



WHHMP788

WHHP788

DK: 2-28
NO: 29-55
SE: 56-82
FI: 83-109

SIKKERHEDSANVISNINGER	3
FORHOLDSREGLER FØR BRUG	3
BRUG AF APPARATEET	3
FORHOLDSREGLER FOR IKKE AT BESKADIGE APPARATET	3
FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF FEJL PÅ APPARATET	4
ANDRE FORHOLDSREGLER	4
BESKRIVELSE AF APPARATET	5
TEKNISKE DATA	5
BETJENINGSPANEL	6
BRUG AF APPARATET	6
DISPLAY	6
VENTILATION	6
OPSTART OG BETJENING	7
FØR FØRSTE BRUG	7
INDUKTIONSPRINCIPPET	7
TOUCH-BETJENING	7
“SLIDER” TIL INDSTILLING AF VARMETRIN	7
OPSTART	8
REGISTRERING AF KOEGEGREJ	8
INDIKATION AF RESTVAREM	8
BOOSTER- OG DOBBELTBOOSTER-FUNKTION	9
TIMER	10
ÆG-TIMER-FUNKTION	10
PAUSE-FUNKTION	11
RECALL-FUNKTION (GENKALD)	12
HOLD-VARM-FUNKTION	12
BRO-FUNKTION OG AUTOMATISK BRO-FUNKTION	13
BØRNESIKRING	13
CHEF-FUNKTION	14
GRILL-FUNKTION	14
BETJENING AF EMHÆTTEN	15
SÅDAN AKTIVERER DU EMHÆTTEN	15
BOOSTER-FUNKTION	15
TIMER-FUNKTION	15
AUTOMATISK VENTILATION VED AFSLUTNING AF TILBEREDNINGSPROCESSEN	16
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN	17
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN	18
HVAD SKAL DU GØRE VED ET PROBLEM / FEJLFINDING	19
GODE RÅD TIL TILBEREDNING	21
KOEGEGREJ	21
KOEGEGREJETS STØRRELSE	21
EKSEMPLER PÅ TILBEREDNINGSEFFEKT	22
MILJØBESKYTTELSE	22
INSTALLATIONSVEJLEDNING	23
ELEKTRISK TILSLUTNING	26
REKLAMATIONSRET OG SERVICE	28

Forholdsregler før brug

- Pak alle materialerne ud.
- Apparatet skal installeres og tilsluttes af en autoriseret montør. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert montering eller tilslutning.
- For at kunne anvendes skal apparatet være veludstyret og installeret i køkkenenhed og en tilpasset og godkendt arbejdsflade.
- Dette husholdningsapparat er udelukkende beregnet til tilberedning af mad, ikke til nogen anden brug i husholdninger, kommercielt eller industrielt.
- Fjern alle mærkater og klæbemidler fra det keramiske glas.
- Undlad at foretage ændringer af kogepladen.
- Kogepladen må ikke bruges fritstående eller som arbejdsoverflade.
- Apparatet skal jordes og tilsluttes i overensstemmelse med lokale standarder.
- Brug ikke forlængerledninger til at tilslutte det.
- Apparatet kan ikke bruges oven på en opvaskemaskine eller en tørretumbler, da damp kan beskadige elektroniske apparater.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.

Brug af apparatet

- Sluk for varmezonerne efter brug.
- Hold øje med madlavning med fedt eller olie: det kan hurtigt antænde.
- Pas på ikke at brænde dig under eller efter brug af apparatet.
- Sørg for, at ingen ledninger fra faste eller bevægelige apparater kommer i kontakt med glasset eller den varme gryde
- Opbevar ikke magnetiserbare genstande (kreditkort, lommeregner og disketter) tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.
- Genstande af metal såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Generelt må der ikke placeres andre metalgenstande end kogegrej på glasoverfladen. Hvis kogepladen aktiveres utilsigtet, eller der er resterende varme, kan disse varme, smelte eller endda brænde.
- Tildæk aldrig apparatet med et klæde eller et beskyttelseslag. Dette bliver meget varmt og kan bryde i brand.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de relaterede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Forholdsregler for ikke at beskadige apparatet

- Kogegrej med ujævn eller beskadiget bund (ikke emaljerede støbejernsgryder) kan beskadige det keramiske glas.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige keramisk glas.
- Undgå at tabe genstande, selv små, på det vitrokeramiske glas.
- Undgå at ramme glassets kanter med gryder.
- Sørg for, at apparatets ventilation fungerer i henhold til producentens anvisninger.
- Placer eller efterlad ikke tomme gryder på vitrokeramiske kogeplader

- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsplader må ikke komme i kontakt med varmezonerne. Dette kan forårsage brud på eller andre ændringer af det vitrokeramiske glas ved afkøling: Sluk for apparatet og tag dem straks ud af den varme varmezone (pas på du ikke brænder dig).
- ADVARSEL: Madlavning på en kogeplade med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og kan resultere i brand
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal være overvåget. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: placer ikke genstande på kogepladen.
- Placer aldrig en varm beholder over betjeningspanelet.
- Hvis der er placeret en skuffe under det indlejrede apparat, skal du sørge for, at afstanden mellem skuffens indhold og den nederste del af apparatet er stor nok (2 cm). Dette er afgørende for at garantere korrekt ventilation.
- Læg aldrig brændbare genstande (f.eks. sprays) i skuffen under den vitrokeramiske kogeplade. Eventuelle bestikskuffer skal være varmebestandige.

Forholdsregler i tilfælde af fejl på apparatet

- Hvis der opdages en defekt, skal du slukke for apparatet og slukke for strømforsyningen.
- Hvis det keramiske glas er revnet eller knust, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte eftersalgsservice.
- Reparation skal udføres af specialister. Åbn ikke apparatet selv.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes med et kabel eller specialsæt, som kan fås hos producenten eller dennes eftersalgsservice.

Andre forholdsregler

- Sørg for, at kogegrej altid er placeret midt på kogezone. Kogegrejets bund skal dække mest muligt af kogezone.
- Brugere med pacemaker skal være opmærksomme på, at magnetfeltet kan påvirke dens funktion. Vi anbefaler at kontakte forhandleren eller en læge.
- Brug ikke beholdere af aluminium eller syntetiske materialer: de kan smelte på varme kogezone.
- FORSØG ALDRIG at slukke ild med vand. Sluk i stedet for apparatet, og kvæl ilden. f.eks. med et låg eller et brandtæppe

**BRUG AF DÅRLIG KVALITET KOEGREJ ELLER
INDUKTIONS-ADAPTERPLADE
(TIL IKKE-MAGNETISK KOEGREJ)
MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIE PÅ
PRODUKTET.
I SÅ FALD KAN PRODUCENTEN IKKE HOLDES
ANSVARLIG FOR SKADER PÅ KOGEPLADEN OG/
ELLER OMGIVELSERNE.**

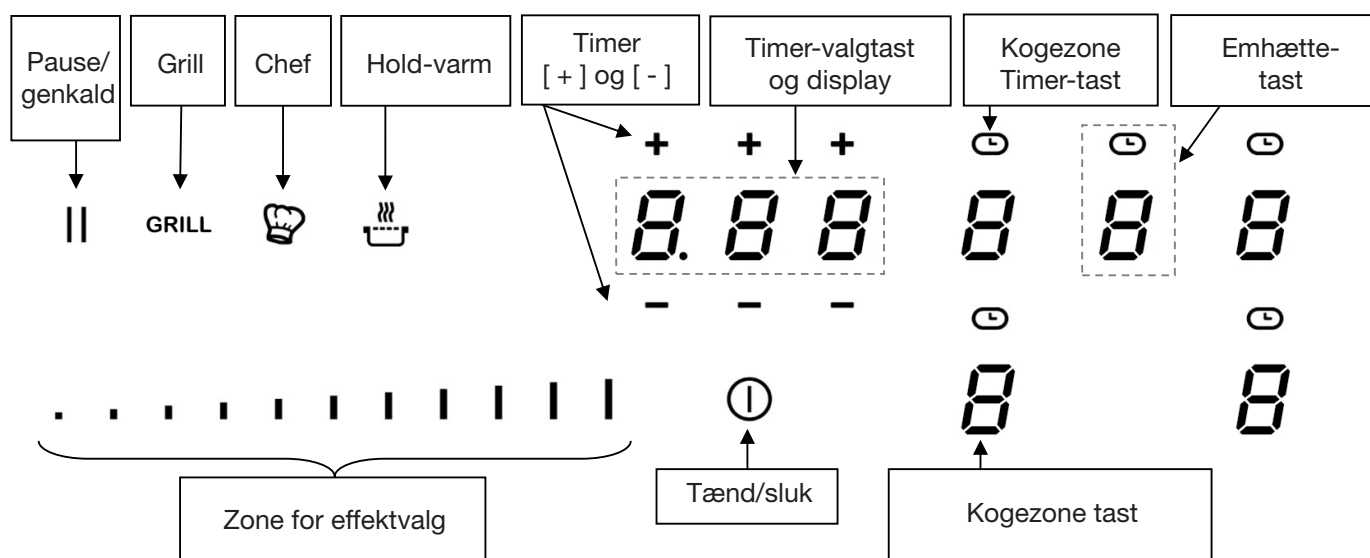
BESKRIVELSE AF APPARATET

Tekniske data

Type	WHHMP788/WHHP788
Total effekt	7570 W
Energiforbrug for kogepladen ECkogeplade**	180,5 Wt/kg
Forreste venstre varmezone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominel effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	A
Energiforbrug ECcw**	186,4 Wh/kg
Bageste venstre varmezone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominel effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	B
Energiforbrug ECcw**	188 Wt/kg
Bageste højre varmezone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominel effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	B
Energiforbrug ECcw**	188 Wh/kg
Forreste højre varmezone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominel effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	C
Energiforbrug ECcw**	159,5 Wh/kg

**Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.
Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).

BETJENINGSPANEL



BRUG AF APPARATET

Display

Display	Angivelse	Beskrivelse
0	Nul	Kogezonen er stadig aktiveret
1 ... 9	Varmetrin	Valg varmetrin
-	Intet kogegrej registreret	Intet kogegrej eller utilstrækkeligt kogegrej
A	Varmeaccelerator	Automatisk tilberedning
E / Er	Fejlmeddelelse	Elektronisk fejl
H	Resterende varme	Kogezonen er stadig varm
P	Booster	Booster er aktiveret
///	Dobbelt-booster	Dobbelt-booster er aktiveret
U	Hold-varm	Opretholder automatisk en temperatur på ca. 70 °C
	Pause	Kogepladen er på pause
n	Bro	2 kogezoner er kombineret
L	Låsning	Betjeningspanelet er låst
≡	Grill	Grill-funktionen er aktiveret

Ventilation

Kølesystemet er fuldautomatisk. Blæseren starter med lav hastighed, når varmen, der skabes af det elektroniske system, når et vist niveau. Blæseren starter sin høje hastighed, når kogepladen bruges intensivt. Blæseren reducerer sin hastighed og stopper automatisk, når det elektroniske kredsløb er tilstrækkeligt afkølet.

OPSTART OG BETJENING

Før første brug

Rengør kogepladen med en fugtig klud og tør den grundigt af. Brug ikke rengøringsmiddel. Det kan medføre blålige misfarvninger af glasset.

Induktionsprincippet

Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når zonen tændes, frembringer denne spole et magnetfelt, som så danner induktionsstrømme i kogevej, som har en ferromagnetisk bund. Herved opvarmes det kogevej, der er placeret på kogezone.

Kogegrejet skal være egnet:

- Alt ferromagnetisk kogegrej anbefales (test for at se om det tiltrækker en magnet): støbejern og stål, emaljeret kogegrej, kogegrej af rustfrit stål med ferromagnetisk bund...
- IKKE egnet: kobber, rent rustfrit stål, aluminium, glas, træ, keramik, stentøj ...

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til kogegrejets størrelse. Kogegrej med for lille diameter fungerer muligvis ikke. Denne diameter varierer i forhold til kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke er egnet til induktionskogepladen, vil det ikke blive vist på skærmen, eller displayet viser [E].

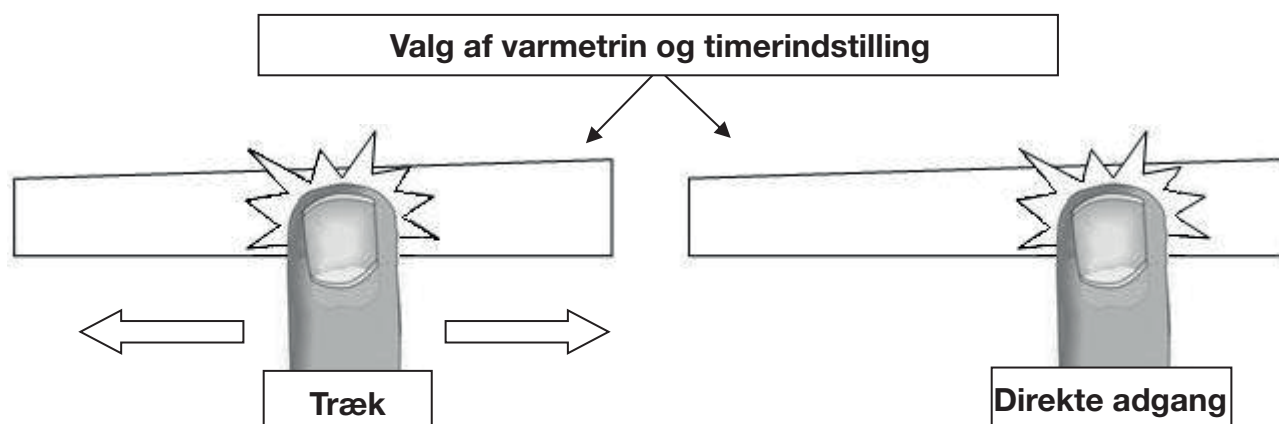
Touch-betjening

Din keramiske kogeplade er udstyret med elektronisk betjening med følsomme touch-taster. Når din finger trykker på tasten, aktiveres den tilsvarende kommando. Denne aktivering valideres af en kontrollampe, et bogstav eller et tal i displayet og/eller en "bip"-lyd.

For normal brug skal du kun trykke på én tast ad gangen.

"SLIDER" til indstilling af varmetrin

For at vælge varmetrin med slideren skal du trække din finger hen over "SLIDER"-zonen. Du kan også få direkte adgang til et bestemt niveau ved at sætte fingeren direkte på det valgte niveau.



Opstart

• Tænd/sluk kogepladen:

Handling	Betjeningspanel	Display
For at starte	Tryk på tasten [⏻] i 2 sekunder	⏻
For at stoppe	Tryk på tasten [⏻] i 2 sekunder	Displayet slukker eller viser [H]

• Start/afbryd en kogezone:

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [0]	[0]
Hæv varmetrinnet	Træk fingeren hen over 'SLIDEREN' mod højre	[1] til [9] / [P]
Reducer varmetrinnet	Træk fingeren hen over 'SLIDEREN' mod venstre	[9] til [1]
Sluk	Træk fingeren hen over 'SLIDEREN' mod venstre til [0]	[0] eller [H]

Hvis der ikke foretages yderligere, slukker kogepladen efter ca. 20 sekunder af sikkerhedsmæssige årsager.

Registrering af kogeobjekt

Betjeningspanelet på denne induktionskogeplade er meget intuitivt at bruge. Tænd for kogepladen, og placer en gryde/pande på en af kogezoneerne. Kogepladen registrerer grydens placering, kogezonens display vælges automatisk, og "SLIDER" lyser op.

Du kan nu indstille den ønskede varmeeffekt.

Registrering af kogeobjekt sørger for sikkerheden. Induktionen virker ikke:

- Der er ikke noget kogeobjekt på kogezone, eller kogeobjektet er ikke egnet til induktion I så fald er det umuligt at øge effekten, og displayet viser [E]. Dette symbol forsvinder, når en gryde/pande placeres på kogezone.
- Hvis gryde/panden fjernes fra kogezone, stopper operationen. Displayet viser [E]. Symbolet [E] forsvinder, når gryden/panden sættes tilbage på kogezone. Tilberedningen fortsætter med det samme varmetrin som før.

Efter brug skal du slukke for varmeelementet: lad ikke registrering af kogeobjekt [E] være aktiv.

Indikation af restvarme

Når en kogezone eller hele kogepladen slukkes, er kogezoneerne stadig varme og indikerer [H] på displayet.

Symbolet [H] forsvinder, når kogezoneerne kan berøres uden risiko.

Så længe indikatorerne for restvarme lyser, må du ikke røre ved kogezoneerne og ikke placere varmefølsomme genstande på dem. **Der er risiko for forbrændinger og brand.**

Booster- og dobbeltbooster-funktion

Alle kogezone er udstyret med en Booster-funktion og en Double Booster-funktion.

Booster-funktionen vises med [P].

Double Booster-funktionen angives ved, at [P] blinker sammen med [!!!].

Når denne funktion aktiveres, kører kogezone i 5 minutter ved fuld effekt. Denne høje effekt er beregnet til hurtigt at opvarme større mængder vand, f.eks. til at koge pastavand.

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [0]	[0]
Start booster-funktionen	Træk yderst på "SLIDEREN" til højre	[P]
Sluk for booster-funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod venstre	[9] til [!]

• Start/stop dobbeltbooster-funktion:

Handling	Betjeningspanel	Display
Start booster-funktionen	Træk yderst på "SLIDEREN" til højre	[P]
Start dobbelt-booster	Tryk igen yderst på "SLIDEREN"	[P] blinker med [!!!]
Sluk for booster-funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til venstre	[9] til [!]

Effektstyring

Den samlede kogeplade er udstyret med maksimal samlet effekt. Når Booster-funktionen er aktiveret, regulerer det elektroniske system automatisk alle valgte "Boostere" for at udligne den tilgængelige effekt for hvert element.

Displayet blinker [9] i nogle få sekunder og viser derefter det maksimalt tilladte effektniveau:

Valgt kogezone	Den anden kogezone:
[P] vises	[9] skifter til [6] eller [8] og blinker

Timer

Den integrerede timer kan bruges til at indstille en tilberedningstid fra 1 minut til 1 time og 59 minutter (vist som *159*) på alle kogezone. Hver kogezone kan have sin egen individuelle tidsindstilling.

• Indstilling og ændring af tilberedningstid:

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [0]	[0]
Øg effekttrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[1] til [9]
Vælg timeren	Tryk på tasten [⏻] over kogezonens display	[000] minutter vises på displayet
Øg tiden	Tryk på [+]	Tiden i minutter øges <i>Eksempel [050]</i>
Reducer tiden	Tryk på [-]	Tiden i minutter reduceres

Blink stopper efter et par sekunder. Varigheden aktiveres, og timeren starter.

• Sådan stoppes tilberedningstiden

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg "Timer"	Tryk på tasten [⏻] over kogezonens display	[050] minutter vises på displayet
Stop "Timeren"	Tryk på [-] indtil [000]	[000]

Hvis flere tidtagninger er aktiveret, gentag processen.

Æg-timer funktion

Denne timer er uafhængig af kogezoneerne. Hvis æggeuret er aktiveret, og kogepladen slukkes, fortsætter æggeuret med at køre.

Denne funktion slukker automatisk, så snart en kogezone tændes.

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten [⏻] i 2 sekunder	[0]
Vælg timeren	Tryk på tasten [000]	[000] minutter vises på displayet
Øg tiden	Tryk på [+]	Tiden i minutter øges <i>Eksempel [050]</i>
Reducer tiden	Tryk på [-]	Tiden i minutter reduceres

Blink stopper efter et par sekunder. Varigheden aktiveres, og timeren starter.

- **Automatisk stop ved afslutning af tilberedningstiden:**

Når den indstillede tid er udløbet, lyder et signal, og [000]-displayet blinker. For at stoppe lydsignalet og blinket, tryk på [000].

Automatisk tilberedning

Alle kogezone er udstyret med en automatisk tilberedningsfunktion. Når funktionen aktiveres, opvarmes kogezone automatisk ved den højeste effekt og skifter derefter tilbage til det valgte effektniveau. Varigheden afhænger af det valgte effektniveau.

- **Opstart:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [0]	[0]
Vælg varmetrin (eksempel: varmetrin 7)	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre til [7], og hold nede i 3 sekunder.	[7] blinker med [P]

- **Sådan deaktiveres automatisk tilberedning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på valgtasten for kogezone	[7] blinker med [P]
Skift valg af varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre eller venstre	[1] til [9] / [P]

Pausefunktion

Denne funktion afbryder midlertidigt alle tilberedningsprocesser på kogepladen og gør det muligt at genstarte med de samme indstillinger.

- **Start/stop pausefunktionen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [0]	[0]
Øg effekttrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[1] til [9] / [P]
Aktiver pause	Tryk på tasten [II] i 2 sekunder	[!!] vises på displayet
Stop pause	Tryk på tasten [II] i 2 sekunder	Forrige indstillinger vises igen

Recall-funktion (Genkald)

Efter at have slukket kogepladen (ⓘ), er det muligt at genkalde de sidste indstillinger.

- Effektniveauer for alle kogezone
- Minutter og sekunder for programmerede kogezone-timere
- Hold varm-funktion
- Automatisk tilberedning

Sådan aktiveres genskaldsfunktionen:

- Tryk på tasten [ⓘ] i 2 sekunder.
- Tryk derefter på tasten [II], inden lyset stopper med at blinke (6 sek.).

De tidligere indstillinger aktiveres igen.

Denne funktion kan kun aktiveres inden for 10 sekunder efter, at kogepladen er slukket. Når denne tid er udløbet, kan hukommelsesfunktionen ikke længere aktiveres.

Hold varm-funktion

Denne funktion holder maden varm ved ca. 70 °C og er designet til at forhindre overkogning og fastbrænding.

Den maksimale varmetid i "Hold varm"-funktionen er 2 timer.

• Aktivering/deaktivering af "Hold varm":

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [0],	[0]
Aktiver Hold-varm-funktion	Tryk på []	[]
Sluk for Hold-varm-funktion	Tryk på [] eller ændr effektniveauet	eller [/] til [9] / [P]

Bro-funktion og Automatisk Bro-funktion

Denne funktion gør det muligt at bruge 2 kogezone samtidigt med de samme egenskaber som en enkelt kogezone.

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd kogepladen	Tryk på tasten [①] i 2 sekunder.	[0]
Aktiver Bro-funktionen "Manuel"	Placer en gryde på en af de to kogezone, der skal forbindes, og tryk samtidigt på de tilsvarende kogezone-taster.	[0] og [1]
"Automatisk"	Eller placer en stor gryde på begge zoner for at kombinere dem.	[1] blinker, og derefter vises [0] og [1]
Øg effekttrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[1] til [9] / [P]
Stop Bro-funktionen	Tryk samtidigt på de tilsvarende kogezone-taster	[0]

Børnesikring

For at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet, f.eks. af et barn, kan betjeningspanelet låses (undtagen tasten ①). Denne funktion kan kun aktiveres inden for 10 sekunder efter, at kogepladen er tændt, og ingen kogezone må være aktiveret.

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten [①] i 2 sekunder.	[0]
Lås kogepladen	Hold en vilkårlig kogezone-tast [0] nede i 3 sekunder.	"SLIDEREN" lyser op og bevæger sig fra venstre mod højre
	Træk nu fingeren hen over "SLIDEREN" fra venstre til højre.	[L] vises i displayet
Lås kogepladen op	Hold en vilkårlig kogezone-tast [L] nede i 3 sekunder.	"SLIDEREN" lyser op og bevæger sig fra højre mod venstre
	Træk nu fingeren hen over "SLIDEREN" fra højre til venstre.	[L] vises i displayet

Chef-funktion

Denne funktion opdeler kogepladen i 2 store zoner.

Effektniveauet kan ændres af brugeren og gemmes til næste brug.

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på [] i 2 sekunder.	[]
Aktiver Chef-funktionen	Tryk på []	[]* og [] på venstre side []* og [] på højre side
Deaktiver Chef-funktionen	Tryk på []	[]

**De angivne værdier gælder for første brug. De kan variere, hvis du allerede har brugt denne funktion.*

Grill-funktion

Denne funktion giver mulighed for optimal brug af en grillplade ved at forbinde to kogezone og anvende egnede effektniveauer.

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Tryk på []	[]
Start grill-funktionen	Tryk på [GRILL]	[] og []
Øg effektniveauet	Træk "SLIDEREN" mod højre	Effektniveau [1] til [9] vises på "SLIDEREN"
Stop grill-funktionen	Tryk på [GRILL]	[]

BETJENING AF EMHÆTTEN

Sådan aktiverer du emhætten

- Tænd/sluk emhætten:

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivér emhætten	Tryk på emhætte-tasten	[]
Vælg effektniveau	Skub "SLIDEREN"	[1] til [9]
Deaktiver emhætten	Træk "SLIDEREN" mod venstre	[]

Efterløbsfunktionen aktiveres automatisk, når emhætten slukkes.

Booster-funktion

Når denne funktion aktiveres, kører emhætten ved maksimal effekt i 10 minutter.

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg effektniveau	Skub på "SLIDEREN"	[1] til [9]
Aktiver Booster	Skub yderst på "SLIDEREN" eller tryk direkte på det yderste af "SLIDEREN"	[P]
Deaktiver Booster	Skub på "SLIDEREN"	[1] til [9]

Timer-funktion

Denne funktion giver mulighed for at lade emhætten køre i 15 minutter under madlavningen.

- Start timeren:

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver emhætten	Tryk på emhætte-tasten	[]
Vælg effektniveau	Skub på "SLIDEREN"	[1] til [9]
Start timeren	Tryk på [] over emhætte-tasten	[] ikonet for emhætten lyser, [0 15] vises på timer-displayet

Emhætten slukker automatisk, når timeren udløber (15 minutter).

- **Stop timeren:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop timeren	Tryk på [] over emhætte-tasten.	Timerdisplayet slukker.

Automatisk ventilation ved afslutning af tilberedningsprocessen (Efterløbsfunktion)

Denne funktion starter automatisk, når kogepladen slukkes.

Ventilationen kører i 20 minutter for at tørre filtrene og fjerne de sidste madlavningsdampe fra køkkenet. Ventilationssystemet slukker derefter automatisk.

Når denne funktion er aktiv, viser timerdisplayet [020], og emhættedisplayet viser [!].

For at annullere denne proces, tryk på timerdisplayet [020] i 6 sekunder. Emhætte slukker.

Automatisk funktion

Denne funktion justerer automatisk emhættens effektniveau afhængigt af kogezonernes effektniveau.

- **Tænd/sluk den automatiske funktion:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Start den automatiske funktion	Tryk på emhætte-tasten i 3 sekunder	[A]
Sluk den automatiske funktion	Tryk på emhætte-tasten i 3 sekunder	[0]

Tip: Når den automatiske funktion er aktiv, kan du hurtigt ændre udsugningseffekten ved at trække "SLIDEREN".

Dette afbryder midlertidigt den automatiske funktion.

Funktionen genaktiveres automatisk, næste gang kogepladen startes.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN

Regelmæssig rengøring af emhætten sikrer korrekt og fejlfri drift samt forlænger dens levetid. Sørg for at rengøre fedtfiltrene i henhold til producentens anbefalinger.

Filterrengøringsindikator

Når emhætten er tændt, og udsugningseffekten er indstillet til [0], vises den resterende tid inden næste filterrensning på timerdisplayet.

Fabriksindstillingen er 31 timer, men denne værdi kan ændres efter behov.

• Vis den resterende tid:

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivér emhætten	Tryk på emhætte-tasten	[Resterende tid] på timerdisplayet

Fedtfilterrensningsindikator

Når fedtfiltrene skal rengøres:

- Timerdisplayet viser [00h]ww
- En prik blinker på emhætte-valgtasten

• Nulstil tiden før filterrensning

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivér kogepladen	Tryk på tasten [①] i 2 sekunder	[0] og en prik blinker på emhætte-tasten
Vælg emhætten	Tryk på emhætte-tasten	[0] og [00h] på timerdisplayet
Nulstil tælleren	Tryk på timer-tasten i 3 sekunder	Den sidst angivne brugerindstilling aktiveres
Bekræft indstillingen	Tryk på timer-tasten igen	–

• Ændr den resterende tid før filterrensning

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivér kogepladen	Tryk på tasten [] i 2 sekunder	[] og en prik blinker på emhætte-tasten
Vælg emhætten	Tryk på emhætte-tasten	[Resterende tid] på timerdisplayet
Ændr tiden på tælleren	Tryk på timer-tasten i 3 sekunder og justér med tasten [+] eller [-]	[Resterende tid] på timerdisplayet
Bekræft indstillingen	Tryk på timer-tasten igen	–

Rengøring af fedtfilteret i opvaskemaskinen

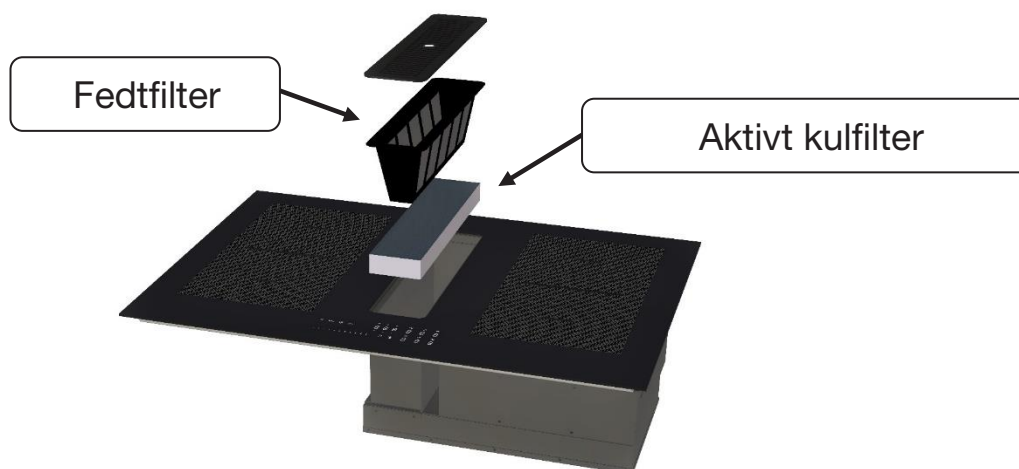
Fedtfilteret skal placeres lodret i den nederste kurv i opvaskemaskinen.

Vask ved maks. 60 °C med et mildt opvaskemiddel.

Efter rengøring skal fedtfilterene sættes tilbage i emhætten.

Udskiftning af aktivt kulfilter

Det aktive kulfilter, der bruges til recirkulation og fjernelse af lugte, skal udskiftes efter 6 måneders normal brug.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN

Sluk apparatet inden rengøring.

Rengør ikke kogepladen, hvis glasset er for varmt, da der er risiko for at brænde sig.

- Fjern lette mærker med en fugtig klud med opvaskemiddel fortyndet med lidt vand. Skyl derefter med koldt vand og tør overfladen grundigt.
- Meget ætsende eller slibende rengøringsmidler og rengøringsudstyr vil sandsynligvis forårsage ridser og skal absolut undgås.
- Anvend aldrig et damprengøringsapparat eller en højtryksrenser til rengøring af kogepladen.
- Brug ikke genstande, der kan ridse det keramiske glas.
- Sørg for, at kogegrejet er tørt og rent. Sørg for, at der ikke er støv på den keramiske kogeplade eller på kogegrejet. Ujævnt kogegrej kan ridse overfladen.
- Spildt sukker, marmelade, gelé osv. skal straks fjernes. Det forhindrer, at overfladen bliver beskadiget.

HVAD SKAL DU GØRE VED ET PROBLEM / FEJLFINDING

Betjeningspanelet viser [E 4]:

Kogepladen skal konfigureres igen. Følg disse trin:

Konfigurationsprocedure:

I) Vigtigt: Før du starter, sørg for, at der ikke er nogen gryde på kogepladen.

II) Afbryd apparatet fra strømforsyningen ved at fjerne sikringen eller slukke for afbryderen i eltavlen.

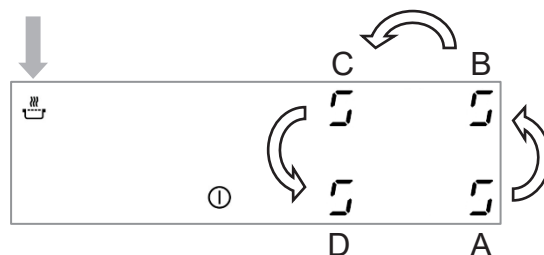
III) Tilslut kogepladen til strøm igen.

IV) Forberedelse: Brug en gryde med en ferromagnetisk bund og en minimumsdiameter på 16 cm.

Start inden for 2 minutter efter tilslutning. Brug ikke [Ⓢ]-tasten.

Første trin: Annuller den eksisterende konfiguration

- 1) Tryk på tasten [Ⓢ] og hold den nede.
- 2) Symbolet [Ⓢ] vises på hvert display.
- 3) Med den anden hånd, tryk hurtigt (< 2 sek.) på hvert [Ⓢ] display i rækkefølge (fra A til D, mod uret).
Dobbelt "beep" betyder fejl. Start forfra fra trin 1, hvis dette sker.
- 4) Fjern fingrene fra touch-betjeningen, og tryk igen på tasten [Ⓢ] i et par sekunder, indtil de blinkende [E] symboler vises.
- 5) Vent, indtil [E] symbolerne stopper med at blinke.
- 6) Efter et par sekunder skifter [E] automatisk til [Ⓢ]. Den eksisterende konfiguration er nu annulleret.



Andet trin: Ny opsætning

- 1) Brug en ferromagnetisk gryde med en minimumsdiameter på 16 cm.
- 2) Vælg en kogezone ved at trykke på det tilsvarende [Ⓢ] display.
- 3) Placer gryden på den zone, der skal konfigureres.
- 4) Vent, indtil [Ⓢ] displayet bliver til [-]. Kogezonen er nu konfigureret.
- 5) Gentag processen for hver kogezone, der viser [Ⓢ].
- 6) Når alle displays er slukkede, er alle kogezoner konfigureret. Brug den samme gryde under hele processen. Læg ikke flere gryder på kogepladen samtidig under opsætningen.

Fejlfinding:

Hvis ikonet [E] stadig vises, kontakt kundeservice.

Kogepladen eller en kogezone tænder ikke

- Kogepladen er ikke korrekt tilsluttet elnettet.
- Sikringen er sprunget.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- Betjeningspanelet er dækket af fedt eller vand.
- En genstand ligger på en tast.

[Ⓢ] vises på betjeningspanelet

- Der er ingen gryde på kogezonen.
- Gryden er ikke kompatibel med induktion.
- Grydens bunddiameter er for lille.

En eller flere kogezoneer slukker

- Sikkerhedssystemet er aktiveret.
- Kogezonen har været tændt for længe.
- En eller flere touch-taster er dækket.
- Gryden er tom, og bunden er overophedet.
- Kogepladen har reduceret Booster-effekten automatisk pga. overophedning.

Ventilationen fortsætter efter kogepladen er slukket

- Dette er ikke en fejl, blæseren beskytter elektronikken.
- Blæseren stopper automatisk.

Den automatiske tilberedningsfunktion starter ikke

- Kogezonen er stadig varm [H].
- Højeste Booster-niveau er indstillet [9].

Betjeningspanelet viser [L]

Se kapitlet "Hold varm".

Betjeningspanelet viser [::]

Se kapitlet "Pause".

Betjeningspanelet viser [L]

Se kapitlet "Børnesikring / Tastaturlås".

Betjeningspanelet viser [P] eller [E P]

En genstand eller væske dækker betjeningstasterne.
Symbolet forsvinder, når tasten frigøres eller rengøres.

Betjeningspanelet viser [E P] eller [E H]

Kogepladen er overophedet. Lad den køle ned, og tænd den derefter igen.

Betjeningspanelet viser [E P]

Gryden er ikke egnet til induktion. Brug en anden gryde.

Betjeningspanelet viser [E E]

Der er problemer med netværket. Kontroller frekvens og spænding.

Betjeningspanelet viser [E B]

Luftindtaget til ventilatoren er blokeret. Fjern blokeringen.

Betjeningspanelet viser [E] eller [L]

Konfigurationsfejl. Genskab opsætningen ved at følge instruktionerne i kapitlet "Betjeningspanelet viser [E]".

Vigtig bemærkning:

Hvis en af ovenstående fejl fortsætter, kontakt kundeservice.

Hvis ingen fejlkode vises, og betjeningspanelet ikke reagerer, skal du kontrollere strømforsyningen for manglende ledninger, broforbindelser eller forkert tilslutning til 400 V.

GODE RÅD TIL TILBEREDNING

Kogegrej

Egnede materialer: stål, emaljeret stål, støbejern, ferromagnetisk rustfrit stål, aluminium med ferromagnetisk bund.

Ikke-egnete materialer: aluminium og rustfrit stål uden ferromagnetisk bund, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Producenterne angiver, om deres produkter er kompatible med induktion.

Sådan kontrollerer du, om kogegrej er egnet:

- Fyld lidt vand i kogegrejet, og placer det på en kogezone indstillet til niveau [9]. Vandet skal blive opvarmet på få sekunder.
- En magnet sidder fast på kogegrejets bund.

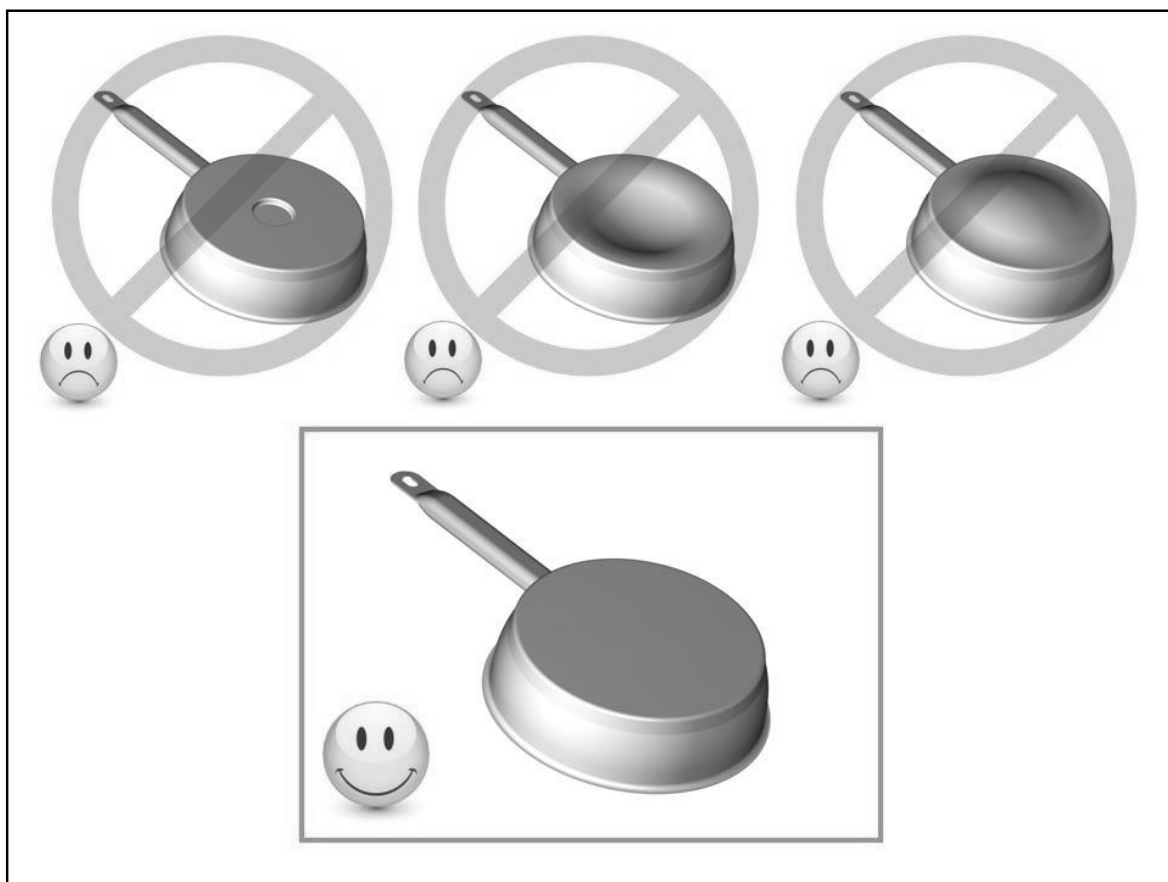
Noget kogegrej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette er ikke en fejl og har ingen betydning for tilberedningen.

Grydens bundmateriale kan påvirke ensartetheden af tilberedningsresultaterne og effektoverførslen fra induktionsspolerne.

Brug kun gryder og pander med en glat bund. Rough bund kan ridse det keramiske glas.

Brug så vidt muligt gryder med lodrette, lige sider.

Hvis en gryde har skrå sider, vil induktionen også påvirke disse. Dette kan føre til, at siderne misfarves.



Kogegrejets størrelse

Indtil en vis grænse tilpasser kogezoneerne sig automatisk til kogegrejets størrelse. Dog skal kogegrejet have en minimum bunddiameter, som svarer til kogezoneens størrelse.

For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at kogegrejets placeres midt på kogezone.

Eksempler på tilberedningseffekt

(værdierne nedenfor er vejledende):

1 - 2	Smeltning Genopvarmning	Saucer, smør, chokolade, gelatine Færdiglavede retter
2 - 3	Simre Optøning	Ris, budding, sukker, sirup Tørrede grøntsager, fisk, frosne madvarer
3 -	Dampning	Grøntsager, fisk, kød
- 5	Vand	Dampede kartofler, supper, pasta, friske grøntsager
6 - 7	Medium tilberedning, simre	Kød, lever, æg, pølser Gullasch, roulade
7 - 8	Tilberedning	Kartofler, fritter, vafler
9	Stegning, ristning, koge vand	Steak, omelet, stegte retter, vand
9 - 11	Stegning, ristning, koge vand	Kammuslinger, bøffer Kogning af en stor mængde vand

MILJØBESKYTTELSE

- Materialerne i emballagen er økologiske og genanvendelige.
- Elektroniske apparater består af genanvendelige materialer, som nogle gange er skadelige for miljøet, men nødvendige for apparatets gode drift og sikkerhed.

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Kontakt din lokale affaldsstation, som er udstyret til at genbruge husholdningsapparater.



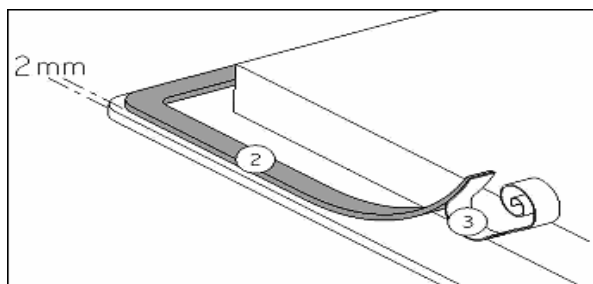
INSTALLATIONSVEJLEDNING

Installationen må udelukkende udføres af specialister.

Installatøren er forpligtet til at respektere landets lovgivning og standarder.

Sådan fastgøres tætningslisten:

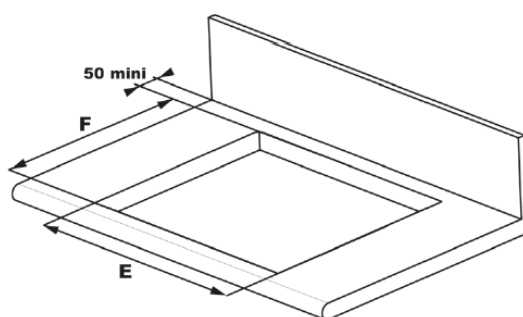
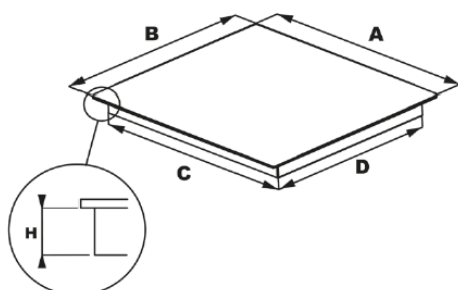
Tætningslisten, der følger med kogepladen, forhindrer indtrængning af væsker i kabinettet. Monteringen skal udføres omhyggeligt i overensstemmelse med følgende tegning.



Fastgør pakningen (2) to millimeter fra den ydre kant af glasset, efter at beskyttelsestapen (3) er fjernet.

Tilpasning - installation:

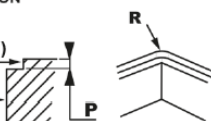
• Størrelse for udskæring:



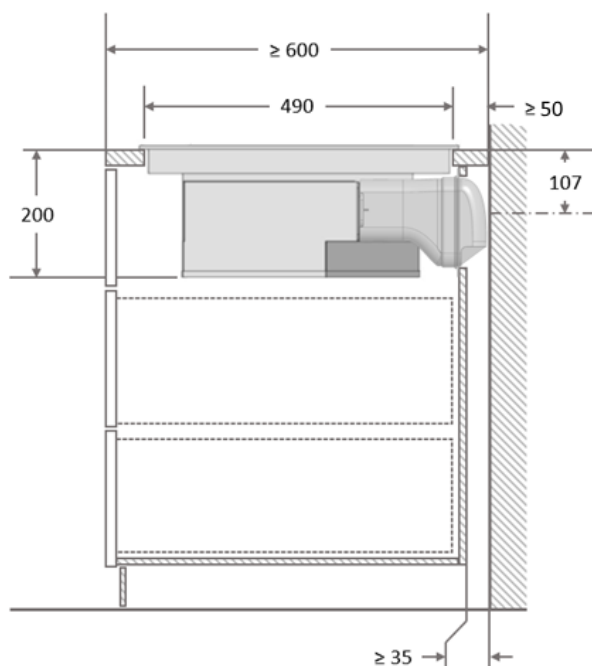
"FLUSHLINE" INTEGRATION

$(A + 4 \text{ mm}) / (B + 4 \text{ mm})$

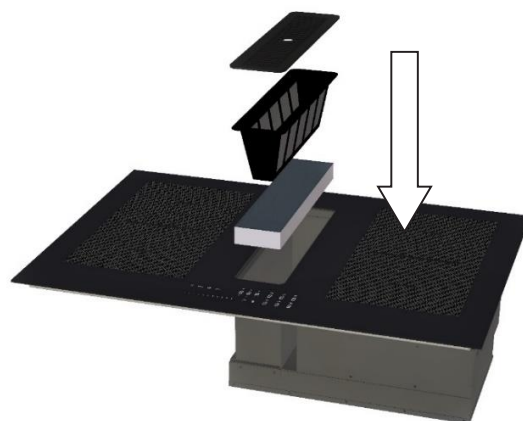
E / F

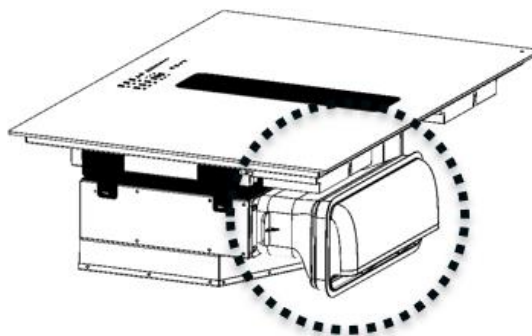
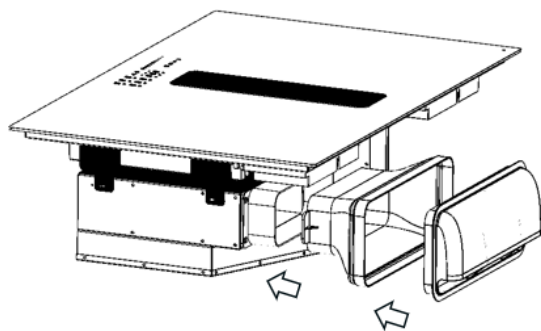


WHHMP788/WHHP788												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7

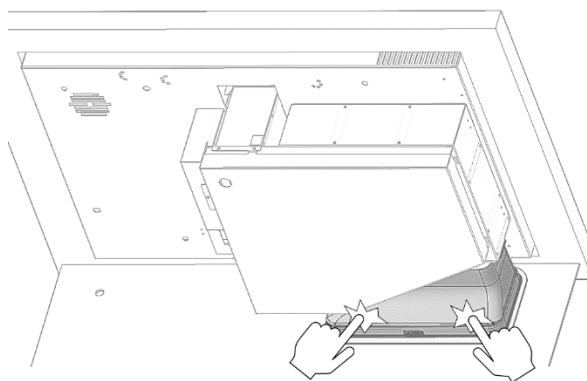
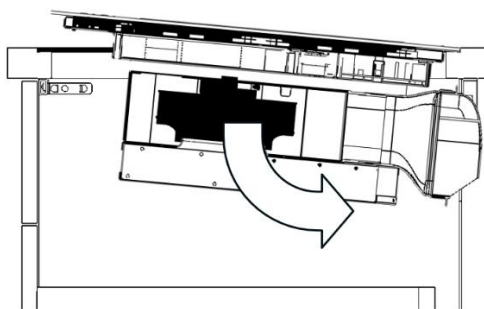
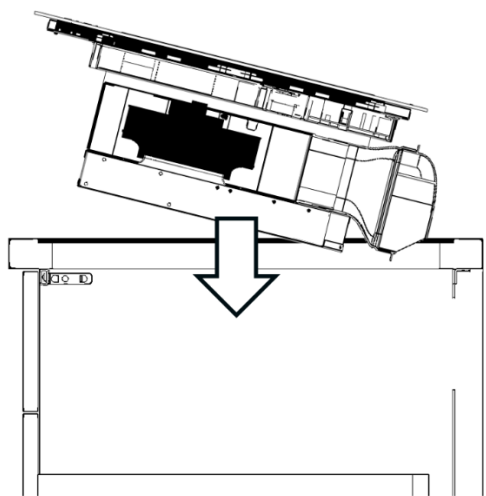


Installation af filtre





For udskæring af åbningen til udsugningskanalen gennem skabet, henvises der til den medfølgende skabelon.



Når kogepladen og udsugningskanalen er placeret inde i skabet, tryk kanalen mod skabets bagvæg for at sikre en tæt pasform.

- **Sørg for, at der er en afstand på 50 mm mellem kogepladen og væggen eller siderne.**
- Kogepladerne er klassificeret som "Y"-klasse for varmebeskyttelse. Kogepladen skal helst installeres med masser af plads på begge sider. Der kan være en væg på bagsiden og høje enheder eller en væg på den ene side. **Ingen enhed eller opdeling må dog være højere end kogepladen.**
- Det møbel eller den understøtning, som kogepladen skal monteres i, samt møblernes kanter, laminatbelægningerne og limen, der bruges til at fastgøre dem, skal kunne modstå temperaturer på op til 100 °C.
- Installer ikke kogepladen oven på en ikke-ventileret ovn eller en opvaskemaskine.
- Sørg for, at der under bunden af kogepladens kabinet er et mellemrum på 20 mm for at sikre god luftcirkulation for den elektroniske enhed.
- Hvis der placeres en skuffe under kogepladen, må der ikke lægges brændbare genstande (f.eks. spray) eller ikke-varmebestandige genstande i denne skuffe.
- Materialer som ofte bruges til at få bordplader til at udvide sig ved kontakt med vand. For at beskytte den udskårne kant påføres et lag lak eller speciel fugemasse. Der skal udvises særlig forsigtighed ved påføring af den klæbestrimmel, der følger med kogepladen, for at forhindre lækage ind i det understøttende møbel. Denne tætningsliste sikrer en god tætning, når den bruges sammen med glatte bordplader.
- Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og emhætten, der er placeret ovenover, skal overholde emhætteproducentens anbefalinger. Hvis der ikke er nogen instruktioner, bør en afstand på minimum 500 mm gælde.
- Tilslutningsledningen må ikke udsættes for nogen mekanisk belastning.
- Brug ikke uhensigtsmæssige børnesikringsskærme eller kogepladeværn. Disse kan forårsage ulykker.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogeplade-beskyttere, der er designet af producenten eller angivet af producenten i brugsanvisningen som egnet, eller kogeplade-beskyttere, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede beskyttere kan forårsage ulykker.
- For at sikre korrekt udsugning af luften bør der installeres et sokkelgitter, eller toppen af soklen bør skæres let langs dens længde. For at ventilationssystemet kan fungere korrekt, kræves en åbning på mindst 460 cm².

ELEKTRISK TILSLUTNING

- Installationen af dette apparat og tilslutningen til det elektriske netværk bør kun udføres af en elektriker, der er bekendt med de normative forskrifter, og som overholder dem nøje.
- Beskyttelse mod dele under belastning skal sikres efter indbygningen.
- De nødvendige tilslutningsdata findes på mærkaterne, der er placeret på kogepladens kabinet nær tilslutningsboksen.
- Tilslutningen til lysnettet skal foretages ved hjælp af et jordet stik eller via en flerpolet kredsløbsafbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
- Det elektriske kredsløb skal adskilles fra netværket med tilpassede enheder, for eksempel: afbrydere, sikringer eller kontaktorer.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal der være indbygget afbrydere i den faste installation i overensstemmelse med installationsforskrifterne
- Tilløbsslangen skal placeres, så den ikke rører nogen af kogepladens varme dele.

Forsigtig!

Dette apparat må kun tilsluttes et netværk på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Tilslut altid jordledningen.

Følg tilslutningsdiagrammet.

Tilslutningsboksen er placeret under bagsiden af kogepladens kabinet. Brug en mellemstor skruetrækker til at åbne dækslet. Placer den i slidserne og åbn dækslet.

Lysnet	Tilslutning	Kabeldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 × 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 × 2.5 mm ² 5 × 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
220-240V~ 50/60Hz	2 faser	3 × 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* beregnet efter standard EN 60 335-2-6

Tilslutning af kogeplade

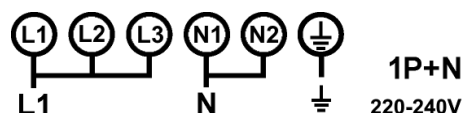
Opsætning af konfiguration:

Til de forskellige former for tilslutning skal du bruge messingbroerne, som er i kassen ved siden af terminalen.

Monofase 220-240V~ 1P+N

Placer den første bro mellem terminalerne L1 og L2, den anden mellem L2 og L3, og derefter den tredje bro mellem terminal N1 og N2.

Tilslut jordlederen til terminalen "jord", neutrallederen N til terminal N1 eller N2, og faselederen L til en af terminalerne L1, L2 eller L3.



Bifase 380-400V~ 2P+N

Placer den første bro mellem terminal L2 og L3.

Placer den anden bro mellem terminal N1 og N2.

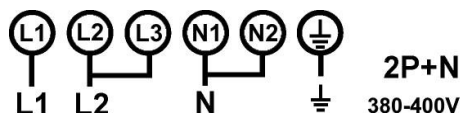
Tilslut:

Jordlederen til terminalen "jord".

Neutrallederen (N) til terminal N1 eller N2.

Fase L1 til terminal L1.

Fase L2 til terminal L2 eller L3.



Bifase 220-240V~ 2P

Placer den første bro mellem terminal L1 og L2.

Placer den anden bro mellem terminal L2 og L3.

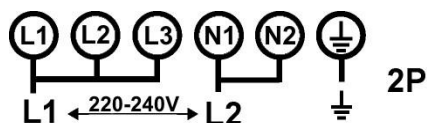
Placer den tredje bro mellem terminal N1 og N2.

Tilslut:

Jordlederen til terminalen "jord".

Fase L1 til terminalerne L1, L2 eller L3.

Fase L2 til terminalerne N1 eller N2.



Forsigtig! Vær omhyggelig med, at kablerne er korrekt tilkoblet og strammet.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hændelser, der skyldes forkert tilslutning, eller som kan opstå som følge af brugen af et apparat, der ikke er jordet eller er udstyret med en defekt jordforbindelse.

REKLAMATIONSRET OG SERVICE

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

Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Defekte pærer

Transportskader

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

Ubegrundede servicebesøg

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

Erhvervskøb

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

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

SERVICE

Service skal anmeldes til vores servicepartner: Dansk Total Service via deres hjemmeside – eller TLF 70 13 02 22 / <https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx>

- Formular udfyldes af forhandler eller slutbruger.
- DTS håndterer sagen.
- Fabrikat, model, serienummer, evt. produktnummer, købsdato, forhandler, fejlbeskrivelse, kundeoplysninger, skal oplyses.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller persons kader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

Forbehold for trykfejl

SIKKERHETSANVISNINGER

30

NO

FORHOLDSREGLER FØR BRUK

30

BRUK AV APPARATET

30

FORHOLDSREGLER FOR Å IKKE SKADE APPARATET

30

FORHOLDSREGLER I TILFELLE FEIL PÅ APPARATET.

31

ANDRE FORHOLDSREGLER

31

BESKRIVELSE AV APPARATET

32

TEKNISKE DATA

32

BETJENINGSPANEL

33

BRUK AV APPARATET

33

DISPLAY

33

VENTILASJON

33

OPPSTART OG BETJENING

34

FØR FØRSTE GANGS BRUK

34

INDUKSJONSPRINSIPPET

34

TOUCH-BETJENING

34

INNSTILLING AV VARMETRINN MED «SLIDER»

34

OPPSTART

35

REGISTRERING AV KOKEKAR

35

INDIKASJON AV RESTVARME

35

BOOSTER- OG DOBBELTBOOSTER-FUNKSJON

36

TIMER

37

EGG-TIMER-FUNKSJON

37

PAUSE-FUNKSJONEN

38

RECALL-FUNKSJON (GJENNOPPTA)

39

HOLD VARM-FUNKSJON

39

BRO-FUNKSJON OG AUTOMATISK BRO-FUNKSJON

40

BARNESIKRING

40

CHEF-FUNKSJON

41

GRILL-FUNKSJON

41

BETJENING AV VENTILATOREN

42

SLIK AKTIVERER DU VENTILATOREN

42

BOOSTER-FUNKSJON

42

TIMER-FUNKSJON

42

AUTOMATISK VENTILASJON VED AVSLUTNING AV TILBEREDNINGSPROSESSEN

43

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV VENTILATOREN

44

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

45

DETTE GJØR DU HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM/FEILSØKING

46

GODE RÅD FOR TILBEREDNING

48

KOKEKAR

48

KOKEKARETS STØRRELSE

48

EKSEMPLER PÅ TILBEREDNINGSEFFEKT

49

MILJØBESKYTTELSE

49

INSTALLASJONSVEILEDNING

50

ELEKTRISK TILKOBLING

53

REKLAMASJONSRETT OG SERVICE

55

SIKKERHETSANVISNINGER

Forholdsregler før bruk

- Pakk ut alle materialene.
- Apparatet må installeres og kobles til av en autorisert montør. Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes feil montering eller tilkobling.
- For å kunne brukes må apparatet være godt utstyrt og installert i kjøkkenenhet og en tilpasset og godkjent arbeidsflate.
- Dette er et husholdningsapparat som utelukkende er beregnet for tilberedning av mat, ikke til noen annen bruk i husholdninger, kommersielt eller industrielt.
- Fjern alle etiketter og limrester fra det keramiske glasset.
- Ikke foreta endringer på platetoppen.
- Platetoppen må ikke brukes frittstående eller som arbeidsoverflate.
- Apparatet må jordes og tilkobles i samsvar med lokale standarder.
- Ikke koble det til via skjøteledning.
- Apparatet kan ikke brukes over en oppvaskmaskin eller en tørketrommel, da damp kan skade elektroniske apparater.
- Apparatet er ikke beregnet til å betjenes av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

Bruk av apparatet

- Slå av varmesonene etter bruk.
- Hold øye med fett og olje under matlaging: det kan lett antenne.
- Pass på at du ikke brenner deg under eller etter bruk av apparatet.
- Sørg for at ingen ledninger fra faste eller bevegelige apparater kommer i kontakt med glasset eller det varme kokekaret.
- Ikke oppbevar magnetiske gjenstander (kredittkort, kalkulator og disketter) i nærheten av en tent platetopp, da de kan risikere å bli skadet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme.
- Generelt må det ikke plasseres andre metallgjenstander enn kokekar på glassoverflaten. Hvis platetoppen aktiveres utilsiktet, eller det er restvarme, kan disse smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til apparatet med et klede eller beskyttelseslag. Dette blir svært varmt og kan ta fyr.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller får instruksjon i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Forholdsregler for å ikke skade apparatet

- Kokekar med ujevn eller skadet bunn (ikke emaljerte støpejernsgryter) kan skade det keramiske glasset.
- Sand eller andre slipende materialer kan skade det keramiske glasset.
- Unngå å miste gjenstander, også små, på det keramiske glasset.
- Unngå å treffe kanten av glasset med gryter.
- Sørg for at apparatets ventilasjon fungerer i henhold til produsentens anvisninger.
- Ikke plasser eller etterlat tomme gryter på keramiske platetopper.

- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsplater må ikke komme i kontakt med varmesonene. Dette kan forårsake brudd på eller endringer i det keramiske glasset når det avkjøles: Slå av apparatet og fjern det raskt fra den varme varmesonen (pass på så du ikke brenner deg).
- ADVARSEL: Matlaging på en platetopp med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og kan medføre brann.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen skal holdes under oppsikt. Kortvarig matlaging må overvåkes konstant.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke plasser gjenstander på platetoppen.
- Plasser aldri en varm beholder over betjeningspanelet.
- Hvis det er plassert en skuff under det innebygde apparatet, må du sørge for at avstanden mellom innholdet i skuffen og den nederste delen av apparatet er stor nok (2 cm). Dette er avgjørende for å garantere korrekt ventilasjon.
- Legg aldri brennbare gjenstander (f.eks. sprayflasker) i skuffen under den keramiske platetoppen. Eventuelle bestikkskuffer skal være varmebestandige.

Forholdsregler i tilfelle feil på apparatet.

- Hvis det oppdages en defekt, skal du slå av apparatet og koble fra strømforsyningen.
- Hvis det keramiske glasset er sprukket eller knust, skal du ta ut støpselet av stikkontakten og kontakte ettersalgsservice.
- Reparasjon skal utføres av spesialister. Ikke åpne apparatet selv.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut med en kabel eller spesialsett som kan fås hos produsenten eller dennes ettersalgsservice.

Andre forholdsregler

- Sørg for at kokekar alltid er plassert midt på kokesonen. Bunnen av kokekaret skal dekke mest mulig av kokesonen.
- Brukere med pacemaker skal være oppmerksomme på at magnetfeltet kan påvirke funksjonen. Vi anbefaler å kontakte forhandleren eller en lege.
- Ikke bruk beholdere av aluminium eller syntetiske materialer, de kan smelte på varme kokesoner.
- PRØV ALDRI å slukke ild med vann. Slå heller av apparatet og kvel ilden f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

**BRUK AV KOKEKAR I DÅRLIG KVALITET ELLER
INDUKSJONS-ADAPTERPLATE
(TIL IKKE-MAGNETISKE KOKEKAR)
MEDFØRER AT GARANTIE PÅ PRODUKTET
BORTFALLER.
I SÅ FALL KAN IKKE PRODUSENTEN HOLDES
ANSVARLIG FOR SKADER PÅ PLATETOPPEN OG/
ELLER OMGIVELSENE.**

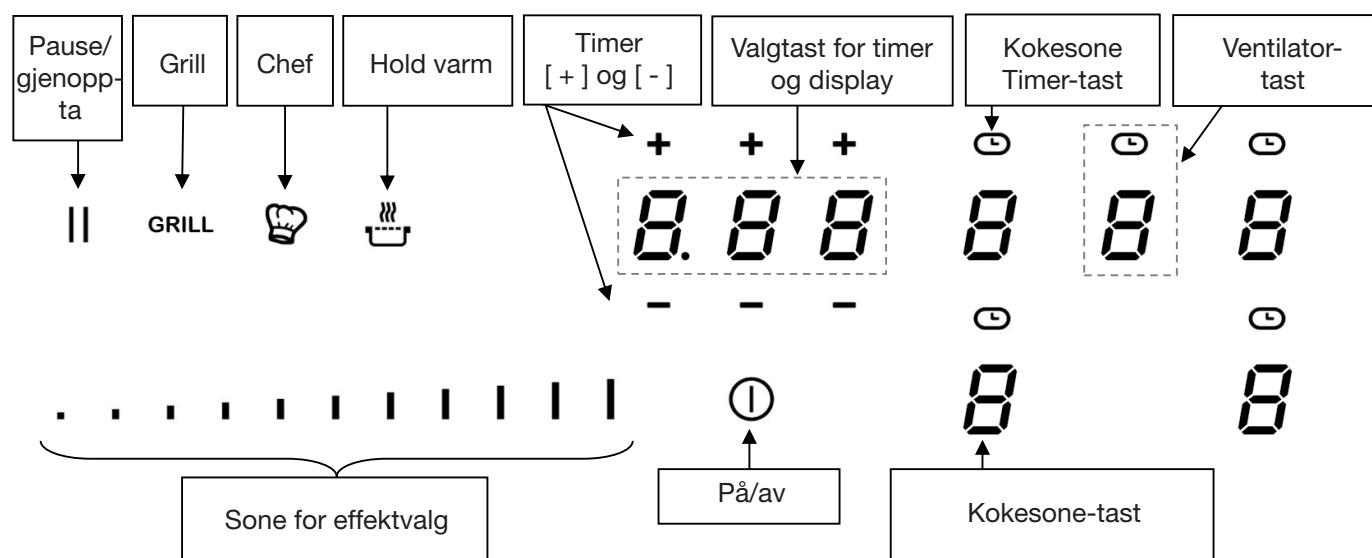
BESKRIVELSE AV APPARATET

Tekniske data

Type	WHHMP788/WHHP788
Total effekt	7570 W
Energiforbruk for platetoppen EC-platetopp**	180,5 Wt/kg
Forreste venstre varmesone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominal effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardisert kokekar-kategori**	A
Energiforbruk ECcw**	186,4 Wh/kg
Bakerste venstre varmesone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominal effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardisert kokekar-kategori**	B
Energiforbruk ECcw**	188 Wh/kg
Bakerste høyre varmesone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominal effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardisert kokekar-kategori**	B
Energiforbruk ECcw**	188 Wh/kg
Forreste høyre varmesone	210 × 190 mm
Minimum registrering	Ø 110 mm
Nominal effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2500 / 3000 W
Standardisert kokekar-kategori**	C
Energiforbruk ECcw**	159,5 Wh/kg

**Den angitte effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.
Beregnet etter metoden for måling av ytelse (EN 60350-2).

BETJENINGSPANEL



BRUK AV APPARATET

Display

Display	Angivelse	Beskrivelse
0	Null	Kokesonen er fremdeles aktivert
1 ... 9	Varmetrinn	Velg varmetrinn
-	Intet kokekar registrert	Intet kokekar eller utilstrekkelig kokekar
A	Varmeakselerator	Automatisk tilberedning
E / Er	Feilmelding	Elektronisk feil
H	Resterende varme	Kokesonen er fremdeles varm
P	Booster	Booster er aktivert
///	Dobbelt-booster	Dobbelt-booster er aktivert
U	Hold varm	Opprettholder automatisk en temperatur på ca. 70 °C
	Pause	Platetoppen er på pause
n	Bro	2 kokesoner er slått sammen
L	Låsing	Betjeningspanelet er låst
≡	Grill	Grill-funksjonen er aktivert

Ventilasjon

Kjølesystemet er helautomatisk. Viften starter med lav hastighet når varmen som skapes av det elektroniske systemet når et visst nivå. Viften starter med høy hastighet når platetoppen brukes intensivt. Viften reduserer hastigheten og stopper automatisk når det elektroniske kretsløpet er tilstrekkelig avkjølt.

OPPSTART OG BETJENING

Før første gangs bruk

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk grundig av den. Ikke bruk rengjøringsmiddel. Det kan medføre blålig misfarging av glasset.

Induksjonsprinsippet

Under hver kokesone er det en induksjonsspole. Når en sone slås på, frembringer spolen et magnetfelt som så danner induksjonsstrømmer i kokekaret som har ferromagnetisk bunn. Dermed varmes kokekaret som er plassert på kokesonen opp.

Kokekaret må være egnet:

- Alle ferromagnetiske kokekar anbefales (test for å se om det tiltrekker en magnet): støpejern og stål, emaljerte kokekar, kokekar av rustfritt stål med ferromagnetisk bunn ...
- IKKE egnet: kobber, rent rustfritt stål, aluminium, glass, tre, keramikk, stentøy ...

Induksjonskokesonen tilpasser seg automatisk til kokekarets størrelse. Kokekar med for liten diameter fungerer kanskje ikke. Denne diameteren varierer i forhold til diameter på kokesonen. Hvis kokekaret ikke egner seg til induksjonsplatetoppen, vil det ikke vises på skjermen, eller displayet viser [E].

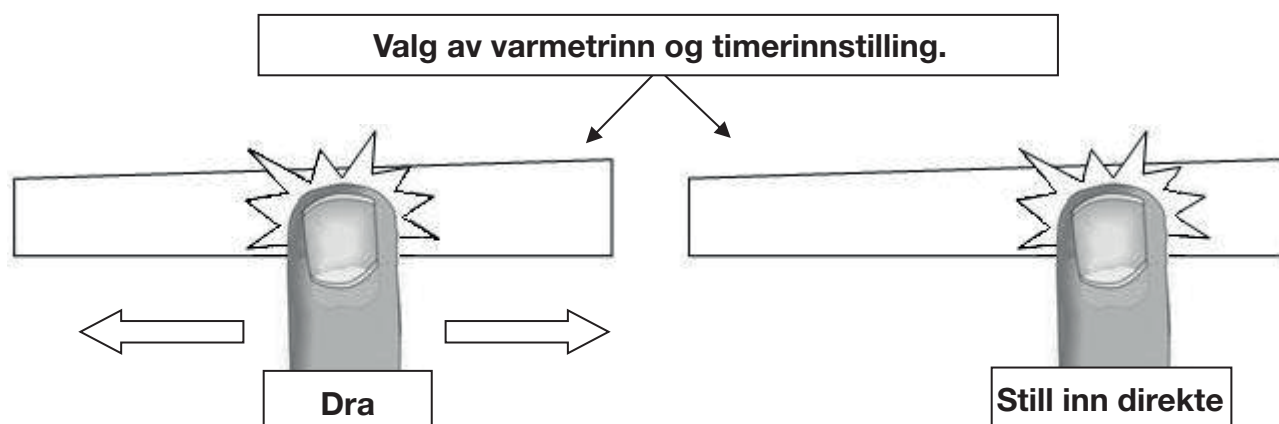
Touch-betjening

Den keramiske platetoppen er utstyrt med elektronisk betjening med følsomme touch-taster. Når du trykker med fingeren på tasten, aktiveres den tilsvarende kommandoen. Denne aktiveringen valideres av en kontrollampe, en bokstav eller et tall i displayet og/eller en «pip»-lyd.

For normal bruk trykker du kun på én tast av gangen.

Innstilling av varmetrinn med «SLIDER»

For å velge varmetrinn med slideren, drar du fingeren over «SLIDER»-sonen. Du kan også stille inn et bestemt nivå direkte, ved å sette fingeren direkte på det valgte nivået.



Oppstart

• Slå på/av platetoppen:

Handling

For å starte

For å stoppe

Betjeningspanel

Trykk på tasten [⏻] i 2 sekunder.

Trykk på tasten [⏻] i 2 sekunder.

Display



Displayet slukker eller viser [H]

• Start/avbryt en kokesone:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på [0]	[0]
Øk varmetrinnet	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[1] til [9] / [P]
Reduser varmetrinnet	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[9] til [1]
Slå av	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre til [0]	[0] eller [H]

Hvis ingen ytterligere handling foretas, slår platetoppen seg av etter ca. 20 sekunder av sikkerhetsmessige årsaker.

Registrering av kokekar

Betjeningspanelet på denne induksjonsplatetoppen er svært intuitivt i bruk. Slå på platetoppen og plasser en gryte/panne på en av kokesonene. Platetoppen registrerer kokekarets plassering, displayet for kokesonen velges automatisk, og «SLIDER» lyser opp.

Nå kan du stille inn ønsket varmeeffekt.

Registrering av kokekar sørger for sikkerheten. Induksjonen virker ikke:

- Det er ikke noe kokekar på kokesonen, eller kokekaret egner seg ikke til induksjon. I så fall er det ikke mulig å øke effekten, og displayet viser [⚡]. Dette symbolet forsvinner når det plasseres et kokekar på kokesonen.
- Hvis kokekaret fjernes fra kokesonen, stopper operasjonen. Displayet viser [⚡]. Symbolet [⚡] forsvinner når kokekaret settes tilbake på kokesonen. Tilberedningen fortsetter med det samme varmetrinnet som før.

Etter bruk må du slå av varmeelementet: Ikke la registrering av kokekar [⚡] være aktiv.

Indikasjon av restvarme

Når en kokesone eller hele platetoppen slås av, er kokesonene fremdeles varme og [H] vises i displayet.

Symbolet [H] forsvinner når kokesonene kan berøres uten risiko.

Så lenge indikatorene for restvarme lyser, må du ikke røre ved kokesonene og ikke plassere varmekfølsomme gjenstander på dem. **Det er risiko for forbrenning og brann.**

Booster- og dobbeltbooster-funksjon

Alle kokesoner er utstyrt med Booster-funksjon og Double Booster-funksjon.

Booster-funksjonen vises med [P].

Double Booster-funksjonen angis ved at [P] blinker sammen med [,,,].

Når denne funksjonen aktiveres, er kokesonen på ved full effekt i 5 minutter. Denne høye effekten er beregnet for rask oppvarming av større mengder vann, f.eks. for å koke pastavann.

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på [0]	[0]
Start booster-funksjonen	Dra ytterst på «SLIDEREN» til høyre	[P]
Slå av booster-funksjonen	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[G] til [I]

• Start/stopp dobbeltbooster-funksjon:

Handling	Betjeningspanel	Display
Start booster-funksjonen	Dra ytterst på «SLIDEREN» til høyre	[P]
Start dobbelt-booster	Trykk ytterst på «SLIDEREN» igjen	[P] blinker med [,,,]
Slå av booster-funksjonen	Dra fingeren over "SLIDEREN" til venstre	[G] til [I]

Effektstyring

Hele platetoppen til sammen er utstyrt med maksimal total effekt. Når Booster-funksjonen er aktivert, regulerer det elektroniske systemet automatisk alle valgte «Boostere» for å utligne den tilgjengelige effekten for hvert element.

Displayet blinker [G] i noen få sekunder og viser deretter maksimalt tillatt effektnivå:

Valgt kokesone	Den andre kokesonen:
[P] vises	[G] skifter til [E] eller [B] og blinker

Timer

Den integrerte timeren kan brukes til å stille inn en tilberedningstid fra 1 minutt til 1 time og 59 sekunder (vist som **[59]**) på alle kokesoner. Hver kokesone kan ha sin egen individuelle tidsinnstilling.

• Innstilling og justering av tilberedningstid:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på [0]	[0]
Øk effekttrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[1] til [9]
Velg timeren	Trykk på tasten [⌚] på displayet for kokesonen	[000] minutter vises i displayet.
Øk tiden	Trykk på [+]	Tiden i minutter økes <i>Eksempel</i> [050]
Reduser tiden	Trykk på [-]	Tiden i minutter reduseres

Blinkingen stopper etter et par sekunder. Varigheten aktiveres og timeren starter.

• Slik stoppes tilberedningstiden:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg «Timer»	Trykk på tasten [⌚] på displayet på kokesonen	[050] minutter vises i displayet.
Stopp «timeren»	Tryk på [-] til [000]	[000]

Hvis flere tidsinnstillinger er aktivert, gjenta prosessen.

Egg-timer-funksjon

Denne timeren er uavhengig av kokesonene. Hvis egg-timeren er aktivert og platetoppen slås av, fortsetter egg-timeren å gå.

Denne funksjonen slås automatisk av så snart en kokesone slås på.

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på tasten [⌚] i 2 sekunder.	[0]
Velg timeren	Trykk på tasten [000]	[000] minutter vises i displayet.
Øk tiden	Trykk på [+]	Tiden i minutter økes <i>Eksempel</i> [050]
Reduser tiden	Trykk på [-]	Tiden i minutter reduseres

Blinkingen stopper etter et par sekunder. Varigheten aktiveres og timeren starter.

- **Automatisk stopp ved avslutning av tilberedningstiden:**

Når den innstilte tiden er utløpt, høres et signal og [000]-displayet blinker. For å stoppe lydsignalet og blinkingen, trykk på [000]

Automatisk tilberedning

Alle kokesoner er utstyrt med en automatisk tilberedningsfunksjon. Når funksjonen aktiveres, varmes kokesonen automatisk opp ved høyeste effekt og bytter deretter tilbake til det valgte effektnivået. Varigheten avhenger av det valgte effektnivået.

- **Oppstart:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på	[0]
Velg varmetrinn (eksempel: varmetrinn 7)	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre til [7], og hold nede i 3 sekunder.	[7] blinker med [P]

- **Slik deaktiveres automatisk tilberedning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på valgtasten for kokesonen	[7] blinker med [P]
Bytt valg av varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre eller venstre	[1] til [9] / [P]

Pausefunksjon

Denne funksjonen avbryter alle tilberedningsprosesser på platetoppen midlertidig og gjør det mulig å starte på nytt med de samme innstillingene.

- **Start/stopp pausefunksjon:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på	[0]
Øk effekttrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[1] til [9] / [P]
Aktiver pause	Trykk på tasten [II] i 2 sekunder.	[!!] vises i displayet
Stopp pause	Trykk på tasten [II] i 2 sekunder.	Forrige innstilling vises igjen

Recall-funksjon (gjennoppta)

Etter at kokeplaten er slått av (ⓘ), er det mulig å gjennoppta de siste innstillingene.

- Effektnivåer for alle kokesoner
- Minutter og sekunder for programmerte kokesone-timere
- Hold varm-funksjon
- Automatisk tilberedning

Slik aktiveres gjennoppta-funksjonen:

- Trykk på tasten [ⓘ] i 2 sekunder.
- Trykk deretter på tasten [II] før lyset slutter å blinke (6 sek.).

De tidligere innstillingene aktiveres igjen.

Denne funksjonen kan kun aktiveres innen 10 sekunder etter at platetoppen er slått av. Når denne tiden er utløpt, kan ikke hukommelsesfunksjonen aktiveres lenger.

Hold varm-funksjon

Denne funksjonen holder maten varm ved ca. 70 °C og er utviklet for å hindre overkoking og fastbrenning.

Den maksimale varmetid i «Hold varm»-funksjonen er 2 timer.

• Aktivering/deaktivering av «Hold varm»:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på [0],	[0]
Aktiver Hold varm-funksjon	Trykk på []	[]
Slå av Hold varm-funksjon	Trykk på [] eller endre effektnivået	eller [/] til [9] / [P]

Bro-funksjon og automatisk bro-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å bruke 2 kokesoner samtidig med de samme egenskapene som en enkelt kokesone.

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på tasten [ⓘ] i 2 sekunder.	[0]
Aktiver bro-funksjonen «Manuell»	Plasser et kokekar på en av de to kokesonene som skal knyttes sammen, og trykk samtidig på de tilsvarende kokesone-tastene.	[0] og [1]
«Automatisk»	Eller plasser en stor kjele på begge sonene for å slå dem sammen.	[1] blinker og deretter vises [0] og [1]
Øk effekttrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[1] til [9] / [P]
Stopp bro-funksjonen	Trykk på de tilsvarende kokesone-tastene samtidig	[0]

Barnesikring

For å hindre at platetoppen slås på utilsiktet, f.eks. av et barn, kan betjeningspanelet låses (bortsett fra tasten ⓘ). Denne funksjonen kan kun aktiveres innen 10 sekunder etter at platetoppen er slått på, og ingen kokesone må være aktivert.

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på tasten [ⓘ] i 2 sekunder.	[0]
Lås platetoppen	Hold en vilkårlig kokesone-tast [0] nede i 3 sekunder.	«SLIDEREN» lyser opp og beveger seg fra venstre mot høyre
	Dra fingeren over «SLIDEREN» fra venstre til høyre.	[L] vises i displayet
Lås opp platetoppen	Hold en vilkårlig kokesone-tast [L] nede i 3 sekunder.	«SLIDEREN» lyser opp og beveger seg fra høyre mot venstre
	Dra fingeren over «SLIDEREN» fra høyre til venstre.	[L] vises i displayet

Chef-funksjon

Denne funksjonen deler opp platetoppen i 2 store soner.
Effektnivået kan endres av brukeren og lagres til neste bruk.

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på [] i 2 sekunder.	[]
Aktiver Chef-funksjonen	Trykk på []	[]* og [] på venstre side []* og [] på høyre side
Deaktiver Chef-funksjonen	Trykk på []	[]

**De angitte verdiene gjelder for første gangs bruk. De kan variere hvis du allerede har brukt denne funksjonen.*

Grill-funksjon

Denne funksjonen gir mulighet for optimal bruk av en grillpanne ved å slå sammen to kokesoner og bruke egnede effektnivåer.

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Trykk på []	[]
Slå på grill-funksjonen	Trykk på [GRILL]	[] og []
Øk effektnivået	Dra «SLIDEREN» mot høyre	Effektnivå [1] til [9] vises på "SLIDEREN"
Slå av grill-funksjonen	Trykk på [GRILL]	[]

BETJENING AV VENTILATOREN

Slik aktiverer du ventilatoren

- Slå ventilatoren på/av:

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver ventilatoren	Trykk på ventilator-tasten	[]
Velg effektnivå	Skyv «SLIDEREN»	[1] til [9]
Deaktiver ventilatoren	Dra «SLIDEREN» mot venstre	[]

Etterutluftingsfunksjonen aktiveres automatisk når ventilatoren slås av.

Booster-funksjon

Når denne funksjonen aktiveres, går ventilatoren ved maksimal effekt i 10 minutter.

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg effektnivå	Skyv på «SLIDEREN»	[1] til [9]
Aktiver Booster	Skyv ytterst på «SLIDEREN» eller trykk direkte på ytterste del av «SLIDEREN»	[P]
Deaktiver Booster	Skyv på «SLIDEREN»	[1] til [9]

Timer-funksjon

Denne funksjonene gir mulighet for å la ventilatoren gå i 15 minutter under mattilberedningen.

- Start timeren:

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver ventilatoren	Trykk på ventilator-tasten	[]
Velg effektnivå	Skyv på «SLIDEREN»	[1] til [9]
Start timeren	Trykk på  over ventilator-tasten	[] ikonet for ventilatoren lyser, [0 15] vises på timer-displayet

Ventilatoren slås av automatisk når timeren utløper (15 minutter).

- **Stopp timeren:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp timeren	Trykk på [] over ventilator-tasten.	Timerdisplayet slås av.

Automatisk ventilasjon ved avslutning av tilberedningsprosessen (Etterutluftingsfunksjon)

Denne funksjonen starter automatisk når platetoppen slås av.

Ventilatoren går i 20 minutter for å tørke filtrene og fjerne den siste matlagingsosen fra kjøkket. Ventilasjonssystemet slås deretter av automatisk.

Når denne funksjonen er aktiv, viser timerdisplayet [020], og ventilatordisplayet viser [/].

For å annullere denne prosessen, trykk på timerdisplayet [020] i 6 sekunder. Ventilatoren slås av.

Automatisk funksjon

Denne funksjonene justerer ventilatorens effektnivå automatisk, avhengig av kokesonenes effektnivå.

- **Slå den automatiske funksjonen på/av:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Start den automatiske funksjonen	Trykk på ventilator-tasten i 3 sekunder	[]
Slå av den automatiske funksjonen	Trykk på ventilator-tasten i 3 sekunder	[]

Tips: Når den automatiske funksjonen er aktiv, kan du raskt endre avtrekkseffekten ved å dra «SLIDEREN».

Dette avbryter den automatiske funksjonen midlertidig.

Funksjonen reaktiveres automatisk neste gang platetoppen slås på.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV VENTILATOREN

Regelmessig rengjøring av ventilatoren sikrer korrekt og feilfri drift og forlenger ventilatorens levetid. Sørg for å rengjøre fettfiltrene i henhold til produsentens anbefalinger.

Indikator for rengjøring av filter

Når ventilatoren er slått på og avtrekkseffekten er innstilt på [], vises den gjenværende tiden før neste filterrengjøring på timerdisplayet.

Den er fabrikkinnstilt til 31 timer, men denne verdien kan endres etter behov.

• Vis resterende tid:

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver ventilatoren	Trykk på ventilator-tasten	[Gjenværende tid] på timerdisplayet

Indikator for rengjøring av fettfilter

Når fettfiltrene skal rengjøres:

- Timerdisplayet viser []ww
- En prikk blinker på valgtasten på ventilatoren

• Nullstill tiden før filterrengjøring

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver platetoppen	Trykk på tasten [] i 2 sekunder.	[] og en prikk blinker ved ventilator-tasten
Velg ventilatoren	Trykk på ventilator-tasten	[] og [] på timerdisplayet
Nullstill telleren	Trykk på timer-tasten i 3 sekunder	Den sist angitte brukerinnstillingen aktiveres
Bekreft innstillingen	Trykk på timer-tasten igjen	–

• Endre gjenværende tid før filterrengjøring

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver platetoppen	Trykk på tasten [①] i 2 sekunder.	[①] og en prikk blinker ved ventilator-tasten
Velg ventilatoren	Trykk på ventilator-tasten	[Gjenværende tid] på timerdisplayet
Endre tiden på telleren	Trykk på timer-tasten i 3 sekunder og juster med tasten [+] eller [-]	[Gjenværende tid] på timerdisplayet
Bekreft innstillingen	Trykk på timer-tasten igjen	–

Rengjøring av fettfilter i oppvaskmaskinen

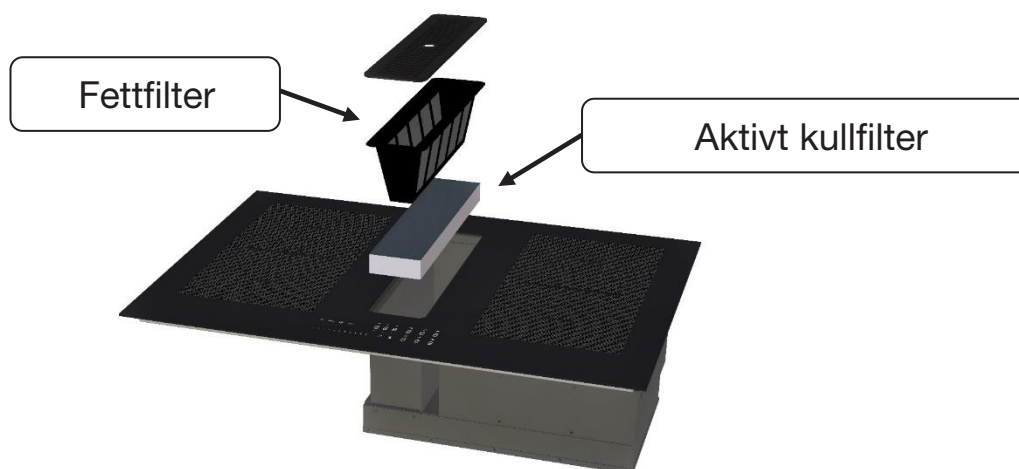
Fettfilteret plasseres i loddrett stilling i den nederste kurven i oppvaskmaskinen.

Vask ved maks. 60 °C med et mildt oppvaskmiddel.

Etter rengjøring settes fettfiltrene tilbake i ventilatoren.

Utskifting av aktivt kullfilter

Det aktive kullfilteret som brukes til resirkulasjon og fjerning av lukt, bør skiftes ut etter 6 måneders normal bruk.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

Slå av apparatet før rengjøring.

Ikke rengjør platetoppen hvis glasset er for varmt, da det er risiko for å brenne seg.

- Fjern lette merker med en fuktig klut med oppvaskmiddel tynnet ut i litt vann. Skyll deretter med kaldt vann og tørk overflaten grundig.
- Svært etsende eller slipende rengjøringsmidler og rengjøringsutstyr vil sannsynligvis forårsake riper og bør absolutt unngås.
- Bruk aldri et damprengjøringsapparat eller en høytrykksrenser til rengjøring av platetoppen.
- Ikke bruk gjenstander som kan ripe opp det keramiske glasset.
- Sørg for at kokekaret er tørt og rent. Sørg for at det ikke er støv på den keramiske platetoppen eller på kokekaret. Ujevne kokekar kan ripe opp overflaten.
- Sølt sukker, syltetøy, gelé osv. må fjernes straks. Det hindrer at overflaten blir skadet.

DETTE GJØR DU HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM/FEILSØKING

Betjeningspanelet viser [E 4]:

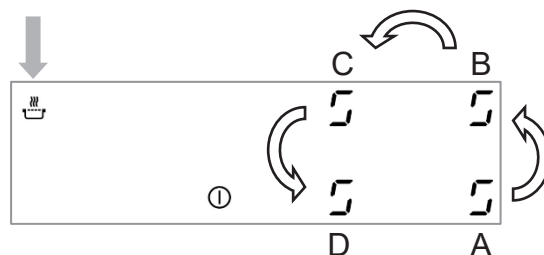
Platetoppen må konfigureres igjen. Følg disse stegene:

Konfigurasjonsprosedyre:

- I) Viktig: Før du starter må du sørge for at det ikke er noen kokekar på platetoppen.
- II) Koble apparatet fra strømforsyningen ved å fjerne sikringen eller slå av bryteren i sikringsskapet.
- III) Koble platetoppen til strøm igjen.
- IV) Forberedelse: Bruk et kokekar med ferromagnetisk bunn og en minimum diameter på 16 cm. Start innen 2 minutter etter tilkobling. Ikke bruk [Ⓢ]-tasten.

Første steg: Annuller den eksisterende konfigurasjonen

- 1) Trykk på tasten [🔥] og hold den nede.
- 2) Symbolet [⌋] vises på hvert display.
- 3) Med den ene hånden trykker du raskt (< 2 sek.) på hvert [⌋] display i rekkefølge (fra A til D, mot klokken).
Dobbelt-«pip» betyr feil. Start forfra fra steg 1 hvis dette skjer.
- 4) Fjern fingrene fra touch-betjeningen og trykk på tasten igjen [Ⓢ] i et par sekunder til de blinkende [E] symbolene vises.
- 5) Vent til [E] symbolene slutter å blinke.
- 6) Etter et par sekunder skifter [E] automatisk til [⌋]. Den eksisterende konfigurasjonen er nå annullert.



Andre steg: Nytt oppsett

- 1) Bruk et kokekar med ferromagnetisk bunn og en minimum diameter på 16 cm.
- 2) Velg en kokesone ved å trykke på det gjeldende [⌋] displayet.
- 3) Plasser kokekaret på den sonen som skal konfigureres.
- 4) Vent til [⌋] displayet blir til [-]. Kokesonen er nå konfigurert.
- 5) Gjenta prosessen for hver kokesone som viser [⌋].
- 6) Når alle displayene er slukket, er alle kokesonene konfigurert. Bruk det samme kokekaret under hele prosessen. Ikke plasser flere kokekar på platetoppen samtidig under oppsetting.

Feilsøking:

Hvis ikonet [E] fremdeles vises, kontaktes kundeservice.

Platetoppen eller en kokesone slås ikke på

- Platetoppen er ikke tilkoblet strømnettet på riktig måte.
- Sikringen har gått.
- Låsefunksjonen er aktivert.
- Betjeningspanelet er dekket av fett eller vann.
- Det ligger en gjenstand på en av tastene.

[🔥] vises på betjeningspanelet.

- Det er ikke plassert noe kokekar på kokesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjon.
- Kokekarets bunndiameter er for lite.

En eller alle kokesoner slås av

- Sikkerhetssystemet er aktivert.
- Kokesonen har vært slått på for lenge.
- En eller flere touch-knapper er tildekket.
- Kokekaret er tomt og bunnen er overopphetet.
- Platetoppen har redusert Booster-effekten automatisk pga. overoppheting.

Ventilasjonen fortsetter etter at platetoppen er slått av

- Dette er ikke en feil, viften beskytter elektronikken.
- Viften stopper automatisk.

Den automatiske tilberedningen starter ikke

- Kokesonen er fremdeles varm [H].
- Høyeste Booster-nivå er innstilt [9].

Betjeningspanelet viser [⏻]

Se kapittelet «Hold varm».

Betjeningspanelet viser [⏸]

Se kapittelet «Pause».

Betjeningspanelet viser [🔒]

Se kapittelet «Barnesikring/Tastelås».

Betjeningspanelet viser [⚡] eller [⚡ ⏻]

En gjenstand eller væske dekker betjeningstastene.
Symbolet forsvinner når tasten frigjøres eller rengjøres.

Betjeningspanelet viser [⚡] eller [⚡]

Platetoppen er overopphetet. La den avkjøles og slå den deretter på igjen.

Betjeningspanelet viser [⚡]

Kokekaret er ikke egnet til induksjon. Bruk et annet kokekar.

Betjeningspanelet viser [⚡]

Det er problemer med strømmettet. Kontroller frekvens og spenning.

Betjeningspanelet viser [⚡]

Luftinntaket til ventilatoren er blokkert. Fjern blokkeringen.

Betjeningspanelet viser [⚡] eller [⚡]

Konfigurasjonsfeil. Gjenopprett oppsettet ved å følge instruksjonene i kapittelet. «Betjeningspanelet viser [⚡]».

Viktig:

Hvis en av ovenstående feil fortsetter, kontakt kundeservice.

Hvis ingen feilkode vises og betjeningspanelet ikke reagerer, bør du kontrollere strømforsyningen for manglende ledninger, broforbindelser eller feil tilkobling til 400 V.

GODE RÅD FOR TILBEREDNING

Kokekar

Egnede materialer: stål, emaljert stål, støpejern, ferromagnetisk rustfritt stål, aluminium med ferromagnetisk bunn.

Materialer som er egnet: aluminium og rustfritt stål uten ferromagnetisk bunn, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Produsentene angir om deres produkter er compatible med induksjon.

Slik kontrollerer du om kokekaret er egnet:

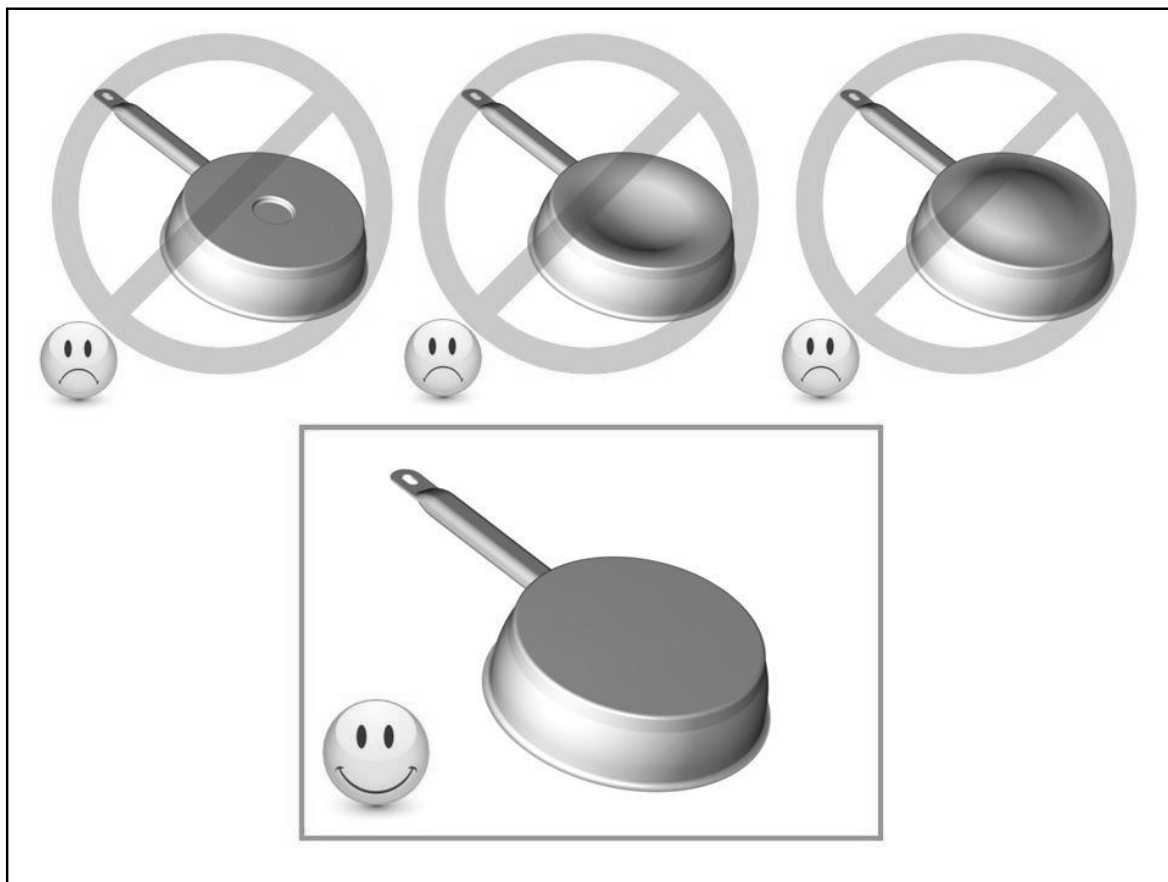
- Fyll litt vann i kokekaret og plasser det på en kokesone innstilt på nivå [9]. Vannet skal bli varmet opp på få sekunder.
- En magnet sitter fast mot bunnen av kokekaret.

Enkelte kokekar lager støy når det plasseres på en induksjonsplatetopp. Dette er ikke en feil og har ingen betydning for tilberedningen.

Materialet i bunnen av kokekaret kan påvirke jevnheten i tilberedningsresultatet og effektiviteten av effektoverføringen fra induksjonsspolene.

Bruk bare gryter og panner med glatt bunn. En ru bunn kan ripe opp det keramiske glasset. Bruk om mulig gryter med loddrette, rette sider.

Hvis en gryte har skrå sider, vil induksjonen også påvirke disse. Dette kan føre til at sidene blir misfarget.



Kokekarets størrelse

Inntil en viss grense tilpasser kokesonene seg automatisk til størrelsen på kokekaret. Kokekaret må imidlertid ha en minimum diameter på bunnen som tilsvarer størrelsen på kokesonen. For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi at kokekaret plasseres midt på kokesonen.

Eksempler på tilberedningseffekt

(verdiene nedenfor er veiledende):

1–2	Smelting Gjenoppvarming	Sausser, smør, sjokolade, gelatin Ferdiglagde retter
2–3	Småkoke Tining	Ris, pudding, sukker, sirup Tørkede grønnsaker, fisk, frosne matvarer
3–	Damping	Grønnsaker, fisk, kjøtt
–5	Vann	Dampede poteter, supper, pasta, ferske grønnsaker
6–7	Middels tilberedning, småkoke	Kjøtt, lever, egg, pølser Gulasj, rullade
7–8	Tilberedning	Poteter, pommes frites, vafler
9	Steking, risting, koke vann	Biff, omelett, stekte retter, vann
<i>P - III</i>	Steking, risting, koke vann	Kamskjell, kjøttkaker Koking av en stor mengde vann

MILJØBESKYTTELSE

- Materialene i emballasjen er økologiske og resirkulerbare.
- Elektroniske apparater består av resirkulerbare materialer som noen ganger er skadelige for miljøet, men nødvendig for apparatets drift og sikkerhet.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Elektriske produkter må ikke kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall. • Kontakt din lokale gjenvinningsstasjon som er utstyrt for å resirkulere husholdningsapparater. |
|---|



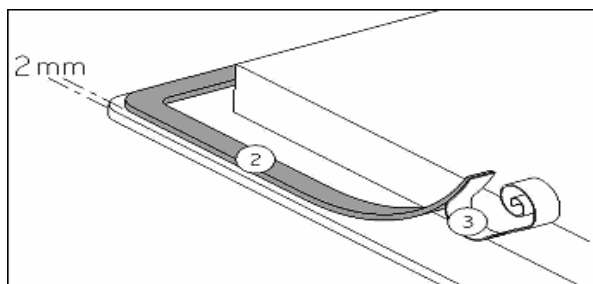
INSTALLASJONSVEILEDNING

Installasjonen må kun utføres av spesialister.

Installatøren er forpliktet til å respektere landets lovgivning og standarder.

Slik festes tetningslisten:

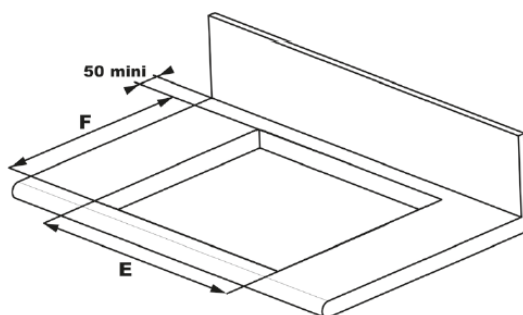
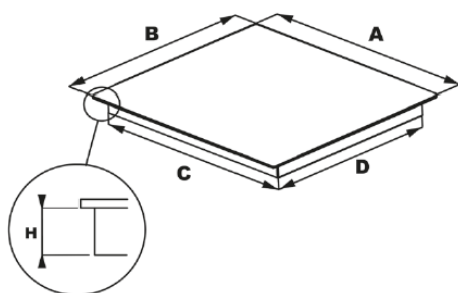
Tetningslisten som følger med platetoppen hindrer at væske trenger inn i kabinettet. Monteringen skal utføres nøyte i samsvar med følgende tegning.



Fest pakningen (2) to millimeter fra den ytterkanten av glasset, etter at beskyttelsestapen (3) er fjernet.

Tilpasning – installasjon:

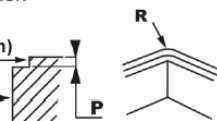
• Størrelse for utskjæring:



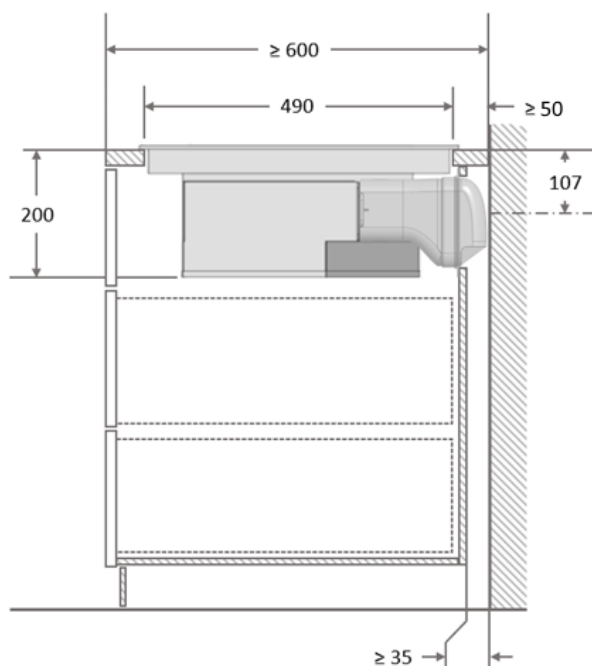
"FLUSHLINE" INTEGRATION

$(A + 4 \text{ mm}) / (B + 4 \text{ mm})$

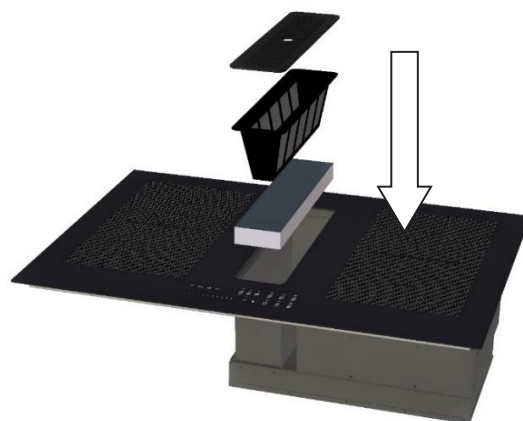
E / F

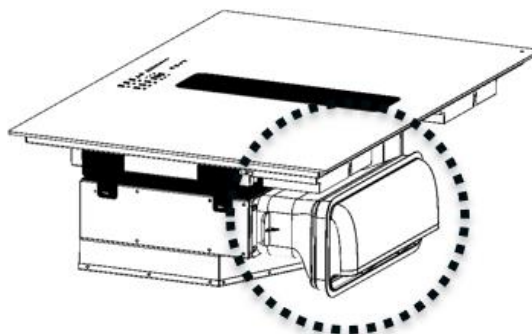
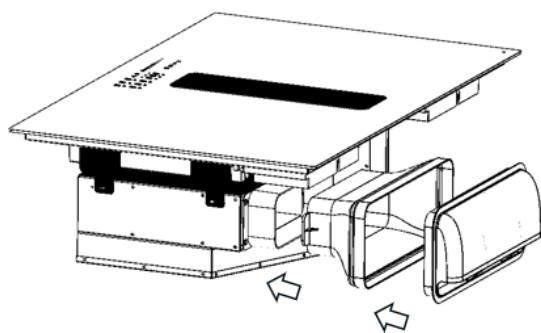


WHHMP788/WHHP788												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7

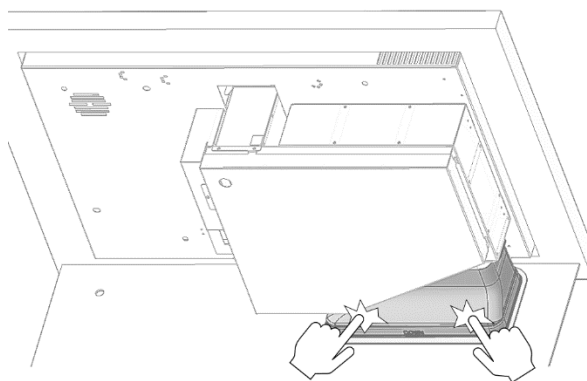
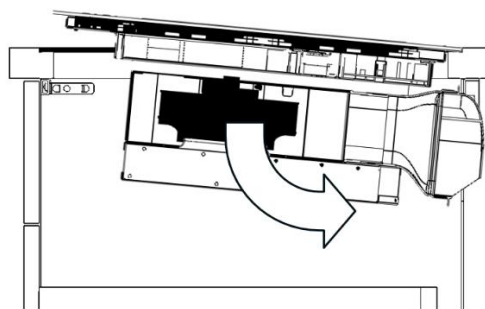
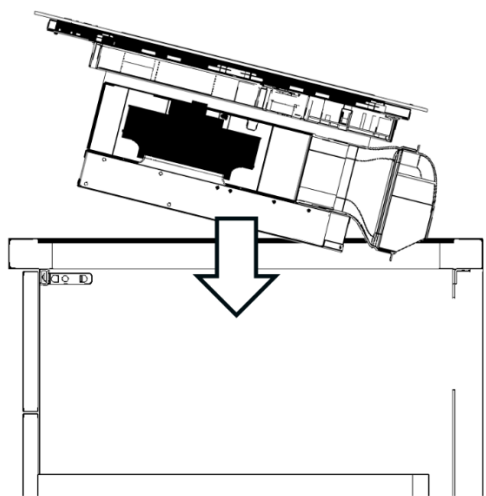


Installasjon av filtre





For utskjæring av åpningen til avtrekkskanalen gjennom skapet, henviser vi til medfølgende mal.



Når platetoppen og avtrekkskanalen er plassert inne i skapet, trykk kanalen mot bakveggen i skapet for å sikre en tett passform.

- **Sørg for at det er en avstand på 50 mm mellom platetoppen og veggen eller sidene.**
- Platetoppen er klassifisert som klasse Y for varmebeskyttelse. Platetoppen skal helst installeres med mye plass på begge sider. Det kan være en vegg på baksiden og høye enheter eller en vegg på den ene siden. **Men enhet eller avdeler må ikke være høyere enn platetoppen.**
- Det møbelet eller støtten som platetoppen skal monteres i samt møblenes kanter, laminatbelegg og lim som brukes til å feste dem, må tåle temperaturer opptil 100 °C.
- Ikke installer platetoppen oppå en ikke-ventilert ovn eller oppvaskmaskin.
- Sørg for at det under bunnen av kabinettet til platetoppen er et mellomrom på 20 mm for å sikre god luftsirkulasjon for den elektroniske enheten.
- Hvis det plasseres en skuff under platetoppen, må det ikke plasseres brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser) eller ikke varmebestandige gjenstander i denne skuffen.
- Materialer som ofte brukes for å få benkeplater til å utvide seg ved kontakt med vann. For å beskytte den utskårne kanten påføres et lag med lakk eller spesiell fugemasse. Vær spesielt forsiktig ved påføring av den selvklebende listen som følger med koketoppen for å forhindre lekkasje inn i det støttende møbelet. Denne tetningslisten sikrer god tetting når den brukes sammen med glatte benkeplater.
- Sikkerhetsavstanden mellom platetoppen og ventilatoren som er plassert over, skal overholde anbefalinger fra produsenten av ventilatoren. Hvis det ikke er noen instruksjoner, bør det være en avstand på minimum 500 mm.
- Strømledningen må ikke utsettes for noen form for mekanisk belastning.
- Ikke bruk uegnede barnesikringsskjermer eller komfyrværn. Disse kan forårsake ulykker.
- **ADVARSEL:** Bruk kun platetopp-beskyttere som er designet av produsenten eller angitt at er egnet av produsenten i bruksanvisningen, eller platetopp beskyttere som er innebygget i apparatet. Bruk av uegnede beskyttere kan forårsake ulykker.
- For å sikre korrekt luftavtrekk bør det installeres et sokkelgitter, eller den øvre delen av sokkelen bør kuttes litt på langs. For at ventilasjonssystemet skal fungere korrekt, kreves en åpning på minst 460 cm².

ELEKTRISK TILKOBLING

- Installasjonen av dette apparatet og tilkobling til strømnettet bør kun utføres av en elektriker som er kjent med de normative forskriftene og som følger dem nøye.
- Beskyttelse mot belastningsutsatte deler må sikres etter innbyggingen.
- Nødvendig informasjon om tilkobling finnes på etikettene som er plassert på kabinettet til platetoppen, nær koblingsboksen.
- Tilkobling til strømnettet skal foretas ved hjelp av en jordet kontakt eller via en flerpolet kretsbytter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Det elektriske kretsløpet må separeres fra strømnettet ved hjelp av tilpassede anordninger, for eksempel: kretsbytere, sikringer eller kontaktorer.
- Hvis ikke apparatet er utstyrt med en tilgjengelig kontakt, må det være frakoblingsanordninger innebygd i den faste installasjonen i henhold til installasjonsforskriftene.
- Inntaksslangen skal plasseres slik at den ikke berører noen av platetoppens deler.

Forsiktig!

Dette apparatet må kun kobles til et nettverk på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Koble alltid til jordledningen.

Følg koblingsdiagrammet.

Koblingsboksen er plassert under baksiden av kabinettet til platetoppen. Bruk en mellomstor skrutrekker til å åpne dekselet. Plasser den i slissene og åpne dekselet.

Strømnett	Tilkobling	Kabelldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 × 2,5 mm ²).	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 × 2,5 mm ² 5 × 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
220-240V~ 50/60Hz	2 faser	3 × 2,5 mm ²).	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* beregnet etter standard EN 60 335-2-6

Tilkobling av platetopp

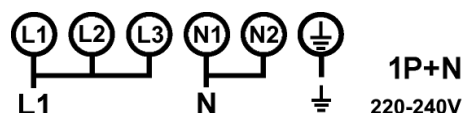
Konfigurasjonsinnstilling:

Til de ulike typene av tilkobling skal du bruke messingbroene som er i esken ved siden av terminalen.

Monofase 220-240V~ 1P+N

Plasser den første broen mellom terminalene L1 og L2, den andre mellom L2 og L3, og deretter den tredje broen mellom terminalene N1 og N2.

Koble jordlederen til terminalen «jord», nøytrallederen (N) til terminal N1 eller N2, og faselederen (L) til en av terminalene L1, L2 eller L3.



Bifase 380-400V~ 2P+N

Plasser den første broen mellom terminal L2 og L3.

Plasser den andre broen mellom terminal N1 og N2.

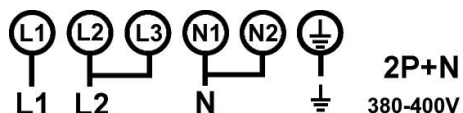
Koble til:

Jordlederen til terminalen «jord».

Nøytrallederen (N) til terminal N1 eller N2.

Fase L1 til terminal L1.

Fase L2 til terminal L2 eller L3.



Bifase 220-240V~ 2P

Plasser den første broen mellom terminal L1 og L2.

Plasser den andre broen mellom terminal L2 og L3.

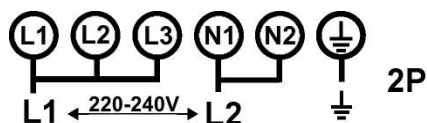
Plasser den tredje broen mellom terminal N1 og N2.

Koble til:

Jordlederen til terminalen «jord».

Fase L1 til terminalene L1, L2 eller L3.

Fase L2 til terminalene N1 eller N2.



Forsiktig! Vær nøye med at kablene er korrekt tilkoblet og strammet.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hendelser som skyldes feil tilkobling eller som kan oppstå som følge av bruken av et apparat som ikke er jordet eller er utstyrt med en defekt jordforbindelse.

REKLAMASJONSRETT OG SERVICE

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service er det fint at du har produktets navn og serienummer klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved dårlig vedlikehold og mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og /eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ufaglærte
- Ved transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Defekte pærer

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest

24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

Hvis man tilkaller en servicemontør og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må kunden selv betale for servicebesøket.

Kommersielle innkjøp

Kommersielle innkjøp er alle kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller andre kommersielle formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringsvirksomhet ytes ingen garanti, fordi dette produktet bare er beregnet til bruk i vanlig husholdning.

SERVICE

- Service skal meldes til vår service partner Service Companiet, via deres hjemmeside – eller TLF +47 32829940 / <https://service.witt.dk/service/nb/appliances/service.aspx>
- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- Service Companiet håndterer saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, evt. produktnummer, kjøpsdato, forhandler, beskrivelse av feil, kundeopplysninger – skal informeres om.

Forbehold for trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskaader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

SÄKERHETSANVISNINGAR	57
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE ANVÄNDNING	57
ANVÄNDNING AV APPARATEN	57
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT INTE SKADA APPARATEN	57
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER I HÄNDELSE AV FEL PÅ APPARATEN	58
ÖVRIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER	58
BESKRIVNING AV APPARATEN	59
TEKNISKA UPPGIFTER	59
KONTROLLPANEL	60
ANVÄNDNING AV APPARATEN	60
DISPLAY	60
VENTILATION	60
UPPSTART OCH ANVÄNDNING	61
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	61
INDUKTIONSPRINCIPEN	61
TOUCHKONTROLL	61
”SLIDER” FÖR INSTÄLLNING AV VÄRMESTEG	61
UPPSTART	62
REGISTRERING AV KOKKÄRL	62
INDIKERING AV RESTVÄRME	62
BOOSTER- OCH DUBBEL BOOSTERFUNKTION	63
TIMER	64
ÄGGKLOCKSFUNKTION	64
PAUSFUNKTION	65
RECALL-FUNKTION (ÅTERUPPTA)	66
VARMHÅLLNINGSFUNKTION	66
BROFUNKTION OCH AUTOMATISK BROFUNKTION	67
BARNLÅS	67
KOCKFUNKTION	68
GRILLFUNKTION	68
ANVÄNDNING AV FLÄKTEN	69
SÅ HÄR AKTIVERAR DU FLÄKTEN	69
BOOSTERFUNKTION	69
TIMERFUNKTION	69
AUTOMATISK VENTILATION VID AVSLUTAD TILLAGNINGSPROCESS	70
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FLÄKTEN	71
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN	72
VAD SKA DU GÖRA VID ETT PROBLEM/FELSÖKNING	73
MATLAGNINGSRÅD	75
KOKKÄRL	75
KOKKÄRLETS STORLEK	75
EXEMPEL PÅ TILLAGNINGSEFFEKT	76
MILJÖSKYDD	76
INSTALLATIONSANVISNINGAR	77
ELANSLUTNING	80
REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE	82

Försiktighetsåtgärder före användning

- Packa upp allt material.
- Apparaten måste installeras och anslutas av en auktoriserad installatör. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått till följd av felaktig montering eller anslutning.
- För att kunna användas måste apparaten vara väl utrustad och installerad i köksenhets och en lämplig och godkänd arbetsyta.
- Denna hushållsapparat är uteslutande avsedd för tillredning av mat och inte för någon annan användning i hushåll, kommersiellt eller industriellt.
- Ta bort alla etiketter och limrester från det keramiska glaset.
- Undvik att utföra ändringar på spishällen.
- Spishällen får inte användas fristående eller som arbetsyta.
- Apparaten måste jordas och anslutas i enlighet med lokala standarder.
- Använd inte förlängningskablar för att ansluta den.
- Apparaten kan inte användas ovanpå en diskmaskin eller torktumlare, eftersom ånga kan skada elektroniska apparater.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Användning av apparaten

- Stäng av värmezonen efter användning.
- Håll uppsikt vid matlagning med fett eller olja: det kan snabbt antändas.
- Var försiktig så att du inte bränner dig under eller efter användning av apparaten.
- Se till att inga kablar från fast monterade eller flyttbara apparater kommer i kontakt med glaset eller det heta kokkärlet.
- Placera inte magnetiserbara föremål (kreditkort, miniräknare och disketter) i närheten av en påslagen spishäll, eftersom det kan skada dem.
- Föremål av metall som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli heta.
- I allmänhet får inga andra metallföremål än kokkärl placeras på glasytan. Om spishällen aktiveras oavsiktligt eller om det finns restvärme kan dessa värmas upp, smälta eller till och med fatta eld.
- Täck aldrig över apparaten med en duk eller ett spisskydd. De kan bli mycket varma och fatta eld.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker användandet medför.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

Försiktighetsåtgärder för att inte skada apparaten

- Kokkärl med ojämn eller skadad botten (icke-omaljerade gjutjärnsgrytor) kan skada det keramiska glaset.
- Sand eller andra slipande material kan skada keramiskt glas.
- Undvik att tappa föremål, även små, på det keramiska glaset.
- Undvik att slå i kanterna på glashällen med kokkärl.
- Se till att apparatens ventilation fungerar i enlighet med tillverkarens anvisningar.
- Placera eller lämna inte tomma kokkärl på glaskeramikhällar.

- Socker, syntetiska material eller material med aluminium i får inte komma i kontakt med värmezonen. Detta kan orsaka sprickor eller andra förändringar i det keramiska glaset när det svalnar: Stäng av apparaten och ta omedelbart bort det från den varma värmezonen (var försiktig så att du inte bränner dig).
- VARNING: Matlagning på en häll med fett eller olja utan uppsikt kan vara farligt och kan leda till brand.
- VAR FÖRSIKTIG: Tillagningsprocessen ska hållas under uppsikt. Även en kort tillagningsprocess ska hållas under kontinuerlig uppsikt.
- VARNING: Risk för brand: placera inga föremål på spishällen.
- Placera aldrig en varm behållare över kontrollpanelen.
- Om det finns en låda under den inbyggda apparaten ska du se till att avståndet mellan lådans innehåll och den nedre delen av apparaten är tillräckligt stort (2 cm). Detta är avgörande för att säkerställa korrekt ventilation.
- Lägg aldrig brandfarliga föremål (t.ex. sprayburkar) i lådan under glaskeramikhällen. Eventuella besticklådor måste vara värmebeständiga.

Försiktighetsåtgärder i händelse av fel på apparaten

- Om ett fel upptäcks ska du stänga av apparaten och bryta strömförsörjningen.
- Om det keramiska glaset är sprucket eller krossat ska du dra ut stickkontakten ur eluttaget och kontakta eftermarknadsservice.
- Reparationer måste utföras av specialister. Öppna inte apparaten på egen hand.
- VARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut mot en kabel eller specialsats som finns tillgänglig hos tillverkaren eller dennes eftermarknadsservice.

Övriga försiktighetsåtgärder

- Se till att kokkärl alltid placeras mitt på kokzonen. Kokkärlets botten ska täcka så mycket som möjligt av kokzonen.
- Användare med pacemaker ska vara medvetna om att magnetfältet kan påverka dess funktion. Vi rekommenderar att kontakta återförsäljaren eller en läkare.
- Använd inte behållare av aluminium eller syntetiska material: de kan smälta på varma kokzoner.
- FÖRSÖK ALDRIG att släcka eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv elden med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

**ANVÄNDNING AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET
ELLER INDUKTIONSADAPTERPLATTA
(FÖR ICKE-MAGNETISKA KOKKÄRL)
MEDFÖR ATT GARANTIN PÅ
PRODUKTEN BORTFALLER.
I SÅDANT FALL KAN TILLVERKAREN INTE HÅLLAS
ANSVARIG FÖR SKADOR PÅ SPISHÄLLEN OCH/
ELLER OMGIVNINGEN.**

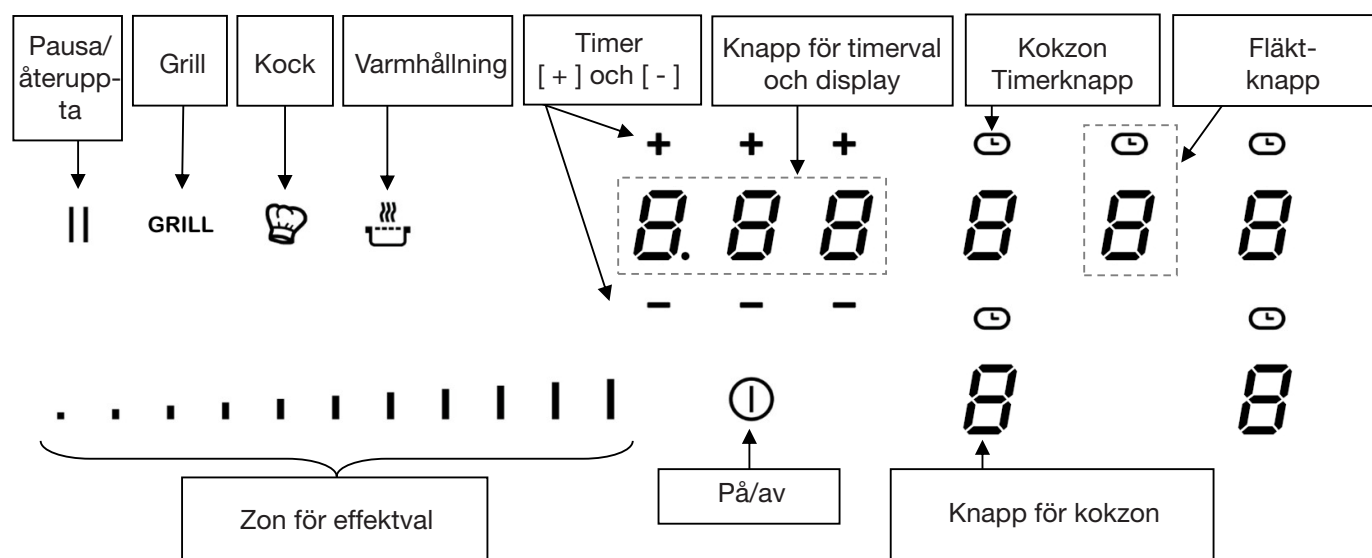
BESKRIVNING AV APPARATEN

Tekniska uppgifter

Typ	WHHMP788/WHHP788
Total effekt	7570 W
Energiförbrukning för spishällen, EC-häll**	180,5 Wh/kg
Främre vänster värmezon	210 × 190 mm
Minsta storlek	Ø 110 mm
Nominell effekt*	2 100 W
Boostereffekt*	2 500/3 000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	A
Energiförbrukning ECcw**	186,4 Wh/kg
Bakre vänster värmezon	210 × 190 mm
Minsta storlek	Ø 110 mm
Nominell effekt*	2 100 W
Boostereffekt*	2 500/3 000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	B
Energiförbrukning ECcw**	188 Wh/kg
Bakre höger värmezon	210 × 190 mm
Minsta storlek	Ø 110 mm
Nominell effekt*	2 100 W
Boostereffekt*	2 500/3 000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	B
Energiförbrukning ECcw**	188 Wh/kg
Främre höger värmezon	210 × 190 mm
Minsta storlek	Ø 110 mm
Nominell effekt*	2 100 W
Boostereffekt*	2 500/3 000 W
Standardiserad kokkärlskategori**	C
Energiförbrukning ECcw**	159,5 Wh/kg

**Den angivna effekten kan variera beroende på kokkärls storlek och material.
Beräknad enligt metoden för funktionsprovning (SS-EN 60350-2).

KONTROLLPANEL



ANVÄNDNING AV APPARATEN

Display

Display	Funktionsnamn	Beskrivning
0	Noll	Kokzonen är fortfarande aktiverad
1 ... 9	Värmesteg	Valt värmesteg
<u> </u>	Inget kokkärl registrerat	Inget kokkärl eller olämpligt kokkärl
A	Värmeaccelerator	Automatisk tillagning
E / Er	Felmeddelande	Elektroniskt fel
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
!!!	Dubbel booster	Dubbel booster är aktiverad
U	Varmhållning	Bibehåller automatiskt en temperatur på ca 70 °C
	Paus	Spishällen är pausad
∩	Bro	2 kokzoner har kombinerats
L	Låsning	Kontrollpanelen är låst
≡	Grill	Grillfunktionen har aktiverats

Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Fläkten startar med låg hastighet när värmen som genereras av det elektroniska systemet når en viss nivå. Fläkten startar sin höga hastighet när spishällen används intensivt. Fläkten sänker sin hastighet och stannar automatiskt när den elektroniska kretsen är tillräckligt avkyld.

UPPSTART OCH ANVÄNDNING

Före första användning

Rengör spishällen med en fuktig trasa och eftertorka den noggrant. Använd inte rengöringsmedel. Det kan orsaka blåaktiga missfärgningar av glaset.

Induktionsprincipen

Under varje kokzon finns en induktionsspole. När zonen slås på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar induktionsströmmar i kokkärl med ferromagnetisk botten. På så sätt värms kokkärl som placerats på kokzonen upp.

Lämpliga kokkärl:

- Alla ferromagnetiska kokkärl rekommenderas (prova med en magnet – om den fastnar är botten magnetisk): gjutjärn och stål, emaljerade kokkärl, kokkärl av rostfritt stål med ferromagnetisk botten ...
- INTE lämpliga kokkärl: koppar, rent rostfritt stål, aluminium, glas, trä, keramik, stengods ...

Induktionskokzonen anpassar sig automatiskt efter kokkärls storlek. Kokkärl med en för liten diameter kanske inte fungerar. Denna diameter varierar beroende på kokzonens diameter. Om kokkärl  är lämpligt för induktionshällen visas det inte på displayen eller så visar displayen [].

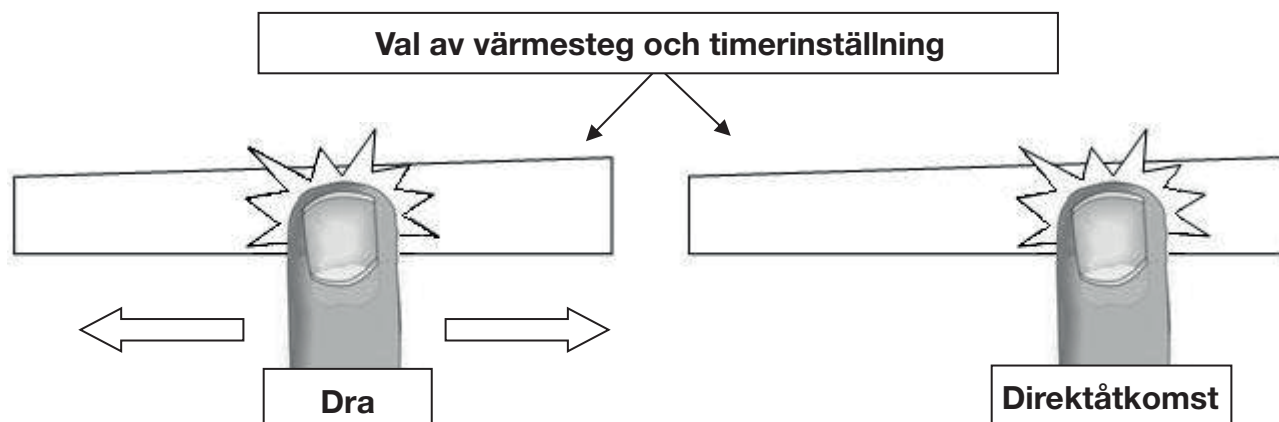
Touchkontroll

Den keramiska hällen är utrustad med elektronisk styrning med tryckkänsliga touchknappar. När du trycker med fingret på knappen aktiveras motsvarande kommando. Denna aktivering bekräftas av en kontrollampa, bokstav eller siffra på displayen och/eller ett pip ljud.

Vid normal användning ska du bara trycka på en knapp i taget.

”SLIDER” för inställning av värmesteg

För att välja värmesteg med slidern ska du dra med fingret över ”SLIDER”-zonen. Du kan också komma åt en viss nivå direkt genom att trycka direkt på den valda nivån.



Uppstart

• Slå på/stänga av spishällen:

Åtgärd

För att slå på

För att stänga av

Kontrollpanel

Tryck på knappen [ON] i 2 sekunder

Tryck på knappen [OFF] i 2 sekunder

Display



Displayen slocknar eller visar [H]

• Starta/avbryt en kokzon:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [0]	[0]
Höj värmesteget	Dra med fingret över "SLIDERN" åt höger	[1] till [9] / [P]
Sänk värmesteget	Dra med fingret över "SLIDERN" åt vänster	[9] till [1]
Stäng av	Dra med fingret över "SLIDERN" åt vänster till [0]	[0] eller [H]

Om ingen ytterligare åtgärd vidtas stängs spishällen av efter ca 20 sekunder av säkerhetsskäl.

Registrering av kokkärl

Kontrollpanelen på induktionshällen är mycket intuitiv att använda. Slå på spishällen och placera en kastrull/stekpanna på en av kokzonerna. Spishällen registrerar grytans placering, kokzonens display väljs automatiskt och "SLIDERN" tänds.

Du kan nu ställa in önskad värmeeffekt.

Registrering av kokkärl säkerställer säkerheten. Induktionen fungerar inte när:

- Inget kokkärl har placerats på kokzonen eller kokkärlet är inte lämpligt för induktion. I så fall är det omöjligt att öka effekten och displayen visar [E]. Denna symbol försvinner när en kastrull/stekpanna placeras på kokzonen.
- Om en kastrull/stekpanna avlägsnas från en kokzon stängs zonen av. Displayen visar [E]. Symbolen [E] försvinner när kastrullen/stekpannan sätts tillbaka på kokzonen. Tillagningen fortsätter då på samma värmesteg som tidigare.

Stäng av värmeelementet efter användning: låt inte funktionen för registrering av kokkärl [E] vara aktiv.

Indikering av restvärme

När en kokzon eller hela spishällen stängs av är kokzonerna fortfarande varma och indikerar [H] på displayen.

Symbolen [] försvinner när kokzonerna kan vidröras utan risk.

Så länge som indikatorerna för restvärme lyser får du inte röra vid kokzonerna och inte placera värmekänsliga föremål på dem. **Det finns risk för brännskador och dödsfall.**

Booster- och dubbel boosterfunktion

Alla kokzoner är utrustade med en boosterfunktion och en dubbel boosterfunktion.

Boosterfunktionen visas med [P].

Den dubbla boosterfunktionen indikeras genom att [P] blinkar tillsammans med [!!!].

När den här funktionen aktiveras körs kokzonen på full effekt i 5 minuter. Denna höga effekt är avsedd för att snabbt koka upp större mängder vatten, t.ex. för att koka upp pastavatten.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [0]	[0]
Starta boosterfunktionen	Dra längst ut på "SLIDERN" till höger	[P]
Stäng av boosterfunktionen	Dra med fingret över "SLIDERN" åt vänster	[9] till [!]

• Slå på/stänga av den dubbla boosterfunktionen:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Starta boosterfunktionen	Dra längst ut på "SLIDERN" till höger	[P]
Starta dubbel booster	Tryck igen längst ut på "SLIDERN"	[P] blinkar med [!!!]
Stäng av boosterfunktionen	Dra med fingret över "SLIDERN" åt vänster	[9] till [!]

Effektstyrning

Hela spishällen har en maximal total effekt. När boosterfunktionen är aktiverad reglerar det elektroniska systemet automatiskt alla valda "boosters" för att utjämna den tillgängliga effekten för varje element.

Displayen blinkar [9] i några sekunder och visar sedan den högsta tillåtna effektnivån:

Vald kokzon	Den andra kokzonen:
[P] visas	[9] växlar till [E] eller [B] och blinkar

Timer

Den integrerade timern kan användas för att ställa in en tillagningstid från 1 minut till 1 timme och 59 minuter (visas som [159]) på alla kokzoner. Varje kokzon kan ha sin egen individuella tidsinställning.

• Inställning och ändring av tillagningstid:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [0]	[0]
Öka effektsteg	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger	[1] till [9]
Välj timern	Tryck på knappen [⏻] ovanför kokzonens display	[000] minuter visas på displayen
Öka tiden	Tryck på [+]	Tiden i minuter ökas <i>Exempel [050]</i>
Minska tiden	Tryck på [-]	Tiden i minuter minskas

Blinkningen avbryts efter några sekunder. Varaktigheten aktiveras och timern startar.

• Så avbryts tillagningstiden:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj "Timer"	Tryck på knappen [⏻] ovanför kokzonens display	[050] minuter visas på displayen
Stäng av "Timern"	Tryck på [-] tills [000]	[000]

Om flera tidtagningar är aktiverade, upprepa processen.

Äggklocksfunktion

Denna timer är oberoende av kokzonerna. Om äggklockan är aktiverad och spishällen stängs av, fortsätter äggklockan att vara igång.

Den här funktionen stängs av automatiskt så snart en kokzon slås på.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck på knappen [⏻] i 2 sekunder	[0]
Välj timern	Tryck på knappen [000]	[000] minuter visas på displayen
Öka tiden	Tryck på [+]	Tiden i minuter ökas <i>Exempel [050]</i>
Minska tiden	Tryck på [-]	Tiden i minuter minskas

Blinkningen avbryts efter några sekunder. Varaktigheten aktiveras och timern startar.

- **Automatisk avstängning vid avslutad tillagningstid:**

När den inställda tiden har löpt ut ljuder en signal och displayvisningen [000] blinkar. För att stoppa ljudsignalen och blinkandet, tryck på [000].

Automatisk tillagningsfunktion

Alla kokzoner är utrustade med en automatisk tillagningsfunktion. När kokzonen aktiveras värms kokzonen automatiskt upp på högsta effektnivå och växlar sedan tillbaka till den valda effektnivån. Varaktigheten beror på den valda effektnivån.

- **Uppstart:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [0]	[0]
Välj värmesteg (till exempel: värmesteg 7)	Dra med fingret över "SLIDERN" åt höger till [7] och håll kvar i 3 sekunder.	[7] blinkar med [P]

- **Så avaktiveras automatisk tillagning:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på väljarknappen för kokzonen	[7] blinkar med [P]
Ändra val av värmesteg	Dra med fingret över "SLIDERN" åt höger eller vänster	[1] till [9] / [P]

Pausfunktion

Den här funktionen avbryter tillfälligt alla tillagningsprocesser på spishällen och gör att du kan starta på nytt med samma inställningar.

- **Slå på/stänga av pausfunktionen:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [0]	[0]
Öka effektsteg	Dra med fingret över "SLIDERN" åt höger	[1] till [9] / [P]
Aktivera pausfunktionen	Tryck på knappen [II] i 2 sekunder	[!!] visas på displayen
Stänga av pausfunktionen	Tryck på knappen [II] i 2 sekunder	Tidigare inställningar visas igen

Recall-funktion (återuppta)

När spishällen har stängts av (⏻) är det möjligt att återkalla de senaste inställningarna.

- Effektnivåer för alla zoner
- Minuter och sekunder för programmerade kokzoner
- Varmhållningsfunktion
- Automatisk tillagning

Så här aktiveras återupptafunktionen:

- Tryck på knappen [⏻] i 2 sekunder.
- Tryck sedan på knappen [II] innan lampan slutar att blinka (6 sek.).

De tidigare inställningarna aktiveras igen.

Den här funktionen kan endast aktiveras inom 10 sekunder efter att spishällen har stängts av. När den här tiden har löpt ut kan minnesfunktionen inte längre aktiveras.

Varmhållningsfunktion

Den här funktionen håller maten varm vid ca 70 °C och är utformad för att förhindra överkokning och fastbränning.

Den maximala varmhållningstiden i funktionen "Varmhållning" är 2 timmar.

• Aktivering/avaktivering av "Varmhållning":

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [I]	[I]
Aktivera varmhållningsfunktionen	Tryck på [☰]	[U]
Stäng av varmhållningsfunktionen	Tryck på [☰] eller ändra effektnivån	eller [I] till [9] / [P]

Brofunktion och automatisk brofunktion

Den här funktionen gör det möjligt att använda 2 kokzoner samtidigt med samma egenskaper som en enda kokzon.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck på knappen [①] i 2 sekunder	[0]
Aktivera brofunktionen "Manuell"	Placera en kastrull på en av de två kokzoner som ska kombineras och tryck samtidigt på motsvarande kokzonsknappar.	[0] och [1]
"Automatisk"	Eller placera en stor kastrull på båda zonerna för att kombinera dem.	[1] blinkar och därefter visas [0] och [1]
Öka effektsteg	Dra med fingret över "SLIDERN" åt höger	[1] till [9] / [P]
Stäng av brofunktionen	Tryck samtidigt på motsvarande kokzonsknappar.	[0]

Barnlås

För att förhindra att spishällen slås på oavsiktligt, t.ex. av ett barn, kan kontrollpanelen låsas (med undantag av knappen ①). Den här funktionen kan endast aktiveras inom 10 sekunder efter att spishällen har slagits på och ingen kokzon får vara aktiverad.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck på knappen [①] i 2 sekunder.	[0]
Lås spishällen	Håll ned valfri kokzonsknapp [0] i 3 sekunder.	"SLIDERN" tänds och förflyttas från vänster till höger
	Dra nu med fingret över "SLIDERN" från vänster till höger.	[L] visas i displayen
Lås upp spishällen	Håll ned valfri kokzonsknapp [L] i 3 sekunder.	"SLIDERN" tänds och förflyttas från höger till vänster
	Dra nu med fingret över "SLIDERN" från höger till vänster.	[L] visas i displayen

Kockfunktion

Den här funktionen delar upp spishällen i 2 stora zoner.

Effektnivån kan ändras av användaren och sparas till nästa användning.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på [] i 2 sekunder.	[]
Aktivera kockfunktionen	Tryck på []	[]* och [] på vänster sida []* och [] på höger sida
Avaktivera kockfunktionen	Tryck på []	[]

**De angivna värdena gäller vid den första användningen. De kan skilja sig från det beskrivna om du redan har använt den här funktionen.*

Grillfunktion

Den här funktionen möjliggör optimal användning av ett stekbord genom att kombinera två kokzoner och tillämpa lämpliga effektnivåer.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokzon	Tryck på []	[]
Starta grillfunktionen	Tryck på [GRILL]	[] och []
Öka effektnivån	Dra "SLIDERN" åt höger	Effektnivå [1] till [9] visas på "SLIDERN"
Stäng av grillfunktionen	Tryck på [GRILL]	[]

ANVÄNDNING AV FLÄKTEN

Så här aktiverar du fläkten

- **Slå på/stänga av fläkten:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Aktivera fläkten	Tryck på fläktnappen	[]
Välj effektnivå	Dra "SLIDERN"	[1] till [9]
Avaktivera fläkten	Dra "SLIDERN" åt vänster	[]

Efterkörningsfunktionen aktiveras automatiskt när spisfläkten stängs av.

Boosterfunktion

När den här funktionen aktiveras körs kokzonen på maximal effekt i 10 minuter.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj effektnivå	Dra på "SLIDERN"	[1] till [9]
Aktivera booster	Dra längst ut på "SLIDERN" eller tryck direkt på ytterkanten av "SLIDERN"	[P]
Avaktivera booster	Dra på "SLIDERN"	[1] till [9]

Timerfunktion

Med den här funktionen är det möjligt att låta fläkten gå i 15 minuter under matlagningen.

- **Starta timern:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Aktivera fläkten	Tryck på fläktnappen	[]
Välj effektnivå	Dra på "SLIDERN"	[1] till [9]
Starta timern	Tryck på [] ovanför fläktnappen	Ikonen [] för fläkten är tänd, [0 15] visas på timer-displayen

Fläkten stängs av automatiskt när timern löper ut (15 minuter).

- **Stäng av timern:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Stäng av timern	Tryck på [] ovanför fläktknappen.	Timerdisplayen slocknar.

Automatisk ventilation vid avslutad tillagningsprocess (efterkörningsfunktion)

Denna funktion startar automatiskt när spishällen stängs av.

Ventilationen körs i 20 minuter för att torka filtren och avlägsna de sista matångorna från köket. Ventilationssystemet stängs sedan av automatiskt.

När den här funktionen är aktiv visas [020] på timerdisplayen och på fläktens display visas [/].

För att avbryta den här processen, tryck på timerdisplayen [020] i 6 sekunder. Fläkten stängs av.

Automatisk funktion

Den här funktionen justerar automatiskt fläktens effektnivå beroende på kokzonernas effektnivå.

- **Slå på/stäng av den automatiska funktionen:**

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Starta den automatiska funktionen	Tryck på fläktknappen i 3 sekunder	[A]
Stäng av den automatiska funktionen	Tryck på fläktknappen i 3 sekunder	[0]

Tips: När den automatiska funktionen är aktiv kan du snabbt ändra utsugningseffekten genom att dra "SLIDERN".

Detta avbryter tillfälligt den automatiska funktionen.

Funktionen återaktiveras automatiskt nästa gång spishällen slås på.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FLÄKTEN

Regelbunden rengöring av fläkten säkerställer korrekt och felfri drift samt förlänger dess livslängd. Var noga med att rengöra fettfiltren i enlighet med tillverkarens rekommendationer.

Indikator för filterrengöring

När fläkten är påslagen och utsugningseffekten är inställd på [] visas den återstående tiden innan nästa filterrengöring på timerdisplayen.

Fabriksinställningen är 31 timmar, men detta värde kan ändras efter behov.

• Visa återstående tid:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Aktivera fläkten	Tryck på fläktnappen	[Återstående tid] på timerdisplayen

Indikator för rengöring av fettfilter

När fettfiltren ska rengöras:

- Timerdisplayen visar []
- En prick blinkar på fläktväljarknappen

• Återställ tiden för filterrengöring

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Aktivera spishällen	Tryck på knappen [] i 2 sekunder	[] och en prick blinkar på fläktnappen
Välj fläkten	Tryck på fläktnappen	[] och [] på timerdisplayen
Återställ räknaren	Tryck på timerknappen i 3 sekunder	Den senast angivna användarinställningen aktiveras
Bekräfta inställningen	Tryck på timerknappen igen	–

• Ändra den återstående tiden för filterrengöring

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Aktivera spishällen	Tryck på knappen [] i 2 sekunder	[] och en prick blinkar på fläktknappen
Välj fläkten	Tryck på fläktknappen	[Återstående tid] på timerdisplayen
Ändra tiden på räknaren	Tryck på timerknappen i 3 sekunder och justera med knappen [+] eller [-]	[Återstående tid] på timerdisplayen
Bekräfta inställningen	Tryck på timerknappen igen	–

Rengöring av fettfiltret i diskmaskin

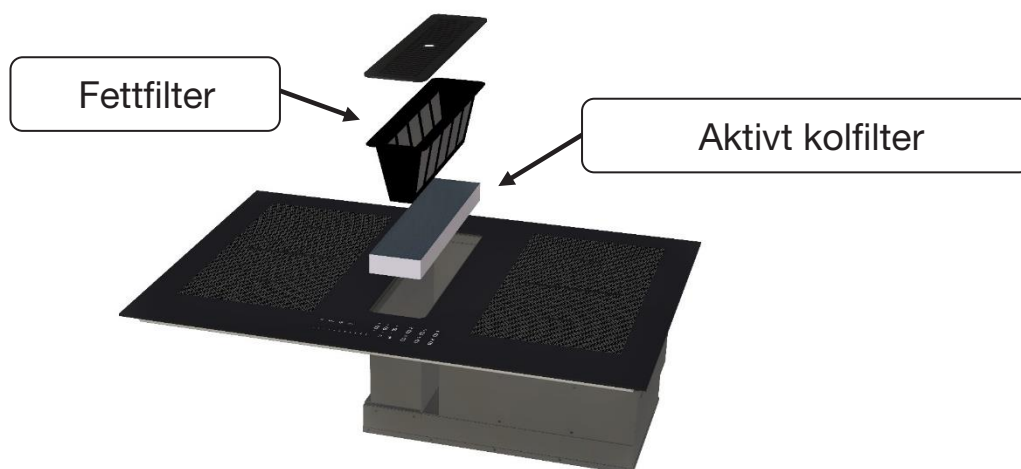
Fettfiltret ska placeras lodrätt i den nedre korgen på diskmaskinen.

Diska i max. 60 °C med ett mildt diskmedel.

Efter rengöring ska fettfiltren sättas tillbaka i fläkten.

Byte av aktivt kolfilter

Det aktiva kolfiltret som används för återcirkulation och avlägsnande av lukter ska bytas ut efter 6 månaders normal användning.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN

Stäng av apparaten före rengöring.

Rengör inte spishällen om glaset är för varmt, eftersom det finns risk för att bränna sig.

- Avlägsna lättare smuts med en fuktig trasa med diskmedel utspätt med lite vatten. Skölj sedan med kallt vatten och torka ytan noggrant.
- Mycket frätande eller slipande rengöringsmedel och rengöringsutrustning kan orsaka repor och måste absolut undvikas.
- Använd aldrig en ångrengöringsapparat eller en högtryckstvätt för rengöring av spishällen.
- Använd inga föremål som kan repa det keramiska glaset.
- Se till att kokkärlet är torrt och rent. Se till att det inte finns damm på glaskeramikhällen eller på kokkärlet. Ojämna kokkärl kan repa ytan.
- Spill av socker, sylt, gelé osv. måste avlägsnas omedelbart. Detta förhindrar att ytan skadas.

VAD SKA DU GÖRA VID ETT PROBLEM/FELSÖKNING

Kontrollpanelen visar [E 4]:

Spishällen måste konfigureras om. Följ dessa steg:

Konfigurationsprocedur:

I) Viktigt: Innan du börjar, se till att det inte finns något kokkärl på spishällen.

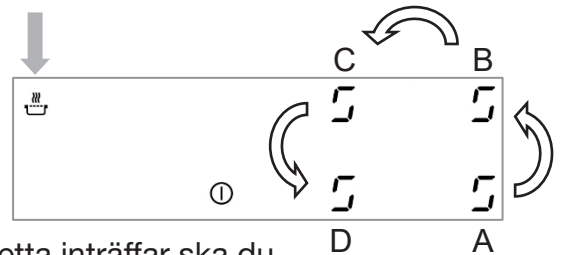
II) Koppla bort apparaten från strömförsörjningen genom att ta bort säkringen eller stänga av brytaren på elmätaren.

III) Återanslut spishällen till elnätet.

IV) Förberedelse: Använd ett kokkärl med en ferromagnetisk botten och en diameter på minst 16 cm. Börja inom 2 minuter från anslutningen. Använd inte knappen [ⓘ].

Första steget: Ta bort den befintliga konfigurationen

- 1) Tryck på knappen [☼] och håll den nedtryckt.
- 2) Symbolen [☼] visas på varje display.
- 3) Använd den andra handen och tryck snabbt (< 2 sek) på varje [☼] display i ordningsföljd (från A till D, moturs).
Ett dubbelt "pip" betyder att det uppstått ett fel. Om detta inträffar ska du börja om från steg 1.
- 4) Ta bort fingrarna från touchkontrollen och tryck igen på knappen [ⓘ] i några sekunder tills de blinkande [E] symbolerna visas.
- 5) Vänta tills symbolerna [E] slutar att blinka.
- 6) Efter några sekunder växlar [E] automatiskt till [☼]. Den befintliga konfigurationen har nu tagits bort.



Andra steget: Ny konfiguration

- 1) Använd ett ferromagnetiskt kokkärl med en diameter på minst 16 cm.
- 2) Välj en kokzon genom att trycka på motsvarande [☼]-display.
- 3) Placera kokkärlet på den zon som ska konfigureras.
- 4) Vänta tills [☼] displayen går över till [-]. Kokzonen är nu konfigurerad.
- 5) Upprepa processen för varje kokzon som visar [☼].
- 6) När alla displayer är släckta har alla kokzoner konfigurerats. Använd samma kokkärl under hela processen. Placera inte flera kokkärl på spishällen samtidigt under konfigurationen.

Felsökning:

Om ikonen [E] fortfarande visas, kontakta kundtjänst.

Spishällen eller en kokzon kan inte slås på

- Spishällen är inte korrekt ansluten till elnätet.
- Säkringen har gått.
- Låsfunktionen har aktiverats.
- Kontrollpanelen är täckt av fett eller vatten.
- Ett föremål ligger på en knapp.

[☼] visas på kontrollpanelen

- Det finns inget kokkärl på kokzonen.
- Kokkärlet är inte kompatibelt med induktion.
- Kokkärlets bottendiameter är för liten.

En eller flera kokzoner stängs av

- Säkerhetssystemet har aktiverats.
- Kokzonen har varit påslagen för länge.
- En eller flera touchknappar är övertäckta.
- Kockärlet är tomt och bottnen är överhettad.
- Spishällen har minskat boostereffekten automatiskt på grund av överhettning.

Kontinuerlig ventilation efter avstängning av spishällen

- Detta är inget fel, fläkten skyddar elektroniken.
- Fläkten stängs automatiskt av.

Den automatiska tillagningsfunktionen startar inte automatiska tillagningssystemet startar inte:

- Kokzonen är fortfarande varm [H].
- Den högsta boosternivån är inställd [9].

Kontrollpanelen visar [∞]

Se kapitlet "Varmhållning".

Kontrollpanelen visar [!!]

Se kapitlet "Paus".

Kontrollpanelen visar [L]

Se kapitlet "Barnlås/Knapplås".

Kontrollpanelen visar [∩] eller [E ∩]

Ett föremål eller vätska täcker manöverknapparna.
Symbolen försvinner när knappen släpps eller rengörs.

Kontrollpanelen visar [E 2] eller [E H]

Spishällen är överhettad. Låt den svalna och slå sedan på den igen.

Kontrollpanelen visar [E 3]

Kockärlet är inte lämpligt för induktion. Använd ett annat kockärl.

Kontrollpanelen visar [E 5]

Det finns problem med nätverket. Kontrollera frekvens och spänning.

Kontrollpanelen visar [E 8]

Luftintaget till fläkten är blockerat. Avlägsna blockeringen.

Kontrollpanelen visar [E] eller [L]

Konfigurationsfel. Återskapa konfigurationen genom att följa instruktionerna i kapitlet "Kontrollpanelen visar [E]".

Viktig anmärkning:

Om något av ovanstående fel kvarstår, kontakta kundtjänst.

Om ingen felkod visas och manöverpanelen inte reagerar ska du kontrollera strömförsörjningen efter saknade ledningar, broanslutningar eller felaktig anslutning till 400 V.

MATLAGNINGSRÅD

Kokkärl

Lämpliga material: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.

Olämpliga material: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Tillverkarna anger om deras produkter är kompatibla med induktion.

Så här kontrollerar du om ett kokkärl är lämpligt:

- Häll lite vatten i kokkärlet och placera det på en kokzon inställd på nivå [9]. Vattnet ska värmas upp på några sekunder.
- En magnet fastnar mot kokkärlets botten.

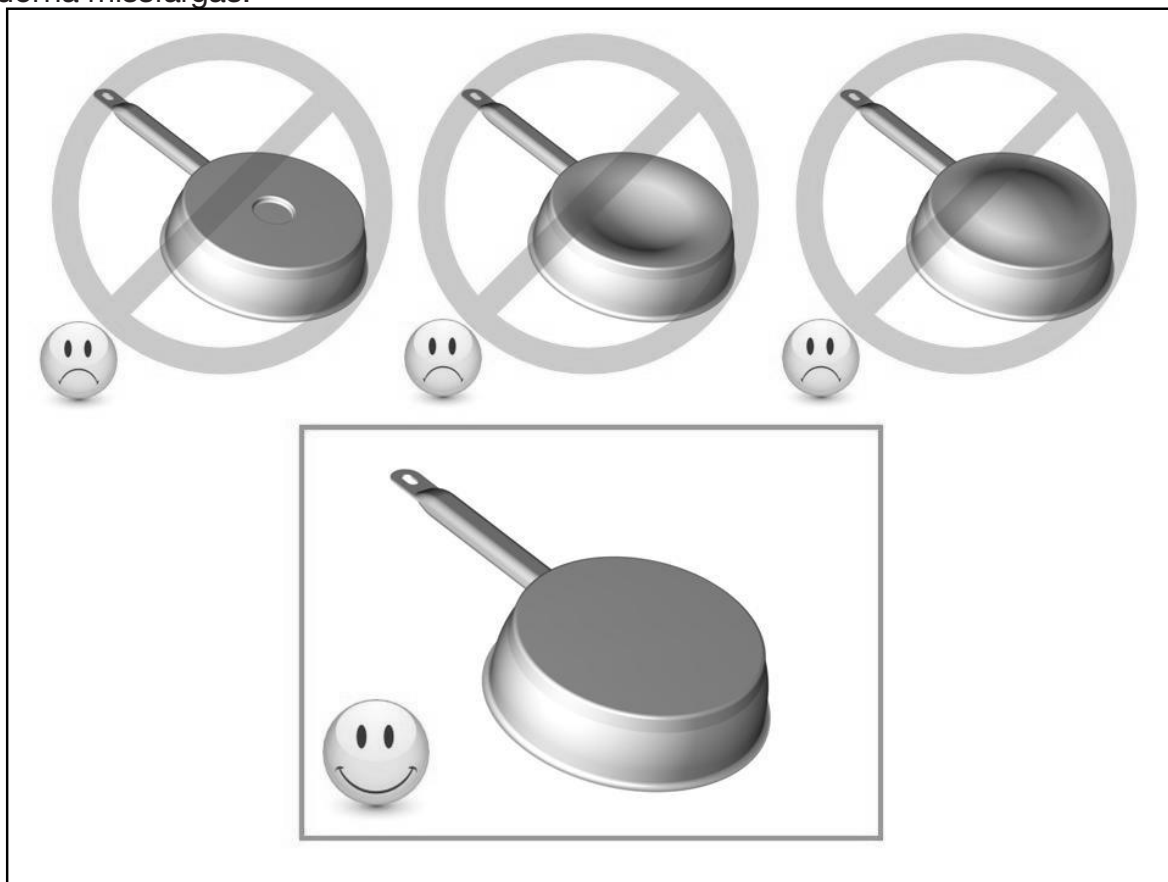
Vissa kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta är inte ett fel och har ingen betydelse för tillagningen.

Materialet i kokkärlets botten kan påverka enhetligheten i tillagningsresultaten och effektöverföringen från induktionsspolarna.

Använd endast kastruller och stekpannor med slät botten. Kokkärl med ojämnbotten kan repa det keramiska glaset.

Använd så långt det är möjligt kastruller med lodräta, raka sidor.

Om en kastrull har sneda sidor kommer induktionen också att påverka dessa. Detta kan leda till att sidorna missfärgas.



Kokkärlets storlek

Till en viss gräns anpassar kokzonerna sig automatiskt efter kokkärlets storlek. Kokkärlet måste dock

ha en minsta bottendiameter som motsvarar storleken på kokzonen.

För bästa resultat rekommenderar vi att kokkärlet placeras mitt på kokzonen.

Exempel på tillagningseffekt

(nedanstående värden är endast vägledande):

1–2	Smältning Återuppvärmning	Såser, smör, choklad, gelatin Färdigrätter
2–3	Sjudning Upptining	Ris, pudding, socker, sirap Torkade grönsaker, fisk, frysta livsmedel
3–	Ångkokning	Grönsaker, fisk, kött
–5	Vatten	Ångkokt potatis, soppor, pasta, färska grönsaker
6–7	Medium tillagning, sjudning	Kött, lever, ägg, korv Gulasch, rullad
7–8	Tillagning	Potatis, pommes frites, våfflor
9	Stekning, rostning, koka upp vatten	Stekar, omelett, stekta rätter, vatten
$P = 111$	Stekning, rostning, koka upp vatten	Pilgrismusslor, biffar Uppkokning av en stor mängd vatten

MILJÖSKYDD

- Materialen i förpackningen är ekologiska och återvinningsbara.
- Elektroniska apparater består av återvinningsbara material som ibland är skadliga för miljön men nödvändiga för apparatens goda drift och säkerhet.

- Apparaten får inte bortskaffas tillsammans med vanligt hushållsavfall.
- Kontakta din lokala återvinningscentral, som är utrustad för att återvinna hushållsapparater.



INSTALLATIONSANVISNINGAR

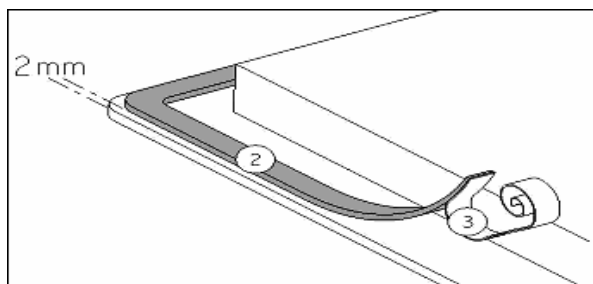
Installationen får uteslutande utföras av specialister.

Installatören måste respektera lagstiftningen och standarderna i det land som denne är verksam i.

Så fastgörs tätningslistan:

Tätningsslistan som medföljer spishällen förhindrar att vätskor tränger in i skåpet.

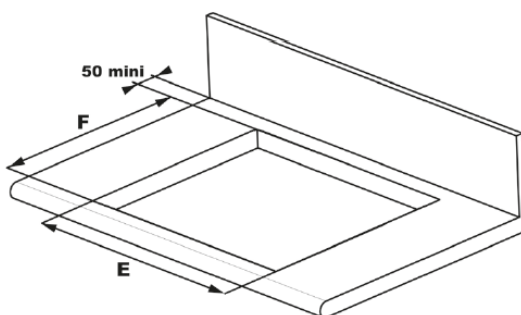
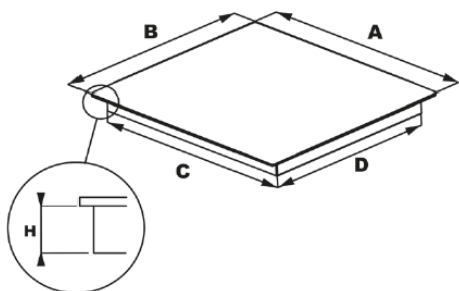
Monteringen måste utföras noggrant enligt följande ritning.



Fäst packningen (2) två millimeter från glasets ytterkant efter att skyddstejpen (3) har tagits bort.

Anpassning – installation:

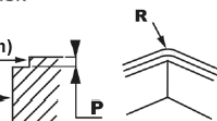
• Storlek på utskärning:



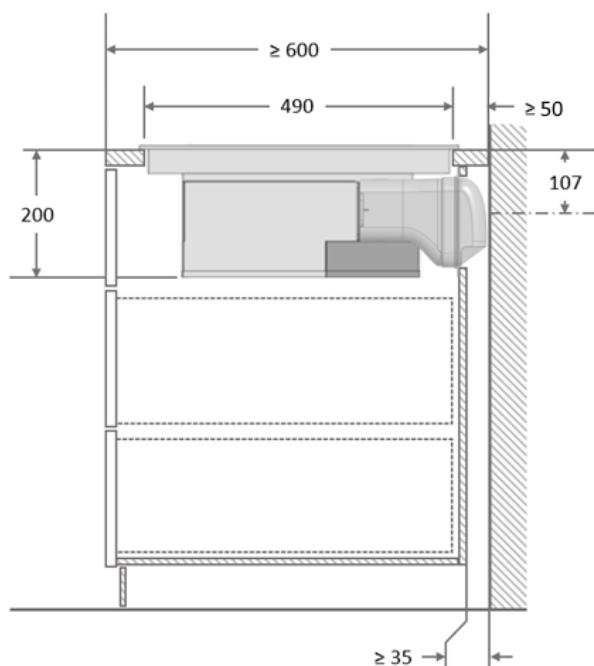
"FLUSHLINE" INTEGRATION

$(A + 4 \text{ mm}) / (B + 4 \text{ mm})$

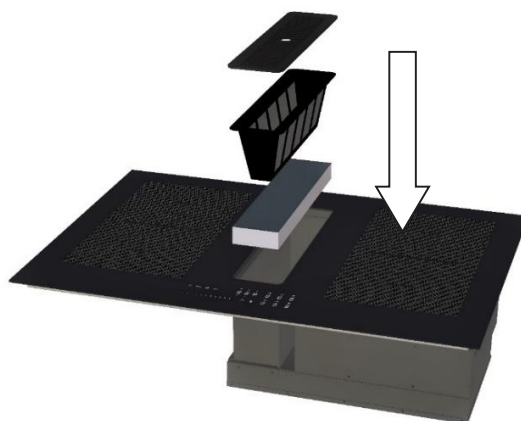
E / F

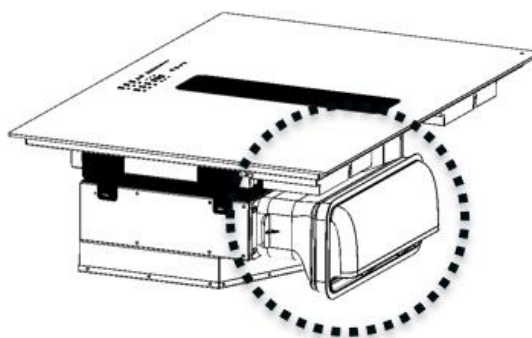
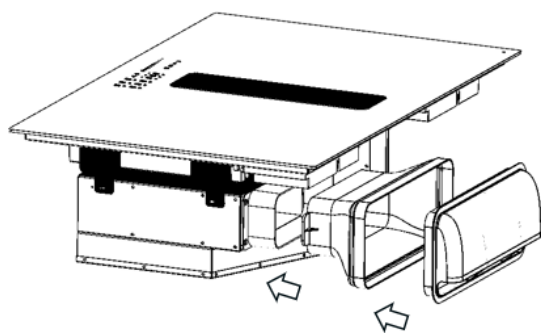


WHHMP788/WHHP788												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7

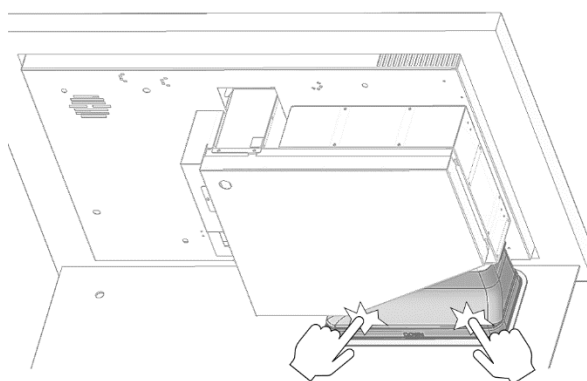
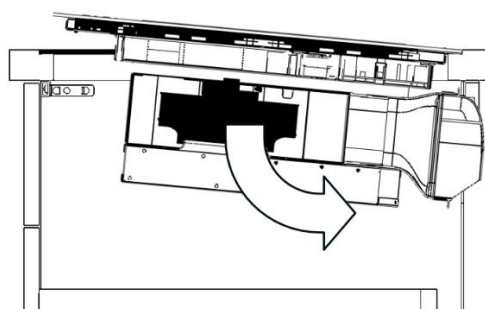
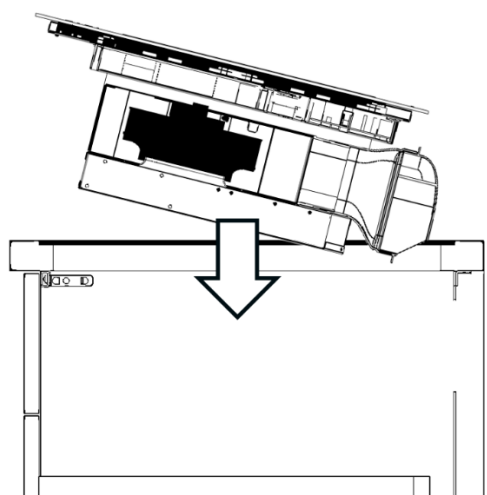


Installation av filter





För utskärning av öppningen till frånluftskanalen genom skåpet, se den medföljande mallen.



När spishällen och frånluftskanalen är placerade inuti skåpet, tryck kanalen mot skåpets bakre vägg för att säkerställa en tät passform.

- **Se till att det finns ett avstånd på 50 mm mellan spishällen och väggen eller sidorna.**
- Spishällen är klassificerad som "Y"-klass för värmeskydd. Spishällen bör helst installeras med gott om utrymme på båda sidor. Det kan finnas en vägg på baksidan och höga enheter eller en vägg på ena sidan. **Ingen enhet eller avdelare får dock vara högre än spishällen.**
- Den möbel eller det stöd som spishällen ska monteras i, liksom möblernas kanter, laminatbeläggningarna och det lim som används för att fixera dem, måste vara beständiga mot temperaturer på upp till 100 °C.
- Spishällen får inte installeras ovanför en icke-ventilerad ugn eller en diskmaskin.
- Se till att det under botten av spishällens hölje finns ett **avstånd på 20 mm** för att säkerställa god luftcirkulation för den elektroniska enheten.
- Om en låda placeras under spishällen får det inte placeras brandfarliga föremål (t.ex. sprayburkar) eller icke värmebeständiga föremål i denna låda.
- Material som ofta används för att få bänkskivor att utvidga sig vid kontakt med vatten. För att skydda kanten på utskärningen ska det påföras ett lager lack eller en speciell fogmassa. Särskild omsorg måste vidtas vid applicering av den självhäftande fogen som medföljer spishällen för att förhindra läckage i den stödjande möbeln. Denna tätningslist säkerställer en god tätning när den används tillsammans med släta bänkskivor.
- Säkerhetsavståndet mellan spishällen och spisfläkten ovanför den måste överensstämma med fläkttillverkarens rekommendationer. Om det inte finns några anvisningar ska ett minsta avstånd på 500 mm gälla.
- Anslutningskabeln får inte utsättas för någon mekanisk belastning.
- Använd inte olämpliga barnsäkerhetsskydd eller hållskydd. Dessa kan orsaka olyckor.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges av apparatens tillverkare i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som medföljer apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- För att säkerställa korrekt utsugning bör det installeras ett ventilationsgaller i sockeln, alternativt bör toppen av sockeln skäras ur något längs dess längd. För att ventilationssystemet ska fungera korrekt krävs en öppning på minst 460 cm².

ELANSLUTNING

- Installationen av denna apparat och anslutningen till elnätet får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör som är förtrogen med de normativa bestämmelserna och som följer dem noggrant.
- Skyddet mot spänningssatta delar måste säkerställas efter inbyggnad.
- Nödvändiga anslutningsuppgifter finns på klistermärkena på spishällens hölje nära anslutningsdosan.
- Anslutningen till elnätet måste göras med en jordad kontakt eller via en flerpoleg krets brytare med en kontaktöppning på minst 3 mm.
- Den elektriska kretsen måste separeras från elnätet med hjälp av anpassade anordningar, till exempel: krets brytare, säkringar eller kontaktorer.
- Om apparaten inte är utrustad med en åtkomlig kontakt måste frångopplingsanordningar vara inbyggda i den fasta installationen i enlighet med installationsanvisningarna.
- Inloppsslangen måste placeras så att den inte kommer i kontakt med någon av spishällens heta delar.

Var försiktig!

Denna apparat får endast anslutas till ett elnät på 220–240 V~ 50/60 Hz.

Anslut alltid jordledaren.

Följ kopplingsschemat.

Anslutningsdosan är placerad nedtill på baksidan av spishällens hölje. Använd en medelstor skruvmejsel för att öppna locket. Placera den i skårorna och öppna locket.

Nätström	Anslutning	Kabelns tvärsnitt	Kabeltyp	Skyddskaliber
220–240 V~ 50/60 Hz	1 fas + N	3 × 2,5 mm ²).	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 × 2,5 mm ² 5 × 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*
220–240 V~ 50/60 Hz	2 faser	3 × 2,5 mm ²).	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

*beräknat enligt standarden SS-EN 60335-2-6

Anslutning av spishäll

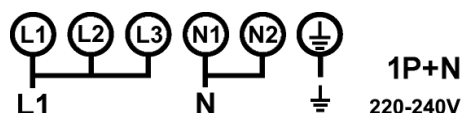
Konfigurationsinställning:

För de olika typerna av anslutning ska du använda mässingsbryggorna som finns i lådan bredvid terminalen.

Enfas 220–240 V~ 1P+N

Placera den första bryggan mellan terminalerna L1 och L2, den andra bryggan mellan L2 och L3 och därefter den tredje bryggan mellan terminalerna N1 och N2.

Anslut jordledaren till terminalen "jord", neutralledaren N till terminal N1 eller N2 och fasledaren L till någon av terminalerna L1, L2 eller L3.



Tvåfas 380–400 V~ 2P+N

Placera den första bryggan mellan terminal L2 och L3.

Placera den andra bryggan mellan terminal N1 och N2.

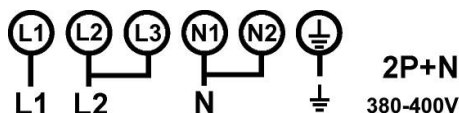
Anslut:

Jordledaren till terminalen "jord".

Neutralledaren (N) till terminal N1 eller N2.

Fas L1 till terminal L1.

Fas L2 till terminal L2 eller L3.



Tvåfas 220–240 V~ 2P

Placera den första bryggan mellan terminal L1 och L2.

Placera den andra bryggan mellan terminal L2 och L3.

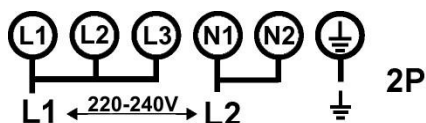
Placera den tredje bryggan mellan terminal N1 och N2.

Anslut:

Jordledaren till terminalen "jord".

Fas L1 till terminalerna L1, L2 eller L3.

Fas L2 till terminalerna N1 eller N2.



Var försiktig! Se till att alla kablar är korrekt anslutna och åtdragna.

Vi kan inte hållas ansvariga för händelser som orsakas av felaktig anslutning eller som kan uppstå till följd av användning av en apparat som inte är jordad eller som är utrustad med en defekt jordanslutning.

REKLAMATIONSRÄTT REKLAMATIONSRÄTT

Det är 3 års reklamationsrätt som gäller som reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel på din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetslön och bilkörning. Vid kontakt angående service bör Ni upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Skriv eventuellt ner denna information här i bruksanvisningen så har Ni dem till hands. Det gör saker enklare för servicemontören att finna de korrekta reservdelarna.

Reklamationsrätten täcker inte:

- Fel och skador som inte är fabrikations- och materialfel
- Vid brist på underhåll – inkluderar också brist på rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid transportskador när produkten är transporterad utan korrekt emballage
- Om det har använts reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte följts
- Om inte installationen är gjord som anvisat
- Om inte auktoriserad personal utfört installationen eller reparationen av produkten
- Defekta lampor

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. Vid tillfälle där kunden själv har stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan är levererad. Annars kommer kundens krav att bli avvisat.

Ogrundade servicebesök

Om man tillkallar en servicemontör, och det senare visar sig att man själv kunnat åtgärda felen, genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, åligger det kunden att själv betala för servicebesöket.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

SERVICE

Service ska rapporteras till vår servicepartner Centralservice. <http://service.witt.dk/service/se/Appliances/Service.aspx>

Tel. +46 0852508480

- Formuläret fylls i av återförsäljaren eller slutanvändaren.
- Centralservice hanterar saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, ev. produktnummer, inköpsdatum, återförsäljare, felbeskrivning, kundupplysningar, ska anges.

Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.

TURVALLISUUSOHJEET	84
VAROTOIMET ENNEN KÄYTTÖÄ	84
LAITTEEN KÄYTTÖ	84
VAROTOIMET, JOTTA LAITE EI VAHINGOITU	84
VAROTOIMET LAITTEEN VIAN VARALTA	85
MUUT VAROTOIMET	85
KUVAUS LAITTEESTA	86
TEKNISET TIEDOT	86
OHJAUSPANEELI	87
LAITTEEN KÄYTTÖ	87
NÄYTTÖ	87
ILMANVAIHTO	87
KÄYNNISTYS JA KÄYTTÖ	88
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA	88
INDUKTION PERIAATE	88
KOSKETUSNÄYTTÖ	88
"SLIDER" LÄMPÖTASON ASETTAMISEEN	88
ALOITUS	89
KEITTOASTIOIDEN REKISTERÖINTI	89
JÄLKILÄMMÖN OSOITUS	89
TEHOSTIN- JA KAKSOISTEHOSTINTOIMINTO	90
AJASTIN	91
MUNA-AJASTINTOIMINTO	91
TAUKOTOIMINTO	92
PALAUTUSTOIMINTO	93
PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -TOIMINTO	93
SILTATOIMINTO JA AUTOMAATTINEN SILTATOIMINTO	94
LAPSILUKKO	94
KOKKI-TOIMINTO	95
GRILLITOIMINTO	95
LIESITUULETTIMEN PUHDISTUS	96
KUINKA AKTIVOIDA LIESITUULETIN:	96
TEHOSTINTOIMINTO	96
MUNA-AJASTINTOIMINTO	96
AUTOMAATTINEN TUULETUS KYPSENNYSPROSESSIN LOPUSSA	97
LIESITUULETTIMEN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	98
KEITTOLEVYN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	99
MITÄ TEHDÄ ONGELMATAPAUKSESSA / VIANETSINTÄ	100
HYVIÄ NEUVOJA RUOANLAITTOON	101
KEITTOASTIAT	101
KEITTOASTIAN KOKO	101
ESIMERKKEJÄ RUOANLAITTOVAIKUTUKSISTA	102
YMPÄRISTÖTIEDOT	103
ASENNUSOHJEET	104
SÄHKÖLIITÄNTÄ	107
REKLAMAATIO-OIKEUS JA ASIAKASPALVELU	109

TURVALLISUUSOHJEET

Varotoimet ennen käyttöä

- Pura kaikki materiaalit pakkauksestaan.
- Valtuutetun asentajan tulee asentaa ja liittää laite. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai liittännästä.
- Jotta laitetta voidaan käyttää, sen on oltava hyvin varusteltu ja asennettu keittiökalusteeseen sekä mukautetulle ja hyväksytylle työtasolle.
- Tämä kodinkone on tarkoitettu yksinomaan ruoan valmistukseen, ei mihinkään muuhun kotitalous-, kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.
- Poista kaikki tarrat ja liimat keraamisesta lasista.
- Älä tee mitään muutoksia keittotasoon.
- Keittotasoa ei saa käyttää vapaasti seisovana tai työtasona.
- Laite on maadoitettu ja liitettävä paikallisten standardien mukaisesti.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Laitetta ei saa käyttää astianpesukoneen tai kuivausrummun päällä, sillä höyry voi vahingoittaa elektronisia laitteita.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.

Laitteen käyttö

- Sammuta lämmitysvyöhykkeet käytön jälkeen.
- Varo kypsennystä rasvalla tai öljyllä: se voi syttyä tuleen nopeasti.
- Varo polttamasta itseäsi laitteen käytön aikana tai sen jälkeen.
- Varmista, että kiinteiden tai liikkuvien laitteiden johdot eivät kosketa lasia tai kuumaa pannua.
- Älä säilytä magnetoituvia esineitä (luottokortteja, laskimia ja levykkeitä) kuumen keittotason lähellä, koska ne voivat vaurioitua.
- Keittotasolle ei saa asettaa veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kansien kaltaisia metalliesineitä, sillä ne voivat kuumentua.
- Yleisesti ottaen lasipinnalle ei saa asettaa muita metalliesineitä kuin keittoastioita. Jos keittotaso aktivoituu vahingossa tai siinä on jäännöslämpöä, ne voivat kuumeta, sulaa tai jopa palaa.
- Älä koskaan peitä laitetta kankaalla tai suojakerroksella. Tämä kuumenee erittäin kuumaksi ja voi syttyä tuleen.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät ohjeet ja vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

Varotoimet, jotta laite ei vahingoitu

- Keittoastiat, joiden pohja on epätasainen tai vaurioitunut (emaloitumattomat valurauta-astiat) voivat vahingoittaa keraamista lasia.
- Hiekka tai muut hankaavat materiaalit voivat vahingoittaa keraamista lasia.
- Vältä esineiden, edes pienten, pudottamista vitrokeraamisen lasin päälle.
- Vältä osumasta kattiloilla lasin reunoihin.
- Varmista, että laitteen ilmanvaihto toimii valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Älä aseta tai jätä tyhjiä kattiloita vitrokeraamisille liesille.

- Sokeri, synteettiset materiaalit tai alumiinilevyt eivät saa joutua kosketuksiin lämmitysvyöhykkeiden kanssa. Tämä voi aiheuttaa lasin rikkoutumisen tai muita muutoksia jäähtyessään: Kytke laite päälle ja ota ne välittömästi pois kuumalta lämmitysalueelta (varo polttamasta itseäsi).
- VAROITUS: Valvottoman ruoan valmistus keittotasolla käyttäen rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon
- Toimi varoen! Valmistusprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on seurattava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä aseta esineitä keittotason päälle.
- Älä koskaan aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelin päälle.
- Jos sisäänrakennetun laitteen alle asetetaan vetolaatikko, varmista, että laatikon sisällön ja laitteen alaosan välinen etäisyys on riittävän suuri (2 cm). Tämä on välttämätöntä oikean ilmanvaihdon takaamiseksi.
- Älä koskaan aseta tulenarkoja esineitä (esim. suihkeita) vitrokeraamisen liesitason alla olevaan laatikkoon. Kaikkien ruokailuvälinelaatikoiden on oltava lämmönkestäviä.

Varotoimet laitteen vian varalta

- Jos havaitset vian, kytke laite päälle ja katkaise virransyöttö.
- Jos keraaminen lasi on haljennut tai rikki, irrota virtajohto ja ota yhteyttä huoltoon.
- Korjaukset tulee suorittaa asiantuntijoiden toimesta. Älä avaa laitetta itse.
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava kaapeliin tai erikoissarjaan, joka on saatavilla valmistajalta tai sen huoltopalvelulta.

Muut varotoimet

- Varmista, että keittoastiat ovat aina keittoalueen keskellä. Keittoastian pohjan tulee peittää mahdollisimman suuri osa keittoalueesta.
- Tahdistinta käyttävien käyttäjien tulee olla tietoisia siitä, että magneettikenttä voi vaikuttaa sen toimintaan. Suosittelemme ottamaan yhteyttä myyjään tai lääkäriin.
- Älä käytä alumiinista tai synteettisistä materiaaleista valmistettuja astioita: ne voivat sulaa kuumilla keittoalueilla.
- ÄLÄ KOSKAAN YRITÄ sammuttaa tulta vedellä. Sen sijaan sammuta laite ja sammuta tuli esim. kannella tai sammutuspeitolla

**HEIKKOLAATUISTEN KEITTOASTIOIDEN TAI
INDUKTIOSOVITTIMEN KÄYTTÖ
(EI MAGNEETTISILLE KEITTOASTIOILLE)
MITÄ TUOTTEEN TAKUU
KATTAA.
TÄSSÄ TAPAUKSESSA VALMISTAJA EI OLE
VASTUUSSA LIEDEN JA/TAI YMPÄRISTÖN
VAURIOISTA.**

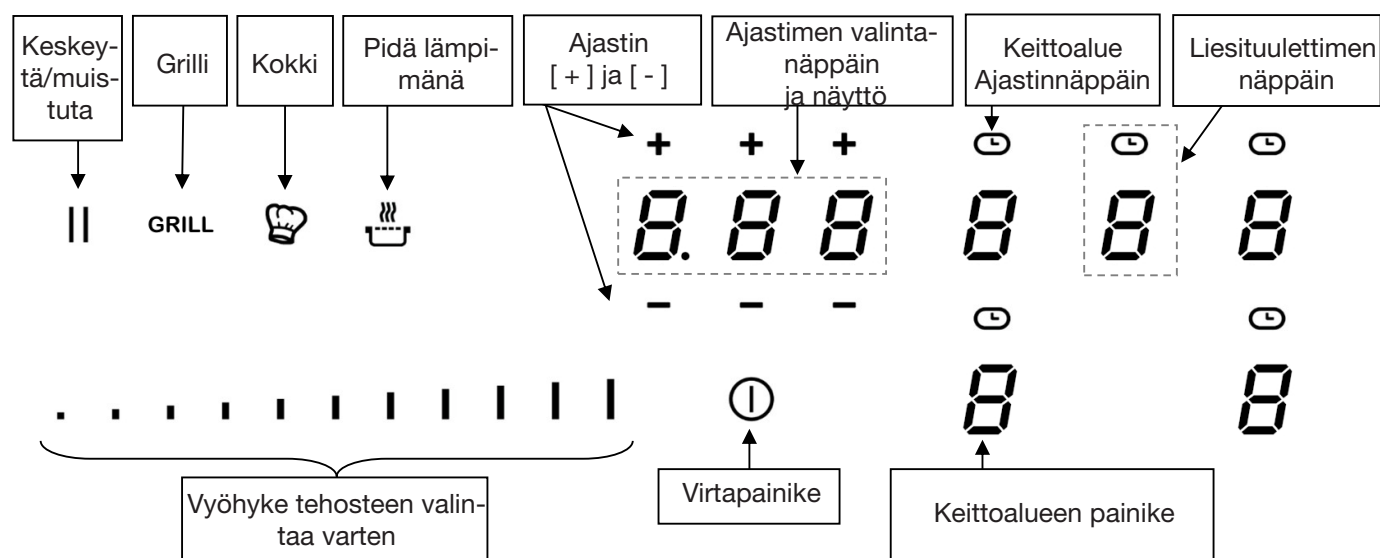
KUVAUS LAITTEESTA

Tekniset tiedot

Tyyppi	WHHMP788/WHHP788
Kokonaisteho	7570 W
Sähkönkulutus keittotasolle EC**	180,5 Wt/kg
Vasen etulämmitysvyöhyke	210 × 190 mm
Minimi rekisteröinti	Ø 110 mm
Nimellisteho*	2100 W
Tehostevaikutus*	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	A
Energiankulutus ECcw**	186,4 Wh/kg
Takavasen lämmitysalue	210 × 190 mm
Minimi rekisteröinti	Ø 110 mm
Nimellisteho*	2100 W
Tehostevaikutus*	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	B
Energiankulutus ECcw**	188 Wt/kg
Takaoikea lämmitysalue	210 × 190 mm
Minimi rekisteröinti	Ø 110 mm
Nimellisteho*	2100 W
Tehostevaikutus*	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	B
Energiankulutus ECcw**	188 Wh/kg
Oikea etupuolen lämmitysalue	210 × 190 mm
Minimi rekisteröinti	Ø 110 mm
Nimellisteho*	2100 W
Tehostevaikutus*	2500 / 3000 W
Standardoitu keittiövälineluokka**	C
Energiankulutus ECcw**	159,5 Wh/kg

** Ilmoitettu vaikutus voi vaihdella keittoastian koosta ja materiaalista riippuen.
Laskettu suorituskäyvän mittausmenetelmän (EN 60350-2) mukaan.

OHJAUSPANEELI



LAITTEEN KÄYTTÖ

Näyttö

Näyttö	Osoitus	Kuvaus
0	Nolla	Keittoalue on edelleen käytössä
1 ... 9	Lämpötasot	Valitse lämpötasot
-	Keittoastioita ei ole rekisteröity	Ei keittoastioita tai niitä ei ole riittävästi
R	Lämmön kiihdytin	Automaattinen ruoanlaitto
E / Er	Virheviesti	Elektroninen vika
H	Jäännöslämpö	Keittoalue on edelleen kuuma
P	Tehoste	Tehostin on aktivoitu
///	Kaksoistehostin	Kaksoistehostin on aktivoitu
u	Pidä lämpimänä	Pitää automaattisesti lämpötilan n. 70 °C
!!	Tauko	Liesi on tauolla
n	Silta	2 keittoaluetta on yhdistetty
L	Lukitus	Ohjauspaneeli on lukittu
≡	Grilli	Grillitoiminto on aktivoitu.

Ilmanvaihto

Jäähdytysjärjestelmä on täysin automaattinen. Jäähdytyspuhallin käynnistyy alhaisella nopeudella, kun elektroniikkajärjestelmän tuottama lämpö saavuttaa tietyn tason. Puhallin käynnistyy suurella nopeudella, kun keittotasoa käytetään intensiivisesti. Jäähdytyspuhallin hidastaa nopeuttaan ja pysähtyy automaattisesti, kun elektroniikkapiiri on jäähtynyt riittävästi.

KÄYNNISTYS JA KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdista liesi kostealla liinalla ja kuivaa se huolellisesti. Älä käytä pesuainetta. Tämä voi aiheuttaa lasin sinertävän värin.

Induktion periaate

Jokaisen keittoalueen alla on induktiokela. Kun vyöhyke kytketään päälle, tämä kela tuottaa magneettikentän, joka muodostaa sitten induktiovirtoja astioissa, joissa on ferromagneettinen pohja. Tämä lämmittää keittoalueelle asetetut keittoastiat.

Keittoastioiden tulee olla sopivia:

- Kaikkia ferromagneettisia astioita suositellaan (testaa, vetääkö se magneettia): valurautaa ja terästä, emaloituja astioita, ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita ferromagneettisella pohjalla...
- Ei sovellu: kupari, puhdas ruostumaton teräs, alumiini, lasi, puu, keramiikka, kivitavara...

Induktiokeittoalue mukautuu automaattisesti keittoastian koon mukaan. Liian pienet keittoastiat eivät välttämättä toimi. Tämä halkaisija vaihtelee suhteessa keittoalueen halkaisijaan. Jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, se ei näy näytössä tai näytössä näkyy [].

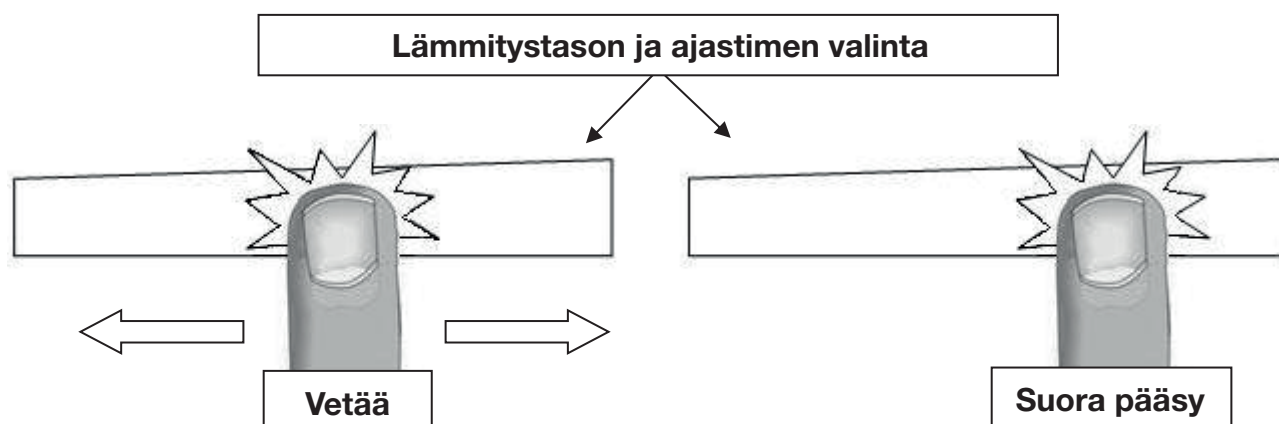
Kosketusnäyttö

Keraaminen liesi on varustettu elektronisella ohjauksella herkillä kosketusnäppäimillä. Kun sormi painaa näppäintä, vastaava komento aktivoituu. Tämä aktivointi vahvistetaan merkkivalolla, kirjaimella tai numerolla näytössä ja/tai piippauksella.

Normaalissa käytössä paina vain yhtä näppäintä kerrallaan.

"SLIDER" lämpötason asettamiseen

Valitse lämpötaso liukusäätimellä vetämällä sormeasi "SLIDER"-alueen yli. Voit myös käyttää suoraan tiettyä tasoa asettamalla sormesi suoraan valitulle tasolle.



Aloitukset

• Keittotason kytkeminen päälle/pois:

Toiminta

Aloittaaksesi

Lopettaaksesi

Ohjauspaneeli

Paina [ON]-näppäintä 2 sekunnin ajan

Paina [ON]-näppäintä 2 sekunnin ajan

Näyttö



Näyttö sammuu tai näyttää [H]

• Keittoalueen käynnistäminen/pysäytys:

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [0]	[0]
Nosta lämpötasoa	Vedä sormeasi "SLIDE":n yli oikealle kohtaan	[/] ja [g] / [P]
Pienennä lämpöasetusta	Vedä sormeasi 'SLIDE' vasemmalle	[g] ja [/]
Sammuta	Vedä sormeasi 'SLIDE' vasemmalle [0]	[0] tai [H]

Jos muita toimenpiteitä ei tehdä, keittotaso sammuu n. 20 sekunnin kuluttua turvallisuussyistä.

Keittovälineiden rekisteröinti Tämän induktiokeittotason ohjauspaneeli on erittäin intuitiivinen käyttää. Kytke liesi päälle ja aseta kattila/pannu yhdelle keittoalueista. Keittotaso tunnistaa kattilan asennon, keittoalueen näyttö valitaan automaattisesti ja "SLIDER" syttyy. Nyt voit asettaa haluamasi lämpötehosteen.

Keittoastioiden rekisteröinti takaa turvallisuuden. Induktio ei toimi:

- Keittoalueella ei ole keittoastiaa tai keittoastia ei sovellu induktioon. Tässä tapauksessa tehoa ei voi lisätä ja näytössä näkyy []. Tämä symboli häviää, kun kattila/pannu asetetaan keittoalueelle.
- Jos kattila/pannu poistetaan keittoalueelta, toiminta pysähtyy. Näytössä näkyy []. Symboli [] häviää, kun kattila/pannu asetetaan takaisin keittoalueelle. Kypsennys jatkuu samalla lämpötasolla kuin ennenkin.

Katkaise lämmitysvastus käytön jälkeen: älä jätä astian tunnistusta [] aktiiviseksi.

Jälkilämmön osoitus

Kun keittoalue tai koko keittotaso sammutetaan, keittoalueet ovat edelleen kuumia ja osoittavat [H] näytöllä.

Symboli [H] katoaa, kun keittoalueita voi koskea vaaratta.

Niin kauan kuin jälkilämmön merkkivalot palavat, älä koske keittoalueisiin tai aseta niiden päälle lämpöherkkiä esineitä. **On olemassa palovammojen ja tulipalon vaara.**

Tehostin- ja kaksoistehostintoiminto

Kaikki keittoalueet on varustettu Booster- ja Double Booster -toiminnolla.

Tehostustoiminto on merkitty [P].

Double Booster -toiminnon ilmaisee [P] vilkkuu yhdessä [, , /] kanssa.

Kun tämä toiminto on aktivoitu, keittoalue toimii 5 minuuttia täydellä teholla. Tämä suuri teho on tarkoitettu suurten vesimäärien nopeaan lämmittämiseen, esim. pastaveden keittämiseen.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [0]	[0]
Käynnistä tehostintoiminto	Paina "SLIDE"-painikkeen ulkoreunaa oikealle	[P]
Kytke tehostintoiminto pois päältä	Vedä sormeasi 'SLIDE' vasemmalle	[9] ja [1]

• Käynnistys/pysäytys kaksoistehostintoiminto:

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Käynnistä tehostintoiminto	Paina "SLIDE"-painikkeen ulkoreunaa oikealle	[P]
Käynnistä kaksoistehostin	Paina uudelleen "SLIDE"-painikkeen ulkoreunaa	[P] vilkkuu ja [, , /]
Kytke tehostintoiminto pois päältä	Vedä sormeasi "SLIDE" -painiketta vasemmalle	[9] ja [1]

Virranhallinta

Koko liesi on varustettu suurimmalla kokonaisteholla. Kun Booster-toiminto on aktivoitu, elektroninen järjestelmä säättää automaattisesti kaikkia valittuja "Boosterit" tasatakseen kunkin elementin käytettävissä olevan tehon.

Näytössä vilkkuu [9] muutaman sekunnin ajan ja näyttää sitten suurimman sallitun tehotason:

Valittu keittoalue	Toinen keittoalue:
[P] tulee näkyviin	[9] muuttuu muotoon [5] tai [8] ja vilkkuu

Ajastin

Integroidulla ajastimella voidaan asettaa kypsennysaika 1 minuutista 1 tuntiin ja 59 minuuttiin (näkyvät [1:59]) kaikilla keittoalueilla. Jokaisella keittoalueella voi olla oma yksilöllinen aika-asetus.

• Kypsennysajan asettaminen ja muuttaminen:

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [0]	[0]
Lisää tehotasoa	Vedä sormeasi "SLIDE":n yli oikealle	[1] ja [9]
Valitse ajastin	Paina [⏸]-näppäintä keittoalueen näytön yläpuolella	[000]minuuttia näkyy näytössä
Lisää aikaa	Paina [+]	Aika minuutteina kasvaa <i>Esimerkki</i> [0.50]
Vähennä aikaa	Paina [-]	Aika minuutteina lyhenee

Vilkuminen lakkaa muutaman sekunnin kuluttua. Kesto aktivoituu ja ajastin käynnistyy.

• Kuinka pysäyttää kypsennysaika

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse "Ajastin"	Paina näppäintä [⏸] keittoalueen näytössä	[0.50]minuuttia näkyy näytössä
Pysäytä "ajastin"	Paina [-], kunnes [000]	[000]

Jos useita ajastimia on käytössä, toista prosessi.

Muna-ajastintoiminto

Tämä ajastin on riippumaton keittoalueista. Jos muna-ajastin aktivoidaan ja liesi sammutetaan, muna-ajastin jatkaa toimintaansa.

Tämä toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä heti, kun keittoalue kytketään päälle.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Sammuta liesi	Paina [⏸]-näppäintä 2 sekunnin ajan	[0]
Valitse ajastin	Paina näppäintä [000]	[000] minuuttia näkyy näytössä
Lisää aikaa	Paina [+]	Aika minuutteina kasvaa <i>Esimerkki</i> [0.50]
Vähennä aikaa	Paina [-]	Aika minuutteina lyhenee

Vilkuminen lakkaa muutaman sekunnin kuluttua. Kesto aktivoituu ja ajastin käynnistyy.

• **Automaattinen pysäytys kypsennysajan lopussa:**

Kun asetettu aika on kulunut umpeen, kuuluu äänimerkki ja näytössä [000] vilkkuu. Voit lopettaa äänimerkin ja vilkkumisen painamalla [000].

Automaattinen keitto Kaikki keittoalueet on varustettu automaattisella keittotoiminnolla. Kun toiminto on aktivoitu, keittoalue lämpenee automaattisesti suurimmalla teholla ja vaihtaa sitten takaisin valitulle tehotasolle. Kesto riippuu valitusta tehotasosta.

• **Aloitus:**

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [0]	[0]
Valitse lämpötasot (esimerkki: lämpötaso 7)	Vedä sormeasi "SLIDE":n yli oikealle kohtaan [7] ja pidä se painettuna 3 sekuntia.	[7] vilkkuu ja [P]

• **Sitten automaattinen kypsennys poistuu käytöstä:**

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina valintanäppäintä keittoalueessa	[7] vilkkuu ja [P]
Lämpötason valinnan vaihto	Vedä sormeasi "SLIDE" oikealle tai vasemmalle	[/] ja [9] / [P]

Taukotoiminto

Tämä toiminto keskeyttää tilapäisesti kaikki kypsennysprosessit keittotasolla ja mahdollistaa uudelleenkäynnistytksen samoilla asetuksilla.

• **Käynnistä/pysäytä taukotoiminto:**

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [0]	[0]
Lisää tehotasoa	Vedä sormeasi "SLIDE":n yli oikealle	[/] ja [9] / [P]
Aktivoi tauko	Paina [II]-näppäintä 2 sekunnin ajan	[/] näkyy näytössä
Lopeta tauko	Paina [II]-näppäintä 2 sekunnin ajan	Aiemmat asetukset näytetään uudelleen

Palautustoiminto

Kun keittotaso on sammutettu (⏻), on mahdollista palauttaa edelliset asetukset.

- Tehotasot kaikille keittoalueille
- Minuutit ja sekunnit ohjelmoiduille keittoalueen ajastimille
- Lämpimänäpito -toiminto
- Automaattinen kypsennys

Uudelleenvalintatoiminnon aktivointi:

- Paina [⏻]-näppäintä 2 sekunnin ajan.
- Paina sitten [II]-näppäintä, ennen kuin valo lakkaa vilkkumasta (6 s).

Aiemmat asetukset aktivoituvat uudelleen.

Tämä toiminto voidaan aktivoida vain 10 sekunnin sisällä keittotason sammuttamisen jälkeen. Kun tämä aika on kulunut umpeen, muistitoimintoa ei voi enää aktivoida.

Pidä lämpimänä -toiminto

Tämä toiminto pitää ruoan lämpimänä n. 70 °C ja se on suunniteltu estämään ylikypsymistä ja palamista.

Maksimi lämmitysaika "Pidä lämpimänä" -toiminnossa on 2 tuntia.

- **Pidä lämpimänä -toiminnon aktivointi/deaktivointi:**

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [0],	[0]
Aktivoi Pidä lämpimänä -toiminto	Paina []	[]
Sammuta Pidä lämpimänä -toiminto	Paina [] tai muuta tehotasoa	tai [1] - [9] / [P]

Siltatoiminto ja automaattinen siltatoiminto

Tämä toiminto mahdollistaa 2 keittoalueen käytön samanaikaisesti, joilla on samat ominaisuudet kuin yhdellä keittoalueella.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Kytke liesi päälle	Paina [⏻]-näppäintä 2 sekunnin ajan	[0]
Käynnistä siltatoiminto: "Manuaalinen"	Aseta kattila yhdelle kahdesta yhdistettävästä keittoalueesta ja paina samanaikaisesti vastaavia keittoalueen painikkeita.	[0] ja [1]
"Automaattinen"	Tai aseta iso astia molemmille vyöhykkeille yhdistääksesi ne.	[1] vilkkuu, sitten [0] ja [1] tulevat näkyviin
Lisää tehotasoa	Vedä sormeasi "SLIDE":n yli oikealle	[1] ja [9] / [P]
Pysäytä siltatoiminto	Paina samanaikaisesti vastaavia keittoalueen painikkeita	[0]

Lapsilukko

Estääksesi keittotason vahingossa käynnistymisen, esim. lapsen toimesta ohjauspaneeli voidaan lukita (paitsi näppäin⏻). Tämä toiminto voidaan aktivoida vain 10 sekunnin kuluessa keittotason käynnistämisestä, eikä keittoaluetta saa aktivoida.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Sammuta liesi	Paina [⏻]-näppäintä 2 sekuntia.	[0]
Lukitse liesi	Pidä mitä tahansa keittoalueen näppäintä [0] painettuna 3 sekunnin ajan.	"SLIDE" syttyy ja liikkuu vasemmalta oikealle
	Vedä nyt sormeasi "SLIDE":n yli vasemmalta oikealle.	[L] näkyy näytössä
Lukitse liesi	Pidä mitä tahansa keittoalueen näppäintä [L] painettuna 3 sekunnin ajan.	"SLIDE" syttyy ja liikkuu oikealta vasemmalle
	Vedä nyt sormeasi "DIAN" poikki oikealta vasemmalle.	[L] näkyy näytössä

Kokki-toiminto

Tämä toiminto jakaa keittotason 2 suureen vyöhykkeeseen.

Käyttäjää voi muuttaa tehotasoa ja tallentaa sen seuraavaa käyttöä varten.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina [] 2 sekunnin ajan	[]
Aktivoi kokkitoiminto	Paina []	[]* ja [] vasemmalla puolella []* ja [] oikealla puolella
Sammuta kokkitoiminto	Paina []	[]

**Määritetyt arvot koskevat ensimmäistä käyttökertaa. Ne voivat vaihdella, jos olet jo käyttänyt tätä ominaisuutta.*

Grillitoiminto Tämä toiminto mahdollistaa grillilevyn optimaalisen käytön yhdistämällä kaksi keittoaluetta ja käyttämällä sopivia tehotasoja.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse keittoalue	Paina []	[]
Käynnistä grillitoiminto	Paina [GRILLI]	[] ja []
Lisää tehotasoa	Vedä "SLIDE" oikealle	Tehotasot [1] - [9] näkyvät "SLIDER"-näytössä.
Pysäytä grillitoiminto:	Paina [GRILLI]	[]

LIESITUULETTIMEN PUHDISTUS

Kuinka aktivoida liesituuletin

- Kytke liesituuletin päälle/pois:

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoi liesituuletin	Paina liesituulettimen näppäintä	[]
Valitse tehotaso	Paina "SLIDER"	[] ja []
Sammuta liesituuletin	Vedä "SLIDE" vasemmalle	[]

Ajotoiminto aktivoituu automaattisesti, kun liesituuletin kytketään pois päältä.

Tehostetoiminto Kun tämä toiminto on käytössä, liesituuletin toimii maksimiteholla 10 minuuttia.

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Valitse tehotaso	Paina "SLIDER"	[] ja []
Aktivoi Booster	Työnnä "SLIDER" reunaa tai paina suoraan "SLIDER" reunaa	[]
Sammuta Booster	Paina "SLIDER"	[] ja []

Muna-ajastintoiminto

Tämä toiminto sallii liesituulettimen käydä 15 minuuttia kypsennyksen aikana.

- Käynnistä ajastin:

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoi liesituuletin	Paina liesituulettimen näppäintä	[]
Valitse tehotaso	Paina "SLIDER"	[] ja []
Käynnistä ajastin	Paina liesituulettimen näppäintä []	Liesituulettimen []-kuvake syttyy, ajastinnäyttöön tulee []

Liesituuletin sammuu automaattisesti, kun ajastin kuluu umpeen (15 minuuttia).

• **Pysäytä "ajastin":**

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Pysäytä ajastin	Paina liesituulettimen näppäintä []	Ajastimen näyttö sammuu.

Automaattinen tuuletus kypsennysprosessin lopussa (jälkikäyntitoiminto) Tämä toiminto käynnistyy automaattisesti, kun liesi sammutetaan.

Ilmanvaihto toimii 20 minuuttia suodattimien kuivaamiseksi ja viimeisten keittöhöyryjen poistamiseksi keittiöstä. Ilmanvaihtojärjestelmä kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

Kun tämä toiminto on käytössä, ajastinnäytössä näkyy [020] ja liesituulettimen näytössä [/].

Peruuta tämä prosessi painamalla ajastimen näyttöä [020] 6 sekunnin ajan. Sammuta liesituuletin.

Automaattinen toiminto

Tämä toiminto säättää liesituulettimen tehon automaattisesti keittoalueiden tehotason mukaan.

• **Ota automaattinen toiminto käyttöön/pois päältä:**

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Käynnistä automaatti-toiminto	Paina liesituulettimenpainiketta 3 sekunnin ajan	[]
Kytke automaattinen toiminto pois päältä	Paina liesituulettimenpainiketta 3 sekunnin ajan	[]

Vinkki: Kun automaattinen toiminto on aktiivinen, voit nopeasti muuttaa poistotehoa vetämällä "SLIDER".

Tämä poistaa automaattisen toiminnon väliaikaisesti käytöstä.

Toiminto aktivoituu automaattisesti uudelleen, kun keittotaso käynnistetään seuraavan kerran.

LIESITUULETTIMEN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Säännöllinen liesituulettimen puhdistus varmistaa oikean ja virheettömän toiminnan ja pidentää sen käyttöikää. Muista puhdistaa rasvasuodattimet valmistajan suositusten mukaisesti.

Suodattimen puhdistuksen merkkivaloKun liesituuletin on päällä ja poistoteho on [0], jäljellä oleva aika ennen seuraavaa suodattimen puhdistusta näkyy ajastimen näytössä.

Tehdasasetus on 31 tuntia, mutta tätä arvoa voidaan muuttaa tarpeen mukaan.

• Näytä jäljellä oleva aika:

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoi liesituuletin	Paina liesituulettimen näppäintä	[Jäljellä oleva aika] ajastimen näytössä

Rasvasuodattimen puhdistuksen ilmaisinKun rasvasuodattimet on puhdistettava:

- Ajastinnäytössä näkyy [00h]
- Piste vilkkuu liesituulettimen valintanäppäimessä

• Nollaa aika ennen suodattimen puhdistusta

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoi liesi	Paina [0]-näppäintä 2 sekuntia.	[0] ja piste vilkkuu liesituulettimen painikkeessa
Valitse liesituuletin	Paina liesituulettimen näppäintä	[0] ja [00h] ajastimen näytössä
Nollaa laskuri	Paina ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan	Viimeksi määritetty käyttäjäasetus on aktivoitu
Vahvista asetus	Paina ajastinnäppäintä uudelleen	–

• Muuta jäljellä oleva aika ennen suodattimen puhdistusta

Toiminta	Ohjauspaneeli	Näyttö
Aktivoi liesi	Paina näppäintä [①] 2 sekuntia	[①] ja piste vilkkuu liesituulettimen painikkeessa
Valitse liesituuletin	Paina liesituulettimen näppäintä	[Jäljellä oleva aika] ajastimen näytössä
Muuta kellonaikaa	Paina ajastinnäppäintä 3 sekuntia ja säädä näppäimellä [+] tai [-]	[Jäljellä oleva aika] ajastimen näytössä
Vahvista asetus	Paina ajastinnäppäintä uudelleen	–

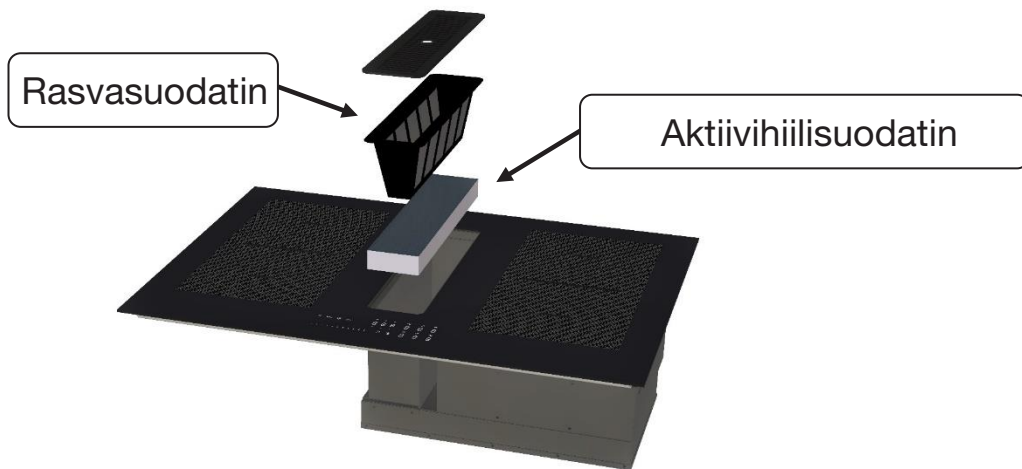
Rasvasuodattimen puhdistus astianpesukoneessa

Rasvasuodatin on sijoitettava pystysuoraan astianpesukoneen alakoriin.

Pesu max. 60 °C miedolla pesuaineella.

Puhdistuksen jälkeen rasvasuodattimet on asetettava takaisin liesituulettimeen.

Aktiivihiihisuodattimen vaihto Kierrätykseen ja hajunpoistoon käytetty aktiivihiihisuodatin on vaihdettava 6. kuukauden välein normaalissa käytössä.



KEITTOLEVYN PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Sammuta laite ennen puhdistamista.

Älä puhdisti keittotasoa, jos lasi on liian kuuma, sillä se voi aiheuttaa palovammoja.

- Poista vaaleat jäljet kostealla liinalla, jossa on vähän vettä ja laimennettua astianpesuainetta. Huuhtelee sitten kylmällä vedellä ja kuivaa pinta huolellisesti.
- Erittäin syövyttävät tai hankaavat puhdistusaineet ja puhdistusvälineet aiheuttavat todennäköisesti naarmuuntumista, ja niitä tulee ehdottomasti välttää.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta tai korkeapainepesuria keittotason puhdistamiseen.
- Älä käytä esineitä, jotka voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Varmista, että keittoastia on kuiva ja puhdas. Varmista, ettei keraamisella keittotasolla tai keittoastialla ole pölyä. Epätasaiset astiat voivat naarmuttaa pintaa.
- Lääkynyt sokeri, hillo, hyytelö jne. on poistettava välittömästi. Se estää pinnan vaurioitumisen.

MITÄ TEHDÄ ONGELMATAPAUKSESSA / VIANETSINTÄ

Ohjauspaneelissa näkyy [E 4]:

Keittotasoa on määritettävä uudelleen. Toimi seuraavasti:

Määrittäminen:

I) Tärkeää: Ennen kuin aloitat, varmista, että keittotasolla ei ole kattilaa.

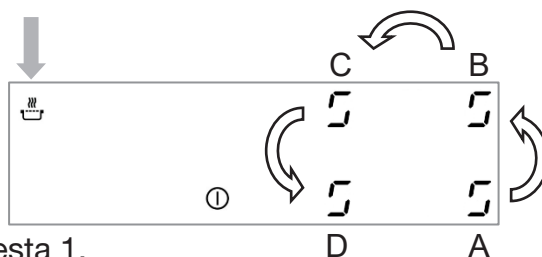
II) Irrota laite virtalähteestä irrottamalla sulake tai katkaisemalla sähköpaneelin katkaisija.

III) Kytke keittotasoa takaisin verkkovirtaan.

IV) Valmistelu: Käytä pannua, jossa on ferromagneettinen pohja ja jonka halkaisija on vähintään 16 cm. Aloita 2 minuutin kuluessa yhteyden muodostamisesta. Älä käytä [1]-näppäintä.

Ensimmäinen vaihe: Peruuta nykyinen määrittäminen

- 1) Pidä [☰] -näppäintä painettuna.
- 2) Symboli [☒] näkyy jokaisessa näytössä.
- 3) Paina toisella kädellä nopeasti (< 2 s) jokaisella [☒] näytöllä peräkkäin (A:sta D:hen, vastapäivään).
Kaksoispiippaus tarkoittaa virhettä. Aloita alusta vaiheesta 1, jos näin tapahtuu.
- 4) Poista sormesi kosketusohjaimesta ja paina [1] uudelleen muutaman sekunnin ajan, kunnes vilkkuvat [E]-symbolit tulevat näkyviin.
- 5) Odota, kunnes [E]-symbolit lakkaavat vilkkumasta.
- 6) Muutaman sekunnin kuluttua [E] muuttuu automaattisesti muotoon [☒].
Nykyinen määrittäminen on nyt peruutettu.



Toinen vaihe: Uusi asetus

- 1) Käytä ferromagneettista astiaa, jonka halkaisija on vähintään 16 cm.
- 2) Valitse keittoalue painamalla vastaavaa [☒]-näyttöä.
- 3) Aseta kattila määritettävälle alueelle.
- 4) Odota, kunnes [☒]-näyttö muuttuu muotoon [-]. Keittoalue on nyt määritetty.
- 5) Toista prosessi jokaiselle keittoalueelle, jossa näkyy [☒].
- 6) Kun kaikki näytöt ovat pois päältä, kaikki keittoalueet määritetään. Käytä samaa kattilaa koko prosessin ajan. Älä aseta useita kattiloita keittotasolle samanaikaisesti asennuksen aikana.

Ongelmien kartoittaminen:

Jos [] -kuvakE näkyy edelleen, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Keittotasoa ei käynnisty

- Keittotasoa ei ole kytketty oikein sähköverkkoon.
- Sulake on palanut.
- Lukitustoiminto on aktivoitu.
- Ohjauspaneeli on peitetty rasvalla tai vedellä.
- Avaimessa on esine.

[☒] näkyy ohjauspaneelissa

- Keittoalueella ei ole kattilaa.
- Pata ei ole yhteensopiva induktion kanssa.
- Pannun pohjan halkaisija on liian pieni.

Yksi tai kaikki keittoalueet sammuvat

- Turvajärjestelmä on aktivoitu.
- Keittoalue on ollut päällä liian kauan.
- Yksi tai useampi kosketusnäppäin on peitetty.
- Pannu on tyhjä ja pohja on ylikuumentunut.
- Keittotaso on automaattisesti vähentänyt Booster-toimintoa ylikuumenemisesta johtuen.

Ilmanvaihto jatkuu, kun liesi on sammutettu

- Tämä ei ole vika, tuuletin suojaa elektroniikkaa.
- Tuuletin pysähtyy automaattisesti.

Automaattinen kypsennystoiminto ei käynnisty

- Keittoalue on edelleen kuuma [H].
- Korkein Booster-taso on asetettu [9].

Ohjauspaneelissa näkyy [√]

Katso luku "Pidä lämpimänä -toiminto".

Ohjauspaneelissa näkyy [::]

Katso luku "Tauko".

Ohjauspaneelissa näkyy [L]

Katso luku "Lapsilukko / Näppäimistön lukitus".

Ohjauspaneelissa näkyy [√] tai [E-03]

Ohjausnäppäimet peittävät esineen tai nesteen.
Symboli häviää, kun avain vapautetaan tai puhdistetaan.

Ohjauspaneelissa näkyy [E2] tai [EH]

Keittotaso on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä ja käynnistä se sitten uudelleen.

Ohjauspaneelissa näkyy [E3]

Pannu ei sovellu induktioon. Käytä toista pannua.

Ohjauspaneelissa näkyy [E5]

Verkossa on ongelmia. Tarkista taajuus ja jännite.

Ohjauspaneelissa näkyy [EB]

Ilmanottoaukko tuulettimelle on tukossa. Poista tukos.

Ohjauspaneelissa näkyy [E] tai [√]

Määrittämisvirhe. Palauta asetukset noudattamalla luvun "Ohjauspaneelissa näkyy [E]" ohjeita.

Tärkeä huomautus:

Jos jokin yllä olevista virheistä jatkuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Jos virhekoodia ei näy ja ohjauspaneeli ei vastaa, tarkista virtalähteestä puuttuvien johtojen, siltaliitännöiden tai virheellisen 400 V:n liitäntä.

HYVIÄ NEUVOJA RUOANLAITTOON

Keittoastiat

Sopivat materiaalit: teräs, emaloitu teräs, valurauta, ferromagneettinen ruostumaton teräs, alumiini ferromagneettisella pohjalla.

Sopimattomat materiaalit: alumiini ja ruostumaton teräs ilman ferromagneettista pohjaa, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Valmistajat ilmoittavat, ovatko heidän tuotteensa yhteensopivia induktion kanssa.

Näin tarkistat keittoastioiden sopivuuden:

- Täytä astia pienellä määrällä vettä ja aseta se tasolle [9] säädetylle keittoalueelle. Vesi tulee lämmittää sekunneissa.
- Keittoastian pohjaan on kiinnitetty magneetti.

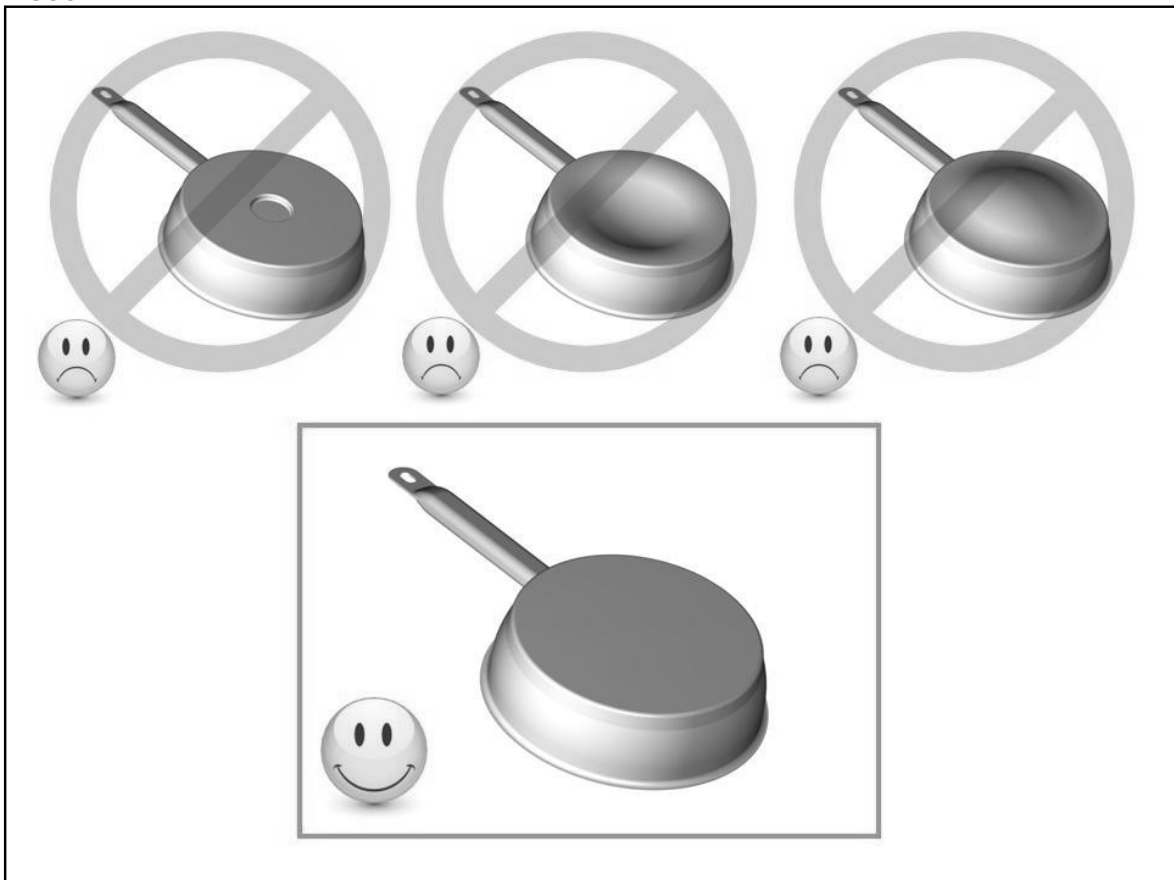
Jotkut keittoastiat pitävät ääntä, kun ne asetetaan induktioliedelle. Tämä ei ole bugi, eikä sitä ole merkitystä valmistelun kannalta.

Kattilan pohjamateriaali voi vaikuttaa kypsennystulosten tasaisuuteen ja tehonsiirtoon induktiokäämeistä.

Käytä vain kattiloita ja pannuja, joiden pohja on sileä. Karkea pohja voi naarmuttaa keraamista lasia.

Aina kun mahdollista, käytä kattiloita, joissa on pystysuorat, suorat sivut.

Jos kattilan sivut ovat vinot, induktio vaikuttaa myös näihin. Tämä voi johtaa sivujen värjäytymiseen.



Keittoastian koko

Tiettyyn rajaun asti keittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian koon mukaan.

Kuitenkin keittoastian pohjan vähimmäishalkaisijan tulee vastata keittoalueen kokoa.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme keittoastian sijoittamista keittoalueen keskelle.

Esimerkkejä ruoanlaittovaikutuksista

(alla olevat arvot ovat ohjeellisia):

1 - 2	Sulatus Uudelleenlämmitys	Kastikkeet, voi, suklaa, gelatiini Valmiita ruokia
2 - 3	Kiehua Sulatus	Riisi, vanukas, sokeri, siirappi Kuivatut vihannekset, kala, pakasteet
3 -	Höyrytys	Vihannekset, kala, liha
- 5	Vesi	Höyrytetty perunat, keitot, pasta, tuoreet vihannekset
6 - 7	Keskikeitto, hauduta, kiehautus	Liha, maksa, munat, makkarat, gulassi, rullat
7 - 8	Ruoan valmistus	Perunat, perunat, vohvelit
9	Paistaminen, paistaminen, veden keittäminen	Pihvi, munakas, paistetut ruoat, vesi
<i>P - III</i>	Paistaminen, paistaminen, veden keittäminen	Kampasimpukat, pihvit Suuren vesimäärän keittäminen

YMPÄRISTÖTIEDOT

- Pakkauksen materiaalit ovat orgaanisia ja kierrätettäviä.
- Elektroniset laitteet koostuvat kierrätettävistä materiaaleista, jotka ovat joskus haitallisia ympäristölle, mutta ovat välttämättömiä laitteen hyvän toiminnan ja turvallisuuden kannalta.

- Laitetta ei saa hävittää yhdessä yleisten kotitalousjätteiden kanssa.
- Ota yhteyttä paikalliseen jäteasemaan, joka on varustettu kodinkoneiden kierrätykseen.



ASENNUSOHJEET

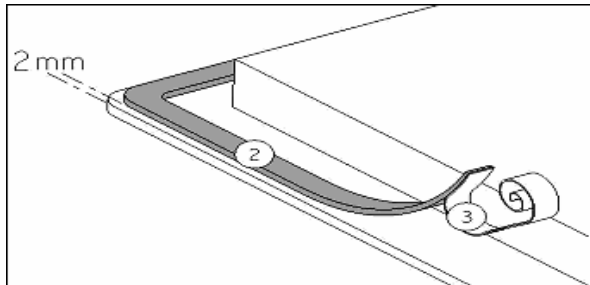
Asennuksen saa suorittaa vain asiantuntija.

Asentaja on velvollinen noudattamaan maan lainsäädäntöä ja standardeja.

Näin kiinnität tiivistenauhan:

Keittotason mukana tuleva tiivistenauha estää nesteiden tunkeutumisen kaappiin.

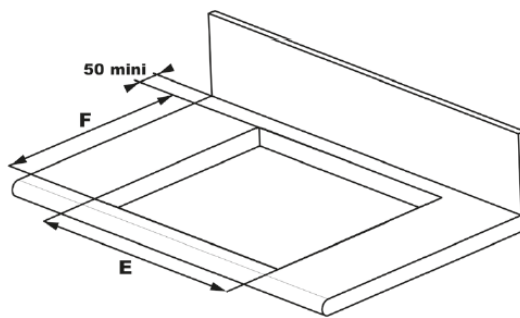
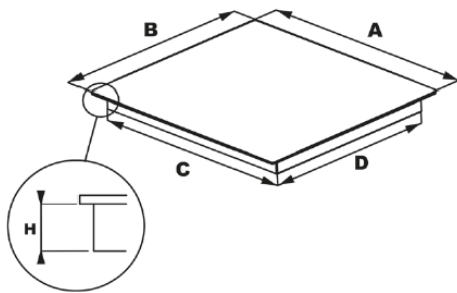
Kokoaminen on suoritettava huolellisesti seuraavan piirustuksen mukaisesti.



Kiinnitä tiiviste (2) kahden millimetrin päähän lasin ulkoreunasta suojateipin (3) poistamisen jälkeen.

Mukautus - asennus:

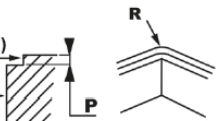
• Leikkauksen koko:



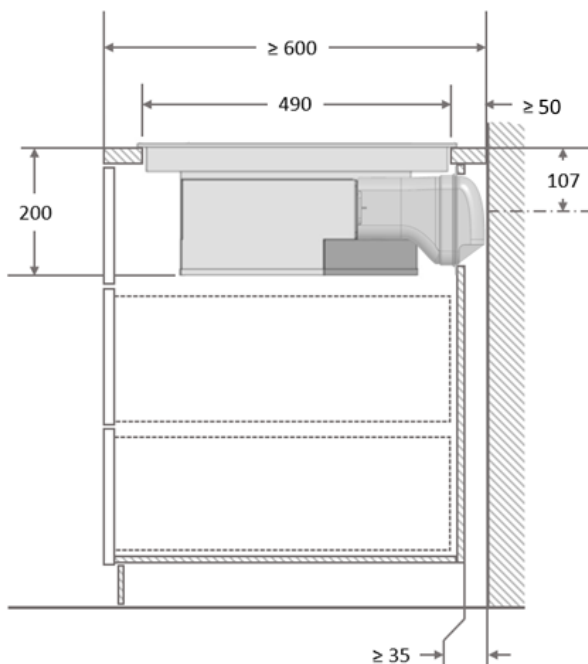
"FLUSHLINE" INTEGRATION

$(A + 4 \text{ mm}) / (B + 4 \text{ mm})$

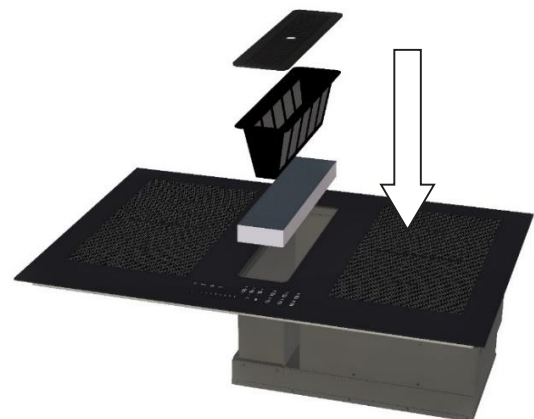
E / F

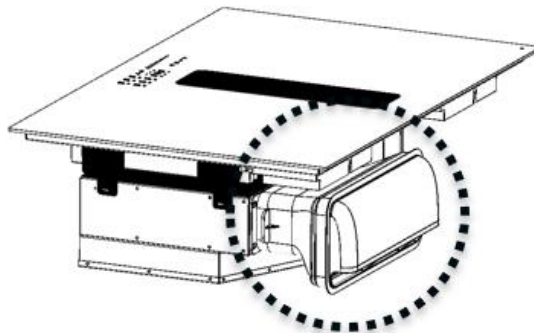
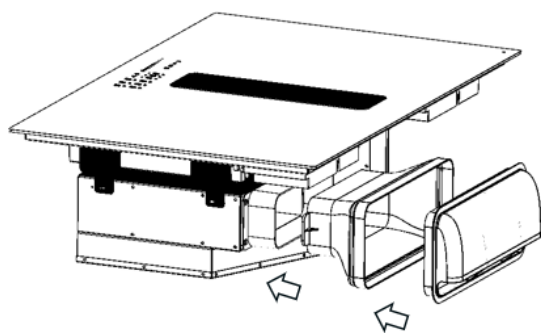


WHHMP788/WHHP788												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7

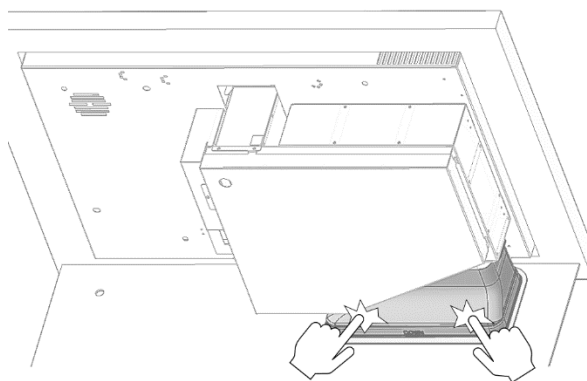
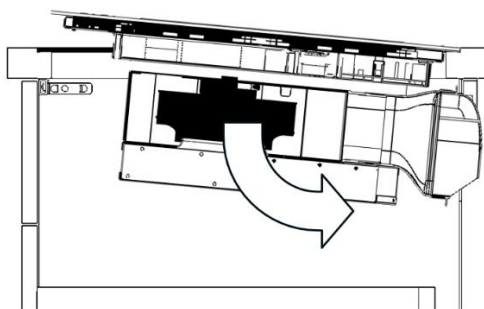
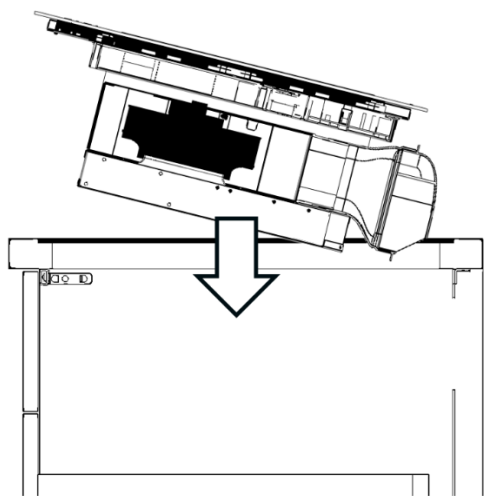


Suodattimien asennus





Katso mukana toimitetusta mallista lisätietoja kaapin läpi menevän poistokanavan aukon leikkaamisesta.



Kun liesi ja poistoilmakanava on asetettu kaapin sisään, paina kanavaa kaapin takaseinää vasten varmistaaksesi tiukan istuvuuden.

- **Varmista, että keittotason ja seinän tai sivujen välillä on 50 mm etäisyys.**
- Keittotasot on luokiteltu "Y"-luokkaan lämpösuojausvuoksi. Keittotaso tulisi mieluiten asentaa niin, että molemmille puolille jää runsaasti tilaa. Takana voi olla seinä ja korkeat yksiköt tai seinä toisella puolella. **Mikään yksikkö tai jako ei kuitenkaan saa olla keittotasoa korkeampi.**
- Kalusteen tai alustan, johon liesi asennetaan, sekä huonekalun reunojen, laminaattipäällysteiden ja niiden kiinnittämiseen käytettävän liiman on kestävä 100 °C:n lämpötiloja.
- Älä asenna keittotasoa tuulettamattoman uunin tai astianpesukoneen päälle.
- Varmista, että keittotason alaosan alla on **20 mm** rako, jotta elektroniikkayksikön ilmankierto on hyvä.
- Jos keittotason alle on asetettu vetolaatikko, älä laita tähän laatikkoon syttyviä esineitä (esim. suihkeita) tai ei-lämmönkestäviä esineitä.
- Materiaalit, joita usein käytetään pöytälevyjen valmistukseen, laajenevat joutuessaan kosketuksiin veden kanssa. Leikatun reunan suojaamiseksi levitetään kerros lakkaa tai erityistä tiivistäainetta. Erityistä varovaisuutta on noudatettava levitettäessä keittotason mukana toimitettua liimanauhaa, jotta se ei pääse vuotamaan tukikalusteisiin. Tämä tiivistenauha varmistaa hyvän tiiviyn, kun sitä käytetään tasaisten työtasojen kanssa.
- Keittotason ja yläpuolella olevan liesituulettimen välisen suojaetäisyyden on oltava liesituulettimen valmistajan suositusten mukainen. Jos ohjeita ei ole, on oltava vähintään 500 mm:n etäisyys.
- Liitântäkaapelia ei saa altistaa minkäänlaiselle mekaaniselle rasitukselle.
- Älä käytä sopimattomia lasten turvaverkkoja tai keittotason suoja. Nämä voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- **VAROITUS:** Käytä vain valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan käyttöohjeissa soveltuviksi mainitsemia keittotason suojuksia tai laitteeseen sisäänrakennettuja keittotason suoja. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Oikean ilmanpoiston varmistamiseksi on asennettava sokkeliristikko tai leikattava sokkelin yläosaa hieman pituudeltaan. Jotta ilmanvaihtojärjestelmä toimisi oikein, tarvitaan vähintään 460 cm²:n aukko.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

- Tämän laitteen asennuksen ja liittämisen sähköverkkoon saa suorittaa vain sähköasentaja, joka tuntee normimääräykset ja joka noudattaa niitä tarkasti.
- Suojaus kuormitettuja osia vastaan on varmistettava asennuksen jälkeen.
- Tarvittavat liitântätiedot löytyvät keittotason kaappiin kiinnitetyistä tarroista liitântärasian lähellä.
- Verkko-liitäntä tulee tehdä maadoitetulla pistokkeella tai moninapaisella katkaisijalla, jonka kontaktiaukko on vähintään 3 mm.
- Sähköpiiri on erotettava verkosta mukautetuilla laitteilla, kuten kytkimillä, sulakkeilla tai kontaktorilla.
- Jos laitetta ei ole varustettu helposti saatavilla olevalla pistokkeella, kiinteässä asennuksessa on oltava sisäänrakennetut kytkimet asennusmääräysten mukaisesti
- Imuletku on sijoitettava niin, että se ei kosketa keittotason kuumia osia.

Toimi varoen!

Tämä laite saa liittää vain 220-240 V ~ 50/60 Hz verkkoon.

Kytke aina maadoitusjohto.

Noudata kytkentäkaaviota.

Liitântälaatikko sijaitsee keittotason kaapin takana. Käytä keskikokoista ruuvimeisseliä avaamaan kansi. Aseta se aukkoihin ja avaa kansi.

Sähköverkko	Sähköliitäntä	Kaapelin halkaisija	Kaapelin tyyppi	Suojauskaliiperi
220-240V~ 50/60Hz	1 vaihe + N	3 × 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 vaihetta + N	4 × 2.5 mm ² 5 × 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
220-240V~ 50/60Hz	2 vaihetta	3 × 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* laskettu standardin EN 60 335-2-6 mukaan

Keittotason liitäntä:

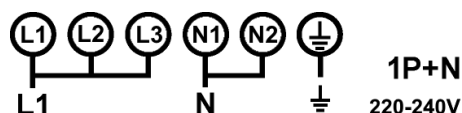
Konfiguroinnin määrittäminen:

Eri liitäntätyypeissä on käytettävä messinkisiltoja, jotka ovat terminaalin vieressä olevassa laatikossa.

Yksivaiheinen 220-240V~ 1P+N

Aseta ensimmäinen silta liittinten L1 ja L2 väliin, toinen L2 ja L3 väliin ja sitten kolmas silta napojen N1 ja N2 väliin.

Kytke maadoitusjohdin liittimeen "maa", nollajohdin N liittimeen N1 tai N2 ja vaihejohdin L johonkin liittimestä L1, L2 tai L3.



Kaksivaiheinen 380-400V~ 2P+N

Aseta ensimmäinen silta liittinten L2 ja L3 väliin.

Aseta toinen silta liittinten N1 ja N2 väliin.

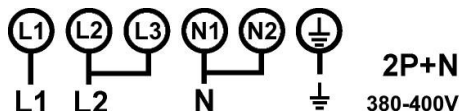
Yhdistä:

Maadoitusjohdin "maa"-liittimeen.

Nollajohdin (N) liittimeen N1 tai N2.

Vaihe L1 liittimeen L1.

Vaihe L2 liittimeen L2 tai L3.



Kaksivaiheinen 220-240V~ 2P

Aseta ensimmäinen silta liittinten L1 ja L2 väliin.

Aseta toinen silta liittinten L2 ja L3 väliin.

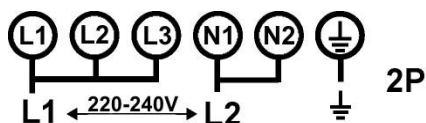
Aseta kolmas silta liittinten N1 ja N2 väliin.

Yhdistä:

Maadoitusjohdin "maa"-liittimeen.

Vaihe L1 liittimiin L1, L2 tai L3.

Vaihe L2 liittimiin N1 tai N2.



Toimi varoen! Varo, että kaapelit on liitetty ja kiristetty oikein.

Emme ole vastuussa tapahtumista, jotka johtuvat väärästä kytkennästä tai jotka voivat johtua maadoittamattoman tai viallisella maadoitusliitännällä varustetun laitteen käytöstä.

REKLAMAATIO-OIKEUS JA ASIAKASPALVELU

Uudella laitteellasi on valmistus- ja materiaalivirheiden varalle 2 vuoden reklamaatio-oikeus, joka on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työpalkat ja ajon. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat käytettävissäsi. Tietojen avulla huoltoasentajan on helpompi löytää oikeat varaosat.

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Väärää tai virheellistä käyttöä – tähän kuuluu myös tuotteen puutteellinen puhdistus
- Laitteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Korjauksia, jotka on tehnyt muu kuin ammattilainen
- Kuljetusvaurioita, kun tuotetta on kuljetettu ilman oikeaa pakkausta
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Palaneita polttimeita

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan myyjän järjestämässä toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta.

Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huoltokäynti

Jos kutsutaan huoltoasentaja ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse esim. noudattamalla käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sähkökaapin sulakkeen, on asiakkaan itse maksettava huoltokäynti.

Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa vaan yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.) tai vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Mitään takuuta ei myönnetä yrityskäyttöön tehdyille ostoille, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:

- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 Tampere FINLAND
- Puh. 03 233 3237 piketa@piketa.fi
- Myyjä tai loppukuluttaja voi olla yhteydessä Piketaan tähän numeroon.
- Valmistaja, malli, sarjanumero ja mahdollinen tuotenumero, ostopäiväys, jälleenmyyjä, virhekuvaus ja asiakkaan yhteystiedot tulee ilmoittaa.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

