Näytössä näkyy aika [00]
Ajan lyhentäminen	Paina painiketta [-]	[30] laskee 29,28,27
Ajan pidentäminen	Paina painiketta [+]	Aika pitenee…

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

Ajastimen sammuttaminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Keittoalueen valinta	Paina painiketta [T-] ja [T+] Samanaikaisesti	Jäljellä oleva aika
Ajastintoiminnon pois kytkentä	Paina painiketta [T-]	Näytössä näkyy aika [00]

Voit sammuttaa muut ajastimet samalla tavalla.
Keittoalue sammuu automaattisesti valmistusajan päätyttyä.
Valmistusajan päätyttyä näytössä vilkkuu noin 2 minuutin ajan [00] ja samalla kuuluu äänimerkki. Jos haluat sammuttaa äänimerkin ennen kuin 2 minuuttia on kulunut, paina ◷.

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

Toimenpide	Ohjauspaneeli	Näyttö
Boosterin kytkeminen päälle	Paina painiketta [P] sitten painiketta [+] tai painiketta [-]	[P] 10 minuutin ajan
Boosterin sammuttaminen	Paina painiketta [P] sitten painiketta [+] tai painiketta [-]	[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	

Kiehautusautomatiikka

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

Kiehautusautomatiikan aktivoiminen

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

Kiehautusautomatiikan poiskytkentä

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

Lukituspainike

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

Lukituspainikkeen aktivoiminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoiminen	Paina painiketta [0/I]	[0] tai [H] 4 näytöllä
Lukitseminen	Paina  painiketta	punainen merkkivalo Vilkkuu

Lukituspainikkeen poiskytkentä

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoiminen	Paina painiketta [0/I]	[0] tai [H] 4 näytöllä
Lukitseminen	Paina painiketta	punainen merkkivalo Vilkkuu

Lämpimänäpitotoiminto [U] (valinnainen)

Keittoalueiden tehoa hallitaan lämpötila-anturilla, joka lämmittää ne 70 °C:n lämpötilaan ja pitää ne siinä.
Toiminnolla on kaksi tärkeätä etua:

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

- Lämpimänäpitotoiminnon aktivoiminen keittämisen jälkeen tai sen aikana

Hvad vil De	Betjeningspanel	Display
Käynnistä	Paina painiketta [0/I]	[0] tai [H] 4 näytöllä
Aktivoiminen	Paina painiketta [U]	[Ū]
Keittoalueen valinta	Paina painiketta [+] tai [-]	[Ū]
Sammuttaminen	Paina painiketta [U]	[Ū]
	Paina painiketta [-]	

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

Taukopainike [||]

Taukopainike aktivoiminen

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoiminen	Paina painiketta [||]	[||] 4 näytöllä

Taukopainike poiskytkentä

Toimenpide:	Ohjauspaneeli	Näyttö
sammuttaminen	Paina painiketta [||]	[||] 4 näytöllä
	Paina painiketta [+] or [-]	[1] ... - ... [9]

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.

KEISTITTOAAT

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 (Booster)	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit Suuren vesimäärän kiehauttaminen

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Sekä keittoastian että keittoalueen on oltava aivan kuivia ennen käyttöä.

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

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

Varo naarmuttamasta tason pintaa esimerkiksi rannerenkaalla, kellolla tai sormuksella.

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

VIANETSINTÄ

Keittotasoa/keittoalueita ei voida kytkeä päälle

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

näytössä näkyy [U]

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

näytössä näkyy [F]

- kutsu paikalle huoltoasentaja.

näytössä näkyy [E]

- elektroniikkavirhe
  – irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja.

Keittoalue sammuu käytön aikana

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

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa vaikka taso on sammutettu

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

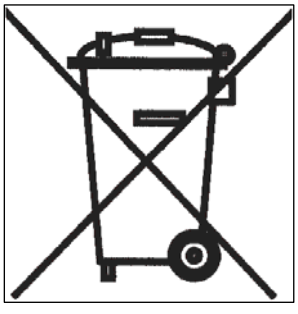
Kiehautusautomatiikka ei toimi

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

Painoit [-], kun kytkit alueen päälle.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

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



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

ASENNUS

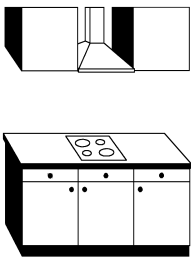
Asennus

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

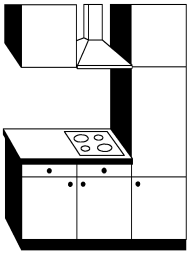
Jotkut keittotasojen valmistuksessa usein käytetyistä aineista eivät siedä kosteutta. Suojaa aukon reunat sen vuoksi erikoisliimalla.
Jos taso on pinnoitettu laminaatilla, sekä laminaatin että liiman tulee olla kuumuutta kestävää.

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

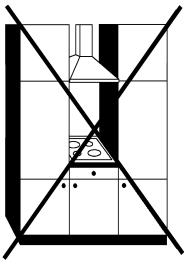
Keittotasolla on Y-lämpöluokitus, jonka mukaan tason toisella puolella ja takana saa olla korkea kaappi, kun taas toisella puolella saa olla korkeintaan keittotason korkuinen kaappi.



Paras asennusvaihtoehto



Sallittu, mutta ei suositeltu asennusvaihtoehto



Kielletty asennusvaihtoehto

Aukko

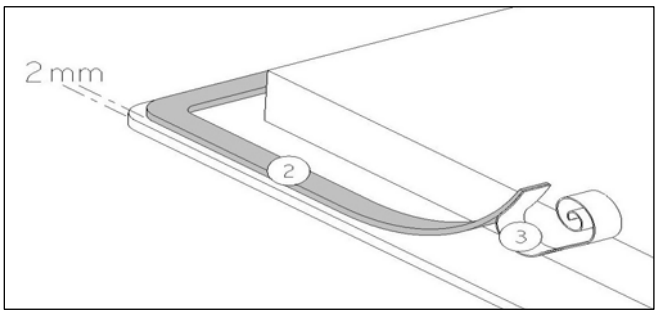
Tyyppi	Aukon mitat tasossa		Keittotason lasipinta			Aukko tasoliimausta varten			
	Leveys	Syvyys	Leveys	Syvyys	Paksuus	Leveys	Syvyys	Paksuus	Säde
WIF80-2	745	490	780	520	4				
WIP80-2	745	490	780	520	4	786	526	4	11
WIF90-2	810	490	880	520	4				
WIP90-2	810	490	880	520	4	886	526	4	11
WIF97-3	940	440	970	440	4				
WIP97-3	940	440	970	440	4	976	446	4	11
WIF100	986	380	1000	400	4				
WIP100	986	380	1000	400	4	1006	406	4	11
MIF82	805	490	820	520	4				
MIP82	805	490	820	520	4	826	526	4	11
MIF82NO	805	490	820	520	4				
PIF825	805	490	820	520	4				
PIP825	805	490	820	520	4	826	526	4	11
PIF1005	985	380	1000	400	4				
MZC3	Katso asennusohje								
MZC5									

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.

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

TIIVISTELISTAN KIINNITTÄMINEN



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

Keittotason ja liesituulettimen välinen etäisyys

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

Sähköasennus

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

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

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

Keittotasoa ei saa liittää sähköverkkoon jatkojohdon tai sovittimen avulla.

Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.

Liitäntöjä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

Liitäntäkotelo

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

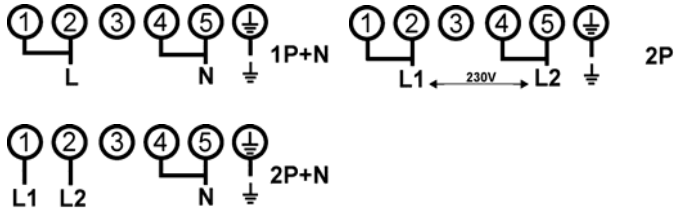
Keittotason liitäntä

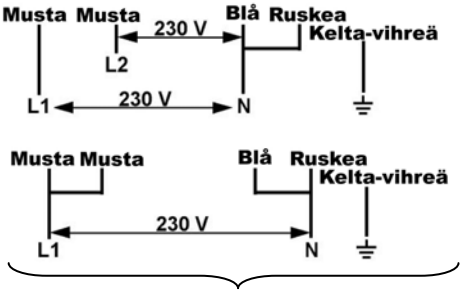
Keittotason liitetään verkkoon liitäntäkaavion ja alla olevien ohjeiden mukaan.

4 zoner

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	230V~V-N 50Hz	1 vaihetta + N	3 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~2V-V 50Hz	2 vaihetta + N	4 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~V-V 50Hz	2 vaihetta	3 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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



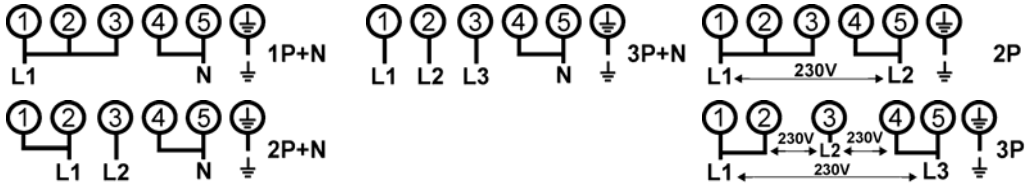


WIP100, WIF100, PIF1005

5 zoner

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	230V~V-N 50Hz	1 vaihetta + N	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
DK-S-FIN	400V~2V-N 50Hz	2 vaihetta + N	4 x 2.5 mm²	H 05 RR	25 A *
DK-S-FIN	400V~3V-N 50Hz	3 vaihetta + N	5 x 1.5 mm²	H 05 RR	16 A *
NO	230V~V-V 50Hz	2 vaihetta	3 x 4 mm²	H 05 RR	40 A *
NO	230V~V-V 50Hz	3 vaihetta	4 x 2,5 mm²	H 05 RR	25 A *

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



TAKUU

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

Takuu ei kata

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

Kuljetusvahingot

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

Aiheettomat huoltokäynnit

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

Yritysostot

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

HUOLTO

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