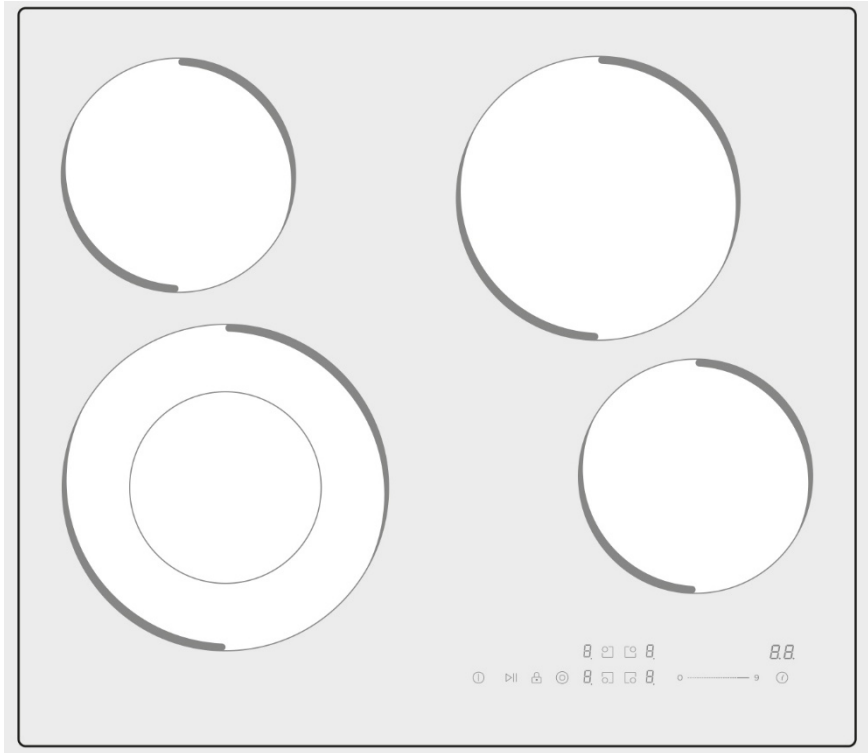


witt

CHP60



Bruksanvisning – Keramikhäll SE

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

Tack för att du har valt WITT.

Vi hoppas att du blir nöjd med din nya produkt.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR.....	4
SPECIFIKATIONER	8
PRODUKTÖVERSIKT	9
SNABBSTARTSGUIDE	10
INSTALLATION	12
ANVÄNDNING	17
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	26
PROBLEMLÖSNING	27
VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH RÄTTSLIG INFORMATION	29
REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE	30
AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING	31

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

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

Risk för elstötar

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

Installation

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

Risk för skärskador

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

Rengöring och underhåll

Risk för elstötar

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

Risk för varm yta

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

Risk för skärskador

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning. Om maten kokar över kan det uppstå rök, och fett- eller matrester kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller avlastningsyta.
- Lämna aldrig föremål eller köksredskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning enligt anvisningarna i denna bruksanvisning (med hjälp av touchknapparna). Förlita dig inte på kokkärlsdetektionen för att automatiskt stänga av kokzonerna när du tar bort kokkärlet.
- Reparera eller byt inte ut några delar av apparaten, om det inte uttryckligen anges i denna bruksanvisning. All annan service ska utföras av en behörig person.
- Lägg eller tappa inte tunga föremål på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämn botten och undvik att dra kokkärlen över spishällens glasyta, eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel, eftersom spishällens glasyta kan bli repig.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden såsom:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- lantbruksfastigheter
- av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer
- bed and breakfast-liknande ställen
- **VARNING:** Apparaten och de åtkomliga delarna blir varma under användning.
- Undvik att röra vid värmeelementen.

Barnsäkerhet

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

SPECIFIKATIONER

Keramisk spishäll	CHP60
Antal kokzoner:	4 zoner
Matningsspänning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Total anslutningseffekt:	5800 – 7000 W
Produktmått (L × B × H):	590 × 520 × 51 mm
Urtningsmått (A × B):	560 × 490mm

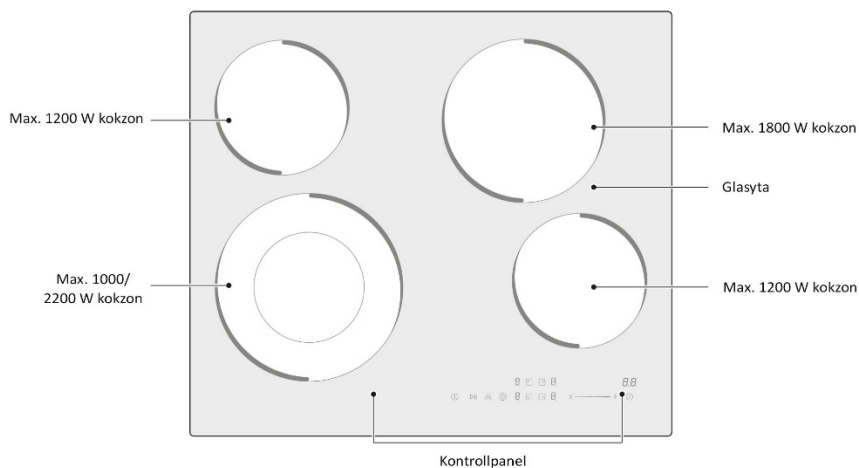
Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi kontinuerligt förbättrar våra produkter förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

	Symbol	Data	Enhet
Modellnummer	-	CHP60	
Typ av spishäll	-	Inbyggd keramisk spishäll	
Uppvärmningsteknik (induktionszoner och -områden, klassiska glaskeramiska värmezoner, massiva hållar)	-	4 kokzoner	
Uppvärmningsteknik (induktionszoner och -områden, inklusive klassiska glaskeramiska värmezoner och massiva hållar)	-	Keramiska kokzoner	
För cirkulära elektriska kokzoner: det effektiva värmeområdets diameter per kokzon	Ø	Zon 1: 23,0 Zon 2: 16,5 Zon 3: 20,0 Zon 4: 16,5	cm
För icke-cirkulära elektriska kokzoner eller -områden: den effektiva värmeytans längd och bredd per kokzon eller -område	L,B	-	cm
Energiförbrukning per kokzon eller -område beräknad per kg	EC – energiförbrukning	Zon 1: 181,2 Zon 2: 174,9 Zon 3: 176,5 Zon 4: 190,8	Wh/kg
Spishällens energiförbrukning beräknad per kg	EC – spishällens energiförbrukning	180,9	Wh/kg

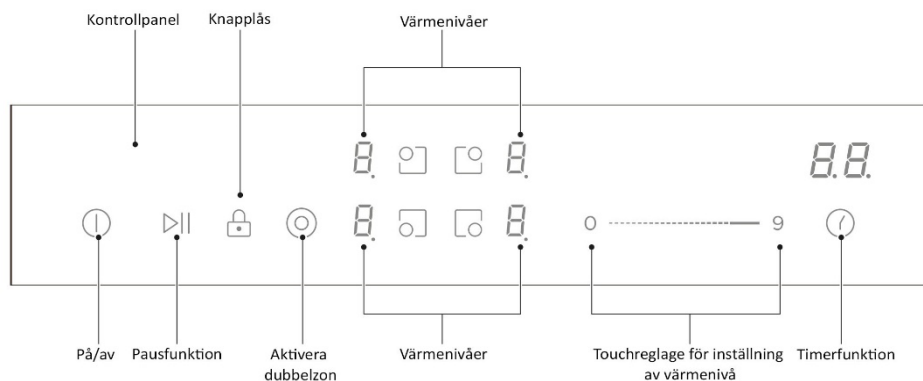
Uppgifterna har fastställts i enlighet med standarden EN 60350-2 samt EU-kommissionens förordning nr 66/2014.

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

PRODUKTÖVERSIKT



Kontrollpanel



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

Funktion och drift

Den mikroprocessorstyrda keramikhällen uppfyller olika matlagningsbehov tack vare uppvärmning med värmetråd, mikroprocessorstyrning och flera effektnivåer – ett optimalt val för moderna hem.

Keramikhällen är utformad med användaren i fokus och har en funktionell och genomtänkt design. Spishällen ger dig säker och pålitlig prestanda som gör vardagen bekvämare och låter dig njuta fullt ut av matlagningen.

Innan du börjar använda din nya spishäll

- Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på avsnittet om säkerhetsanvisningar.
- Ta bort eventuell skyddsfilm från spishällen.

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 genomvärm.

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 mörra grytor, eftersom smakerna utvecklas utan att maten blir överkokt.
- Såser med ägg eller mjölredning bör tillagas under kokpunkten.
- Vissa rätter, däribland ris som tillagas enligt absorptionsmetoden, kan behöva en högre värmenivå än den lägsta för att garantera korrekt tillagning inom den rekommenderade tiden.

Stekning av biff

Så här tillagar du saftiga och välsmakande biffar:

1. Låt köttet ligga i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med tjock botten.

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

Wokning

1. Välj en plattbottnad wok eller en stor stekpanna.
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 pannen 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
3–4	• Återuppvärmning • Snabb sjudning • Tillagning av ris
5–6	1. Pannkakor
7–8	2. Sautering 3. Tillagning av pasta
9	1. Wokning 2. Bryna/steka på hög värme 3. Koka soppa 4. Koka vatten

INSTALLATION

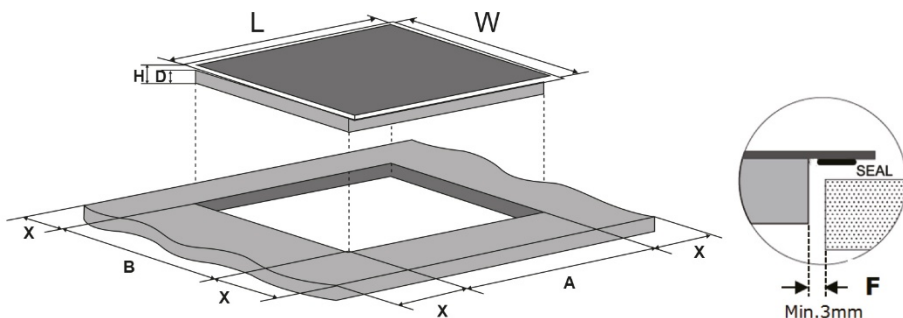
Utskärning

Skär ut ett hål i bordsskivan enligt måtten på ritningen.

Av hänsyn till installation och användning måste det finnas ett fritt utrymme på minst 5 cm runt utskärningen.

Se till att bordsskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj en värmetålig och isolerande bänkskiva (trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får inte användas, såvida de inte är impregnerade) för att undvika elstötar och deformation till följd av värmestrålning från spishällen. Se illustrationen nedan.

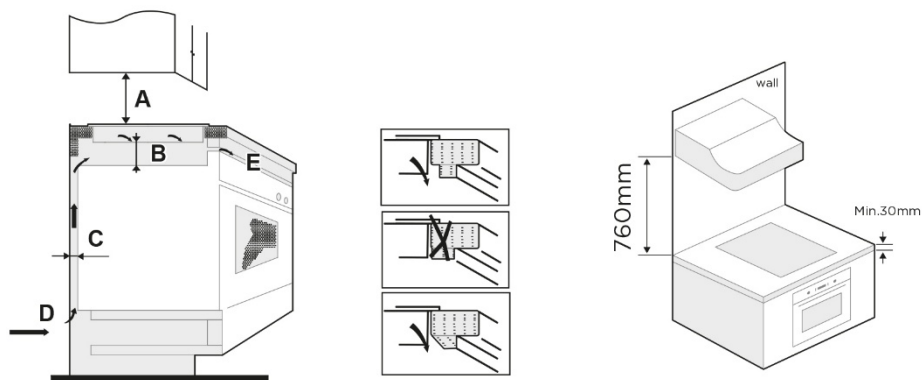
⚠ Observera: Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och bänkskivans insidor ska vara minst 3 mm.



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560+2	480+2	Min. 50	Min. 3

Se alltid till att spishällen är tillräckligt ventilerad och att luftintag och luftutblås inte är blockerade. Se till att spishällen är i fullt fungerande skick. Se illustrationen nedan.

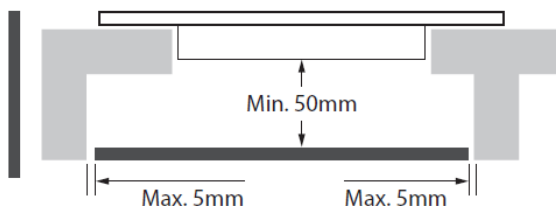
⚠ Observera: Säkerhetsavståndet mellan hällen och överskåp ovanför hällen bör vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50mm	Min, 20	Luftintag	Luftutblås (5 mm)

VARNING: Säkerställ tillräcklig ventilation.

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



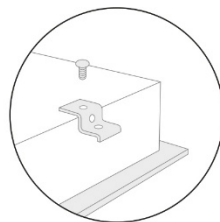
Det finns ventilationsöppningar runt spishällen. **DET ÄR VIKTIGT** att dessa öppningar inte blockeras av bänkskivan under installationen.

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

Innan montering av fästbeslag

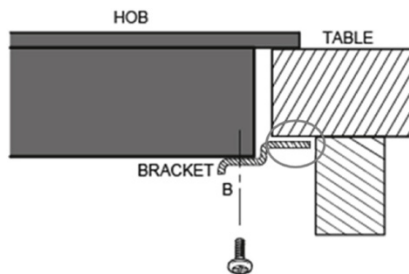
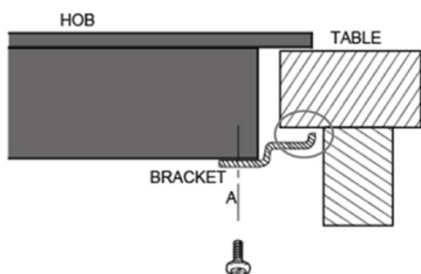
Enheten måste placeras på ett stabilt och plant underlag (använd förpackningen). Undvik att trycka på kontrollpanelerna som sticker ut från spishällen.

Fäst spishällen på bänkskivan genom att skruva fast de fyra fästena på undersidan av spishällen (se illustration) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Beslag	Skruvhål	Bas

Justera fästets läge så att det passar bänkskivans tjocklek.



! Beslagen får under inga omständigheter komma i kontakt med bänkskivans insida efter montering (se bild).

VAR FÖRSIKTIG

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

Innan spishällen installeras måste man se till att:

1. Bordsskivan är plan och ligger vågrätt, och inga konstruktionsdelar hindrar de nödvändiga frirummen.
2. Bordsskivan är tillverkad av ett värmeståligt och isolerande material.
3. Om spishällen installeras ovanför en ugn måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.

4. Installationen uppfyller alla krav på avstånd samt gällande standarder och föreskrifter.
5. En lämplig frånskiljare som säkerställer fullständig fränkoppling från elnätet är integrerad i den fasta installationen och monterad i enlighet med gällande installationsföreskrifter.
6. Strömbrytaren är av godkänd typ och säkerställa ett kontaktavstånd på minst 3 mm mellan alla poler (eller mellan alla aktiva [fas]ledare, om lokala installationsregler tillåter detta).
7. Strömbrytaren är lättillgänglig för användaren efter att spishällen har monterats.
8. Kontakta de lokala myndigheterna eller läs byggnadsföreskrifterna om du är osäker på installationskraven.
9. Använd värmetålīga och lättrengjorda ytor (t.ex. keramiskt kakel) på väggarna runt spishällen.

Efter installation av spishällen måste man se till att:

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

Anslutning av spishällen till strömförsörjningen

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

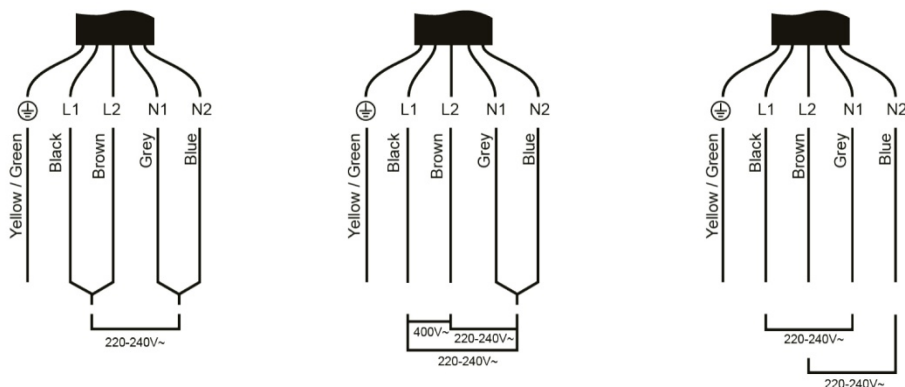
Innan spishällen ansluts till elnätet ska följande kontrolleras:

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

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

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

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



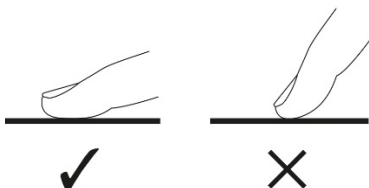
1. Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska arbetet utföras av en auktoriserad servicetekniker med rätt verktyg för att undvika risker.
2. Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en flerpoleg strömbrytare installeras med ett kontaktavstånd på minst 3 mm mellan polerna.
3. Installatören ska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

! Spisplattans undersida och strömkabeln får inte vara åtkomliga efter installationen.

ANVÄNDNING

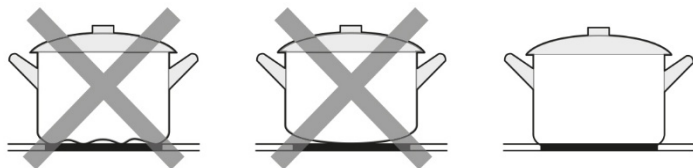
Touchkontroll

1. Kontrollerna är beröringskänsliga, så du behöver inte trycka hårt.
2. Använd fingertoppen – inte fingertoppens kant.
3. Det hörs ett pip varje gång en beröring registreras.
4. 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 reglagen.

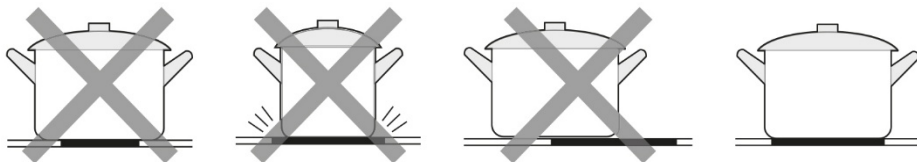


Val av lämpliga kokkärl

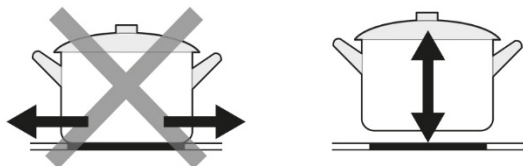
1. Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.



Se till att kokkärlets botten är slät, ligger helt plant mot glasytan och har samma storlek som kokzonen. Placera alltid kokkärlen mitt på kokzonen.



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

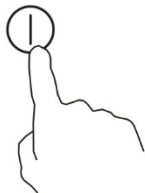


Så här använder du spishällen

1. Börja tillagningen

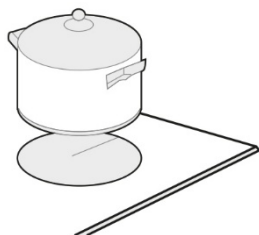
När apparaten ansluts till elnätet hörs ett pip, alla indikatorer lyser i 1 sekund och slocknar sedan igen. Detta visar att spishällen är i standbyläge.

1. Tryck på på/av-knappen så visar alla displayer "--".

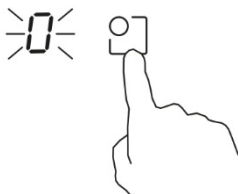


2. Placera lämpliga kokkärl på den kokzon du vill använda.

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

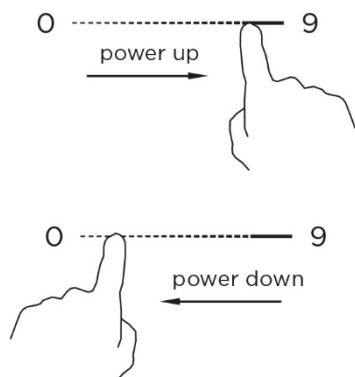


3. Välj kokzon. Indikatorn bredvid knappen blinkar "0".



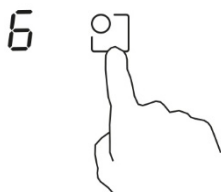
4. Välj en värmenivå genom att trycka på knappen "-" eller "+".

- Om du inte väljer en värmenivå inom 1 minut stängs spishällen av automatiskt. Du måste sedan börja om från steg 1.
- Du kan när som helst ändra värmenivån under tillagningen.
- Du kan ställa in effektnivån från 0 till 9 med hjälp av touchkontrollen.



2. Avsluta tillagningen

1. Tryck på knappen för den kokzon som du vill stänga av.



2. Stäng av kokzonen genom att dra reglaget till "-". Kontrollera att displayen visar "0".



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



4. Var uppmärksam på varma ytor

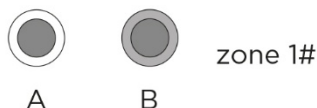
"H/h" anger vilka kokzoner som är varma att röra vid. Indikatorn försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur.

Den kan också användas som en energibesparande funktion – om du vill värma upp flera kastruller kan du använda en kokzon som fortfarande är varm.



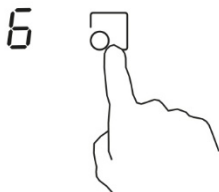
3. Använda funktionen för dubbla zoner

- Funktionen fungerar endast på kokzon 1#.
- Dubbelzonen har två kokplattor: en inre och en yttre zon. Du kan använda den inre zonen (A) separat eller båda zonerna (B) samtidigt.

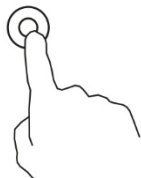


Aktivera dubbelzon

1. Tryck på knappen för val av kokzon för dubbelzonen (t.ex. vid värmenivå 6).



2. När indikatorn för värmenivå blinkar trycker du på "⊙".



3. Efter 5 sekunder slutar indikatorn att blinka, dubbelzonfunktionen är aktiverad och värmenivån visas växelvis som "6" och "=".



Inaktivera dubbelzon

Tryck på knappen för val av kokzon för dubbelzonen när indikatorn blinkar och tryck sedan på "⊙". Funktionen för dubbelzon inaktiveras och värmenivån återgår till "6".



Observera

1. Dubbelzonen är endast tillgänglig på kokzon 1#.
2. Funktionen kan ställas in från nivå 1 till nivå 9.
3. Dubbelzonen kan endast aktiveras när kokzon 1# är vald.

4. Pausfunktion

1. När kokzonerna är igång, tryck kort på knappen "▶||"-knappen. Displayen blinkar " " och uppvärmningen avbryts.
2. Tryck kort på "▶||" igen. Displayen visar den ursprungliga värmenivån och kokzonerna återupptar uppvärmningen.

5. Knapplås

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

Aktivera knapplås	
Tryck på 	Displayen visar "Lo"
Inaktivera knapplås	
Tryck och håll in 	

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

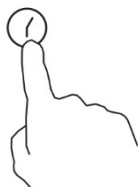
6. Timerfunktioner

Du kan använda timern på två olika sätt:

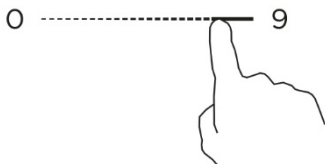
- Du kan använda den som äggklocka. I så fall stänger timern inte av några kokzoner när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera kokzoner när den inställda tiden har gått ut.

a) Använda timern som äggklocka (Om ingen kokzon har valts)

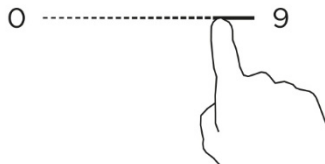
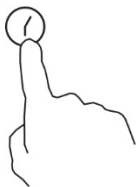
1. Kontrollera att spishällen är påslagen.
Observera! Du kan använda timern även om ingen kokzon är vald.
2. Tryck på timerknappen. Tidsindikatorn visar "10" och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden med hjälp av touchkontrollen. Du kan ställa in tiden mellan 0 och 99. Observera! Inställningen bekräftas automatiskt om ingen åtgärd vidtas inom 5 sekunder.



4. Tryck på timerknappen igen. "1" blinkar. Ställ in tiden med hjälp av touchkontrollen och justera från 0 till 9. Observera! Inställningen bekräftas automatiskt om ingen åtgärd vidtas inom 5 sekunder.



5. Tryck på timerknappen igen. Tiden är nu inställd och nedräkningen börjar omedelbart. Displayen visar återstående tid. Observera! Inställningen bekräftas automatiskt om ingen åtgärd vidtas inom 5 sekunder.

25



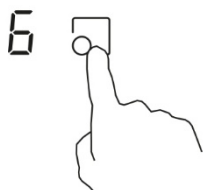
6. När tiden står på 0 avslutas visningen av värmenivån automatiskt efter 3 sekunder om ingen åtgärd vidtas.

--

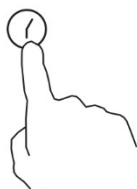


- b) Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner**
Inställning för en kokzon

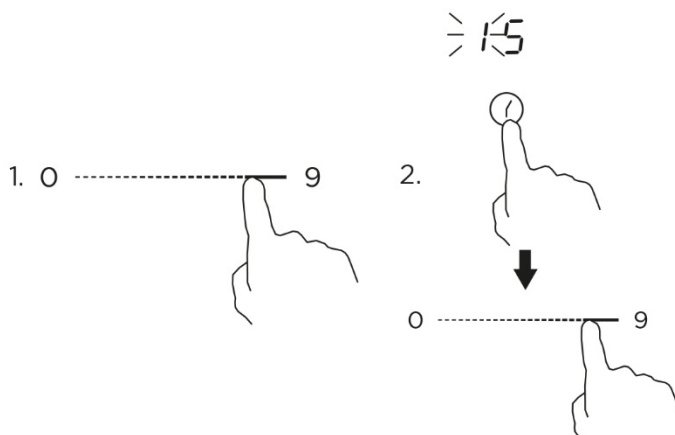
1. Tryck på knappen för att välja kokzon.



2. Tryck på timerknappen. Tidsindikatorn visar "10" och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden med hjälp av touchkontrollen och justera från 0 till 9.



4. För att avbryta timern ställer du in tiden på "00" genom att följa stegen ovan.

25



5. När tiden har ställts in börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.

--



Ställa in timern för att stänga av flera kokzoner

Inställning för flera kokzoner

1. Om flera kokzoner använder den här funktionen visar tidsindikatorn den kortaste tiden. (Exempel: kokzon 1 är inställd på 5 minuter och kokzon 2 på 15 minuter – tidsindikatorn visar "5".)



Observera

Den röda pricken bredvid indikatorn för värmenivå blinkar.

05

5.

(set to 15 minutes)



6.

(set to 5 minutes)

2. När nedräkningen är klar stängs den motsvarande kokzonen av. Därefter visas nästa kortaste tid och pricken för motsvarande kokzon blinkar.

10 5 

 6 

3. När tidsinställningen har gått ut stängs den aktuella kokzonen av automatiskt.

H 



Observera

- a) Den röda pricken bredvid indikatorn för värmenivå lyser när kokzonen är vald.

6 

- b) Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja om från steg 1.

7. Överhettningsskydd

En temperaturgivare övervakar temperaturen inuti keramikhällen. Om temperaturen blir för hög stängs spishällen av automatiskt.

8. Indikator för restvärme

När spishällen har använts ett tag finns det restvärme kvar. Bokstaven "H" visas för att varna om att ytan fortfarande är varm.

9. Standarddriftstider

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

Värmenivåer	Paus	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timmar)		8	8	8	4	4	4	2	2	2

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

PROBLEMLÖSNING

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

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
Spishällen kan inte slås på.	Ingen strömförsörjning	Kontrollera att spishällen är ansluten till elnätet och att strömförsörjningen är påslagen. Kontrollera säkringar och strömbrytare.
Touchkontrollen reagerar inte	Kontrollpanelen är låst	Lås upp den. Se avsnittet "Knapplås" för instruktioner.
Touchkontrollen är svår att använda	Det kan ligga ett tunt lager vatten på touchkontrollen, eller så använder du fingerspetsen när du trycker på den	Se till att ytan är torr och använd fingertoppen när du hanterar spishällen
Glasytan blir repig.	Kokkäril med ojämna kanter. Olämpliga skursvampar eller slipande rengöringsmedel används.	Använd kokkäril med plan och slät botten. Se avsnittet om lämpliga kokkäril. Se avsnittet om rengöring och underhåll.
Vissa kokkäril 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 kokkäril och är inte ett tecken på att något är fel.

Felkoder under användning samt åtgärder

Felkod	Problem	Åtgärd
Ingen automatisk återställning		
E0	Nollfel	Återställ anslutningen mellan displaykretskortet och effektkretskortet. Byt ut kretskortet.
E1	Fel i keramikhällens temperaturgivare – öppen krets	Kontrollera anslutningen eller byt ut keramikhällens temperaturgivare.
E2	Fel i keramikhällens temperaturgivare – kortslutning	
E7	Fel i keramikhällens temperaturgivare	
C1	För hög temperatur i keramikhällens temperaturgivare	Vänta tills keramikhällens temperatur är normal igen. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om.
E3	Fel i NTC-temperaturgivare – öppen krets	Byt ut displaykretskortet.
E4	Fel i NTC-temperaturgivare – kortslutning	

EL	Matningsspänningen ligger under det nominella värdet	Kontrollera att strömförsörjningen fungerar som den ska. Starta om apparaten när strömförsörjningen fungerar som vanligt.
EH	Matningsspänningen ligger över det nominella värdet	
EU	Kommunikationsfel	Återställ anslutningen mellan displaykretskortet och effektkretskortet. Byt ut effekt- eller displaykretskortet.

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 icke auktoriserad fackperson 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 förfrågan, vänligen uppgive:

- 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 samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan uppstå vid felaktig hantering av avfallet.

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

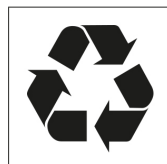
Efterlevnad av RoHS-direktivet

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

Förpackningsinformation

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

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



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

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

