

Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade

Bruksanvisning NO
Induksjonsplatetopp

Bruksanvisning SE
Induktionshäll

Käyttöohje FIN
Keraaminen induktiokeittotaso

WIF60QF / WIF70QF / WIF82QF
WIF825FSW / WIF925FS
WIP88QFW

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	4
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN	8
TEKNISKE DATA.....	8
BETJENINGSPANEL	9
BETJENING AF KOGEPLADEN	9
SENSITIVE TOUCH	9
DISPLAY	9
VENTILATION	9
OPSTART OG BETJENING	10
INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING.....	10
INDUKTIONSPRINCIPPET	10
EGNET KOEGREJ	10
UEGNET KOEGREJ	10
INDSTILLING AF VARMETRIN OG TIMER MED “SLIDER”	10
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN	11
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLENDE / UEGNET KOEGREJ	11
RESTVARMEINDIKATOR	11
BOOSTERFUNKTION	11
TIMERFUNKTION.....	12
OPKOGNINGSAUTOMATIK.....	13
STOP&GO	13
RECALL-FUNKTION	14
« KEEP WARM » FUNKTION.....	14
BRO- OG AUTOMATISK BROFUNKTION.....	14
LASETAST	15
FUNKTIONEN “CHEF”.....	15
KOEGREJ	16
EGNET KOEGREJ	16
UEGNET KOEGREJ	16
KOEGREJETS STØRRELSE.....	16
INDSTILLINGSOMRÅDER	17
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	17
FEJLSØGNING	17
MILJØBESKYTTELSE	18
INSTALLATION	19
EL-TILSLUTNING	21
REKLAMATIONSRET	22
SERVICE	22

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 u hensigtsmæssig 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.
- Benyt ikke apparatet med ekstern timer eller separat fjernbetjening
- 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 kogezone uden at holde øje med den.
- 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 glaskeramisk. 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 fedtfilterne 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.
- **ADVARSEL:** 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!

- **ADVARSEL:** Hold altid opsyn med kogepladen under madlavningen.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Benyt ikke pladen som opbevaringsplads.
- 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 damprengøringsapparater
- Opbevar ikke magnetisérbare genstande, fx kreditkort, lommeregner 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.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand. Sluk i stedet for kogepladen og kvæl ilden f.eks. med et låg eller et brandtæppe.



**BRUGEN AF DÅRLIG KVALITET KOEGREJ ELLER
MAGNETISKE ADAPTERE (TIL BRUG VED
BENYTTELSE AF IKKE-MAGNETISK KOEGREJ)
MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIE PÅ
PRODUKTET.**

**ÅRSAGEN ER, AT OMTALTE PRODUKTER
BESKADIGER KOGEPLADENS ELEKTRONISKE
KOMPONENTER SAMT GLAS.**



BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Tekniske data

Type	WIF60QF WIF70QF WIP88QFW	WIF825FSW	WIF925FS	WIF82QF
Total effekt	7400 W	10400 W	10400 W	11100 W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECkogeplade**	180.5 Wh/kg	187 Wh/kg	176.3 Wh/kg	178 Wh/kg
Forrest højre zone	210x190 mm	Ø 160 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogevej***	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbel booster *	2500 / 3000 W	2100 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiseret køkkengrejskategori**	B	A	B	B
Energiforbrug EC _{CW} **	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Bagerst højre zone	210x190 mm	Ø 145 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogevej***	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbel booster*	2500 / 3000 W	1850 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiseret køkkengrejskategori**	B	A	B	B
Energiforbrug EC _{CW} **	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Bagerst midt zone	-	Ø 250 mm	Ø 250 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogevej***	-	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	-	2300 W	2300 W	2100 W
Booster / Dobbel booster*	-	3000 W	3000 W	2500 / 3000 W
Standardiseret køkkengrejskategori**	-	D	D	A
Energiforbrug EC _{CW} **	-	196.5 Wh/kg	196.5 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Forrest midt zone	-	-	-	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogevej***	-	-	-	Ø 110 mm
Normal*	-	-	-	2100 W
Booster / Dobbel booster*	-	-	-	2500 / 3000 W
Standardiseret køkkengrejskategori**	-	-	-	A
Energiforbrug EC _{CW} **	-	-	-	186.4 Wh/kg
Forrest venstre zone	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogevej***	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbel booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiseret køkkengrejskategori**	A	B	C	C
Energiforbrug EC _{CW} **	186.4 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Bagerst venstre zone	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogevej***	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbel booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiseret køkkengrejskategori**	C	B	C	C
Energiforbrug EC _{CW} **	159.5 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

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

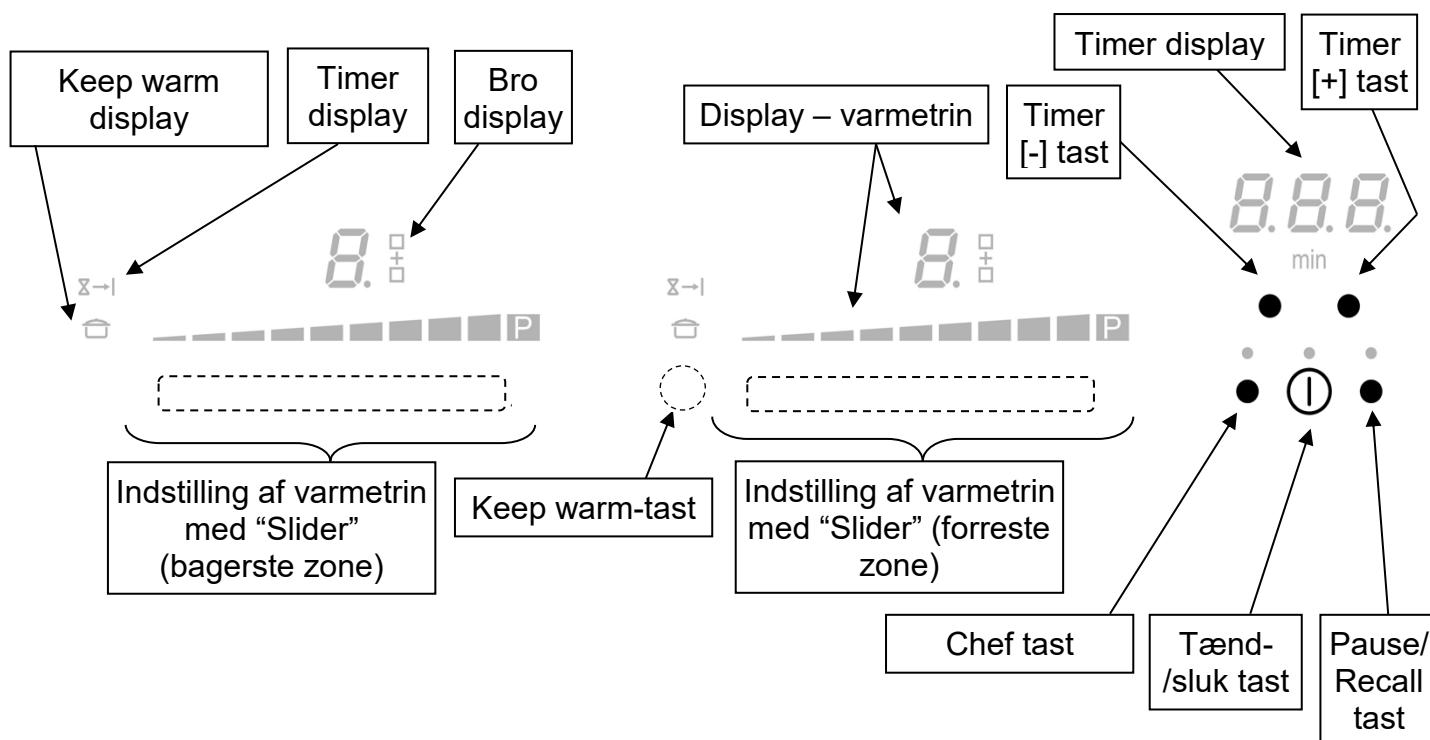
** Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).



*****Minimumstørrelsen 100mm. afhænger af kogevejens kvalitet. Jo ringere kvalitet, jo større krav til diameteren. Lille diameter og ringe kvalitet af kogevej forlænger opvarmningstiden.**



Betjeningspanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Sensitive touch

Pladen er udstyret med et elektronisk finger-touch betjeningspanel med sensitive touch-taster, integreret i pladen. Ved en let berøring af et symbol aktiveres den tilhørende funktion. Så snart elektronikken har registreret ønsket, lyder der enten et bib-signal, en kontrollampe lyser, et bogstav eller et nummer vises i displayet.

Berør kun en tast ad gangen

Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funktion</u>
0	Nul	Kogezonen er aktiveret.
1...9	Varmetrin	Vælg varmetrin.
U	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej.
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret.
E	Fejlmelding	Elektronikfejl.
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm.
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret.
.. //	Dobbelt booster	Dobbelt booster aktiveret.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.
U	Keep warm (☒)	Der holdes en temperatur på 70°C.
	Stop&Go	Pausefunktion aktiveret.
□ + □	Brofunktion	Begge zoner er med bro

Ventilation

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

OPSTART OG BETJENING

Inden første ibrugtagning

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 kogezone kun opvarmes indirekte gennem den varme, som kogegrejet afgiver.

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

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

Egnet kogegrej

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

Uegnet kogegrej

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

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

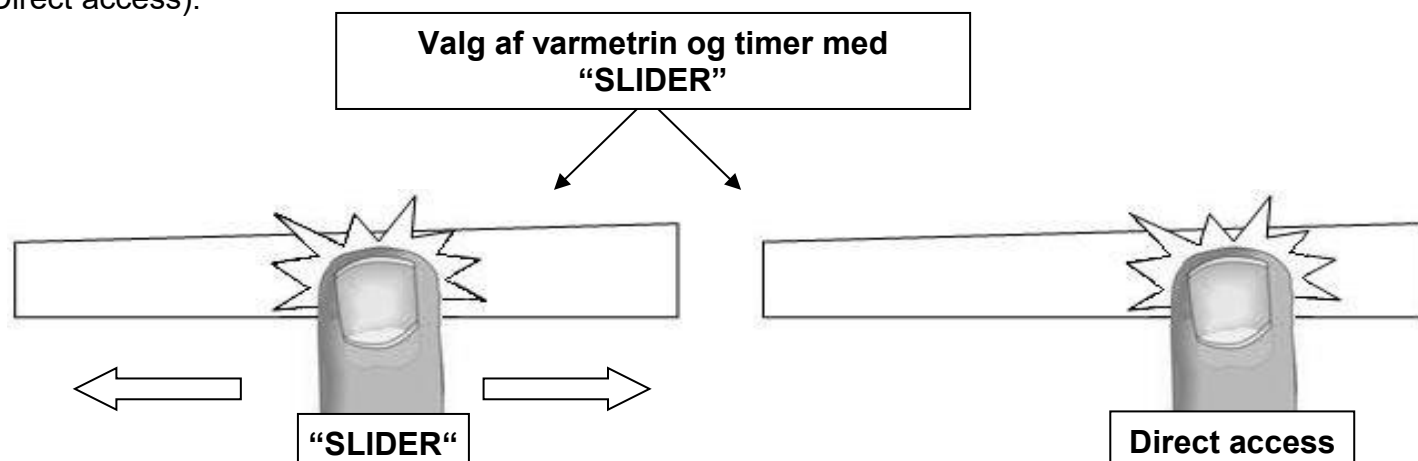
Hold en magnet hen til kogegrejets bund. Bliver magneten tiltrukket, er kogegrejet egnet.

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

Bemærk: Noget kogegrej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette har ingen betydning. Bemærk at det er kogegrejet, og ikke kogepladen der frembringer lydene.



Indstilling af varmetrin og timer med "SLIDER"

For at vælge varmetrin med slideren, trækker du din finger hen over slideren (ca. 5 mm. under det lysende felt). Slider-betjeningen er placeret under displayet (se afsnittet: Betjeningspanel). Ønsker du ikke at "slide" frem til varmetrinnet, kan du i stedet trykke direkte på det varmetrin, du ønsker (Direct access).



Sådan tænder du for kogepladen

- **Tænde-/slukke for kogepladen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænde	Tryk på []	[0]
Slukke	Tryk på []	Tomt eller [H]

- **Tænde-/slukke for en kogezone:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg varmetrin (justere varmetrin)	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" Træk mod højre eller venstre	[1] til [P]
Slukke for zonen	Træk hen til [0] med "SLIDEREN"	[0] eller [H]

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

Automatisk registrering af manglende / uegnet kogegrej

Kogepladen registrerer automatisk det kogegrej, der stilles på pladen (efter en zone er aktiveret), og aktiverer herefter betjeningspanelet. Pladen er udstyret med slider-betjening, og umiddelbart efter placeringen af kogegrejet, lyser "0" i displayet over den tilhørende slider. Indstil nu ønsket varmetrin.

Induktionen virker ikke:

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

Efter brug slukkes kogezone. Lad ikke funktionen [U] være aktiv.


Restvarmeindikator

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

Vær opmærksom på at børn ikke lægger mærke til restvarmeindikatorerne, der lyser som et tegn på varme kogezone. Hold derfor øje med børn så længe restvarmeindikatorerne lyser. Fare for forbrænding.

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

Boosterfunktion

Boosterfunktionen [P] og Dobbeltboosteren [] fungerer som en varmeforstærker til valgte zone.

Når denne funktion er slået til, arbejder kogezone'erne 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.

- **Aktivering/deaktivering af boosterfunktionen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Starte Boosterfunktionen	Træk fingeren til enden af "SLIDEREN" Eller tryk direkte på enden af "SLIDEREN"	[P]
Stoppe Boosterfunktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[9] til [0]

- **Aktivering/deaktivering af dobbeltboosteren:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Starte Boosterfunktionen	Træk fingeren til enden af "SLIDEREN" [P] Eller tryk direkte til enden af "SLIDEREN"	
Starte Dobbeltbooster	Tryk igen på sidste segment af slideren [og P]	
Stoppe Dobbeltbooster	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" [P] til [0]	
Stoppe Booster	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" [9] til [0]	

- **Power management:**

Boosterens ekstra høje effekt kan kun opnås ved, at varmeeffekten på anden kogezone reduceres. Mens booster er aktiv, kan en anden zone altså kun køre på varmetrin [6] eller [8]. Dette gælder også, selvom man har valgt en højere indstilling. Det vises ved, at kogezone med den reducerede effekt først blinker [9] og derefter skifter til [6] eller [8].

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

Timerfunktion

Ved hjælp af timeren kan De indstille længden af tilberedningstiden. Timeren kan bruges samtidigt på alle zoner. De har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 999 minutter).

VIGTIGT: Hvor + og – tasterne skal berøres samtidigt, skal efterfølgende funktion udføres indenfor få sekunder.

- **Indstilling/justering af timeren:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[1] til [P]
Vælg Timer	Tryk samtidigt på [-] og [+] tasten på timerdisplayet indtil ønsket timer er valgt	Timerdisplayet lyser
Reducere tiden	Tryk på [-] tasten på timeren	[60] til 59, 58...
Øge tiden	Tryk på [+] tasten på timeren	Tiden øges

- **Slukning af timeren:**

Sådan gør du

Vælg Timer

Betjeningspanel

Tryk samtidigt på [-] og [+]
På timerdisplayet indtil ønsket timer er valgt

Display

Timerdisplayet lyser

Stoppe Timer

Tryk på [-] på timerdisplayet

[000]

Hvis man ønsker at stoppe flere timere, gentages processen.

- **Brug af timeren som minutur:**

Minuturet er en individuel funktion. Den stopper så snart en kogezone tændes.

Hvis minuturet er aktiveret og kogezone er slukket, fortsætter timeren til tiden løber ud.

Sådan gør du

Tænd kogepladen

Vælg Timer

Betjeningspanel

Tryk på [0]

Tryk samtidigt på [-] og [+]
på timerdisplayet

Display

[0]

[000]

Reducere tiden

Øge tiden

Tryk på [-] tasten på timerdisplayet

Tryk på [+] tasten på timerdisplayet

[60] til 59, 58...

Tiden øges

- **Automatisk stop efter endt tilberedningstid:**

Efter endt tilberedningstid blinker [00] i timerdisplayet, og der lyder et signal. For at slukke for lydsignalet samt at tilberedningstiden blinker i displayet, trykker man på [-] og [+].

Opkogningsautomatik

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

- **Sådan aktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du

Vælg varmetrin

(Eksempel « 7 »)

Betjeningspanel

Træk fingeren hen over "SLIDEREN"
til [7]

og lad fingeren blive på 7 i tre sekunder

Display

[7] blinker med [A]

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du

Vælg varmetrin

Betjeningspanel

Træk fingeren hen over "SLIDEREN"

Display

[0] til [9]

Stop&Go

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

- **Sådan aktiveres/deaktiveres Stop&Go funktionen:**

Hvad vil du

Aktivere Stop&Go

Deaktivere Stop&Go

Betjeningspanel

Tryk på pause tast

Tryk på pause tast

Tryk på "SLIDEREN"

Display

[II] – indikatoren lyser

"SLIDER" pulserer

Tidligere indstilling

Recall-funktion

Efter at have slukket kogepladen [], er det muligt at genindlæse forrige indstillinger.

- Varmetrin på alle zoner (Booster)
- Timerindstillinger (minutter og sekunder)
- Automatisk opkogningsautomatisk
- Keep warm funktion

Recall proceduren er som følgende:


- Tryk på []
- Tryk på pause tast inden lyset holder op med at blinke.

Tidligere indstillinger er igen aktive.

« Keep warm » funktion

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

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

“Keep warm” tasten er placeret under [] displayet (se afsnittet “Betjeningspanel”).

- **Aktivering af « Keep warm » :**

Sådan gør du

Vælg 70°C

Stoppe funktionen


Betjeningspanel

Tryk to gange på keep warm-tast

Træk fingeren hen over “SLIDEREN”

Eller tryk på keep warm-tast indtil [0]

Display

[0] og []

[0] til [9]

[0]

Maksimal varighed af Keep warm funktionen er 2 timer.

Bro- og automatisk brofunktion


Denne funktion muliggør, at 2 zoner betjenes samtidigt med betjening fra én zone. Med denne funktion aktiveret kan booster-funktionen bruges på zonerne til venstre og i midten.

Sådan gør du

Tænd kogepladen

Aktiver brofunktionen

Betjeningspanel

Tryk på []


Tryk samtidigt på keep warm-tast til de to zoner
eller


Placer en stor pande på de to zoner
og tryk på “SLIDEREN” for begge zoner

Træk “SLIDEREN” til ønsket varmetrin
Tryk samtidigt på keep warm-tast til de to zoner

Display

[0]

[0] og []

[] blinker

[]

[1] til [9]

[0]

Øg varmetrin

Stop brofunktionen

Låsetast

Aktivering af låsetasten hindrer, at man ved en fejl kommer til at slukke for kogepladen. Brug af låsetasten beskytter også mod fejlbetjening, mens pladen er tændt, og mod uheld under rengøringen af pladen. Man kan låse alle tasterne på betjeningspanelet med undtagelse af tænd/sluk-tasten [①]).

Sådan gør du

Lås pladen

Betjeningspanel

Tryk samtidigt på [Cheftasten] og [Pausetasten]. Slip begge taster og tryk på [Cheftasten]

Display

[L]

Lås pladen op

Tryk samtidigt på [Cheftasten] og [Pausetasten].

Slip begge taster og tryk på [Pausetasten]

Funktionen “Chef“

Med denne funktion tændes kogezone

- Aktiver “Chef“-funktionen:

Handling

Aktiver “Chef“-funktionen

Betjeningspanel

Tryk på [Chef tast]

Display

[3] et [7]

[9] et [7]

Deaktiver “Chef“-funktionen

Tryk på [Chef tast]

[0]

KOGEGREJ

Egnet kogegrej

- For at få fuld effekt af en kogezone skal kogegrejet have mindst samme diameter som kogezone, (se vejledningen), være udstyret med en tyk bund på mindst 5-6 mm. og have et højt indhold af magnetisk jern. Kogegrej af støbejern giver bedst resultat.

Uegnet kogegrej

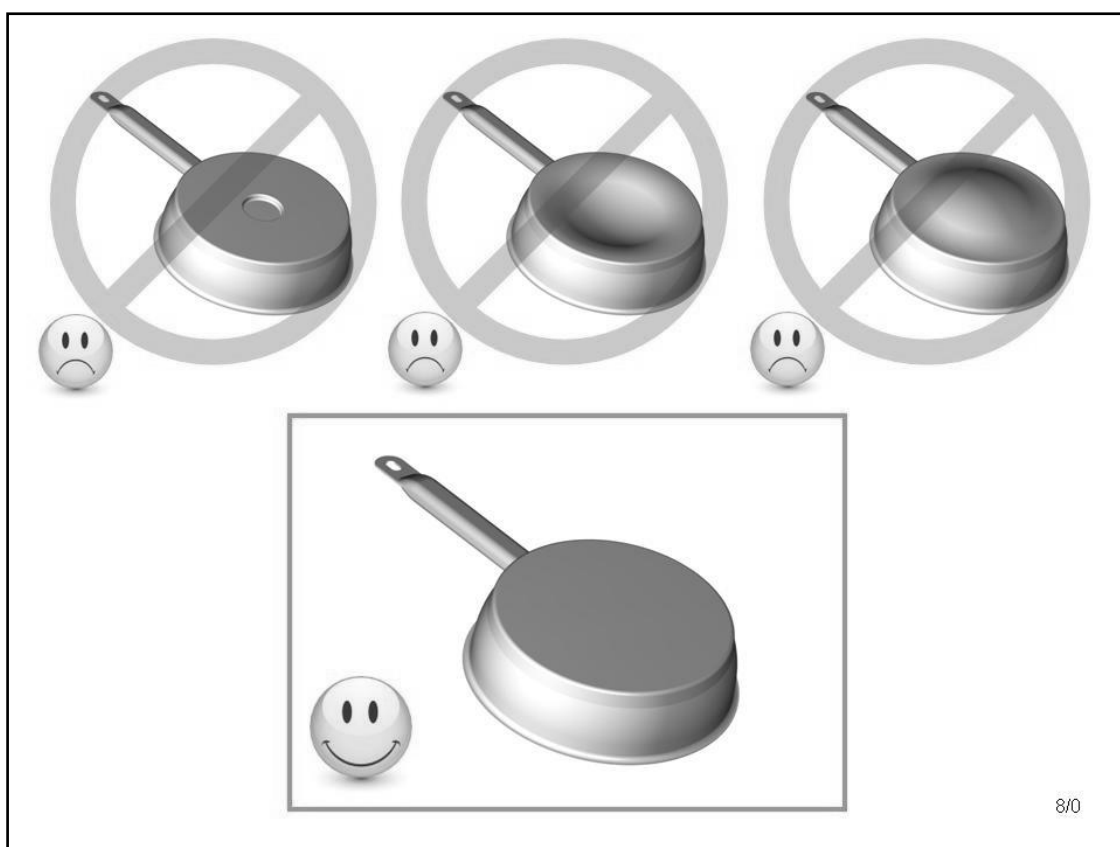
- Aluminium og kobber uden magnetisk bund.
- Kogegrej af glas, keramik og stentøj.
- Kogegrej i rustfrit stål uden magnetiserbar bund.

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. Det er specielt tyndbundet kogegrej og / eller kogegrej med lavt indhold af magnetisk jern. Laveste lydniveau opnås ved brug af støbejern. Bemærk, at det er kogegrejet der afgiver lydene, ikke kogepladen.



Kogegrejets størrelse

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

Indstillingsområder

1 til 2	Smelte Genopvarmning	Sauce, smør, chokolade, gelatine Færdiglavede retter
2 til 3	Simre Optøning	Ris, budding, sukker, sirup Tørrede grøntsager, fisk, frosne madvarer
3 til 4	Dampning	Grøntsager, fisk, kød
4 til 5	Vand	Dampede kartofler, suppe, pasta, Friske grøntsager
6 til 7	Medium tilberedning Simre	Kød, lever, æg, pølser Gullasch
7 til 8	Tilberedning	Kartofler
9	Stegning, kogning (vand)	Steak, omelet, vand
Pog 	Stegning Kogning (vand)	Muslinger, steak Kogning af en stor mængde 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 kogeobjekt som kogezone er helt tørre, inden kogeobjektet 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.

FEJLSØGNING

Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes

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

Et [U] lyser i displayet

- Der er ikke kogeobjekt på zonen.
- Kogeobjektet er uegnet.
- Kogeobjektets diameter passer ikke til kogezone.

Et [E] lyser i displayet

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

Der står [L] i kogezone displayene :

- Se afsnittet "Låsetast".

Kogezonen/kogezonerne slukker mens den/de er i brug

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

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning

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

Opkogningsautomatikken fungerer ikke

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

Indikatoren for Keep warm [U] lyser:

- Se afsnittet Keep warm-funktion.

[II] lyser i displayet:

- Se afsnittet Pause-funktion på.

Displayet viser [R] eller [Er03] :

- Displayet er dækket af væske eller et objekt. Symbolet forsvinder så snart, det er fjernet fra displayet.

Displayet viser [E2] eller [E H] :

- Kogepladen er overophedet. Lad den køle ned og tænd derefter for den igen.

Displayet viser [E3] :

- Kogegrejet er ikke brugbart. Udskift kogegrejet.

Displayet viser [E6] :

- Defekt netværk. Kontroller netværkets frekvens og spænding.

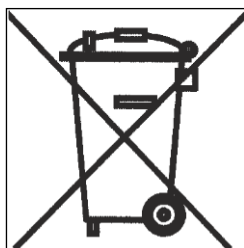
Displayet viser [E8] :

- Ventilationen til blæseren er blokeret. Fjern blokeringen.

Hvis fejlkoderne fortsat lyser efter afhjælpning, kontaktes service.

MILJØBESKYTTELSE

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



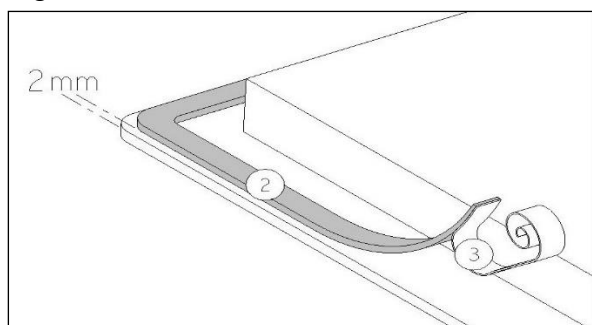
- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere de kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

Sådan fastgøres tætningslisten (skal ikke benyttes ved planlimning).

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



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

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

Type	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIF60QF	560	490	590	520	4	-	-	-	-
WIF70QF	560	490	700	520	4	-	-	-	-
WIF82QF	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF825FSW	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF925FS	810	490	920	520	4	-	-	-	-
WIP88QFW	860	380	880	400	4	886	406	4	8

- Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
- Kogepladen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyder, at der på den ene side af pladen og på bagsiden må være høje skabe, **mens der på den anden side ikke må være skabe, der er højere end kogepladen.**
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Indbygningsspladen skal være varmefast og i stand til at modstå temperaturer på op til 100°C. Det samme gælder for side/bagvægge i umiddelbar nærhed af kogepladen.
- Nogle materialer, der ofte bruges til fremstilling af bordplader, tåler ikke fugt. Brug derfor en special lim for at beskytte udskæringen.
Hvis bordpladen har pålimet laminat, skal såvel laminatet som limen være varmefast.
- Installer ikke pladen over en opvaskemaskine eller en ikke ventileret ovn.
- For at sikre god ventilation omkring kogepladen skal De sørge for, at der er en afstand på 2cm fra pladens underside til evt. ovn eller anden form for afdækning.
- Hvis der monteres en skuffe under kogepladen, må der under ingen omstændigheder placere brandfarlige/brandbare objekter i denne skuffe.
- Afstanden mellem kogepladen og en emhætte skal følge de retningslinjer, der gives i emhættens brugsanvisning.
- Sørg for at elkablet ikke klemmes efter installering.
- **ADVARSEL:** Benyt kun producentens plejemidler, plejemidler foreslåede af producenten og beskrevet i brugsanvisningen samt vedlagte plejemidler. Brugen af uegnede plejemidler kan forårsage skade.

- Hvis der monteres en skuffe under kogepladen, må der under ingen omstændigheder placere brandfarlige/brandbare objekter i denne skuffe.
- Afstanden mellem kogepladen og en emhætte skal følge de retningslinjer, der gives i emhættens brugsanvisning.
- Sørg for at elkablet ikke klemmes efter installering.
- **ADVARSEL:** Benyt kun producentens plejemidler, plejemidler foreslåede af producenten og beskrevet i brugsanvisningen samt vedlagte plejemidler. Brugen af uegnede plejemidler kan forårsage skade.

EL-TILSLUTNING

- Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret montør.
- Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet.
- Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået pga. manglende eller beskadiget jordforbindelse.
- Pladens strømforsyning skal have en flerpolet afbryder. Kontaktåbningen skal være mindst 3mm og kontakten bør være placeret i nærheden af pladen.
- Tilslutning må ikke ske ved hjælp af en forlængerledning eller adapter.
- Kablet må kun udskiftes af en autoriseret montør.
- De finder de nødvendige tilslutningsdata på typeskiltet.

Vigtigt !

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

4 Zoner

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	2 fase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	1 faser + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

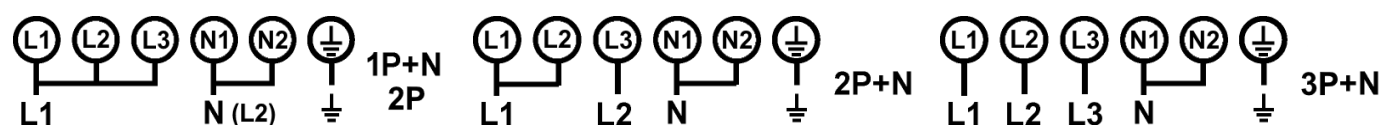
(*) Kalkuleret efter standard EN 60 335-2-6



5-6 Zoner

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	1 faser + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

(*) Kalkuleret efter standard EN 60 335-2-6



Vigtigt! Sørg for at alle kabler er korrekt tilsluttet og fastgjort.

Producenten / leverandøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- eller personskader forårsaget pga. forkert installation eller manglende jordforbindelse.

REKLAMATIONSRET

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Reklamationsretten omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets 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

Reklamationsretten dækker ikke:

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl. F.eks. skader på glas.

Hvis der er brugt uoriginale reservedele

Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installationen er sket som anvist

Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende 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 blive afvist.

Ubegrundede servicebesøg

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

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen reklamationsret, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, ring venligst på nedenstående nummer, og du vil blive omdirigeret til nærmeste serviceinstans.

Ring på 70 25 23 03.

INNHold

SIKKERHETSANVISNINGER	24
BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN	28
TEKNISKE DATA.....	28
BETJENINGSPANEL	29
BETJENING AV PLATETOPPEN	29
SENSITIVE TOUCH	29
DISPLAY	29
VENTILASJON	29
OPPSTART OG BETJENING.....	30
FØR DU TAR PLATETOPPEN I BRUK.....	30
INDUKSJONSPRINSIPPET	30
EGNEDE KOKEKAR.....	30
IKKE-EGNEDE KOKEKAR.....	30
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED “SLIDER”	30
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN	30
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR	31
RESTVARMEINDIKATOR	31
BOOSTERFUNKSJON	31
TIMERFUNKSJON	32
OPPKOKINGSAUTOMATIKK	33
STOP&GO	33
RECALL-FUNKSJON.....	33
« KEEP WARM » FUNKSJON	33
BRO- OG AUTOMATISK BROFUNKSJON	34
BETJENINGSSPERRE	34
«CHEF »-FUNKSJON	34
KOKEKAR OG VARMETRINN	35
EGNEDE KOKEKAR.....	35
IKKE-EGNEDE KOKEKAR.....	35
KOKEKARENES DIAMETER.....	35
VARMETRINN	36
RENGØRING OG VEDLIKEHOLD	36
FEILFINNING	36
MILJØBESKYTTELSE	37
INSTALLASJON	38
ELEKTRISK INSTALLASJON.....	40
GARANTI.....	41
SERVICE	41

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.
- Ikke bruk apparatet med ekstern timer eller separat fjernkontroll
- 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 induksjonsplattetopp 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.
- **ADVARSEL:** La ikke platetoppen være uten tilsyn når du jobber med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan antenne og sette fyr på hetten. Brannfare!
- **FORSIKTIG:** Matlagingen må være under oppsyn. Korte matlagingsprosedyrer må overvåkes kontinuerlig.

- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass
- 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 ovnspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- Ikke bruk damprensere 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 damprensere.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregner 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.

- Forsøk aldri å slukke brann med vann. Slå av platetoppen og kvel brannen med f.eks et lokk eller et brannteppe.



**BRUK AV DÅRLIG KVALITET PÅ KOKEUTSTYR ELLER
MAGNETISKE ADAPTERE (TIL BRUK VED
BENYTTELSE AV IKKE-MAGNETISKE KOKEUTSTYR)
MEDFØRER FRAFALL AV GARANTIANSVAR PÅ
PRODUKTET.**

**ÅRSAKEN ER, AT OMTALTE PRODUKTER OG
KOKEUTSTYR SKADER KOKEPLATENS
ELEKTRONISKE KOMPONENTER OG GLASS.**



BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

Tekniske data

Type	WIF60QF WIF70QF WIP88QFW	WIF825FSW	WIF925FS	WIF82QF
Total effekt	7400 W	10400 W	10400 W	11100 W
Relativt energiforbruk for koke toppen, ECkoke topp**	180.5 Wh/kg	187 Wh/kg	176.3 Wh/kg	178 Wh/kg
Foran venstre	210x190 mm	Ø 160 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Med booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	2100 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	B	A	B	B
Energiforbruk EC _{CW} **	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Bak venstre	210x190 mm	Ø 145 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Med booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	1850 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	B	A	B	B
Energiforbruk EC _{CW} **	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Midt bakre varmesone	-	Ø 250 mm	Ø 250 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar	-	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	-	2300 W	2300 W	2100 W
Med booster / Dobbelt booster*	-	3000 W	3000 W	2300 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	-	D	D	A
Energiforbruk EC _{CW} **	-	196.5 Wh/kg	196.5 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Midt foran varmesone	-	-	-	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar	-	-	-	Ø 110 mm
Normal*	-	-	-	2100 W
Med booster / Dobbelt booster*	-	-	-	2300 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	-	-	-	A
Energiforbruk EC _{CW} **	-	-	-	186.4 Wh/kg
Foran høyre	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	A	B	C	C
Energiforbruk EC _{CW} **	186.4 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Bak høyre	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	C	B	C	C
Energiforbruk EC _{CW} **	159.5 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

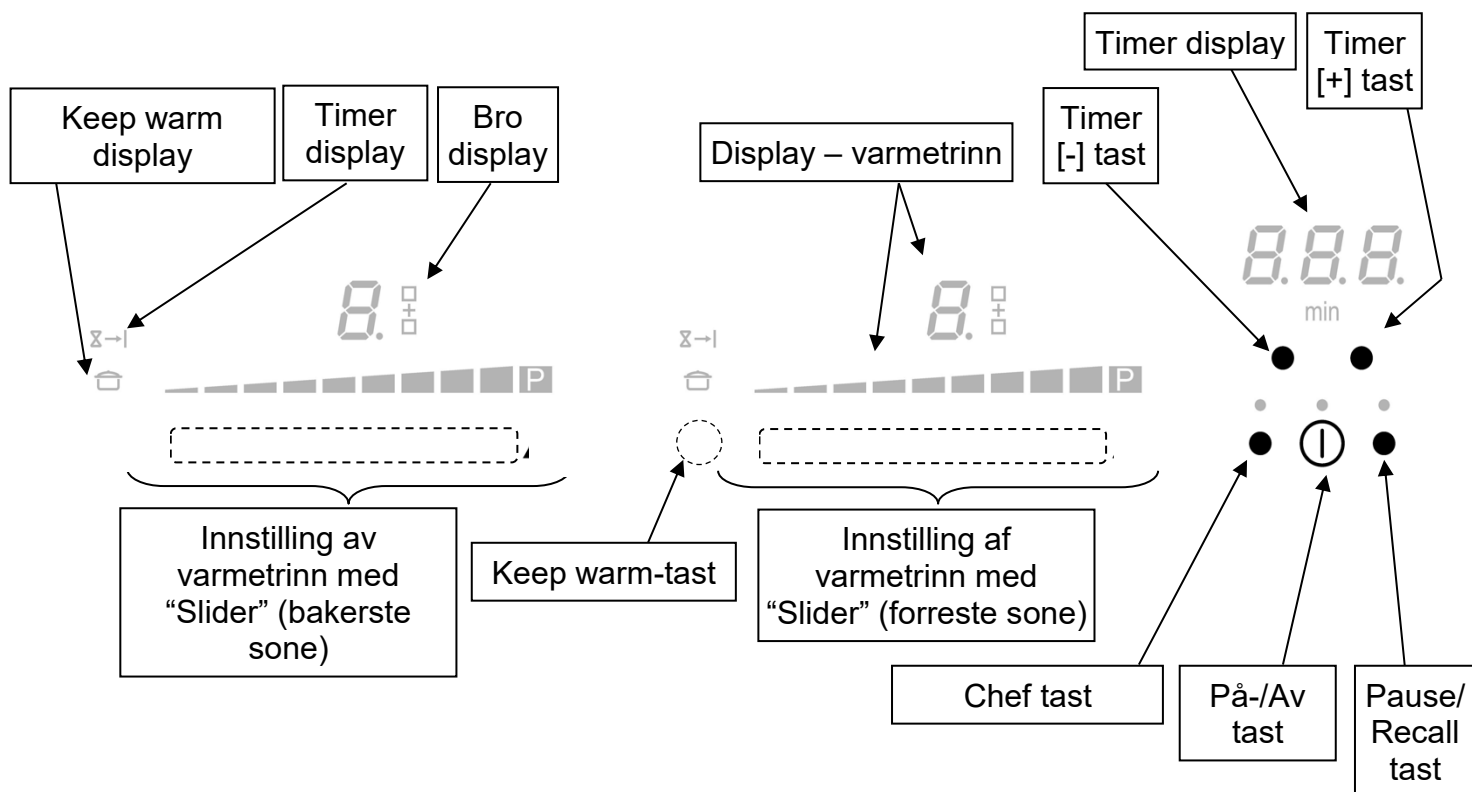
** Beregnet etter metoden for måling av yteevne (EN 60350-2).



****Minimum størrelse 100mm er avhengig av kokeutstyrets kvalitet. Dårlig kvalitet stiller større krav til diameter på kokeutstyret. Liten diameter og dårlig kvalitet på kokeutstyr forlenger oppvarmingstiden.**



Betjeningspanel



BETJENING AV PLATETOPPEN

Sensitive touch

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

Du må bare berøre én tast av gangen.

Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funksjon</u>
0	Null	Kokesonen er slått på.
1...9	Varmetrinn	Velge varmetrinn.
U	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar.
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert.
E	Feilmelding	Elektronikkfeil.
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm.
P	Booster	Booster-funksjonen er aktivert.
„ //	Dobbelt booster	Doobeltbooster-funksjonen er aktivert.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.
U	Keep warm (☑)	Det opprettholdes en temperatur på 70°C.
	Stop&Go	Pausefunksjon aktivert.
☐ + ☐	Brofunksjon	Begge soner er med bro

Ventilasjon

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

OPPSTART OG BETJENING

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.

Egnede kokekar

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

Ikke-egnete kokekar

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

For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen:

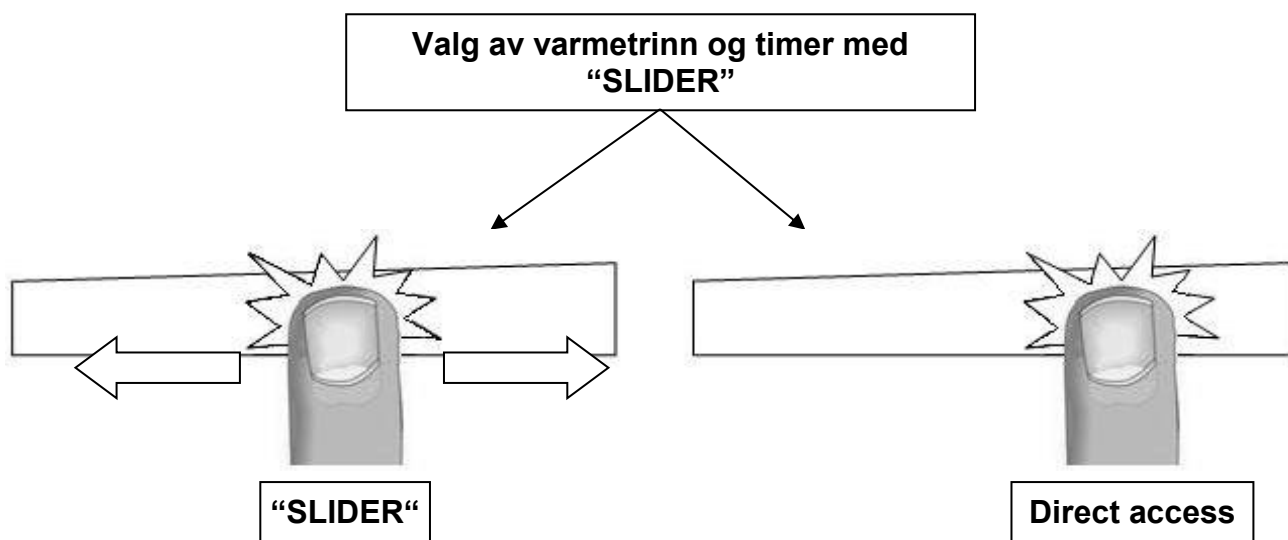
Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet.

Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [U].

Merk: Visse kokekar kan lage litt støy når de settes på en induksjonsplatetopp. Merk at det er kokeutstyret som produserer lyder ved oppvarming - ikke koketoppen.



Innstilling av varmetrinn og timer med “SLIDER”

For å velge varmetrinn med slideren, trekker du fingeren over slideren (ca. 5mm. under lysende felt). Slider-betjeningen er plassert under displayet (se afsnittet: Betjeningspanel). Ønsker du ikke å “slide” frem til varmetrinnet, kan du i stedet trykke direkte på det aktuelle varmetrinnet (Direct access).



Slik slår du på platetoppen

- **Slå platetoppen på/av:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på	Trykk på []	[0]
Slå av	Trykk på []	Tomt eller [H]

- **Slå en kokesone på/av:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge sone (justere varmetrinn)	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[1] til [P]
Slå av sonen	Trekk til [0] med "SLIDEREN"	[0] eller [H]

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

Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

Induksjonen virker ikke:

Induksjonsplaten oppfatter automatisk når og hvor ditt kokeutstyr stilles på platen (etter at en sone er aktivert) og aktiverer betjeningspanel etter dette. Platen er utstyrt med brukervennlig slider-betjening som rett etter plassering av kokeutstyr lyser opp med "O" i displayet på tilhørende slider. Still deretter inn slider på ønsket varmetrinn.

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

Etter bruk slukkes kokesonen. La ikke funksjonen (U) være aktiv.


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 varmfølsomme gjenstander på en kokesone så lenge restvarmeindikatoren lyser.

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

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

Boosterfunksjon

Boosterfunksjonen [P] og Dobbeltboosteren [] fungerer som en varmeforsterker til valgte sone. Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesoner innstilt på varmetrinn 9 med en ekstra høy effekt i 10 minutter. Boosteren er f.eks. beregnet for å varme opp store mengder vann på kort tid.

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

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Starte booster-funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN" Eller trykk direkte på enden av "SLIDEREN"	[P]
Stoppe booster-funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[9] til [0]

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

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Starte Boosterfunksjonen	Trekk fingeren til enden av "SLIDEREN"[P] Eller trykk direkte på enden av "SLIDEREN"	
Starte Dobbeltbooster	Trykk igen på siste del av "SLIDEREN"	[" II " og P]
Stoppe Dobbeltbooster	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[P] til [0]
Stoppe Booster	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[9] til [0]

- **Power management:**

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

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

Timerfunksjon

Med timeren kan du stille inn lengden på tilberedningstiden. Timeren kan brukes samtidig på alle soner. Du kan også stille inn forskjellige tilberedningstider på hver sone (fra 0 til 999 minutter). VIKTIG: Når + og - taster skal berøres samtidig, må funksjon etterpå utføres innen få sekunder.

- **Innstilling/justering av timeren:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[1] til [P]
Velg Timer	Trykk samtidig på [-] og [+] tasten på timerdisplayet inntil ønsket timer er valgt	Timerdisplayet lyser
Redusere tilberedningstiden	Trykk på [-] tasten på timeren	[60] til 59, 58...
Øke tilberedningstiden	Trykk på [+] tasten på timeren	Tiden økes

- **Slå av timeren:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg Timer	Trykk samtidig på [-] og [+] på timerdisplayet inntil ønsket timer er valgt	Timerdisplayet lyser
Stoppe Timer	Trykk på [-] på timerdisplayet	[000]
Hvis man ønsker å stoppe flere timere, så gjentas prosessen		

- **Bruk av timeren som varselur:**

Minuttet er en individuell funksjon. Den stopper straks kokesonen tennes. Hvis minuttet er aktivert og kokesonen slukket. Så fortsetter timeren til tiden utløper.

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på platetoppen	Trykk på [⓪]	[0]
Velg Timer	Trykk samtidig på [-] og [+] på timerdisplayet	[000]
Redusere tilberedningstiden	Trykk på [-] tasten på timerdisplayet	[60] til 59, 58...
Øke tilberedningstiden	Trykk på [+] tasten på timerdisplayet	Tiden økes

- **Automatisk stopp etter endt tilberedning:**

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

Oppkokingsautomatikk

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

- **Slik aktiverer du oppkokingsautomatikken:**

Slik gjør du

Velg varmetrinn

(Eksempel « 7 »)

Betjeningspanel

Trekk fingeren over "SLIDEREN" til [7] og la fingeren bli på i 7 sekunder

Display

[7] blinker med [A]

- **Slik deaktiverer du oppkokingsautomatikken:**

Slik gjør du

Velg varmetrinn

Betjeningspanel

Trekk fingeren over "SLIDEREN"

Display

[0] til [9]

Stop&Go

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

- **Slik aktiverer/deaktiverer du Stop&Og-funksjonen:**

Hvad vil du gjøre

Aktivere Stop&Go

Deaktivere Stop&Go

Betjeningspanel

Trykk på pause tast

Trykk på pause tast

Trykk på "SLIDEREN"

Display

[II] – indikatoren lyser

"SLIDER" pulserer

Tidligere innstilling

Recall-funksjon

Hvis man ved en feiltakelse har fått slukket platen, kan man ved hjelp av recall-funksjonen raskt gjenopprette alle innstillinger.

- Varmetrinn på alle soner (Booster)
- Timerinnstillinger (minutter, sekunder)
- Oppkokingsautomatikk
- Keep warm funksjon

Slik gjør du:

- Trykk på [⏪]
- Trykk på pause tast innen lyset slutter å blinke

De tidligere innstillingene er igjen aktivert.

« Keep warm » funksjon

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

- hurtig oppvarming av kald mat uten overforbruk
- holder ferdiglaget mat varm og holder temperaturen på valgt innstilling

"Keep warm" tasten er plassert under [⏪] displayet (se avsnitt "Betjeningspanel")

- **Aktivering av « Keep warm » :**

Slik gjør du

Velg 70°C

Stoppe funksjonen

Betjeningspanel

Trykk to ganger på keep warm-tast

Trekk fingeren over "SLIDEREN"

Eller trykk på keep warm-tast inntil [0] [0]

Display

[U] og [⏪]

[0] til [9]

Maksimal varmebevaringstid er 2 timer.

Bro- og automatisk brofunksjon

Denne funksjon muliggjør, at 2 soner betjenes samtidig med betjening fra én sone. Med denne funksjonen aktivert kan booster-funksjonen brukes på sonene til venstre og i midten.

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Skru på kokeplaten	Trykk på [①]	[0]
Aktiver brofunksjonen	Trykk samtidig på keep warm-tast til de to sonene eller Plasser en stor kjele på de to sonene og trykk på "SLIDEREN" for begge sonene	[0] og [□ ⁺] □ ⁺ [□ ⁺] blinker □ ⁺ [□ ⁺]
Øk varmetrinn	Trekk "SLIDEREN" til ønsket varmetrinn	[1] til [9]
Stopp brofunksjonen	Trykk samtidig på keep warm-tast til de to sonene	[0]

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 [①].

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Lås laten	trykk samtidig på [Chef tasten] og [pausetasten] Slipp begge taster og trykk på [Chef tasten]	[L]
Lås opp platen	trykk samtidig på [Chef tasten] og [pausetasten] Slipp begge taster og trykk på [Pausetasten]	

«Chef »-funksjon

Denne funksjonen endrer kokeplaten til å ha to store soner.

- Slik aktiveres/deaktiveres «chef»-funksjonen:

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver «chef»-funksjonen	Trykk på [Chef tast]	[3] og [7] [9] og [7]
Deaktiver «chef»-funksjonen	Trykk på [Chef tast]	[0]

KOKEKAR OG VARMETRINN

Egnede kokekar

- For å få full effekt av en kokesone, må kokekaret ha minst samme diameter som kokesonen, (se instruksjoner), være utstyrt med en tyk bunn på minst 5-6 mm. Og har et høyt innhold av magnetisk jern. Støpejerns kokekar gir best resultat.

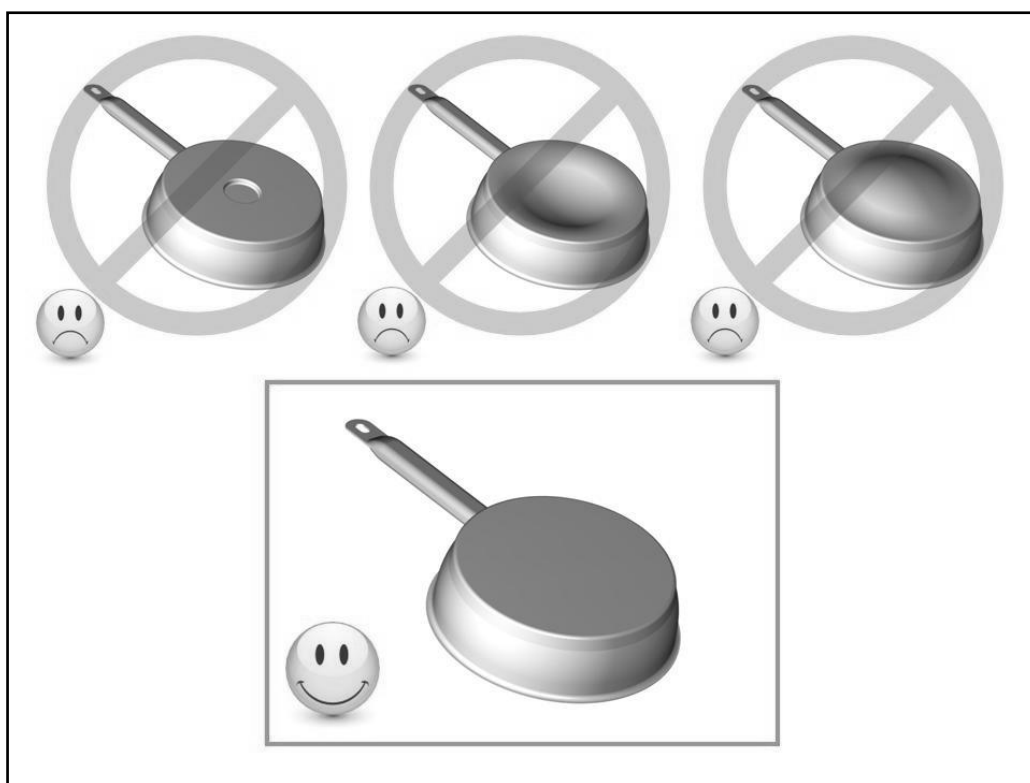
Ikke-egnete kokekar

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

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

Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [U].

Merk: Noen kokekar støy når de plasseres på en induksjonstopp. Det er spesielt tynnbunnet kokekar og / eller kokekar med lavt magnetisk jerninnhold. Det laveste lydnivået oppnås ved bruk av støpejern. Legg merke til at det er kokekaret som avgir lydene, ikke komfyren.



Kokekarenes diameter

Kokesonene reagerer ikke på kokekar som har mindre diameter enn den som anbefales. Denne diameteren varierer for de forskjellige sonene.

For å oppnå best resultat anbefaler vi at du setter kokekarene midt på kokesonen.

Varmetrinn

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

RENGØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

Platetoppen må ikke rengjøres med etsende eller skurende rengjøringsmidler. Bruk heller ikke kniv for å fjerne overkok som sitter fast. Ikke bruk damprenser ved rengjøring av platetoppen.

Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene.

Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser. Hvis du behandler platen regelmessig med et spesialrensemiddel, holder den seg pen og blir samtidig motstandsdyktig overfor smuss og flekker. Vask deretter platen med kaldt vann og tørk til slutt av overflaten omhyggelig.

FEILFINNING

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen

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

En [U] lyser på displayet

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

En [E] lyser på displayet

- Elektronikkfeil. Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

Det står [L] i kokesonedisplayene:

- Se avsnittet "Låsetast".

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

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

Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av

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

Oppkokingsautomatikken virker ikke.

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

Indikatoren for Keep warm [U] lyser:

- Se avsnittet Keep warm-funksjon.

[II] lyser i displayet:

- Se avsnittet Pausefunksjon.

Displayen viser [R] eller [Er03]:

- Displayen är täckt av vätska eller ett föremål. Symbolen försvinner så fort den tas bort från displayen.

Displayen viser [E2] eller [E H]:

- Apparaten är överhettad. Låt den svalna och slå på den igen då.

Displayen viser [E3]:

- Kокkärlet är inte användbart. Ersätt kокkärlet.

Displayen viser [E6]:

- Defekt nätverk. Kontrollera nätverkets frekvens och spänning.

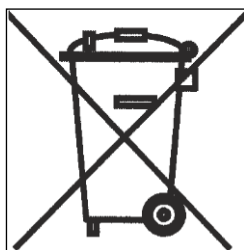
Displayen viser [E8]:

- Ventilationen till fläkten är blockerat. Ta bort blockeringen.

Hvis symbolene fortsatt lyser etter ovenstående problemløsning, kontakt service.

MILJØBESKYTTELSE

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



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

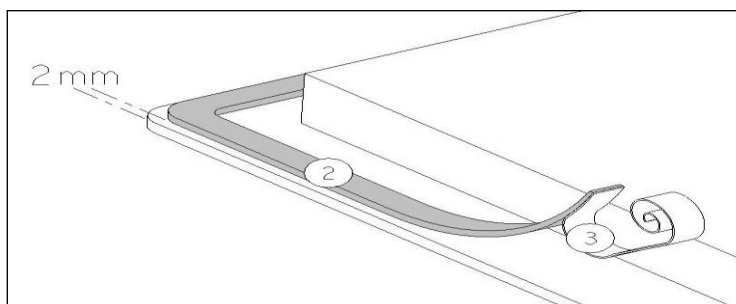
INSTALLASJON

Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.

Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette. skal foretages af en aut. installatør.

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 papirstimmelen (3).

Type	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIF60QF	560	490	590	520	4	-	-	-	-
WIF70QF	560	490	700	520	4	-	-	-	-
WIF82QF	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF825FSW	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF925FS	810	490	920	520	4	-	-	-	-
WIP88QFW	860	380	880	400	4	886	406	4	8

- Avstanden fra vegg (bakvegg eller sidevegger) til platetoppen må være min. 50 mm.
- Platetoppen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyr at det kan være høye skap på den ene siden av platetoppen og på baksiden, **mens det på den andre siden ikke kan være skap som er høyere enn selve platetoppen.**
- Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Benkeplaten skal være varmebestandig og kunne tåle temperaturer på opptil 100° C. Det samme gjelder for side-/bakvegger i umiddelbar nærhet av platetoppen.
- Noen materialer som brukes ofte til fremstilling av benkeplater, tåler ikke fuktighet. Bruk derfor et spesielt lim for å beskytte utskjæringen. Dersom benkeplaten er forsynt med et laminat, må både laminatet og limet være varmebestandig.
- Installer ikke platetoppen over en oppvaskmaskin eller en ikke ventilert ovn.
- For å sikre god ventilasjon rundt platetoppen må du sørge for at det er en klaring på undersiden av platetoppen på min. 2 cm.
- Hvis det monteres en skuff under platetoppen, må brannfarlige/brennbare objekter ikke under noen omstendigheter plasseres der.
- Avstanden mellom platetoppen og en avtrekkshette skal følge de retningslinjene som gis i bruksanvisningen for avtrekkshetten.
- Pass på at strømledningen ikke blir klemt etter installasjon.
- **Advarsel:** Bruk kun produsentens vedlikeholdsprodukter eller vedlikeholdsprodukter foreslått av produsenten og beskrevet i bruksanvisningen, samt vedlagte vedlikeholdsprodukter. Bruk av uegnede vedlikeholdsprodukter kan forårsake skade.

- Avstanden mellom platetoppen og en avtrekkshette skal følge de retningslinjene som gis i bruksanvisningen for avtrekkshetten.
- Pass på at strømledningen ikke blir klemt etter installasjon.
- **Advarsel:** Bruk kun produsentens vedlikeholdsprodukter eller vedlikeholdsprodukter foreslått av produsenten og beskrevet i bruksanvisningen, samt vedlagte vedlikeholdsprodukter. Bruk av uegnede vedlikeholdsprodukter kan forårsake skade.

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.

Viktig!

- Dette apparatet skal tilsluttes 230 V~ 50/60 Hz.
- Platetoppen må jordes ifølge forskriftene for sterkstrøm. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.
- Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.
- Tilkoblingsboksen finnes på undersiden av platetoppen. Ta av dekselet med en skrutrekker. Stikk den inn i åpningen og vipp av dekselet.

4 Zoner

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

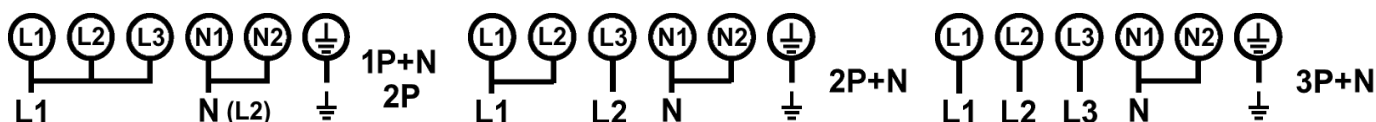
* Kalkulert etter standard EN 60 335-2-6



5-6 Zoner

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

(*) Kalkuleret etter standard EN 60 335-2-6



Viktig! Sørg for at alle kabler er korrekt tilsluttet og fastmontert.

Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.

GARANTI

Det ytes 2 års garanti på fabrikasjons- og materialfeil på apparatet fra dokumentert kjøpedato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjørsel. Ved henvendelser og service ber vi deg opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysninger kan du finne på produktets typeskilt. Skriv dem eventuelt ned i denne bruksanvisningen slik at du har dem for hånden. Det gjør det lettere for serviceteknikeren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke

Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil. F.eks. skader på glass
Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler
Hvis ufaglærte har installert eller reparert apparatet
Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt
Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

Transportskader

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

Ubegrunnet servicebesøk

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

Næringskjøp

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

SERVICE

ServiceCompaniet AS, Gladengveien 8, 0661 Oslo.
Postboks 6469 – Etterstad, 0605 Oslo.

Telefon: 23 89 72 66
Faks: 22 68 54 00

Mail: info@servicecompaniet.no

INNEHÅLL

SÄKERHETSÅTGÄRDER	43
BESKRIVNING AV HÄLLEN.....	47
TEKNISKA DATA.....	47
BETJÄNINGSPANEL	48
BETJÄNING AV HÄLLEN	48
SENSITIVE TOUCH	48
DISPLAY	48
VENTILATION	48
ANVÄNDNING	49
INNAN SPISHÄLLEN TAS I BRUK.....	49
INDUKTIONSPRINCIPEN	49
LÄMPLIGA KOKKÄRL	49
OLÄMPLIGA KOKKÄRL	49
INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED "SLIDER".....	49
SÅ SÄTTER DU PÅ HÄLLEN	50
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS.....	50
RESTVÄRMEVISARE	50
BOOSTERFUNKTION	50
TIMERFUNKTION.....	51
UPPKOKNINGSAUTOMATIK	52
STOP&GO	52
RECALL-FUNKTION	52
« KEEP WARM » FUNKTION.....	52
BRO- OCH AUTOMATISK BROFUNKTION	53
FUNKTIONSLÄS	53
"CHEF "-FUNKTION.....	53
KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN	54
LÄMPLIGA KOKKÄRL	54
OLÄMPLIGA KOKKÄRL.....	54
KOKKÄRLETS STORLEK.....	54
EFFEKTLÄGEN	55
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	55
PROBLEMLÖSNING	55
MILJÖSKYDD.....	56
INSTALLATION	57
EL-ANSLUTNING.....	58
GARANTI.....	59
SERVICE	59

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.
- Använd inte apparaten med extern timer eller separat fjärrkontroll
- 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.

- **WARNING:** Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder matfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **WARNING:** Håll alltid hällen under uppsyn vid matlagning.
- **WARNING:** Brandfara: Använd inte hällen som förvaringsplats.
- 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.
- Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten. Stäng istället av hällen och kväv elden t.ex. med ett lock eller med en brandmatta.



**ANVÄNDADET AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET
ELLER MAGNETISKA ADAPTERS (TILL
ANVÄNDADE VID BRUK AV IKKE MAGNETISKA
KOKKÄRL) MEDFÖR ATT GARANTIN PÅ PRODUKTEN
BORTFALLER.
ANLEDNINGEN TILL DETTA ÄR ATT DE OMNÄMNDA
PRODUKTERNA SKADAR HÄLLENS ELEKTRONISKA
KOMPONENTER SAMT GLASET.**



BESKRIVNING AV HÄLLEN

Tekniska data

Typ	WIF60QF WIF70QF WIP88QFW	WIF825FSW	WIF925FS	WIF82QF
Total effekt	7400 W	10400 W	10400 W	11100 W
Energieffektivitetsklass för hällen EChäll **	180.5 Wh/kg	187 Wh/kg	176.3 Wh/kg	178 Wh/kg
Vänster, fram	210x190 mm	Ø 160 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2500 / 3000 W	2100 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	B	A	B	B
Energiförbrukning EC _{CW} **	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Vänster, bak	210x190 mm	Ø 145 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2500 / 3000 W	1850 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	B	A	B	B
Energiförbrukning EC _{CW} **	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Mitt bakre värmezon	-	Ø 250 mm	Ø 250 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	-	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	-	2300 W	2300 W	2100 W
Med booster / Dubbel booster*	-	3000 W	3000 W	2300 / 3000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	-	D	D	A
Energiförbrukning EC _{CW} **	-	196.5 Wh/kg	196.5 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Mitt främre värmezon	-	-	-	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	-	-	-	Ø 110 mm
Normal*	-	-	-	2100 W
Med booster / Dubbel booster*	-	-	-	2300 / 3000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	-	-	-	A
Energiförbrukning EC _{CW} **	-	-	-	186.4 Wh/kg
Höger, fram	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster / Dubbel booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	A	B	C	C
Energiförbrukning EC _{CW} **	186.4 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Höger, bak	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster / Dubbel booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	C	B	C	C
Energiförbrukning EC _{CW} **	159.5 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

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

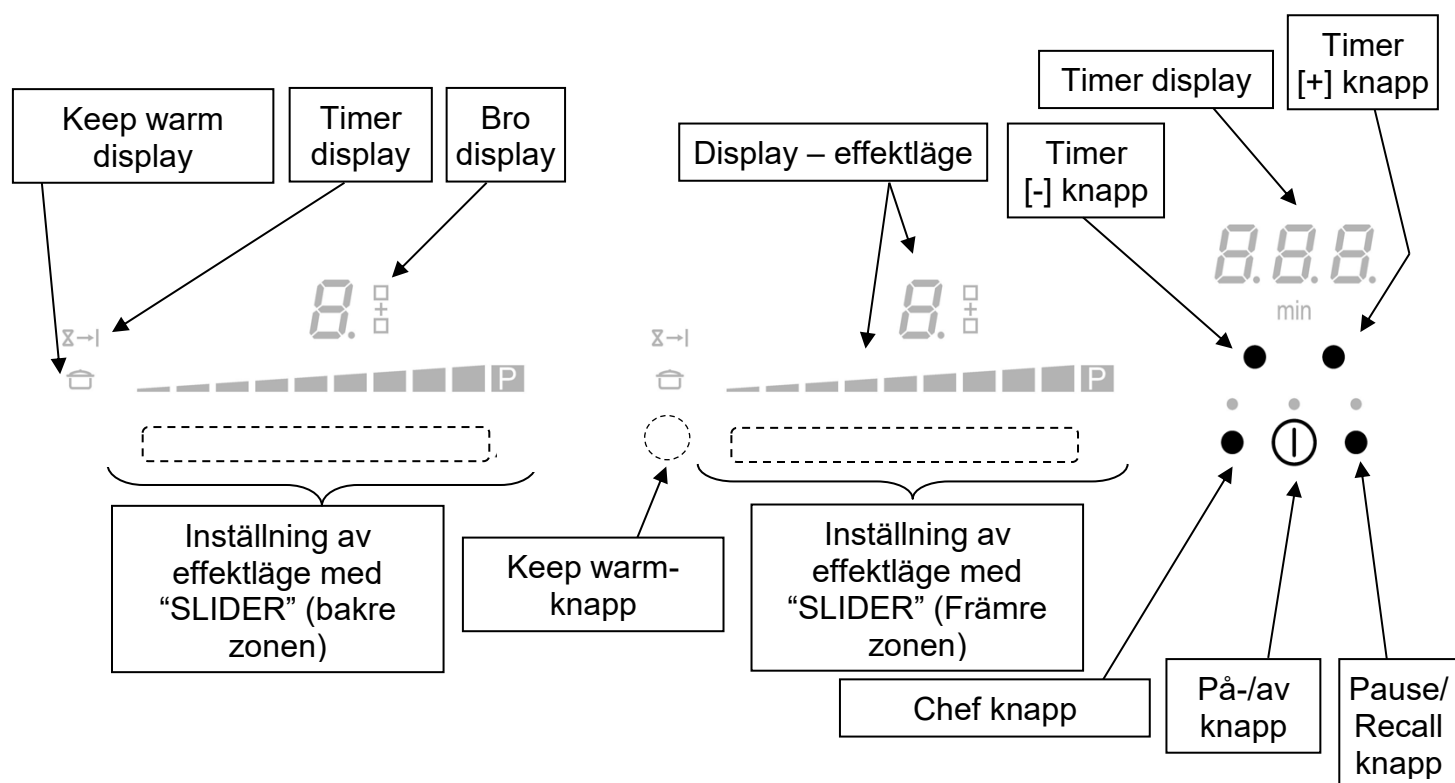
** Beräknet enligt metoder för mätning av prestanda (EN 60350-2).



****Minimum storlek 100mm. beror på kokkärlens kvalitet. Ju sämre kvalitet desto större krav till diametern. Liten diameter och dålig kvalitet på kokkärnen förlänger uppvärmingstiden.**



Betjäningspanel



BETJÄNING AV HÄLLEN

Sensitive touch

Hällen är utrustad med en elektronisk fingertouch-betjäningspanel med sensitive touch-knappar som är integrerad i hällen. Vid en lätt beröring av en symbol aktiveras tillhörande kokzon/funktion. Så snart elektroniken har registrerat ditt val hörs ett pipjud, en kontrollampa tänds och en bokstav eller ett nummer visas i displayen.

Tryck endast på en knapp i taget.

Display

<u>Display</u>	<u>Betydelse</u>	<u>Funktion</u>
0	Noll	Kokzonen är aktiverad.
1...9	Effektläge	Välj effektläge.
U	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas.
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning.
E	Felmeddelande	Elektronikfel.
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm.
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad.
„ //	Dubbel booster	Dubbel booster aktiverad.
L	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.
U	Keep warm (☑)	Det hålls en temperatur på 70°C.
	Stop&Go	Funktionspaus aktiverad.
☐ + ☐	Brofunktion	Båda zonerna är med bro

Ventilation

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

ANVÄNDNING

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 det en induktionsspole. När zonen sätts på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar (inducerar) induktionsström i kokkärl som har magnetisk botten. På så sätt värms kokkärls botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärl avger.

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

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

Lämpliga kokkärl

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

Olämpliga kokkärl

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

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

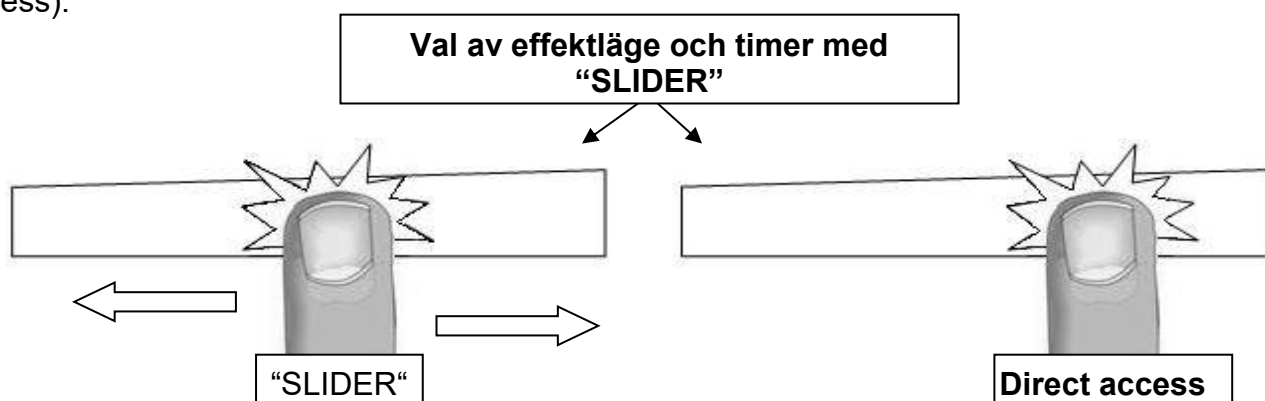
Håll en magnet intill kokkärls botten. Om magneten drar till sig kokkärl är det lämpat för användning

Fyll kokkärl med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärl 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. Observera att det är kokkärl som alstrar ljud och inte hällen.



Inställning av effektläge och timer med "SLIDER"

För att välja effektläge med "SLIDERN" dras fingret över "SLIDERN" (ca 5 mm. under det lysande fältet). Slider-betjäningen är placerad under displayen (se avsnittet: Betjäningspanel). Önskar Du inte att låta fingret glida fram till effektläget kan Du trycka direkt på det värmeläget Du önskar (Direct access).



Så sätter Du på hällen

- **Sätta på /Stänga av hällen:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätta på hällen	Tryck på []	[0]
Stänga av hällen	Tryck på []	Tom eller [H]

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välja effektläge (justera effektläge)	Dra fingret över "SLIDERN" Dra emot höger eller vänster	[1] till [P]
Stänga av zonen	Dra till [0] med "SLIDEREN"	[0] eller [H]

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

Hällen registrerar automatiskt kokkärlet (efter att en zon har aktiverats) och aktiverar betjäningspanelen. Hällen är utrustad med SLIDER-betjäning och direkt efter placeringen av kokkärlet lyser "0" i displayen till den gällande SLIDERN. Inställ härefter önskat värmeläge.

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

Efter användning stängs kokzonen. Funktionen [U] får inte vara aktiv.


Restvärmevisare

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

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

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

Boosterfunktion

Boosterfunktionen [P] och Dubbelboostern [] fungerar som en "effektförstärkare" till vald zon. 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.

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätta på booster-funktionen	Dra fingret till slutet på "SLIDERN" Eller tryck direkt på slutet av "SLIDERN"	[P]
Stänga av booster-funktionen	Dra fingret över "SLIDERN"	[9] till [0]

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätta på booster-funktionen	Dra fingret till slutet på "SLIDERN" Eller tryck direkt på slutet av "SLIDERN"	[P]
Sätta på Dubbelboostern	Tryck igen på sista delen av slidern	[" "] och [P]
Stänga av Dubbelboostern	Dra fingret över "SLIDERN"	[P] till [0]
Stänga av Boostern	Dra fingret över "SLIDERN"	[9] till [0]

- **Power management:**

Boosterns extra höga effekt kan endast uppnås genom att man sänker värmen på en annan kokzon. När boostern är aktiv kan de andra zonerna alltså endast användas på effektläge [6] eller [8]. Detta gäller även om Du har valt en högre inställning. Det syns genom att kokzonen med den minskade värmen först blinkar 9 och därefter ändras till [6] eller [8].

<u>Boostern är aktiv</u> [P] syns i displayen	<u>Effektläget sänks på annan zon:</u> (t.ex. effektläge 9) [9] ändras till [6] eller [8] beroende på val av zon
--	---

Timerfunktion

Med hjälp av timern kan du ställa in tillagningstiden. Timern kan användas samtidigt på alla zonerna. Man kan även ställa in olika tillagningstider på varje kokzon (från 0 till 999 minuter).
VIKTIGT:När + och - knapparna ska beröras samtidigt, så måste efterföljande funktion utföras inom få sekunder.

- **Inställning/justering av timern:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj effektläge	Dra fingret över "SLIDERN"	[1] till [P]
Välj Timer	Tryck samtidigt på [-] og [+] knappen	Timerdisplayen lyser
Sänka tiden	Tryck på [-] knappen på timern	[60] till 59, 58...
Höja tiden	Tryck på [+] knappen på timern	Tiden höjas

- **Avstängning av timern:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj Timer	Tryck samtidigt på [-] och [+] på timerdisplayen tills önskad timer är valt	Timerdisplayen lyser
Avstänga Timer	Tryck på [-] på timerdisplayen	[000]

Önskar man att stänga av mer än en timer, upprepas processen.

- **Användning av timern som minutklocka:**

Minutklockan är en individuell funktion. Den stängs av när kokzonerna sätts på. Om minutklockan är aktiverad och kokzonen stängd fortsätter timern till tiden rinner ut.

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätt på hällen	Tryck på [⓪]	[0]
Välj Timer	Tryck samtidigt på [-] och [+] på timerdisplayen	[000]
Sänka tiden	Tryck på [-] knappen på timerdisplayen	[60] till 59, 58...
Höja tiden	Tryck på [+] knappen på timerdisplayen	Tiden höjas

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagning:**

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

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:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj effektläge (Exempelvis « 7 »)	Dra fingret över "SLIDERN" till [7] och låt fingret stanna på 7 i tre sekunder	[7] blinkar med [A]

- **Så stänger du av uppkokningsautomatiken:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj effektläge	Dra fingret över "SLIDERN"	[0] till [9]

Stop&Go

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

- **Så här aktiveras/ stängs Stop&Go av:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera Stop&Go	Tryck på pause knapp	[II] – indikatorn lyser
Stänga av Stop&Go	Tryck på pause knapp Tryck på "SLIDERN"	"SLIDER" pulserar Tidligare inställning

Recall-funktion

Har Du stängt av hällen av ett misstag kan Du genom Recall-funktionen snabbt återuppta alla inställningar.

- Effektläge på alla zonerna (Booster)
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Uppkokningsautomatik
- Keep warm funktion

Så här gör Du:

- Tryck på [⏪]
- Tryck på pause knapp innan ljuset stoppar blinka.


Tidigare inställningar åar igen aktiva.

« Keep warm » funktion


Med denna funktion kan man uppnå och fasthålla en temperatur på 70°C.

Funktionen har två stora fördelar:

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

"Keep warm" knappen är placerad under [] displayen (se avsnittet "Betjäningspanel").

- **Aktivering av « Keep warm » :**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj 70°C	Tryck två gånger på keep warm-knapp	[U] och []
Stänga av funktionen	Dra fingret över "SLIDERN" Eller tryck på keep warm-knapp tills [0][0]	[0] till [9]

Max varaktighet av Keep warm funktionen är 2 timmar.

Bro- och automatisk brofunktion

Denna funktion gör det möjligt att betjäna två zoner samtidigt med betjäning från en zon. Med denna funktion aktiverad är det möjligt att använda boosterfunktionen på zonerna till vänster och i mitten.

Så här gör Du


Slå på hällen

Aktivera brofunktionen

Höja effektläget

Stäng av brofunktionen

Betjäningspanel

Tryck på []

Tryck samtidigt på keep warm-knapp till de två zonerna eller


Placera ett stort kokkärl på de två zonerna och tryck på "SLIDERN" för båda zonerna



Dra "SLIDERN" till önskat effektläge

Tryck samtidigt på keep warm-knapp till de två zonerna

Display

[0]


[0] och []

 blinkar
[]

[1] till [9]

[0]

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 [].

Så här gör Du

Lås plattan

Lås upp plattan

Betjäningspanel

Tryck samtidigt på [Chefknappen] och [Pausknappen]. Släpp båda knapparna och tryck på [Chefknappen]

Tryck samtidigt på [Chefknappen] och [Pausknappen]. Släpp båda knapparna och tryck på [Pausknappen]

Display

[L]

"Chef"-funktion

Denna funktion ändrar hällen till att ha två stora zoner.

- Så här aktiveras/inaktiveras "chef"-funktionen:

Vad vill Du göra?

Aktivera "chef"-funktionen


Inaktivera "chef"-funktionen


Betjäningspanel

Tryck på [Chef knapp]

Tryck på [Chef knapp]

Display

[3] och []

[9] och []

[0]

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

Lämpliga kokkärl

För att få full effekt av en kokzon måste köksredskapet ha minst samma diameter som kokzonen, (se anvisningarna), vara utrustade med ett tjockt botten på minst 5-6 mm. och har ett högt innehåll av magnetiskt järn. Köksredskap i gjutjärn ger det bästa resultatet.

Olämpliga kokkärl

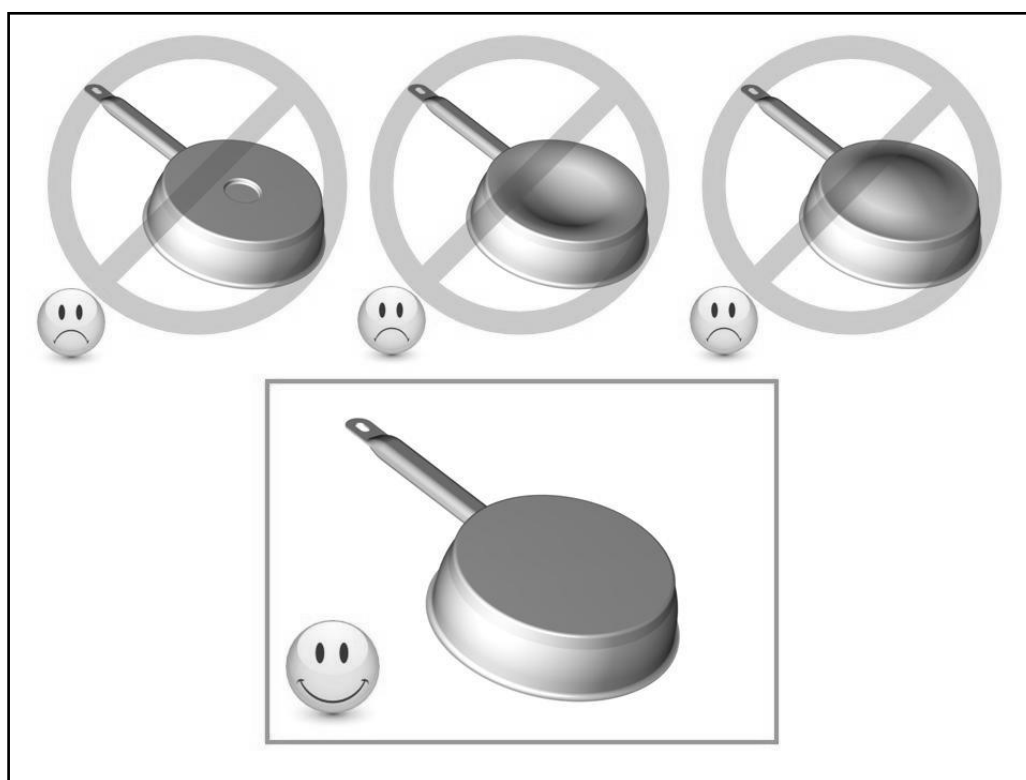
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
- Kokkärl av glas, keramik och stengods.
- Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

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

Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpat för Användning.

Fyll kokkärlet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärlet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .

Obs! Vissa köksredskap är bullriga när de placeras på en induktionshäll. Det är särskilt tunnbottnens köksredskap och / eller köksredskap med lågt magnetiskt järninnehåll. Den lägsta ljudnivån uppnås genom användning av gjutjärn. Observera att det är köksredskapet som avger ljuden, inte hällen.



Kokkärlets storlek

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

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

Effektlägen

1 till 2	Smältning Uppvärmning	Såser, smör och choklad Färdiglagade rätter
2 till 3	Sjudning Uppptining	Ris, gröt, socker och sirap Grönsaker, fisk och frysta varor
3 till 4	Ångkokning	Grönsaker, fisk och kött
4 till 5	Tillagning efter kokning	Potatis, soppa, pasta och färska grönsaker
6 till 7	Kokning Sjudning	Kött, ägg och korvar Gulasch
7 till 8	Tillagning	Potatis och pannkakor
9	Stekning Uppkokning	Biff och omelett Vatten
P och " II	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 kärlden 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

PROBLEMLÖSNING

Spishällen/kokzonerna går inte att slå på

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

Ett [U] syns i displayen

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

Ett [E] syns i displayen

- Elektronikfel. Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

[L] lyser i displayen:

- Se avsnittet "Funktionslås".

Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används

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

Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av

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

Uppkokningsautomatiken fungerar inte

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

Kontrolllampan för Keep warm [U] lyser:

- Se avsnittet Keep warm-funktion.

[II] lyser i displayen:

- Se avsnittet Funktionspaus.

Displayet visar [] eller [Er03] :

- Displayet er dekket av væske eller et objekt. Symbolet forsvinner så snart det er fjernet fra displayet.

Displayet viser [E2] eller [E H] :

- Koke toppen er overopphetet. La den avkjøle og skru den så på igjen.

Displayet viser [E3] :

- Kokekaret er ikke brukbart. Bytt kokekar.

Displayet viser [E6] :

- Defekt nettverk. Kontroller nettverkets frekvens og spenning.

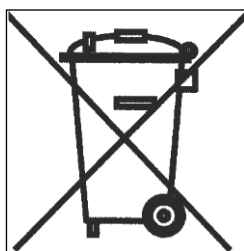
Displayet viser [E8] :

- Ventilatoren til viften er blokkert. Fjern blokkeringen.

Om symbolerna förblir tänd efter ovanstående felsökning, kontakta service.

MILJÖSKYDD

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



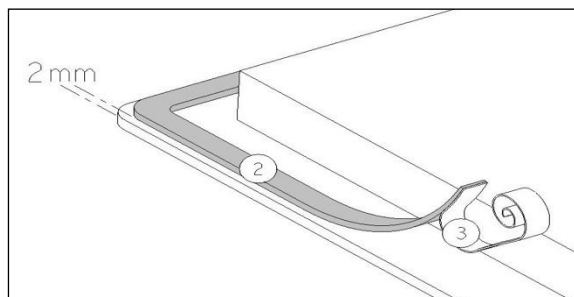
- Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
- Se till att produkten kasseras på närmsta återvinningsstation.

INSTALLATION

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

Så sätter Du fast tätningslisten

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



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

Typ	Utskärning bänkskiva		Hällens glasyta			Utskärning för planlimning			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
WIF60QF	560	490	590	520	4	-	-	-	-
WIF70QF	560	490	700	520	4	-	-	-	-
WIF82QF	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF825FSW	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF925FS	810	490	920	520	4	-	-	-	-
WIP88QFW	860	380	880	400	4	886	406	4	8

- Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.
- Spishällen har skyddsklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen **medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre än själva spishällen.**
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker. Bänkskivan närmast hällen ska vara värmefast och klara av temperaturer på upp till 100° C. Samma sak gäller för sido- och bakväggar närmast spishällen.
- Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskivor tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
- Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.
- Installera inte hällen över en diskmaskin eller en icke-ventilerad ugn.
- För att säkra god ventilation runt omkring spishällen ska Du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm.
- Om det monteras en låda under hällen får inga brandfarliga material läggas i lådan.
- Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.
- Se till att kabeln inte kläms efter inbyggnad.
- **VARNING:** Använd endast tillverkarens skötselmedel, skötselmedel rekommenderade av tillverkaren i bruksanvisningen och bifogade skötselmedel. Användning av olämpliga skötselmedel kan orsaka skada.

EL-ANSLUTNING

- 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 flerpoleg 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.

Viktig !

- Hällen måste anslutas 230 V~ 50/60 Hz.
- Hällens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning.
- Spishällen ska anslutas enligt nedanstående.
- Kopplingslådan sitter på undersidan av spishällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

4 Zoner

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

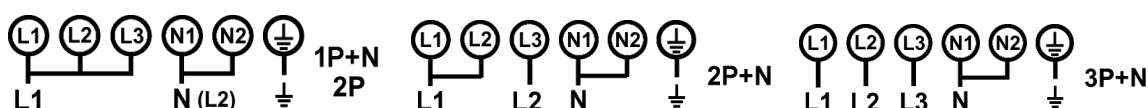
* Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6



5-6 Zoner

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6



Viktigt! Se till att alla kabeln är korrekt anslutit och fastgjort.

Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som har uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det har uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).

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. T.ex. skador på glaset.

Om andra reservdelar än originalreservdelar har använts.

Om anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen inte följts.

Om installationen inte har skett på angivet sätt.

Transportskador

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

Obefogade servicebesök

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

Företagsköp

Företagsköp är köp av maskiner som inte ska användas i ett privat hushåll, utan i ett företag eller för företagsliknande ändamål (restaurang, matservering etc.) eller användas för uthyrning eller annan användning som omfattar flera olika användare.

Vid företagsköp gäller ingen garanti, eftersom produkten uteslutande är avsedd för användning i vanligt privat hushåll.

SERVICE

Centralservice i Osby AB

Box 141

283 23 Osby

Tegvägen 4

283 44 Osby

Tele:+46 (0) 479-130 48

SISÄLLYSLUETTELO

TURVATOIMET	61
KEITTOTASON KUVAUS.....	65
TEKNISET TIEDOT	65
OHJAUSPANEELI (VAIHTEELE MALLEITTAIN).....	66
KEITTOTASON KÄYTTÖ	66
HERKKÄ KOSKETUSPANEELI	66
NÄYTTÖ.....	66
ILMANKIERTO.....	66
KEITTOTASON KÄYTTÖ	67
ENNEN KEITTOTASON KÄYTTÖÖNOTTOA	67
INDUKTION PERIAATE	67
SOPIVAT KEITTOASTIAT	67
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT.....	67
LÄMPÖTASON JA AJASTIMEN SÄÄTÖ LIUKUSÄÄTIMELLÄ.....	67
KEITTOTASON KYTKEMINEN.....	68
PUUTTUVAN/SOPIMATTOMAN KEITTOASTIAN AUTOMAATTINEN HAVAITSEMINEN.....	68
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN.....	68
BOOSTER-TOIMINTO	68
KIEHAUTUSAUTOMATIikka.....	70
STOP&Go	70
RECALL-TOIMINTO	70
« KEEP WARM » TOIMINTO	71
SILTA- JA AUTOMAATTINEN SILTATOIMINTO.....	71
LUKITUSPAINNIKE	71
"CHEF "-TOIMINTO	71
KEITTOASTIAT JA SÄÄTÖALUEET.....	72
SOPIVAT KEITTOASTIAT	72
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT.....	72
KEITTOASTIAN HALKAISIJA.....	72
SÄÄTÖALUEET	73
PUHDISTUS JA HUOLTO	73
VIANETSINTÄ	73
YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	74
ASENNUS.....	75
SÄHKÖASENNUS.....	76
TAKUU	77
HUOLTO.....	77

TURVATOIMET

- Lukemalla käyttöohjeen ennen keittotason käyttöönottoa välttyä 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/maahantuoja 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.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa
- 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 keittotasoa asennetaan pyrolyysitoiminnolla varustetun uunin päälle, tasoa ei saa käyttää pyrolyysipuhdistuksen aikana.
- Jos keittotasoa 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 päälle, koska näppäinten alla oleva ekelektronikka 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 kuumen uuniluukun väliin.
- Älä koskaan lämmitä keittoalueella ruokaa suljetuissa astioissa (esim. säilykepurkeissa), ne saattavat räjähtää.
- **VAROITUS:** Valvo keittotasoa koko ajan, kun käytät ruoanlaitossa rasvaa tai öljyä. Roiskunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja sytyttää samalla myös liesituulettimen. Tulipalon vaara!
- **VAROITUS:** Valvo keittotasoa aina ruoanlaiton aikana. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava koko ajan.
- **VAROITUS:** Palovaara: Älä käytä levyä säilytykseen.
- 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 **KOSKAAN** sammuta paloa vedellä. Sammuta sen sijaan levy ja tukahduta palo esim. kattilan kannella tai palopeitteellä.



**TUOTTEEN TAKUU RAUKEAA, JOS SILLÄ
KÄYTETÄÄN HUONOLAATUISIA KEITTOASTIOITA TAI
MAGNEETTISOVITINTA (KÄYTETTÄESSÄ
MAGNETISOIMATTOMIA KATTILOITA).
SYYNÄ TÄHÄN ON SE, ETTÄ NÄMÄ TUOTTEET
VAHINGOITTAVAT KEITTOTASON ELEKTRONISIA
OSIA JA LASIA.**



KEITTOTASON KUVAUS

Tekniset tiedot

Volttia	WIF60QF WIF70QF WIP88QFW	WIF825FSW	WIF925FS	WIF82QF
Kokonaisteho	7400 W	10400 W	10400 W	11100 W
Keittotason energiankulutus, ECkeittotaso**	180.5 Wh/kg	187 Wh/kg	176.3 Wh/kg	178 Wh/kg
Etuvasemmalla	210x190 mm	Ø 160 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	2100 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	B	A	B	B
Energiankulutus ECcw**	188 Wh/kg	191.8 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Takavasemmalla	210x190 mm	Ø 145 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	Ø 110 mm	Ø 90 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	1400 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	1850 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	B	A	B	B
Energiankulutus ECcw**	188 Wh/kg	170.9 Wh/kg	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Keski takana oleva lämmitysalue	-	Ø 250 mm	Ø 250 mm	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	-	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	-	2300 W	2300 W	2100 W
Booster / Dobbelt booster	-	3000 W	3000 W	2300 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	-	D	D	A
Energiankulutus ECcw**	-	196.5 Wh/kg	196.5 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Keskimmäinen etulämmitysalue	-	-	-	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	-	-	-	Ø 110 mm
Normaali *	-	-	-	2100 W
Booster / Dobbelt booster*	-	-	-	2300 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	-	-	-	A
Energiankulutus ECcw**	-	-	-	186.4 Wh/kg
Etuoikealla	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	A	B	C	C
Energiankulutus ECcw**	186.4 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Takaoikealla	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt booster*	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	C	B	C	C
Energiankulutus ECcw**	159.5 Wh/kg	188 Wh/kg	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

* Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan

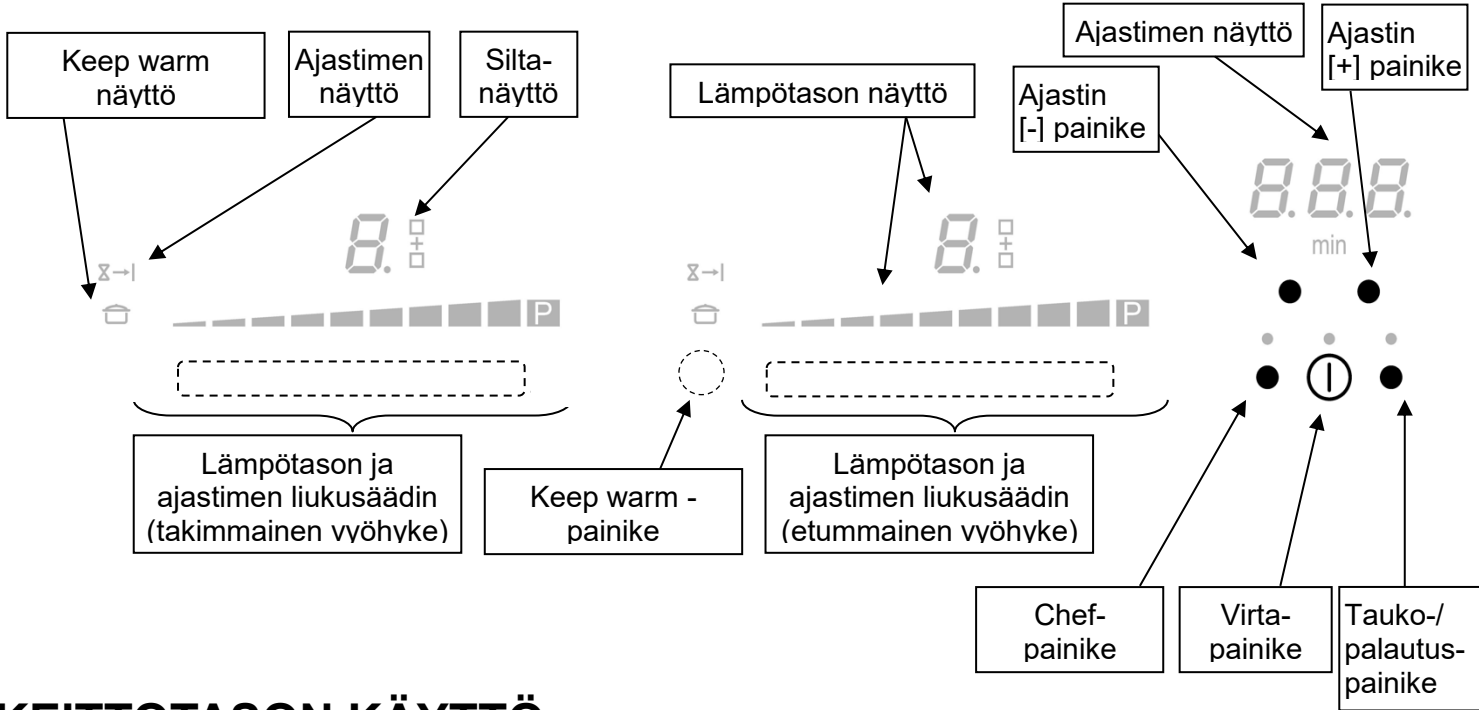
**Laskettu käyttäen suorituskyvyn mittaus menetelmää (EN 60350-2).



**** 100 mm:n vähimmäiskoko riippuu keittoastian laadusta. Mitä vaatimattomampi laatu sitä suurempi täytyy halkaisijan olla. Halkaisijaltaan pieni ja heikkolaatuinen keittoastia pidentää kuumennusaikaa.**



Ohjauspaneeli (vaihtelee malleittain)



KEITTOTASON KÄYTTÖ

Herkkä kosketuspaneeli

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

Kosketa kerrallaan vain yhtä painiketta.

Näyttö

Näyttö

0

1...9

U

A

E

H

P

„ //

L

U

||

□

□

Merkitys

Nolla

Säädetty teho

Induktio ei toimi

Kiehausautomaatiikka

Virheilmoitus

Jälkilämpö

Booster

Dobbelt booster

Lukko

Keep warm(□)

Stop&Go

Siltatoiminto

Toiminto

Keittoalue on aktivoitu

Valitse lämpötila

Keittoastia sopimaton/puuttuu

Kiehausautomaatiikka aktivoitu

Elektroniikkavirhe

Keittoalue on edelleen lämmin

Booster-toiminto on aktivoitu

Dobbelt-Booster-toiminto on aktivoitu

Käyttöpaneeli on lukittu.

Lämpötila pidetään 70°C

Pysäytystoiminto on aktivoitu

Molemmissa vyöhykkeissä on silta

Ilmankierto

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

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 naksahdusta, mikä on induktiokeittotasolle aivan normaalia.

Huomaa: Induktioliedellä ei voi käyttää kaikentyypisiä keittoastioita.

Sopivat keittoastiat

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

Sopimattomat keittoastiat

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

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:

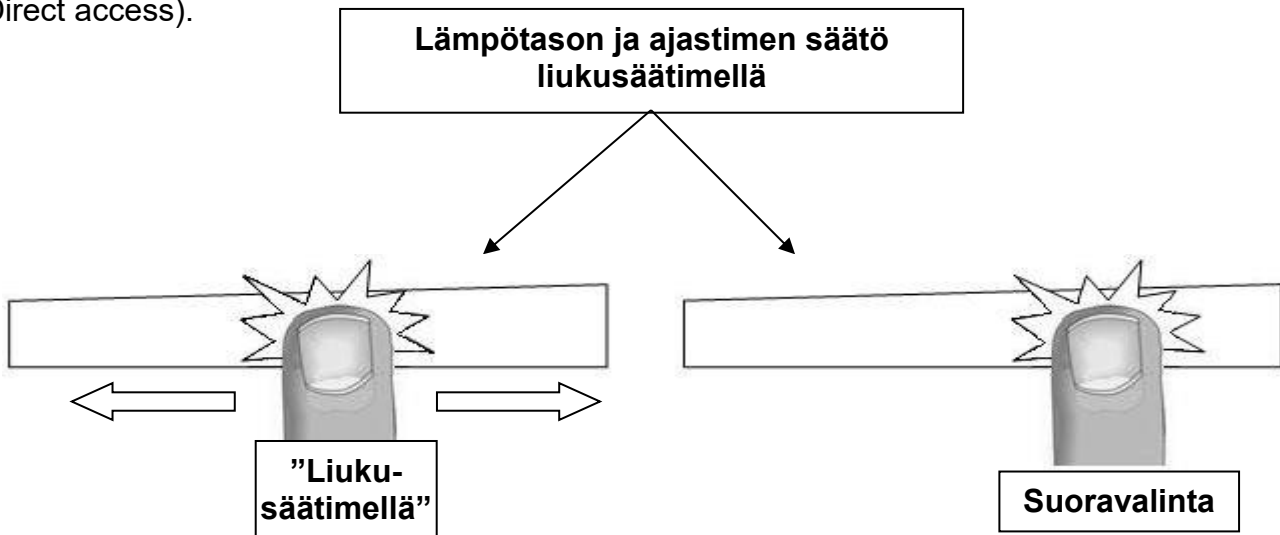
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.

Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.

Huomaa: jotkut keittoastiat saattavat aiheuttaa ääntä kun ne asetetaan induktioliedelle, mutta se on ihan normaalia. Huomaa, että äänen aiheuttaa keittoastia eikä keittolevy.

Lämpötason ja ajastimen säätö liukusäätimellä

Voit valita lämpötason liukusäätimellä (SLIDER), kun vedät sormeasi liukusäätimen päällä (noin 5 mm. valaistun kentän alla). Liukuohjain sijaitsee näytön alla (katso lukua Ohjauspaneeli) Jos et halua käyttää liukutoimintoa, voit valita haluamasi lämpötason painamalla suoraan haluamaasi kohtaa (Direct access).



Keittotason kytkeminen

- **Keittotason virtapainike:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
KytKentä	Paina [⓪]	[0]
Sammutus	Paina [⓪]	Tyhjä tai [H]

- **Lämpöalueen virtapainike:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpötason valinta tai Sääto	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan ja vedä sormea oikealle tai vasemmalle	[1] tai [P]
Slukke for zonen	Vedä liukusäädin kohtaan [0]	[0] tai [H]

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

Puuttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen

Induktio ei toimi:

Keittotaso rekisteröi automaattisesti sille asetettavan keittoastian (kun yksi alue on aktivoitu), ja aktivoi ohjauspaneelin. Tasossa on liukuohjain, ja heti, kun keittoastia on asetettu tasolle, "0" näkyy tälle keittoalueelle kuuluvan liukukytkeimen päällä. Aseta nyt toivomasi lämpötila.

- 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.

Keittovyöhyke suljetaan käytön jälkeen. Älä jätä toimintoa [U] päälle.

Jälkilämmön ilmaisin

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

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

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

Booster-toiminto

Booster-toiminto [P] ja Dobbelt booster [,, !!] antavat tehostavat lämpöä valitulla vyöhykkeellä. Kun tämä toiminto on otettu käyttöön, keittovyöhykkeet toimivat normaalia korkeammalla teholla 10 minuuttia lämpötasolla 9. Booster on tarkoitettu esim. suurien vesimäärien nopeaan kuumentamiseen.

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

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Booster-toiminnon käynnistys	Vedä sormi liukusäätimen päähän Tai paina suoraan liukusäätimen päätä	[P]
Stoppe Boosterfunktionen	Vedä sormi liukusäätimen yli	[9] - [0]

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

<u>Kun haluat</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Ottaa booster-toiminnon käyttöön	Vedä sormi liukusäätimen päähän Tai paina suoraan liukusäätimen päätä	[P]
Ottaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käyttöön	Paina uudelleen liukukytkimen viimeistä segmenttiä	[" II] ja P]
Poistaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käytöstä	Vedä sormi liukusäätimen yli	[P] - [0]
Poistaa booster-toiminnon käytöstä	Vedä sormi liukusäätimen yli	[9] - [0]

- **Virranhallinta:**

Boosterin täysi teho voidaan saavuttaa vain, kun toisen keittovyöhykkeen kuumennustehoa vähennetään. Kun booster on käynnistetty, toinen vyöhyke voi käydä vain lämpötasolla [6] tai [8]. Tämä pätee silloinkin, kun on valittu korkeampi asetus. Se näkyy siten, että keittovyöhyke alhaisemalla teholla vilkkuu [9] ja vaihtuu sen jälkeen [6] tai [8].

<u>Booster on aktiivinen</u> Näytössä näkyy [P]	<u>Toisen alueen teho vähenee:</u> (esim. teho 9) [9] muuttuu tehoksi [6] tai [8] valitusta alueesta riippuen
---	---

- **Ajastimen säätö:**

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Tehon valinta Valitse « Timer »	Vedä sormi liukusäätimen yli Paina samaan aikaan [-] ja [+] painikkeita kunnes haluttu ajastin on valittu	[1] - [P] Ajastimen näyttö palaa
Ajan lyhentäminen Ajan pidentäminen	Paina ajastimen [+] painiketta Paina ajastimen [+] painiketta	[60] laskee 59, 58... Aika pitenee...

- **Ajastimen sammuttaminen:**

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse « Timer »	Paina samaan aikaan [-] ja [+] painikkeita kunnes haluttu ajastin on valittu	Ajastimen näyttö palaa
Ajastintoiminnon pois kytkentä Jos halutaan pysäyttää useampi ajastin, toimenpide toistetaan.	Paina [-] ajastimen näytöllä	[000]

- **Ajastimen käyttö munakellona:**

Minuuttikello on yksittäinen toiminto. Se sammuu, kun keittovyöhyke käynnistyy. Jos minuuttikello on aktivoitu ja keittovyöhyke on pois päältä, ajastin jatkaa toimintaansa.

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Kytke keittotaso päälle Valitse « Timer »	Paina [Ⓛ] Paina samaan aikaan [-] ja [+] painikkeita ajastimen näytöllä	[0] [000]
Valmistusajan lyhentäminen Valmistusajan pidentäminen	Paina [-] painiketta ajastimen näytöllä Paina [+] painiketta ajastimen näytöllä	[60] laskee 59, 58... Aika pitenee...

- **Automaattinen pysäytys kypsennyksen loppuksi:**

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

Kiehausautomaattiikka

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

- **Kiehausautomaattiikan kytkeminen:**

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse teho (Esimerkki « 7 »)	Vedä sormi yli liukusäätimen yli [7] ja anna sormen olla 7 päällä kolmen sekunnin ajan	[7] vilkkuu [A]

- **Kiehausautomaattiikan katkaiseminen:**

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse teho	Vedä sormi liukusäätimen yli	[0] - [9]

Stop&Go

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

- **Pause-toiminnon kytkeminen/katkaiseminen:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Pysäytyksen kytkeminen	Paina pause painike	[II] – ilmaisain palaa
Pysäytyksen katkaiseminen	Paina pause painike Paina liukusäädintä	Liukusäädin pulseeraa Aikaisempi asetus

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 merkkiäni.

Seuraavat asetukset palautetaan:

- Kaikkien vyöhykkeiden lämpötaso (Booster)
- Ajastinasetukset (minuutit, sekunnit)
- kiehausautomaattiikka
- Keep Warm-toiminto

Toimet:

- Paina [Ⓛ]
- Paina pause painike ennen kuin valo lopettaa vilkkumisen.

Edelliset asetukset ovat jälleen aktiivisia.


« Keep warm » Toiminto

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

- Kylmän ruoan nopea lämmitys ilman ylikiehumista
- Valmiin ruoan lämpimänäpito

“Pidä lämpimänä” –näppäin on [] näytön alla (katso lukua “Ohjauspaneeli”).





- **Keep warm -toiminnon kytkeminen:**

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse 70 °C	Paina kaksi kertaa keep warm-painike	[U] ja []
Pysäytä toiminto	Vedä sormi liukusäätimen yli Tai paina keep warm-painike [0] asti	[0] - [9] [0]

Lämpimänäpitoajan kesto on korkeintaan 2 tuntia.

Silta- ja automaattinen siltatoiminto

Tämä toiminto mahdollistaa 2 keittoalueen samanaikaisen ohjauksen 1 alueen ohjauksella. Tämän toiminnon ollessa aktivoituna boosteria voi käyttää vasemmanpuolisella ja keskimmaisella alueella.

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistä keittotaso	Paina []	[0]
Aktivoi siltatoiminto	Paina samanaikaisesti molempien alueiden keep warm-painike tai Aseta suuri keittoastia näille alueille ja paina molempien alueiden ”liukua”	[0] ja [] [] vilkkuu []
Lisää tehotasoa	Vedä ”liuku“ toivottuun tehotasoon	[1] - [9]
Sammuta siltatoiminto	Paina samanaikaisesti kummankin keittoalueen keep warm-painike	[0]

Lukituspainikke

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.

<u>Toimet</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Keittotason lukitseminen	Paina samanaikaisesti [chefpainiketta] ja [taukopainiketta] vapauta sen jälkeen molemmat ja paina [chefpainiketta]	[L]
Lukituksen avaaminen	Paina samanaikaisesti [chefpainiketta] ja [taukopainiketta] vapauta sen jälkeen molemmat ja paina [taukopainiketta]	

”Chef ”-toiminto

Tämä toiminto muuttaa keittotason kahdeksi suureksi keittoalueeksi.

- **Näin otat ”chef”-toiminnon käyttöön / sammutat sen:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Aktivoi ”chef”-toiminto	Paina [Chef- painike]	[3] ja []
Sammuta ”chef”-toiminto	Paina [Chef- painike]	[9] ja [] [0]

KEITTOASTIAT JA SÄÄTÖALUEET

Sopivat keittoastiat

Jotta keittoalueesta saadaan täysi teho, keittoastian halkaisijan pitää olla vähintään sama kuin keittoalueen (katso ohjetta) ja astian pohjan paksuuden vähintään 5-6 mm ja siinä tulee olla runsaasti magnetisoivaa terästä. Parhaan tuloksen antavat valurauta-astiat.

Sopimattomat keittoastiat

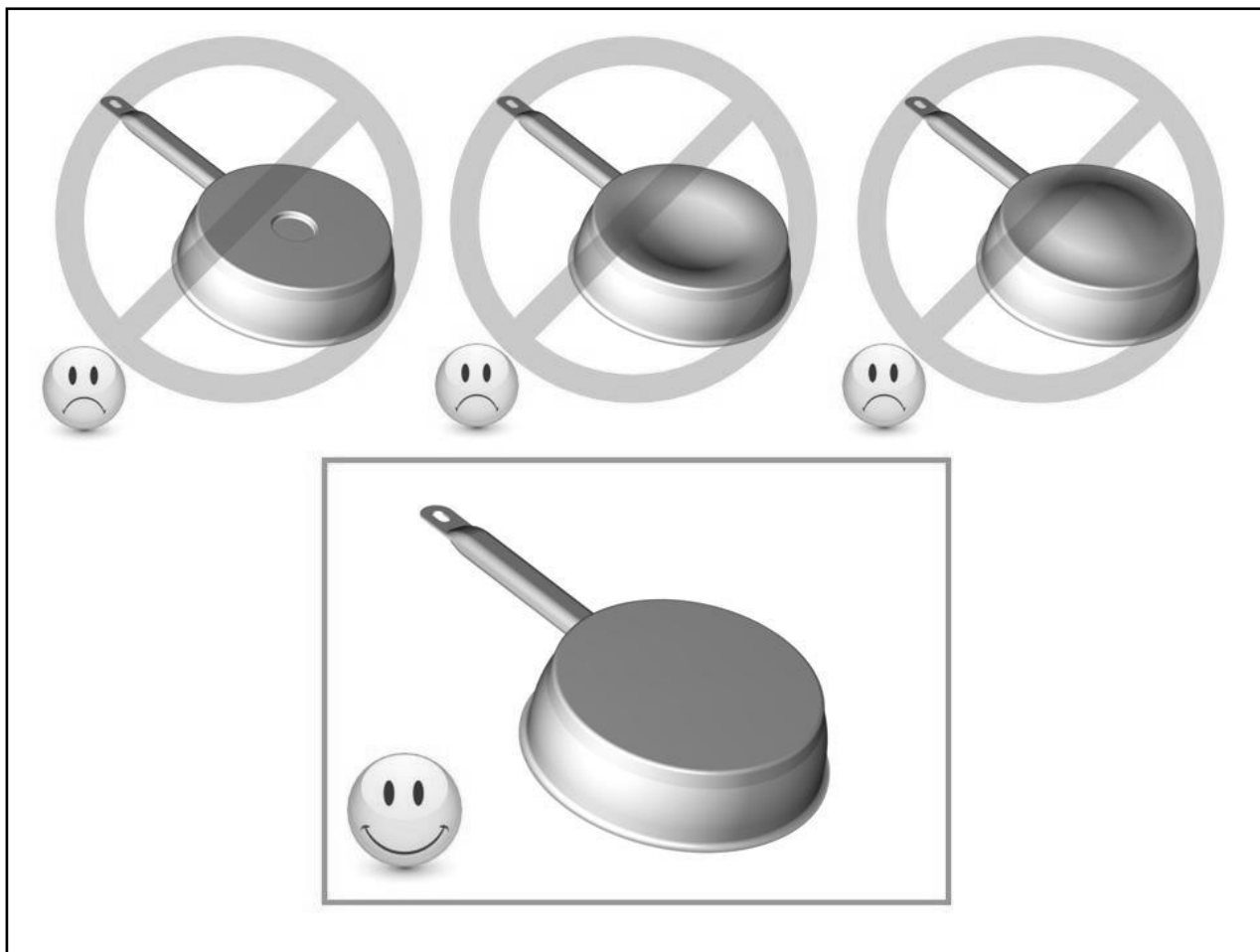
- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
- Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

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 pitävät ääntä, kun ne asetetaan induktiotasolle. Näin tekevät erityisesti ohutpohjaiset ja/tai vähän magnetisoivaa terästä sisältävät keittoastiat. Pienin äänitaso saavutetaan käyttämällä valurautaa. Että äänen aiheuttaa keittoastia eikä keittolevy.



Keittoastian halkaisija

Keittoalue ei reagoi keittoastiaan, jonka halkaisija on suositettua pienempi. Suositeltu halkaisija vaihtelee eri alueilla.

Parhaimman tuloksen saamiseksi keittoastia tulee sijoittaa keittoalueen keskelle.

Säätöalueet

1 - 2	Sulatus Lämmitys	Kastikkeet, voi ja suklaa Valmisruoat
2 - 3	Kiehutus hiljalleen Sulatus	Riisi, vanukkaat, sokeri ja siirappi Vihannekset, kala ja pakasteet
3 - 4	Höyrytys	Vihannekset, kala ja liha
4 - 5	Keittäminen kiehautuksen jälkeen	Perunat, keitot, pastat ja tuoreet vihannekset
6 - 7	Keittäminen Kiehutus hiljalleen	Liha, maksa, kanamunat ja makkarat Gulassi
7 - 8	Keittäminen ja paistaminen	Perunat ja ohukaiset
9	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit ja munakkaat Vesi
P ja II	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. Huuhtelee taso käsittelyn jälkeen kylmällä vedellä ja kuivaa pinta huolellisesti.

VIANETSINTÄ

Keittotasoa/keittoalueita ei voida kytkeä päälle

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

Näytössä näkyy [U]

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

Näytössä näkyy [E]

- elektroniikkavirhe
- – irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja.

Lämpöalueiden näytöissä näkyy [L]:

- Katso lukituspainiketta käsittelevä kohta

Keittoalue sammuu käytön aikana

- ylikuumenemisen välttämiseksi keittoalue voi välillä sammua ja käynnistyä uudelleen
- keittoalue on ollut päällä erittäin kauan
- toimintinäppäimet 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.

Kiehausautomaatti ei toimi

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

Keep warm -toiminnon [U] merkkivalo palaa:

- Katso Keep warm -toimintoa käsittelevä kohta.

[II] palaa näytössä:

- Katso Pause-toimintoa käsittelevä kohta.

Näytössä näkyy [P] tai [Er03]:

- Ohjauspaneelilla on nestettä tai joku esine. Symboli katoaa heti, kun ne on poistettu näyttöpaneelilta.

Näytössä [E2] tai [E H]:

- Keittotaso on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä ja sen jälkeen voit taas käyttää sitä.

Näytössä näkyy [E3]:

- Keittoastia ei sovellu. Vaihda toiseen astiaan.

Näytössä näkyy [E6]:

- Heikko virransaanti. Tarkista verkkovirran taajuus ja jännite.

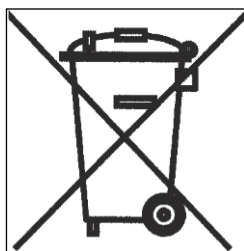
Näytössä näkyy [E8]:

- Jäähdyttimen ilmankierto on tukkeutunut. Poista tukos.

Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteys asiakaspalveluun.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

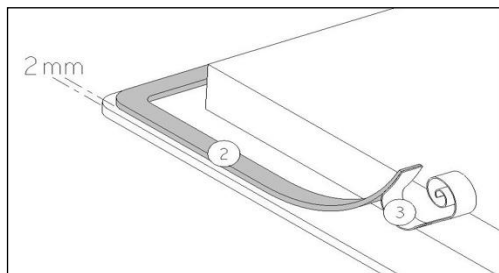
- Pakkauksen materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Sähkölaitteissa on kierrätettäviä mutta myös ympäristölle vahingollisia materiaaleja. Ne ovat kuitenkin välttämättömiä laitteen virheettömän toiminnan ja turvallisuuden vuoksi.



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

ASENNUS

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



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

Tyyppi	Aukon mitat tasossa		Keittotason lasipinta			Aukko tasoliimausta varten			
	Leveys	Syvyys	Leveys	Syvyys	Paksuus	Leveys	Syvyys	Paksuus	Säde
WIF60QF	560	490	590	520	4	-	-	-	-
WIF70QF	560	490	700	520	4	-	-	-	-
WIF82QF	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF825FSW	750	490	820	520	4	-	-	-	-
WIF925FS	810	490	920	520	4	-	-	-	-
WIP88QFW	860	380	880	400	4	886	406	4	8

- 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 kestävä.
- Jos keittotaso halutaan asentaa veneeseen, asennus on tehtävä asiantuntijoiden antamien ohjeiden mukaan.
- Keittotasolla on Y-lämpöluokitus, jonka mukaan tason toisella puolella ja takana saa olla korkea kaappi, kun taas toisella puolella saa olla korkeintaan keittotason korkuinen kaappi.
- Seinän (taka- ja/tai sivuseinän) ja keittotason väliin on jätettävä vähintään 50 mm:n rako.
- Keittotason alapuolelle on jätettävä vähintään 2 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla tason ympärillä.
- Jos keittotason alapuolelle asennetaan laatikko, laatikossa ei saa missään olosuhteissa säilyttää tulenarkoja/syttyviä tavaroita.
- Tarkista, ettei sähkökaapeli ole puristuksissa asennuksen jälkeen.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee noudattaa liesituulettimen käyttöohjeessa mainittuja ohjeita.
- VAROITUS:** Käytä vain valmistajan hoitotuotteita, käyttöoppaassa valmistajan suosittelemia hoitotuotteita sekä tuotteen mukana tulleita hoitotuotteita. Sopimattomat puhdistusaineet voivat aiheuttaa vahinkoa.
- Tarkista, ettei sähkökaapeli ole puristuksissa asennuksen jälkeen.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee noudattaa liesituulettimen käyttöohjeessa mainittuja ohjeita.
- VAROITUS:** Käytä vain valmistajan hoitotuotteita, käyttöoppaassa valmistajan suosittelemia hoitotuotteita sekä tuotteen mukana tulleita hoitotuotteita. Sopimattomat puhdistusaineet voivat aiheuttaa vahinkoa.

SÄHKÖASENNUS

Keittotason saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.

Keittotaso on maadoitettava vahvavirtasäännösten mukaan.

Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa puutteellisesta tai virheellisestä maadoituksesta aiheutuneista vaurioista.

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

Keittotasoa ei saa liittää sähköverkkoon jatkojohdon tai soittimen avulla.

Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.

Liitäntöjä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

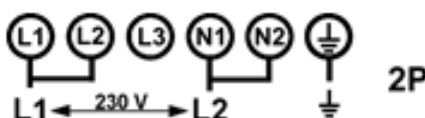
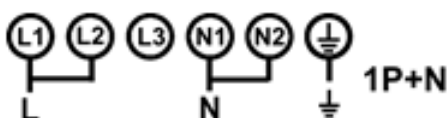
Tärkeää!

- Laite tulee liittää 230 V~ 50/60 Hz.
- Levy tulee suojata (maadoitus) tai vahvavirtasäännösten mukaan.
- Levy tulee liittää alla olevan + liitäntäkaavion mukaan.
- Liitäntärasia on keittolevyn alapuolella. Kansi avataan ruuvimeisselillä. Työnnä se aukkoon ja avaa kansi.

4 Zoner

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 vaihetta + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 vaihetta	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 vaihetta + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

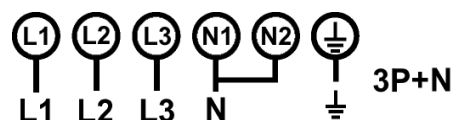
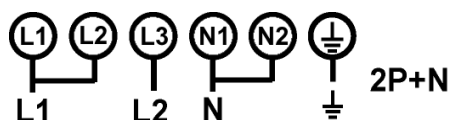
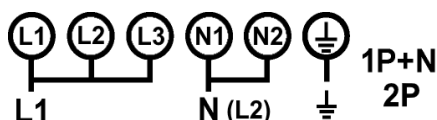
(*) Laskennassa on noudatettu standardia EN 60 335-2-6



5-6 Zoner

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 vaihetta + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 vaihetta	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 vaihetta + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

(*) Laskennassa on noudatettu standardia EN 60 335-2-6



Tärkeää! Tarkista, että kaikki kaapelit on liitetty ja kiinnitetty oikein.

Valmistaja / toimittaja ei ole vastuussa tuote- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat viallisesta asennuksesta tai puutteellisesta maakontaktista.

TAKUU

Uudelle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu. Se kattaa valmistus- ja materiaalivirheet ja on voimassa laitteen dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuuseen sisältyvät tarvikkeet, työpalkka ja ajo. Huoltoapua pyydetessä on mainittava laitteen nimi ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen tyyppikilvestä.

Tyyppikilven tiedot on hyvä kirjoittaa käyttöohjeeseen. Tietojen avulla huoltoteknikon on myös helpompi löytää tarvittavat varaosat.

Takuu ei päde, jos:

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

Kuljetusvauriot

Mahdollisista kuljetusvaurioista ON TEHTÄVÄ ilmoitus välittömästi, ja viimeistään 24 tunnin kuluessa laitteen vastaanottamisesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset voidaan hylätä.

Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimittaessa laitteen asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Mikäli asiakas itse huolehtii laitteen kuljetuksesta, laitetoimittaja ei ole velvoitettu korvaamaan mahdollisia kuljetusvaurioita.

Turhat huoltokäynnit

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

Ammattikäyttö

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

HUOLTO

Piketa Oy
PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND
Phone +358 32333237

