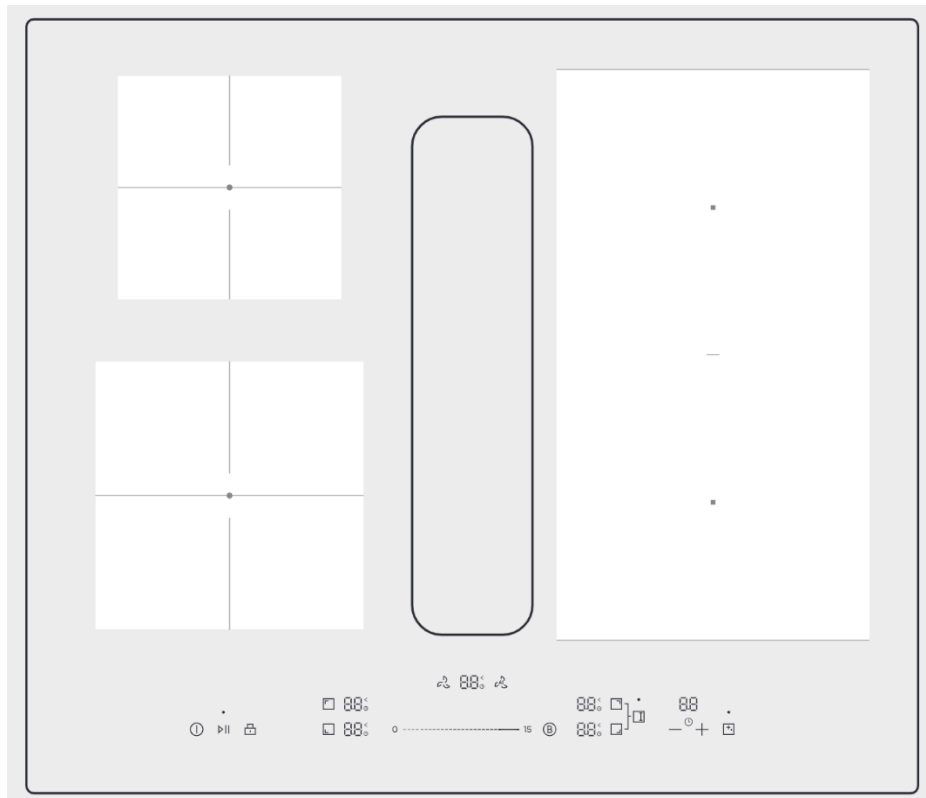




CHIHP60R - CHIHMP60R



VARNING: Läs denna bruksanvisning noggrant innan apparaten tas i bruk och spara den för framtida referens. Konstruktion och specifikationer kan ändras utan föregående meddelande som en del av produktutvecklingen. Kontakta återförsäljaren för ytterligare information. Illustrationerna i denna bruksanvisning är endast vägledande. Den faktiska produkten kan avvika från illustrationerna.

TACK FÖR ATT DU VALDE WITT

Tack för att du har valt Witt!

Innan du börjar använda din nya Witt-produkt ber vi dig läsa denna bruksanvisning noggrant så att du blir väl förtrogen med funktionerna och kan använda apparaten på ett säkert sätt.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR	4
SPECIFIKATIONER	10
PRODUKTÖVERSIKT	13
SNABBGUIDE	15
ANVÄNDNING	17
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	31
FELSÖKNING	39
VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH JURIDISK INFORMATION	42
REKLAMATION OCH SERVICE	43
AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING	45

SÄKERHETSANVISNINGAR

Avsedd användning

Följande säkerhetsanvisningar är avsedda att förebygga oförutsedda risker eller skador som kan uppstå till följd av felaktig eller osäker användning av apparaten. Kontrollera förpackningen och apparaten vid mottagandet för att säkerställa att allt är oskadat så att säker användning kan garanteras. Om skador upptäcks ska du kontakta återförsäljaren.

Observera att ändringar eller modifieringar av apparaten inte är tillåtna av säkerhetsskäl. Felaktig användning kan medföra risker och leda till att garantin upphör att gälla.

Symbolförklaring	
	FARA Denna symbol anger fara för liv och hälsa på grund av extremt brandfarlig gas.
	WARNING – Elektrisk spänning Detta signalord anger en fara med medelhög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.
	WARNING Detta signalord anger en fara med medelhög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.
	FÖRSIKTIGHET Detta signalord anger en fara med lägre risknivå som kan leda till mindre eller måttlig personskada om den inte undviks.
	OBSERVERA Detta signalord 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.

Läs dessa anvisningar noggrant innan apparaten tas i bruk och förvara dem nära installationsplatsen eller apparaten för framtida användning.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan apparaten tas i bruk. Följ alltid anvisningarna i denna bruksanvisning noggrant. Tillverkaren/distributören ansvarar inte för problem, skador eller brand som orsakas av att anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för matlagning och utsugning av matos. All annan användning är inte tillåten (t.ex. uppvärmning av rum).

Tillverkaren/distributören fransäger sig allt ansvar vid felaktig användning eller felaktiga inställningar.

Produkten kan skilja sig visuellt från illustrationerna i denna bruksanvisning, men funktion, underhåll och installation är identiska.

Denna bruksanvisning ska sparas för framtida bruk. Vid försäljning, överlåtelse eller flytt ska bruksanvisningen följa med produkten.

Installation

- Koppla bort apparaten från elnätet innan arbete eller underhåll utförs.
- Anslutning till korrekt jordning är obligatorisk.
- Ändringar i den fasta elinstallationen får endast utföras av behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.
- Installation eller underhåll ska utföras av kvalificerad tekniker i enlighet med tillverkarens anvisningar och gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut delar av apparaten om det inte uttryckligen anges i bruksanvisningen.
- Apparaten måste vara jordad.
- Nätkabeln ska vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till elnätet efter inbyggnad i köksinredningen.
- För att säkerställa att installationen uppfyller gällande säkerhetskrav ska en flerpoleig brytare installeras som möjliggör fullständig frånkoppling av strömförsörjningen enligt överspänningskategori III i enlighet med installationsföreskrifterna.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Efter avslutad installation får de elektriska komponenterna inte vara åtkomliga för användaren.
- Innan apparaten ansluts till elnätet ska märkskylten (placerad på apparatens undersida) kontrolleras för att säkerställa att spänning och effekt överensstämmer med elnätet samt att uttaget är lämpligt. Kontakta en behörig elektriker vid tveksamheter.

Risk för skärskador

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan apparaten installeras eller används.
- Placera aldrig brandfarliga material eller produkter på apparaten.
- Se till att denna information är tillgänglig för installatören, eftersom det kan minska installationskostnaderna.
- För att undvika risker ska apparaten installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får endast installeras och jordas av behörig fackman.
- Apparaten ska anslutas till en elkrets med brytare som möjliggör fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Felaktig installation kan göra garantin ogiltig.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken ska apparaten stängas av för att undvika risk för elektrisk stöt.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan eftersom de kan bli mycket heta.
- Ångrengörare får inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- **WARNING:** Brandrisk – förvara inte föremål på kokzonerna.
- Matlagning ska övervakas. Kortvarig matlagning ska övervakas kontinuerligt.

Drift och underhåll

Risk för elektrisk stöt

- Använd inte apparaten om glasytan är skadad eller sprucken. Om ytan spricker ska apparaten omedelbart stängas av med huvudbrytaren och en kvalificerad tekniker kontaktas.

- Stäng av apparaten med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elektrisk stöt eller dödsfall.

Hälsorisk

- Apparaten uppfyller gällande standarder för elektromagnetisk säkerhet.
- Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör kontakta sin läkare eller implantattillverkaren före användning för att säkerställa att implantatet inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

Risk för heta ytor

- Under användning blir apparatens åtkomliga delar så varma att de kan orsaka brännskador.
- Undvik kontakt mellan kroppen, kläder eller andra föremål än lämpliga kokkärl och glasytan tills ytan har svalnat.
- Håll barn borta från apparaten.
- Handtag på kastruller och stekpannor kan bli heta. Se till att handtagen inte sticker ut över aktiva kokzoner och håll dem utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan orsaka brännskador.
- **VARNING:** Matlagning med fett eller olja utan uppsikt kan vara farlig och orsaka brand. Försök ALDRIG släcka eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Stäng alltid av apparaten efter användning via kontrollpanelen – förlita dig inte enbart på kärlavkänningen.
- Undvik överkokning. Vid kokning eller uppvärmning av vätskor ska värmen sänkas.
- Lämna inte kokzoner påslagna med tomma kärl eller utan kokkärl.
- Stäng alltid av den aktuella kokzonen efter användning.
- Använd aldrig aluminiumfolie direkt på kokyten och placera aldrig aluminiumslagna produkter direkt på ytan, eftersom aluminium kan smälta och orsaka permanenta skador på apparaten.
- Värm aldrig öppnade konservburkar eftersom de kan explodera.

Risk för skärskador

- Bladet på en hållskrapa är mycket vasst när skyddet är tillbakadraget. Använd den med stor försiktighet och förvara den utom räckhåll för barn.
- Bristande försiktighet kan leda till personskador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning. Överkokning kan orsaka rök och fettstänk som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbetsyta eller förvaringsplats.
- Lämna inte föremål eller köksredskap på apparaten.
- Placera inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort eller minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer eller MP3-spelare) nära apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rum.
- Stäng alltid av kokzonerna och apparaten efter användning enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som kan locka barn i skåp ovanför apparaten.
- Barn eller personer med nedsatt förmåga får endast använda apparaten under övervakning av en ansvarig person.
- Reparera eller byt inte ut delar av apparaten om det inte rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service ska utföras av kvalificerad tekniker.
- Placera inte tunga föremål på apparaten och tappa dem inte på den.
- Stå inte på apparaten.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte skursvampar eller aggressiva rengöringsmedel eftersom de kan repa glasytan.
- Apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden såsom personalkök, lantbruk, hotell, motell och Bed & Breakfast-miljöer.
- **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
- Undvik att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta från apparaten om de inte står under ständig uppsikt.
- Rummet måste vara tillräckligt ventilerat när apparaten används samtidigt som andra förbränningsapparater.
- Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (**MINST EN GÅNG PER MÅNAD**) enligt underhållsanvisningarna.
- Bristande rengöring eller uteblivet filterbyte kan medföra brandrisk.
- Flampering under apparaten är strängt förbjuden. Öppen låga kan skada filtren och medföra brandrisk.
- Var särskilt försiktig vid stekning för att undvika överhettning av olja och fett.
- **FÖRSIKTIGHET:** Åtkomliga delar kan bli varma när apparaten används.
- Lokala föreskrifter för frånluftshantering ska följas noggrant.

- Frånluften får inte ledas genom kanaler som används för rökgaser från gas- eller andra förbränningsapparater.
- Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler.
- Använd endast de medföljande monteringskruvarna eller skruvar med motsvarande specifikation.
- Vid samtidig användning med apparater som drivs av annan energi än elektricitet får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Detta säkerställs genom att förbränningsluft tillförs via öppningar som inte kan stängas, exempelvis dörrar, fönster eller ventilationsöppningar.
- För att minska miljöpåverkan rekommenderas att fläkten startas på lägsta hastighet i början av matlagningen och får fortsätta gå några minuter efter avslutad tillagning. Öka endast hastigheten vid kraftig ånga eller matos och använd Booster-funktionen endast vid behov.
- Byt kolfilter vid behov för att säkerställa effektiv luktreducering.
- Rengör fettfiltret regelbundet för att säkerställa optimal prestanda.
- Använd den största rekommenderade kanaldiametern för att optimera effektiviteten och minska ljudnivån.
- Matlagning med fett eller olja utan uppsikt kan vara farlig och orsaka brand.
- Lämna aldrig het olja eller fett utan uppsikt.
- Använd aldrig apparaten utan fettfilter.
- Arbeta aldrig med öppen låga i närheten av fettfiltren.
- Installera inte apparaten nära eldstäder för fasta bränslen (t.ex. ved- eller koleldade kaminer) om de inte har ett slutet och fast monterat skydd. Gnistor får inte förekomma.
- Låt apparaten svalna före rengöring.
- Om heta vätskor tränger in i apparaten får fettfilter eller vattenbehållare inte avlägsnas förrän apparaten har svalnat.
- En svag lukt kan förekomma när produkten packas upp. Den försvinner snabbt.
- **WARNING:** Använd endast skyddsanordningar för kokzoner som rekommenderas av tillverkaren. Användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.
- Köksfläktar och andra utsugningsapparater kan påverka säker drift av gas- eller bränsle drivna apparater negativt genom återströmning av förbränningsgaser. Detta kan medföra risk för kolmonoxidförgiftning. Efter installation ska funktionen hos andra förbränningsapparater kontrolleras av kvalificerad fackman.
- Det finns brandrisk om rengöring inte utförs enligt anvisningarna.
- **FÖRSIKTIGHET:** Åtkomliga delar kan bli varma när apparaten används tillsammans med matlagingsutrustning.
- Gällande föreskrifter för luftavledning ska följas.

- **FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är inte avsedd att användas tillsammans med gashällar.

SPECIFIKATIONER

Hood-in-hob	CHIH60R - CHIHMP60R
Antal kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240 V~ - 380-415V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Total anslutningseffekt	7400 W
Produktmått (L × B × H)	600 × 520 × 230 mm
Utskärningsmått (A × B)	560 × 480 mm
Motor	BLDC

Vikt och mått är ungefärliga. Som en del av vår kontinuerliga produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

	Symbol	Data	Enhet
Modellbeteckning	-	CHIH60R - CHIHMP60R	-
Typ av häll	-	Elektrisk häll	-
Antal kokzoner/-områden	-	4 zoner	-
Uppvärmningsteknik	-	Induktion	-
Diameter användbar kokzon	Fram vänster	180	mm
Diameter användbar kokzon	Bak vänster	150	mm
Diameter användbar kokzon	Fram höger	185 * 210	mm
Diameter användbar kokzon	Bak höger	185 * 210	mm
Energiförbrukning per kokzon/-område	EC electric cooking	Vänster fram: 176,3 Vänster bak: 184,5 Höger fram: 185,7 Höger mitt: 181,2 Höger bak: 176,5	Wh/kg
Total energiförbrukning (häll)	EC electric hob	180,7	Wh/kg
Energiförbrukning			
Årlig energiförbrukning	AEC hood	12,6	kWh/år
Energieffektivitetsklass	-	A++	-
Energieffektivitetsindex	EEL hood	34,6	-
Flödesdynamisk effektivitet	FDE hood	31,1	-
Klass för flödesdynamisk effektivitet	-	A	-
Belysning			
Ljusutbyte	LEhood	NA	lux/W
Klass för ljusutbyte	-	NA	-
Fettfiltrering			
Fettfiltreringseffektivitet	GFE hood	90,8	%
Fettfilterklass	-	B	-
Luftflöde (frånluftsdrift)			
Max. luftflöde vid lägsta hastighet	-	245,3	m³/t
Max. luftflöde vid hastighet 8	-	388,8	m³/t
Max. luftflöde vid högsta normalläge	-	512,8	m³/t
Max. luftflöde i boostläge	-	638,4	m³/t

Ljudnivå (frånluftsdrift)			
A-vägd ljudeffektnivå vid lägsta hastighet	-	45	dB
A-vägd ljudeffektnivå vid hastighet 8	-	54	dB
A-vägd ljudeffektnivå vid högsta normalläge	-	61	dB
A-vägd ljudeffektnivå i boostläge	-	65	dB
Energiförbrukning			
Energiförbrukning i avstängt läge	Po	N/A	W
Energiförbrukning i standbyläge	Ps	0,4	W
Luftflöde (cirkulationsdrift)			
Maximalt luftflöde vid lägsta hastighet i normalläge	-	261,7	m³/t
Maximalt luftflöde vid hastighet 8 i normalläge	-	370,2	m³/t
Maximalt luftflöde vid högsta hastighet i normalläge	-	464,0	m³/t
Maximalt luftflöde i boostläge	-	496,6	m³/t
Ljudnivå (cirkulationsdrift)			
A-vägd ljudeffektnivå vid lägsta hastighet	-	52	dB
A-vägd ljudeffektnivå vid hastighet 8	-	58	dB
A-vägd ljudeffektnivå vid högsta hastighet	-	63	dB
A-vägd ljudeffektnivå i boostläge	-	64	dB

Vikt och mått är ungefärliga. Som en del av vår kontinuerliga produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

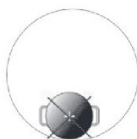
Om ingen funktion aktiveras efter att apparaten har slagits på växlar den automatiskt till avstängt läge efter 1 minut. Energiförbrukningen i avstängt läge är 0,5 W.

Rekommenderad bottendiameter för induktionskärl		
Kokzon	Minimum	Maximum
150	100 mm	150 mm
180	120 mm	180 mm
210 * 185	120 mm	180 mm
210 * 380 (Bro)	230 mm	210 * 380 mm

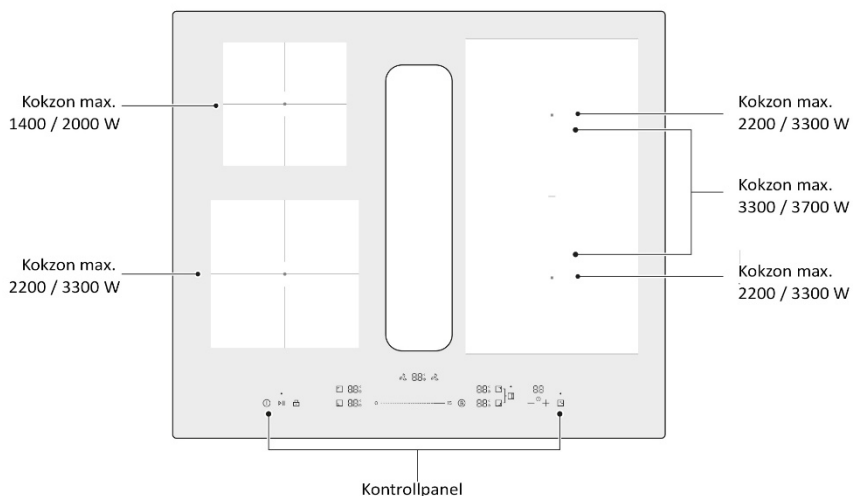


Observera

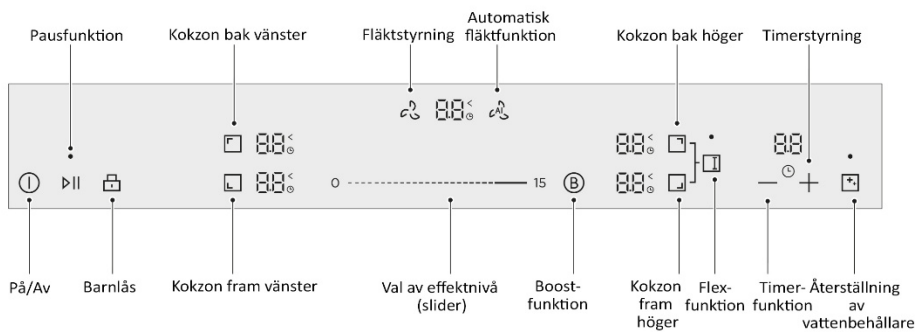
- Små kärl ska placeras mitt på kokzonen under användning.
- Kockärl med låg värmeledningsförmåga kan kräva större diameter för optimal uppvärmning.



PRODUKTÖVERSIKT



Kontrollpanel

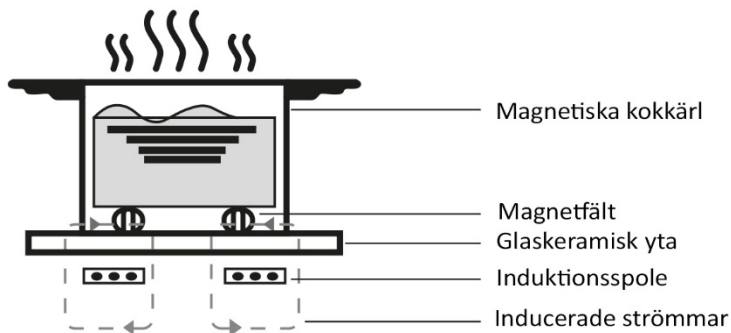


Observera: Alla illustrationer i denna bruksanvisning är endast vägledande. Den faktiska produkten kan avvika från illustrationerna.

Funktion och användningsprincip

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och energieffektiv tillagningsteknik.

Tekniken fungerar genom att elektromagnetiska fält genererar värme direkt i kockärlet i stället för att indirekt värma glaskeramiken. Glasytan blir endast varm eftersom kockärlet avger värme till den.



Innan apparaten tas i bruk

- Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsanvisningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm från apparaten före användning.

DRIFTLÄGEN

Apparaten kan användas med frånluftsdrift eller cirkulationsdrift.

Frånluftsdrift

Den insugna luften renas genom fettfiltren och leds ut ur bostaden via ett kanalsystem.



Cirkulationsdrift

Den insugna luften renas genom fettfiltren och ett kolfilter och leds därefter tillbaka ut i rummet.



Fabriksinställningen är frånluftsdrift.

Driftläget kan ändras vid behov genom att följa stegen nedan.

Se funktionen för användarinställningar och välj inställningen **h1** för att konfigurera önskat driftläge utifrån installationen.

SNABBGUIDE



VARNING

Var försiktig vid stekning eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt vid användning av PowerBoost.

Vid mycket höga temperaturer kan olja och fett självantända och utgör därför en allvarlig brandrisk.

Tillagningstips

- När maten börjar koka, sänk effektnivån.
- Användning av lock minskar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Påbörja tillagningen på hög effekt och sänk effektnivån när maten är genomvarm.

Sjudning och tillagning av ris

- Sjuda innebär att tillagningen sker strax under kokpunkten, omkring 85 °C, där små bubblor ibland stiger upp till ytan. Detta är avgörande för smakrika soppor och möra långkok eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas.
- Såser baserade på ägg eller redning bör tillagas under kokpunkten.
- Vissa rätter, däribland ris som tillagas genom absorptionsmetoden, kan kräva högre effektnivå än den lägsta för att bli korrekt tillagade inom rekommenderad tid.

Stekning av biff

Så här tillagar du saftiga och smakrika biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur i cirka 20 minuter före tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med kraftig botten.
3. Pensla båda sidor av biffen med olja. Tillsätt en liten mängd olja i den varma pannen och lägg därefter i köttet.

4. Vänd biffen en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och önskad stekgrad. Tiden kan variera från cirka 2 till 8 minuter per sida. Tryck lätt på biffen för att bedöma stekgraden – ju fastare den känns, desto mer genomstek är den.
5. Låt biffen vila några minuter på en varm tallrik före servering så att den blir mörare.

Wokstekning

1. Välj en wok med plan botten eller en stor stekpanna som är lämplig för induction.
2. Ha alla ingredienser och redskap redo. Wokstekning ska ske snabbt. Vid större mängder bör maten tillagas i flera mindre omgångar.
3. Förvärm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga först köttet, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Wokstek grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga sänks effektnivån. Lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen.
6. Vänd ingredienserna försiktigt så att de värms jämnt.
7. Servera omedelbart.

Identifiering av små föremål

- Om ett kokkärl med olämplig storlek eller material (t.ex. aluminium) eller ett litet föremål (t.ex. kniv, gaffel eller nyckel) placeras på hällen växlar hällen automatiskt till standbyläge efter 1 minut.
- Fläkten fortsätter att kyla hällen i ytterligare 1 minut.

Effektnivåer

Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, bland annat vilket kokkärl som används och mängden mat som tillagas.

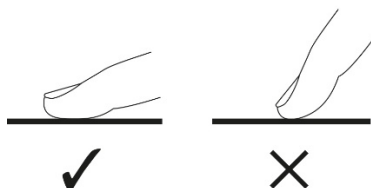
Prova dig fram för att hitta de inställningar som passar bäst för din håll.

Effektnivå	Användningsområde
1-2	• Skonsam uppvärmning av små mängder mat • Smältning av choklad, smör och andra livsmedel som lätt bränner fast • Lätt sjudning • Långsam uppvärmning
3-5	• Återuppvärmning • Snabb sjudning • Tillagning av ris
6-11	• Pannkakor
12-13	• Sautering • Tillagning av pasta
15 / P	• Wokstekning • Bryning/stekning på hög värme • Uppkok av soppor • Kokning av vatten

ANVÄNDNING

Touchkontroller

- Kontrollerna reagerar på beröring, så det är inte nödvändigt att trycka hårt.
- Använd fingertoppen – inte kanten av fingret.
- En ljudsignal hörs varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr samt att inga föremål (t.ex. köksredskap eller trasor) ligger på den. Även en tunn vattenfilm kan göra kontrollerna svåra att använda.



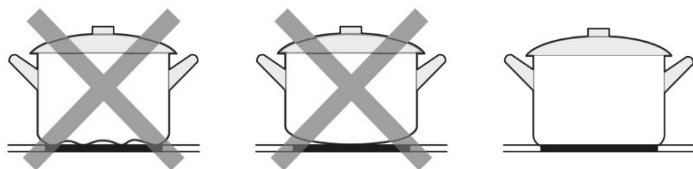
Val av lämpliga kokkärl

- Använd endast kokkärl som är avsedda för induction. Leta efter inductionssymbolen på förpackningen eller på kärlets botten.

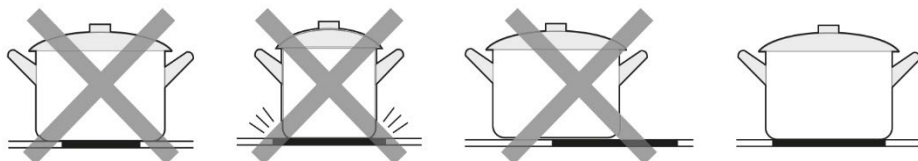
- Du kan kontrollera om ett kokkärl är lämpligt genom att hålla en magnet mot botten. Om magneten fäster är kokkärlet lämpligt för induction.



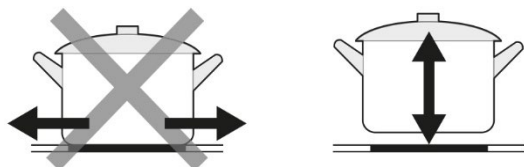
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i kokkärlet.
 2. Om symbolen inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rostfritt stål utan magnetisk botten, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin eller keramik.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller välvd botten.



- Se till att kokkärlets botten är slät, ligger plant mot glaskeramiken och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl med en diameter som motsvarar eller är större än markeringen för den valda kokzonen.
- Kokkärl med något större diameter utnyttjar energin mest effektivt. Om mindre kokkärl används kan effektiviteten bli lägre än förväntat.
- Placera alltid kokkärlet centrerat på kokzonen.



- Lyft alltid kokkärlet från hällen – dra det aldrig över glasytan eftersom det kan orsaka repor.



Så här använder du hällen

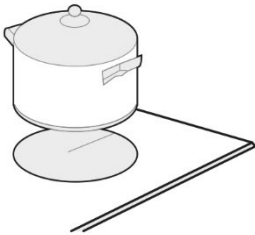
1. Starta matlagningen

1. Tryck och håll in på/av-knappen. När apparaten startas hörs en ljudsignal och alla displayer visar "—" eller "—", vilket indikerar att apparaten är påslagen.

Obs! I påslaget läge växlar apparaten automatiskt till standbyläge efter 20 sekunder utan någon användning.



2. Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon som ska användas. Kontrollera att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra..



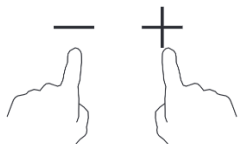
3. Tryck på knappen för att aktivera den önskade kokzonen.



4. Ställ in effektnivån genom att föra fingret över slidern. När apparaten är i drift aktiveras den automatiska fläktfunktionen och displayen visar "A".



5. Timern kan ställas in med knapparna "+" och "-".



Om displayen $\geq \text{U} \leq$ blinkar växelvis med effektnivån betyder det att:

- inget kokkärl har placerats på rätt kokzon, eller
- kokkärlet inte är lämpligt för induktion, eller
- kokkärlet är för litet eller inte är korrekt placerat på kokzonen.

Uppvärmningen startar inte förrän ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.

Displayen " U " släcks automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.

2. Avsluta matlagningen

1. För slidern till nivå 0.



2. Stäng av hela apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



3. Var uppmärksam på heta ytor.

"H/h" visar vilken kokzon som fortfarande är varm att vidröra.

Indikeringen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur.

Funktionen kan även användas energibesparande – om du vill värma flera kärl kan du använda den kokzon som fortfarande är varm.



3. Barnlås

Permanent barnlås

Du kan låsa kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn av misstag aktiverar kokzonerna).

När apparaten är påslagen och kontrollpanelen är låst är alla funktioner inaktiverade utom på/av-knappen och upplåsningfunktionen.

Tillfälligt barnlås

Används exempelvis vid rengöring av kontrollområdet under pågående matlagning.

Låsa kontrollpanelen	
Under drift: Tryck kort på låsknappen för att aktivera det tillfälliga barnlåset.	Displayen visar "Lo" under några sekunder. Timerdisplayen visar en nedräkning på 30 sekunder.
Tryck och håll låsknappen intryckt i 3 sekunder för att aktivera det permanenta barnlåset.	Alla displayer visar "Lo" under några sekunder.
Låsa upp kontrollpanelen	
Vid tillfälligt barnlås: Tryck kort på låsknappen för att avaktivera det tillfälliga barnlåset. Det tillfälliga barnlåset avaktiveras automatiskt när nedräkningen når 0.	
Vid permanent barnlås: Tryck och håll låsknappen intryckt i 3 sekunder för att avaktivera det permanenta barnlåset.	



När apparaten är låst med permanent barnlås under drift är alla funktioner inaktiverade utom på/av-knappen och låsknappen.

I nödsituationer kan apparaten alltid stängas av med på/av-knappen.

När apparaten startas medan det permanenta barnlåset är aktiverat visar displayen **"Lo"**, och barnlåset måste avaktiveras innan apparaten kan användas.

Det tillfälliga barnlåset kan endast aktiveras under drift.

4. Timerfunktion

Du kan ställa in timern så att en eller flera kokzoner stängs av automatiskt när den inställda tiden har löpt ut.

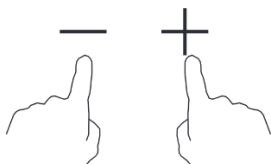
Den maximala timertiden är **99 minuter**.

Timerns standardinställning är **1 minut**.

Inställning av en kokzon

Timern kan endast ställas in när apparaten eller fläkten är i drift.

- Tryck på "–" och "+" samtidigt i 1 sekund för att avbryta timern.
- Ställ in tiden genom att trycka på timerknapparna "+" eller "–".
- Ett kort tryck på "–" eller "+" minskar respektive ökar tiden med 1 minut.
- Tryck och håll in "–" eller "+" för att minska respektive öka tiden med 10 minuter.



5. Pausfunktion

Pausfunktionen kan endast aktiveras när apparaten är i drift.

När pausfunktionen aktiveras växlar apparaten och fläkten till lägsta nivå.

Aktivera pausfunktionen
Under drift: Tryck på pausknappen för att aktivera pausfunktionen. I pausläge visar displayen " " eller " ".
Avaktivera pausfunktionen
I pausläge: Tryck på pausknappen igen för att avaktivera pausfunktionen och återgå till den tidigare inställningen. Pausfunktionen avslutas automatiskt efter 10 minuter, varefter apparaten och fläkten stängs av.

6. Boostfunktion

Aktivera boostfunktionen

Under drift:

Tryck på "B"-knappen. Kontrollera att displayen visar boostanimationen eller "b".

Obs! Fläkten visar "b" i boostläge, medan hällen visar boostanimationen.



Max. boostanimation



Avaktivera boostfunktionen

Tryck på slidern för den kokzon där boostfunktionen ska avaktiveras.

Du kan också stänga av hela apparaten genom att trycka på på/av-knappen.

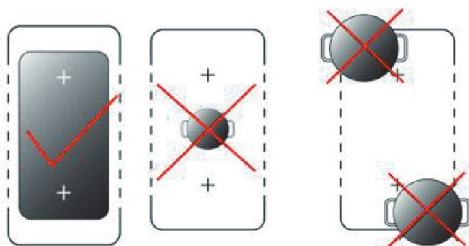


- Kokzonen återgår till den ursprungliga inställningen efter 10 minuter.
- Flexzonen och fläkten återgår till den ursprungliga inställningen efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga effektnivån var 0 återgår apparaten till högsta nivå när boostfunktionen avslutas.
- När två kokzoner på samma sida används oberoende av varandra och den ena kokzonen körs i boostläge, kommer båda kokzonerna automatiskt att växla till nivå 15 om den andra kokzonen också ställs in på boostläge.
- När två kokzoner på samma sida används oberoende av varandra och den ena kokzonen redan körs i boostläge medan den andra kokzonen aktiveras och ställs in på en viss effektnivå, kan ingen av kokzonerna använda boostfunktionen om den sammanlagda effekten överstiger gränsen på 3700 W för den aktuella sidan.

7. Flexfunktion

Användning av flexfunktionen

1. Placera ett stort kokkärl centrerat över flexzonen.
- Kontrollera att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.
 - Kontrollera att kokkärlets längd överstiger 23 cm.



2. Tryck på **Flex-knappen** för att aktivera flexzonen.



3. Ställ in effektnivån genom att föra fingret över slidern.



Observera

När en kokzon används individuellt kan du trycka på **Flex-knappen** för att aktivera flexfunktionen. Flexzonen aktiveras med den högsta effektnivån från den aktiva kokzonen.

Vid uppvärmning i flexläge avslutas flexfunktionen automatiskt om endast en del av flexzonen täcks av ett kokkärl.

8. Automatisk fläktfunktion

Fläkten regleras automatiskt utifrån apparatens driftläge.

I automatiskt fläktläge stängs fläkten av automatiskt 2 minuter efter att samtliga kokzoner har stängts av.

Automatisk fläktfunktion kan inte aktiveras utan att en kokzon är påslagen.

När apparaten startas med på/av-knappen och en kokzon aktiveras samt en effektnivå väljs, aktiveras den automatiska fläktfunktionen automatiskt.

Fläktens display visar "A".



När den automatiska fläktfunktionen är aktiverad visar fläktens display "A".

När knappen för automatisk fläktfunktion väljs ställs fläkten in på nivå 0, varpå fläkten stängs av och den automatiska fläktfunktionen avaktiveras.

9. Rengöringspåminnelse

Efter 80 timmars sammanlagd drifttid för apparaten tänds indikatorlampan.



1. Kontrollera om filtret är smutsigt. Om det är smutsigt ska filtret rengöras enligt anvisningarna i avsnittet om filterrengöring.
2. Rengör vattenbehållaren enligt anvisningarna för demontering och montering.
3. När vattenbehållaren har rengjorts slocknar indikatorlampan automatiskt.



Du kan även återställa påminnelsen genom att trycka in och hålla rengöringsknappen nedtryckt i 3 sekunder. Rengöringstimern startar därefter om från början. Om indikatorlampan är tänd släcks den.



Observera

Överdriven ansamling av fett kan påverka den integrerade sugeffekten, och vatten som förvaras för länge i vattenbehållaren kan utveckla dålig lukt.

Regelbunden rengöring rekommenderas.

10. Standarddriftstid

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion som automatiskt stänger av apparaten om den inte används under en längre tid.

Standarddrifttiden varierar beroende på vald effektnivå, enligt tabellen nedan.

Häll									
Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddrifttid (timmar)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Effektnivå	10	11	12	13	14	15			
Standarddrifttid (timmar)	2	2	2	1,5	1,5	1,5			
Fläkt									
Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddrifttid (timmar)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Effektnivå	10	11	12	13	14	15			
Standarddrifttid (timmar)	3	3	3	2	2	2			

Boost för fläkten	Boost för en enskild kokzon	Boost för flexzonen
5 min	10 min	5 min

När boostfunktionen avslutas återgår apparaten till den nivå som var vald innan boostfunktionen aktiverades. Om den tidigare nivån var 0 återgår apparaten till nivå 15 när boostfunktionen avslutas.

När kokkärlet tas bort upphör uppvärmningen omedelbart och apparaten stängs automatiskt av efter 1 minut.



Personer med pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan apparaten används.

11. Användarinställningar

Användarinställningarna kan användas för:

C0: Återställning till fabriksinställningar

C3: Inställning av effektbegränsning

C4: Test av kokkärlets kvalitet

C5: Ljudinställning

C7: Inställning av displayens ljusstyrka

C8: Funktion för flyttning av kokkärl

H1: Inställning för cirkulations-/frånluftsdrift

H2: Inställning av fördröjd avstängning för fläkten

H3: Återställning av drifttid för filterpåminnelse

Så här öppnar du menyn

Knapp för val av menypunkt (kort tryckning): "LOCK"

Knapp för val av parameter (kort tryckning): "BOOST"

Knapp för att spara parametrar (tryck och håll in i 3 sekunder): "LOCK"

Steg för steg

Steg 1: Tryck på på/av-knappen för att slå på apparaten när den är avstängd.

Steg 2: Tryck och håll in "LOCK"-knappen i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.

Steg 3: Tryck och håll in "BOOST"-knappen i 3 sekunder för att öppna menyn för användarinställningar. Barnlåset avaktiveras automatiskt. Displayen för den främre vänstra kokzonen visar nu "c".

Steg 4: Tryck kort på "BOOST"-knappen för att öppna menyn. Displayen för den främre vänstra kokzonen visar det aktuella menunumret (t.ex. c3), och timerdisplayen visar det aktuella värdet (t.ex. 1).

(Observera: Om någon annan knapp trycks in i detta steg avslutas menyn automatiskt.)

Steg 5: Tryck kort på "LOCK"-knappen för att växla mellan menypunkterna (t.ex. c3 → c4 → c5 ...).

Steg 6: Tryck kort på "BOOST"-knappen för att ändra värdet för den aktuella menypunkten (t.ex. 0 → 1).

Steg 7: Tryck och håll in "LOCK"-knappen i 3 sekunder för att spara alla ändrade inställningar och avsluta menyn.

Kanalnummer	Konfigurationsinnehåll	Konfigurationsalternativ
c0	Återställning till fabriksinställningar	0: Återställ inte (standard) 1: Återställ Standard: 0
c3	Inställning av effektbegränsning	2,8 / 3,5 / 4,5 / 5,8 / 7,4 kW Standard: 7,4 kW
c4	Test av kokkärlets kvalitet	0: Starta inte test av kokkärl 1: Starta test av kokkärl När funktionen är aktiverad, tryck och håll in kokzonsknappen i 3 sekunder för att starta testet av kokkärlet. Efter 12 sekunder visas kvalitetsnivån (0–10) i displayen. Standard: 0
c5	Ljudinställning	0: Ljud aktiverat 1: Ljud avaktiverat Standard: 0
c7	Inställning av displayens ljusstyrka	1–5: Ljusstyrkenivå Standard: 3
c8	Funktion för flyttning av kokkärl	0: AV 1: PÅ Standard: 0
h1	Inställning för cirkulations-/frånluftsdrift	0: Reserverad – används inte 1: Cirkulationsdrift 2: Frånluftsdrift Standard: 2
h2	Inställning av fördröjd avstängning för fläkten	0: Av 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min Standard: 0
h3	Återställning av drifttid för filterpåminnelse	0: Återställ inte 1: Återställ Standard: 0

Fördröjd avstängning av fläkten

När tiden för automatisk avstängning har ställts in och fläkten samt apparaten har varit i drift samtidigt i mer än 30 sekunder aktiveras funktionen för fördröjd avstängning av fläkten. När apparaten stängs av med på/av-knappen fortsätter fläkten att arbeta på nivå 1 under den inställda tiden.

Beskrivning av funktionen för flyttning av kokkärl

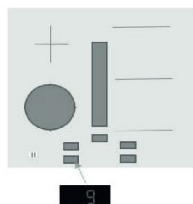
När funktionen för flyttning av kokkärl är aktiverad kan kokkärlet flyttas från en aktiv kokzon till en inaktiv kokzon, så länge boostfunktionen inte är aktiv.

När flyttningen registreras blinkar displayen för den nya kokzonen och en ljudsignal avges. Tryck därefter på pausknappen för att bekräfta flyttningen.

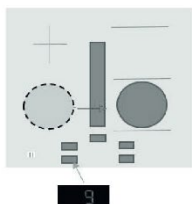
Om den ursprungliga kokzonen hade en aktiv timer överförs timerinställningen och den återstående tiden automatiskt till den nya kokzonen.

Flexzonen och individuella kokzoner stöder inte flyttfunktionen i boostläge. Om en kokzon aktiverar boostfunktionen avaktiveras flyttfunktionen automatiskt.

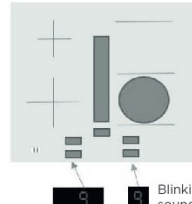
Exempel



Slå på den främre vänstra kokzonen och välj effektnivå.



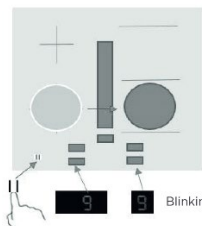
När effektnivån är stabil flyttas kokkärlet från den främre vänstra kokzonen till den främre högra kokzonen.



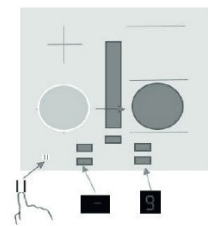
När den högra kokzonen registrerar kokkärlet blinkar displayen och en ljudsignal avges

Slå på den främre vänstra kokzonen och välj effektnivå. När effektnivån är stabil flyttas kokkärlet från den främre vänstra kokzonen till den främre högra kokzonen. När den högra kokzonen registrerar kokkärlet blinkar displayen och en ljudsignal avges.

Bekräftelse

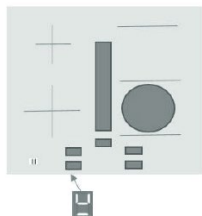


Tryck på pausknappen för att bekräfta flyttningen.



Den främre högra kokzonen fortsätter att arbeta med samma effektnivå som den främre vänstra kokzonen.

Avbryt



1. Displayen för den främre vänstra kokzonen visar symbolen för avsaknad av kokkärl.
2. Flyttningen avbryts automatiskt om en annan knapp trycks in eller efter 10 sekunder.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att säkerställa optimal funktion och lång livslängd är det viktigt att rengöra och underhålla apparaten regelbundet.

Rengöring av hällen

Problem	Så här gör du	Viktigt
Daglig smuts på glaset (fingeravtryck, märken, matrester och spill som inte innehåller socker)	1. Stäng av hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för glaskeramiska hållar medan ytan fortfarande är ljummen (inte varm). 3. Skölj och torka av med en ren trasa eller hushållspapper. 4. Slå på hällen igen.	• Även om restvärmeindikatorn inte visas kan kokzonen fortfarande vara varm. • Använd inte grova skursvampar eller aggressiva/slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa glaset. • Lämna aldrig kvar rengöringsmedel på hällen eftersom detta kan orsaka missfärgning.
Överkok, smält material och varmt spill som innehåller socker	Avlägsna omedelbart spillet med en spatel, palettkniv eller glasskrapa avsedd för glaskeramiska hållar. 1. Stäng av hällen med väggbrytaren. 2. Håll skrapan i cirka 30° vinkel och skrapa bort spillet till ett svalt område på hällen. 3. Torka bort spillet med en trasa eller hushållspapper. 4. Följ därefter anvisningarna under "Daglig smuts på glaset".	• Spill som innehåller socker måste avlägsnas så snabbt som möjligt eftersom det annars kan skada glasytan permanent. • Var försiktig – bladet i en glasskrapa är mycket vasst. Förvaras utom räckhåll för barn.
Spill på touchkontrollerna	1. Stäng av hällen. 2. Torka upp vätskan. 3. Rengör kontrollområdet med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området noggrant med hushållspapper. 5. Slå på hällen igen.	• Hällen kan ge ifrån sig ljudsignaler eller stängas av automatiskt om det finns vätska på touchkontrollerna. • Se till att området är helt torrt innan apparaten slås på igen.

Rengöring av galler, fettfilter och aktivt kolfilter

Fettfiltren filtrerar bort fett från matoset. För att upprätthålla optimal prestanda ska fettfiltret rengöras regelbundet.



! VARNING ... Brandrisk!

Fettavlagringar i fettfiltren kan antändas.

- Använd aldrig apparaten utan fettfilter.
- Rengör fettfiltren regelbundet.
- Arbeta aldrig med öppen låga nära apparaten (t.ex. flambering).
- Installera inte apparaten nära värmekällor för fasta bränslen (t.ex. ved- eller koleldade pannor), om dessa inte har en sluten och fast monterad skyddskåpa. Gnistor får inte förekomma.

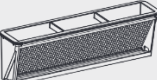
1. VIKTIGT

Nedfallande fettfilter kan skada apparaten nedanför.

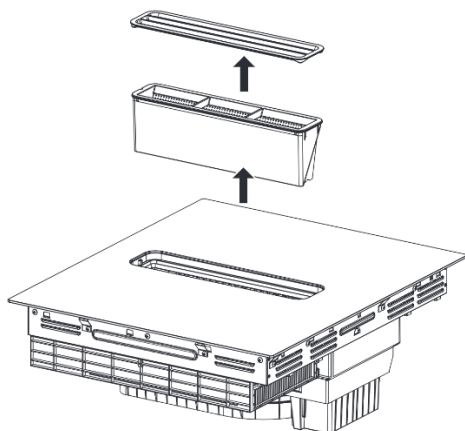
(Det rekommenderas att rengöra fettfiltret en gång i veckan.)

Ta bort galler och fettfilter och kassera dem på korrekt sätt.

- Fett kan samlas i behållarens botten. Håll fettfiltret horisontellt för att undvika att fett droppar ut.

Kod	Tillbehör	Beskrivning	Antal
C		Galler	1
D		Fettfilter	1

Ta ut galler och fettfilter uppifrån och ned.



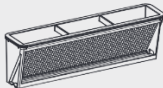
Manuell rengöring av fettfilter eller galler

1. Lägg fettfiltret eller gallret i blöt i varmt diskvatten.
2. Använd en borste för att rengöra fettfiltret eller gallret.
Använd inte aggressiva, sura eller starkt alkaliska rengöringsmedel.
Använd ett särskilt fettlösende rengöringsmedel vid kraftig nedsmutsning.
3. Skölj fettfiltren noggrant.
3. Låt fettfiltren rinna av.

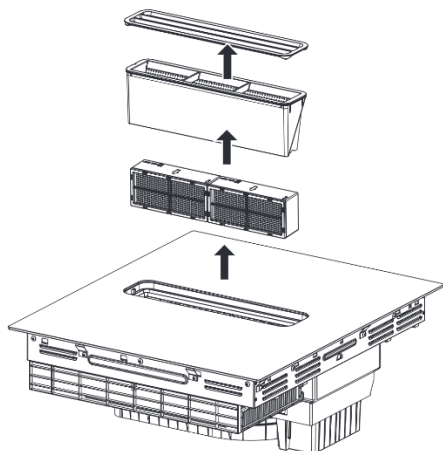
Rengöring av fettfilter i diskmaskin

1. Placera fettfiltren löst i diskmaskinen utan att klämma fast dem.
För optimal rengöring ska fettfiltret placeras med filtersidan nedåt i diskmaskinen.
Rengör inte kraftigt nedsmutsade fettfilter tillsammans med köksredskap.
Använd inte aggressiva, sura eller alkaliska rengöringsmedel.
2. Starta diskmaskinen och välj en temperatur på högst 70 °C.
3. Låt fettfiltren rinna av.

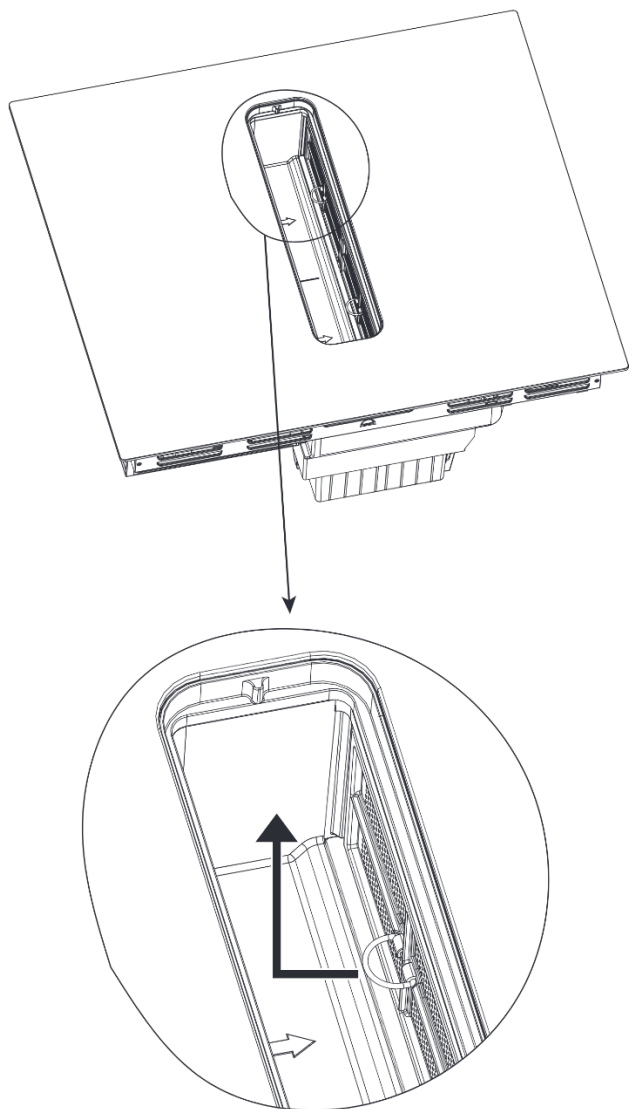
Rengöring av aktivt kolfilter

Kod	Tillbehör	Beskrivning	Antal
C		Galler	1
D		Fettfilter	1
G		Aktivt kolfilter	2

Ta ut galler, fettfilter och aktivt kolfilter ett i taget uppifrån och ned.



Dra ut det aktiva kolfiltret manuellt med hjälp av metallringen och lyft det uppåt.



Rengöring och byte

1. Placera det aktiva kolfiltret i diskmaskinen, tillsätt rengöringsmedel och använd standardprogrammet (1,5–3 timmar) för rengöring.
2. Lägg det aktiva kolfiltret i blöt i varmt vatten (60–80 °C) i 1–2 timmar, tillsätt rengöringsmedel i vattnet och skölj därefter med rent vatten.
3. För att bibehålla det aktiva kolfiltrets optimala funktion rekommenderas regelbunden rengöring. Filtret bör bytas ut efter 5 års användning.
4. Aktiva kolfilter kan köpas hos fackhandlare eller via kundservice.
5. Se installationsanvisningen för korrekt montering av det aktiva kolfiltret.

Torkning

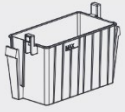
1. Placera det rengjorda kolfiltret i ugnen och torka det i 3 timmar vid 150 °C.
2. Använd en varmluftsfläkt för torkning i 0,5 timme.



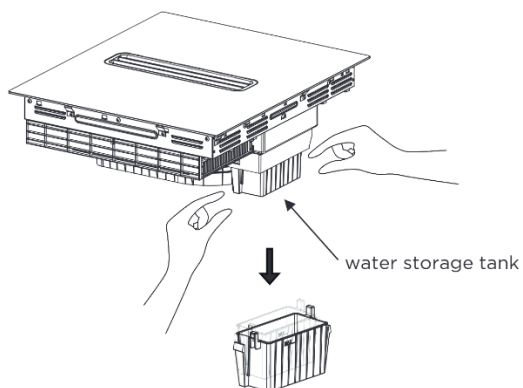
Observera

1. Använd inte starkt alkaliska eller kraftigt oljebaserade rengöringsmedel (vi rekommenderar disktabletter/-pulver från Finish, Somat eller Ecover), eftersom de kan skada det aktiva kolfiltret.
2. Temperaturen på det varma vattnet får inte överstiga 80 °C, eftersom detta kan skada det aktiva kolfiltret.
3. Överskrid inte en torktemperatur på 200 °C, eftersom detta kan skada det aktiva kolfiltret.
4. Använd inte överdriven kraft vid rengöring av kolblocket, eftersom detta kan skada det aktiva kolfiltret.

Rengöring av vattenbehållaren

Kod	Tillbehör	Beskrivning	Antal
H		Vattenbehållare	1

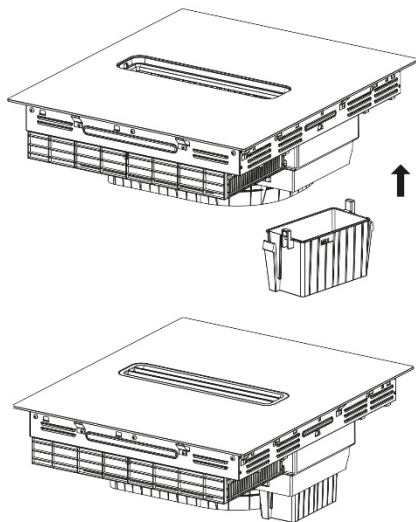
Tryck på spärrarna på vattenbehållaren med båda händerna och dra den nedåt.



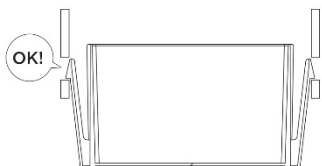
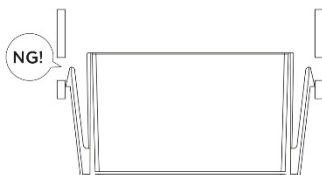
Rengöring

Skölj vattenbehållaren med varmt vatten. Vid fettfläckar kan ett rengöringsmedel tillsättas för att underlätta rengöringen.

Installation av vattenbehållaren



Kontrollera att vattenbehållarens lås är korrekt monterat.



FELSÖKNING

Felindikering och kontroll

Apparaten är utrustad med en självdiagnosfunktion. Med denna funktion kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att demontera apparaten från bänkskivan.

1) Felkoder under användning och åtgärder

Automatisk återställning

Felkod	Problem	Möjlig lösning
EL, EH	Onormal matningsspänning.	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Slå på apparaten igen när strömförsörjningen är normal.
C1	Hög temperatur på temperatursensorn för glaskeramikhällen.	Vänta tills temperaturen på glaskeramikhällen återgår till normal nivå. Tryck på på/av-knappen för att starta om apparaten.
C2	Hög temperatur på IGBT.	Vänta tills temperaturen på IGBT återgår till normal nivå. Tryck på på/av-knappen för att starta om apparaten. Kontrollera att fläkten fungerar korrekt. Om inte ska fläkten bytas ut.
b2	Hög temperatur på IPM.	Vänta tills temperaturen på IPM återgår till normal nivå. Tryck på på/av-knappen för att starta om apparaten.
b3	Onormal ström på fläktens drivkort.	Tryck på på/av-knappen för att starta om apparaten.
	Vattenbehållaren har tagits bort.	Kontrollera att vattenbehållaren är korrekt monterad.
EF	Flera funktionsknappar har tryckts in samtidigt.	Rengör kontrollpanelen.
FC	Påminnelse om filterbyte.	Efter cirka 750 timmars sammanlagd användning av apparaten rekommenderas att det aktiva kolfiltret byts ut. Byt kolfiltret enligt anvisningarna för byte av kolfilter. När bytet är genomfört följer du anvisningarna i användarmanualen för att välja h3 och återställa funktionen.

Ingen automatisk återställning

Felkod	Problem	Möjlig lösning
E1	Fel på temperatursensor för glaskeramikhäll – öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperatursensorn för glaskeramikhällen.
E2	Fel på temperatursensor för glaskeramikhäll – kortslutning.	
E7	Fel på temperatursensor för glaskeramikhäll – ogiltigt värde.	
E3	Fel på temperatursensor för IGBT – öppen krets.	Byt ut inverter-drivkortet.
E4	Fel på temperatursensor för IGBT – kortslutning.	
b5/b7	Fel i ventilationssystemet eller blockerad ventilationskanal.	Tryck på på/av-knappen för att starta om apparaten. Kontrollera om det finns främmande föremål i fläkten. Kontrollera om anslutningskabeln är skadad. Byt ut fläktens drivkort eller motor.
Bd	Kommunikation mellan displaykort och fläktens drivkort misslyckas.	Byt ut fläktens drivkort, strömkort eller displaykort och kontrollera om anslutningskabeln är skadad.
EU	Förbindelsen mellan displaykort och huvudkort har brutits eller kommunikationsfel på touch-IC.	Byt ut inverter-drivkort, strömkort eller displaykort och kontrollera om anslutningskabeln är skadad.
F5	Onormal fläktfunktion.	Byt ut kylfläkten.

Specifika fel och lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
LED-displayen tänds inte när apparaten ansluts till strömförsörjningen.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att stickkontakten sitter korrekt i vägguttaget och att vägguttaget fungerar.	
	Fel i anslutningen mellan hjälpkraftkort och displaykort.	Kontrollera anslutningen.	
	Hjälpkraftkortet är skadat.	Byt ut hjälpkraftkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte eller LED-displayen visas inte korrekt.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Indikatorn för tillagning tänds, men uppvärmningen startar inte.	För hög temperatur i apparaten.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftuttaget kan vara blockerat.	
	Fel på fläkten.	Kontrollera att fläkten fungerar korrekt. Om inte ska fläkten bytas ut.	
	Strömkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under drift och displayen blinkar med "u".	Fel typ av kokkärl. Kokkärlet är för litet.	Använd lämpligt kokkärl (se bruksanvisningen).	Fel i kretsen för kokkärlsdetektering – byt ut strömkortet.
	Apparaten är överhettad.	Vänta tills temperaturen återgår till normal nivå. Tryck på på/av-knappen för att starta om apparaten.	
Kokzoner på samma sida (t.ex. första och andra zonen) visar "u".	Fel i anslutningen mellan strömkort och displaykort.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortets kommunikationsdel är skadad.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotorn avger onormalt ljud.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående beskriver bedömning och kontroll av vanliga fel.

Demontera inte apparaten själv för att undvika fara och skador på apparaten.

VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH JURIDISK INFORMATION

Witt-logotypen, ordmärken, företagsnamn, trade dress och alla versioner av dessa är värdefulla tillgångar som tillhör Witt och/eller dess närstående bolag ("Witt"). Witt innehar varumärken, upphovsrätter och andra immateriella rättigheter till dessa samt all goodwill som uppstår genom användningen av någon del av ett Witt-varumärke. Användning av Witt-varumärken i kommersiellt syfte utan föregående skriftligt medgivande från Witt kan utgöra varumärkesintrång eller otillbörlig konkurrens i strid med gällande lagstiftning.

Denna bruksanvisning har utarbetats av Witt, och Witt förbehåller sig samtliga upphovsrätter till innehållet. Ingen fysisk eller juridisk person får använda, kopiera, ändra eller distribuera denna bruksanvisning, helt eller delvis, eller sammanföra eller sälja den tillsammans med andra produkter utan föregående skriftligt medgivande från Witt.

Alla beskrivna funktioner och instruktioner var aktuella vid tidpunkten för tryckningen av denna bruksanvisning. Den faktiska produkten kan dock skilja sig från beskrivningen till följd av löpande förbättringar av funktioner och design.

REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE

Produkten omfattas av 3 års reklamationsrätt avseende fabriktions- och materialfel från dokumenterat inköpsdatum. Reklamationsrätten omfattar fabriktionsfel i material och utförande.

Om du behöver service eller support, vänligen kontakta den återförsäljare där produkten köptes. Vid kontakt angående service, ha produktens namn och serienummer tillgängliga. Dessa uppgifter finns på typskylten. Du kan anteckna informationen i denna bruksanvisning för framtida bruk. Detta gör det enklare 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 uppstår till följd av att säkerhetsanvisningarna inte har följts. Underlåtenhet att följa anvisningarna kan medföra att garantin upphör att gälla.

Reklamationsrätten omfattar inte:

- Fel och skador som inte beror på fabriktions- eller materialfel.
- Normalt och rimligt slitage (t.ex. värmerelaterad missfärgning av galler/plattor).
- Skador på produkten orsakade av skadedjur.
- Om icke-originalreservdelar har använts.
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.
- Om installationen inte har utförts enligt anvisningarna.
- Om produkten har installerats eller reparerats av obehörig person.
- Rost och missfärgning.
- Batterier eller andra slitdelar.

Obefogad service

Om produkten skickas in för service och det konstateras att felet hade kunnat avhjälpas genom att följa bruksanvisningen, kan kunden debiteras för kostnader i samband med undersökning och service enligt gällande regler.

Produktsäkerhet

Om du bedömer att produkten utgör en säkerhetsrisk (t.ex. ryker eller luktar bränt, blir onormalt varm eller har skadad kabel eller skadade delar vid köp) ska du omedelbart upphöra att använda produkten.

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

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning, Danmark

E-post: safety@witt.dk

Vid kontakt, vänligen uppge:

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

Informationen används för att bedöma situationen och vidta nödvändiga säkerhetsåtgärder.

Transportskador

Transportskador som konstateras vid återförsäljarens leverans till kunden är uteslutande en fråga mellan kunden och återförsäljaren. Om kunden själv har ombesörjt transporten av produkten tar leverantören inget ansvar för eventuella transportskador.

Eventuella transportskador ska anmälas omedelbart och senast 24 timmar efter att varan har levererats. I annat fall kan kundens krav komma att avslås.

Företagsköp

Företagsköp avser alla köp av apparater som inte används i privat hushåll utan används i näringsverksamhet eller liknande verksamhet (restaurang, café, personalmatsal etc.) eller används för uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

Vid företagsköp lämnas ingen garanti, eftersom denna produkt endast är avsedd för normalt hushållsbruk.

KASSERING OCH ÅTERVINNING

Viktig miljöinformation

Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av uttjänta produkter.

Denna produkt uppfyller kraven i EU WEEE-direktiv (2012/19/EU). Produkten är märkt med symbolen för avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).



Symbolen på produkten eller förpackningen anger att produkten inte får kastas tillsammans med hushållsavfall. Den ska istället lämnas till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa korrekt kassering av produkten bidrar du till att förebygga potentiella negativa konsekvenser för miljö och människors hälsa som annars kan uppstå vid felaktig avfallshantering.

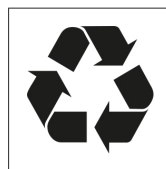
För mer information om återvinning av denna produkt, kontakta din kommun, den lokala avfallshanteringen eller den återförsäljare där produkten köptes.

Överensstämmelse med RoHS-direktivet

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

Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i enlighet med gällande miljöbestämmelser.



Kassera inte förpackningen tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Lämna den istället till kommunens insamlingssystem för förpackningsmaterial.

Den fullständiga EU-försäkran om överensstämmelse kan erhållas från tillverkaren.

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