

wilfa



ICP-2000 induction Hotplate

- Ⓝ **BRUKSANVISNING**
- Ⓢ **BRUKSANVISNING**
- ⓓ **BRUGSANVISNING**
- ⓕ **KÄYTTÖOHJE**
- ⓖ **INSTRUCTION MANUAL**

WWW.WILFA.COM

Norwegian

Part description:



Beskrivelse av deler:
A: Oppvarmingsfelt

B: Ventilasjonsåpning

C: Ventilasjonsåpning

D: Betjeningspanel

Effektfunksjoner

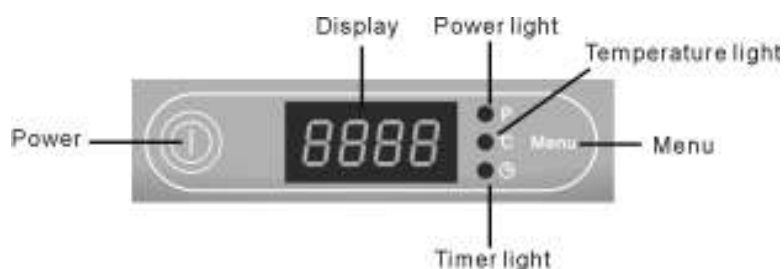
1. Sparsom med effekt og energi, varmeeffektivitet mer enn 98%. Rask oppvarming og energisparende.
2. Apparatet kontrolleres med høykapasitets mikroprosessorer for funksjoner som omfatter steking, koking og dampkoking, koke ris eller suppe, varme melk, tilberede gryteretter, stuinger eller grillmat.
3. Apparatet kan stilles inn på mange effekttrinn og temperaturer for å tilpasses til brukerens ulike behov.
4. Du kan stille inn klokken for å måle tiden til ulike formål.
5. Mange sikkerhetsfunksjoner:
 - Gryteregistrering: Dersom det står en gryte av feil type på platen eller grytebunnens diameter er for liten (mindre enn 12 cm), vil apparatet automatisk slå seg av.
 - Overopphetingsbeskyttelse for varmefeltet og apparatets innside.
 - Med funksjoner som strømbeskyttelse, spenningsbeskyttelse og lavspenningsbeskyttelse.
 - Automatiske sikkerhetsutkopplingsfunksjoner dersom apparatet ikke brukes på mer enn to timer.
6. Sikkerhet og rengjøring: Apparatet er sikkert og pålitelig i bruk, ingen åpne flammer, ingen røyk og ingen feil, som gasslekkasje, eksplosjon eller brann, som ofte ellers kan inntreffe på en gasskomfyr.
7. Avansert, høyteknologisk keramisk oppvarmingsfelt med mikrokrystaller, som er resistent mot høye temperaturer og enkelt å rengjøre og vedlikeholde.

Kokekar som egner seg

1. Materialer: Jern, rustfritt stål, støpejern og varmeresistent glassbeholder med magnetisk, induktivt belegg.
2. Form: Kokekar med flat, rund bunn (bunnens diameter må være større enn 12 cm) eller stekepanne med rund bunn eller spesialfunksjoner.

Kokekar som ikke egner seg

1. Materialer: Ikkejern, keramikk, glass, gryte med bunn av kobber eller aluminium (flerlags metallgryte).
2. Form: Kokekar med svært ujevn bunn, kokekar med en bunndiameter som er mindre enn 12 cm.



Slik bruker du apparatet

1. Kople apparatet til strømforsyning: Sett støpselet inn i stikkkontakten til AC230V/10A. Når apparatet koples til strømmen, høres et lydsignal, og strømindikatoren lyser. Dette betyr at det nå er strøm på apparatet, og at det er i hvilemodus.
2. Slik plasserer du kokekarene: Ha maten du vil tilberede i kokekaret, og sett så det fylte kokekaret midt på varmesonen på induksjonsfeltet.
3. Slik stiller du inn effektrinnet: Trykk på PÅ/AV eller på EFFEKT -bryteren, displayet viser "på" trykk så på "meny"-knappen, nå vises effektrinnet, og nå er effektrinnet innstilt. Displayet viser "1600", og du kan justere fra 200 W til 1800 W med hjulet!
- 4 Trykk på menyknappen en gang til, nå vises temperaturen i displayet, og nå er temperaturen innstilt. Displayet viser "240", du kan justere fra 60 grader til 240 grader med hjulet.
- 5 Trykk på menyknappen en gang til, nå vises effekten og tiden i displayet, og nå er tilberedningstiden innstilt. Displayet viser "0:00", du kan justere fra 0:01 minutt til "3:00" timer. Når du har stilt inn tiden, vent i 5 sekunder, så går apparatet tilbake til tilberedningsmodus. Nå er klokken aktivert. I displayet vises klokken og effekten. Nå kan du justere effekten igjen, mens klokken fortsetter å gå.
- 6 Trykk på menyknappen igjen. Temperatur og tid vises i displayet, og nå er temperatur og tid innstilt. Displayet viser "0:00", du kan justere fra 0:01 minutter til "3:00" timer. Når du har stilt inn tiden, vent i 5 sekunder, så går apparatet tilbake til å vise temperaturen. Nå er klokken aktivert. I displayet vises klokken og temperaturen. Nå kan du justere temperaturen igjen, mens klokken fortsetter å gå.
8. Etter nedtellingen vil klokkevisningen slå seg av, det betyr at oppvarmingen har stoppet. Men kjøleviften fortsetter å gå i 1 minutt for å kjøle ned apparatets indre komponenter. Kjøleviften stopper automatisk etter 1 minutt. Dersom du vil trekke støpselet ut av stikkkontakten, bør du vente til kjøleviften har stoppet.

Generelle forholdsregler

1. Ikke plasser apparatet i nærheten av vann, ellers kan fuktighet trenge inn i apparatet og forkorte apparatets levetid.
2. Hvis apparatet skal stå inntil en vegg, må det være en avstand mellom apparatet og veggen på minst 10 cm når apparatet er i bruk. Apparatets ventilasjonsåpninger må ikke blokkeres, ellers kan dette føre til feilfunksjon.
3. Ikke bruk apparatet på steder med høy omgivelsestemperatur, med damp eller fuktighet eller i nærheten av gassovn.
4. Ikke plasser gjenstander av metall eller med magnetiske egenskaper (som f.eks. vann, kredittkort, kassettspiller, elektroniske disketter osv.) på apparatet, ellers kan gjenstandene bli påvirket eller ødelagt av de magnetiske feltene.
5. Apparatet varmer opp veldig fort, så husk at du først har maten i kokekaret og deretter setter det fylte kokekaret på varmefeltet. Ellers kan det tomme kokekaret deformeres av for stor varme.
6. Kokekaret må plasseres midt på det keramiske feltet, og diameteren på kokekarets brunn må ikke være større enn 30 cm, ellers kan plastrammen deformeres.
7. Ikke sett apparatet på jernplate eller jernbord ved bruk.
8. Gjenstander av metall, som kniver, gaffler, skjeer og grytelokk må ikke plasseres på varmefeltet. De kan bli varme!
9. Advarsel : Dersom det er sprekker i overflaten, må apparatet slås av for å unngå faren for strømstøt!

Sikkerhetsforholdsregler under bruk

1. Bruk egen og spesiell kontakt over 15 A for apparatet. Apparatet skal ikke ha samme stikkontakt som annet elektrisk apparat, ellers kan det oppstå fare på grunn av overoppheting.
2. For hermetisk mat må boksen åpnes før den oppvarmes, ellers kan det oppstå fare for eksplosjon, fordi luften i boksen utvider seg på grunn av varmen i boksen.
3. Ikke legg metallgjenstander, som kniver, gaffler, skjeer eller grytelokk på varmefeltet, ellers kan gjenstandene oppvarmes, og du kan brenne deg når du plukker dem opp.

4. Ikke legg ting som kluter, papir eller andre tekstiler på varmfeltet; ellers kan dette antennes på grunn av høy temperatur under kokekaret.
5. Ikke stikk fremmedlegemer inn i ventilasjonsåpningene mens du bruker apparatet, ellers kan det foreligge fare for strømstøt.
6. Dersom du oppdager sprekker i apparatets overflate, må du trekke støpselet ut av stikkkontakten øyeblikkelig for å unngå strømstøt.

Vedlikehold og rengjøring

1. Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før ethvert rengjøringsarbeid.
2. Bruk et nøytralt rengjøringsmiddel for å tørke bort fett og matrester.
3. Bruk en ren, fuktig klut for å tørke bort fett og matrester.
4. Ikke dypp apparatet ned i vann, og ikke skyl apparatet under springen, ellers kan det oppstå feilfunksjoner.

Feilsøking

Dersom det er oppstått en feil på apparatet, vises E x (x=0,1,2,3,4,5,6) i displayet. Se nedenfor for løsning.

Problem: E0 intet kokekar registrert

Løsning: Påse at kokekaret er av jernholdig materiale (eller at bunnen er egnet for induksjon), og at bunnens diameter er større enn 12 cm.

Problem: E1 indre temperatursensor sviktet

Løsning: Kontakt kvalifisert tekniker for reparasjon.

Problem: E2 sensor for varmfelt sviktet

Løsning: Kontakt kvalifisert tekniker for reparasjon.

Problem: E3 spenning på strømkilde over 270V

Løsning: Slå av apparatet til strømkilden stabiliserer seg (standardspenning bør være 230V).

Problem: E4 spenning på strømkilde under 140V

Løsning: Slå av apparatet til strømkilden stabiliserer seg (standardspenning bør være 230V).

Problem: E5 varmfeltet overopphetet,

Løsning: (når apparatet er tørt) slå apparatet av og la det avkjøle seg, deretter kan du slå det på igjen.

Problem: E6 Indre overopphetingsbeskyttelseskreter kopler apparatet ut automatisk.

Løsning: La apparatet få avkjøle seg, og påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert. Dersom problemet fortsetter, kontakt kvalifisert tekniker for reparasjon.

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

Markedsføres i Norge av:

AS WILFA

Industriveien 25

Postboks 146

1483 Skytta

Tlf: 67 06 33 00

Fax: 67 06 33 91

Swedish

Part description:



Beskrivning av hällens delar:

A: Kokzon

B: Ventilation

C: Luftintag

D: Kontrollpanel

Inledning

Funktioner och egenskaper

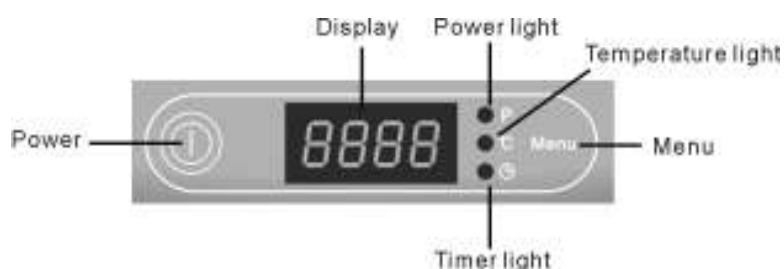
1. Högeffektiv och energibesparande med en termisk effektivitet på över 98 %. Effektbesparande och snabbvärmade.
2. Hällen styrs av mikroprocessorer med hög kapacitet och erbjuder funktionalitet för t.ex. stekning, riskokning, uppkokning av vatten, tillagning av soppor, ångning och stuvning, mjölkvärmning och grillning.
3. Flera effekt- och temperaturlägen kan väljas för att passa dina olika behov.
4. Du kan ställa in tiden för att uppfylla dina krav under olika förhållanden.
5. Flera skyddsfunktioner:
 - Skydd mot olämpliga kokkärl: när typen av kokkärl på kokzonen är olämplig, eller om kokkärlets diameter är för liten (mindre än 12 cm), utför hällen en automatisk kontroll av kokkärllet.
 - Överhettningsskydd för kokzonen och hällens insida.
 - Skyddsfunktioner mot för höga strömmar och för höga/låga spänningar.
 - Automatisk avstängning om hällen inte regleras manuellt under två timmar.
6. Säkerhet och renlighet: hällen är ren under användning - ingen öppen låga, ingen rök och inga olyckor på grund av gasläckage, explosion eller brännskador som kan inträffa med en gasspis. Hällen är med andra ord säker och tillförlitlig.
7. Hällen består av en högteknologisk, mikrokristallin glaskeramikyta som är resistent mot höga temperaturer och enkel att rengöra.

Lämpliga kokkärl

1. Material: järn, rostfritt stål, gjutjärn och värmeresistent glas med ett magnetiskt induktivt skikt.
2. Form: kokkärl med plan, rund botten (kärlets botten måste ha en diameter över 12 cm) eller stekpanna med rund botten eller specialfunktioner.

Olämpliga kokkärl

1. Material: icke järnhaltig metall, keramik, glas, kokkärl med en botten av t.ex. koppar eller aluminium (kokkärl med flera metallskikt).
2. Form: kokkärl med mycket ojämn botten, kokkärl med en bottendiameter under 12 centimeter.



Bruksanvisning

1. Anslut till elnätet: Sätt i stickkontakten i ett eluttag som levererar 230V/10 A. När du hör en ljudsignal från summern och nätindikatorn är tänd innebär detta att nätspänningen är ansluten och att hällen är i standby-läge.
2. Placera kokkärlet: Lägg maten som skall tillagas i kokkärlet och placera sedan kokkärlet i mitten av kokzonen på induktionshällen.
3. Ställ in värmefunktionen: Tryck på strömbrytaren. Displayen visar "on". Tryck sedan på Meny-knappen. Effektindikatorn tänds och induktionshällen är nu i läget för effektinställning. Displayen visar "1600". Du kan ställa in effekten mellan 200 och 1800 W med ratten.
4. Tryck på Meny-knappen en gång till. Temperaturindikatorn tänds och hällen är nu i läget för temperaturinställning. Displayen visar "240". Du kan ställa in temperaturen mellan 60 och 240 grader med vredet.
5. Tryck på Meny-knappen en gång till. Både effekt- och timerindikatorn tänds och hällen är nu i läget för tidsinställning. Displayen visar "0:00". Du kan ställa in tiden från 0:01 minut till 3:00 timmar. När du har ställt in tiden, vänta 5 sekunder varpå hällen återgår till effektstatus. Timern räknar tiden. Displayen visar sedan omväxlande tiden och effekten. Du kan i detta läge justera effekten igen. Timern fortsätter att räkna.
6. Tryck på Meny-knappen igen. Både temperatur- och timerindikatorn tänds och hällen är nu i läget för temperatur/timerinställning. Displayen visar "0:00". Du kan ställa in tiden från 0:01 minut till 3:00 timmar. När du har ställt in tiden, vänta 5 sekunder varpå hällen återgår till temperaturstatus. Timern räknar tiden. Displayen visar sedan omväxlande tiden och temperaturen. Du kan i detta läge justera temperaturen igen. Timern fortsätter att räkna.
7. Efter avslutad användning slocknar timermenyn, vilket innebär att värmen har stängts av. Kylfläkten fortsätter dock att arbeta under 1 minut för att kyla ned produktens insida. Fläkten stannar sedan automatiskt efter 1 minut. Om du vill ta ur stickkontakten från eluttaget bör du därför vänta tills kylfläkten har stannat.

Allmänna säkerhetsföreskrifter

1. Placera inte hällen i närheten av vatten. Vatten kan tränga in i hällen och förkorta dess livslängd.
2. Det måste vara minst 10 cm avstånd till väggar och andra föremål när produkten används. Hällens luftintag och ventilation får inte blockeras. Annars kan felfunktioner uppstå.
3. Använd inte hällen på platser där det förekommer höga temperaturer, ånga eller fukt eller nära en gasspis.
4. Placera inte metallföremål eller magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, bandspelare, CD-skivor och liknande) på hällen. Sådana föremål kan påverkas eller skadas av magnetfälten.
5. Hällen värms upp mycket snabbt. Var därför noga med att först lägga maten i kokkärlet innan du ställer kärlet på hällen. Annars kan det tomma kokkärlet deformeras av värmen.
6. Kokkärlet skall placeras i mitten på glaskeramikytan och diametern på kärlets botten får inte vara större än 30 cm. Annars kan plasthöljet deformeras.
7. Placera inte hällen på ett underlag som består av järn.
8. Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällen eftersom de kan bli mycket heta!
9. Varning! Om hällen är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.

Säkerhetsföreskrifter under användning

1. Använd ett separat eluttag med en säkring på över 10A för induktionshällen. Hällen får inte dela samma eluttag med andra elektriska apparater. Säkerhetsrisker kan annars uppstå på grund av överhettning.

2. Konservburkar måste öppnas innan de värms upp. De kan annars explodera när luften i dem värms upp och expanderar.
3. Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar eller skedar på hällen. Du kan bränna dig när du plockar upp dem.
4. Placera inte föremål såsom putsdukar, skurtrasor eller papper på hällen för direkt uppvärmning. Föremålen kan fatta eld på grund av den höga temperaturen.
5. Stoppa inte in främmande föremål såsom ståltråd i luftintaget eller luftutloppet när hällen används. Risk för elektriska stötar föreligger.
6. Om du upptäcker en spricka i hälllytan, stäng omedelbart av och koppla loss hällen från eluttaget för att undvika risk för elektriska stötar.

Rengöring och underhåll

1. Produkten måste stängas av och kopplas loss från eluttaget före rengöring.
2. Använd ett neutralt rengöringsmedel för att torka av olja och smuts.
3. För att ta bort intorkade fläckar kan du använda en glasskrapa för hällar som du kan köpa i handeln.
4. Häll inte vatten direkt på produkten eftersom felfunktioner kan uppstå.

Felsökning

Om produkten arbetar under onormala förhållanden visar timerfönstret E x (där x = 0, 1, 2, 3, 4, 5 eller 6). Se problem och åtgärder nedan.

Problem: E0 - inget lämpligt kokkärl har detekterats.

Åtgärd: kontrollera att kokkärlet är tillverkat av stål (eller har en botten som är lämplig för induktionshällar) och att kärlets botten har en diameter över 12 cm.

Problem: E1 - den inre temperatursensorn fungerar inte.

Åtgärd: kontakta en behörig servicetekniker för reparation.

Problem: E2 - kokzonens sensor fungerar inte.

Åtgärd: kontakta en behörig servicetekniker för reparation.

Problem: E3 - nätspänningen är över 270 V.

Åtgärd: stäng av hällen och vänta tills normal nätspänning har återställts (normal spänning är 230 V).

Problem: E4 - nätspänningen är under 140 V.

Åtgärd: stäng av hällen och vänta tills normal nätspänning har återställts (normal spänning är 230 V).

Problem: E5 - kokzonen är överhettad.

Åtgärd: (om kokkärlet kokar torrt) stäng av hällen och vänta tills den har kallnat. Därefter kan du sätta på hällen igen.

Problem: E6 - det inre överhettningsskyddet stängde av hällen automatiskt.

Åtgärd: detta är för att kyla ned den. Kontrollera att luftintaget och ventilationsöppningen inte är blockerade. Kontakta en behörig servicetekniker för reparation om problemet återkommer.

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.

Marknadsförs i Sverige av:

WILFA AB
BOX 9031
200 39 MALMÖ

Danish

Part description:



Beskrivelse af dele:

- A: Kogezone**
 - B: Luftudgang**
 - C: Luftindgang**
 - D: Kontrolpanel**
- Indledning**

Funktioner

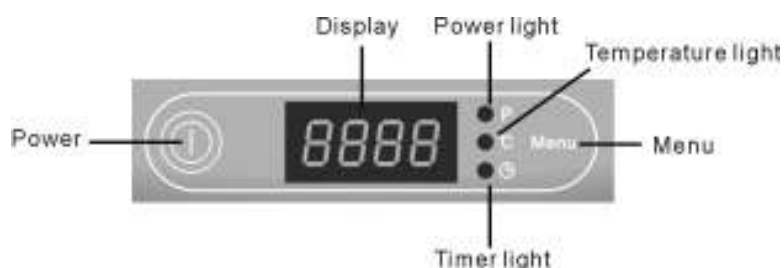
1. Yderst effektiv og energibesparende, med varmeeffektivitet på mere end 98%. Energibesparende og hurtig opvarmning.
2. Styret af mikroprocessorer med høj kapacitet og velegnet til stegning, tilberedning af ris og suppe, kogning af vand, dampkogning og tilberedning af gryderetter, opvarmning af mælk, tilberedning med vandbad samt barbecue.
3. De mange forskellige effekt- og temperaturindstillinger opfylder alle behov.
4. Timeren kan indstilles, så den opfylder dine behov.
5. Flere beskyttelsesfunktioner:
 - Ingen pande/gryde: Hvis typen af pande/gryde på kogezone ikke er korrekt, eller hvis diameteren er for lille (mindre end 12 cm), går induktionskogepladen automatisk i venteposition for at kontrollere panden/gryden.
 - Beskyttelse mod overophedning af både overfladen til opvarmning samt induktionskogepladens indre.
 - Beskyttelse mod for stærk strøm, for høj spænding samt for lav spænding.
 - Automatisk slukning to timer efter sidste indstilling.
6. Sikkerhed og hygiejne: Kogepladen er ren under brug, der er ingen flammer, ingen røg, og der kan ikke forekomme uheld som f.eks. gasudslip, eksplosion eller forbrændinger, som det ofte sker med et gaskomfur, sikker og pålidelig.
7. Højteknologisk, keramisk kogezone af mikrokrytaller, der kan tåle høje temperaturer, og som er let at rengøre.

Velegnet kogegrej

1. Materialer: jern, rustfrit stål, støbejern og varmebestandige glasskåle med magnetisk bund.
2. Form: gryder med flad, rund bund (bundens diameter skal være mindst 12 cm) eller stegepander med rund bund eller specielle funktioner.

Kogegrej, der ikke er velegnet

1. Materialer: Ikke-jernholdigt metal, keramik, glas, kogegrej med bund af f.eks. kobber eller aluminium (multi-layer gryder/pander).
2. Form: Gryder/pander med ujævn bund, gryder/pander med en diameter på mindre end 12 cm.



Betjening

1. Tilslutning til strømforsyningen: Sæt stikket i en stikkontakt med AC230V/10A. Når lydsignalet afgiver en biplyd, og indikatoren for strømtilførsel er tændt, betyder det, at induktionskogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er i standby.
2. Placering af kogeobjekt: Kom den mad, der skal tilberedes, i gryden/panden, og stil den midt på induktionskogepladens kogezone.
3. Tænding af varmfunktionen: Tryk på knappen ON/OFF eller POWER, displayet viser "on". Tryk derefter på knappen "menu", indikatoren for effekt lyser, og induktionskogepladen er i effektstatus. Displayet viser "1600". Du kan dreje indstillingsknappen for at regulere fra 200 W til 1800 W!
4. Tryk på menuknappen igen, temperaturindikatoren vises, og induktionskogepladen er nu i temperaturstatus. Displayet viser "240". Du kan dreje indstillingsknappen for at regulere fra 60 grader til 240 grader.
5. Tryk på menuknappen igen, effekten og timeren tænder samtidigt, og induktionskogepladen er nu i effekttimerstatus. Displayet viser "0:00". Timeren kan reguleres fra 0:01 minut til "3:00" timer. Når du har indstillet timeren, vender kogepladen tilbage til effektstatus efter 5 sekunder. Timeren er aktiv. Displayet viser tiden og effektindstillingerne. Effekten kan nu reguleres igen, timeren er stadig aktiv.
6. Tryk på menuknappen igen, temperaturen og timeren tænder samtidigt, og induktionskogepladen er nu i temperaturtimerstatus. Displayet viser "0:00". Timeren kan reguleres fra 0:01 minut til "3:00" timer. Når du har indstillet timeren, vender kogepladen tilbage til temperaturstatus efter 5 sekunder. Timeren er aktiv. Displayet viser tiden og temperaturindstillingerne. Temperaturen kan nu reguleres igen, timeren er stadig aktiv.
8. Efter endt tilberedning lukkes timervinduet, hvilket betyder, at opvarmningen er stoppet. Ventilatoren fortsætter i 1 minut for at afkøle induktionskogepladen. Ventilatoren standser automatisk efter 1 minut. Vent derfor, til ventilatoren er færdig, før du trækker stikket ud af stikkontakten.

Generelle forholdsregler

1. Anbring ikke induktionskogepladen i nærheden af vand, da det kan trænge ind i kogepladen, så dens levetid forkortes.
2. Når induktionskogepladen er i brug, skal den være anbragt mindst 10 cm fra væggen. Luftindgangen og -udgangen må ikke blokeres, da det i modsat fald kan føre til beskadigelse af induktionskogepladen.
3. Induktionskogepladen må ikke anvendes i rum med høje temperaturer, damp eller fugt eller i nærheden af en gasovn.
4. Anbring ikke genstande af metal eller magnetiske genstande (f.eks. vand, kreditkort, båndoptager, diskette osv.) på induktionskogepladen, da disse genstande kan blive påvirket eller beskadiget af magnetfelterne.
5. Induktionskogepladen varmer meget hurtigt op, så læg maden i kogeobjektet, før det anbringes på kogepladen. Ellers kan kogeobjektet blive deformeret af varmen.
6. Kogeobjektet skal placeres midt på kogezone, og diameteren af kogeobjektets bund må ikke være større end 30 cm, da plastkabinettet ellers kan blive deformeret.
7. Anbring aldrig induktionskogepladen på en overflade af jern, når den er i brug.
8. Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gaffler, skeer og låg, på kogezone. De kan blive meget varme!
9. Advarsel: Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød!

Sikkerhedsregler under brug

1. Brug en separat og speciel stikkontakt over 15 A til induktionskogepladen. Induktionskogepladens stik må ikke sættes i en stikkontakt, der også bruges til andre elektriske apparater, da det kan føre til overophedning.
2. Varm ikke dåsemad i en uåbnet dåse, da den kan eksplodere, fordi luften i dåsen udvider sig under opvarmningen.

3. Anbring ikke genstande af metal, så som knive, gafler eller skeer, på kogezone, da du kan brænde dig på dem, når du rører ved dem.
4. Anbring ikke genstande, som f.eks. rengøringsklude, papir eller puder på kogezone, så de bliver direkte opvarmet. De kan bryde i brand pga. de høje temperaturer under gryden.
5. Stik ikke genstande, som f.eks. en ledning, ind i luftindgangen eller -udgangen, når induktionskogepladen er i brug, da det kan føre til beskadigelse eller elektrisk stød.
6. Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten øjeblikkeligt for at undgå risikoen for elektrisk stød!

Rengøring og vedligeholdelse

1. Stikket skal tages ud af stikkontakten før enhver form for rengøring.
2. Tør fedtpletter af med et neutralt rengøringsmiddel.
3. Tørre pletter kan fjernes med en skraber (fås hos detailhandlere).
4. Vask aldrig induktionspladen direkte, da det kan beskadige den.

Problemløsning

Hvis produktet anvendes under unormale forhold, viser timervinduet E x (x=0,1,2,3,4,5,6). Se herunder vedrørende løsning af problemet.

Problem: E0 Forkert gryde anvendt

Løsning: Sørg for, at kogegrejet har en magnetisk bund og er velegnet til induktionskogeplader, samt at bundens diameter er større end 12 cm.

Problem: E1 Sensoren for indvendig temperatur er defekt

Løsning: Kontakt en kvalificeret tekniker med henblik på reparation.

Problem: E2 Displayet er defekt

Løsning: Kontakt en kvalificeret tekniker med henblik på reparation.

Problem: E3 Strømkildens spænding er over 270 V

Løsning: Sluk for induktionskogepladen, til strømkilden er stabil (standardspændingen er 230 V).

Problem: E4 Strømkildens spænding er under 140 V

Løsning: Sluk for induktionskogepladen, til strømkilden er stabil (standardspændingen er 230 V).

Problem: E5 Kogezone er for varm

Løsning: (Hvis kogegrejet er kogt tørt) Sluk for produktet, og lad det køle af. Tænd det derefter igen.

Problem: E6 Beskyttelseskredsløbet for indvendig overophedning stopper automatisk for driften.

Løsning: Lad induktionskogepladen køle af, og kontrollér, at luftindgangen eller ventilationsporten ikke er blokeret. Kontakt en kvalificeret tekniker med henblik på reparation, hvis problemet opstår igen.

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.

Markedsføres i Danmark af:

AS WILFA

Industriveien 25

Postboks 146

1483 Skytta

Tlf: 67 06 33 00

Fax: 67 06 33 91

Finish

Part description:



B: Ilman poistoaukko

C: Ilman tuloaukko

D: Käyttöpaneeli

Tuotteen esittely

Ominaisuudet

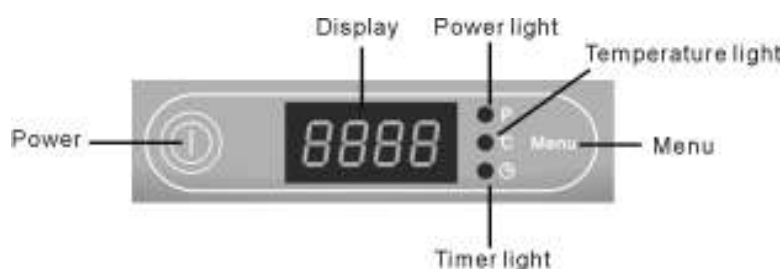
1. Tehokas ja energiaa säästävä, lämpöteho yli 98 %. Virtaa säästävä ja nopeasti lämpenevä.
2. Ohjaus tehokkaiden mikroprosessorien avulla. Soveltuu paistamiseen, riisiin, veden tai keittojen keittämiseen, höyrykypsennykseen ja haudutukseen, maidon kuumennukseen, ruokien lämpimänä pitoon sekä paahtamiseen.
3. Valittavana on useita tehon ja lämpötilan asetuksia eri tarkoituksiin.
4. Ajastimen käyttö helpottaa työskentelyä.
5. Lukuisia turvatoimintoja:
 - Kattilantunnistin: jos keittoalueella oleva keittoastia on vääränlainen tai pohjan halkaisija liian pieni (alle 12 cm), levy siirtyy automaattiseen kattilantunnistustilaan.
 - Kuumenevan pinnan ja induktiolevyn sisäosien ylikuumenemissuoja.
 - Ylivirta-, ylijännite- ja alijännitesuojaus.
 - Automaattinen virran turvakatkaisu, jos laitetta ei käytetä kahteen tuntiin.
6. Turvallisuus ja puhtaanapito: Pysyy puhtaana käytön aikana. Ei avotulta, ei savua eikä esimerkiksi kaasulieden yhteydessä mahdollista kaasuvuodon, räjähdysten tai tulipalon kaltaisen onnettomuuden vaaraa. Turvallinen ja luotettava.
7. Huipputeknologiaa edustava keraaminen mikrokidekeittotaso, joka kestää korkeita lämpötiloja ja on helppo pitää puhtaana.

Soveltuvat keittoastiat

1. Materiaalit: teräs, ruostumaton teräs, valurautaiset astiat ja lämmönkestävät lasiastiat, joissa magneettinen, indusoituva pinnoite.
2. Muoto: pyöreä- ja tasapohjainen kattila, (tasaisen pohjan halkaisijan on oltava yli 12 cm) tai pyöreäpohjainen, erikoiskäyttöön soveltuva paistinpannu.

Soveltumattomat keittoastiat

1. Materiaalit: rautaa sisältämättömät metallit, keramiikka, lasi, kupari- tai alumiinipohjaiset kattilat (useita materiaalikerroksia sisältävä metallikattila).
2. Muoto: kattilat, joiden pohja on erittäin kupera/kovera tai joiden pohjan halkaisija on alle 12 senttimetriä.



Käyttö

1. Kytkeminen verkkoon: kytke pistotulppa pistorasiaan, jonka jännite on AC 230 V / 10 A. Kun kuuluu merkkiäni ja virran merkkivalo syttyy, virta on kytkettynä ja induktiolevy on valmiustilassa.
2. Keittoastioiden sijoittaminen: pane valmistettava ruoka kattilaan ja aseta kattila induktiolevyn keittoalueen keskelle.
3. Kuumennustoiminnon käynnistys: paina ON/OFF- tai virtakytkintä (Power), jolloin näytössä näkyy "on". Paina sen jälkeen valikkopainiketta (Menu). Tehon merkkivalo palaa ja induktiolevy on nyt kuumennustehon asetustilassa. Näytössä näkyy "1600". Säätimellä voit asettaa tehoksi 200–1800 W.
4. Paina uudelleen valikkopainiketta, jolloin lämpötilan merkkivalo syttyy. Induktiolevy on nyt kuumennuslämpötilan asetustilassa. Näytössä näkyy "240". Säätimellä voit asettaa lämpötilaksi 60–240 astetta.
5. Paina uudelleen valikkopainiketta, jolloin tehon ja ajastimen merkkivalot syttyvät samanaikaisesti. Nyt induktiolevy on tehon ja ajastimen asetustilassa. Näytössä näkyy "0:00". Säätoväli on yhdestä minuutista (0:01) kolmeen tuntiin (3:00). Odota 5 sekuntia ajan asettamisen jälkeen. Induktiolevy siirtyy takaisin tehon asetustilaan. Ajastin on toiminnassa. Asetettu aika ja teho näkyvät näytössä. Nyt voit säätää tehoa uudelleen ajastimen toiminnan jatkuessa.
6. Paina uudelleen valikkopainiketta, jolloin lämpötilan ja ajastimen merkkivalot syttyvät samanaikaisesti. Nyt induktiolevy on lämpötilan ja ajastimen asetustilassa. Näytössä näkyy "0:00". Säätoväli on yhdestä minuutista (0:01) kolmeen tuntiin (3:00). Odota 5 sekuntia ajan asettamisen jälkeen. Induktiolevy siirtyy takaisin lämpötilan asetustilaan. Ajastin on toiminnassa. Asetettu aika ja lämpötila näkyvät näytössä. Nyt voit säätää lämpötilaa uudelleen ajastimen toiminnan jatkuessa.
8. Kun käyttö lopetetaan, ajastimen näyttö sammuu, mikä merkitsee sitä, että kuumennus on päättynyt. Jäähdytyspuhallin toimii vielä 1 minuutin ajan ja jäähdyttää laitteen sisäosia. Jäähdytyspuhallin pysähtyy automaattisesti 1 minuutin kuluttua. Jos haluat irrottaa virtajohdon pistorasiasta, tee se vasta kun jäähdytyspuhallin on pysähtynyt.

Yleiset turvallisuusohjeet

1. Älä sijoita induktiolevyä veden läheisyyteen, sillä veden pääsy laitteen sisään lyhentää tuotteen käyttöikä.
2. Käytön aikana induktiolevyn ja seinän välisen etäisyyden on oltava vähintään 10 cm. Ilman tulo- ja poistoaukkoja ei saa tukkia millään tavoin, sillä tukkeutuneet ilmanvaihtoaukot saattavat vioittaa induktiolevyä.
3. Induktiolevyä ei saa käyttää höyryisissä tai kosteissa tiloissa eikä tiloissa, joissa vallitsee korkea lämpötila tai joissa on kaasuliesi.
4. Induktiolevylle ei saa asettaa metalli- tai magneettiesineitä (luottokortti, nauhuri, disketti, vesi jne.), sillä magneettikentät saattavat vaikuttaa niiden toimintaan tai vaurioittaa niitä.
5. Induktiolevy kuumenee erittäin nopeasti, joten pane ensin ruoka keittoastiaan ja vasta sitten keittoastia levyille. Muutoin tyhjä keittoastia saattaa vaurioitua kuumuuden vaikutuksesta.
6. Keittoastia asetetaan keskelle keraamista tasoa. Sen pohjan halkaisija ei saa ylittää 30 senttimetriä, sillä muutoin laitteen muovikuori saattaa vaurioitua.
7. Älä käytä induktiolevyä terästasolla tai -pöydällä.
8. Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna kuumalle levyille, koska ne voivat kumentua!
9. Varoitus: jos pinnassa on halkeamia, katkaise laitteesta virta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun!

Turvallisuusohjeet käytön aikana

1. Käytä induktiolevylle erillistä, yli 15 A:n erikoispistorasiaa. Induktiolevyä ei saa kytkeä samaan pistorasiaan muiden sähkölaitteiden kanssa ylikuumentumisvaaran vuoksi.
2. Avaa säilyketölkkin kansi ennen kuumennusta. Muutoin on olemassa tölkin sisällä olevan ilman kuumenemisen aiheuttama räjähdysvaara.
3. Älä aseta keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita tai mittalusikoita, sillä kumentuneet esineet saattavat aiheuttaa palovammoja niihin tartuttaessa.

4. Kuumennettavalle levyllä ei saa asettaa puhdistusliinoja, paperia, puhdistusyynyjä tai muuta vastaavaa. Ne saattavat syttyä tuleen kattilan alla vallitsevan korkean lämpötilan vuoksi.
5. Induktiolevyn käytön aikana sen ilman tulo- tai poistoaukkoon ei saa asettaa mitään vieraita esineitä, esimerkiksi metallilankaa, sillä tällöin on olemassa sähköiskun vaara.
6. Jos induktiolevyn pinnassa näkyy halkeamia, virta on katkaistava välittömästi sähköiskuvaaran välttämiseksi.

Puhdistus ja huolto

1. Virta on katkaistava ja laite irrotettava pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Pyyhi pois öljyroiskeet käyttäen neutraalia puhdistusainetta.
3. Poista kuivunut lika lasikaapimella (saatavissa vähittäiskaupoista).
4. Laitetta ei saa kastaa veteen, sillä se saattaa vioittua.

Häiriötilanteet

Jos laitteen toiminnassa esiintyy vikaa, ajastimen näytössä näkyy E x (x = 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6). Katso alla olevia ohjeita häiriön poistamiseksi.

Häiriö: E0 Vääränlainen keittoastia

Toimenpide: Varmista, että keittoastia on terästä (tai sen pohja soveltuu induktioliedelle) ja että pohjan halkaisija on yli 12 cm.

Häiriö: E1 Sisälämpötilan anturin vika

Toimenpide: Ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Häiriö: E2 Näytön vika

Toimenpide: Ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Häiriö: E3 Virtalähteen jännite yli 270 V

Toimenpide: Käyttö on keskeytettävä siihen asti, kunnes tehonlähteen jännite on vakaa (vakiojännitteen tulee olla 230 V).

Häiriö: E4 Virtalähteen jännite alle 140 V

Toimenpide: Käyttö on keskeytettävä siihen asti, kunnes tehonlähteen jännite on vakaa (vakiojännitteen tulee olla 230 V).

Häiriö: E5 Keittotason ylikuumentuminen

Toimenpide: (Jos keittoastiassa ollut neste on haihtunut kokonaan) kytke virta laitteesta, kunnes se on jäähtynyt ja käynnistä sen jälkeen uudelleen.

Häiriö: E6 Sisäinen ylikuumentumissuoja keskeyttää toiminnan automaattisesti

Toimenpide: Anna laitteen jäähtyä ja varmista, ettei ilman tuloaukko tai tuuletusaukko ole tukkeutunut. Jos häiriö esiintyy uudelleen, ota yhteys huoltoliikkeeseen.

Maahantuojat:

Oy Hedoy Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille.

Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä.

Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002.

Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oi-keuksiin.

Oy Hedoy Ab
Lauttasaarentie 50
00200 Helsinki
puh: (09) 682831
fax: (09) 675071
www.hedoy.fi

English

Part description:



Part Description:

A: Heating Panel

B: Air Outlet

C: Air Inlet

D:Control Panel

Performance Features

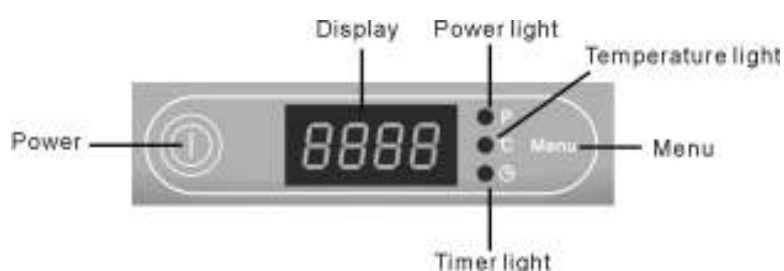
1. High efficiency and energy saving, with thermal efficiency higher than 98%. Power saving and rapid heating.
2. Controlled by high capacity microprocessors and holding the functions of frying, rice cooking, water boiling, soup cooking, steaming and stewing, milk heating, chafing dish cooking and barbecue cooking.
3. Multiple grades of power and temperature for selection to satisfy your different needs.
4. You can set timing to meet your needs of different circumstances.
5. Multiple protective functions:
 - No Pan Protection: When the type of pan on the heating panel is not correct or the diameter of the pan is too small (less than 12cm), the cooker shall enter the status of automatic checking of pan.
 - Overheating protection function for the heating surface and the inside of cooker.
 - Over current, over-voltage and low-voltage protection functions.
 - Automatic shutoff protection functions when there is no manual operation for two hours.
6. Safety and sanitation: it is clean during usage, no open flame, no smoke, and no accident such as gas leakage, explosion or burn commonly happening at a gas stove, safe and reliable.
7. Adopting hi-tech ceramic microcrystalline panel, which is resistant to high temperatures and easy in cleaning maintenance.

Suitable Pan Ware

1. Materials: iron, stainless steel, iron cast and heat-resistant glassware with magnetic inductive layer.
2. Form: pan with flat round bottom (the diameter of flat bottom shall be larger than 12cm) or frying pan with round bottom or special functions.
3. It is better to use matched pan ware specially supplied with the electromagnetic oven, so as to achieve the best performance.

Unsuitable Pan Ware

1. Materials: Nonferrous metal, ceramics, glass, pan with bottom as copper or aluminum (multi-layer metal pan).
2. Form: Pan with very uneven bottom, pan with bottom diameter less than 12 centimeters.



Outlines of Operation

1. Connecting to power supply: Insert the power plug into the power socket of AC230V/10A. When you hear a “Beep” from the buzzer and the power indicator is on, it means the power is connected and the oven is in the standby status.
2. Placement of utensils: Put food to be cooked in the pan and then put the loaded pan at the center position of the heating panel of the electromagnetic cooker.
3. Turning on the heating function: Press the ON/OFF OR POWER switch, the display will show “on” then push the “menu” button , the power indicator are on, and now the electromagnetic oven is in the power heating status. The display will show “ 1600” , you can adjust from 200W to 1800W use the wheel !
- 4 Push the menu button again the temperature light on, and now cooker is in the temperature heating status. The display will show “240” , you can adjust from 60 degree to 240 degree sue the wheel .
- 5 Push the menu button again the power and timer light on together, and now cooker is in the power timing status. The display will show “0:00” , you can adjust from 0:01 minute to “3:00” hours , after you order the time , wait for 5 seconds the cooker will back to the power status . the timer is working . then the display will show the time and power turns. This time you can adjust the power again ,the timer keep working .
- 6 Push the menu button again the temperature and timer light on together, and now cooker is in the temperature timing status. The display will show “0:00” , you can adjust from 0:01 minute to “3:00” hours, after you order the time , wait for 5 seconds the cooker will back to the temperature status . the timer is working . then the display will show the time and temperature turns. This time you can adjust the temperature again, the timer keep working.
8. After usage completed, window of timer will shut down, it means heating has been stopped. But the cooling fan will keep running for 1 minute to cool down the inner of product. The cooling fan would be stopped automatically after 1 minute. Then if you want to unplug the power plug, you had better do it after the cooling fan stopped.

General Precautions

1. Do not place the oven near water, otherwise water may enter the oven and the operating life of the product may be shortened.
2. The cooker must be away from wall for at least 10cm when the product is used. The air inlet and air outlet of the oven must be through without obstacle, otherwise blocked air inlet or air outlet may lead to failure of the cooker.
3. Do not use the oven in places where there are high temperatures, steam, and moisture or gas oven.
4. Do not put metal ware or magnetic articles (such as water, credit card, tape recorder, disk, etc) on the oven, otherwise the articles may be affected or damaged by the magnetic fields.
5. The oven heats very rapidly, so please first put the food in the pan ware first and then put the loaded pan ware on the oven. Otherwise the unloaded pan ware may be heated to deform.
6. The pan ware shall be placed at the center of the ceramic panel and the diameter of the pan bottom shall not be larger than 30cm, otherwise the plastic housing may deform.
7. Do not put the oven on iron plate or iron table for usage.
8. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate
Since they can get hot !
9. warning : if the surface is cracked ,switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock !

Safety Precautions during the Usage

1. Please use separate and special socket above 15A for the electromagnetic cooker. The oven shall not share the same socket with any other electrical appliance, otherwise there may be danger arising from overheating.

2. For canned food, please open the cover of the can before it is heated, otherwise there may be danger of explosion arising from the expansion of heated air inside the can.
3. Do not put metal ware, such as knife, fork, meter spoon, on the panel, otherwise you may suffer from burn when you pick up the heated utensils.
4. Do not put articles the articles such as cleaning cloth, paper or cushion on the panel to be directly heated; otherwise the articles may burst into flame owing to high temperature under the pan.
5. Do not insert foreign articles such as wire into the air inlet or air outlet when using the oven, otherwise there may be danger of electric shock.
6. In case any crack is found on the surface of the oven, please turn off the power supply immediately to avoid electric shock.

Methods of Maintenance and Cleaning

1. The power supply must be cut off and the product must be unplugged before cleaning is carried out.
2. Please use neutral cleanser to wipe off oil dirt.
3. Use clean wet cloth to wipe off light oil dirt.
4. Do not wash the product directly and otherwise the product may suffer from failure.

Failure checking,

If the product operating in abnormal conditions, the window of timer will display E x (x=0,1,2,3,4,5,6), refer to below for solution,

Problem: E0 no proper cooker found

Solution: ensure the cookware should be made of steel (or bottom suitable for induction cooker), and the diameter of bottom must larger than 12cm.

Problem: E1 Inner temperature sensor failed

Solution: contact qualified person for repair.

Problem: E2 sensor for panel failed

Solution: contact qualified person for repair.

Problem: E3 the voltage of power source over than 270V

Solution: you have to stop the machine until power source stable (standard voltage should be 230V).

Problem: E4 the voltage of power source lower than 140V

Solution: you have to stop the machine until power source stable (standard voltage should be 230V).

Problem: E5 panel overheat,

Solution: (if the cooker may be dry) stop the product until the product cooled down, then you can restart it again.

Problem: E6 Inner overheat-protection circuit stop the running automatically.

Solution: to cool down the machine, and ensure the air intake or ventilation port is not blocked. If such issue occur again, contact qualified person for repair.