Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade

Bruksanvisning NO
Induksjonsplatetopp

Bruksanvisning SE
Induktionshäll

Käyttöohje FIN
Keraaminen induktiokeittotaso

WIP60SQW4 / WIF60SQW4 / WIP70SQW4 / WIF70SQW4 / WIP78SQW4 / WIF78SQW4 / WIP90SQW4 / WIF90SQW4

INDHOLDSFORTEGNELSE

INDHOLDSFORTEGNELSE 2

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER 3

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN 7

TEKNISKE DATA 7
KORREKT PLACERING AF KOGEGREJ 8
BETJENINGSPANEL 8

BETJENING AF KOGEPLADEN 9

SENSITIVE TOUCH 9
DISPLAY 9
VENTILATION 9

OPSTART OG BETJENING 10

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING 10
INDUKTIONSPRINCIPPET 10
EGNET KOGEGREJ 10
UEGNET KOGEGREJ 10
INDSTILLING AF VARMETRIN OG TIMER MED "SLIDER" 10
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN 11
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLENDE / UEGNET KOGEGREJ 11
RESTVARMEINDIKATOR 11
BOOSTERFUNKTION 11
TIMERFUNKTION 12
OPKOGNINGSAUTOMATIK 13
STOP&GO 13
RECALL-FUNKTION 14
« KEEP WARM » FUNKTION 14
BRO- OG AUTOMATISK BROFUNKTION 14
GRILL-FUNKTION 15
LÅS BETJENINGSPANEL 15
CHEF-FUNKTION 15

KOGEGREJ 16

EGNET KOGEGREJ 16
UEGNET KOGEGREJ 16
KOGEGREJETS STØRRELSE 16
INDSTILLINGSOMRÅDER 17

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 17

FEJLSØGNING 17

MILJØBESKYTTELSE 18

INSTALLATION 19

EL-TILSLUTNING 20

REKLAMATION 22

SERVICE 22

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs venligst brugsanvisningen inden De tager kogepladen i brug. På den måde beskytter De Dem selv og undgår skade på kogepladen.
- Gem denne brugsanvisning, så De kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål.
- Hvis pladen overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge kogepladen og gives til den
  nye ejer.
- Før De tager kogepladen i brug, skal De omhyggeligt fjerne al emballage og undersøge, om kogepladen er beskadiget. Hvis kogepladen er beskadiget, eller hvis De er i tvivl om, at kogepladen har en skade, skal De kontakte en autoriseret servicemontør. De må IKKE tage pladen i brug, hvis den er beskadiget.
- En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor De har købt kogepladen.
- Kogepladen er kun beregnet til normalt husholdningsbrug. Al anden brug er ikke tilladt, og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller uhensigtmæssig brug af pladen.
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Kogepladen skal installeres i henhold til gældende love og regler.
- Forsøg aldrig selv at reparere pladen. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren.
  Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Benyt ikke apparatet med ekstern timer eller separat fjernbetjening
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet. Producenten/ importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået pga. manglende eller beskadiget jordforbindelse.
- Lad aldrig børn lege med kogepladen eller anvende den uden opsyn fra voksne.

- Glem ikke, at en kogezone bliver meget varm i brug, og at den også er varm i nogen tid efter, at den er slukket. Lad derfor aldrig en gryde eller pande, der indeholder varm olie/varmt fedtstof stå på kogezonen uden at holde øje med den.
- Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når De arbejder med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og sætte ild til emhætten. Brandfare!
- Hvis fedt eller olie begynder at brænde, må De aldrig forsøge at slukke ilden med vand.
  Ilden skal kvæles med et klæde eller med skum fra en ildslukker.
- Overpladen på Deres nye kogeplade er lavet af glaskeramik. Den er meget stærk, men kan dog gå i stykker, hvis man f.eks. taber spidse eller skarpe ting ned på den.
- En induktionskogeplade må ikke indbygges over en ovn, der ikke har en afkølingsblæser.
- Er pladen indbygget over en pyrolyseovn, må den ikke bruges under pyrolyserensningen af ovnen.
- En evt. skuffe lige under kogepladen må ikke indeholde brandfarlige genstande, som fx sprayflasker.
- Kogepladen må ikke indbygges over opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere eller kølemøbler, idet den ret høje strålevarme fra pladen vil kunne beskadige nævnte produkter.
- Benyt først kogepladen når den er indbygget. Kun herved kan De sikre Dem, at De ikke kommer i kontakt med strømførende dele.
- Brug kun kogegrej med en tyk og plan bund. Aldrig gryder/pander med uslebet eller ridset bund, idet sådanne materialer kan ridse pladen. Sørg også for at kogegrejets bund er helt ren, idet selv små sandkorn kan lave ridser i pladen.
- Sæt aldrig varmt kogegrej hen over betjeningstasterne, idet elektronikken nedenunder herved kan blive beskadiget.
- Flambér aldrig direkte under en emhætte, idet fedtfiltrene kan antændes af flammerne fra flamberingen.
- Pas på at ledningen fra små husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med en varm kogezone eller kommer i klemme i en varm ovnlåge.
- Opvarm aldrig lukkede beholdere (fx konservesdåser) på en kogezone, idet sådanne beholdere kan sprænges på grund af det tryk, der opstår i dem.

- **ADVARSEL:** Brandfare: Benyt ikke pladen som opbevaringsplads.
- Benyt aldrig kogepladen som fralægningsplads for fx genstande af metal. Metallet kan opvarmes, smelte eller evt. bryde i brand ved varmen fra en tændt/restvarmen fra en slukket kogezone.
- Tænd aldrig for en kogezone uden at sætte kogegrej på den, og sæt aldrig tomt kogegrej på en tændt kogezone.
- Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser eller brud på kogepladen. Hvis det alligevel kommer i berøring med kogepladen, skal De slukke for den og fjerne sukkeret, plasten eller alufolien fra den endnu lune kogeplade. De skal bruge en glasskraber til at fjerne det med. Pas på ikke at brænde Dem på den endnu varme kogeplade.
- Hvis pladen bliver beskadiget, eller der kommer brud på den, skal De straks afbryde
  strømmen, og kontakte en servicemontør.
- Sluk altid for strømmen før rengøring og vedligeholdelse.
- Anvend aldrig kraftige rengøringsmidler, midler med skurende virkning som fx grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner eller en svamp med ridsende overflade.
- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af kogepladen. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater
- Opbevar ikke magnetisérbare genstande, fx kreditkort, lommeregnere og disketter tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.
- Personer med pacemakere bør tænke på, at der i umiddelbar nærhed af en tændt induktionskogeplade opstår et magnetisk felt, som evt. kan have indflydelse på pacemakeren. I tvivlstilfælde bør De kontakte Deres læge.

- Ved skrotning af en kogeplade bør De sørge for at klippe samtlige kabler over helt inde ved pladen, så den ikke kan være til fare for børn. Sørg for at bringe produktet til et autoriseret genbrugscenter for at sikre en miljømæssig korrekt destruering. Tænk også på, at produktet kan indeholde dele, der kan genbruges.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand. Sluk i stedet for kogepladen og kvæl ilden f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

BRUGEN AF DÅRLIG KVALITET KOGEGREJ ELLER MAGNETISKE ADAPTERE (TIL BRUG VED BENYTTELSE AF IKKE-MAGNETISK KOGEGREJ) MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIEN PÅ PRODUKTET.
ÅRSAGEN ER, AT OMTALTE PRODUKTER BESKADIGER KOGEPLADENS ELEKTRONISKE KOMPONENTER SAMT GLAS.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

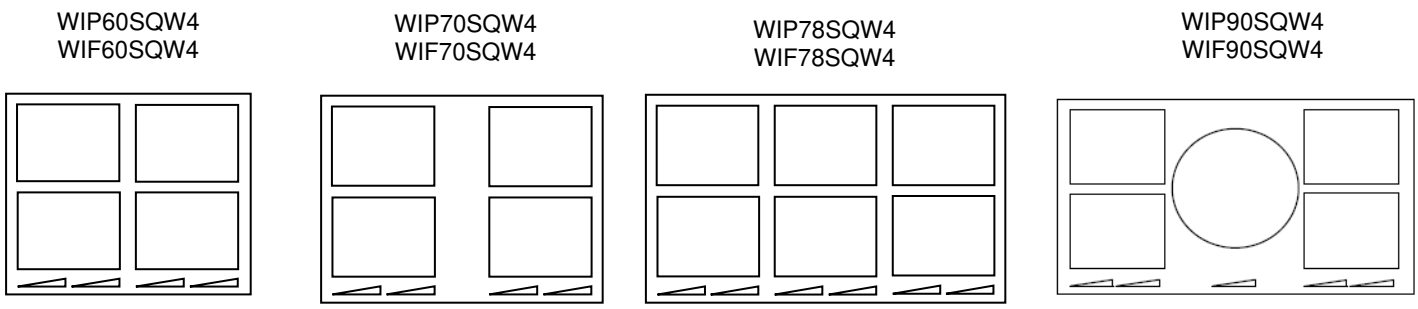
Tekniske data

Type	**WIP60SQW4 WIF60SQW4 WIP70SQW4 WIF70SQW4**	**WIP78SQW4 WIF78SQW4**	**WIP90SQW4 WIF90SQW4**
Total effekt	7400 W	11100 W	11100W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECkogeplade**	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	183.6 Wh/kg
Forrest til venstre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegrej***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kogegrej**	A	A	A
Energiforbrug EC_{CW}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Bagerst til venstre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegrej***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kogegrej**	C	C	C
Energiforbrug EC_{CW}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Bagerst til højre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegrej***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kogegrej**	B	C	B
Energiforbrug EC_{CW}**	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Forrest til højre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegrej***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kogegrej**	C	B	C
Energiforbrug EC_{CW}**	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Forreste midterste	-	220x180 mm	-
Minimum bunddiameter på egnet kogegrej***	-	Ø 100 mm	-
Normal*	-	2100 W	-
Booster*	-	2650/3700 W	-
Kategori for standard kogegrej**	-	C	-
Energiforbrug EC_{CW}**	-	188.1 Wh/kg	-
Bagerst midterste	-	220x180 mm	Ø 260 mm
Minimum bunddiameter på egnet kogegrej***	-	Ø 100 mm	Ø 90/220 mm
Normal*	-	2100 W	2600 W
Booster*	-	2650/3700 W	3300/5500 W
Kategori for standard kogegrej**	-	B	D
Energiforbrug EC_{CW}**		190.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg

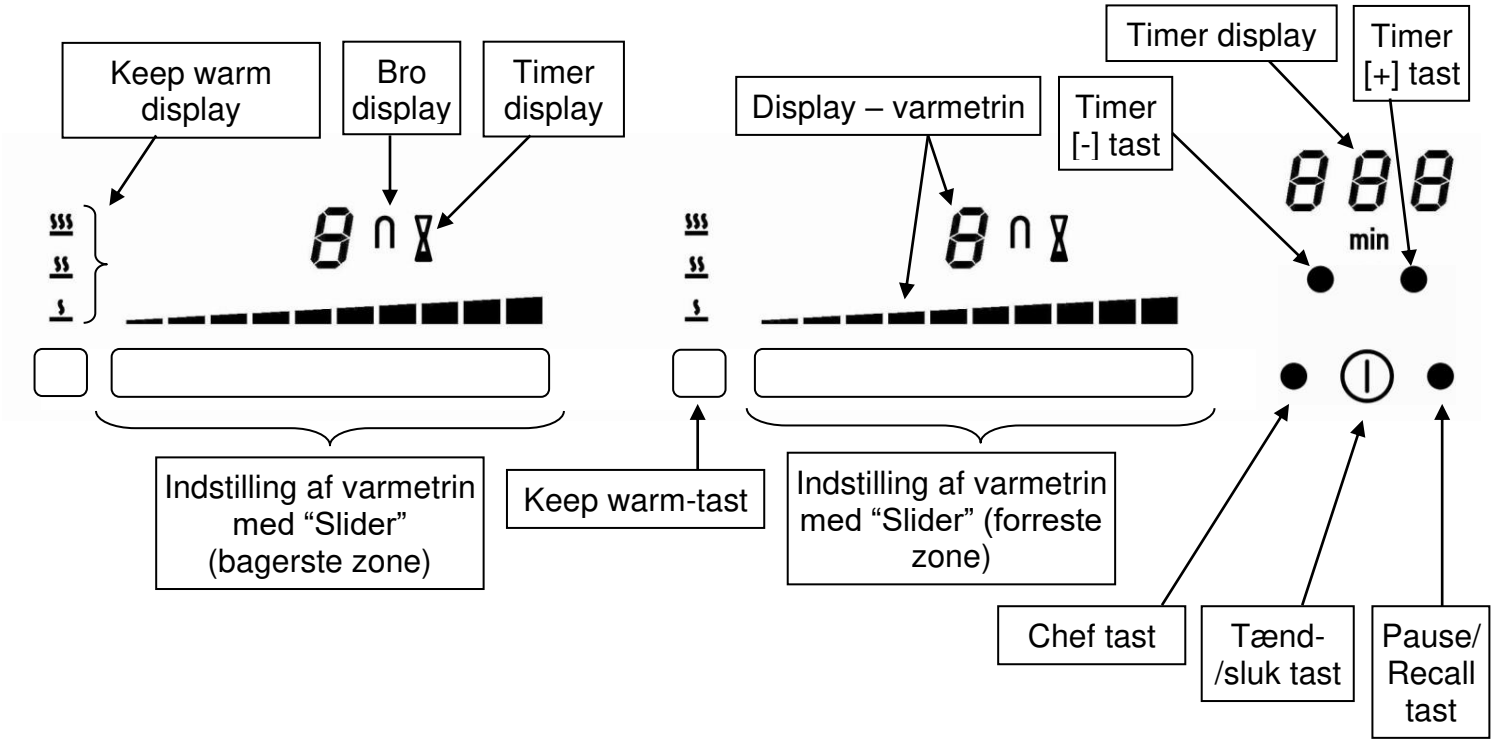
*Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.
** Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).
*** Minimum bunddiameter afhænger af mængden af magnetisk materiale i kogegrejet.

Korrekt placering af kogegrej

Vigtigt: For optimal effekt er det vigtigt, at kogegrejet placeres centreret over zonerne (se skitse).



Betjeningspanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Sensitive touch

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

Display

Display	Betydning	Funktion
0	Nul	Kogezonen er aktiveret.
1…9	Varmetrin	Vælg varmetrin.
U	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej.
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret.
E	Fejlmelding	Elektronikfejl.
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm.
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret.
,, ,,	Dobbelt booster	Dobbelt booster aktiveret.
U	Keep warm	Der holdes en temperatur på 42, 70 eller 94°C.
II	Stop&Go	Pausefunktion aktiveret.
∩	Bro	Kombinerer to zoner.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.

Ventilation

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

OPSTART OG BETJENING

Inden første ibrugtagning

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

Induktionsprincippet

Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når zonen tændes, frembringer denne spole et magnetfelt, som så danner (inducerer) induktionsstrømme i kogegrej, som har magnetiserbar bund. Herved opvarmes kogegrejets bund, hvorimod selve kogezonen kun opvarmes indirekte gennem den varme, som kogegrejet afgiver.
Fra en tændt kogeplade/zone kan der komme en let brummen eller kliklyd. Dette er helt normale lyde for en induktionskogeplade.
Bemærk: Ikke alle gryder/pander er egnet til induktionskogeplader.

Egnet kogegrej

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

Uegnet kogegrej

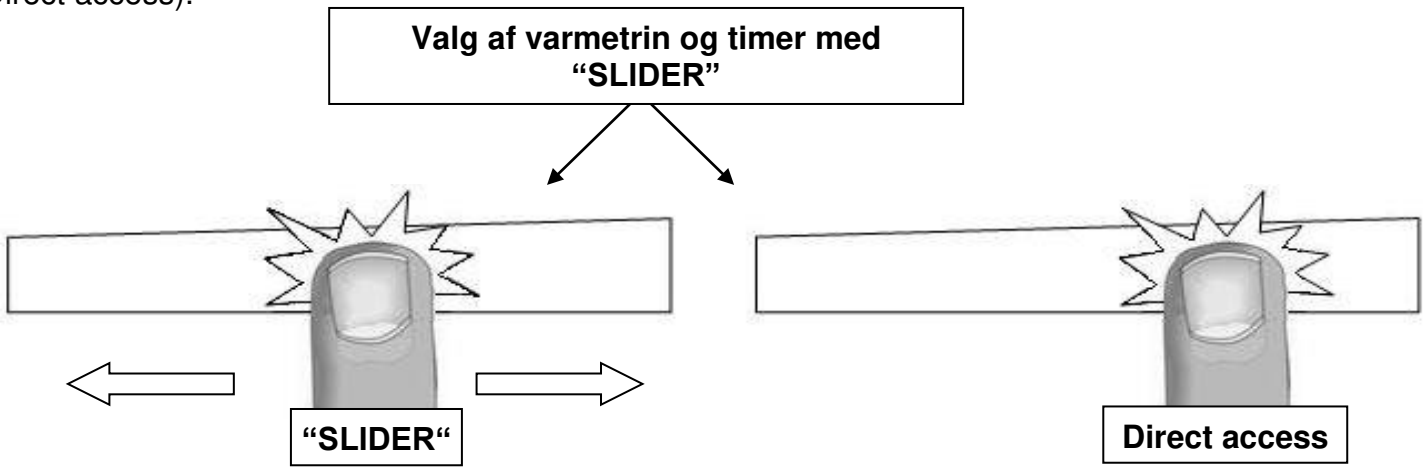
- Aluminium og kobber uden magnetisk bund.
- Kogegrej af glas, keramik og stentøj.
- Kogegrej i rustfrit stål uden magnetisk bund.

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

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

Indstilling af varmetrin og timer med "SLIDER"

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



Sådan tænder du for kogepladen

- **Tænde-/skukke for kogepladen:**

Hvad vil du	Betjeningspanel	Display
Tænde	Tryk på [⏻]	[0]
Slukke	Tryk på [⏻]	Tomt eller [H]

- **Tænde-/slukke for en kogezone:**

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

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

Automatisk registrering af manglende / uegnet kogegrej

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

Induktionen virker ikke:

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

Efter brug slukkes kogezonen. 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 kogezonen, og stil ikke varmefølsomme ting på en kogeplade, så længe symbolet er tændt. Brandfare.

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

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

Boosterfunktion

Boosterfunktionen [P] og Dobbeltboosteren [ᐟᐟ ᐟᐟ] fungerer som en varmeforstærker til valgte zone.
Når denne funktion er slået til, arbejder kogezonerne i et tidsrum på 10 minutter på varmetrin 9 med en ekstra høj effekt. Boosteren er beregnet til fx hurtigt at kunne opvarme store mængder vand.

- **Aktivering/deaktivering af boosterfunktionen:**

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

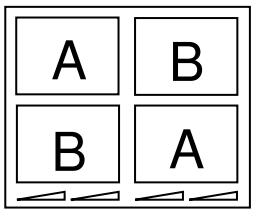
- **Aktivering/deaktivering af dobbeltboosteren:**

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

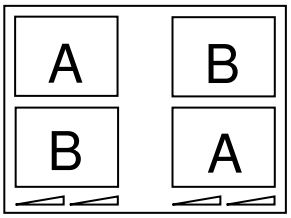
- **Power management:**

Tabellen er opdelt i 2 eller 3 separate sæt af zoner, hvor hvert sæt har en maks. ydelse.

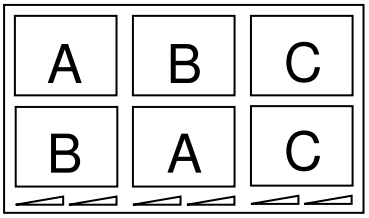
WIP60SQW4
WIF60SQW4



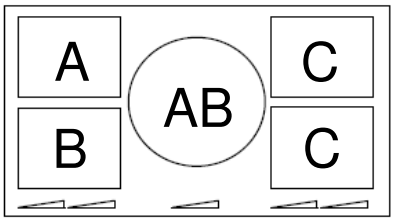
WIP70SQW4
WIF70SQW4



WIP78SQW4
WIF78SQW4



WIP90SQW4
WIF90SQW4



Hvis det valgte varmetrin for begge zoner overstiger maks. ydelse, reducerer power management funktionen automatisk ydelsen på en af disse zoner. Displayet til denne zone blinker først, og varmetrinnet reduceres herefter til højest mulige varmetrin.

Valgt zone	**Den anden zone: (f.eks. varmetrin 9)**
[P] lyser i displayet	[9] skifter til [8] og blinker

Det er muligt at aktivere booster-funktionen (eller dobbelt-booster) på flere zoner samtidigt. For at dette skal virke, skal følgende overholdes A-B, A-C, B-C eller A-B-C.

Timerfunktion

Ved hjælp af timeren kan De indstille længden af tilberedningstiden. Timeren kan bruges samtidigt på alle zoner. De har ydermere mulighed for at indstille forskellige tilberedningstider på hver zone (fra 0 til 999 minutter).
VIGTIGT: Hvor + og – tasterne skal berøres samtidigt, skal efterfølgende funktion udføres indenfor få sekunder.

- **Indstilling/justering af timeren:**

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

- **Slukning af timeren:**

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Vælg Timer	Tryk samtidigt på [-] og [+] På timerdisplayet indtil ønsket timer er valgt	Timerdisplayet lyser
Stoppe Timer	Tryk på [-] på timerdisplayet	[000]

Hvis man ønsker at stoppe flere timere, gentages processen.

- **Brug af timeren som minutur:**

Minuturet er en individuel funktion. Den stopper så snart en kogezone tændes.
Hvis minuturet er aktiveret og kogezonen er slukket, fortsætter timeren til tiden løber ud.

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Tænd kogepladen	Tryk på [⏻]	[0]
Vælg Timer	Tryk samtidigt på [-] og [+] på timerdisplayet	[000]
Reducere tiden	Tryk på [-] tasten på timerdisplayet	[60] til 59, 58...
Øge tiden	Tryk på [+] tasten på timerdisplayet	Tiden øges

- **Automatisk stop efter endt tilberedningstid:**

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

Opkogningsautomatik

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

- **Sådan aktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [7]	[7] blinker med [A]
(Eksempel « 7 »)	og lad fingeren blive på 7 i tre sekunder	

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“	[0] til [9]

Stop&Go

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

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

Hvad vil du	Betjeningspanel	Display
Aktivere Stop&Go	Tryk på pause tast	[II] – indikatoren lyser
Deaktivere Stop&Go	Tryk på pause tast	“SLIDER” pulserer
	Tryk på ”SLIDEREN”	Tidligere indstilling

Recall-funktion

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

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

Recall proceduren er som følgende:

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

Tidligere indstillinger er igen aktive.

« Keep warm » funktion

Zonen kontrolleres via en temperatursensor og varmer zonen op til 42°C, 70°C og 94°C og holder temperaturen på valgt indstilling. Funktionen har to store fordele:

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

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

- **Aktivering af « Keep warm » :**

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg **42°C**	Tryk på keep warm-tast	[U] og [ ]
Vælg **70°C**	Tryk to gange på keep warm-tast	[U] og [ ]
Vælg **94°C**	Tryk tre gange på keep warm-tast	[U] og [ ]
Stoppe funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[0] til [9]
	Eller tryk på keep warm-tast indtil [0]	[0]

Maksimal varighed af Keep warm funktionen er 2 timer.

Bro- og automatisk brofunktion

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

Sådan gør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Tænd kogepladen	Tryk på [⏻]	[0]
Aktiver brofunktionen	Tryk samtidigt på keep warm-tast til de to zoner	[0] og [∩]
	eller	
	Placer en stor pande på de to zoner	[∩] blinker
	og tryk på "SLIDEREN" for begge zoner	[∩]
Øg varmetrin	Træk "SLIDEREN" til ønsket varmetrin	[1] til [9]
Stop brofunktionen	Tryk samtidigt på keep warm-tast til de to zoner	[0]

Grill-funktion

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Tænd kogepladen	Tryk på [⏻]	[0]
	Placer grillpladen på de to zoner	[∩] blinker
Aktiver grillen	Tryk samtidigt på « SLIDEREN » til de to zoner	[∃]
Øg grilleffekt	Træk "SLIDEREN" til ønsket varmetrin	Varmetrin på slideren
Stop grill-funktionen	Tryk samtidigt på « SLIDEREN » til de to zoner	[0]

Lås betjeningspanel

Aktivering af låsetasten hindrer, at man ved en fejl kommer til at slukke for kogepladen, særligt under rengøring (med undtagelse af Tænd-/sluk-tasten) [⏻]).

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Lås kogepladen	Tryk på Chef og Pausetast samtidigt i 3 sekunder	[L]
Lås kogepladen op	Tryk på Chef og Pausetast samtidigt i 3 sekunder	[L]

Chef-funktion

Ved aktivering af denne funktion sammenkobles zonerne til to eller tre store zoner (afhængig af model)

- **Aktivering af Chef-funktion:**

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på [⏻]	[0]
Aktiver Chef-funktionen	Tryk på Chef-tasten	[Forudindstillet varmetrin + ∩]

Forudindstillingerne indstilles. Se nedenstående.

Model	Display
Model med 4 zoner	[6] [∩] og [9] [∩]
Model med 5 zoner	[6] [∩], [3] og [9] [∩]
Model med 6 zoner	[6] [∩], [6] [∩] og [9] [∩]

Ved første aktivering er varmetrinnene forudindstillet. Det er dog muligt at ændre disse efter behov. De ændrede varmetrin gemmes i hukommelsen.

Sådan gør du	Betjeningspanel	Display
Justering af varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	
Stoppe Chef-funktionen	Tryk på Chef-tasten	[0] eller [H]

KOGEGREJ

Egnet kogegrej

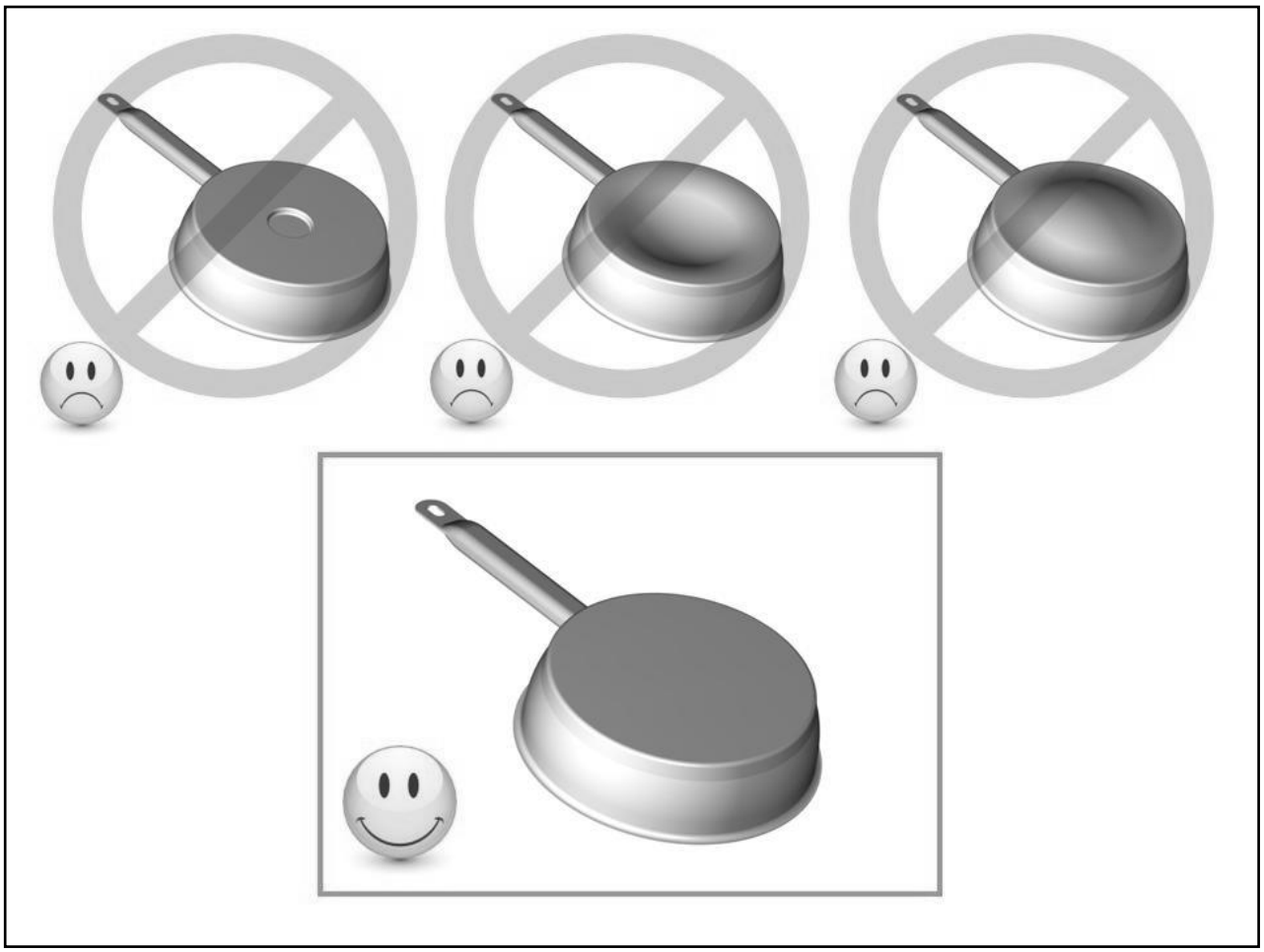
- Kun gryder og pander med magnetiserbar bund kan bruges: (rustfrit stål, emaljeret stål,støbejern).

Uegnet kogegrej

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

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

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



Kogegrejets størrelse

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

Indstillingsområder

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

FEJLSØGNING

Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes:
- Der er ikke strøm til pladen
- Der er sprunget en sikring
- Låsetasten er aktiveret
- Betjeningstasterne er dækket til med vand eller fedt
- Betjeningspanelet er tildækket

Et [U] lyser I displayet:
- Der er ikke kogegrej på zonen
- Kogegrejet er uegnet
- Kogegrejets diameter passer ikke til kogezonen

Et [E] lyser i displayet:
- Elektronikfejl.
  Tag stikket ud og ring efter en servicemontør

Kogezonen / kogezonerne slukker mens den / de er i brug:

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

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning:

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

Opkogningsautomatikken fungerer ikke:

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

[⋂] lyser i displayet:

- Se afsnittet: ”Brofunktion“.

[U] lyser i displayet:

- Se afsnittet “Keep warm“.

[II] lyser i displayet:

- Se afsnittet “Stop&Go“.

Displayet viser [Er03] eller [ ] :

- Betjeningstasterne er i berøring med væske eller andet objekt. Symbolet forsvinder automatisk fra displayet, når væsken eller objektet fjernes.

Displayet viser [E2] :

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

Displayet viser [E8] :

- Ventilationsåbningen er blokeret. Fjern blokeringen.

Displayet viser [U400] :

- Kogepladen er ikke tilsluttet. Kontroller tilslutningen.

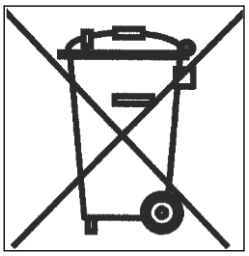
Displayet viser [ER47] :

- Kogepladen er ikke tilsluttet. Kontroller tilslutningen.

Hvis fejlkoderne fortsat lyser efter afhjælpning, kontaktes service.

MILJØBESKYTTELSE

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



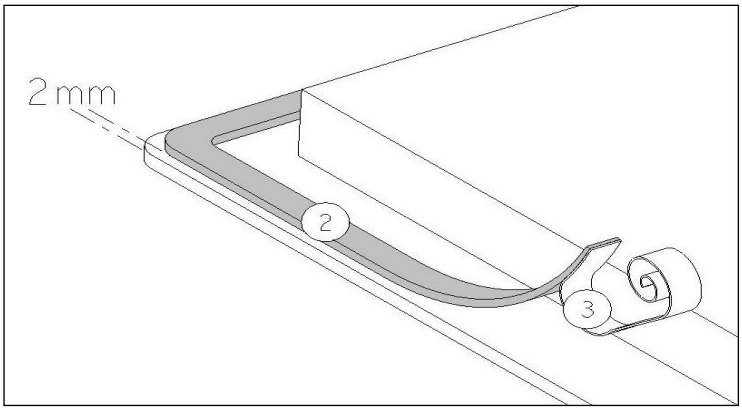
- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere de kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

Sådan fastgøres tætningslisten (skal ikke benyttes ved planlimning).

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



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

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

	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
Type	**Bredde**	**Dybde**	**Bredde**	**Dybde**	**Tykkelse**	**Bredde**	**Dybde**	**Tykkelse**	**Radius**
WIP60SQW4	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60SQW4	560	490	590	520	4				
WIP70SQW4	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70SQW4	670	490	700	520	4				
WIP78SQW4	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78SQW4	750	490	780	520	4				
WIP90SQW4	810	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90SQW4	810	490	880	520	4				

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

- For at sikre god ventilation omkring kogepladen skal De sørge for, at der er en afstand på **20mm** fra pladens underside til evt. ovn eller anden form for afdækning.
- Hvis der monteres en skuffe under kogepladen, må der under ingen omstændigheder placere brandfarlige/brandbare objekter i denne skuffe.
- Afstanden mellem kogepladen og en emhætte skal følge de retningslinjer, der gives i emhættens brugsanvisning.
- Sørg for at elkablet ikke klemmes efter installering.
- **ADVARSEL:** Benyt kun producentens plejemidler, plejemidler foreslåede af producenten og beskrevet i brugsanvisningen samt vedlagte plejemidler. Brugen af uegnede plejemidler kan forårsage skade.

EL-TILSLUTNING

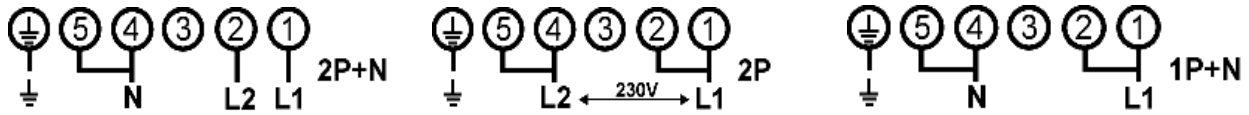
- Kogepladen må kun tilsluttes af en autoriseret montør.
- Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf.Stærkstrømsreglementet.
- Producenten/importøren kan ikke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

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

4 Zoner

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 fase + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 faser + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

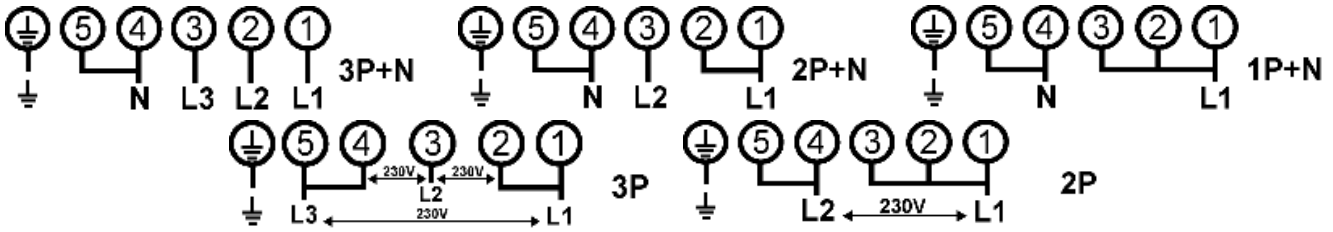
(*) Kalkuleret efter standard EN 60 335-2-6



5-6 Zoner

Land	Tilslutningsforhold	Tilslutning	Kablets tværsnit	Kabeltype	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
NO	230V~ 50/60Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 Faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *

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



Hyppig løsning og skruing af skruerne på tilslutningsboksen risikerer at skade effektiviteten af tætheden, når den er skruet fast. Det er derfor tilrådeligt at holde skrue og skrue til et minimum.
Sørg for, at kablerne er sat korrekt i og er skruet ordentligt ned.

4 uger efter installationen skal du sørge for at stramme skruerne i klemrækken igen.

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

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

REKLAMATION

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

Reklamationsretten dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Defekte pærer

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

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

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

SERVICE

Service skal anmeldes til vores servicepartner: Dansk Total Service via deres hjemmeside – eller TLF 70 13 02 22 /
https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx

- Formular udfyldes af forhandler eller slutbruger.
- DTS håndterer sagen.
- Fabrikat, model, serienummer, evt. produktnummer, købsdato, forhandler, fejlbeskrivelse, kundeoplysninger, skal oplyses.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

Forbehold for trykfejl

INNHOLD

INNHOLD **23**

SIKKERHETSANVISNINGER **24**

BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN **28**

TEKNISKE DATA 28
KORREKT PLASSERING AV KOGEUTSTYR 29
BETJENINGSPANEL 30

BETJENING AV PLATETOPPEN **30**

SENSITIVE TOUCH 30
DISPLAY 30
VENTILASJON 30

OPPSTART OG BETJENING **31**

FØR DU TAR PLATETOPPEN I BRUK 31
INDUKSJONSPRINSIPPET 31
EGNEDE KOKEKAR 31
IKKE-EGNEDE KOKEKAR 31
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED "SLIDER" 31
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN 31
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR 32
RESTVARMEINDIKATOR 32
BOOSTERFUNKSJON 32
TIMERFUNKSJON 33
OPPKOKINGSAUTOMATIKK 34
STOP&GO 34
RECALL-FUNKSJON 34
« KEEP WARM » FUNKSJON 35
BRO- OG AUTOMATISK BROFUNKSJON 35
GRILL-FUNKSJON 35
BETJENINGSSPERRE 36
CHEF-FUNKSJON 36

KOKEKAR OG VARMETRINN **37**

EGNEDE KOKEKAR 37
IKKE-EGNEDE KOKEKAR 37
KOKEKARENES DIAMETER 37
VARMETRINN 38

RENGØRING OG VEDLIKEHOLD **38**

FEILFINNING **38**

MILJØBESKYTTELSE **39**

INSTALLASJON **40**

ELEKTRISK INSTALLASJON **41**

GARANTI ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.**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.

- Ikke la platetoppen være uten oppsyn når du arbeider med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og sette fyr på kjøkkenhetten. Brannfare!
- Dersom fett eller olje begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke ilden med vann.
- Kvel ilden med f.eks. et kjøkkenhåndkle eller med skum fra en brannslukker.
- Overplaten på den nye platetoppen er laget av glasskeramikk. Den er meget sterk, men kan imidlertid gå i stykker hvis du f.eks. mister spisse eller skarpe gjenstander ned på den. Hvis platen har revner eller brudd i overflaten, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- En induksjonsplatetopp må ikke bygges inn over en ovn som ikke har en kjølevifte.
- Er platetoppen bygget inn over en pyrolyseovn, må den ikke brukes mens det utføres pyrolyserens av ovnen.
- En ev. skuff rett under platetoppen må ikke brukes til lagring av brannfarlige gjenstander som f.eks. spraybokser.
- Platetoppen må ikke innbygges over oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler eller kjølemøbler, da den temmelig høye strålevarmen fra platen vil kunne skade slike produkter.
- Platetoppen må først tas i bruk når den er installert. Bare på den måten kan du sikre deg at du ikke kommer i kontakt med strømførende deler.
- Bruk bare kokekar med tykk og plan bunn. Ikke bruk gryter/panner med uslipt eller ru bunn, da de kan ripe platen. Sørg for at kokekarene har helt ren bunn, da selv små sandkorn kan ripe platen.
- Sett aldri varme kokekar hen over betjeningstastene, da elektronikken under dem i så fall kan ta skade.
- Ikke flamber rett under en avtrekkshette, da fettfiltrene kan antennes av flammene fra flamberingen.
- Pass på at ledninger fra små husholdningsapparater ikke kommer i berøring med en varm kokesone eller kommer i klemme i en varm ovnsdør.
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. konservesbokser) på en kokesone, da slike beholdere kan sprenges på grunn av trykket som oppstår inne i dem.

- **ADVARSEL**: Brannfare: Ikke bruk platetoppen som ppbevaringsplass
- Ikke bruk platetoppen som avlastningsplass for f.eks. gjenstander av metall. Metallet kan bli varmt, smelte eller ev. bryte i brann på grunn av varmen fra en kokesone som er slått på, eller restvarmen fra en kokesone som er slått av.
- Ikke slå på en kokesone uten å sette kokekar på den. Sett heller aldri tomme kokekar på en kokesone som er slått på.
- Sukker i fast eller flytende form, plast eller aluminiumsfolie må ikke komme i berøring med en varm platetopp. Disse materialene smelter og klistrer fast og kan medføre misfarging eller revner i platetoppen. Dersom de likevel kommer i berøring med platetoppen, må du straks slå den av og fjerne sukkeret, plasten eller aluminiumsfolien fra platetoppen mens den ennå er varm. Bruk en glasskrape til å fjerne det med.
- Pass på at du ikke brenner deg på den varme platetoppen.
- Hvis platen blir skadet eller revner, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- Slå av strømmen før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, midler med skurende effekt som f.eks. grill- eller ovnsspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- Ikke bruk damprenser ved rengjøring av platetoppen. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregnere og disketter nær en platetopp som er slått på, da de i så fall kan ta skade.
- Personer med pacemaker bør ta hensyn til at det i umiddelbar nærhet av en induksjonsplatetopp som er slått på, oppstår et magnetisk felt som muligens kan påvirke pacemakeren. I tvilstilfeller bør du ta kontakt med din lege.
- Sett alltid kokekarene midt på kokesonen. Du er da sikker på å unngå de elektromagnetiske feltene.

- Når en uttjent platetopp skal kasseres, bør alle kabler klippes over helt inne ved platetoppen slik at den ikke kan være til fare for barn. Sørg for at apparatet destrueres på en miljømessig forsvarlig måte ved å avlevere det på en mottaksstasjon for slikt avfall.
- Tenk også på at produktet kan inneholde deler som kan gjenbrukes.
- 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	**WIP60SQW4 WIF60SQW4 WIP70SQW4 WIF70SQW4**	**WIP78SQW4 WIF78SQW4**	**WIP90SQW4 WIF90SQW4**
Total effekt	7400 W	11100 W	11100W
Relativt energiforbruk for koketoppen, $EC_{koketopp}$**	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	183.6 Wh/kg
Foran venstre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	A	A	A
Energiforbruk EC_{CW}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Bak venstre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	C	C	C
Energiforbruk EC_{CW}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Bak høyre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	B	C	B
Energiforbruk EC_{CW}**	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Foran høyre	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	C	B	C
Energiforbruk EC_{CW}**	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Foran midt	-	220x180 mm	-
Min. diameter på egnete kokekar***	-	Ø 100 mm	-
Normal*	-	2100 W	-
Med booster*	-	2650/3700 W	-
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	-	C	-
Energiforbruk EC_{CW}**	-	188.1 Wh/kg	-
Bak midt	-	220x180 mm	Ø 260 mm
Min. diameter på egnete kokekar***	-	Ø 100 mm	Ø 90/220 mm
Normal*	-	2100 W	2600 W
Med booster*	-	2650/3700 W	3300/5500 W
Kategori for standard kjøkkenutstyr**	-	B	D
Energiforbruk EC_{CW}**		190.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg

*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

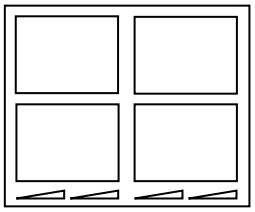
** Beregnet etter metoden for måling av yteevne (EN 60350-2).

*** Minimum bunndiameter avhenger av mengden av magnetisk materiale i kokekaret.

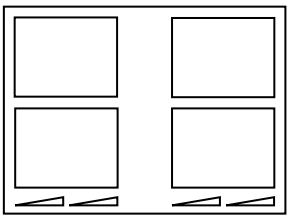
Korrekt plassering av kogeutstyr.

Viktig: For optimal effekt er det viktig at kokeutstyret er plassert i senter over sonene (se skisse)

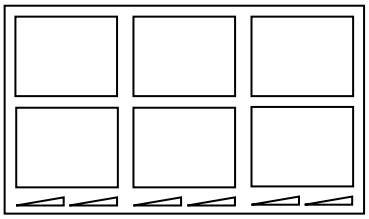
WIP60SQW4
WIF60SQW4



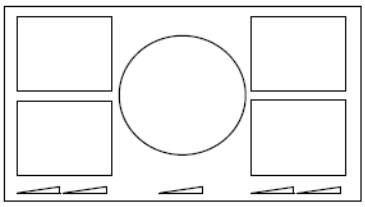
WIP70SQW4
WIF70SQW4



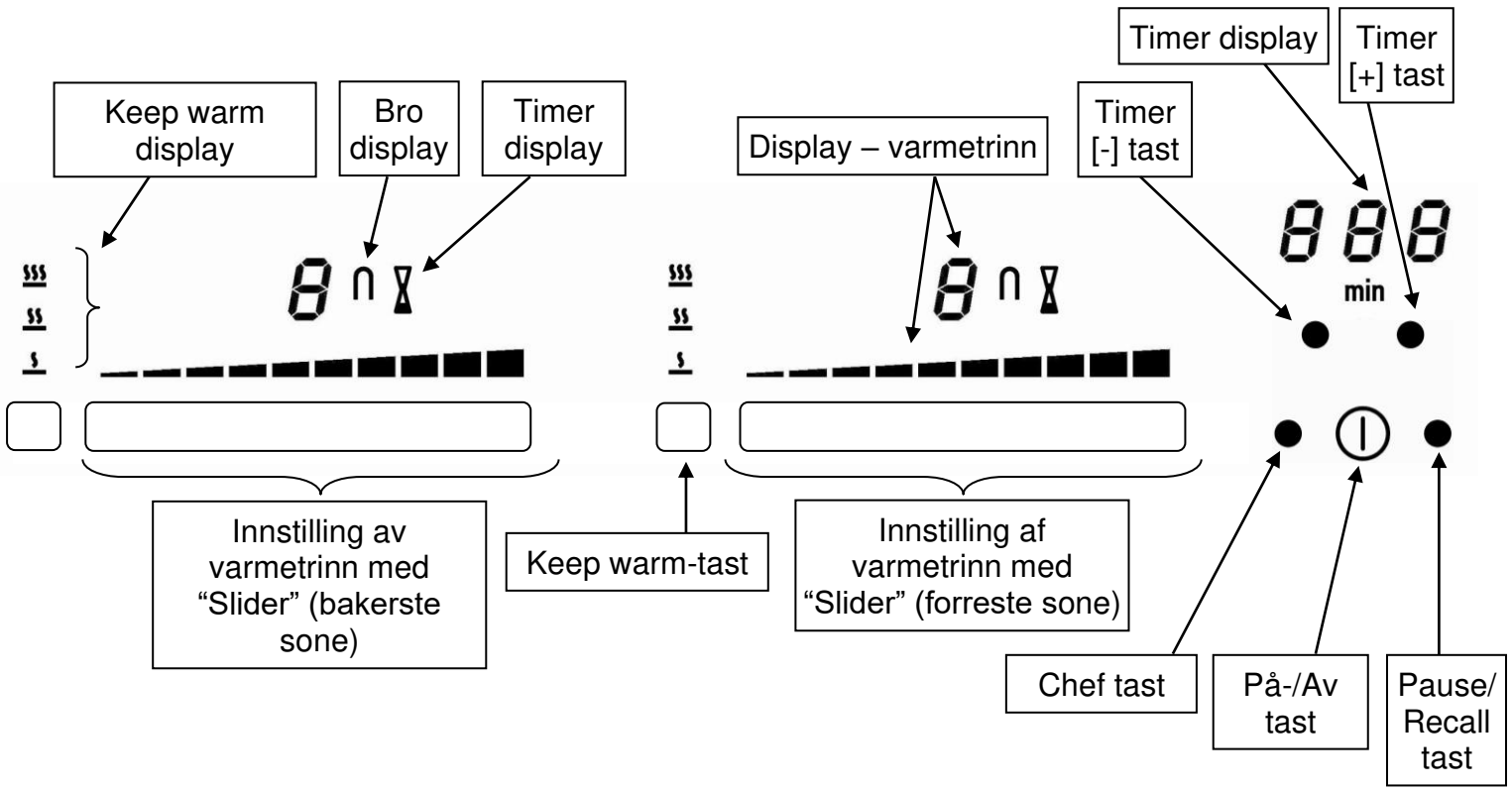
WIP78SQW4
WIF78SQW4



WIP90SQW4
WIF90SQW4



Betjeningspanel



BETJENING AV PLATETOPPEN

Sensitive touch

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

Display

Display	**Betydning**	**Funksjon**
0	Null	Kokesonen er slått på.
1…9	Varmetrinn	Velge varmetrinn.
U	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar.
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert.
E	Feilmelding	Elektronikkfeil.
H	Restvarme	Kokesonen er stadig varm.
P	Booster	Booster-funksjonen er aktivert.
,, ,,	Dobbelt booster	Doobeltbooster-funksjonen er aktivert.
U	Keep warm	Det opprettholdes en temperatur på 42, 70 eller 94°C.
II	Stop&Go	Pausefunksjon aktivert.
∩	Brigde	Kombinasjon av 2 kokesoner.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.

Ventilasjon

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

OPPSTART OG BETJENING

Før du tar platetoppen i bruk

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

Induksjonsprinsippet

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

Egnede kokekar

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

Ikke-egnede kokekar

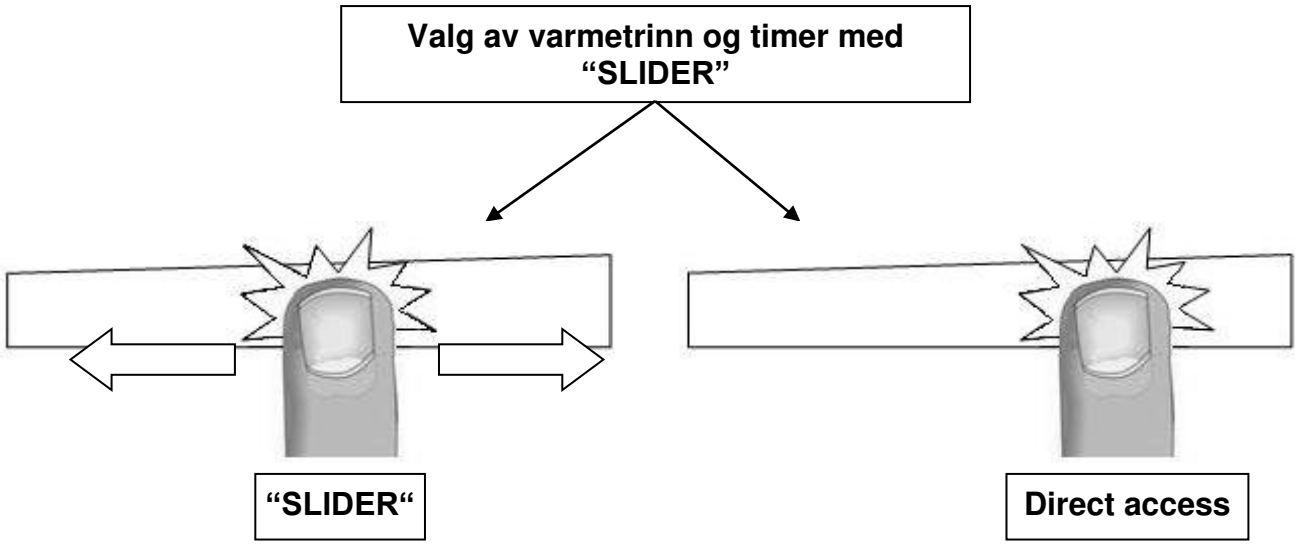
- Kokekar av aluminium og kobber uten magnetisk bunn.
- Kokekar av glass, keramikk og steintøy.
- Kokekar av rustfritt stål uten magnetiserbar bunn.

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

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

Innstilling av varmetrinn og timer med "SLIDER"

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



Slik slår du på platetoppen

- **Slå platetoppen på/av:**

Hva vil du gjøre	Betjeningspanel	Display
Slå på	Trykk på [⏻]	[0]
Slå av	Trykk på [⏻]	Tomt eller [H]

- **Slå en kokesone på/av:**

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

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

Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

Induksjonen virker ikke:

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

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

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

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

Boosterfunksjon

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

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

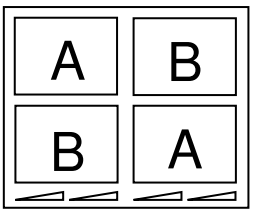
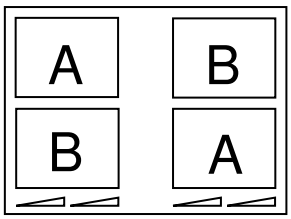
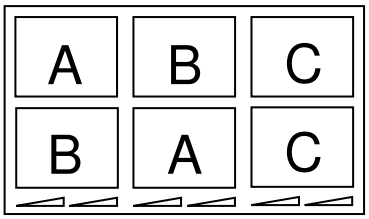
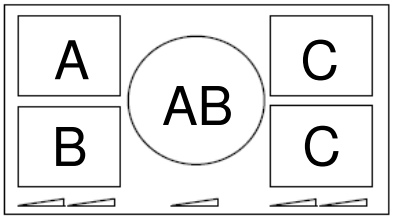
Hva vil du gjøre	Betjeningspanel	Display
Starte booster-funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN" Eller trykk direkte på enden av "SLIDEREN"	[P]
Stoppe booster-funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[9] til [0]

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

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

- **Power management:**

Tabellen er oppdelt i 2 eller 3 forskjellige sett med soner, der hvert sett har en maks. ytelse.

WIP60SQW4 WIF60SQW4	WIP70SQW4 WIF70SQW4	WIP78SQW4 WIF78SQW4	WIP90SQW4 WIF90SQW4
			

Hvis det valgte varmetrinn for begge soner overstiger maks. Ytelse, reduserer power management-funksjonen automatisk ytelsen på en av disse sonene. Displayet til denne sonen blinker først, og varmetrinnet reduseres så til høyeste mulige varmetrinn.

Valgt sone	Den andre sonen: (f.eks. varmetrinn 9)
[P] lyser i displayet	[9] skifter til [8] og blinker

Det er mulig å aktivere booster-funskjonen (eller dobbeltbooster) på flere soner samtidig. For at dette skal virke, skal følgende overholdes A-B, A-C, B-C eller A-B-C.

Timerfunksjon

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

- **Innstilling/justering av timeren:**

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

- **Slå av timeren:**

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg Timer	Trykk samtidig på [-] og [+] på timerdisplayet inntil ønsket timer er valgt	Timerdisplayet lyser
Stoppe Timer	Trykk på [-] på timerdisplayet	[000]

Hvis man ønsker å stoppe flere timere, så gjentas prosessen

- **Bruk av timeren som varselur:**

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

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

- **Automatisk stopp etter endt tilberedning:**

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

Oppkokingsautomatikk

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

- **Slik aktiverer du oppkokingsautomatikken:**

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN" til [7]	[7] blinker med [A]
(Eksempel « 7 »)	og la fingeren bli på i 7 sekunder	

- **Slik deaktiverer du oppkokingsautomatikken:**

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[0] til [9]

Stop&Go

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

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

Hvad vil du gjøre	Betjeningspanel	Display
Aktivere Stop&Go	Trykk på pause tast	[II] – indikatoren lyser
Deaktivere Stop&Go	Trykk på pause tast Trykk på "SLIDEREN"	"SLIDER" pulserer Tidligere innstilling

Recall-funksjon

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

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

Slik gjør du:

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

De tidligere innstillingene er igjen aktivert.

« Keep warm » funksjon

Med denne funksjonen er det mulig å automatisk nå og fastholde en temperatur på 42°C, 70°C og 94°C. Denne funksjonen har to hovedfordeler:

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

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

- **Aktivering av « Keep warm » :**

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Velg **42°C**	Trykk på keep warm-tast	[U] og [ ]
Velg **70°C**	Trykk to ganger på keep warm-tast	[U] og [ ]
Velg **94°C**	Trykk tre ganger på keep warm-tast	[U] og [ ]
Stoppe funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[0] til [9]
	Eller trykk på keep warm-tast inntil [0]	[0]

Maksimal varmebevaringstid er 2 timer.

Bro- og automatisk brofunksjon

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

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

Grill-funksjon

Slik gjør du	Betjeningspanel	Display
Skru på kokeplaten	Trykk på [⏻]	[0]
	Plasser grillplaten på de to sonene	[∩] blinker
Aktiver grillen	Trykk samtidig på « SLIDEREN » til de to sonene	[ ]
Øk grilleffekt	Trekk "SLIDEREN" til ønsket varmetrinn	Varmetrinn på slideren
Stopp grill-funksjonen	Trykk samtidig på « SLIDEREN » til de to sonene	[0]

Lås betjeningspanelet

Aktivering av låseknappen hindrer at man ved en feil kommer til å slå av kokeplaten, spesielt under rengjøring (unntatt På-/av-knappen) [⏻]).

Hva vil du	**Betjeningspanel**	**Display**
Lås kokeplaten	Trykk på Chef og Pauseknappen samtidig i 3 sekunder	[L]
Lås opp kokeplaten	Trykk på Chef og Pauseknappen samtidig i 3 sekunder	[L]

Chef-funksjon

Ved aktivering av denne funksjonen sammenkobles sonene til to eller tre store soner (avhengig av modell)

- **Aktivering av Chef-funksjon:**

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Slå på kokeplaten	Trykk på [⏻]	[0]
Aktiver Chef-funksjonen	Trykk på Chef-knappen	[Forhåndsinnstilt varmetrinn + ∩]

Forhåndsinnstillingene stilles inn. Se under.

Modell	**Display**
Modell med 4 soner	[6] [∩] og [9] [∩]
Modell med 5 soner	[6] [∩], [3] og [9] [∩]
Modell med 6 soner	[6] [∩], [6] [∩] og [9] [∩]

Ved første aktivering er varmetrinnene forhåndsinnstilt. Det er mulig å endre disse etter behov. De endrede varmetrinnene lagres i hukommelsen.

Slik gjør du	**Betjeningspanel**	**Display**
Justering av varmetrinn	Trekk fingeren over «SLIDEREN»	
Stoppe Chef-funksjonen	Trykk på Chef-knappen	[0] eller [H]

KOKEKAR OG VARMETRINN

Egnede kokekar

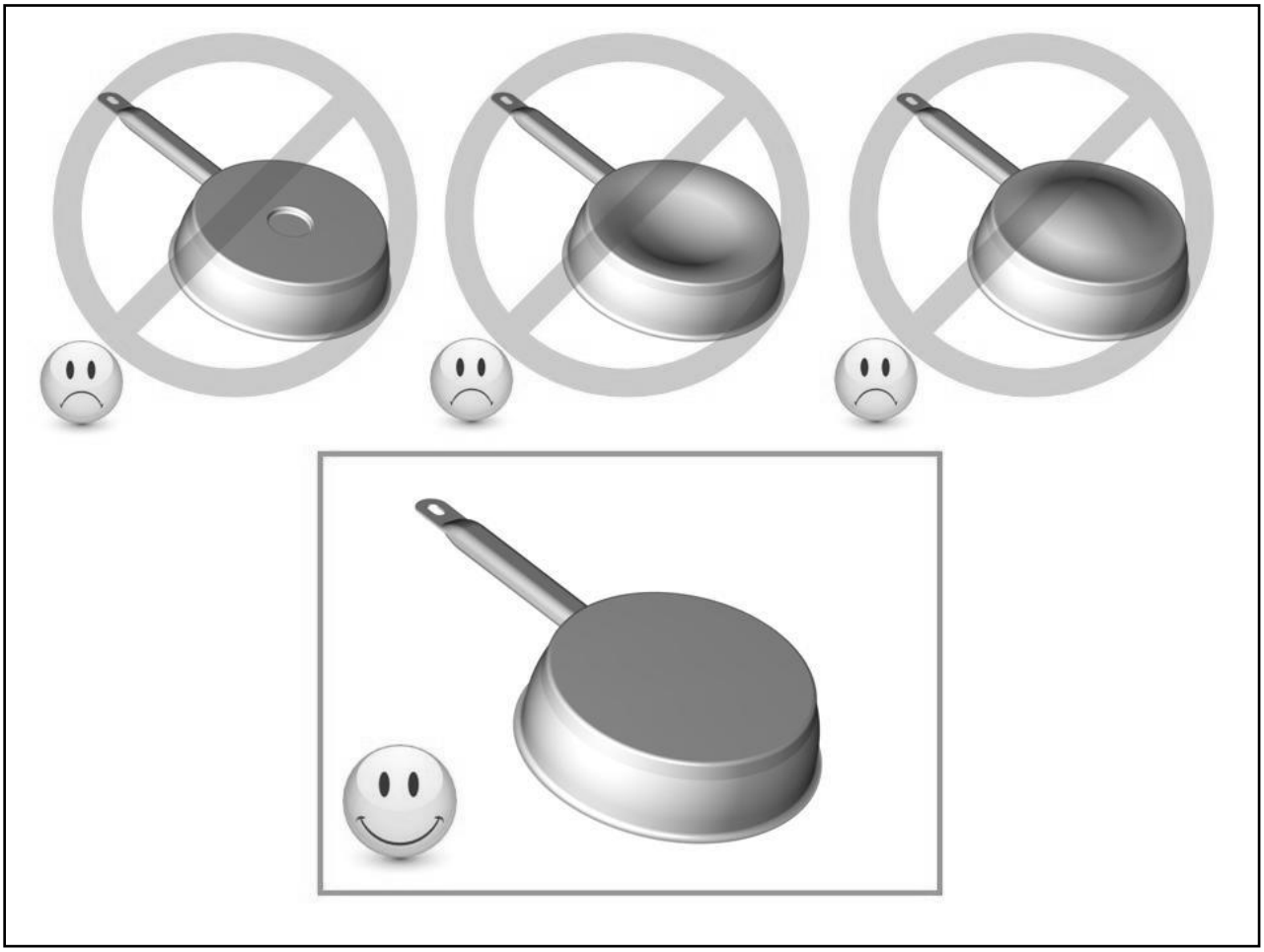
- Kun gryter og panner med magnetiserbar bunn kan brukes (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).

Ikke-egnede kokekar

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

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

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



Kokekarenes diameter

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

Varmetrinn

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

RENGØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at plastgjenstander, aluminiumsfolie eller lignende ikke kommer i berøring med en varm kokesone. Skulle det skje, må du straks fjerne det som har brent på, med en glasskrape og deretter rense platen med et spesialrensemiddel. Det samme gjør seg gjeldende hvis det er sølt sukker, syltetøy eller andre sukkerholdige matvarer på en varm kokesone.
Sørg for at både kokekar og kokesoner er helt tørre før kokekaret settes på platen.
Platetoppen må ikke rengjøres med etsende eller skurende rengjøringsmidler. Bruk heller ikke kniv for å fjerne overkok som sitter fast. Ikke bruk damprenser ved rengjøring av platetoppen. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser. Hvis du behandler platen regelmessig med et spesialrensemiddel, holder den seg pen og blir samtidig motstandsdyktig overfor smuss og flekker. Vask deretter platen med kaldt vann og tørk til slutt av overflaten omhyggelig.

FEILFINNING

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen:

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

En [U] lyser I displayet:

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

En [E] lyser i displayet:

- Elektronikkfeil
  Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

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

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

Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av:

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

Oppkokingsautomatikken virker ikke:

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

[∩] lyser i displayet:

- Se avsnittet: ”Brofunksjon“.

[U] lyser i displayet:

- Se avsnittet “Keep warm“.

[II] lyser i displayet:

- Se avsnittet “Stop&Go“.

Displayet viser [Er03] eller [ ] :

- Betjeningstastene er i kontakt med væske eller annet objekt. Symbolet forsvinner automatisk fra displayet når væsken eller objektet fjernes.

Displayet viser [E2] :

- Kokeplaten er overopphetet. La platen kjøles ned og tenn deretter igen.

Displayet viser [E8] :

- Ventilasjonsåpning i front er blokkert. Fjern blokeringen.

Displayet viser [U400] :

- Kokeplaten er ikke tilsluttet. Kontroller tilslutningen til nett.

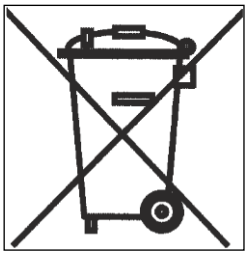
Displayet viser [ER47]:

- Kokeplaten er ikke tilsluttet. Kontroller tilslutningen til nett.

Hvis symbolene fortsatt lyser etter ovenstående problemløsning, kontakt service.

MILJØBESKYTTELSE

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



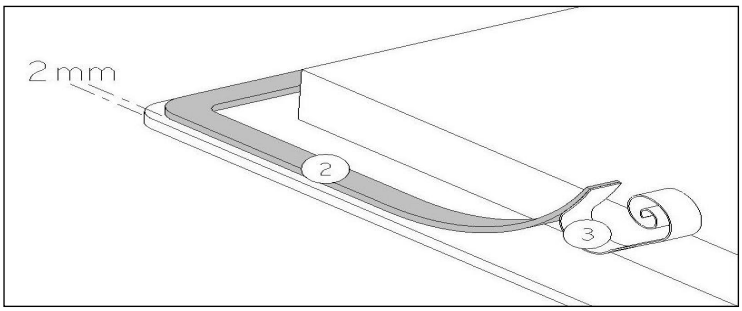
- Produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
- Kasserte produkter må leveres på nærmeste gjenbruksstasjon.

INSTALLASJON

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

Slik fester du tetningslisten

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



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

	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming			
Type	**Bredde**	**Dybde**	**Bredde**	**Dybde**	**Tykkelse**	**Bredde**	**Dybde**	**Tykkelse**	**Radius**
WIP60SQW4	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60SQW4	560	490	590	520	4				
WIP70SQW4	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70SQW4	670	490	700	520	4				
WIP78SQW4	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78SQW4	750	490	780	520	4				
WIP90SQW4	810	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90SQW4	810	490	880	520	4				

- **Avstanden fra vegg (bakvegg eller sidevegger) til platetoppen må være min. 50 mm.**
- Platetoppen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyr at det kan være høye skap på den ene siden av platetoppen og på baksiden, **mens det på den andre siden ikke kan være skap som er høyere enn selve platetoppen.**
- Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Benkeplaten skal være varmebestandig og kunne tåle temperaturer på opptil 100° C. Det samme gjelder for side-/bakvegger i umiddelbar nærhet av platetoppen.
- Noen materialer som brukes ofte til fremstilling av benkeplater, tåler ikke fuktighet. Bruk derfor et spesielt lim for å beskytte utskjæringen. Dersom benkeplaten er forsynt med et laminat, må både laminatet og limet være varmebestandig.
- Installer ikke platetoppen over en oppvaskmaskin eller en ikke ventilert ovn.

- For å sikre god ventilasjon rundt platetoppen må du sørge for at det er en klaring på undersiden av platetoppen på min. 2 cm.
- Hvis det monteres en skuff under platetoppen, må brannfarlige/brennbare objekter ikke under noen omstendigheter plasseres der.
- Avstanden mellom platetoppen og en avtrekkshette skal følge de retningslinjene som gis i bruksanvisningen for avtrekkshetten.
- Pass på at strømledningen ikke blir klemt etter installasjon.
- **Advarsel**: Bruk kun produsentens vedlikeholdsprodukter eller vedlikeholdsprodukter foreslått av produsenten og beskrevet i bruksanvisningen, samt vedlagte vedlikeholdsprodukter. Bruk av uegnede vedlikeholdsprodukter kan forårsake skade.

ELEKTRISK INSTALLASJON

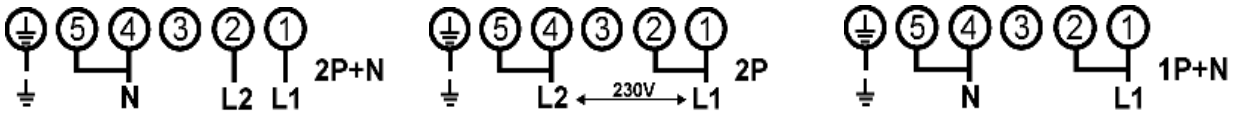
- Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.
- Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/ importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Platetoppen må jordes ifølge forskriftene for sterkstrøm.
- Produsenten/importøren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

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

4 Sone

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

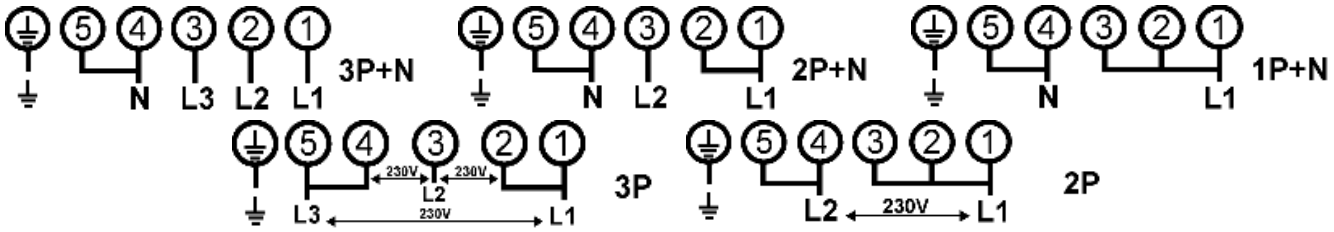
* Kalkulert etter standard EN 60 335-2-6



5-6 Sone

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
NO	230V~ 50/60Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 Faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *

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



Hyppig løsning og skruing av skruene på tilkoblingsboksen risikerer å skade tettheten når den er skrudd. Det er derfor tilrådelig å holde skruing og skruing til et minimum.
Sørg for at kablene er riktig satt inn og godt skrudd ned.

4 uker etter installasjonen må du stramme skruene i rekkeklemmen igjen.

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.

REKLAMASJONSRETT

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service er det fint at du har produktets navn og serienummer klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved dårlig vedlikehold og mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og /eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ufaglærte
- Ved transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Defekte pærer

Transportskader
En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest
24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk
Hvis man tilkaller en servicemontør og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må kunden selv betale for servicebesøket.

Kommersielle innkjøp
Kommersielle innkjøp er alle kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller andre kommersielle formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.
I forbindelse med næringsvirksomhet ytes ingen garanti, fordi dette produktet bare er beregnet til bruk i vanlig husholdning.

SERVICE

- Service skal meldes til vår service partner Service Companiet, via deres hjemmeside – eller TLF +47 32829940 / https://service.witt.dk/service/nb/appliances/service.aspx
- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- Service Companiet håndtere saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, evt. produktnummer, kjøpsdato, forhand¬ler, beskrivelse av feil, kundeopplysninger - skal informeres om.

Forbehold for trykkfeil.
Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

Innehåll

INNEHÅLL **44**

SÄKERHETSÅTGÄRDER **45**

BESKRIVNING AV HÄLLEN **49**

TEKNISKA DATA 49
KORREKT PLACERING AV KOKKÄRLEN. 50
BETJÄNINGSPANEL 50

BETJÄNING AV HÄLLEN **51**

SENSITIVE TOUCH 51
DISPLAY 51
VENTILATION 51

ANVÄNDNING **52**

INNAN SPISHÄLLEN TAS I BRUK 52
INDUKTIONSPRINCIPEN 52
LÄMPLIGA KOKKÄRL 52
OLÄMPLIGA KOKKÄRL 52
INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED “SLIDER” 52
SÅ SÄTTER DU PÅ HÄLLEN 53
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS 53
RESTVÄRMEVISARE 53
BOOSTERFUNKTION 53
TIMERFUNKTION 54
UPPKOKNINGSAUTOMATIK 55
STOP&GO 55
RECALL-FUNKTION 55
« KEEP WARM » FUNKTION 56
BRO- OCH AUTOMATISK BROFUNKTION 56
GRILL-FUNKTION 56
FUNKTIONSLÅS 56
CHEF-FUNKTION 57

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN **58**

LÄMPLIGA KOKKÄRL 58
OLÄMPLIGA KOKKÄRL 58
KOKKÄRLETS STORLEK 58
EFFEKTLÄGEN 59

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL **59**

PROBLEMLÖSNING **59**

MILJÖSKYDD **60**

INSTALLATION **61**

EL-ANSLUTNING **62**

GARANTIERREUR ! SIGNET NON DEFINI. **64**

SERVICE **64**

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder spishällen. På så sätt garanterar du din egen säkerhet och undviker att hällen skadas.
- Spara bruksanvisningen så att du kan konsultera den vid ett senare tillfälle. Om hällen överlåts eller säljs ska bruksanvisningen följa med och ges till den nya ägaren.
- Innan spishällen tas i bruk ska du noggrant ta bort allt emballage och undersöka hällen för att försäkra dig om att den inte är skadad. Om du hittar skador på hällen eller är osäker på huruvida den är skadad ska du kontakta en auktoriserad servicetekniker. Hällen får INTE tas i bruk om den är skadad.
- Skador på hällen ska omedelbart anmälas till den butik där hällen är köpt.
- Spishällen är endast avsedd för normalt bruk i hushållet, för matlagning. Inga andra användningsområden är tillåtna och kan utgöra en fara. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på felaktig eller vårdslös användning av spishällen.
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Spishällen ska installeras i enlighet med gällande lagar och bestämmelser.
- Försök aldrig att själv reparera hällen. Reparation får endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Reparation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Använd inte apparaten med extern timer eller separat fjärrkontroll
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Låt aldrig barn leka med eller använda spishällen utan vuxens tillsyn.
- Glöm inte att kokzonen blir mycket varm när den sätts på och att den förblir varm en stund efter att den stängts av. Låt därför aldrig en gryta eller panna med het olja eller matfett stå på kokzonen utan övervakning.

- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder mattfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **VARNING:** Brandfara: Använd inte hällen som förvaringsplats.
- Om fett eller olja börjar brinna: försök aldrig släcka elden med vatten. Elden ska kvävas med textil eller skum från en brandsläckare.
- Ytskiktet på din nya spishäll är tillverkat av glaskeramik. Det är mycket tålig, men kan gå sönder om man exempelvis tappar vassa eller skarpa föremål på den. Om ytan har sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av strömmen och kalla på en servicetekniker.
- En induktionshäll får inte byggas in ovanför en ugn som inte har en fläkt.
- Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn får hällen inte användas under pyrolyserengöringen av ugnen.
- Eventuella lådor under spishällen får inte innehålla brandfarligt material, som exempelvis sprejflaskor.
- Spishällen får inte byggas in ovanför diskmaskiner, tvättmaskiner, torktumlare eller kylmöbler, eftersom den starka strålvärmen från hällen kan skada dessa.
- Använd inte hällen innan den är inbyggd. Se också till att inte komma i kontakt med strömförande delar.
- Använd endast kokkärl med tjock, plan botten. Använd aldrig kastruller/pannor med oslipad eller repad botten, då dessa kan rispa hällen. Se också till att botten på kokkärlet är helt ren, då små sandkorn kan orsaka repor på hällen.
- Placera aldrig heta kokkärl ovanpå manöverpanelen, då det kan skada elektroniken under panelen.
- Flambera aldrig direkt under en spiskåpa, då flammorna kan orsaka antändning av fettfiltren.
- Se till att sladdar från mindre hushållsapparater inte kommer i kontakt med en varm kokzon eller kommer i kläm i en varm ugnslucka.
- Värm aldrig upp förslutna behållare (t.ex. 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	**WIP60SQW4 WIF60SQW4 WIP70SQW4 WIF70SQW4**	**WIP78SQW4 WIF78SQW4**	**WIP90SQW4 WIF90SQW4**
Total effekt	7400 W	11100 W	11100W
Energieffektivitetsklass för hällen $EC_{häll}$ **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	183.6 Wh/kg
Vänster, fram	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori för standard kokkärl **	A	A	A
Energiforbruk EC_{CW}**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Vänster, bak	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori för standard kokkärl **	C	C	C
Energiforbruk EC_{CW}**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Höger, bak	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori för standard kokkärl **	B	C	B
Energiforbruk EC_{CW}**	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Höger, fram	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normal*	2100 W	2100 W	2100 W
Med booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Kategori för standard kokkärl **	C	B	C
Energiforbruk EC_{CW}**	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Mitten, fram	-	220x180 mm	-
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	-	Ø 100 mm	-
Normal*	-	2100 W	-
Med booster*	-	2650/3700 W	-
Kategori för standard kokkärl**	-	C	-
Energiforbruk EC_{CW}**	-	188.1 Wh/kg	-
Mitten, bak	-	220x180 mm	Ø 260 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	-	Ø 100 mm	Ø 90/220 mm
Normal*	-	2100 W	2600 W
Med booster*	-	2650/3700 W	3300/5500 W
Kategori för standard kokkärl **	-	B	D
Energiforbruk EC_{CW}**		190.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg

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

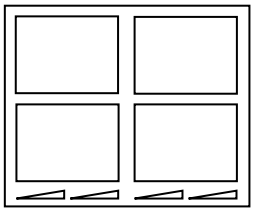
* Oppgitt effekt kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

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

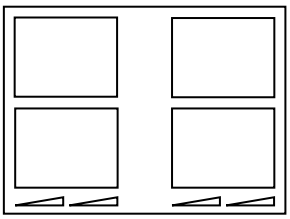
Korrekt placering av kokkärlen.

Viktigt: för optimal effekt är det viktigt att kokkärlet placeras centrerat över zonerna (se skiss).

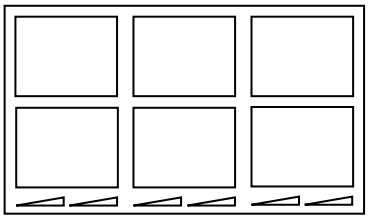
WIP60SQW4
WIF60SQW4



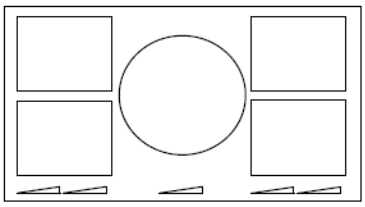
WIP70SQW4
WIF70SQW4



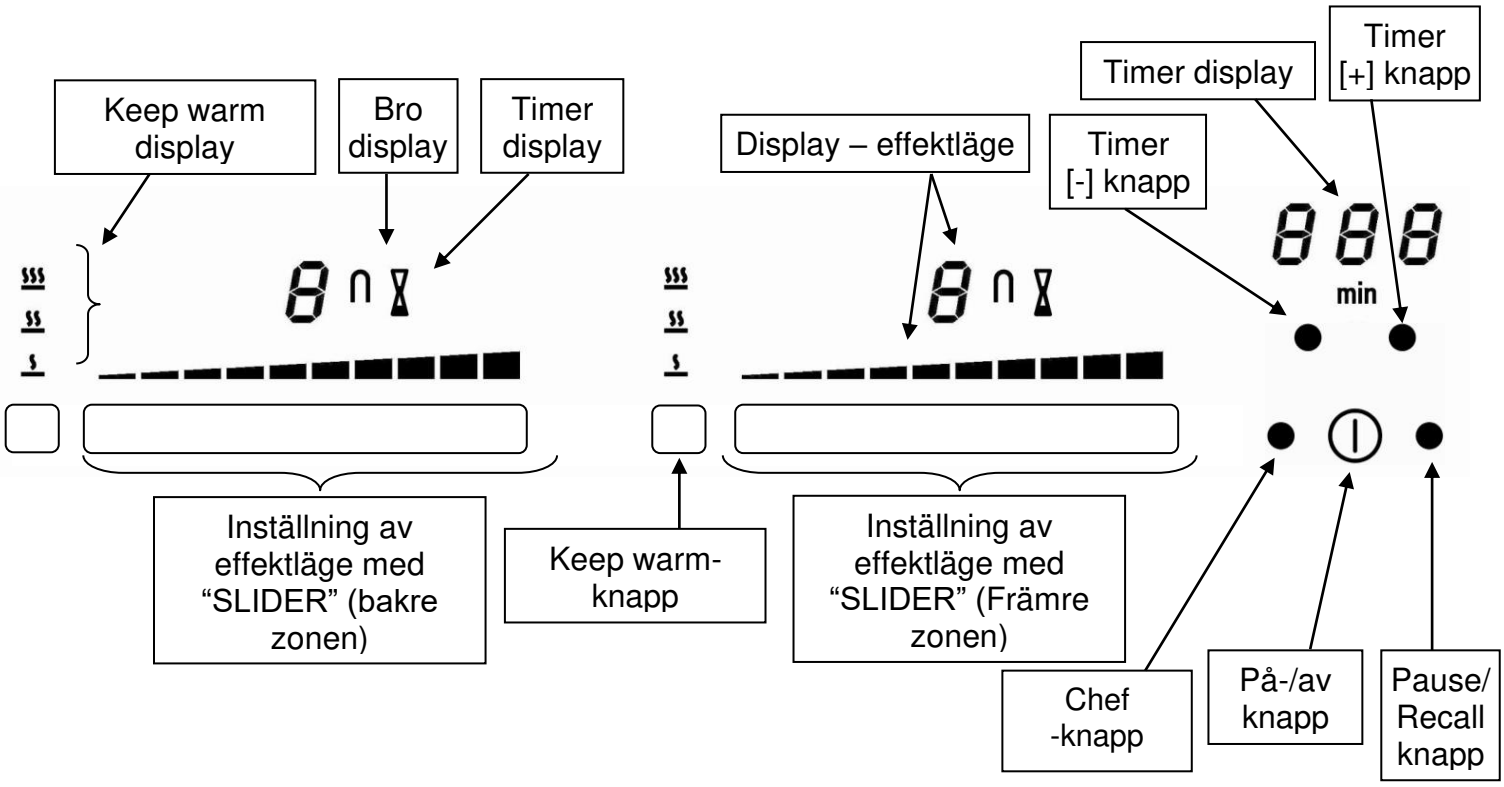
WIP78SQW4
WIF78SQW4



WIP90SQW4
WIF90SQW4



Betjäningspanel



BETJÄNING AV HÄLLEN

Sensitive touch

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

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.
U	Keep warm	Det hålls en temperatur på 42, 70 eller 94°C.
II	Stop&Go	Funktionspaus aktiverad.
∩	Bro	2 kokzoner kombineras.
L	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.

Ventilation

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

ANVÄNDNING

Innan spishällen tas i bruk

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

Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger der en induktionsspole. När zonen sätts på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar (inducerar) induktionsström i kokkärl som har magnetisk botten. På så sätt värms kokkärlets botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärlet avger.
Från en påslagen häll/zon kan ett svagt brummande ljud eller ett klickljud höras. Detta är helt normala ljud för en induktionshäll.
Obs! Inte alla kastruller/pannor lämpar sig för induktionshällar.

Lämpliga kokkärl

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

Olämpliga kokkärl

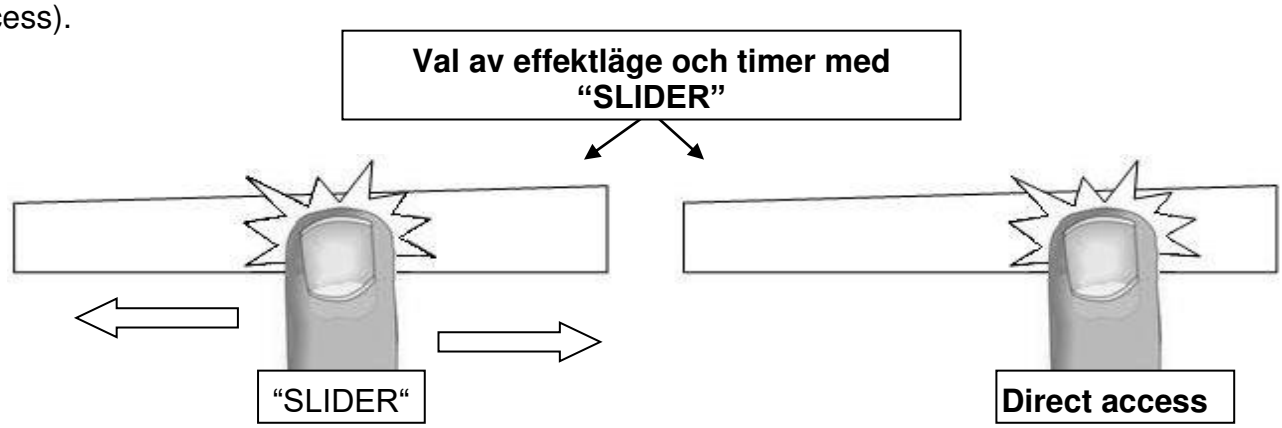
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
- Kokkärl av glas, keramik och stengods.
- Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

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

Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse. Observera att det är kokkärlet som alstrar ljud och inte hällen.

Inställning av effektläge och timer med “SLIDER”

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



Så sätter Du på hällen

- **Sätta på /Stänga av hällen:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Sätta på hällen	Tryck på [⏻]	[0]
Stänga av hällen	Tryck på [⏻]	Tom eller [H]

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

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

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

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

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

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

Restvärmevisare

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

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

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

Boosterfunktion

Boosterfunktionen [P] och Dubbelboostern [ıı ıı] fungerar som en ”effektförstärkare”.till vald zon. När denna funktion slås på verkar kokzonerna under tio minuter på effektläge 9 med extra hög effekt. Boostern lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten.

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

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

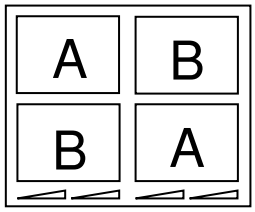
- **Sätta på / Stänga av dubbelboostern:**

Vad vill Du göra?	**Betjäningspanel**	**Display**
Sätta på booster-funktionen	Dra fingret till slutet på “SLIDERN” Eller tryck direkt på slutet av ”SLIDERN”	[P]
Sätta på Dubbelboostern	Tryck igen på sista delen av slidern	[11 11 och P]
Stänga av Dubbelboostern	Dra fingret över ”SLIDERN“	[P] till [0]
Stänga av Boostern	Dra fingret över “SLIDERN“	[9] till [0]

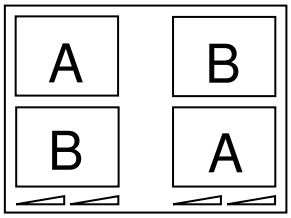
- **Power management:**

Tabellen är uppdelad i 2 eller 3 separata set av zoner där varje set har en max. effekt.

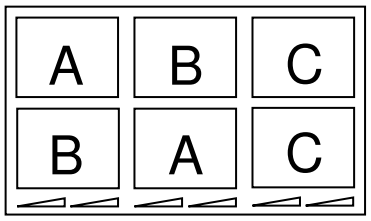
WIP60SQW4
WIF60SQW4



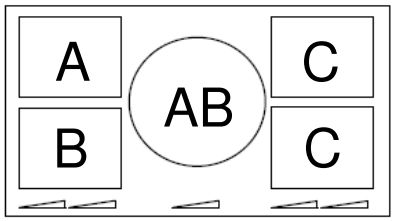
WIP70SQW4
WIF70SQW4



WIP78SQW4
WIF78SQW4



WIP90SQW4
WIF90SQW4



Om det valda effektläget för båda zonerna överstiga max. effekt minskar power management funktionen automatiskt effektläget för en av dessa zoner. Displayen för denna zon blinkar först och effektläget minskas sedan till det högst möjliga effektläget.

Vald zon	**Den annan zon: (t.ex. effektläge 9)**
[P] lyser i displayen	[9] växlar till [8] och blinkar

Det är möjligt att aktivera boosterfunktionen (eller dubbel booster) på flera zoner samtidigt. För att detta ska fungera måste detta följs: AB, AC, BC eller ABC.

Timerfunktion

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

- **Inställning/justering av timern:**

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Välj effektläge	Dra fingret över “SLIDERN“	[1] till [P]
Välj Timer	Tryck samtidigt på [-] og [+] knappen på timerdisplayen tills önskad timer är valt	Timerdisplayen lyser
Sänka tiden	Tryck på [-] knappen på timern	[60] till 59, 58...
Höja tiden	Tryck på [+] knappen på timern	Tiden höjas

- **Avstängning av timern:**

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

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

- **Användning av timern som minutklocka:**

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

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

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagning:**

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

Uppkokningsautomatik

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

- **Så aktiveras uppkokningsautomatiken:**

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

- **Så stänger du av uppkokningsautomatiken:**

Så här gör Du	Betjäningspanel	Display
Välj effektläge	Dra fingret över “SLIDERN“	[0] till [9]

Stop&Go

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

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

Så här gör Du	Betjäningspanel	Display
Aktivera Stop&Go	Tryck på pause knapp	[II] – indikatorn lyser
Stänga av Stop&Go	Tryck på pause knapp	“SLIDER” pulserar
	Tryck på ”SLIDERN”	Tidligare inställning

Recall-funktion

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

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

Så här gör Du:

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

Tidligare inställningar åar igen aktiva.

« Keep warm » funktion

Med denna funktion kan man uppnå och fasthålla en temperatur på 42°C, 70°C och 94°C.
Funktionen har två stora fördelar:

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

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

- **Aktivering av « Keep warm » :**

Så här gör Du	Betjäningspanel	Display
Välj **42°C**	Tryck på keep warm-knapp	[U] och [ ]
Välj **70°C**	Tryck två gångar på keep warm-knapp	[U] och [ ]
Välj **94°C**	Tryck tre gångar på keep warm-knapp	[U] och [ ]
Stänga av funktionen	Dra fingret över "SLIDERN"	[0] till [9]
	Eller tryck på keep warm-knapp tills [0]	[0]

Max varaktighet av Keep warm funktionen är 2 timmarr.

Bro- och automatisk brofunktion

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

Så här gör Du	Betjäningspanel	Display
Slå på hällen	Tryck på [⏻]	[0]
Aktivera brofunktionen	Tryck samtidigt på keep warm-knapp till de två zonerna	[0] och [∩]
	eller	
	Placera ett stort kokkärl på de två zonerna	[∩] blinkar
	och tryck på "SLIDERN" för båda zonerna	[∩]
Höja effektläget	Dra "SLIDERN" till önskat effektläge	[1] till [9]
Stäng av brofunktionen	Tryck samtidigt på keep warm-knapp till de två zonerna	[0]

Grill-funktion

Så här gör Du	Betjäningspanel	Display
Slå på hällen	Tryck på [⏻]	[0]
	Placera grillplåten på de två zonerna	[∩] blinkar
Aktivera grillen	Tryck samtidigt på « SLIDERN » till de två zonerna	[ ]
Höja grilleffekten	Dra "SLIDERN" till önskat effektläge	Effektläge på SLIDERN
Stäng av grill-funktionen	Tryck samtidigt på « SLIDERN » till de två zonerna	[0]

Låsa kontrollpanelen

Aktivering av låsknappen hindrar, att man av misstag stänger av hällen, speciellt under rengöring (med undantag för På-/av-knappen) [⏻]).

Vad vill du	**Kontrollpanel**	**Display**
Lås hällen	Tryck på Chef och Pausknappen samtidigt i 3 sekunder	[L]
Lås upp hällen	Tryck på Chef och Pausknappen samtidigt i 3 sekunder	[L]

Chef-funktion

Vid aktivering av denna funktion sammankopplas zonerna till två eller tre stora zoner (beroende på modell)

Aktivering av « Keep warm » :

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Slå på hällen	Tryck på [⏻]	[0]
Aktivera Chef-funktionen	Tryck på Chef-knappen	[Förinställt värmesteg + ∩]

Förinställningarna ställs in. Se nedanstående.

Modell	**Display**
Modell med 4 zoner	[6] [∩] och [9] [∩]
Modell med 5 zoner	[6] [∩], [3] och [9] [∩]
Modell med 6 zoner	[6] [∩], [6] [∩] och [9] [∩]

Vid aktivering första gången är värmestegen förinställda. Det är dock möjligt att ändra dessa efter behov. De ändrade värmestegen sparas i minnet.

Så här gör Du	**Betjäningspanel**	**Display**
Justering av värmesteg	Dra fingret över “SLIDERN”	
Stoppa Chef-funktionen	Tryck på Chef-knappen	[0] eller [H]

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

Lämpliga kokkärl

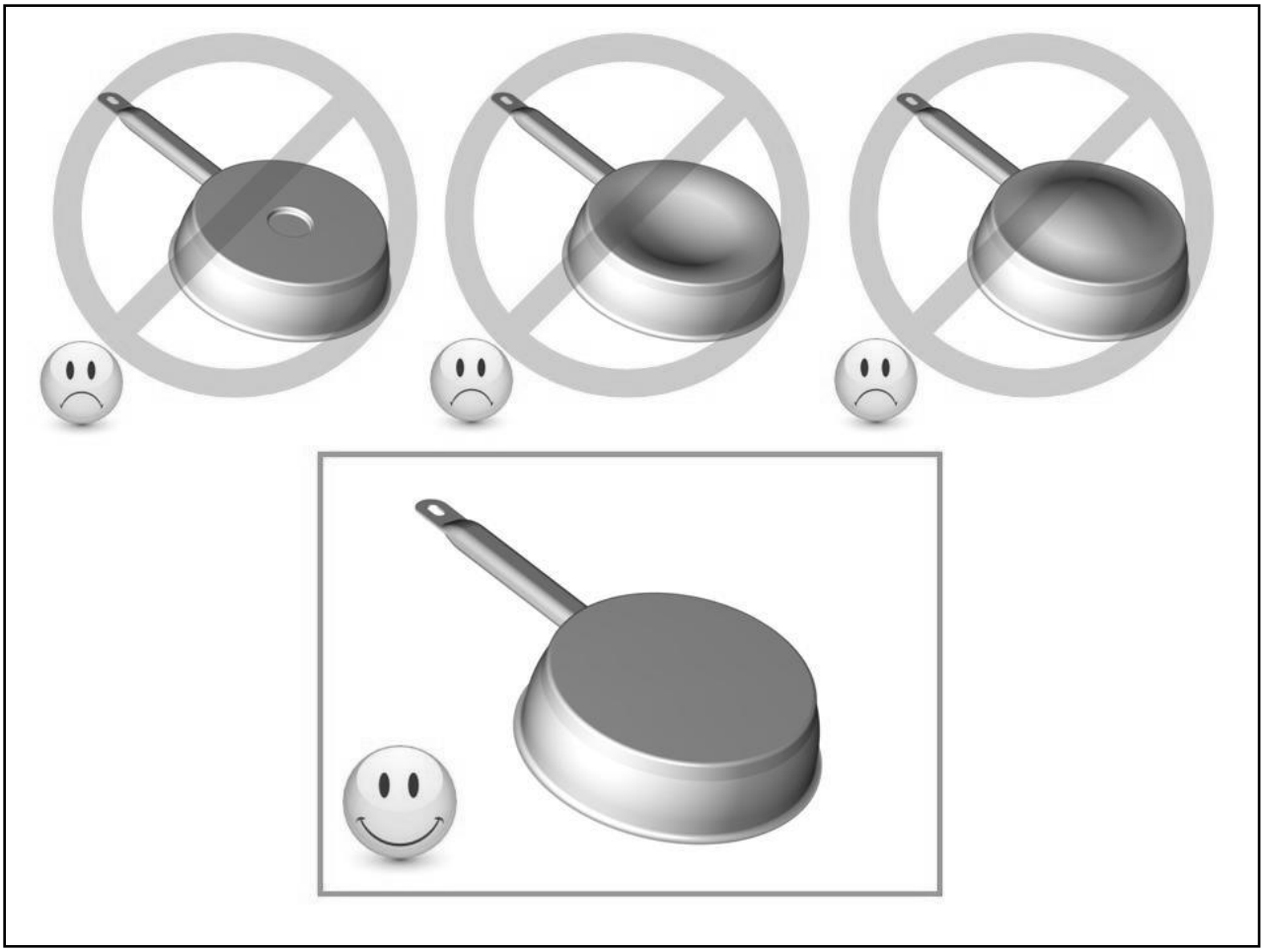
Endast kastruller och pannor med magnetisk botten kan användas: (rostfritt stål, emaljerat stål, gjutjärn).

Olämpliga kokkärl

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

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

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



Kokkärlets storlek

Kokzonerna reagerar inte på kokkärl som är mindre än rekommenderad storlek. Denna storlek varierar beroende på zon.
För att uppnå bästa resultat rekommenderar vi att Du placerar kokkärlet mitt på kokzonen.

Effektlägen

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att plast, aluminiumfolie och liknande inte kommer i kontakt med en påslagen kokzon.
Skulle detta ändå hända ska det omedelbart avlägsnas med hjälp av en glasskrapa. Därefter ska hällen rengöras med specialrengöringsmedel. Samma sak gäller om man exempelvis spiller socker, sylt eller andra sockerhaltiga livsmedel på en varm kokzon.
Se till att såväl kokkärl som kokzoner är helt torra innan kärlen används.
Rengör aldrig hällen med frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, och använd aldrig en kniv för att avlägsna fastbrända rester.
Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.
Om Du rengör hällen regelbundet med specialrengöringsmedel håller den sig snygg och blir samtidigt smuts- och fläckavvisande. Tvätta därefter hällen med kallt vatten och torka till sist av

PROBLEMLÖSNING

Spishällen/kokzonerna går inte att slå på:

- 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:

- Der 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

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]

[∩] syns i displayen:

- Se avsnittet: ”Brofunktion“

[U] syns i displayen:

- Se avsnittet “Keep warm“

[II] syns i displayen:

- Se avsnittet “Stop&Go“

Displayen visar [Er03] eller[A] :

- Betjäningsknapparna är täckta med vätska eller annat föremål. Symbolen försvinner automatiskt från displayen när vätskan eller föremålet avlägsnas.

Displayen visar [E2] :

- Hällen är överhettad. Låt hällen kyla ned och sätt på hällen igen.

Displayen visar [E8] :

- Ventilationsöppningen är blockerad. Avlägsna blockeringen.

Displayen visar [U400] :

- Hällen är inte ansluten. Kontrollera anslutningen.

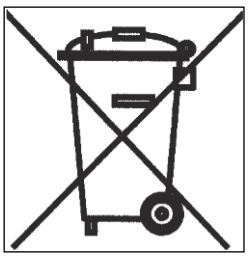
Displayen visar [ER47] :

- Hällen är inte ansluten. Kontrollera anslutningen

Om symbolerna förblir tänd efter ovanstående felsökning, kontakta service.

MILJÖSKYDD

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



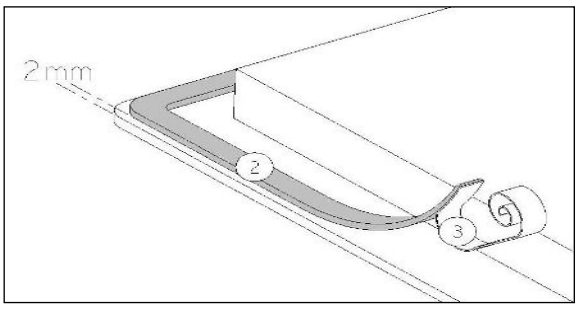
- Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
- Se till att produkten kasseras på närmsta återvinningsstation.

INSTALLATION

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

Så sätter Du fast tätningslisten

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



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

	Utskärning bänkskiva		Hällens glasyta			Utskärning för planlimning			
Typ	**Bredd**	**Djup**	**Bredd**	**Djup**	**Tjocklek**	**Bredd**	**Djup**	**Tjocklek**	**Radie**
WIP60SQW4	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60SQW4	560	490	590	520	4				
WIP70SQW4	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70SQW4	670	490	700	520	4				
WIP78SQW4	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78SQW4	750	490	780	520	4				
WIP90SQW4	810	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90SQW4	810	490	880	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 läggs i lådan.
- Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.
- **VARNING:** Använd endast tillverkarens skötselmedel, skötselmedel rekommenderade av tillverkaren i bruksanvisningen och bifogade skötselmedel. Användning av olämpliga skötselmedel kan orsaka skada.

EL-ANSLUTNING

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

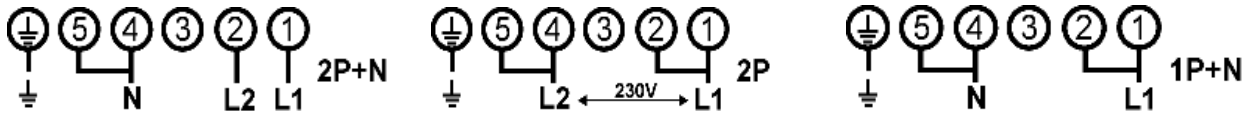
Viktig !

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

4 Zoner

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

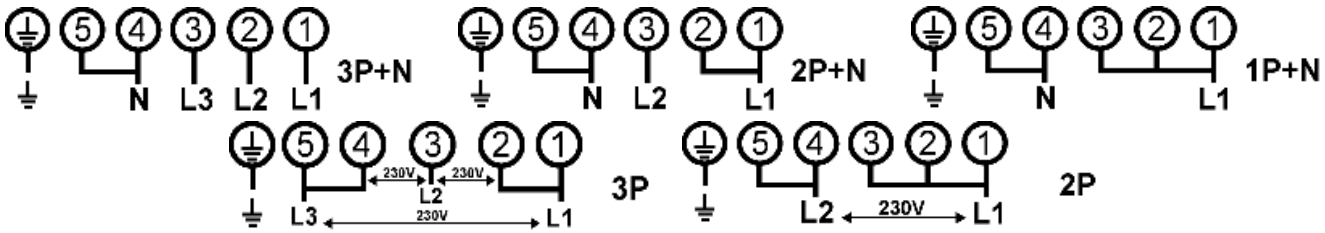
* Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6



5-6 Zoner

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
NO	230V~ 50/60Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 Faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *

(*) Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6



Liitäntäkotelon ruuvien usein toistuva löysääminen ja ruuvaaminen saattaa vahingoittaa kerran ruuvattua tiiveyttä. Siksi on suositeltavaa pitää ruuvaaminen ja irrottaminen mahdollisimman vähäisenä.
Varmista, että kaapelit on asetettu oikein ja ruuvattu tiukasti kiinni

4 viikon kuluttua asennuksesta varmista, että päätelaitteen ruuvit on kiristetty uudelleen.

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).

REKLAMATIONSRÄTT

Det är 3 års reklamationsrätt som gäller som reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel på din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetslön och bilkörning. Vid kontakt angående service bör Ni upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Skriv eventuellt ner denna information här i bruksanvisningen så har Ni dem till hands. Det gör saker enklare för servicemontören att finna de korrekta reservdelarna.

Reklamationsrätten täcker inte:

- Fel och skador som inte är fabrikations- och materialfel
- Vid brist på underhåll – inkluderar också brist på rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid transportskador när produkten är transporterad utan korrekt emballage
- Om det har använts reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte följts
- Om inte installationen är gjord som anvisat
- Om inte auktoriserad personal utfört installationen eller reparationen av produkten
- Defekta lampor

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. Vid tillfälle där kunden själv har stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan är levererad. Annars kommer kundens krav att bli avvisat.

Ogrundade servicebesök

Om man tilkallar en servicemontör, och det senare visar sig att man själv kunnat åtgärda felen, genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, eller genom att byta en säkring i säkringsskåbet, åligger det kunden att själv betala för servicebesöket.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.
I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata 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

SISÄLLYSLUETTELO **65**

TURVATOIMET **66**

KEITTOTASON KUVAUS **70**

TEKNISET TIEDOT 70
KEITTOASTIAN OIKEA SIJOITTELU 71
OHJAUSPANEELI (VAIHTELEE MALLEITTAIN) 71

KEITTOTASON KÄYTTÖ **72**

HERKKÄ KOSKETUSPANEELI 72
NÄYTTÖ 72
ILMANKIERTO 72

KEITTOTASON KÄYTTÖ **72**

ENNEN KEITTOTASON KÄYTTÖÖNOTTOA 72
INDUKTION PERIAATE 72
SOPIVAT KEITTOASTIAT 72
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT 73
LÄMPÖTASON JA AJASTIMEN SÄÄTÖ LIUKUSÄÄTIMELLÄ 73
KEITTOTASON KYTKEMINEN 73
PUUTTUVAN/SOPIMATTOMAN KEITTOASTIAN AUTOMAATTINEN HAVAITSEMINEN 74
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN 74
BOOSTER-TOIMINTO 74
AJASTINTOIMINTO 75
KIEHAUTUSAUTOMATIIKKA 76
STOP&GO 76
RECALL-TOIMINTO 76
« KEEP WARM » TOIMINTO 76
SILTA- JA AUTOMAATTINEN SILTATOIMINTO 77
GRILLITOIMINTO 77
LUKITUSPAINNIKE 77
CHEF-TOIMINTO 78

KEITTOASTIAT JA SÄÄTÖALUEET **79**

SOPIVAT KEITTOASTIAT 79
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT 79
KEITTOASTIAN HALKAISIJA 79
SÄÄTÖALUEET 80

PUHDISTUS JA HUOLTO **80**

VIANETSINTÄ **80**

YMPÄRISTÖNSUOJELU **81**

ASENNUS **82**

SÄHKÖASENNUS **83**

TAKUU **85**

HUOLTO **85**

TURVATOIMET

- Lukemalla käyttöohjeen ennen keittotason käyttöönottoa vältyt vahingoittamasta itseäsi ja
  keittotasoa.
- Laita tämä käyttöohje talteen myöhempää tarvetta varten. Jos keittotaso luovutetaan tai myydään toiselle omistajalle, käyttöohjeen on seurattava sen mukana.
- Ennen keittotason käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaali ja varmista, ettei keittotaso ole vahingoittunut. Mikäli keittotaso on vahingoittunut tai sen epäillään olevan vahingoittunut, kutsu paikalle valtuutettu huoltoasentaja. Vahingoittunutta keittotasoa EI saa ottaa käyttöön.
  Ilmoita vahingosta välittömästi tuotteen ostopaikkaan.
- Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanlaittoon kotitalouksissa. Muunlainen käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaratilanteita. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa vääränlaisesta käytöstä tai hoidosta aiheutuneista vaurioista**.**
- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Keittotaso on asennettava voimassa olevien lakien ja säännösten mukaan.
- Älä koskaan yritä itse korjata viallista keittotasoa. Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu
  huoltoasentaja. Virheelliset korjaustoimet saattavat vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Älä koskaan kisko johdosta, kun irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä keittotasolla tai käyttää sitä muuten kuin aikuisen valvonnassa.
- Muista, että keittoalue on kuuma paitsi käytössä myös jonkin aikaa sammutuksen jälkeen. Pidä sen vuoksi aina silmällä keittoalueella olevaa kuumaa öljyä/rasvaa sisältävää keittoastiaa.
- 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!
- Jos rasva tai öljy syttyy palamaan, älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä vaan tukahduta se kankaalla tai vaahtosammuttimella.
- Keittotasossa on vahva lasikeraaminen pinta, joka voi kuitenkin rikkoutua, jos sen päälle putoaa esimerkiksi teräviä esineitä. Jos keittotasossa on halkeamia tai muita vaurioita, katkaise siitä virta ja kutsu paikalle huoltoasentaja.
- Iduktiokeittotason alle asennettavassa uunissa on oltava jäähdytyspuhallin.
- Jos keittotaso asennetaan pyrolyysitoiminnolla varustetun uunin päälle, tasoa ei saa käyttää pyrolyysipuhdistuksen aikana.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon päälle, laatikossa ei saa säilyttää tulenarkoja aineita, esim. suihkepulloja.
- Keittotasoa ei saa asentaa astianpesu- tai pesukoneen, kuivausrummun tai jääkaapin/pakastimen päälle, koska tasosta säteilevä lämpö saattaa vahingoittaa muita laitteita.
- Keittotasoa saa käyttää vain paikalleen asennettuna, jolloin sen virtaa johtavat osat eivät ole näkyvillä.
- Käytä ainoastaan tasa- ja paksupohjaisia keittoastioita. Jos keittoastiassa on hiomaton tai naarmuuntunut pohja, se voi naarmuttaa keittotasoa. Varmista myös, että keittoastian pohja on puhdas. Jopa hyvin pienet likahiukkaset voivat naarmuttaa keittotasoa.
- Älä koskaan aseta kuumaa keittoastiaa suoraan toimintonäppäinten päälle, koska näppäinten alla oleva ekektroniikka saattaa tällöin vahingoittua.
- Älä liekitä ruokaa suoraan liesituulettimen alla, koska liekit voivat sytyttää tuulettimen rasvasuodattimen palamaan.
- Varo, etteivät muiden kodinkoneiden johdot osu lämpimään keittoalueeseen tai jää puristuksiin kuuman uuniluukun väliin.
- Älä koskaan lämmitä keittoalueella ruokaa suljetuissa astioissa (esim. säilykepurkeissa), ne saattavat räjähtää.
- **VAROITUS**: Palovaara: Älä käytä levyä säilytykseen.

- Älä koskaan säilytä keittotason päällä esimerkiksi metalliesineitä. Päällä olevan keittoalueen lämpö tai sammutetun keittoalueen jälkilämpö saattaa kuumentaa/sulattaa esineen tai sytyttää sen palamaan.
- Älä koskaan käynnistä keittoaluetta, jolla ei ole keittoastiaa. Älä myöskään aseta tyhjää keittoastiaa keittoalueelle sen ollessa päällä.
- Varo, ettei lämpimälle keittotasolle joudu, muovia, alumiinifoliota tai kiinteää tai nestemäistä
  sokeria. Nämä aineet sulavat ja tarttuvat kiinni keittotasoon ja saattavat jäähtyessään aiheuttaa siihen naarmuja tai halkeamia. Mikäli näitä aineita kuitenkin joutuu keittotasolle, sammuta keittotaso ja poista sokeri, muovi tai alumiinifolio keittotasosta sen ollessa yhä lämmin. Käytä tähän tarkoitukseen lasikaavinta.
- Varo polttamasta itseäsi koskiessasi kuumaan keittotasoon.
- Jos keittotaso vaurioituu tai siihen tulee halkeamia, katkaise heti virta ja ota yhteys huoltoasentajaan.
- Sammuta keittotason virta aina ennen sen puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen koskaan voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia aineita, kuten esim. grillin- ja uuninpuhdistusaineita, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai karkeaa sientä.
- Älä koskaan puhdista keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotason sähköä johtavia osia pysyvästi. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.
- Älä säilytä magneetilla varustettuja esineitä, kuten luottokortteja, taskulaskimia tai levykkeitä päällä olevan keittotason lähellä, koska esineet saattavat vaurioitua.
- Sydämentahdistinta käyttävien henkilöiden on syytä muistaa, että päällä olevan induktiokeittotason välittömään läheisyyteen muodostuva magneettikenttä saattaa vaikuttaa tahdistimen toimintaan. Epäselvissä tapauksissa on kysyttävä neuvoa lääkäriltä.
- Sähkömagneettisille kentille altistumista voidaan välttää asettamalla keittoastia aina keittoalueen keskelle.
- Kun poistat keittotason käytöstä, katkaise kaikki johdot aivan tason vierestä, jotteivät ne voi aiheuttaa vaaratilanteita lapsille. Varmista keittotason ympäristöystävällinen hävittäminen
  palauttamalla se hyväksytylle kierrätysasemalle. Muista myös, että tuotteen joitakin osia voidaan ehkä käyttää uudelleen.

- Älä **KOSKAAN** sammuta paloa vedellä. Sammuta sen sijaan levy ja tukahduta palo esim. kattilan kannella tai palopeitteellä.

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

KEITTOTASON KUVAUS

Tekniset tiedot

Volttia	**WIP60SQW4 WIF60SQW4 WIP70SQW4 WIF70SQW4**	**WIP78SQW4 WIF78SQW4**	**WIP90SQW4 WIF90SQW4**
Kokonaisteho	7400 W	11100 W	11100W
Keittotason energiankulutus, EC-keittotaso **	187.4 Wh/kg	188 Wh/kg	183.6 Wh/kg
Etuvasemmalla	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normaali *	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	A	A	A
Energiankulutus ECcw**	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg	182.8 Wh/kg
Takavasemmalla	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normaali *	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	C	C	C
Energiankulutus ECcw**	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Takaoikealla	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normaali *	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	B	C	B
Energiankulutus ECcw**	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg
Etuoikealla	220x180 mm	220x180 mm	220x180 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normaali *	2100 W	2100 W	2100 W
Booster*	2650/3700 W	2650/3700 W	2650/3700 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	C	B	C
Energiankulutus ECcw**	188.1 Wh/kg	190.6 Wh/kg	188.1 Wh/kg
Keskuksen edessä	-	220x180 mm	-
Minimitat sopiville kattiloille***	-	Ø 100 mm	-
Normaali *	-	2100 W	-
Booster*	-	2650/3700 W	-
Vakiokeittoastioiden luokka **	-	C	-
Energiankulutus ECcw**	-	188.1 Wh/kg	-
Takana keskellä	-	220x180 mm	Ø 260 mm
Minimitat sopiville kattiloille***	-	Ø 100 mm	Ø 90/220 mm
Normaali *	-	2100 W	2600 W
Booster*	-	2650/3700 W	3300/5500 W
Vakiokeittoastioiden luokka **	-	B	D
Energiankulutus ECcw**		190.6 Wh/kg	168.4 Wh/kg

* Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan

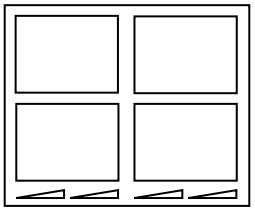
**Laskettu käyttäen suorituskyvyn mittaus mittausmenetelmää (EN 60350-2).

*** Pohjan minimihalkaisija riippuu keittoastian magneettisen materiaalin määrästä.

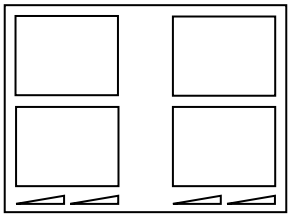
Keittoastian oikea sijoittelu

Tärkeää: Ihanteellisen tehon saavuttamiseksi on tärkeää, että keittoastia asetetaan alueiden päälle keskelle (katso kuvaa).

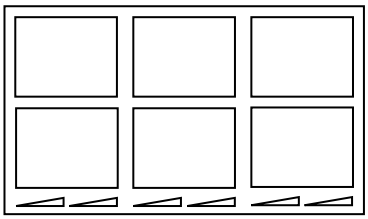
WIP60SQW4
WIF60SQW4



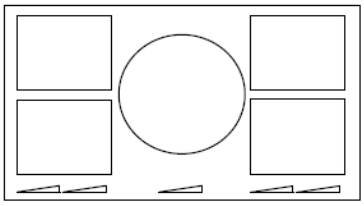
WIP70SQW4
WIF70SQW4



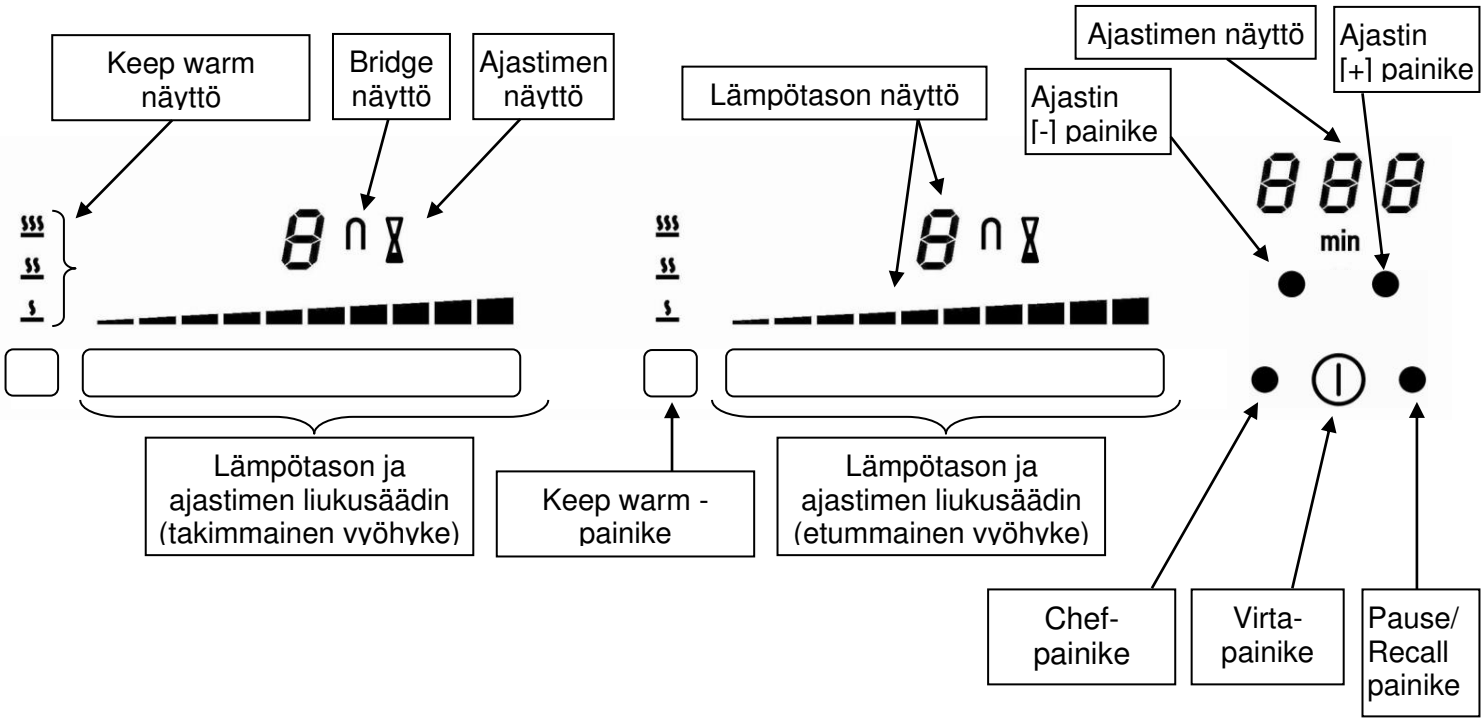
WIP78SQW4
WIF78SQW4



WIP90SQW4
WIF90SQW4



Ohjauspaneeli (vaihtelee malleittain)



KEITTOTASON KÄYTTÖ

Herkkä kosketuspaneeli

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

Näyttö

Näyttö	Merkitys	Toiminto
0	Nolla	Keittoalue on aktivoitu
1…9	Säädetty teho	Valitse lämpötila
U	Induktio ei toimi	Keittoastia sopimaton/puuttuu
A	Kiehautusautomatiikka	Kiehautusautomatiikka aktivoitu
E	Virheilmoitus	Elektroniikkavirhe
H	Jälkilämpö	Keittoalue on edelleen lämmin
P	Booster	Booster-toiminto on aktivoitu
,, ,,	Dobbelt booster	Dobbelt-Booster-toiminto on aktivoitu
U	Keep warm	Lämpötila pidetään 42, 70, 94°C:ssa
II	Stop&Go	Pysäytystoiminto on aktivoitu
∩	Bridge	2 keittoaluetta on yhdistetty.
L	Lukko	Käyttöpaneeli on lukittu.

Ilmankierto

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

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Ennen keittotason käyttöönottoa

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

Induktion periaate

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

Sopivat keittoastiat

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

Sopimattomat keittoastiat

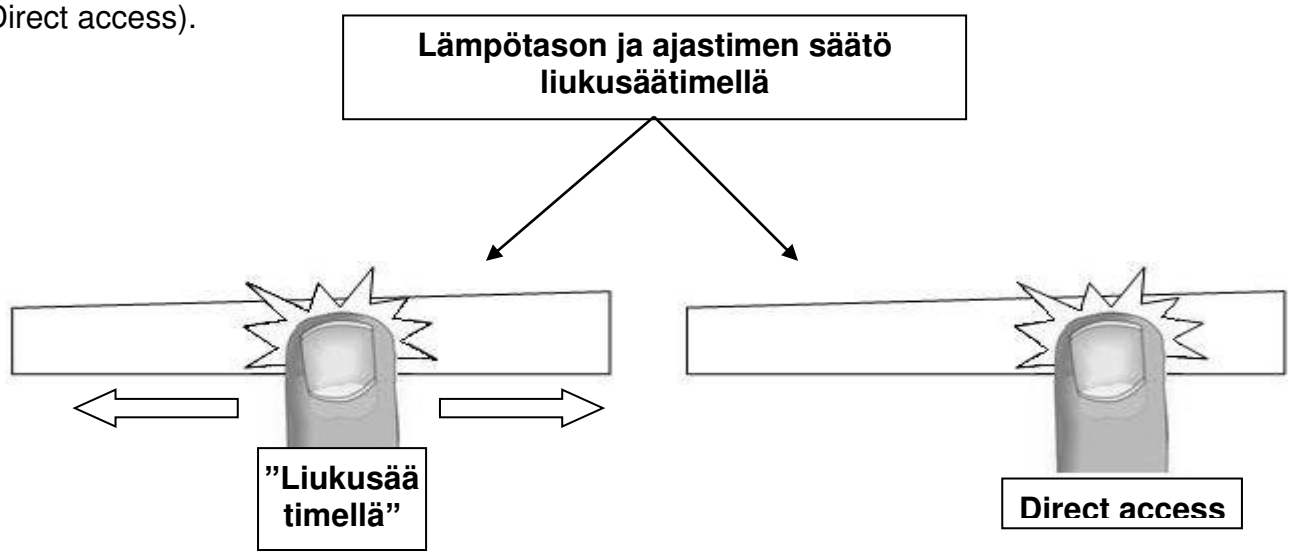
- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
- Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.
Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.

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

Lämpötason ja ajastimen säätö liukusäätimellä

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



Keittotason kytkeminen

- **Keittotason virtapainike:**

Tehtävä	Käyttöpaneeli	Näyttö
Kytkentä	Paina [⏻]	[0]
Sammutus	Paina [⏻]	Tyhjä tai [H]

- **Lämpöalueen virtapainike:**

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

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

Puuttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen

Induktio ei toimi:

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

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

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

Jälkilämmön ilmaisin

Keittoalue on kuuma jonkin aikaa myös käytön jälkeen. Jälkilämmön merkkivalo [H] ilmaisee tällöin, että keittoalueen pinnan lämpötila on yli 60°C. Älä sen vuoksi koske keittoaluetta tai aseta sen päälle lämpöherkkiä esineitä merkkivalon palaessa.
Muista myös, että lapset eivät huomaa jälkilämmön merkkivaloa. Pidä sen vuoksi lapsia silmällä niin kauan kuin merkkivalo palaa.

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

Booster-toiminto

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

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

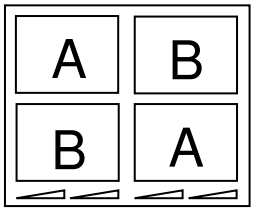
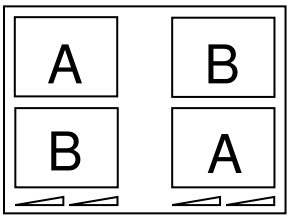
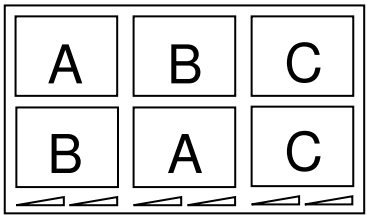
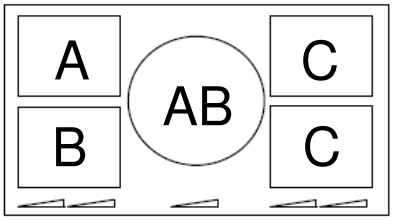
Tehtävä	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Booster-toiminnon käynnistys	Vedä sormi liukusäätimen päähän Tai paina suoraan liukusäätimen päätä	[P]
Stoppe Boosterfunktionen	Vedä sormi liukusäätimen yli	[9] - [0]

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

Kun haluat	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Ottaa booster-toiminnon käyttöön	Vedä sormi liukusäätimen päähän Tai paina suoraan liukusäätimen päätä	[P]
Ottaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käyttöön	Paina uudelleen liukukytkimen viimeistä segmenttiä	[ıı ıı ja P]
Poistaa kaksinkertaisen booster-toiminnon käytöstä	Vedä sormi liukusäätimen yli	[P] - [0]
Poistaa booster-toiminnon Käytöstä	Vedä sormi liukusäätimen yli	[9] - [0]

- **Virranhallinta:**

Taulukko on jaettu 2 tai 3 erilliseen keittoalueosaan, jossa kullakin sarjalla on maksimi suorituskyky.

WIP60SQW4 WIF60SQW4	WIP70SQW4 WIF70SQW4	WIP78SQW4 WIF78SQW4	WIP90SQW4 WIF90SQW4
			

Jos valittu tehotaso ylittää molemmilla keittoalueilla enimmäissuorituskyvyn, virranhallintatoiminto vähentää tehoa automaattisesti toisella näistä alueista. Tämän keittoalueen näyttö vilkkuu aluksi ja sen jälkeen tehotaso lasketaan suurimpaan mahdolliseen tehoon.

Valittu alue	**Toinen alue: (esim. tehotasolla 9)**
[P] palaa näytössä	[9] muuttuu [8] ja vilkkuu

Boosterin (tai tuplaboosterin) aktivointi useammalle alueelle samanaikaisesti on mahdollista. Jotta tämä toimisi, pitää valita seuraavat keittoalueet A-B, A-C, B-C tai A-B-C.

Ajastintoiminto

Voit säätää valmistusajan keston ajastimen avulla. Voit käyttää ajastinta samanaikaisesti kaikilla neljällä lämpöalueella. Voit lisäksi säätää eri kypsennysajat kullekin lämpöalueelle (0–999 minuuttia). TÄRKEÄÄ: Silloin kun + ja – kytkimiä pitää painaa samanaikaisesti, täytyy seuraava toiminto toteuttaa heti seuraavien sekuntien aikana.

- **Ajastimen säätö:**

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

- **Ajastimen sammuttaminen:**

Toimet	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Valitse « Timer »	Paina samaan aikaan [-] ja [+] painikkeita kunnes haluttu ajastin on valittu	Ajastimen näyttö palaa
Ajastintoiminnon pois kytkentä	Paina [-] ajastimen näytöllä	[000]

Jos halutaan pysäyttää useampi ajastin, toimenpide toistetaan.

- **Ajastimen käyttö munakellona:**

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

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

- **Automaattinen pysäytys kypsennyksen lopuksi:**

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

Kiehautusautomatiikka

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

- **Kiehautusautomatiikan kytkeminen:**

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

- **Kiehautusautomatiikan katkaiseminen:**

Toimet	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Valitse teho	Vedä sormi liukusäätimen yli	[0] - [9]

Stop&Go

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

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

Tehtävä	**Käyttöpaneeli**	**Näyttö**
Pysäytyksen kytkeminen	Paina pause painike	[II] – ilmaisin palaa
Pysäytyksen katkaiseminen	Paina pause painike	Liukusäädin pulseeraa
	Paina liukusäädintä	Aikaisempi asetus

Recall-toiminto

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

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

Toimet:

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

Edelliset asetukset ovat jälleen aktiivisia.

« Keep warm » Toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan saavuttaa ja säilyttää automaattisesti 45°C, 70°C tai 94°C asteen lämpötila.
Toiminnolla on kaksi tärkeätä etua:

- Kylmän ruoan nopea lämmitys ilman ylikiehumista
- Valmiin ruoan lämpimänäpito

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

- **Keep warm -toiminnon kytkeminen:**

Toimet	Käyttöpaneeli	Näyttö
Valitse **42 °C**	Paina keep warm-painike	[U] ja [1]
Valitse **70 °C**	Paina kaksi kertaa keep warm-painike	[U] ja [11]
Valitse **94 °C**	Paina kolme kertaa keep warm-painike	[U] ja [111]
Pysäytä toiminto	Vedä sormi liukusäätimen yli	[0] - [9]
	Tai paina keep warm-painike [0] asti	[0]

Lämpimänäpitoajan kesto on korkeintaan 2 tuntia.

Silta- ja automaattinen siltatoiminto

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

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

Grillitoiminto

Toimet	Käyttöpaneeli	Näyttö
Käynnistä keittotaso	Paina [⏻]	[0]
	Aseta grillilevy kahdelle keittoalueelle	[∩] vilkkuu
Aktivoi grilli	Paina samanaikaisesti molempien alueiden ”liukua”	[⊟]
Lisää grillin tehoa	Vedä “liuku“ toivottuun tehotasoon	Tehotaso liukukytkimessä
Sammuta grillitoiminto	Paina samanaikaisesti kummankin keittoalueen ”liukua”	[0]

Ohjauspaneelin lukitus

Lukituspainikkeen aktivointi estää keittotason kytkemisen pois päältä vahingossa varsinkin puhdistuksen aikana (ei koske On/Off-painiketta) [⏻])..

Toiminto	Ohjauspaneeli	Näyttö
Keittotason lukitus	Paina Chef- ja Pause-painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan	[L]
Keittotason lukituksen avaaminen	Paina Chef- ja Pause-painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan	[L]

Chef-toiminto

Tämä toiminto yhdistää kaikki keittoalueet kahdeksi tai kolmeksi isoksi alueeksi (mallista riippuen)

- **Chef-toiminnon aktivointi :**

Toimi näin	**Ohjauspaneeli**	**Näyttö**
Käynnistä keittolevy	Paina [⏻]	[0]
Aktivoi Chef-toiminto	Paina Chef-painiketta	[Esiasetettu lämpötaso + ⋂]

Esiasetukset asetetaan. Kts. alla.

Malli	**Näyttö**
Malli, jossa 4 aluetta	[6] [⋂] ja [9] [⋂]
Malli, jossa 5 aluetta	[6] [⋂], [3] ja [9] [⋂]
Malli, jossa 6 aluetta	[6] [⋂], [6] [⋂] ja [9] [⋂]

Ensimmäisellä käyttökerralla käytetään esiasetettuja lämpötasoja. Näitä voi kuitenkin muokata tarpeen mukaan. Muokatut lämpötasot tallennetaan muistiin.

Toimi näin	**Ohjauspaneeli**	**Näyttö**
Lämpötason säätö	Vedä sormella “SLIDERIA”	
Sammuta Chef-toiminto	Paina Chef-painiketta	[0] tai [H]

KEITTOASTIAT JA SÄÄTÖALUEET

Sopivat keittoastiat

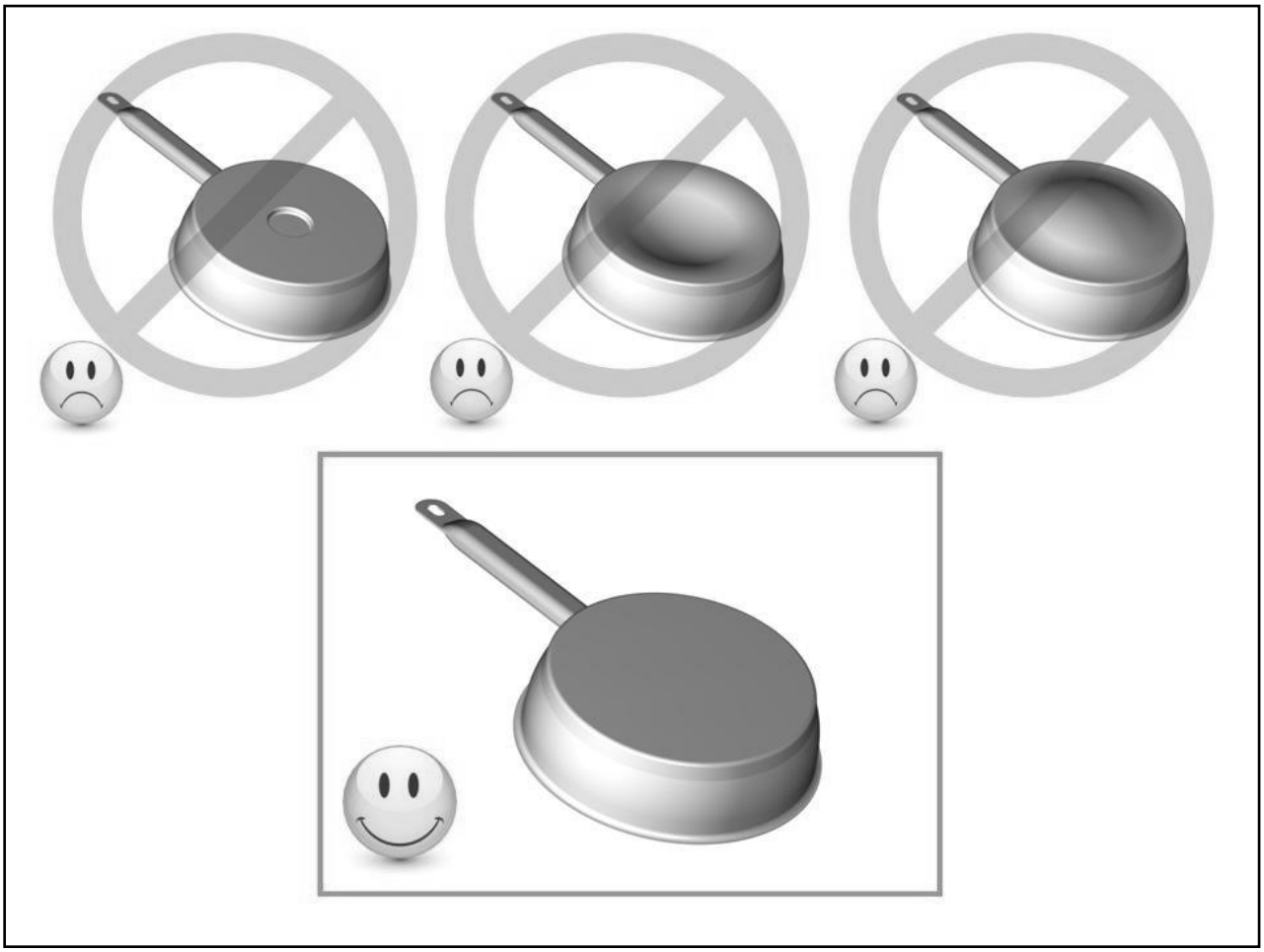
- Vain magnetisoivalla pohjalla varustetut padat ja kattilat (ruostumaton teräs, emaloitu teräs, valurauta).

Sopimattomat keittoastiat

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

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.
Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.

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



Keittoastian halkaisija

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

Säätöalueet

1- 2	Sulatus Lämmitys	Kastikkeet, voi ja suklaa Valmisruoat
2 - 3	Kiehutus hiljalleen Sulatus	Riisi, vanukkaat, sokeri ja siirappi Vihannekset, kala ja pakasteet
3 - 4	Höyrytys	Vihannekset, kala ja liha
4 - 5	Keittäminen kiehautuksen jälkeen	Perunat, keitot, pastat ja tuoreet vihannekset
6 - 7	Keittäminen Kiehutus hiljalleen	Liha, maksa, kanamunat ja makkarat Gulassi
7 - 8	Keittäminen ja paistaminen	Perunat ja ohukaiset
9	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit ja munakkaat Vesi
P ja	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit Suuren vesimäärän kiehauttaminen

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varo, etteivät muovi-, alumiini- tai muut vastaavat esineet osu kuumaan keittoalueeseen. Jos näin pääsee käymään, poista tasoon tarttunut aine välittömästi lasikaapimella ja puhdista taso sen jälkeen erityisellä puhdistusaineella. Menettele samoin myös silloin, jos kuumalle keittoalueelle joutuu sokeria, marmeladia tai muita sokeria sisältäviä ruoka-aineita.
Sekä keittoastian että keittoalueen on oltava aivan kuivia ennen käyttöä.
Älä koskaan puhdista tasoa syövyttävällä tai hiovalla puhdistusaineella äläkä koskaan yritä irrottaa keittotasoon tarttunutta ruokaa veitsellä.
Älä koskaan puhdista keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotason sähköä johtavia osia pysyvästi. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.
Varo naarmuttamasta tason pintaa esimerkiksi rannerenkaalla, kellolla tai sormuksella.
Keittotaso pysyy siistinä, kun se käsitellään säännöllisesti erityisellä puhdistusaineella, joka myös ehkäisee lian ja laikkujen muodostumista. Huuhtele taso käsittelyn jälkeen kylmällä vedellä ja kuivaa pinta huolellisesti.

VIANETSINTÄ

Keittotasoa/keittoalueita ei voida kytkeä päälle:
- Tasossa ei ole virtaa
- Sulake on palanut
- Lukkopainike on aktivoitu
- Toimintonäppäimet ovat märät tai rasvaiset
- Ohjauspaneeli on peitetty

Näytössä näkyy [U]:
- Der er ikke kogegrej på zonen
- Kogegrejet er uegnet
- Kogegrejets diameter passer ikke til kogezonen

Näytössä näkyy [E]:
- Elektroniikkavirhe
- irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja

Keittoalue sammuu käytön aikana:

- Ylikuumenemisen välttämiseksi keittoalue voi välillä sammua ja käynnistyä uudelleen
- Keittoalue on ollut päällä erittäin kauan
- Toimintonäppäimet ovat peitettyinä
- Tyhjän keittoastian pohja on ylikuumentunut

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa vaikka taso on sammutettu:

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

Kiehautusautomatiikka ei toimi:

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

[∩] palaa näytössä:

- Katso Bridge-toimintoa käsittelevä kohta

Keep warm -toiminnon [U] merkkivalo palaa:

- Katso Keep warm -toimintoa käsittelevä kohta

[II] palaa näytössä:

- Katso Pause-toimintoa käsittelevä kohta

Näytössä [Er03] tai [A] : :

- Ohjaimet ovat kosketuksessa nesteeseen tai toiseen tavaraan. Symboli katoaa automaattisesti näytöltä, kun neste tai tavara poistetaan

Näytössä [E2] :

- Keittotaso on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä ja sytytä sen jälkeen uudelleen.

Näytössä [E8] :

- Tuuletusaukko on tukossa. Poista tukos.

Näytössä [U400] :

- Tasoa ei ole liitetty oikein. Tarkista sähköliitäntä

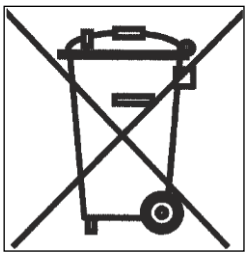
Näytössä [ER47] :

- Tasoa ei ole liitetty oikein. Tarkista sähköliitäntä

Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteys asiakaspalveluun.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

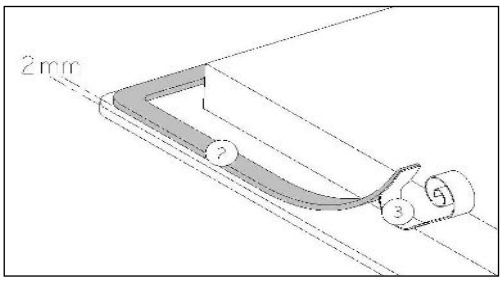
- Pakkauksen materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Sähkölaitteissa on kierrätettäviä mutta myös ympäristölle vahingollisia materiaaleja. Ne ovat kuitenkin välttämättömiä laitteen virheettömän toiminnan ja turvallisuuden vuoksi.



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

ASENNUS

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



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

	Aukon mitat tasossa		Keittotason lasipinta			Aukko tasoliimausta varten			
Tyyppi	**Leveys**	**Syvyys**	**Leveys**	**Syvyys**	**Paksuus**	**Leveys**	**Syvyys**	**Paksuus**	**Säde**
WIP60SQW4	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60SQW4	560	490	590	520	4				
WIP70SQW4	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70SQW4	670	490	700	520	4				
WIP78SQW4	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78SQW4	750	490	780	520	4				
WIP90SQW4	810	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90SQW4	810	490	880	520	4				

- Etäisyys seinästä (taka- ja/tai sivuseinä) levylle tulee olla vähintään 50 mm.
- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Keittotason alustan sekä sen sivuun ja taakse jäävien seinien tulee olla materiaalia, joka kestää jopa 100 °C:n lämpötiloja.
- Jotkut keittotasojen valmistuksessa usein käytetyistä aineista eivät siedä kosteutta. Suojaa aukon reunat sen vuoksi erikoisliimalla.
- Jos taso on pinnoitettu laminaatilla, sekä laminaatin että liiman tulee olla kuumuutta kestävää.
- Jos keittotaso halutaan asentaa veneeseen, asennus on tehtävä asiantuntijoiden antamien ohjeiden mukaan.
- Keittotasolla on Y-lämpöluokitus, jonka mukaan tason toisella puolella ja takana saa olla korkea kaappi, kun taas toisella puolella saa olla korkeintaan keittotason korkuinen kaappi.
- Seinän (taka- ja/tai sivuseinän) ja keittotason väliin on jätettävä vähintään 50 mm:n rako.
- Keittotason alapuolelle on jätettävä vähintään 2 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla tason ympärillä.
- Jos keittotason alapuolelle asennetaan laatikko, laatikossa ei saa missään olosuhteissa säilyttää tulenarkoja/syttyviä tavaroita.
- Tarkista, ettei sähkökaapeli ole puristuksissa asennuksen jälkeen.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee noudattaa liesituulettimen käyttöohjeessa mainittuja ohjeita.
- **VAROITUS:** Käytä vain valmistajan hoitotuotteita, käyttöoppaassa valmistajan suosittelemia hoitotuotteita sekä tuotteen mukana tulleita hoitotuotteita. Sopimattomat puhditusaineet voivat aiheuttaa vahinkoa.

SÄHKÖASENNUS

Keittotason saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
Keittotaso on maadoitettava vahvavirtasäännösten mukaan.
Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa puutteellisesta tai virheellisestä maadoituksesta aiheutuneista vaurioista.
Keittotason lähellä on oltava moninapainen virrankatkaisin, jonka kosketinten välillä tulee olla vähintään 3 mm.
Keittotasoa ei saa liittää sähköverkkoon jatkojohdon tai soittimen avulla.
Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.
Liitäntöjä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

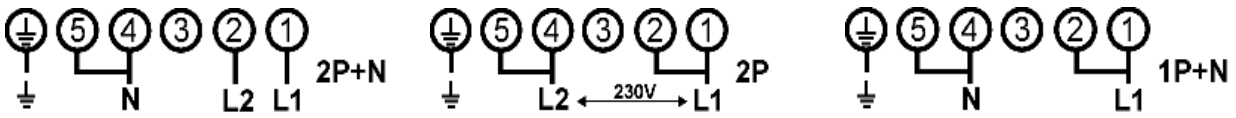
Tärkeää!

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

4 Keittoalue

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 vaihetta + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 vaihetta	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 vaihetta + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

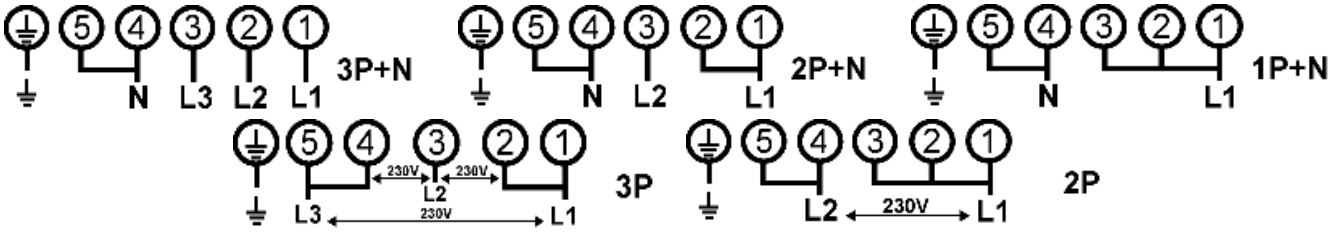
(*) Laskennassa on noudatettu standardia EN 60 335-2-6



5-6 Keittoalue

Maa	Verkkovirta	Liitäntä	Johdon halkaisija	Johdon tyyppi	Ampeeri
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 vaihetta + N	5 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 vaihetta + N	4 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 vaihetta + N	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
NO	230V~ 50/60Hz	3 vaihetta	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 vaihetta	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *

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



Liitinkotelon ruuvien löysääminen ja ruuvaaminen usein vaurioittaa kiristyksen tehokkuutta ruuvaamisen jälkeen. Siksi on suositeltavaa pitää ruuvit ja ruuvit minimissä.
Varmista, että kaapelit on asetettu oikein ja ruuvattu tiukasti kiinni.

4 viikkoa asennuksen jälkeen kiristä riviliittimen ruuvit uudelleen.

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

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

TAKUU

Uudella laitteellasi on valmistus- ja materiaalivirheiden varalle 2 vuoden reklamaatio-oikeus, joka on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat käytettävissäsi. Tietojen avulla huoltoasentajan on helpompi löytää oikeat varaosat.

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Väärää tai virheellistä käyttöä – tähän kuuluu myös tuotteen puutteellinen puhdistus
- Laitteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Korjauksia, jotka on tehnyt muu kuin ammattilainen
- Kuljetusvaurioita, kun tuotetta on kuljetettu ilman oikeaa pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Palaneita polttimoita

Kuljetusvauriot
Kuljetusvaurio, joka todetaan myyjän järjestämässä toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta.
Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huoltokäynti
Jos kutsutaan huoltoasentaja ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse esim. noudattamalla käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sähkökaapin sulakkeen, on asiakkaan itse maksettava huoltokäynti.

Osto yrityskäyttöön
Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa vaan yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.) tai vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Mitään takuuta ei myönnetä yrityskäyttöön tehdyille ostoille, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:

- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 TampereFINLAND
- Puh. 03 233 3237 piketa@piketa.fi
- Myyjä tai loppukuluttaja voi olla yhteydessä Piketaan tähän numeroon.
- Valmistaja, malli, sarjanumero ja mahdollinen tuotenumero, ostopäiväys, jälleenmyyjä, virhekuvaus ja asiakkaan yhteystiedot tulee ilmoittaa.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.