

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

TACK FÖR DITT VAL

Tack för att du har valt Witt.

Läs den här instruktionsboken noggrant innan du börjar använda din nya Witt-produkt, så att du är bekant med funktionerna och kan använda apparaten säkert.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR	4
SPECIFIKATIONER	10
PRODUKTÖVERSIKT	13
DRIFTLÄGEN	16
SNABBSTARTSGUIDE	17
ANVÄNDNING	19
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	30
PROBLEMLÖSNING	37
VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH RÄTTSLIG INFORMATION	42
REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE	42
AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING	44

SÄKERHETSANVISNINGAR

Avsedd användning

Följande säkerhetsriktlinjer är avsedda att förhindra oförutsedda risker eller skador till följd av felaktig eller osäker användning av apparaten. Kontrollera förpackningen och apparaten vid mottagandet för att säkerställa att allt är intakt så att säker användning kan garanteras. Om det kan konstateras skador ska du kontakta återförsäljaren.

Observera att det av säkerhetsskäl inte är tillåtet att ändra eller modifiera apparaten. Felaktig användning kan leda till risker och att garantin upphör att gälla.

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

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du börjar använda apparaten och förvara dem nära installationsplatsen eller apparaten för framtida bruk.

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna bruksanvisning noggrant innan du börjar använda apparaten.

Följ alltid anvisningarna i denna bruksanvisning noggrant. Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvarig för några problem, skador eller brand som uppstår till följd av underlåtenhet att följa anvisningarna.

Apparaten är uteslutande avsedd för hushållsbruk för tillagning av mat och utsugning av matlagningsånga. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) är inte tillåten.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador orsakade av felaktig användning eller drift.

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

Denna bruksanvisning ska sparas för framtida bruk. Om apparaten säljs, överförs eller flyttas måste bruksanvisningen följa med.

INSTALLATION

Risk för elstötar

- Koppla bort apparaten från strömkällan innan arbete eller underhåll utförs.
- Korrekt anslutning till jord är obligatorisk.
- Ändringar av den fasta elinstallationen får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.
- Om anvisningarna inte följs kan det leda till elektriska stötar eller livsfara.
- Installation eller underhåll får endast utföras av auktoriserade tekniker i enlighet med tillverkarens anvisningar och gällande säkerhetsföreskrifter.
- Reparation eller byte av delar får endast utföras om det uttryckligen anges i denna bruksanvisning.
- Jordanslutning av apparaten krävs.
- För att uppfylla gällande säkerhetskrav måste en flerpoleg fränkskiljare installeras, som säkerställer fullständig fränkoppling av strömförsörjningen vid överspänning kategori III enligt installationsreglerna.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Innan du ansluter apparaten till elnätet ska du kontrollera typskylten (på undersidan av apparaten) för att säkerställa att spänning och effekt motsvarar elnätet och att anslutningspunkten är lämplig. Kontakta en auktoriserad elinstallatör vid frågor.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs dessa anvisningar noggrant innan apparaten installeras eller tas i bruk.
- Placera aldrig brännbara material eller föremål på apparaten.
- För att undvika fara måste apparaten installeras i enlighet med installationsanvisningarna.

- Apparaten får endast installeras och jordas av en behörig person.
- Apparaten ska anslutas till en installation med en fränkskylare som säkerställer fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Felaktig installation kan leda till att garantin eller ansvarsskyldigheten upphör att gälla.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicepartner eller en motsvarande auktoriserad person för att undvika fara.
- **WARNING:** Om ytan har spruckit ska apparaten stängas av för att undvika risk för elektriska stötar (gäller glaskeramiska ytor eller liknande material).
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller lock på spishällen, eftersom de kan bli mycket varma.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Brandrisk – placera inte föremål på spishällen.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Kortvarig matlagning ska ske under konstant uppsikt.
- **WARNING:** Att laga mat med fett eller olja utan uppsikt kan vara farligt och leda till brand.
Försök aldrig att släcka eld med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv elden med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Undvik överkok. Vid kokning eller uppvärmning av vätskor ska effekten sänkas.
- Låt inte kokzoner stå på utan kokkärl eller med tomma kastruller/stekpannor.
- Stäng alltid av kokzonen efter användning.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och placera inte produkter inlindade i aluminium direkt på spishällen, eftersom den kan smälta och skada apparaten permanent.
- Värm aldrig öppnade burkar, eftersom de kan explodera.

DRIFT OCH UNDERHÅLL

Risk för elstötar

- Använd inte apparaten om den är skadad eller har sprickor. Om ytan spricker eller skadas måste apparaten omedelbart stängas av med huvudströmbrytaren (vägguttag) och en auktoriserad tekniker kontaktas.
- Stäng av apparaten via vägguttaget före rengöring eller underhåll.
- Om anvisningarna inte följs kan det leda till elektriska stötar eller livsfara.

Hälsorisk

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

Risk för heta ytor

- Under användning kan tillgängliga delar av apparaten bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Undvik kontakt med spishällens yta tills den har svalnat helt.
- Håll barn borta från apparaten.
- Handtagen på grytor och stekpannor kan bli varma. Se till att handtag inte sticker ut över andra aktiva kokzoner och håll dem utom räckhåll för barn.
- Om anvisningarna inte följs kan det leda till brännskador.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Placera inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort eller minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer eller MP3-spelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rum.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning via kontrollpanelen. Lita inte på att grytigenkänningsfunktionen stänger av den automatiskt.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som kan locka barn i skåp ovanför apparaten, eftersom detta kan leda till allvarlig risk för olyckor.
- Låt inte barn vistas utan uppsikt i närheten av apparaten när den är i bruk.
- Barn eller personer med funktionsnedsättningar får endast använda apparaten under uppsikt eller efter noggrann instruktion i säker användning.
- Reparera inte och byt inte ut några delar av apparaten, om det inte uttryckligen anges i denna bruksanvisning. Allt annat servicearbete måste utföras av en auktoriserad tekniker.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på apparaten.
- Stå inte på apparaten.
- Använd inte kokkärl med ojämn eller vass botten, och undvik att dra kastruller och stekpannor över den glaskeramiska ytan, eftersom detta kan repa den.
- Använd inte skursvampar eller aggressiva/slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada ytan.

Användningsområde

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden inklusive:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- lantbruksfastigheter
- av gäster på hotell, motell och liknande boendemiljöer
- bed and breakfast-liknande miljöer.

VARNING – heta ytor

- Apparaten och de åtkomliga delarna blir varma under användning.
- Undvik att röra vid varma element.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från apparaten, om de inte hålls under ständig uppsikt.

Ventilation och utsugning

- Rummet måste vara tillräckligt ventilerat när fläkten används samtidigt som apparater som förbränner gas eller andra bränslen.
- Fläkten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (minst en gång i månaden) enligt underhållsanvisningarna.
- Bristfällig rengöring och underlåtenhet att byta/rengöra filter kan leda till brandrisk.
- Det är strängt förbjudet att flambära mat under fläkten. Öppen eld kan skada filtren och utgöra en brandrisk.
- Var särskilt försiktig vid stekning för att undvika överhettning av olja och fett.
- **VAR FÖRSIKTIG!** När spishällen är påslagen kan de åtkomliga delarna av fläkten bli varma.

Tekniska krav på utsugning

- Gällande lokala regler för utsugning av luft måste följas.
- Den utsugna luften får inte ledas genom kanaler som används för utsugning från apparater som förbränner gas eller andra bränslen.
- Använd aldrig fläkten utan korrekt monterat luftgaller och fettfilter.
- Använd endast de medföljande monteringskruvarna eller korrekt specificerade alternativ.

Särskilda säkerhetskrav

- Vid samtidig användning av fläkt och apparater som inte drivs av elektricitet får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Säkerställ tillräcklig lufttillförsel via öppningar som inte kan stängas (t.ex. dörrar, fönster eller ventilationsöppningar).
- För optimal och energieffektiv användning:
 - Starta fläkten på låg hastighet och låt den gå några minuter efter matlagning.

- Öka hastigheten endast när det är nödvändigt.
- Använd boost-funktionen endast i särskilda fall.
- Byt filter efter behov.

Ytterligare försiktighetsåtgärder

- Använd aldrig apparaten utan ett fettfilter.
- Undvik öppen eld i närheten av apparaten.
- Installera inte apparaten i närheten av fastbränslepannor (t.ex. ved eller kol) om inte dessa har en sluten förbränningskammare.
- Låt apparaten svalna före rengöring.
- Om vätskor kommer in i apparaten får fettfilter eller uppsamlingsbehållare inte tas bort förrän apparaten har svalnat.
- Det kan förekomma en svag lukt när apparaten packas upp – detta är normalt och försvinner snabbt.
- Fläktar kan påverka driften av gasapparater på grund av återflöde av förbränningsgaser. Installationen bör därför kontrolleras av en auktoriserad fackperson.

VIKTIGT

- Brandrisk kan uppstå om rengöringen inte utförs enligt anvisningarna.
- Gällande regler för luftavledning måste följas.
- VAR FÖRSIKTIG! Denna apparat är inte avsedd för användning med gashällar.

SPECIFIKATIONER

Hood-in-Hob	CHIHMP80R – CHIHMP80R
Antal kokzoner:	4 zoner
Matningsspänning	220–240 V~ - 380–415 V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Total anslutningseffekt:	7400 W
Produktmått (L × B × H):	800 × 520 × 230 mm
Urtningsmått (A × B):	750 × 490 mm
Motor	BLDC

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

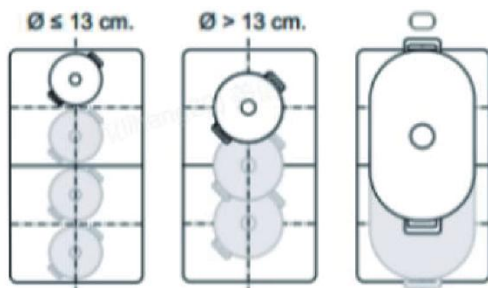
	Symbol	Data	Enhet
Modellnummer	-	CHIHMP80R – CHIHMP80R	-
Typ av spishäll	-	Elektrisk spishäll	-
Antal kokzoner/-områden	-	Två områden	-
Värmeteknik	-	Induktion	-
Diameter på användbar kokzon	Ø	-	cm
Storlek på användbar kokzon (L × B)	L W	Vänster: 37,5 * 20,5 Höger: 37,5 * 20,5	cm
Energiförbrukning per kokzon/-område	EC electric cooking	Vänster: 179,6 Höger: 182,3	Wh/kg
Total energiförbrukning (spishäll)	EC electric hob	181	Wh/kg
Energiförbrukning			
Årlig energiförbrukning	AEC-fläkt	11,9	kWh/år
Energieffektivitetsklass	-	A++	-
Energieffektivitetsindex	EEI-fläkt	33,2	-
Flödesdynamisk effektivitet	FDE-fläkt	31,7	-
Flödesdynamisk effektivitetsklass	-	A	-
Belysning			
Ljusutbyte	LE-fläkt	I.U.	lux/W
Klass av ljusutbyte	-	I.U.	-

Fettfiltrering			
Fettfiltreringseffektivitet	GFE-fläkt	80,2	%
Fettfilterklass	-	C	-
Luftflöde (utsugsdrift)			
Maximalt luftflöde vid lägsta hastighet i normal drift	-	235	m³/h
Maximalt luftflöde vid högsta hastighet i normal drift	-	579	m³/h
Maximalt luftflöde vid boost	-	735	m³/h
Ljudnivå (utsugsdrift)			
A-viktad luftburen ljudeffekt vid lägsta hastighet	-	47	dB
A-viktad luftburen ljudeffekt vid högsta hastighet	-	62	dB
A-viktad luftburen ljudeffekt vid boost	-	68	dB
Energiförbrukning			
Energiförbrukning i avstängt läge	Po	0,42	W
Energiförbrukning i standbyläge	Ps	I.U.	W
Luftflöde (återcirkulationsdrift)			
Maximalt luftflöde vid lägsta hastighet i normal drift	-	202	m³/h
Maximalt luftflöde vid högsta hastighet i normal drift	-	498	m³/h
Maximalt luftflöde vid boost	-	543	m³/h
Ljudnivå (återcirkulationsdrift)			
A-viktad luftburen ljudeffekt vid lägsta hastighet	-	47	dB
A-viktad luftburen ljudeffekt vid högsta hastighet	-	64	dB
A-viktad luftburen ljudeffekt i luft vid boost	-	66	dB

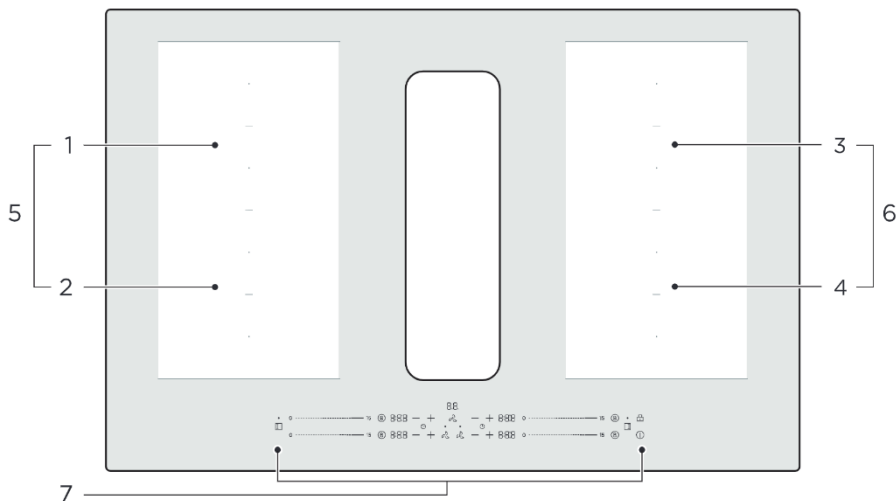
Vikt och mått är ungefärliga. Som led i den löpande produktförbättringen förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

Den rekommenderade bottendiametern för induktionskockkärl		
Kokzon	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	100 mm	200 mm
Flex Pro-zon	210 mm	220 x 380 mm

Placeringen beror på kokkärlets storlek

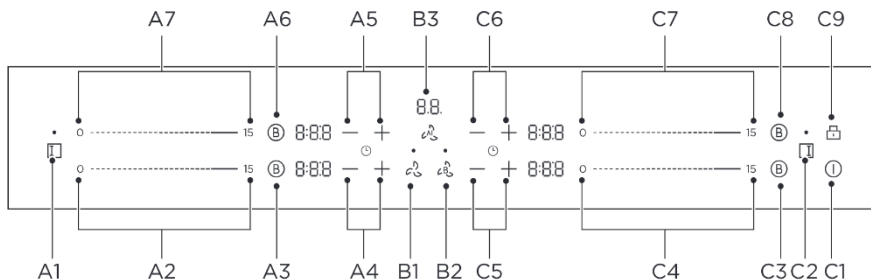


PRODUKTÖVERSIKT



1. Kokzon max. 2200/3600 W
2. Kokzon max. 2200/3600 W
3. Kokzon max. 2200/3600 W
4. Kokzon max. 2200/3600 W
5. Kokzon max. 3300/3700 W
6. Kokzon max. 3300/3700 W
7. Kontrollpanel

Kontrollpanel



A1. Flex Pro-funktion

A2. Val av värmesteg (slider)

A3. Boost-funktion:

A4. Timerstyrning

A5. Timerstyrning

A6. Boost-funktion:

A7. Val av värmesteg

B1. Fläktstyrning

B2. Boost-funktion

B3. Automatiskt läge (spishäll och fläkt)

C1. På/av

C2. Flex Pro-funktion

C3. Boost-funktion:

C4. Val av värmesteg

C5. Timerstyrning

C6. Timerstyrning

C7. Val av värmesteg

C8. Boost-funktion:

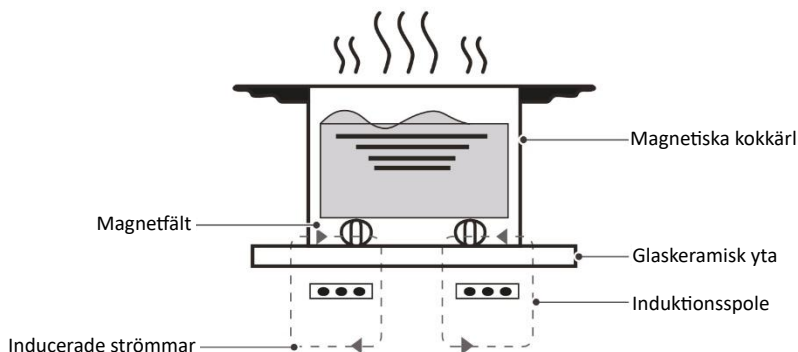
C9. Barnlås



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

Funktion och drift

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



DRIFTLÄGEN

Du kan använda enheten i utsugsdrift eller återcirkulationsläge.

Utsugsdrift

Luften filtreras genom ett fettfilter och leds sedan ut ur bostaden via ett kanalsystem.

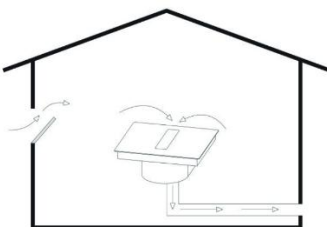
Vid utsugsdrift måste tillräcklig tillgång på frisk luft säkerställas.

Apparaten kan endast leda bort den mängd luft som finns i rummet eller som tillförs utifrån.

Den utsugna luften får inte ledas genom utsugskanaler som används till rök eller förbränningsgaser från apparater som förbränner gas eller andra bränslen (gäller inte apparater som uteslutande återcirkulerar luften).

Om utsugningsluften leds till en skorsten eller utsugskanal som inte är i bruk måste godkännande erhållas av en auktoriserad fackperson.

Om luften leds genom en yttervägg bör en teleskopisk kanal användas.



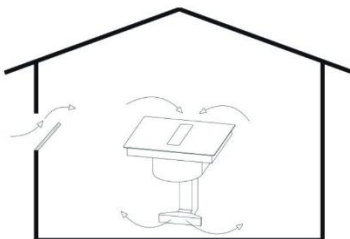
Återcirkulationsdrift

Luften filtreras genom ett fettfilter och två kolfilter, varefter den återförs till rummet.

Tillförsel av frisk luft hjälper till att sänka luftfuktigheten i rummet.

För återcirkulationsdrift måste två kolfilter installeras.

De olika alternativen för återcirkulationsdrift anges i produktkatalogen eller kan tillhandahållas av återförsäljaren.



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsanvisning".
- Ta bort all skyddsfilm från apparaten.
- Välj önskat driftläge.

Apparaten är inställd på utsugsdrift som standard.

Så ändrar du fläktens driftläge

Om du vill byta från utsugsdrift till återcirkulationsdrift, följ stegen nedan:

1. När apparaten är avstängd, tryck på och håll ned barnlåsknappen i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.
2. Tryck på och håll ned A-knappen i 3 sekunder (ett pip hörs). Displayen visar "ou", "In 1" eller "In 2".
3. Tryck på barnlåsknappen för att växla mellan driftlägen.
4. Tryck på på/av-knappen för att bekräfta valet.

Displayvisning	Driftläge	Beskrivning
ou	Utsugsdrift	Luft leds ut ur bostaden.
In 1	Återcirkulationsdrift 1	Intern cirkulation med kolfilter.
In 2	Återcirkulationsdrift 2	Intern cirkulation med kolfilter (kubtyp).

SNABBSTARTSGUIDE



VARNING

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

Matlagningstips

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

Sjudning och tillagning av ris

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

Stekning av biff

Så här tillagar du saftiga och välsmakande biffar:

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

Wokning

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

Registrering av små föremål

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

Värmenivåer

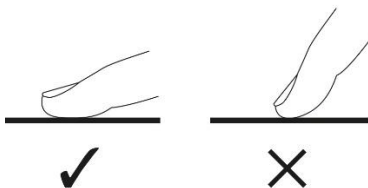
Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, bland annat vilka kokkärl du använder och hur mycket mat du lagar. Prova dig fram för att hitta de inställningar som passar bäst för din spishäll.

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

ANVÄNDNING

Touchkontroll

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



Val av lämpliga kokkärl

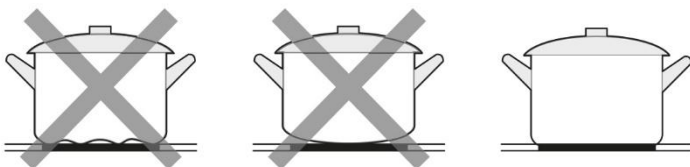
- Använd endast kokkärl som passar induction. Leta efter inductionssymbolen på förpackningen eller i botten av kokkärl.
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att hålla en magnet mot botten. Om de är magnetiska så fungerar de med induction.
- Om du inte har en magnet:



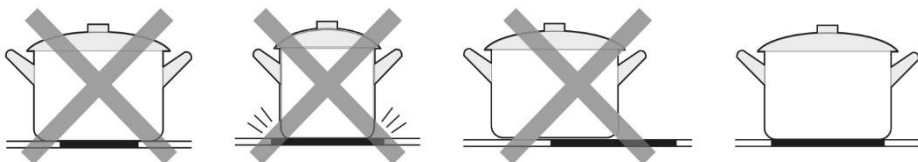
1. Häll lite vatten i kokkärlet.
 2. Om  inte blinkar i displayen och vattnet värms upp, är kokkärlet kompatibla.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål utan magnetisk botten, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin eller keramik.
 - Om den ferromagnetiska delen endast täcker en del av grytans/stekpannans botten kommer endast detta område att värmas upp. Resten av botten kanske inte når en tillräcklig temperatur för matlagning.
 - Om den ferromagnetiska delen inte är enhetlig utan innehåller andra material som till exempel aluminium kan det påverka både uppvärmningen och avkänningen av kokkärlet.
 - Om kokkärlets botten stämmer överens med exemplen nedan kanske spishällen inte känner av det.



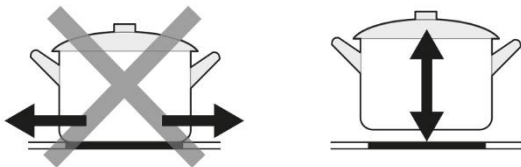
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.



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



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



Så här använder du spishällen

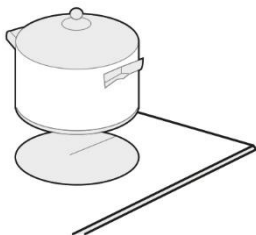
Börja tillagningen

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



Placera lämpliga kockärl på den kokzon du vill använda.

- Se till att kockärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.



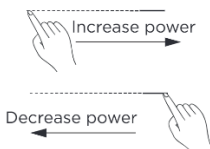
Inställning av värmenivå

Använd slidern för att välja effektnivå för kokzonen.

När kokzonen aktiveras startar fläkten automatiskt och går in i automatiskt läge. Displayen visar "A".



Under tillagningen kan effekten justeras med slidern:



Om displayen visar "E" eller blinkar

Det kan bero på följande:

- Kockärlet är inte korrekt placerat på kokzonen.
- Kockärlet är inte lämpligt för induction.
- Kockärlet är för litet eller inte placerat i mitten av kokzonen.

Avslutning av matlagning

Tillvägagångssätt 1: Ställ in värmesteget på 0 för att stänga av kokzonen.

Ställ in fläktens nivå på 0 för att stänga av fläkten.

Tillvägagångssätt 2: Tryck på på/av-knappen för att stänga av hela apparaten.

Indikator för restvärme

Displayen visar H/h när kokzonen fortfarande är varm.

Undvik direkt beröring av ytan för att förhindra brännskador.

När temperaturen sjunker till en säker nivå slocknar indikatorn automatiskt.

Energibesparing

Om du fortsätter att laga mat kan du med fördel använda en varm kokzon till en annan kastrull/stekpanna för att utnyttja restvärmen.

Så använder du fläkten

Slå på fläkten

1. I standbyläge: Tryck på nivåknappen  för att påbörja utsugningen.
2. Tryck upprepade gånger på nivåknappen  för att välja nivå 0–3.
3. I standbyläge: Tryck på boost-knappen  för att aktivera boost-funktionen.

Stäng av fläkten

Tillvägagångssätt 1: Tryck på på/av-knappen.

Tillvägagångssätt 2: Ställ in nivån till 0 med nivåknappen . Tryck sedan på och håll ned knappen  i 3 sekunder.

Tillvägagångssätt 3: Om fläkten är i automatiskt läge, tryck på auto-knappen  för att avsluta automatiskt läge – nivån ställs in på 0.

Manuellt läge

Använd nivåknappen  eller boost-knappen  för att manuellt justera luftflödet efter behov.

Automatiskt läge

1. Fläkten justerar automatiskt sin funktion baserat på kokzonernas aktivitet. Displayen visar "A".
2. När en kokzon aktiveras startar fläkten automatiskt i automatiskt läge.
3. Om fläkten är avstängd eller i manuellt läge kan automatiskt läge aktiveras genom att trycka på auto-knappen.



Observera

- Höga kastruller kan minska utsugningseffektiviteten.
- Genom att ställa locket på glänt kan utsugningen förbättras.
- I automatiskt läge stängs spisens fläkt av automatiskt 2 minuter efter att alla kokzoner har stängts av.

Boost-funktion för kokzoner

Boost-funktionen ger snabbare uppvärmning än värmesteg 15.

Aktivera boost-funktionen

I standbyläge eller medan kokzonen är aktiv: Tryck på boost-knappen för att aktivera boost-funktionen. Displayen ändras enligt nedan.



Stänga av boost

Tillvägagångssätt 1: Ställ in kokzonen på ett annat värmesteg.

Tillvägagångssätt 2: Vänta tills boost-perioden löper ut.

Tillvägagångssätt 3: Tryck på på/av-knappen.



Observera

- Boost-funktionen kan användas på alla kokzoner.
- Boost-varaktighet:
 - Enkel kokzon: 10 minuter
 - Flex Pro-zon: 5 minuter
- När boost-funktionen stängs av återgår kokzonen automatiskt till det värmesteg som valdes innan boost-funktionen aktiverades.
- Om värmesteget var 0 innan boost-funktionen aktiverades, kommer zonen automatiskt att återgå till det högsta normala värmesteget efter boost-funktionen.

Effektkontrollfunktion

För att skydda bostadens elinstallation är apparaten utrustad med en effektstyrningsfunktion. Denna funktion begränsar den totala effekten för kokzonerna på samma sida till maximalt 3,7 kW.

Om en kokzon är i boost-funktion och en annan kokzon på samma sida aktiveras, så att den totala effekten överstiger 3,7 kW, stängs boost-funktionen av automatiskt och kokzonen återgår till det högsta normala värmesteget.

Boost-funktion för fläkt

Aktivera fläktens boost-funktion

- I standbyläge eller under matlagning: Tryck på fläktens boost-knapp  för att aktivera boost-funktionen.
- Displayen visar "b".

Avaktivera fläktens boost-funktion

Tillvägagångssätt 1: Boost-funktionen stängs automatiskt av efter 5 minuter.

Tillvägagångssätt 2: Använd spisfläktens nivåknapp för att välja en annan nivå.

Tillvägagångssätt 3: Tryck på auto-knappen för att aktivera automatiskt läge och avsluta boost-funktionen.

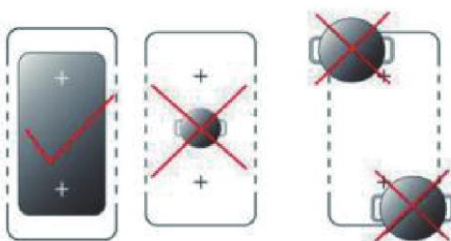


Observera

Efter 20 minuters kontinuerlig drift stängs boost-funktionen automatiskt av nästa gång den aktiveras och fläkten kommer i stället att gå på högsta normala nivå.

FLEX PRO-ZON

- Denna funktion kombinerar de två kokzonerna på samma sida till en stor kokzon, vilket möjliggör användning av större kastruller och stekpannor.
- För att kokkärlet ska registreras korrekt och värmen fördelas jämnt måste kokkärlet placeras på rätt sätt.
- Vid användning av små kastruller eller stekpannor avslutas Flex Pro-funktionen automatiskt.



Aktivera Flex Pro-zon

I standbyläge: Tryck på Flex Pro-knappen  för att aktivera Flex Pro-funktionen.

Flex Pro-indikatorn tänds .



Observera

- Om kokkärlet längd är mindre än 21 cm rekommenderas det att inte använda Flex Pro-funktionen.
- Använd slidern för att ställa in värmesteget för Flex Pro-zonen.
- Använd timerknappen för att ställa in timern för Flex Pro-zonen.



Inaktivera Flex Pro-zon

Tillvägagångssätt 1: Ställ in värmesteget på 0. Flex Pro-funktionen avslutas automatiskt efter 3 sekunder.

Tillvägagångssätt 2: Tryck på Flex Pro-knappen  under användning. Flex Pro-indikatorn släcks och de främre och bakre kokzonerna fortsätter på nuvarande värmesteg.

Tillvägagångssätt 3: Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten.

Barnlås

Barnlåset låser kontrollpanelen för att förhindra oavsiktlig användning.

Barnlås	
Tryck på och håll ned barnlåsknappen i 3 sekunder.	Displayen visar "Lo"
Avaktivering av barnlås	
Tryck på och håll ned barnlåsknappen i 3 sekunder.	



Observera

När barnlåset är aktivt är alla funktioner låsta förutom:

- avstängning av apparaten
- upplåsning av barnlåset

Vid nödfall kan apparaten alltid stängas av med på/av-knappen.

Timerfunktion

Kokzonen stängs automatiskt av när den inställda tiden har löpt ut.

Den maximala inställbara tiden beror på standarddrifttiden för det aktuella värmesteget.

Inställning av timer

Inställning för en kokzon

1. I standbyläge:

Använd reglaget för att välja värmesteg för den önskade kokzonen.

- När timern är inställd börjar nedräkningen efter 3 blinkningar.
- Displayen visar återstående tid.

2. Ställ in timern med hjälp av timerknapparna:

- Tryck på "-" eller "+" för att minska eller öka tiden med 1 minut.
- Tryck på och håll ned "-" eller "+" för att minska eller öka tiden med 10 minuter.

När den inställda tiden har löpt ut stängs kokzonen automatiskt av.

Inställning av flera kokzoner

Tillvägagångssättet är detsamma som när man ställer in en kokzon. Timern för varje kokzon ställs in och visas separat.

Avbryta timerfunktionen

Tillvägagångssätt 1: Ställ in timern på 0:00. Timerfunktionen avbryts automatiskt efter 3 sekunder.

Tillvägagångssätt 2: Tryck på och håll ned "-" och "+" samtidigt i 1 sekund för att avbryta timern för den valda kokzonen.

Standarddrifftid

Standarddrifftiden är en säkerhetsfunktion som automatiskt stänger av apparaten om den inte används under en längre tid. Standarddrifftiden varierar beroende på det valda värmesteget, som visas i tabellen nedan.

Spishäll									
Värmenivåer	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddrifftid (minuter)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Värmenivåer	10	11	12	13	14	15			
Standarddrifftid (minuter)	120	120	120	90	90	90			
Köksfläkt									
Effektsteg	1	2	3						
Standarddrifftid (minuter)	480	240	120						



Observera

1. Den maximala manuella timerinställningen kan inte överstiga den normala drifttiden för den aktuella värmesteget.
2. När timern överskrider standarddrifftiden justeras den automatiskt till den maximalt tillåtna drifttiden för det valda värmesteget.
3. När timern visas på displayen kan du trycka på slidern för att se det valda värmesteget. Därefter kan värmesteget ändras via slidern.

Effektkontrollfunktion

Auktoriserad servicepersonal måste ställa in den maximala utgångseffekten i enlighet med bostadens elinstallation. Fabriksinställningen är 7,4 kW.

Apparaten arbetar alltid inom den valda maximala effektgränsen för att minska risken för överbelastning.

Aktivering av inställning för maximal utgångseffekt

Steg 1: När apparaten är avstängd: Tryck på och håll ned barnlåsknappen  i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.

Steg 2: Tryck på och håll ned boost-knappen (B) för vänster bakre kokzon i 3 sekunder.

Steg 3: Tryck på och håll ned boost-knappen (B) för vänster främre kokzon i 3 sekunder. Displayen visas som till höger.



Val av maximal utgångseffekt

Använd barnlåsknappen  för att välja önskad maximal effekt, och tryck sedan på på/av-knappen för att bekräfta. Apparaten har 5 olika effektgränser från 2,8 kW till 7,4 kW.

Display vänster fram	Display höger fram	Maximal effekt (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Fördröjd avstängning av fläkt

När matlagningen är avslutad kan fläkten fortsätta att vara igång under en viss tid för att förbättra luftkvaliteten i köket. Standardinställningen är omedelbar avstängning.

Inställning av fördröjd avstängning

1. När apparaten är avstängd: Tryck på på/av-strömknappen för att aktivera standbyläge. Inom 10 sekunder: Tryck på och håll ned auto-knappen  i 5 sekunder för att öppna menyn för fördröjd avstängning. Använd barnlåsknappen  för att välja önskad tid. Tryck på på/av-knappen för att bekräfta.

Displayvisning

- Vänster display visar: tS (timerinställning)
- Höger display visar: den valda fördröjningstiden i minuter

Möjliga inställningar:

- 0 min.
- 1 min.
- 2 min.
- 5 min.
- 10 min.
- 20 min.



Figure 1



Figure 2

Viktigt

Personer med pacemaker bör kontakta sin läkare innan apparaten används.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

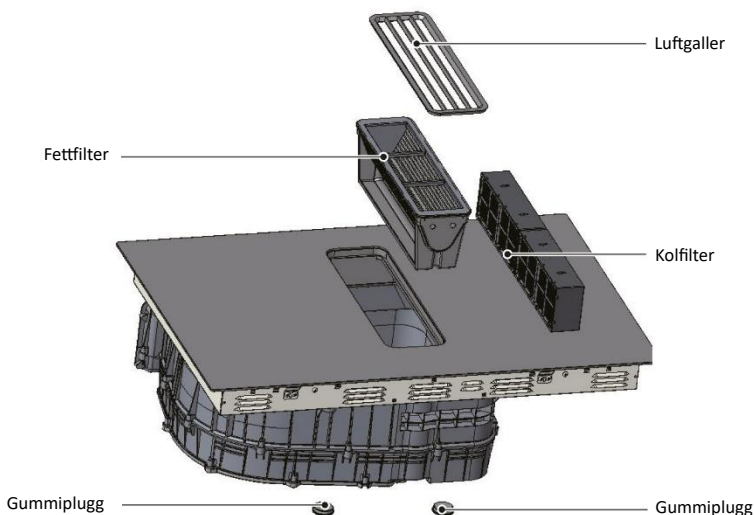
För att säkerställa optimal funktion och lång livslängd är det viktigt att rengöra och underhålla apparaten regelbundet.

Rengöring av spishällen

Problem	Gör så här	Viktigt
Daglig smuts på glaset (fingeravtryck, märken, matrester och spill som inte innehåller socker)	1. Stäng av spishällen. 2. Applicera rengöringsmedel avsett för glaskeramikhållar medan ytan fortfarande är ljummen (inte varm). 3. Skölj och eftertorka med en ren trasa eller en bit hushållspapper. 4. Slå på spishällen igen.	• Även om indikatorn för restvärme inte visas kan kokzonen fortfarande vara varm. • Använd inte grova skursvampar eller aggressiva/slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa glaset. • Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen eftersom det kan orsaka missfärgning.
Mat som kokat över, smält material och hett spill som innehåller socker	Ta omedelbart upp spillet med en stekspade, palettkniv eller glasskrapa som passar för glaskeramikhållar. 1. Stäng av spishällen via vägguttaget. 2. Håll skrapan i en vinkel på cirka 30 grader och skrapa bort spillet på en sval del av spishällen. 3. Torka upp spillet med en trasa eller en bit hushållspapper. 4. Följ sedan anvisningarna under "Daglig smuts på glaset".	• Spill som innehåller socker måste torkas upp så snart som möjligt, då det annars kan skada glasytan permanent. • Var försiktig – bladet i en glasskrapa är mycket vasst. Förvaras utom räckhåll för barn.
Spill på touchkontrollen.	1. Stäng av spishällen. 2. Torka upp vätskan. 3. Rengör området med en fuktad svamp eller trasa. 4. Torka av området noggrant med hushållspapper. 5. Slå på spishällen igen.	• Spishällen kan pipa eller stängas av automatiskt om det finns vätska på touchkontrollen. • Se till att området är helt torrt innan du slår på apparaten igen.

Komponenter som ska rengöras eller bytas ut

För att säkerställa optimal funktion och lång livslängd är det viktigt att rengöra och underhålla apparaten regelbundet. Följande komponenter ska rengöras eller bytas ut efter behov:



Byte av kolfilter

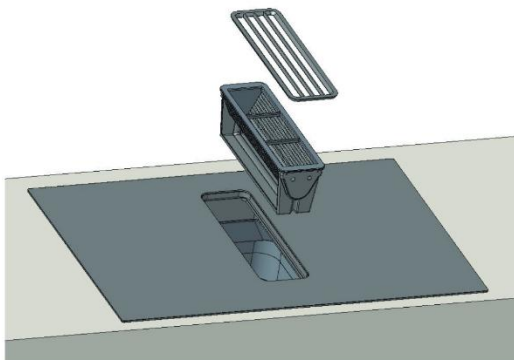
Kolfilter finns att köpa hos auktoriserade återförsäljare eller kundtjänst.

1. Använd endast originalfilter för att säkerställa korrekt funktion.

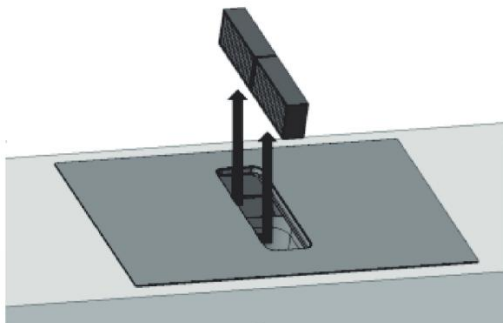
2. VIKTIGT

Nedfallande fettfilter eller luftgaller kan skada hällen under.

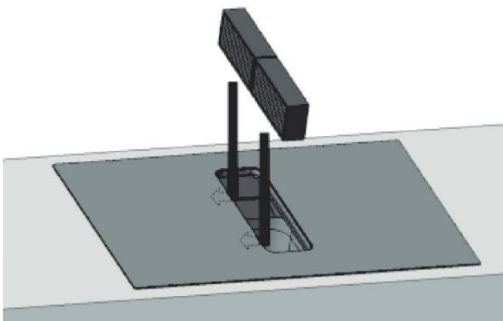
Ta försiktigt bort luftgallret och fettfiltret. Fett kan samlas i botten av filtret. Håll därför fettfiltret vågrätt för att undvika dropp.



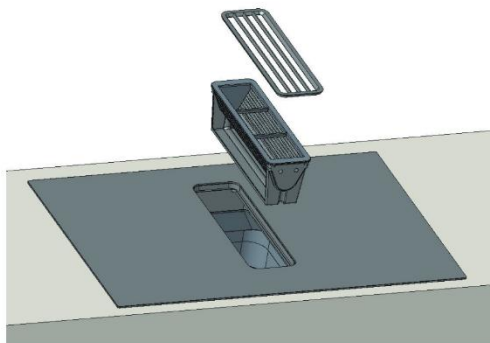
3. Ta bort de två kolfiltren och bortskaffa dem enligt gällande regler.



4. Montera de nya kolfiltren på vänster sida av apparaten.



5. Sätt tillbaka fettfiltret och sätt luftgallret på plats.



Återställning av påminnelse för kolfilter

1. Följ anvisningarna för byte av kolfilter för att utföra bytet av kolfiltren.
2. När apparaten är avstängd:
Tryck på och håll ned barnlåsknappen  i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.
3. Tryck på och håll ned fläktens nivåknapp  i 3 sekunder för att återställa påminnelsen för kolfilter.

Displayen visar "CL", vilket bekräftar att återställningen är slutförd.

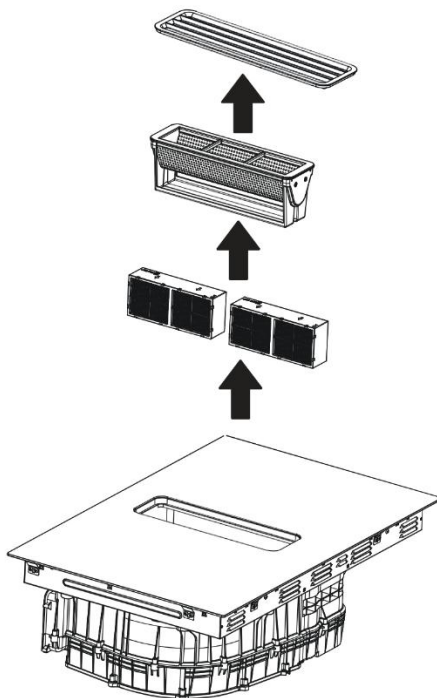
Rengöring eller byte av kolfilter (kubtyp)

När spishällens display visar koden "FC" måste kolfiltret (kubtyp) rengöras eller bytas ut. Kolfiltret finns att köpa hos auktoriserade återförsäljare eller kundtjänst.

Så avlägsnas kolfiltret (kubtyp)

Ta bort följande delar uppifrån och ned:

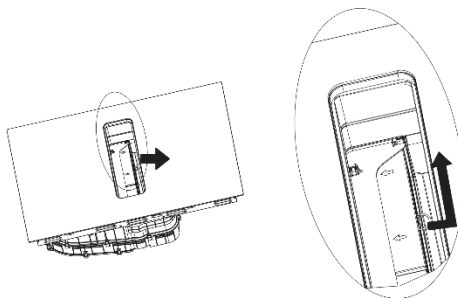
1. Luftgaller
2. Fettfilter
3. Kolfilter (kubtyp)





Observera

För att ta bort kolfiltret (kubtyp), dra filtrets metallring åt höger, lyft sedan upp filtret och ta ut det.



Rengöring av kolfilter (kubtyp)

För att säkerställa optimal funktion är det viktigt att rengöra kolfiltret (kubtyp) ungefär varannan månad.

1. Placera kolfiltret (kubtyp) i diskmaskinen, tillsätt diskmedel och använd standardprogrammet (1,5–3 timmar) för rengöring.
2. Lägg kolfiltret (kubtyp) i blöt i varmt vatten (60–80 °C) i 1–2 timmar, tillsätt rengöringsmedel till det varma vattnet och skölj det sedan med rent vatten.
3. För att hålla kolfiltret (kubtyp) i gott skick måste det rengöras regelbundet. När filtret har nått en livslängd på 5 år måste det bytas ut.

Torkning av kolfilter (kubtyp)

1. Placera det rengjorda kolfiltret (kubtyp) i ugnen och torka det i 3 timmar (150 °C).
2. Använd en varmluftsfläkt för att torka filtret i 0,5 timme.



Observera

1. Använd inte starkt alkaliska eller kraftigt fettbaserade rengöringsmedel (diskmaskintabletter/-pulver från Finish, Somat eller Ecover rekommenderas) eftersom dessa kan skada kolfiltret (kubtyp).
2. Vattentemperaturen får inte överstiga 80 °C, eftersom detta kan skada kolfiltret (kubtyp).
3. Ugnstemperaturen får inte överstiga 200 °C, eftersom detta kan skada kolfiltret (kubtyp).
4. Använd inte kraft för att skrubba kolfiltret (kubtyp) eftersom detta kan skada filtret.

Byte av kolfilter (kubtyp)

Montera ett nytt kolfilter (kubtyp) och montera sedan fettfilter och luftgaller i ordningsföljd.

Återställning av påminnelse för filterlivslängd

1. Följ anvisningarna för byte av kolfilter för att utföra bytet av kolfiltret (kubtyp).
2. När apparaten är avstängd, tryck på och håll ned barnlåsknappen  i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.
3. Tryck på och håll ned fläktens nivåknapp  i 3 sekunder för att återställa påminnelsen om kolfiltrets livslängd. Displayen på fläkten visar "CL", vilket bekräftar att återställningen är slutförd.

Rengöring av luftgaller och fettfilter

Fettfiltret filtrerar fett från matlagningssågan. För att säkerställa optimal funktion måste fettfiltret rengöras regelbundet.



WARNING – Brandrisk!

Fettavlagringar i fettfiltret kan antändas.

- Använd aldrig apparaten utan ett fettfilter.
- Rengör fettfiltret regelbundet.
- Arbeta aldrig med öppen eld nära apparaten (t.ex. flambering).
- Installera inte apparaten i närheten av fastbränsleanläggningar (t.ex. ved- eller kolspis) om dessa inte har ett stängt, icke avtagbart lock. Det får inte förekomma några gnistor.

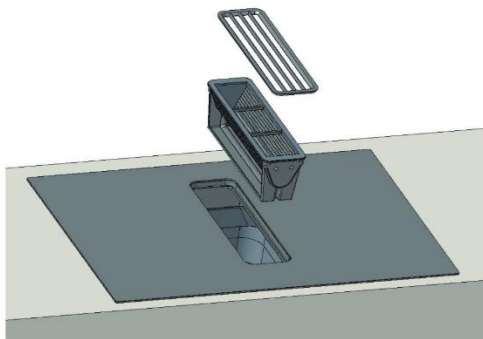
1. VIKTIGT!

Nedfallande fettfilter kan skada spishällen under.

(Det rekommenderas att rengöra fettfiltret var 7:e dag.)

Ta bort luftgaller och fettfilter och släng eventuella fettrester på rätt sätt.

- Fett kan samlas i botten av behållaren. Håll fettfiltret vågrätt för att undvika att fett droppar ut.



2. Rengör luftgallret.
 - Se avsnittet ”Manuell rengöring av fettfilter eller luftgaller”.
3. Rengör fettfiltret.
 - Se avsnittet ”Manuell rengöring av fettfilter eller luftgaller”.
 - Se avsnittet ”Rengöring av fettfilter i diskmaskin”.
4. Ta vid behov bort kolfilter eller akustikfilter och rengör apparaten invändigt.
 - Se avsnittet ”Byte av kolfilter”.
5. Om det har kommit in föremål i apparaten måste dessa tas bort. Samtidigt bör du kontrollera att bräddbehållarens avlopp inte är blockerat.
6. Rengör apparatens invändiga ytor med tvållösning och en disktrasa.
7. Montera tillbaka det torra metallfettfiltret efter rengöring.

Manuell rengöring av fettfilter eller luftgaller

1. Blötlägg fettfiltret eller luftgallret i varmt vatten med diskmedel.
2. Rengör fettfiltret eller luftgallret med en borste. Använd inte aggressiva, sura eller alkaliska rengöringsmedel. Vid envis smuts rekommenderas ett särskilt fettlösningsmedel.
3. Skölj fettfiltret noggrant.
4. Låt fettfiltret rinna av.

Rengöring av fettfilter i diskmaskin

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

Rengöring av håligheter och avlopp

Vätskor eller föremål som kommit in i apparaten ovanifrån kan tas bort via gummipluggen.

Krav: Apparaten måste ha svalnat helt och indikatorn för restvärme ska vara släckt.

1. Dra ut gummipluggen med den ena handen och håll behållaren med den andra handen. Tappa ut vätskor eller ta bort föremål via öppningen vid gummipluggen.
2. Kontrollera att öppningen vid gummipluggen inte är blockerad innan du sätter tillbaka pluggen. Ta bort eventuella föremål som har kommit in i apparaten efter att den har svalnat. Ta bort fettfiltret för att komma åt.

PROBLEMLÖSNING

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

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

Felsökning och kontroll

Apparaten är utrustad med en självdiagnosfunktion. Med den här funktionen kan en tekniker kontrollera flera komponenters funktion utan att behöva ta isär eller demontera apparaten från bänkskivan.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
E1, E2, E7	Fel på temperaturgivare.	Kontakta din återförsäljare för byte av temperatursensorn på spishällen.
E3, E4	Fel på IGBT-temperaturgivare.	Kontakta din återförsäljare för byte av temperatursensorn på spishällen.
EU	Kommunikationsfel mellan displaykortet och huvudstyrtkortet.	Displaykortet, huvudstyrtkortet eller anslutningskabeln mellan dem kan vara defekt. Kontakta återförsäljaren.
EL, EH	Onormal strömförsörjningsspänning.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Starta om apparaten när strömförsörjningen fungerar som vanligt.
C1	Temperaturen på glaskeramikens yta är för hög.	Starta om apparaten när den har svalnat.
C2	Temperaturen på IGBT är för hög.	Starta om apparaten. Om felet kvarstår måste kylfläkten bytas ut. Kontakta återförsäljaren.
F5	Fel på kylfläkt.	Starta om apparaten. Om felet kvarstår måste kylfläkten bytas ut. Kontakta återförsäljaren.
b3	Temperaturen på motorns IPM-modul är för hög.	Starta om apparaten när IPM-modulen har svalnat.
b5	Motorstartfel.	Kontrollera motorn efter främmande föremål och starta om apparaten.
b7	Motorstartfel eller fel på motorsystem.	Kontrollera motorn efter främmande föremål och starta om apparaten. Om felet kvarstår kan motorns anslutningskabel vara defekt. Kontakta återförsäljaren.
bd	Kommunikationsfel mellan displaykortet och fläktens driverkort.	Displaykortet, driverkortet eller anslutningskabeln mellan dem kan vara defekt. Kontakta återförsäljaren.
EF	Flera funktionsknappar aktiveras samtidigt.	Rengör kontrollpanelen och starta om apparaten. Om felet kvarstår, kontakta återförsäljaren.
FC	Påminnelse om filterbyte.	Påminnelse om filterbyte vid återcirkulationsdrift. Se anvisningarna för filterbyte.

Felkoder under användning samt åtgärder

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
Automatisk återställning		
EL, EH	Strömförsörjningens spänning ligger utanför det nominella spänningsområdet.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Starta om apparaten när strömförsörjningen fungerar som vanligt.
C1	Temperaturen på spishällens yta är för hög.	Vänta tills temperaturen på spishällens yta är tillbaka på normal nivå. Tryck på "på/av"-knappen för att starta om apparaten.
C2	Temperaturen på IGBT är för hög.	Vänta tills temperaturen på IGBT är tillbaka på normal nivå. Tryck på "på/av"-knappen för att starta om apparaten. Kontrollera om fläkten fungerar som den ska. Om inte, måste fläkten bytas ut.
b3	Strömmen till fläktens driverkort är onormal.	Tryck på "på/av"-knappen för att starta om apparaten.
B7	Motorn kunde inte starta.	Kontrollera om det finns främmande föremål i motorn och starta om fläkten. Tryck på "på/av"-knappen för att starta om apparaten.
Ingen automatisk återställning		
E2	Fel på temperaturgivare för spishäll – kortslutning.	Kontrollera anslutningen eller byt temperaturgivaren för spishällen.
E1	Fel på temperaturgivare för spishäll – kretsbrott.	
E7	Fel på temperaturgivare för spishäll – ogiltig signal.	
E4	Fel på IGBT-temperaturgivare – kortslutning.	Byt ut effektkortet.
E3	Fel på IGBT-temperaturgivare – kretsbrott.	
b5	Fläkten kunde inte starta, eller fel på motorsystemet.	Starta om apparaten. Om felet kvarstår måste fläktens driverkort eller motor bytas ut.
bd	Kommunikationsfel mellan displaykortet och fläktens driverkort.	Byt ut fläktens driverkort, effektkort eller displaykort och kontrollera om anslutningskablar är skadade.

Vanliga fel och lösningar

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
LED-indikatorn tänds inte när enheten ansluts.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Anslutningsfel mellan det sekundära strömkrets-kortet och displaykrets-kortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det sekundära krets-kortet är skadat.	Byt ut det sekundära strömkrets-kortet.	
	Krets-kortet är skadat.	Byt ut display-kortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller LED-displayen ser konstig ut.	Krets-kortet är skadat.	Byt ut display-kortet.	
Tillagningsindikatorn tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på spishällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller ventilationen kan vara blockerad.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten fungerar som den ska. Om inte, byt ut fläkten.	
	Krets-kortet är skadat.	Byt ut krets-kortet.	
Uppvärmningen avbryts plötsligt under drift och "u" blinkar på displayen.	Kokkärlet är inte kompatibla. Kastrullens diameter är för liten.	Använd rätt kokkärlet (se bruksanvisningen).	
	Spishällen är överhettad.	Vänta tills temperaturen är normal. Tryck på "på/av"-knappen för att starta om enheten.	Kokkärletsdetekteringskretsen är skadad, byt ut krets-kortet.

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
Kokzoner på samma sida (t.ex. den första och den andra zonen) visar "u"	Anslutningsfel mellan kretskortet och displaykretskortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Kommunikationsdelen på displaykortet är skadad.	Byt ut displaykortet.	
	Kretskortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Fläktmotorn låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
Apparatens utsugningseffekt är försämrad.	Fettfiltret är mycket smutsigt.	Rengör eller byt fettfiltret.	
	Kolfiltret eller kolfiltret (kubtyp) behöver rengöras eller bytas ut.	Byt kolfilter eller rengör kolfiltret (kubtyp). Se avsnittet "Byta ut eller rengöra kolfilter".	
	Det finns ett föremål eller stora mängder vatten i luftkanalen (t.ex. en rengöringstrasa).	Ta bort föremålet.	Tappa ut vattnet. (Se avsnittet "Rengöring av håligheter och avlopp").
Ventilationssystemet fortsätter att vara igång även om kokzonerna är avstängda.	Fläkten fortsätter automatiskt att avlägsna kvarvarande matlagningsångor från köket.	Vänta tills fläktmotorn stängs av automatiskt.	

Ovanstående är en genomgång och kontroll av vanliga fel.

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

VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH RÄTTSLIG INFORMATION

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

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

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

REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE

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

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

Ange serienummer här: _____

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

Reklamationsrätten gäller inte:

- Fel och skador som inte är tillverknings- och materialfel.
- Normalt, rimligt slitage (t.ex. värmeorsakad missfärgning av galler/plattor).
- Skador på produkten orsakade av skadedjur.
- Om det har använts reservdelar som inte är original.
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts.

- Om installationen inte har utförts enligt anvisningarna.
- Om utbildade har installerat eller reparerat produkten.
- Rost och missfärgning.
- Batterier eller andra förbrukningsdelar.

Ogrundad service

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

Produktsäkerhet

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

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

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

Vid kontakt behöver vi:

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

Uppgifterna används för att bedöma situationen och vidta nödvändiga säkerhetsåtgärder.

Transportskador

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

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

Kommersiella inköp

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

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

AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING

Viktig miljöinformation

Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av uttjänta produkter

Denna produkt uppfyller kraven i EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU).

Produkten är märkt med symbolen för avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).



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

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

Efterlevnad av RoHS-direktivet

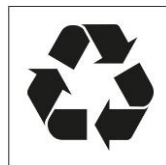
Den produkt du har köpt uppfyller kraven i EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU).

Produkten innehåller inga skadliga eller förbjudna ämnen enligt direktivet.

Förpackningsinformation

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

Kasta inte förpackningen tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Lämna in den på återvinningscentralen för förpackningar.



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

Witt Denmark A/S

Gødstrup Søvej 9

7400 Herning

Danmark

www.witt.dk


witt