

Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade

Bruksanvisning NO
Induksjonsplatetopp

Bruksanvisning SE
Induktionshäll

WIP30-2

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	4
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN.....	4
TEKNISKE DATA	8
BETJENINGSPANEL	8
BETJENING AF KOGEPLADEN	9
DISPLAY	9
VENTILATION.....	9
OPSTART OG BETJENING	9
INDUKTIONSPRINCIPPET	9
SENSITIVE TOUCH.....	10
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN	10
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLEDE/UEGNET KOEGREJ	10
RESTVARMEINDIKATOR	10
BOOSTERFUNKTION.....	10
TIMERFUNKTION	11
LÅSETAST.....	12
KOEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER.....	13
EGNET KOEGREJ	13
UEGNET KOEGREJ	13
KOEGREJETS STØRRELSE	13
INDSTILLINGSOMRÅDER.....	14
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	14
FEJLSØGNINGSOVERSIGT	15
MILJØBESKYTTELSE.....	16
INSTALLATION.....	17
EL-TILSLUTNING	18
GARANTI.....	19
SERVICE	19

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 uhensigtsmæssig 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.
- Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når De arbejder med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og sætte ild til emhætten. Brandfare!
- Hvis fedt eller olie begynder at brænde, må De aldrig forsøge at slukke ilden med vand.
Ilden skal kvæles med et klæde eller med skum fra en ildslukker.
- Overpladen på Deres nye kogeplade er lavet af 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:** 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, platen 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 magnetiserbare 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 KOGEGREJ ELLER
MAGNETISKE ADAPTERE (TIL BRUG VED
BENYTTELSE AF IKKE-MAGNETISK KOGEGREJ)
MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIE PÅ
PRODUKTET.**

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



BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

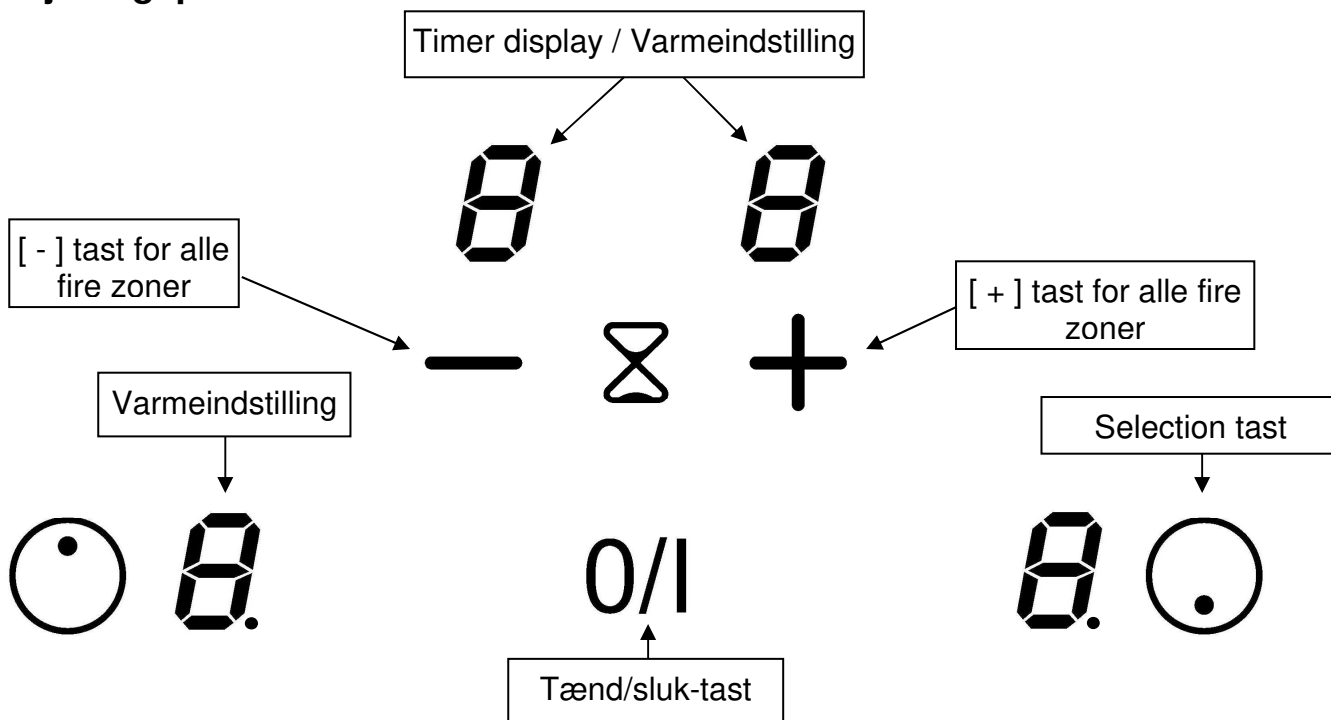
Tekniske data

Type	WIP30-2
Total effekt	3400 W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECKogeplade**	179.2 Wh/kg
Forrest	Ø 160 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegerej	Ø 100 mm
Normal*	1400 W
Booster *	-
Kategori for standard kogegerej**	B
Energiforbrug EC _{CW} **	177.3 Wh/kg
Bagerst	Ø 200 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegerej	Ø 110 mm
Normal*	1400 W
Booster *	2000 W
Kategori for standard kogegerej**	C
Energiforbrug EC _{CW} **	181 Wh/kg

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

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

Betjeningspanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funktion</u>
0	Nul	Kogezonen er aktiveret.
1...9	Varmetrin	Vælg varmetrin.
<u>U</u>	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej.
<u>E</u>	Fejlmelding	Elektronikfejl.
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm.
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.

Ventilation

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

OPSTART OG BETJENING

Induktionsprincippet

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

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.

Sådan tænder du for kogepladen

- **Tænde-/Sluk for kogepladen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænde	Tryk på [0/I]	2 x [0] blinker
Slukke	Tryk på [0/I]	Tomt eller [H]

- **Tænde-/slukke for en kogezone:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælge zone	Tryk på [O] -tasten	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Reducere varmetrin	Tryk på [-]	[9] til [1]
Slukke	Tryk på [-]	[0] eller [H]

Automatisk registrering af manglede/uegnet kogeobjekt

Induktionen virker ikke:

- hvis der ikke er stillet kogeobjekt på kogezone, eller hvis kogeobjektet ikke er egnet til induktionskogeplader. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder igen, når egnet kogeobjekt placeres på kogezone.
- hvis kogeobjekt fjernes fra en kogezone, afbrydes kogezone automatisk. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder, når De igen placerer kogeobjektet 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 kogezonens overfladetemperatur er over 60°C. Rør derfor ikke ved kogezone, og stil ikke varmfølsomme ting på en kogeplade, så længe symbolet er tændt.

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.

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

Kogezone er udstyret med en boosterfunktion [P], dvs. en "varmeforstærker". Når denne funktion er slået til, arbejder kogezone i et tidsrum på 5 minutter på varmetrin 9 med en ekstra høj effekt. Boosteren er beregnet til fx hurtigt at kunne opvarme store mængder vand.

Efter de 5 minutter skiftes automatisk tilbage til det normale varmetrin 9 og kontrollampen slukker.

- **Sådan tændes/slukkes boosterfunktionen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælge zone	Tryk på [O] -tasten	[0]
Øge varmetrin	Tryk på [+]	[1] til [9]
Starte booster-funktionen	Tryk på [+]	[P]
Stoppe booster-funktionen	Tryk på [-]	[9]

- **Sådan fungerer booster-funktionen:**

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

<u>Boosteren er aktiv</u>	<u>Varmetrin reduceres på anden zone:</u>	(fx: varmetrin 9)
[P] lyser i displayet	[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 2 zoner. Du har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 99 minutter).

- **Indstilling/justering af timeren:**

Eksempel: 16 minutter på varmetrin 7 :

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [O] -tasten	[0]
Vælg varmetrin	Tryk på [+] til [7]	[7]
Vælg « Timer »	Tryk samtidigt på [+] og [-]	[00]
Indstil enerne	Tryk på [+] til [16]	[16]

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

- **Slukning af timeren:**

Eksempel: 13 minutter på varmetrin 7:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [O] -tasten	[7]
Vælg « Timer »	Tryk samtidigt på [+] og [-]	[13]
Nulstil enerne	Tryk på [-] til [00]	[00]

- **Automatisk stop efter endt tilberedning:**

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

- **brug af timeren som minutur:**

Eksempel: 29 minutter:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk på [0/I]	2 x [0] blinker
Vælg « Timer »	Tryk samtidigt på [+] og [-]	[00]
Indstil enerne	Tryk på [+] til [29]	[29]

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

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

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.

- **Sådan låses pladen:**

Sådan gør du

Start
Lås pladen

Betjeningspanel

Tryk på [0/I]
Tryk samtidigt på [-] og [O]
på det forreste zonedisplay
Tryk på [O] det forreste zonedisplay

Display

[0] eller [H] på 2 displays
Ingen ændring
[L] på 2 displays

- **Sådan låses pladen op:**

Sådan gør du

Start
Inden for 5 sekunder efter start:
Lås pladen op

Betjeningspanel

Tryk på [0/I]
Tryk samtidigt på [-] og [O]
på det forreste zonedisplay
Tryk på [-]

Display

[L] på 2 displays
[0] el [H] på 2 displays
Ingen lys i displayene

KOGEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER

Egnet kogegrej

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

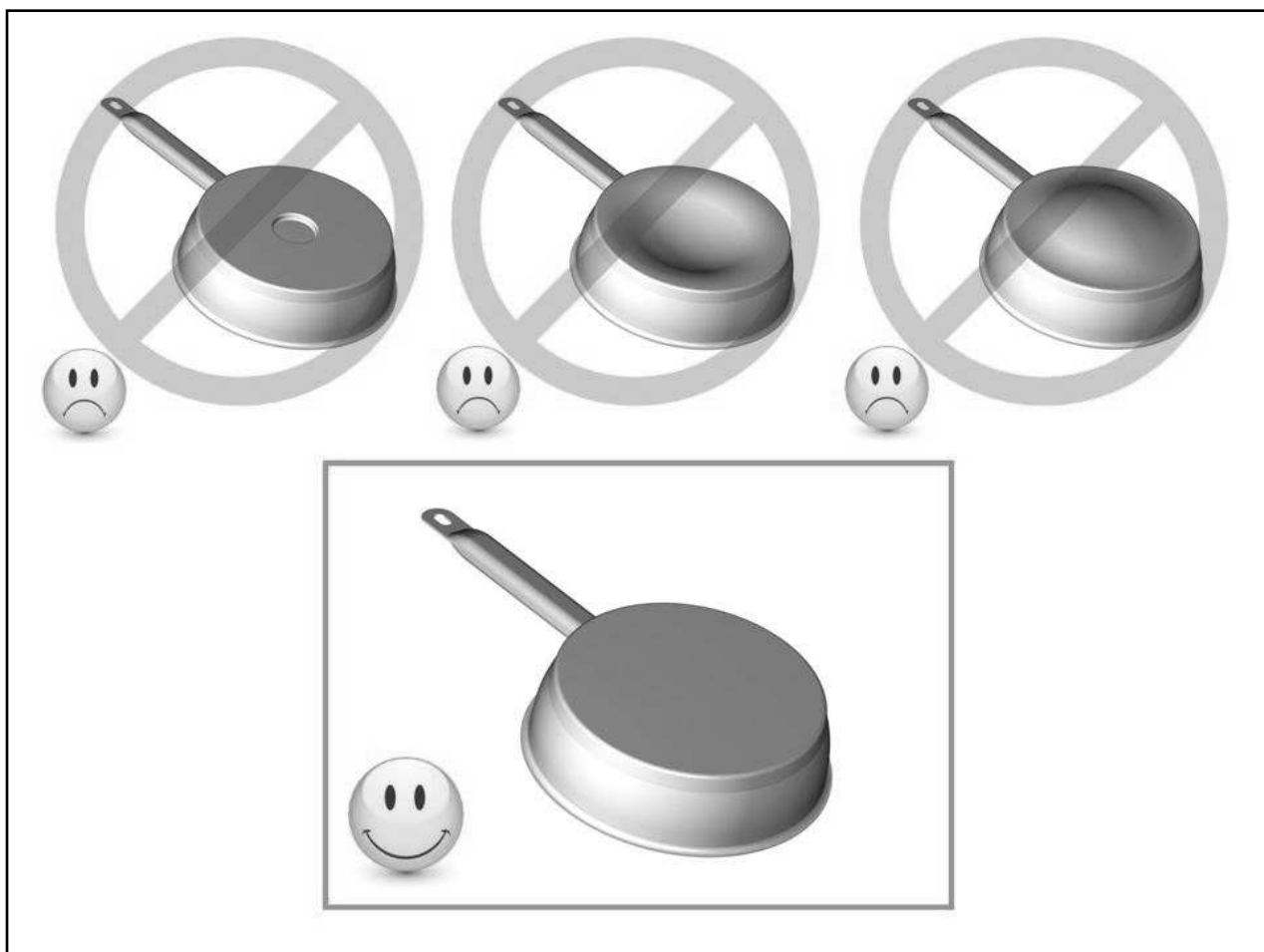
Uegnet kogegrej

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



Kogegrejets størrelse

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

Indstillingsområder

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Sørg for at såvel kogevej som kogezone er helt tørre, inden kogevej tages i brug.

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

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

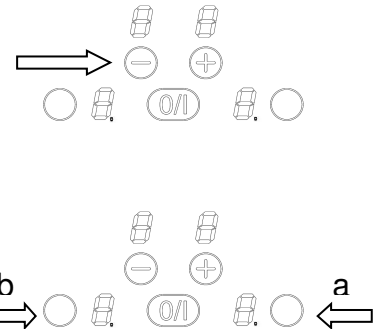
Hvis De regelmæssigt behandler pladen med et specialrensemiddel, holder den sig pæn og bliver samtidig modstandsdygtig over for snavs og pletter. Vask derefter pladen med koldt vand og tør til sidst omhyggeligt overfladen af.

FEJLSØGNINGSOVERSIGT

Displayet viser [E 4]:

- Kogepladen skal konfigureres i henhold til følgende procedure:
 - I) Advarsel: Inden opstart fjernes alt kogegrej fra pladen.
 - II) Afbryd strømmen til pladen på HFI-relæet.
 - III) Tilslut strømmen.
 - IV) Bemærk: Sørg for at have en gryde med magnetisk bund eller anden lignende magnetisk genstand med en minimum bunddiameter på 16cm.
 - * start konfigurationen indenfor 2 minutter efter tilslutningen af strømmen.
 - * tænd ikke på tænd-/sluk-knappen [O/I].
 - V) Annullering af en eksisterende konfiguration:
 - 1) Tryk på [-] og hold den nede.
 - 2) Brug nu en finger fra den anden hånd og tryk hurtigt på alle [O] -tasterne. Begynd med den forreste højre og bevæg dig mod uret, som vist på billedet (a -> a-> b-> b). Hører du to bip-lyde umiddelbart efter hinanden, mislykkedes handlingen, og du skal igen begynde fra punkt 1.
 - 3) Fjern fingrene fra tasterne. Tryk samtidigt på [+] og [-], indtil (E) blinker i displayet.
 - 4) Vent til (E) holder op med at blinke i displayet.
 - 5) [E] ændres automatisk til [C] → Konfigurationen er annulleret.
 - VI) Sådan konfigureres kogepladen:
 - 1) Brug en gryde egnet til induktion. Gryden skal have en minimum bunddiameter på 16cm.
 - 2) Vælg kogezone ved at trykke på tilsvarende [O] tast.
 - 3) Sæt gryden på kogezone.
 - 4) Vent indtil [C] ændrer sig til [-]. Zonen er konfigureret.
 - 5) Udfør sammen procedure for de andre zoner, der viser [C].
 - 6) Konfigurationen lykkedes, hvis alle zoner opfanges, og displayet er tomt.

Bemærk: Benyt kun én gryde til konfigurationen.
Bemærk: Placer aldrig to eller flere gryder på zonerne under konfigurationen.
- Kontakt service, hvis [E 4] stadig lyser i displayet.



Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes

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

Et [U] lyser i displayet

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

Et [E] lyser i displayet

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

Der står [L] i kogezoneudisplayene

- 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.

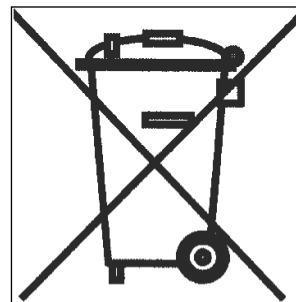
Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning

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

MILJØBESKYTTELSE

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

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

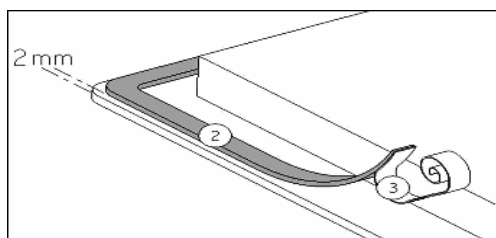


INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

Sådan fastgøres tætningslisten

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



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

Indbygning

Udskæringsmål:

Type	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIP30-2	280	490	310	520	4	316	526	4	11

- 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 varrefast 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 varrefast.
- Installer ikke pladen over en opvaskemaskine eller en ikke ventileret ovn.
- For at sikre god ventilation omkring kogepladen skal De sørge for, at der er en afstand på **20mm** fra pladens underside til evt. ovn eller anden form for afdækning.
- Hvis der monteres en skuffe under kogepladen, må der under ingen omstændigheder placere brandfarlige/brandbare objekter i denne skuffe.
- Afstanden mellem kogepladen og en emhætte skal følge de retningslinjer, der gives i emhættens brugsanvisning.
- Sørg for at elkablet ikke klemmes efter installering.
- **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

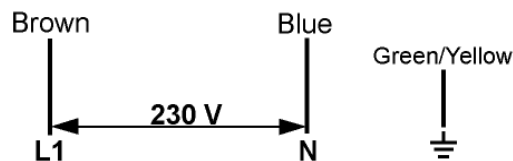
- Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret montør.
- Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet.
- Producenten/importøren kan ikke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

Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*Kalkuleret efter standard EN 60 335-2-6/1990



GARANTI

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

Garantien dækker ikke:

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
Hvis der er brugt uoriginale reservedele
Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
Hvis ikke installationen er sket som anvist
Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

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

Ubegrundede servicebesøg

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

Erhvervskøb

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

SERVICE

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

Ring på 70 25 23 03

INNHold

SIKKERHETSANVISNINGER	21
BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN	21
TEKNISKE DATA	25
BETJENINGSPANEL	25
BETJENING AF KOGEPLADEN	26
DISPLAY	26
VENTILASJON	26
OPPSTART OG BETJENING	26
INDUKSJONSPRINSIPPET	26
SENSITIVE TOUCH.....	26
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN	27
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR	27
RESTVARMEINDIKATOR	27
BOOSTERFUNKSJON	28
TIMERFUNKSJON	28
BETJENINGSSPERRE.....	29
KOKEKAR OG VARMETRINN	30
EGNEDE KOKEKAR.....	30
IKKE-EGNEDE KOKEKAR	30
KOKEKARENES DIAMETER	30
VARMETRINN	31
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	31
FEILFINNING	32
MILJØBESKYTTELSE.....	33
INSTALLATION.....	34
ELEKTRISK INSTALLASJON	35
GARANTI.....	36
SERVICE	36

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 kjøkkenheten. 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 sprenge på grunn av trykket som oppstår inne i dem.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass
- Ikke bruk platetoppen som avlastningsplass for f.eks. gjenstander av metall. Metall 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 klitrer 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, platen 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 pacemakere. 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

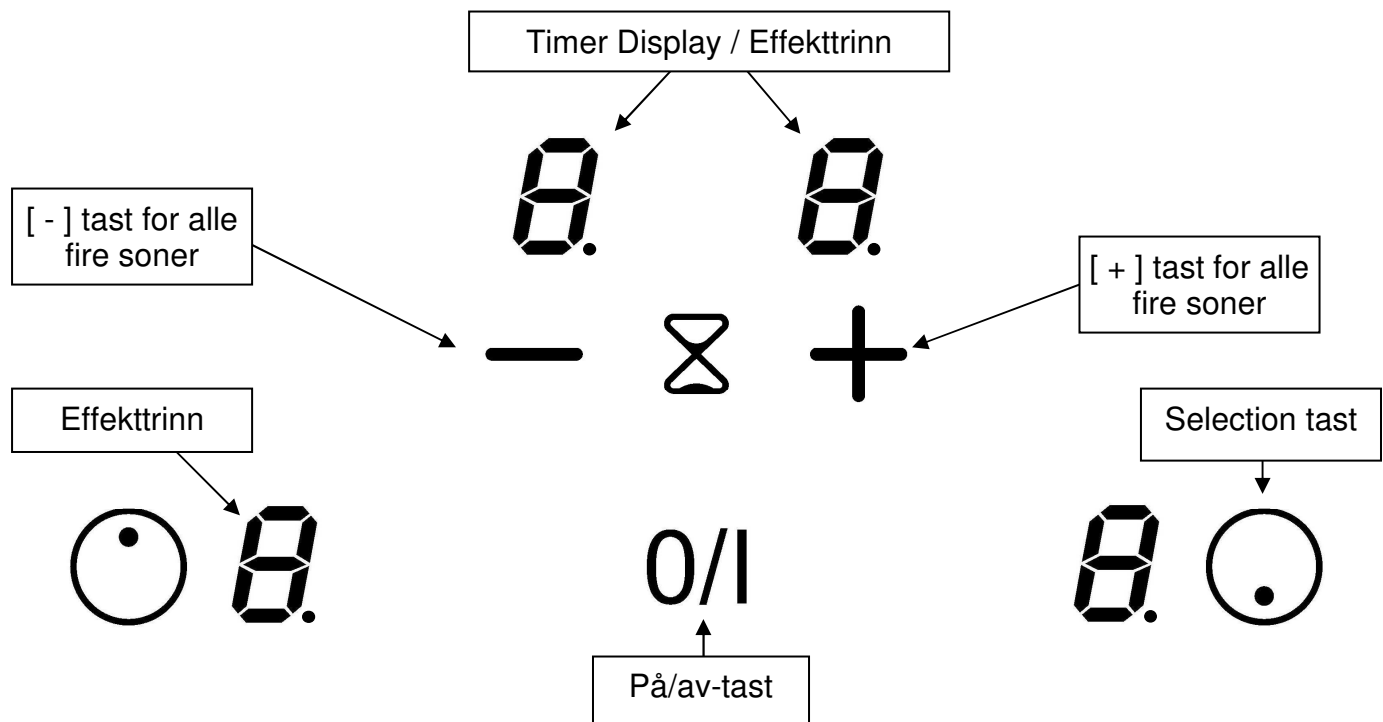
Tekniske data

Type	WIP30-2
Total effekt	3400 W
Relativt energiforbruk for koketoppen, ECkoketopp**	179.2 Wh/kg
Foran venstre	Ø 160 mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 100 mm
Normal*	1400 W
Med booster*	-
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	B
Energiforbruk ECCW**	177.3 Wh/kg
Bak venstre	Ø 200 mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 110 mm
Normal*	1400 W
Med booster*	2000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	C
Energiforbruk ECCW**	181 Wh/kg

*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

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

Betjeningspanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funksjon</u>
0	Null	Kokesonen er slått på
1...9	Varmetrinn	Velge varmetrinn
<u>U</u>	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar
<u>E</u>	Feilmelding	Elektronikkfeil
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm
P	Booster	Booster-funksjonen er aktivert
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.

Ventilasjon

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

OPPSTART OG BETJENING

Induksjonsprinsippet

Under hver kokesone ligger det en induksjonsspole. Når sonen slås på, skaper denne spolen et magnetfelt som på sin side danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekar med en magnetiserbar bunn. På den måten varmes bunnen av kokekaret opp, mens selve kokesonen bare varmes opp indirekte av den varmen som kokekaret gir fra seg.

En platetopp/kokesone kan gi fra seg en lett brumming eller klikkelyd. Dette er helt normale lyder for en induksjonsplatetopp.

Merk: Ikke alle gryter/panner er egnet for induksjonsplatetopper.

Egnede kokekar

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

Ikke-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. Dette har ingen betydning for tilberedningen.

Sensitive touch

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

Du må bare berøre én tast av gangen.

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/I]	2 x [0] blinker
Slå av	Trykk på [0/I]	Tomt eller [H]

- **Slå en kokesone på/av :**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge sone	Tryk på [O] -tasten	[0]
Øke effekten	Trykk på [+]	[1] til [9]
Redusere effekten	Trykk på [-]	[9] til [1]
Slå av sonen	Trykk på [-]	[0] eller [H]

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

Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

Induksjonen virker ikke:

- Hvis det ikke står noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke er egnet for 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 restvarmeindikatorerne, som lyser som tegn på at kokesonene er varme. Hold derfor øye med barna, så lenge restvarmeindikatoren lyser.

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

Boosterfunksjon

Kokesonene er utstyrt med en booster-funksjon [P], dvs. en "varmeforsterker". Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesoner innstilt på varmetrinn 9 med en ekstra høy effekt i 5 minutter. Boosteren er f.eks. beregnet for å varme opp store mengder vann på kort tid.

Etter de 5 minuttene reduseres effekten automatisk ned til det normale varmetrinn 9 og kontrollampen slokner.

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

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge sone	Trykk på [O] -tasten	[0]
Øke effekten	Trykk på [+]	[1] til [9]
Starte booster-funksjonen	Trykk på [+]	[P]
Stoppe booster-funksjonen	Trykk på [-]	[9]

- **Effektstyring:**

2 kokesonene er utstyrt med booster, men du kan bare bruke booster på to soner om gangen. Den ekstra høye effekten på booster kan bare oppnås ved at varmeeffekten reduseres på en annen kokesone. Når booster 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>Boosteren er aktiv</u> [P] lyser på displayet	<u>Varmetrinn reduseres på annen sone:</u> (f.eks.: varmetrinn 9) [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 2 soner. Du kan også stille inn forskjellige tilberedningstider på hver sone (fra 0 til 99 minutter).

- **Innstilling/justering av timeren:**

Eksempel: 16 minutter på varmetrinn 7 :

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [O] -tasten	[0]
Velg varmetrinn	Trykk på [+] til [7]	[7]
Velg « Timer »	Trykk samtidig på [+] og [-]	[00]
Still inn enerne	Trykk på [+] til [16]	[16]

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

- **Slå av timeren:**

Eksempel: 13 minutter på varmetrinn 7 :

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [O] -tasten	[7]
Velg « Timer »	Trykk samtidig på [+] og [-]	[13]
Nullstill enerne	Trykk på [-] til [00]	[00]

- **Automatisk stopp etter endt tilberedning:**

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

- **bruk av timeren som varselur:**

Eksempel: 29 minutter:

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på platetoppen	Trykk på [0/I]	2 x [0] blinker
Velg « Timer »	Trykk samtidig på [+] og [-]	[00]
Still inn enerne	Trykk på [+] til [29]	[29]

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

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

Betjeningssperre

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

- **Slik låser du platen:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Trykk på [0/I]	[0] eller [H]
Lås platen	Trykk samtidig på [-] og [O] på <u>forreste</u> sonedisplay Trykk på [O] det <u>forreste</u> sonedisplay	Ingen endring [L] på 2 displayer

- **Slik låser du opp platen:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Trykk på [0/I]	[L] på 2 displayer
Innen 5 sekunder etter start:		
Lås opp platen	Trykk samtidig på [-] og [O] på <u>forreste</u> sonedisplay Trykk på [-]	[0] eller [H] på 2 displayer Ingen lys i displayene

KOKEKAR OG VARMETRINN


Egnede kokekar

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

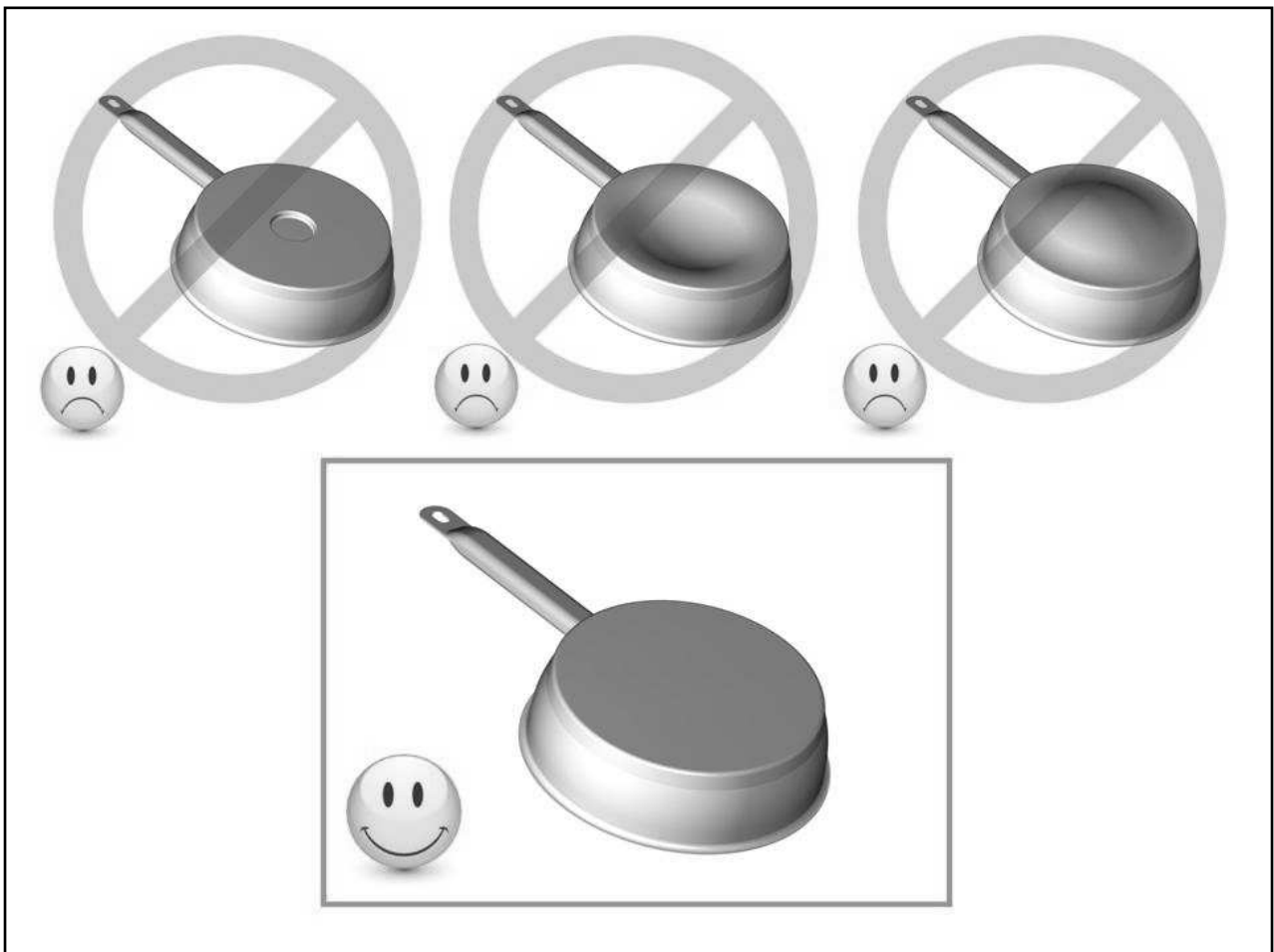
Ikke-egnete kokekar

- 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 [].

Merk: Visse kokekar kan lage litt støy når de settes på en induksjonsplatetopp. Dette har ingen betydning for tilberedningen.



Kokekarenes diameter

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

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

Varmetrinn

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

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

Ikke bruk 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.

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

Displayen visar [E 4]:

- Hällen måste konfigureras så här:

I) Varning: Innan Du börjar avlägsnas alle kokkärler från hällen.

II) Bryt strømmen til hällen på hovedstrømbryteren.

III) Anslut strømmen.

IV) Obs: Se til at ha ett kokkärle med magnetisk botten med en minimum bottendiameter på 16cm.

* starta konfigurationen inom 2 minuter efter anslutningen av strømmen.

* tryck inte på På-/AV-knappen [O/I].

V) Annullering av existerande konfiguration:

1) Tryck på [-] knappen och håll knappen inne.

2) Använd ett finger från den andra handen och tryck snabbt på knapparna a - a - b - b.

Börja med den främre högre zonen [O] och gå motsols. Om två pipjud hörs omedelbart efter varandra misslyckas handlingen

och Du måste börja om igen från punkt 1.

3) Avlägsna fingret från panelen och tryck samtidig på [+] og [-] tills [E] lyser i displayen.

4) Vänta tills [E] lyser konstant i displayen.

5) [E] ändras automatisk til [C] → Konfigurationen är annullerad.

VI Sådär konfigureras hällen:

1) Använd ett kokkärle lämpligt för induktion. Kokkärlet måste ha en minimum bottendiameter på 16cm.

2) Välj zon genom at trycka på [O] – knappen til den önskade zonen.

3) Placera kokkärlet på zonen.

4) Vänta tills [C] ändras til [-]. Zonen är konfigurerad.

5) Gör det samma för de andra zonerna som visar [C].

6) Konfigurationen lyckas om alla zoner har markerats och displayen är tom.

Obs: Använd endast ett kokkärle til konfigurationen.

Obs: Placera aldrig två eller mera kokkärler på zonerna under konfigurationen

- Kontakta service om [E 4] fortfarande lyser i displayen.

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen

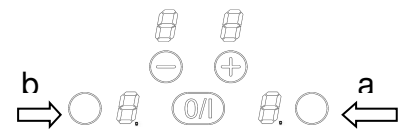
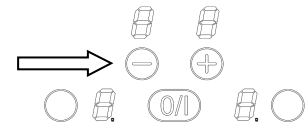
- Kokekaret er ikke egnet
- Platetoppen får ikke strøm
- Det har gått en sikring
- Betjeningssperren er aktivert
- Betjeningstastene er dekket med vann eller fett
- Betjeningspanelet er tildekket

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

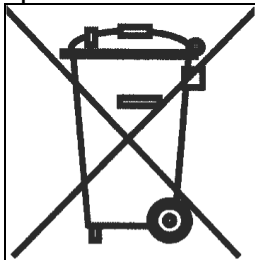
- For å unngå overoppheting kan kokesonen(e) bli slått av og på
- Kokesonen(e) har vært slått på i meget lang tid
- Betjeningstastene er tildekket
- Tomt kokekar med overopphetet bunn

Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av

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

MILJØBESKYTTELSE

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



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

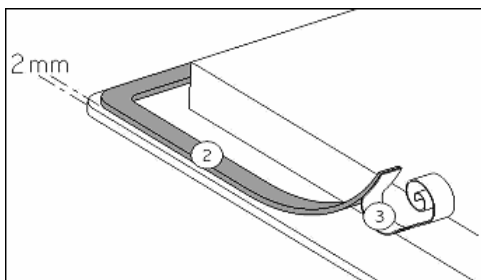
INSTALLATION

Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.

Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.

Slik fester du tetningslisten

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



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

Innbygging

Utskjæringsmål:

Type	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIP30-2	280	490	310	520	4	316	526	4	11

- 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.

ELEKTRISK INSTALLASJON

- Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.
- Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Platetoppen må jordes ifølge forskriftene for sterkstrøm.
- Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.
- Platetoppens strømforsyning må ha en flerpolet bryter. Kontaktåpningen må være minst 3 mm, og bryteren bør være plassert i nærheten av platetoppen.
- Tilkoblingen må ikke skje ved hjelp av skjøteledning eller multistøpsel.
- Ledningen må bare skiftes ut av en autorisert elektroinstallatør.
- Du finner de nødvendige tilkoblingsdata på typeskiltet.

Tilkoblingsboksen

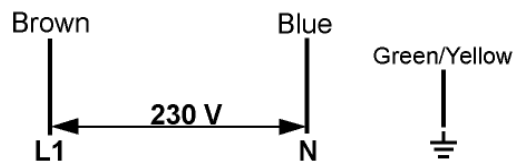
Tilkoblingsboksen finnes på undersiden av platetoppen. Ta av dekselet med en skrutrekker. Stikk den inn i åpningen og vipp av dekselet.

Tilkobling av platetoppen

Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.

Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp.
230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



GARANTI

Det ytes 2 års garanti på fabrikasjons- og materialfeil på platetoppen fra dokumenteret kjøpedato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjørsel. Ved henvendelser og service ber vi deg opplyse produktets navn og serienummer. Disse 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
Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler
Hvis ufaglærte har installert eller reparert platetoppen
Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt
Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

Transportskader

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

En transportskade som konstateres ved levering fra forhandleren til kunden, er primært en sak mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden har stått for transporten av produktet selv, påtar leverandøren seg ikke noen forpliktelse i forbindelse med en eventuell transportskade

Ubegrunnet servicebesøk

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

Næringskjøp

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

SERVICE

ServiceCompaniet AS

Stanseveien 27, 0976 Oslo
Postboks 60 Kalbakken, 0901 Oslo

Tlf.: 23 89 72 66

E-post: service@servicecompaniet.no
Web: <http://www.servicecompaniet.no>

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSÅTGÄRDER	38
BESKRIVNING AV HÄLLEN	38
TEKNISKA DATA	42
BETJÄNINGSPANEL	42
BETJÄNING AV HÄLLEN	43
DISPLAY	43
VENTILATION.....	43
ANVÄNDNING	43
INDUKTIONSPRINCIPEN.....	43
SENSITIVE TOUCH.....	43
SÅ SÄTTER DU PÅ HÄLLEN.....	44
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS	44
RETVÄRMEVISARE	44
BOOSTERFUNKTION.....	44
TIMERFUNKTION	45
FUNKTIONSLÅS.....	46
KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN	47
LÄMPLIGA KOKKÄRL	47
OLÄMPLIGA KOKKÄRL.....	47
KOKKÄRLETS STORLEK	47
EFFEKTLÄGEN.....	48
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	48
PROBLEMLÖSNING	49
MILJÖSKYDD	50
INSTALLATION	51
ELANSLUTNING	52
GARANTI	53
SERVICE	53

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 överläts 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.
- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder matfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **VARNING:** 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. konserverburkar) 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.



**ANVÄNDANDET AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET
ELLER MAGNETISKA ADAPTERS (TILL
ANVÄNDANDE 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

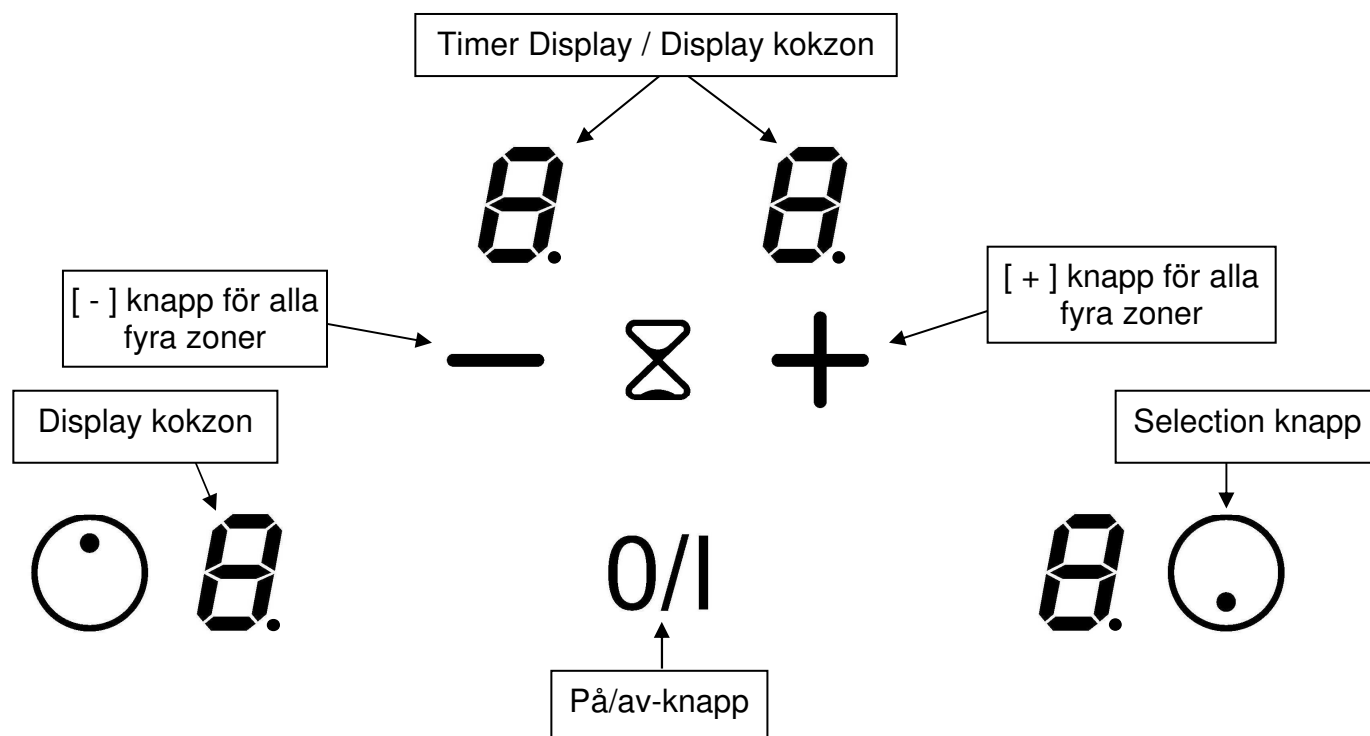
Tekniska data

Typ	WIP30-2
Total effekt	3400 W
Energieffektivitetsklass för hällen EChäll **	179.2 Wh/kg
Vänster, fram	Ø 160 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	Ø 100 mm
Normal*	1400 W
Med booster*	-
Kategori för standard kokkärl **	B
Energiförbrukning ECCW **	177.3 Wh/kg
Vänster, bak	Ø 200 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl	Ø 110 mm
Normal*	1400 W
Med booster*	2000 W
Kategori för standard kokkärl **	C
Energiförbrukning ECCW **	181 Wh/kg

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

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

Betjäningspanel



BETJÄNING AV HÄLLEN

Display

<u>Display</u>	<u>Betydelse</u>	<u>Funktion</u>
0	Noll	Kokzonen är aktiverad
1...9	Effektläge	Välj effektläge
<u>U</u>	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas
<u>E</u>	Felmeddelande	Elektronikfel
<u>H</u>	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
<u>P</u>	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
<u>L</u>	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.

Ventilation

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

ANVÄNDNING

Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger 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 kokkärlens botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärlet avger.

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

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

Lämpliga kokkärl

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

Olämpliga kokkärl

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

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

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

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

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

Sensitive touch

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

Tryck endast på en knapp i taget.

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/I]	2 x [0] blinkar
Stänga av hällen	Tryck på [0/I]	Tom eller [H]

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välja zon	Tryck på [O] -knapp	[0]
Höja effektläge	Tryck på [+]	[1] till [9]
Sänka effektläge	Tryck på [-]	[9] til [1]
Slå av	Tryck på [-]	[0] eller [H]

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

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

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 eftervärmen på den/de varma zonen/zonerna för sjudning. På så sätt du kan du hålla maten varm och samtidigt spara energi.

Boosterfunktion

Kokzonerna är utrustade med en boosterfunktion [P], d.v.s. en "effektförstärkare". När denna funktion slås på verkar kokzonerna under fem minuter på effektläge 9 med extra hög effekt. Boostern lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten. Efter fem minuter går kokzonen automatiskt tillbaka till det normala effektläget 9 och kontrollampan släcks.

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välja zon	Tryck på [O] -knapp	[0]
Sätta på booster-funktionen	Tryck på [+]	[1] til [9]
	Tryck på [+]	[P]
Stänga av booster-funktionen	Tryck på [-]	[9]

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

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

Boostern är aktiv [P] syns i displayen Effektläget sänks på annan zon: (exempelvis: 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 två. Man kan även ställa in olika tillagningstider på varje kokzon (från 0 till 99 minuter).

- **Inställning/justering av timern:**

Exempel: 16 minuter på effektläge 7 :

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [O] -knapp	[0]
Välj effektläge	Tryck på [+] till [7]	[7]
Välj « Timer »	Tryck samtidigt på [+] och [-]	[00]
Inställ ettorna	Tryck på [+] till [16]	[16]

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

- **Avstängning av timern:**

Exempel: 13 minuter på effektläge 7:

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [O] -knapp	[7]
Välj « Timer »	Tryck samtidigt på [+] och [-]	[13]
Nollställ ettorna	Tryck på [-] till [00]	[00]

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagning:**

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

- **Användning av timern som minutklocka:**

Exempel: 29 minuter:

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätt på hällen	Tryck på [0/I]	2 x [0] blinkar
Välj « Timer »	Tryck samtidigt på [+] och [-]	[00]
Inställ ettorna	Tryck på [+] till [29]	[29]

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

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

Funktionslås

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

- **Aktivering av funktionslåset:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryck på [0/I]	[0] eller [H] på 2 display
Lås hällen	Tryck samtidigt på [-] och [O] på den <u>främre</u> zondisplayen Tryck på [O] den <u>främre</u> zondisplayen	Ingen ändring [L] på 2 display

- **Avaktivering av funktionslåset:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryck på [0/I]	[L] på 2 display
Inom 5 sekunder efter start:		
Lås upp hällen	Tryck samtidigt på [-] och [O] på den <u>främre</u> zondisplayen Tryck på [-]	[0] el [H] på 2 display Inget ljus i displayen

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

Lämpliga kokkärl

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

Olämpliga kokkärl

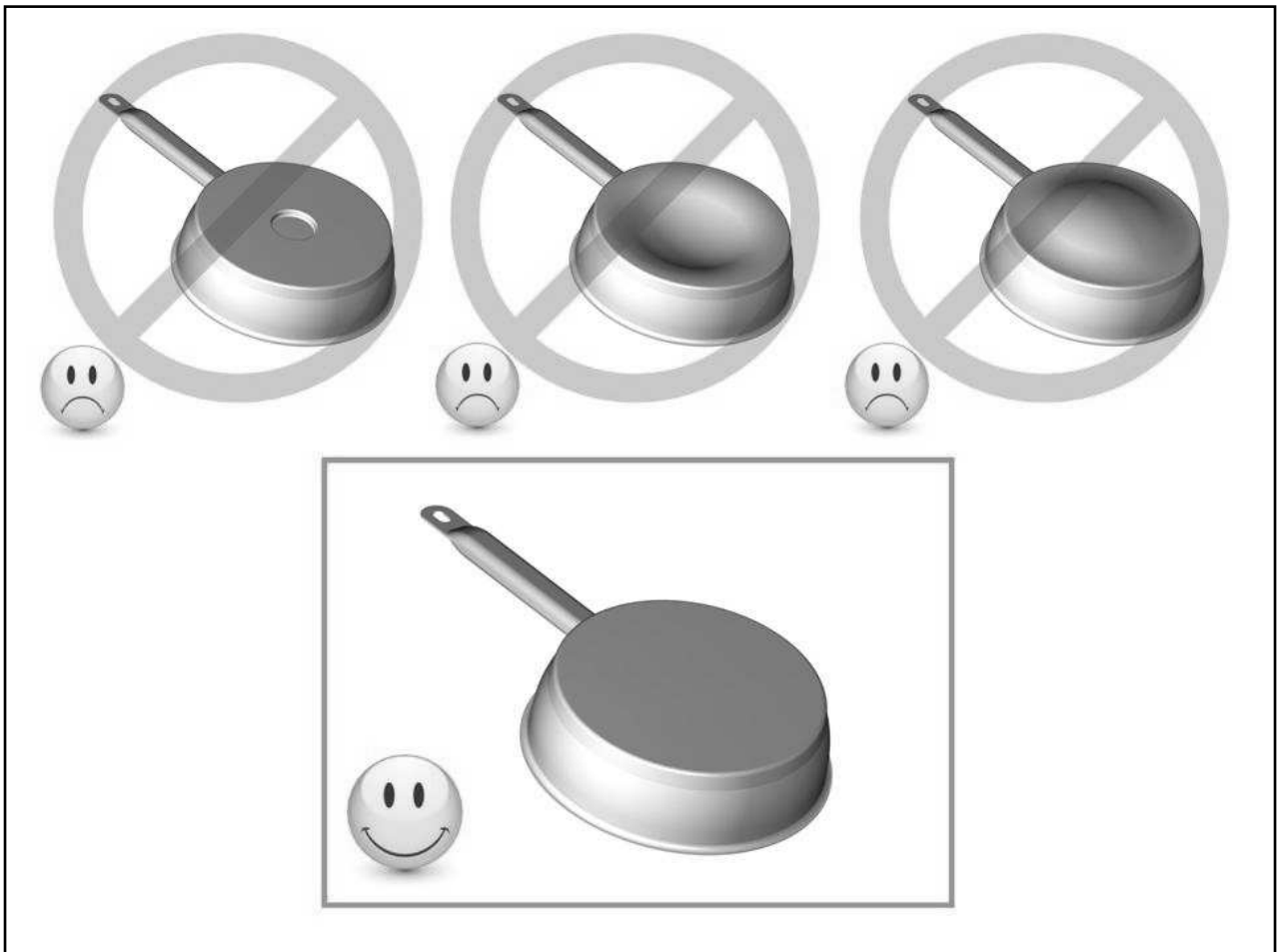
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
Kokkärl av glas, keramik och stengods.
Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

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

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

Fyll kokkärllet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärllet 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.



Kokkärllets 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 kokkärllet mitt på kokzonen.

Effektlägen

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

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

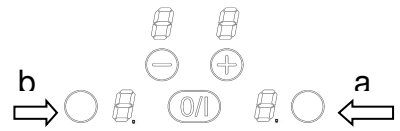
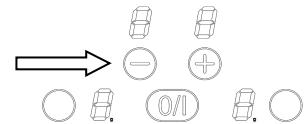
Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.

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

PROBLEMLÖSNING

Displayet viser [E 4]:

- Koketoppen skal konfigureres i henhold til følgende fremgangsmåte.
 - I) Advarsel: Før oppstart må alle kokekar fjernes fra koketoppen.
 - II) Koble fra strømmen til koketoppen på HFI-releet.
 - III) Koble til strømmen.
 - IV) Merk: Sørg for å ha en gryte med magnetisk bunn eller annen lignende magnetisk gjenstand med en bunndiameter på minst 16 cm.
 - * start konfigureringen innen 2 minutter etter at strømmen er tilkoblet.
 - * ikke bruk på/av-knappen [O/I].
 - V) Oppheve en gjeldende konfigurering:
 - 1) Trykk på [-] tasten og hold den nede.
 - 2) Bruk en finger fra den andre hånden, og trykk raskt på tastene a - a - b - b. Begynn med fremste høyre sone [O], og gå mot klokkeretningen. Hører du to pipelyder umiddelbart etter hverandre, er handlingen mislykket og du må begynne fra punkt 1 igjen.
 - 3) Slipp tastene, og trykk samtidig på [-] och [+] inntil [E] lyser i displayet.
 - 4) Vent til [E] lyser konstant i displayet.
 - 5) [E] endres automatisk til [C] → Konfigureringen er opphevet.
 - VI) Slik konfigurerer du koketoppen
 - 1) Bruk en gryte som egner seg for induksjon. Gryten må ha en bunndiameter på minst 16 cm.
 - 2) Velg kokesone ved å trykke på tilsvarende [O] -tast.
 - 3) Sett gryten på kokesonen.
 - 4) Vent til [C] endrer seg til [-]. Sonen er konfigurert.
 - 5) Følg samme fremgangsmåte for de andre sonene som viser [C].
 - 6) Konfigureringen er vellykket hvis alle sonene oppfanges og displayet er tomt.Merk: Bruk bare én gryte til konfigureringen.
Merk: Plasser aldri to eller flere gryter på sonene mens konfigureringen pågår.
- Kontakt service hvis [E 4] fortsatt lyser i displayet.



Spishällen/kokzonerna går inte att slå på

- Kockärlet 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 kockärl är placerat på zonen
- Kockärlet är olämpligt
- Kockärlet 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".
- 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

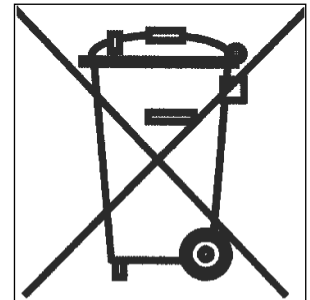
Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av

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

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.



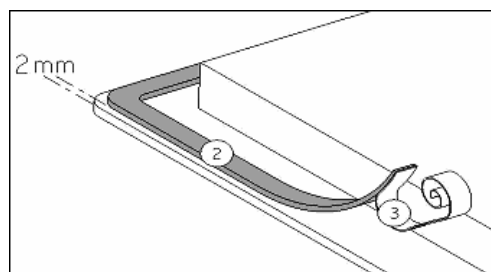
INSTALLATION

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

Så sätter du fast tätninglisten

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

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



Inbyggnad

Utskärningsmått:

Typ	Utskärning bänkskiva		Hällens glasyta			Utskärning för planlimning			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
WIP30-2	280	490	310	520	4	316	526	4	11

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

ELANSLUTNING

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

Kopplingslådan

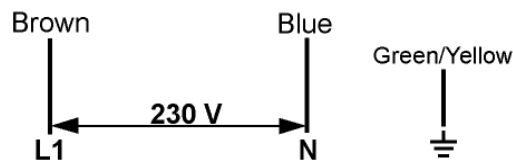
Kopplingslådan sitter på undersidan av hällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

Anslutning av hällen

Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet.

Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6/1990



GARANTI

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

Garantin omfattar inte

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

Transportskador

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

Obefogade servicebesök

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

Företagsköp

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

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

SERVICE

Centralservice i Osby AB

Tegvägen 4
283 44 Osby

+46 479 130 48

E-mail: info@ocsab.se
Homepage: www.ocsab.se

