

Brugsanvisning DK
Induktionskogeplade

Bruksanvisning NO
Induksjonsplatetopp

Bruksanvisning SE
Induktionshäll

Käyttöohje FIN
Keraaminen induktiokeittotaso

WIP60SQ / WIF60SQ
WIP70SQ / WIF70SQ
WIP78SQ / WIF78SQ
WIP90SQ / WIF90SQ
WIP100SQ / WIF100SQ

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	4
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN	6
TEKNISKE DATA	6
KORREKT PLACERING AF KOEGREJ.....	6
BETJENINGSPANEL	7
BETJENING AF KOGEPLADEN	7
SENSITIVE TOUCH.....	7
DISPLAY	7
VENTILATION.....	7
OPSTART OG BETJENING	8
INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING.....	8
INDUKTIONSPRINCIPPET	8
EGNET KOEGREJ	8
UEGNET KOEGREJ	8
INDSTILLING AF VARMETRIN OG TIMER MED "SLIDER".....	9
SÅDAN TÆNDER DU FOR KOGEPLADEN	9
AUTOMATISK REGISTRERING AF MANGLENDE / UEGNET KOEGREJ	9
RESTVARMEINDIKATOR	10
BOOSTERFUNKTION	10
TIMERFUNKTION.....	11
OPKOGNINGSAUTOMATIK	12
STOP&GO.....	12
RECALL-FUNKTION.....	12
« KEEP WARM » FUNKTION	12
BROFUNKTION.....	13
LÅSETAST	13
KOEGREJ	14
EGNET KOEGREJ	14
UEGNET KOEGREJ	14
KOEGREJETS STØRRELSE	14
INDSTILLINGSOMRÅDER	15
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	15
FEJLSØGNING	15
MILJØBESKYTTELSE	16
INSTALLATION	17
EL-TILSLUTNING	18
REKLAMATIONSRET	20
SERVICE	20

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs venligst brugsanvisningen inden De tager kogepladen i brug. På den måde beskytter De Dem selv og undgår skade på kogepladen.
- Gem denne brugsanvisning, så De kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål.
- Hvis pladen overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge kogepladen og gives til den nye ejer.
- Før De tager kogepladen i brug, skal De omhyggeligt fjerne al emballage og undersøge, om kogepladen er beskadiget. Hvis kogepladen er beskadiget, eller hvis De er i tvivl om, at kogepladen har en skade, skal De kontakte en autoriseret servicemontør. De må IKKE tage pladen i brug, hvis den er beskadiget.
- En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor De har købt kogepladen.
- Kogepladen er kun beregnet til normalt husholdningsbrug. Al anden brug er ikke tilladt, og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller u hensigtsmæssig brug af pladen.
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør. Usagkyndig installation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Kogepladen skal installeres i henhold til gældende love og regler.
- Forsøg aldrig selv at reparere pladen. Reparation må kun foretages af en autoriseret servicemontør. Usagkyndig reparation kan medføre betydelig risiko for brugeren. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig i sådanne tilfælde.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- 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 kogegrej på den, og sæt aldrig tomt kogegrej på en tændt kogezone.
- Sukker i fast eller flydende form, plast eller alufolie må ikke komme i berøring med den varme kogeplade. Disse stoffer smelter, klæber sig fast og kan ved afkøling forårsage ridser eller brud på kogepladen. Hvis det alligevel kommer i berøring med kogepladen, skal De slukke for den og fjerne sukkeret, plasten eller alufolien fra den endnu lune kogeplade. De skal bruge en glasskraber til at fjerne det med. Pas på ikke at brænde Dem på den endnu varme kogeplade.
- Hvis pladen bliver beskadiget, eller der kommer brud på den, skal De straks afbryde strømmen, og kontakte en servicemontør.
- Sluk altid for strømmen før rengøring og vedligeholdelse.
- Anvend aldrig kraftige rengøringsmidler, midler med skurende virkning som fx grill- og ovnspray, plet- eller rustfjerner eller en svamp med ridsende overflade.
- Anvend aldrig damprengøringsapparater til rengøring af kogepladen. Damptrykket kan medføre varige skader på overfladen og på de strømførende dele. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes brug af damprengøringsapparater
- Opbevar ikke magnetisérbare genstande, fx kreditkort, lommeregner og disketter tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.
- Personer med pacemakere bør tænke på, at der i umiddelbar nærhed af en tændt induktionskogeplade opstår et magnetisk felt, som evt. kan have indflydelse på pacemakeren. I tvivlstilfælde bør De kontakte Deres læge.
- Ved skrotning af en kogeplade bør De sørge for at klippe samtlige kabler over helt inde ved pladen, så den ikke kan være til fare for børn. Sørg for at bringe produktet til et autoriseret genbrugscenter for at sikre en miljømæssig korrekt destruering. Tænk også på, at produktet kan indeholde dele, der kan genbruges.



**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	Zoner	Nominal*	Booster*	Dobbelt booster*	Minimum bunddiameter på egnet kogegrej**
WIP60SQ WIF60SQ	7400 W	4 x Zoner 180 x 220 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
WIP70SQ WIF70SQ	7400 W	4 x Zoner 180 x 220 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
WIP78SQ WIF78SQ	11100 W	6 x Zoner 180 x 220 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm
WIP90SQ WIF90SQ	11100 W	Venstre og højre Medium	2100 W 1850/2600W	2600 W 2500/3300W	3700 W 3000/5500W	100 mm 90/220 mm
WIP100SQ WIF100SQ	7400 W	4 x Zoner 180 x 220 mm	2100 W	2600 W	3700 W	100 mm

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



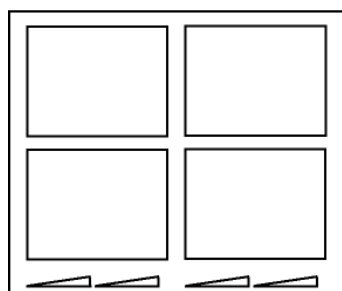
****Minimumstørrelsen 100mm. afhænger af kogegrejets kvalitet. Jo ringere kvalitet, jo større krav til diameteren. Lille diameter og ringe kvalitet af kogegrej forlænger opvarmningstiden.**



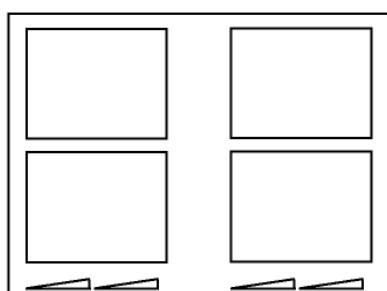
Korrekt placering af kogegrej

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

WIP60SQ/WIF60SQ



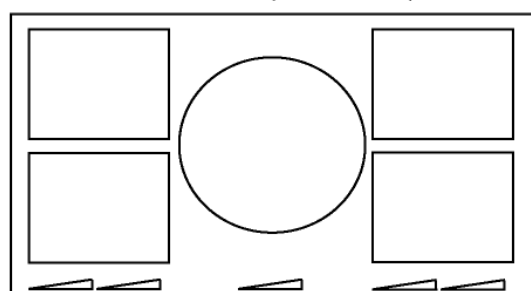
WIP70SQ/WIF70SQ



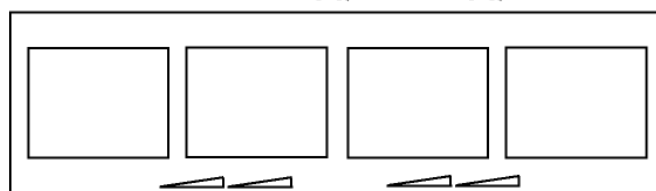
WIP78SQ/WIF78SQ



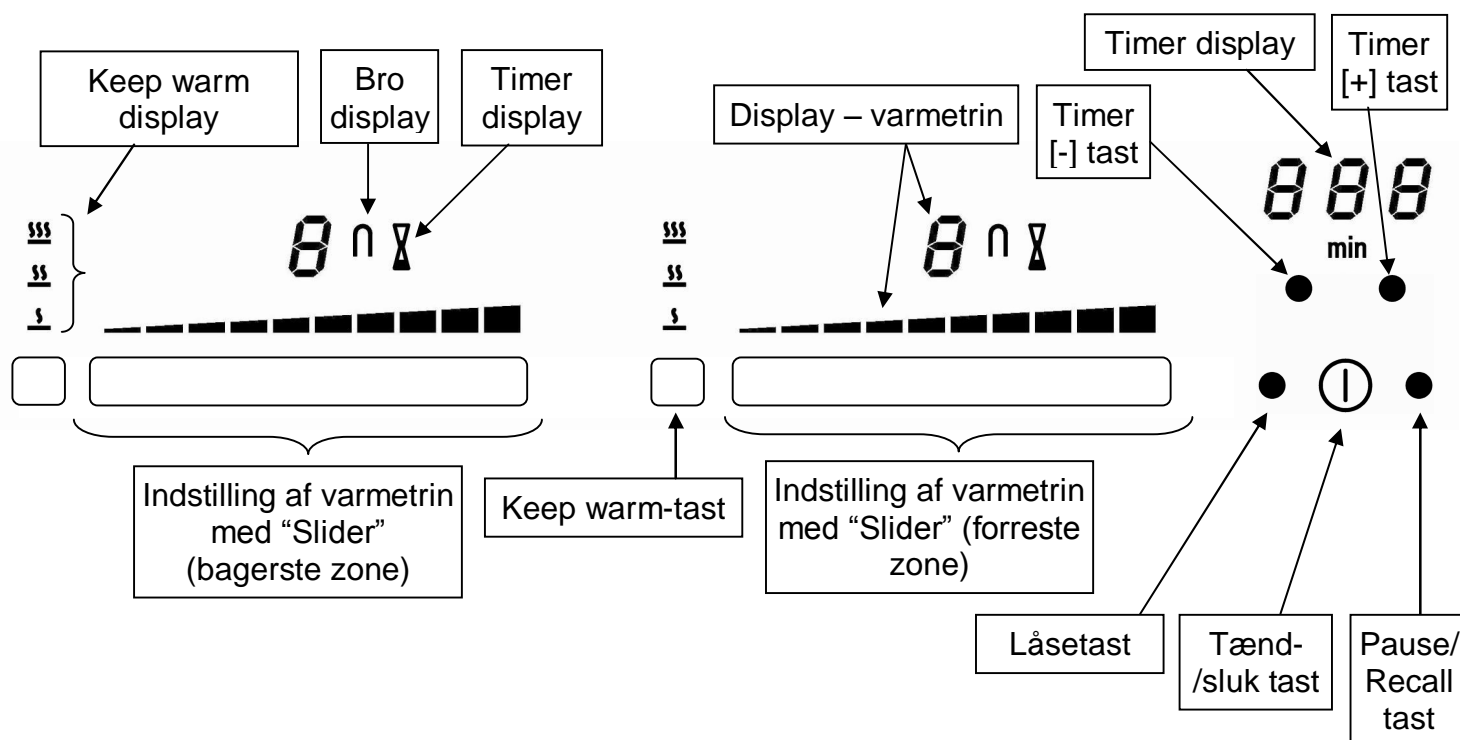
WIP90SQ/WIF90SQ



WIP100SQ/WIF100SQ



Betjeningspanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Sensitive touch

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

Berør kun en tast ad gangen

Display

Display	Betydning	Funktion
0	Nul	Kogezonen er aktiveret.
1...9	Varmetrin	Vælg varmetrin.
U	Induktionen virker ikke	Uegnet/manglende kogegrej.
A	Opkogningsautomatik	Opkogningsautomatik aktiveret.
E	Fejlmelding	Elektronikfejl.
H	Restvarme	Kogezonen er stadig varm.
P	Booster	Boosterfunktionen er aktiveret.
„	Dobbelt booster	Dobbelt booster aktiveret.
U	Keep warm	Der holdes en temperatur på 42, 70 eller 94°C.
	Stop&Go	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 kogegrej, som har magnetiserbar bund. Herved opvarmes kogegrejets bund, hvorimod selve kogezone kun opvarmes indirekte gennem den varme, som kogegrejet afgiver.

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

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

Egnet kogegrej

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

Uegnet kogegrej

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

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

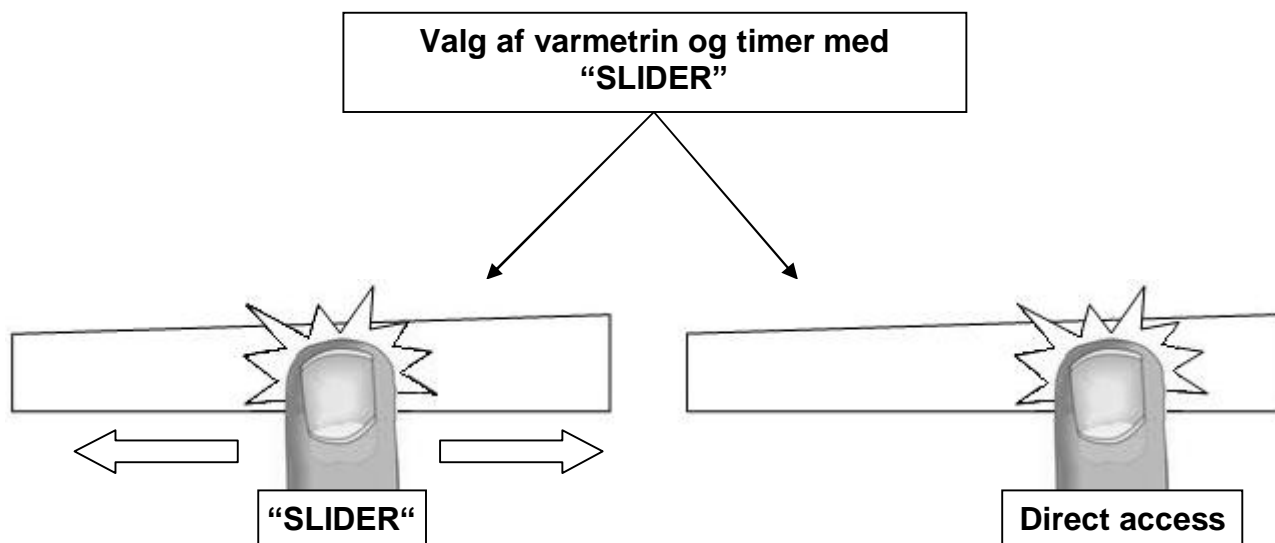
Hold en magnet hen til kogegrejets bund. Bliver magneten tiltrukket, er kogegrejet egnet.

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

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

Indstilling af varmetrin og timer med "SLIDER"

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



Sådan tænder du for kogepladen

- **Tænde-/skukke for kogepladen:**

Hvad vil du

Tænde
Slukke

Betjeningspanel

Tryk på [0]
Tryk på [0]

Display

[0]
Tomt eller [H]

- **Tænde-/slukke for en kogezone:**

Hvad vil du

Vælg varmetrin
(justere varmetrin)
Slukke for zonen

Betjeningspanel

Træk fingeren hen over "SLIDEREN"
Træk mod højre eller venstre
Træk hen til [0] med "SLIDEREN"

Display

[1] til [P]
[0] eller [H]

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

Automatisk registrering af manglende / uegnet kogevej

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

Induktionen virker ikke:

- hvis der ikke er stillet kogevej på kogezone, eller hvis kogevej ikke er egnet til induktionskogeplader. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder igen, når egnet kogevej placeres på kogezone.
- hvis kogevej fjernes fra en kogezone, afbrydes kogezone automatisk. Displayet viser [U]. Symbolet forsvinder, når De igen placerer kogevej 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. Brandfare.

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

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

Boosterfunktion

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

- **Aktivering/deaktivering af boosterfunktionen:**

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

- **Aktivering/deaktivering af dobbeltboosteren:**

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

- **Sådan fungerer boosterfunktionen:**

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

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

Timerfunktion

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

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

- **Indstilling/justering af timeren:**

Sådan gør du

Vælg varmetrin
Vælg Timer

Betjeningspanel

Træk fingeren hen over "SLIDEREN"
Tryk samtidigt på [-] og [+] tasten på timerdisplayet indtil ønsket timer er valgt

Display

[1] til [P]
Timerdisplayet lyser

Reducere tiden
Øge tiden

Tryk på [-] tasten på timeren
Tryk på [+] tasten på timeren

[60] til 59, 58...
Tiden øges

- **Slukning af timeren:**

Sådan gør du

Vælg Timer

Betjeningspanel

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

Display

Timerdisplayet lyser

Stoppe Timer

Tryk på [-] på timerdisplayet

[000]

Hvis man ønsker at stoppe flere timere, gentages processen.

- **Brug af timeren som minutur:**

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

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

Sådan gør du

Tænd kogepladen
Vælg Timer

Betjeningspanel

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

Display

[0]
[000]

Reducere tiden
Øge tiden

Tryk på [-] tasten på timerdisplayet
Tryk på [+] tasten på timerdisplayet

[60] til 59, 58...
Tiden øges

- **Automatisk stop efter endt tilberedningstid:**

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

Opkogningsautomatik

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

- **Sådan aktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du

Vælg varmetrin

(Eksempel « 7 »)

Betjeningspanel

Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [7] og lad fingeren blive på 7 i tre sekunder

Display

[7] blinker med [A]

- **Sådan deaktiveres opkogningsautomatikken:**

Sådan gør du

Vælg varmetrin

Betjeningspanel

Træk fingeren hen over "SLIDEREN"

Display

[0] til [9]

Stop&Go

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

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

Hvad vil du

Aktivere Stop&Go

Deaktivere Stop&Go

Betjeningspanel

Tryk på pause tast

Tryk på pause tast

Tryk på "SLIDEREN"

Display

[II] – indikatoren lyser

"SLIDER" pulserer

Tidligere indstilling

Recall-funktion

Efter at have slukket kogepladen [①], er det muligt at genindlæse forrige indstillinger.

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

Recall proceduren er som følgende:

- Tryk på [①]
- Tryk på pause tast inden lyset holder op med at blinke.

Tidligere indstillinger er igen aktive.

« Keep warm » funktion

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

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

"Keep warm" tasten er placeret under [1] displayet (se afsnittet "Betjeningspanel").

- **Aktivering af « Keep warm » :**

Sådan gør du

Vælg 42°C

Vælg 70°C

Vælg 94°C

Stoppe funktionen

Betjeningspanel

Tryk på keep warm-tast

Tryk to gange på keep warm-tast

Tryk tre gange på keep warm-tast

Træk fingeren hen over "SLIDEREN"

Eller tryk på keep warm-tast indtil [0]

Display

[U] og [1]

[U] og [77]

[U] og [99]



[0] til [9]

[0]


Maksimal varighed af Keep warm funktionen er 2 timer.

Brofunktion

Med denne funktion kan man kombinere to zoner. Boosterfunktionen kan ikke anvendes, når brofunktionen er aktiv.

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for kogepladen	Tryk på [] tasten	[0]
Aktiver brofunktionen	Tryk samtidigt på keep warm-tast til de to kogezone	[0] og []
Øge varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" Som øger varmetrinnet	[1] til [9]
Deaktivere brofunktionen	Tryk samtidigt på keep warm-tast til de to kogezone	[0]

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 [].

<u>Sådan gør du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Lås pladen	Tryk på låsetast i 6 sekunder	Indikatoren lyser
Lås pladen op	Tryk på låsetast i 6 sekunder	Indikatoren slukker

KOGEGREJ

Egnet kogegrej

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

Uegnet kogegrej

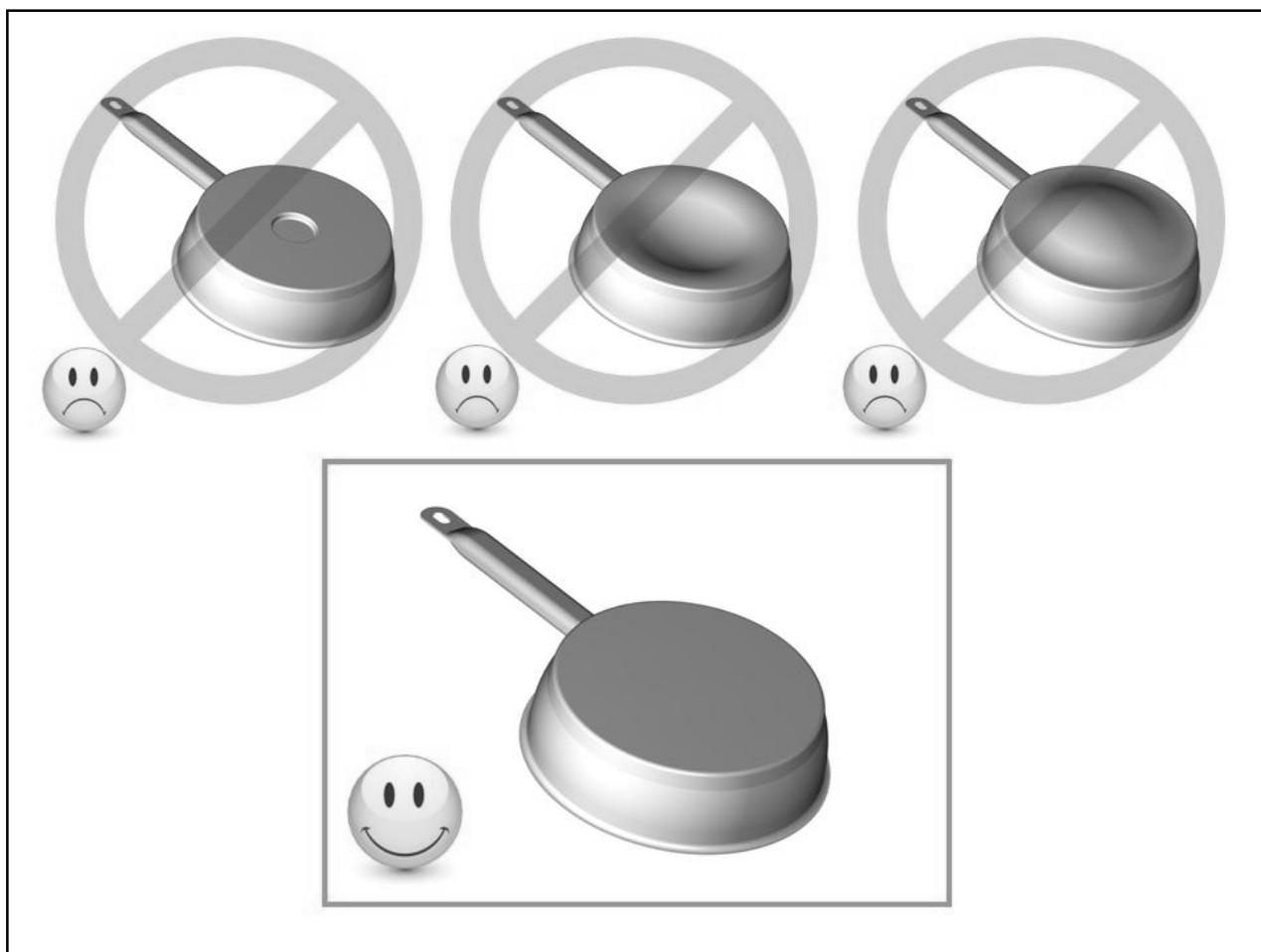
- Aluminium og kobber uden magnetisk bund.
- Kogegrej af glas, keramik og stentøj.
- Kogegrej i rustfrit stål uden magnetiserbar bund.

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Sørg for at såvel 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.

FEJLSØGNING

Kogepladen/kogezonerne kan ikke tændes:

- 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 kogevej på zonen
- Kogevej er uegnet
- Kogevejets diameter passer ikke til kogezonen

Et [E] lyser i displayet:

- Elektronikfejl.
Tag stikket ud og ring efter en servicemontør

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

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

Afkølingsblæseren fortsætter efter slukning:

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

Opkogningsautomatikken fungerer ikke:

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

[□] lyser i displayet:

- Se afsnittet: ”Brofunktion“.

[U] lyser i displayet:

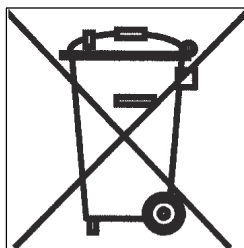
- Se afsnittet ”Keep warm“.

[II] lyser i displayet:

- Se afsnittet ”Stop&Go“.

MILJØBESKYTTELSE

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



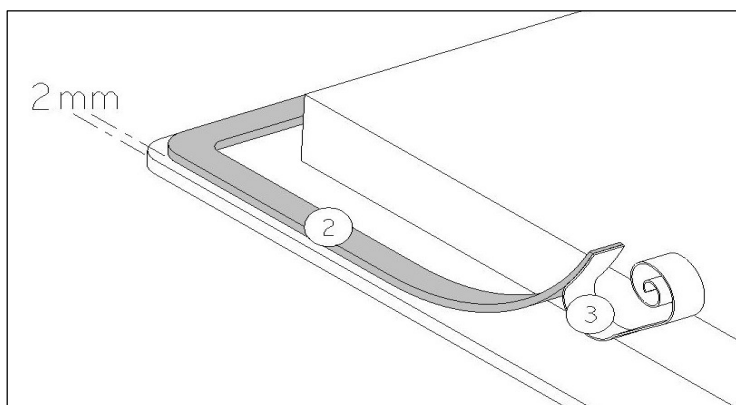
- Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Sørg for at aflevere de kasserede produkt på nærmeste genbrugsplads.

INSTALLATION

Installationen skal foretages af en aut. installatør.

Sådan fastgøres tætningslisten (skal ikke benyttes ved planlimning).

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



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

Type	Udskæring i bordplade		Kogepladens glasoverflade			Udskæring til planlimning			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIP60SQ	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60SQ	560	490	590	520	4				
WIP70SQ	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70SQ	670	490	700	520	4				
WIP78SQ	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78SQ	750	490	780	520	4				
WIP90SQ	810	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90SQ	810	490	880	520	4				
WIP100SQ	986	380	1000	400	4	1006	406	4	8
WIF100SQ	986	380	1000	400	4				

- Afstanden fra væg (bagvæg og/eller sidevæg) til pladen skal være min 50mm.
- Kogepladen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyder, at der på den ene side af pladen og på bagsiden må være høje skabe, mens der på den anden side ikke må være skabe, der er højere end kogepladen.
- Kogepladen må kun indbygges og tilsluttes af en autoriseret montør.
- Indbygningsspladen skal være varmekast og i stand til at modstå temperaturer på op til 100°C. Det samme gælder for side/bagvægge i umiddelbar nærhed af kogepladen.
- Nogle materialer, der ofte bruges til fremstilling af bordplader, tåler ikke fugt. Brug derfor en special lim for at beskytte udskæringen.
- Hvis bordpladen har pålimet laminat, skal såvel laminatet som limen være varmekast.
- 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.

EL-TILSLUTNING

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

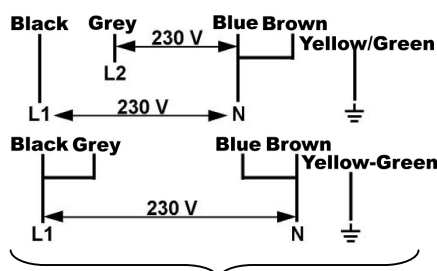
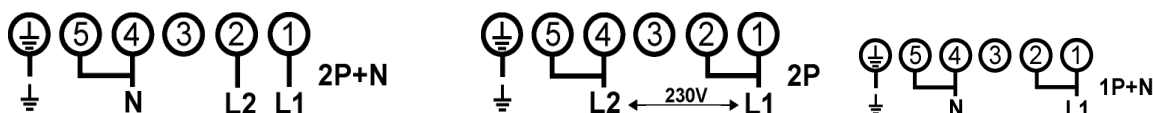
Vigtigt !

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

4 Zoner

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

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

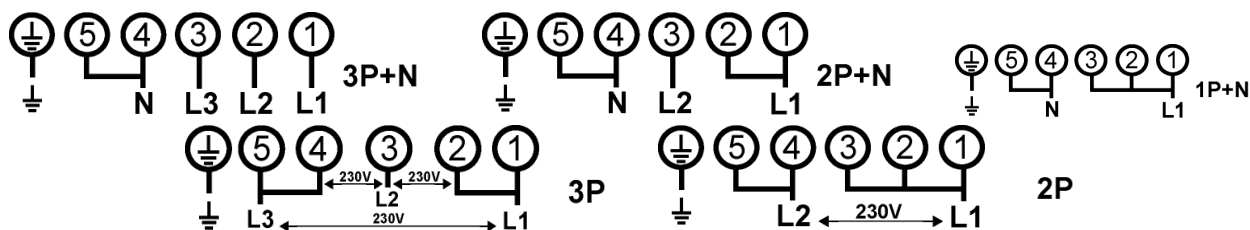


WIP100SQ
WIF100SQ

5 -6 Zoner

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

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



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

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

REKLAMATIONSRET

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

Reklamationsretten dækker ikke:

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

Transportskader

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

Ubegrundede servicebesøg

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

Erhvervskøb

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

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen 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.

