

Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade

Bruksanvisning NO
Induksjonsplatetopp

Bruksanvisning SE
Induktionshäll

Käyttöohje FIN
Keraaminen induktiokeittotaso

WE613FSNW
WE784FSNW
WEM613FSNW
WEM784FSNW

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	4
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN.....	8
TEKNISKE DATA	8
BETJENINGSPANEL	9
BETJENING AF KOGEPLADEN	9
DISPLAY	9
VENTILATION.....	9
OPSTART OG BETJENING.....	10
INDUKTIONSPRINCIPPET	10
SENSITIVE TOUCH.....	10
INDSTILLING AF VARMETRIN OG TIMER MED "SLIDER"	11
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN	11
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLEDE/UEGNET KOEGREJ	11
RESTVARMEINDIKATOR	12
BOOSTERFUNKTION	12
DOBBELT BOOSTER FUNKTION	12
TIMERFUNKTION	13
OPKOGNINGSAUTOMATIK	14
PAUSEFUNKTION	14
RECALL-FUNKTION	14
« KEEP WARM » FUNKTION.....	15
BRO FUNKTION	15
LÅSETAST.....	15
FUNKTIONEN "CHEF"	15
GRILL-FUNKTION	16
KOEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER.....	17
EGNET KOEGREJ	17
UEGNET KOEGREJ.....	17
KOEGREJETS STØRRELSE	17
INDSTILLINGSOMRÅDER.....	18
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	18
FEJLSØGNINGSOVERSIGT	18
MILJØBESKYTTELSE	19
INSTALLATION.....	20
EL-TILSLUTNING	21
GARANTI.....	23
SERVICE	23

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

- **FORSIGTIG:** Hold opsyn med tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal altid holdes løbende under opsyn.
- 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 glaskeramik. Den er meget stærk, men kan dog gå i stykker, hvis man f.eks. taber spidse eller skarpe ting ned på den.
- En induktionskogeplade må ikke indbygges over en ovn, der ikke har en afkølingsblæser.
- Er pladen indbygget over en pyrolyseovn, må den ikke bruges under pyrolyserensningen af ovnen.
- En evt. skuffe lige under kogepladen må ikke indeholde brandfarlige genstande, som fx sprayflasker.
- Kogepladen må ikke indbygges over opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere eller kølemøbler, idet den ret høje strålevarme fra pladen vil kunne beskadige nævnte produkter.
- Benyt først kogepladen når den er indbygget. Kun herved kan De sikre Dem, at De ikke kommer i kontakt med strømførende dele.
- Brug kun kogegrej med en tyk og plan bund. Aldrig gryder/pander med uslebet eller ridset bund, idet sådanne materialer kan ridse pladen. Sørg også for at kogegrejets bund er helt ren, idet selv små sandkorn kan lave ridser i pladen.

- Sæt aldrig varmt kogegrej hen over betjeningstasterne, idet elektronikken nedenunder herved kan blive beskadiget.
- Flambér aldrig direkte under en emhætte, idet 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 KOGE GREJ ELLER
MAGNETISKE ADAPTERE (TIL BRUG VED
BENYTTELSE AF IKKE-MAGNETISK KOGE GREJ)
MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIE PÅ
PRODUKTET.**

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



BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Tekniske data

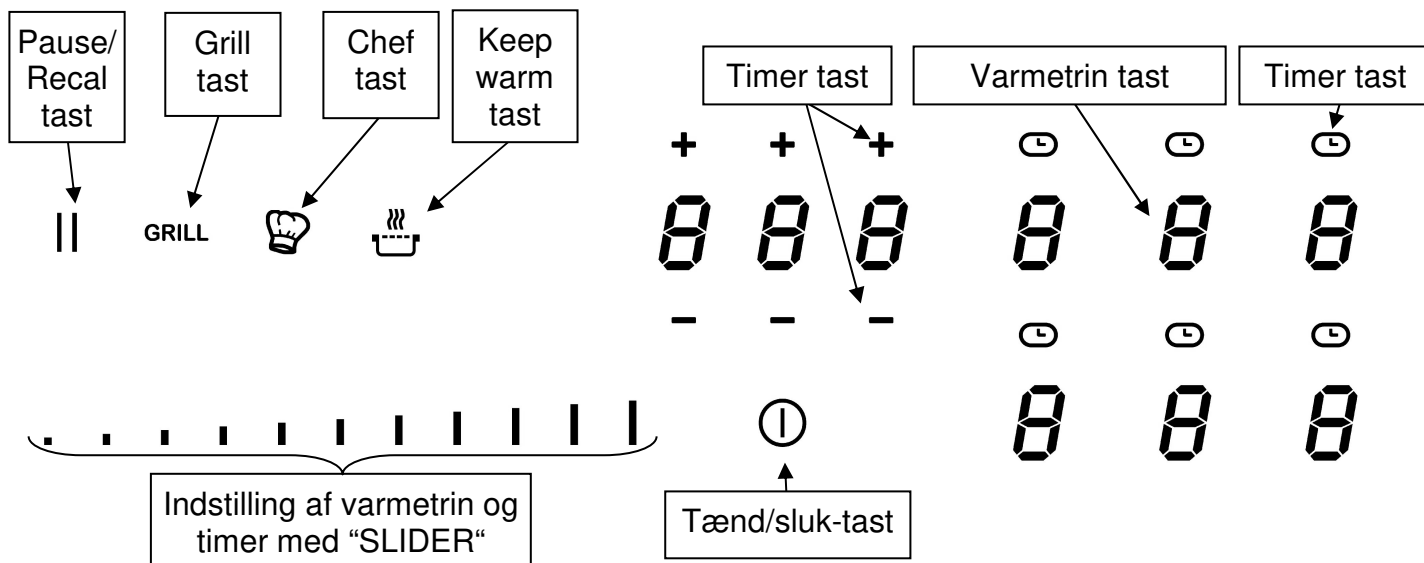
Type	WE613FSNW WEM613FSNW	WE784FSNW WEM784FSNW
Total effekt	7400 W	11100W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECkogeplade**	173.4 Wh/kg	168.8 Wh/kg
Forrest til venstre	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt-booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kogegej**	A	A
Energiforbrug EC _{CW} **	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Bagerst til venstre	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt-booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kogegej**	B	B
Energiforbrug EC _{CW} **	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Bagerst til medium	-	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	-	Ø 90 mm
Normal*	-	2100 W
Booster / Dobbelt-booster*	-	2550 / 3000 W
Kategori for standard kogegej**	-	C
Energiforbrug EC _{CW} **	-	159.5 Wh/kg
Forrest til medium	-	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	-	Ø 90 mm
Normal*	-	2100 W
Booster / Dobbelt-booster*	-	2550 / 3000 W
Kategori for standard kogegej**	-	C
Energiforbrug EC _{CW} **	-	159.5 Wh/kg
Forrest til højre	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt-booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kogegej**	C	C
Energiforbrug EC _{CW} **	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Bagerst til højre	210x190 mm	210x190 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Booster / Dobbelt-booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kogegej**	C	C
Energiforbrug EC _{CW} **	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

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

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

*** Minimum bunddiameter afhænger af mængden af magnetisk materiale i kogegejet.

Betjeningspanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Display

Display	Betydning	Funktion
0.	Nul	Kogezonen er aktiveret.
1...9	Varmetrin	Vælg varmetrin.
U	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej.
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret.
E	Fejlmelding	Elektronikfejl.
H	Restvarme	Kogezonen er stadig ffvarm.
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret.
.. //	Doobeltbooster	Dobbeltboosterfunktionen er aktiveret.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.
U	Keep warm	Der holdes en temperatur på 70°C.
	Pause	Pausefunktion aktiveret.
□	Bro	Kombinerer to zoner.
≡	Grill-funktion	Grill aktiveret.

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 kogegej, som har magnetiserbar bund. Herved opvarmes kogegejets bund, hvorimod selve kogezone kun opvarmes indirekte gennem den varme, som kogegejet 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 kogegej

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

Uegnet kogegej

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

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

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

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

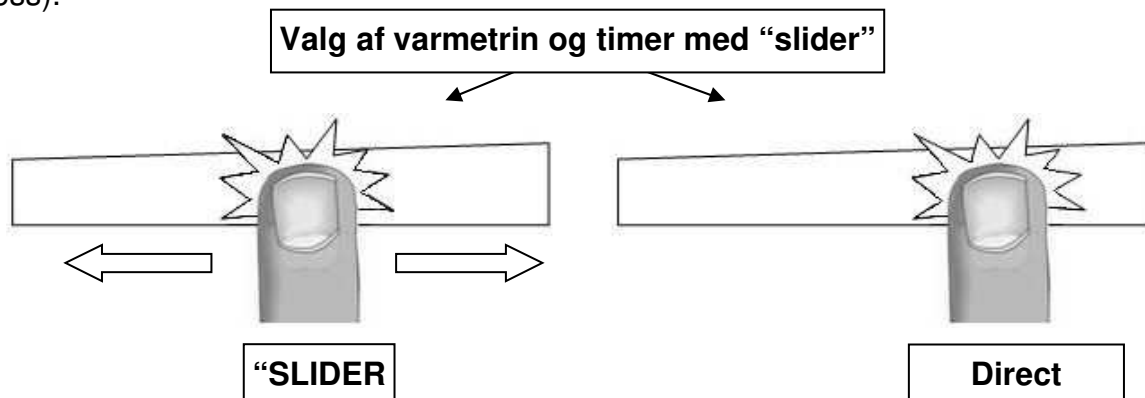
Sensitive touch

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

Berør kun en tast ad gangen.

Indstilling af varmetrin og timer med "SLIDER"

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



*Bemærk: Effekten er afhængig af indholdet af magnetisk jern. Noget kogegrej indeholder meget lidt magnetisk jern, hvilket forlænger opkogningstiden. I værste fald kan elektronikken ikke registrere kogegrejet.

Sådan tænder du for kogepladen

- **Tænde-/Sluk 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 eller justere varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" og træk mod højre eller venstre	[0] til [P]
Slukke for zonen	Træk hen til [0] med "SLIDEREN" eller tryk på [0]	[0] eller [H] [0] eller [H]

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

Automatisk registrering af manglede/uegnet kogegrej

Induktionen virker ikke:

- hvis der ikke er stillet kogegrej på 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 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

Kogezonerne er udstyret med en boosterfunktion [P], dvs. en "varmeforstærker". Når denne funktion er slået til, arbejder kogezonerne 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>
Starte booster-funktionen	Tryk på [P]	[P]
Stoppe booster-funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" eller tryk på [P]	[P] til [0] [9]

- **Sådan fungerer booster-funktionen:**

2 kogezoner er udstyret med boost. 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 kogezonen med den reducerede effekt først blinker 9 og derefter skifter til [6] eller [8].

Boosteren er aktiv [P] lyser i displayet

Varmetrin reduceres på anden zone: (fx: varmetrin 9)
[9] skifter til [6] eller [8] afhængig af zonevalg

Bemærk: To zoner i samme side kan ikke køre på max. effekt samtidigt.

Dobbelt booster funktion

Den dobbelte booster har to indstillinger:

->Trin 1 – Displayet viser [P]

->Trin 2 – Displayet viser skiftevis [" II "] og [P].

Hvis den dobbelte booster aktiveres arbejder den kogezone med en ekstra høj effekt i 10 minutter.

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

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivere booster	Tryk på [P]	[P]
Aktivere den dobbelte booster	Tryk igen på [P]	[" II "] og [P]
Deaktivere den dobbelte booster	Tryk på [P]	[P]
Deaktivere booster	Tryk på [-] Eller tryk på [P]	[9] [9]

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

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg den zone	Tryk på [0]	[0.]
Aktivere booster	Tryk på [P]	[P]
Aktivere den dobbelte booster	Tryk på [P]	[" " og P]
Deaktivere den dobbelte booster	Tryk på [-]	[9]

- **Sådan fungerer booster-funktionen:**

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

Timerfunktion

Timeren kan bruges samtidigt på alle zonerne. Du har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 99 minutter).

- **Indstilling/justering af timeren:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på den zone, du ønsker	[0]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[1] til [P]
Vælg "Timer"	Tryk på [⏻]	Timer display tændt
Reducer tiden	Tryk på [-] på timerdisplayet	[60] til 59, 58...
Øge tiden	Tryk på [+] på timerdisplayet	Tid forøget

Efter få sekunder stopper displayet [⏻] med at blinke. Tiden bekræftes og timeren starter.

- **For at stoppe tilberedningstiden:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg "Timer"	Tryk på [⏻]	Timerdisplay tændt
Stop tiden	Tryk på [-] på timerdisplayet	[000]

Hvis der er kodet flere tider ind, gentag ovenstående procedure.

- **Brug af timeren som minutur**

Minutret er en selvstændig funktion. Det stopper så snart varmezonerne starter op. Hvis minutret er tændt samtidig med at kogepladen er slukket, vil timeren fortsætte indtil tiden er gået.

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk på [⏻] i 2 sekunder	[0]
Vælg "Timer"	Tryk på [000] på timerdisplayet	[000]
Reducer tiden	Tryk på [-] på timerdisplayet	[60] til 59, 58...
Øge tiden	Tryk på [+] på timerdisplayet	Tid forøget

Efter få sekunder stopper displayet [min] med at blinke. Tiden bekræftes og timeren starter.

- **Automatisk stopfunktion ved endt tilberedning:**

Efter endt tilberedningstid blinker [000], og der lyder et signal. Hvis De ønsker at slukke for lyssignalet og blinkene, trykker De på [-] og [+].

Opkogningsautomatik

Alle kogezoneerne er udstyrede med en opkogningsautomatik. Når opkogningsautomatikken er aktiveret, varmer kogezoneen automatisk på højeste varmetrin, og skifter derefter ned til det valgte varmetrin til videre tilberedning.

- **Sådan aktiveres opkogningsautomatikken:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg varmetrin (Eks.« 7 »)	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [7] i 3 sekunder	[7] blinker med [A]

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[0] to [9]

Pausefunktion

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

- **Sådan aktiveres/deaktiveres pausefunktionen:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver pause	Tryk på [II] i 2 sekunder	[II] og kontrollys tænder
Deaktiver pause	Tryk på [II] i 2 sekunder indstilling	Foregående

Recall-funktion

Efter at have slukket for kogepladen (①), kan man ved hjælp af recall-funktionen hurtigt genoptage den seneste indstilling.

- Varmetrin på alle zoner (Booster)
- Timerindstillinger (minutter, sekunder)
- Keep warm
- Opkogningsautomatik

Sådan gør du:

- Tryk på (①), i 2 sekunder.
- Tryk herefter [II] før lyset holder op med at blinke.

Indstillingerne genaktiveres.

« Keep warm » Funktion

Zonen kontrolleres via en temperatursensor, og varmer zonen op til 70 °C, og holder temperaturen på 70 °C. Dette forhindrer vand i at koge over, eller at maden brænder på.



- **Aktivering af "Keep warm" funktionen:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg 70 °C	Tryk på []	[U] og []
Deaktivering	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[0] til [9]


Keep warm-funktionen kan maksimalt benyttes 2 timer ad gangen.

Bro Funktion


Denne funktion gør det muligt at aktivere 2 kogezone på samme tid og med samme funktioner som ved en enkelt kogezone.

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for kogepladen	Tryk på [] i 2 sekunder	[0]
Aktiver brofunktionen	Placer en pande på én af de to zoner, som vil kunne kobles sammen, og tryk samtidigt på de to kontroltaster for at sammenkoble zonerne.	[0] og []
Øge brofunktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN", varmetrinnet	som angiver [1] til [9]
Deaktiver brofunktionen	Tryk på begge kogezone samtidigt	[0]

Låsetast

For at undgå at indstillinger ændres ved en fejl, eller at børn leger med betjeningspanelet, kan det låses. Lås også betjeningspanelet under rengøring (alle taster låses undtagen Tænd/Sluk []).





- **Sådan låses pladen:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryk på []	[0]
Lås kogepladen	Tryk og hold et område på zonedisplayet nede i 3 sekunder og tryk herefter på "SLIDEREN" og swipe fra venstre til højre.	[L]
Lås kogepladen op	Tryk og hold et område på zonedisplayet nede i 3 sekunder og tryk herefter på "SLIDEREN" og swipe fra venstre til højre.	[0] og [H]

Funktionen "Chef"

Med denne funktion tændes kogezone

- **Aktiver "Chef"-funktionen:**

<u>Handling</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver "Chef"-funktionen	Tryk på []	[3] et [], [9] et []
Deaktiver "Chef"-funktionen	Tryk på []	[0]

Grill-funktion

- **Aktiver Grill-funktion:**

Handling

Aktiver Grill-funktion
Øg grilleffekt

Betjeningspanel

Tryk på [GRILL]
Træk fingeren hen over "SLIDEREN"

Display

[0] et [1]
[0] et [1]

- **Deaktiver Grill-funktion:**

Handling

Deaktiver Grill-funktion

Betjeningspanel

Tryk på [GRILL]

Display

[0]

KOGEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER

Egnet kogegrej

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

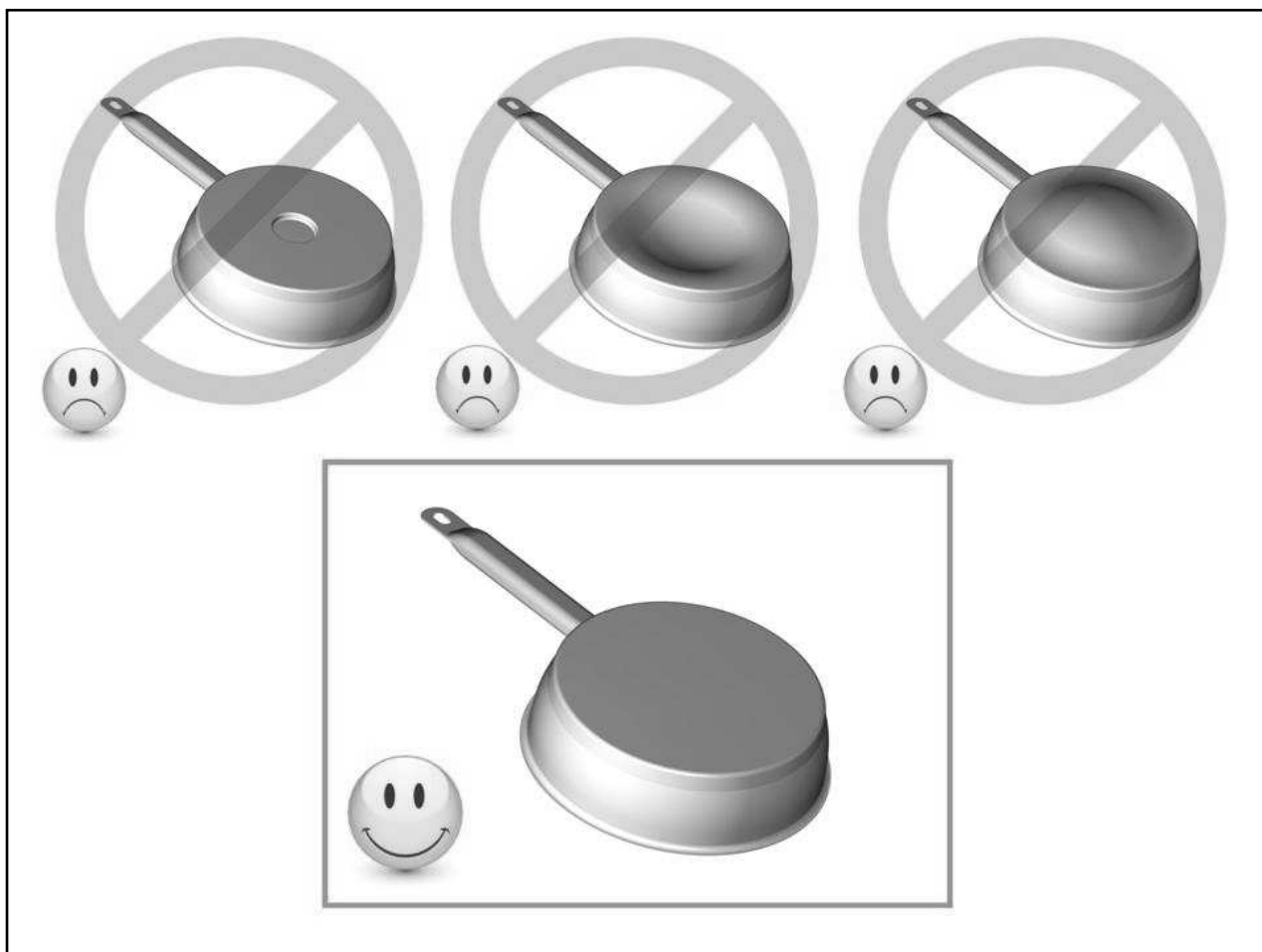
Uegnet kogegrej

- 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. Lydene stammer udelukkende fra kogegrejet.



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.

*Bemærk: Effekten er afhængig af indholdet af magnetisk jern. Noget kogegrej indeholder meget lidt magnetisk jern, hvilket forlænger opkogningstiden. I værste fald kan elektronikken ikke registrere kogegrejet.

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 æggecake Vand
P (Boost)	Stegning Opkogning	Steaks Opkogning af større mængder vand
P og " II "	Stegning Opkogning	Steaks Opkogning af større mængder vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Sørg for at såvel kogegrej som kogezoner er helt tørre, inden kogegrejet tages i brug.

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

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

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

FEJLSØGNINGSOVERSIGT

Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes

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

Et [U] lyser i displayet

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

Et [E] lyser i displayet

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

Der står [L] i kogezonedisplayene :

- 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.
- Betjeningsstasterne 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 [] eller [Er03]:

- Displayet er dækket af væske eller et objekt. Symbolet forsvinder så snart, det er fjernet fra displayet. Koden kan også vises, hvis betjeningen aktiveres for længe.

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. Tjek sikring i husets eltavle.

Displayet viser [E8]:

- Ventilationen til blæseren er blokeret. Fjern blokeringen.

Displayet viser [E C]:

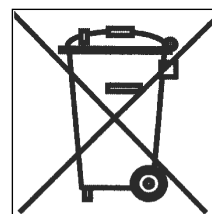
- Konfigurationsfejl. Udfør konfigurationen igen (se kapitel “[E 4] lyser”).

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.

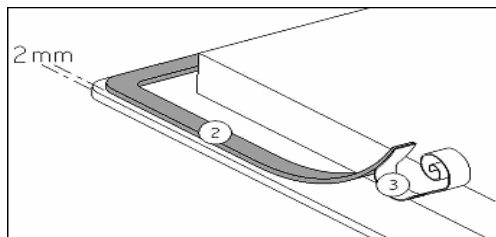


INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

Sådan fastgøres tætningslisten

Den medleverede selvklæbende tætningsliste fastgøres langs pladens underkant. Pladen lægges i indbygningshullet og centrerer. 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		
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse
WE613FSNW_WEM613FSNW	560	490	590	520	4
WE784FSNW_WEM784FSNW	750	490	780	520	4

- Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
- Kogepladen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyder, at der på den ene side af pladen og på bagsiden må være høje skabe, **mens der på den anden side ikke må være skabe, der er højere end kogepladen.**
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Indbygningspladen skal være 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, og plejemidler foreslåede af producenten og beskrevet i brugsanvisningen. 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.

WE 613 FSNW_WEM613FSNW:

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

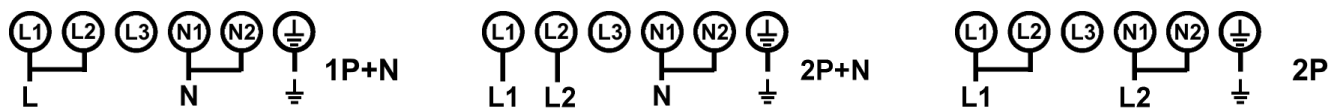
* Kalkuleret efter standard EN 60 335-2-6

WE 784 FSNW_WEM784FSNW

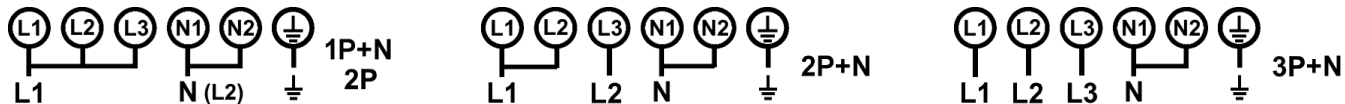
Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
DK-S-FIN- N	400V~2 F+N 50 / 60Hz	2 fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F	16 A *
DK-S-FIN- N	400V~3F+N 50 / 60Hz	3 faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F	16 A *
N	230V	2 faser	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F	40 A *

*OBS: 230 V – kun Norge.

WE613FSNW_WEM613FSNW :



WE784FSNW_WEM784FSNW :



Viktigt! 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.

GARANTI

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye kogeplade, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn 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
Ridser eller revner i glasset / misfarvning af glasset

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 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 erhvervs lignende 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	25
BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN	29
TEKNISKE DATA	29
BETJENINGSPANEL	30
BETJENING AF KOGEPLADEN	30
DISPLAY	30
VENTILASJON	30
OPPSTART OG BETJENING	31
INDUKSJONSPRINSIPPET	31
SENSITIVE TOUCH.....	31
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED "SLIDER"	31
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN	32
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR	32
RESTVARMEINDIKATOR	32
BOOSTERFUNKSJON	32
TIMERFUNKSJON	33
OPPKOKINGSAUTOMATIKK.....	34
PAUSEFUNKSJON	34
RECALL-FUNKSJON.....	35
« KEEP WARM » FUNKSJON	35
BROFUNKSJONEN	35
BETJENINGSSPERRE.....	36
«CHEF »-FUNKSJON	36
GRILL-FUNKSJON	36
KOKEKAR OG VARMETRINN	37
EGNEDE KOKEKAR	37
IKKE-EGNEDE KOKEKAR	37
KOKEKARENES DIAMETER	37
VARMETRINN	38
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	38
FEILFINNING	38
MILJØBESKYTTELSE	39
INSTALLATION.....	40
ELEKTRISK INSTALLASJON	41
GARANTI.....	43
SERVICE	43

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.
- **FORSIKTIG:** Hold oppsyn med tilberedningsprosessen. En kortvarig tilberedningsprosess skal alltid holdes løpende under oppsyn.
- 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 sprenges 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 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, 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 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

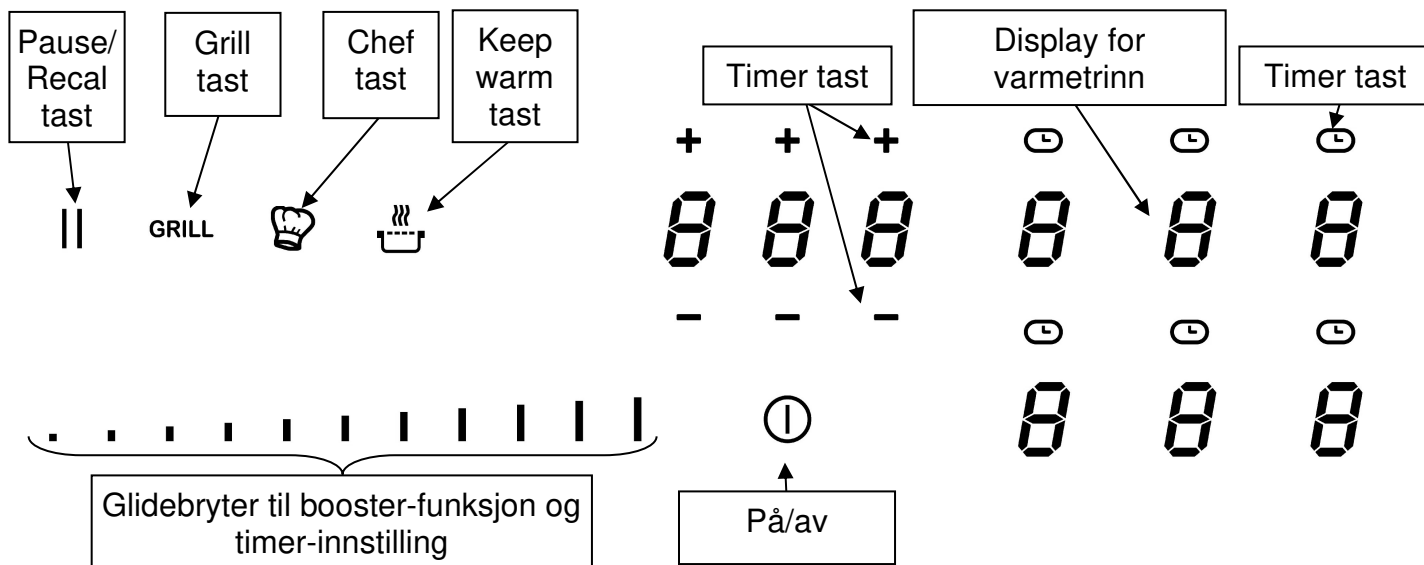
Type	WE613FSNW WEM613FSNW	WE784FSNW WEM784FSNW
Total effekt	7400 W	11100W
Relativt energiforbruk for koketoppen, EC _{koketopp} **	173.4 Wh/kg	168.8 Wh/kg
Foran venstre	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	A	A
Energiforbruk EC _{CW} **	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Bak venstre	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	B	B
Energiforbruk EC _{CW} **	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Bak midten	-	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	-	Ø 90 mm
Normal*	-	2100 W
Med booster*	-	2550 / 3000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	-	C
Energiforbruk EC _{CW} **	-	159.5 Wh/kg
Foran midten	-	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	-	Ø 90 mm
Normal*	-	2100 W
Med booster*	-	2550 / 3000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	-	C
Energiforbruk EC _{CW} **	-	159.5 Wh/kg
Foran høyre	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	C	C
Energiforbruk EC _{CW} **	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Bak høyre	210x190 mm	210x190 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	C	C
Energiforbruk EC _{CW} **	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 bunndiameter avhenger av mengden av magnetisk materiale i kokekaret.

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
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
	Pause	Pausefunksjon aktivert.
□	Brigde	Kombinasjon av 2 kokesoner.
≡	Grill-funksjon	Grill-funksjon er aktivert.

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.

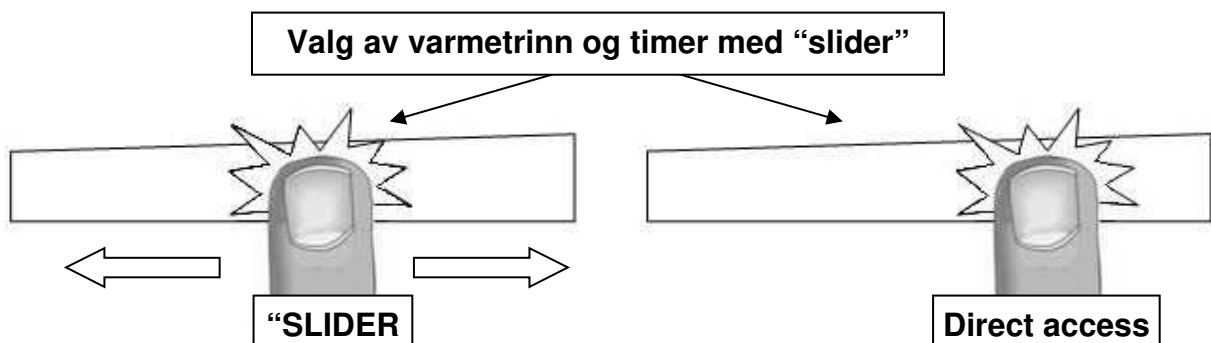
Sensitive touch

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.

Innstilling av varmetrinn og timer med “SLIDER”

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



*Merk: Effekten er avhengig av innholdet av magnetisk jern. Noen kokekar inneholder svært lite magnetisk jern, hvilket forlenger oppkokningstiden. I verste fall kan elektronikken ikke registrere kokekaret.

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 [①]	[0]
Slå av	Trykk på [①]	Tomt eller [H]

- **Slå en kokesone på/av:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge varmetrinn eller justere varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN" og trekk mot høyre eller venstre	[0] til [9]
Slå av sonen	Trekk til [0] med "SLIDEREN" eller trykk på [0]	[0] eller [H] [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 boosterfunksjon [P], dvs. en «varmeforsterker». Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesonene i et tidsrom på 5 minutter på varmetrinn 9 med en ekstra høy effekt. Boosteren er beregnet til for eksempel raskt å kunne varme opp store mengder vann.

Etter disse 5 minuttene skiftes det automatisk tilbake til det normale varmetrinnet 9 og kontrollampen slås av.

- **Slik slås boosterfunksjonen av/på:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Starte booster-funksjonen	Trykk på [P]	[P]
Stoppe booster-funksjonen	Trekk fingeren bortover «SLIDEREN» eller trykk på [P]	[P] til [0] [9]

- **Slik fungerer boosterfunksjonen:**

2 kokesoner er utstyrt med boost. Boosterens ekstra høye effekt kan kun oppnås ved at varmeeffekten på andre kokesone reduseres. Mens booster er aktiv, kan de andre sonene altså kun brukes på varmetrinn [6] eller [8]. Dette gjelder også, selv om du har valgt en høyere innstilling. Det vises ved at kokesonen med den reduserte effekten først blinker 9 og deretter skifter til [6] eller [8].

Boosteren er aktiv [P] lyser i displayet Varmetrinn reduseres på andre sone: (for eksempel: varmetrinn 9) [9] skifter til [6] eller [8] avhengig av sonevalg

Merk: To soner på samme side kan ikke brukes på max. effekt samtidig.

Dobbelt boosterfunksjon

Den dobbelte booster har to innstillinger:

->Trinn 1 – Displayet viser [P]

->Trinn 2 – Displayet viser skiftevis [„ ||] og [P].

Hvis den dobbelte booster aktiveres, arbeider denne kokesonen med en ekstra høy effekt i 10 minutter.

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

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivere booster	Trykk på [P]	[P]
Aktivere den dobbelte booster	Trykk igjen på [P]	[„]
Deaktivere den dobbelte booster	Trykk på [P]	[P]
Deaktivere booster	Trykk på [-]	[9]
	Eller trykk på [P]	[9]

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

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg den sonen	Trykk på [0]	[0]
Aktivere booster	Trykk på [P]	[P]
Aktivere den dobbelte booster	Trykk på [P]	[„]
Deaktivere den dobbelte booster	Trykk på [-]	[9]

- **Slik fungerer booster-funksjonen:**

Kokeplaten er utstyrt med en maks. total effekt, som betyr, at hvis den dobbelte booster aktiveres, så krever elektronikken at effekten på den forreste, høyre sonen reduseres. Displayet til den forreste, høyre sonen blinker [P] i noen få sekunder, samtidig som den viser det tillatte varmetrinn [0] for denne sonen.


Timerfunksjon

Timeren kan brukes samtidig på alle sonene. Du har videre mulighet til å innstille forskjellige tilberedningstider på hver sone (fra 0 til 99 minutter).

- **Innstilling/justering av timeren:**


<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på den sonen du ønsker	[0]
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over «SLIDEREN»	[1] til [P]
Velg «Timer»	Trykk på [⏸]	Timer-display på
Reduser tiden	Trykk på [-] på timer-displayet	[60] til 59, 58...
Øke tiden	Trykk på [+] på timer-displayet	Økt tid
Etter få sekunder stopper displayet [⏸] med å blinke. Tiden bekreftes og timeren starter.		

- **For å stoppe tilberedningstiden:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg «Timer»	Trykk på []	Timer-display på [000]
Stopp tiden	Trykk på [-] på timer-displayet	
Hvis det er kodet inn flere tider, gjenta ovenstående prosedyre.		

- **Bruk av timeren som minutt-ur**

Minutt-uret er en selvstendig funksjon. Det stopper så snart varmesonen starter. Hvis minutt-uret er på samtidig med at kokeplaten er slukket, vil timeren fortsette inntil tiden er gått.

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på kokeplaten	Trykk på [] i 2 sekunder	[0]
Velg «Timer»	Trykk på [000] på timer-displayet	[000]
Reduser tiden	Trykk på [-] på timer-displayet	[60] til 59, 58...
Øke tiden	Trykk på [+] på timer-displayet	Økt tid
Etter få sekunder stopper displayet [min] å blinke. Tiden bekreftes og timeren starter.		

- **Automatisk stoppfunksjon ved endt tilberedning:**

Etter endt tilberedningstid blinker [000], og det lyder et signal. Hvis De ønsker å slå av lydsignalet og blinkene, trykker De på [-] og [+].

Oppkokingsautomatikk

Alle kokesonene er utstyrte med en oppkokningsautomatikk. Når oppkokningsautomatikken er aktivert, varmer kokesonen automatisk på høyeste varmetrinn, og skifter deretter ned til det valgte varmetrinn til videre tilberedning.

- **Slik aktiveres oppkokningsautomatikken:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg varmetrinn (Eks.«7 »)	Trekk fingeren over «SLIDEREN» til [7] i 3 sekunder	[7] blinker med [A]

- **Slik deaktiveres oppkokningsautomatikken:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over «SLIDEREN»	[0] to [9]


Pausefunksjon

Hvis du plutselig må forlate kokeplaten under tilberedningen, men snart etter gjenopptar tilberedningen, kan du med fordel benytte «Pausefunksjonen». Med denne funksjonen kan du stoppe kokeplaten og starte på samme varmetrinn, når du ønsker.

- **Slik aktiveres/deaktiveres pausefunksjonen:**


<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver pause	Trykk på [II] i 2 sekunder	[II] og Kontrolllyset går på
Deaktiver pause	Trykk på [II] i 2 sekunder	Foregående innstilling

Recall-funksjon

Etter å ha slått av kokeplaten (), kan man ved hjelp av recall-funksjone, raskt gjenoppta den siste innstillingen.

- Varmetrinn på alle soner (Booster)
- Timer-innstillinger (minutter, sekunder)
- Keep warm
- Oppkokningsautomatikk

Slik gjør du:



- Trykk på (), i 2 sekunder.
- Trykk så [II] før lyset slutter å blinke.

Innstillingene gjenaktiveres.

« Keep warm » Funksjon

Sonen kontrolleres via en temperatursensor, og varmer opp sonen til 70 °C, og holder temperaturen på 70 °C. Dette forhindrer vann fra å koke over, eller at maten brenner seg.



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

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg 70 °C	Trykk på []	[U] og []
Deaktivering	Trekk fingeren over «SLIDEREN»	[0] til [9]

Keep warm-funksjonen kan maksimalt benyttes 2 timer av gangen.

Brofunksjonen

Denne funksjonen gjør det mulig å aktivere 2 kokesoner på samme tid og med samme funksjoner som ved en enkelt kokesone.

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på kokeplaten	Trykk på [] i 2 sekunder	[0]
Aktiver bro-funksjonen	Plasser en gryte eller panne på en av de to sonene som kan kobles sammen, og trykk samtidig på de to kontrolltastene, for å koble sammen sonene.	[0] og []
Øke bro-funksjonen	Trekk fingeren over «SLIDEREN», som angir varmetrinnet.	[1] til [9]
Deaktiver bro-funksjonen	Trykk på begge kokesoner samtidig	[0]

Betjeningsperre

Aktivering av låsetasten hindrer at man ved en feil kommer til å endre kokeplatens funksjoner, særlig under rengjøring. Man kan låse alle tastene på betjeningspanelet med unntak av på/av-tasten [①].

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver kokeplaten	Trykk på [①] i 2 sekunder.	[0]
Lås kokeplaten	Trykk og hold et område på sonedisplayet nede i 3 sekunder og trykk så på «SLIDEREN» – og swipe fra venstre til høyre.	[L]
Lås opp kokeplaten	Trykk og hold et område på sonedisplayet nede i 3 sekunder og trykk deretter på «SLIDEREN» – og swipe fra venstre til høyre.	

«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 []	[3] og [], [9] og []
Deaktiver «chef»-funksjonen	Trykk på []	[0]

Grill-funksjon

- **Slik aktiveres Grill-funksjon:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver Grill-funksjon	Trykk på [GRILL]	[] og []
Øke Grill-funksjon	Trekk fingeren over «SLIDEREN», som angir []	[] og []

- **Slik deaktiveres Grill-funksjon:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Deaktiver Grill-funksjon	Trykk på [GRILL]	[0]

KOKEKAR OG VARMETRINN

Egnede kokekar

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

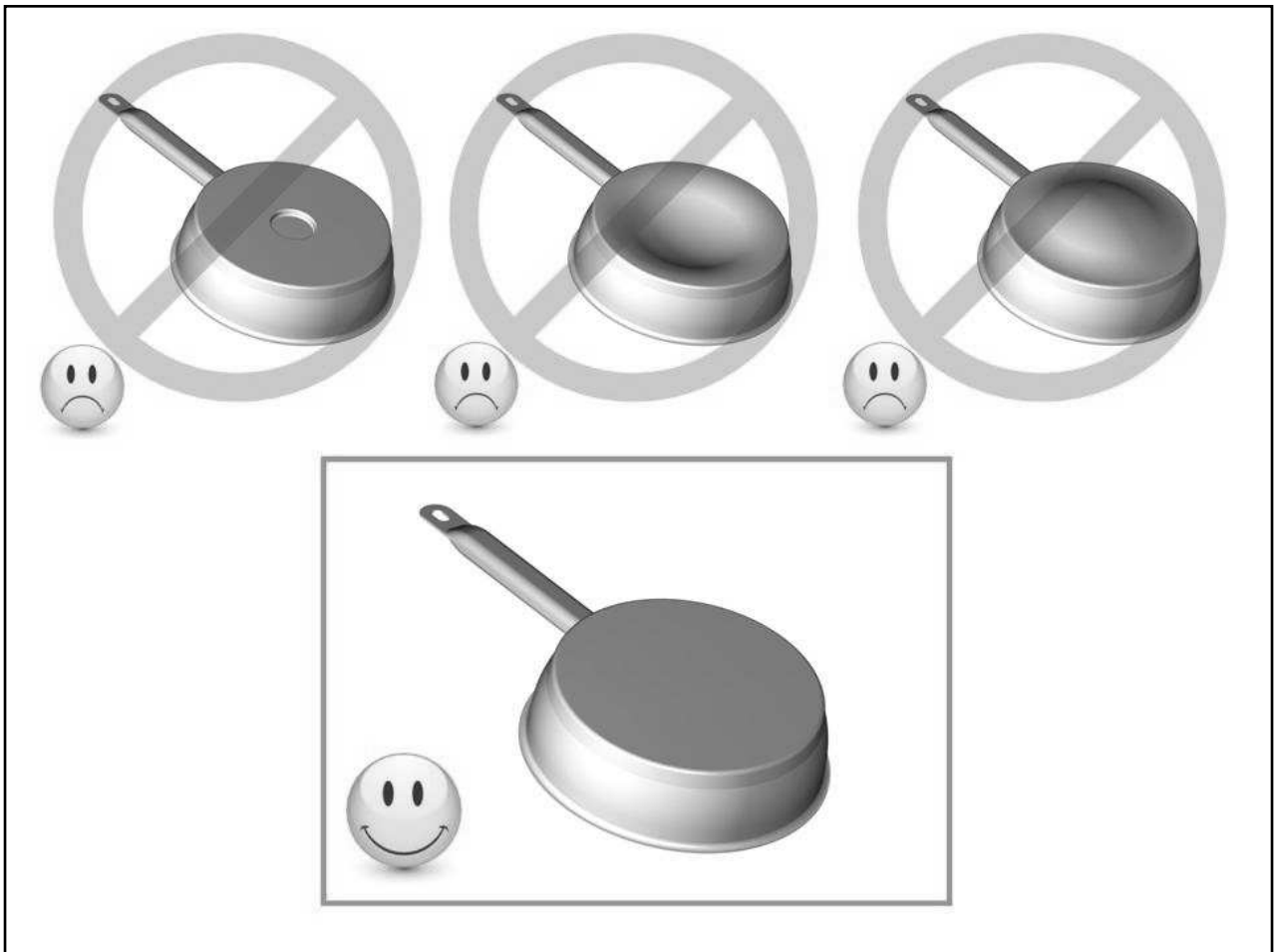
Ikke-egnete kokekar

- 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 [U].

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



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. *Merk: Effekten er avhengig av innholdet av magnetisk jern. Noen kokekar inneholder svært lite magnetisk jern, hvilket forlenger oppkokningstiden. I verste fall kan elektronikken ikke registrere kokekaret.

Varmetrinn

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

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

Ikke bruk 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

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen

- Kokekaret er ikke egnet
- Platetoppen får ikke strøm
- Det har gått en sikring
- Betjeningssperreren 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.

Displayet viser [] eller [Er03] :

- Displayet er dekket av væske eller et objekt. Symbolet forsvinner så snart det er fjernet fra displayet. Koden kan også vises, hvis betjeningen aktiveres for lenge.

Displayet viser [E2] eller [E H] :

- Koketoppen 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. Sjekk sikringen i husets el-tavle.

Displayet viser [E8] :

- Ventilatoren til viften er blokkert. Fjern blokkeringen.

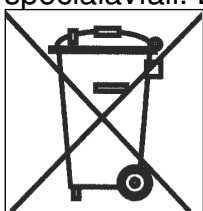
Displayet viser [E C] :

- Konfigurasjonsfeil. Utfør konfigurasjonen omigjen. (se kapittel “[E 4] lyser”).

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 spesialavfall. Delene er nødvendig for produktets funksjonalitet.



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

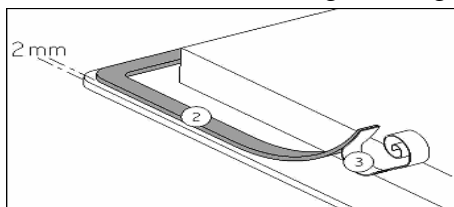
INSTALLATION

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

Type	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate		
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse
WE613FSNW_WEM613FSNW	560	490	590	520	4
WE784FSNW_WEM784FSNW	750	490	780	520	4

Utskjæringsmål:

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

WE 613 FSNW_WEM613FSNW:

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

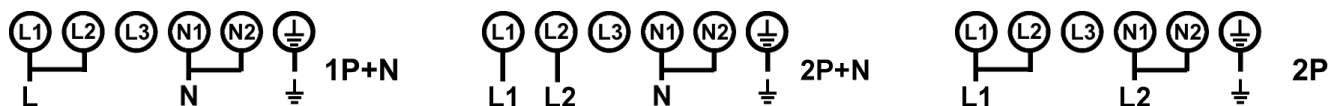
* Kalkulert etter standard EN 60 335-2-6

WE 784 FSNW_WEM784FSNW

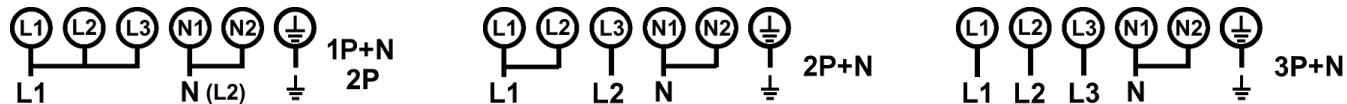
Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp.
DK-S-FIN- N	400V~2 F+N 50 / 60Hz	2 fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F	16 A *
DK-S-FIN- N	400V~3F+N 50 / 60Hz	3 faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F	16 A *
N	230V	2 faser	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F	40 A *

*OBS: 230 V – kun Norge.

WE613FSNW_WEM613FSNW :



WE784FSNW_WEM784FSNW :



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 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.

Riper eller sprekker i glasset / misfarging av glasset

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	45
BESKRIVNING AV HÄLLEN	49
TEKNISKA DATA	49
BETJÄNINGSPANEL	50
BETJÄNING AV HÄLLEN	50
DISPLAY	50
VENTILATION.....	50
ANVÄNDNING	51
INDUKTIONSPRINCIPEN.....	51
SENSITIVE TOUCH.....	51
INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED "SLIDER"	51
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS	52
RETVÄRMEVISARE	52
BOOSTERFUNKTION.....	52
DUBBELBOOSTER-FUNKTION	53
TIMERFUNKTION	53
UPPKOKNINGSAUTOMATIK.....	54
FUNKTIONSPAUS	54
RECALL-FUNKTION	55
« KEEP WARM » FUNKTION.....	55
BRO-FUNKTION	55
FUNKTIONSLÅS.....	56
"CHEF"-FUNKTION.....	56
GRILL-FUNKTION	56
KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN	57
LÄMPLIGA KOKKÄRL	57
OLÄMPLIGA KOKKÄRL.....	57
KOKKÄRLETS STORLEK	57
EFFEKTLÄGEN.....	58
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	58
PROBLEMLÖSNING	58
MILJÖSKYDD	59
INSTALLATION	60
ELANSLUTNING	61
GARANTI	63
SERVICE	63

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.
- **WARNING:** Kontrollera tillberedningsprocessen. En kortvarig tillberedningsprocess ska alltid hållas löpande under uppsyn.
- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder matfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **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.



**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

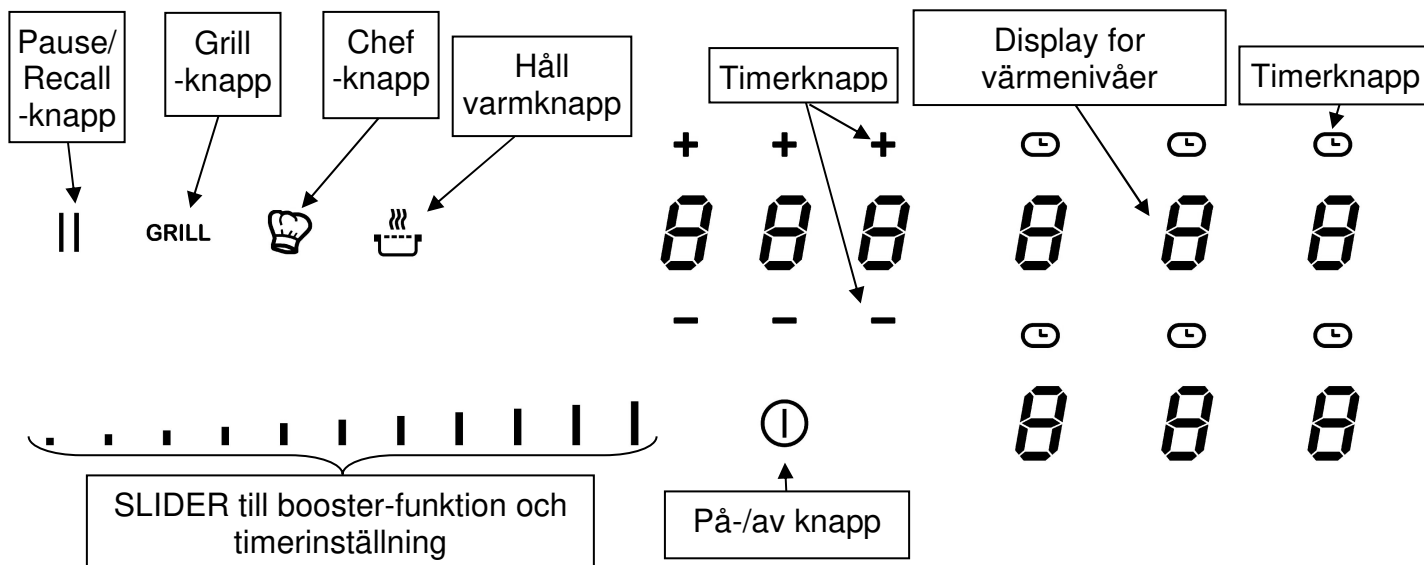
Typ	WE613FSNW WEM613FSNW	WE784FSNW WEM784FSNW
Total effekt	7400 W	11100W
Energieffektivitetsklass för hällen EC _{häll} **	173.4 Wh/kg	168.8 Wh/kg
Vänster, fram	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori för standard kokkärl **	A	A
Energiförbrukning EC _{cw} **	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Vänster, bak	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori för standard kokkärl **	B	B
Energiförbrukning EC _{cw} **	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Mitten, bak	-	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	-	Ø 90 mm
Normal*	-	2100 W
Med booster*	-	2550 / 3000 W
Kategori för standard kokkärl **	-	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	-	159.5 Wh/kg
Mitten, fram	-	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	-	Ø 90 mm
Normal*	-	2100 W
Med booster*	-	2550 / 3000 W
Kategori för standard kokkärl **	-	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	-	159.5 Wh/kg
Höger, fram	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori för standard kokkärl **	C	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Höger, bak	210x190 mm	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normal*	2100 W	2100 W
Med booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Kategori för standard kokkärl **	C	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

*** Min. bottendiameter beror på mängden av magnetiskt material i kokkärlet.

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

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

Betjäningspanel



BETJÄNING AV HÄLLEN

Display

Display	Betydelse	Funktion
0.	Noll	Kokzonen är aktiverad
1...9	Effektläge	Välj effektläge
U	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning
E	Felmeddelande	Elektronikfel
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
„	Dubbel booster	Dubbel booster aktiverad
L	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.
U	Keep warm	Det hålls en temperatur på 70°C
	Funktionspaus	Funktionspaus aktiverad
□	Bro	2 kokzoner kombineras.
≡	Grill-funktion	Grill-funktion aktiverad.

Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Kylfläkten ser till att håll 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 kokkärls botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärl avger.

Från en påslagen håll/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.

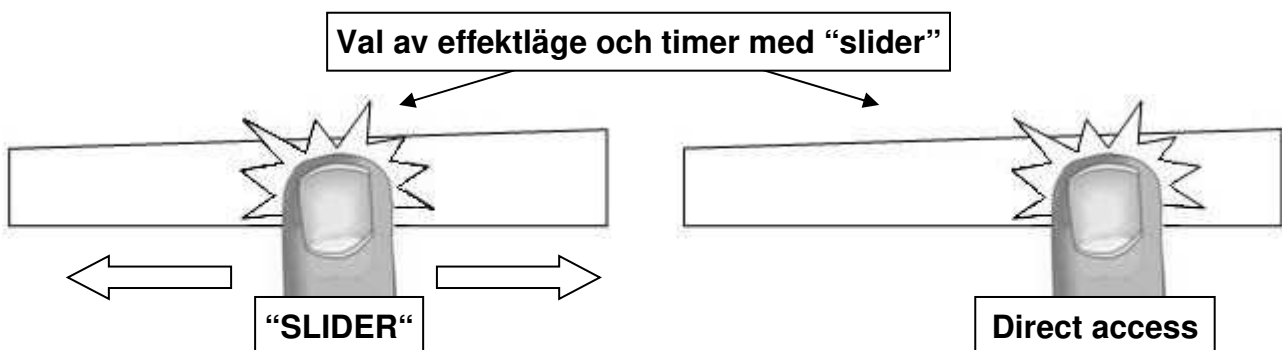
Sensitive touch

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

Tryck endast på en knapp i taget.

Inställning av effektläge och timer med "SLIDER"

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



* Obs! Effekten beror på innehållet av magnetiskt järn. Vissa kokkärl innehåller mycket lite magnetiskt järn vilket förlänger uppkokningstiden. I värsta fall kan elektroniken inte upptäcka kokkärl.

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 eller justera effektläge	Dra fingret över "SLIDERN" och dra emot höger eller vänster	[0] till [9]
Stänga av zonen	Dra till [0] med "SLIDERN" eller tryck på [0]	[0] eller [H] [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], som är en "värmeförstärkare". När denna funktion är aktiverad fungerar kokzonerna i en period på 5 minuter vid värmesteg 9 med extra hög effekt. Boostern är till exempel till snabbt att värma upp stora mängder vatten.

Efter 5 minuter returnerar zonen automatiskt till normal temperatur 9 och indikatorn stängs av.

- **Så här aktiveras/deaktiveras boosterfunktionen:**

<u>Vad vill Du göra</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Starta booster-funktionen	Tryck på [P]	[P]
Avstänga booster-funktionen	Dra fingret över "SLIDERN" eller tryck på [P]	[P] till [0] [9]

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

2 kokzoner är utrustade med booster. 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

Obs: Två zoner på samma sida kan inte arbeta vid max. effekt samtidigt.

Dubbelbooster-funktion

Dubbelboostern har två inställningar:

->Steg 1 – Displayen visar [P]

->Steg 2 – Displayen visar växelvis [„ ”] og [P].

Om dubbelboostern är aktiverad arbetar kokkärlet med extra hög effekt i 10 minuter.

- **Aktivering/deaktivering av dubbelbooster:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera boostern	Tryck på [P]	[P]
Aktivera dubbelboostern	Tryck igen på [P]	[„ ” och P]
Deaktivera dubbelboostern	Tryck på [P]	[P]
Deaktivera boostern	Tryck på [-] Eller tryck på [P]	[9] [9]

- **Dubbelboostern kan också aktiveras direkt genom [P]:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [0]	[0.]
Aktivera boostern	Tryck på [P]	[P]
Aktivera dubbelboostern	Tryck på [P]	[„ ” och P]
Deaktivera dubbelboostern	Tryck på [-]	[9]

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

Hällen är utrustad med maximal total effekt, vilket betyder att om dubbelboostern är aktiverad kräver elektroniken att effekten på den främre högra zonen minskas.

Displayen till den främre högra zonen blinkar [P] i några sekunder, varefter den visar den tillåtna värme nivån [0] för denna zon.

Timerfunktion

Timern kan användas samtidigt på alla zonerna. Du har dessutom möjlighet att ställa in olika tillagningstider på varje zon (från 0 till 99 minuter).

- **Inställning/justering av timern:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på den zon du önskar	[0]
Välj värmesteg	Dra fingret över ”SLIDERN”	[1] till [P]
Välj ”Timer”	Tryck på [⏸]	Timer display tänd
Minska tiden	Tryck på [-] på timerdisplayen	[60] till 59, 58...
Öka tiden	Tryck på [+] på timerdisplayen	Tiden ökar
Efter några få sekunder slutar displayen [⏸] att blinka. Tiden bekräftas och timern startar.		

- **För att stoppa tillberedningstiden:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj "Timer"	Tryck på [⏻]	Timerdisplay tänd
Stoppa tiden	Tryck på [-] på timerdisplayen	[000]

Om det finns flera tider inkodade, upprepa ovanstående procedur.

- **Användning av timern som minutur/kökstimer**

Minutret är en självständig funktion. Den stoppar så snart värmezonerna startar upp. Om minutret är påslaget samtidigt med att hällen är avstängd, kommer timern att fortsätta tills tiden har gått.

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på hällen	Tryck på [Ⓛ] i 2 sekunder	[0]
Välj "Timer"	Tryck på [000] på timerdisplayen	[000]
Minska tiden	Tryck på [-] på timerdisplayen	[60] till 59, 58...
Öka tiden	Tryck på [+] på timerdisplayen	Tiden ökar

Efter några få sekunder slutar displayen [min] att blinka. Tiden bekräftas och timern startar.

- **Automatisk stoppfunktion vid avslutad tillagning:**

Efter avslutad tillagningstid blinkar [000], och det hörs en signal. Om du önskar att stänga av ljudsignalen och blinkningen, trycker du på [-] och [+].

Uppkokningsautomatik

Alla tillagningszonerna är utrustade med en uppkokningsautomatik. När uppkokningsautomatiken är aktiverad, värmer tillagningszonen automatiskt på den högsta värmenivån, och sänker därefter till den valda värmenivån för vidare tillagning.

- **Så här aktiveras uppkokningsautomatiken:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj värmenivå (Ex.« 7 »)	Dra fingret över "SLIDERN" till [7] i 3 sekunder	[7] blinkar med [A]

- **Så här inaktiveras uppkokningsautomatiken:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj värmenivå	Dra fingret över "SLIDERN"	[0] till [9]

Funktionspaus

Om du plötsligt behöver lämna hällen under tillagning, men strax därefter återupptar tillagningen, kan du med fördel använda "Pausfunktionen". Med denna funktion kan du stänga av hällen och återstarta på samma värmenivå, när du önskar.

- **Så här aktiveras/inaktiveras pausfunktionen:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera paus	Tryck på [] i 2 sekunder	[] och kontrollampan tänds
Inaktivera paus	Tryck på [] i 2 sekunder	Föregående inställning

Recall-funktion

Efter att du har stängt av hällen (①), kan man med hjälp av recall-funktionen snabbt återuppta den senaste inställningen.

- Värmenivå på alla zoner (Booster)
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Keep warm
- Uppkokningsautomatik

Så här gör du:



- Tryck på (①), i 2 sekunder.
- Tryck därefter [II] innan lampan slutar att blinka.

Inställningarna återaktiveras.

« Keep warm » Funktion

Zonen kontrolleras via en temperatursensor, och värmer zonen upp till 70 °C, och håller temperaturen på 70 °C. Detta förhindrar vatten att koka över, eller att maten bränns vid.


- **Aktivering av "Keep warm" funktionen:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj 70 °C	Tryck på []	[U] och []
Inaktivering	Dra fingret över "SLIDERN"	[0] till [9]

Keep warm-funktionen kan maximalt användas 2 timmar åt gången.

Bro-Funktion

Denna funktion gör det möjligt att aktivera 2 tillagningszoner samtidigt och med samma funktioner som vid en enkel tillagningszon.

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på hällen	Tryck på [①] i 2 sekunder	[0]
Aktivera brofunktionen	Placera en kastrull på en av de två zonerna som ska kopplas samman, och tryck samtidigt på de två kontrollknapparna för att sammankoppla zonerna.	[0] och []
Öka brofunktionen	Dra fingret över "SLIDERN", som anger värmenivån.	[1] till [9]
Inaktivera brofunktionen	Tryck på båda tillagningszonerna samtidigt	[0]

Funktionslås

Aktivering av låsknappen hindrar, att man av misstag ändrar hällens funktioner, speciellt vid rengöring. Man kan låsa alla knapparna på Kontrollpanelen med undantag av på/av-knappen [0/1].

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera hällen	Tryck på [①] i 2 sekunder.	[0]
Lås hällen	Tryck och håll ned ett område på zondisplayen i 3 sekunder och tryck därefter på "SLIDERN" – och dra från vänster till höger.	[L]
Lås upp hällen	Tryck och håll ned ett område på zondisplayen i 3 sekunder och därefter på "SLIDERN" – och dra från vänster till höger.	

"Chef"-funktion

Denna funktion ändrar hällen till att ha två stora zoner.

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera "chef"-funktionen	Tryck på [🍳]	[3] och [🔥], [9] och [🔥]
Inaktivera "chef"-funktionen	Tryck på [🍳]	[0]

Grill-funktion

- **Så här aktiveras Grill-funktion:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera Grill-funktion	Tryck på [GRILL]	[🔥] och [🔥]
Öka Grill-funktion	Dra fingret över "SLIDERN", som anger [🔥]	[🔥] och [🔥]

- **Så här inaktiveras Grill-funktion:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Inaktivera Grill-funktion	Tryck på [GRILL]	[0]

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

Lämpliga kokkärl

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

Olämpliga kokkärl

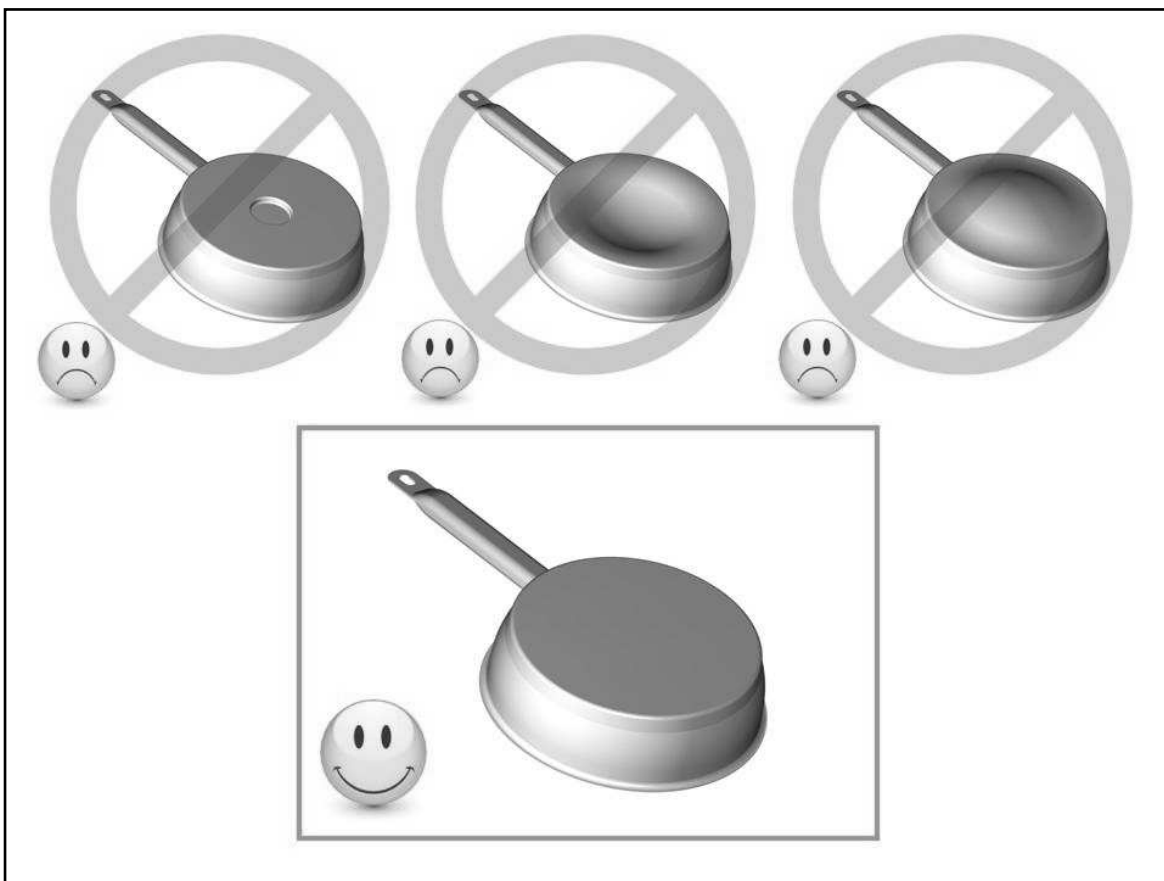
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
Kokkärl av glas, keramik och stengods.
Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

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

Håll en magnet intill kokkärllets 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. Ljudet kommer endast från kokkärllet.



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.

* Obs! Effekten beror på innehållet av magnetiskt järn. Vissa kokkärl innehåller mycket lite magnetiskt järn vilket förlänger uppkokningstiden. I värsta fall kan elektroniken inte upptäcka kokkärllet.

Effektlägen

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

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.

Displayen visar [] eller [Er03]:

Displayen är täckt av vätska eller ett föremål. Symbolen försvinner så fort den tas bort från displayen. Koden kan också visas om betjäningen har aktiverats för länge.

Displayen visar [E2] eller [E H]:

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

Displayen visar [E3]:

- Kockärlet är inte användbart. Ersätt kockärlet.

Displayen visar [E6]:

- Defekt nätverk. Kontrollera nätverkets frekvens och spänning. Kontrollera säkringen i husets säkringsskåp.

Displayen visar [E8]:

- Ventilationen till fläkten är blockerat. Ta bort blockeringen.

Displayen visar [E C]:

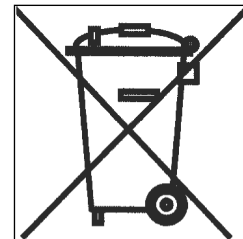
- Konfigurationsfel. Utför en ny konfiguration (se kapitel "[E 4] visas i displayen.")

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.



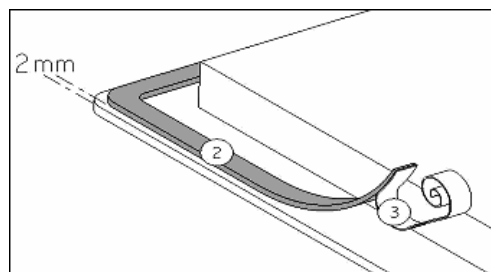
INSTALLATION

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

Så sätter du fast 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		
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek
WE613FSNW_WEM613FSNW	560	490	590	520	4
WE784FSNW_WEM784FSNW	750	490	780	520	4

- 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 flerpölig 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.

WE 613 FSNW_WEM613FSNW

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

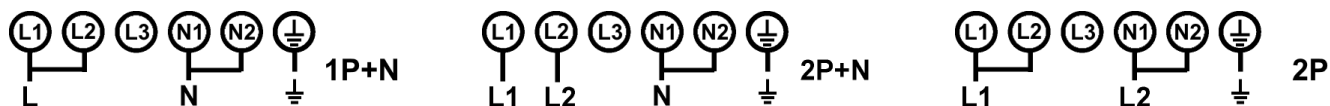
* Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6

WE 784 FSNW_WEM784FSNW

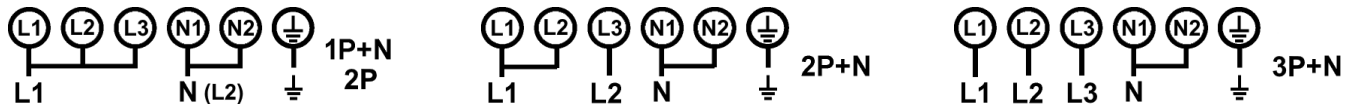
Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN- N	400V~2 F+N 50 / 60Hz	2 fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F	16 A *
DK-S-FIN- N	400V~3F+N 50 / 60Hz	3 faser + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F	16 A *
N	230V	2 faser	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F	40 A *

*OBS: 230 V – endast Norge.

WE613FSNW_WEM613FSNW :



WE784FSNW_WEM784FSNW :



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.
Om andra reservdelar än originalreservdelar har använts.
Om anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen inte följts.
Om installationen inte har skett på angivet sätt.
Repor eller sprickor i glaset. Missfärgning av glaset.

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

SISÄLLYSLUETTELO

TURVATOIMET	65
KEITTOTASON KUVAUS	69
TEKNISET TIEDOT	69
OHJAUSPANEELI.....	70
NÄYTTÖ.....	70
ILMANKIERTO	70
KEITTOTASON KÄYTTÖ	71
INDUKTION PERIAATE	71
HERKKÄ KOSKETUSPANEELI	71
LÄMPÖTASON JA AJASTIMEN SÄÄTÖ LIUKUSÄÄTIMELLÄ	71
PUTTUVAN/SOPIMATTOMAN KEITTOASTIAN AUTOMAATTINEN HAVAITSEMINEN	72
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN	72
BOOSTER-TOIMINTO	72
KEITTOALUEISSA ON BOOSTER-TOIMINTO [P] TOISIN SANOEN LÄMMÖNTEHOSTIN. KUN TÄMÄ TOIMINTO ON KÄYTÖSSÄ, KEITTOALUE TOIMII 5 MINUUTIN AJAN TEHOTASOLLA 9 TAVALLISTA SUUREMMALLA TEHOLLA. TEHOSTIN ON TARKOITETTU ESIM. SUURIEN VESIMÄÄRIEN NOPEAAN KUUMENTAMISEEN.	72
DOUBLE BOOSTER-TOIMINTO	73
AJASTINTOIMINTO	74
KIEHAUTUSAUTOMATIikka	74
PAUSE-TOIMINTO.....	75
RECALL-TOIMINTO	75
« KEEP WARM » TOIMINTO	75
BRIDGE-TOIMINTO	75
LUKITUSPAINIKE	76
"CHEF "-TOIMINTO	76
GRILLITOIMINTO	76
KEISTITTOAAT JA SÄÄTÖALUEET	77
SOPIVAT KEITTOASTIAT	77
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT	77
KEITTOASTIAN KOKO	77
SÄÄTÖALUEET.....	78
PUHDISTUS JA HUOLTO	78
VIANETSINTÄ	78
YMPÄRISTÖNSUOJELU	79
ASENNUS	80
SÄHKÖASENNUS	81
TAKUU	83
HUOLTO	83

TURVATOIMET

- Lukemalla käyttöohjeen ennen keittotason käyttöönottoa välttyt vahingoittamasta itseäsi ja keittotasoa.
- Laita tämä käyttöohje talteen myöhempää tarvetta varten. Jos keittotaso luovutetaan tai myydään toiselle omistajalle, käyttöohjeen on seurattava sen mukana.
- Ennen keittotason käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaali ja varmista, ettei keittotaso ole vahingoittunut. Mikäli keittotaso on vahingoittunut tai sen epäillään olevan vahingoittunut, kutsu paikalle valtuutettu huoltoasentaja. Vahingoittunutta keittotasoa EI saa ottaa käyttöön.
Ilmoita vahingosta välittömästi tuotteen ostopaikkaan.
- Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanlaittoon kotitalouksissa. Muunlainen käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaratilanteita. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa vääränlaisesta käytöstä tai hoidosta aiheutuneista vaurioista.
- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Keittotaso on asennettava voimassa olevien lakien ja säännösten mukaan.
- Älä koskaan yritä itse korjata viallista keittotasoa. Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu huoltoasentaja.
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
- Valvo keittotasoa koko ajan, kun käytät ruoanlaitossa rasvaa tai öljyä.

- Roiskunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja sytyttää samalla myös liesituulettimen. Tulipalon vaara!
- **VAROVASTI:** Pidä silmällä ruoan valmistumista. Lyhytkestoista kypsennystä on aina valvottava jatkuvasti.
- 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.
- Induktiokeittotason 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 elektroniikka 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 kuumien uuniluukun väliin.
- Älä koskaan lämmitä keittoalueella ruokaa suljetuissa astioissa (esim. säilykepurkeissa), ne saattavat räjähtää.
- **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.
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, tahrin- tai ruosteenpoistoaineita tai karkeaa sientä.
- Älä koskaan puhdistaa 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

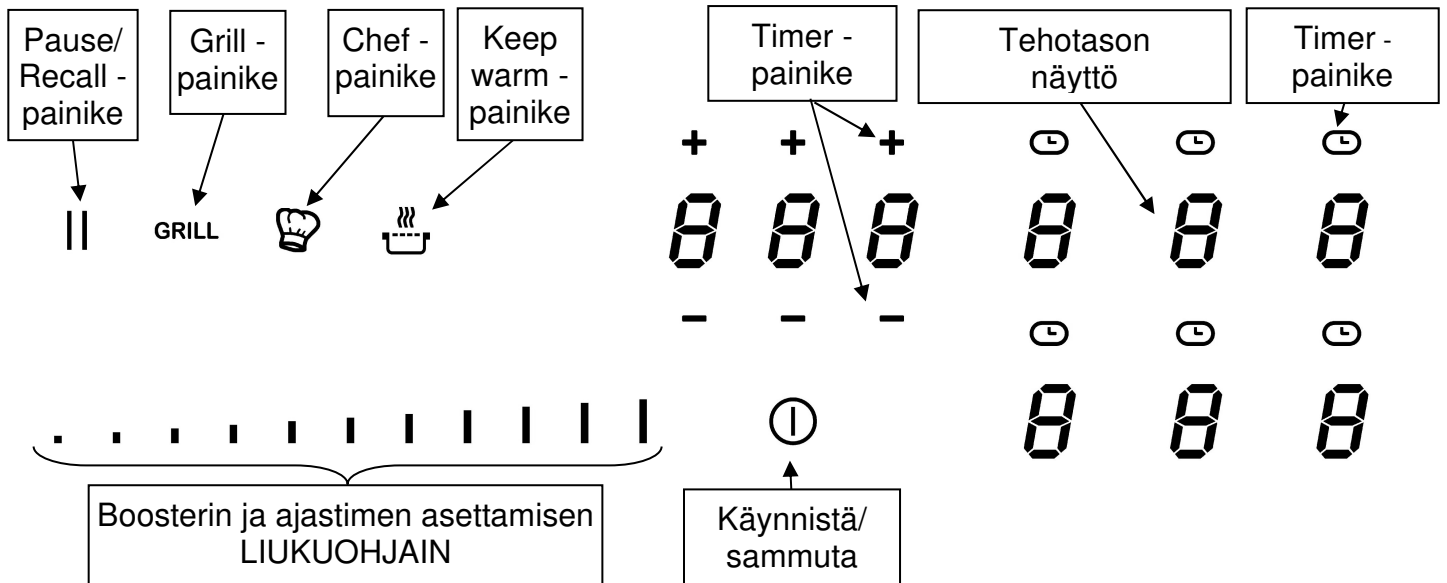
	WE613FSNW WEM613FSNW	WE784FSNW WEM784FSNW
Volttia		
Kokonaisteho	7400 W	11100W
Keittotason energiankulutus, EC-keittotaso **	173.4 Wh/kg	168.8 Wh/kg
Etuvasemmalla	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	2100 W
Booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	A	A
Energiankulutus ECcw**	186.4 Wh/kg	186.4 Wh/kg
Takavasemmalla	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	2100 W
Booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	B	B
Energiankulutus ECcw**	188 Wh/kg	188 Wh/kg
Takaisinkeskelle	-	210x190 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	-	Ø 90 mm
Normaali *	-	2100 W
Booster*	-	2550 / 3000 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	-	C
Energiankulutus ECcw**	-	159.5 Wh/kg
Edessäkeskellä	-	210x190 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	-	Ø 90 mm
Normaali *	-	2100 W
Booster*	-	2550 / 3000 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	-	C
Energiankulutus ECcw**	-	159.5 Wh/kg
Etuoikealla	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopivill kattiloille	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	2100 W
Booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	C	C
Energiankulutus ECcw**	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg
Takaoikealla	210x190 mm	210x190 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Normaali *	2100 W	2100 W
Booster*	2550 / 3000 W	2550 / 3000 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	C	C
Energiankulutus ECcw**	159.5 Wh/kg	159.5 Wh/kg

* Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan

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

*** Pohjan minimihalkaisija riippuu keittoastian magneettisen materiaalin määrästä.

Ohjauspaneeli



Näyttö

Näyttö

0.
1...9

U

A

E

H

P

„ ||

L

U

||

□

≡

Merkitys

Nolla
Säädetty teho
Induktio ei toimi
Kiehausautomaatiikka
Virheilmoitus
Jälkilämpö
Double booster
Dobbelt booster
Lukko
Keep warm
Pause
Bridge
Grillitoiminto

Toiminto

Keittoalue on aktivoitu
Valitse lämpötila
Keittoastia sopimaton/puuttuu
Kiehausautomaatiikka aktivoitu
Elektroniikkavirhe
Keittoalue on edelleen lämmin
Tuplaboosteri -toiminto on aktivoitu
Dobbelt-Booster-toiminto on aktivoitu
Käyttöpaneeli on lukittu.
Lämpötila pidetään 70 °C:ssa.
Pysäytystoiminto on aktivoitu.
2 keittoaluetta on yhdistetty.
Grillitoiminto on aktivoitu

Ilmankierto

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

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktion periaate

Jokaisen keittoalueen alla on induktiokäämi. Kun alue kytketään päälle, käämin aikaansaama magneettikenttä luo (indusoi) induktiovirtaa keittoastiaan, jossa on magnetisoiva pohja. Keittoastian pohja kuumenee, kun taas keittoalue kuumenee pelkästään keittoastian lämmön vaikutuksesta.

Keittotasosta/alueesta saattaa kuulua käytössä hentoa huminaa tai naksahdusta, mikä on induktiokeittotasolle aivan normaalia.

Huomaa: Induktioliedellä ei voi käyttää kaikentyyppisiä keittoastioita.

Sopivat keittoastiat

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

Sopimattomat keittoastiat

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

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:

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

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

Huomaa: jotkut keittoastiat saattavat aiheuttaa ääntä, kun ne asetetaan induktioliedelle, mutta se on ihan normaalia.

Herkkä kosketuspaneeli

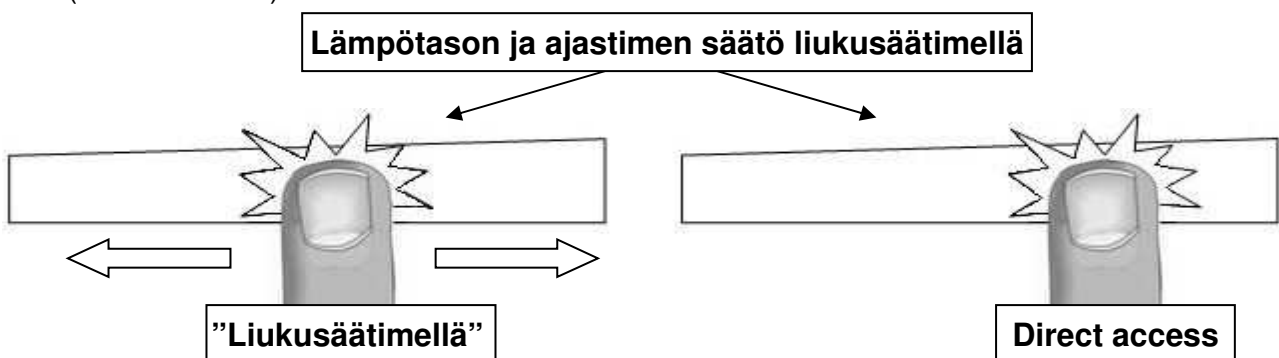
Keittotasoa ohjataan elektronisella kosketuspaneelilla, jossa on herkkä, keittotasoon integroidut kosketuspainikkeet. Haluttu toiminto otetaan käyttöön koskettamalla kevyesti symbolia.

Elektroninen ohjausjärjestelmä ilmoittaa komennon rekisteröinnistä äänimerkillä, merkkivalolla, kirjaimella tai näytössä näkyvällä numerolla.

Kosketa kerrallaan vain yhtä painiketta.

Lämpötason ja ajastimen säätö liukusäätimellä

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



*Huomaa: Teho riippuu magneettisen raudan määrästä. Joissain keittoastioissa on hyvin vähän magneettista metallia, mikä pidentää keittoaikaa. Pahimmassa tapauksessa elektroniikka ei pysty tunnistamaan keittoastiaa.

Keittotason kytkeminen

- **Keittotason virtapainike:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Kytkeä	Paina [①]	[0]
Sammutus	Paina [①]	Tyhjä tai [H]

- **Lämpöalueen virtapainike:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpötason valinta tai säätö	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan ja vedä sormea oikealle tai vasemmalle	[0] - [9] tai [U]
Lämpöalueen sammutus	Vedä liukusäädin kohtaan [0] tai paina [0]	[0] tai [H] [0] tai [H]

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

Puttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen

Induktio ei toimi:

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

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

Keittoalueissa on booster-toiminto [P] toisin sanoen lämmöntehostin. Kun tämä toiminto on käytössä, keittoalue toimii 5 minuutin ajan tehotasolla 9 tavallista suuremmalla teholla. Tehostin on tarkoitettu esim. suurien vesimäärien nopeaan kuumentamiseen.

- **Näin kytket ja sammutat booster-toiminnon:**

<u>Kun haluat</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käyttää boosteria	Paina [P]	[P]
Sammuttaa boosterin	Liu'uta sormea SLIDERilla tai paina [P]	[P] - [0] [P]

- **Näin boosteri toimii:**

Kahdella keittoalueella on tehostin. Boosterin hyvin korkea teho saadaan aikaan pienentämällä toisen keittoalueen tehoa. Kun boosteri on käytössä, toinen keittoalue toimii vain teholla [6] tai [8], silloinkin, kun olet valinnut sille suuremman tehon. Tämä näkyy niin, että keittoalueella, jonka tehoa on vähennetty, vilkkuu ensin 9 ja tilalle vaihtuu sen jälkeen [6] tai [8].

Booster on aktiivinen
näytössä näkyy [P]

Toisen alueen teho vähenee: (esim. teho 9)
[9] muuttuu tehoksi [6] tai [8] valitusta alueesta riippuen

Huomaa: Kaksi samanpuoleista keittoaluetta eivät voi yhtä aikaa toimia täydellä teholla.

Double booster-toiminto

Tuplatehostimessa on kaksi asetusta

- > Vaihe 1 – Näytöllä näkyy [P]

- > Vaihe 2 – Näytöllä näkyy vuorotellen [„ ”] ja [P]

Kun tuplatehostin aktivoidaan keittoalue toimii tavallista suuremmalla teholla 10 minuuttia.

- **Double booster-toiminnon käynnistys / sammutus:**

<u>Kun haluat</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistää boosterin	Paina [P]	[P]
Käynnistää tuplaboosterin	Paina uudelleen [P]	[„ ”] ja [P]
Sammuttaa booster-toiminnon	Paina [-] tai paina [P]	[9] [9]

- **Double booster-toiminnon voi käynnistää myös suoraan [P]**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse alue	Paina [0]	[0]
Käynnistä boosteri	Paina [P]	[P]
Käynnistä tuplaboosteri	Paina [P]	[„ ”] ja [P]
Sammuta booster-toiminto	Paina [-]	[9]

- **Näin toimii tuplabooster-toiminto**

Keittotasossa on rajoitettu suurin kokonaisteho, jonka vuoksi tuplaboosterin aktivointi vaatii elektroniikkaa pienentämään edessä olevan oikeanpuoleisen keittoalueen tehoa. Tämän keittoalueen näytöllä vilkkuu [P] muutaman sekunnin ajan, jonka jälkeen siihen tulee tälle alueelle sallittu tehotaso [0].

Ajastintoiminto

Ajastinta voit käyttää samaan aikaan kaikilla keittoalueilla. Voit lisäksi asettaa jokaiselle alueelle eripituisen ajan (nollasta 99 minuuttiin).

- **Asentaaksesi / säätääksesi ajastimen:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse keittoalue	Paina haluamaasi keittoaluetta	[0]
Valitse tehotaso	Vedä sormeasi liukukytkimellä	[1] - [P]
Valitse "Timer" (ajastin)	Paina [⏸]	Ajastinnäyttö syttyy
Vähennä aikaa	Paina [-] ajastinnäytöllä	[60] > 59, 58...
Lisää aikaa	Paina [+] ajastinnäytöllä	Aika piteni

Muutaman sekunnin kuluttua näyttö [⏸] lakkaa vilkkumasta. Aika vahvistetaan ja ajastin käynnistyy.

- **Pysäyttääksesi kypsennysajan:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse "Timer" (ajastin)	Paina [⏸]	Ajastinnäyttö syttyy
Pysäytä aika	Paina [-] ajastinnäytöllä	[000]

Jos useampia ajastuksia on tehty, toista yllä oleva menettely.

- **Ajastimen käyttö munakellona**

Munakello on itsenäinen toiminto. Se pysähtyy heti, kun keittoalueita käynnistetään. Jos munakello käynnistetään eikä keittoalueita ole samaan aikaan päällä, ajastin käy ajan päättymiseen asti.

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistä keittotaso	Paina [⏸] 2 sekuntia	[0]
Valitse "Timer" (ajastin)	Paina [000] ajastinnäytöllä	[000]
Vähennä aikaa	Paina [-] ajastinnäytöllä	[60] > 59, 58...
Lisää aikaa	Paina [+] ajastinnäytöllä	Aika piteni

Muutaman sekunnin kuluttua näyttö [min] lakkaa vilkkumasta. Aika vahvistetaan ja ajastin käynnistyy.

- **Automaattinen sammutus valmistusajan päätyttyä:**

Valmistusajan päätyttyä [000] vilkkuu, ja kuuluu äänimerkki. Jos haluat sammuttaa äänimerkin ja vilkkumisen, paina [-] ja [+]..

Kiehausautomaatiikka

Kaikilla keittoalueilla on kiehausautomaatiikka. Kun kiehausautomaatiikka on käytössä, keittotaso kuumentuu automaattisesti korkeimmalla tehotasolla, ja vaihtaa sen jälkeen valitulle tehotasolle jatkovalmistusta varten.

- **Näin käynnistät kiehausautomaatiikan:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse tehotaso	Vedä sormeasi liukukytkimellä tehoon [7]	[7] vilkkuu [A]:n kanssa

(Esim. « 7 ») 3 sekuntia

- **Näin sammutat kiehausautomaatiikan:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse tehotaso	Vedä sormeasi liukukytkimellä	[0] - [9]

Pause-toiminto

Jos sinun täytyy yhtäkkiä poistua keittotasolta kesken kokkauksen, mutta pian sen jälkeen jatkat ruoan valmistusta, voit käyttää hyödyksesi "Pause"-toimintoa. Tämän toiminnon avulla voit sammuttaa keittotason ja käynnistää sen sitten halutessasi uudelleen samoilla tehotasoilla.

- **Näin otat taukotoiminnon käyttöön / sammutat sen:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistä tauko	Paina [II] 2 sekunnin ajan syttyvät	[II] ja merkkivalo
Sammuta tauko	Paina [II] 2 sekunnin ajan asetukset	Edelliset

Recall-toiminto

Kun olet sammuttanut keittotason (Ⓢ), voit nopeasti palauttaa edelliset asetukset palautustoiminnon avulla.

- Kaikkien keittoalueiden tehotason (Boosteri)
- Ajastimen asetukset (minuutit, sekunnit)
- Lämpimänäpidon
- Kiehautusautomaatiikan

Tee näin:



- Paina (Ⓢ) 2 sekunnin ajan.
- Paina sitten [II] ennen kuin valo lakkaa vilkkumasta.

Asetukset palautetaan.

« Keep warm » Toiminto

Keittoaluetta ohjataan lämpötila-anturilla, joka kuumentaa alueen 70 °C asteeseen ja pitää lämpötilan siinä. Tämä estää veden kiehumisen tai ruoan palamisen kiinni.


- **Näin otat Keep warm -toiminnon käyttöön:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Valitse 70 °C	Paina []	[U] ja []
Poista käytöstä	Vedä sormeasi liukukytkimellä	[0] - [9]

Lämpimänäpitoa voi käyttää korkeintaan 2 tuntia kerrallaan.

Bridge-toiminto

Tämän toiminnon avulla voit aktivoida 2 keittoaluetta samanaikaisesti ja samoilla toiminnoilla käyttäen niitä kuin yhtä yksittäistä keittoaluetta.

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistä keittotaso	Paina [Ⓢ] 2 sekunnin ajan	[0]
Aktivoi siltatoiminto	Aseta pannu toiselle yhdistettävistä keittovyöhykkeistä, ja yhdistä vyöhykkeet painamalla samaan aikaan molempien valintanäppäintä.	[0] - []
Käytä siltatoimintoa	Vedä sormeasi liukukytkimellä, joka määrää tehotason.	[1] - [9]
Sammuta siltatoiminto	Paina yhtä aikaa molempia keittotasoja	[0]

Lukituspainike

Lukituksen käyttö estää tekemästä vahingossa muutoksia keittotason toimintoihin, erityisesti puhdistuksen aikana. Voit lukita kaikki käyttöpaneelin näppäimet lukuun ottamatta virtanäppäintä [①].





- **Näin lukitset keittotason:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistä keittotaso	Paina [①] 2 sekunnin ajan.	[0]
Lukitse keittotaso	Paina jotain kohtaa keittoalueen näytöllä 3 sekunnin ajan ja paina sitten liukukytkintä ja – ja pyyhkäise vasemmalta oikealle.	[L]
Avaa keittotason lukitus	Paina jotain kohtaa keittoalueen näytöllä 3 sekunnin ajan ja paina sitten liukukytkintä ja – ja pyyhkäise vasemmalta oikealle.	[0] ja [H]

”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 []	[3] ja [], [9] ja []
Sammuta ”chef”-toiminto	Paina []	[0]

Grillitoiminto

- **Näin otat Grillitoiminto käyttöön sen:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Aktivoi Grillitoiminto	Paina [GRILL]	[] ja []
Käytä Grillitoiminto	Vedä sormeasi liukukytkimellä	[] ja []

- **Näin otat Grillitoiminto sammutat sen:**

<u>Tee näin</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Sammuta Grillitoiminto	Paina [GRILL]	[0]

KEISTITTOAAT JA SÄÄTÖALUEET

Sopivat keittoastiat

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

Sopimattomat keittoastiat

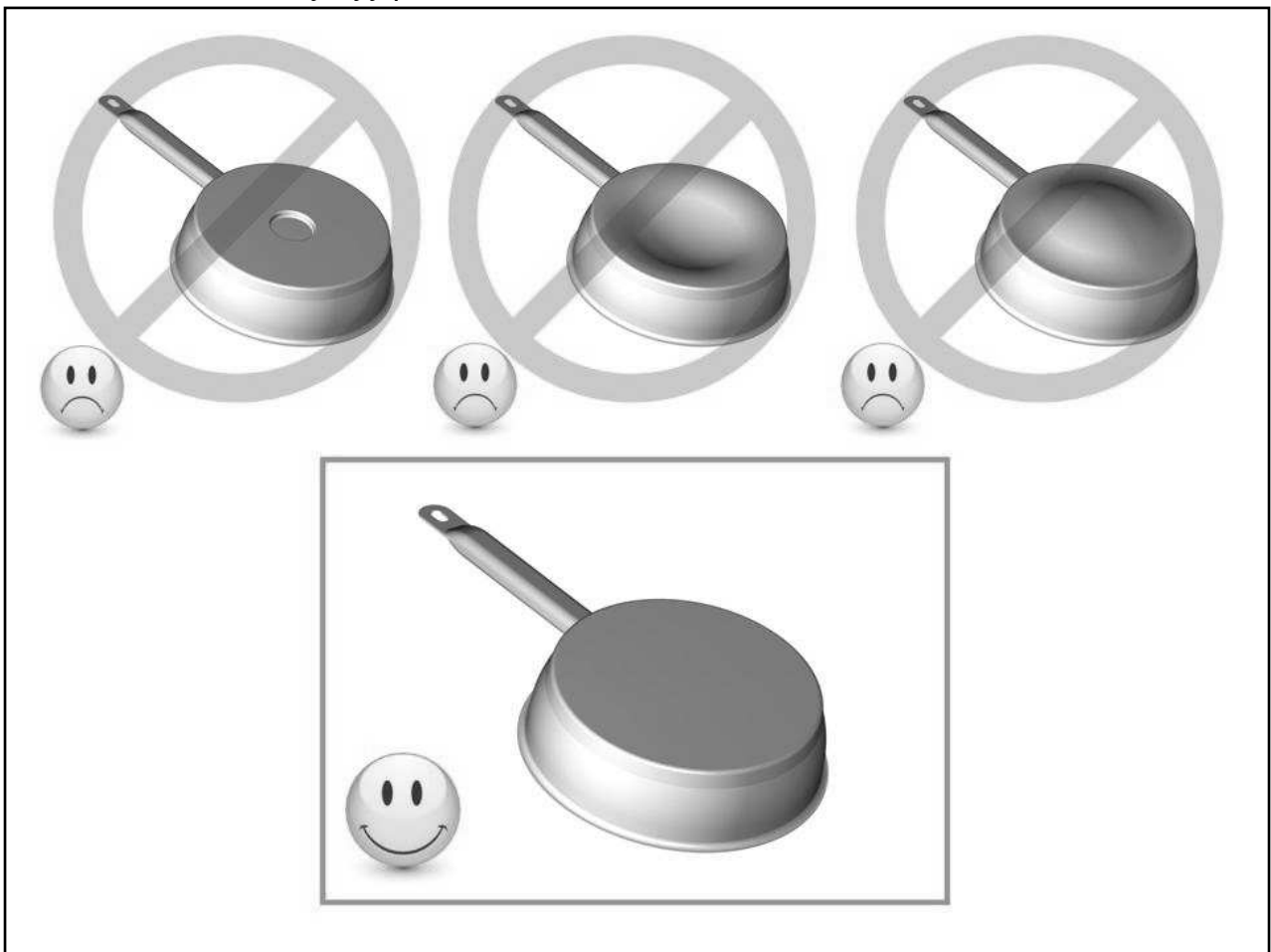
- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:

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

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

Huomaa: jotkut keittoastiat saattavat aiheuttaa ääntä kun ne asetetaan induktioliedelle, mutta se on ihan normaalia. Ääni syntyy pelkästään keittoastiasta.



Keittoastian koko

Tiettyyn rajaan asti keittoalue säätää itsensä automaattisesti keittoastian kokoon. Silti keittoastian pohjan halkaisijan pitää noudattaa taulukossa sivulla 64 annettua suositusta.

Parhaimman tuloksen saamiseksi keittoastia tulee sijoittaa keittoalueen keskelle.

*Huomaa: Teho riippuu magneettisen raudan määrästä. Joissain keittoastioissa on hyvin vähän magneettista metallia, mikä pidentää keittoaikaa. Pahimmassa tapauksessa elektroniikka ei pysty tunnistamaan keittoastiaa.

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

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

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa vaikka taso on sammutettu

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

Kiehausautomatiikka 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 [Er] tai [Er03]:

- Ohjauspaneelilla on nestettä tai joku esine. Symboli katoaa heti, kun ne on poistettu näyttöpaneelilta. Koodi voi näkyä myös, jos näppäimiä kosketaan liian pitkään.

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. Tarkista sulake sähkötaulussa.

Näytössä näkyy [E8]:

- Jäähdyttimen ilmankierto on tukkeutunut. Poista tukos.

Näytössä [E C]:

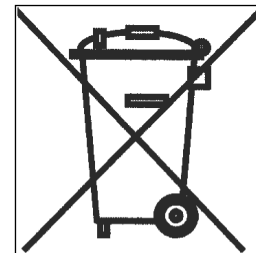
- Konfiguraatiovirhe. Konfiguroi laite uudestaan (Katso kappaletta “[E 4] palaa”).

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.

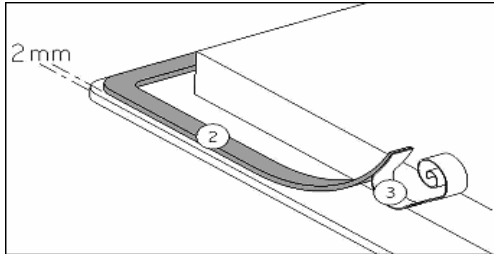


ASENNUS

Asennuksen saa tehdä vain valtuutettu asentaja.

Tiivistyslista kiinnitetään näin:

Toimitukseen sisältyvä itseliimautuva tiivistelista kiinnitetään tason alareunaan. Taso asetetaan aukon keskelle. Tiivistelista estää vettä ja kosteutta tunkeutumasta keittotason ja alustan väliin. Siksi on tärkeää, että tiivistelista kiinnitetään kuvan osoittamalla tavalla.



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

Aukko:

Tyyppi	Aukon mitat tasossa		Keittotason lasipinta		
	Leveys	Syvyys	Leveys	Syvyys	Paksuus
WE613FSNW_WEM613FSNW	560	490	590	520	4
WE784FSNW-WEM784FSNW	750	490	780	520	4

- Seinien (taka- ja/tai sivuseinien) ja tason välisen etäisyyden pitää olla vähintään 50 mm.
- 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.**
- Tason, johon keittotaso asennetaan pitää kestää kuumuutta 100 °C-asteeseen asti. Sama koskee keittotason välittömässä läheisyydessä olevia sivu- ja takaseiniä.
- 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.
- Älä asenna keittotasoa astianpesukoneen päälle äläkä sellaisen uunin päälle, jossa ei ole jäähdytyspuhallinta.
- Keittotason alapuolelle on jätettävä vähintään 2 millimetrin rako mahdolliseen uuniin tai peitelevyyn, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla tason ympärillä.
- Jos keittotason alapuolelle asennetaan laatikko, laatikossa ei saa missään olosuhteissa säilyttää tulenarkoja/syttyviä tavaroita.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee noudattaa liesituulettimen käyttöohjeessa mainittuja ohjeita.
- Tarkista, ettei sähkökaapeli ole puristuksissa asennuksen jälkeen.
- **VAROITUS:** Käytä vain valmistajan hoitotuotteita ja käyttöoppaassa valmistajan suosittelemia 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 voimavirtasäännösten mukaan.
- Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa puutteellisesta tai virheellisestä maadoituksesta aiheutuneista vaurioista.
- Keittotason lähellä on oltava moninapainen virrankatkaisin, jonka kosketinten välillä tulee olla vähintään 3 mm.
- Keittotasoa ei saa liittää sähköverkkoon jatkojohdon tai sovittimen avulla.
- Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.
- Liitäntöjä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

Tärkeää!

- Tämän laitteen kytkentätiedot ovat **230 V~ 50 / 60 Hz**.
- Keittotaso on maadoitettava voimavirtasäännösten mukaan
- Keittotaso liitetään sähköverkkoon liitäntäkaavion ja alla olevien ohjeiden mukaan.
- Liitäntäkotelo sijaitsee keittotason alapinnassa. Kotelo avataan työntämällä ruuvimeisseli aukkoon ja avaamalla kansi.

WE 613 FSNW_WEM613FSNW

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

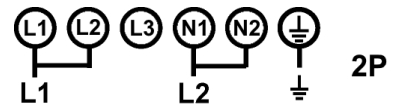
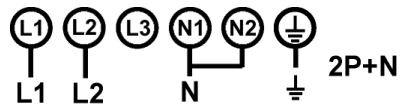
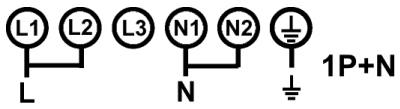
* Laskennassa on noudatettu standardia EN 60 335-2-6

WE 784 FSNW_WEM784FSNW

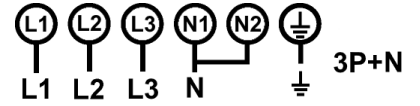
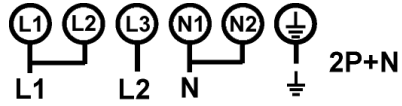
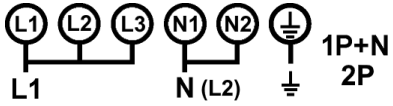
Maa	Kytkentätiedot	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FI-N	400V~2 F+N 50 / 60Hz	2 vaihetta + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F	16 A *
DK-S-FI-N	400V~3F+N 50 / 60Hz	3 vaihetta + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F	16 A *
N	230V	2 vaihetta	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F	40 A *

*HUOM.: 230 V – vain Norja

WE613FSNW_WEM613FSNW :



WE784FSNW_WEM784FSNW :



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

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

TAKUU

Uudelle keittotasollenne 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 kata

- vikoja ja vaurioita, joiden syynä on muu kuin valmistus- tai materiaalivirhe.
- jos laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- jos asiaa tuntematon henkilö on asentanut laitteen tai korjannut sitä.
- jos tämän käsikirjan käyttöohjeita ei ole noudatettu.
- jos laitteen asennuksessa ei ole noudatettu annettuja ohjeita.
- Naarmuja ja halkeamia lasissa, lasin värjäytymiä.

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

