

**Brugsanvisning DK**  
Induktions Multi-zones

**Bruksanvisning NO**  
Induksjons Multi-zones

**Bruksanvisning SE**  
Induktions Multi-zones

**Käyttöohje FIN**  
Induktiokaittaso Multi-zones

**Instruction of use EN**  
Induction Multi-zones

**WIS41HP-1**

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

<b>SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER</b> .....	<b>3</b>
<b>BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN</b> .....	<b>4</b>
TEKNISKE DATA.....	4
BETJENINGSPANEL.....	5
<b>BETJENING AF KOGEPLADEN</b> .....	<b>5</b>
SENSITIVE TOUCH .....	5
DISPLAY .....	5
VENTILATION .....	5
<b>OPSTART OG BETJENING</b> .....	<b>6</b>
INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING .....	6
INDUKTIONSPRINCIPPET.....	6
INDSTILLING AF VARMETRIN OG TIMER MED "SLIDER" .....	6
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN.....	7
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLEDE/UEGNET KOGEGREJ .....	7
RESTVARMEINDIKATOR.....	7
BOOSTERFUNKTION .....	7
TIMERFUNKTION.....	8
OPKOGNINGSAUTOMATIK.....	9
PAUSEFUNKTION.....	9
RECALL-FUNKTION .....	10
« AUTOMATISK TILBEREDNINGSSENSOR » FUNKTION .....	10
LÅSETAST.....	10
<b>KOGEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER</b> .....	<b>11</b>
EGNET KOGEGREJ.....	11
UEGNET KOGEGREJ .....	11
KOGEGREJETS STØRRELSE.....	11
INDSTILLINGSOMRÅDER .....	12
<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b> .....	<b>12</b>
<b>FEJLSØGNINGSOVERSIGT</b> .....	<b>12</b>
<b>MILJØBESKYTTELSE</b> .....	<b>13</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>14</b>
<b>REKLAMATIONSRET</b> .....	<b>15</b>
<b>SERVICE</b> .....	<b>15</b>

# SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

---

- Læs venligst brugsanvisningen inden De tager kogepladen i brug. På den måde beskytter De Dem selv og undgår skade på kogepladen.
- Gem denne brugsanvisning, så De kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis pladen overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge kogepladen og gives til den nye ejer.
- Før De tager kogepladen i brug, skal De omhyggeligt fjerne al emballage og undersøge, om kogepladen er beskadiget. Hvis kogepladen er beskadiget, eller hvis De er i tvivl om, at kogepladen har en skade, skal De kontakte en autoriseret servicemontør. De må IKKE tage pladen i brug, hvis den er beskadiget.  
En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor De har købt kogepladen.
- Kogepladen er kun beregnet til normalt husholdningsbrug. Al anden brug er ikke tilladt, og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller uhensigtsmæssig brug af pladen.
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Kogepladen skal installeres i henhold til gældende love og regler.
- Forsøg aldrig selv at reparere pladen. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Pladen skal ekstrabeskyttes (jordforbindes) jf. Stærkstrømsreglementet. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået pga. manglende eller beskadiget jordforbindelse.
- Lad aldrig børn lege med kogepladen eller anvende den uden opsyn fra voksne.
- Glem ikke, at en kogezone bliver meget varm i brug, og at den også er varm i nogen tid efter, at den er slukket. Lad derfor aldrig en gryde eller pande, der indeholder varm olie/varmt fedtstof stå på kogezone uden at holde øje med den.
- Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når De arbejder med fedt eller olie. Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og sætte ild til emhætten. Brandfare!
- Hvis fedt eller olie begynder at brænde, må De aldrig forsøge at slukke ilden med vand. Ilden skal kvæles med et klæde eller med skum fra en ildslukker.
- Overpladen på Deres nye kogeplade er lavet af glaskeramik. Den er meget stærk, men kan dog gå i stykker, hvis man f.eks. taber spidse eller skarpe ting ned på den.
- En induktionskogeplade må ikke indbygges over en ovn, der ikke har en afkølingsblæser.
- Er pladen indbygget over en pyrolyseovn, må den ikke bruges under pyrolyserensningen af ovnen.
- En evt. skuffe lige under kogepladen må ikke indeholde brandfarlige genstande, som fx sprayflasker.
- Kogepladen må ikke indbygges over opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere eller kølemøbler, idet den ret høje strålevarme fra pladen vil kunne beskadige nævnte produkter.
- Benyt først kogepladen når den er indbygget. Kun herved kan De sikre Dem, at De ikke kommer i kontakt med strømførende dele.
- Brug kun kogegrej med en tyk og plan bund. Aldrig gryder/pander med uslebet eller ridset bund, idet sådanne materialer kan ridse pladen. Sørg også for at kogegrejets bund er helt ren, idet selv små sandkorn kan lave ridser i pladen.
- Sæt aldrig varmt kogegrej hen over betjeningstasterne, idet elektronikken nedenunder herved kan blive beskadiget.
- Flambér aldrig direkte under en emhætte, idet fedtfilterne kan antændes af flammerne fra flamberingen.

- Pas på at ledningen fra små husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med en varm kogezone eller kommer i klemme i en varm ovnlåge.
- Opvarm aldrig lukkede beholdere (fx konservesdåser) på en kogezone, idet sådanne beholdere kan sprænges på grund af det tryk, der opstår i dem.
- 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 kogegej på den, og sæt aldrig tomt kogegej på en tændt kogezone.
- Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser eller brud på kogepladen. Hvis det alligevel kommer i berøring med kogepladen, skal De slukke for den og fjerne sukkeret, plasten eller alufolien fra den endnu lune kogeplade. De skal bruge en glasskraber til at fjerne det med. Pas på ikke at brænde Dem på den endnu varme kogeplade.
- Hvis pladen bliver beskadiget, eller der kommer brud på den, skal De straks afbryde strømmen, og kontakte en servicemontør.
- Sluk altid for strømmen før rengøring og vedligeholdelse.
- Anvend aldrig kraftige rengøringsmidler, midler med skurende virkning som fx grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner eller en svamp med ridsende overflade.
- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af kogepladen. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater
- Opbevar ikke magnetisérbare genstande, fx kreditkort, lommeregner og disketter tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.
- Personer med pacemakere bør tænke på, at der i umiddelbar nærhed af en tændt induktionskogeplade opstår et magnetisk felt, som evt. kan have indflydelse på pacemakeren. I tvivlstilfælde bør De kontakte Deres læge.
- Ved skrotning af en kogeplade bør De sørge for at klippe samtlige kabler over helt inde ved pladen, så den ikke kan være til fare for børn. Sørg for at bringe produktet til et autoriseret genbrugscenter for at sikre en miljømæssig korrekt destruering. Tænk også på, at produktet kan indeholde dele, der kan genbruges.



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



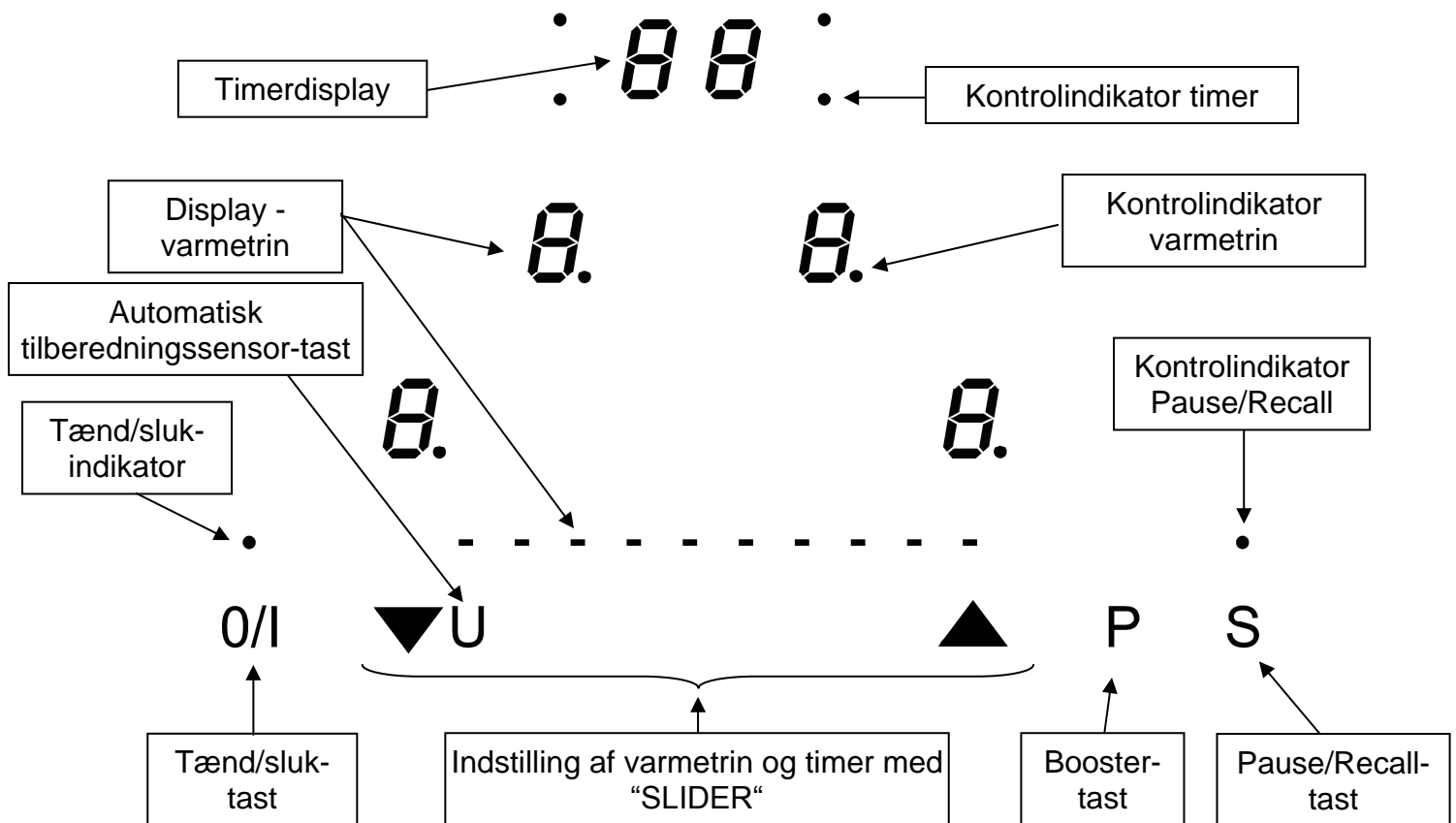
## BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

### Tekniske data

Type	Total effekt	Zone	Normal*	Booster*	Minimum bunddiameter på egnet kogegej
<b>WIS41HP-1</b>	7400 W	2 zones : 300 mm 2 zones : 270 mm	2300 W 1100 W	3000 W 1400 W	120 mm 90 mm

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

## 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.
L	Lås	Betjeningspanelet er låst.
U	Automatisk tilberedningssensor	Der holdes en temperatur på 70°C.
II	Pause	Pausefunktion aktiveret.

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

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

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

## Egnet kogegej

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

## Uegnet kogegej

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

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

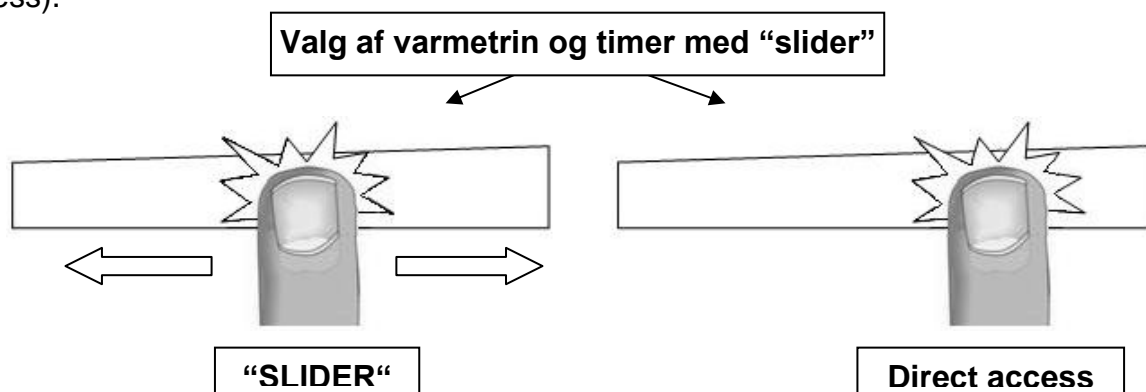
Hold en magnet hen til kogegejets bund. Bliver magneten tiltrukket, er kogegejet egnet.

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

**Bemærk:** Noget kogegej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette har ingen betydning. Bemærk at det er kogegejet, 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. 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-/Sluk for kogepladen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænde	Tryk på [ 0/I ]	4 x [ 0 ] blinker
Slukke	Tryk på [ 0/I ]	Tomt eller [ H ]

- **Tænde-/slukke for en kogezone:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælge zone	Tryk på [ 0 ] for den zone, du ønsker	[ 0 ] og indikatoren tænder
Vælge varmetrin eller justere varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" og træk mod højre eller venstre	[ 0 ] til [ 9 ] eller [ U ]
Slukke for zonen	Træk hen til [ 0 ] med "SLIDEREN" eller tryk på [ 0 ]	[ 0 ] eller [ H ] [ 0 ] eller [ H ]

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

## Automatisk registrering af manglede/uegnet kogeobjekt

### Induktionen virker ikke:

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

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

## Restvarmeindikator

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

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

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

## Boosterfunktion

Kogezone er udstyret med en boosterfunktion [ P ], dvs. en "varmeforstærker". Når denne funktion er slået til, arbejder kogezone i et tidsrum på 10 minutter på varmetrin 9 med en ekstra høj effekt. Boosteren er beregnet til fx hurtigt at kunne opvarme store mængder vand. Efter de 10 minutter skiftes automatisk tilbage til det normale varmetrin 9 og kontrollampen slukker.

- **Sådan tændes/slukkes boosterfunktionen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælge zone	Tryk på [ 0 ] for den zone, du ønsker	[ 0 ] og kontrolindikatoren tænder
Starte booster-funktionen	Tryk på [ P ]	[ P ]
Stoppe booster-funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" eller tryk på [ P ]	[ P ] til [ 0 ] [ 9 ]

- **Sådan fungerer booster-funktionen:**

Alle 4 kogezone er udstyret med boost, men de kan kun køre boost på 2 zoner ad gangen. Boosterens ekstra høje effekt kan kun opnås ved, at varmeeffekten på anden kogezone reduceres. Mens booster er aktiv, kan de andre zoner altså kun køre på varmetrin [ 6 ] eller [ 8 ]. Dette gælder også, selvom du har valgt en højere indstilling. Det vises ved, at kogezone med den reducerede effekt først blinker 9 og derefter skifter til [ 6 ] eller [ 8 ].

Boosteren er aktiv  
[ P ] lyser i displayet

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

## Timerfunktion

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

- **Indstilling/justering af timeren:**

Eksempel: 16 minutter på varmetrin 7 :

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [ 0 ] for den zone, du ønsker	[ 0 ] og kontrolindikatoren tænder
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 7 ]	[ 7 ]
Vælg « Timer »	Tryk på timerdisplayet [ CL ]	[ 00 ]
Indstil enerne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 6 ]	[ 0 lyser ] [ 6 blinker ]
Bekræft enerne	Tryk på timerdisplayet [ 06 ]	[ 0 blinker ] [ 6 lyser ]
Indstil tierne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 1 ]	[ 1 blinker ] [ 6 lyser ]
Bekræft tierne	Tryk på timerdisplayet [ 16 ]	[ 16 ]
Timeren er indstillet og zonen kører på det valgte varmetrin, indtil den når [ 00 ].		

- **Slukning af timeren:**

Eksempel: 13 minutter på varmetrin 7:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [ 7 ] for den zone, du ønsker	[ 7 ] og kontrolindikatoren tænder
Vælg « Timer »	Tryk på timerdisplayet [ 13 ]	[ 13 ]
Nulstil enerne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 0 ]	[ 1 lyser ] [ 0 blinker ]
Bekræft enerne	Tryk på timerdisplayet [ 10 ]	[ 1 blinker ] [ 0 lyser ]
Nulstil tierne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 0 ]	[ 0 blinker ] [ 0 lyser ]
Bekræft tierne	Tryk på timerdisplayet [ 00 ]	[ 00 ]

- **Automatisk stop efter endt tilberedning:**

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



- **Brug af timeren som minutur:**

Eksempel: 29 minutter:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk på [ 0/I ]	Kontrolindikatorerne til kogezoneerne lyser [ 00 ]
Vælg « Timer » Indstil enerne	Tryk på timerdisplayet [ CL ] Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 9 ]	[ 0 lyser ] [ 9 blinker ]
Bekræft enerne Indstil tierne	Tryk på timerdisplayet [ 09 ] Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 2 ]	[ 0 blinker ] [ 9 lyser ] [ 2 blinker ] [ 9 lyser ]
Bekræft tierne	Tryk på timerdisplayet [ 29 ]	[ 29 ]

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

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

## Opkogningsautomatik

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

- **Sådan aktiveres opkogningsautomatikken:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [ 0 ] for den zone, du ønsker	[ 0 ] og kontrolindikatoren tænder
Indstil varmetrin 9	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 9 ]	Går fra [ 0 ] til [ 9 ]
Aktiver opkogningsautomatik	Kør "SLIDEREN" hen på [ 9 ] igen	[ 9 ] blinker skiftevis med [ A ]
Vælg varmetrin til videre tilberedning f.eks. 7	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [ 7 ]	[ 9 ] til [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] blinker skiftevis med [ A ]

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken:**

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [ 7 ] for den zone, du ønsker	[ 7 ] blinker skiftevis med [ A ]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN"	[ 1 ] til [ 9 ] eller [ U ]

## Pausefunktion

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

- **Sådan aktiveres/deaktiveres pausefunktionen:**

<u>Hvad vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivere pause	Tryk på [ S ] -tasten	[ II ] lyser i displayene til kogezoneerne
Deaktivere pause	Tryk på [ S ] -tasten Tryk på en tast eller "SLIDEREN"	Kontrolindikatoren blinker Kontrolindikatoren slukker

## Recall-funktion

Hvis man ved en fejltagelse er kommet til at slukke for pladen, kan man med hjælp af recall-funktionen hurtigt genoptage alle indstillinger. For at genoptage alle indstillinger skal man, inden for 6 sekunder efter pladen er blevet slukket, tænde den igen. Inden for yderligere 6 sekunder skal pausetasten aktiveres. Pause-funktionen (recall-funktionen) kan kun udføres, hvis mindst en zone er aktiv (varmetrin 0 eller derover), og låsetasten ikke er aktiveret. Hvis ingen zoner er aktive, eller låsetasten er aktiveret, høres et akustisk signal.

Følgende indstillinger genoprettes:

- Varmetrin på alle zoner
- Timerindstillinger (minutter, sekunder)
- Hukommelse for dobbeltzonens yderzone
- Opkogningsautomatik
- Keep Warm

Sådan gør du:

- Tryk på [ 0/I ]
- Tryk på [ S ] inden for 6 sekunder

Indstillingerne genaktiveres.

## « Automatisk tilberedningssensor » Funktion

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

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

### • Aktivering af « Automatisk tilberedningssensor » funktionen:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Vælg zone	Tryk på [ 0 ] for den zone, du ønsker	[ 0.] til [ 9 ] eller [ H ]
Aktivering	Tryk på [ U ] eller vælg med "SLIDEREN"	[ U ]
Deaktivering	Tryk på en tast eller "SLIDEREN"	[ 0 ] til [ 9 ] eller [ H ]

Funktionen kan bruges på alle fire zoner, og kan benyttes på alle fire zoner samtidigt. Når kogegrejet tages af kogepladen, fungerer zonen som en simrefunktion i 10 minutter. Automatisk tilberedningssensor-funktionen kan max benyttes 2 timer ad gangen.

## Låsetast

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

### • Sådan låses pladen:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryk på [ 0/I ]	[ 0 ] eller [ H ] på 4 displays
Lås pladen	Tryk samtidigt på [ P ] og [ 0 ] på det <u>forreste højre</u> zonedisplay Tryk igen på displayet [ 0 ]	Ingen ændring [ L ] på 4 displays

### • Sådan låses pladen op:

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryk på [ 0/I ]	[ L ] på 4 displays
<b>Inden for 5 sekunder efter start:</b> Lås pladen op	Tryk samtidigt på [ P ] og [ L ] på det <u>forreste højre</u> zonedisplay Tryk på [ P ]	[ 0 ] el [ H ] på 4 displays Ingen lys i displayene

# KOGEGREJ OG INDSTILLINGSOMRÅDER

## Egnet kogegrej

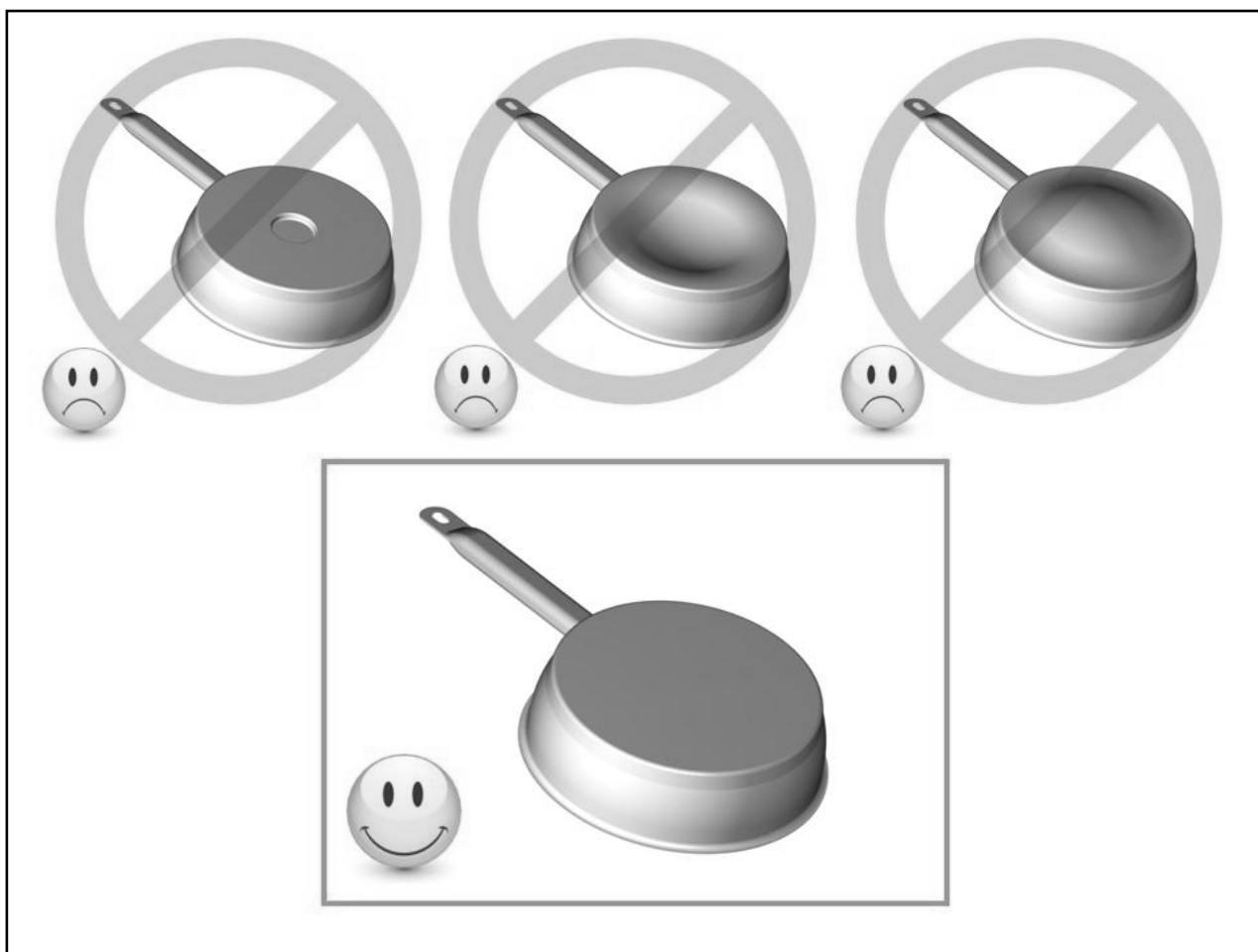
- Kun gryder og pander med magnetiserbar bund kan bruges: (rustfrit stål, emaljeret stål, støbejern).

## Uegnet kogegrej

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

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

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



## Kogegrejets størrelse

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

## Indstillingsområder

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

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

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

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

## FEJLSØGNINGSOVERSIGT

Displayet viser [ E 4 ]:

- Kogepladen skal konfigureres i henhold til følgende procedure:

I) Advarsel: Inden opstart fjernes alt kogevej fra pladen.

II) Afbryd strømmen til pladen på HFI-relæet.

III) Tilslut strømmen.

IV) Bemærk: Sørg for at have en gryde med magnetisk bund eller anden lignende magnetisk genstand med en minimum bunddiameter på 16cm.

\* start konfigurationen indenfor 2 minutter efter tilslutningen af strømmen.

\* tænd ikke på tænd-/sluk-knappen [ O/I ].

V) Annullering af en eksisterende konfiguration:

1) Tryk på tasten n°2 og hold den nede.

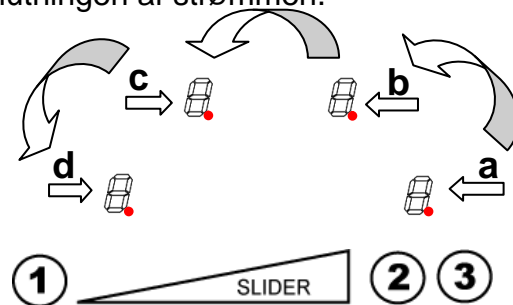
2) (•)-symbolet lyser i hvert kogezone-display.

3) Brug nu en finger fra den anden hånd og tryk hurtigt på alle (•)-tasterne. Begynd med den forreste højre og bevæg dig mod uret, som vist på billedet (a+d). Hører du to bip-lyde umiddelbart efter hinanden, mislykkedes handlingen, og du skal igen begynde fra punkt 1.

4) Fjern fingrene fra tasterne. Tryk på 1 i 5 sekunder, indtil (E) blinker i displayet.

5) Vent til (E) holder op med at blinke i displayet.

6) [ E ] ændres automatisk til [ C ] → Konfigurationen er annulleret.



VI) Sådan konfigureres kogepladen:

- 1) Brug en gryde egnet til induktion. Gryden skal have en minimum bunddiameter på 16cm.
  - 2) Vælg kogezone ved at trykke på tilsvarende [ + ] tast.
  - 3) Sæt gryden på kogezone.
  - 4) Vent indtil [ C ] ændrer sig til [ - ]. Zonen er konfigureret.
  - 5) Udfør sammen procedure for de andre zoner, der viser [ C ].
  - 6) Konfigurationen lykkedes, hvis alle zoner opfanges, og displayet er tomt.
- Bemærk: Benyt kun én gryde til konfigurationen.  
Bemærk: Placer aldrig to eller flere gryder på zonerne under konfigurationen.

- Kontakt service, hvis [ E 4 ] stadig lyser i displayet.

Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes

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

Et [ U ] lyser i displayet

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

Et [ E ] lyser i displayet

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

Der står [ L ] i kogezone displayene :

- Se afsnittet "Låsetast".

Kogezonen/kogezonerne slukker mens den/de er i brug

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

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning

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

Opkogningsautomatikken fungerer ikke

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

Indikatoren for Automatisk tilberedningssensor [ U ] lyser:

- Se afsnittet Automatisk tilberedningssensor-funktion.

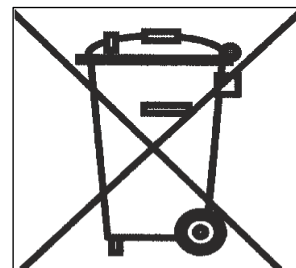
[ II ] lyser i displayet:

- Se afsnittet Pause-funktion på.

## MILJØBESKYTTELSE

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

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

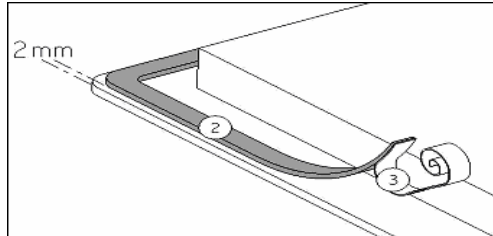


# INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

## Sådan fastgøres tætningslisten

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



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

## Indbygning

- Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
- Kogepladen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyder, at der på den ene side af pladen og på bagsiden må være høje skabe, **mens der på den anden side ikke må være skabe, der er højere end kogepladen.**
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Indbygningspladen skal være varmekraft 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 udsæringen.  
Hvis bordpladen har pålimet laminat, skal såvel laminatet som limen være varmekraft.
- 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.

# REKLAMATIONSRET

---

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

## **Reklamationsretten dækker ikke:**

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

Hvis der er brugt uoriginale reservedele

Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installationen er sket som anvist

Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

## **Transportskader**

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

## **Ubegrundede servicebesøg**

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

## **Erhvervskøb**

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

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

# SERVICE

---

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

Ring på 70 25 23 03.

# INNHold

---

<b>SIKKERHETSANVISNINGER .....</b>	<b>17</b>
<b>BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN.....</b>	<b>18</b>
TEKNISKE DATA.....	18
BETJENINGSPANEL.....	19
<b>BETJENING AF KOGEPLADEN .....</b>	<b>19</b>
SENSITIVE TOUCH .....	19
DISPLAY .....	19
VENTILASJON.....	19
<b>OPPSTART OG BETJENING.....</b>	<b>20</b>
FØR DU TAR PLATETOPPEN I BRUK.....	20
INDUKSJONSPRINSIPPET .....	20
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED "SLIDER" .....	20
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN.....	21
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR .....	21
RESTVARMEINDIKATOR.....	21
BOOSTERFUNKSJON.....	21
TIMERFUNKSJON.....	22
OPPKOKINGSAUTOMATIKK .....	23
PAUSEFUNKSJON.....	23
RECALL-FUNKSJON .....	24
« AUTOMATISK TILLAGNINGSSENSOR » FUNKSJON.....	24
BETJENINGSSPERRE .....	24
<b>KOKEKAR OG VARMETRINN.....</b>	<b>25</b>
EGNEDE KOKEKAR .....	25
IKKE-EGNEDE KOKEKAR .....	25
KOKEKARENES DIAMETER .....	25
VARMETRINN .....	26
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>26</b>
<b>FEILFINNING .....</b>	<b>26</b>
<b>MILJØBESKYTTELSE .....</b>	<b>27</b>
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>28</b>
<b>GARANTI .....</b>	<b>29</b>
<b>SERVICE.....</b>	<b>29</b>



# SIKKERHETSANVISNINGER

---

- Les hele bruksanvisningen før du tar platetoppen i bruk. På den måten beskytter du deg selv mot uhell og unngår skader på platetoppen.
- Ta vare på denne bruksanvisningen slik at du kan slå opp i den senere hvis det er noe du kommer i tvil om. Hvis du selger eller overdrar platetoppen, må du sørge for at den nye eieren også får bruksanvisningen.
- Før du tar platetoppen i bruk, må du omhyggelig fjerne all emballasje og undersøke om platetoppen er skadet. Dersom platetoppen er skadet, eller hvis du er i tvil om platetoppen har fått en skade, må du ta kontakt med en autorisert servicemontør. Du må IKKE ta platetoppen i bruk hvis den er skadet.
- En skade må straks meldes til butikken der du kjøpte platetoppen.
- Platetoppen er bare beregnet for matlaging i en normal husholdning. Annen bruk er ikke tillatt og kan være farlig. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av feilaktig betjening eller uhensiktsmessig bruk av platetoppen.
- Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Platetoppen skal installeres i samsvar med gjeldende lover og regler.
- Ikke prøv å reparere platetoppen selv. Reparasjoner må bare foretas av en autorisert servicemontør. Reparasjoner utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Ikke trekk ut støpselet av stikkontakten ved å trekke i ledningen.
- Ikke la barn leke med platetoppen eller bruke den uten å være under oppsyn av voksne.
- Vær oppmerksom på at en kokesone blir svært varm når den er i bruk, og at den vil være varm i et stykke tid etter at den er slått av. La derfor aldri en gryte eller panne som inneholder varm olje/varmt fettstoff bli stående på kokesonen uten å holde øye med den.
- Ikke la platetoppen være uten oppsyn når du arbeider med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og sette fyr på kjøkkenheten. Brannfare!
- Dersom fett eller olje begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke ilden med vann. Kvel ilden med f.eks. et kjøkkenhåndkle eller med skum fra en brannslukker.
- Overplaten på den nye platetoppen er laget av glasskeramikk. Den er meget sterk, men kan imidlertid gå i stykker hvis du f.eks. mister spisse eller skarpe gjenstander ned på den. Hvis platen har revner eller brudd i overflaten, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- En induksjonsplatedopp må ikke bygges inn over en ovn som ikke har en kjølevifte.
- Er platetoppen bygget inn over en pyrolyseovn, må den ikke brukes mens det utføres pyrolyserens av ovnen.
- En ev. skuff rett under platetoppen må ikke brukes til lagring av brannfarlige gjenstander som f.eks. spraybokser.
- Platetoppen må ikke innbygges over oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler eller kjølemøbler, da den temmelig høye strålevarmen fra platen vil kunne skade slike produkter.
- Platetoppen må først tas i bruk når den er installert. Bare på den måten kan du sikre deg at du ikke kommer i kontakt med strømførende deler.
- Bruk bare kokekar med tykk og plan bunn. Ikke bruk gryter/panner med uslipt eller ru bunn, da de kan ripe platen. Sørg for at kokekarene har helt ren bunn, da selv små sandkorn kan ripe platen.
- Sett aldri varme kokekar hen over betjeningstastene, da elektronikken under dem i så fall kan ta skade.
- Ikke flamber rett under en avtrekkshette, da fettfiltrene kan antennes av flammene fra flamberingen.

- Pass på at ledninger fra små husholdningsapparater ikke kommer i berøring med en varm kokesone eller kommer i klemme i en varm ovnsdør.
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. konservesbokser) på en kokesone, da slike beholdere kan sprenges på grunn av trykket som oppstår inne i dem.
- Ikke bruk platetoppen som avlastningsplass for f.eks. gjenstander av metall. Metallet kan bli varmt, smelte eller ev. bryte i brann på grunn av varmen fra en kokesone som er slått på, eller restvarmen fra en kokesone som er slått av.
- Ikke slå på en kokesone uten å sette kokekar på den. Sett heller aldri tomme kokekar på en kokesone som er slått på.
- Sukker i fast eller flytende form, plast eller aluminiumsfolie må ikke komme i berøring med en varm platetopp. Disse materialene smelter og klistrer fast og kan medføre misfarging eller revner i platetoppen. Dersom de likevel kommer i berøring med platetoppen, må du straks slå den av og fjerne sukkeret, platen eller aluminiumsfolien fra platetoppen mens den ennå er varm. Bruk en glasskrape til å fjerne det med.  
Pass på at du ikke brenner deg på den varme platetoppen.
- Hvis platen blir skadet eller revner, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- Slå av strømmen før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, midler med skurende effekt som f.eks. grill- eller ovnspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- Ikke bruk damprensere ved rengjøring av platetoppen. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprensere.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregner og disketter nær en platetopp som er slått på, da de i så fall kan ta skade.
- Personer med pacemaker bør ta hensyn til at det i umiddelbar nærhet av en induksjonsplatetopp som er slått på, oppstår et magnetisk felt som muligens kan påvirke pacemakeren. I tvilstilfeller bør du ta kontakt med din lege.
- Sett alltid kokekarene midt på kokesonen. Du er da sikker på å unngå de elektromagnetiske feltene.
- Når en uttjent platetopp skal kasseres, bør alle kabler klippes over helt inne ved platetoppen slik at den ikke kan være til fare for barn. Sørg for at apparatet destrueres på en miljømessig forsvarlig måte ved å avlevere det på en mottaksstasjon for slikt avfall. Tenk også på at produktet kan inneholde deler som kan gjenbrukes.



**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 OMNÄMNDNA PRODUKTERNA SKADAR HÄLLENS ELEKTRONISKA KOMPONENTER SAMT GLASET.**



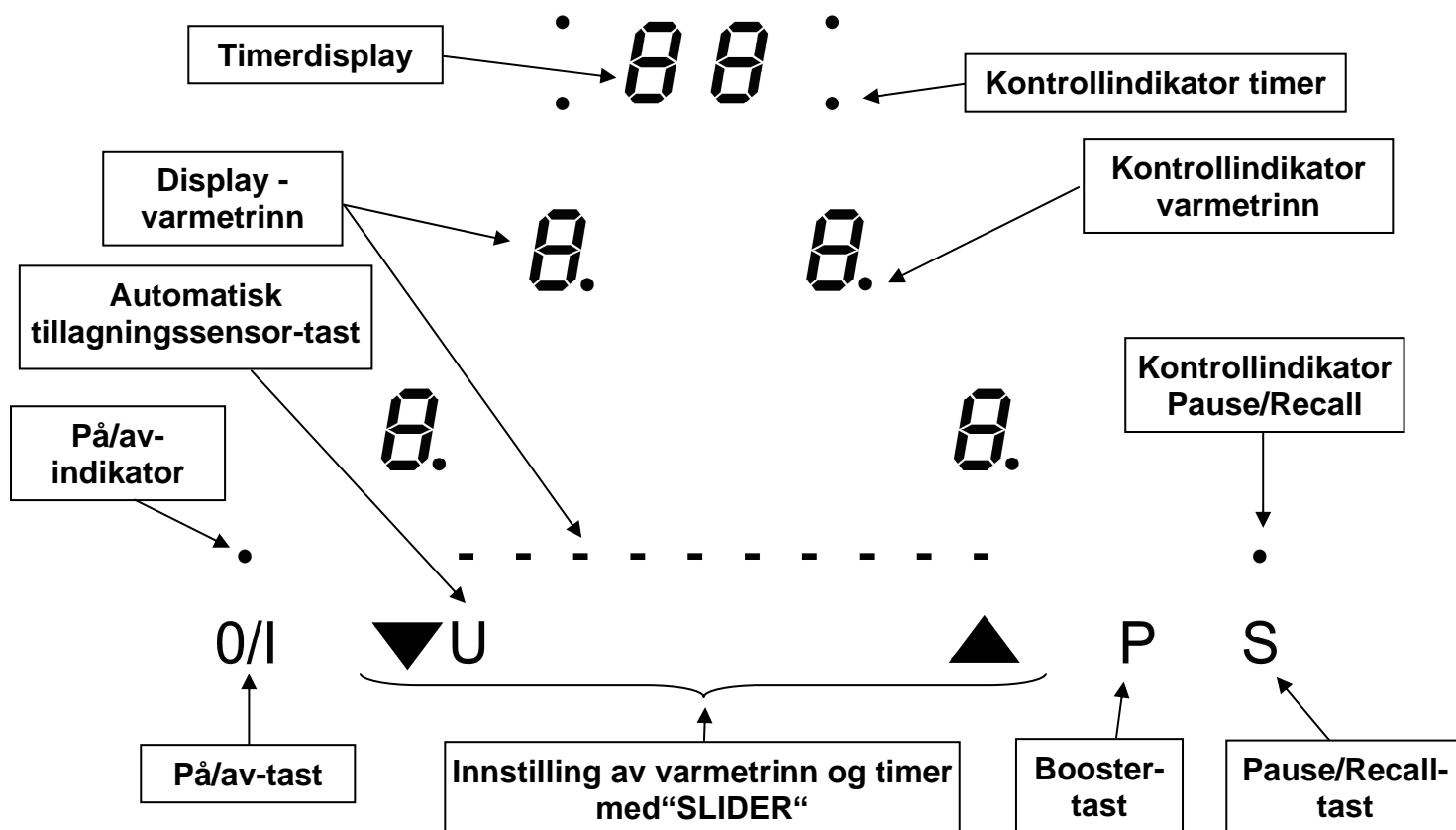
## BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

### Tekniske data

Type	Total effekt	Sone	Normal*	Booster*	Min. diameter på egnete kokekar
<b>WIS41HP-1</b>	7400 W	2 sones : 300 mm 2 sones : 270 mm	2300 W 1100 W	3000 W 1400 W	120 mm 90 mm

\*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

## Betjeningspanel



## BETJENING AF KOGEPLADEN

### 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 lydssignal, en kontrollampe lyser eller en bokstav eller et tall vises displayet.

**Du må bare berøre én tast av gangen.**

### Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funksjon</u>
0.	Null	Kokesonen er slått på
1...9	Varmetrinn	Velge varmetrinn
<u>U</u>	Induksjonen virker ikke	Ikke-egnet el. manglende kokekar
<u>A</u>	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk aktivert
<u>E</u>	Feilmelding	Elektronikkfeil
<u>H</u>	Restvarme	Kokesonen er stadig varm
<u>P</u>	Booster	Booster-funksjonen er aktivert
<u>L</u>	Lås	Betjeningspanelet er låst.
<u>U</u>	Automatisk tillagningssensor	Det opprettholdes en temperatur på 70°C
<u>II</u>	Pause	Pausefunksjon aktivert.

### Ventilasjon

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

# OPPSTART OG BETJENING

---

## Før du tar platetoppen i bruk

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

## Induksjonsprinsippet

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

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

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

### Egnede kokekar

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

### Ikke-egnete kokekar

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

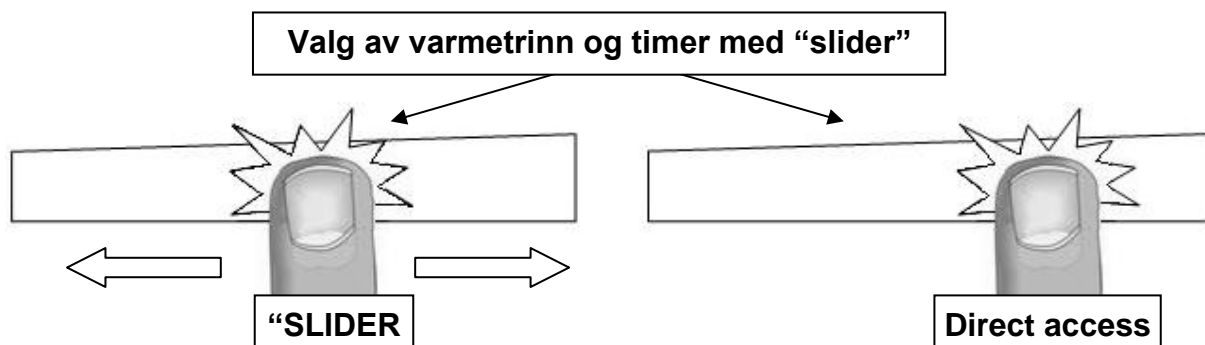
For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen:

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

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

## Innstilling av varmetrinn og timer med “SLIDER”

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



## Slik slår du på platetoppen

- **Slå platetoppen på/av:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på	Trykk på [ 0/I ]	4 x [ 0 ] blinker
Slå av	Trykk på [ 0/I ]	Tomt eller [ H ]

- **Slå en kokesone på/av:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge sone	Trykk på [ 0 ] for ønsket sone	[ 0 ] og indikatoren tenner
Velge varmetrinn eller justere varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN" og trekk mot høyre eller venstre	[ 0 ] til [ 9 ] eller [ U ]
Slå av sonen	Trekk til [ 0 ] med "SLIDEREN" eller trykk på [ 0 ]	[ 0 ] eller [ H ] [ 0 ] eller [ H ]

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

## Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

### Induksjonen virker ikke:

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

Etter bruk slukkes kokesonen. La ikke funksjonen [ U ] være aktiv.

## Restvarmeindikator

Så lenge en kokesone stadig er varm etter bruk, lyser restvarmeindikatoren [ H ] for å vise at kokesonens overflatetemperatur er over 60° C. Derfor må kokesonen ikke røres. Sett heller ikke varmfølsomme gjenstander på en kokesone så lenge restvarmeindikatoren lyser.

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

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

## Boosterfunksjon

Kokesonene er utstyrt med en booster-funksjon [ P ], dvs. en "varmeforsterker". 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.

Etter de 10 minuttene reduseres effekten automatisk ned til det normale varmetrinnet 9 og kontrollampen slokner.

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

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velge sone	Trykk på [ 0 ] for ønsket sone	[ 0 ] og kontrollindikatoren tenner
Starte booster-funksjonen	Trykk på [ P ]	[ P ]
Stoppe booster-funksjonen	Trekk fingeren over "SLIDEREN" eller trykk på [ P ]	[ P ] til [ 0 ] [ 9 ]



- **Bruk av timeren som varselur:**

Eksempel: 29 minutter:

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Slå på platetoppen	Trykk på [ 0/I ]	Kontrollindikatorene til kokesonene lyser [ 00 ]
Velg « Timer »	Trykk på timerdisplayet [ CL ]	[ 0 lyser ] [ 9 blinker ]
Still inn enerne	Trekk fingeren over "SLIDEREN" til [ 9 ]	[ 0 blinker ] [ 9 lyser ]
Bekreft enerne	Trykk på timerdisplayet [ 09 ]	[ 2 blinker ] [ 9 lyser ]
Still inn tierne	Trekk fingeren over "SLIDEREN" til [ 2 ]	
Bekreft tierne	Trykk på timerdisplayet [ 29 ]	[ 29 ]

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

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

## 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:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [ 0 ] for ønsket sone	[ 0 ] og kontrollindikatoren tenner
Still inn varmetrinn 9	Trekk fingeren over "SLIDEREN" til [ 9 ]	Går fra [ 0 ] til [ 9 ]
Aktiver oppkokingsautomatikk	Sett "SLIDEREN" på [ 9 ] igjen	[ 9 ] blinker vekselvis med [ A ]
Velg varmetrinn for videre tilberedning, f.eks. 7	Trekk fingeren over "SLIDEREN" til [ 7 ]	[ 9 ] til [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] blinker vekselvis med [ A ]

- **Slik deaktiverer du oppkokingsautomatikken:**

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [ 7 ] for ønsket sone	[ 7 ] blinker vekselvis med [ A ]
Velg varmetrinn	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[ 1 ] til [ 9 ] eller [ U ]

## Pausefunksjon

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 pausefunksjonen:**

<u>Hva vil du gjøre</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivere pausefunksjonen	Trykk på [ S ] -tasten	[ II ] lyser i displayene til kokesonene
Deaktivere pausefunksjonen	Trykk på [ S ] -tasten Trykk på en tast eller "SLIDEREN"	Kontrollindikatoren blinker Kontrollindikatoren slokker

## Recall-funksjon

Hvis man ved en feiltakelse har fått slukket platen, kan man ved hjelp av recall-funksjonen raskt gjenopprette alle innstillinger. For å gjenopprette alle innstillinger må man slå på platen igjen innen 6 sekunder. I løpet av de ytterligere 6 sekundene må pausetasten aktiveres. Pause-funksjonen (recall-funksjonen) kan kun benyttes dersom minst en sone er aktiv (varmetrinn 0 eller nedover), og låsetasten ikke er aktivert. Hvis ingen soner er aktive, eller låsetasten er aktivert, høres et akustisk signal.

Følgende innstillinger gjenoprettes:

- Varmetrinn på alle soner
- Timerinnstillinger (minutter, sekunder)
- Hukommelse for dobbeltsonens yttersone
- Oppkokingsautomatikk
- Keep Warm

Slik gjør du:

- Trykk på [ 0/I ]
- Trykk på [ S ] innen 6 sekunder

Innstillingene aktiveres på nytt.

## « Automatisk tillagningssensor » Funksjon

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

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

### • Aktivering av « Automatisk tillagningssensor »-funksjonen:

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Velg sone	Trykk på [ 0 ] for ønsket sone	[ 0.] til [ 9 ] eller [ H ]
Aktivering	Trykk på [ U ] eller velg med "SLIDEREN"	[ U ]
Deaktivering	Trekk fingeren over "SLIDEREN"	[ 0 ] til [ 9 ] eller [ H ][ U ]

Denne funksjonen kan startes uavhengig på alle plater.

Når kokekaret fjernes fra kokesonen, vil "quietude"-funksjonen forbli aktiv i ca 10 minutter.

Maksimal varmebevaringstid er 2 timer.

## Betjeningssperre

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

### • Slik låser du platen:

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Trykk på [ 0/I ]	[ 0 ] eller [ H ] på 4 displayer
Lås platen	Trykk samtidig på [ P ] og [ 0 ] på <u>forreste høyre</u> sonedisplay Trykk på displayet [ 0 ] igjen	Ingen endring [ L ] på 4 displayer

### • Slik låser du opp platen:

<u>Slik gjør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Trykk på [ 0/I ]	[ L ] på 4 displayer
Innen 5 sekunder etter start:		
Lås opp platen	Trykk samtidig på [ P ] og [ L ] på <u>forreste høyre</u> sonedisplay Trykk på [ P ]	[ 0 ] eller [ H ] på 4 displayer Ingen lys i displayene



# KOKEKAR OG VARMETRINN

---

## Egnede kokekar

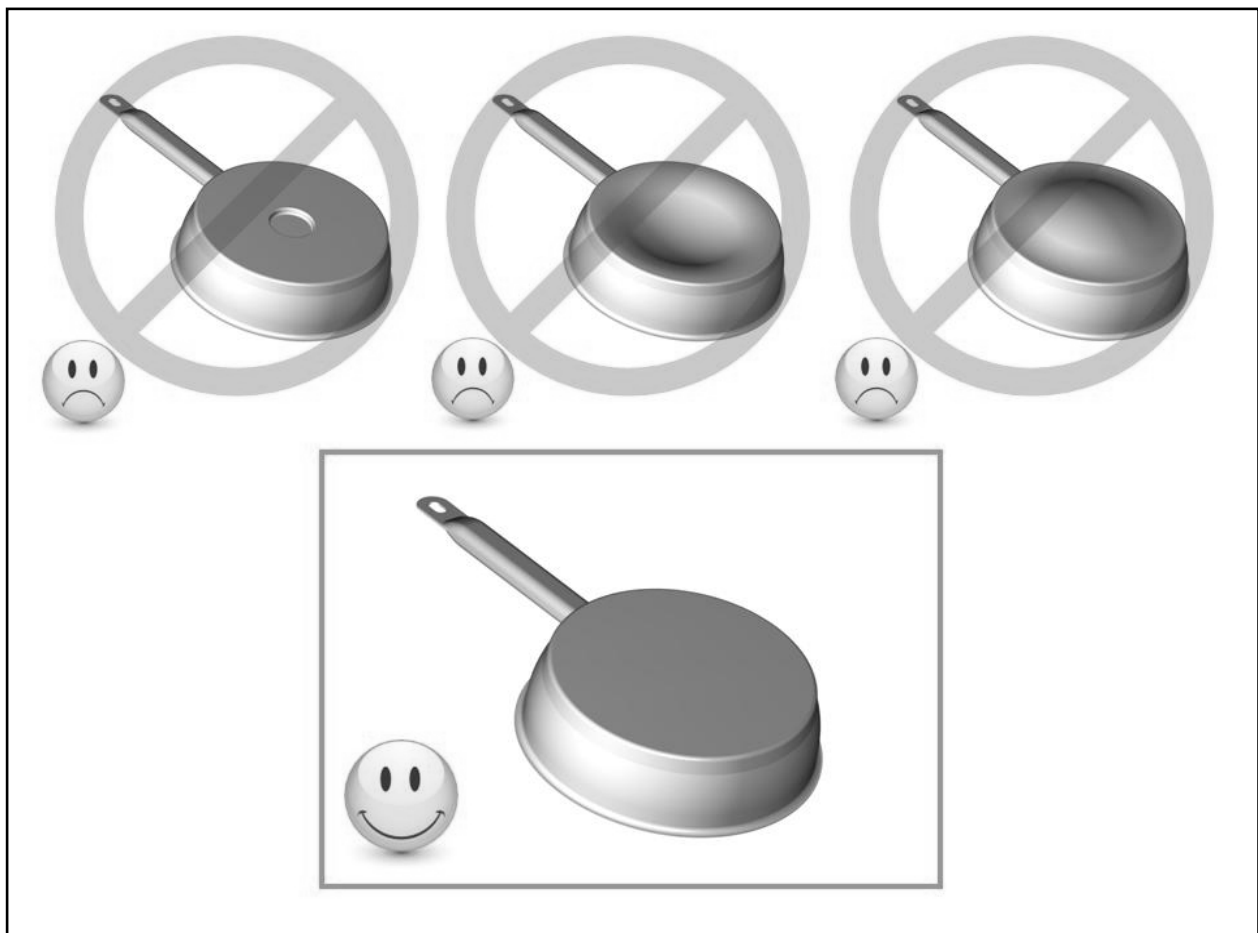
- Kun gryter og panner med magnetiserbar bunn kan brukes (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).

## Ikke-egnete kokekar

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

For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen: Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet. Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [ 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 - 2	Smelte Gjenoppvarming	Sauser, smør og sjokolade Ferdigretter
2 - 3	Småkoke Tining	Ris, pudding, sukker og sirup Grønnsaker, fisk og frysevarer
3 - 4	Damping	Grønnsaker, fisk og kjøtt
4 - 5	Videre tilberedning etter koking	Poteter, suppe, pasta og friske grønnsaker
6 - 7	Koking Småkoke	Kjøtt, egg og pølser Gulasj
7 - 8	Koking	Poteter
9	Steking Oppkoking	Biffer og omelett Vann
P (booster)	Steking Oppkoking	Biffer Oppkoking av større mengder vann

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

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

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

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

## FEILFINNING

Displayen viser [ E 4 ]:

- Hällen måste konfigureras så här:

I) Varning: Innan Du börjar avlägsnas alla kokkärl från hällen.

II) Bryt strömmen till hällen på huvudströmbrytaren.

III) Anslut strömmen.

IV) Obs: Se till att ha ett kokkärl med magnetisk botten med en minimum bottendiameter på 16cm.

\* starta konfigurationen inom 2 minuter efter anslutningen av strömmen.

\* tryck inte på På-/AV-knappen [ O/I ].

V) Annullering av existerande konfiguration:

1) Tryck på n°2 knappen och håll knappen inne.

2) Använd ett finger från den andra handen och

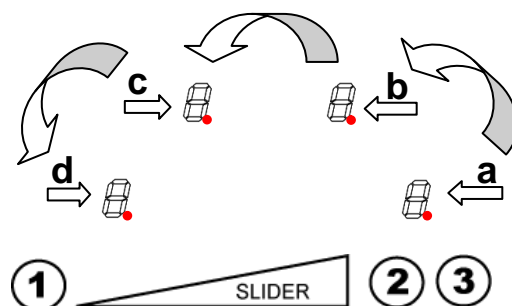
tryck snabbt på knapparna a - b - c - d.

Börja med den främre högre zonen och gå motsols. Om två pipjud hörs omedelbart efter varandra misslyckas handlingen och Du måste börja om igen från punkt 1.

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

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

5) [ E ] ändras automatiskt till [ C ] → Konfigurationen är annullerad.



VI Sådär konfigureras hällen:

- 1) Använd ett kokkärl lämpligt för induktion. Kokkärlet måste ha en minimum bottendiameter på 16cm.
  - 2) Välj zon genom att trycka på [ + ] – knappen till den önskade zonen.
  - 3) Placera kokkärlet på zonen.
  - 4) Vänta tills [ C ] ändras till [ - ]. Zonen är konfigurerad.
  - 5) Gör det samma för de andra zonerna som visar [ C ].
  - 6) Konfigurationen lyckas om alla zoner har markerats och displayen är tom.
- Obs: Använd endast ett kokkärl till konfigurationen.
- Obs: Placera aldrig två eller mera kokkärl på zonerna under konfigurationen

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

Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen

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

En [ U ] lyser på displayet

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

En [ E ] lyser på displayet

- Elektronikkfeil
- Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

Det står [ L ] i kokesonedisplayene:

- Se avsnittet "Låsetast".

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

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

Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av

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

Oppkokingsautomatikken virker ikke.

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

Indikatoren for Automatisk tillagningssensor [ U ] lyser:

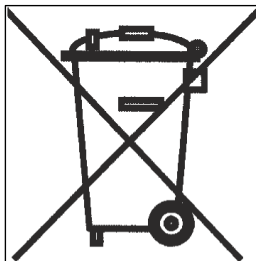
- Se avsnittet Automatisk tillagningssensor-funksjon.

[ II ] lyser i displayet:

- Se avsnittet Pausefunksjon.

## MILJØBESKYTTELSE

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



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

# INSTALLATION

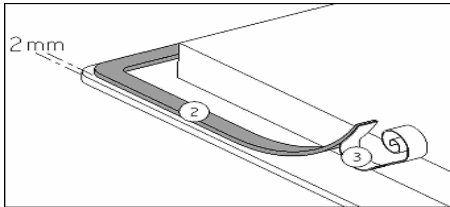
---

Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.

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

## **Slik fester du tetningslisten**

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



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

## **Innbygging**

- 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.

## **GARANTI**

---

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

### **Garantien dekker ikke**

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

### **Transportskader**

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

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

### **Ubegrunnet servicebesøk**

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

### **Næringskjøp**

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

## **SERVICE**

---

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

Telefon: 23 89 72 66

Faks: 22 68 54 00

Mail: [info@servicecompaniet.no](mailto:info@servicecompaniet.no)

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

<b>SÄKERHETSÅTGÄRDER</b> .....	<b>31</b>
<b>BESKRIVNING AV HÄLLEN</b> .....	<b>32</b>
TEKNISKA DATA.....	32
BETJÄNINGSPANEL.....	33
<b>BETJÄNING AV HÄLLEN</b> .....	<b>33</b>
SENSITIVE TOUCH .....	33
DISPLAY .....	33
VENTILATION .....	33
<b>ANVÄNDNING</b> .....	<b>34</b>
INNAN SPISHÄLLEN TAS I BRUK .....	34
INDUKTIONSPRINCIPEN .....	34
INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED "SLIDER" .....	34
SÅ SÄTTER DU PÅ HÄLLEN .....	35
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS .....	35
RETVÄRMEVISARE .....	35
BOOSTERFUNKTION .....	35
TIMERFUNKTION.....	36
UPPKOKNINGSAUTOMATIK .....	37
FUNKTIONSPAUS.....	37
RECALL-FUNKTION .....	38
« AUTOMATISK TILBEREDNINGSSENSOR » FUNKTION .....	38
FUNKTIONSLÅS .....	38
<b>KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN</b> .....	<b>39</b>
LÄMPLIGA KOKKÄRL.....	39
OLÄMPLIGA KOKKÄRL .....	39
KOKKÄRLETS STORLEK .....	39
EFFEKTLÄGEN .....	40
<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b> .....	<b>40</b>
<b>PROBLEMLÖSNING</b> .....	<b>40</b>
<b>MILJÖSKYDD</b> .....	<b>41</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>42</b>
<b>GARANTI</b> .....	<b>43</b>
<b>SERVICE</b> .....	<b>43</b>

# SÄKERHETSÅTGÄRDER

---

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

**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.**

## BESKRIVNING AV HÄLLEN

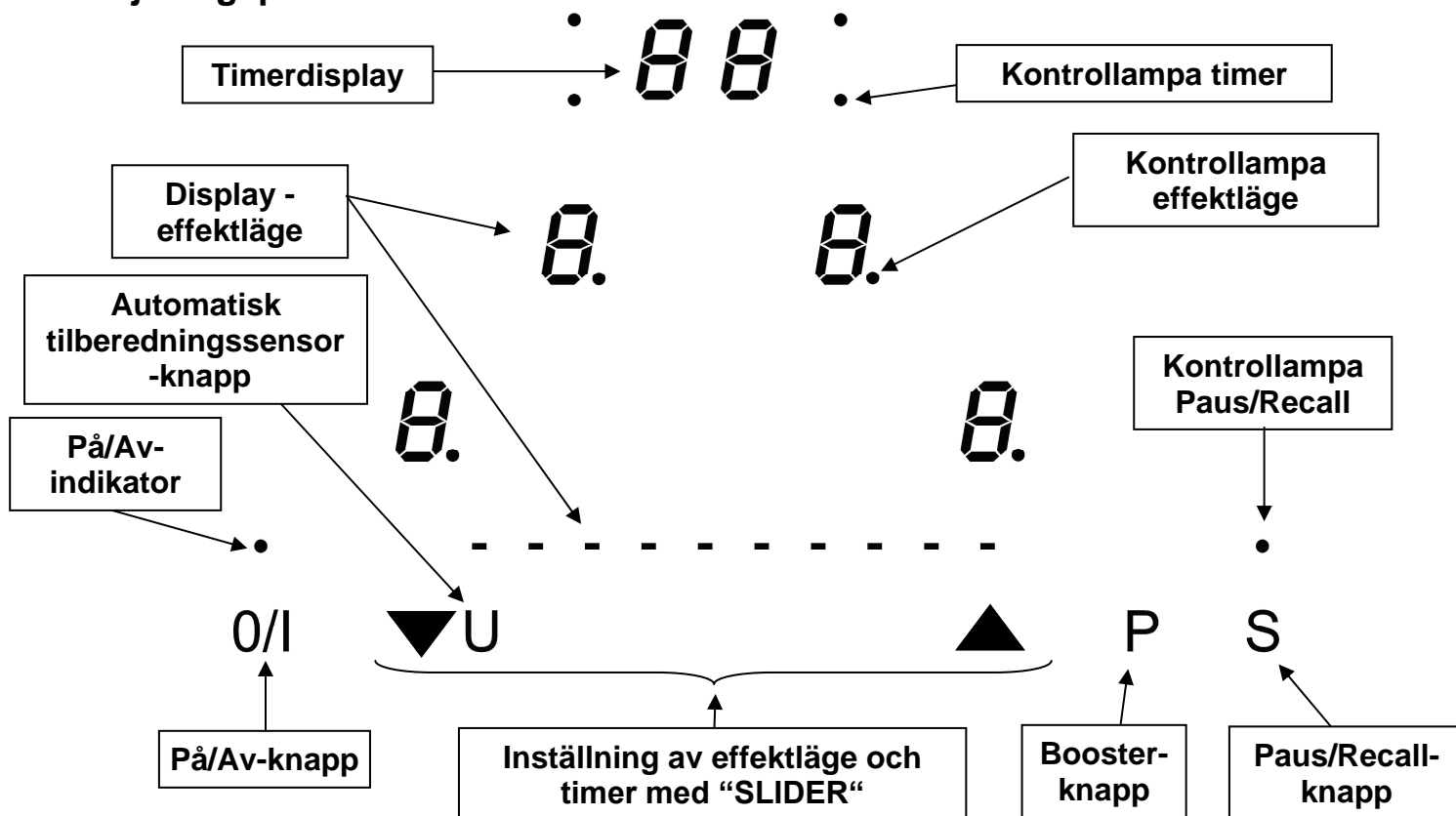
### Tekniska data

Typ	Total effekt	Kokzoner	Normal*	Booster*	Min. storlek på lämpligt kokkärl
<b>WIS41HP-1</b>	7400 W	2 zoner : 300 mm 2 zoner : 270 mm	2300 W 1100 W	3000 W 1400 W	120 mm 90 mm

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



## 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 pip ljud, en kontrollampa tänds och en bokstav eller ett nummer visas i displayen.

**Tryck endast på en knapp i taget.**

### Display

<u>Display</u>	<u>Betydelse</u>	<u>Funktion</u>
0.	Noll	Kokzonen är aktiverad
1...9	Effektläge	Välj effektläge
U	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning
E	Felmeddelande	Elektronikfel
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
L	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.
U	Automatisk tilberedningssensor	Det hålls en temperatur på 70°C
II	Funktionspaus	Funktionspaus aktiverad

### Ventilation

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

# ANVÄNDNING

---

## Innan spishällen tas i bruk

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

## Induktionsprincipen

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

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

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

### Lämpliga kokkärl

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

### Olämpliga kokkärl

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

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

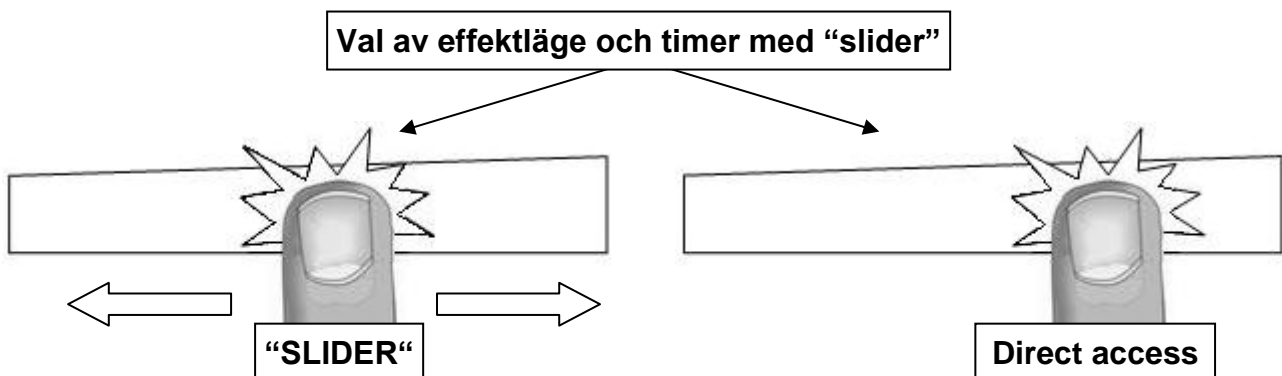
Håll en magnet intill kokkärls botten. Om magneten drar till sig kokkärl är det lämpat för användning

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

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

## Inställning av effektläge och timer med "SLIDER"

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



## Så sätter Du på hällen

- **Sätta på /Stänga av hällen :**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätta på hällen	Tryck på [ 0/I ]	4 x [ 0 ] blinkar
Stänga av hällen	Tryck på [ 0/I ]	Tom eller [ H ]

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välja zon	Tryck på [ 0 ] för den zon Du önskar	[ 0 ] och kontrollampan tänds
Välja effektläge eller justera effektläge	Dra fingret över "SLIDERN" och dra emot höger eller vänster	[ 0 ] till [ 9 ] eller [ U ]
Stänga av zonen	Dra till [ 0 ] med "SLIDERN" eller tryck på [ 0 ]	[ 0 ] eller [ H ] [ 0 ] eller [ H ]

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

## Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

### Induktionsen fungerar inte:

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

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

## Restvärmevisare

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

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

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

## Boosterfunktion

Kokzonerna är utrustade med en boosterfunktion [ P ], d.v.s. en "effektförstärkare". När denna funktion slås på verkar kokzonerna under tio minuter på effektläge 9 med extra hög effekt.

Boostern lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten.

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

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

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välja zon	Tryck på [ 0 ] för den zon Du önskar	[ 0 ] och kontrollampan tänds
Sätta på booster-funktionen	Tryck på [ P ]	[ P ]
Stänga av booster-funktionen	Dra fingret över "SLIDERN" eller tryck på [ P ]	[ P ] till [ 0 ] [ 9 ]

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

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

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

## Timerfunktion

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

- **Inställning/justering av timern:**

Exempel: 16 minuter på effektläge 7 :

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [ 0 ] för den zon Du önskar	[ 0 ] och kontrollampan tänds
Välj effektläge	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 7 ]	[ 7 ]
Välj « Timer »	Tryck på timerdisplayen [ CL ]	[ 00 ]
Inställ ettorna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 6 ]	[ 0 lyser ] [ 6 blinkar ]
Bekräfta ettorna	Tryck på timerdisplayen [ 06 ]	[ 0 blinkar ] [ 6 lyser ]
Inställ tiorna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 1 ]	[ 1 blinkar ] [ 6 lyser ]
Bekräfta tiorna	Tryck på timerdisplayen [ 16 ]	[ 16 ]
Timern är inställd och zonen hålls på valt effektläge tills den når [ 00 ].		

- **Avstängning av timern:**

Exempel: 13 minuter på effektläge 7:

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [ 7 ] för den zon Du önskar	[ 7 ] och kontrollampan tänds
Välj « Timer »	Tryck på timerdisplayen [ 13 ]	[ 13 ]
Nollställ ettorna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 0 ]	[ 1 lyser ] [ 0 blinkar ]
Bekräfta ettorna	Tryck på timerdisplayen [ 10 ]	[ 1 blinkar ] [ 0 lyser ]
Nollställ tiorna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 0 ]	[ 0 blinkar ] [ 0 lyser ]
Bekräfta tiorna	Tryck på timerdisplayen [ 00 ]	[ 00 ]

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagning:**

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

- **Användning av timern som minutklocka:**

Exempel: 29 minuter:

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Sätt på hällen	Tryck på [ 0/I ]	Kontrolllamporna till kokzonerna lyser [ 00 ]
Välj « Timer » Inställ ettorna	Tryck på timerdisplayen [ CL ] Dra fingret över "SLIDERN" till [ 9 ]	[ 0 lyser ] [ 9 blinkar ]
Bekräfta ettorna Inställ tiorna	Tryck på timerdisplayen [ 09 ] Dra fingret över "SLIDERN" till [ 2 ]	[ 0 blinkar ] [ 9 lyser ] [ 2 blinkar ] [ 9 lyser ]
Bekräfta tiorna	Tryck på timerdisplayen [ 29 ]	[ 29 ]

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

## 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 här aktiveras uppkokningsautomatiken:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [ 0 ] för den zon Du önskar	[ 0 ] och kontrolllampan tänds
Inställ effektläge 9	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 9 ]	Från [ 0 ] till [ 9 ]
Aktivera uppkokningsautomatik	Dra "SLIDERN" på [ 9 ] igen	[ 9 ] blinkar växelvis med [ A ]
Välj effektläge till vidare tillagning t.ex. 7	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 7 ]	[ 9 ] till [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] blinkar växelvis med [ A ]

- **Så här stängs uppkokningsautomatiken av:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [ 7 ] för den zon Du önskar	[ 7 ] blinkar växelvis med [ A ]
Välj effektläge	Dra fingret över "SLIDERN"	[ 1 ] till [ 9 ] eller [ U ]

## Funktionspaus

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

- **Så här aktiveras/ stängs funktionspausen av:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera paus	Tryck på [ S ] -knappen	[ II ] lyser i displayen till kokzonerna
Stänga av paus	Tryck på [ S ] -knappen Tryck på en knapp eller "SLIDERN"	Kontrolllampan blinkar Kontrolllampan slocknar

## Recall-funktion

Har Du stängt av hällen av ett misstag kan Du genom Recall-funktionen snabbt återuppta alla inställningar. Återupptagandet måste utföras inom 6 sekunder efter avstängningen av hällen. Sätt på hällen igen. Inom ytterligare 6 sekunder tycker man på pausknappen. Paus-funktionen (recall-funktionen) kan endast utföras om minst en zon är aktiv och låsknappen inte är aktiverad. Det hörs en alarmsignal om inga zoner är aktiva eller låsknappen är aktiverad.

Följande inställningar återupptas:

- Värmeläge på alla zoner
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Minne för ytterzonen på den variabla zonen
- Uppkokningsautomatik

Så här gör Du:

- Tryck på [ 0/I ]
- Tryck på [ S ] inom 6 sekunder

Inställningarna aktiveras igen.

## « Automatisk tilberedningssensor » Funktion

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

Funktionen har två stora fördelar:

- Snapp uppvärmning av kalla rätter utan förspillande
- Automatisk tilberedningssensor -funktion – maten hålls varm

- **Aktivering av « Automatisk tilberedningssensor » funktionen:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [ 0 ] för den zon Du önskar	[ 0.] till [ 9 ] eller [ H ]
Aktivering	Tryck på [ U ] eller välj med "SLIDERN"	[ U ]
Deaktivering	Dra fingret över "SLIDERN"	[ 0 ] till [ 9 ] eller [ H ]

Automatisk tilberedningssensor -funktionen fungerar på alla 4 zoner samtidigt.

När kokkärlet lyfts av zonen fungerar zonen som sjud-zon i tio minuter. Automatisk tilberedningssensor-funktionen fungerar max. två timmar i taget.

## Funktionslås

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

- **Aktivering av funktionslåset:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryck på [ 0/I ]	[ 0 ] eller [ H ] på 4 display
Lås hällen	Tryck samtidigt på [ P ] och [ 0 ] på den <u>främre högra</u> zondisplayen Tryck igen på displayen [ 0 ]	Ingen ändring [ L ] på 4 display

- **Avaktivering av funktionslåset:**

<u>Så här gör Du</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Start	Tryck på [ 0/I ]	[ L ] på 4 display
<b>Inom 5 sekunder efter start:</b> Lås upp hällen	Tryck samtidigt på [ P ] och [ L ] på den <u>främre högra</u> zondisplayen Tryck på [ P ]	[ 0 ] el [ H ] på 4 display Inget ljus i displayen

# KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

---

## Lämpliga kokkärl

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

## Olämpliga kokkärl

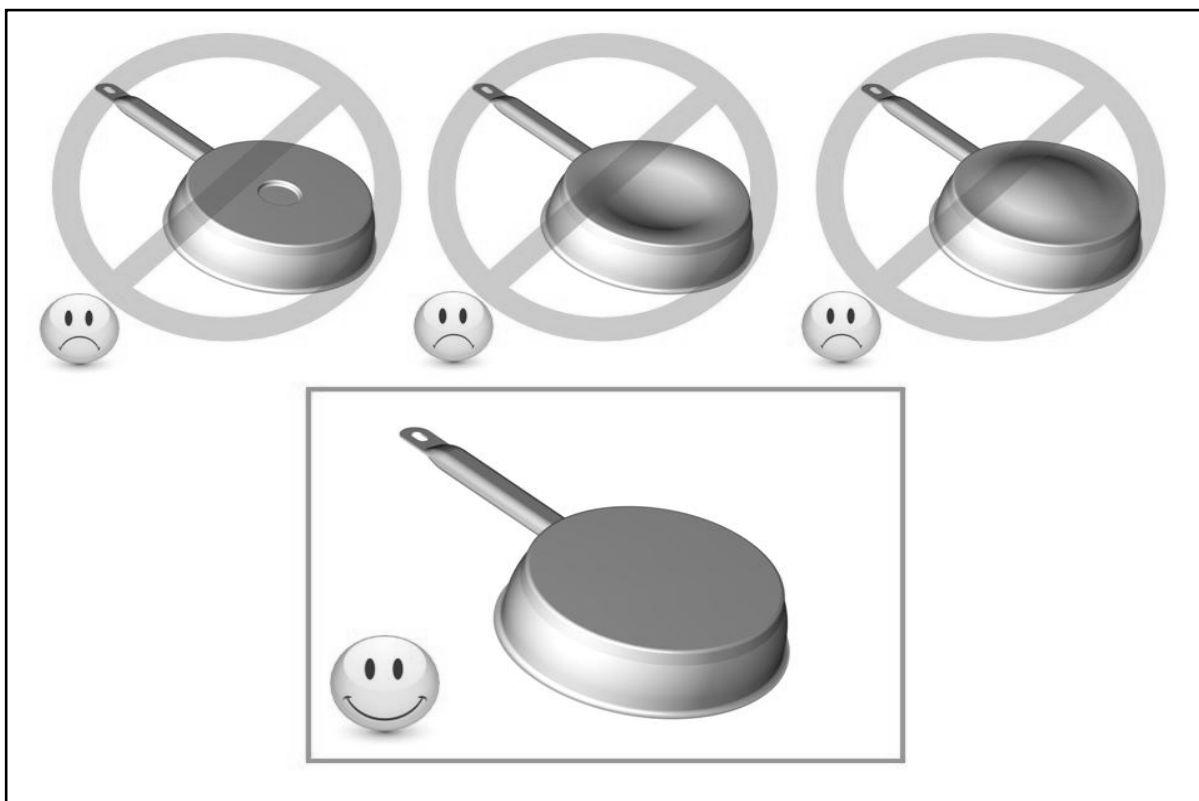
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
- Kokkärl av glas, keramik och stengods.
- Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

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

Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig 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.

## Effektlågen

1 - 2	Småltning Uppvårmning	Såser, smår og choklad Fårdiglagade råtter
2 - 3	Sjudning Upptining	Ris, gråt, socker og sirap Grånsaker, fisk og frysta varor
3 - 4	Ångkokning	Grånsaker, fisk og kått
4 - 5	Tillagning efter kokning	Potatis, soppa, pasta og fårska grånsaker
6 - 7	Kokning Sjudning	Kått, ågg og korvar Gulasch
7 - 8	Tillagning	Potatis og pannkakor
9	Stekning Uppkokning	Biff og omelett Vatten
P (Boost)	Stekning Uppkokning	Biff Uppkokning av stårre mångder vatten

## RENGÅRING OG UNDERHÅLL

Se till att plast, aluminiumfolie og liknande inte kommer i kontakt med en påslagen kokzon. Skulle detta åndå hända ska det omedelbart avlåsna med hjälp av en glasskrapa. Dårefter ska hållen rengåras med specialrengåningsmedel. Samma sak gåller om man eksempelvis spiller socker, sylt eller andra sockerhaltiga livsmedel på en varm kokzon.

Se till att såvål kokkårl som kokzoner år helt torra innan kårlen anvånds.

Rengår aldrig hållen med fråtande rengåningsmedel eller rengåningsmedel som innehåller slipmedel, og anvånd aldrig en kniv for att avlåsna fastbrånda rester.

Anvånd aldrig ångrengåningsmaskiner for rengåring av spishållen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på overhållen og de stråmfårande delarna. Tillverkaren/importåren ansvarar inte for skador som beror på anvåndning av ångrengåningsmaskiner.

Om Du rengår hållen regelbundet med specialrengåningsmedel håller den sig snygg og blir samtidigt smuts- og flåckavvisande. Tvåtta dårefter hållen med kallt vatten og torka till sist av ytan ordentligt.

## PROBLEMLÅSNING

Displayet viser [ E 4 ]:

- Koketoppen skal konfigureres i henhold til fålgende fremgangsmåte.

I) Advarsel: Før oppstart må alle kokekar fjernes fra koketoppen.

II) Koble fra stråmmen til koketoppen på HFI-releet.

III) Koble til stråmmen.

IV) Merk: Sår for å ha en gryte med magnetisk bunn eller annen lignende magnetisk gjenstand med en bunndiameter på minst 16 cm.

\* start konfigureringen innen 2 minutter etter at stråmmen er tilkoblet.

\* ikke bruk på/av-knappen [ O/I ].

V) Oppheve en gjeldende konfigurering:

1) Trykk på n°2 tasten og hold den nede.

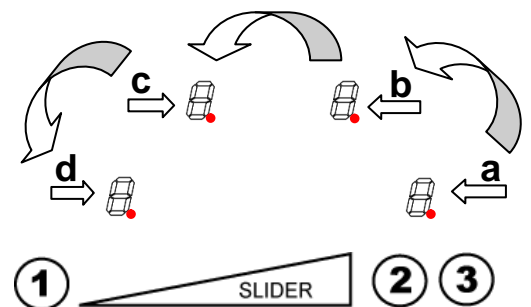
2) Bruk en finger fra den andre hånden, og trykk raskt på tastene a - b - c - d.

Begynn med fremste høyre sone, og gå mot klokkeretningen. Hårer du to pipelyder umiddelbart etter hverandre, er handlingen mislykket og du må begynne fra punkt 1 igjen.

3) Slipp tastene, og trykk på [ - ] inntil [ E ] lyser i displayet.

4) Vent til [ E ] lyser konstant i displayet.

5) [ E ] endres automatisk til [ C ] → Konfigureringen er opphevet.





## VI) Slik konfigurerer du koketoppen

- 1) Bruk en gryte som egner seg for induksjon. Gryten må ha en bunndiameter på minst 16 cm.
- 2) Velg kokesone ved å trykke på tilsvarende [ + ]-tast.
- 3) Sett gryten på kokesonen.
- 4) Vent til [ C ] endrer seg til [ - ]. Sonen er konfigurert.
- 5) Følg samme fremgangsmåte for de andre sonene som viser [ C ].
- 6) Konfigureringen er vellykket hvis alle sonene oppfanges og displayet er tomt.

Merk: Bruk bare én gryte til konfigureringen.

Merk: Plasser aldri to eller flere gryter på sonene mens konfigureringen pågår.

- Kontakt service hvis [ E 4 ] fortsatt lyser i displayet.

### Spishällen/kokzonerna går ikke å slå på

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

### Ett [ U ] syns i displayen

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

### Ett [ E ] syns i displayen

- Elektronikfel
- Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

### [ L ] lyser i displayen:

- Se avsnittet "Funktionslås".

### Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används

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

### Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av

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

### Uppkokningsautomatiken fungerar inte

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

### Kontrolllampan för Automatisk tilberedningssensor [ U ] lyser:

- Se avsnittet Automatisk tilberedningssensor-funktion.

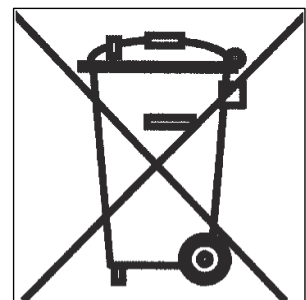
### [ II ] lyser i displayen:

- Se avsnittet Funktionspaus.

## MILJÖSKYDD

- Emballaget har valts av hensyn till miljøen og kan återanvändas.
- Produktene inneholder delar, som kan skade miljøen om de kasseres feilaktig. Delarna är nödvändiga för produktens funktion.

- Produktene får ikke kastes bort tillsammans med vanlige søpor.
- Se till at produktene kasseres på nærmste återvinningsstation.



# INSTALLATION

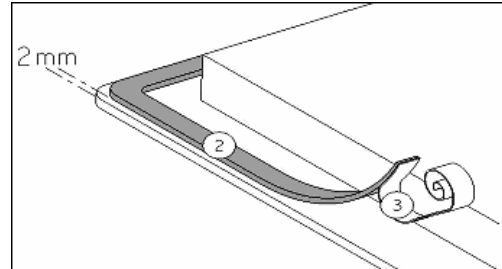
---

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

## Så sätter du fast tätninglisten

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

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



## Inbyggnad

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

## **GARANTI**

---

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

### **Garantin omfattar inte**

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

### **Transportskador**

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

### **Obefogade servicebesök**

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

### **Företagsköp**

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

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

## **SERVICE**

---

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

# SISÄLLYSLUETTELO

---

<b>TURVATOIMET</b> .....	<b>45</b>
<b>KEITTOTASON KUVAUS</b> .....	<b>46</b>
TEKNISET TIEDOT .....	46
OHJAUSPANEELI .....	47
<b>KEITTOTASON KÄYTTÖ</b> .....	<b>47</b>
HERKKÄ KOSKETUSPANEELI .....	47
NÄYTTÖ .....	47
ILMANKIERTO .....	47
<b>KÄYTTÖ</b> .....	<b>48</b>
ENNEN KEITTOTASON KÄYTTÖÖNOTTOA.....	48
INDUKTION PERIAATE .....	48
LÄMPÖTASON JA AJASTIMEN SÄÄTÖ LIUKUSÄÄTIMELLÄ .....	48
KEITTOTASON KYTKEMINEN.....	49
PUUTTUVAN/SOPIMATTOMAN KEITTOASTIAN AUTOMAATTINEN HAVAITSEMINEN.....	49
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN .....	49
BOOSTER-TOIMINTO .....	49
AJASTINTOIMINTO .....	50
KIEHAUTUSAUTOMATIikka .....	51
PAUSE-TOIMINTO .....	51
RECALL-TOIMINTO.....	52
« AUTOMAATTINEN VALMISTUSTUNNISTIN » TOIMINTO.....	52
LUKITUSPAINIKE .....	52
<b>KEISTITTOAAT JA SÄÄTÖALUEET</b> .....	<b>53</b>
SOPIVAT KEITTOASTIAT.....	53
SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT .....	53
KEITTOASTIAN HALKAISIJA .....	53
SÄÄTÖALUEET .....	54
<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b> .....	<b>54</b>
<b>VIANETSINTÄ</b> .....	<b>54</b>
<b>YMPÄRISTÖNSUOJELU</b> .....	<b>55</b>
<b>ASENNUS</b> .....	<b>56</b>
<b>TAKUU</b> .....	<b>57</b>
<b>HUOLTO</b> .....	<b>57</b>

# TURVATOIMET

---

- Lukemalla käyttöohjeen ennen keittotason käyttöönottoa välttyt vahingoittamasta itseäsi ja keittotasoa.
- Laita tämä käyttöohje talteen myöhempää tarvetta varten. Jos keittotaso luovutetaan tai myydään toiselle omistajalle, käyttöohjeen on seurattava sen mukana.
- Ennen keittotason käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaali ja varmista, ettei keittotaso ole vahingoittunut. Mikäli keittotaso on vahingoittunut tai sen epäillään olevan vahingoittunut, kutsu paikalle valtuutettu huoltoasentaja. Vahingoittunutta keittotasoa EI saa ottaa käyttöön.  
Ilmoita vahingosta välittömästi tuotteen ostopaikkaan.
- Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanlaittoon kotitalouksissa. Muunlainen käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaratilanteita. Valmistajaa/maahantuoja ei voida pitää vastuussa vääränlaisesta käytöstä tai hoidosta aiheutuneista vaurioista.
- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Keittotaso on asennettava voimassa olevien lakien ja säännösten mukaan.
- Älä koskaan yritä itse korjata viallista keittotasoa. Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheelliset korjaustoimet saattavat vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Älä koskaan kisko johdosta, kun irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä keittotasolla tai käyttää sitä muuten kuin aikuisen valvonnassa.
- Muista, että keittoalue on kuuma paitsi käytössä myös jonkin aikaa sammutuksen jälkeen. Pidä sen vuoksi aina silmällä keittoalueella olevaa kuumaa öljyä/rasvaa sisältävää keittoastiaa.
- 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 toimintonaappainten yläpuolelle, koska naappainten alla oleva ekelektronikka saattaa tällöin vahingoittua.
- Älä liekitä ruokaa suoraan liesituulettimen alla, koska liekit voivat sytyttää tuulettimen rasvasuodattimen palamaan.
- Varo, etteivät muiden kodinkoneiden johdot osu lämpimään keittoalueeseen tai jää puristuksiin kuumen uuniluukun väliin.

- Älä koskaan lämmitä keittoalueella ruokaa suljetuissa astioissa (esim. säilykepurkeissa), ne saattavat räjähtää.
- Älä koskaan säilytä keittotasoa 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 keittotasoa 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 puhdistu keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotasoa sähköä johtavia osia pysyvästi. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.
- Älä säilytä magneetilla varustettuja esineitä, kuten luottokortteja, taskulaskimia tai levykkeitä päällä olevan keittotasoa lähellä, koska esineet saattavat vaurioitua.
- Sydämentahdistinta käyttävien henkilöiden on syytä muistaa, että päällä olevan induktiokeittotasoa 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 keittotasoa käytöstä, katkaise kaikki johdot aivan tason vierestä, jotteivät ne voi aiheuttaa vaaratilanteita lapsille. Varmista keittotasoa ympäristöystävällinen hävittäminen palauttamalla se hyväksytylle kierrätysasemalle. Muista myös, että tuotteen joitakin osia voidaan ehkä käyttää uudelleen.



**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.**

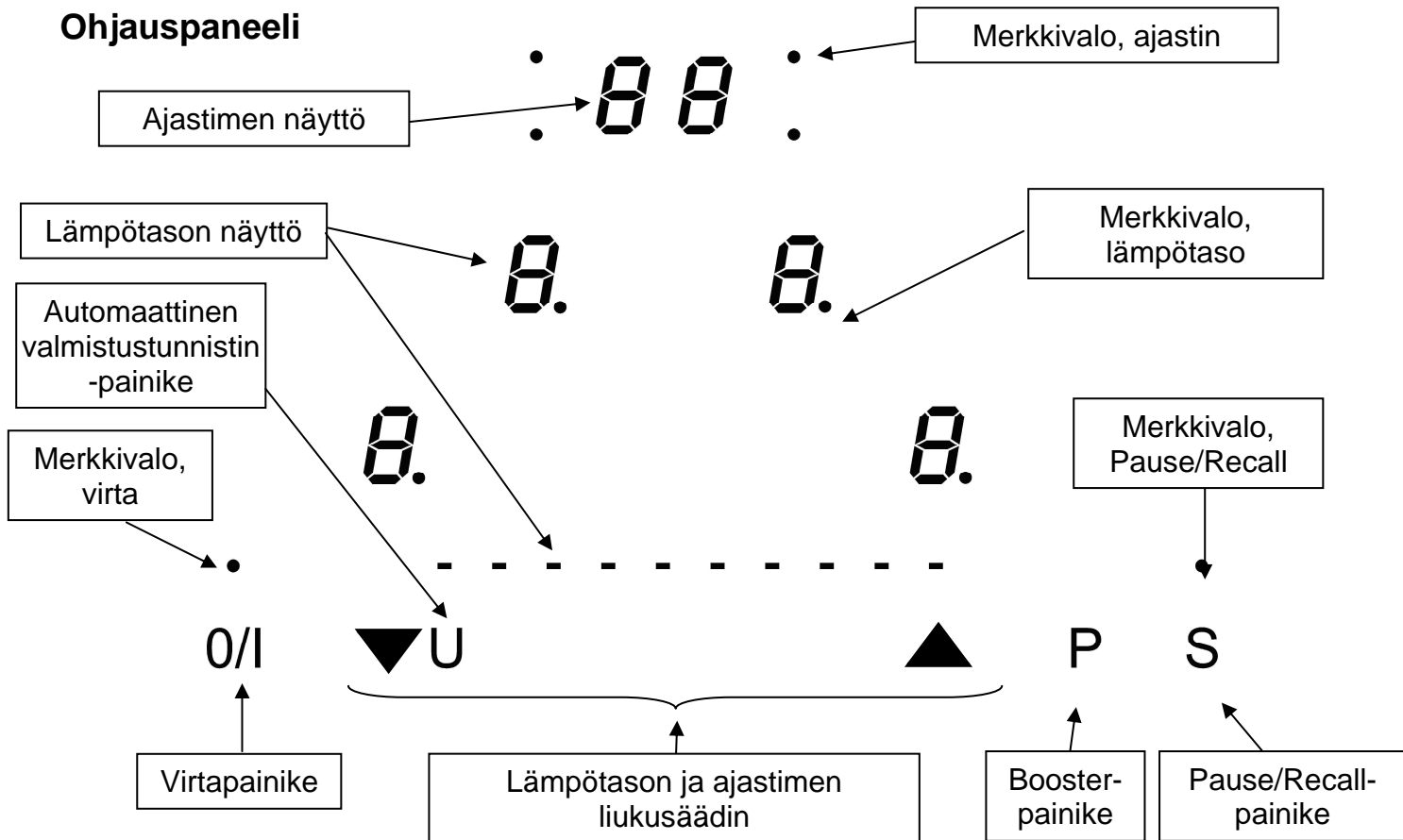


## KEITTOTASON KUVAUS

### Tekniset tiedot

Volttia	Kokonaisteho	Keittoalue	Normaali *	Booster*	Minimitat sopivillikattiloille
<b>WIS41HP-1</b>	7400 W	2 alueet : 300 mm 2 alueet : 270 mm	2300 W 1100 W	3000 W 1400 W	120 mm 90 mm

\* Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan



## KEITTOTASON KÄYTTÖ

### Herkkä kosketuspaneeli

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

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

**Kosketa kerrallaan vain yhtä painiketta.**

### Näyttö

#### Näyttö

0.  
1...9

U

A

E

H

P

L

U

II

#### Merkitys

Nolla  
Säädetty teho  
Induktio ei toimi  
Kiehausautomaatiikka  
Virheilmoitus  
Jälkilämpö  
Booster  
Lukko  
Automaattinen valmistustunnistin  
Pause

#### Toiminto

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

### Ilmankierto

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

# KÄYTTÖ

## Ennen keittotason käyttöönottoa

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

## Induktion periaate

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

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

**Huomaa:** Induktioliedellä ei voi käyttää 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:

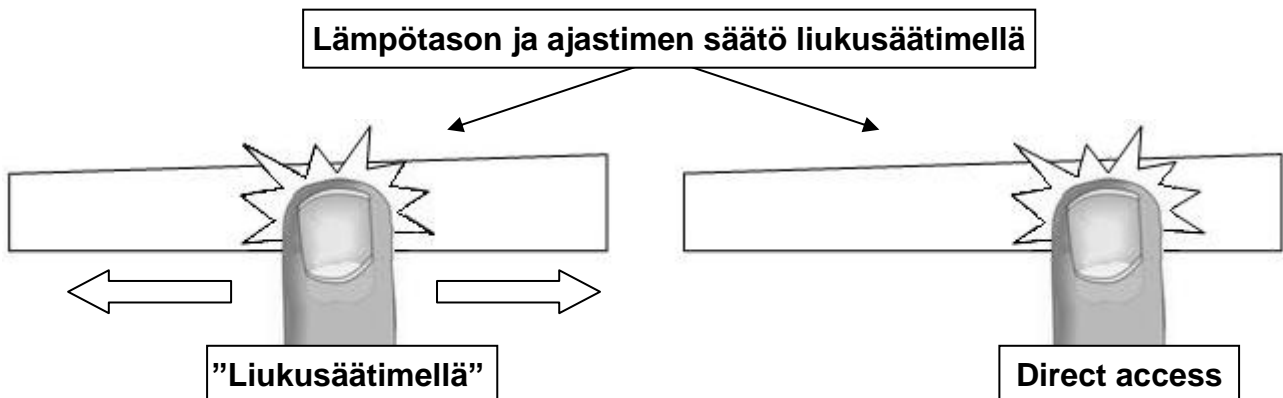
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.

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.

## Lämpötason ja ajastimen säätö liukusäätimellä

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





## Keittotason kytkeminen

- **Keittotason virtapainike:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Kytkeä	Paina [ 0/1 ]	4 x [ 0 ] vilkkumerkkiä
Sammutus	Paina [ 0/1 ]	Tyhjä tai [ H ]

- **Lämpöalueen virtapainike:**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina [ 0 ] haluamasi alueen kohdalla	[ 0 ] ja merkkivalo syttyvät
Lämpötason valinta tai säätö	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan ja vedä sormeja oikealle tai vasemmalle	[ 0 ] - [ 9 ] tai [ U ]
Lämpöalueen sammutus	Vedä liukusäädin kohtaan [ 0 ] tai paina [ 0 ]	[ 0 ] tai [ H ] [ 0 ] tai [ H ]

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

## Puuttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen

### Induktio ei toimi:

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

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

## Jälkilämmön ilmaisın

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

Keittoalueet on varustettu booster-toiminnolla [ P ], joka on eräänlainen ”lämpötehostin”. Kun tämä toiminto kytketään päälle, keittoalue toimii 10 minuutin ajan lisäteholla. Booster-toiminnon avulla on helppo kiehauttaa nopeasti esim. suuri määrä vettä.

10 minuutin kuluttua teho laskee normaaliin maksimitehoo (9) ja merkkivalo sammuu.

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

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina [ 0 ] haluamasi alueen kohdalla	[ 0 ] ja merkkivalo syttyvät
Booster-toiminnon käynnistys	Paina [ P ]	[ P ]
Booster-toiminnon pysäytys	Vedä sormi liukusäätimessä kohtaan tai paina [ P ]	[ P ] - [ 0 ] [ 9 ]

- **Tehon hallinta**

Kaikki neljä keittoaluetta on varustettu booster-toiminnolla, mutta toimintoa voidaan käyttää vain kahdella alueella kerrallaan. Käytettäessä Booster-tehoa muiden keittoalueiden lämpöteho vähenee. Kun booster-toiminto on aktiivinen, muut alueet toimivat vain teholla [ 6 ] tai [ 8 ], vaikka niille olisikin alunperin valittu suurempi teho. Keittoalueen numeronäytössä vilkkuu ensin 9 ja tilalle vaihtuu sen jälkeen [ 6 ] tai [ 8 ].

Booster on aktiivinen  
näytössä näkyy [ P ]

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

## Ajastintoiminto

Voit säätää valmistusajan keston ajastimen avulla. Voit käyttää ajastinta samanaikaisesti kaikilla neljällä lämpöalueella. Voit lisäksi säätää eri kypsennysajat kullekin lämpöalueelle (0–99 minuuttia).

- **Ajastimen asetus/säätö**

Esimerkki: 16 minuuttia lämpötasolla 7.

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [ 0 ]	[ 0 ] ja merkkivalo syttyvät
Lämpötason valinta	Vedä sormi liukusäätimessä kohtaan [ 7 ]	[ 7 ]
Ajastintoiminnon valinta	Paina ajastimen näyttöä [ CL ]	[ 00 ]
Säädä ykköset	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 6 ]	[ 0 palaa ] [ 6 vilkkuu ]
Vahvista ykköset	Paina ajastimen näyttöä [ 06 ]	[ 0 vilkkuu ] [ 6 palaa ]
Säädä kymmenet	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 1 ]	[ 1 vilkkuu ] [ 6 palaa ]
Vahvista kymmenet	Paina ajastimen näyttöä [ 16 ]	[ 16 ]

Ajastin on asetettu ja lämpöalue toimii valitulla lämpötasolla, kunnes aika loppuu [00].

- **Ajastimen sammuttaminen**

Esimerkki: 13 minuuttia lämpötasolla 7.

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [ 7 ]	[ 7 ] ja merkkivalo syttyvät
Ajastintoiminnon valinta	Paina ajastimen näyttöä [ 13 ]	[ 13 ]
Nollaa ykköset	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 0 ]	[ 1 palaa ] [ 0 vilkkuu ]
Vahvista ykköset	Paina ajastimen näyttöä [ 10 ]	[ 1 vilkkuu ] [ 0 palaa ]
Nollaa kymmenet	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 0 ]	[ 0 vilkkuu ] [ 0 palaa ]
Vahvista kymmenet	Paina ajastimen näyttöä [ 00 ]	[ 00 ]

- **Automaattinen pysäytys kypsennyksen loppuksi**

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

- **Ajastimen käyttö munakellona**

Esimerkki: 29 minuuttia.

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Keittotason kytkeminen	Paina [ 0/1 ]	Lämpöalueiden merkkivalot palavat [ 00 ]
Ajastintoiminnon valinta	Paina ajastimen näyttöä [ CL ]	[ 00 ]
Säädä ykköset	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 9 ]	[ 0 palaa ] [ 9 vilkkuu ]
Vahvista ykköset	Paina ajastimen näyttöä [ 09 ]	[ 0 vilkkuu ] [ 9 palaa ]
Säädä kymmenet	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 2 ]	[ 2 vilkkuu ] [ 9 palaa ]
Vahvista kymmenet	Paina ajastimen näyttöä [ 29 ]	[ 29 ]

Merkkivalo lakkaa vilkkumasta muutaman sekunnin kuluttua, jolloin ajastin on asetettu. Kun kypsennys päättyy, ajastimen näytössä vilkkuu [00] ja liesi antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla [ 00 ]. Keittotaso sammuu.

## **Kiehausautomatiikka**

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

- **Kiehausautomatiikan kytkeminen**

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [ 0 ]	[ 0 ] ja merkkivalo Syttyvät
Lämpötason 9 säätö	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 9 ]	Siirry kohdasta [ 0 ] kohtaan [ 9 ]
Kiehausautomatiikan kytkeminen	Vedä sormi liukusäätimessä takaisin kohtaan [9]	[ 9 ] vilkkuu vuoronperään [A]:n kanssa
Lämpötason valinta jatkettaessa valmistusta esimerkiksi tasolla 7	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan [ 7 ]	[ 9 ]-[ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] vilkkuu vuoronperään [A]:n kanssa

- **Kiehausautomatiikan katkaiseminen**

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [ 7 ]	[ 7 ] vilkkuvat vuoronperään [A]:n kanssa
Lämpötason valinta	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan	[ 1 ]-[ 9 ] tai [ U ]

## **Pause-toiminto**

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**

<u>Tehtävä</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Pysäytyksen kytkeminen	Paina [ S ] -painiketta	[ 11 ] palaa lämpöalueiden näytöissä
Pysäytyksen katkaiseminen	Paina [ S ] -painiketta Paina painiketta tai vedä sorme liukusäätimellä	Merkkivalo vilkkuu Merkkivalo sammuu

## Recall-toiminto

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

Seuraavat asetukset palautetaan:

- kaikkien vyöhykkeiden lämpötaso
- ajastinasetukset (minuutit, sekunnit)
- kiehausautomaatiikka.
- Keep Warm-toiminto

Toimet:

- Paina [ 0/I ]
- Paina [ S ] kuusi sekuntia.

Asetukset tulevat uudelleen käyttöön.

## « Automaattinen valmistustunnistin » Toiminto

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

Toiminnolla on kaksi tärkeätä etua: → kylmän ruoan nopea lämmitys ilman ylikiehumista  
→ valmiin ruoan lämpimänäpito.

### • Keep warm -toiminnon kytkeminen

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Lämpöalueen valinta	Paina haluamasi alueen kohdalla [ 0 ]	[ 0. ] [ 9 ] tai [ H ]
Kytkeminen	Paina [ U ] tai valitse liukusäätimellä	[ U ]
Katkaiseminen	Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan	[ 0 ] – [ 9 ] tai [ U ]

Tätä toimintoa voidaan käyttää yksittäisillä keittoalueilla.

Kun keittoastia on poistettu keittoalueelta, jälkilämpötoiminto on aktiivinen noin 20 minuutin ajan. Lämpimänäpitoajan kesto on korkeintaan 2 tuntia.

## Lukituspainike

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

### • Keittotason lukitseminen

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Käynnistys	Paina [ 0/I ]	[ 0 ] tai [ H ] kolmessa tai neljässä näytössä
Keittotason lukitus	Paina samanaikaisesti [ P ] ja [ 0 ] oikealla ylhäällä olevassa lämpöalueen näytössä Paina uudelleen näyttöä [ 0 ]	Ei muutosta [ L ]

### • Keittotason lukituksen avaaminen

<u>Toimet:</u>	<u>Käyttöpaneeli</u>	<u>Näyttö</u>
Kytkeminen	Paina [ 0/I ]	[ L ]
Toimet viiden sekunnin kuluessa kytkemisen jälkeen		
Keittotason lukituksen avaaminen	Paina samanaikaisesti [ P ] ja [L] <u>oikealla ylhäällä</u> olevassa lämpöalueen näytössä Paina [ P ]	[ 0 ] tai [ H ] neljässä näytössä Valo ei pala näytöissä

# KEISTITTOAAT JA SÄÄTÖALUEET

## Sopivat keittoastiat

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

## Sopimattomat keittoastiat

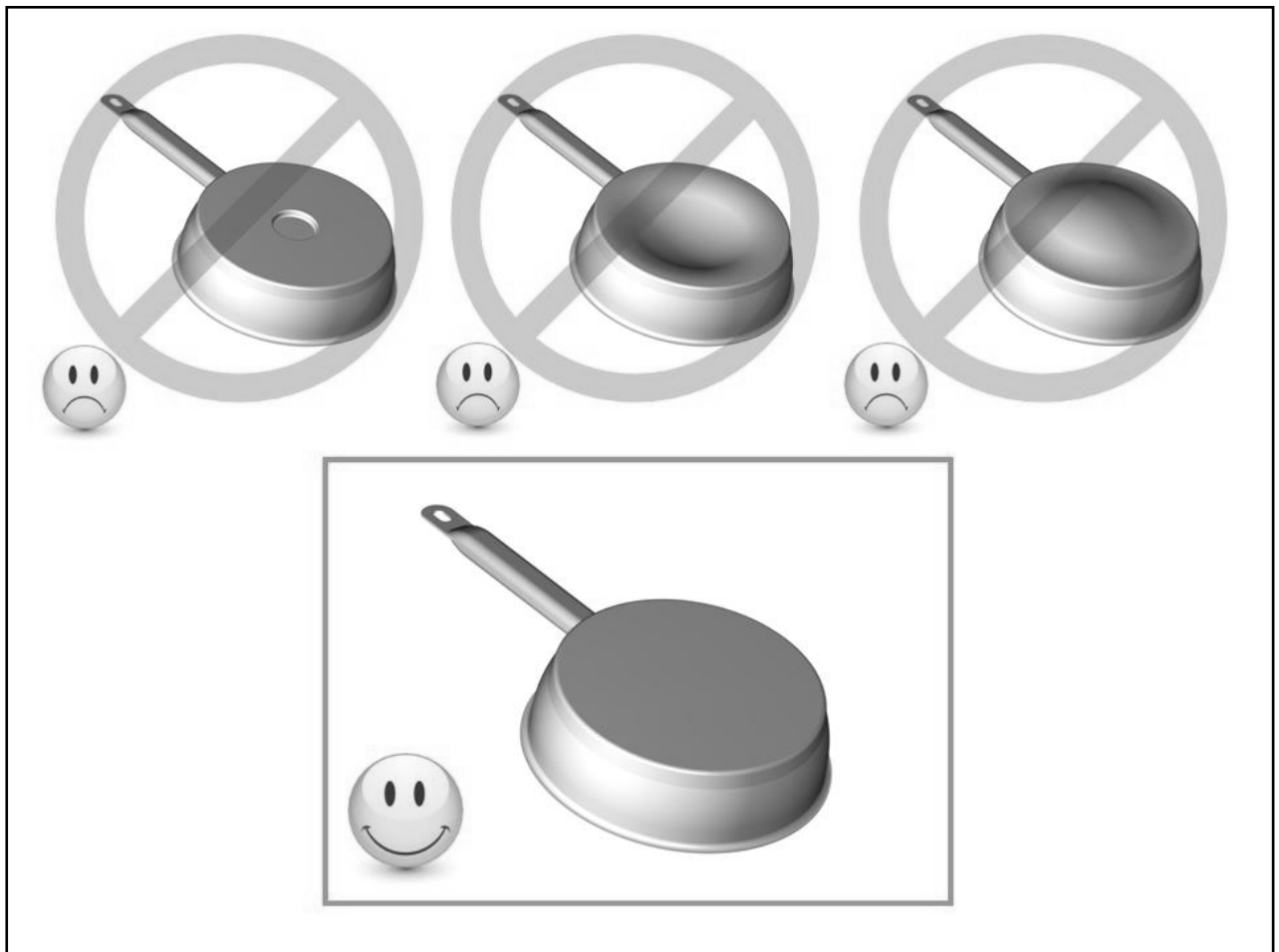
- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
- Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:

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

Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee 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	Kiehumus 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 Kiehumus hiljalleen	Liha, maksa, kanamunat ja makkarat Gulassi
7 - 8	Keittäminen ja paistaminen	Perunat ja ohukaiset
9	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit ja munakkaat Vesi
P (Booster)	Paistaminen Kiehauttaminen	Paistit Suuren vesimäärän kiehauttaminen

## PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Sekä keittoastian että keittoalueen on oltava aivan kuivia ennen käyttöä.

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

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

Varo naarmuttamasta tason pintaa esimerkiksi rannerenkaalla, kellolla tai sormuksella.

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

## VIANETSINTÄ

Näytössä näkyy [ E 4 ]:

- Keittolevy on konfiguroitava seuraavien ohjeiden mukaan.

I) Varoitus: Poista kaikki keittovälineet levyiltä ennen käynnistystä.

II) Katkaise virransyöttö levyyn HFI-releestä.

III) Kytke virta.

IV) Huomaa: Käytä kattilaa, jossa on magneettinen pohja, tai muuta vastaavaa magneettista esinettä, jonka pohjan halkaisija on vähintään 16 cm.

\*Aloita konfigurointi 2 minuutin kuluessa virran kytkemisestä.

\*Älä käynnistä virtakatkaisimella [O/I].

V) Vanhan konfiguroinnin peruutus:

1) Paina n°2 painiketta ja pidä sitä painettuna.

2) Paina nyt toisen käden sormella

nopeasti painikkeita a–b–c–d.

Aloita äärimmäisenä oikealla olevasta

alueesta ja etene

vastapäivään. Jos kuulet kaksi piippausta

välittömästi peräkkäin, toimenpide epäonnistui

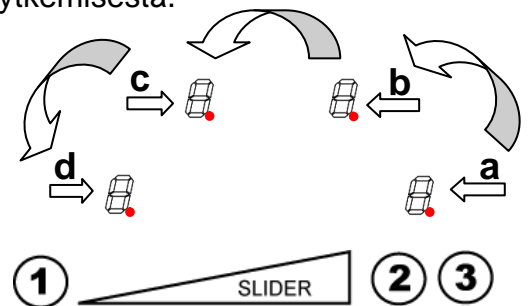
ja sinun on aloitettava uudelleen kohdasta 1.

3) Irrota sormet painikkeilta ja paina [ – ], kunnes [ E ] näkyy näytössä.

4) Odota, kunnes [ E ] palaa tasaisena näytössä.

5) [ E ] muuttuu automaattisesti näytöksi [ C ] → konfigurointi on peruutettu.

VI) Keittolevyn konfigurointi



- 1) Käytä induktioliedelle tarkoitettua kattilaa. Kattilan pohjan halkaisijan on oltava vähintään 16 cm.
- 2) Valitse keittoalue painamalla vastaavaa [ + ]-painiketta.
- 3) Aseta kattila keittoalueelle.
- 4) Odota, kunnes [ C ] muuttuu näytöksi [ – ]. Alue on konfiguroitu.
- 5) Suorita sama toimenpide muille alueille, joiden näyttö on [ C ].
- 6) Konfigurointi on onnistunut, jos kaikki alueet lukittuvat ja näyttö on tyhjä.

Huomaa: Käytä konfiguroinnissa vain yhtä kattilaa.

Huomaa: Älä koskaan aseta kahta tai useampaa kattilaa alueille konfiguroinnin aikana.

- Jos [ E 4 ] näkyy edelleen näytössä, ota yhteyttä huoltoon.

#### Keittotasoa/keittoalueita ei voida kytkeä päälle

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

#### Näytössä näkyy [ U ]

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

#### Näytössä näkyy [ E ]

- elektroniikkavirhe
- – irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja.

#### Lämpöalueiden näytöissä näkyy [ L ]

- Katso lukituspainiketta käsittelevä kohta

#### Keittoalue sammuu käytön aikana

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

#### Kiehausautomaattiikka ei toimi

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

#### Automaattinen valmistustunnistin -toiminnon [ U ] merkkivalo palaa:

- Katso Automaattinen valmistustunnistin-toimintoa käsittelevä kohta.

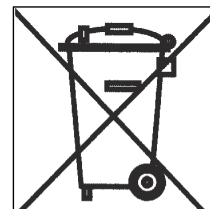
#### [ II ] palaa näytössä:

- Katso Pause-toimintoa käsittelevä kohta.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

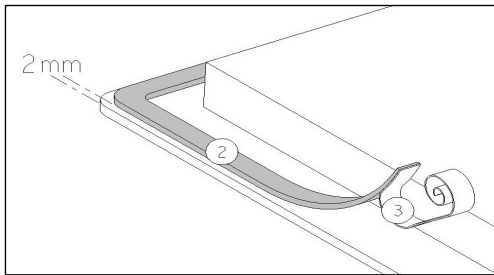
- Pakkauksen materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Sähkölaitteissa on kierrätettäviä mutta myös ympäristölle vahingollisia materiaaleja. Ne ovat kuitenkin välttämättömiä laitteen virheettömän toiminnan ja turvallisuuden vuoksi.

- 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.

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



# TAKUU

---

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

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

## **Takuu ei päde, jos:**

vikoihin ja vaurioihin on syynä muu kuin valmistus- tai materiaalivirhe. Esim. vauriot lasissa. Laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.

asiaa tuntematon henkilö on asentanut laitteen tai korjannut sitä.

tämän käsikirjan käyttöohjeita ei ole noudatettu.

laitteen asennuksessa ei ole noudatettu annettuja ohjeita.

## **Kuljetusvauriot**

Mahdollisista kuljetusvaurioista ON TEHTÄVÄ ilmoitus välittömästi, ja viimeistään 24 tunnin kuluessa laitteen vastaanottamisesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset voidaan hylätä. Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimittaessa laitteen asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Mikäli asiakas itse huolehtii laitteen kuljetuksesta, laitetoimittaja ei ole velvoitettu korvaamaan mahdollisia kuljetusvaurioita.

## **Turhat huoltokäynnit**

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

## **Ammattikäyttö**

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

# HUOLTO

---

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

# SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>59</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING .....	59
USING THE APPLIANCE.....	59
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	59
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	60
OTHER PROTECTIONS.....	60
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>60</b>
TECHNICAL CHARACTERISTIC .....	60
CONTROL PANEL.....	61
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>61</b>
SENSITIVE TOUCH .....	61
DISPLAY .....	61
VENTILATION .....	61
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>62</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	62
INDUCTION PRINCIPLE.....	62
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	62
STARTING-UP .....	63
PAN DETECTION.....	63
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	63
BOOSTER FUNCTION.....	63
TIMER .....	64
AUTOMATIC COOKING .....	65
PAUSE FUNCTION.....	65
RECALL FUNCTION .....	65
« KEEP WARM » FUNCTION .....	66
CONTROL PANEL LOCKING .....	66
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>67</b>
PAN QUALITY .....	67
PAN DIMENSION .....	67
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	68
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>68</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>68</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>69</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>70</b>
<b>GUARANTEE</b> .....	<b>71</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

## Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.

- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**

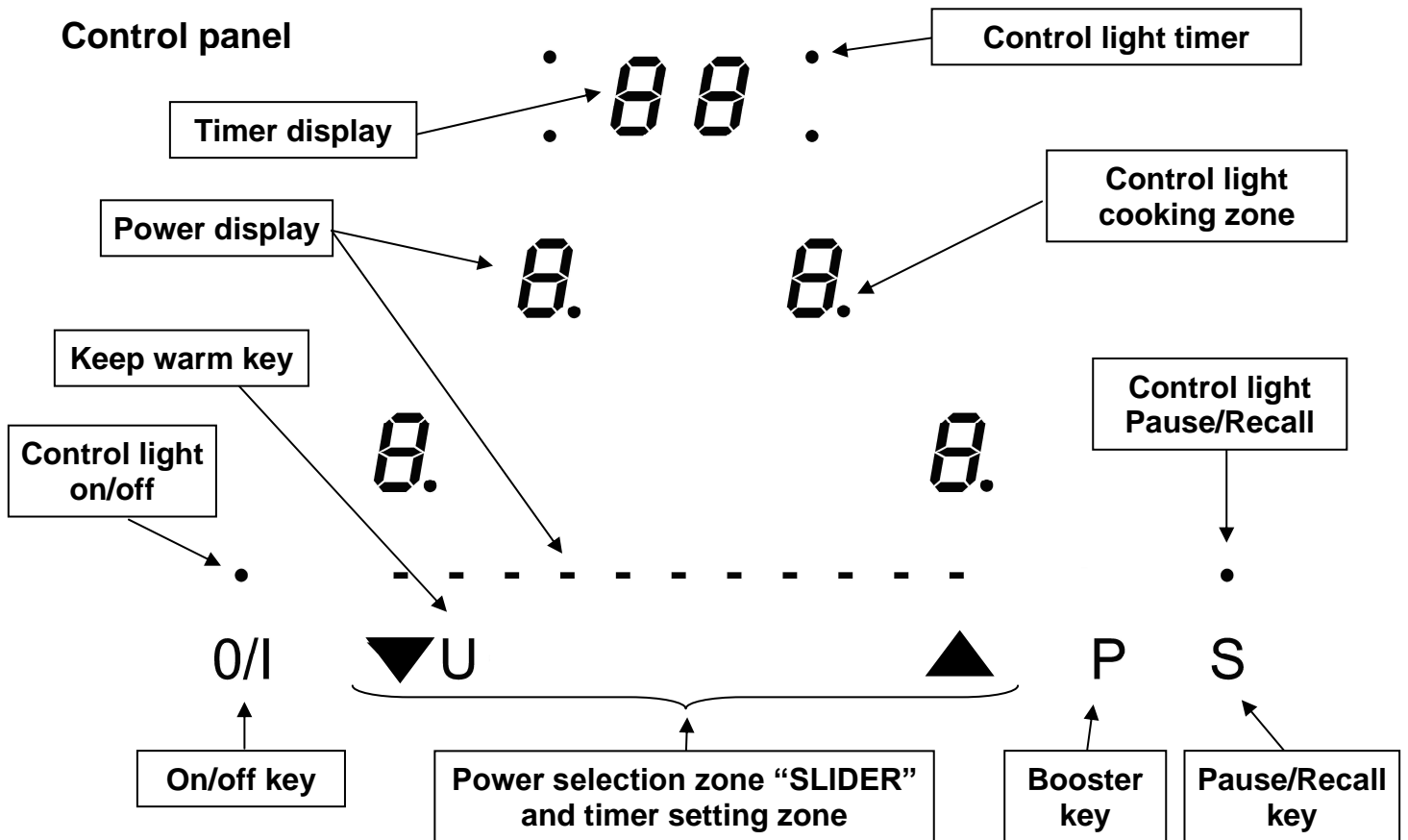


## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Technical characteristic

Type	Total Power	Zone	Nominal Power*	Booster Power*	Minimum diameter detection
<b>WIS41HP-1</b>	7400 W	2 zones : 300 mm 2 zones : 270 mm	2300 W 1100 W	3000 W 1400 W	210 mm 210 mm 210 mm

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan



## USE OF THE APPLIANCE

### Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

**In the case of a general use press only one key at the same time.**

### Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Pause	The hob is in pause.

### Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

## Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

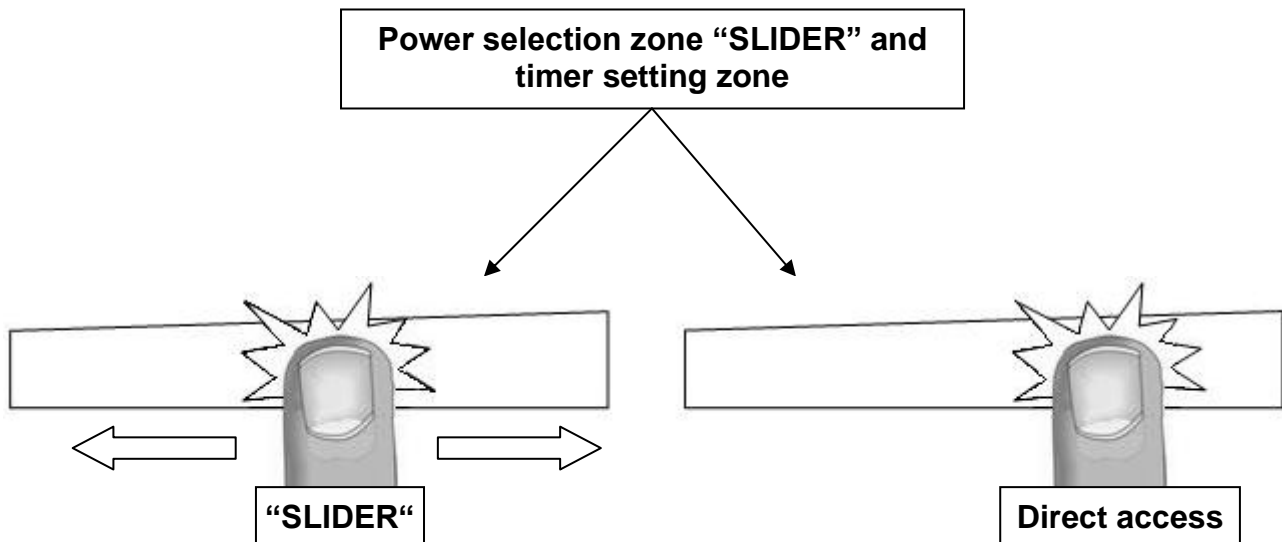
Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

## Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [ 0/I ]	4 x [ 0 ] are blinking
To stop	Press key [ 0/I ]	Nothing or [ H ]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
To set (adjust the power)	Slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 0 ] to [ 9 ] or [ U ]
To stop	Slide to [ 0 ] on "SLIDER" or press on [ 0 ]	[ 0 ] or [ H ] [ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active.

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Booster function

The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [ 0 ] from the zone	[ 0 ] and control light on
Start up the booster	Press key [ P ]	[ P ]
Stop the booster	Slide on the "SLIDER" or press on [ P ]	[ P ] to [ 0 ] [ 9 ]

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [ 9 ] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9)
[ P ] is displayed	[ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending the type of zone

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

### **Example for 16 minutes at power 7 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press display [ 7 ] selected	[ 7 ] and control light on
Select the power level	Slide on the "SLIDER" to [ 7 ]	[ 7 ]
Select « Timer »	Press display [ CL ]	[ 00 ]
Set the units	Slide on the "SLIDER" to [ 6 ]	[ 0 fixed ] [ 6 blinking ]
Valid the units	Press display [ 06 ]	[ 0 blinking ] [ 6 fixed ]
Set the tens	Slide on the "SLIDER" to [ 1 ]	[ 1 blinking ] [ 6 fixed ]
Valid the tens	Press display [ 16 ]	[ 16 ]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

### **Example for 13 minutes at power 7 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
Select « Timer »	Press key [ 13 ]	[ 13 ]
Desactivate the units	Slide on the "SLIDER" to [ 0 ]	[ 1 fixed ] [ 0 blinking ]
Valid the units	Press display [ 10 ]	[ 1 blinking ] [ 0 fixed ]
Desactivate the tens	Slide on the "SLIDER" to [ 0 ]	[ 0 blinking ] [ 0 fixed ]
Valid the tens	Press display [ 00 ]	[ 00 ]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [ 00 ].

- **Egg timer function :**

### **Example for 29 minutes :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press display [ 0/I ]	Zone control lights are on
Select« Timer »	Press display [ CL ]	[ 00 ]
Set the units	Slide on the "SLIDER" to [ 9 ]	[ 0 fixed ] [ 9 blinking ]
Valid the units	Press display [ 09 ]	[ 0 blinking ] [ 9 fixed ]
Set the tens	Slide on the "SLIDER" to [ 2 ]	[ 2 blinking ] [ 9 fixed ]
Valid the tens	Press display [ 29 ]	[ 29 ]

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [ 00 ]. The hob switches off.



## Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] and control light on
Full power setting	Slide on the “SLIDER“ to [ 9 ]	Pass from [ 0 ] to [ 9 ]
Automatic cooking	Re-press on display “SLIDER“ [ 9 ]	[ 9 ] is blinking with [ A ]
Power level selection (for example « 7 »)	Slide on the “SLIDER“ to [ 7 ]	[ 9 ] pass to [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] is blinking with [ A ]

- **Switching off the automatic cooking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press [ 7 ] from the zone	[ 7 ] blinking with [ A ]
Power level selection	Slide on the “SLIDER“	[ 1 ] to [ 9 ]

## Pause function

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Engage pause	Press “Pause/Recall” key during 2s	Displays [ 11 ] in the Heating zone displays
Stop the pause	Press “Pause/Recall” key during 2s Press an other touch or Slide on the “SLIDER“	Pause control light is blinking Pause control light is off

## Recall Function

After switching off the hob (0/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- switching condition of the concentric zone (small or big diameter)
- Heat up function
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [ 0/I ]
- Then press the key [ 11 ] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

## « Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.  
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press display [ 0 ] selected	[ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]
To engage	Press on key [ U ] on the "SLIDER"	[ U ]
To stop	Press on display [ U ] selected Slide on the "SLIDER"	[ U ] [ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]

This function can be started independently on all the heating zones.

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

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

## Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [ 0/I ]).

- **Locking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	press on key [ 0/I ]	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays
Hob locking	press simultaneously [ P ] and [ 0 ] from the front right zone display re-press on display [ 0 ]	No modification  [ L ] on 4 displays

- **Unlocking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	press on key [ 0/I ]	[ L ] on 4 displays

### **In the 5 seconds after start :**

Unlocking the hob	press simultaneously [ P ] and [ L ] from the front right zone display	[ 0 ] or [ H ] on 4 displays
	press on key [ P ]	No light on the displays

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

**Adapted materials** : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

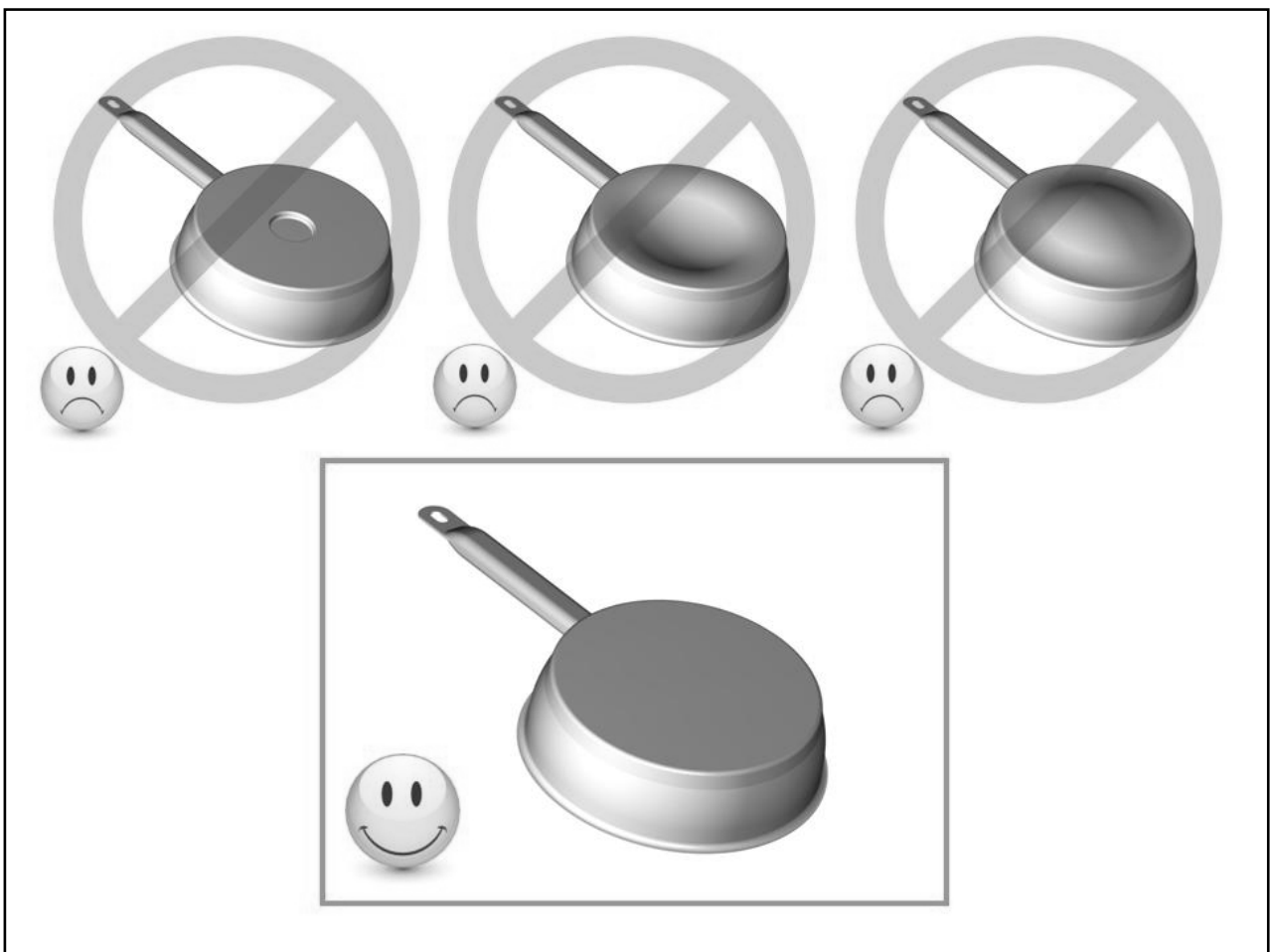
**Not adapted materials** : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine, dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup, dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages, goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes water
P	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks, boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

### Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The symbol [ E 4 ] displays :

The hob must be configured according to the following procedure.

I) **Important!** Before you start, make sure there is no more pot on the hob

II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off

III) Reconnect the table to the grid

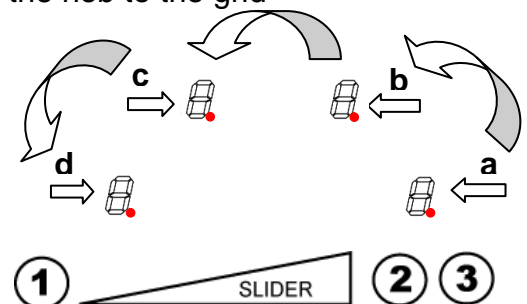
IV) Procedure:

- \* Take a pot with a ferromagnetic bottom with a minimum diameter of 16 cm
- \* start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
- \* don't use the [ O/I ] touch

V) First step: cancel the existing configuration

- 1) Press the touch n°2 and hold down
- 2) The [ • ] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [ • ] display.

Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (a -> b -> c -> d)



A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.

5) Wait until [ E ] symbols stop blinking.

6) After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ].

The existing setup has been cancelled.

## VI) Second step: new setup

- 1) Take a pot with a ferromagnetic bottom with a minimum diameter of 16 cm) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [ C ] display
- 2) Place the pot on the area to be set
- 3) Wait until the [ C ] display becomes a [ - ]. The selected cooking zone is now configured.
- 4) Follow the same procedure for each cooking zone with a [ C ] display.
- 5) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Note: Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

### **The hob or the cooking zone doesn't start-up :**

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

### **The control panel displays [ U ]:**

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

### **The control panel displays [ E ]:**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.

### **The control panel displays 4 [ L ]:**

- Refer to the chapter control panel locking page.

### **One or all cooking zone cut-off :**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **Continuous ventilation after cutting off the hob :**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **The automatic cooking system doesn't start-up :**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest power level is set [ 9 ].

### **The control panel displays [ U ]:**

- Refer to the chapter "Keep warm".

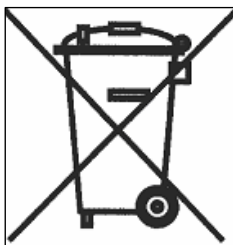
### **The control panel displays [ II ]:**

- Refer to the chapter "Pause".

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.



- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

---

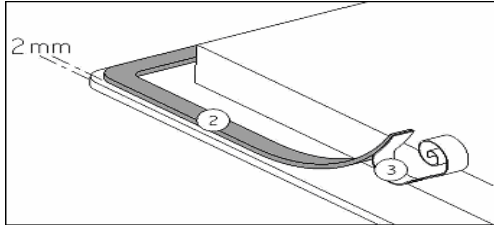
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

## Fitting - installing:

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

# GUARANTEE

---

A two year guarantee on manufacture and material defects is granted on your new appliance valid from the documented purchase date. The guarantee includes materials, salary and transport. When contacting service please state the appliance model and serial number.

## **The guarantee does not cover:**

- Defects and damages which are not caused by manufacture and material defects.
- If original spare parts have not been used.
- If the instructions in the manual have not been carried out.
- If the installation has not been carried out according to this manual.
- If unauthorized personnel has carried out installation or repair work.

## **Transport damages**

A transport damage observed when the dealer delivers the appliance at the customer is solely a matter between the customer and the dealer. If the customer has carried out the transport alone the manufacture / supplier cannot be held responsible for transport damages. All transport damages must be reported no later than 24 hours after delivery otherwise all claims will be rejected.

## **Unnecessary service visits**

If a service technician is called out to a defect and the customer could have corrected the defect without help e.g. by following the instructions within this manual or by changing a fuse the customer will be charged all service costs – even under guarantee.

## **Commercial purchase**

Commercial purchases are any purchase of appliances not used in a domestic household but instead are used for commercial purposes e.g. in a restaurant, café etc. or used to rent out or used for any other purpose including several users. In case of commercial purchase no guarantee is granted on this appliance since this is only meant for domestic household use

