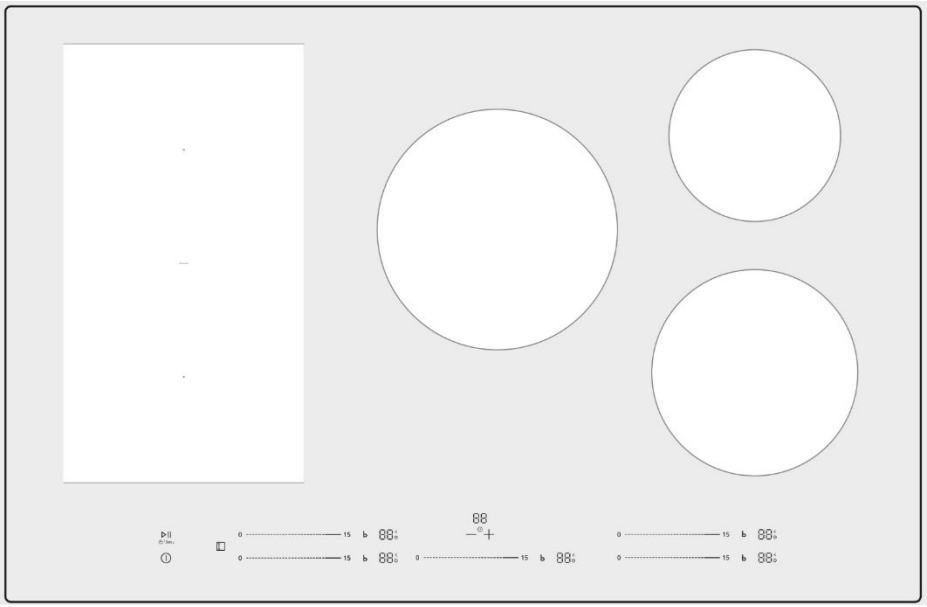
CIP804FS - CIMP80FS



Bruksanvisning – Induktionshäll SE

VARNING: Läs noga igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda apparaten och spara den för framtida bruk. Design och specifikationer kan ändras utan föregående meddelande i samband med produktförbättringar. Kontakta återförsäljaren för mer information. Illustrationerna i denna bruksanvisning är endast vägledande. Den faktiska produkten kan variera.

Tack för att du har valt WITT.
Vi hoppas att du blir nöjd med din nya produkt.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR....4
SPECIFIKATIONER....8
PRODUKTÖVERSIKT....9
SNABBSTARTSGUIDE....10
INSTALLATION....13
ANVÄNDNING....18
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL....29
PROBLEMLÖSNING....30
VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH RÄTTSLIG INFORMATION....34
REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE....35
AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING....36

SÄKERHETSANVISNINGAR

Följande säkerhetsanvisningar syftar till att förebygga oförutsedda risker eller skador till följd av felaktig eller osäker användning av apparaten. Kontrollera vid mottagandet att förpackningen och apparaten är oskadda för att säkerställa säker användning.

Om du upptäcker skador ska du kontakta återförsäljaren. Observera att det av säkerhetsskäl inte är tillåtet att ändra eller modifiera apparaten. Felaktig användning kan leda till farliga situationer och att garantin upphör att gälla.

Symbolförklaring	
	FARA Denna symbol anger att det föreligger fara för liv och hälsa på grund av extremt brandfarlig gas.
	VARNING – Elektrisk spänning Denna symbol indikerar fara för liv och hälsa på grund av elektrisk spänning.
	VARNING Denna symbol anger fara med medelhög risknivå som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.
	VAR FÖRSIKTIG Denna symbol anger fara med lägre risknivå som, om den inte undviks, kan leda till mindre eller måttliga personskador.
	OBSERVERA Denna symbol anger viktig information (t.ex. risk för materiella skador), men inte fara.
	Följ anvisningarna Denna symbol anger att apparaten endast får användas och underhållas i enlighet med bruksanvisningen.

Risk för elstötar
Din säkerhet är viktig, läs därför dessa säkerhetsanvisningar innan du tar spishällen i bruk.

Installation
- Koppla bort apparaten från strömkällan innan arbete eller underhåll utförs.
- Korrekt jordanslutning krävs.
- Ändringar i husets elinstallation får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.
- Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till elchock eller dödsfall.

Risk för skärskador
- Var försiktig – panelens kanter är vassa.
- Bristande försiktighet kan leda till personskador eller skärskador.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Brandfarliga material eller produkter får aldrig placeras på apparaten.
- Se till att dessa uppgifter finns tillgängliga för den som installerar apparaten, eftersom det kan sänka installationskostnaderna.
- För att undvika fara måste apparaten installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får endast installeras och jordas av en behörig person.
- Apparaten ska anslutas till en strömförsörjning med en frånskiljare som säkerställer fullständig frånkoppling från elnätet.
- Felaktig installation kan leda till att garantin eller ansvarsskyldigheten upphör att gälla.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicepartner eller en likvärdig kvalificerad person för att undvika fara.
- **VARNING:** Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar. Gäller spishällar med glaskeramisk yta eller motsvarande material som skyddar spänningsförande delar.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli mycket varma.
- Använd inte ånga för att rengöra spishällen.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **VARNING:** Brandrisk – placera inte föremål på spishällens yta.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Kortvarig matlagning ska ske under konstant uppsikt.
- **VARNING:** Att laga mat med fett eller olja utan uppsikt kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv elden med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING:** Använd endast skyddsanordningar för spishällar som har utvecklats av tillverkaren eller som rekommenderas i bruksanvisningen. Användning av olämpliga skyddsanordningar kan leda till olyckor.

Rengöring och underhåll

Risk för elstötar

- Tillaga inte mat på en skadad eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skadas eller får sprickor ska strömmen omedelbart brytas och en behörig person kontaktas.
- Stäng alltid av strömmen före rengöring eller underhåll.
- Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till elchock eller dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat uppfyller gällande standarder för elektromagnetisk säkerhet.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör kontakta sin läkare eller implantatets tillverkare innan de använder apparaten, för att säkerställa att implantatet inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till dödsfall.

Risk för varm yta

- Under användning blir tillgängliga delar av apparaten så varma att de kan orsaka brännskador.
- Undvik att kroppen, kläder eller andra föremål (förutom lämpliga kokkärl) kommer i kontakt med induktionshällens glasyta innan den har svalnat.
- Handtagen på grytor och stekpannor kan bli varma. Se till att handtaget inte sticker ut över andra aktiva kokzoner. Förvara handtaget utom räckhåll för barn.
- Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Det vassa bladet i en glashällsskrapa blottas när skyddskåpan dras tillbaka. Använd den med stor försiktighet och förvara den alltid på ett säkert ställe, utom räckhåll för barn.
- Bristande försiktighet kan leda till personskador eller skärskador.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning. Om maten kokar över kan det uppstå rök, och fett- eller matrester kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller avlastningsyta.
- Lämna aldrig föremål eller köksredskap på apparaten.
- Placera eller lämna inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort eller minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer eller mediaspelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning enligt anvisningarna i denna bruksanvisning (med hjälp av touchknapparna). Förlita dig inte på

kokkärlsdetektionen för att automatiskt stänga av kokzonerna när du tar bort kokkärlet.

- Reparera eller byt inte ut några delar av apparaten, om det inte uttryckligen anges i denna bruksanvisning. All annan service ska utföras av en behörig person.
- Lägg eller tappa inte tunga föremål på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämn botten och undvik att dra kokkärlen över spishällens glasyta, eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel, eftersom spishällens glasyta kan bli repig.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden såsom:
  - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
  - lantbruksfastigheter
  - av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer
  - bed and breakfast-liknande ställen
- **VARNING:** Apparaten och de åtkomliga delarna blir varma under användning.
- Undvik att röra vid värmeelementen.

Barnsäkerhet

- Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Håll barn borta från apparaten under användning och avsvalning.
- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn får inte leka, sitta, stå eller klättra på apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Apparaten och strömsladden ska förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Förvara inte föremål som kan vara intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i närheten av apparaten när den är i bruk.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd, om de inte är under ständig uppsikt.

SPECIFIKATIONER

Induktionshäll	**CIP804FS - CIMP80FS**
Antal kokzoner:	5 zoner
Matningsspänning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Total anslutningseffekt:	7400 W
Produktmått (L × B × H):	800 × 520 × 48 mm
Urtagningsmått (A × B):	750 × 480 mm

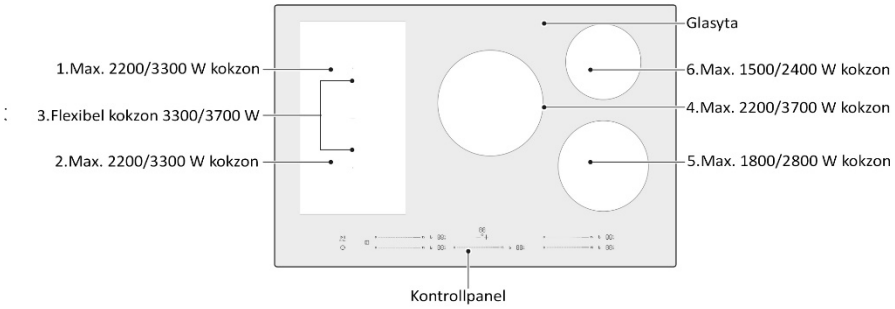
Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi kontinuerligt förbättrar våra produkter förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

	Symbol	**Data**	**Enhet**
Modellnummer	-	CIP804FS - CIMP80FS	
Typ av spishäll	-	Inbyggd induktionshäll	
Uppvärmningsteknik (induktionszoner och -områden, klassiska glaskeramiska värmezoner, massiva hällar)	-	1 tillagningsyta, 2 kokzoner	
Uppvärmningsteknik (induktionszoner och -områden, inklusive klassiska glaskeramiska värmezoner och massiva hällar)	-	Induktionshällar och -zoner	
För cirkulära elektriska kokzoner: det effektiva värmeområdets diameter per kokzon	Ø	Zon 1: 21,0 Zon 2: 15,0 Zon 3: 18,0	cm
För icke-cirkulära elektriska kokzoner eller -områden: den effektiva värmeytans längd och bredd per kokzon eller -område	L,B	Område 1: L = 38,3 B = 21,0	cm
Energiförbrukning per kokzon eller -område beräknad per kg	EC – energiförbrukning	Område 1: 191,5 Zon 1: 172,9 Zon 2: 183,8 Zon 3: 181,0	Wh/kg
Spishällens energiförbrukning beräknad per kg	EC – spishällens energiförbrukning	182,3	Wh/kg

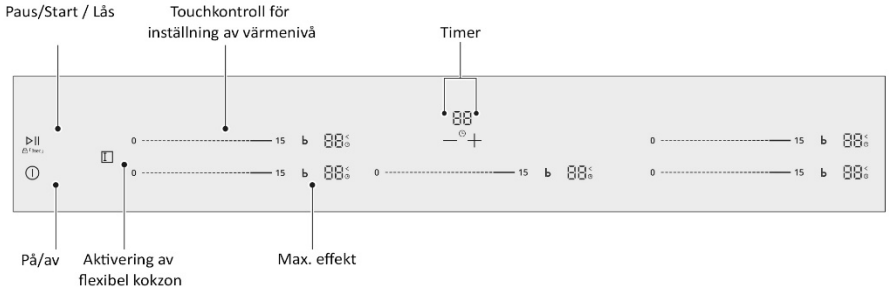
Uppgifterna har fastställts i enlighet med standarden EN 60350-2 samt EU-kommissionens förordning nr 66/2014.

Om ingen åtgärd vidtas efter att spishällen har slagits på, går apparaten automatiskt över till standbyläge efter 1 minut. Strömförbrukningen i standbyläge är 0,5 W.

PRODUKTÖVERSIKT

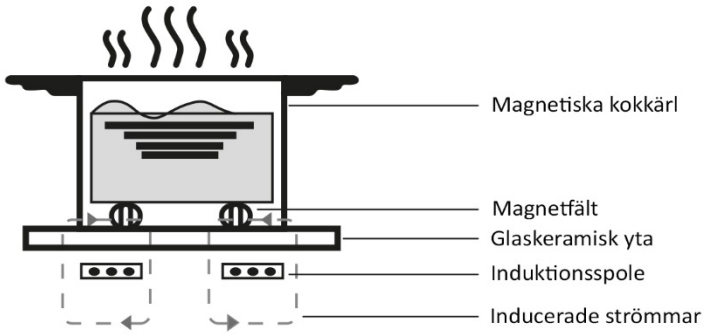


Kontrollpanel



Observera: Alla illustrationer i denna bruksanvisning är endast vägledande. Den faktiska produkten kan skilja sig från visade illustrationer.

Funktion och drift
Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och energisnål tillagningsteknik. Den fungerar genom att elektromagnetiska fält alstrar värme direkt i kokkärlet istället för att indirekt värma upp glasytan. Glasytan blir bara varm eftersom köksredskapen avger värme till den.



Innan du börjar använda din nya induktionshäll
- Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på avsnittet om säkerhetsanvisningar.
- Ta bort eventuell skyddsfilm från induktionshällen.

SNABBSTARTSGUIDE

⚠ VARNING

Var försiktig vid stekning, eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt när du använder PowerBoost. Vid mycket höga temperaturer kan olja och fett självantända och utgör därför en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips
- När maten börjar koka, sänk värmen.
- Att använda lock minskar tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Använd så lite vätska och fett som möjligt för att minska tillagningstiden.
- Börja tillagningen på hög effekt och sänk värmen när maten är genomvarm.

Sjudning och tillagning av ris

- Sjudning sker strax under kokpunkten, vid cirka 85 °C, där små bubblor då och då stiger upp till ytan. Det är avgörande för välsmakande soppor och möra grytor, eftersom smakerna utvecklas utan att maten blir överkokt.
- Såser med ägg eller mjölredning bör tillagas under kokpunkten.
- Vissa rätter, däribland ris som tillagas enligt absorptionsmetoden, kan behöva en högre värmenivå än den lägsta för att garantera korrekt tillagning inom den rekommenderade tiden.

Stekning av biff

Så här tillagar du saftiga och välsmakande biffar:

1. Låt köttet ligga i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med tjock botten.
3. Pensla båda sidor av biffen med olja. Häll i lite olja i den varma stekpannan och lägg sedan i köttet.
4. Vänd biffen en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och önskad stekgrad. Tiden kan variera mellan ca 2 och 8 minuter per sida. Tryck lätt på biffen för att bedöma stekgraden – ju fastare den känns, desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila några minuter på en varm tallrik innan du serverar den, så blir den mörare.

Wokning

1. Välj en flatbottnad wok eller stor stekpanna som är kompatibel med induktion.
2. Se till att ha alla ingredienser och redskap redo. Wokning ska gå snabbt. Vid större mängder tillagas maten i flera mindre portioner.
3. Hetta upp woken hastigt och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga först köttet, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga sänks värmen. Lägg tillbaka köttet i pannan och häll över såsen.
6. Vänd försiktigt på ingredienserna så att de värms upp jämnt.
7. Servera genast.

Registrering av små föremål

- Om en kastrull av olämplig storlek eller av olämpligt material (t.ex. aluminium) eller ett litet föremål (t.ex. en kniv, gaffel eller nyckel) placeras på spishällen, går den automatiskt över till standbyläge efter 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Värmenivåer

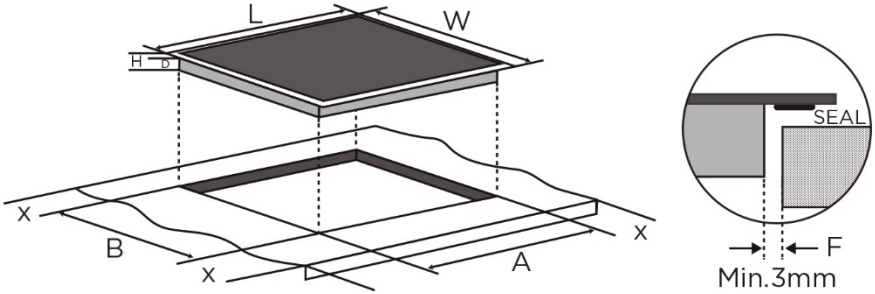
Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, bland annat vilka kokkärl du använder och hur mycket mat du lagar. Prova dig fram för att hitta de inställningar som passar bäst för din induktionshäll.

Värmenivåer	Användning
1–2	• Skonsam uppvärmning av små mängder mat • Smälta choklad, smör och livsmedel som lätt bränner vid • Lätt sjudning • Långsam uppvärmning
3–5	• Återuppvärmning • Snabb sjudning • Tillagning av ris
6–11	• Pannkakor
12–13	• Sautering • Tillagning av pasta
14 / 15 / P	• Wokning • Bryna/steka på hög värme • Koka soppa • Koka vatten

INSTALLATION

Utskärning
Skär ut ett hål i bordsskivan enligt måtten på ritningen.
Av hänsyn till installation och användning måste det finnas ett fritt utrymme på minst 5 cm runt utskärningen.
Se till att bordsskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj en värmetålig och isolerande bänkskiva (trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får inte användas, såvida de inte är impregnerade) för att undvika elstötar och deformering till följd av värmestrålning från spishällen. Se illustrationen nedan.

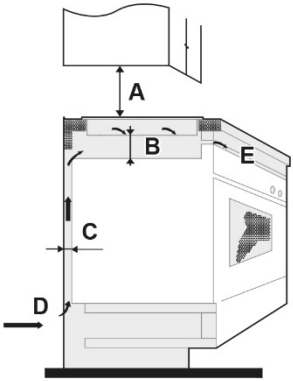
⚠ **Observera:** Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och bänkskivans insidor ska vara minst 3 mm.

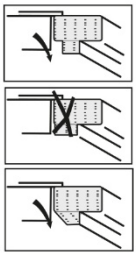


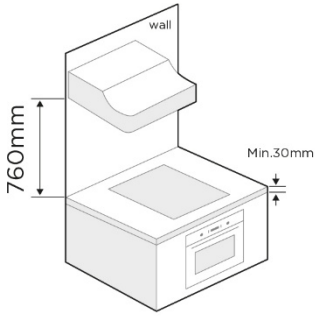
L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	48	44	750+2	480+2	Min. 50	Min. 3

Man måste alltid se till att induktionshällen är tillräckligt ventilerad och att luftintag och luftutblås inte är blockerade. Se till att induktionshällen är i fullt fungerande skick. Se illustrationen nedan.

⚠ **Observera:** Säkerhetsavståndet mellan hällen och överskåp ovanför hällen bör vara minst 760 mm.

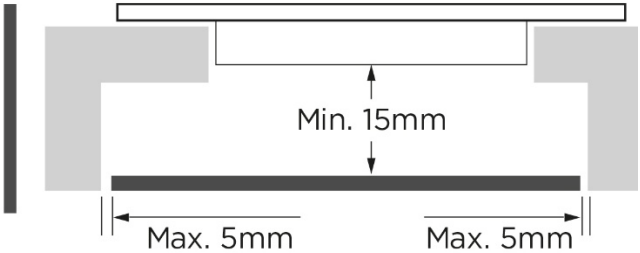






A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 15	Min. 20	Luftintag	Luftutblås (5 mm)

VARNING: Säkerställ tillräcklig ventilation.
Se till att induktionshällen är tillräckligt ventilerad och att luftintag och luftutblås inte är blockerade. För att undvika oavsiktlig beröring av spishällens undersida, som kan bli mycket varm, eller risk för elstötar under användning, är det nödvändigt att montera en träskiva, fastsatt med skruvar, med ett avstånd på minst 15 mm från spishällens undersida. Följ kraven nedan.



⚠ Det finns ventilationsöppningar runt spishällen. **DET ÄR VIKTIGT** att dessa öppningar inte blockeras av bänkskivan under installationen.

- Tänk på att lim som används på plast- eller trämaterial i köksmoduler måste tåla temperaturer på minst 150 °C för att ytbeläggningarna inte ska lossna.
- Bakväggen samt angränsande och omgivande ytor ska tåla temperaturer på upp till 90 °C.

Innan spishällen installeras måste man se till att:

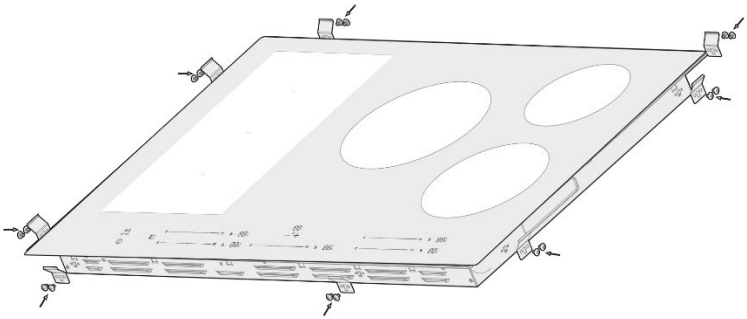
- Bordsskivan är plan och ligger vågrätt, och inga konstruktionsdelar hindrar de nödvändiga frirummen.
- Bordsskivan är tillverkad av ett värmetåligt och isolerande material.
- Om spishällen installeras ovanför en ugn måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen uppfyller alla krav på avstånd samt gällande standarder och föreskrifter.
- En lämplig frånskiljare som säkerställer fullständig frånkoppling från elnätet är integrerad i den fasta installationen och monterad i enlighet med gällande installationsföreskrifter.
- Strömbrytaren är av godkänd typ och säkerställa ett kontaktavstånd på minst 3 mm mellan alla poler (eller mellan alla aktiva [fas]ledare, om lokala installationsregler tillåter detta).
- Strömbrytaren är lättillgänglig för användaren efter att spishällen har monterats.
- Kontakta de lokala myndigheterna eller läs byggnadsföreskrifterna om du är osäker på installationskraven.
- Använd värmetåliga och lättrengjorda ytor (t.ex. keramiskt kakel) på väggarna runt spishällen.

Efter installation av spishällen måste man se till att:

- Strömkabeln inte syns genom skåpdörrar eller lådor.
- Det finns tillräcklig lufttillförsel från kökselementet till spishällens undersida.
- Det finns ett värmeskydd monterat under spishällen om den monteras ovanför en låda eller ett skåp.
- Strömbrytaren är lättillgänglig för användaren.

Montering av beslag

Innan installation bör fästena monteras i spåren på alla fyra sidor av induktionshällen. Installera 2 fästen på varje sida, totalt 8 fästen.



VAR FÖRSIKTIG

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Användaren får inte utföra installationen själv.
2. Hällen får inte installeras direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att värmeavledningen blir optimal, vilket garanterar hög driftsäkerhet.
4. Väggen och området ovanför bänkskivan måste tåla värme.
5. För att undvika skador måste laminat och lim vara värmetåliga.
6. Ångrengörare får inte användas.

Anslutning av spishällen till strömförsörjningen

⚠ Spishällen får endast anslutas till elnätet av en behörig person.

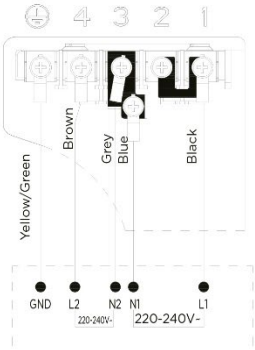
Innan spishällen ansluts till elnätet ska följande kontrolleras:

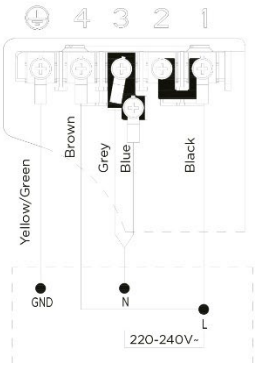
1. Att den fasta elinstallationen är anpassad till spishällens effektförbrukning.
2. Att spänningen överensstämmer med det värde som anges på typskylten.
3. Att strömkabelns dimensioner är anpassade till den belastning som anges på typskylten.

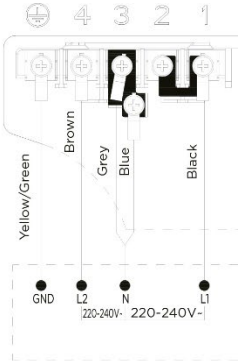
Anslut inte spishällen till elnätet via adaptrar, fördelare eller grenuttag, eftersom detta kan leda till överhettning och brand.

Strömkabeln får inte komma i kontakt med varma delar och ska placeras så att temperaturen aldrig överstiger 75 °C.

⚠ Kontakta en auktoriserad elinstallatör om du är osäker på om den fasta elinstallationen är lämplig. Eventuella ändringar får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.







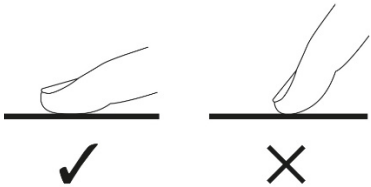
- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska arbetet utföras av en auktoriserad servicetekniker med rätt verktyg för att undvika risker.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en flerpolig strömbrytare installeras med ett kontaktavstånd på minst 3 mm mellan polerna.
- Installatören ska se till att den elektriska anslutningen är korrekt utförd och uppfyller gällande säkerhetsregler.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln ska kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av auktoriserad personal.

⚠ Spishällens undersida och strömkabel får inte vara åtkomliga efter installationen.

ANVÄNDNING

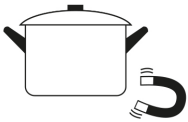
Touchkontroll

- Kontrollerna är beröringskänsliga, så du behöver inte trycka hårt.
- Använd fingertoppen – inte fingertoppens kant.
- Det hörs ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att det inte ligger några föremål (t.ex. köksredskap eller trasor) på den. Även ett tunt vattenlager kan göra det svårt att använda touchkontrollen.



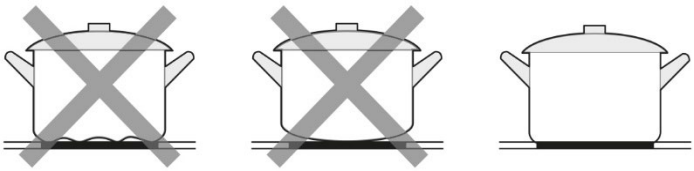
Val av lämpliga kokkärl

- Använd endast kokkärl som passar induktion. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller i botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att hålla en magnet mot botten. Om de är magnetiska så fungerar de med induktion.

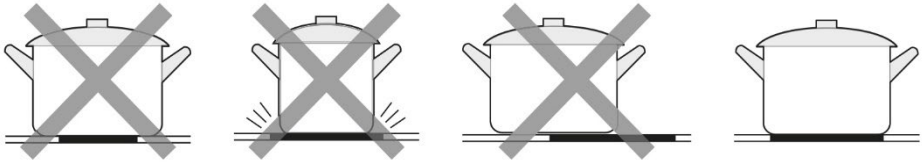


- Om du inte har en magnet:
  1. Häll lite vatten i kokkärlet.
  2. Om U inte blinkar i displayen och vattnet värms upp, är kokkärlen kompatibla.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål utan magnetisk botten, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin eller keramik.

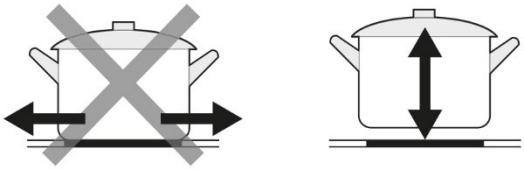
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.



- Se till att kokkärlets botten är slät, ligger helt plant mot glasytan och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl med en diameter som motsvarar eller är större än markeringen för den valda kokzonen. Kokkärl med en något större diameter utnyttjar energin mest effektivt. Om man använder mindre kokkärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Kokkärl med en diameter under 140 mm registreras eventuellt inte av spishällen. Placera alltid kokkärlen mitt på kokzonen.



- Lyft alltid kokkärlen från induktionshällen – undvik att skjuta dem, eftersom det kan repa glasytan.

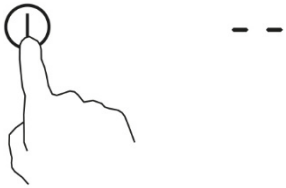


Kokzon	Bottendiameter för induktionskompatibla kokkärl	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	160	Kokkärlens storlek får inte överstiga markeringen på spisen.
2	160	
4	160	
5	160	
6	120	

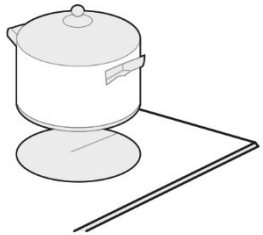
Så här använder du spishällen

1. Börja tillagningen

1. Tryck på strömbrytaren och håll den intryckt ett ögonblick. När spishällen slås på hörs ett pip och alla displayer visar ”--”, vilket innebär att spishällen är i standbyläge.

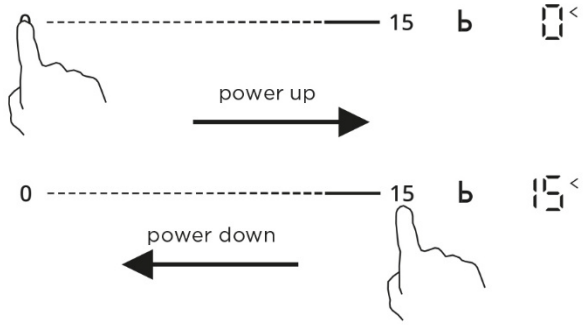


2. Placera lämpliga kokkärl på den kokzon du vill använda.
   a. Se till att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.



3. Rör touchkontrollen för önskad kokzon – värmenivå och indikator för vald kokzon visas i displayen.

4. Välj värmenivå genom att dra fingret över touchkontrollen.
   - Om en värmenivå inte väljs inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. Du måste sedan börja om från steg 1.
   - Värmenivån kan ändras under tillagningen.



Om blinkar växelvis med värmenivån
Detta innebär att:

- det inte finns något kokkärl på rätt kokzon, eller
- att kokkärlet inte passar för induktion, eller
- att kokkärlet är för litet eller inte placerat i mitten av kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns lämpliga kokkärl på kokzonen.

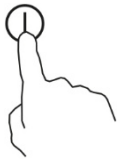
Displayen stängs av automatiskt efter 2 minuter om inget lämpligt kokkärl registreras.

2. Avsluta tillagningen

1. Välj den kokzon du vill stänga av.

2. Stäng av kokzonen genom att dra touchkontrollen till ”0”. Kontrollera att displayen visar ”0”.

3. Stäng av hela spishällen genom att trycka på på/av-knappen.



4. Var uppmärksam på varma ytor
   ”H” visas för den kokzon som fortfarande är varm. Ikonen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur.

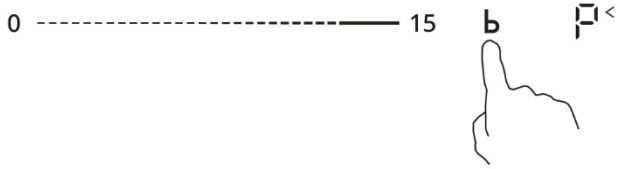
   Restvärmen kan också användas för energibesparing – använd en kokzon som fortfarande är varm för att värma upp andra kokkärl.

3. Använda boost-funktionen

Aktivera boost

1. Rör touchkontrollen för den önskade kokzonen.

2. Tryck på ”b”-knappen. Kontrollera att displayen visar ”P”.



Stänga av boost

3. Rör touchkontrollen för kokzonen där du vill inaktivera boost-funktionen.

4. Stäng av kokzonen genom att dra touchkontrollen till ”0”. Kontrollera att displayen visar ”0”.

Observera

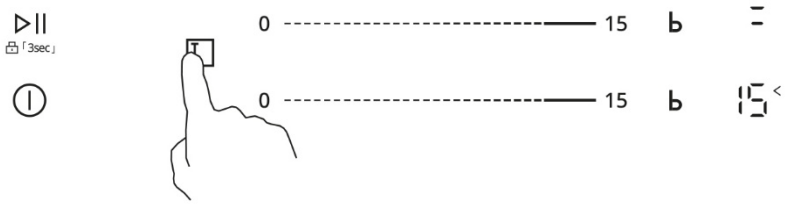
- Funktionen kan användas på alla kokzoner.
- Om boost-funktionen aktiveras från en värmenivå återgår kokzonen automatiskt till den tidigare valda värmenivån efter 10 minuter. Om boost-funktionen aktiveras utan en tidigare vald värmenivå, byter kokzonen till värmenivå 15 efter 10 minuter.

4. Flexibelt område

- Det flexibla området kan användas som en kombinerad kokzon eller som två separata kokzoner, beroende på behov.
- Det flexibla området består av två oberoende induktionszoner som kan styras separat. När det används som en enda zon stängs den del som inte täcks av kokkärl automatiskt av efter 1 minut.
- För att kokkärlen ska registreras korrekt och värmen fördelas jämnt måste de placeras på rätt sätt:
    - I den främre eller bakre delen av det flexibla området om kokkärlen är mindre än 22 cm.
    - Fritt inom området för större kokkärl.

Som en sammanhängande kokzon

- För att aktivera det flexibla området som en enda stor kokzon trycker du på knappen för det flexibla området.



- Värmenivån fungerar som för en vanlig kokzon.
- Om kokkärlen flyttas från den främre till den bakre delen (eller tvärtom), känner det flexibla området automatiskt av den nya positionen och behåller samma värmenivå.
- Tryck på rätt knapp igen för att registrera ytterligare kokkärl.

Som två separata kokzoner

- För att använda det flexibla området som två separata kokzoner med olika värmenivåer, tryck på knappen för flexibelt område.

5. Viloläge

- Du kan pausa matlagningen istället för att stänga av spishällen.
- I viloläge är alla kontroller inaktiverade utom strömknappen.

Aktivera viloläge	
Tryck kort på paus-/låsknappen.	Timern och indikatorn för den aktiva kokzonen visar ”||”.
Inaktivera viloläge	
Tryck på paus-/låsknappen igen.	

⚠ När spishällen är i viloläge är alla funktioner avstängda utom strömknappen ⏻.
Vid nödfall kan spishällen alltid stängas av med på/av-knappen ⏻.

6. Knapplås

- Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn sätter på kokzonerna).
- När kontrollpanelen är låst är alla knappar inaktiverade utom på/av-knappen.

Aktivera knapplås	
Tryck och håll paus-/låsknappen intryckt.	Timern visar ”Lo” och tidsdisplayen blinkar växelvis.
Inaktivera knapplås	
Tryck och håll paus-/låsknappen intryckt.	

När spishällen är låst är alla funktioner inaktiverade utom på/av-knappen ⏻. Vid nödfall kan spishällen alltid stängas av med på/av-knappen ⏻, men den måste låsas upp igen innan den kan användas.

7. Timerfunktion

Du kan använda timern på följande sätt:

- Ställ in automatisk avstängning av en eller flera kokzoner efter den valda tiden. Maxtiden är 99 minuter.

a) Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

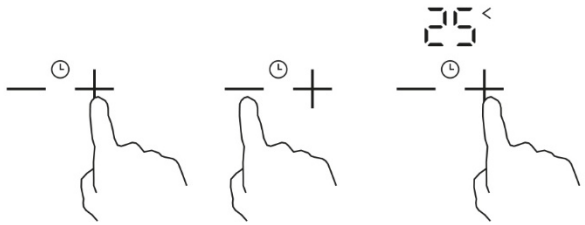
Inställning för en kokzon

1. Rör touchkontrollen för den kokzon du vill ställa timern för.

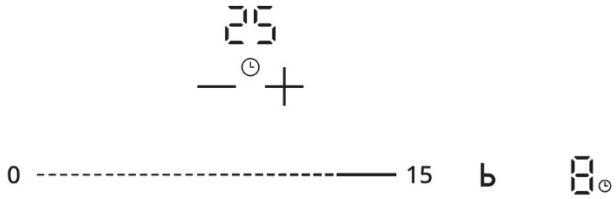
2. Ställ in tiden genom att trycka på ”+” eller ”–” på timerfunktionen.

- Att trycka på ”+” eller ”–” ändrar tiden med 1 minut.

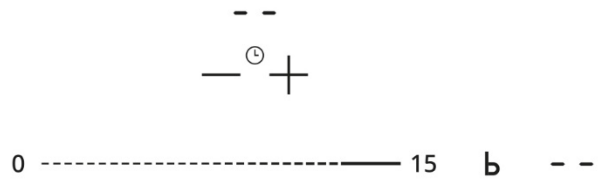
- Tryck och håll in ”+” eller ”–” för att ändra tiden med 10 minuter åt gången.
- När tiden är inställd visas indikatorn för den valda tiden.



3. När tiden är inställd startar nedräkningen automatiskt. Displayen visar återstående tid och timern för den valda kokzonen blinkar.



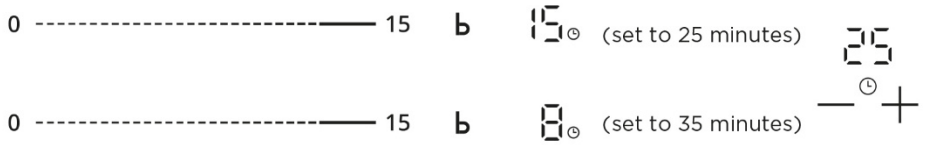
4. När den inställda tiden går ut stängs den aktuella kokzonen av automatiskt.



⚠Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har slagits på tidigare.

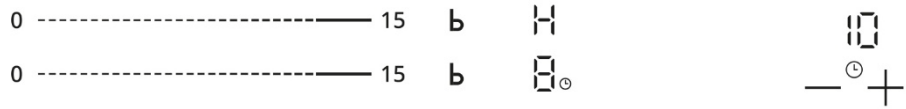
Inställning för flera kokzoner
Inställningen fungerar på samma sätt för flera kokzoner som för en.

- När en tid har satts för flera kokzoner kommer indikatorerna för de relevanta kokzonerna att vara på.
- Timern för kokzonen med kortast återstående tid blinkar och den återstående tiden visas i displayen.



- När nedräkningen är klar stängs den aktuella kokzonen av automatiskt.

- Sedan identifieras den kokzon som har kortast tid kvar bland de aktiva tidsinställningarna. Den återstående tiden för denna kokzon visas i timerdisplayen och timerindikatorn för den aktuella kokzonen blinkar.

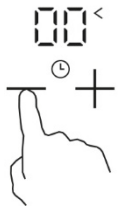


- Tryck på knappen för önskad kokzon för att se återstående tid i timern.

b) Avbryta timerfunktionen

1. Rör touchkontrollen för kokzonen som du vill avbryta timern för.

2. Tryck och håll in ”–”-knappen på timern tills displayen visar ”00”. Då avbryts timern.



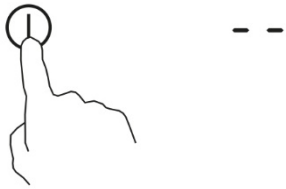
8. Effektbegränsning (Power Management)

Det går att ställa in en maximal effekt för induktionshällen genom att välja mellan olika effektnivåer.

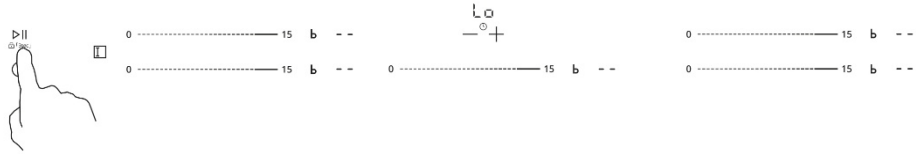
- Induktionshällen kan automatiskt begränsa effekten för att undvika överbelastning.
- Det är inte nödvändigt att placera kokkärl på kokzonerna under inställningen.
- Inställningen ska påbörjas inom 60 sekunder efter att strömmen kopplats in.
- Varje steg i inställningen ska vara klar inom 60 sekunder.

Aktivera effektbegränsning

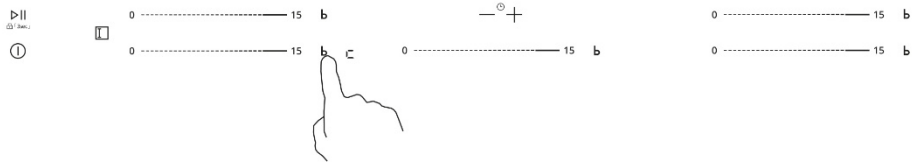
1. Tryck på på/av-knappen i ca 1 sekund. Alla displayer visar ”--”, vilket indikerar standbyläge.



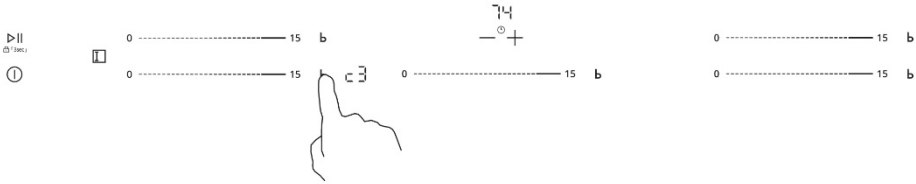
2. Inom 15 sekunder utan uppvärmning, tryck och håll in låsknappen för att aktivera låsläget.
   ”Lo” och ”--” visas växelvis i timerdisplayen.



3. Tryck och håll in LF-Boost-knappen en stund för att öppna menyn. Displayen visar ”c”.



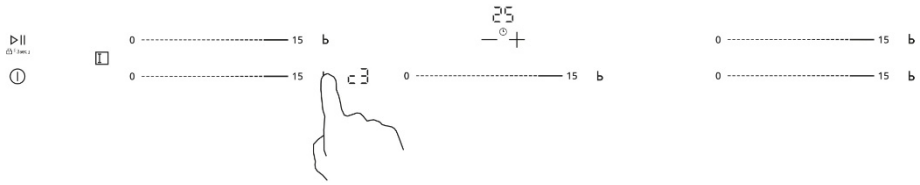
4. Tryck kort på LF-Boost-knappen. Displayen visar ”c3”, vilket indikerar att effektbegränsningen är aktiverad. Samtidigt visas den aktuella effektgränsen för hela spishällen i timerdisplayen.



5. I menyn ”c3” (effektbegränsning) kan maxeffekten för hela spishällen ändras genom att kort trycka på LF-Boost-knappen. Timerdisplayen visar tillgängliga effektnivåer (25 / 35 / 45 / 55 / 65 / 74), vilket anger den totala effektgränsen.

   Det finns 6 effektnivåer:
   - **”25”**: maximal effekt 2,5 kW
   - **”35”**: maximal effekt 3,5 kW
   - **”45”**: maximal effekt 4,5 kW
   - **”55”**: maximal effekt 5,5 kW
   - **”65”**: maximal effekt 6,5 kW

- **”74”**: maximal effekt 7,4 kW



Bekräfta och avsluta effektbegränsning
Tryck och håll in låsknappen en stund för att bekräfta den aktuella effektgränsen för hela spishällen och återgå till startdisplayen.

9. Standarddriftstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion på induktionshällen. Funktionen stänger automatiskt av om du glömmer att stänga av tillagningen. Standarddriftstiderna för de olika värmenivåerna framgår av tabellen nedan.

Värmenivåer	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timmar)	6	6	6	5	5	5	4	4	4
Värmenivåer	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstid (timmar)	2	2	2	2	2	2			

När kokkärlet avlägsnas kan induktionshällen avbryta uppvärmningen omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 1 minut.

⚠ Personer med pacemaker bör kontakta sin läkare innan apparaten tas i bruk.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Vad	Hur	Viktigt
Daglig smuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller icke-sockerhaltigt spill på glasytan).	1. Stäng av spishällen. 2. Applicera ett rengöringsmedel för spishällar medan glasytan fortfarande är ljummen (men inte varm!). 3. Skölj av och torka med en ren trasa eller hushållspapper. 4. Slå på spishällen igen.	• När spishällen är avstängd visas ingen indikator för restvärme, men kokzonen kan fortfarande vara varm. Var mycket försiktig. • Kraftiga skursvampar, vissa nylonsvampar samt starka eller slipande rengöringsmedel kan repa glasytan. Läs alltid tillverkarens anvisningar för att säkerställa att rengöringsmedlet eller svampen är lämplig. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på spishällen, eftersom det kan orsaka fläckar på glasytan.
Överkokning, smälta rester och varmt sockerrikt spill på glasytan.	Ta bort omedelbart med en palettkniv, spatel eller skrapa avsedd för glaskeramiska spishällar – tänk på att kokzonerna kan vara varma: 1. Stäng av spishällen med strömbrytaren på väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på ca 30° och skrapa bort smuts eller spill mot en svalare del av spishällen. 3. Torka bort smuts eller spill med en trasa eller hushållspapper. 4. Följ steg 2–4 under ”Daglig smuts på glas” ovan.	• Ta bort rester av smält material och sockerhaltiga livsmedel eller spill så fort som möjligt. Om det får svalna på glasytan kan det vara svårt att ta bort och i värsta fall skada glaset permanent. • **Risk för skärskador:** När skyddskåpan dras tillbaka är skrapans blad mycket vasst. Använd den försiktigt och förvara den alltid på ett säkert ställe, utom räckhåll för barn.
Spill på touchkontrollen.	1. Stäng av spishällen. 2. Torka upp spillet. 3. Torka av området runt touchkontrollen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka av området helt torrt med hushållspapper. 5. Slå på spishällen igen.	• Spishällen kan avge ett pip och stängas av automatiskt, och touchkontrollen kan sluta reagera om det finns vätska på den. • Se till att området runt touchkontrollen är helt torrt innan du slår på spishällen igen.

PROBLEMLÖSNING

Användningen av apparaten kan leda till fel och funktionsstörningar. Tabellen nedan visar möjliga orsaker samt anvisningar för hur man åtgärdar felmeddelanden eller driftsproblem. Vi rekommenderar att du läser igenom tabellen noggrant för att spara tid och undvika onödiga kostnader i samband med kontakter med servicecentret.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
Spishällen kan inte slås på.	Ingen strömförsörjning	Kontrollera att spishällen är ansluten till elnätet och att strömförsörjningen är påslagen. Kontrollera säkringar och strömbrytare.
Touchkontrollen reagerar inte	Kontrollpanelen är fuktig eller täckt av föremål	Se till att kontrollpanelen är ren och torr, och ta bort eventuella föremål.
Touchkontrollen är svår att använda	Det finns vatten på kontrollpanelen, eller så använder du fingret på fel sätt	Torka av kontrollpanelen och använd fingertoppen (inte fingrets kant).
Glasytan blir repig.	Kokkärl med ojämna kanter. Olämpliga skursvampar eller slipande rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plan och slät botten. Se avsnittet om lämpliga kokkärl. Se avsnittet om rengöring och underhåll.
Vissa kokkärl avger knastrande eller klickande ljud.	Detta kan bero på själva konstruktionen av kokkärlet (lager av olika metaller som vibrerar olika).	Detta är normalt för vissa typer av kokkärl och är inte ett tecken på att något är fel.
Induktionshällen avger ett svagt surrande ljud vid hög värmenivå.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet bör avta eller försvinna helt när värmen sänks.
Det hörs ett fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt i induktionshällen har startat för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att gå även efter att spishällen har stängts av.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen via vägguttaget medan fläkten är igång.
Kokkärlen blir inte varma, och U5 visas på displayen.	Induktionshällen känner inte av kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen känner inte av kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte korrekt centrerat.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se avsnittet om lämpliga kokkärl. Placera kokkärlet i mitten och se till att botten passar till kokzonens storlek.
Induktionshällen eller en kokzon har stängts av oväntat, en ljudsignal hörs och en felkod visas (vanligtvis en eller två siffror som visas växelvis i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Notera felbokstäverna och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen vid vägguttaget och kontakta en behörig tekniker.

Felsökning och kontroll
Induktionshällen har en självdiagnosfunktion. Med den här funktionen kan en tekniker kontrollera flera komponenters funktion utan att behöva ta isär eller demontera spishällen från bänkskivan.

Problemlösning
För zon 1, 2, 3, 4, 5 och 6

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
E1, E2, E7	Fel på temperaturgivaren	Kontakta service
E3, E4	Fel på temperaturgivare för IGBT	Kontakta service
EU	Förbindelsen mellan displaykortet och kretskortet har brutits	Kontakta service
EL, EH	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Sätt på spishällen igen när spänningen är normal.
C1, C2	Temperaturgivaren för IGBT är för hög	Starta om spishällen när den har svalnat.
F5, F6	Ventilationsfel	Kontakta service
EF	Överfyllningsfel	Kontrollera om det finns vätska på kontrollområdet. Rengör och torka av området.

För zon 1 & 2 & 3 & 4 & 5 & 6
Felkoder under användning samt åtgärder

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
Automatisk återställning		
EL	Matningsspänningen ligger under den nominella spänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på igen när spänningen är normal.
EH	Matningsspänningen är över den nominella spänningen.	
C1	Hög temperatur i glaskeramikhällens temperaturgivare.	Vänta tills glaskeramikhällens temperatur är normal. Tryck på ”PÅ/AV” för att starta om.
C2	Hög temperatur på IGBT.	Vänta tills IGBT-temperaturen är normal. Tryck på ”PÅ/AV” för att starta om. Kontrollera om fläkten fungerar som den ska. Om inte, byt ut fläkten.
Ingen automatisk återställning		
E2	Kortslutning i glaskeramikhällens temperaturgivare	Kontrollera anslutningen eller byt ut glaskeramikhällens temperaturgivare.

E1	Kortslutning i glaskeramikhällens temperaturgivare	
E7	Kortslutning i glaskeramikhällens temperaturgivare	
E4	Kortslutning i temperaturgivaren för IGBT	Byt ut kretskortet.
E3	Kortslutning i temperaturgivaren för IGBT	

Vanliga fel och lösningar

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
Skärmen tänds inte när enheten ansluts.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Anslutningsfel mellan det sekundära strömkretskortet och displaykretskortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det sekundära kretskortet är skadat.	Byt ut det sekundära strömkretskortet.	
	Kretskortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller displayen ser konstig ut.	Kretskortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Tillagningsindikatorn tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på spishällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller ventilationen kan vara blockerad.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten fungerar som den ska. Om inte, byt ut fläkten.	
	Kretskortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Uppvärmningen avbryts plötsligt under drift och ”u” blinkar på displayen.	Kokkärlen är inte kompatibla. Kastrullens diameter är för liten.	Använd rätt kokkärl (se bruksanvisningen).	
	Spishällen är överhettad.	Vänta tills temperaturen är normal. Tryck på ”ON/OFF” för att starta om enheten.	Kokkärlsdetekteringskretsen är skadad, byt ut kretskortet.
Kokzoner på samma sida (t.ex. den första och den andra zonen) visar ”u”	Anslutningsfel mellan kretskortet och displaykretskortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Kommunikationsdelen på displaykortet är skadad.	Byt ut displaykortet.	
	Kretskortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Fläktmotorn låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är en genomgång och kontroll av vanliga fel.

Demontera inte enheten själv för att undvika fara och skador på induktionshällen.

VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH RÄTTSLIG INFORMATION

Witt-logotypen, ordmärken, företagsnamn, produktutformning och alla varianter av dessa är värdefulla tillgångar som tillhör Witt och/eller dotterbolag (”Witt”). Witt äger varumärken, upphovsrätt och andra immateriella rättigheter till dessa samt all goodwill som uppstår genom användning av någon del av ett Witt-varumärke. Användning av Witt-varumärken för kommersiella ändamål utan föregående skriftligt tillstånd från Witt kan utgöra varumärkesintrång eller otillbörlig konkurrens i strid med gällande lagstiftning.

Denna bruksanvisning har skapats av Witt och Witt förbehåller sig all upphovsrätt till den. Ingen enskild person eller juridisk person får använda, kopiera, ändra eller sprida denna manual, vare sig helt eller delvis, eller koppla ihop eller sälja den tillsammans med andra produkter utan föregående skriftligt medgivande från Witt.

Alla beskrivna funktioner och anvisningar var uppdaterade vid tidpunkten för upprättandet av denna bruksanvisning. Men den faktiska produkten kan variera på grund av löpande förbättringar av funktioner och design.

REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE

Din nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på tillverknings- och materialfel gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Reklamationsrätten omfattar tillverkningsfel i material och arbetskostnader.

Om du behöver service eller support, kontakta återförsäljaren som du köpte produkten av. När du kontaktar oss angående service ber vi dig ha produktens namn och serienummer till hands. Denna information finns på typskylten. Du kan med fördel anteckna informationen i den här bruksanvisningen för framtida bruk. Det gör det lättare för serviceteknikern att snabbare identifiera rätt reservdelar.

Ange serienummer här: _____

Tillverkaren och/eller distributören kan inte hållas ansvarig för skador på produkten eller personskador som orsakas av att säkerhetsanvisningarna inte följs.

Om anvisningarna inte följs kan garantin upphöra att gälla.

Reklamationsrätten gäller inte:

- Fel och skador som inte är tillverknings- och materialfel.
- Normalt, rimligt slitage (t.ex. värmeorsakad missfärgning av galler/plattor).
- Skador på produkten orsakade av skadedjur.
- Om det har använts reservdelar som inte är original.
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.
- Om installationen inte har utförts enligt anvisningarna.
- Om outbildade har installerat eller reparerat produkten.
- Rost och missfärgning.
- Batterier eller andra förbrukningsdelar.

Ogrundad service

Om produkten skickas in för service och det konstateras att felet kunde ha åtgärdats genom att följa bruksanvisningen, kan kostnader i samband med undersökning och service debiteras kunden i enlighet med gällande regler.

Produktsäkerhet

Om du anser att produkten utgör en säkerhetsrisk (t.ex. om den ryker eller luktar bränt, blir onormalt varm eller har skadade sladdar eller delar vid köpet) ska du omedelbart sluta använda den.

Vid säkerhetsrelaterade frågor, incidenter eller potentiella risker kan du kontakta återförsäljaren eller:

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning, Danmark – Mejl:safety@witt.dk

Vid kontakt behöver vi:

- Produktmodell
- Serienummer
- Beskrivning av händelsen
- Några bilder (om möjligt)

Uppgifterna används för att bedöma situationen och vidta nödvändiga säkerhetsåtgärder.

Transportskador
En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv har stått för transporten av produkten åtar sig leverantören inga skyldigheter i samband med eventuell transportskada.

Eventuella transportskador måste anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. I annat fall kommer kundens krav att avvisas.

Kommersiella inköp
Kommersiella inköp är köp av apparater som inte ska användas i privata hushåll utan för kommersiella eller affärsliknande ändamål (restaurang, kafé, matsal osv.) eller för uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I samband med kommersiella inköp lämnas ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING

Viktig miljöinformation
Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av uttjänta produkter
Denna produkt uppfyller kraven i EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Produkten är märkt med symbolen för avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Symbolen på produkten eller förpackningen anger att produkten inte får kastas tillsammans med hushållsavfall. I stället ska den lämnas in till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan uppstå vid felaktig hantering av avfallet.

För mer information om återvinning av denna produkt, vänd dig till din kommun, den lokala avfallshanteringen eller den återförsäljare där du köpte produkten.

Efterlevnad av RoHS-direktivet

Den produkt du har köpt uppfyller kraven i EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Produkten innehåller inga skadliga eller förbjudna ämnen enligt direktivet.

Förpackningsinformation

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i enlighet med gällande miljöbestämmelser.
Kasta inte förpackningen tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Lämna in den på återvinningscentralen för förpackningar.

En fullständig EU-försäkran om överensstämmelse kan erhållas från tillverkaren.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
DK-7400 Herning
Danmark
www.witt.dk

witt