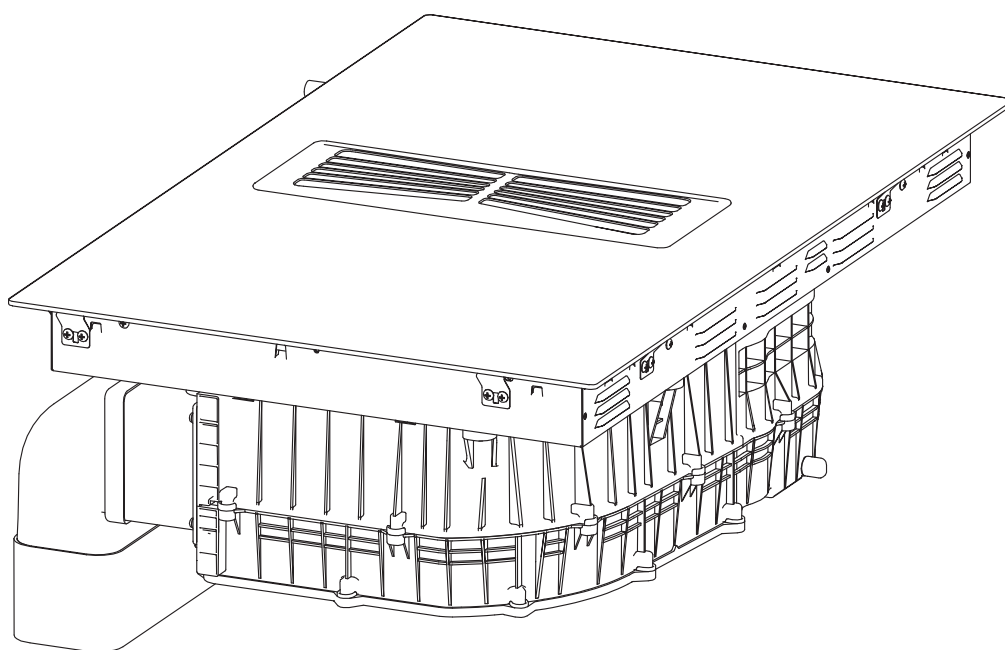
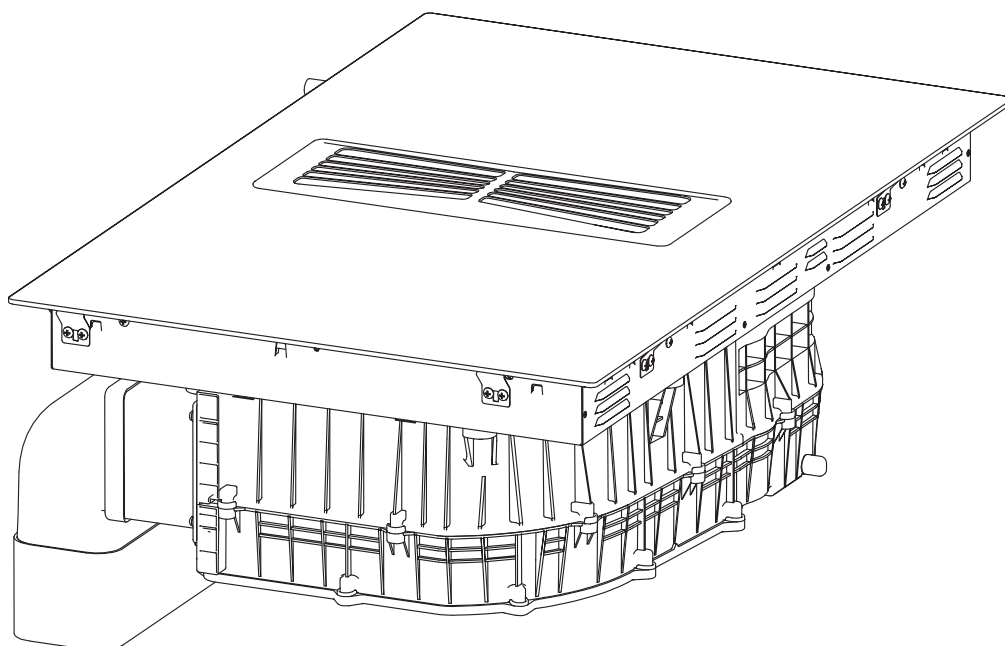


witt

HEAT 80 R



ILLUSTRATIONER / INSTALLATION AF PRODUKTET





1×,A



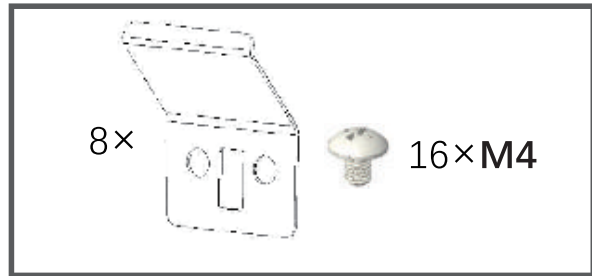
1×,B



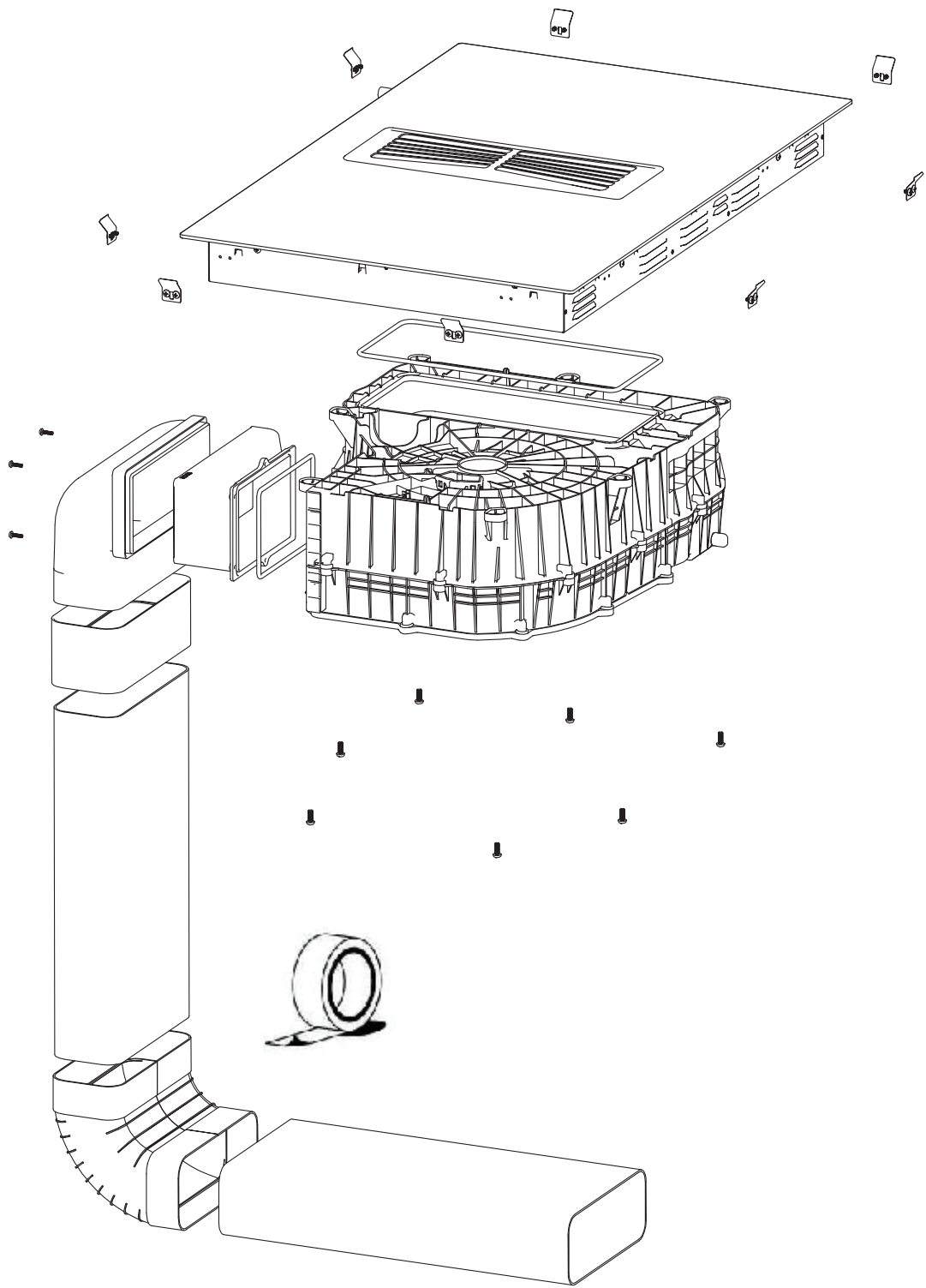
7×M5

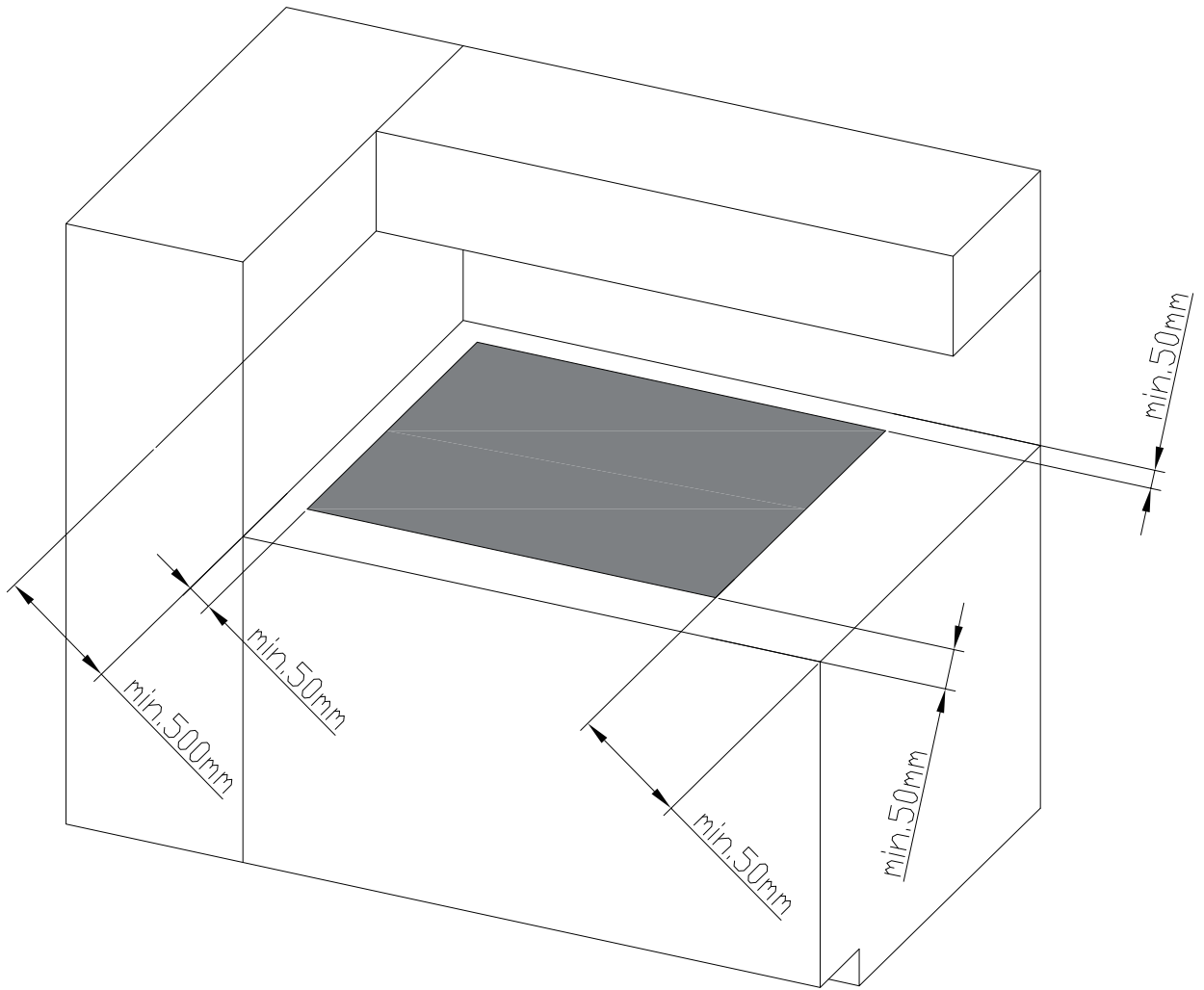


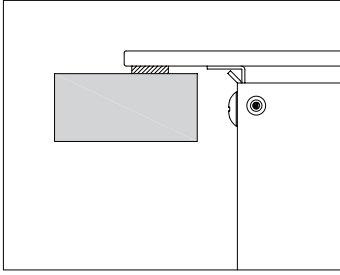
3 ×



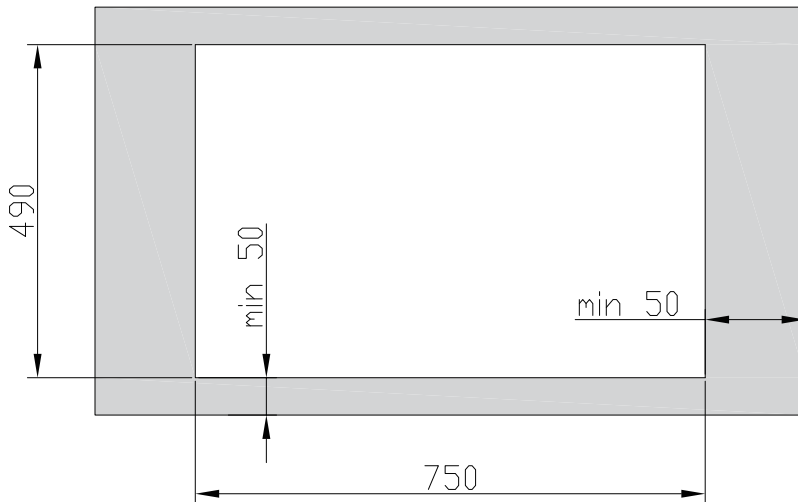
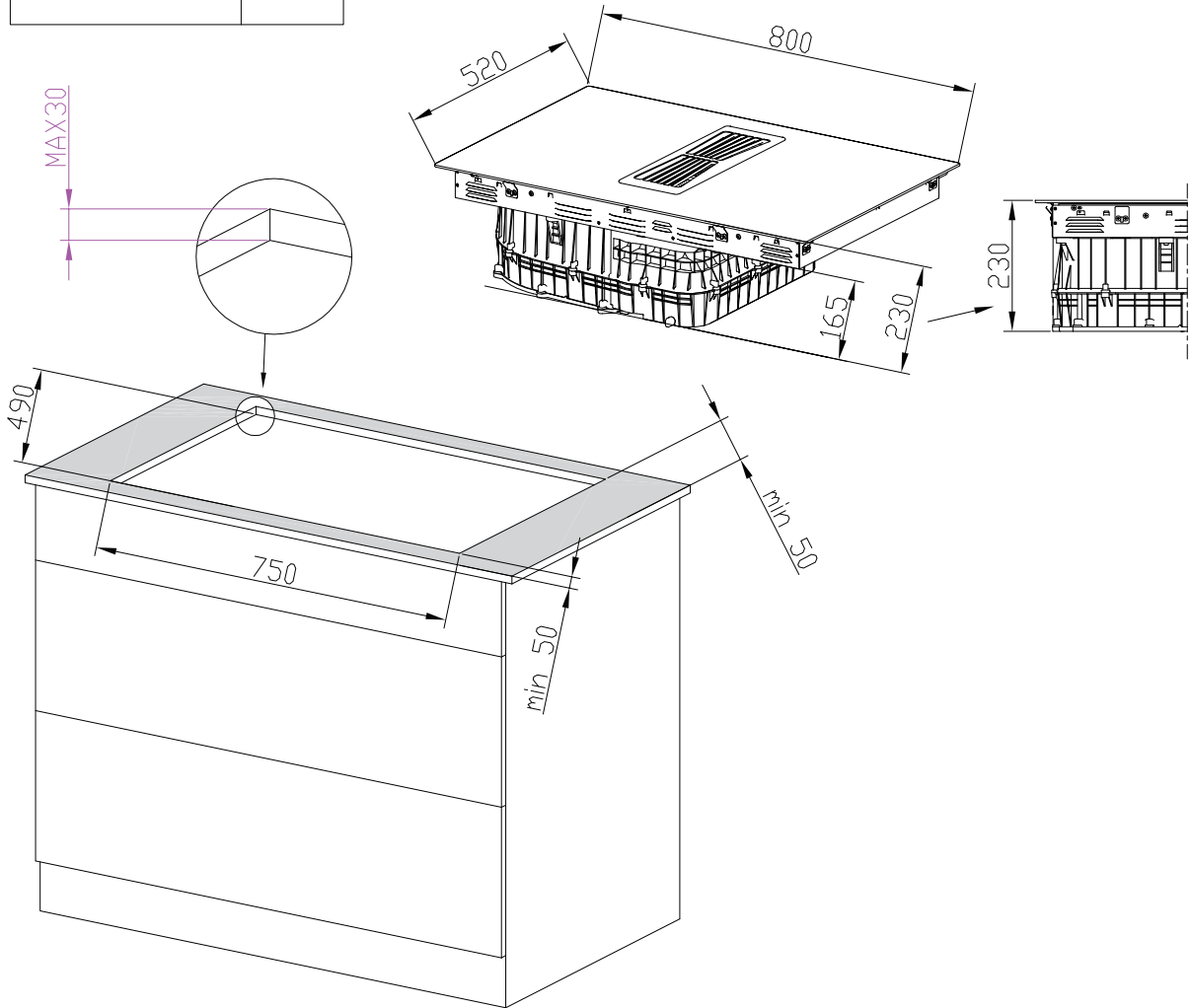
1×

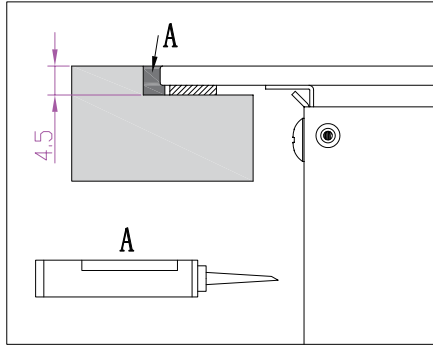




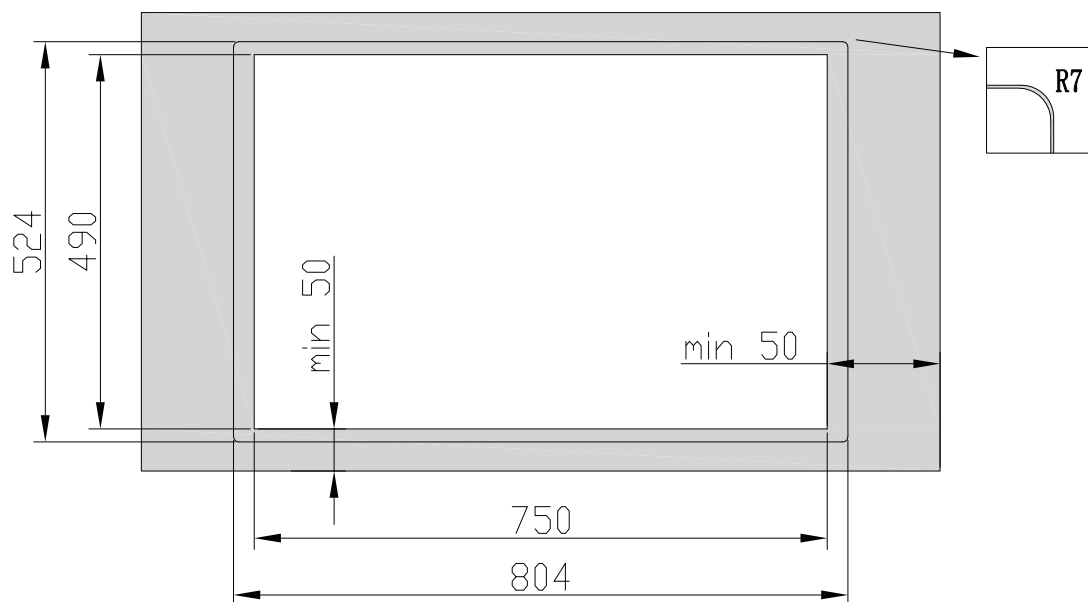
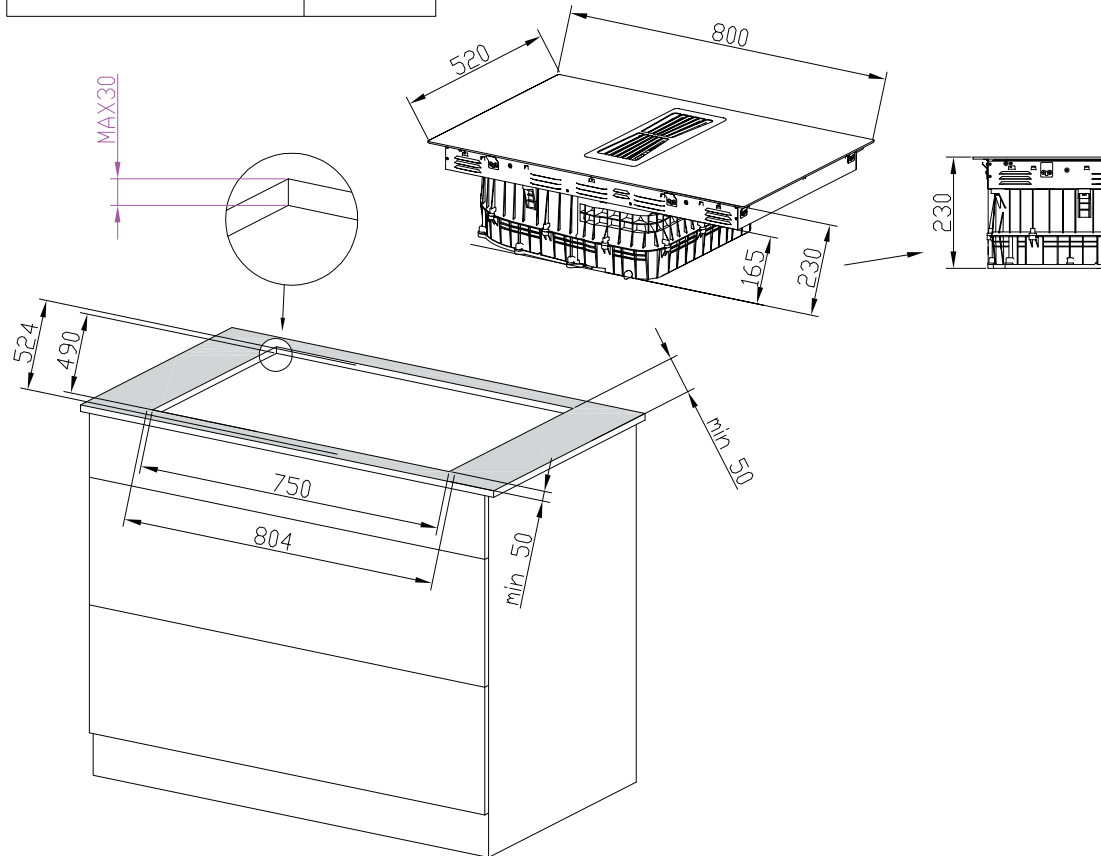


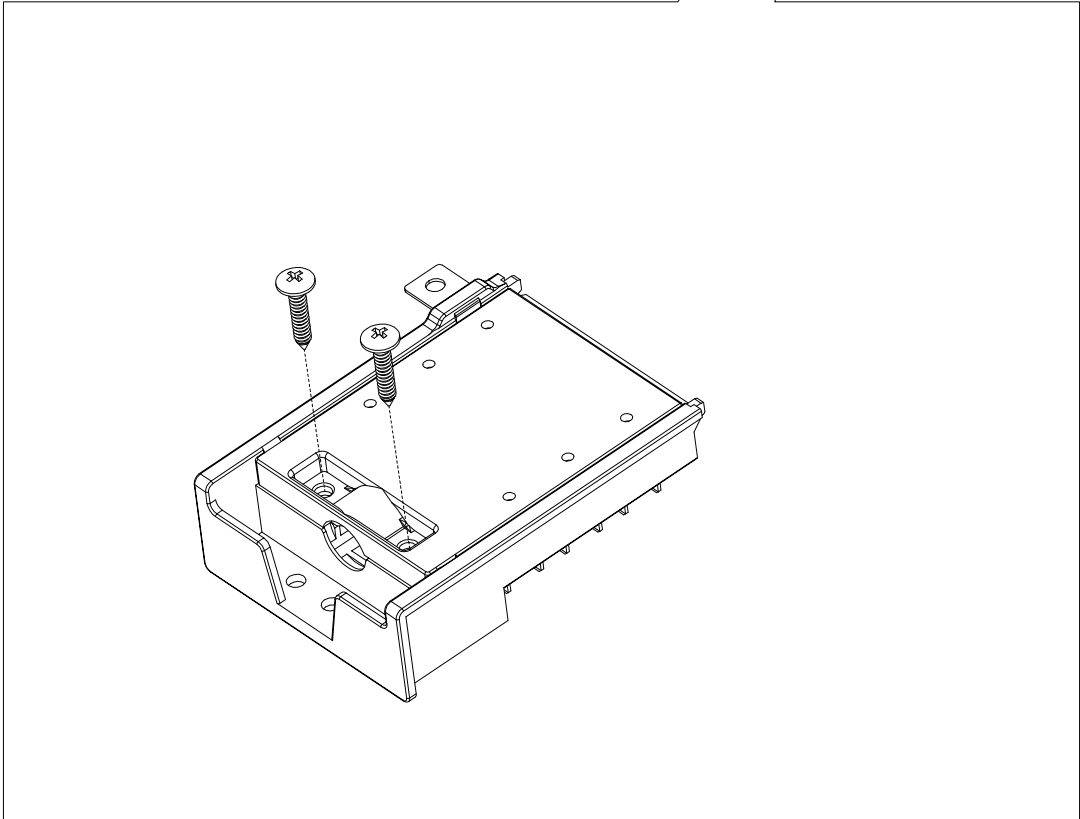
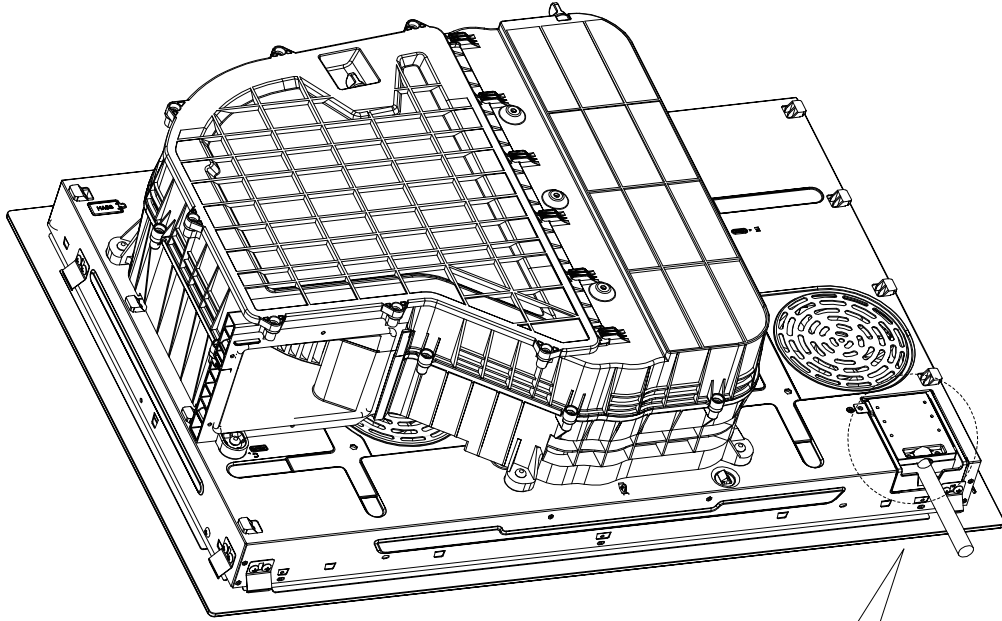
Inst.A
Flush mounting

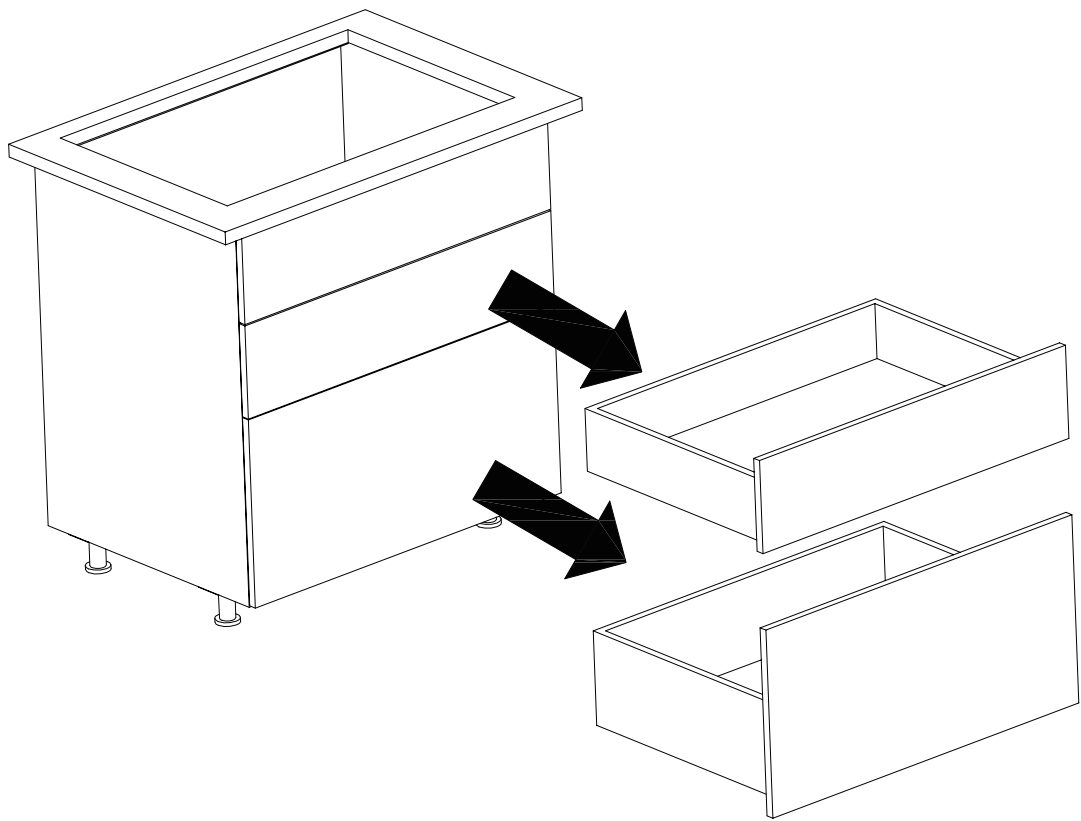




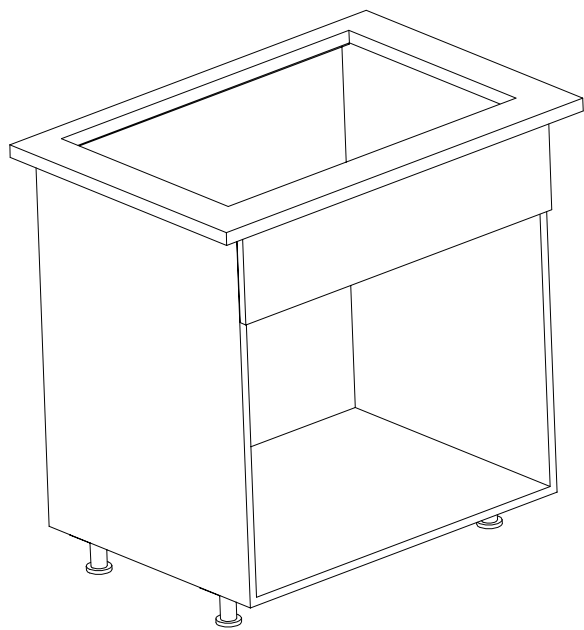
Inst.B
Planimet

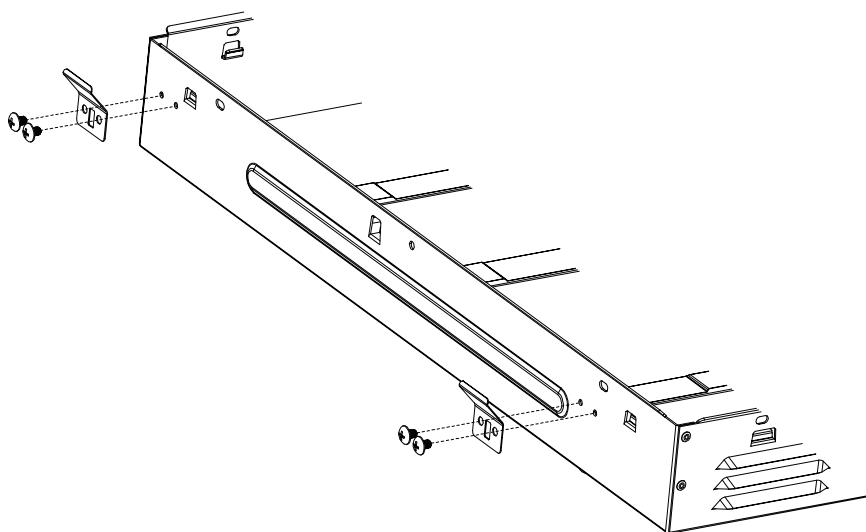
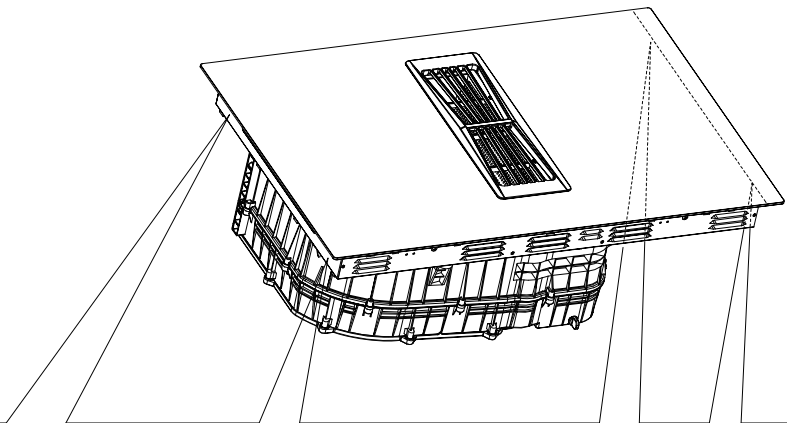




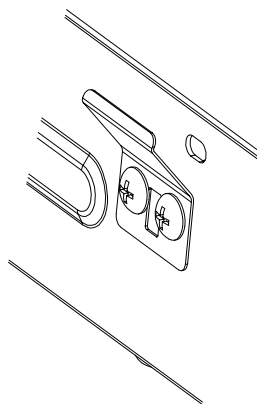


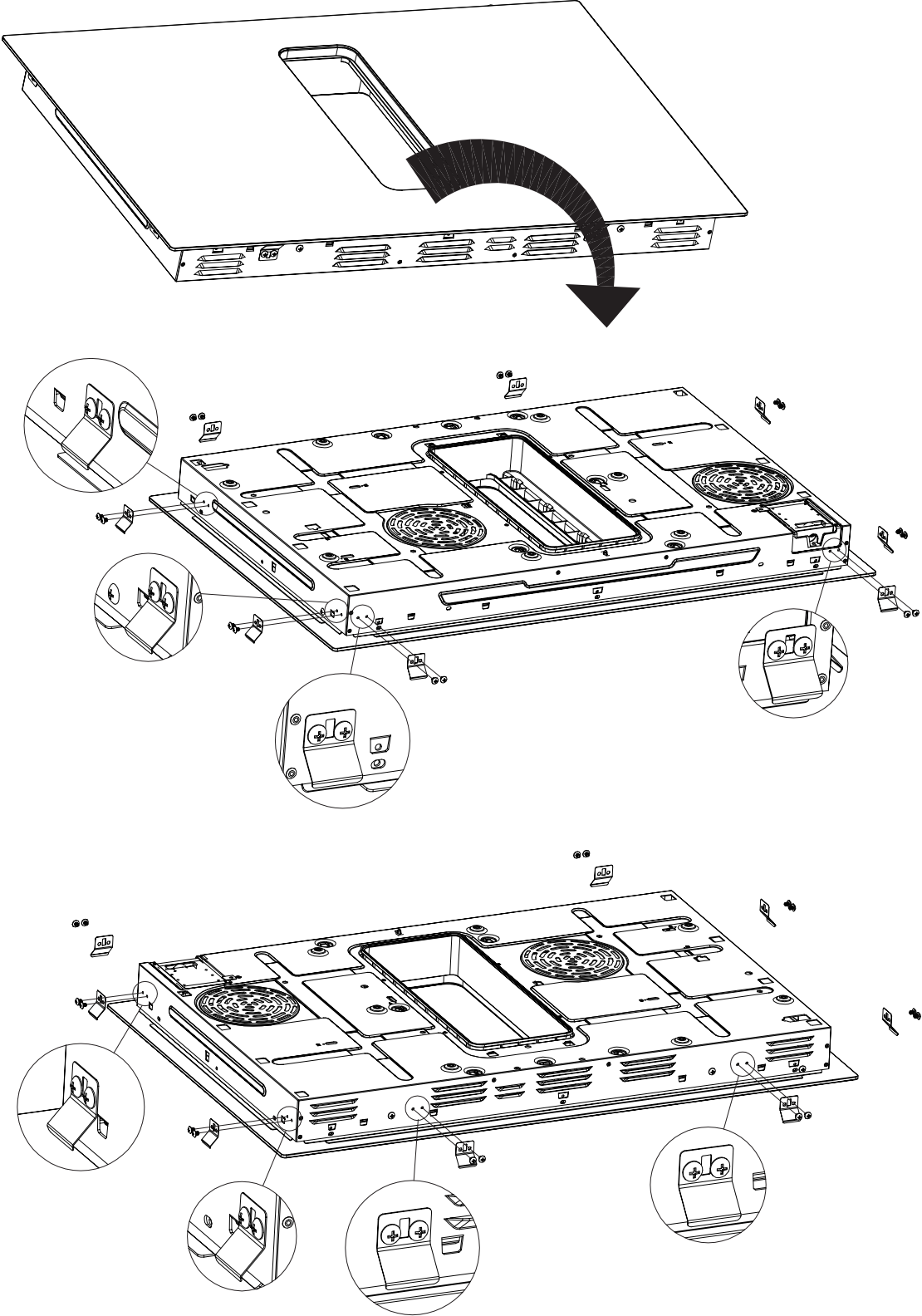
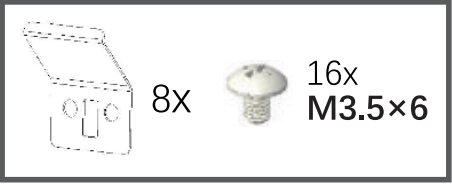
OK!



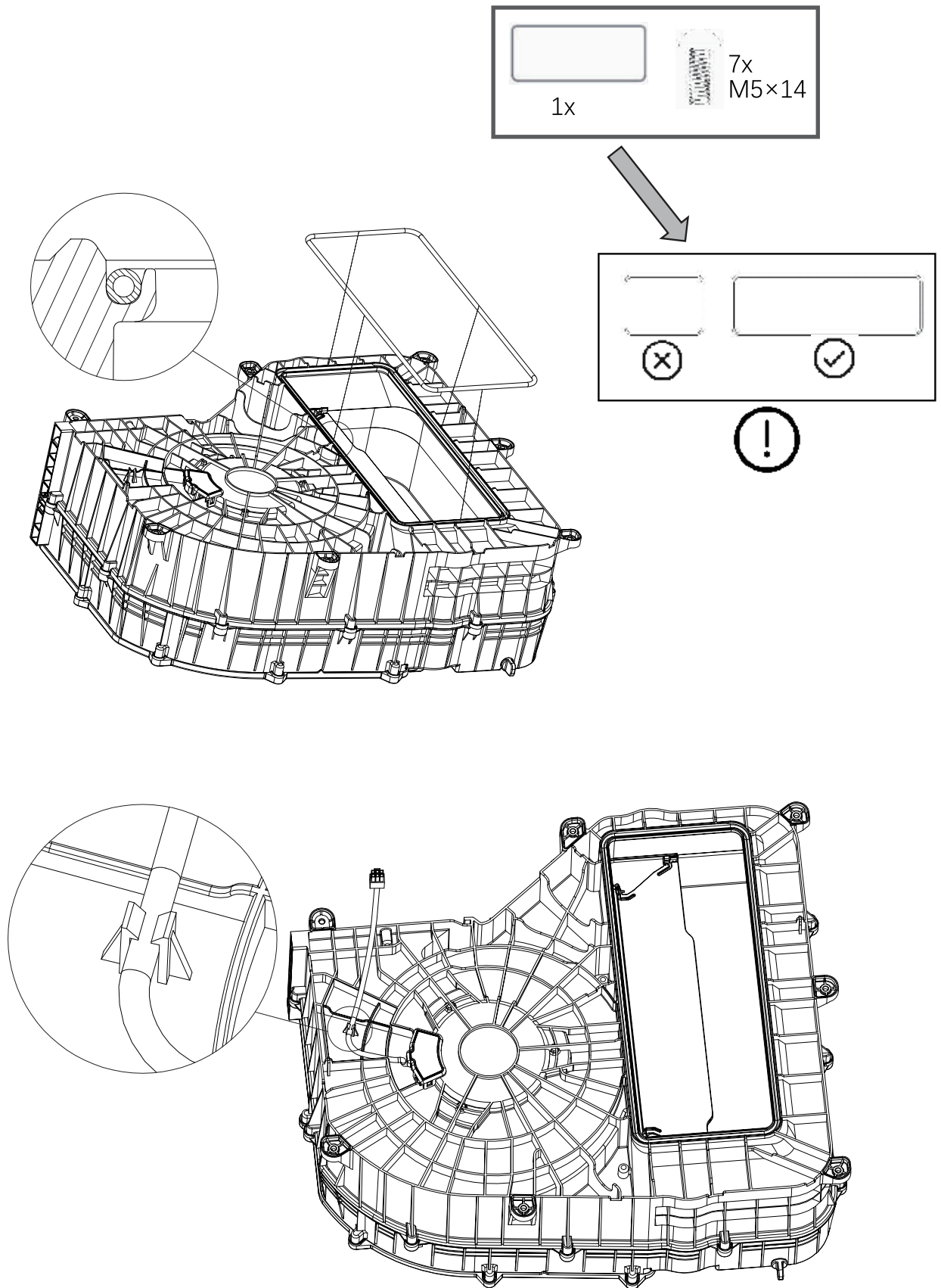


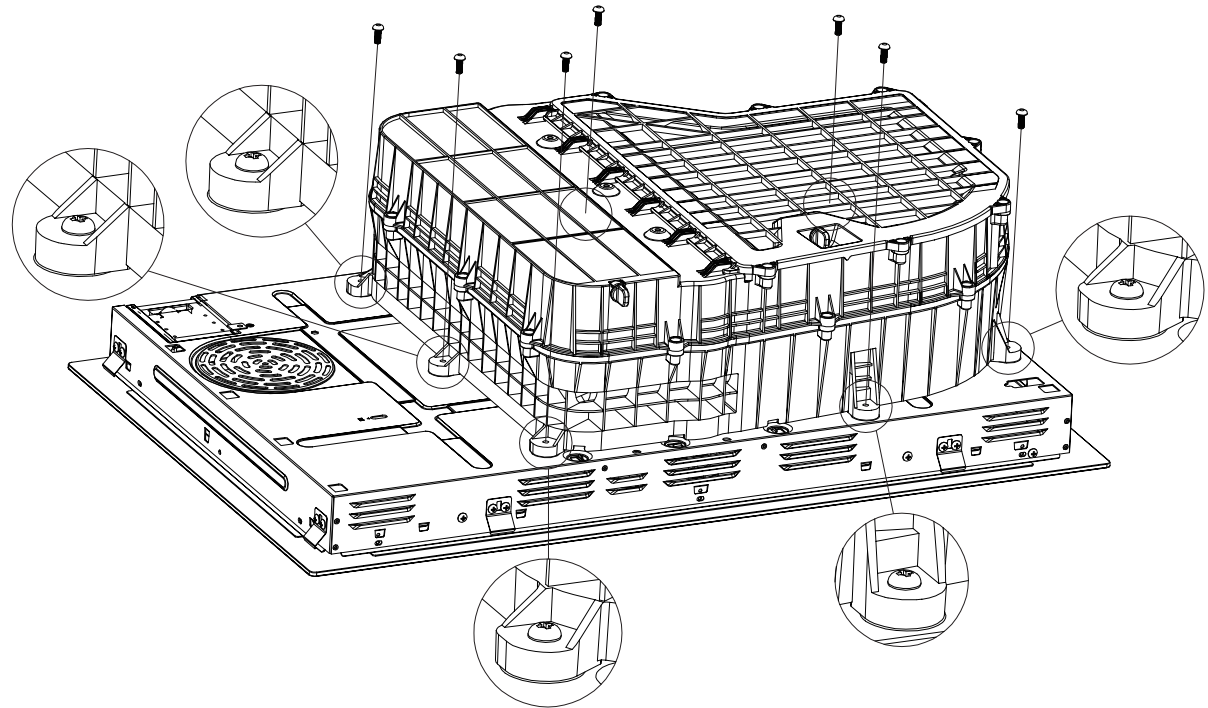
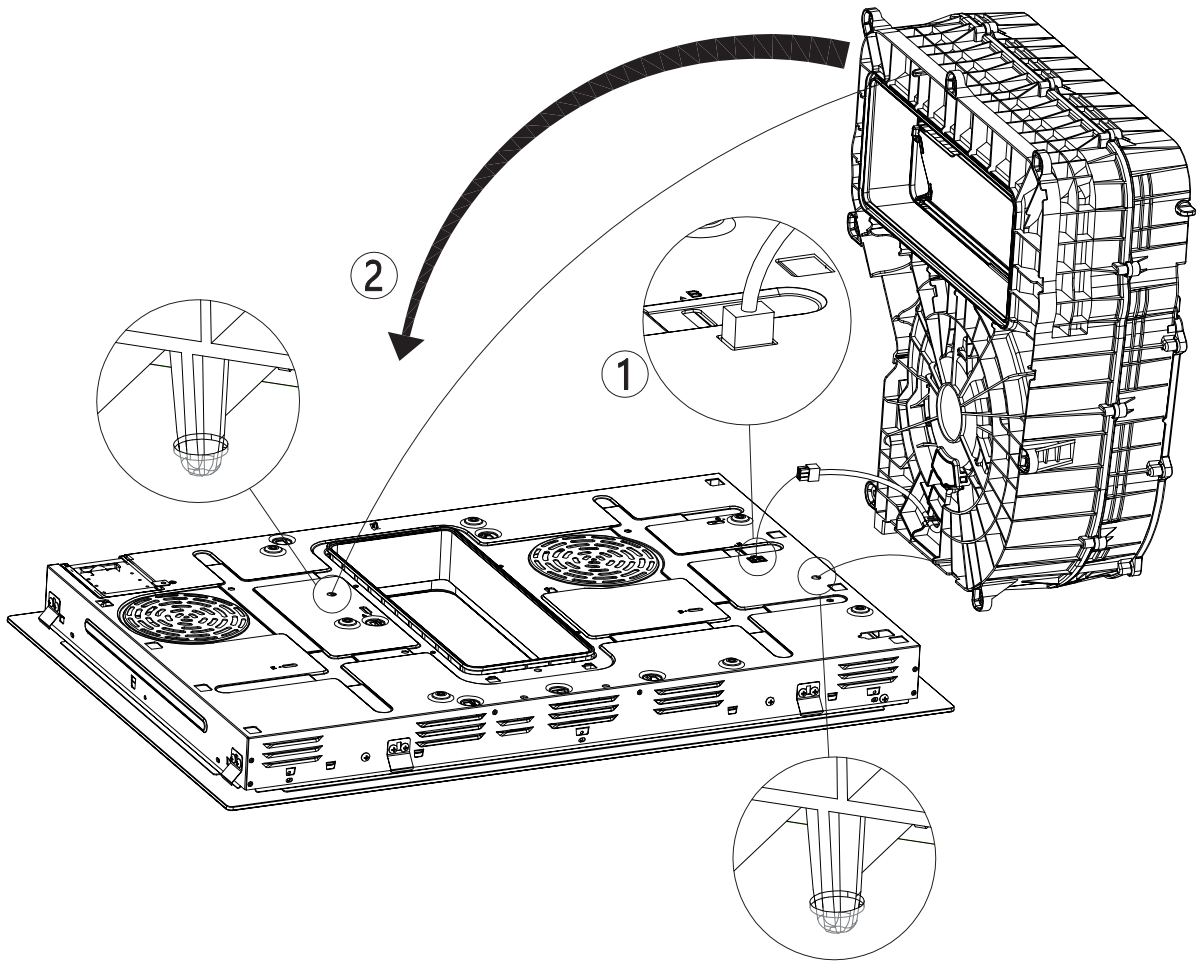
OK!

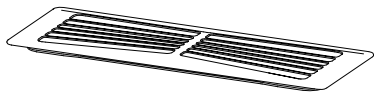
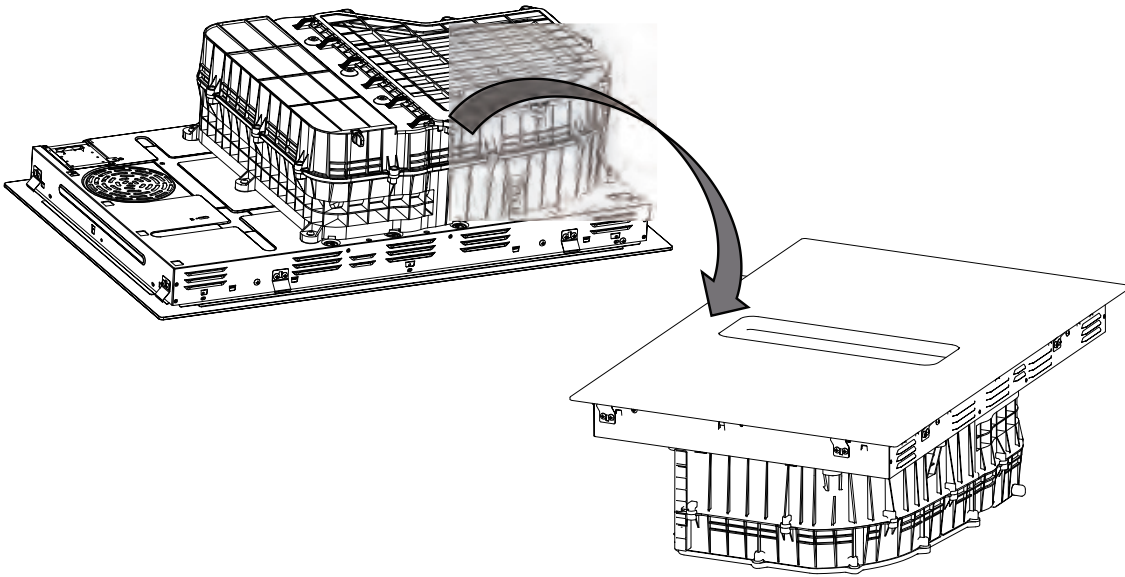




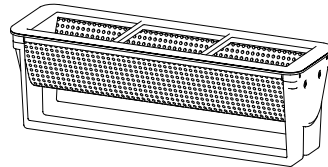
Assembly of hob and hood





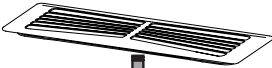


1x

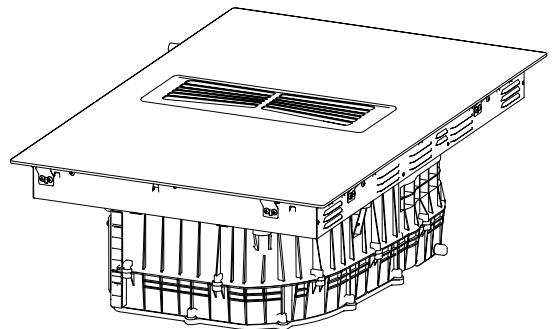
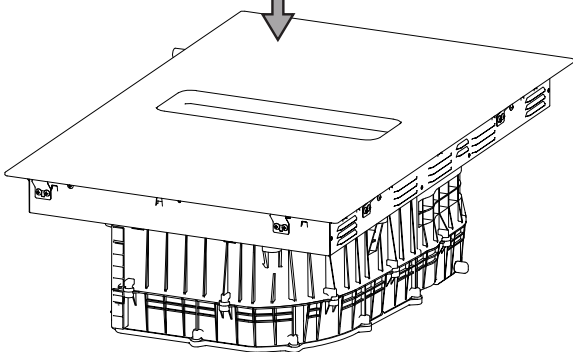
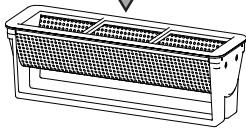


1x

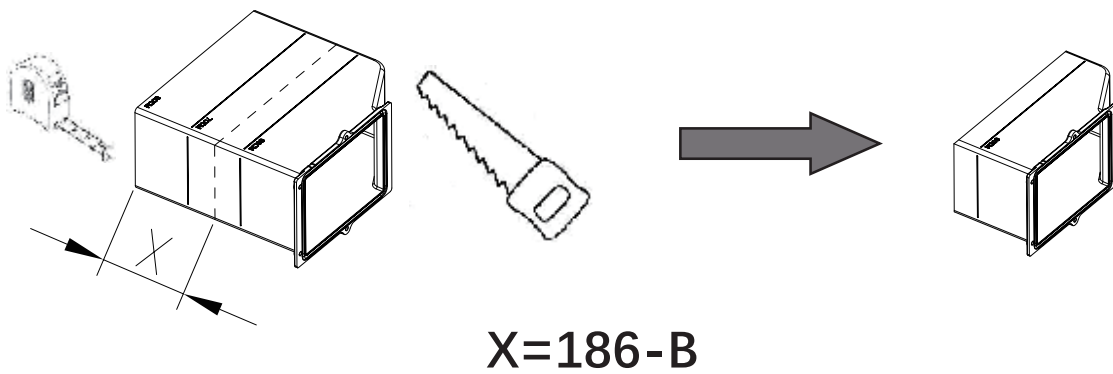
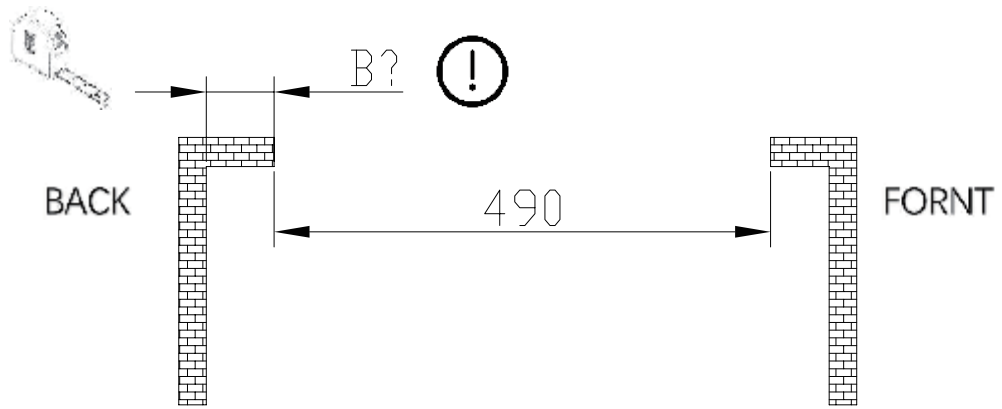
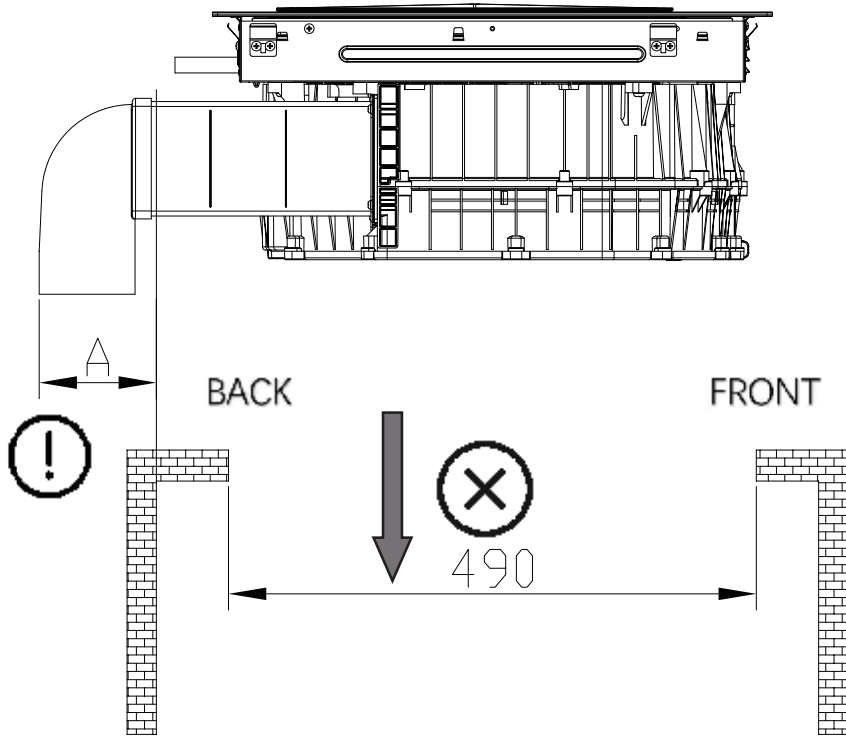
②

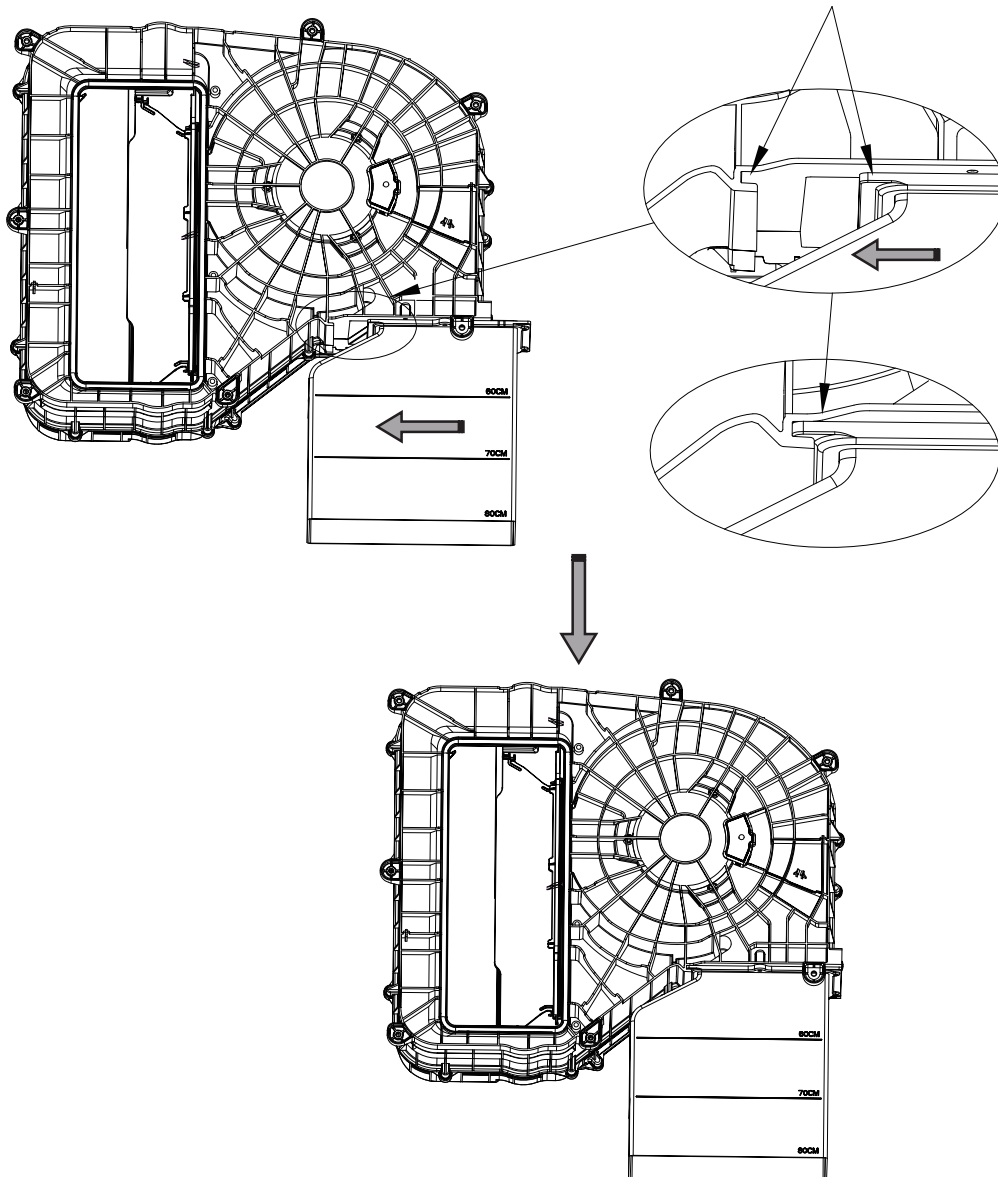
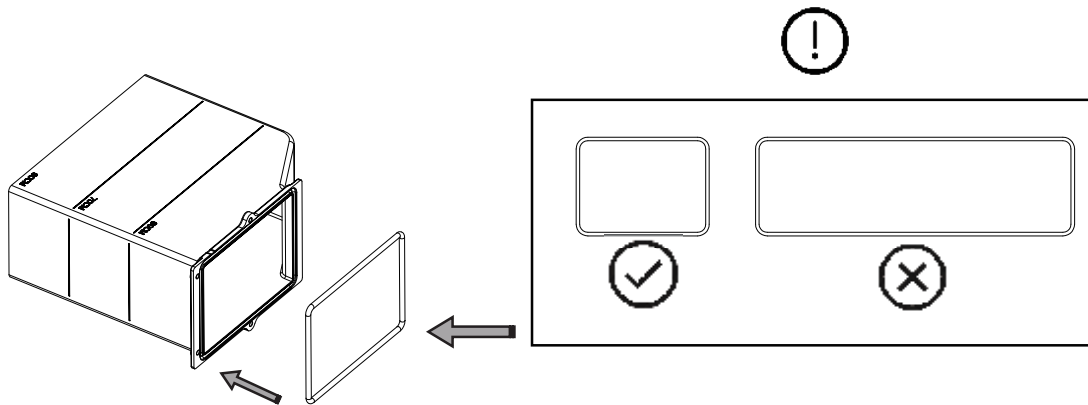


①

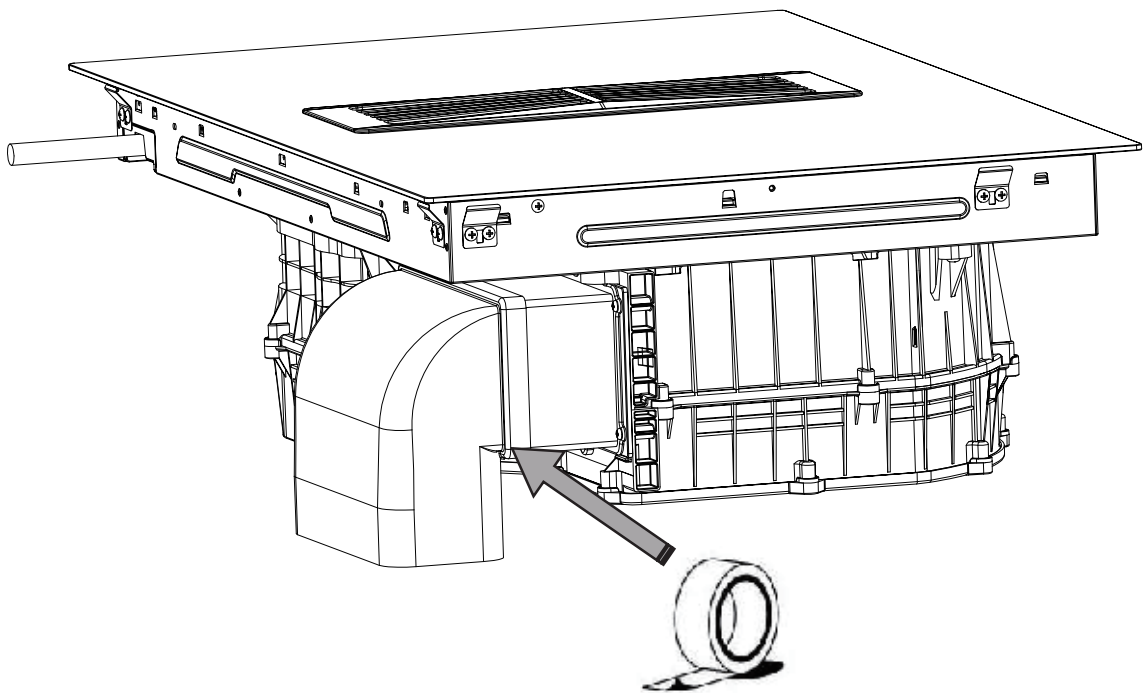
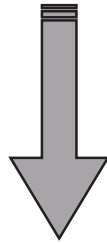
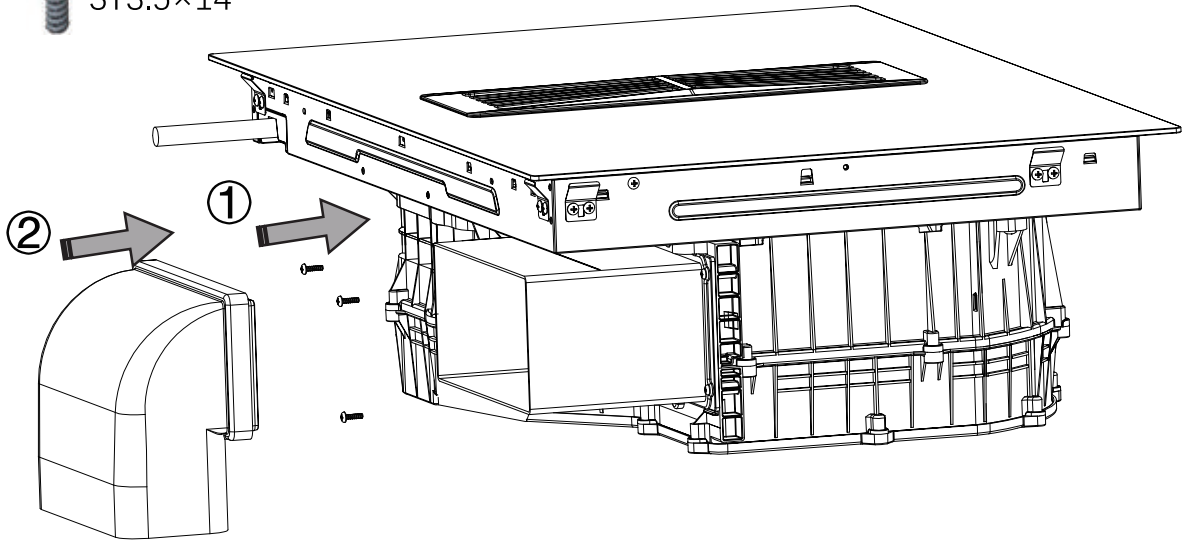


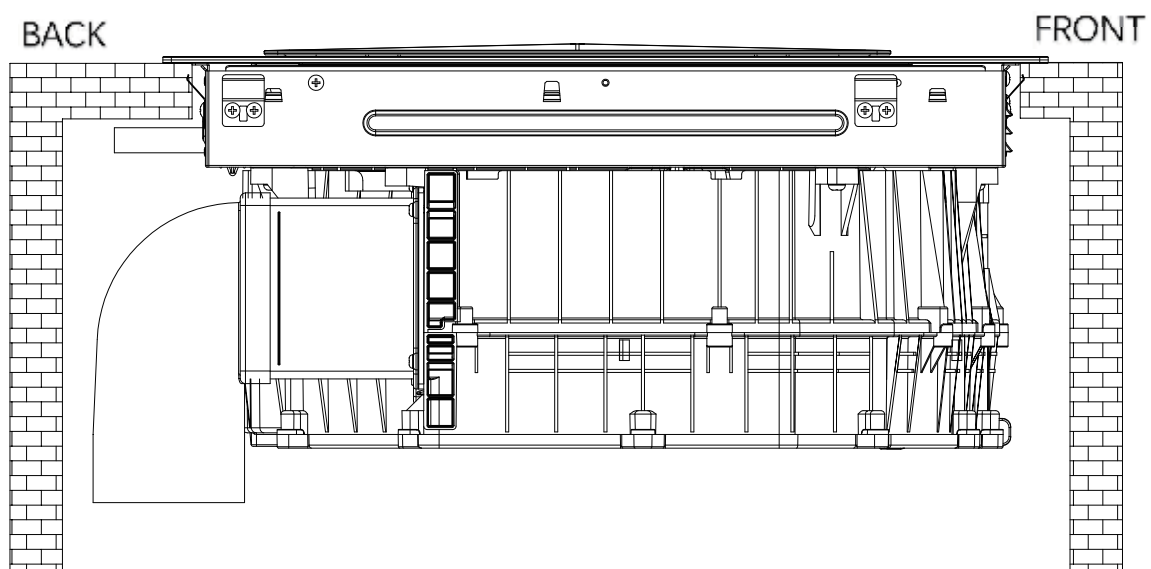
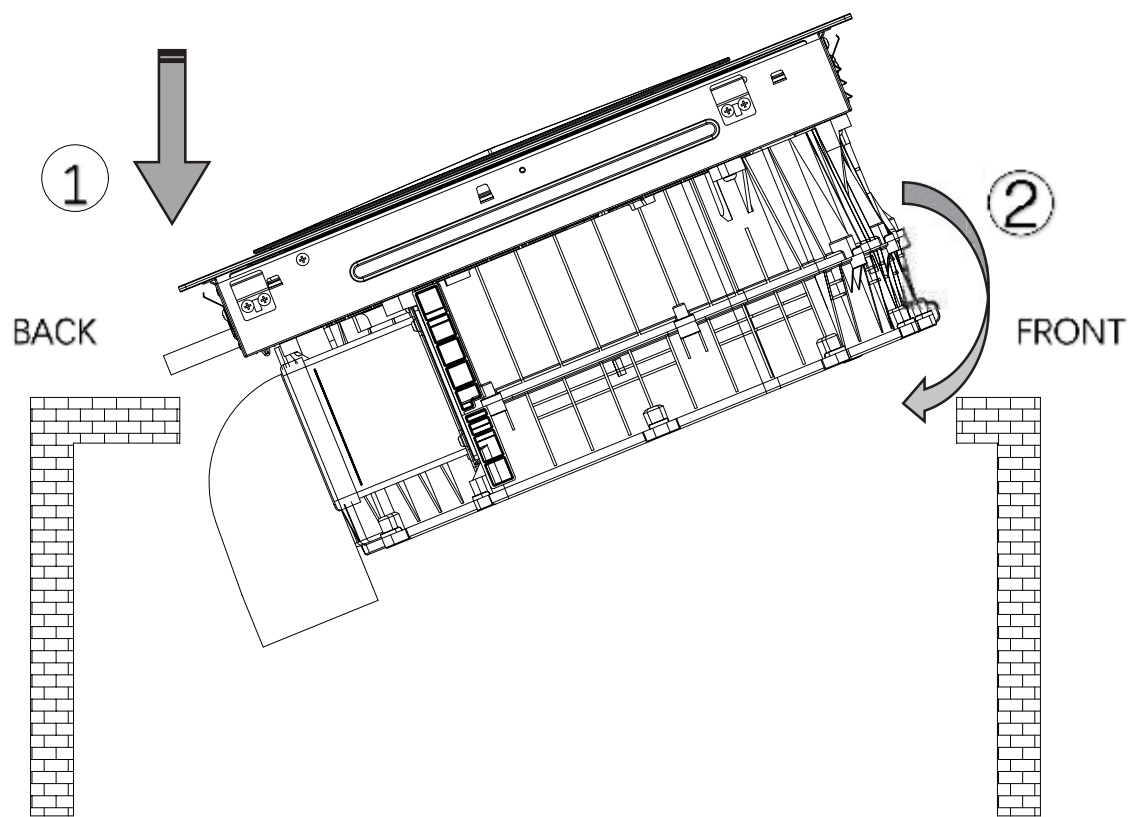
OK!



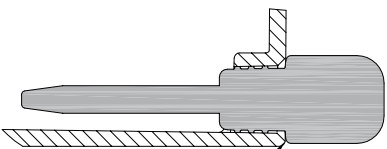
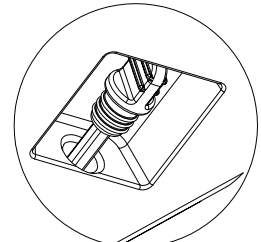
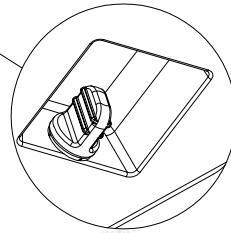
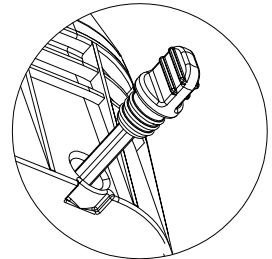
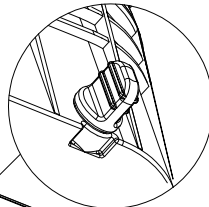
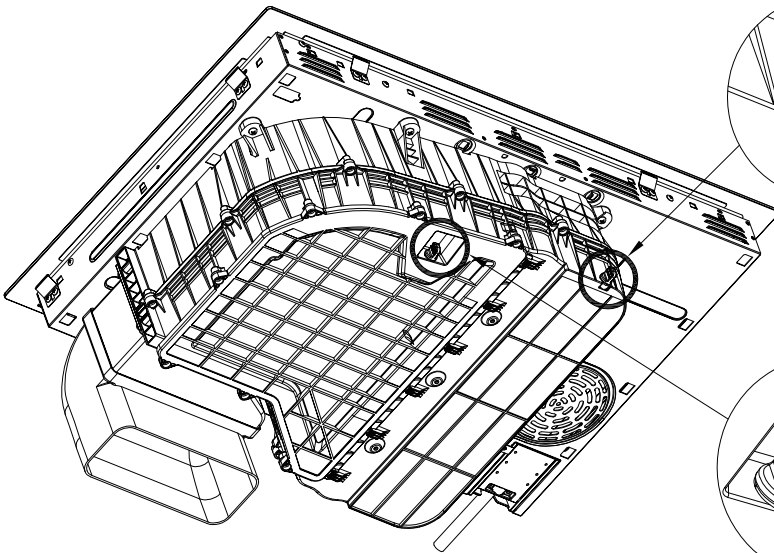


3x
ST3.5×14

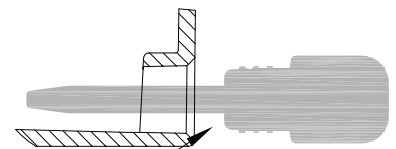
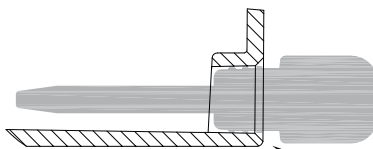




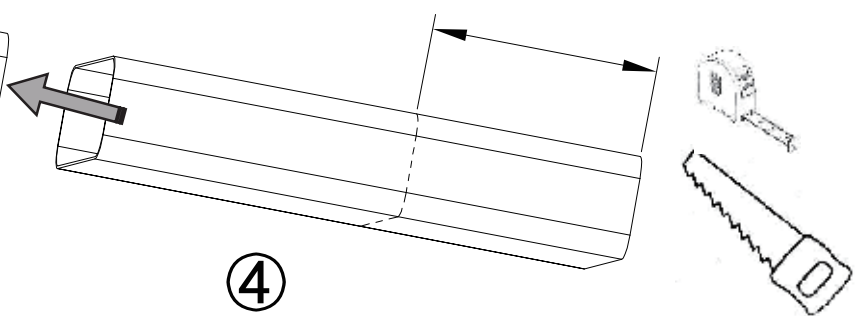
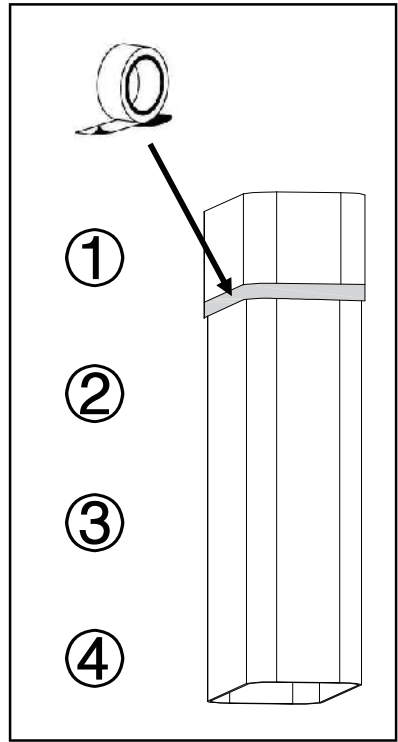
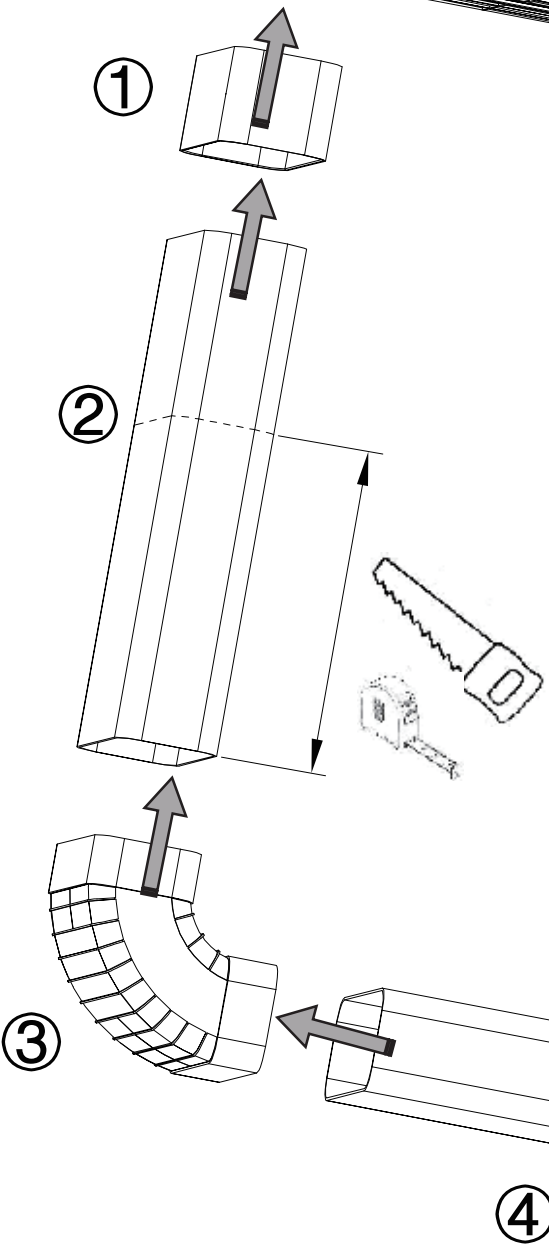
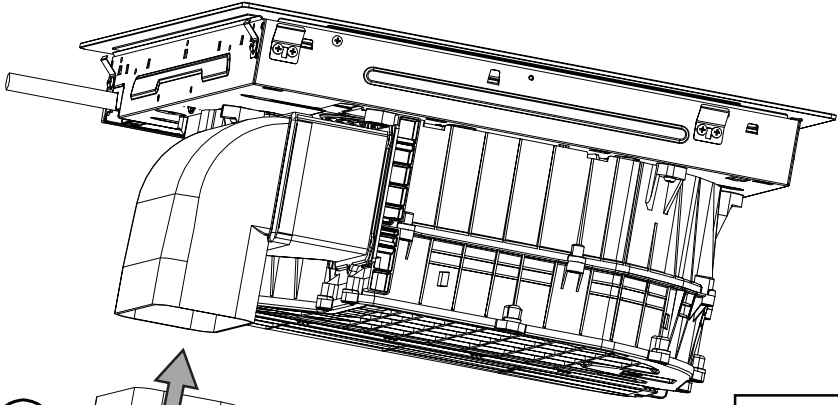
OK!

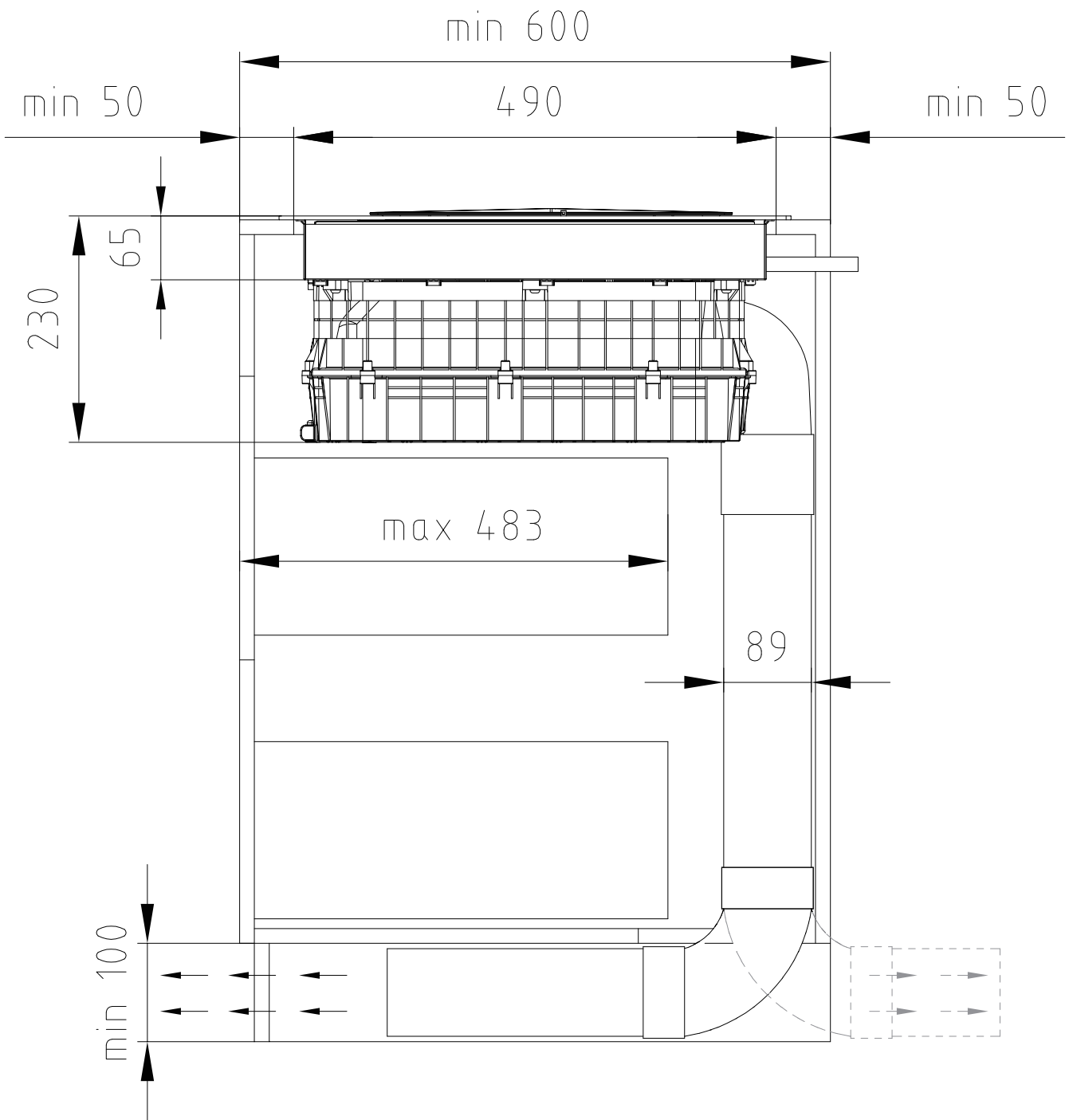


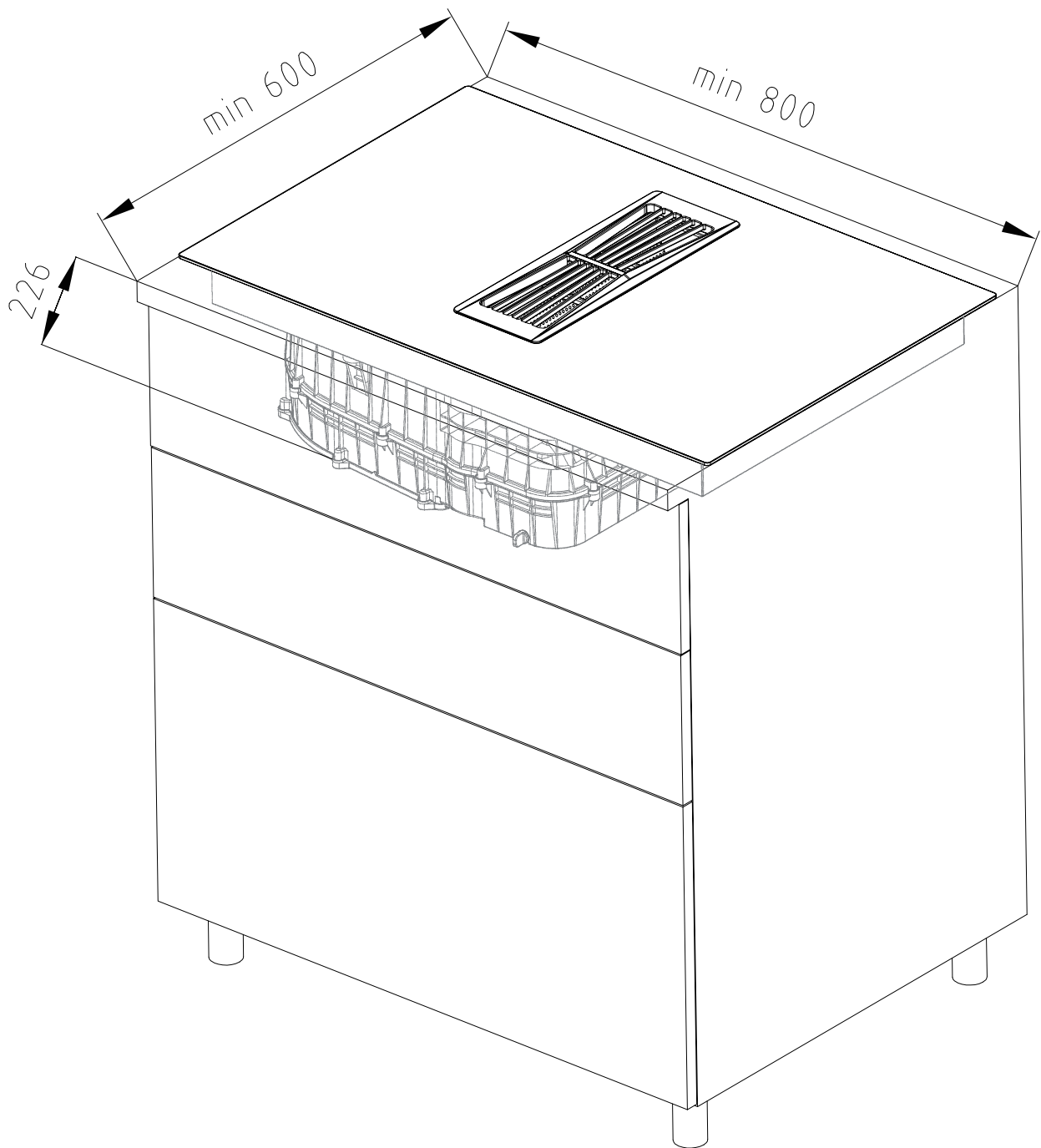
OK!



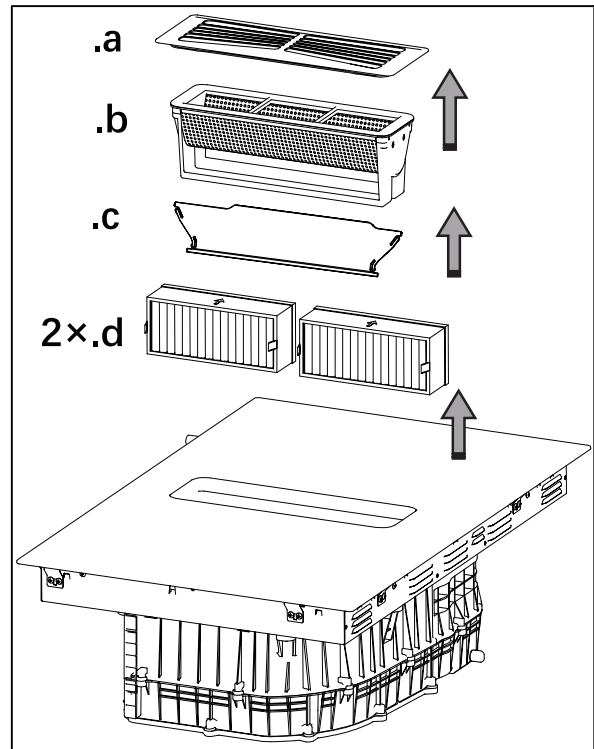
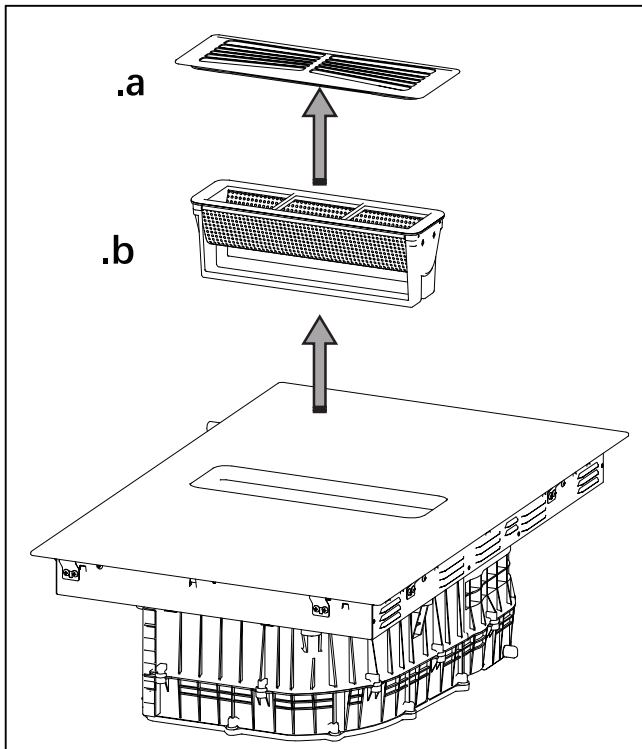
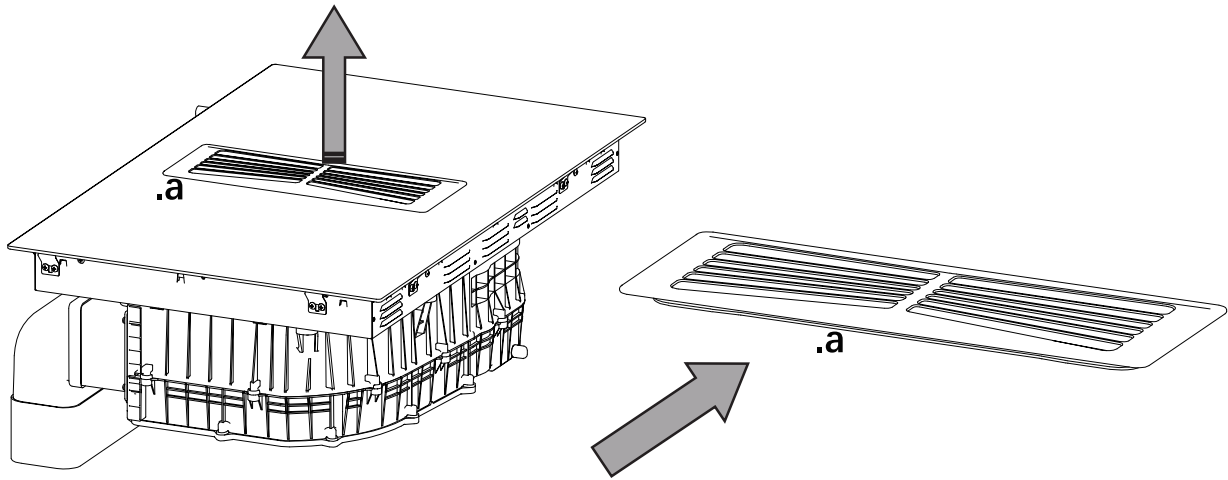
NG!





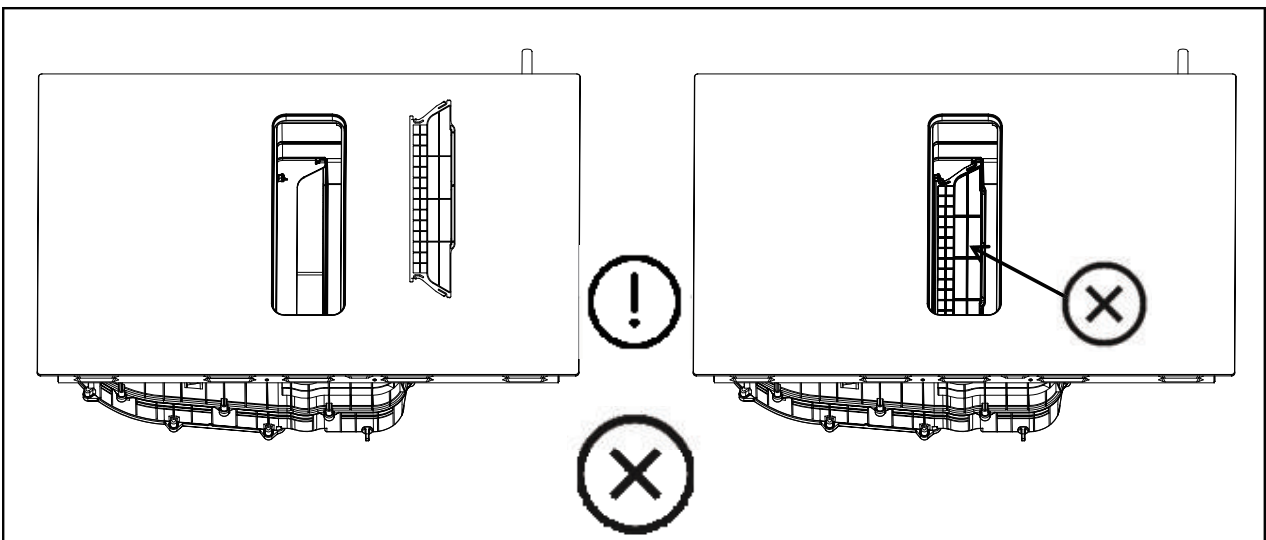
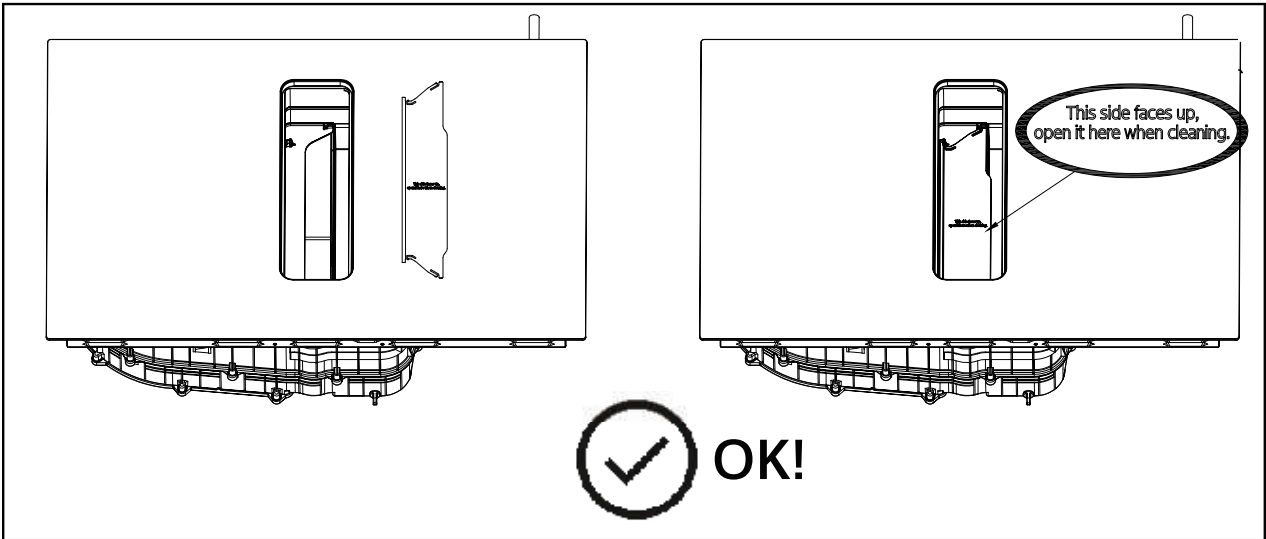
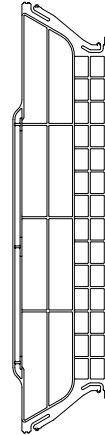


OK!





This side faces up,
open it here when cleaning.



TILLYKKE med dit nyt produkt fra Witt

Tak fordi, du valgte Witt. Inden du tager dit nye produkt i brug, bedes du læse denne vejledning grundigt for at sikre, at du ved, hvordan man sikkert betjener de funktioner, som dit nye produkt tilbyder.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|------------------------------------|----|
| ILLUSTRATIONER | 2 |
| SIKKERHEDSINSTRUKTIONER..... | 26 |
| SPECIFIKATIONER..... | 31 |
| OVERSIGT OVER DIT PRODUKT | 32 |
| QUICK GUIDE | 35 |
| BETJENINGSVEJLEDNING..... | 41 |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE | 48 |
| FEJLFINDING | 52 |
| REKLAMATION OG SERVICE | 58 |

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

De følgende sikkerhedsretningslinjer er beregnet til at forhindre uforudsete risici eller skader fra usikker eller forkert betjening af apparatet. Venligst kontroller emballagen og apparatet ved modtagelsen for at sikre, at alt er intakt for at sikre sikker betjening. Hvis du finder skader, bedes du kontakte forhandleren. Bemærk, at ændringer af apparatet ikke er tilladt af hensyn til din sikkerhed. Uønsket brug kan medføre farer og tab af garantikrav.

Læs disse betjeningsinstruktioner omhyggeligt og opmærksomt, før du bruger/igangsætter enheden, og opbevar dem i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller enheden til senere brug.

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du bruger din kogeplade. Overhold venligst nøje instruktionerne i denne manual. Der påtages intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller brande forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Enheden er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, madlavning og udsugning af dampe genereret under madlavning.

Ingen andre anvendelser er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for u hensigtsmæssig brug eller forkerte indstillinger.

Produktet kan have forskellige æstetiske træk i forhold til illustrationerne i denne vejledning, men betjenings-, vedligeholdelses- og installationsinstruktionerne forbliver de samme.

Installation

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen inden udførelse af arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordforbindelsessystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i ledningssystemet må kun foretages af en kvalificeret elektriker.
- Manglende overholdelse af denne anbefaling kan resultere i elektrisk stød eller død.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens instruktioner og lokale sikkerhedsbestemmelser. Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i betjeningsvejledningen.
- Jordforbindelse af apparatet er obligatorisk.
- Strømkablet skal være langt nok til at tillade tilslutning af apparatet til det elektriske netværk.
- For at sikre, at installationen overholder gældende sikkerhedsstandarder, kræves en regelmæssig omnipolar kontakt, der sikrer fuldstændig frakobling af strømforsyningen under kategori III overspændingsforhold, i overensstemmelse med installationsreglerne.
- Brug ikke flere stikkontakter eller forlængerledninger. Når installationen er afsluttet, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.
- Inden apparatet tilsluttes det elektriske netværk: Kontrollere, at tilslutningsforholdene stemmer overens med de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet. Det er meget vigtigt, at disse data stemmer overens, så emhætten ikke beskadiges. I tvivlstilfælde kontaktes en fagmand.

Pas på, du ikke skærer dig!

- Vær forsigtig - panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige Sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner grundigt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Ingen brandbare materialer eller produkter bør placeres på dette apparat på noget tidspunkt.
- Venligst gør disse oplysninger tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kunne reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse installationsinstruktioner.
- Dette apparat skal kun installeres og jordes af en passende kvalificeret person.
- Dette apparat bør tilsluttes til en kreds, der indeholder en isoleringskontakt, der giver fuldstændig frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav ugyldiggøres.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet givet tilsyn eller instruktion om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden tilsyn.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, servicepersonale eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød, for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, som beskytter levende dele.
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladeoverfladen, da de kan blive varme. En damprenser må ikke bruges.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- Madlavningen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. PRØV ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammen f.eks. med et låg eller brug en brandslukker.
- Efter brug, sluk kogesektionen fra dens betjeningsenhed, og stol ikke på grydedektoren.
- Undgå spild; når væsker koger eller opvarmes, sænk varmetilførslen.
- Lad ikke varmeelementerne være tændt uden gryder eller pander.
- Når madlavningen er afsluttet, sluk for den relevante zone.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og placer aldrig produkter, der er pakket ind i aluminium, direkte på kogepladeoverfladen. Aluminiummet ville smelte og forårsage uoprettelig skade, der ikke kan repareres, på apparatet.
- Opvarm aldrig en dåse eller en tinbeholder med mad uden først at åbne den: den kan eksplodere!

Drift og Vedligeholdelse

Fare for Elektrisk Stød

- Tilbered ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal du straks slukke apparatet ved hovedstrømforsyningen (vægkontakten) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen ved væggen, før du rengør eller udfører vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af denne anbefaling kan resultere i elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisme.
- Dog skal personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke vil blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af denne vejledning kan forårsage død.

Fare for varme overflader

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive tilstrækkeligt varme til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, tøj eller nogen genstand andet end egnet køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, indtil overfladen er kølet af.
- Hold børn væk.
- Håndtagene på gryder kan være varme at røre ved. Kontroller, at grydens håndtag ikke stikker ud over andre kogeplader, der er tændt. Hold håndtagene utilgængelige for børn.
- Manglende overholdelse af denne vejledning kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

Pas på, du ikke skærer dig!

- Det skarpe blad på en kogeplade-skraber er udsat, når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Brug med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige Sikkerhedsinstruktioner

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg og fedtstænk, der kan antænde.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Placer aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer eller lad ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) være nær apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved at bruge touch-knapperne). Stol ikke på POT DETECTION til at slukke for kogepladerne, når du fjerner gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med en funktionsnedsættelse, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen af det. Den ansvarlige person skal være tilfreds med, at de kan bruge apparatet uden fare for dem selv eller deres omgivelser.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Alt andet vedligeholdelse bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Placer ikke eller slip tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter og træk ikke gryder hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre grove rengøringsmidler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og lignende miljøer såsom:
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - gårdhuse; af kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper;
 - bed and breakfast-miljøer.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

- Der skal udvises forsigtighed for at undgå berøring af varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de overvåges kontinuerligt.
- Rummet skal være ordentligt ventileret, når emhætten bruges samtidig med andre forbrændingsenheder, gas eller lignende.
- Emhætten skal regelmæssigt rengøres både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN), i korrekt overensstemmelse med vedligeholdelsesinstruktionerne.
- Manglende overholdelse af reglerne for emhættens rengøring og udskiftning og rengøring af filtre vil medføre brandfare.
- Det er strengt forbudt at flambere mad. Brugen af åben ild kan beskadige filtrene og udgøre en brandfare; det skal derfor undgås under alle omstændigheder. Der skal udvises ekstra forsigtighed ved stegning for at forhindre, at olien overophedes og antænder.
- **FORSIGTIG:** Når kogepladen er tændt, kan de tilgængelige dele af emhætten blive varme.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal vedtages til udsugning af dampe, skal de forskrifter, der udstedes af lokale myndigheder, følges strengt.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem de samme kanaler, der bruges til at udsuge dampe genereret af gasforbrænding eller andre typer forbrændingsanordninger. Brug aldrig emhætten, medmindre grillen er korrekt samlet!
- Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med produktet, til installationen, eller hvis de ikke medfølger, køb den korrekte type skruer. Brug skruer med den rette længde, som angivet i installationsvejledningen.
- Når emhætten bruges sammen med andre enheder, der drives med ikke-elektrisk energi, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Dette kan opnås, når den luft, der er nødvendig for forbrænding, kan trænge ind gennem åbninger, der ikke kan forsegles, f.eks. i døre, vinduer, ind-/udluftningsvægboxe eller ved andre tekniske midler. En ind-/udluftningsvægbox alene sikrer ikke overholdelse af grænsen.
- Anbefalinger til korrekt brug for at reducere påvirkningen på miljøet: Når du starter madlavningen, skal du tænde for emhætten på minimumshastighed og lade den køre i et par minutter, selv efter madlavningen er afsluttet. Øg kun hastigheden, hvis der er store mængder dampe, og brug Boost-funktionen kun i ekstreme tilfælde. For at holde lugtreduktionssystemet kørende effektivt, skal du udskifte kulfilter(e) efter behov. (Hvis monteret). (Kun recirkulation).
- For at sikre høj ydelse af fedtfilteret skal det rengøres, når det er nødvendigt. For at forbedre effektiviteten og minimere støj skal du bruge den maksimale rørdiameter, der er angivet i denne vejledning.
- At lade fedt eller olie koge på en uovervåget kogeplade kan være farligt og kan føre til brande.
- Lad aldrig varm olie eller fedt være uovervåget.
- Kør aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Arbejd aldrig med åben ild tæt på apparatet (f.eks. flambering) omkring fedtfilterne.
- Installer ikke apparatet nær en fast brændselsopvarmningsenhed (f.eks. træ- eller kulbaseret) medmindre opvarmningsenheden har et tætsluttende, ikke-aftageligt cover. Der må ikke være flyvende gnister.
- Lad apparatet køle ned, før du rengør det.
- Hvis varme væsker trænger ind i apparatet, skal du først fjerne fedtfilteret eller den overfyldte beholder, når apparatet er kølet ned.
- Der kan være en let lugt ved udpakning, dette er normalt, og den vil snart forsvinde.
- Emhætter og andre ventilationssystemer kan påvirke sikkerheden ved drift af apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (herunder dem i andre rum), på grund af tilbagesugning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt resultere i kulilteforgiftning. Efter installation af en emhætte eller andet ventilationssystem skal driften af gasapparater testes af en kompetent person for at sikre, at tilbageløb af forbrændingsgasser ikke forekommer.
- Der er brandfare, hvis rengøring ikke udføres i overensstemmelse med instruktionerne.
- **FORSIGTIG:** Tilbehørsdele kan blive varme under brug sammen med madlavningsapparater.
- Regler vedrørende udstødning af luft skal overholdes.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er ikke beregnet til brug med gasblus.

Symbolforklaring



Fare

Dette symbol angiver, at der er fare for liv og helbred på grund af ekstremt brandfarlig gas.



Advarsel om elektrisk spænding

Dette symbol angiver, at der er fare for liv og helbred for personer på grund af spænding.



Advarsel

Dette symbol angiver, at fejlen, hvis den ikke undgås, kan medføre alvorlig skade eller død.



Forsigtig

Dette symbol angiver en fare med en lav risiko, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderate skader.



Bemærk

Symbolet angiver vigtig information (f.eks. skade på ejendom), men ikke fare.



Følg instruktionerne

Dette symbol angiver, at en servicetekniker kun bør betjene og vedligeholde apparatet i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Læs sikkerhedsvejledningerne omhyggeligt og opmærksomt før ibrugtagning af produktet og opbevar dem i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller produktet til senere brug!

SPECIFIKATIONER

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| Kogeplade | Heat 80 R | |
| Kogezoner | 4 | |
| Spænding | 220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz | |
| Installeret effekt | 7400W | |
| Produktstørrelse LxBxH (mm) | 800x520x230 | |
| Indbygningsmål AxB (mm) | 750x490 | |
| Motor | BLDC | |
| Udsugning | Direkte udtræk (til det fri) | Minimumsindstilling ved normal drift 350 m ³ /t Maksimal normal indstilling 560 m ³ /t Boost-indstilling 630 m ³ /t |
| | Recirkulation | Boost-indstilling 547 m ³ /t |
| Lydniveau | Direkte udtræk (til det fri) | Minimumsindstilling ved normal drift 56 dB Maksimal normal indstilling 68 dB Boost-indstilling 71 dB |
| | Recirkulation | Minimumsindstilling ved normal drift 62 dB Maksimal normal indstilling 69 dB Boost-indstilling 72 dB |
| Energi-effektivitet | Effektivitetsindex | 49,6 |
| | Effektivitetsklasse | A |
| Fedtfiltrering | Filtreringsfektivitet | 80,4 % |
| | Filtreringsklasse | C |

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Da vi konstant tilstræber at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

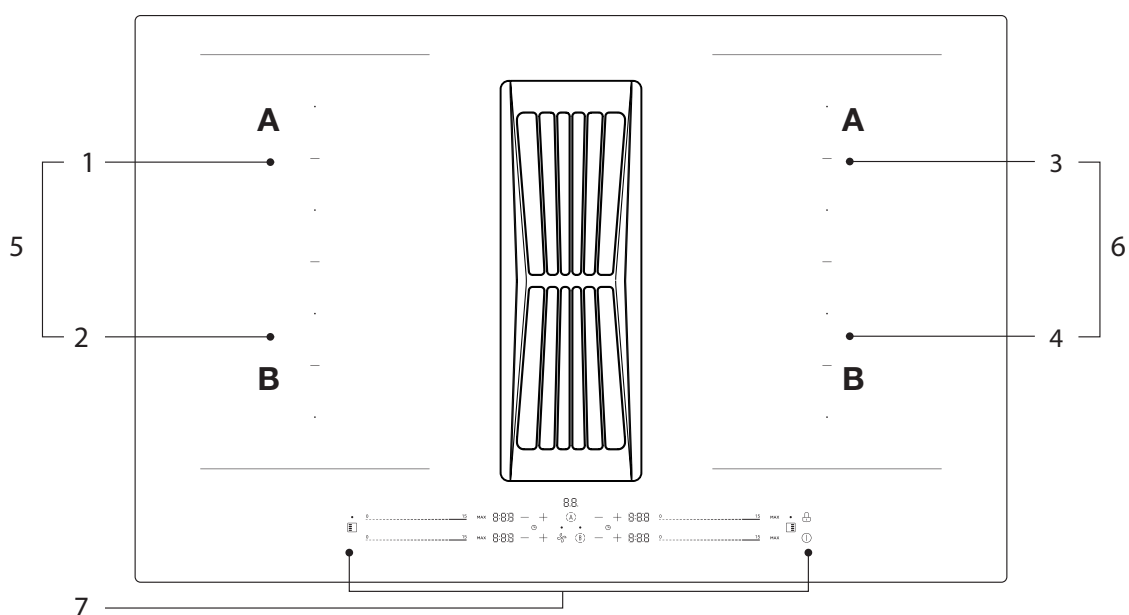
Basens diameter på induktionskogegej

| Kogezone | Minimum | Maksimum |
|---------------|---------|----------|
| 1 & 2 & 3 & 4 | 120 | 200 |
| Flexzone | 120 | 220*380 |

*Bemærk: For at aktivere funktionen pot detection, skal gryden/kogegejret placeres inden for området "a" eller "b", ikke mellem de to områder.

OVERSIGT OVER DIT PRODUKT

Set fra oven

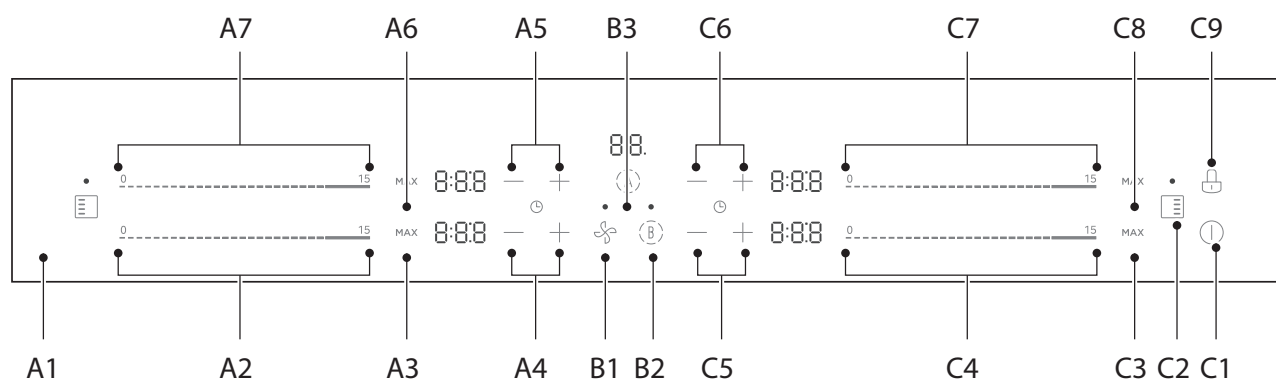


1. Maks. 2200/3600 W zone
2. Maks. 2200/3600 W zone
3. Maks 2200/3600 W zone

4. Maks 2200/3600 W zone
5. Maks. 3300/3600 W zone
6. Maks 2200/3700 W zone

7. Betjeningspanel

Betjeningspanel



A1: Brofunktion (Flex)
 A2: Indikator for varmetrin
 A3: Boost
 A4: Indikator for tidsindstilling
 A5: Indikator for tidsindstilling
 A6: Boost
 A7: Indikator for varmetrin

B1: Indikator for emhætte
 B2: Boost - emhætte
 B3: Auto kogeplade og emhætte

C1: ON/OFF (tænd/sluk)
 C2: Brofunktion (Flex)
 C3: Boost
 C4: Indikator for varmetrin
 C5: Indikator for tidsindstilling
 C6: Indikator for tidsindstilling
 C7: Indikator for varmetrin
 C8: Boost
 C9: Tastelås

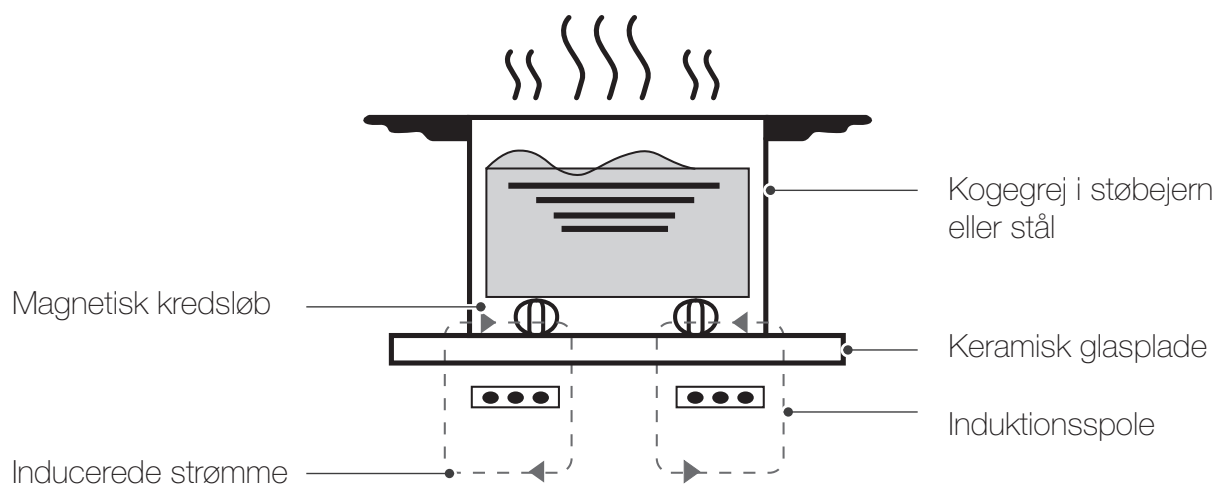
A3 + A6 + C3 + C8: Boost - kogeplade

BEMÆRK

Alle billederne i denne vejledning er kun forklarende. Eventuelle afvigelser mellem det virkelige produkt og illustrationen i tegningen vil være underlagt det virkelige produkt.

Sådan virker det

Induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk teknologi. Det fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i panden/gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi panden/gryden på et tidspunkt begynder at opvarme det.



Drift

Du kan bruge produktet enten ved aftræk til det fri eller recirkulering.

Udluftning i det fri

Emhætten er beregnet til at fjerne dampe og os fra køkkenet. Den kræver installation af en udluftningskanal, der leder den brugte luft ud i det fri.



Luften må ikke ledes ud i en skorsten, der bruges til at fjerne dampe fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater, der kun leder luften tilbage ind i rummet).

- Hvis udsugningsluften skal ledes ind i en ikke-fungerende røg- eller udstødningsskorsten, skal du indhente samtykke fra den ansvarlige varmeingeniør.
- Hvis udsugningsluften ledes gennem en ydermur, bør der anvendes en teleskopisk kanal.

Recirkulation

Den luft, der trækkes ind, renses af fedtfilterne og et lugtfilter og føres tilbage ind i rummet.



For at indkapsle lugte i recirkulation, skal du installere et kulfilter.

QUICK GUIDE



Pas på, når du steger, da olien og fedtet hurtigt opvarmes, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antænde spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

TIPS til madlavning

Når maden begynder at koge, skal temperaturen reduceres.

- Brug af låg vil mindske tilberedningstiderne og spare energi ved at holde bedre på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiderne.
- Start med at tilberede ved høj varme og reducer herefter temperaturen, når maden er gennemvarm.

Simremad, kog ris

Simremad foregår under kogepunktet, ved cirka 85°C, hvor kun en smule bobler stiger op til overfladen af den kogende væske. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikler sig, uden at maden bliver overtilberedt. Du bør også tilberede saucer baseret på æg og mel under kogepunktet.

- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, som er højere end den laveste indstilling, for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

Bøf-stegning

For at tilberede saftige og smagfulde bøffer:

Lad kødet stå ved stuetemperatur i cirka 20 minutter inden tilberedning.

Opvarm en tykbundet stegepande.

Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille mængde olie ned i den varme pande, og læg derefter kødet ned på den varme pande.

Bøffen skal kun vendes én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af bøffens tykkelse og hvor gennemstegt du ønsker den. Tiderne kan variere fra cirka 2-8 minutter per side.

Tryk på bøffen for at vurdere, hvor gennemstegt den er - jo fastere den føles, jo mere gennemstegt vil den være. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter for at blive mør inden servering.

Wok-stegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der er kompatibel med induktion.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Wok-stegning skal gå hurtigt. Hvis du tilbereder store mængder, så tilbered maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered eventuelt kød først, sæt det til side, og hold det varmt.
5. Wok-steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skru ned for varmen, læg kødet tilbage i wokken og tilsæt din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt rundt for at sikre, at de bliver gennemvarmet.
7. Server straks.

Registrering af små genstande

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium), eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby-tilstand efter 1 minut. Ventilatoren vil fortsætte med at køle ned på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Varmetrin

De nedenstående indstillinger er kun vejledende. Den præcise indstilling vil afhænge af flere faktorer, herunder dine køkkenredskaber og mængden, du tilbereder. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

| Varmetrin | Passende indstillinger |
|-----------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Delikat opvarmning til små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt• Blid simren• Langsom opvarmning |
| 3-5 | <ul style="list-style-type: none">• Hurtig opvarmning• Hurtig simren• Kogning af ris |
| 6-11 | <ul style="list-style-type: none">• Pandekager |
| 12-13 | <ul style="list-style-type: none">• Sautering• Kogning af pasta |
| 14/P | <ul style="list-style-type: none">• Omrøring (stegning)• Brun• Bring suppen i kog• Kogende vand |

Valg af installationsudstyr

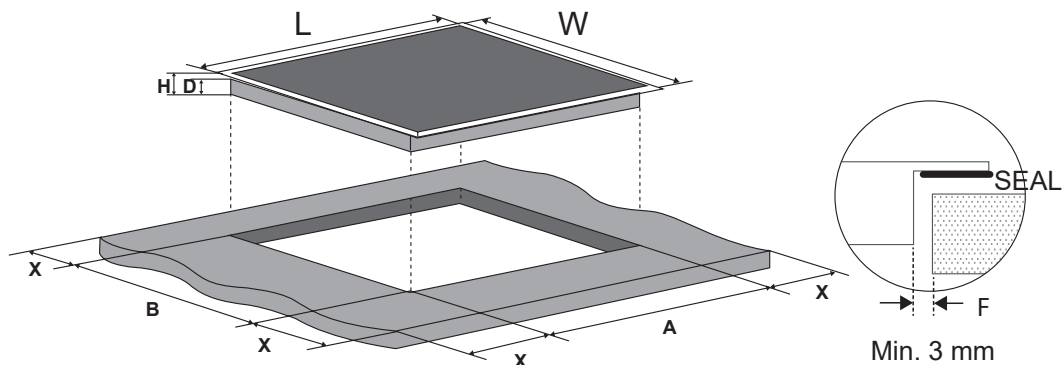
Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der vises på tegningen.

Til installations- og brugsformål skal der bevares et minimum af 5 cm plads omkring hullet.

Sørg for, at tykkelsen er mindst 30 mm. Vælg venligst varmebestandigt og isoleret materiale. (Træ og lignende fibre- eller hygroskopiske materialer må ikke anvendes, medmindre disse er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestråling fra kogepladen. Se nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem siderne på kogepladen og de indvendige sider på skabet skal være mindst 3 mm.



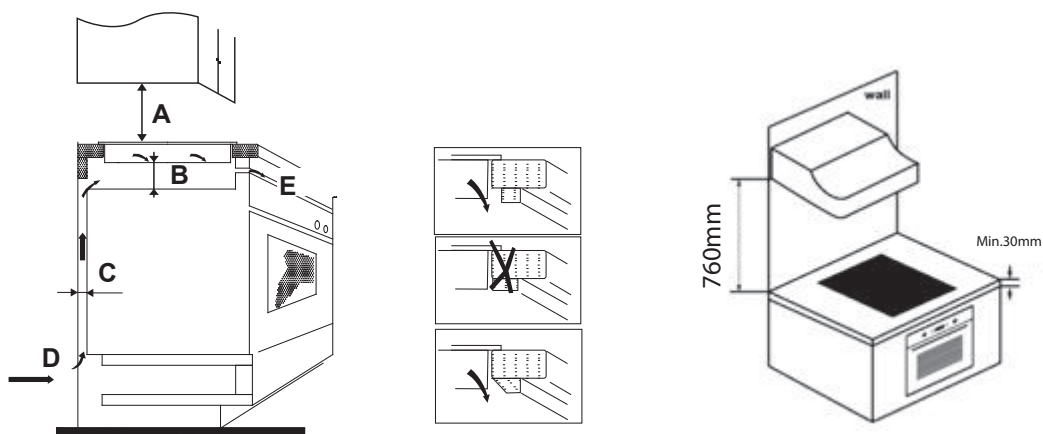
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 800 | 520 | 230 | 226 | 750+2 +0 | 490+2 +0 | 50 min. | 3 min. |

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftind- og udgang ikke er blokeret. Sørg for, at den keramiske kogeplade er optimalt installeret til arbejdsbrug.

Se nedenfor:



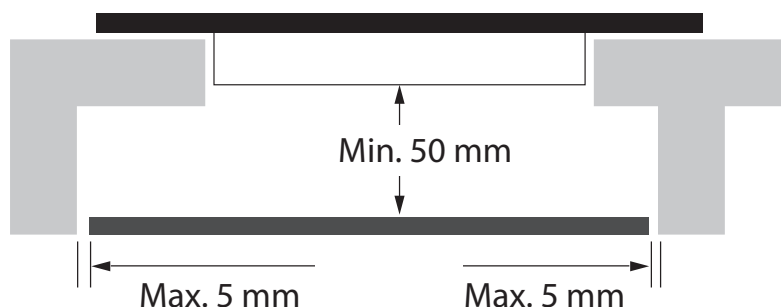
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og et overskab over kogepladen bør være mindst 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|-------------|-----------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Luftindgang | Luftudgang 5 mm |

Advarsel: Sådan sikrer du tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindgang og -udgang ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring af den overophedede overflade på kogepladen eller risikoen for elektrisk stød under brug, er det nødvendigt at placere en træindsats, der er fastgjort med skruer, med en minimumsafstand på 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg kravene nedenfor.



Der er ventilationshuller rundt om kanten af kogepladen. Du SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af skabet, når du placerer kogepladen.



- Vær opmærksom på, at limen, der forbinder plast- eller træmaterialet til produktet, skal kunne modstå temperaturer på mindst 150 °C for at undgå, at beklædningen løsner sig.
- Bagvæggen, tilstødende og omkringliggende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90°C.

Før installation af kogepladen, skal du først sikre dig følgende:

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forhindrer pladsbehovet.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Hvis kogepladen installeres ovenover en ovn, at ovnen har en indbygget ventilator/køler.
- Installationen vil overholde alle krav til afstand og gældende standarder og regulativer.
- En passende isolerende kontakt, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledning, monteret og placeret i overensstemmelse med lokale ledningsregler og -regulativer.
- Isoleringskontakten skal være af en godkendt type og give en luftspalte på 3 mm kontaktafstand i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene). Isoleringskontakten vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- At du anvender varmebestandige overflader, som er nemme at rengøre (såsom keramiske fliser) på vægoverfladerne omkring kogepladen.

Efter installation af kogepladen, skal du sikre dig følgende:

- Strømkablet ikke er tilgængeligt via skabsdøre eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig ventilation af frisk luft udenfor skabskonstruktionen til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skabsrum, skal der installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunden af kogepladen.
- Isoleringskontakten er let tilgængelig for kunden.

Før placering af beslag

Enheden skal placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen).
Pas på ikke at påføre vægt/trykke ned på glasset.



Forsigtig

- Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Foretag venligst aldrig operationen selv.
- Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
- Induktionskogepladen skal installeres således, at bedre varmeudstråling kan sikres for at forbedre pålideligheden.
- Væggen og den inducerede opvarmningszone over bordpladen skal kunne modstå varme.
- For at undgå skader skal det selvklæbende tape være varmeresistente.
- Damprenser må ikke bruges.

Tilslut kogepladen til hovedstrømforsyningen

Læs venligst brugsanvisningen og disse sikkerhedsanvisninger grundigt, før produktet tages i brug og før installering af kogepladen. Det er vigtige oplysninger om sikkerhed, montering, brug og vedligeholdelse, som beskytter både personer og produkt.



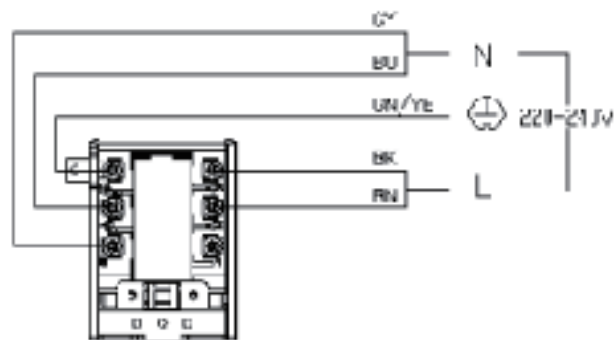
- Denne kogeplade skal kun tilsluttes til hovedstrømforsyningen af en passende kvalificeret person.
- Produktet er kun beregnet til brug i en almindelig husholdning.
Producenten/importøren hæfter ikke for skader, som er forårsaget af forkert anvendelse eller forkert betjening.
- Før tilslutning af produktet bør det kontrolleres, at tilslutningsforholdene stemmer overens med de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet. Det er meget vigtigt, at disse data stemmer overens, så produktet ikke beskadiges. I tvivlstilfælde kontaktes en fagmand.
- Kabellængderne til strømforsyningen skal kunne modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.
- For at tilslutte kogepladen til hovedstrømforsyningen, må du ikke bruge adaptere eller forlængerledninger, da de kan forårsage overophedning og brand. En forlængerledning giver ikke den nødvendige sikkerhed.
- Strømforsyningskablet må ikke røre ved nogen varme dele og skal placeres sådan, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



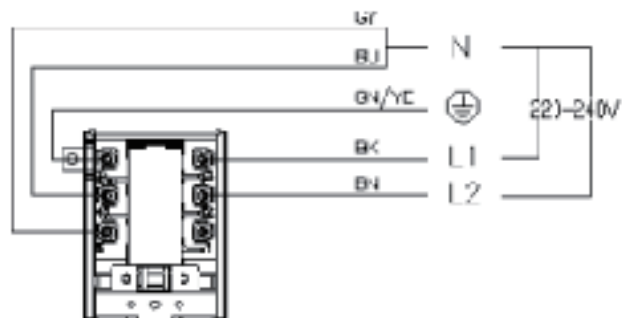
- Kontroller med en elektriker, om det huslige elsystem er egnet uden at skulle foretage nødvendige ændringer. Eventuelle ændringer må kun udføres af en kvalificeret elektriker.



- Hvis det samlede antal varmeenheder på det apparat, du vælger, ikke er mindre end 4, kan apparatet tilsluttes direkte til strømforsyningen ved en enkeltfase elektrisk forbindelse, som vist nedenfor.
- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en fagperson med de rigtige forudsætninger og værktøjer, for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolar-afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at der er foretaget en korrekt elektrisk tilslutning, og at tilslutningen overholder sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal regelmæssigt kontrolleres, og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

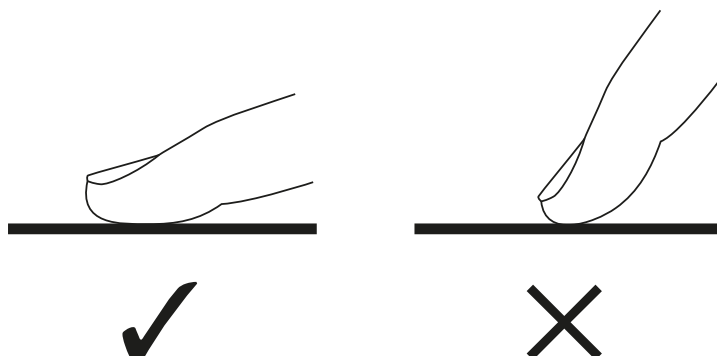


Bundfladen og strømkablet på kogepladen er ikke tilgængelige efter installationen.

BETJENINGSVEJLEDNING

Touch-kontrol


- Displayet reagerer på touch, så du skal ikke trykke på, men kun let berøre overfladen.
- Brug fingerspidsen i stedet for fingeren.
- Du vil høre et beep, hver gang en berøring registreres.
- Sørg altid for, at touch-displayet er rent og tørt, og at der ikke er noget objekt (f.eks. et køkkenredskab eller en klud), der dækker for display-knapperne. Selv en tynd film af vand kan gøre det svært at betjene displayet.



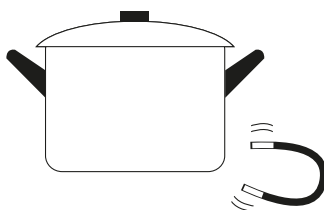
Valg af passende kogegrej

Brug kun køkkengrej, hvor bunden er egnet til induktionsmadlavning. Kig efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af gryden.

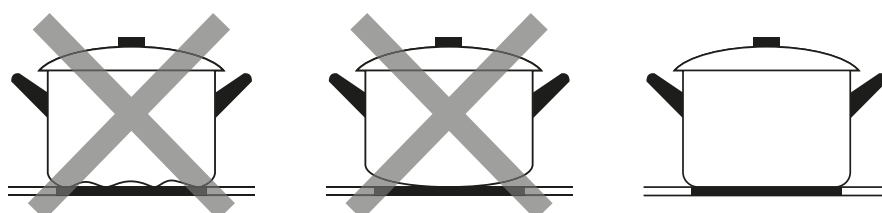
- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet ved at udføre en magnettest. Før en magnet hen mod grydens bund. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet: Put noget vand i den gryde, du vil kontrollere.

Hvis ikonet  ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, er gryden egnet.

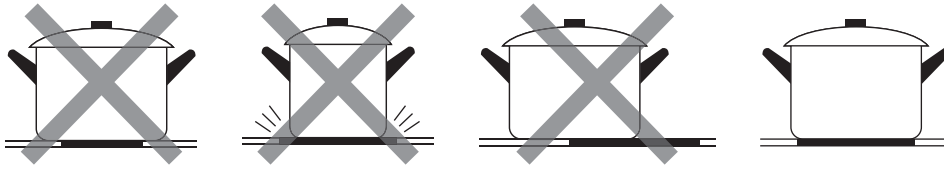
- Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.



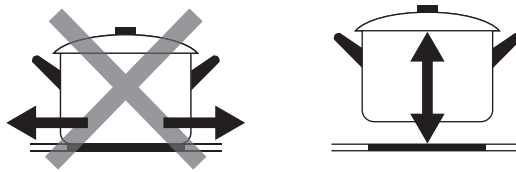
- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



- Sørg for, at bunden af din gryde er glat, placeret fladt mod glaspladen og har samme størrelse som kogezone. Brug gryder, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Ved at bruge en gryde, der er lidt bredere, vil energien blive brugt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder med en diameter på mindre end 140 mm bliver muligvis ikke registreret af kogepladen. Centrér altid din gryde på kogezone.



- Løft altid gryderne af induktionskogepladen - skub dem ikke, da de kan ridse glasset.



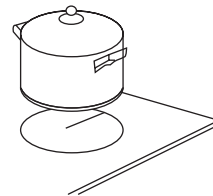
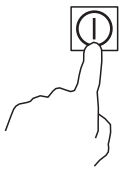
Sådan bruger du produktet

Begynd madlavningen

Tryk på ON/OFF-kontrollen i 1 sekund. Efter du har tændt, bipper alarmen én gang, og alle displays viser ”-” og indikerer herved, at induktionskogepladen er gået på standby.

Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden på gryden og kogezonens overflade er rene og tørre.

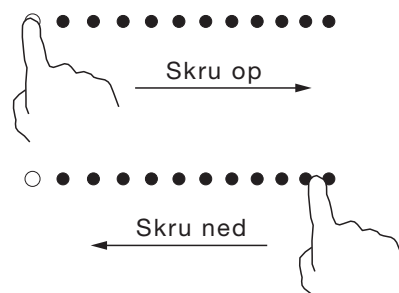


Berør let slideren til varmekontrol.



Vælg en varmeindstilling ved at røre slideren.

- Når en gryde er placeret på varmezone, og hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 20 sekunder, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra fra trin 1.
- Når der ikke er placeret en gryde på varmezone, og hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 20 sekunder, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra fra trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.



Hvis displayet blinker med varmeindstillingsikonet

Det betyder følgende:

- du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone, eller
- gryden, du bruger, er ikke egnet til induktionsmadlavning, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en egnet gryde på kogeområdet. Displayet slukkes automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeres en velegnet gryde.





Manuel ventilation

Du kan styre ventilationsindstillingen manuelt.

BEMÆRK


Brug af højt kogegrej kan forhindre udsugningen i at fungere ved optimal effekt. Du kan forbedre udsugningskraften ved at placere låget på kogegrejet på skrå.

Aktivering af manuel ventilation

1. I tændt tilstand, berør -tasten, for at aktivere ventilationssystemet.
2. Tryk hurtigt (short press) på emhættetasten  for at skifte niveau mellem 0-3, eller tryk og hold nede (long press) i 3 sekunder på emhættetasten  for at slukke for emhætten.
3. Tryk på -tasten for booster.

Ventilationssystemet er aktiveret

Deaktivering eller ændring af ventilationsstyring

1. Sluk.
2. Brug emhættetasten  for at justere niveauet til 0.

Afslut madlavningen

Sluk for kogezone ved at køre slideren hen på "0". Sørg for, at displayet viser "0".

Sluk for hele kogepladen ved at berøre ON/OFF.




Auto-funktion for ventilationssystemet

Ventilationssystemet er opdelt i manuel mode og automatisk mode. Den automatiske tilstand kan aktiveres, når kogezone er aktiveret. Den vil automatisk blive deaktiveret to minutter efter, at alle kogezone er slukket.

Manuelt

Når kogepladen er tændt, berør -tasten eller -tasten. Skærmen viser niveau 0-3 eller b.

Automatisk

Når kogepladen er tændt, berør -tasten. Displayet viser A. Kogepladen deaktiverer auto-funktionen, når:
- der er gået to minutter efter alle zoner er slukkede
- der trykkes på strømknappen.

Aktiver boost-funktionen

Berør MAX-knappen. Sørg for, at displayet viser **MAX**

Deaktiver boost-funktionen

Berør den slider til varmekontrol, hvor du ønsker at deaktivere boost-funktionen.

Sluk for hele kogezone ved at trykke på ON/OFF.

0 ----- 15



Funktionen fungerer på samtlige kogezone.

- Kogezone vender tilbage til dens oprindelige indstilling efter 10 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til maksimalt niveau efter 10 minutter.
- Hvis den venstre forreste kogezone er indstillet til boost, og derefter den venstre bagerste kogezone indstilles til boost, vil den venstre forreste og venstre bagerste kogezone blive indstillet til niveau 15.


Intensiv ventilation

- Ventilationssystemet har intensive indstillinger. Hvis du aktiverer de intensive indstillinger, fungerer ventilationssystemet ved maksimal ydelse.

Aktivering af den intensive ventilation:

1. Berør (B)

2. "b" kommer til syne.

- Ændring eller deaktivering af den intensive ventilationsindstilling.
- Brug  -tasten til at vælge den ønskede intensitet i indstillingsområdet eller indstil på 0.

Automatisk start for ventilationssystemet

Hvis du vælger et effektniveau for en kogezone, og den automatiske start aktiveres, starter ventilationssystemet ved et effektniveau i overensstemmelse med det tilsvarende effektniveau for kogepladerne.

Fleksibelt område

Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af behov i forhold til madlavningen.

- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan kontrolleres separat. Når det fungerer som en enkelt zone, slukkes den del, der ikke er dækket af køkkengrej, automatisk efter 8 sekunder.
- For at sikre korrekt pot detection og en jævn varmefordeling skal køkkengrejet placeres korrekt:

I den forreste eller bageste side af det fleksible område, når køkkengrejet er mindre end 21 cm. Kan placeres over alt med større køkkengrej.

Som en stor zone

For at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone skal du blot trykke på brofunktion (A1)



Strømindstillingen fungerer som ethvert andet område.

For yderligere at tilføje en gryde, tryk igen på de relevante knapper for at registrere kokegrejet.

Som to uafhængige zoner

For at bruge det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på brofunktion (A1).

Låsning af kontrolfunktionerne

- Du kan låse kontrolfunktionerne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel børn, der ved et uheld tænder for kogeområderne).
- Når kontrolfunktionerne er låst, er alle undtagen TÆND/SLUK-kontrollen deaktiverede.

Sådan låser du kontrolfunktionerne

Tryk og hold lås-kontrolfunktionen inde i ca. 3 sekunder

Displayet viser "Lo"

Sådan låser du kontrolfunktionerne op igen

Tryk og hold lås-kontrolfunktionen inde i ca. 3 sekunder

Når kogepladen er i låst tilstand, er alle kontroller deaktiveret undtagen TÆND/SLUK. 

Du kan altid slukke induktionskogepladen på TÆND/SLUK-knappen  i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op igen før næste brug.

Strømforsynings-funktionen

- Det er muligt at indstille en maks. grænse for effektabsorption på kogepladen, ved at vælge mellem flere forskellige effektområder.
- Induktionskogepladen er i stand at sætte en automatisk grænse for effektniveau i drift, for at undgå risiko for overbelastning.

Tilgå strømforsynings-funktionen

Tilstand: Indstil børnesikring i slukket tilstand.

Indstillinger:

Betingelser:

1) LR maks. brænder MAX, vælg knap 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

2) LF maks. brænder MAX, vælg knap 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

Indstillinger:

Skift til et andet niveau

1) Vælg effektbegrænsningens værdi med låsetasten



(effektbegrænsningsværdien er baseret på specifikationerne).

Der er 5 effekt niveauer, fra "2.8k" til "7.4k". Displayet for LR og RF vil vise én af dem.

"28 00": Den maksimale effekt er 2,8 kW.


"35 00": Den maksimale effekt er 3,5 kW.

"45 00": Den maksimale effekt er 4,5 kW.

"58 00": Den maksimale effekt er 5,8 kW.

"74 00": Den maksimale effekt er 7,4 kW.

Bekræftelse og afslutning af strømforsynings-funktionen

Efter at have valgt effektbegrænsværdien, brug tænd/sluk-knappen  for bekræftelse. Herefter vil kogepladen slukke.

Timer-kontrol

- Du kan indstille til at slukke for en eller flere kogeplader efter den indstillede tid er gået.
- Den maksimale tidsindstilling er den gældende standardtidsindstilling for det aktuelle niveau. Orienter dig i tabellen vedr. standarddriftstider.

Indstil timeren til at slukke for kogezoneerne

Indstil en zone

Berør let slideren til varmekontrol.



Når tiden er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 3 sekunder.

0:30

Indstil tiden ved at røre ved "-" eller "+" kontrol af timeren.

Tip: Berør én gang "-" eller "+" på timeren, og den vil mindske eller øge tiden med 1 minut. Berør og hold "-" eller "+" nede på timeren, og den vil mindske eller øge tiden med 10 minutter.

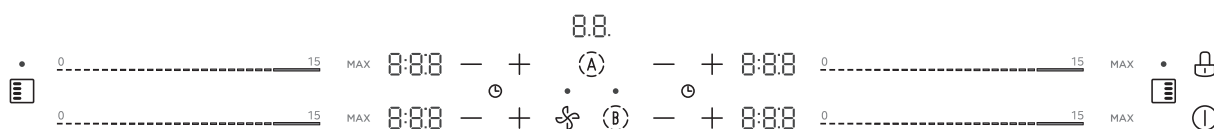


Når tilberedningstiden udløber, vil den tilsvarende kogezone slukke automatisk.

Indtil flere zoner:

Trinene for at indstiller af flere zoner, er de samme som trinene for at indstille en enkelt zone; Timing af hver varmezone indstilles og vises for hver enkelt zone.

Vises som nedenstående:



Annullering af timeren

Den indstillede tid på timeren, som svarer til opvarmingszonen, er 0.



Tryk og hold timeren "-" og "+" inde i 1 sekund, og tidsindstillingen i timeren annulleres.



**BEMÆRK:**

- 1) Den manuelle tidsindstilling kan ikke overstige den forudbestemte tidsindstilling for kogepladen. Hvis den aktuelle værdi reduceres efter, at den maksimale tidsindstilling er sat, vil tidsindstillingen automatisk ændre sig til standardmaksimumtiden for det aktuelle niveau, når tidsindstillingen er større end standardafslutningstiden for det aktuelle niveau.
- 2) Ved tidsvisningstilstanden skal du trykke én gang på slideren for at se det aktuelle opvarmningsniveau. Efter at have tilgået det viste opvarmningsniveau, skal du klikke på eller skubbe slideren for at indstille niveauet.

Standard driftstider

Autolukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion til din induktionskogeplade. Funktionen lukker automatisk ned, hvis du nogensinde glemmer at slukke for kogepladen. Standarddriftstider for forskellige effektniveauer er vist i nedenstående tabel.

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Effektniveau | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standarddriftstider (timer) | 480 | 480 | 480 | 360 | 360 | 360 | 240 | 240 | 240 |
| Effektniveau | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | |
| Standarddriftstider (timer) | 120 | 120 | 120 | 90 | 90 | 90 | | | |

Vigtigt! Personer med en hjertepacemaker bør konsultere deres læge, inden de bruger denne enhed.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

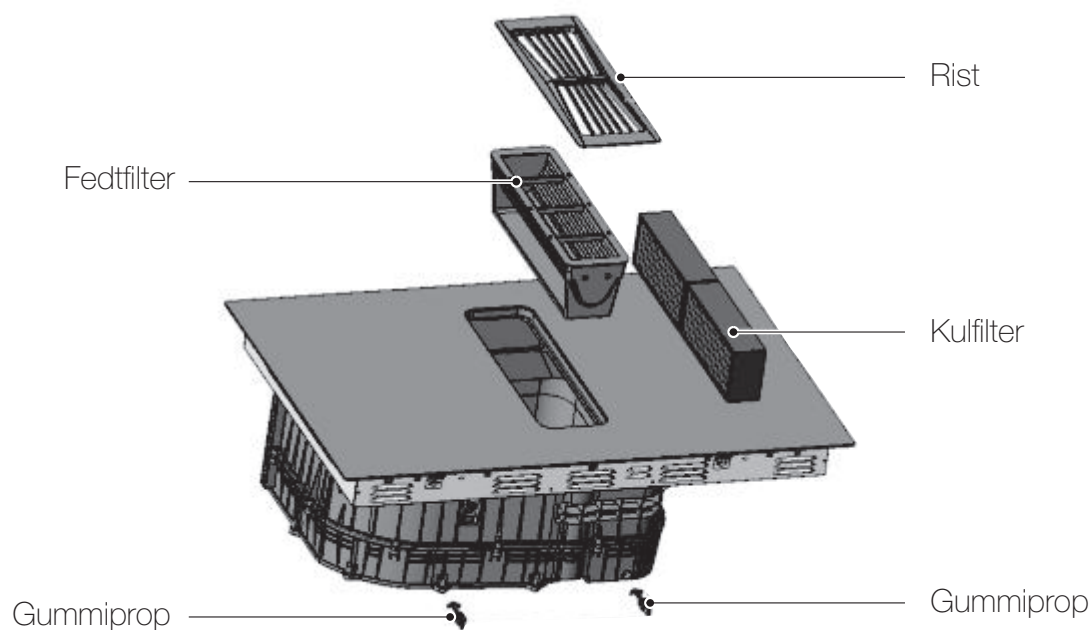
For at holde dit apparat kørende effektivt i lang tid, er det vigtigt at rengøre og vedligeholde det omhyggeligt.

Rengøring af kogepladen

| Hvad? | Hvordan? | Vigtigt! |
|---|---|---|
| Hverdagssnavs på glasoverfladen. (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-søde udslip på glasset) | <ol style="list-style-type: none">1. Sluk for strømmen til kogepladen.2. Påfør en kogepladerens, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!).3. Rengør og tør med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.4. Tænd for strømmen til kogepladen igen. | <ul style="list-style-type: none">• Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen 'varm overflade'-indikation, men kogeområdet kan stadig være varmt! Vær ekstremt forsigtig.• Grove skuresvampe, visse nylon-skuresvampe og skrappe/abrasive rengøringsmidler kan ridse glasset. Se label for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuresvamp er egnet.• Lad aldrig rengøringsrester være tilbage på kogepladen: glasset kan blive plettet. |
| Overkog, smeltede ingredienser og varme sukkerholdige spild på glasset. | <p>Fjern disse straks med en paletkniv, spartel eller skraber egnet til glaskeramiske overflader, men pas på varme overflader:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sluk for strømmen til kogepladen ved vægkontakten.2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab snavset ud på et køligt område af kogepladen.3. Rengør snavs eller spild med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle. | <p>Fjern pletter efter smeltede ingredienser og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de får lov at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glassets overflade.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fare: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er knivbladet barberblads-skarpt! Brug derfor skraberens med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og uden for børns rækkevidde. |
| Spil på touch-knapperne | <p>Sluk for strømmen til kogepladen. Tør spildet op. Tør touch-området af med en ren fugtig svamp eller klud. Tør området helt af med et stykke køkkenrulle. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og touch-betjeningen fungerer muligvis ikke, så længe der er væske på området. Sørg for at tørre touch-kontrolområdet helt tørt, inden du tænder for kogepladen igen. |

Komponenter der skal rengøres eller udskiftes

Følgende oversigt viser komponenterne i apparatet, som du enten skal udskifte eller rengøre.



Udskift lugtfilter

Udskift kulfilter (Kulfilter medfølger ikke)



BEMÆRK

Du kan købe kulfiltre fra specialforhandlere eller kundeservice.

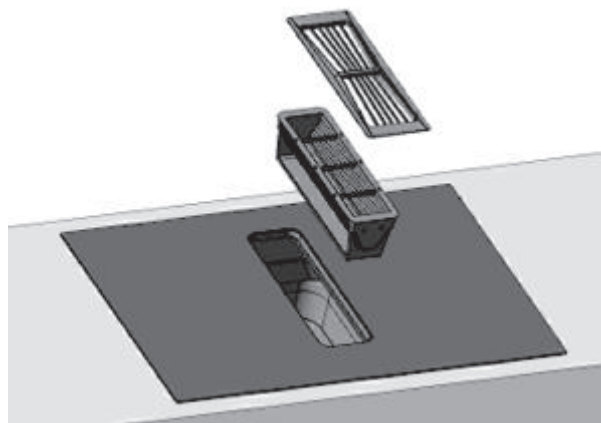
1. For at holde dem i god stand, skal du kun bruge originale filtre.

2. **VIGTIGT!**

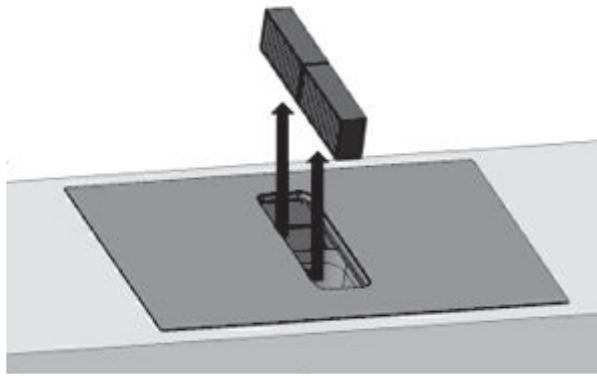
Falder fedtfilter eller gitter ned, kan de beskadige kogepladen nedenunder.

Afmonter gitteret og fedtfilteret, og bortskaf dem korrekt.

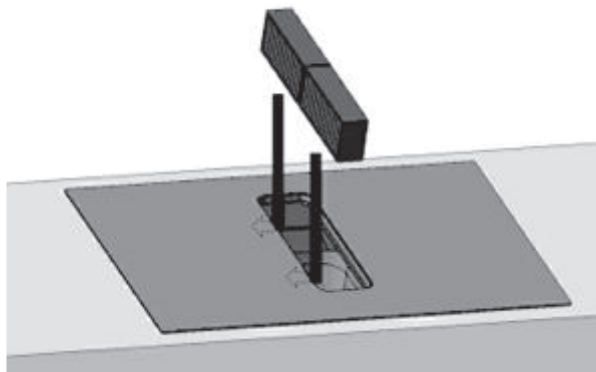
- Fedt kan ophobes i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at forhindre, at fedt drypper ud.



3. Fjern de to kulfiltre og bortskaf dem korrekt.



4. Indsæt to nye kulfiltre på venstre side af apparatet.



5. Indsæt fedtfilteret og dæk risten.

Nulstilling af mætningsindikatoren

Det kræver følgende: Efter apparatet slukker, lyser F.

1) Udskift kulfilteret

2) I slukket tilstand, skal du trykke på låsetasten og holde inde i 3 sekunder for at låse.

3) Tryk og hold inde  i 3 sekunder for at nulstille kulfilteret, og emhættedisplayet viser "CL".

Rengøring af rist og fedtfiltere

Fedtfilterne filtrerer fedt fra madlavningens damp. For at holde det i god stand skal du regelmæssigt rengøre fedtfilteret, da fedt- og smudsaflejringer kan nedsætte emhættens funktion. Filtrene skal rengøres eller udskiftes med jævne mellemrum.

ADVARSEL! Risiko for brand! Et overmættet fedtfilter medfører brandfare!

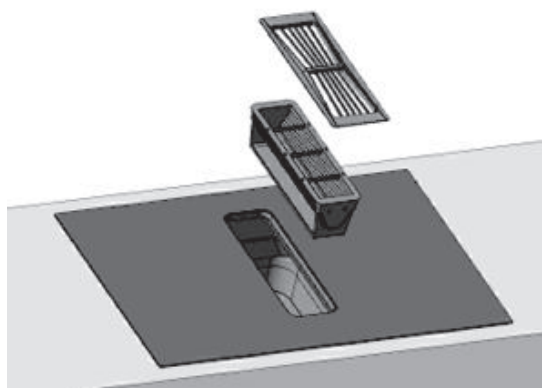
- Brug aldrig apparatet uden et fedtfilter.
- Rengør fedtfilterne regelmæssigt.
- Arbejd aldrig med åben ild tæt på apparatet (f.eks. flambering).
- Installer ikke apparatet nær ildsteder, hvor der bruges fast brændsel (f.eks. træ- eller kulforbrænding) medmindre apparatet har et forsejlet, ikke-aftageligt dæksel. Der må ikke være flyvende gnister.

1. VIGTIGT!

Hvis fedtfilterne falder ned, kan de beskadige kogepladen nedenfor.

Fjern rist og fedtfilter, og bortskaf dem korrekt.

- Fedt kan ophobes i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at forhindre, at fedt drypper ud.



2. Rengør risten
3. Rengør fedtfilterne
4. Hvis det er nødvendigt, fjern kulfiltre og rengør kogepladen indvendigt.
5. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes. Sørg for, at tilførslen til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
6. Tør indersiden af kogepladen af med sæbevand og en blød klud.
7. Efter rengøring, genindsæt det tørre metal-fedtfilter.

Manuel rengøring af fedtfiltere eller rist

1. Blød fedtfilteret eller risten op i varmt sæbevand.
2. Brug en børste til at rengøre fedtfilteret eller risten. Brug ikke aggressive, sure eller alkaliske rengøringsprodukter. Brug specielt fedtopløsningsmiddel til genstridigt snavs.
3. Skyl fedtfilterne grundigt.
4. Lad fedtfilterne dryppe af.

Rengøring af fedtfilteret i opvaskemaskine

1. Placer fedtfilterne løst i opvaskemaskinen og tryk dem ikke sammen. For optimale rengøringsresultater skal du lægge fedtfilteret på filtersiden i opvaskemaskinen. Rengør ikke stærkt snavsede fedtfiltere sammen med køkkenredskaber. Brug ikke aggressive, sure eller alkaliske rengøringsprodukter.
2. Start opvaskemaskinen. Vælg en temperatur på højst 70 °C.
3. Lad fedtfilterne dryppe af.

Rengør hulrummet og afløbet

OBS: Der kan sive væsker eller komme genstande ind i kogepladen ovenfra via gummiproppen.

Det er nødvendigt, at apparatet er kølet ned, og at restvarmeindikatoren er slukket, inden følgende:

1. Træk gummiproppen ud med den ene hånd og hold beholderen med den anden hånd. Dræn væsker eller genstande fra gummiproppen.
2. Sørg for, at tilførslen til gummiproppen ikke er blokeret, inden du sætter den tilbage på plads. Fjern eventuelle genstande, der er kommet ind i apparatet, når det er kølet af. For at gøre dette skal du fjerne fedtfilteret.

FEJLFINDING

Drift af dit apparat kan føre til fejl og funktionsfejl. Den følgende oversigt indeholder mulige årsager og forslag til løsning af en fejlmeddelelse eller funktionsfejl. Det anbefales at læse oversigten grundigt nedenfor for at spare tid og penge, det måske vil koste at ringe til servicecentret.

| Problem | Mulig årsag | Mulig løsning |
|--|---|--|
| Kogepladen kan ikke tændes. | Ingen strøm. | Sørg for, at den keramiske kogeplade er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker. |
| Touch/tastatur reagerer ikke. | Tastatur låst. | Lås touch-tastatur op. Se afsnit "Betjeningspanel" fra s. 33 |
| Touch/tastatur er svært at betjene. | Der ligger muligvis en 'film' af vand hen over tastaturet, eller også bruger du en for stor en del af fingeren, når du rører ved touch-ikonerne. | Sørg for, at tastaturet er tørt, og brug fingerspidsen, når du trykker på touch-ikonerne. |
| Glasset er ridset. | Ru, kantet kogegrej Der bliver brugt uegnede, abrasive skuresvampe eller rengøringsprodukter. | Brug kogegrej med flad og glat bund. Orienter dig i denne brugsanvisning. |
| Nogle gryder laver knitrende eller klikkende lyde. | Det kan skyldes selve konstruktionen på kogegrejet (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt). | Dette er helt normalt for kogegrej og indikerer ikke en fejl. |
| Induktionskogepladen laver en summende lyd, når der skrues op på høj varmeindstilling. | Dette skyldes teknologien bag induktionen. | Dette er helt normalt, men støjen bør blive mindre eller forsvinde helt, når du skruer ned for varmeindstillingen. |
| Ventilatorstøj kommer fra induktionskogepladen. | En indbygget køleventilator i apparatet er blevet aktiveret for at forhindre overophedning af elektronikken. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket for induktionskogepladen. | Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, imens ventilatoren kører. |
| Gryder bliver ikke varme, og dette vises på displayet. | Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi gryden ikke er egnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi gryden er for lille til tilberedningsområdet eller ikke er korrekt centreret på det. | Brug velegnet kogegrej til induktion. Centrer gryden, og sørg for at bunden passer til størrelsen på kogezone. |
| Induktionskogepladen eller kogezone er slukket uventet, der høres en lyd, og en fejlkode vises i timer-displayet (typisk skiftevis med et eller to cifre). | Teknisk fejl. | Nedskriv fejlmeddelelserne og tallene, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker. |

Apparatet er udstyret med en selvtestfunktion. Med denne test kan teknikeren kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller afmontere induktionskogepladen fra arbejdsfladen.

| Problem | Mulig årsag | Mulig løsning |
|----------------|---|---|
| E1, E2, E7, C1 | Fejl på temperatursensor | Kontakt leverandøren. |
| E3, E4 | Fejl på temperatursensoren af IGBT | Kontakt leverandøren. |
| EU | Fejl mellem displaykortet og hovedkortet | Kontakt leverandøren. |
| EL, EH | Unormal forsyningsspænding | Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd for strømmen, efter at strømforsyningen er blevet normal. |
| C1 | Temperatursensor for keramisk glasplade er høj | Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned. |
| C2 | Temperatursensor for IGBT er høj | Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned. |
| F5 | Fejl på køleventilator | Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned. |
| B3 | Unormal temperatur i ventilationssystemet | Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned. |
| B5 | Opstart af ventilationssystemet mislykkes | Kontroller emhætten for fremmedlegemer, og genstart den. |
| B7 | Opstart af ventilationssystemet mislykkes | Kontakt leverandøren. |
| Bc | Fejl i kommunikationen mellem displaykortet og motorstyringskortet. | Kontakt leverandøren. |

Fejlkoder som opstår under brug & løsninger:

| Problem | Mulig årsag | Mulig løsning |
|-------------------------------|--|---|
| Auto-gendannelse | | |
| EL, EH | Forsyningsspændingen overskrider den nominelle spænding. | Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd for strømmen, når strømforsyningen er normal. |
| C1 | Høj temperatur på den glaskeramiske kogepladesensor. | Vent på, at temperaturen på den glaskeramiske kogeplade vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. |
| C2 | Temperatursensor for IGBT er høj | Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, skal du udskifte ventilatoren. |
| B3 | Strømmen på emhættens driverkort er unormal. | Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. |
| B7 | Ventilationssystemets luftkanal er helt blokeret. | Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. Kontroller emhætten for fremmedlegemer og genstart den. |
| Ingen auto-gendannelse | | |
| E2 | Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Kortslutning. | Kontroller forbindelsen eller udskift sensoren for den keramiske kogeplade. |
| E1 | Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Åben kredsløb. | |
| E7 | Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Ugyldig. | |
| E4 | Fejl på temperatursensor for IGBT. Kortslutning. | Kontakt service for udbedring. |
| E3 | Fejl på temperatursensor for IGBT. Åben kredsløb. | |
| B5 | Fejl i ventilationssystemet | Kontakt service for udbedring. |
| Bc | Fejl i kommunikationen mellem displaykortet og emhættens driverkort | Kontakt service for udbedring. |

Specifikke fejl og mulige løsninger:

| Fejl | Mulig årsag | Løsning A | Løsning B |
|---|---|--|--|
| LED lyser ikke, når enheden er tilsluttet. | Ingen strøm. | Kontroller, om stikket er sikkert tilsluttet stikkontakten, og om stikkontakten virker. | |
| | Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsprintkort og displaykortet. | Kontroller forbindelsen. | |
| | Forbindelsesprintkortet er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |
| | Displaykortet er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |
| Nogle af knapperne virker ikke, eller LED-displayet fungerer ikke normalt. | Displaykortet er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |
| Indikatoren for tilberedningsmode lyser, men opvarmningen starter ikke. | Høj temperatur på kogepladen. | Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtaget eller luftventilen kan være blokeret. | |
| | Der er noget galt med ventilatoren. | Kontroller, om ventilatoren kører ordentligt; hvis den ikke gør det, så udskift den. | |
| | Printkortet er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |
| Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u". | Forkert gryde. | Brug en gryde, som er velegnet til induktion. | Pot-detection-kredsløbet er beskadiget. Udskift printkort. |
| | Grydens diameter er for lille. | | |
| | Kogepladen er overophedet. | Enheden er overophedet. Vent på, at temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. | |
| Opvarmningszoner på samme side (f.eks. den første og anden zone) viser "u". | Fejl i forbindelsen mellem printkort og displaykort. | Kontroller forbindelsen. | |
| | Kommunikationsdelen i displaykortet er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |
| | Hovedkortet er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |
| Ventilationsmotoren lyder unormal. | Ventilationsmotoren er beskadiget. | Kontakt service for udbedring. | |

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Undlad venligst at adskille enheden selv for at undgå fare og skader på apparatet.

VAREMÆRKER, OPHAVSRETTIGHEDER OG JURIDISK ERKLÆRING

Logoer, ordmærker, handelsnavne, design og alle variationer heraf er værdifulde aktiver for Witt og/eller dets tilknyttede selskaber ("Witt"), hvor Witt ejer varemærker, ophavsrettigheder og andre immaterielle ejendomsrettigheder, og al goodwill afledt af brugen af enhver del af et Witt-varemærke. Brug af Witt-varemærket til kommercielle formål uden forudgående skriftlig tilladelse fra Witt kan udgøre varemærkekrænkelse eller unfair konkurrence i strid med gældende love.

Denne manual er oprettet af Witt, og Witt forbeholder sig alle ophavsrettigheder dertil. Ingen enhed eller person må bruge, duplikere, ændre, distribuere helt eller delvist denne manual, eller pakke eller sælge sammen med andre produkter uden forudgående skriftlig tilladelse fra Witt.

Alle beskrevne funktioner og instruktioner var opdaterede på tidspunktet for udfærdigelse af denne manual. Imidlertid kan det faktiske produkt variere på grund af forbedrede funktioner og design.

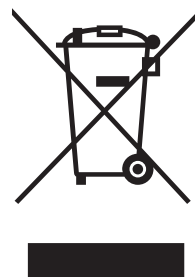
BORTSKAFFELSE OG GENBRUG

Vigtige instruktioner vedrørende miljøet

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsproduktet:
Dette produkt overholder EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et klassificeringssymbol for elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE).

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Symbolet, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

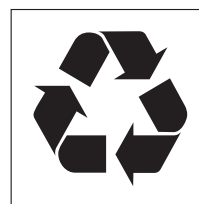
Bekendtgørelse for direktivet om farlige stoffer (RoHS)

Dette produkt imødekommer kravene fra Direktivet 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

PAKKEINFORMATION

Emballagematerialerne til produktet er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med vores nationale miljøregulativer. Smid ikke emballagematerialerne ud sammen med husholdningsaffald eller andre affaldstyper. Aflever dem på emballagematerialets

indsamlingssteder, som er udpeget af de lokale myndigheder.



DATABESKYTTELSE

Til levering af de aftalte tjenester med kunden accepterer vi at overholde alle bestemmelser i gældende databeskyttelseslovgivning uden begrænsning, i overensstemmelse med de aftalte lande, inden for hvilke tjenesterne til kunden vil blive leveret, samt, hvor det er relevant, EUs generelle databeskyttelsesforordning (GDPR).

Generelt er vores databehandling at opfylde vores forpligtelse i henhold til kontrakten med dig og af produktmæssige sikkerhedsmæssige årsager, for at beskytte dine rettigheder i forbindelse med garantispørgsmål og produktregistreringsspørgsmål. I nogle tilfælde, men kun hvis der sikres passende databeskyttelse, kan personoplysninger blive overført til modtagere uden for det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

REKLAMATION OG SERVICE

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

Garantien dækker ikke:

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

Transportskader

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

Ubegrundede servicebesøg

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

Erhvervskøb

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

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

SERVICE

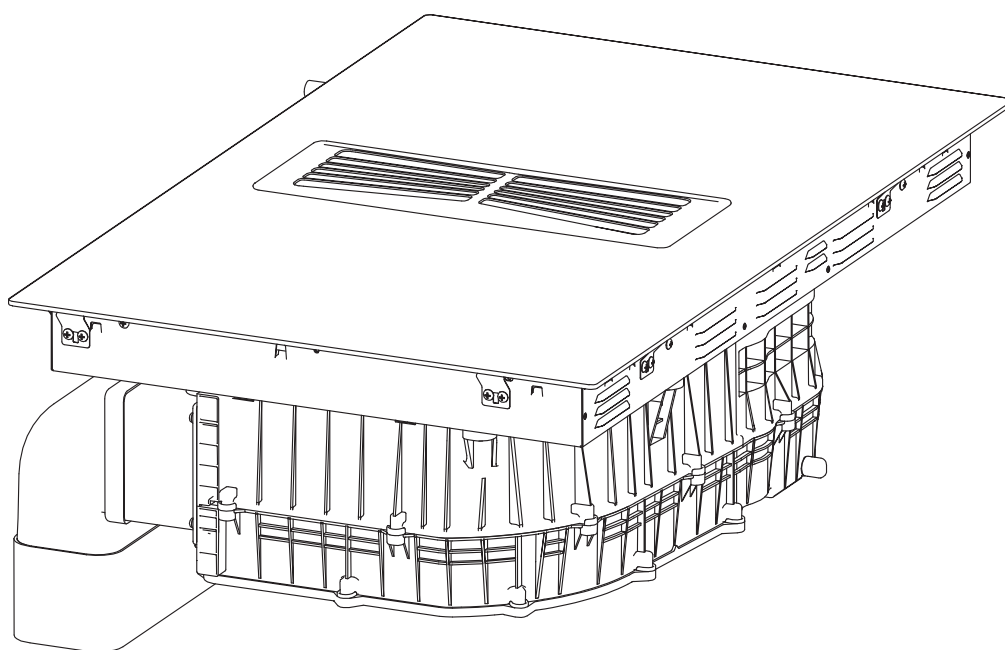
For rekvirering af service og reservedele i Danmark, bedes du ringe på tlf. 70 25 23 03. Du vil derefter blive henvist til nærmeste servicepartner.

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

Forbehold for trykfejl

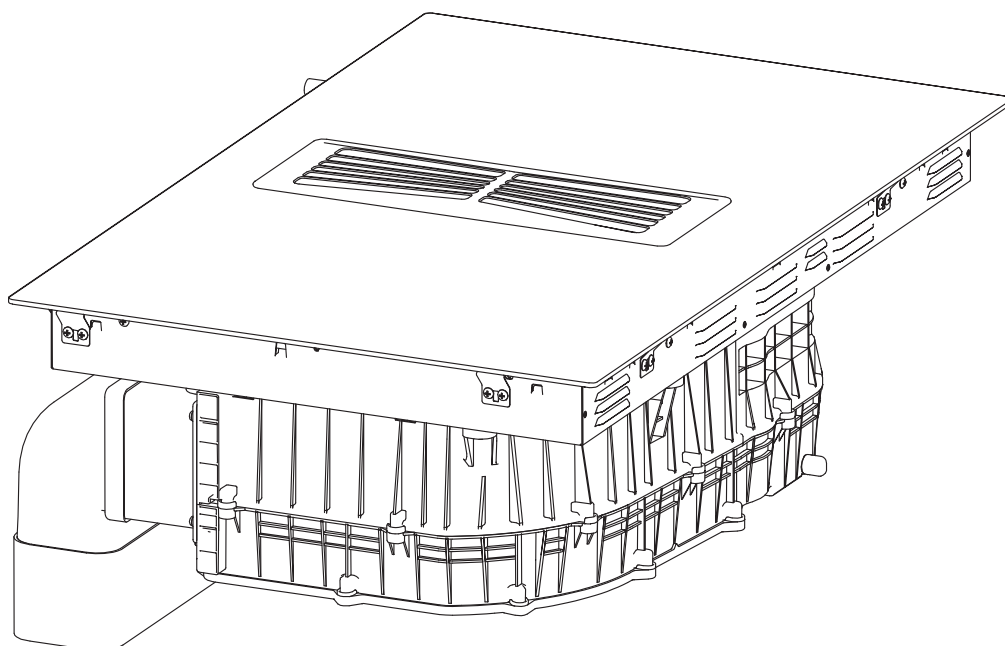
witt

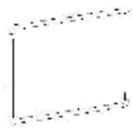
HEAT 80 R



NO: 1-58

ILLUSTRASJONER / INSTALLASJON AV PRODUKTET





1×,A



1×,B



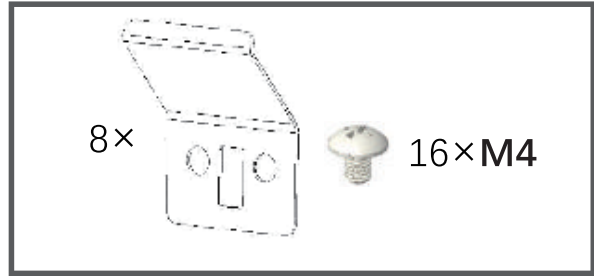
7×M5



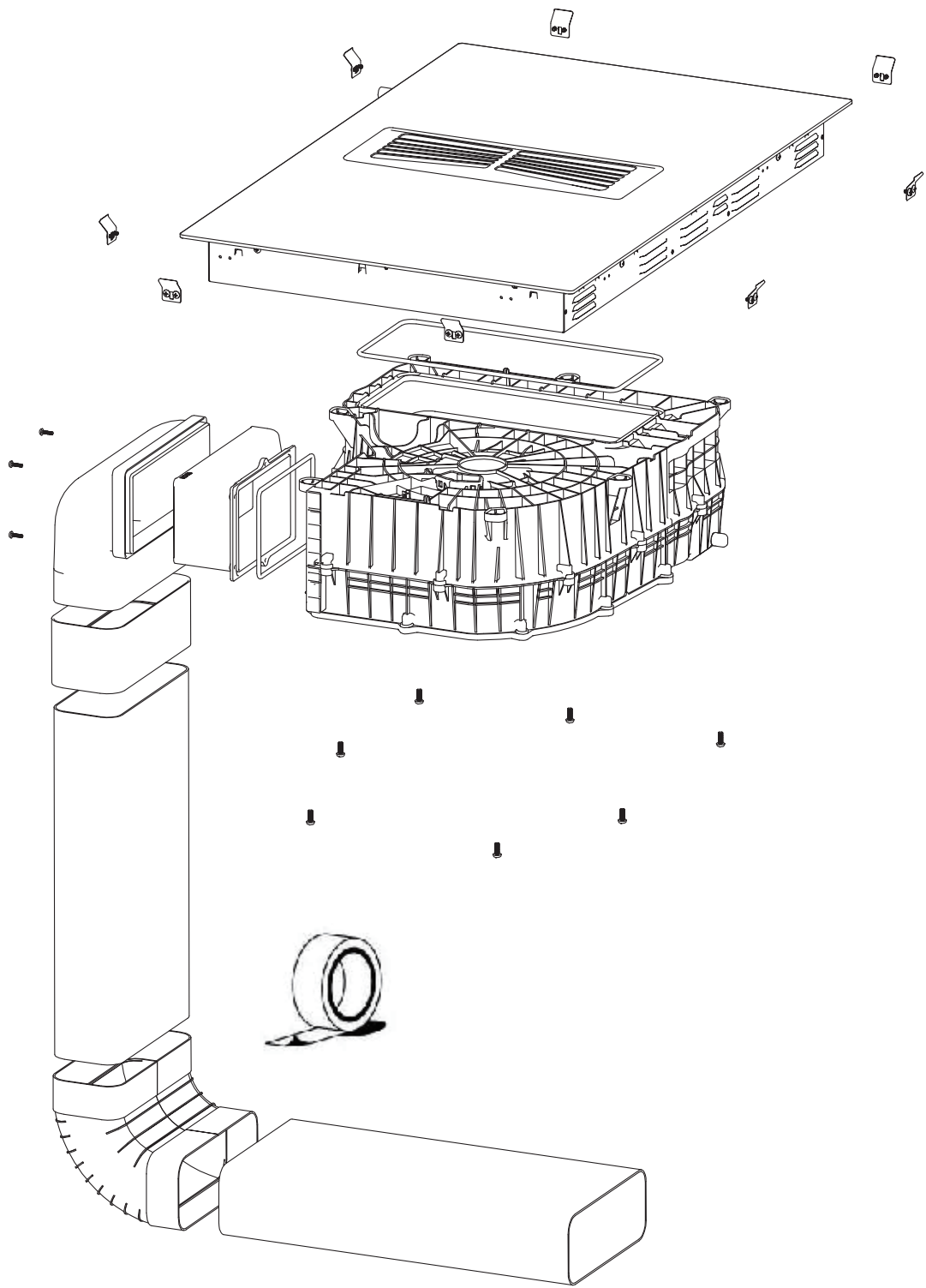
3 ×

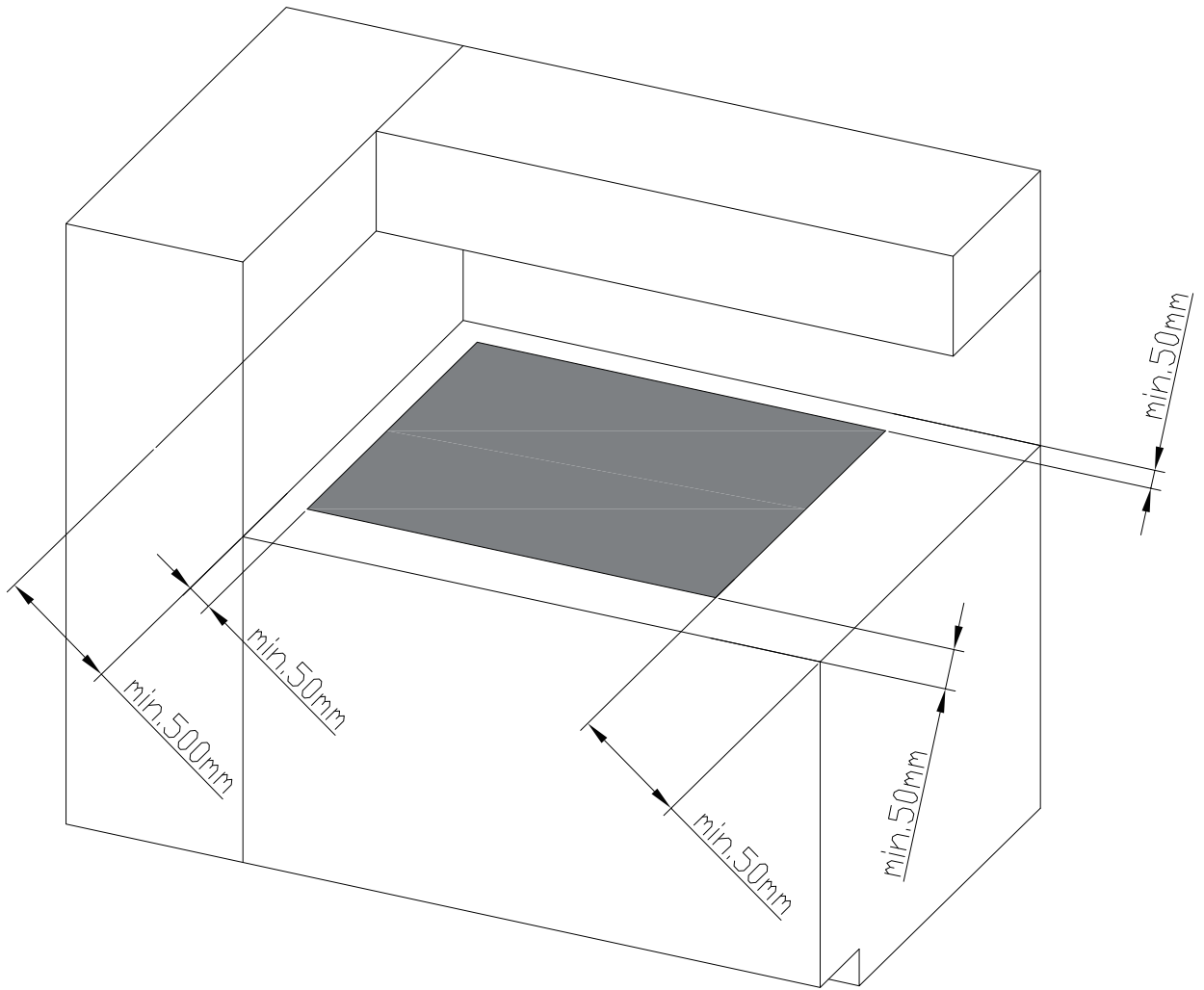


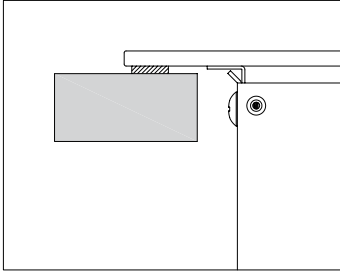
2×



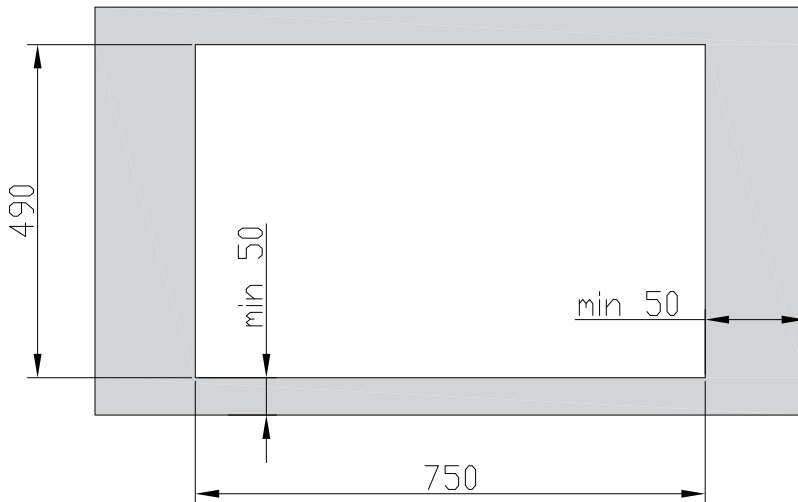
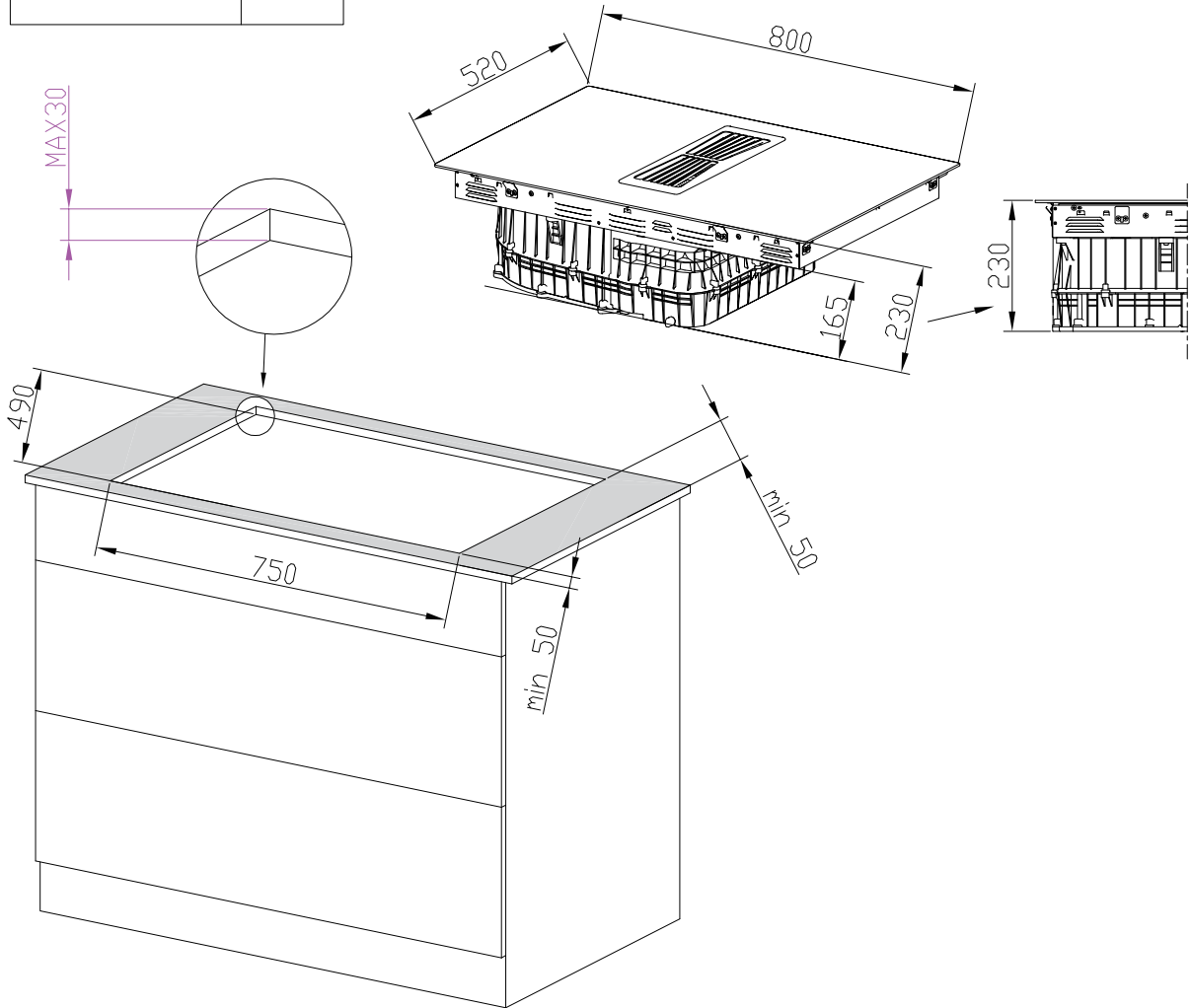
1×

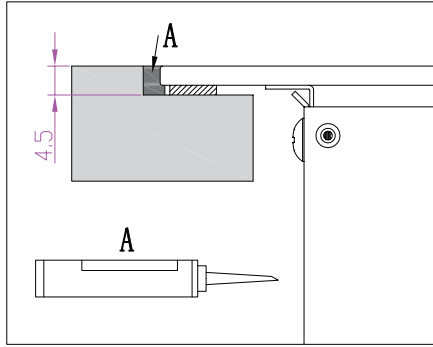




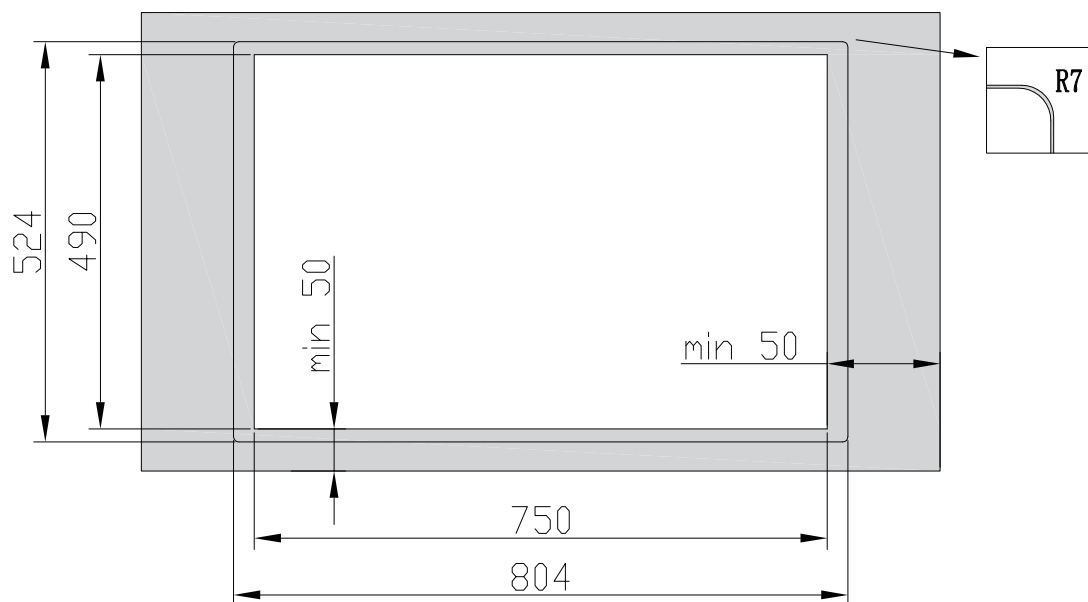
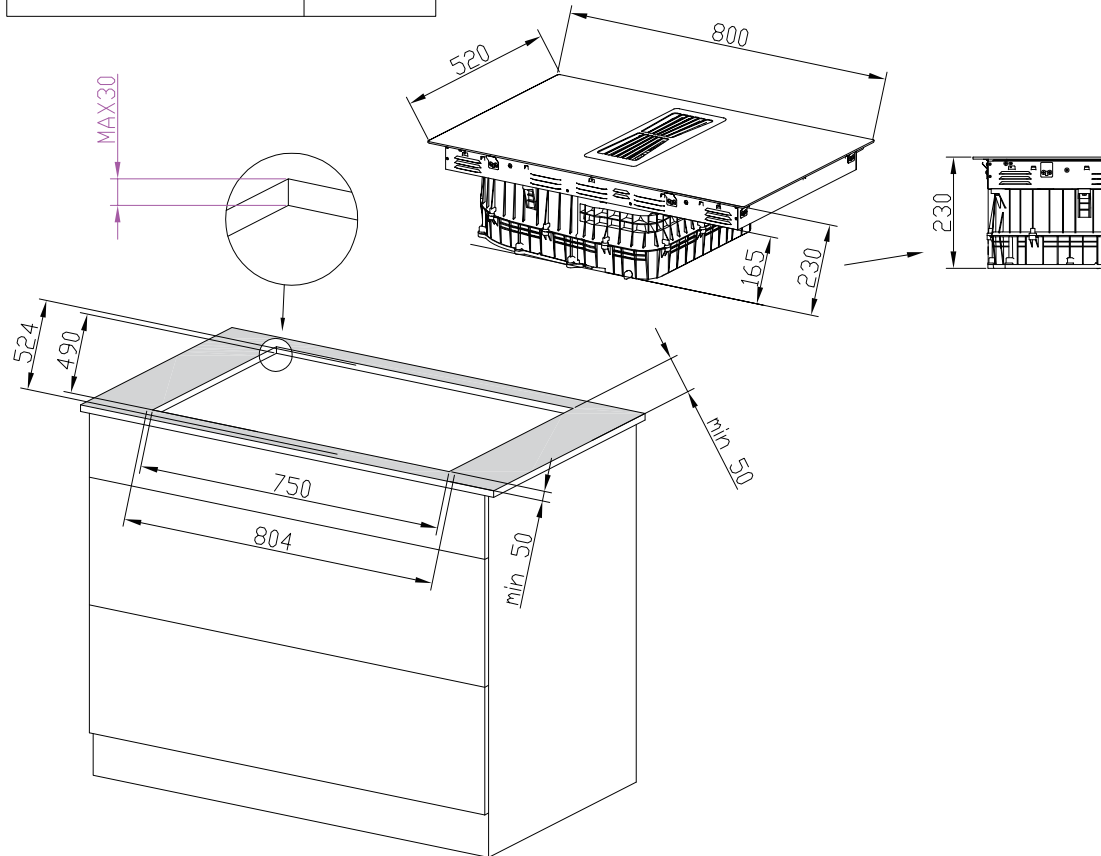


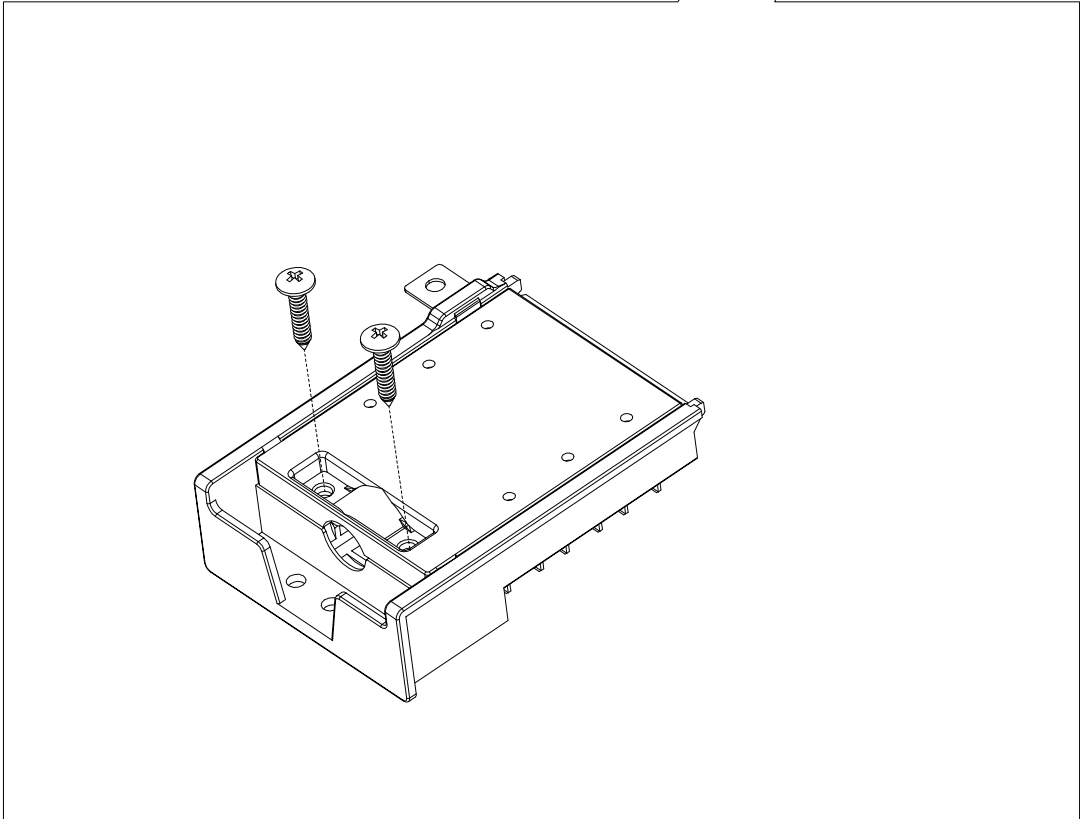
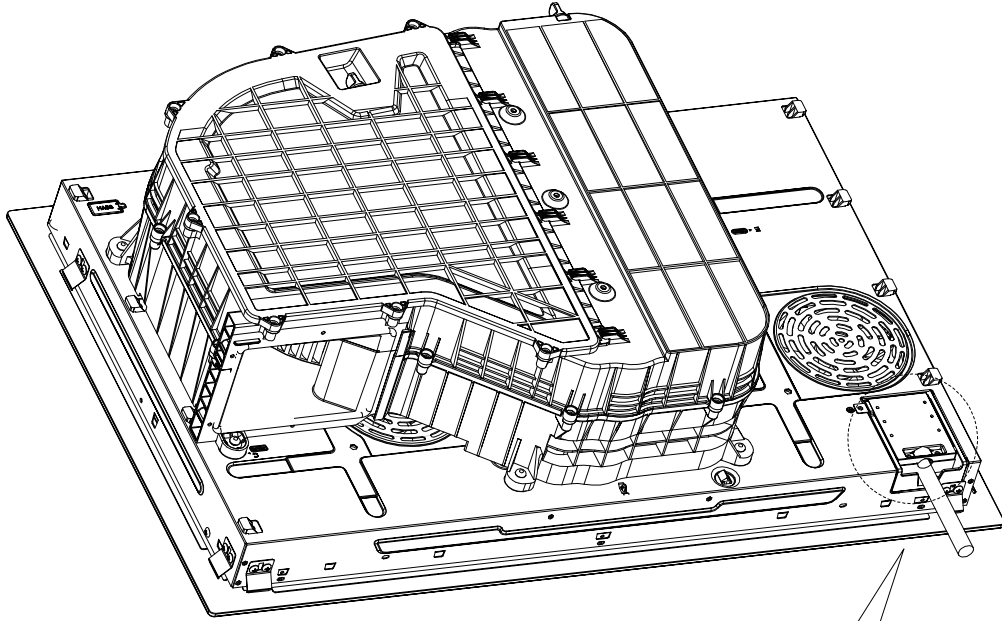
Inst.A
Flush mounting

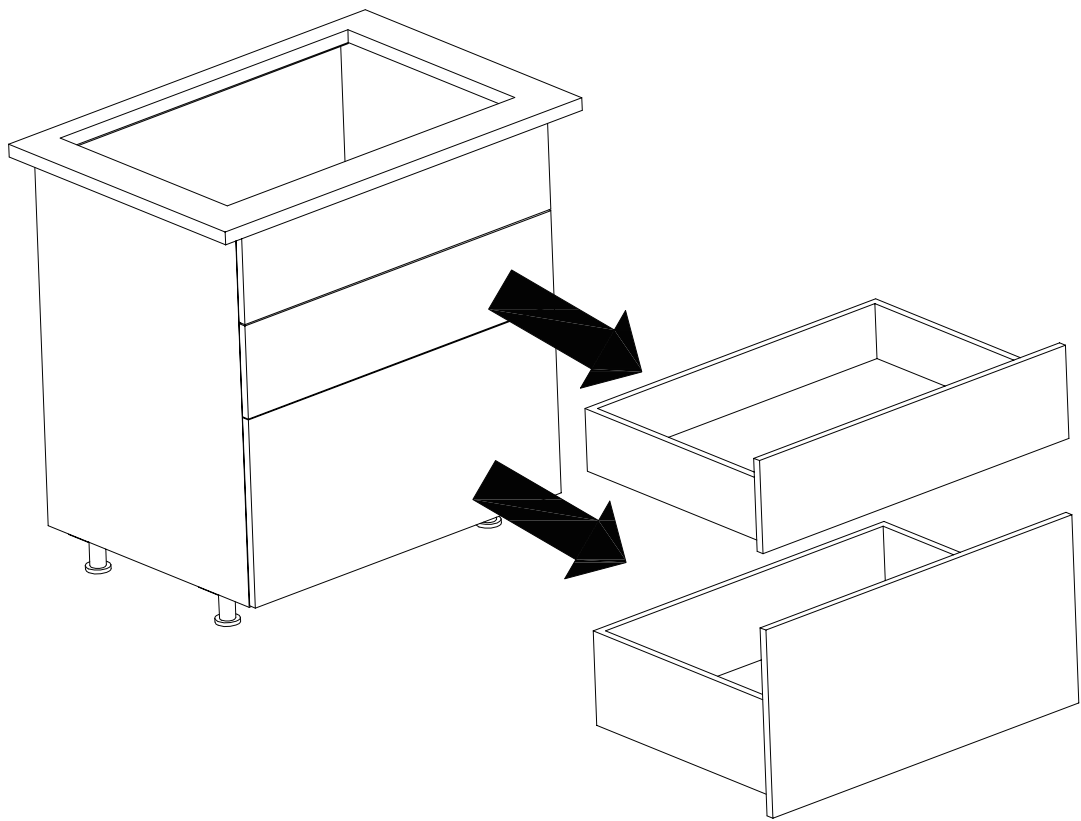




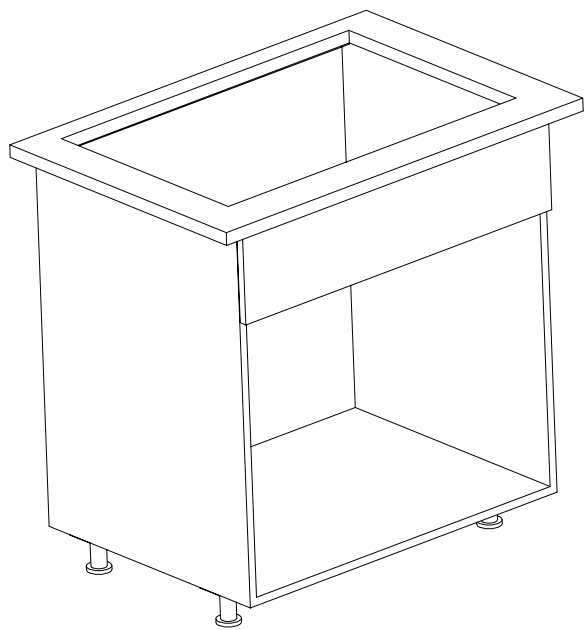
Inst.B
Planimet

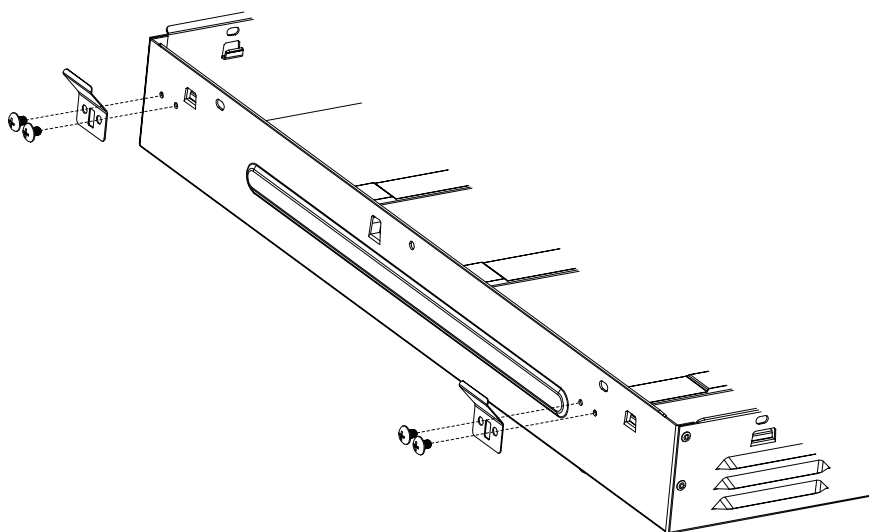
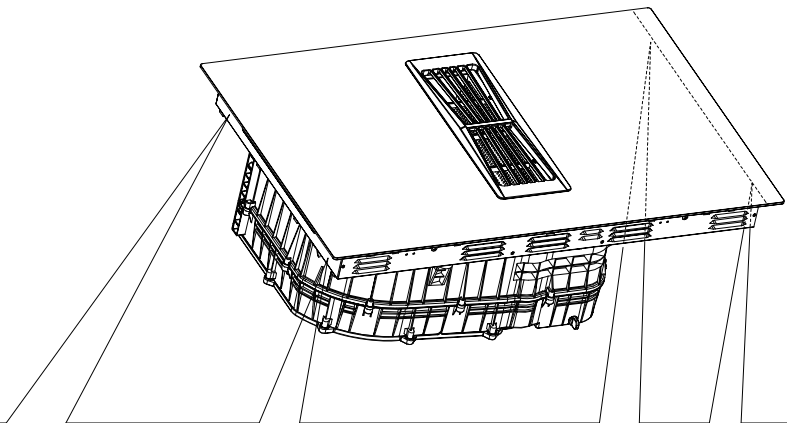




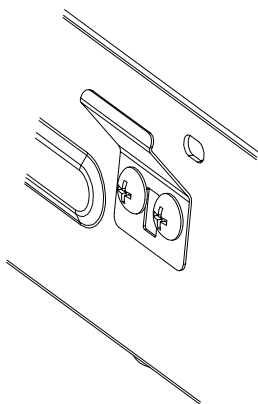


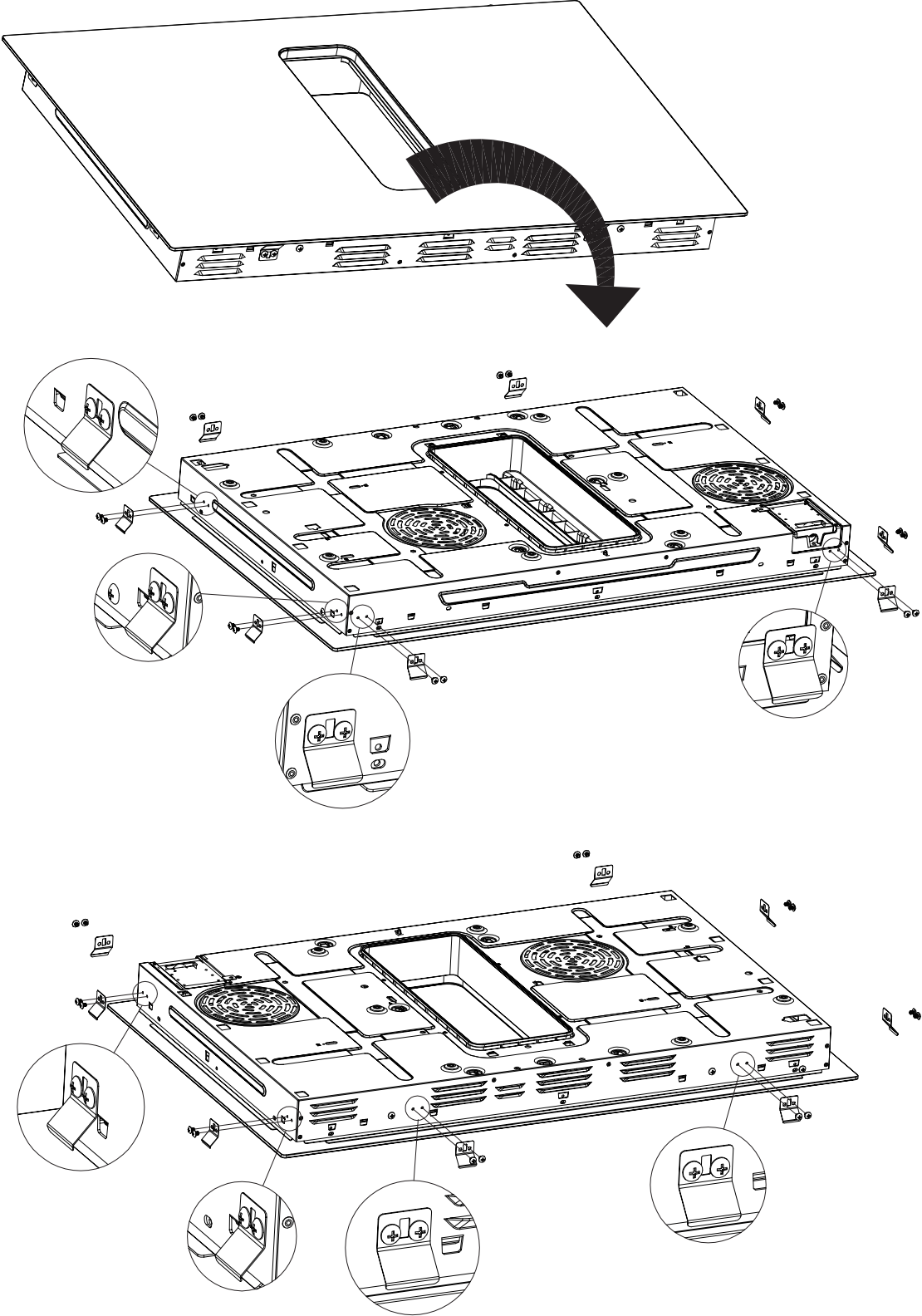
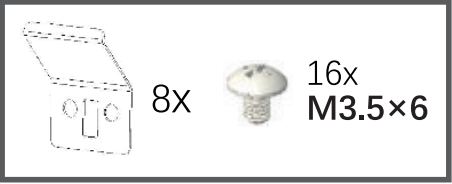
OK!



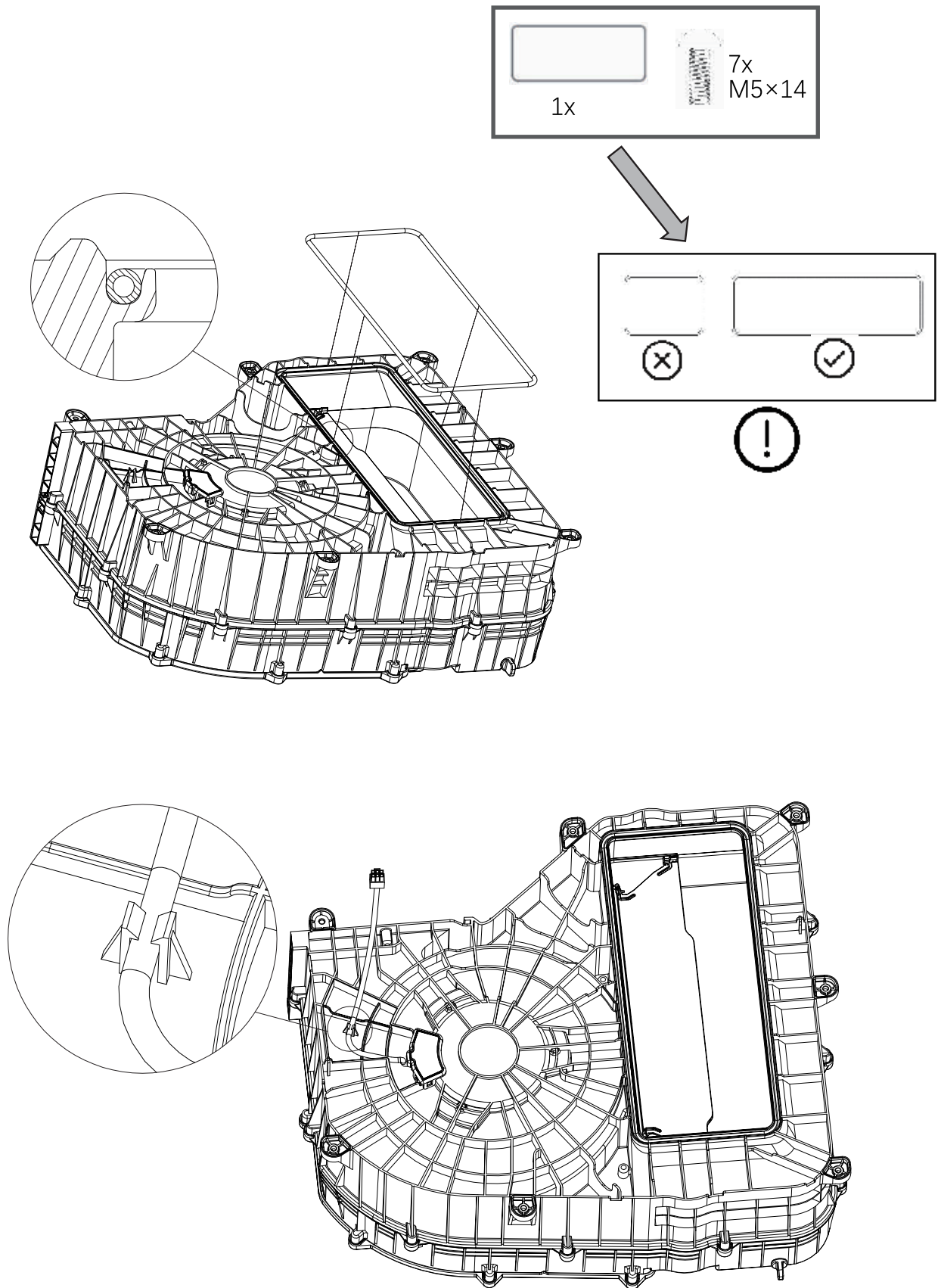


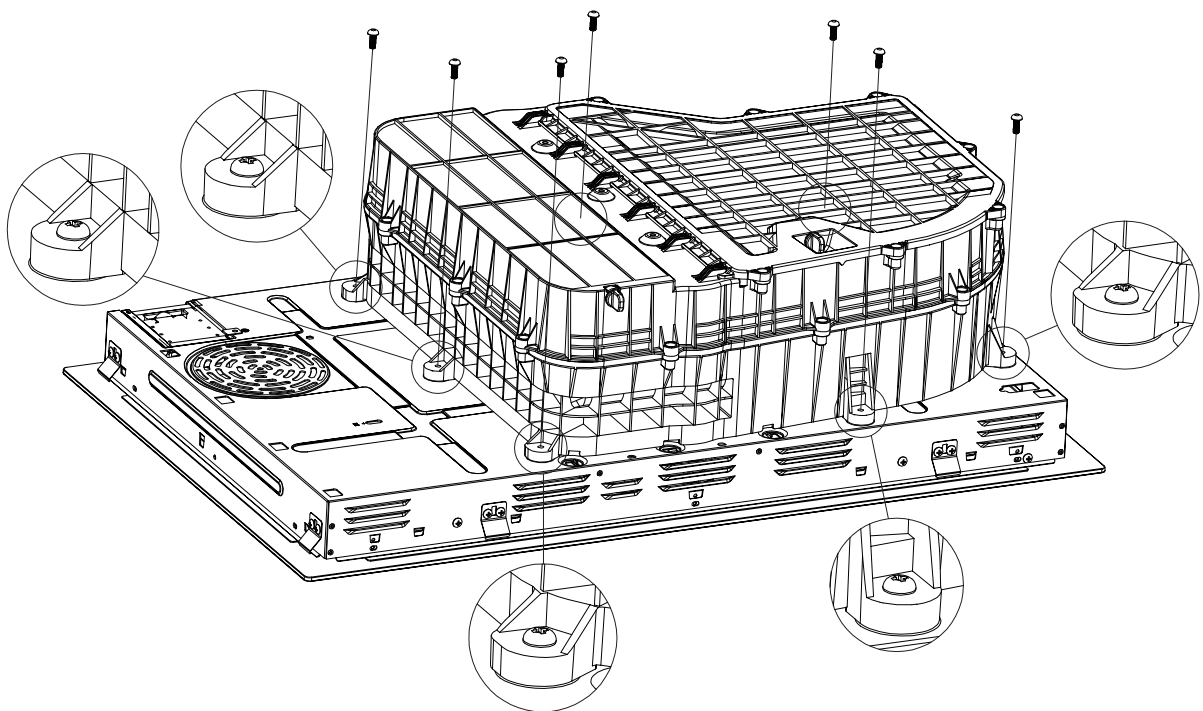
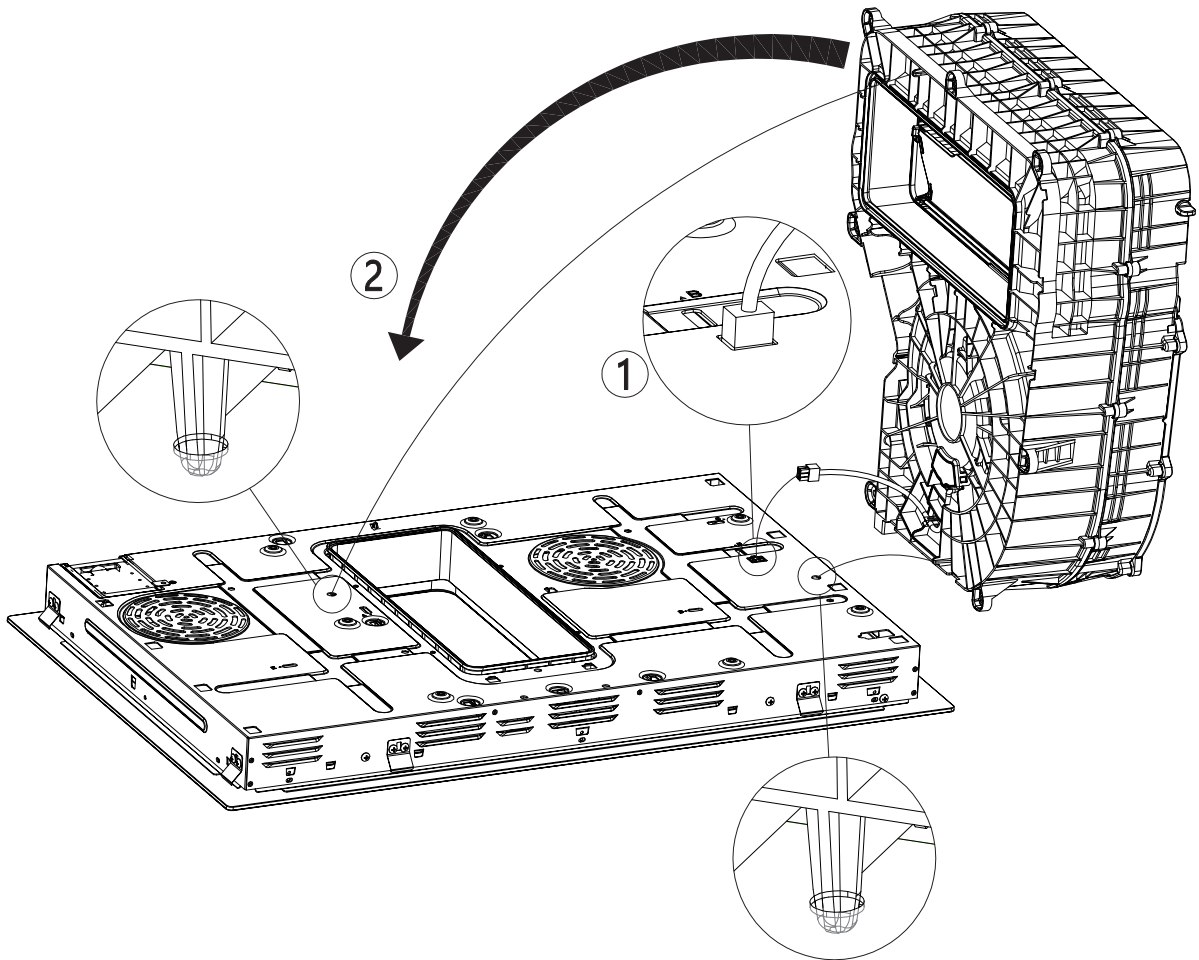
OK!

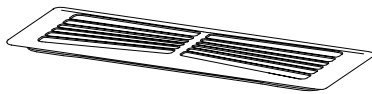
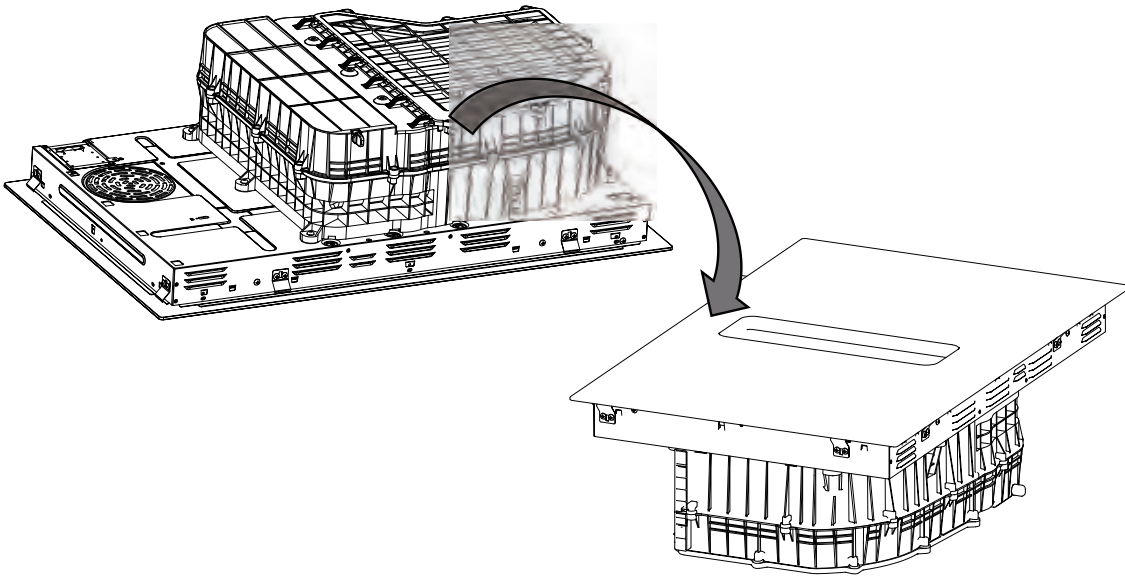




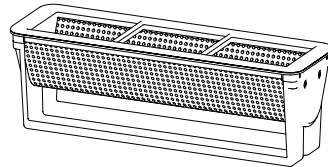
Assembly of hob and hood





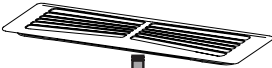


1x

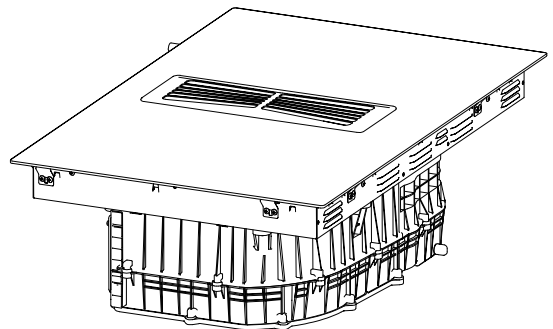
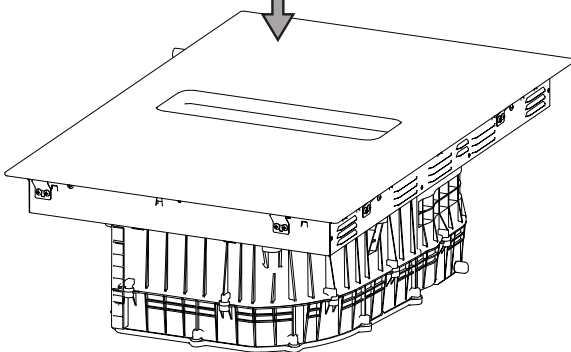
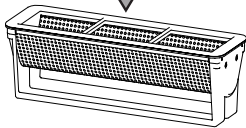


1x

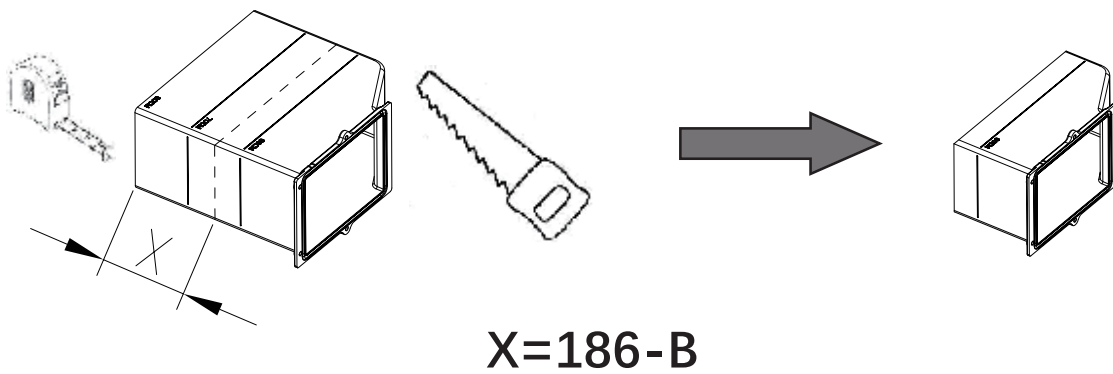
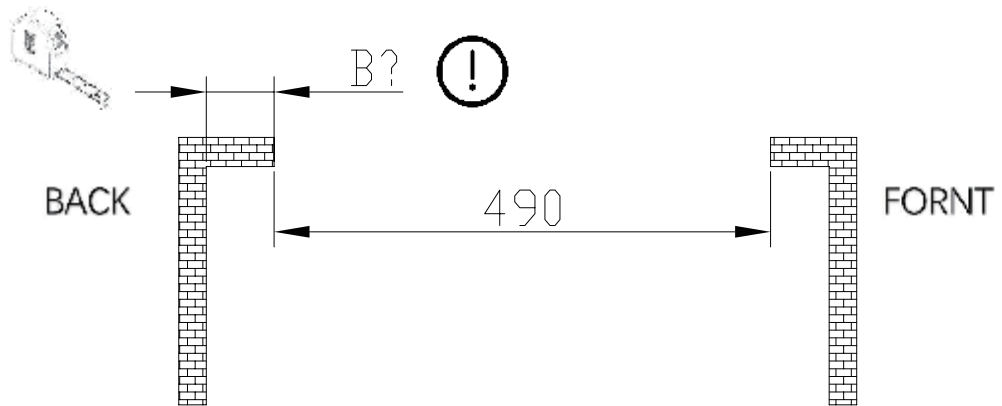
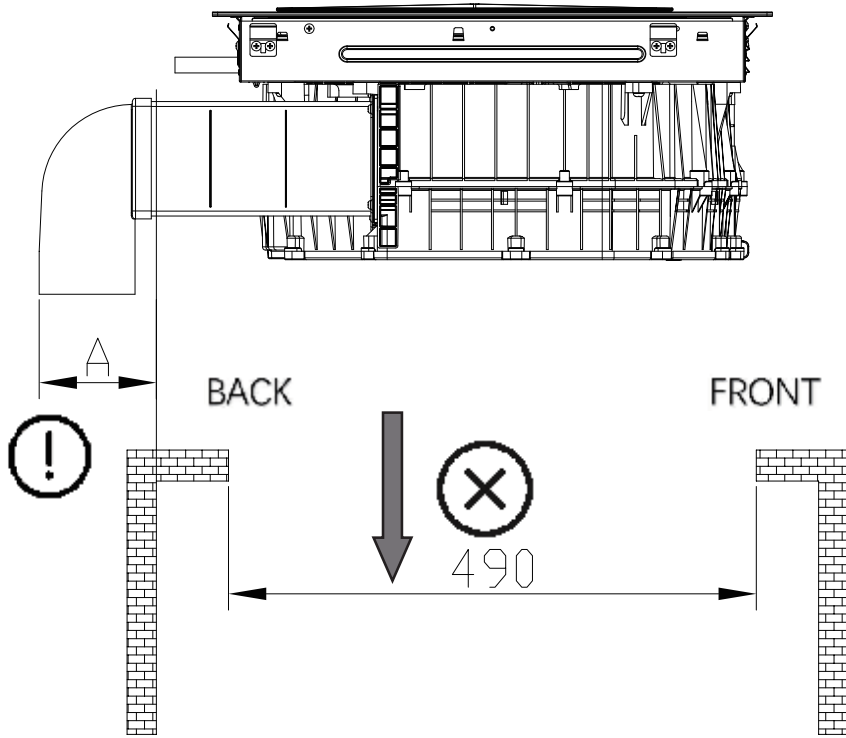
②

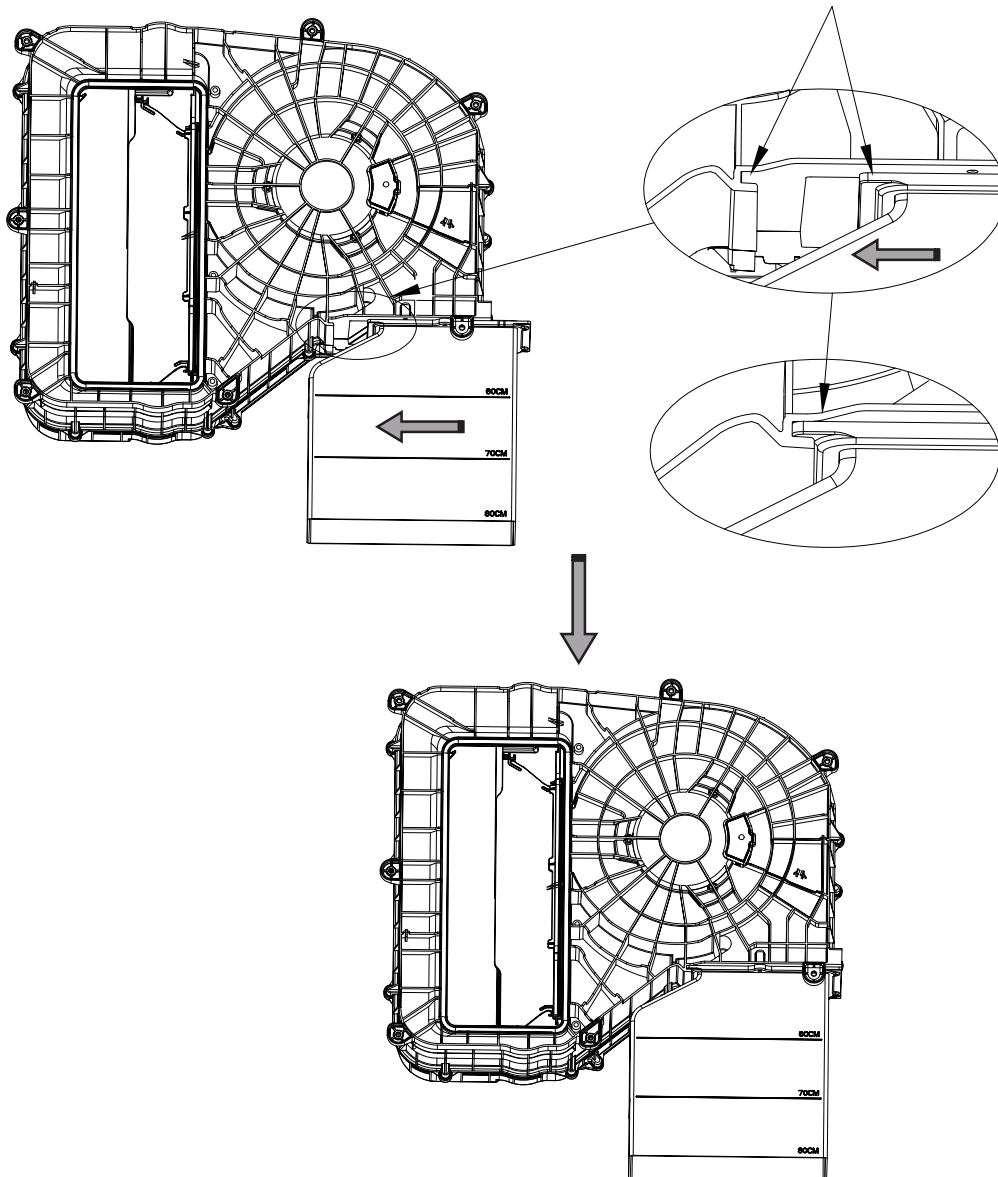
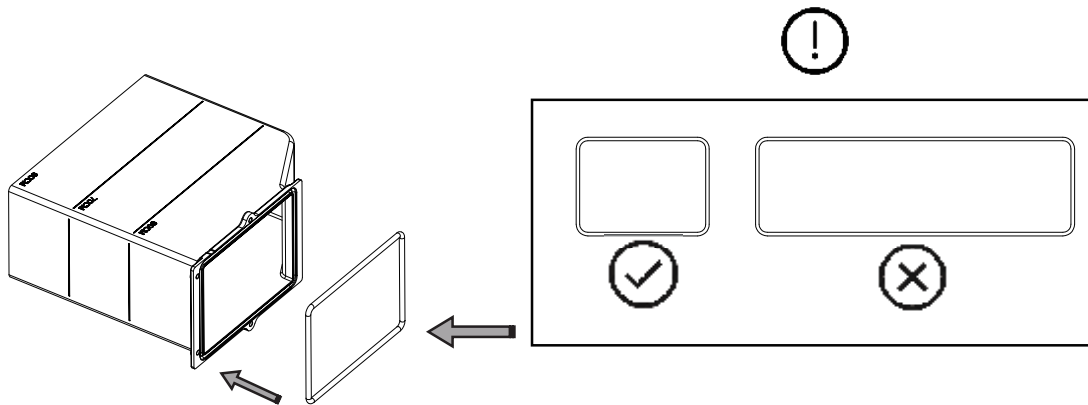


①

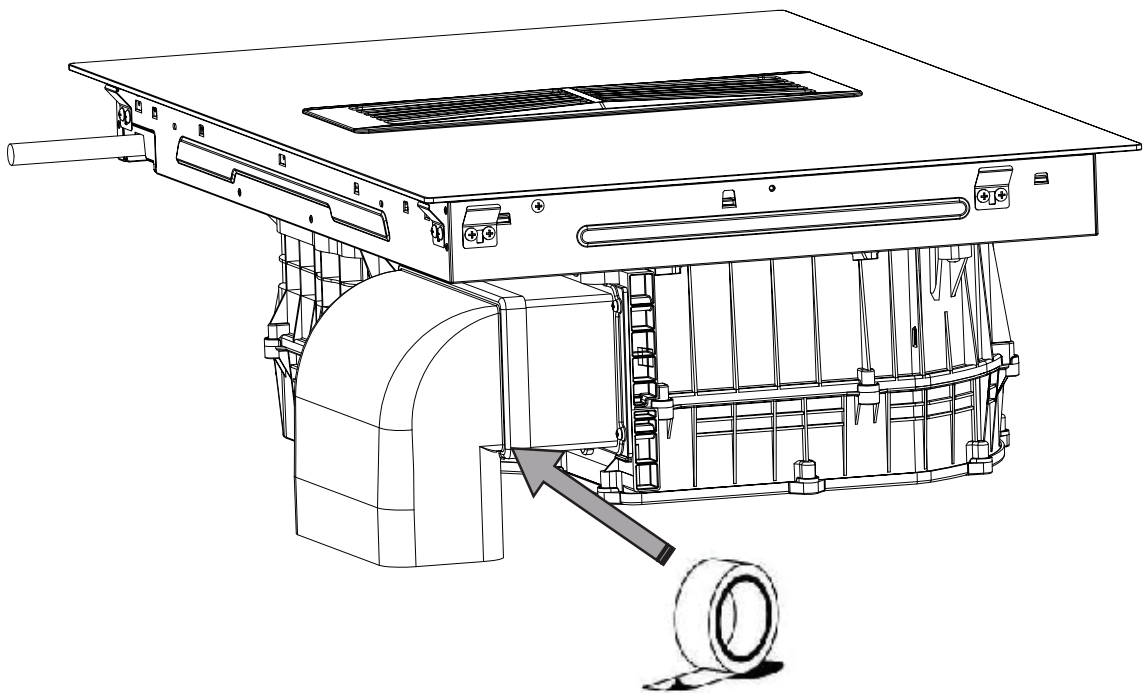
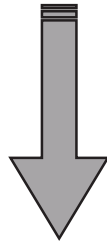
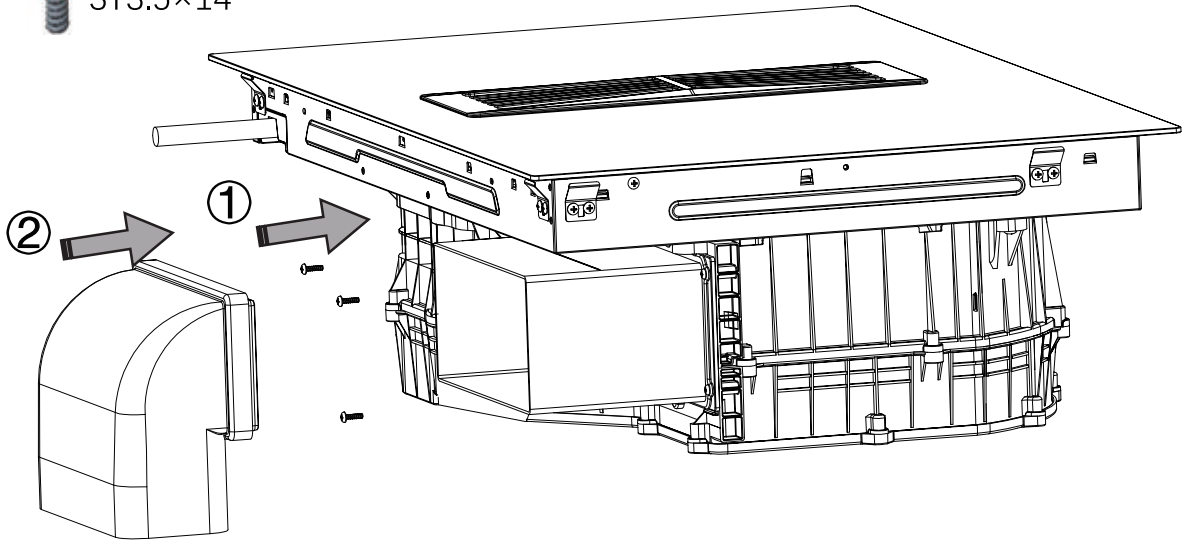


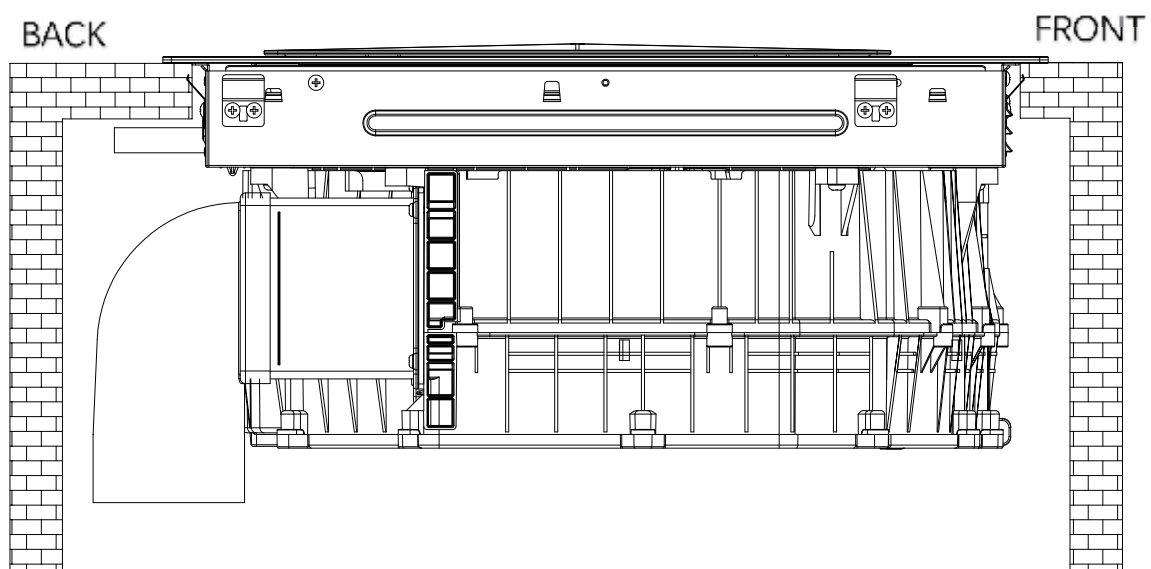
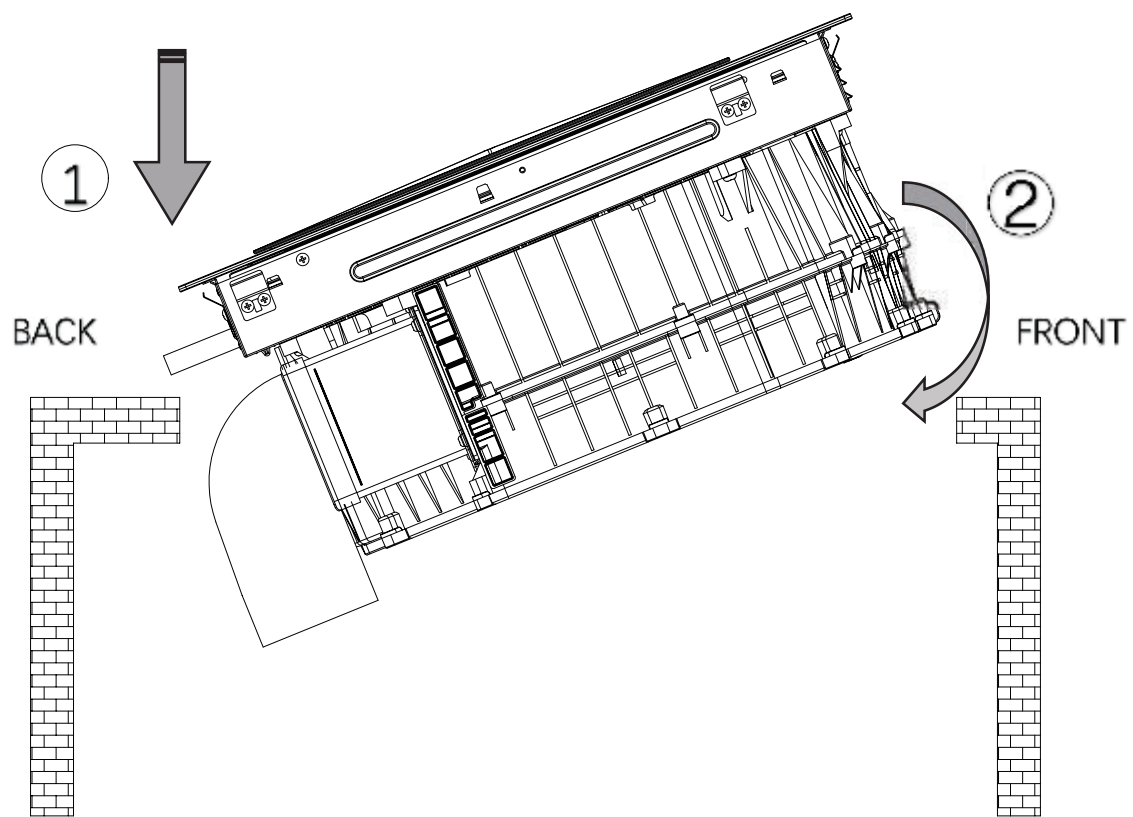
OK!



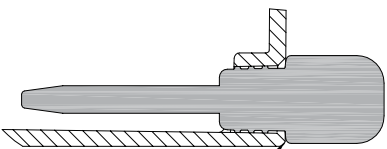
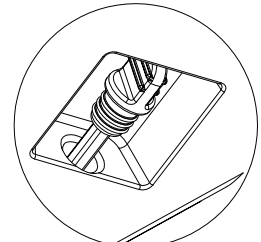
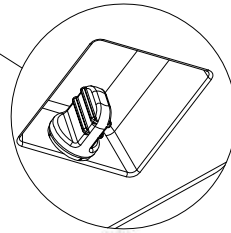
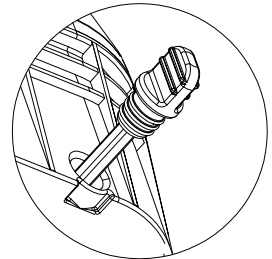
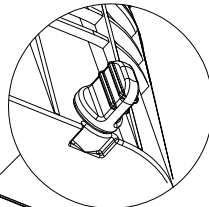
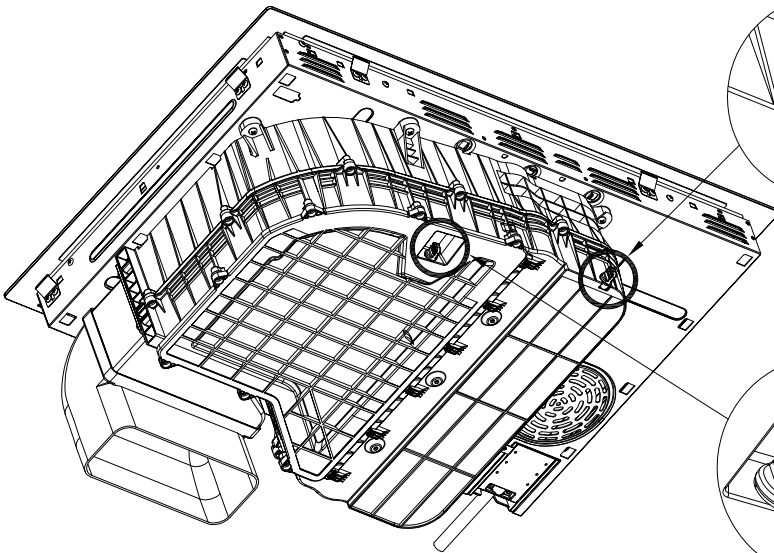


3x
ST3.5×14

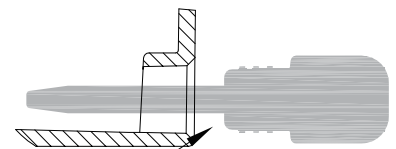
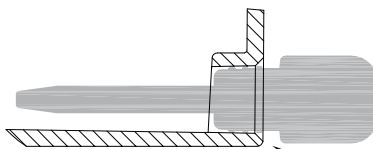




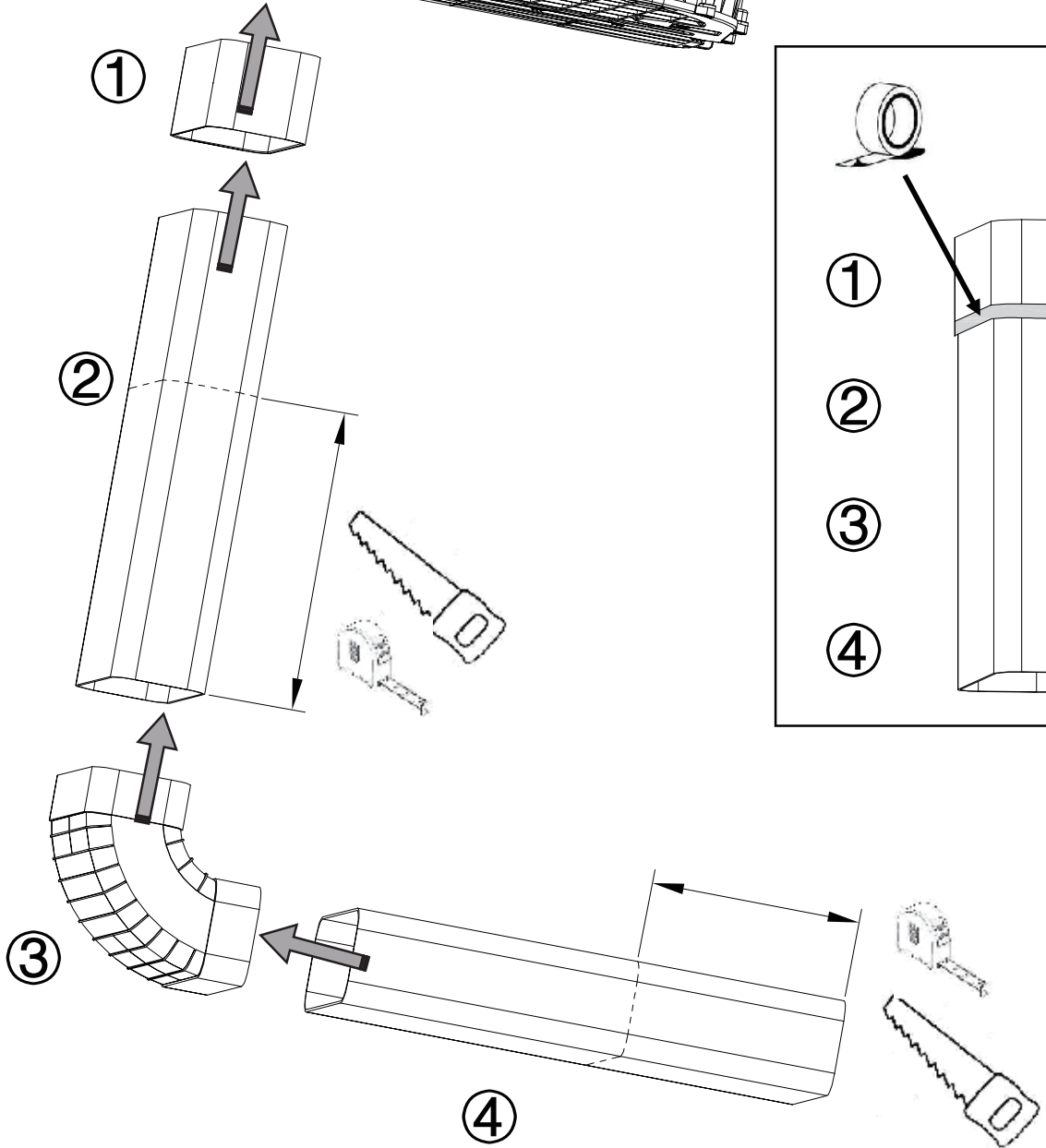
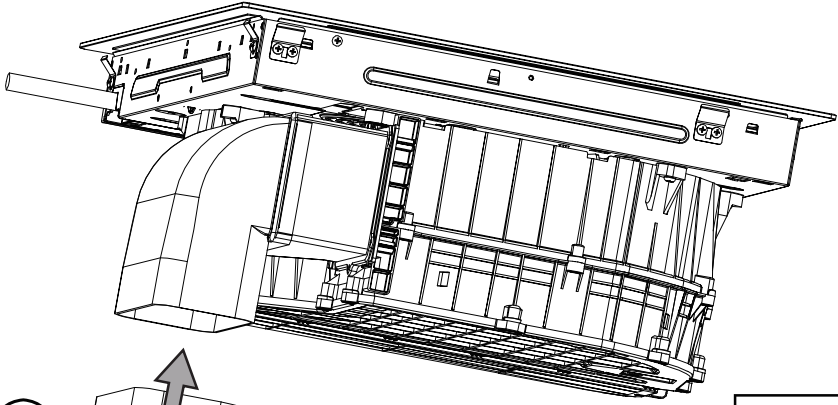
OK!

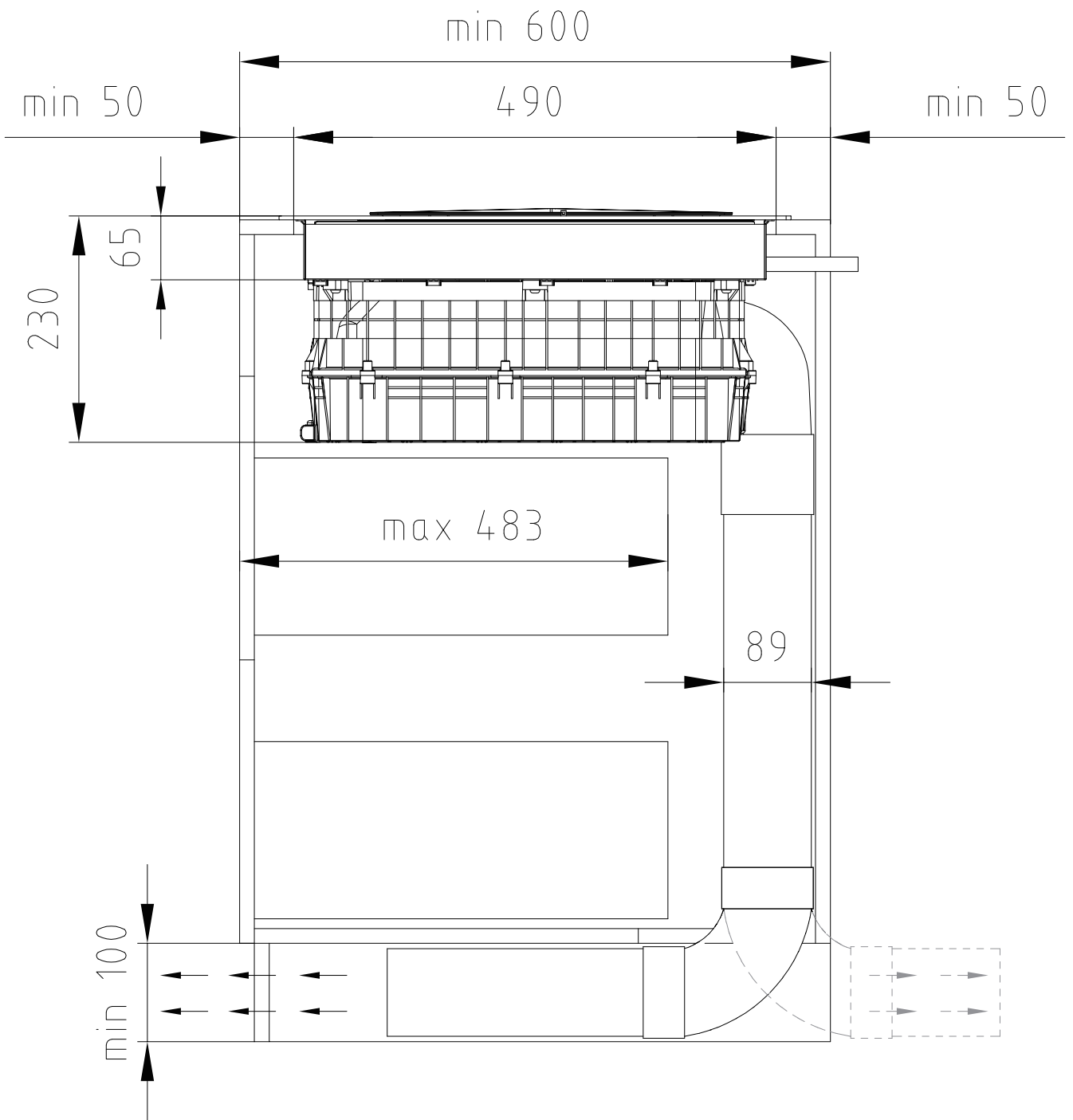


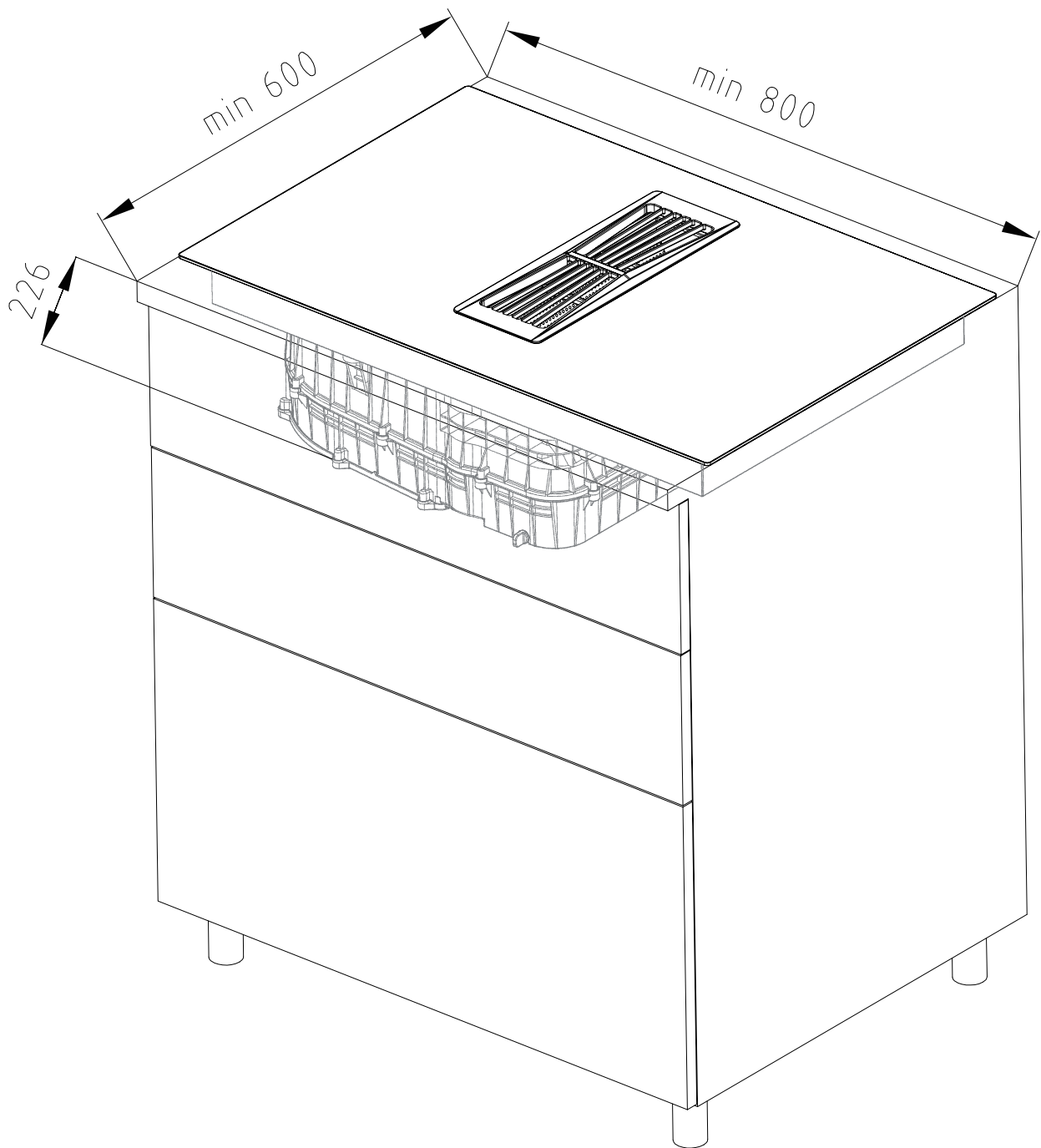
OK!



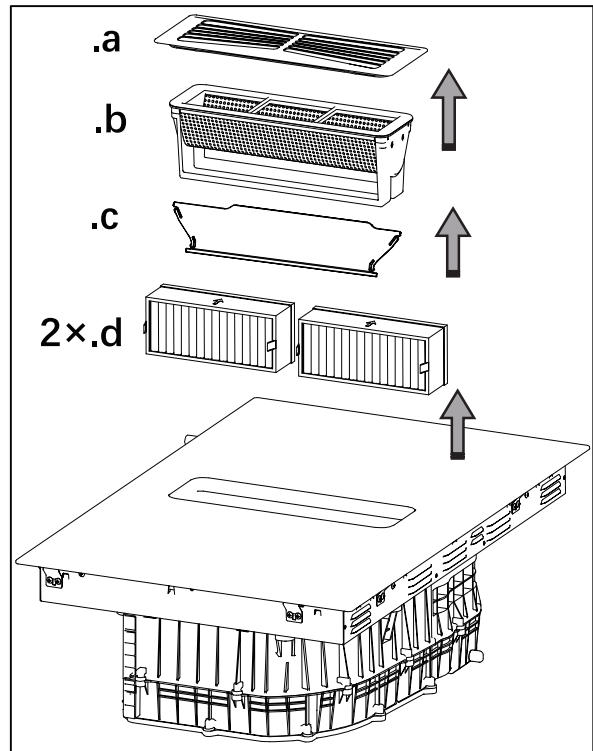
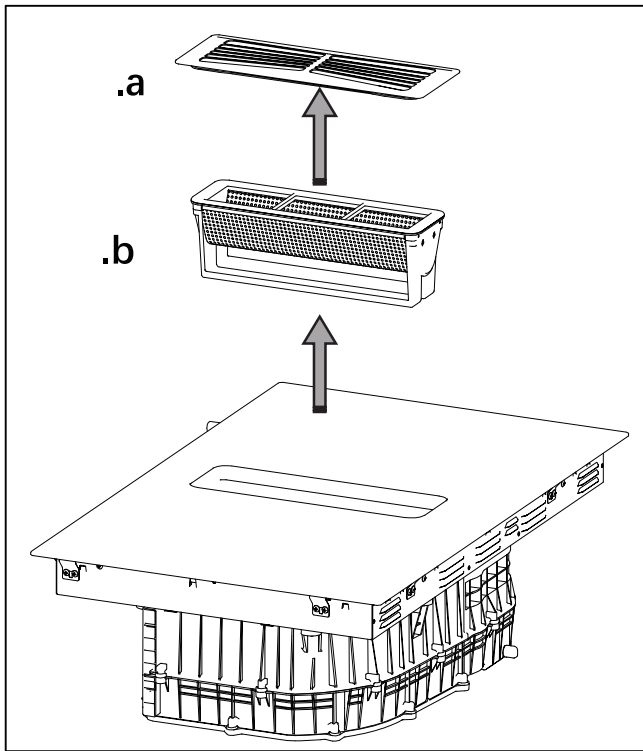
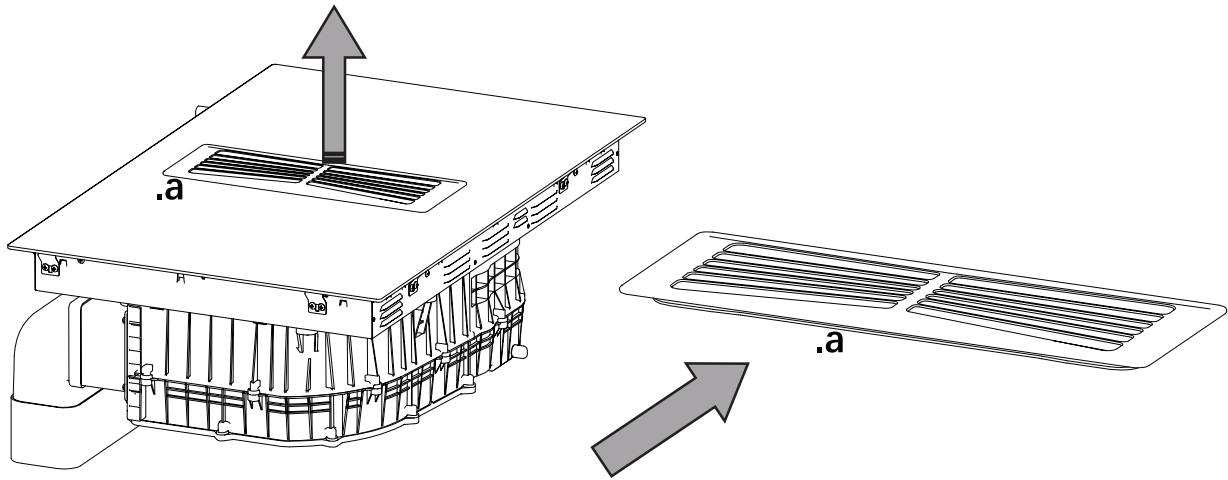
NG!





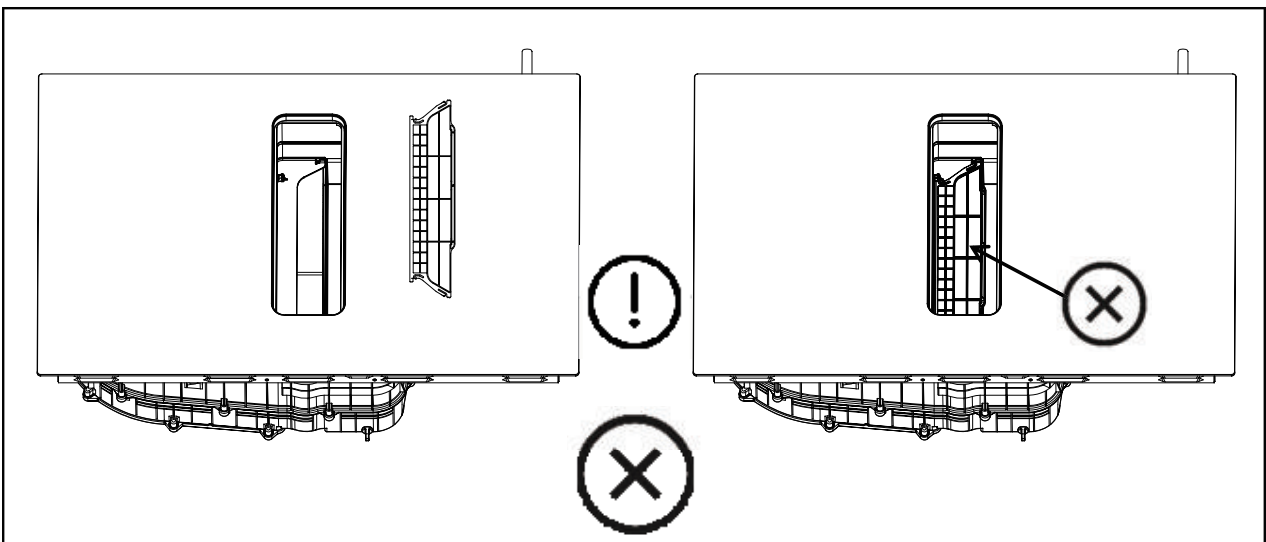
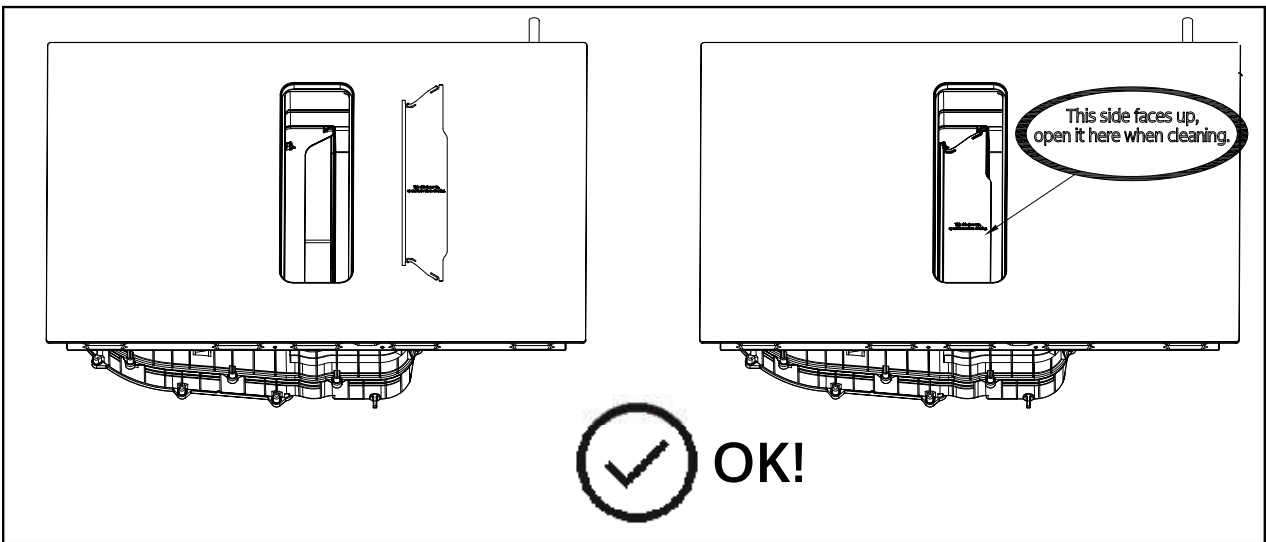
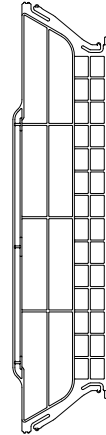


OK!





This side faces up,
open it here when cleaning.



GRATULERER med ditt nye produkt fra Witt

Takk for at du valgte Witt. Før du tar det nye produktet i bruk ber vi deg lese denne bruksanvisningen nøye for å sikre at du vet hvordan man betjener produktets funksjoner på en sikker måte.

INNHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---------------------------------|----|
| ILLUSTRASJONER..... | 2 |
| SIKKERHETSINSTRUKSJONER..... | 26 |
| SPESIFIKASJONER | 31 |
| OVERSIKT OVER PRODUKTET | 32 |
| QUICK GUIDE | 35 |
| BETJENINGSVEILEDNING..... | 41 |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD | 48 |
| FEILSØKING..... | 52 |
| REKLAMASJON OG SERVICE..... | 58 |

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Følgende sikkerhetsretningslinjer er ment å forhindre uforutsette risikoer eller skade fra usikker eller feil bruk av apparatet. Vennligst sjekk emballasjen og apparatet ved mottak for å sikre at alt er intakt for å sikre sikker drift. Hvis du finner skader, bes du kontakte forhandleren.

Merk at endringer av apparatet ikke er tillatt av hensyn til din sikkerhet. Uønsket bruk kan medføre farer og tap av garantikrav.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker/starter enheten og oppbevar den i umiddelbar nærhet av installasjonsstedet eller enheten for fremtidig referanse.

Sikkerhetsadvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les disse opplysningene før du bruker platetoppen. Vennligst følg instruksjonene i denne håndboken nøye. Vi påtar oss intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller branner forårsaket av manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Enheten er utelukkende beregnet på husholdningsbruk, matlaging og utsuging av damp som dannes under matlaging.

Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. romoppvarming). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for upassende bruk eller feilaktige innstillinger.

Produktet kan ha andre estetiske egenskaper sammenlignet med illustrasjonene i denne håndboken, men bruks-, vedlikeholds- og installasjonsinstruksjonene forblir de samme.

Installasjon

- Koble fra strømforsyningen til apparatet før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er avgjørende og obligatorisk.
- Endringer i ledningssystemet må kun foretas av en kvalifisert elektriker.
- Manglende overholdelse av denne anbefalingen kan resultere i elektrisk støt eller død.
- Installasjon eller vedlikehold skal utføres av en kvalifisert tekniker i samsvar med produsentens instruksjoner og lokale sikkerhetsbestemmelser. Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet, med mindre det er spesielt angitt i betjeningsveiledningen.
- Jordtilkobling av apparatet er obligatorisk.
- Strømkabelen må være lang nok til at apparatet kan kobles til strømmettet.
- For å sikre at installasjonen er i samsvar med gjeldende sikkerhetsstandarder, kreves det en vanlig flerpolet bryter for å sikre fullstendig frakobling av strømforsyningen under kategori III overspenningsforhold, i henhold til installasjonsforskriften.
- Ikke bruk flere stikkontakter eller skjøteledninger. Når installasjonen er avsluttet, må ikke de elektriske komponentene være tilgjengelig for brukeren.
- Før apparatet kobles til strømmettet: Kontroller at tilkoblingsforholdene stemmer overens med tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet. Det er svært viktig at disse dataene stemmer overens, så ventilatoren ikke blir skadet. I tvilstilfeller kontaktes en fagperson.

Vær forsiktig så du ikke skjærer deg!

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Manglende forsiktighet kan resultere i skader eller kuttsår.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ingen brennbare materialer eller produkter bør plasseres på dette apparatet på noe tidspunkt.
- Ha disse opplysningene tilgjengelig for den personen som er ansvarlig for å installere apparatet, da det kan redusere dine installasjonsomkostninger.
- For å unngå fare må apparatet installeres i overensstemmelse med disse installasjonsinstruksjonene.
- Apparatet må kun installeres og jordes av en faglig kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som inneholder en beskyttelsesbryter som fullstendig skiller kretsen fra strømkilden.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav gjøres ugyldig.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har blitt instruert i bruken av produktet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, servicepersonale eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må apparatet slås av for å unngå risiko for elektrisk støt, for platetopper av glasskeramikk eller lignende materiale, som beskytter levende deler.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjere og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme. Det må ikke brukes damprensere.
- Ikke bruk en damprensere til å rengjøre platetoppen.
- Apparatet er ikke beregnet til å betjenes av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppen.
- Matlagingen må overvåkes. Kortvarig matlaging må overvåkes konstant.
- ADVARSEL: Uovervåket matlaging på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan medføre brann. PRØV ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen med f.eks. et lokk, brannteppe eller bruk en brannslukker.
- Etter bruk, slå av kokeseksjonen fra betjeningsenheten, og ikke stol på grytedektoren.
- Unngå søl. Når væsker koker eller varmes opp, senk varmetilførselen.
- La aldri varmelementene være slått på uten gryter eller panner.
- Når matlagingen er avsluttet, slå av den relevante sonen.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging, og plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminium direkte på platetoppen. Aluminiumet vil smelte og forårsake uopprettelig skade på apparatet, som ikke kan repareres.
- Varm aldri opp en boks eller tinnbeholder med mat uten å åpne den først: den kan eksplodere!

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Ikke tilbered mat på en ødelagt eller sprukket platetopp. Hvis platetoppens overflate skulle gå i stykker eller sprekke, må du straks slå av apparatet ved strømmettet (veggkontakten) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av platetoppen ved veggen før du rengjør eller utfører vedlikehold.
- Manglende overholdelse av denne anbefalingen kan resultere i elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet overholder sikkerhetsstandardene for elektromagnetisme.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) bør imidlertid konsultere legen sin eller implantatprodusenten før de bruker denne enheten, for å sikre at implantatene deres ikke blir påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til dødsfall.

Fare for varme overflater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Ikke la kroppen din, klærne eller andre gjenstander enn egnet kokekar komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Hold barn unna.
- Håndtakene på gryter kan være varme å ta på. Kontroller at grytens håndtak ikke stikker ut over andre kokeplater som er tent. Hold håndtakene utilgjengelig for barn.
- Manglende overholdelse av denne veiledningen kan medføre forbrenning og skolding.

Vær forsiktig så du ikke skjærer deg!

- Det skarpe bladet på en platetopp-skrapet er utsatt når sikkerhetsdekselet trekkes tilbake. Vær ekstremt forsiktig og oppbevar alltid sikkert og utilgjengelig for barn.
- Manglende forsiktighet kan resultere i skader eller kuttsår.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Etterlat aldri apparatet uten tilsyn når det er i bruk. Hvis noe koker over, kan det forårsake røyk og fettsprut som kan antenne.
 - Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
 - Plasser aldri gjenstander eller redskaper på apparatet.
 - Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, da de kan bli påvirket av dets elektromagnetiske felt.
 - Bruk aldri enheten til å varme opp rommet.
 - Etter bruk, slå alltid av kokesonene og platetoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved å bruke berøringsknappene). Ikke stol på at POT DETECTION slår av kokeplatene når du fjerner grytene.
 - Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
 - Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
 - Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
 - Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser deres evne til å bruke enheten, må bli instruert i bruken av en ansvarlig og kompetent person. Den ansvarlige må være overbevist om at de kan bruke enheten uten fare for seg selv eller omgivelsene.
 - Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet, med mindre det anbefales spesielt i håndboken. Alt annet vedlikehold bør utføres av en kvalifisert tekniker.
 - Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på platetoppen.
 - Ikke stå på platetoppen.
 - Ikke bruk panner med skarpe kanter og ikke dra panner over induksjonsglassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
 - Ikke bruk skuresvamp eller andre sterke rengjøringsmidler for å rengjøre platetoppen, da disse kan ripe opp induksjonsglasset.
 - Dette apparatet er beregnet for bruk i hjemmet og lignende miljøer som:
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus; av kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper;
 - bed and breakfast-miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

- Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Rommet skal være forsvarlig ventilert når ventilatoren brukes samtidig med andre forbrenningsenheter, gass eller lignende.
- Ventilatoren må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN), i henhold til vedlikeholdsinstruksjonene.
- Manglende overholdelse av reglene for rengjøring av ventilatoren og utskifting og rengjøring av filtre vil resultere i brannfare.
- Det er strengt forbudt å flambere mat. Bruk av åpen ild kan skade filtrene og utgjøre en brannfare. Det må derfor unngås for enhver pris. Det må utvises ekstra forsiktighet ved steking for å unngå at oljen overopphetes og tar fyr.
- FORSIKTIG: Når koketoppen er slått på, kan de tilgjengelige delene på ventilatoren bli varme.
- Når det gjelder de tekniske og sikkerhetsmessige tiltakene som skal iverksettes for avtrekk av røyk, må forskriftene gitt av lokale myndigheter følges strengt.
- Avtrekksluften må ikke ledes gjennom de samme kanalene som brukes til å trekke ut damp som genereres ved gassforbrenning eller andre typer forbrenningsanordninger. Bruk aldri ventilatoren med mindre gitteret er riktig montert!
- Bruk kun festeskruene som følger med produktet for installasjon, eller hvis de ikke følger med, kjøp riktig type skruer. Bruk skruer med riktig lengde som spesifisert i monteringsanvisningen.
- Når ventilatoren brukes med andre enheter drevet av ikke-elektrisk energi, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Dette kan oppnås når luften som trengs for forbrenningen kan komme inn gjennom åpninger som ikke kan tettes, f.eks. i dører, vinduer, inntaks-/avtrekksveggbokser eller på annen teknisk måte. En inntaks-/avtrekksboks alene sikrer ikke at grensen overholdes.
- Anbefalinger for riktig bruk for å redusere påvirkningen på miljøet: Når du begynner å lage mat, skru på ventilatoren på minimum hastighet og la den gå i noen minutter selv etter at tilberedningen er ferdig. Øk kun hastigheten hvis det er store mengder damp og bruk Boost-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For å holde luktreduksjonssystemet i gang effektivt, bytt kullfilter(e) etter behov. (Hvis montert). (Kun resirkulasjon).
- For å sikre høy ytelse av fettfilteret, må det rengjøres ved behov. For å forbedre effektiviteten og minimere støy, bruk den maksimale rørdiameteren som er spesifisert i denne håndboken.
- Å la fett eller olje koke på en ubetjent platetopp kan være farlig og kan føre til brann.
- La aldri varm olje eller fett være uten tilsyn.
- La aldri apparatet gå uten fettfilter.
- Arbeid aldri med åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. flammer) rundt fettfiltrene.
- Ikke installer apparatet i nærheten av en varmeeinheit med fast brensel (f.eks. ved- eller kullbasert) med mindre varmeeinheiten har et tettsittende, ikke-avtagbart deksel. Det må ikke være flygende gnister.
- La apparatet avkjøles før du rengjør det.
- Hvis varme væsker kommer inn i apparatet, fjern fettfilteret eller overløpsbeholderen først etter at apparatet er avkjølt.
- Det kan være en liten lukt ved utpakking, dette er normalt og det forsvinner snart.
- Ventilatorer og andre ventilasjonssystemer kan påvirke sikkerheten til apparater som forbrenner gass eller annet brensel (herunder dem i andre rom) på grunn av tilbakesuging av forbrenningsgasser. Disse gassene kan potensielt resultere i karbonmonoksidforgiftning. Etter installering av ventilatoren eller annet ventilasjonssystem, må driften av gassapparater testes av en kompetent person for å sikre at tilbakestrømning av forbrenningsgasser ikke oppstår.
- Det er fare for brann dersom rengjøring ikke utføres i henhold til anvisningene.
- FORSIKTIG: Tilbehørsdeler kan bli varme under bruk med kokeapparater.
- Regler for avtrekksluft må følges.
- FORSIKTIG: Dette apparatet er ikke beregnet til bruk med gassbluss.

Symbolforklaring



Fare

Dette symbolet indikerer at det er fare for liv og helse på grunn av ekstremt brannfarlig gass.



Advarsel om elektrisk spenning

Dette symbolet indikerer at det er fare for personers liv og helse på grunn av spenning.



Advarsel

Dette symbolet indikerer at en feil, hvis den ikke unngås, kan føre til alvorlig personskade eller død.



Forsiktig

Dette symbolet indikerer en fare med lav risiko som, hvis den ikke unngås, kan føre til mindre eller moderate skader.



Merk

Symbolet indikerer viktig informasjon (f.eks. skade på eiendom), men ikke fare.



Følg instruksjonene

Dette symbolet indikerer at en servicetekniker kun skal betjene og vedlikeholde enheten i samsvar med bruksanvisningen.

Les sikkerhetsinstruksjonene grundig og nøye før du bruker produktet, og oppbevar dem i umiddelbar nærhet av installasjonsstedet eller produktet for senere bruk!

SPESIFIKASJONER

| | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| Platetopp | Heat 80 R | |
| Kokesoner | 4 | |
| Spennning | 220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz | |
| Installert effekt | 7400W | |
| Produktstørrelse LxBxH (mm) | 800x520x230 | |
| Innbyggingsmål AxB (mm) | 750x490 | |
| Motor | BLDC | |
| Avtrekk | Direkte avtrekk (ut i det fri) | Minimumsinnstilling ved normal drift 350 m ³ /t Maksimal normal innstilling 560 m ³ /t Boost-innstilling 630 m ³ /t |
| | Resirkulasjon | Boost-innstilling 547 m ³ /t |
| Lydnivå | Direkte avtrekk (ut i det fri) | Minimumsinnstilling ved normal drift 56 dB Maksimal normal innstilling 68 dB Boost-innstilling 71 dB |
| | Resirkulasjon | Minimumsinnstilling ved normal drift 62 dB Maksimal normal innstilling 69 dB Boost-innstilling 72 dB |
| Energieffektivitet | Effektivitetsindeks | 49,6 |
| | Effektivitetsklasse | A |
| Fettfiltrering | Filtreringseffektivitet | 80,4 % |
| | Filtreringsklasse | C |

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Siden vi hele tiden streber etter å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og design uten forvarsel.

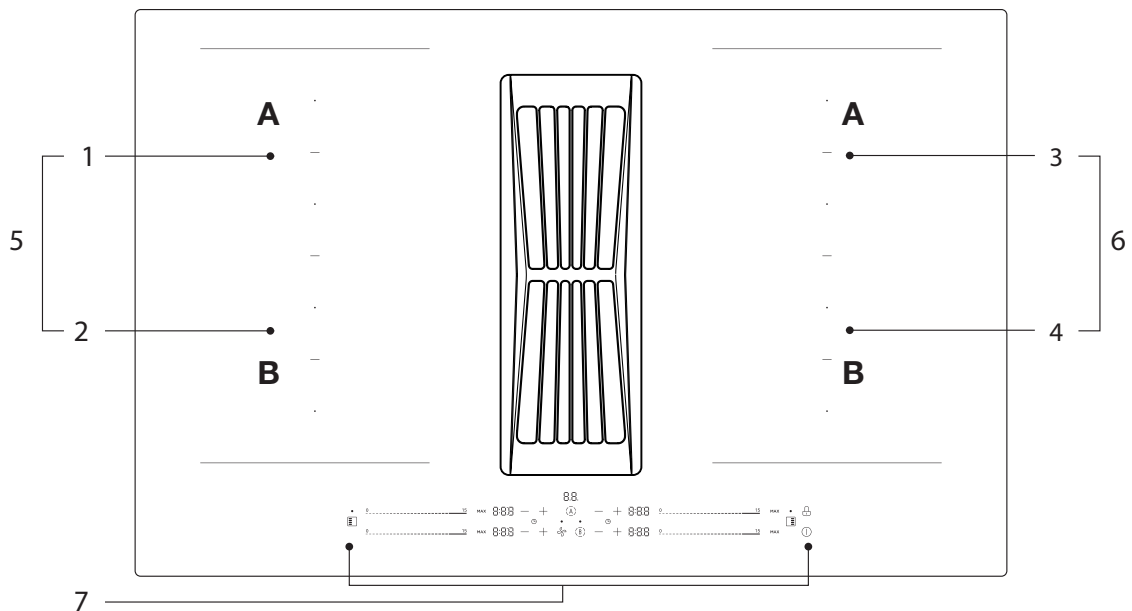
Diameteren på bunnen av induksjonskokekaret

| Kokesone | Minimum | Maksimum |
|---------------|---------|----------|
| 1 & 2 & 3 & 4 | 120 | 200 |
| Flex-sone | 120 | 220*380 |

*Merk: For å aktivere funksjonen "pot detection" må gryten/kokekaret plasseres innenfor området "a" eller "b", ikke mellom de to områdene.

OVERSIKT OVER PRODUKTET

Sett ovenfra

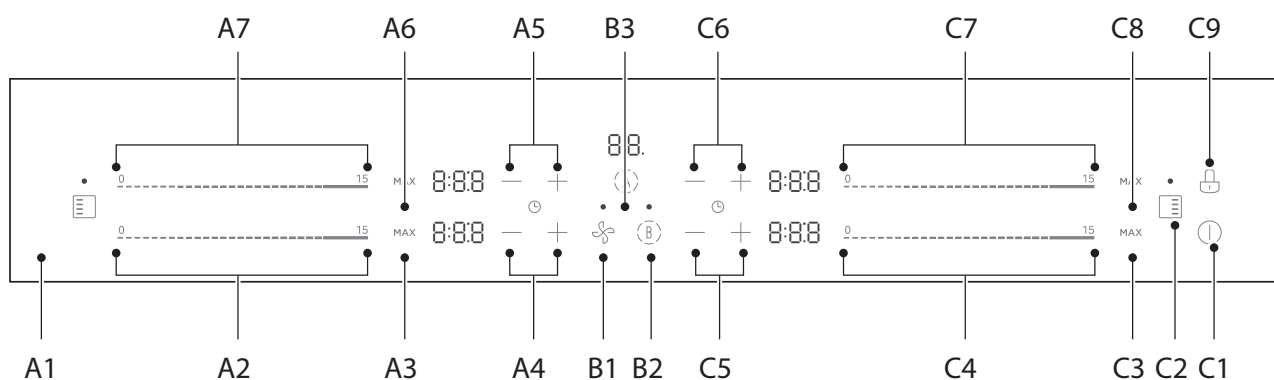


- 1. Maks. 2200/3600 W sone
- 2. Maks. 2200/3600 W sone
- 3. Maks 2200/3600 W sone

- 4. Maks 2200/3600 W sone
- 5. Maks. 3300/3600 W sone
- 6. Maks 2200/3700 W sone

- 7. Betjeningspanel

Betjeningspanel



A1: Brofunksjon (Flex)
 A2: Indikator for varmetrinn
 A3: Boost
 A4: Indikator for tidsinnstilling
 A5: Indikator for tidsinnstilling
 A6: Boost
 A7: Indikator for varmetrinn

B1: Indikator for ventilator
 B2: Boost – ventilator
 B3: Auto platetopp og ventilator

C1: ON/OFF (på/av)
 C2: Brofunksjon (Flex)
 C3: Boost
 C4: Indikator for varmetrinn
 C5: Indikator for tidsinnstilling
 C6: Indikator for tidsinnstilling
 C7: Indikator for varmetrinn
 C8: Boost
 C9: Tastelås

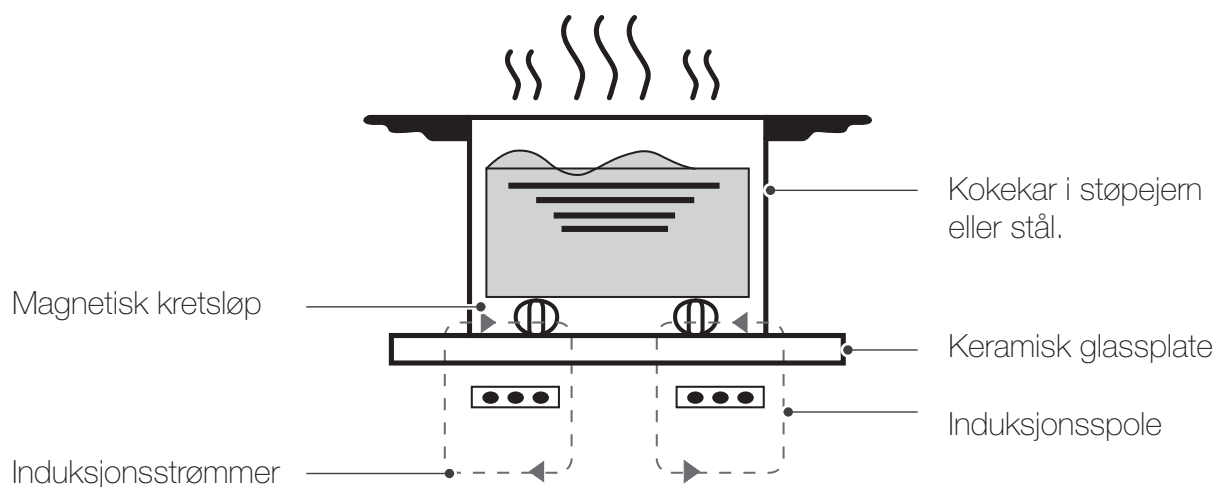
A3 + A6 + C3 + C8: Boost – platetopp



Alle bildene i denne veiledningen er kun ment som forklaring. Eventuelle avvik mellom det virkelige produktet og illustrasjonen på tegningen vil være underlagt det faktiske produktet.

Slik virker det

Induksjon er en sikker, avansert, effektiv og økonomisk teknologi. Den fungerer ved at elektromagnetiske vibrasjoner genererer varme direkte i pannen/gryten, i stedet for indirekte gjennom oppvarming av glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen/gryten begynner å varme det opp på et tidspunkt.



Drift

Du kan bruke produktet enten ved avtrekk ut i det fri eller resirkulering.

Ved avtrekk ut i det fri

Ventilatoren er beregnet til å fjerne damp og os fra kjøkkenet. Den krever installasjon av en avtrekkskanal som leder den brukte luften ut i det fri.



Luften må ikke slippes ut i en skorstein som brukes til å fjerne røyk fra apparater som brenner gass eller annet brensel (gjelder ikke apparater som kun leder luften tilbake inn i rommet).

- Dersom avtrekksluften skal ledes inn i en ikke-fungerende røyk- eller avtreksskorstein, må du innhente samtykke fra ansvarlig varmeingeniør.
- Hvis avtrekksluften ledes gjennom en yttervegg, bør det benyttes teleskopkanal.

Resirkulasjon

Luften som trekkes inn renses av fettfiltrene og et luktfilter og føres tilbake til rommet.



For å kapsle inn lukt i resirkulering, installer et kullfilter.

QUICK GUIDE



Vær forsiktig når du steker, da oljen og fettets varmes raskt opp, spesielt hvis du bruker PowerBoost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett selvantenne og dette utgjør en alvorlig brannfare.

TIPS til matlaging

Når maten begynner å koke, må temperaturen reduseres.

- Bruk av lokk vil redusere koketiden og spare energi ved å holde bedre på varmen.
- Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Begynn å lage mat på høy varme og reduser deretter temperaturen når maten er gjennomvarmet.

Småkoking av mat, koke ris

Småkoking av mat foregår under kokepunktet, ved ca 85 °C, hvor bare noen få bobler stiger opp til overflaten av den kokende væsken. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter, fordi smaken utvikles uten at maten blir overkokt. Du bør også tilberede sauser basert på egg og mel under kokepunktet.

- Noen oppgaver, blant annet koking av ris ved bruk av absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten tilberedes riktig innenfor den anbefalte tiden.

Steking av biff

For å tilberede saftige og smakfulle biffer:

La kjøttet stå i romtemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.

Varm opp en tykkbunnet stekepanne.

Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp en liten mengde olje i den varme pannen, og legg deretter kjøttet i den varme pannen.

Biffen skal kun snus én gang under tilberedning. Den nøyaktige steketiden vil avhenge av tykkelsen på biffen og hvor godt stekt du vil ha den. Tidene kan variere fra ca. 2–8 minutter per side.

Trykk på biffen for å vurdere hvor gjennomstekt den er – jo fastere den føles, jo mer gjennomstekt er den.

La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å bli mør før servering.

Wok-steking

1. Velg en flatbunnet wok eller stor stekepanne som er kompatibel med induksjon.
2. Ha alle ingrediensene og utstyret klart. Wok-steking skal gå raskt. Hvis du tilbereder store mengder, så tilbered maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen kort og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Tilbered eventuelt kjøtt først, sett det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fremdeles sprø, skru ned varmen, legg kjøttet tilbake i woken og tilsett saus.
6. Rør ingrediensene forsiktig rundt for å sikre at de blir gjennomvarmet.
7. Server straks.

Registrering av små gjenstander

Når en upassende størrelse eller ikke-magnetisk gryte (f.eks. aluminium), eller en annen liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) har blitt liggende på koketoppen, vil koketoppen automatisk gå i standby-modus etter 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Varmetrinn

De nedenstående innstillingene er kun veiledende. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av flere faktorer, blant annet kokekaret og mengden du tilbereder. Eksperimenter med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer deg best.

| Varmetrinn | Passende innstillinger |
|------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Skånsom oppvarming av små mengder mat• Smelting av sjokolade, smør og matvarer som lett blir brent.• Småkoking på lav temperatur• Langsom oppvarming |
| 3-5 | <ul style="list-style-type: none">• Rask oppvarming• Rask småkoking• Koking av ris |
| 6-11 | <ul style="list-style-type: none">• Pannekaker |
| 12-13 | <ul style="list-style-type: none">• Sautering• Koking av pasta |
| 14/P | <ul style="list-style-type: none">• Omrøring (steking)• Brun• Kok opp suppen• Kokende vann |

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til målene vist på tegningen.

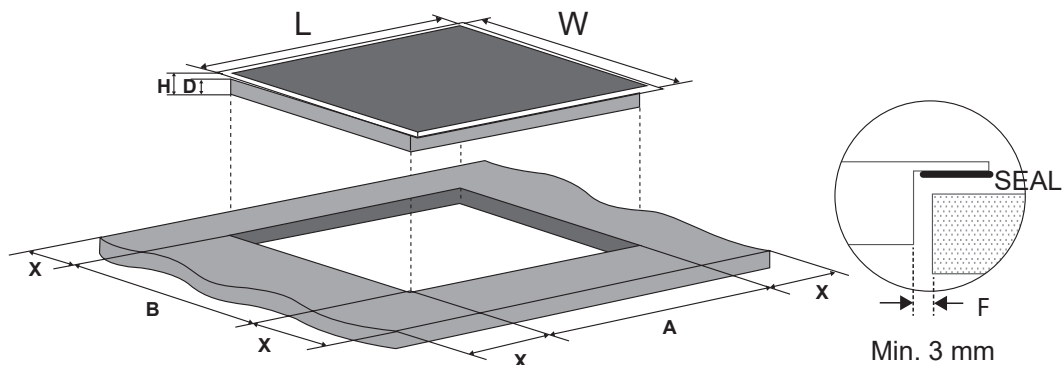
For installasjons- og bruksformål må det holdes minimum 5 cm plass rundt hullet.

Sørg for at tykkelsen er minst 30 mm. Vennligst velg varmebestandig og isolert materiale. (Tre og lignende fiber- eller hygroskopiske materialer må ikke brukes med mindre disse er impregneret) for å unngå elektrisk støt og store deformasjoner forårsaket av varmestråling fra platetoppen.

Se nedenfor:



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom sidene på platetoppen og innsiden av skapet **skal være minst 3 mm.**



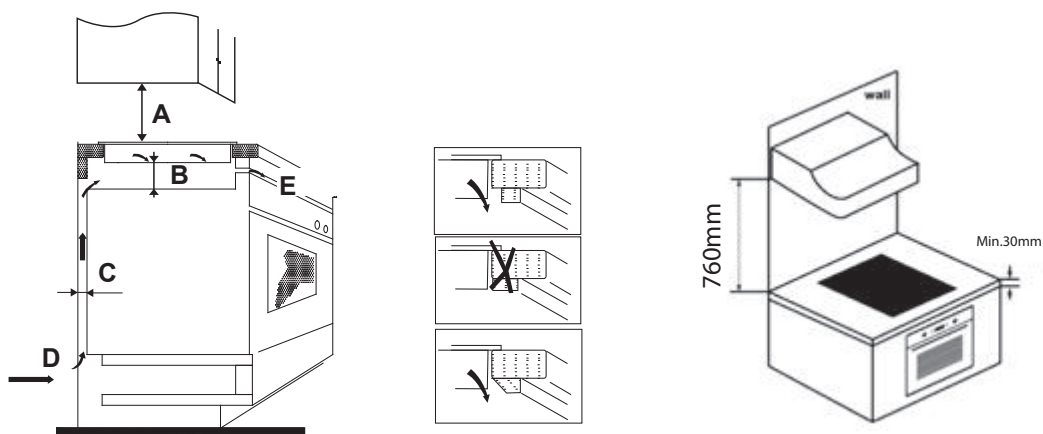
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 800 | 520 | 230 | 226 | 750+2 +0 | 490+2 +0 | 50 min. | 3 min. |

Sørg uansett for at platetoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftutløp ikke er blokkert. Sørg for at den keramiske platetoppen er optimalt installert for arbeidsbruk.

Se nedenfor:



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom platetoppen og et overskap over platetoppen bør være minst 760 mm.

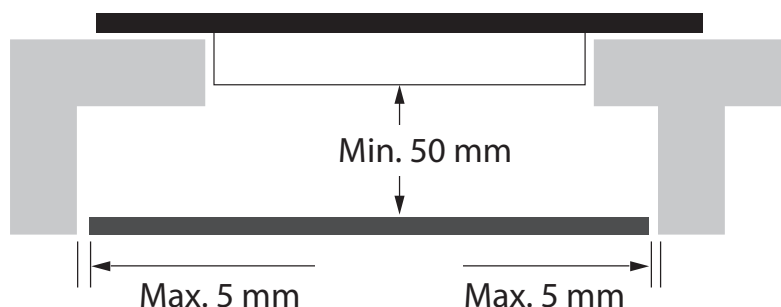


| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|------------|----------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Luftinntak | Luftuttak 5 mm |

Advarsel: Slik sikrer du tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og luftuttaket ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet kontakt med den overopphetede overflaten på platetoppen eller fare for elektrisk støt under bruk, er det nødvendig å plassere en treinnsats festet med skruer i en minimumsavstand på 50 mm fra bunnen av platetoppen.

Følg kravene nedenfor.



Det er ventilasjonshull rundt kanten på platetoppen. Du MÅ sørge for at disse hullene ikke blokkeres av skapet når du plasserer platetoppen.



- Vær oppmerksom på at limet som forbinder plast- eller trematerialet til produktet må tåle temperaturer på minst 150 °C for å unngå at belegget løsner.
- Bakveggen, tilstøtende og omkringliggende overflater må derfor tåle en temperatur på 90 °C.

Før du installerer platetoppen, må du først sørge for følgende:

- Arbeidsflaten er kvadratisk og flat, og ingen konstruksjonselementer hindrer plassbehovet.
- Arbeidsflaten er laget av et varmebestandig og isolerende materiale.
- Hvis platetoppen er installert over en ovn, at ovnen har innebygget vifte/kjøler.
- Installasjonen vil overholde alle avstandskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen er integrert i den permanente ledningen, montert og plassert i samsvar med lokale bestemmelser og forskrifter for tilkobling.
- Isolasjonsbryteren må være av godkjent type og gi en luftspalte på 3 mm kontaktavstand i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale forskriftene for ledninger tillater denne variasjonen av kravene). Isolasjonsbryteren er lett tilgjengelig for kunden med platetoppen installert.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheter og -vedtekter hvis du er i tvil om installasjonen.
- At du bruker varmebestandige overflater som er enkle å rengjøre (som f.eks. keramiske fliser) på veggflatene rundt platetoppen.

Etter installasjon av platetoppen, må du sørge for følgende:

- At strømkabelen ikke er tilgjengelig via skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig ventilasjon av frisk luft utenfor skapkonstruksjonen til bunnen av platetoppen.
- Hvis platetoppen er installert over en skuff eller et skaprom, må det installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Isolasjonsbryteren er lett tilgjengelig for kunden.

Før plassering av belag

Enheten må plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen).
Pass på å ikke påføre vekt/trykk ned på glasset.



Forsiktig

- Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert fagperson eller tekniker. Utfør aldri operasjonen selv.
- Platetoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade platetoppens elektronikk.
- Induksjonstoppen må installeres slik at bedre varmestråling kan sikres for å forbedre påliteligheten.
- Vegg og den induserte varmesonen over benkeplaten må kunne tåle varme.
- For å unngå skade må den selvklebende tapen være varmebestandig.
- Det må ikke brukes dampenser.

Koble platetoppen til strømmettet.

Les bruksanvisningen og disse sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker produktet og før du installerer platetoppen. Dette er viktig informasjon om sikkerhet, installasjon, bruk og vedlikehold, som beskytter både mennesker og produktet.



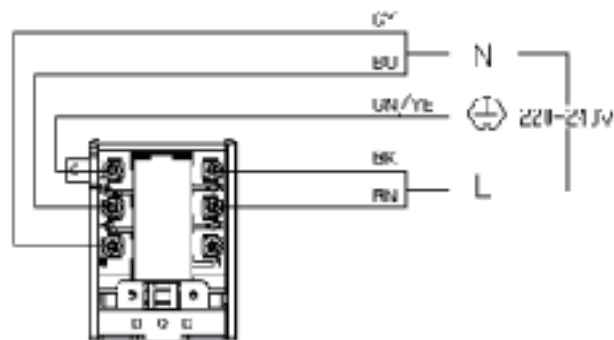
- Denne platetoppen skal kun kobles til strømmettet av en kvalifisert person.
- Produktet er kun beregnet for bruk i en vanlig husholdning.
Produsenten/importøren hefter ikke for skader som er forårsaket av feil bruk eller feil betjening.
- Før produktet kobles til bør det kontrolleres at tilkoblingsforholdene stemmer overens med tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet. Det er svært viktig at disse dataene stemmer overens, så produktet ikke blir skadet. I tvilstilfeller kontaktes en fagperson.
- Kabellengdene for strømforsyningen må tåle belastningen som er angitt på typeskiltet.
- For å koble platetoppen til strømmettet, bruk ikke adaptere eller skjøteledninger da de kan forårsake overoppheting og brann. En skjøteledning gir ikke nødvendig sikkerhet.
- Strømforsyningskabelen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at dens temperatur ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



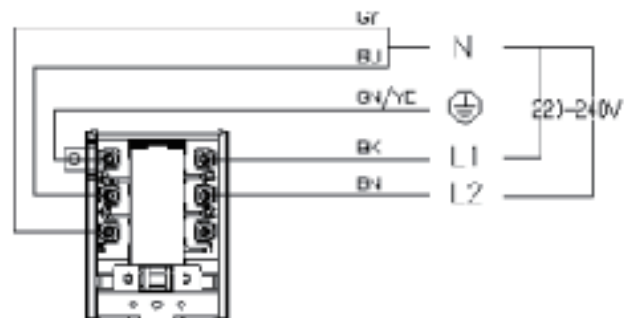
- Sjekk med en elektriker om det elektriske systemet i hjemmet er egnet uten å måtte gjøre nødvendige endringer.
Eventuelle endringer må kun utføres av en kvalifisert elektriker.



- Hvis det totale antallet varmeenheter for apparatet du velger ikke er mindre enn 4, kan apparatet kobles direkte til strømforsyningen med en enfaset elektrisk tilkobling, som vist nedenfor.
- Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, må arbeidet utføres av en fagperson med riktige kvalifikasjoner og verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis enheten kobles direkte til strømforsyningen, må det installeres en flerpolet bryter med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal sørge for at det er utført korrekt elektrisk tilkobling og at tilkoblingen er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes sammen.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og må kun skiftes ut av autoriserte teknikere.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

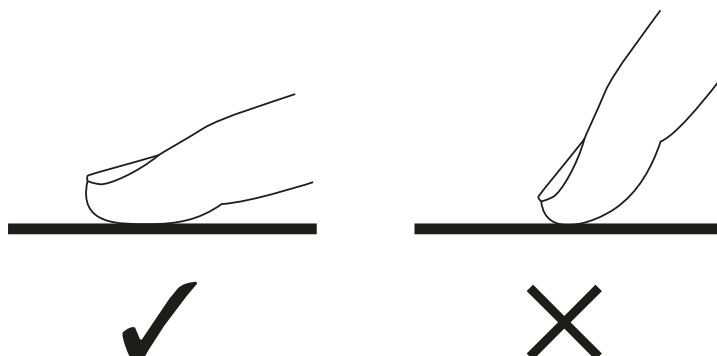


Undersiden og strømkabelen til platetoppen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

BETJENINGSVEILEDNING

Berørings-kontroll


- Displayet reagerer på berøring, slik at du ikke trenger å trykke, men bare berøre overflaten lett.
- Bruk fingertuppen i stedet for fingeren.
- Du vil høre et pip hver gang en berøring registreres.
- Sørg alltid for at berøringsskjermen er ren og tørr og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller klut) som dekker display-knappene. Selv en tynn vannfilm kan gjøre det vanskelig å betjene skjermen.



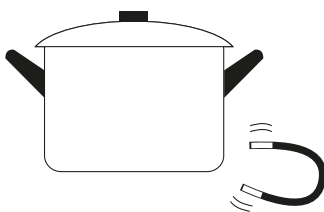
Valg av passende kokekar

Bruk kun kokekar hvor bunnen egner seg til matlaging på induksjonstopp. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av gryten.

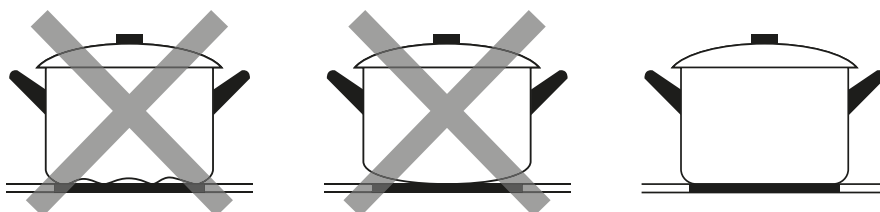
- Du kan kontrollere om kokekaret er egnet ved å utføre en magnettest. Hold en magnet mot undersiden av gryten. Hvis magneten tiltrekkes, egner gryten seg til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet: Ha vann i gryten du vil kontrollere.

Hvis ikonet  ikke blinker i displayet, og vannet varmes opp, er gryten egnet.

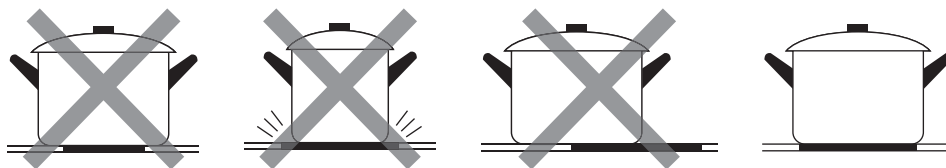
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods.



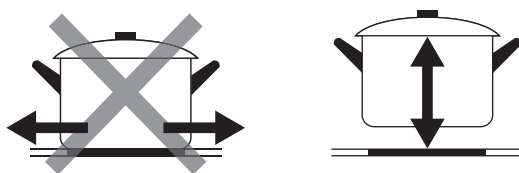
- Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



- Sørg for at bunnen av kjelen er flatt, plassert flatt mot glassplaten og har samme størrelse som kokesonen. Bruk gryter ned diameter som er den samme som grafikken for den valgte sonen. Ved å bruke en gryte som er litt bredere, vil energien utnyttet med maksimal effektivitet. Hvis du bruker en mindre gryte, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. Gryter med en diameter på mindre enn 140 mm vil muligens ikke registreres av koketoppen. Sentrer alltid gryten på kokesonen.



- Løft alltid grytene av induksjonsplaten – ikke skyv dem, da de kan ripe opp glasset.



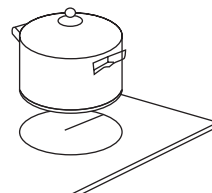
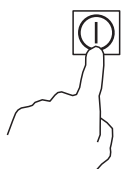
Slik bruker du produktet

Start matlagingen

Trykk på ON/OFF-kontrollen i 1 sekund. Etter at du har slått på, piper alarmen én gang og alle display viser "-" og indikerer dermed at induksjonstoppen har gått i standby.

Plasser en egnet gryte på den kokesonen du ønsker å bruke.

- Sørg for at bunnen på gryten og overflaten på kokesonen er rene og tørre.

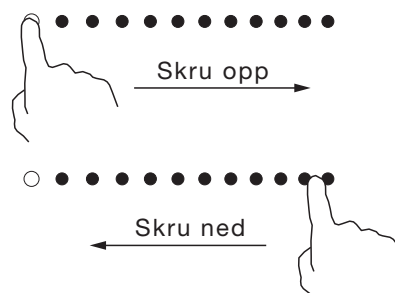


Berør slideren lett for varmeregulering.



Velg en varmeinnstilling ved å berøre slideren.

- Når det er plassert en gryte på varmesonen, og hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 20 sekunder, slås platetoppen av automatisk. Da starter du forfra fra trinn 1.
- Når det ikke er plassert en gryte på varmesonen, og hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 20 sekunder, slås platetoppen av automatisk. Da starter du forfra fra trinn 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.



Hvis displayet blinker med varmeinnstillingsikonet

Det betyr følgende:

- du har ikke plassert en gryte på riktig kokesone, eller
- gryten du bruker er ikke egnet for induksjonstilberedning, eller
- gryten er for liten eller ikke riktig sentrert på kokesonen.

Ingen oppvarming skjer med mindre det er plassert en egnet gryte på kokeområdet. Displayet slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en egnet gryte.

Manuell ventilasjon





Du kan styre ventilasjonsinnstillingen manuelt.



MERK


Bruk av høyt kokekar kan hindre utsugingen i å fungere ved optimal effekt. Du kan forbedre utsugingskraften ved å plassere lokket på kokekaret på skrå.

Aktivering av manuell ventilasjon

1. I påslått tilstand, berør -knappen for å aktivere ventilasjonssystemet.
2. Trykk raskt (short press) på ventilatorknappen  for å endre nivået mellom 0–3, eller trykk og hold (long press) i 3 sekunder på ventilatorknappen  for å slå av ventilatoren.
3. Trykk på -knappen for booster.

Ventilasjonssystemet er aktivert

Deaktivering eller endring av ventilasjonsreguleringen

1. Slå av.
2. Bruk ventilatorknappen  for å justere nivået til 0.

Avslutt matlagingen

Slå av kokesonen ved å dra slideren til "0".
Sørg for at displayet viser "0".

Slå av hele platetoppen ved å berøre ON/OFF.




Auto-funksjon for ventilasjonssystemet

Ventilasjonssystemet er oppdelt i manuell modus og automatisk modus. Automatisk modus kan aktiveres når kokesonen er aktivert. Den vil automatisk bli deaktivert to minutter etter at alle kokesoner er slått av.

Manuelt

Når platetoppen er på, berør -knappen eller -knappen. Skjermen viser nivå 0–3 eller b.

Automatisk

Når platetoppen er på, berør -knappen. Displayet viser A. Platetoppen deaktiverer auto-funksjonen når:
– det har gått to minutter etter at alle soner er slått av.
– det trykkes på strømknappen.

Aktiver boost-funksjonen

Berør MAX-knappen. Sørg for at displayet viser **MAX**

Deaktiver boost-funksjonen

Berør slideren for varmeinnstilling der du vil deaktivere boost-funksjonen. Slå av hele kokesonen ved å trykke på ON/OFF.

0 ----- 15



Funksjonen fungerer på samtlige kokesoner.

- Kokesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 10 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til maksimalt nivå etter 10 minutter.
- Hvis den venstre fremre kokesonen er innstilt til på boost, og deretter den venstre bakre kokesone innstilles på boost, vil venstre fremre og venstre bakerste kokesone settes til nivå 15.


Intensivinnstilling av ventilasjon

- Ventilasjonssystemet har intensivinnstillinger. Hvis du aktiverer intensivinnstillingene, fungerer ventilasjonssystemet ved maksimal ytelse.

Aktivering av ventilasjonssystemets intensivinnstilling:

1. Berør (B)

2. "b" vises.

- Endring eller deaktivering av den intensive ventilasjonsinnstillingen.
- Bruk  -knappen til å velge den ønskede intensiteten i innstillingsområdet eller still inn på 0.

Automatisk start av ventilasjonssystemet

Hvis du velger et effektnivå for en kokesone og automatisk start aktiveres, starter ventilasjonsanlegget på et effektnivå i samsvar med det tilsvarende effektnivået for kokeplatene.

Fleksibelt område

Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av behov i forhold til matlaging.

- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Når det fungerer som en enkelt sone, slår delen som ikke er dekket av kokekar seg automatisk av etter 8 sekunder.
- For å sikre korrekt «pot deteksjon» og jevn varmfordeling, må kokekaret plasseres riktig:

På for- eller baksiden av det fleksible området når kokekaret er mindre enn 21 cm.
Kan plasseres over alt med større kokekar.

Som en stor sone

For å aktivere det fleksible området som én stor sone, trykk ganske enkelt på brofunksjonen (A1)



Strøminnstillingen fungerer som ethvert annet område.

For å legge til ytterligere et kokekar trykker du igjen på de relevante knappene for å registrere kokekaret.

Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner med forskjellige effektinnstillinger, trykk på brofunksjonen (A1).

Låsning av kontrollfunksjonene

- Du kan låse kontrollfunksjonene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel at barn ved et uhell slår på kokesonene).
- Når kontrollene er låst, er alle unntatt PÅ/AV-kontrollen deaktivert.

Slik låser du kontrollfunksjonene

Trykk og hold lås-kontrollfunksjonen inne i ca. 3 sekunder

Displayet viser "Lo"

Slik låser du opp kontrollfunksjonene igjen

Trykk og hold lås-kontrollfunksjonen inne i ca. 3 sekunder

Når platetoppen er i låst modus, er alle kontroller deaktivert bortsett fra PÅ/AV. ⓘ

Du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-knappen ⓘ i nødstilfeller, men du må låse opp platetoppen igjen før neste bruk.

Strømforsynings-funksjonen

- Det er mulig å sette en maksimal grense for effektabsorpsjon på platetoppen ved å velge mellom flere ulike effektområder.
- Induksjonstoppen kan stille inn en automatisk effektnivågrense i drift for å unngå risiko for overbelastning.

Gå til strømforsynings-funksjonen

Tilstand: Innstilling av barnesikring i avslått tilstand.

Innstillinger

Betingelser:

1) LR maks. brenner MAX, velg knapp 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

P0


2) LF maks. brenner MAX, velg knapp 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

74

00

Innstillinger

Bytt til et annet nivå

1) Velg effektgrenseverdien med låseknappen  (effektgrenseverdien er basert på spesifikasjonene).

Der er 5 effektnivåer, fra «2,8k» til «7,4k». Displayet for LR og RF vil vise én av dem.

"28 00": Den maksimale effekten er 2,8 kW.

"35 00": Den maksimale effekten er 3,5 kW.

"45 00": Den maksimale effekten er 4,5 kW.

"58 00": Den maksimale effekten er 5,8 kW.

"74 00": Den maksimale effekten er 7,4 kW.

Bekreftelse og avslutning av strømforsyningsfunksjonen

Etter å ha valgt effektgrenseverdien, bruk på-/av-knappen  for å bekrefte. Deretter slås platetoppen av.

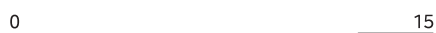
Timer-kontroll

- Du kan stille inn en eller flere kokeplater til å slå seg av etter at den innstilte tiden har gått.
- Maksimal tidsinnstilling er gjeldende standardtidsinnstilling for det aktuelle nivået.
Se tabellen for standarddriftstider.

Still inn timeren til å slå av kokesonene

Still inn en sone

Berør slideren lett for varmeregulering.



Når tiden er stilt inn, vil den begynne å telle ned med det sammen. Displayet viser resterende tid, og timerindikatoren blinker i 3 sekunder.

0:30

Still inn tiden ved å berøre «-» eller «+» på timeren.

Tips: Berør «-» eller «+» en gang på timeren for å redusere eller øke tiden med 1 minutt.

Berør og hold «-» eller «+» på timeren for å redusere eller øke tiden med 10 minutter.

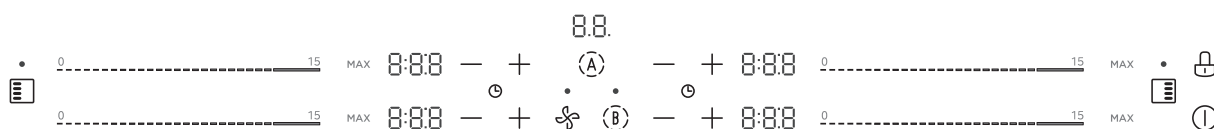


Når tilberedningstiden utløper, slås tilsvarende kokesone seg av automatisk.

Inntil flere soner:

Trinnene for å stille inn flere soner er de samme som trinnene for å stille inn én enkelt sone: Tidspunktet for hver varmesone stilles inn og vises for hver enkelt sone.

Vises som nedenfor:



Annullering av timeren

Den innstilte tiden på timeren som tilsvarer oppvarmingssonen er 0.

Trykk og hold timeren «-» og «+» inne i 1 sekund, og tidsinnstillingen av timeren annulleres.



**MERK:**

- 1) Den manuelle tidsinnstillingen kan ikke overstige den forhåndsbestemte tidsinnstillingen for platetoppen. Hvis gjeldende verdi reduseres etter at innstillingen for maksimal tid er satt, vil tidsinnstillingen automatisk endres til standard maksimal tid for gjeldende nivå når tidsinnstillingen er større enn standard sluttid for gjeldende nivå.
- 2) I tidsvisningsmodus, trykk på slideren én gang for å se gjeldende oppvarmingsnivå. Når du har kommet til det viste oppvarmingsnivået, klikk eller skyv slideren for å stille inn nivået.

Standard driftstider

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen. Funksjonen slår automatisk av platetoppen hvis du glemmer å slå den av. Standarddriftstider for forskjellige effektnivåer er vist i tabellen nedenfor.

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Effektnivå | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standarddriftstider (timer) | 480 | 480 | 480 | 360 | 360 | 360 | 240 | 240 | 240 |
| Effektnivå | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | |
| Standarddriftstider (timer) | 120 | 120 | 120 | 90 | 90 | 90 | | | |

Viktig! Personer med pacemaker bør konsultere legen sin før bruk av denne enheten.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

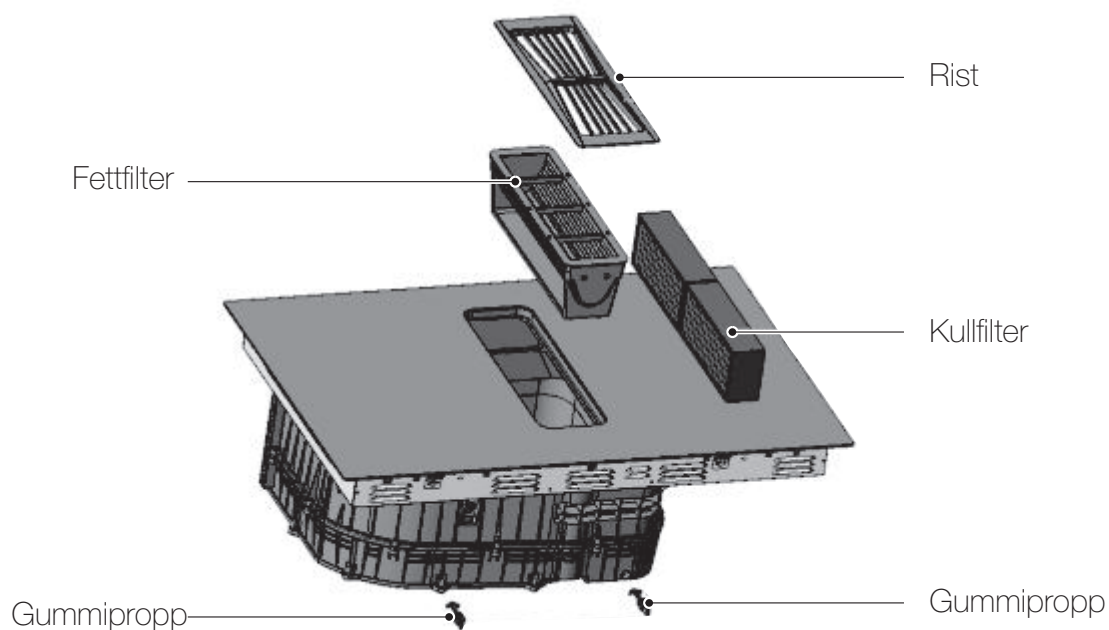
For å holde apparatet effektivt i lang tid, er det viktig å rengjøre og vedlikeholde det nøye.

Rengjøring av platetoppen

| Hva? | Hvordan? | Viktig! |
|---|---|---|
| Hverdagssmuss på glassoverflaten. (fingeravtrykk, merker, matflekker eller ikke-sukkerholdig søl på glasset) | <ol style="list-style-type: none">1. Koble fra strømmen til platetoppen.2. Påfør et egnet rengjøringsmiddel til platetoppen mens glasset fremdeles er varmt (men ikke glovarmt!)3. Rengjør og tørk av med en ren klut eller litt kjøkkenpapir.4. Slå på strømmen til platetoppen igjen. | <ul style="list-style-type: none">• Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke vises noen "varm overflate", men platetoppen kan fortsatt være varm! Vær svært forsiktig.• Grove skuremidler, visse nylon-skuresvamber og harde/skurende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les på etiketten for å kontrollere om rengjøringsmiddelet eller skuresvampen er egnet.• La aldri rengjøringsrester ligge igjen på platetoppen: glasset kan bli flekkete. |
| Mat som har kokt over, smeltede ingredienser og varmt sukkerholdig søl på glasset. | <p>Fjern disse umiddelbart med en palettkniv, sparkel eller skrape egnet for glasskeramiske overflater, men pass på varme overflater:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Koble fra strømmen til platetoppen ved veggkontakten.2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30° og skrap skitten bort til et kjølig område av platetoppen.3. Rengjør smuss eller søl med et kjøkkenhåndkle eller litt kjøkkenpapir. | <p>Fjern flekker etter smeltede ingredienser og sukkerholdig mat eller søl så raskt som mulig. Hvis de får avkjøles på glasset, kan de være vanskelige å fjerne og kan til og med skade glassoverflaten permanent.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fare: Når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, er knivbladet så skarpt som et barberblad! Vær derfor ekstremt forsiktig ved bruk av skrapen, og oppbevar den alltid på et sikkert sted og utenfor barns rekkevidde. |
| Søl på berøringsknappene. | <p>Koble fra strømmen til platetoppen. Tørk opp sølet. Tørk av berøringsområdet med en ren fuktig svamp eller klut. Tørk av hele området med litt kjøkkenpapir. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Platetoppen kan pipe og slå seg av selv, og berøringsknappene fungerer kanskje ikke hvis det er væske på dem. Sørg for å tørke godt av berøringsområdet før du slår på platetoppen igjen. |

Komponenter som må rengjøres eller byttes

Følgende oversikt viser komponentene i apparatet som du enten må bytte eller rengjøre.



Bytt luftfilter

Bytt kullfilter (Kullfilter følger ikke med).



MERK

Du kan kjøpe kullfilter fra spesialforhandlere eller kundeservice.

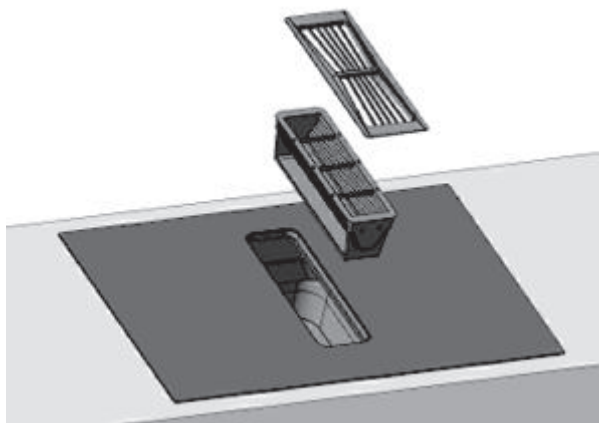
1. For å holde dem i god stand, bør du bare bruke originale filtre.

2. **VIKTIG!**

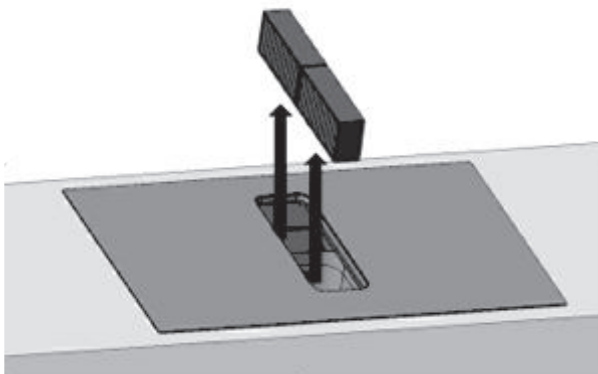
Hvis fettfilter eller gitter faller ned, kan de skade platetoppen under.

Demonter gitteret og fettfilteret, og kast dem på riktig måte.

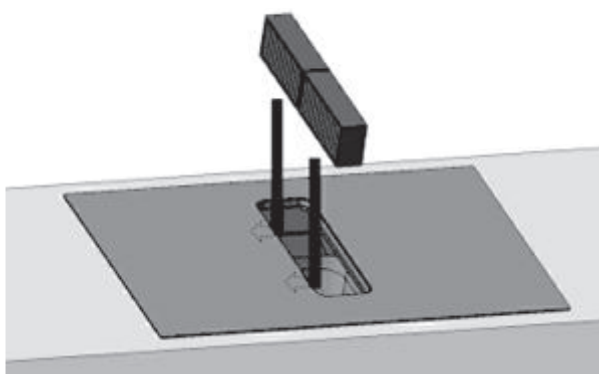
- Fett kan samle seg i bunnen av beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at fett drypper ut.



3. Fjern de to kullfiltrene og kast dem på riktig måte.



4. Sett inn to nye kullfiltre på venstre side av apparatet.



5. Sett inn fettfilteret og dekk risten.

Nullstilling av metningsindikatoren.

Dette krever følgende: Etter at apparatet er slått av, lyser F.

1) Bytt kullfilteret

2) I avslått tilstand trykker du på låsetasten og holder den inne i 3 sekunder for å låse.

3) Trykk og hold inne  i 3 sekunder for å nullstille kullfilteret. Displayet på ventilatoren viser «CL».

Rengjøring av rist og fettfiltre

Fettfiltrene filtrerer bort fett fra matosen. For å holde det i god stand må du rengjøre fettfilteret regelmessig, da fett- og smussavleiringer kan redusere funksjonen til ventilatoren. Filtrene skal rengjøres eller skiftes ut med jevne mellomrom.

ADVARSEL! Risiko for brann! Et overmettet fettfilter medfører brannfare!

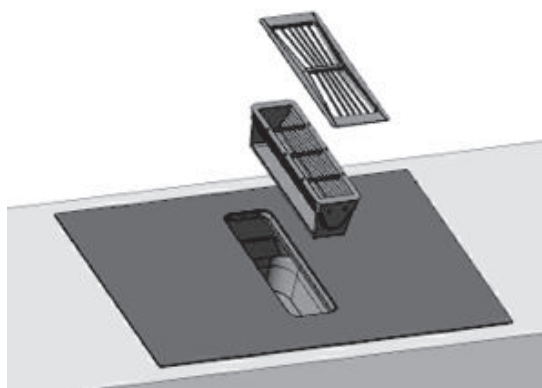
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- Arbeid aldri med åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. flambering).
- Ikke installer apparatet i nærheten av ildsteder med fast brensel (f.eks. ved eller kull) med mindre apparatet har et forsegle, ikke-avtakbart deksel. Det må ikke være flygende gnister.

1. VIKTIG!

Hvis fettfiltrene faller ned, kan de skade platetoppen nedenfor.

Fjern rist og fettfilter og kast dem på riktig måte.

- Fett kan samle seg i bunnen av beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at fett drypper ut.



2. Rengjør risten
3. Rengjør fettfiltrene
4. Hvis det er nødvendig, fjern kullfiltrene og rengjør platetoppen innvendig.
5. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes. Sørg for at tilførselen til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
6. Tørk innsiden av platetoppen med såpevann og en myk klut.
7. Etter rengjøring, sett inn det tørre metall-fettfilteret igjen.

Manuell rengjøring av fettfiltre eller rist

1. Bløtgjør fettfilteret eller risten i varmt såpevann.
2. Bruk en børste til å rengjøre fettfilteret eller risten. Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsprodukter. Bruk spesielt fettopløsningsmiddel til fastgrodd smuss.
3. Skyll fettfiltrene grundig.
4. La fettfiltrene renne av.

Rengjøring av fettfilter i oppvaskmaskinen

1. Plasser fettfiltrene løst i oppvaskmaskinen og unngå å trykke dem sammen. For optimale rengjøringsresultatet bør du legge fettfilteret på filtersiden i oppvaskmaskinen. Ikke rengjør svært tilsmussede fettfiltre sammen med kjøkkenredskaper. Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsprodukter.
2. Start oppvaskmaskinen. Velg temperatur på maksimalt 70 °C.
3. La fettfiltrene renne av.

Rengjør hulrommet og avløpet

OBS: Det kan sive væske eller komme gjenstander inn i platetoppen ovenfra via gummiproppen.

Det er nødvendig at apparatet er avkjølt og at restvarmeindikatoren er slukket før følgende:

1. Dra gummiproppen ut med den ene hånden og hold beholderen med den andre hånden. Tøm ut væske eller gjenstander fra gummiproppen.
2. Sørg for at tilførselen til gummiproppen ikke er blokkert, før du setter den tilbake på plass. Fjern eventuelle gjenstander som har kommet inn i apparatet, når det er avkjølt. For å gjøre dette må du fjerne fettfilteret.

FEILSØKING

Drift av apparatet kan føre til feil og funksjonsfeil. Den følgende oversikten inneholder mulige årsaker og forslag til løsning på en feilmelding eller funksjonsfeil. Det anbefales å lese oversikten nedenfor grundig for å spare tid og penger som det kan koste å ringe til servicesenteret.

| Problem | Mulig årsak | Mulig løsning |
|--|---|---|
| Platetopp slås ikke på. | Ingen strøm. | Sørg for at den keramiske platetoppen er tilkoblet strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd i hjemmet ditt eller området der du bor. Hvis du har kontrollert alt og problemet fortsetter, må du ringe en kvalifisert tekniker. |
| Touch/tastatur reagerer ikke. | Tastatur låst. | Lås opp touch-tastatur. Se avsnitt «Betjeningspanel» på s. 33 |
| Touch/tastatur er vanskelig å betjene. | Det kan være en «film» av vann over tastaturet, eller du kan bruke for mye av fingeren når du trykker på berøringsikonene. | Sørg for at tastaturet er tørt og bruk fingertuppen når du trykker på berøringsikonene. |
| Glasset er ripete. | Kokekar med ujevne kanter eller ru bunn. Det brukes uegnede, skuresvamper eller rengjøringsmidler. | Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Les mer i denne bruksanvisningen. |
| Noen kokekar lager knitrende eller klikkelyder. | Dette kan skyldes konstruksjonen av selve kokekaret (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig). | Dette er helt normalt for kokekar og indikerer ingen feil. |
| Induksjonstoppen lager en summende lyd når den skrur opp til høy varmeinnstilling. | Dette skyldes teknologien bak induksjonen. | Dette er helt normalt, men støyen skal avta eller forsvinne helt når du skrur ned varmeinnstillingen. |
| Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen. | En innebygd kjølevifte i enheten er aktivert for å hindre overoppheting av elektronikken. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen. | Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen mens viften går. |
| Gryter blir ikke varme og dette vises på displayet. | Induksjonstoppen kan registrerer ikke kokekaret fordi det ikke er egnet for induksjon. Induksjonstoppen kan ikke registrere kokekaret fordi det er for liten for kokesonen eller ikke er riktig sentrert på den. | Bruk kokekar som egner seg for induksjon. Sentrer kokekaret og sørg for at bunnen passer til størrelsen på kokesonen. |
| Induksjonstoppen eller kokesonen slås av uventet, en lyd høres og en feilkode vises i timerdisplayet (vanligvis vekslende med ett eller to sifre). | Teknisk feil. | Skriv ned feilmeldingene og tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen og kontakt en kvalifisert tekniker. |

Apparatet er utstyrt med en selvtestfunksjon. Med denne testen kan teknikeren sjekke funksjonen til flere komponenter uten å demontere eller fjerne induksjonstoppen fra arbeidsflaten.

| Problem | Mulig årsak | Mulig løsning |
|----------------|--|---|
| E1, E2, E7, C1 | Feil på temperatursensor | Kontakt leverandøren. |
| E3, E4 | Feil på temperatursensoren for IGBT | Kontakt leverandøren. |
| EU | Feil mellom skjermkortet og hovedkortet | Kontakt leverandøren. |
| EL, EH | Unormal nettspenning | Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen etter at strømforsyningen har blitt normal. |
| C1 | Temperatursensor for keramisk glassplate er høy | Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt. |
| C2 | Temperatursensor for IGBT er høy | Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt. |
| F5 | Feil på kjølevifte | Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt. |
| B3 | Unormal temperatur i ventilasjonssystemet | Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt. |
| B5 | Oppstart av ventilasjonssystemet mislyktes | Kontroller ventilatoren for fremmedlegemer og start på nytt. |
| B7 | Oppstart av ventilasjonssystemet mislyktes | Kontakt leverandøren. |
| Bc | Feil i kommunikasjonen mellom skjermkortet og motorstyringskortet. | Kontakt leverandøren. |

Feilkoder som oppstår under bruk og løsninger:

| Problem | Mulig årsak | Mulig løsning |
|---|---|---|
| Automatisk tilbakestilling | | |
| EL, EH | Nettspenningen overskrider den nominelle spenningen. | Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen når strømforsyningen er normal. |
| C1 | Temperatursensoren for den glasskeramiske platetoppen registrerer høy temperatur. | Vent til temperaturen på den glasskeramiske platetoppen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. |
| C2 | Temperatursensor for IGBT er høy | Vent til at temperaturen på IGBT er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis den ikke gjør det, må viften byttes. |
| B3 | Strømmen på ventilatorens driverkort er unormal. | Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. |
| B7 | Luftkanalen for ventilasjonssystemet er helt blokkert. | Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller ventilatoren for fremmedlegemer og start på nytt. |
| Ingen automatisk tilbakestilling | | |
| E2 | Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Kortslutning. | Kontroller tilkoblingen eller bytt sensor for den keramiske platetoppen. |
| E1 | Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Åpent kretsløp. | |
| E7 | Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Ugyldig. | |
| E4 | Feil på temperatursensor for IGBT. Kortslutning. | Kontakt service for utbedring. |
| E3 | Feil på temperatursensor for IGBT. Åpent kretsløp. | |
| B5 | Feil i ventilasjonssystemet | Kontakt service for utbedring. |
| Bc | Feil i kommunikasjonen mellom skjermkortet og ventilatorens driverkort. | Kontakt service for utbedring. |

Spesifikke feil og mulige løsninger:

| Feil | Mulig årsak | Løsning A | Løsning B |
|---|--|--|---|
| LED-en lyser ikke når enheten er tilkoblet. | Ingen strøm. | Kontroller at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten og at stikkontakten fungerer. | |
| | Feil i forbindelsen mellom tilbehørskretskort og skjermkort. | Sjekk tilkoblingen. | |
| | Tilkoblingskretskortet er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |
| | Skjermkortet er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |
| Noen av knappene fungerer ikke eller LED-displayet fungerer ikke normalt. | Skjermkortet er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |
| Indikatoren for redningsmodus lyser, men oppvarmingen starter ikke. | Høy temperatur på plattetoppen. | Den omgivende temperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventilen kan være blokkert. | |
| | Det er noe galt med viften. | Kontroller om viften kjører som den skal. Hvis den ikke gjør det, må den byttes. | |
| | Kretskortet er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |
| Oppvarmingen stopper plutselig under drift og displayet blinker «U». | Feil kokekar. | Bruk et kokekar som er egnet for induksjon. | Pot-detection-kretsløpet er skadet. Bytt kretskort. |
| | Kokekarets diameter er for lite. | | |
| | Plattetoppen er overopphetet. | Enheden er overopphetet. Vent til at temperaturen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. | |
| Varmesoner på samme side (f.eks. første og andre sone) viser «U». | Feil i forbindelsen mellom kretskort og skjermkort. | Sjekk tilkoblingen. | |
| | Kommunikasjonsdelen i skjermkortet er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |
| | Hovedkortet er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |
| Viftemotoren låter unormal. | Viftemotoren er skadet. | Kontakt service for utbedring. | |

Ovenstående er vurdering og kontroll av vanlige feil.
Vennligst ikke demonter enheten selv for å unngå fare og skade på apparatet.

VAREMERKER, OPPHAVSRETTIGHETER OG JURIDISK ERKLÆRING

Logoer, ordmerker, handelsnavn, design og alle varianter av disse er verdifulle eiendeler til Witt og/eller dets tilknyttede selskaper ("Witt"), der Witt eier varemerkene, opphavsretten og andre immaterielle rettigheter, og all goodwill som stammer fra bruken av enhver del av et Witt-varemerke. Bruk av Witt-varemerket til kommersielle formål uten skriftlig forhåndstillatelse fra Witt kan utgjøre varemerkekrenkelse eller urettferdig konkurranse i strid med gjeldende lover.

Denne håndboken ble laget av Witt og Witt forbeholder seg all opphavsrett til den. Ingen enhet eller person kan bruke, duplisere, modifisere, distribuere helt eller delvis denne håndboken, eller pakke eller selge sammen med andre produkter uten skriftlig forhåndstillatelse fra Witt.

Alle funksjoner og instruksjoner som er beskrevet var oppdatert på det tidspunktet denne håndboken ble produsert. Det faktiske produktet kan imidlertid variere på grunn av forbedrede funksjoner og design.

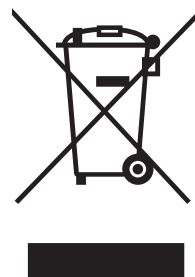
AVHENDING OG RESIRKULERING

Viktige instruksjoner vedrørende miljøet

Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet:
Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Emballasjen er miljøvennlig og kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Emballasjematerialene er merket i samsvar med dette.

Symbolet som finnes på produktet eller emballasjen, angir at produktet ikke må avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres på en gjenvinningsstasjon som er godkjent for håndtering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å avhende produktet på korrekt måte er du med på å forebygge negative effekter på miljøet og menneskers helse. Finn ut mer om avhending og gjenvinning av produktet ved å kontakte kommunen du bor i, din lokale gjenvinningsstasjon eller butikken der du kjøpte produktet.



SAMSVARSERKLÆRING

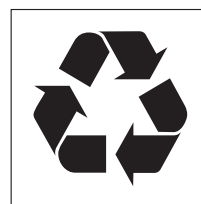
Erklæring for direktivet om farlige stoffer (RoHS)

Dette produktet oppfyller kravene i direktiv 2011/65/EU om begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

EMBALLASJEINFORMASJON

Produktets emballasjematerialer er laget av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjematerialene sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall. Lever dem til innsamlingsstedene for emballasjematerialene som er utpekt av

lokale myndigheter.



PERSONVERN

For levering av de avtalte tjenestene til kunden, samtykker vi i å overholde alle bestemmelser i gjeldende personvernlovgivning uten begrensning, i samsvar med de avtalte landene der tjenestene til kunden skal leveres samt, der det er aktuelt, EUs generelle personvernforordning (GDPR) .

Generelt er databehandlingen vår ment for å oppfylle vår forpliktelse i henhold til kontrakten med deg og av produktsikkerhetsmessige grunner, for å beskytte dine rettigheter i forbindelse med garanti- og produktregistreringsspørsmål. I noen tilfeller, men bare hvis tilstrekkelig personvern er sikret, kan personopplysninger overføres til mottakere utenfor det europeiske økonomiske samarbeidsområdet.

REKLAMASJONSRETT

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

Reklamasjonsretten dekker ikke:

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

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

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

Kommersielle innkjøp

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

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

SERVICE

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

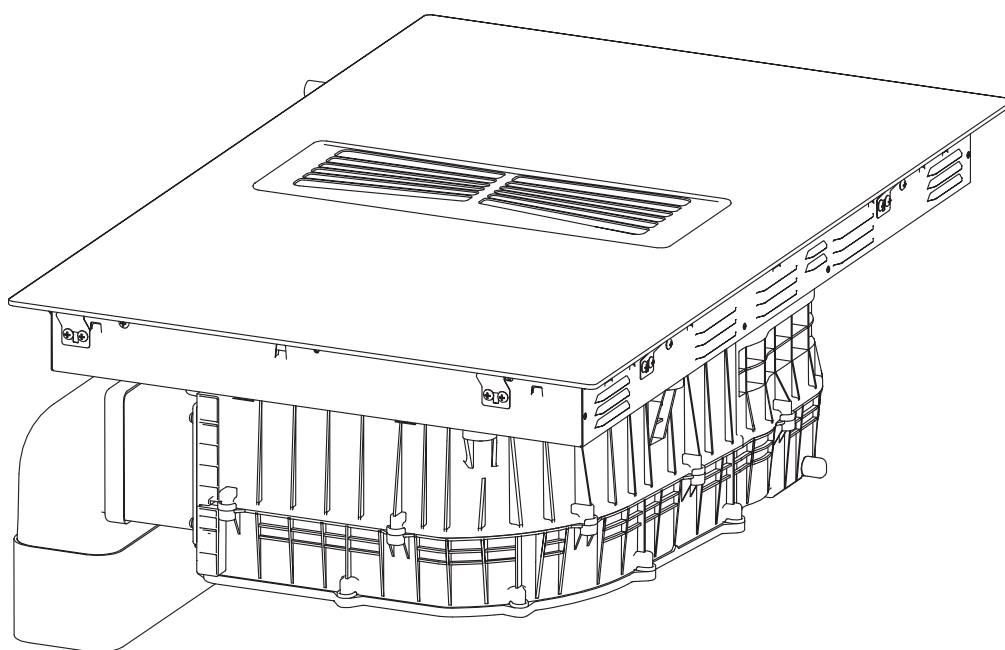
Forbehold for trykkfeil.

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

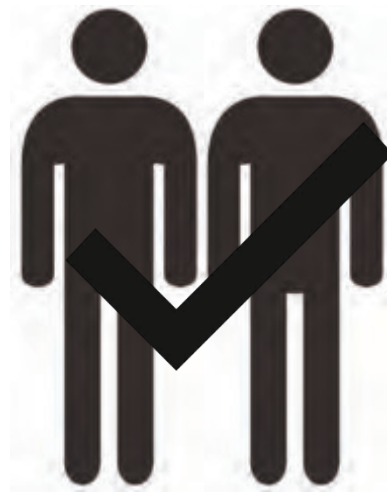
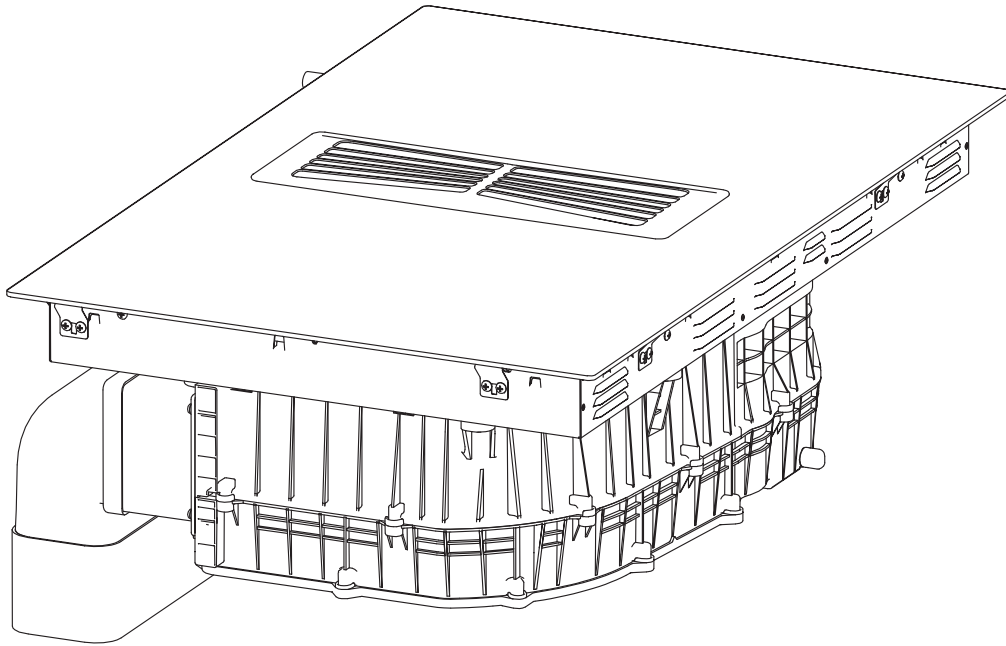
Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

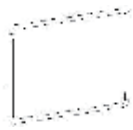
witt

HEAT 80 R



ILLUSTRATIONER/INSTALLATION AV PRODUKTEN





1×,A



1×,B



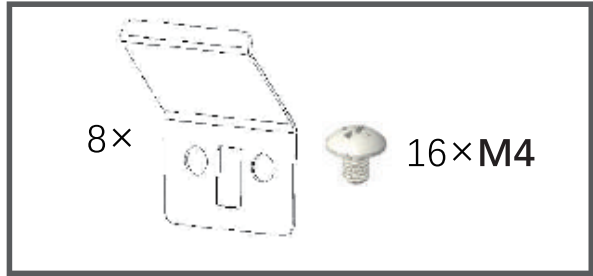
7×M5



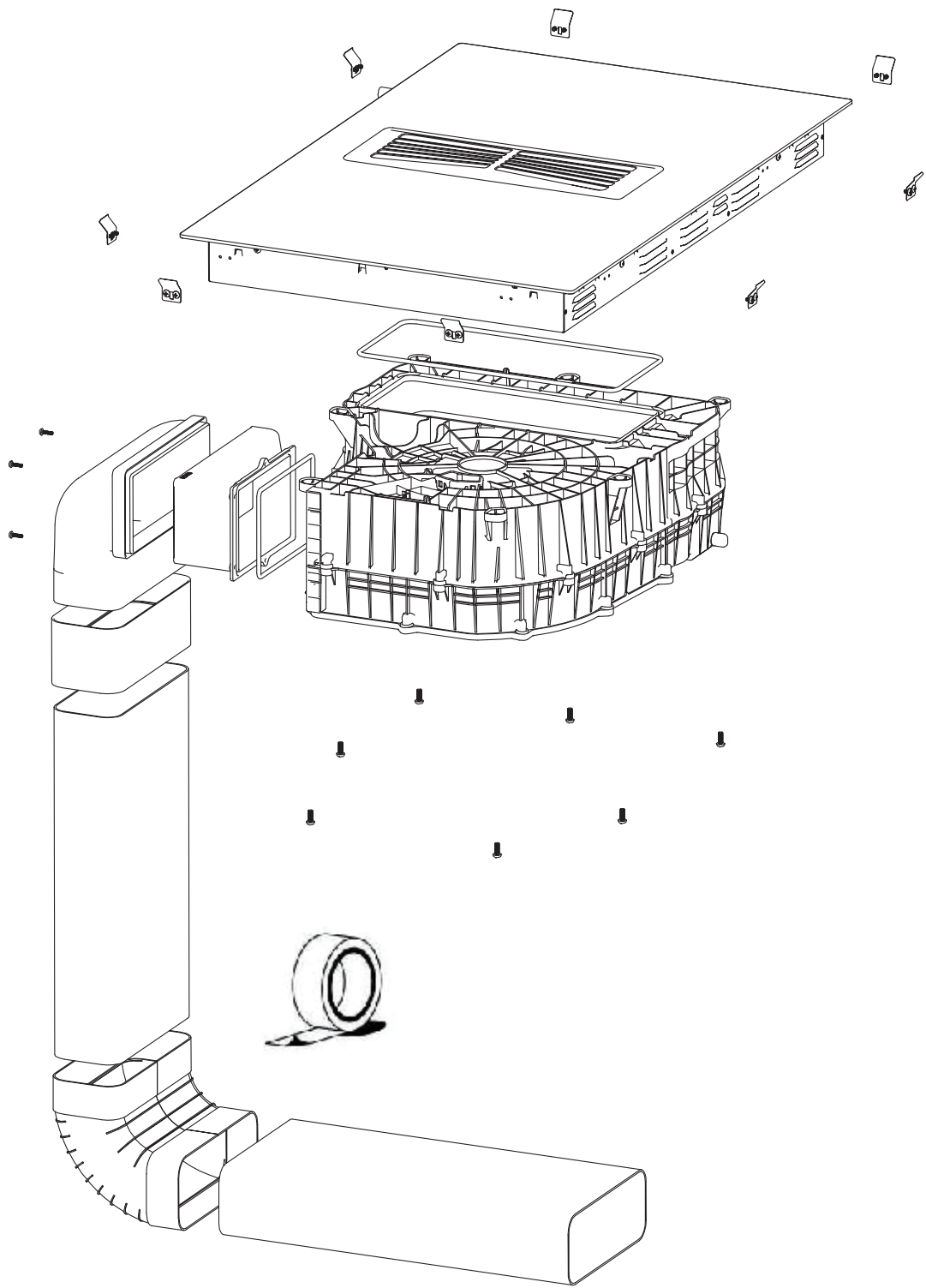
3 ×

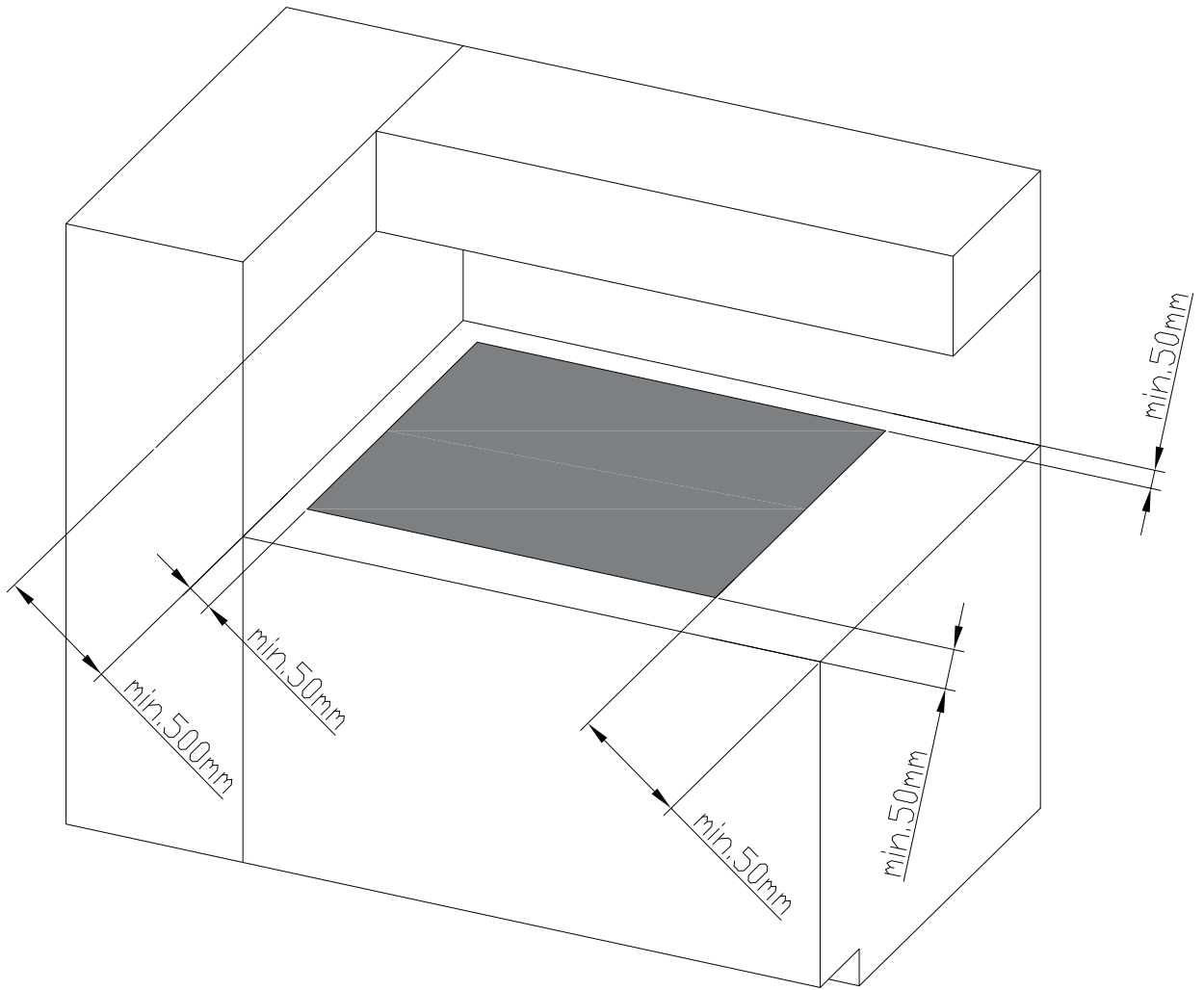


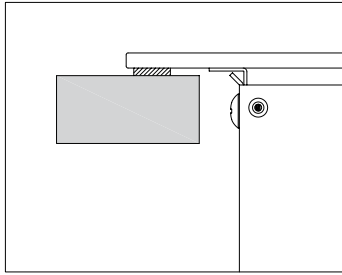
2×



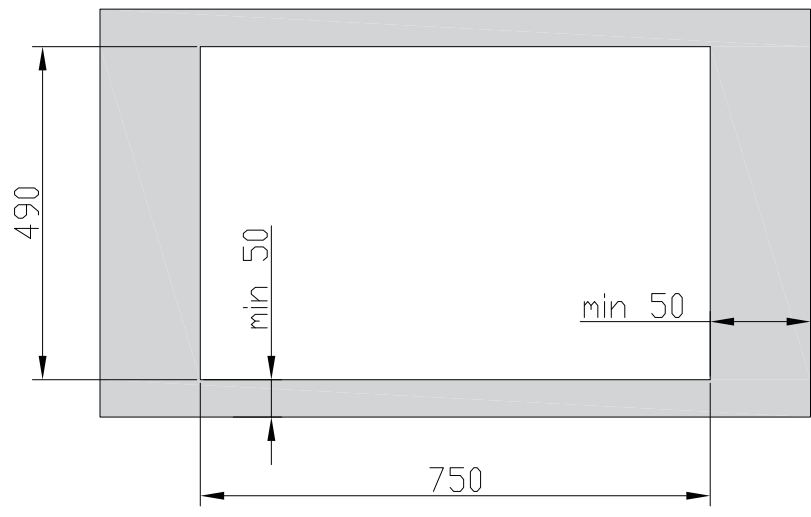
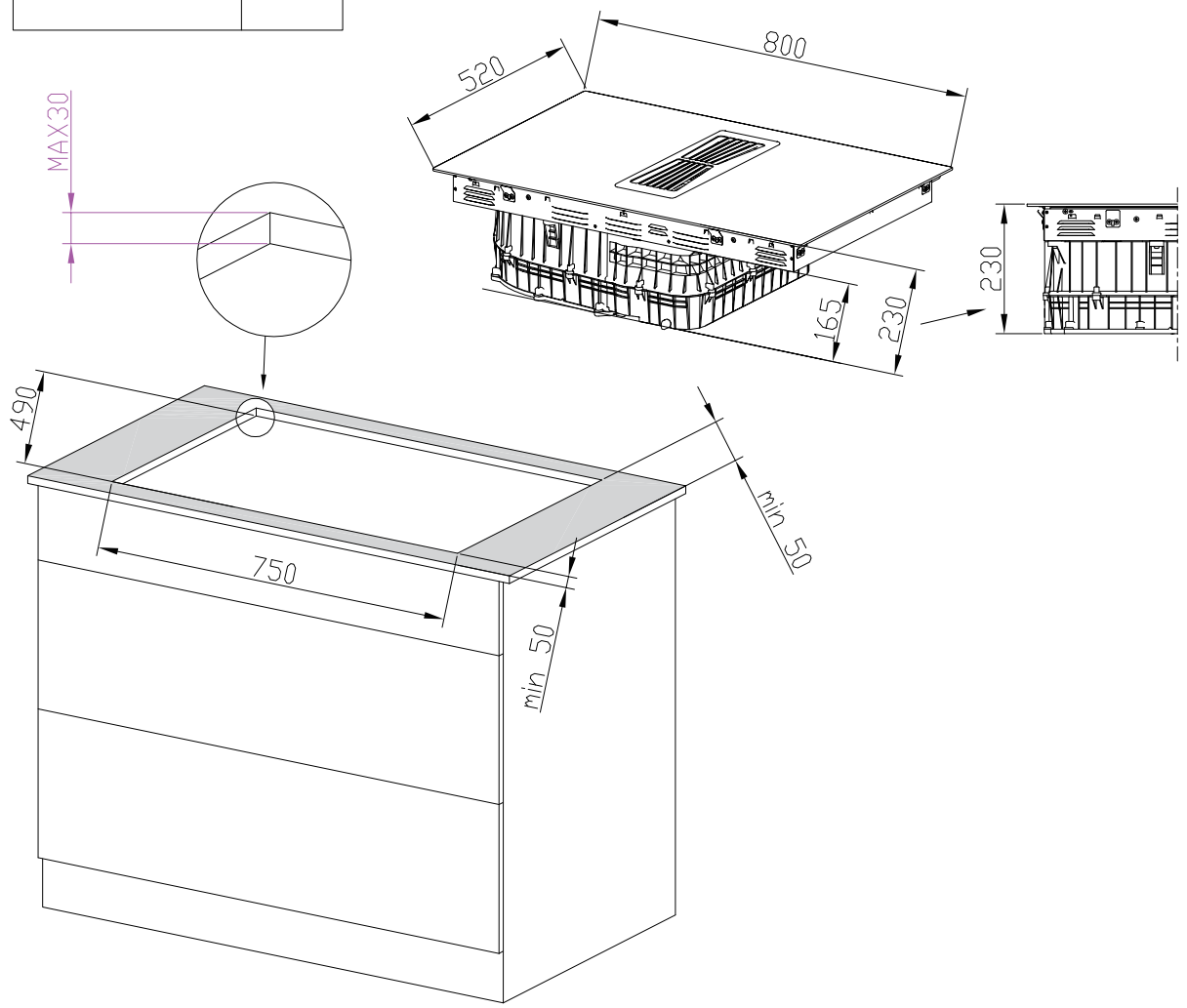
1×

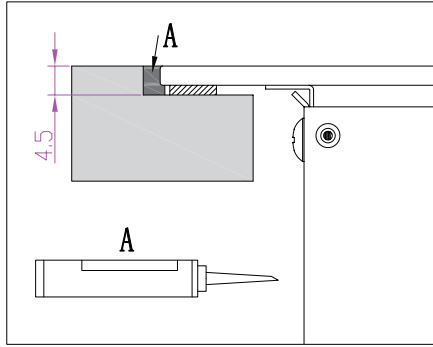




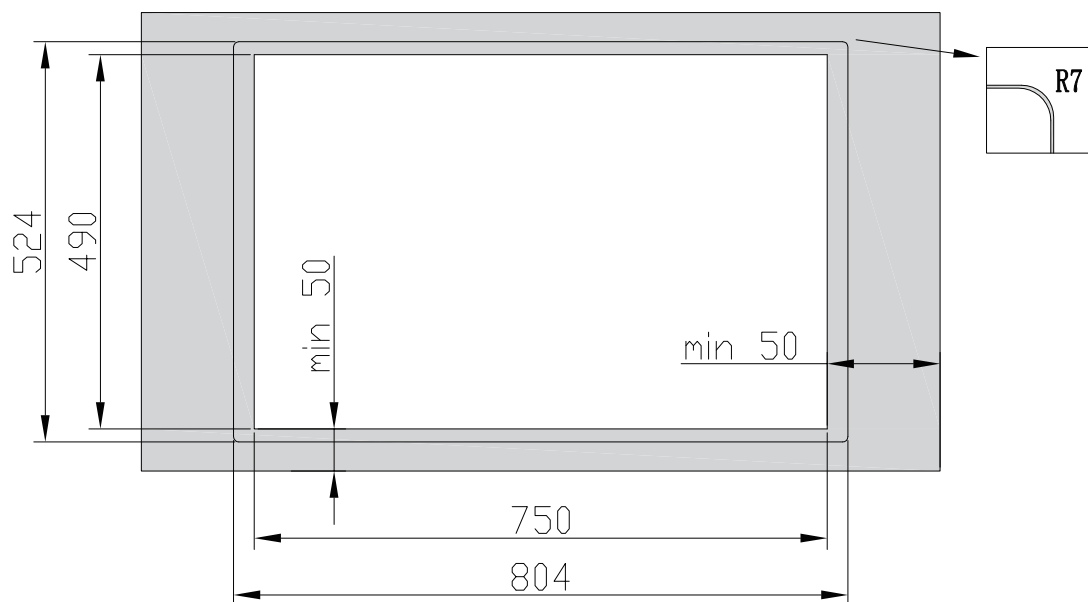
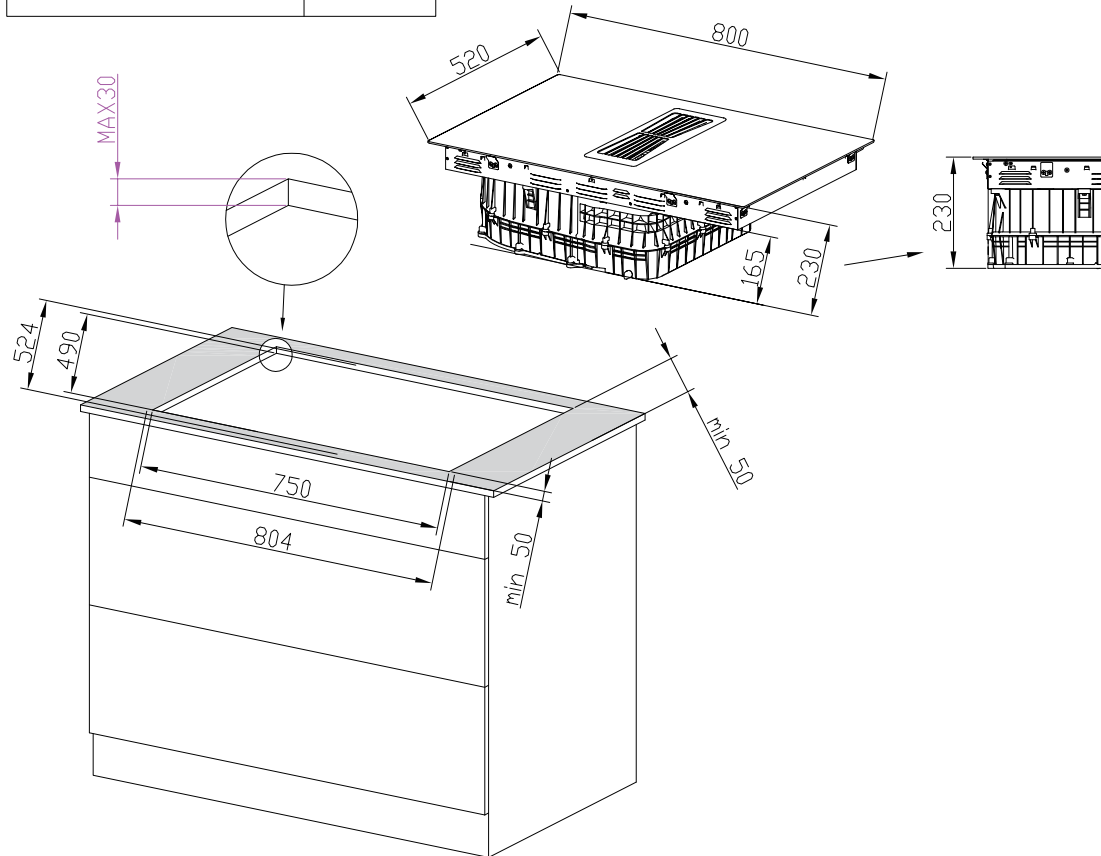


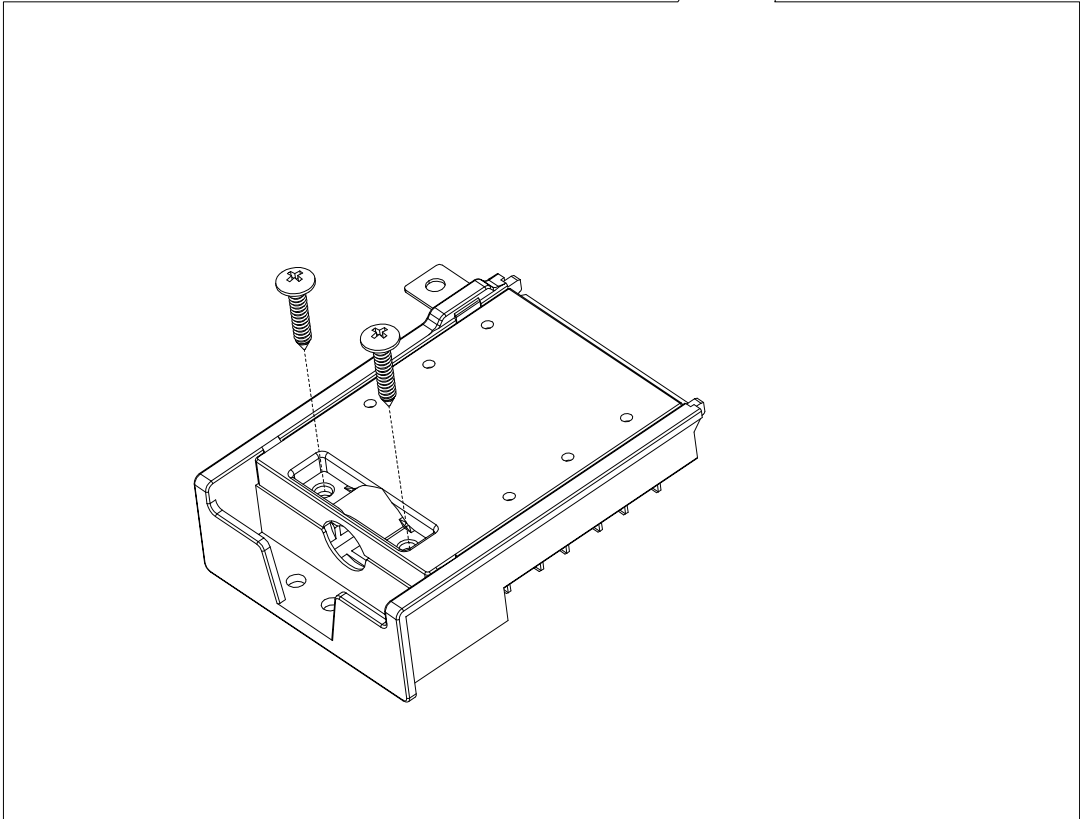
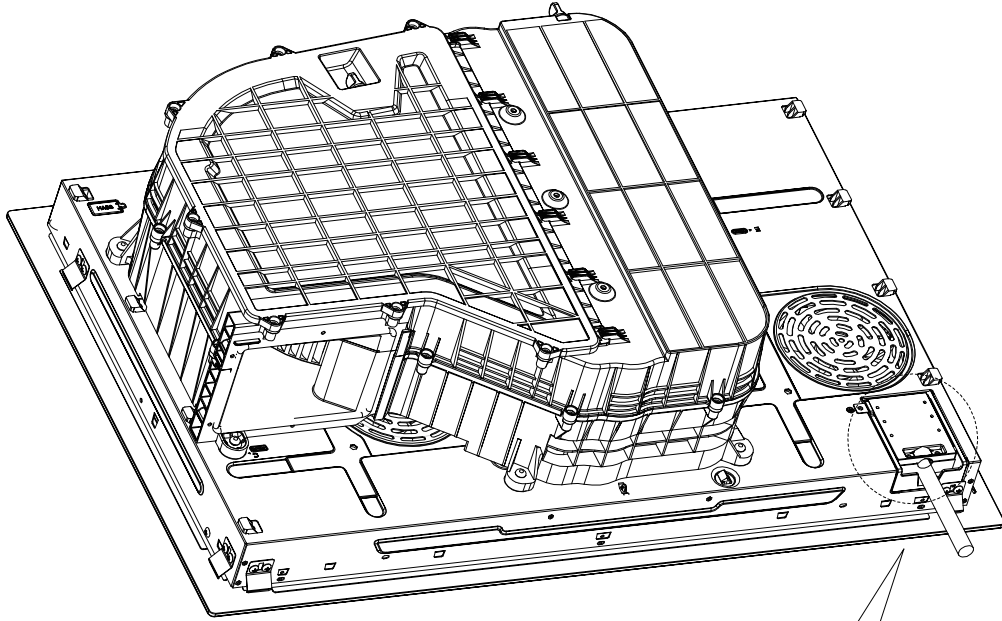
Inst.A
Infälld montering

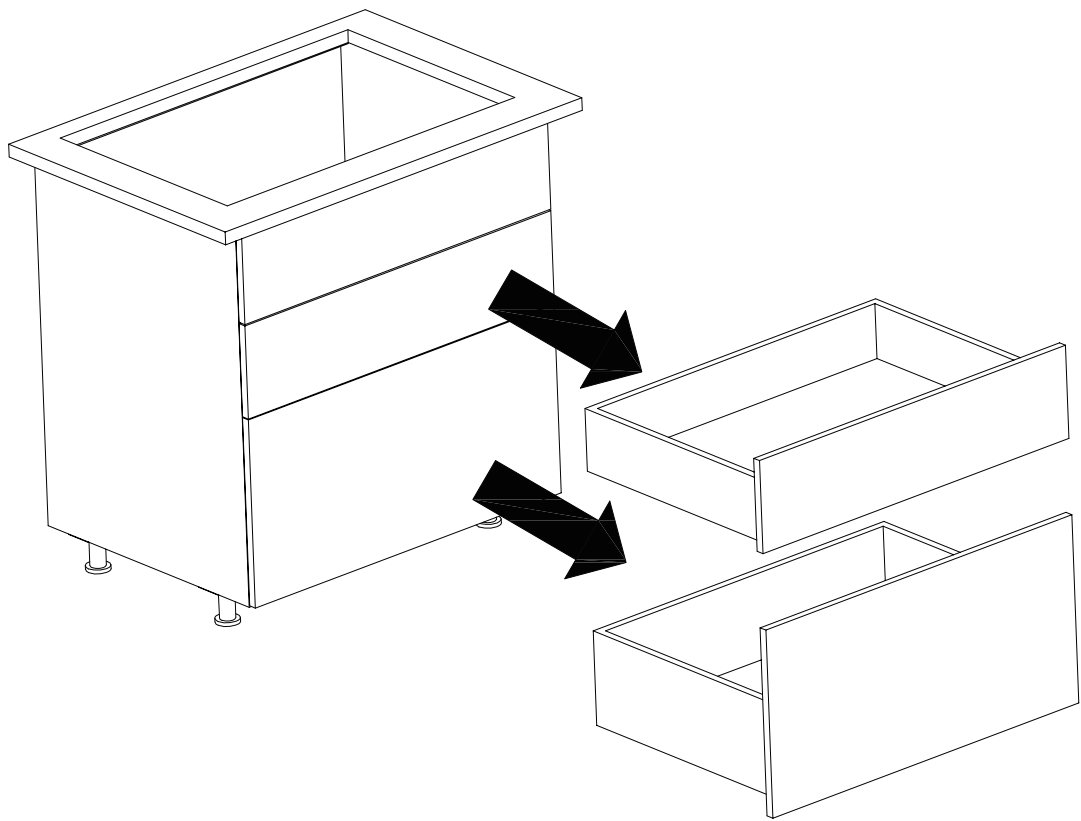




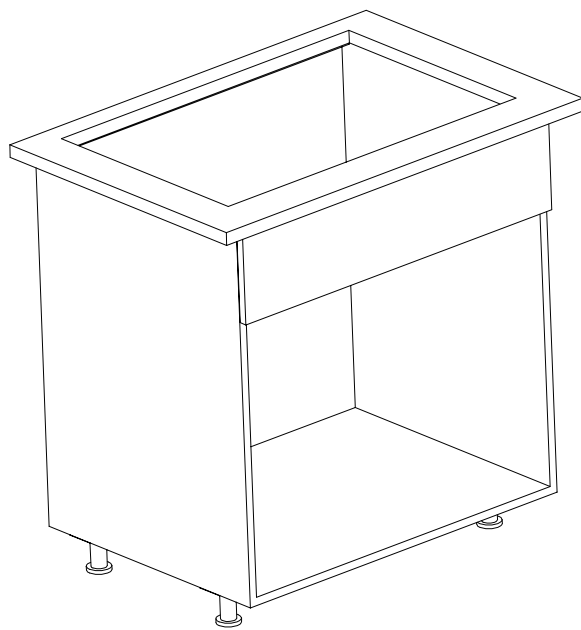
Inst.B
Planlimmad

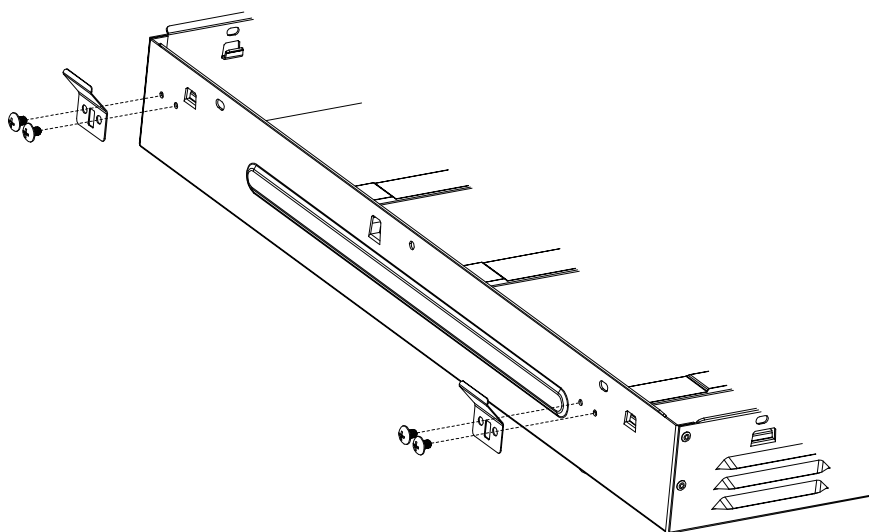
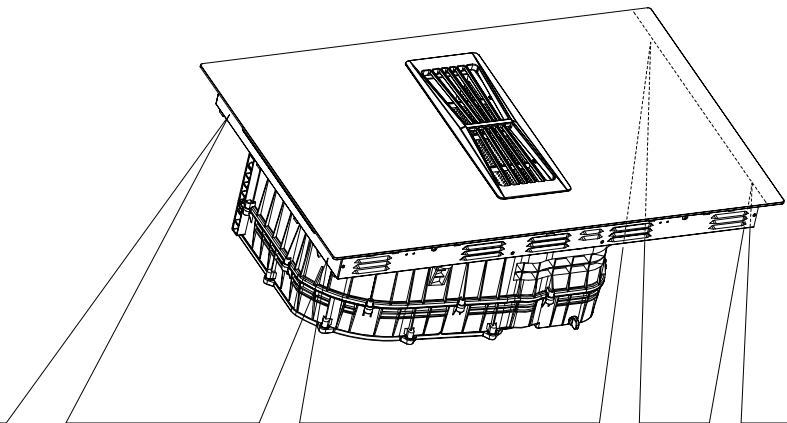




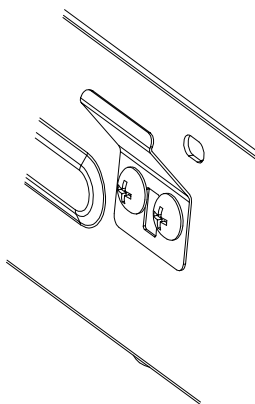


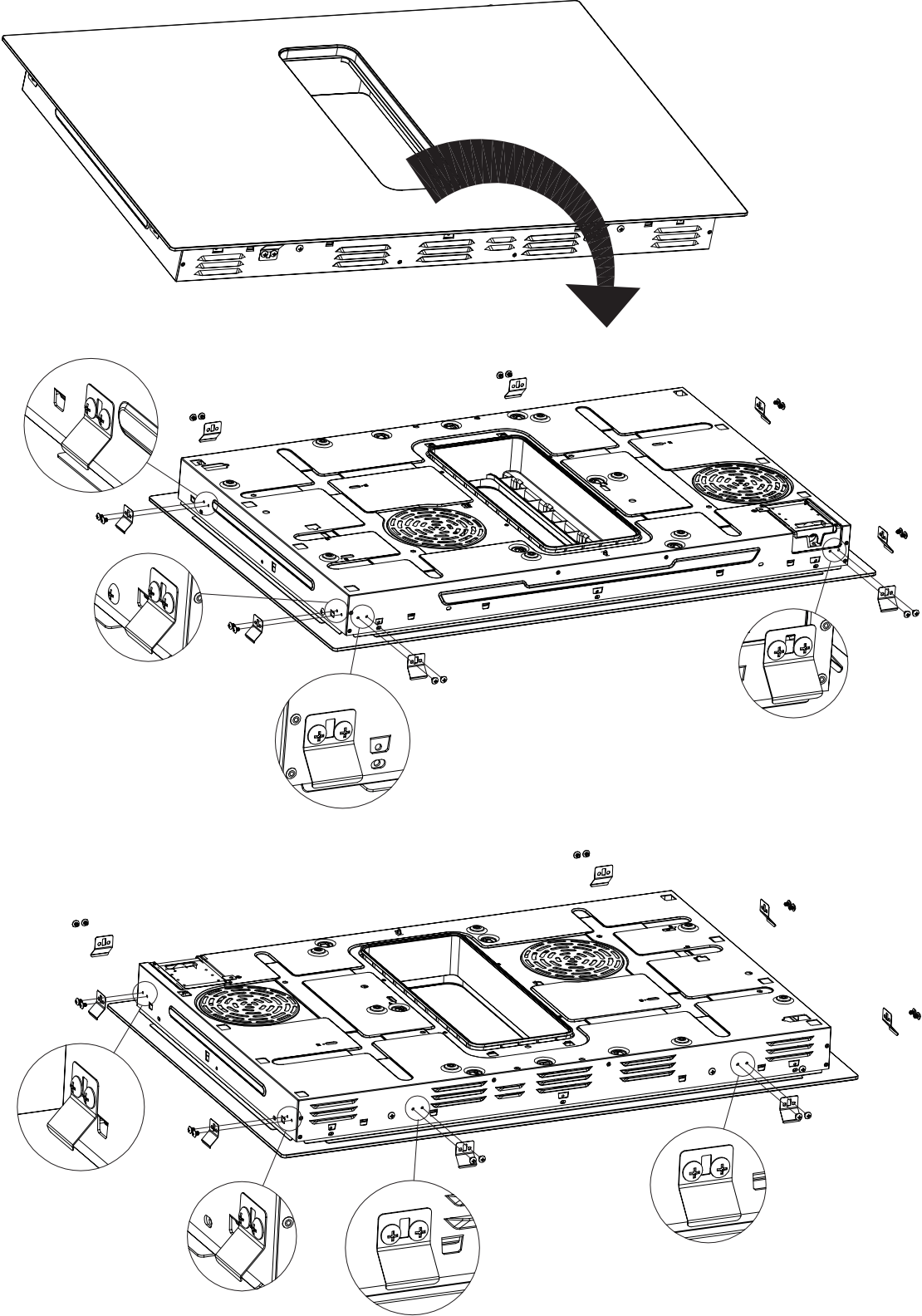
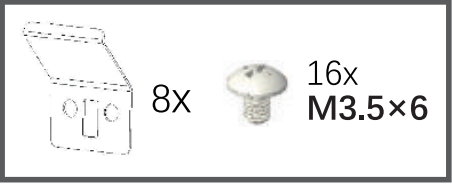
OK!



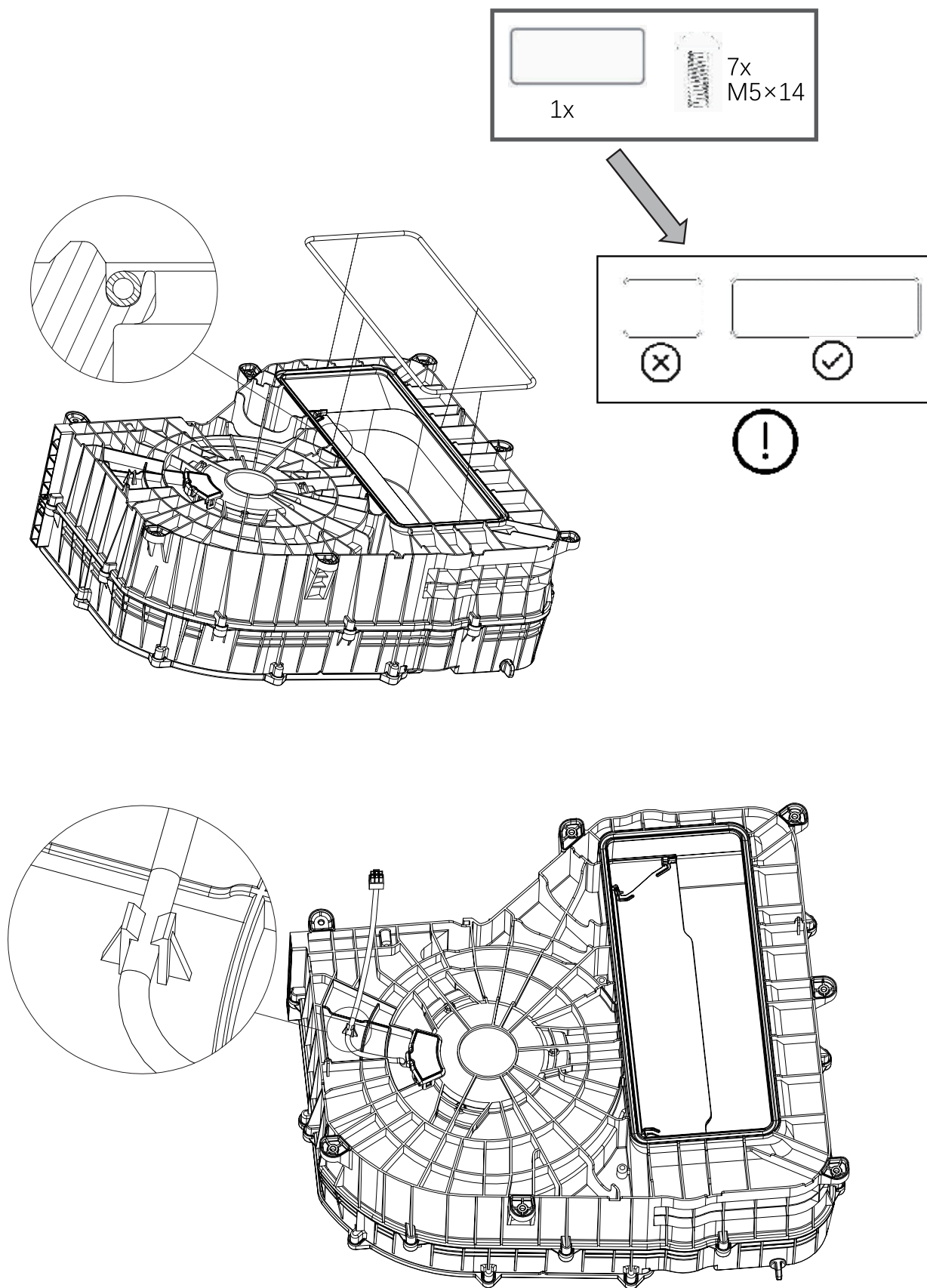


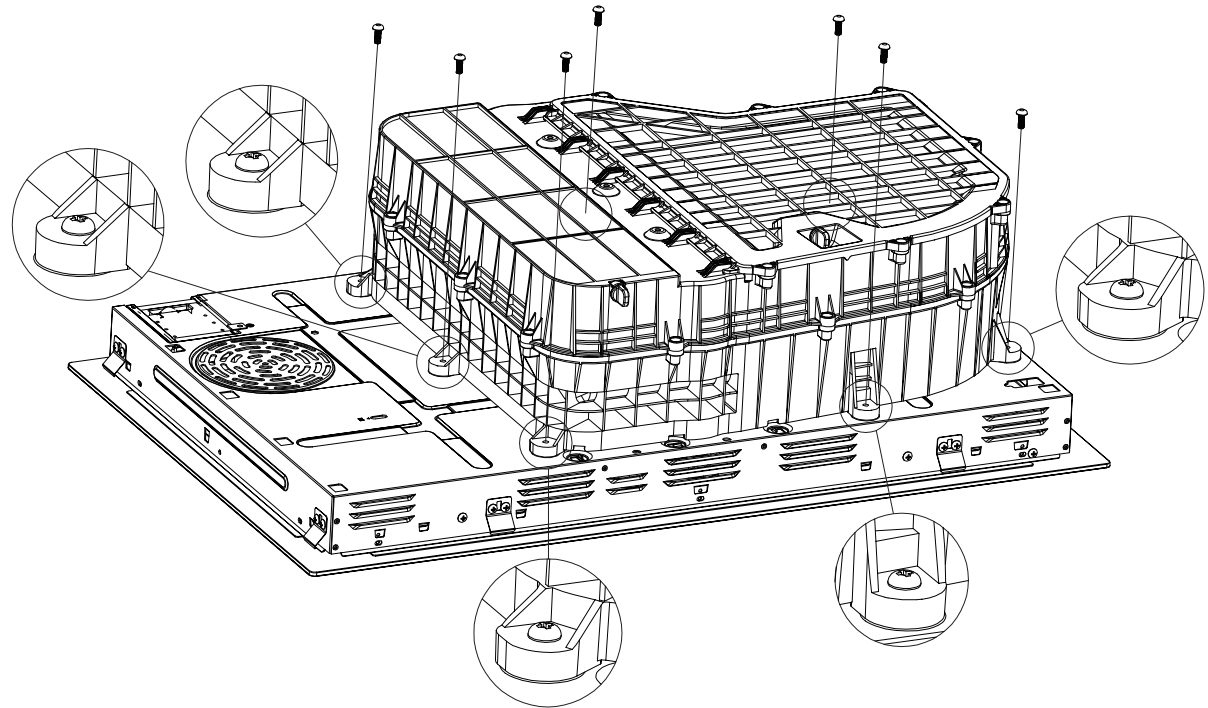
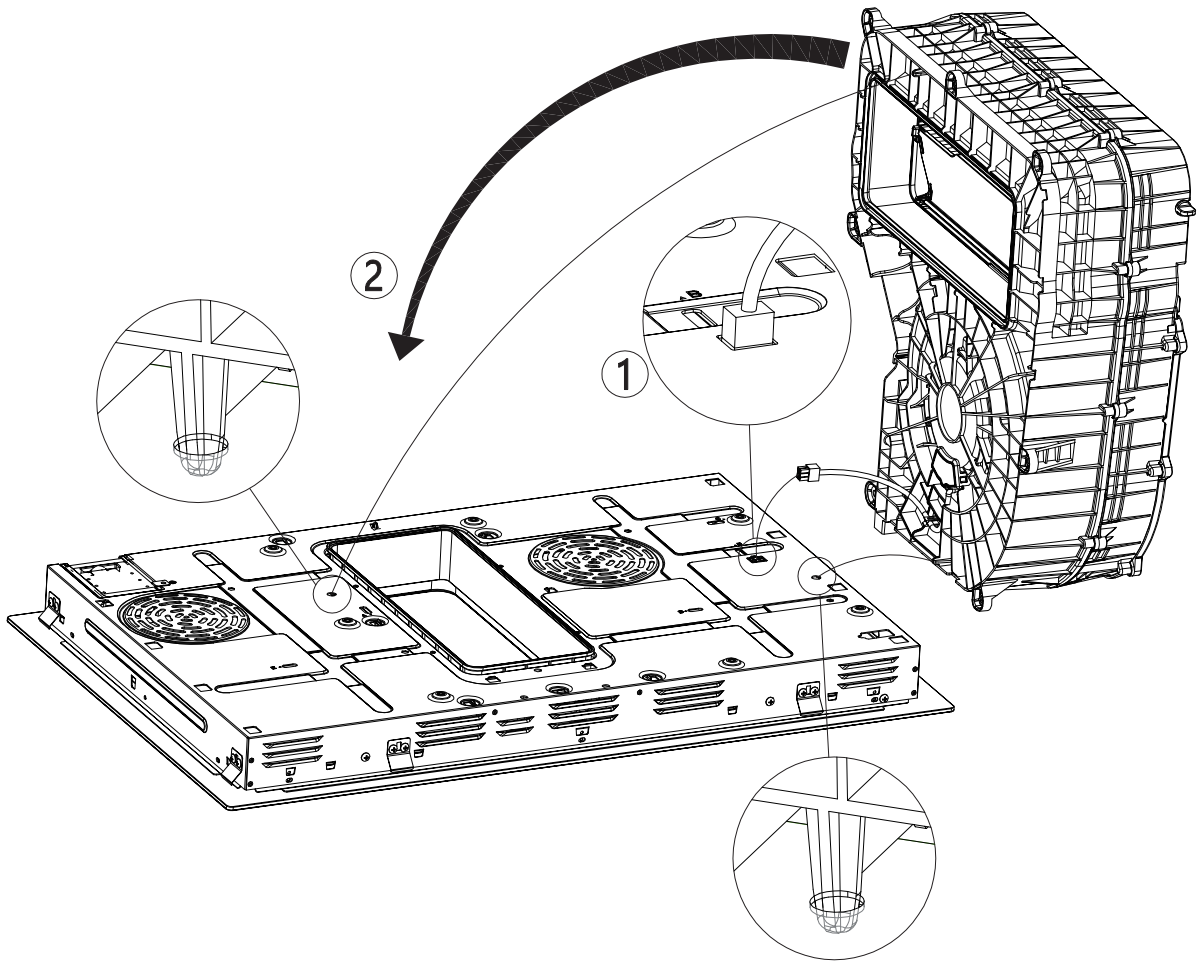
OK!

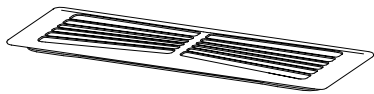
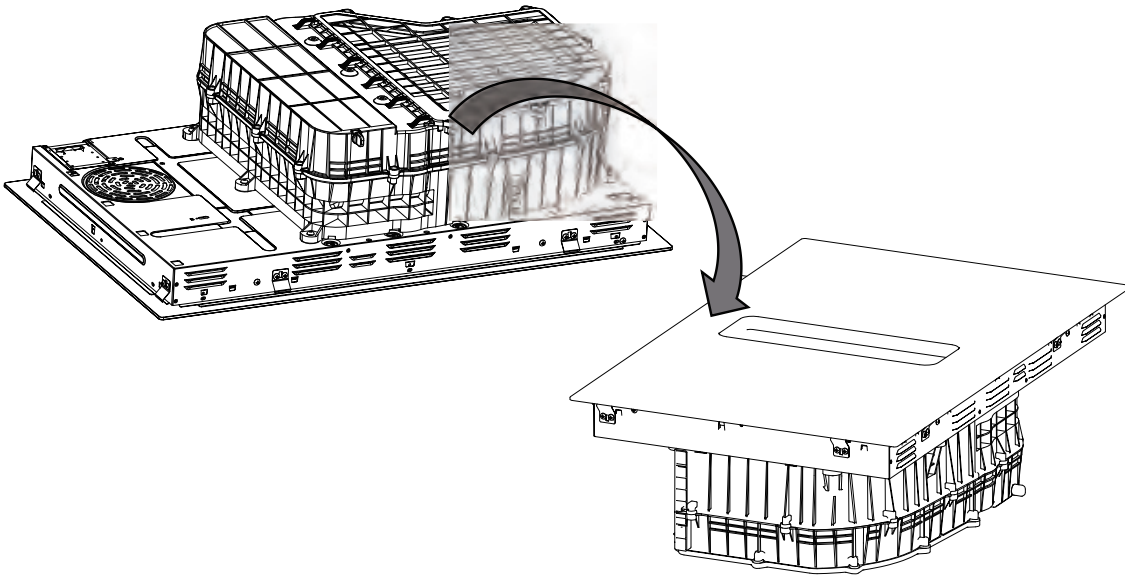




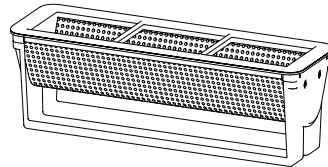
Montering av spishäll och fläkt





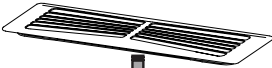


1x

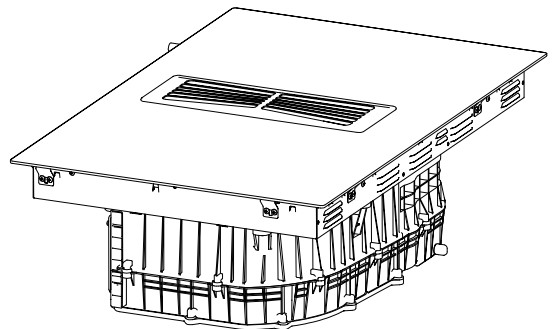
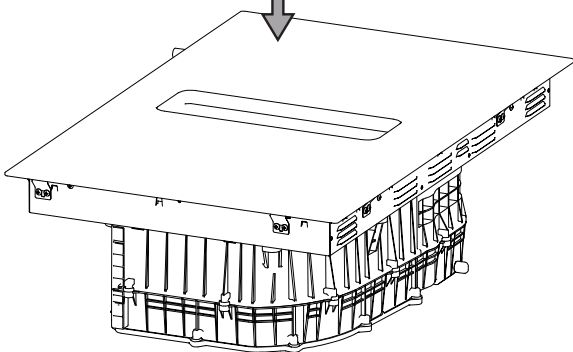
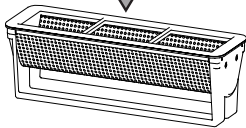


1x

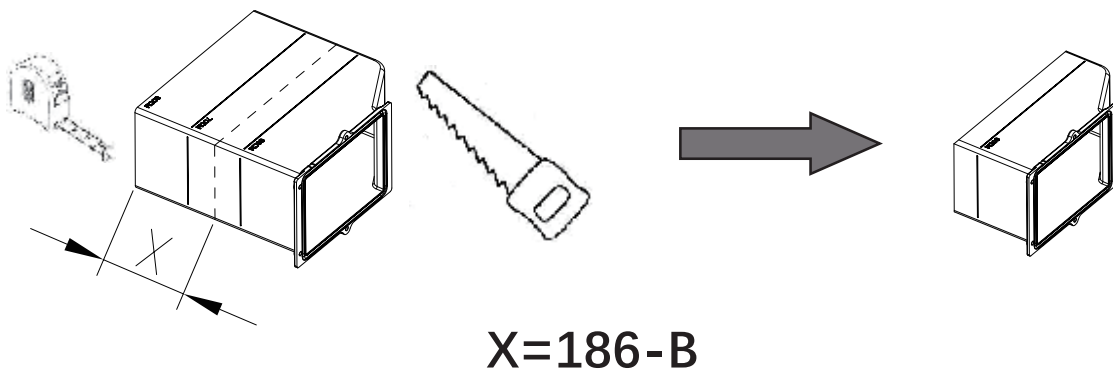
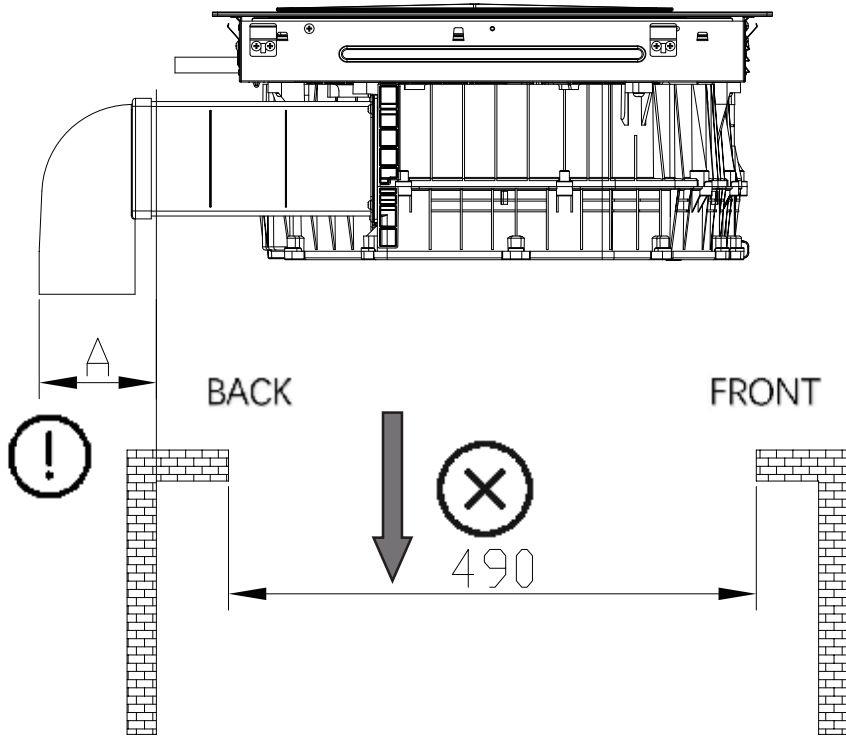
②

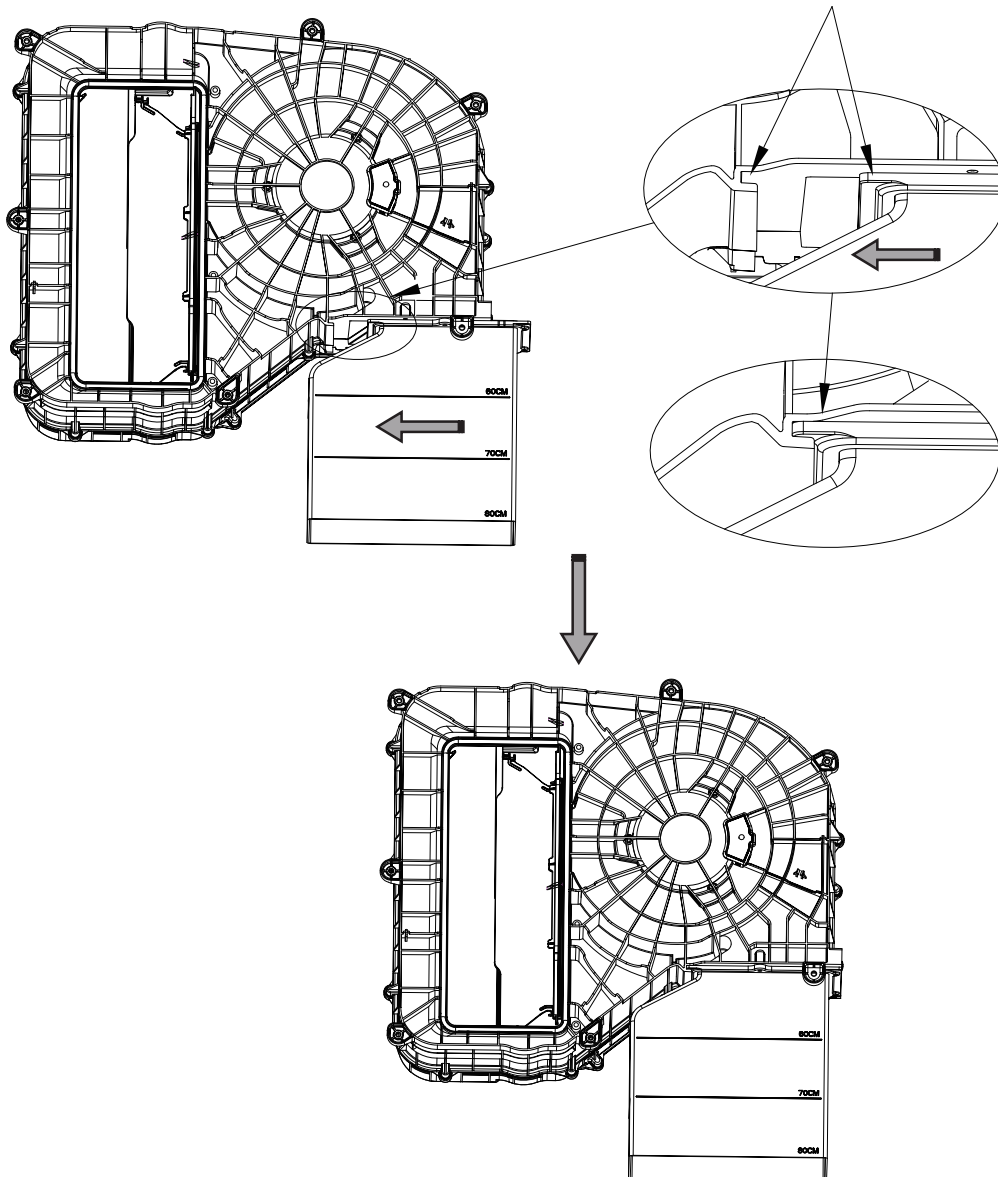
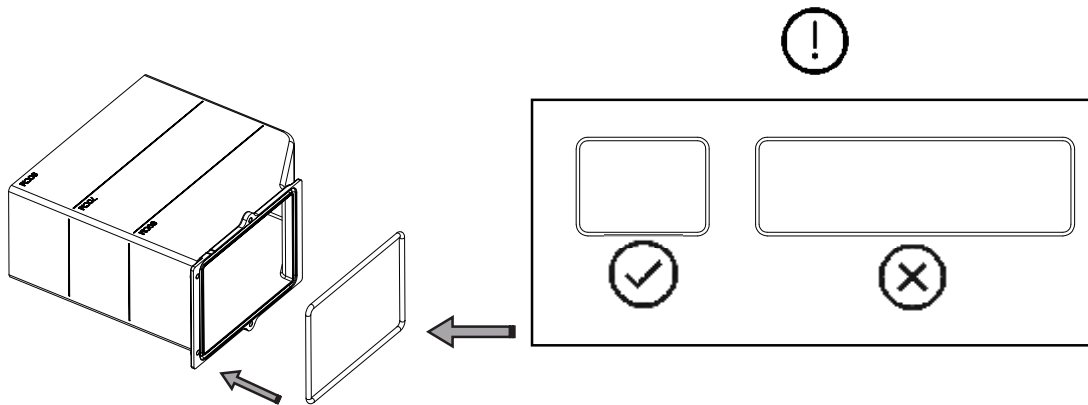


①

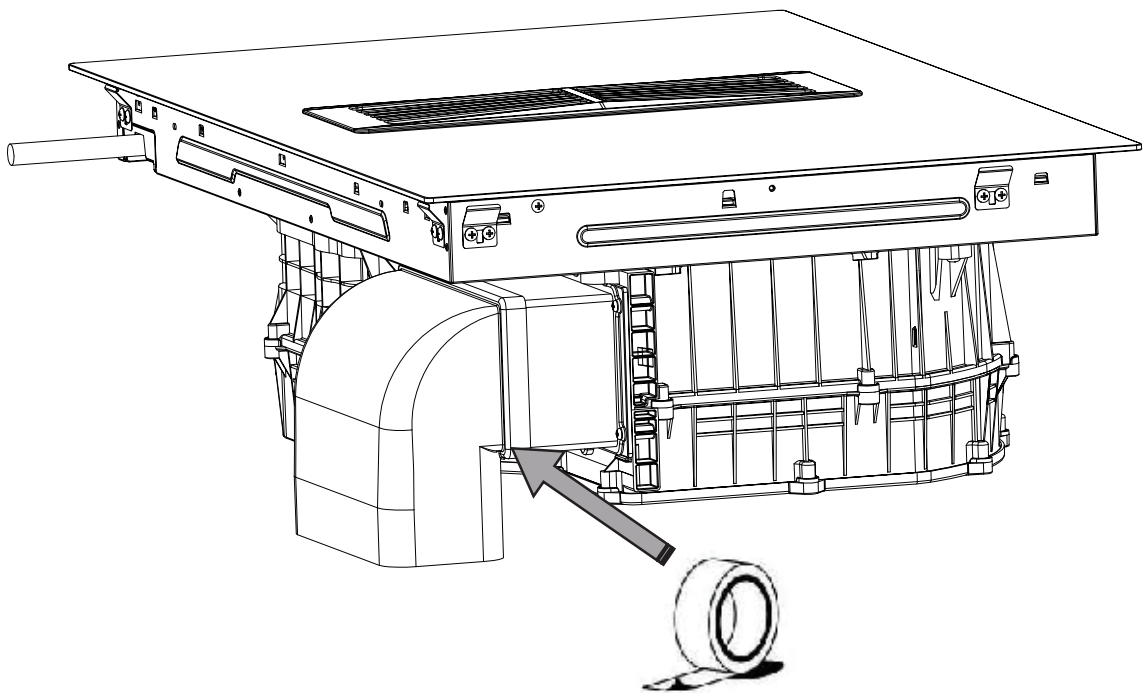
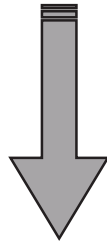
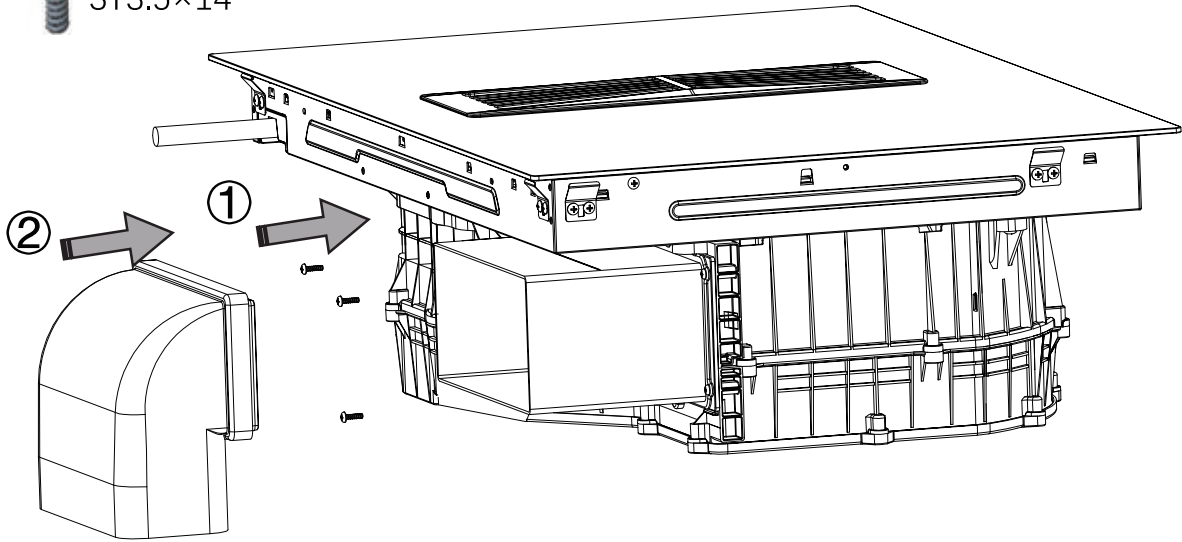


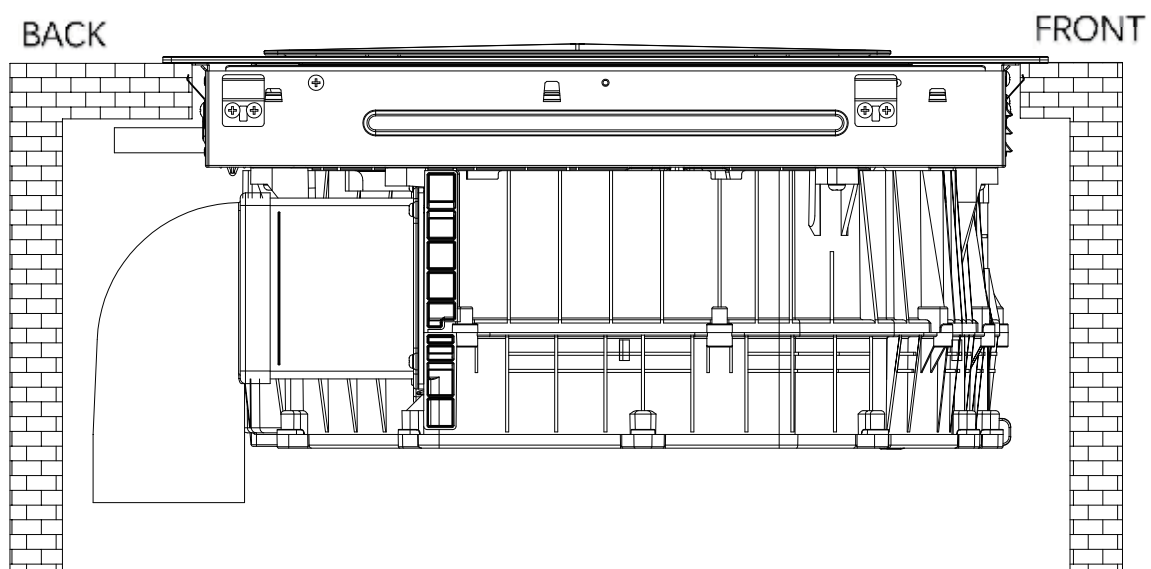
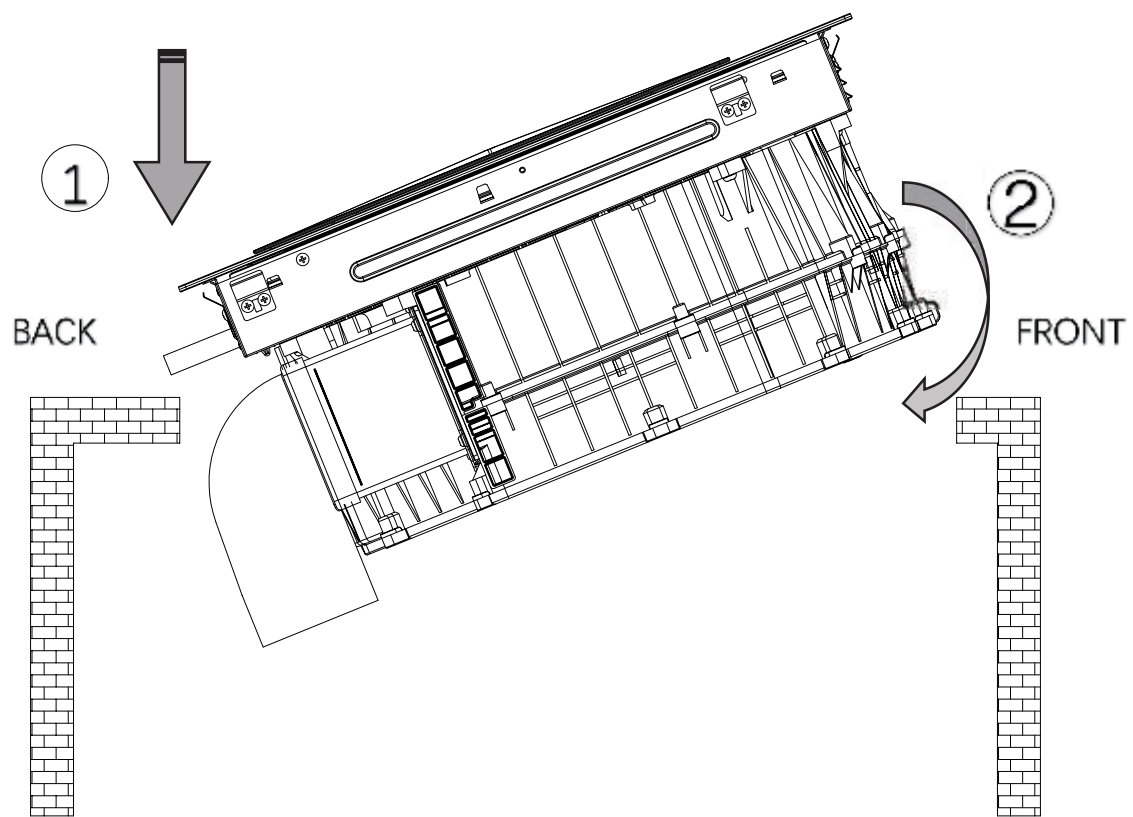
OK!



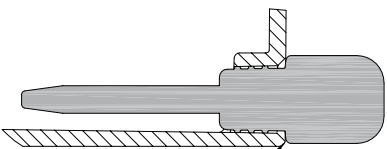
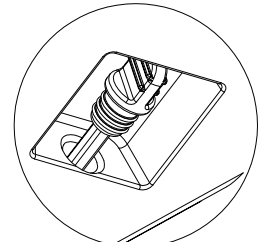
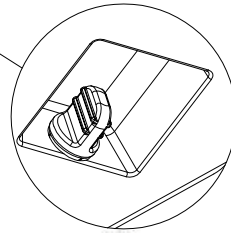
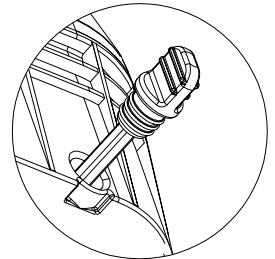
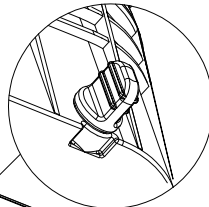
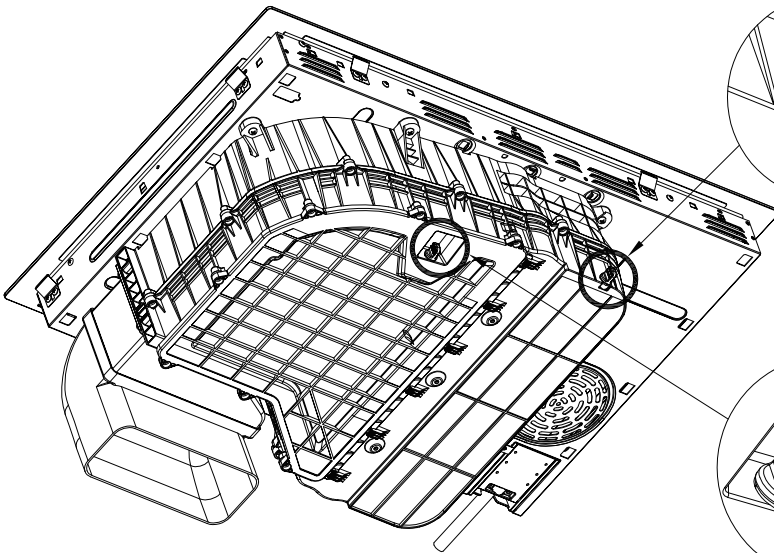


3x
ST3.5×14

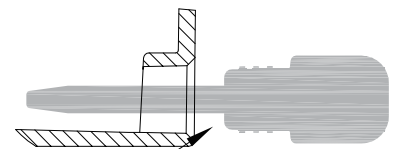
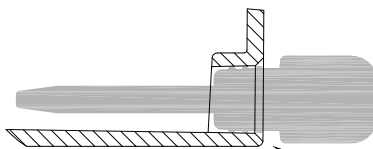




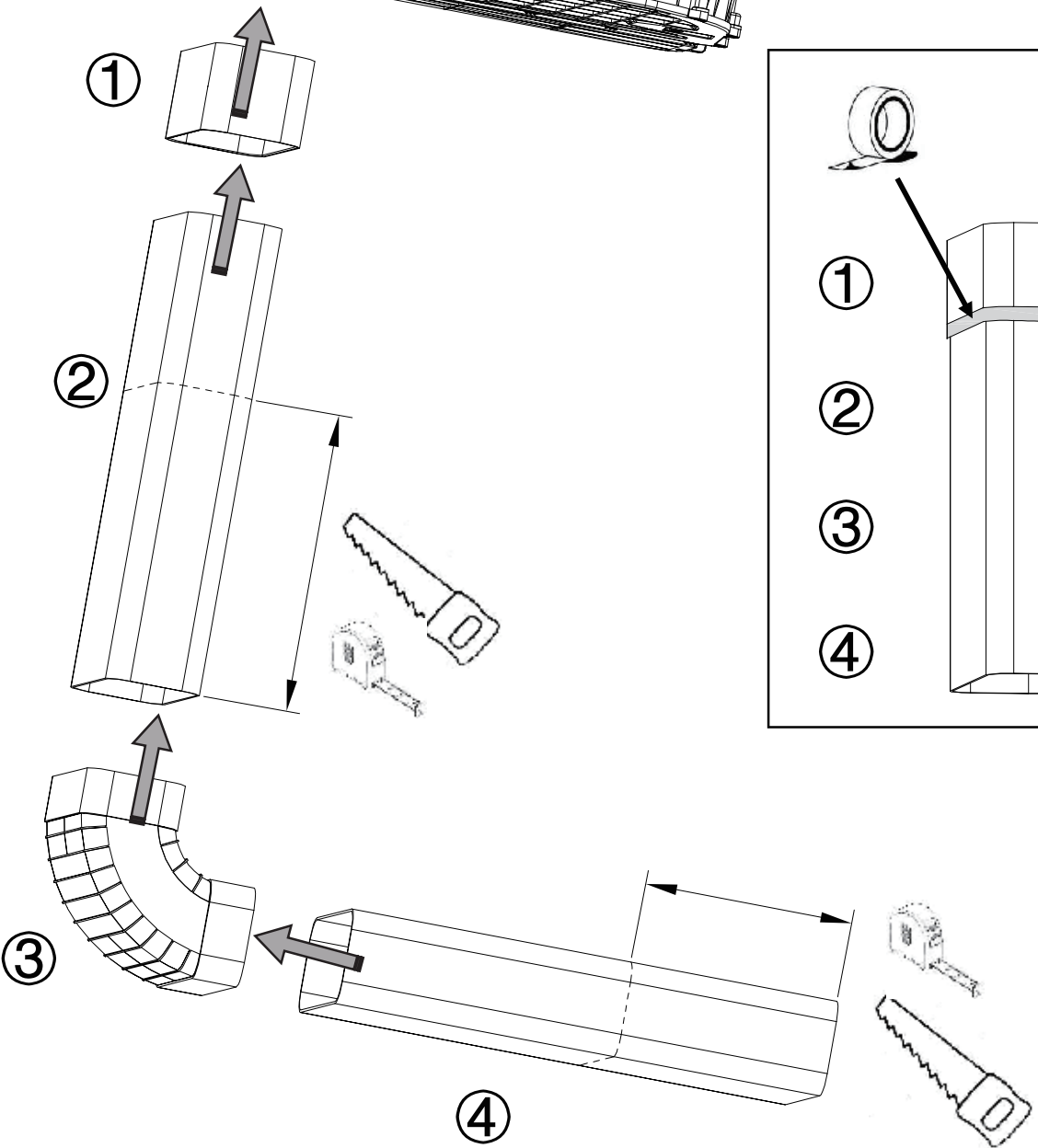
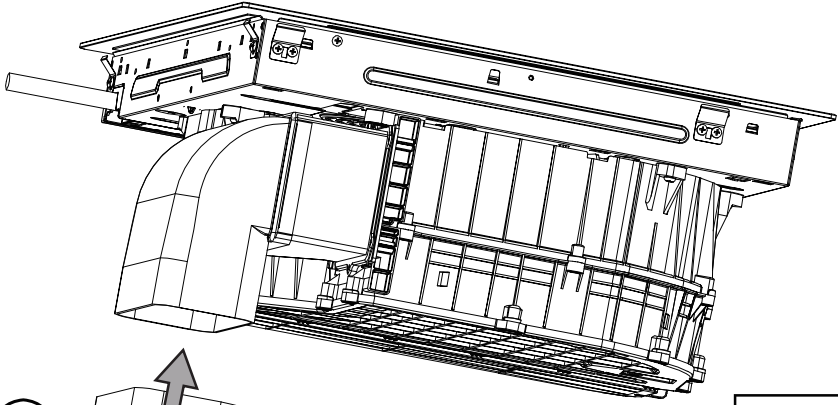
OK!

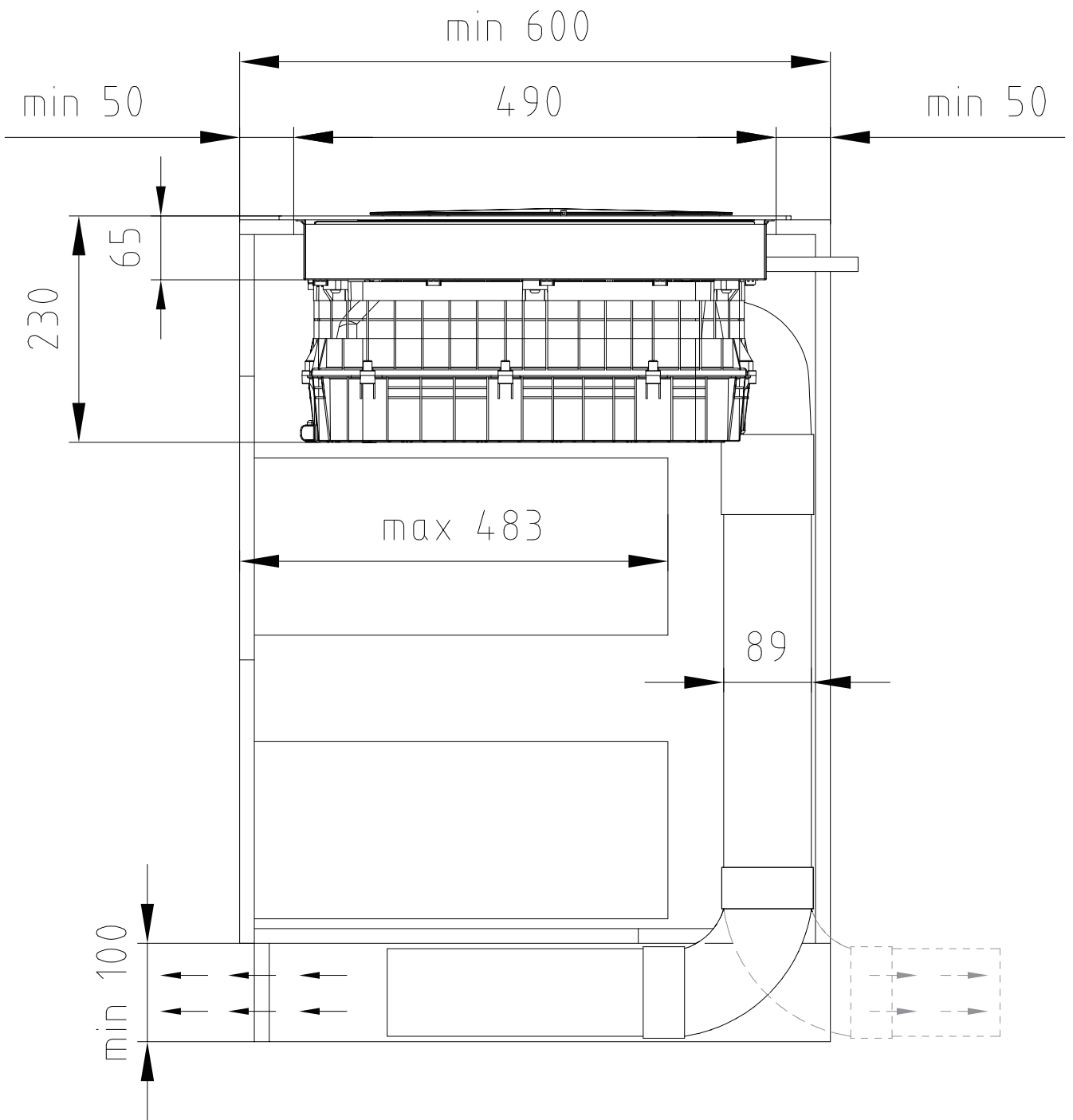


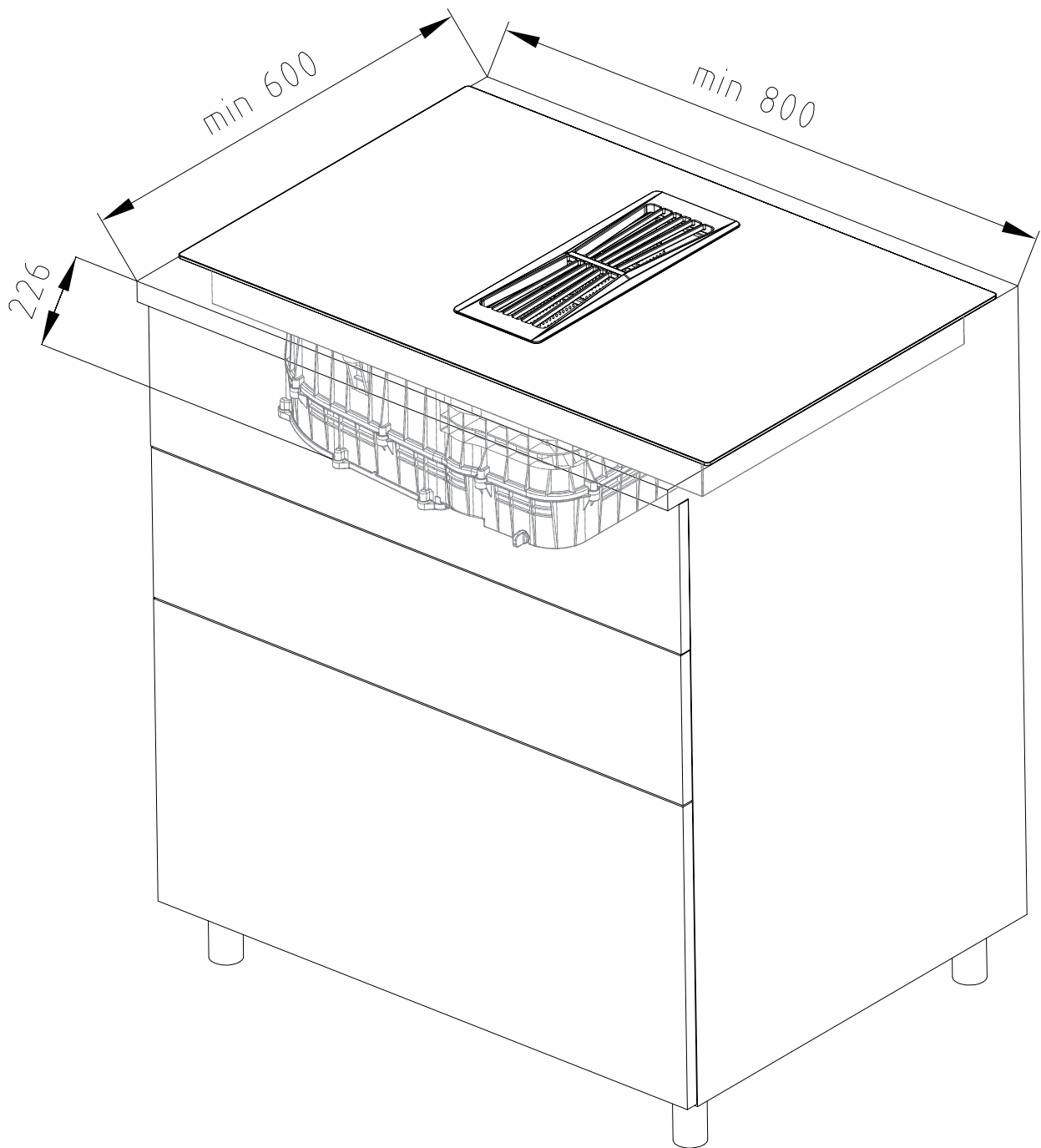
OK!



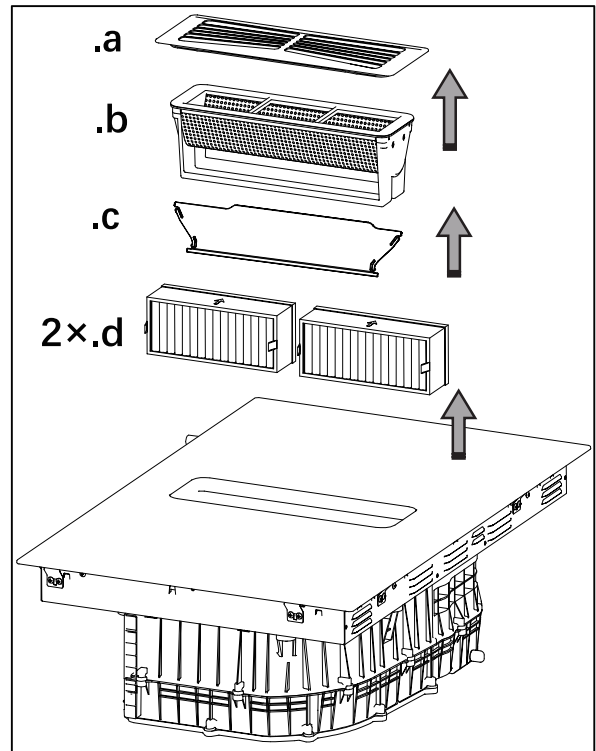
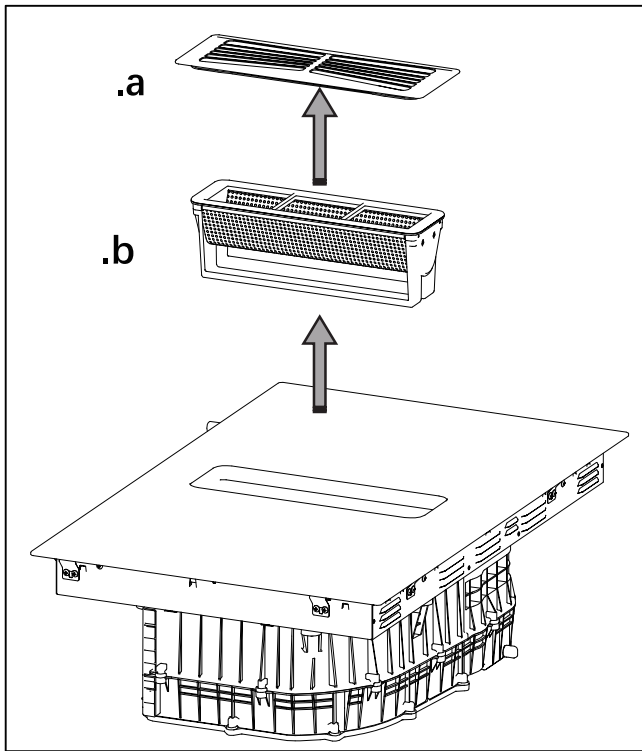
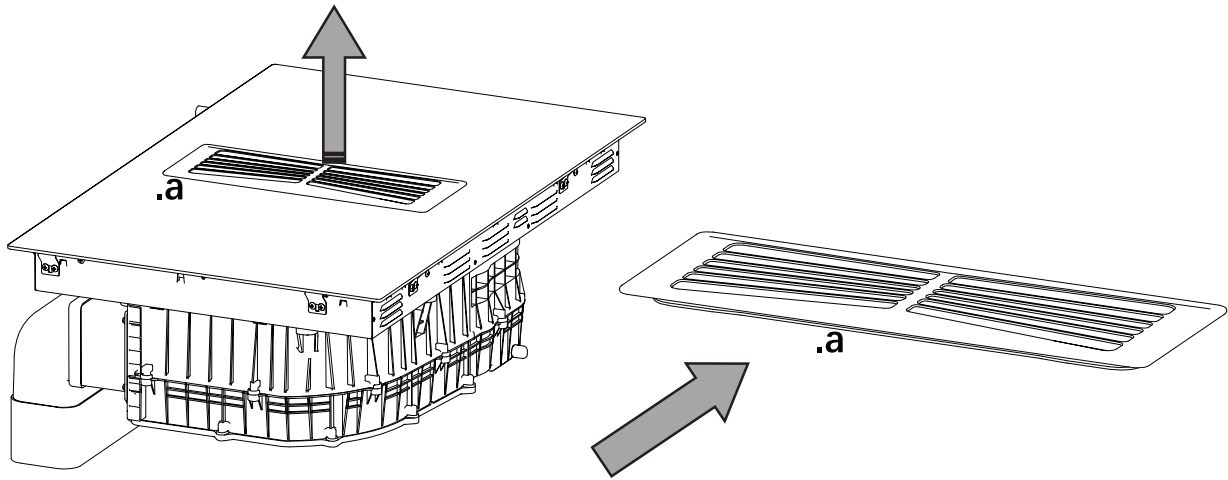
NG!





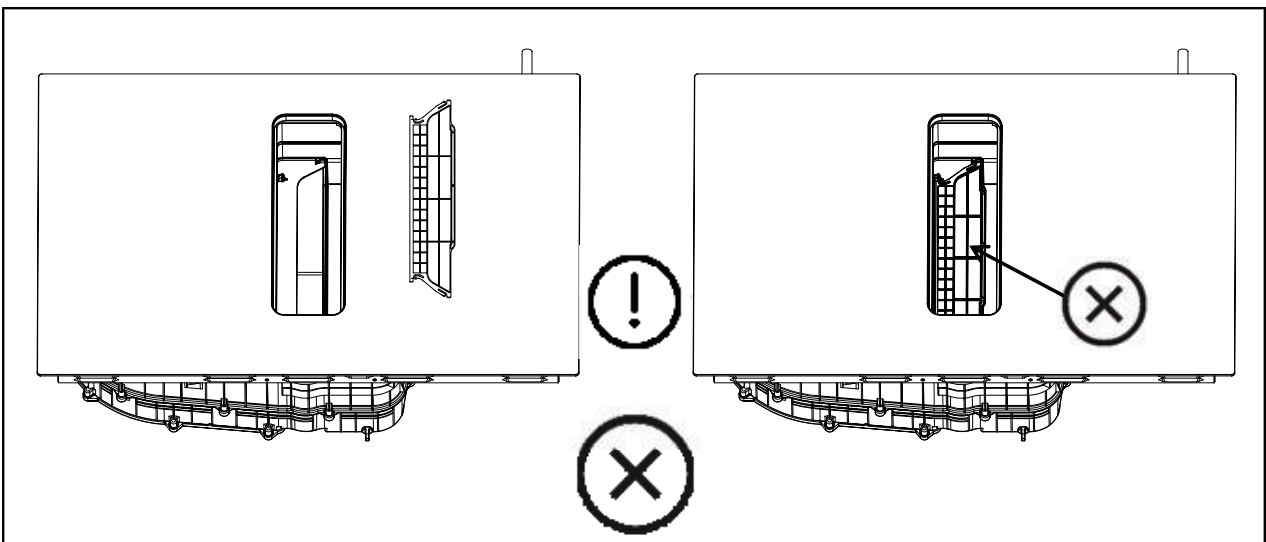
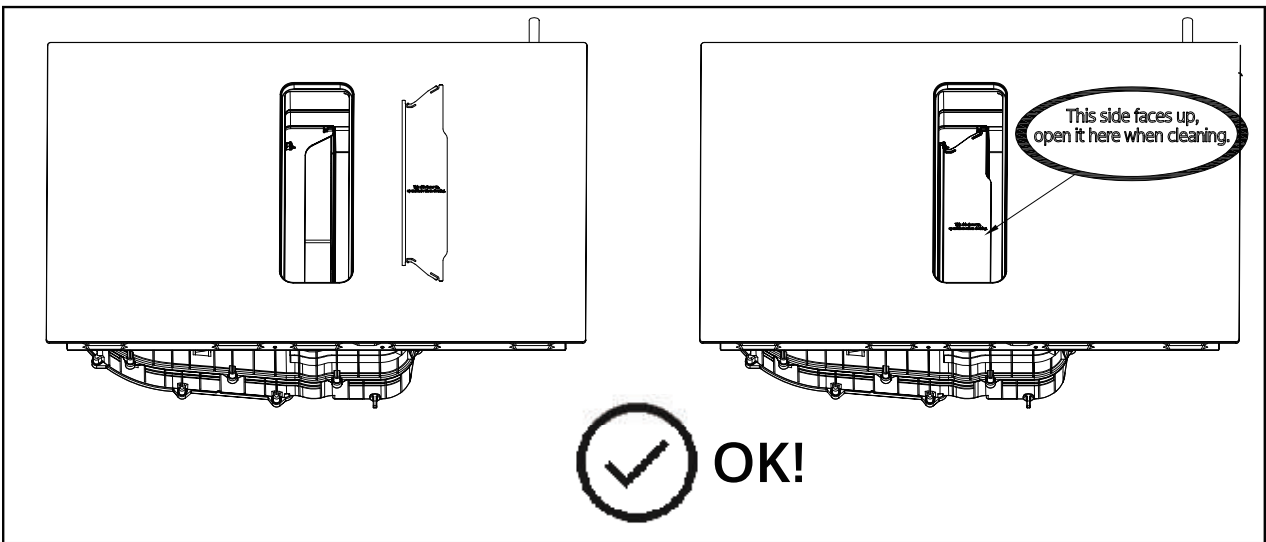
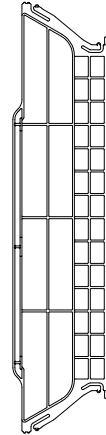


OK!





This side faces up,
open it here when cleaning.



GRATTIS till din nya produkt från Witt

Tack för att du valde Witt. Innan du börjar använda din nya produkt ombeds du att läsa den här bruksanvisningen noggrant så att du vet hur man på ett säkert sätt använder de funktioner som din nya produkt erbjuder.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|---------------------------------|----|
| ILLUSTRATIONER | 2 |
| SÄKERHETSANVISNINGAR..... | 26 |
| SPECIFIKATIONER..... | 31 |
| ÖVERSIKT ÖVER DIN PRODUKT | 32 |
| SNABBGUIDE | 35 |
| BRUKSANVISNING: | 41 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL..... | 48 |
| FELSÖKNING | 52 |
| REKLAMATION OCH SERVICE..... | 58 |

SÄKERHETSANVISNINGAR

Följande säkerhetsriktlinjer är avsedda att förhindra oförutsedda risker eller skador från osäker eller felaktig användning av apparaten. Kontrollera emballaget och apparaten vid mottagandet för att säkerställa att allt är intakt för att säkerställa säker drift. Om du hittar några skador ombeds du kontakta återförsäljaren.

Observera att förändringar av apparaten inte är tillåtna för din säkerhet. Önskad användning kan leda till risker och förlust av garantianspråk.

Läs dessa anvisningar noggrant och uppmärksamt innan du installerar eller använder enheten och förvara dem i omedelbar närhet av installationsplatsen eller enheten för framtida bruk.

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna bruksanvisning noggrant innan du börjar använda din spishäll. Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen noga. Inget ansvar tas för eventuella problem, skador eller bränder som uppstår till följd av underlåtenhet att följa anvisningarna i denna bruksanvisning. Enheten är uteslutande avsedd för hushållsbruk, matlagning och utsugning av matos som genereras under matlagning.

Ingen annan användning är tillåten (till exempel uppvärmning av rum). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för felaktig användning eller felaktiga inställningar.

Produktens utseende kan skilja sig från illustrationerna i den här bruksanvisningen, men anvisningarna för användning, underhåll och installation förblir desamma.

Installation

- Bryt strömmen till apparaten innan du utför arbete eller underhåll på den.
- Det är avgörande och obligatoriskt att ansluta apparaten till en bra jordad anslutning.
- Ändringar i ledningssystemet får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.
- Om den här rekommendationen inte följs kan det leda till elektriska stötar eller dödsfall.
- Installation eller underhåll måste utföras av en auktoriserad tekniker i enlighet med tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om inte annat anges särskilt i bruksanvisningen.
- Jordanslutning av apparaten är obligatorisk.
- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att enheten ska kunna anslutas till elnätet.
- För att säkerställa att installationen uppfyller tillämpliga säkerhetsstandarder krävs en regelmässig allpolig brytare för att säkerställa fullständig fränkoppling av strömförsörjningen under överspänningsförhållanden i kategori III, i enlighet med installationsreglerna.
- Använd inte flera eluttag eller förlängningskablar. När installationen är slutförd får de elektriska komponenterna inte längre vara tillgängliga för användaren.
- Innan apparaten ansluts till elnätet: Kontrollera att anslutningsförhållandena stämmer överens med den anslutningsinformation (spänning och frekvens) som anges på typskylten. Det är mycket viktigt att denna information stämmer överens så att fläkten inte skadas. Kontakta en fackperson vid frågor.

Var försiktig så att du inte skär dig!

- Var försiktig – panelkanterna är vassa.
- Bristande försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Inga brandfarliga material eller produkter får placeras på apparaten vid något tillfälle.
- Gör den här informationen tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten, eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara ska denna apparat installeras i enlighet med de här installationsanvisningarna.
- Denna apparat får endast installeras och jordas av en lämpligen auktoriserad person.
- Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Om apparaten inte installeras korrekt kan garanti- eller skadeståndsanspråk ogiltigförklaras.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, servicetekniker eller motsvarande auktoriserad person för att undvika fara.
- Varning: Om ytan är sprucken ska apparaten stängas av för att undvika risk för elektriska stötar eftersom hållar av glaskeramik eller liknande material skyddar spänningsförande delar.
- Lämna aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällen eftersom de kan heta. En ångtvätt får inte användas.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din häll.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING: Brandrisk: Förvara inte föremål på hällen.
- Matlagningen ska övervakas. Även en kort matlagningsprocess ska övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. FÖRSÖK ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, till exempel med ett lock eller använd en brandsläckare.
- Efter användning ska du stänga av hällen med dess kontrollreglage och förlita dig inte på igenkänningen av kokkärl.
- Undvik spill – sänk värmen när vätskor kokar eller värms upp.
- Lämna inte värmeelementen påslagna utan grytor eller stekpannor.
- När matlagningen är avslutad ska du stänga av den aktuella zonen.
- Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning och placera aldrig produkter som är förpackade i aluminium direkt på hällens yta. Aluminium kan smälta och orsaka oåterkalleliga och irreparabla skador på apparaten.
- Värm aldrig upp en burk eller konserverburk med mat utan att först öppna den – den kan explodera!

Drift och underhåll

Risk för elektriska stötar

- Tillaga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska du omedelbart stänga av apparaten vid huvudströmförsörjningen (väggbrytaren) och kontakta en behörig tekniker.
- Stäng av hällen vid väggen innan du rengör den eller utför underhåll.
- Om den här rekommendationen inte följs kan det leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Hälsofara

- Denna apparat uppfyller säkerhetsstandarderna för elektromagnetism.
- Emellertid ska personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (till exempel insulinpumpar) bör rådfråga sin läkare eller implantattillverkaren innan de använder denna enhet för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa denna bruksanvisning kan orsaka dödsfall.

Risk för heta ytor

- Vid användning kommer bli åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat föremål än lämpliga kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Håll barn borta från apparaten.
- Kastrullhandtag kan vara heta vid beröring. Se till att kastrullhandtagen inte placeras över andra kokzoner som är påslagna. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Om de här anvisningarna inte följs kan det leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador!

- Det vassa bladet på en glashällsskrapa exponeras när säkerhetsskyddet dras tillbaka. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och oåtkomligt för barn.
- Bristande försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning. Om något kokar över kan det orsaka rök och fettstänk som kan antändas.
 - Använd aldrig apparaten som arbets- eller avlastningsyta.
 - Placera aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
 - Placera eller lämna inte några magnetiska föremål (till exempel kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (till exempel datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
 - Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet.
 - Efter användning ska du alltid stänga av kokzonerna och hällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda touch-knapparna). Lita inte på att kastrullavkänningsfunktionen ska stänga av hällen när du tar bort kastruller från kokzonerna.
 - Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
 - Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
 - Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används
 - Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten måste ha hjälp av en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Den ansvariga personen ska vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller för sin omgivning.
 - Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll bör utföras av en auktoriserad tekniker.
 - Placera eller tappa inte tunga föremål på hällen.
 - Stå inte på hällen.
 - Använd inte kokkärl med vassa kanter och dra inte kokkärl över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.
 - Använd inte skursvampar eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra hällen, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
 - Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer såsom:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - av gäster på lantställen, hotell, motell och andra boendemiljöer;
 - bed and breakfast-liknande miljöer.
- WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning.

- Var uppmärksam så att du inte vidrör värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas borta från hällen om de inte hålls under oavbruten uppsikt.
- Rummet ska vara väl ventilerat när fläkten används samtidigt med andra förbränningsenheter, gas eller liknande.
- Fläkten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN) i enlighet med underhållsinstruktionerna.
- Underlåtenhet att följa reglerna för rengöring av fläkten samt byte och rengöring av filter medför brandrisk.
- Det är strängt förbjudet att flambra mat. Användning av öppen låga kan skada filtren och utgöra en brandrisk och måste därför undvikas under alla omständigheter. Extra försiktighet måste iaktas vid stekning för att förhindra att olja överhettas och antänds.
- VAR FÖRSIKTIG: När hällen är påslagen kan de åtkomliga delarna av fläkten bli varma.
- När det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för att leda ut ånga måste de föreskrifter som utfärdas av lokala myndigheter följas strikt.
- Den utsugna luften får inte ledas genom samma kanaler som används för att leda ut ångor som genereras av gasförbränning eller andra typer av förbränningsanordningar. Fläkten får aldrig användas utan att gallret är korrekt monterat!
- Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen eller, om de inte ingår, köp rätt typ av skruvar. Använd skruvar med rätt längd enligt installationsanvisningarna.
- När fläkten används tillsammans med andra enheter som drivs med icke-elektrisk energi får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar). Detta kan uppnås när den luft som krävs för förbränning kan tränga in genom öppningar som inte kan förseglas, till exempel i dörrar, fönster, in-/utluftningsventiler eller med andra tekniska medel. Enbart en in-/utluftningsventil säkerställer inte att gränsen följs.
- Rekommendationer för korrekt användning för att minska miljöpåverkan: När du börjar att laga mat ska du slå på fläkten på lägsta hastighet och låta den gå i några minuter även efter att matlagningen avslutats. Öka bara hastigheten om det finns stora mängder ånga och använd boost-funktionen endast i extrema fall. För att luktreduceringssystemet ska fungera effektivt ska du byta ut kolfiltret/kolfiltren efter behov. (Om sådant monterats). (Endast återcirkulation).
- För att säkerställa en hög prestanda för fettfiltret måste det rengöras vid behov. För att förbättra effektiviteten och minimera ljud ska du använda den maximala rördiameter som anges i denna bruksanvisning.
- Att låta fett eller olja koka på en häll utan uppsikt kan vara farligt och kan leda till brand.
- Lämna aldrig varm olja eller fett utan uppsikt.
- Starta aldrig apparaten utan ett fettfilter.
- Arbeta aldrig med öppen eld nära apparaten (till exempel flambering) och fettfiltren.
- Installera inte apparaten i närheten av en uppvärmningsenhet för fast bränsle (till exempel trä- eller kolbaserad) såvida inte uppvärmningsenheten har ett tättslutande och icke borttagbart skydd. Det får inte finnas några flygande gnistor.
- Låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Om varma vätskor kommer in i apparaten ska du inte ta bort fettfiltret eller den överfyllda behållaren förrän apparaten har svalnat.
- Det kan finnas en lätt lukt vid upppackning. Detta är normalt och den kommer snart att försvinna.
- Fläktar och andra ventilationssystem kan påverka säkerheten vid drift av apparater som förbränner gas eller andra bränslen (även i andra rum) på grund av baksug av förbränningsgaser. Dessa gaser kan potentiellt leda till kolmonoxidförgiftning. Efter installation av en fläkt eller annat ventilationssystem ska funktionen av gasapparater provas av en behörig person för att säkerställa att det inte uppstår återflöde av förbränningsgaser.
- Det finns risk för brand om rengöring inte utförs enligt anvisningarna.
- VAR FÖRSIKTIG: Tillbehörskomponenter kan bli varma vid användning med matlagingsapparater.
- Regler för utsugning av luft måste följas.
- VAR FÖRSIKTIG: Denna apparat är inte avsedd för användning med gasbrännare.

Symbolförklaring



Fara

Den här symbolen indikerar att det finns fara för liv och hälsa på grund av extremt brandfarlig gas.



Varning för elektrisk spänning

Den här symbolen indikerar att det finns fara för liv och hälsa för personer på grund av spänning.



Varning

Den här symbolen indikerar att ett fel, om det inte undviks, kan leda till allvarliga personskador eller dödsfall.



Var försiktig

Den här symbolen indikerar en fara med låg risk som, om den inte undviks, kan leda till mindre eller måttliga skador.



Observera

Den här symbolen indikerar viktig information (till exempel risk för skador på egendom), men inte fara.



Följ anvisningarna

Den här symbolen anger att en servicetekniker endast bör åtgärda och underhålla apparaten i enlighet med bruksanvisningen.

Läs säkerhetsanvisningarna noggrant och uppmärksamt innan du börjar använda produkten och förvara dem i omedelbar närhet av installationsplatsen eller produkten för senare användning!

SPECIFIKATIONER

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| Spishäll | Heat 80 R | |
| Kokzoner | 4 | |
| Spänning | 220–240 V~ 380–415 V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz | |
| Installerad effekt | 7400 W | |
| Produktstorlek L × B × H (mm) | 800 × 520 × 230 | |
| Inbyggnadsmått A × B (mm) | 750 × 490 | |
| Motor | BLDC | |
| Utsugning | Direktutsug (ut i det fria) | Minsta inställning vid normal drift 350 m ³ /h. Maximal normal inställning 560 m ³ /h. Boost-inställning 630 m ³ /h. |
| | Återcirkulation | Boost-inställning 547 m ³ /h. |
| Ljudnivå | Direktutsug (ut i det fria) | Minsta inställning vid normal drift 56 dB Maximal normal inställning 68 dB Boost-inställning 71 dB |
| | Återcirkulation | Minsta inställning vid normal drift 62 dB Maximal normal inställning 69 dB Boost-inställning 72 dB |
| Energieffektivitet | Effektivitetsindex | 49,6 |
| | Effektivitetsklass | A |
| Fettfiltrering | Filtreringsfektivitet | 80,4 % |
| | Filtreringsklass | C |

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi komma att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

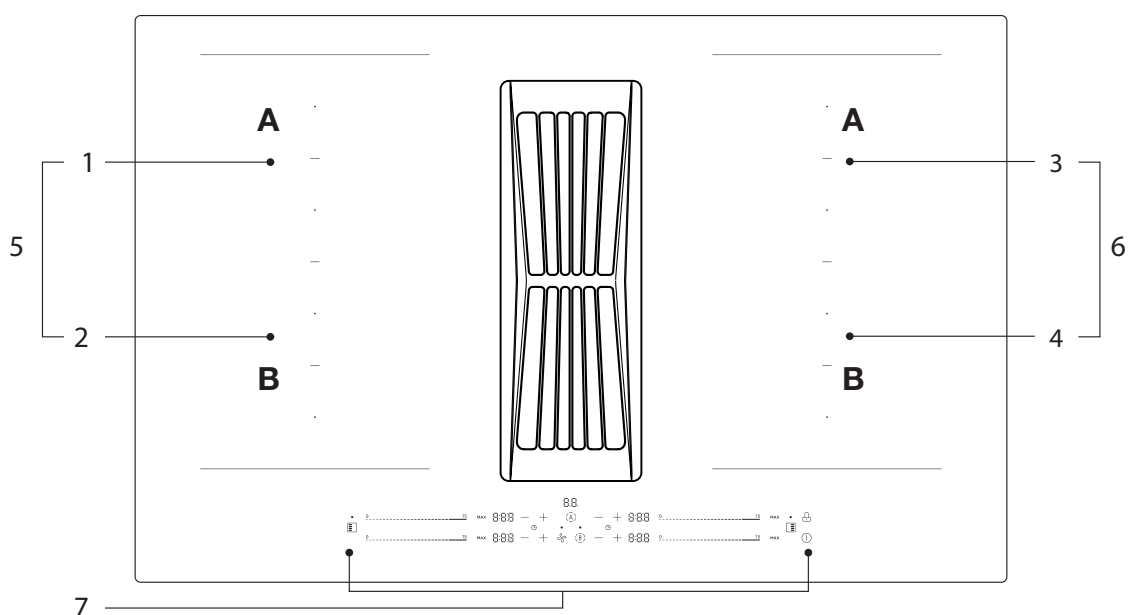
Basens diameter på induktionskockkärl

| Kokzon | Minimum | Maximum |
|---------------|---------|---------|
| 1 & 2 & 3 & 4 | 120 | 200 |
| Flexzon | 120 | 220*380 |

*Observera: För att aktivera funktionen för registrering av kockkärl placerar du kastrullen/kockkäret inom området "a" eller "b", inte mellan de två områdena.

ÖVERSIKT ÖVER DIN PRODUKT

Sett från ovan

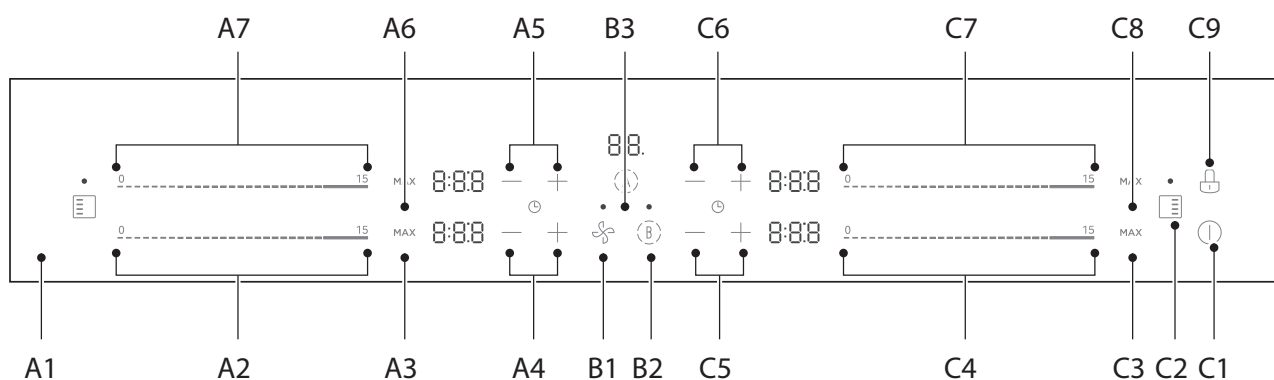


- 1. Max. 2200/3600 W-zon
- 2. Max. 2200/3600 W-zon
- 3. Max. 2200/3600 W-zon

- 4. Max. 2200/3600 W-zon
- 5. Max. 3300/3600 W-zon
- 6. Max. 2200/3700 W-zon

- 7. Kontrollpanel

Kontrollpanel



A1: Brofunktion (Flex)
A2: Indikator för värmesteg
A3: Boost
A4: Indikator för tidsinställning
A5: Indikator för tidsinställning
A6: Boost
A7: Indikator för värmesteg

B1: Indikator för fläkt
B2: Boost – fläkt
B3: Auto spishäll och fläkt

C1: ON/OFF (på/av)
C2: Brofunktion (Flex)
C3: Boost
C4: Indikator för värmesteg
C5: Indikator för tidsinställning
C6: Indikator för tidsinställning
C7: Indikator för värmesteg
C8: Boost
C9: Knapplås

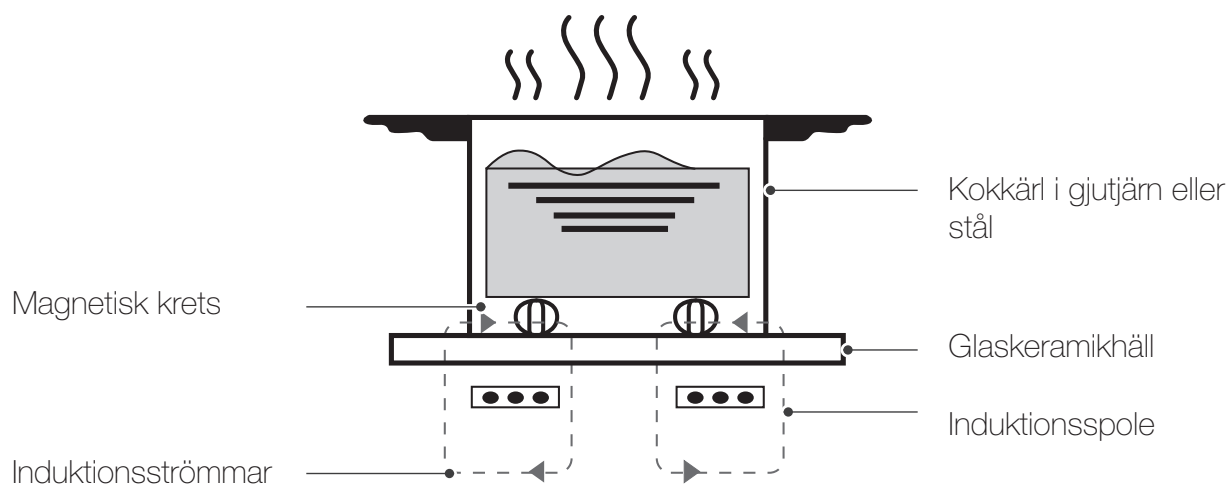
A3 + A6 + C3 + C8: Boost – spishäll

OBSERVERA

Alla bilder i denna bruksanvisning är endast till för förklarande ändamål. Eventuella avvikelser mellan den faktiska produkten och illustrationen på bilden kommer att vara underkastad den faktiska produkten.

Så fungerar det

Induktion är en säker, avancerad, effektiv och kostnadseffektiv teknik. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i stekpannan/kastrullen, i stället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom stekpannan/kastrullen så småningom börjar att värma upp det.



Drift

Du kan använda produkten antingen med utsugning ut i det fria eller genom återcirkulation.

Utsugning ut i det fria

Fläkten är konstruerad för att avlägsna ånga och matos från köket. Den kräver installation av en frånluftskanal som leder den använda luften ut i det fria.



Luften får inte ledas ut i en skorsten som används för att avlägsna ångor från apparater som bränner gas eller andra bränslen (gäller inte apparater som endast leder luften tillbaka in i rummet).

- Om utsugningsluften ska ledas in i en icke fungerande rök- eller frånluftsskorsten måste du inhämta godkännande från ansvarig värmeingenjör.
- Om utsugningsluften leds passerar genom en yttervägg bör en teleskopisk kanal användas.

Återcirkulation

Den luft som sugs in rengörs av fettfiltren och ett luktfilter och leds tillbaka in i rummet.



Installera ett kolfilter för att kapsla in lukter i återcirkulationen.

SNABBGUIDE



Var försiktig när du steker eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer kan olja och fett självantända och detta kan utgöra en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

Sänk temperaturen när maten börjar koka.

- Använd lock på kastrullerna när du lagar mat, så sparar du energi och det kokar upp snabbare.
- Använd så lite vätska och fett som möjligt för att minska tillagningstiden.
- Börja laga mat på hög värme och sänk temperaturen när maten är genomvärd.

Sjuda och koka ris

Maten sjuder när den tillagas under kokpunkten vid cirka 85 °C och enstaka bubblor stiger till ytan avvätskan i maten. Det är nyckeln till delikata soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Såser med ägg eller mjöl bör också tillagas under kokpunkten.

- Viss typ av tillagning, till exempel vid kokning av ris, där vattnet absorberas i riset, kan kräva en inställning som är högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas korrekt inom den rekommenderade tillagningstiden.

Steka kött

Så här lagar du saftiga och smakrika biffar:

Låt köttet vila i rumstemperatur i cirka 20 minuter före tillagning.

Hetta upp en stekpanna med tjock botten.

Pensla båda sidor av biffen med olja. Häll lite olja i den heta stekpannan och lägg sedan köttet i stekpannan.

Vänd bara biffen en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på biffens tjocklek och hur genomstekt du vill ha den. Tiden kan variera från ca 2–8 minuter per sida.

Tryck på biffen för att bedöma hur genomstekt den är – ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.

Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter för att sätta sig och bli mör före servering.

Wokning

1. Välj en flatbottnad wok eller en stor stekpanna som är kompatibel med induktion.
2. Se till att du har alla ingredienser och all utrustning redo. Wokning ska gå fort. Om du ska tillaga större mängder, gör det i flera mindre omgångar.
3. Hetta upp woken kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Stek eventuellt kött först, ställ åt sidan och håll varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmen och lägger tillbaka köttet i woken och tillsätter sås.
6. Rör försiktigt i ingredienserna så att de blir genomvarma.
7. Servera genast.

Registrering av små föremål

Om kokkärl av olämplig storlek, icke-magnetiska kokkärl (till exempel aluminium) eller små föremål (till exempel knivar, gafflar eller nycklar) placeras på induktionshällen går den automatiskt in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten fortsätter att kyla induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Värmesteg

Inställningarna nedan är endast vägledande. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive dina kokkärl och mängden mat du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

| Värmesteg | Lämpliga inställningar |
|-----------|---|
| 1–2 | <ul style="list-style-type: none">• Värma upp små mängder mat skonsamt• Smälta choklad, smör och livsmedel som lätt bränner vid• Sjuda på låg temperatur• Värma upp långsamt |
| 3–5 | <ul style="list-style-type: none">• Värma upp på nytt• Sjuda snabbt• Koka ris |
| 6–11 | <ul style="list-style-type: none">• Grädda pannkakor |
| 12–13 | <ul style="list-style-type: none">• Sautera• Koka pasta |
| 14/P | <ul style="list-style-type: none">• Omrörning (stekning)• Bryna• Koka upp soppa• Koka upp vatten |

Val av installationsutrustning

Gör en utskärning i bänkskivan enligt måtten som anges på ritningen.

För installations- och användningsändamål måste det finnas ett fritt utrymme på 5 cm runt om utskärningen.

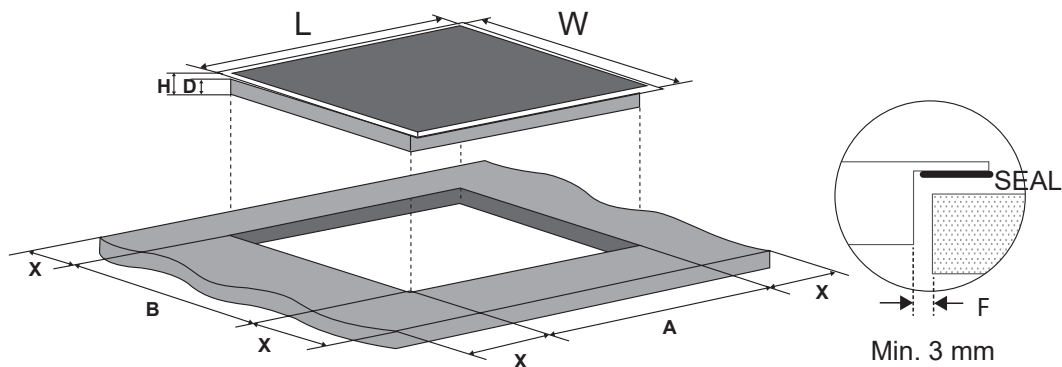
Bänkskivans tjocklek ska vara minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt och isolerat

material (trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får bara användas om de är impregnerade) för att undvika elektriska stötar och större deformation som orsakas av värmestrålning från hällen.

Se nedan:



Observera: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och skåpets invändiga sidor måste vara minst 3 mm.



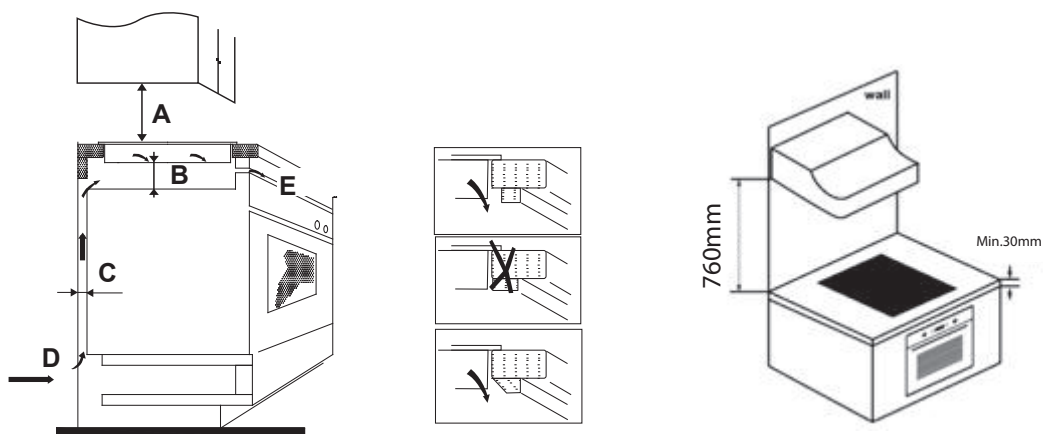
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 800 | 520 | 230 | 226 | 750+2 +0 | 490+2 +0 | 50 min. | 3 min. |

Se under alla omständigheter till att det finns tillräcklig ventilation runt spishällen och att luftintag och -utlopp inte är blockerade. Se till att glaskeramikhällen är optimalt installerad för användning.

Se nedan:



Observera: Säkerhetsavståndet mellan hällens ovansida och ett överskåp ovanför hällen bör vara minst 760 mm.

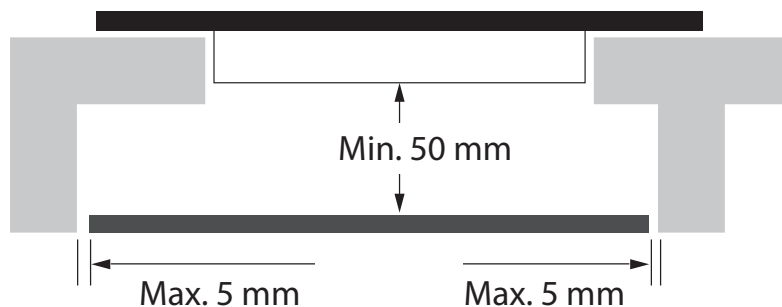


| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|------------|-----------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Luftinlopp | Luftutlopp 5 mm |

Varning: Så här säkerställer du tillräcklig ventilation

Se till att det finns tillräcklig ventilation runt induktionshällen och att luftintag och -utlopp inte är blockerade. För att undvika oavsiktlig kontakt med den överhettade ytan på hällen eller risk för elektriska stötar vid användning är det nödvändigt att placera en träinsats, som fastgörs med skruvar, med ett avstånd på minst 50 mm från hällens undersida.

Följ kraven nedan.



Det finns ventilationshål runt spishällens kant. Du **MÅSTE** säkerställa att dessa hål inte blockeras av skåpet när du placerar hällen.



• Observera att limmet som fäster plast- eller trämaterial till produkten måste vara beständigt mot temperaturer på minst 150 °C för att undvika att det lossnar från beklädnaden.

Den bakre väggen samt intilliggande och omgivande ytor måste därför vara beständigt mot en temperatur på 90 °C.

Kontrollera följande före installation av hällen:

- Arbetsytan är kvadratisk och plan, och inga bärande element stör utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerande material.
- Om hällen installeras ovanför en ugn måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen uppfyller alla krav på fritt utrymme och gällande standarder och föreskrifter.
- En lämplig isoleringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen är inbyggd i den permanenta anslutningen, monterad och placerad i enlighet med lokala regler och föreskrifter för anslutning.
- Isoleringsbrytaren måste vara av godkänd typ och ge en luftspalt på 3 mm kontaktavstånd i alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om de lokala ledningsföreskrifterna tillåter denna variation av kraven). Isoleringsbrytaren är lättåtkomlig för kunden när hällen är installerad.
- Konsultera lokala byggnadsmyndigheter och föreskrifter om du har funderingar gällande installationen.
- Använd värmebeständiga ytor som är lätta att rengöra (exempelvis kakel) på väggytorna runt hällen.

Kontrollera följande efter installation av hällen:

- Strömkabeln är installerad på ett sådant sätt att den inte kan klämmas i skåpdörrar eller utdragslådor.
- Det finns tillräckligt flöde av frisk luft utifrån in i skåpet till spishällens botten.
- Om spishällen installeras över en låda eller ett skåpsutrymme måste det installeras en termisk skyddsbarriär under hällens botten
- Isoleringsbrytaren är lättåtkomlig för kunden.

Före placering av beslag

Enheten måste placeras på ett stabilt och plant underlag (använd förpackningen).
Var försiktig för att inte applicera vikt/trycka ned på glaset.

Var försiktig

- Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Utför aldrig åtgärden själv.
- Hällen får inte installeras direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
- Induktionshällen måste installeras på ett sådant sätt att bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
- Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bänkskivan måste vara beständig mot värme.
- För att undvika skador måste den självhäftande tejpens vara värmebeständig.
- Ångtvätt får inte användas.

Ansluta hällen till elnätet

Läs bruksanvisningen och de här säkerhetsanvisningarna noggrant innan produkten tas i bruk och före installation av hällen. Den innehåller viktig information om säkerhet, montering, användning och underhåll som skyddar både personer och produkten.



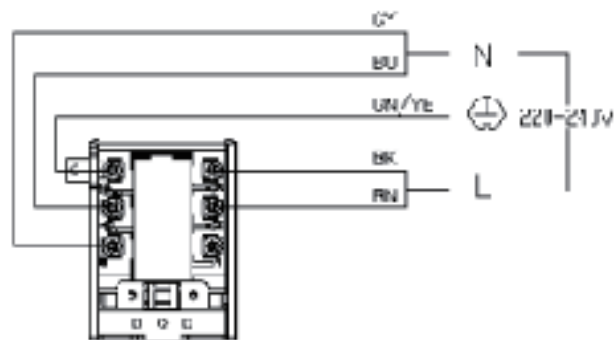
- Denna häll får endast anslutas till elnätet av en lämpligen auktoriserad person.
- Produkten är avsedd att användas i ett vanligt hushåll.
Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig hantering.
- Kontrollera före anslutning av produkten att anslutningsförhållandena stämmer överens med den anslutningsinformation (spänning och frekvens) som anges på typskylten. Det är mycket viktigt att denna information stämmer överens så att produkten inte skadas. Kontakta en fackperson vid frågor.
- Kabellängderna för strömförsörjningen ska kunna motstå den belastning som anges på typskylten.
- För att ansluta hällen till elnätet får du inte använda adaptrar eller förlängningskablar, eftersom de kan orsaka överhettning och brand. En förlängningskabel ger inte den nödvändiga säkerheten.
- Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75 °C vid något tillfälle.



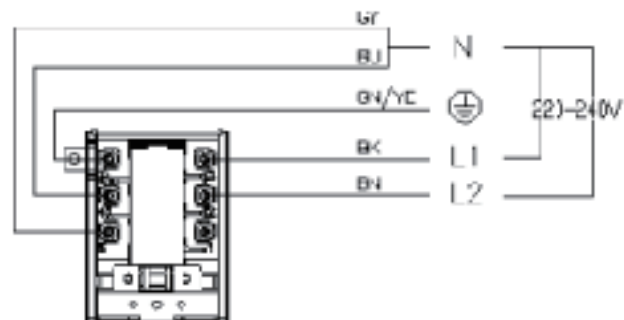
- Kontrollera med en elinstallatör om elledningarna i huset är lämpliga utan modifieringar.
Eventuella ändringar får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.



- Om det totala antalet värmeenheter på den apparat du väljer inte är mindre än fyra kan apparaten anslutas direkt till elnätet via en enfasanslutning, enligt nedan
- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, måste detta arbete utföras av en fackperson med rätt förutsättningar och verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med ett minsta gap på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att elinstallationen är korrekt utförd och att den uppfyller säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av behöriga tekniker.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

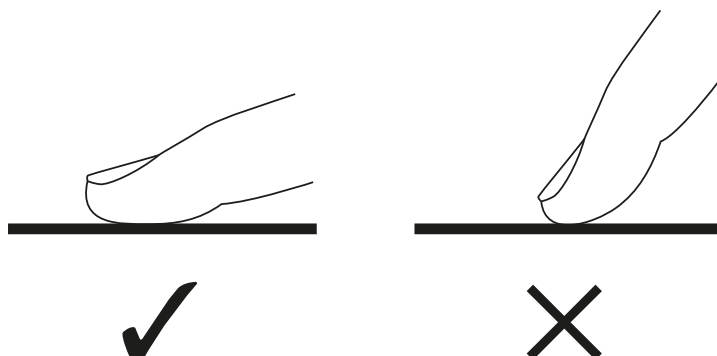


Hällens undersida och strömkabel är inte tillgängliga efter installationen.

BRUKSANVISNING:

Touchstyrning


- Displayen svarar på beröring, så du behöver inte trycka hårt utan bara vidröra ytan lätt.
- Använd fingertoppen i stället för fingret.
- Det hörs ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se alltid till att touchdisplayen är ren och torr och att touchknapparna inte täcks av något föremål (t.ex. av ett köksredskap eller en trasa). Även ett tunt vattenskikt försvårar användningen av displayen.



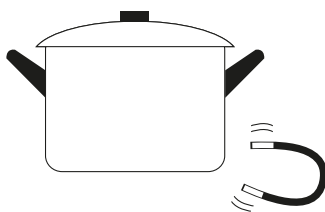
Välja rätt kokkärl

Använd endast kokkärl med en botten som lämpar sig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller i botten avkokkärlet.

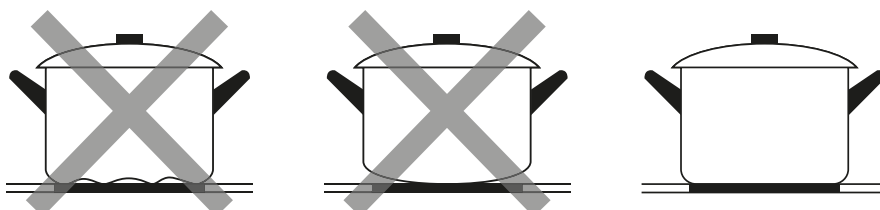
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att göra ett magnettest. För en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten dras mot kastrullen så lämpar sig kokkärlet för induktion.
- Om du inte har en magnet: Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.

Om ikonen  inte blinkar på displayen och om vattnet värms upp så är kokkärlets lämpligt.

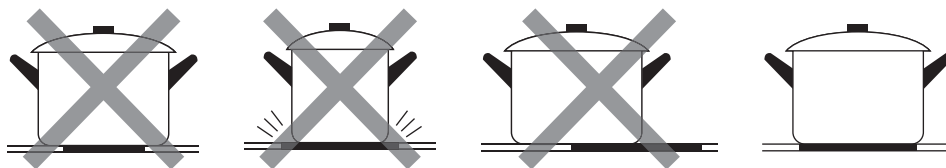
- Kokkärl av följande material lämpar sig inte: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



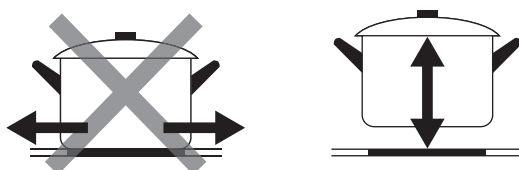
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.



- Se till att botten på kokkärlet är jämn, ligger plan mot glasskivan och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken för den valda zonen. Om man använder ett kokkärl som är något större än zonen kommer energin att användas med maximal effektivitet. Med ett mindre kokkärl kan effektiviteten vara mindre än förväntat. Vid användning av kokkärl med en diameter som är mindre än 140 mm kan det hända att kokkärlet inte registreras av hällen. Centra alltid kokkärlet på kokzonen.



- Lyft alltid kokkärlen från induktionshällen – dra dem inte över hällen eftersom de kan repa glaset.



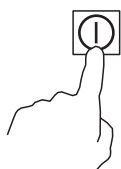
Så använder du produkten

Börja matlagningen

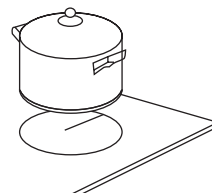
Tryck på ON/OFF-reglaget i 1 sekund. När hällen har slagits på piper larmet en gång och alla displayer visar ”-” för att indikera att induktionshällen är i standbyläge.

Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon du vill använda.

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

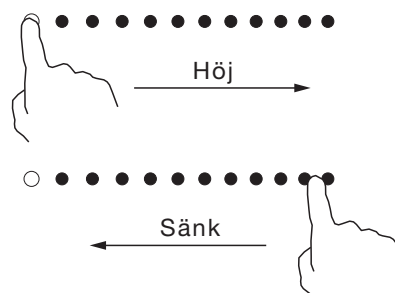


Tryck lätt på slidern för värmereglering.



Välj en värmeinställning genom att trycka på slidern.

- När ett kokkärl placeras på värmezonen och du inte väljer en värmeinställning inom 20 sekunder stängs hällen av automatiskt. Du måste börja om från steg 1.
- När inget kokkärl har placerats på värmezonen och om du inte väljer en värmeinställning inom 20 sekunder stängs hällen av automatiskt. Du måste börja om från steg 1.
- Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.



Om displayen blinkar med och värmeinställningsikonen

Det betyder följande:

- du har inte placerat kokkärlet på rätt kokzon
- kokkärlet är inte lämpligt för induktionsmatlagning
- kokkärlet är för litet eller inte placerat i mitten av kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

Displayen stängs av automatiskt efter 1 minut om det inte placeras ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

Manuell fläktstyrning

Du kan styra fläktläget manuellt.







OBSERVERA

Användning av höga kokkärl kan förhindra utsuget från att fungera optimalt.


Du kan förbättra utsugningskraften genom att placera locket på kokkärlet lite på sned.

Aktivering av manuell fläktstyrning

1. I påslaget läge trycker du på  -knappen för att aktivera fläktsystemet.
2. Tryck snabbt (kort tryckning) på fläktknappen  för att ändra nivå mellan 0–3, eller tryck och håll ned (lång tryckning) i 3 sekunder på fläktknappen  för att stänga av fläkten.
3. Tryck på  -knappen för booster.

Fläktsystemet är aktiverat

Avaktivering eller ändring av fläktstyrning

1. Stäng av.
2. Använd fläktknappen  för att justera nivån till 0.

Avsluta matlagningen

Stäng av kokzonen genom att dra slidern till "0".
Kontrollera att displayen visar "0".

Stäng av hela spishällen genom att beröra ON/OFF.



Automatisk funktion för fläktsystemet

Fläktsystemet är indelat i manuellt läge och automatiskt läge. Det automatiska läget kan aktiveras när kokzonen är aktiverad. Den avaktiveras automatiskt två minuter efter att alla kokzoner har stängts av.

Manuellt

När hällen är påslagen trycker du på  -knappen eller  -knappen. Skärmen visar nivå 0–3 eller b.

Automatiskt

När hällen är påslagen trycker du på  -knappen. Displayen visar A. Hällen avaktiverar auto-funktionen när:
- två minuter har gått efter att alla zoner har stängts av
- du trycker på strömbrytaren.

Aktivera boost-funktionen

Tryck på MAX-knappen. Kontrollera att displayen visar **MAX**

Avaktivera boost-funktionen

Tryck på den slider för värmereglering där du vill avaktivera boost-funktionen.

Stäng av hela kokzonen genom att trycka på ON/OFF.

0 ----- 15



Funktionen fungerar på samtliga kokzoner.

- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 10 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0 återgår den till maxnivån efter 10 minuter.
- Om den främre vänstra kokzonen är inställd på boost och den bakre vänstra kokzonen därefter ställs in på boost, så kommer den främre vänstra och bakre vänstra kokzonen att ställas in på nivå 15.

Intensivläge

- Fläktsystemet har intensivlägen. Om du aktiverar något av intensivlägena går fläktsystemet på maxeffekt.

Aktivering av intensivläget:

1. Tryck på

2. "b" visas.

- Ändring eller avaktivering av det intensiva fläktläget.
- Använd -knappen för att välja önskad intensitet i inställningsområdet eller ställ in på 0.

Automatisk start av fläktsystemet

Om du väljer en effektnivå för en kokzon och den automatiska starten aktiveras så kommer fläktsystemet att slå på ett fläktläge som matchar kokzonernas effektnivå.

Flexibelt område

Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på behoven under matlagningen.

- Det flexibla området består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När den fungerar som en enda zon stängs den del som inte täcks av kokkärlet av automatiskt efter 8 sekunder.
- För att säkerställa korrekt igenkänning av kokkärl och jämn värmefördelning måste kokkärlet placeras rätt:

I den främre eller bakre delen av det flexibla området när kokkärlet är mindre än 21 cm.

Större kokkärl kan placeras var som helst.

Som en stor zon

För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon trycker du bara på brofunktionen (A1).

Ströminställningen fungerar som alla andra områden.

Om du vill lägga till ytterligare ett kokkärl trycker du igen på lämpliga knappar för att registrera kokkärlet.

Som två oberoende områden

För att använda det flexibla området som två olika zoner med olika effektinställningar ska du trycka på brofunktion (A1).

Låsning av kontrollfunktionerna

- Du kan låsa kontrollfunktionerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel att barn av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollfunktionerna är låsta är alla utom PÅ/AV-reglaget avaktiverade.

Så låser du kontrollfunktionerna

Tryck och håll in låskontrollfunktionen i ca 3 sekunder

Displayen visar "Lo"

Så låser du upp kontrollfunktionerna igen

Tryck och håll in låskontrollfunktionen i ca 3 sekunder

När hällen är i låst läge är alla reglage avaktiverade utom PÅ/AV. ①

Du kan alltid stänga av induktionshällen med PÅ/AV-knappen ① i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen igen före nästa användning.

Strömförsörjningsfunktionen

- Det går att ställa in en maximal gräns för effektabsorption på hällen genom att välja mellan flera effektområden.
- Induktionshällen kan ställa in en automatisk gräns för effektnivå i drift för att undvika risk för överbelastning.

Gå till strömförsörjningsfunktionen

Tillstånd: Ställ in barnspärren i avstängt läge.

Inställningar:

Villkor:

1) LR max. brännare MAX, välj knapp 3 sekunder (+ summerljud)

2) LF max. brännare MAX, välj knapp 3 sekunder (+ summerljud)


Inställningar:

P0

74

00

Ändra till en annan nivå

1) Välj effektgränsvärde med låsknappen  (effektgränsvärdet baseras på specifikationerna).

Det finns 5 effektnivåer, från "2,8k" till "7,4k".
Displayen för LR och RF visar en av dem.

"28 00": Den maximala effekten är 2,8 kW.


"35 00": Den maximala effekten är 3,5 kW.

"45 00": Den maximala effekten är 4,5 kW.

"58 00": Den maximala effekten är 5,8 kW.

"74 00": Den maximala effekten är 7,4 kW.

Bekräftelse och avslutande av strömförsörjningsfunktionen

När du har valt effektgränsvärdet använder du på/av-knappen  för att bekräfta. Därefter stängs hällen av.

Timerstyrning

- Du kan ställa in så att en eller flera kokzoner stängs av efter att den inställda tiden har gått ut.
- Den maximala tidsinställningen är den gällande standardinställningen för den aktuella nivån.
Se tabellen för standarddrifttider.

Ställ in timern på att stänga av kokzonerna

Ställ in en zon

Tryck lätt på slidern för värmereglering.



När tiden ställts in börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 3 sekunder.

0:30

Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+" på timern.

Tips: Tryck på "-" eller "+" en gång på timern för att minska eller öka tiden med 1 minut.

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

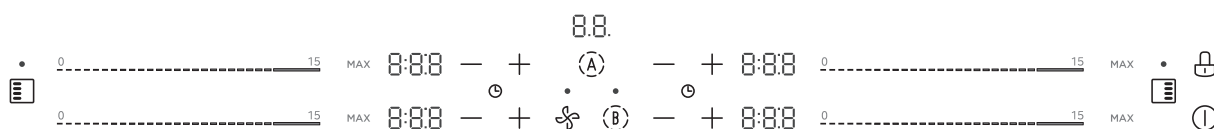


När tillagningstiden går ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

Ställ in flera zoner:

Stegen för att ställa in flera zoner är desamma som stegen för att ställa in en enda zon: tiden för varje värmezona ställs in och visas för varje enskild zon.

Visas enligt följande:



Avbryt timern

Den inställda tiden för timern som motsvarar uppvärmningszonen är 0.



Tryck och håll ned "-" och "+" på timern i 1 sekund för att avbryta tidsinställningen i timern.





OBSERVERA:

- 1) Den manuella tidsinställningen kan inte överskrida den förutbestämda tidsinställningen för hällen. Om det aktuella värdet minskas efter att inställningen för maximal tid har ställts in, ändras tidsinställningen automatiskt till standardmaxtiden för den aktuella nivån när tidsinställningen är större än standardsluttiden för den aktuella nivån.
- 2) Vid tidsvisningsläge trycker du en gång på slidern för att se aktuell uppvärmningsnivå. När du har kommit till den visade uppvärmningsnivån klickar eller drar du på slidern för att ställa in nivån.

Standarddriftstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Funktionen stänger av hällen automatiskt om du glömmer att stänga av den. Standarddriftstider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan.

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Effektnivå | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standarddriftstider (timer) | 480 | 480 | 480 | 360 | 360 | 360 | 240 | 240 | 240 |
| Effektnivå | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | |
| Standarddriftstider (timer) | 120 | 120 | 120 | 90 | 90 | 90 | | | |

Viktigt! Personer med en pacemaker bör rådfråga sin läkare innan de använder denna enhet.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

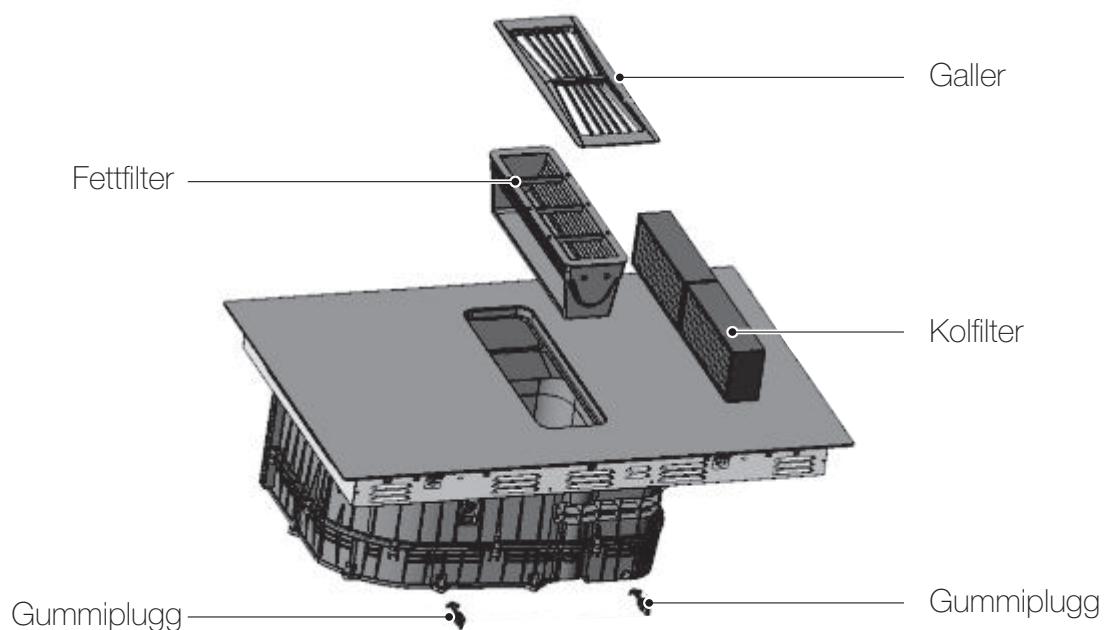
För att hålla apparaten i gott skick under lång tid är det viktigt att rengöra och underhålla den noggrant.

Rengöring av spishällen

| Vad? | Hur? | Viktigt! |
|--|--|---|
| Vardaglig smuts på glasytan (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset). | <ol style="list-style-type: none">1. Bryt strömmen till hällen.2. Applicera ett hållrengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).3. Rengör och torka torrt med en ren trasa eller hushållspapper.4. Slå på strömmen till hällen igen. | <ul style="list-style-type: none">• När strömmen till hällen är avstängd kommer det inte att visas någon indikering om "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig.• Grova skursvampar, vissa skursvampar av nylon och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skurvamp är lämplig.• Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen eftersom glaset kan bli missfärgat. |
| Mat som kokt över, smälta ingredienser och heta spill från socker på glaset. | <p>Ta bort dessa omedelbart med en stekspade, spatel eller hållskrapa lämplig för glaskeramikhällar, men var försiktig med heta ytor:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bryt strömmen till hällen vid vägguttaget.2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa bort spillet till en sval del av hällen.3. Torka bort fläcken eller spillet med en disktrasa eller bit hushållspapper. | <p>Ta bort fläckar efter smälta ingredienser och söta livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att avlägsna och kan till och med permanent skada glasytan.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fara: När säkerhetsskyddet dras tillbaka är knivbladet rakbladsvast! Använd därför hållskrapan med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn. |
| Spill på touchknapparna | <p>Bryt strömmen till hällen. Torka upp spillet. Torka av touchområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. Torka området helt torrt med en bit hushållspapper. Slå på strömmen till hällen igen.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Hällen kan avge en pipsignal och stänga av sig själv och touchknapparna kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Var noga med att torka området med touchknapparna ordentligt innan du slår på hällen igen. |

Komponenter som ska rengöras eller bytas ut

I följande översikt visas vilka komponenter i apparaten som du antingen behöver byta ut eller rengöra.



Byt luktfilter

Byt kolfilter (Kolfilter ingår inte).



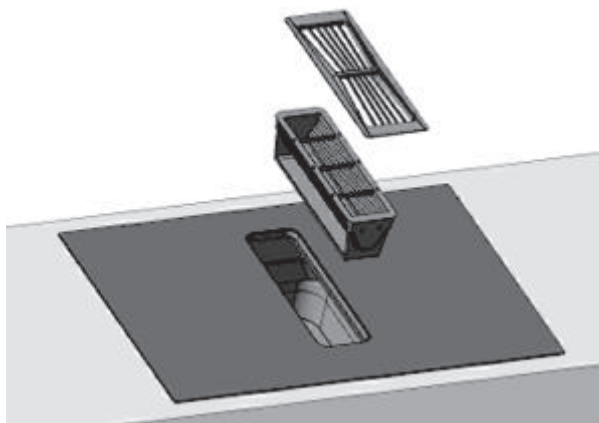
OBSERVERA

Du kan köpa kolfilter från fackhandlare eller kundtjänst.

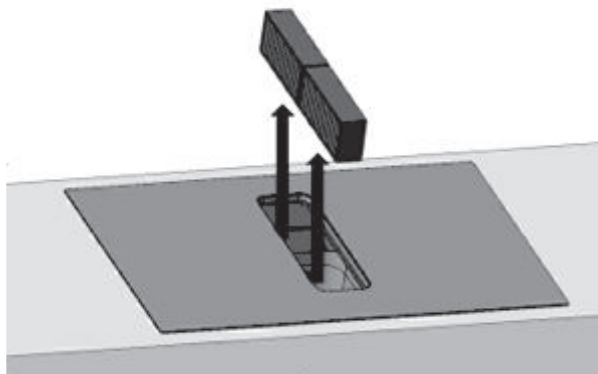
1. För att hålla dem i gott skick ska du bara använda originalfilter.
2. **VIKTIGT!**

Om fettfilter eller galler faller ned kan de skada hällen under.
Montera av gallret och fettfiltret och bortskaffa dem på rätt sätt.

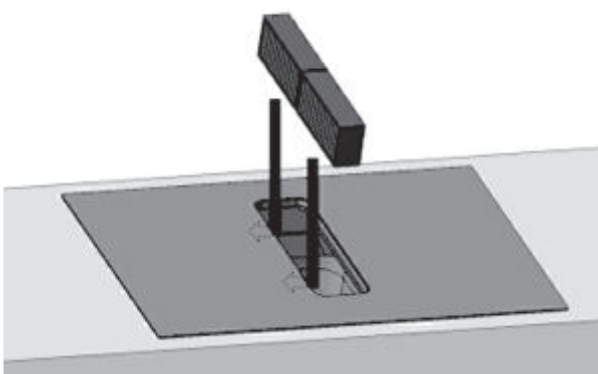
- Fett kan ansamlas längst ned i behållaren. Håll fettfiltret vågrätt för att förhindra att fett droppar ut.



3. Ta bort de två kolfiltren och bortskaffa dem på rätt sätt.



4. Sätt i två nya kolfilter på apparatens vänstra sida.



5. Sätt i fettfiltret och lägg tillbaka gallret.

Återställning av mättnadsindikatorn

Detta kräver följande: Efter att apparaten har stängts av lyser F.

1) Byt ut kolfiltret

2) I avstängt läge håller du låsknappen intryckt i 3 sekunder för att låsa.

3) Tryck och håll ned  i 3 sekunder för att återställa kolfiltret och displayen på köksfläkten visar "CL".

Rengöring av galler och fettfilter

Fettfiltret filtrerar bort fett från matoset. För att hålla det i gott skick ska du regelbundet rengöra fettfiltret, eftersom fett- och smutsansamlingar kan försämra fläktens funktion. Filtren måste rengöras eller bytas ut med jämna mellanrum.

VARNING! Risk för brand! Ett övermättat fettfilter utgör en brandrisk!

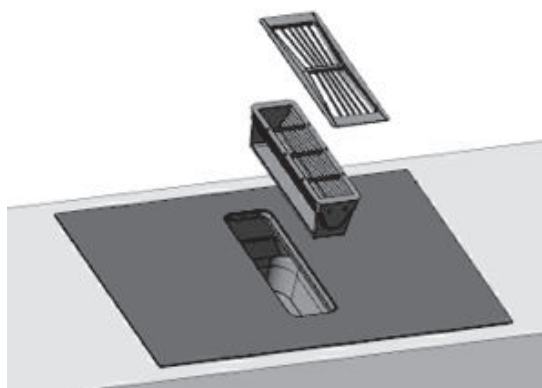
- Använd aldrig apparaten utan ett fettfilter.
- Rengör fettfiltren regelbundet.
- Arbeta aldrig med öppen eld nära apparaten (till exempel flambering).
- Installera inte apparaten i närheten av eldstäder där det används fast bränsle (till exempel trä eller kol) såvida inte apparaten har ett förseglat och icke borttagbart skydd. Det får inte finnas några flygande gnistor.

1. VIKTIGT!

Om fettfiltren faller ned på hällen kan de skada hällen nedanför.

Ta bort gallret och fettfiltret och bortskaffa dem på rätt sätt.

- Fett kan ansamlas längst ned i behållaren. Håll fettfiltret vågrätt för att förhindra att fett droppar ut.



2. Rengör gallret
3. Rengör fettfiltren
4. Ta vid behov bort kolfiltren och rengör insidan av hällen.
5. Om det kommer in föremål i apparaten måste de tas bort. Se till att tillförseln till bräddbehållaren inte är blockerad.
6. Torka av insidan av hällen med tvålatten och en mjuk trasa.
7. Efter rengöringen sätter du tillbaka det torra fettfiltret av metall.

Manuell rengöring av fettfilter eller galler

1. Blötlägg fettfiltret eller gallret i varmt tvålatten.
2. Använd en borste för att rengöra fettfiltret eller gallret. Använd inte aggressiva, sura eller alkaliska rengöringsprodukter. Använd särskilt fettlösningsmedel för envis smuts.
3. Skölj fettfiltren noggrant.
4. Låt fettfiltren rinna av.

Rengöring av fettfiltret i diskmaskin

1. Placera fettfiltren löst i diskmaskinen och tryck inte ihop dem. För bästa rengöringsresultat ska du lägga fettfiltret på filtersidan i diskmaskinen. Rengör inte kraftigt nedsmutsade fettfilter tillsammans med köksredskap. Använd inte aggressiva, sura eller alkaliska rengöringsprodukter.
2. Starta diskmaskinen. Välj en temperatur på högst 70 °C.
3. Låt fettfiltren rinna av.

Rengör hållrummet och utloppet

OBS! Det kan läcka vätska eller komma ned föremål in i hällen ovanifrån via gummiroppen.

Det är nödvändigt att apparaten har svalnat och att restvärmeindikatorn har släckts innan följande utförs:

1. Dra ut gummipluggen med den ena handen och håll behållaren med den andra handen. Töm ut vätskor eller föremål ur gummipluggen.
2. Kontrollera att tillförseln till gummipluggen inte är blockerad innan du sätter tillbaka den. Ta bort eventuella föremål som har kommit in i apparaten efter att den har svalnat. För att göra det ska du ta bort fettfiltret.

FELSÖKNING

Användningen av apparaten kan leda till fel och funktionsfel. Följande översikt innehåller möjliga orsaker och förslag på åtgärder av ett felmeddelande eller ett fel. Det rekommenderas att läsa översikten nedan noggrant för att spara tid och pengar som det kan kosta att ringa servicecentret.

| Problem | Möjlig orsak | Möjlig åtgärd |
|--|--|--|
| Spishällen kan inte slås på. | Ingen eltillförsel. | Säkerställ att keramikhällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det har uppstått ett strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår ska du kontakta en auktoriserad tekniker. |
| Touchdisplayen/knappsatsen reagerar inte. | Knappsatsen är låst. | Lås upp touch-knappsatsen. Se avsnittet "Kontrollpanel" på sida 33. |
| Touchdisplayen/knappsatsen är svår att använda. | Det kan finnas en "film" av vatten över knappsatsen, eller så använder du en för stor del av fingret när du rör vid touchikonerna. | Se till att knappsatsen är torr och använd fingertoppen när du trycker på touchikonerna. |
| Glaset är repat. | Kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten. Olämpliga slipande skursvampar eller rengöringsprodukter har använts. | Använd kokkärl med plan och slät botten. Läs mer i denna bruksanvisning. |
| Vissa kokkärl avger knastrande eller klickande ljud. | Detta kan bero på själva konstruktionen av kokkärlet (lager av olika metaller som vibrerar olika). | Detta är helt normalt för kokkärl och indikerar inte något fel. |
| Induktionshällen avger ett surrande ljud när den ställs in på hög värme. | Detta beror på tekniken bakom induktionen. | Detta är helt normalt, men ljudet bör minska eller helt försvinna när du sänker värmeinställningen. |
| Fläktljud kommer från induktionshällen. | En inbyggd kylfläkt i apparaten har slagits på för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att gå även efter att du har stängt av induktionshällen. | Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömförsörjningen till induktionshällen vid väggen när fläkten är igång. |
| Kokkärl blir inte varma och detta visas på displayen. | Induktionshällen kan inte registrera kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte registrera kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte är korrekt centrerat på den. | Använd kokkärl som är lämpliga för induktion. Centrera kokkärlet och se till att dess botten passar storleken på kokzonen. |
| Induktionshällen eller kokzonen stängs oväntat av, ett ljud hörs och en felkod visas på timerdisplayen (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror). | Tekniskt fel. | Anteckna felmeddelandena och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen vid väggen och kontakta en auktoriserad tekniker. |

Apparaten är utrustad med en självtestfunktion. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär hällen eller lyfta ut den ur köksbänken.

| Problem | Möjlig orsak | Möjlig åtgärd |
|----------------|--|--|
| E1, E2, E7, C1 | Fel på temperaturgivare | Kontakta leverantören. |
| E3, E4 | Fel på temperaturgivaren för IGBT | Kontakta leverantören. |
| EU | Fel mellan displaykortet och huvudkortet | Kontakta leverantören. |
| EL, EH | Onormal matningsspänning | Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att strömförsörjningen har blivit normal. |
| C1 | Temperaturgivare för glaskeramikhäll är hög | Starta om efter att induktionshällen har svalnat. |
| C2 | Temperaturgivare för IGBT är hög | Starta om efter att induktionshällen har svalnat. |
| F5 | Fel på kylfläkt | Starta om efter att induktionshällen har svalnat. |
| B3 | Onormal temperatur i fläktsystemet | Starta om efter att induktionshällen har svalnat. |
| B5 | Uppstart av ventilationssystemet misslyckades | Kontrollera fläkten efter främmande föremål och starta om den. |
| B7 | Uppstart av ventilationssystemet misslyckades | Kontakta leverantören. |
| Bc | Fel i kommunikationen mellan displaykortet och motorstyrningskortet. | Kontakta leverantören. |

Felkoder som uppstår vid användning och åtgärder:

| Problem | Möjlig orsak | Möjlig åtgärd |
|---------------------------------------|--|---|
| Automatisk återställning | | |
| EL, EH | Matningsspänningen överskrider märkspänningen. | Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när strömförsörjningen är normal. |
| C1 | Temperaturgivaren i glaskeramikhällen registrerar hög temperatur. | Vänta tills temperaturen i glaskeramikhällen är normal igen. Tryck på ON/OFF-knappen för att starta om enheten. |
| C2 | Temperaturgivare för IGBT är hög | Vänta tills temperaturen i IGBT är normal igen. Tryck på ON/OFF-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går jämnt. Om inte ska du låta byta ut fläkten. |
| B3 | Strömmen på fläktens driverkort är onormal. | Tryck på ON/OFF-knappen för att starta om enheten. |
| B7 | Fläktsystemets luftkanal är helt blockerad. | Tryck på ON/OFF-knappen för att starta om enheten. Kontrollera fläkten efter främmande föremål och starta om den. |
| Ingen automatisk återställning | | |
| E2 | Fel på temperaturgivare för keramikhällen. Kortslutning. | Kontrollera anslutningen eller byt ut givaren för keramikhällen. |
| E1 | Fel på temperaturgivare för keramikhällen. Öppen krets. | |
| E7 | Fel på temperaturgivare för keramikhällen. Ogiltig. | |
| E4 | Fel på temperaturgivare för IGBT. Kortslutning. | Kontakta service för åtgärd. |
| E3 | Fel på temperaturgivare för IGBT. Öppen krets. | |
| B5 | Fel i ventilationssystemet | Kontakta service för åtgärd. |
| Bc | Fel i kommunikationen mellan displaykortet och fläktens driverkort | Kontakta service för åtgärd. |

Specifika fel och möjliga åtgärder:

| Fel | Möjlig orsak | Åtgärd A | Åtgärd B |
|---|---|--|---|
| LED lyser inte när enheten är ansluten. | Ingen eltilförsel. | Kontrollera att stickkontakten är korrekt ansluten till eluttaget och att eluttaget fungerar. | |
| | Fel i anslutningen mellan tillbehörets kretskort och displaykortet. | Kontrollera anslutningen. | |
| | Anslutningskretskortet är skadat. | Kontakta service för åtgärd. | |
| | Displaykortet är skadat. | Kontakta service för åtgärd. | |
| Vissa av knapparna reagerar inte eller LED-displayen fungerar inte normalt. | Displaykortet är skadat. | Kontakta service för åtgärd. | |
| Indikatorn för tillagningsläge lyser, men uppvärmningen startar inte. | Hög temperatur på hällen. | Den omgivande temperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftventilen kan vara blockerad. | |
| | Det är något fel på fläkten. | Kontrollera om fläkten fungerar som den ska. Om den inte gör ska du låta byta ut den. | |
| | Kretskortet är skadat. | Kontakta service för åtgärd. | |
| Uppvärmningen avbryts plötsligt under drift och "u" blinkar på displayen. | Fel typ av kokkärl. | Använd ett kokkärl som är lämpligt för induktion. | Kretsen för igenkänning av kokkärl är skadad. Byt ut kretskortet. |
| | Kokkärlets diameter är för liten. | | |
| | Spishällen är överhettad. | Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen är normal igen. Tryck på ON/OFF-knappen för att starta om enheten. | |
| Värmezoner på samma sida (t.ex. den första och andra zonen) visar "u". | Fel i anslutningen mellan kretskortet och displaykortet. | Kontrollera anslutningen. | |
| | Displaykortets kommunikationsdel är skadad. | Kontakta service för åtgärd. | |
| | Huvudkortet är skadat. | Kontakta service för åtgärd. | |
| Fläktmotorn låter onormalt. | Fläktmotorn är skadad. | Kontakta service för åtgärd. | |

Ovanstående är en bedömning och kontroll av vanliga fel.

För att undvika fara och skador på apparaten får du inte montera isär enheten på egen hand.

VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH JURIDISKT UTTALANDE

Logotyper, ordmärken, handelsnamn, design och alla varianter härav är värdefulla tillgångar för Witt och/eller dess anknutna företag ("Witt"), där Witt äger varumärken, upphovsrätt och andra immateriella rättigheter, och all goodwill som härrör från användningen av någon del av ett Witt-varumärke. Användning av Witt-varumärket 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 enhet eller person får använda, duplicera, ändra, distribuera denna bruksanvisning, vare sig helt eller delvis, ej heller paketera eller sälja tillsammans med andra produkter utan föregående skriftligt tillstånd från Witt.

Alla beskrivna funktioner och anvisningar var uppdaterade vid tidpunkten för upprättandet av denna bruksanvisning. Emellertid kan den faktiska produkten skilja sig från det beskrivna på grund av förbättrade funktioner och design.

BORTSKAFFANDE OCH ÅTERVINNING

Viktiga miljöanvisningar

Överensstämmelse med WEEE-direktivet och bortskaffande av avfallsprodukten:
Denna produkt uppfyller EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Förpackningen är miljövänlig och kan återvinnas, bortskaffas eller destrueras utan att skada miljön. Förpackningsmaterialet är märkt i överensstämmelse härmed.

Symbolen som finns på produkten eller förpackningen anger att produkten inte får bortskaffas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Det ska i stället lämnas in till en återvinningscentral som är godkänd för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att bortskaffa produkten på rätt sätt hjälper du till att förebygga hindra negativa effekter på miljön och människors hälsa. För mer information om bortskaffande och återvinning av produkten kan du kontakta din kommun, återvinningscentral eller den butik där du köpte produkten.



FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

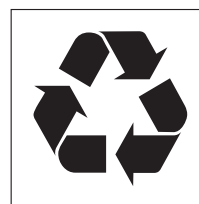
Tillkännagivande om direktivet om begränsning av farliga ämnen (RoHS)

Denna produkt uppfyller kraven i direktiv 2011/65/EU om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter.

FÖRPACKNINGSPÅBESKRIVNING

Det förpackningsmaterial och emballage som kommer med produkten är tillverkat av återvinningsbart material i enlighet med nationella miljöbestämmelser. Kassera inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfallet eller annat avfall. Lämn

förpackningsmaterialet till en återvinningsstation som utsetts av de lokala myndigheterna.



DATASKYDD

För att tillhandahålla de avtalade tjänsterna till kunden samtycker vi till att följa alla bestämmelser i tillämplig dataskyddslagstiftning utan begränsning, i enlighet med de avtalade länder inom vilka tjänsterna till kunden kommer att tillhandahållas samt, i tillämpliga fall, EU:s allmänna dataskyddsförordning (GDPR).

I allmänhet är vår databehandling för att uppfylla våra skyldigheter enligt avtalet med dig och av produktsäkerhetsskäl, för att skydda dina rättigheter i samband med garanti- och produktregistreringsfrågor.

I vissa fall, men endast om adekvat dataskydd garanteras, kan personuppgifter överföras till mottagare utanför Europeiska ekonomiska samarbetsområdet.

REKLAMATIONSRÄTT

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

Reklamationsrätten täcker inte:

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

Transportskador

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

Ogrundade servicebesök

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

Kommersiella inköp

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

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

SERVICE

Service ska rapporteras till vår servicepartner Centralservice. <http://service.witt.dk/service/se/Appliances/Service.aspx>
Tel. +46 0852508480

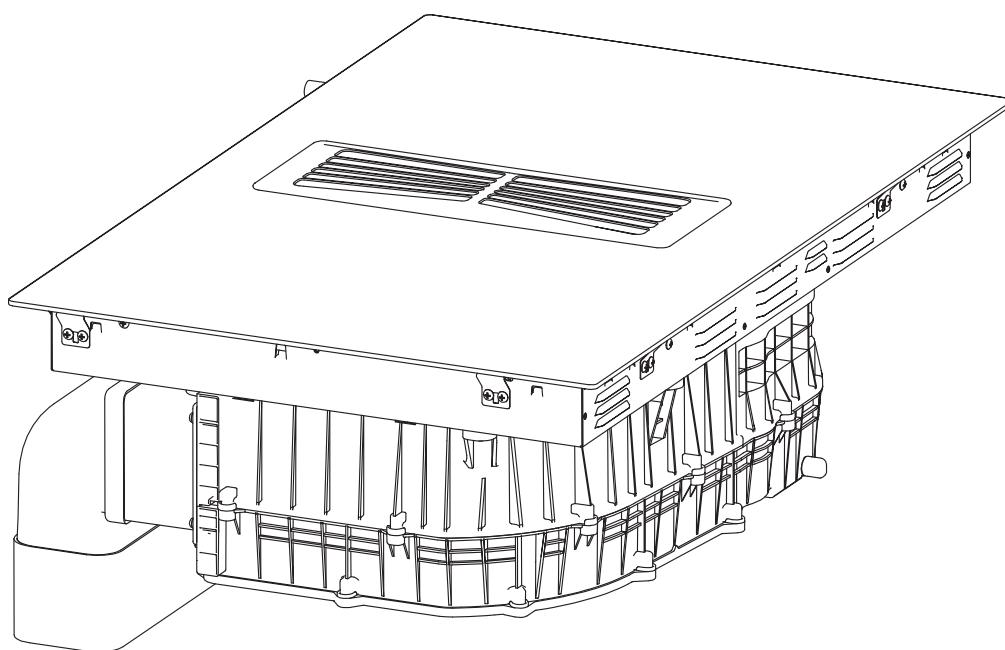
- Formuläret fylls i av återförsäljaren eller slutanvändaren.
- Centralservice hanterar saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, ev. produktnummer, inköpsdatum, återförsäljare, felbeskrivning, kundupplysningar, ska anges.

Med förbehåll för tryckfel.

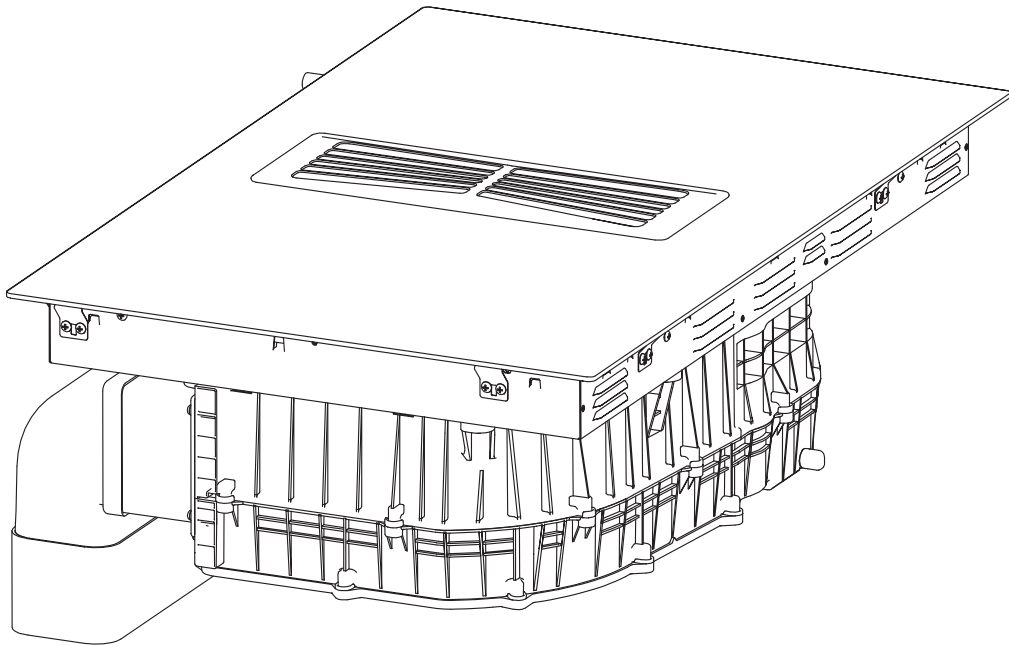
Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.

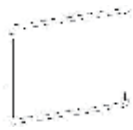
witt

HEAT 80 R



KUVAT / TUOTTEEN ASENNUS





1×,A



1×,B



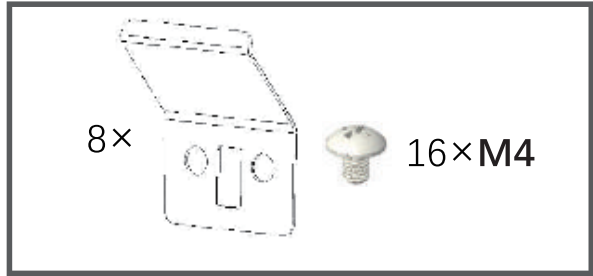
7×M5



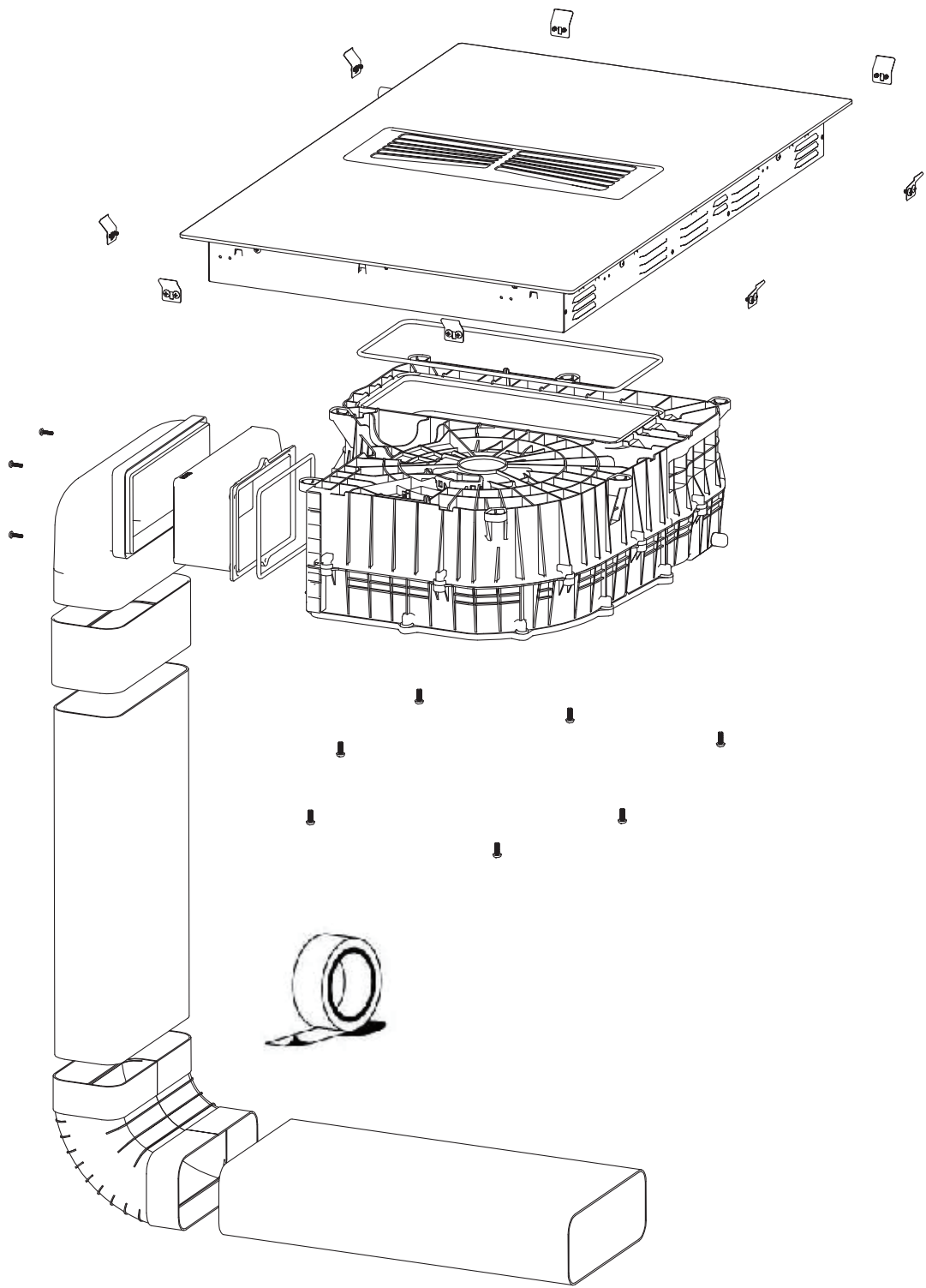
3 ×

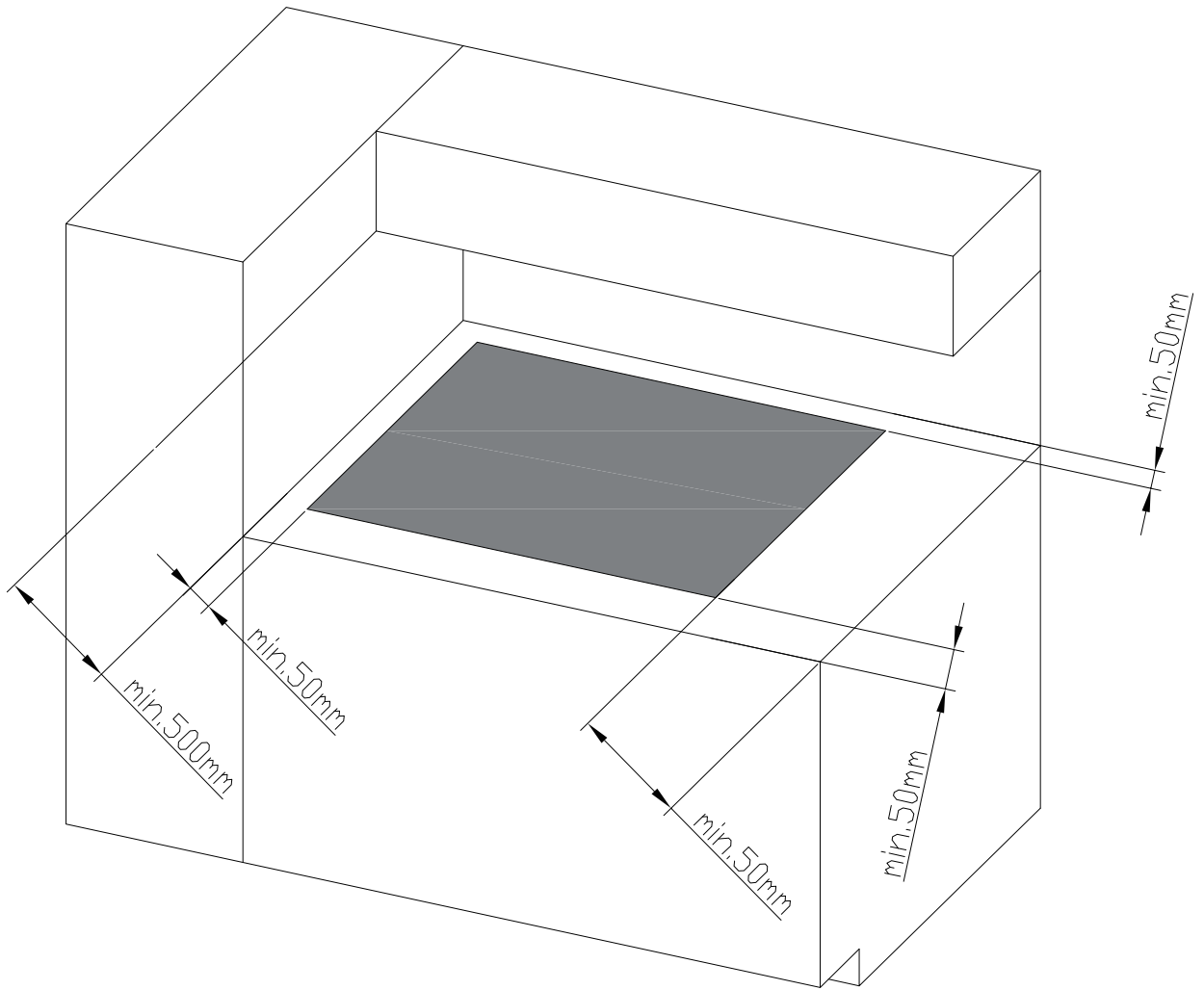


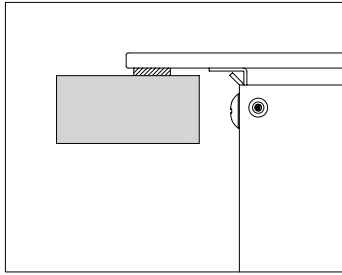
2×



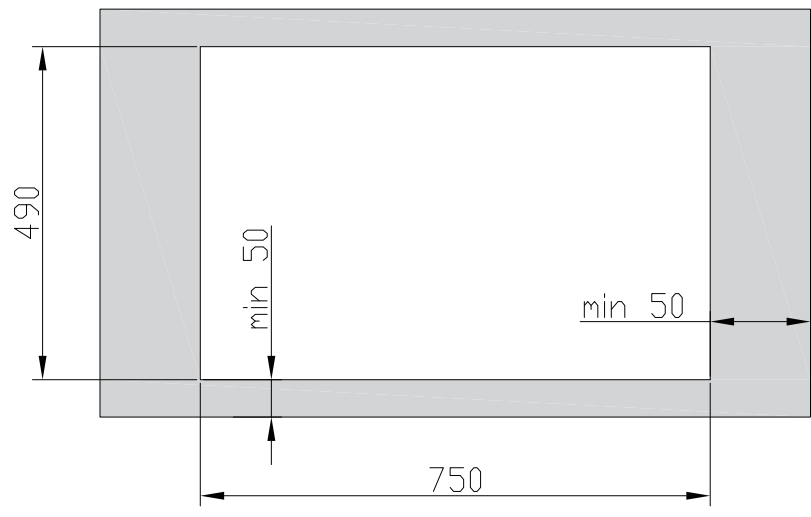
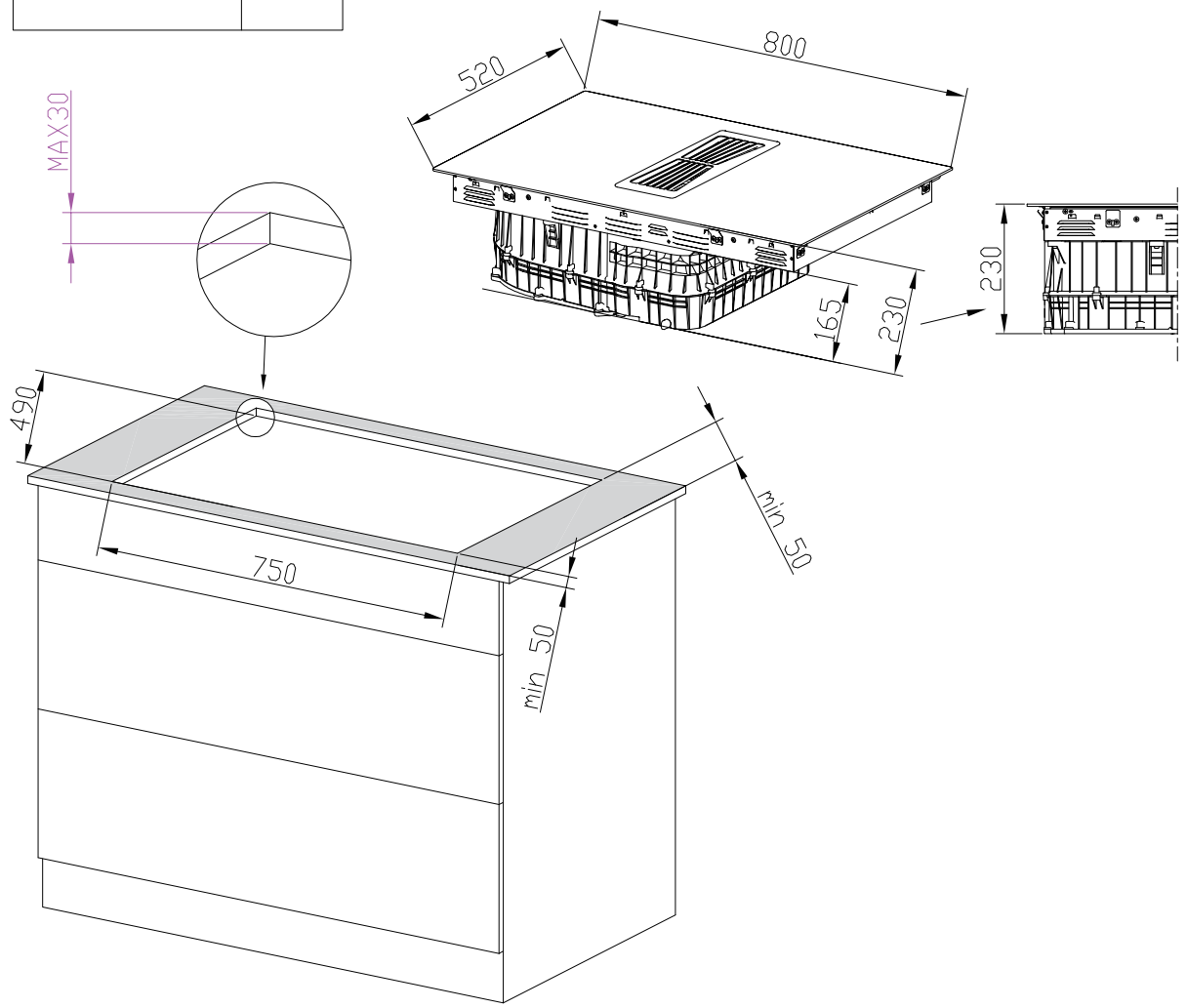
1×

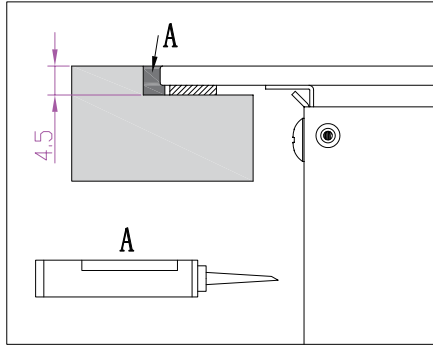




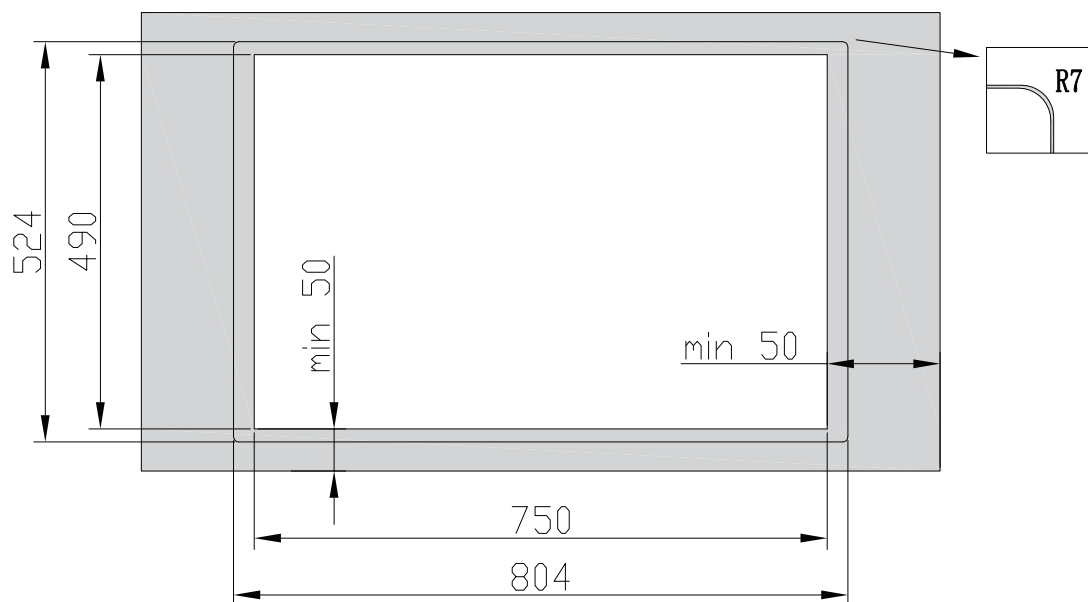
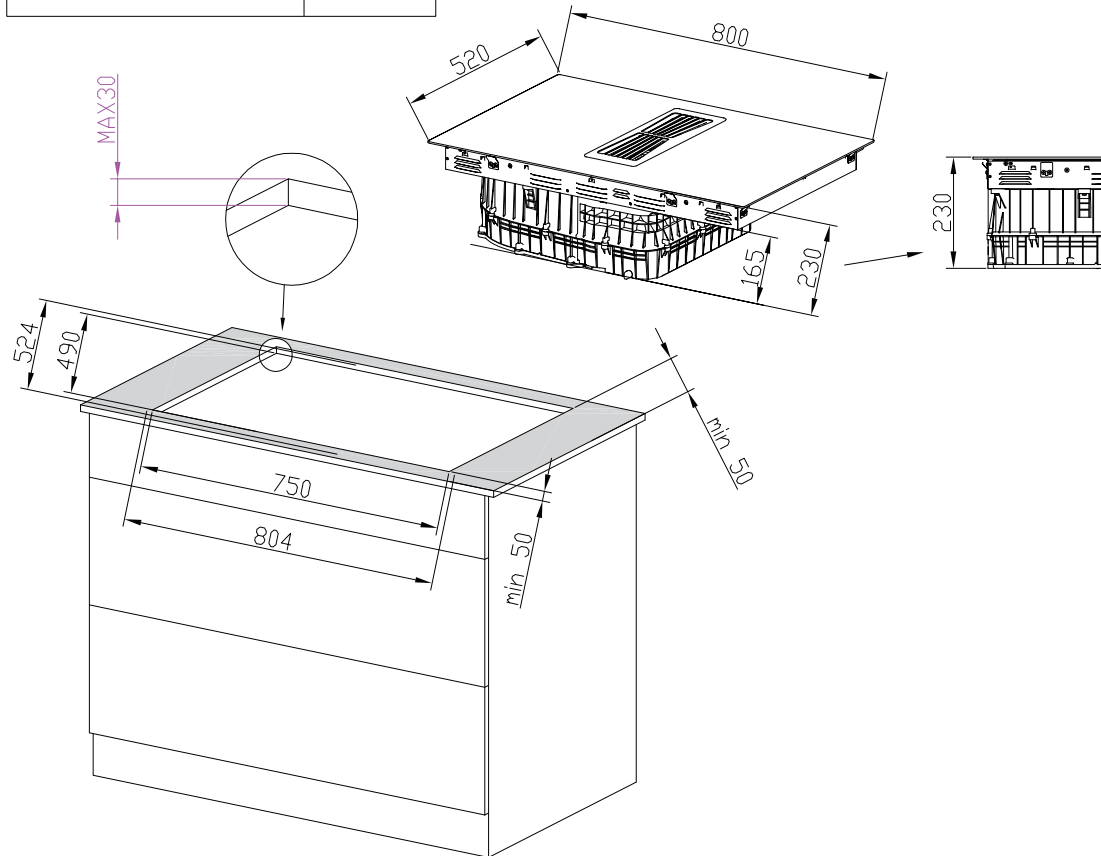


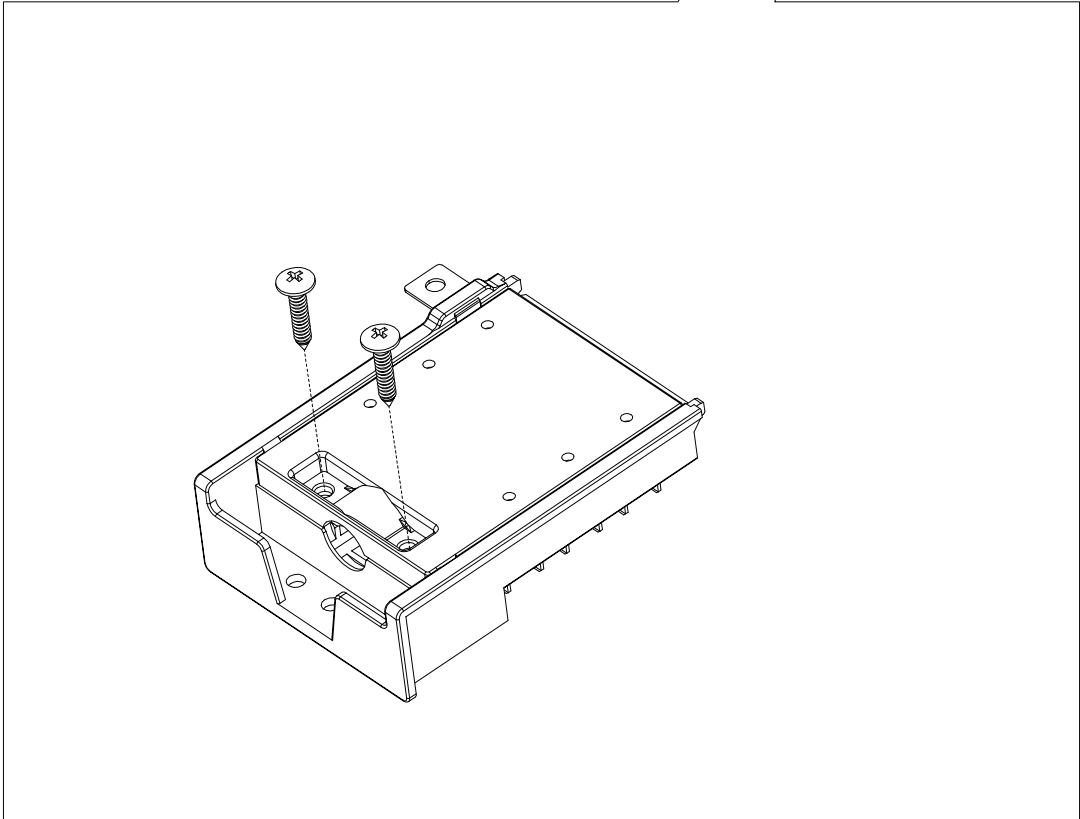
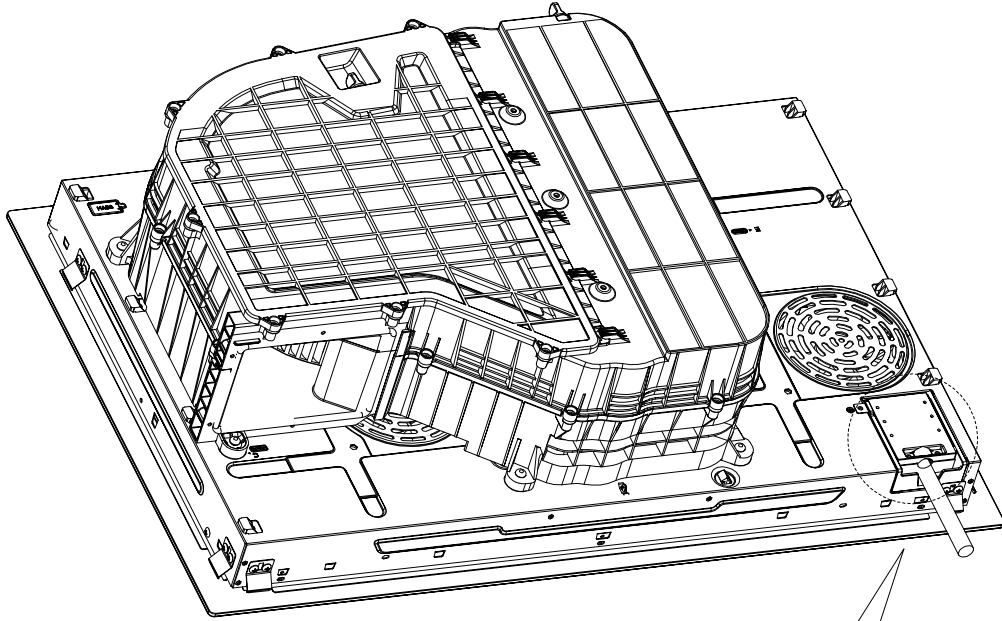
Inst.A
Upposennus

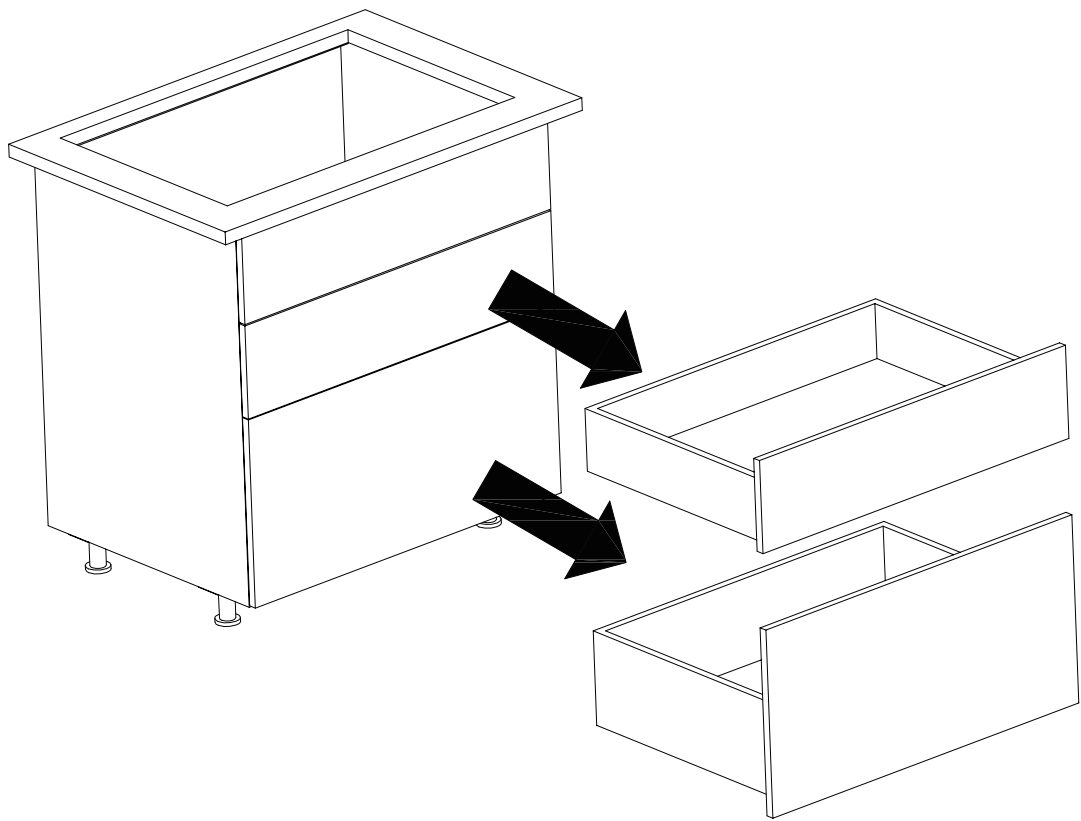




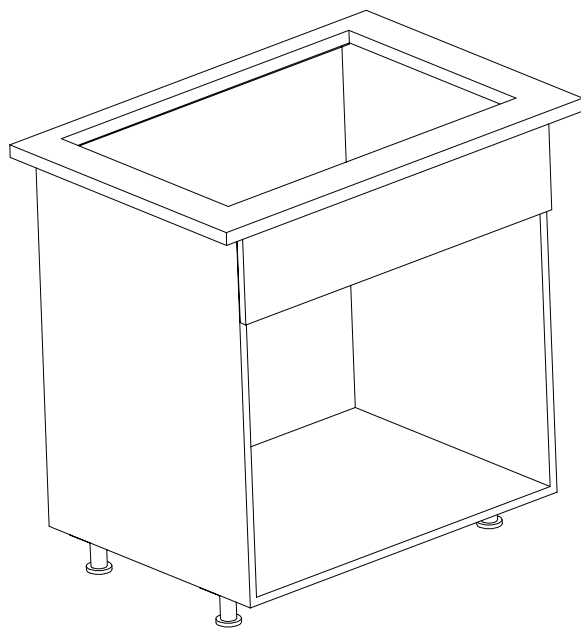
Inst.B
Uppoasennettava

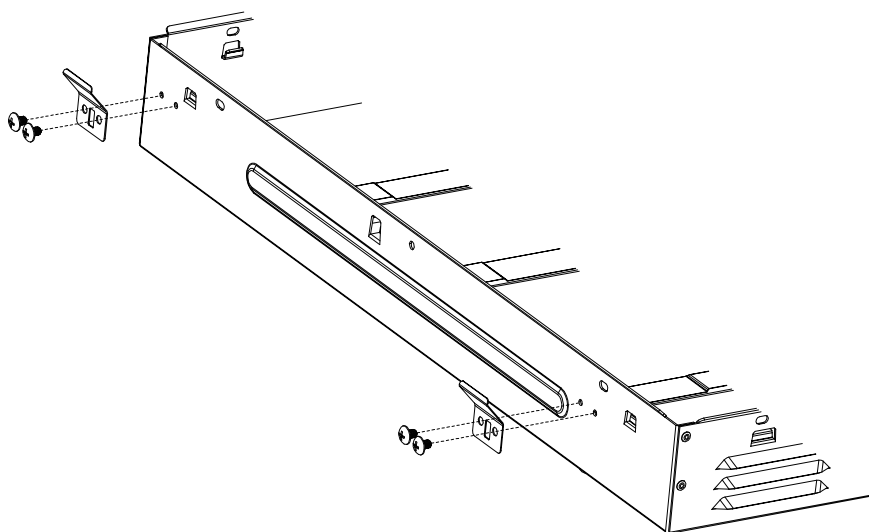
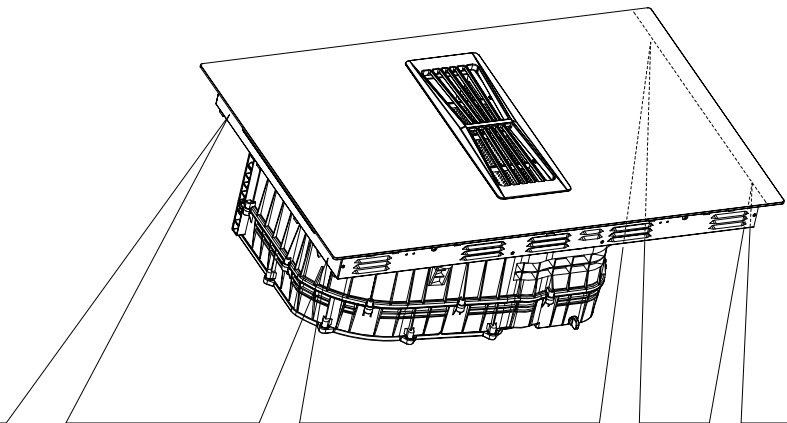




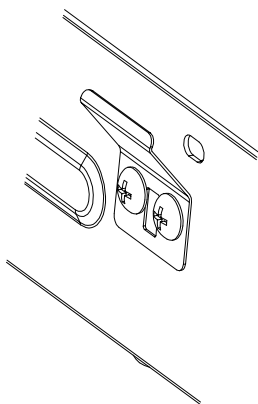


OK!

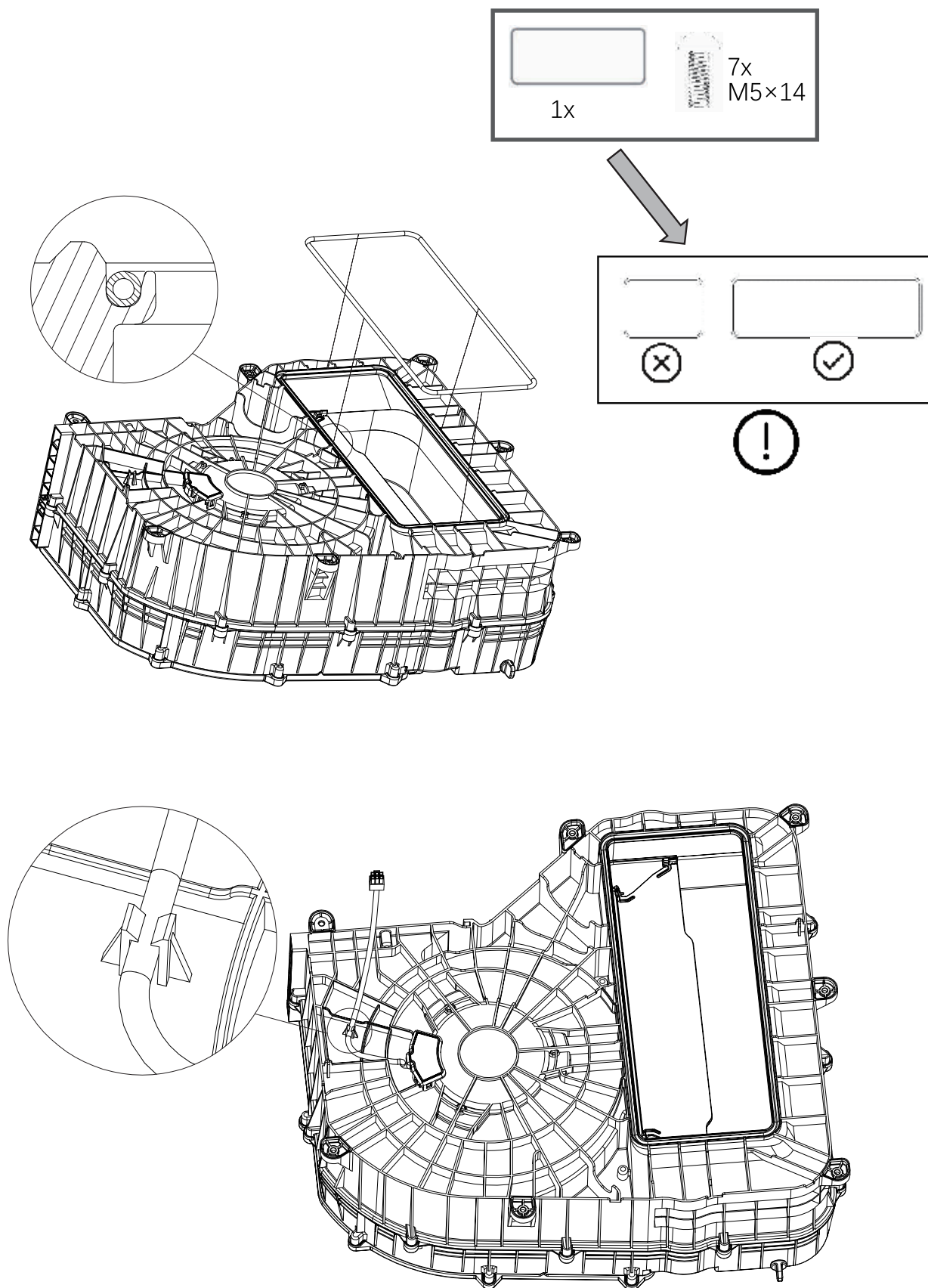


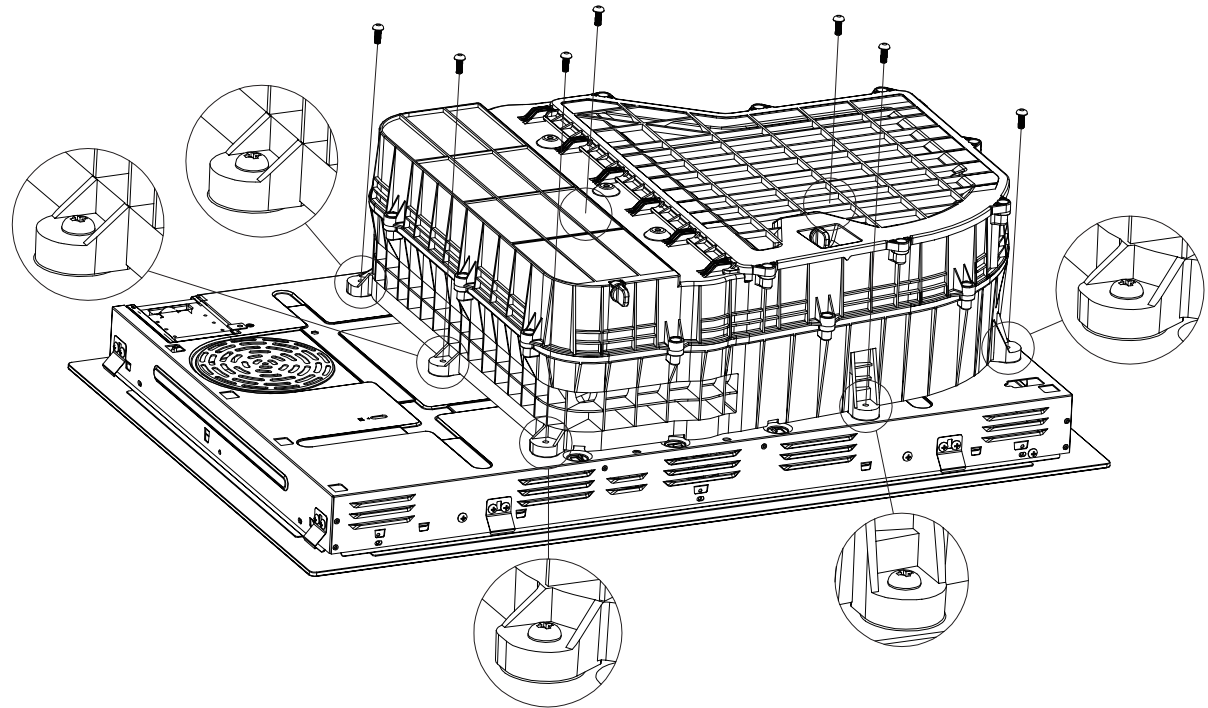
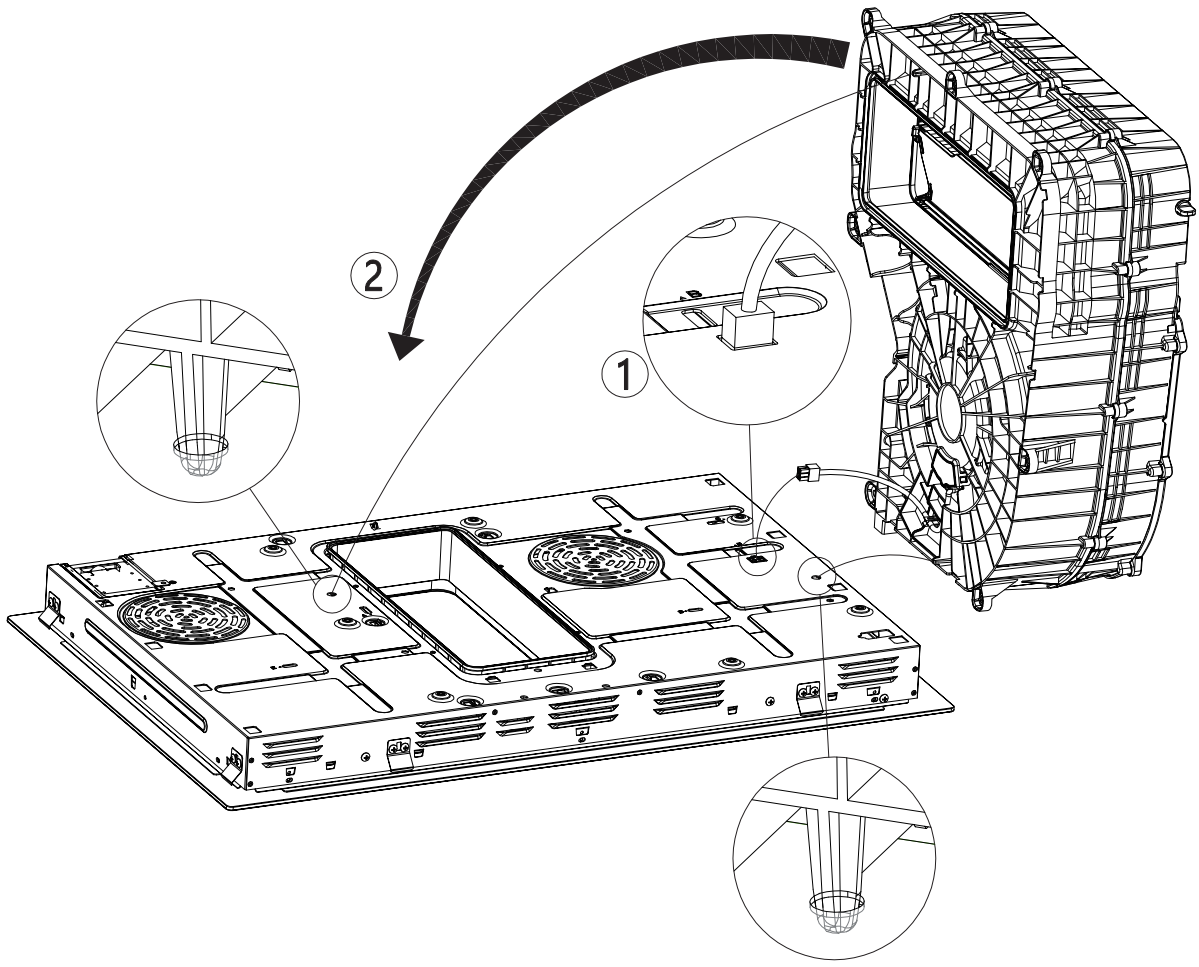


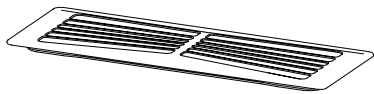
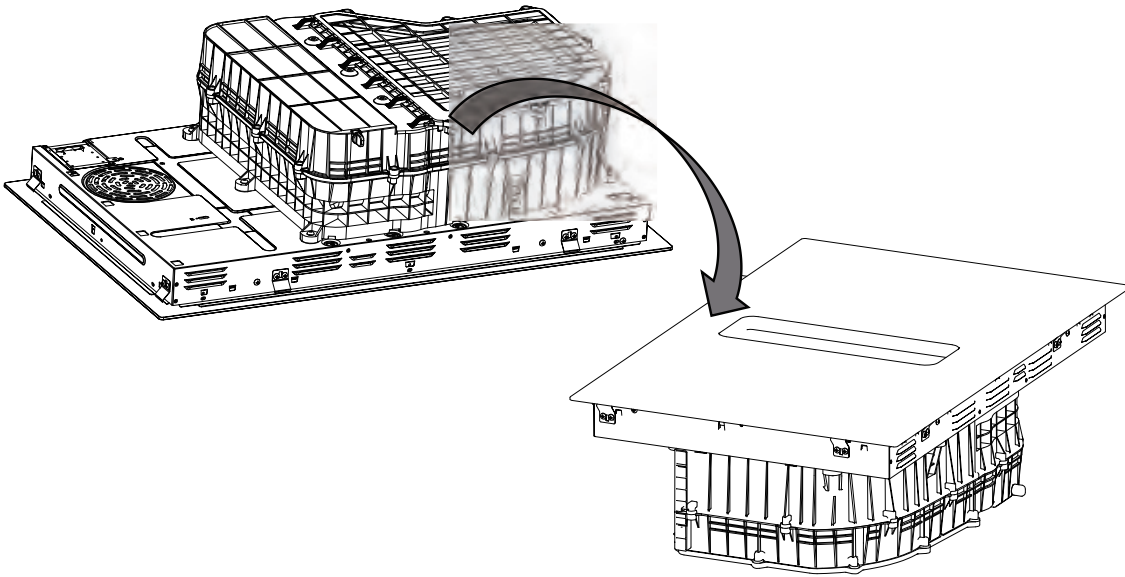
OK!



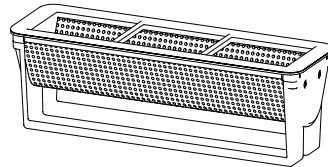
Keittotason ja liesituulettimen asennus





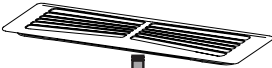


1x

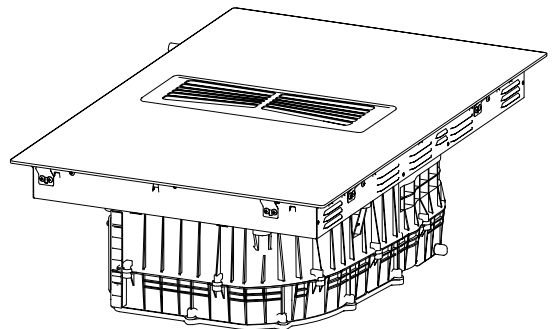
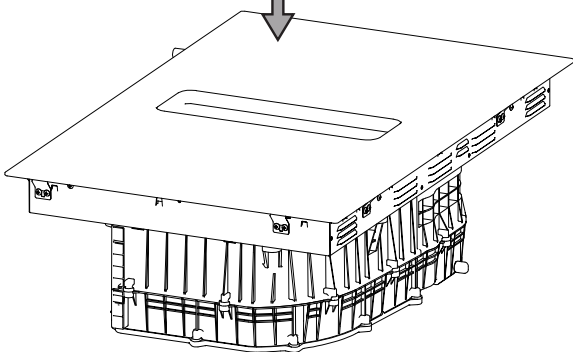
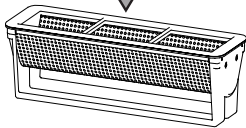


1x

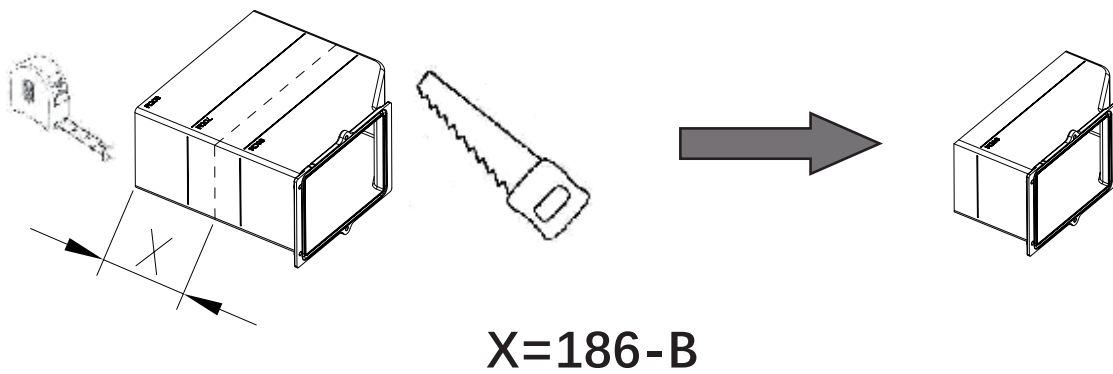
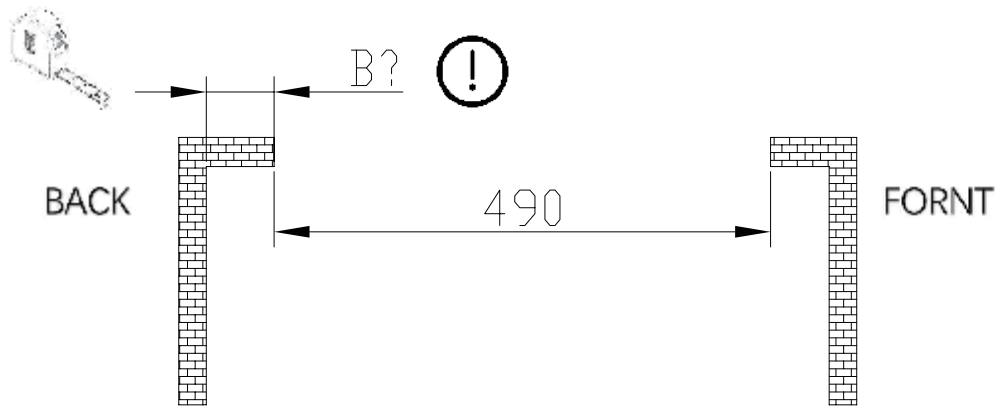
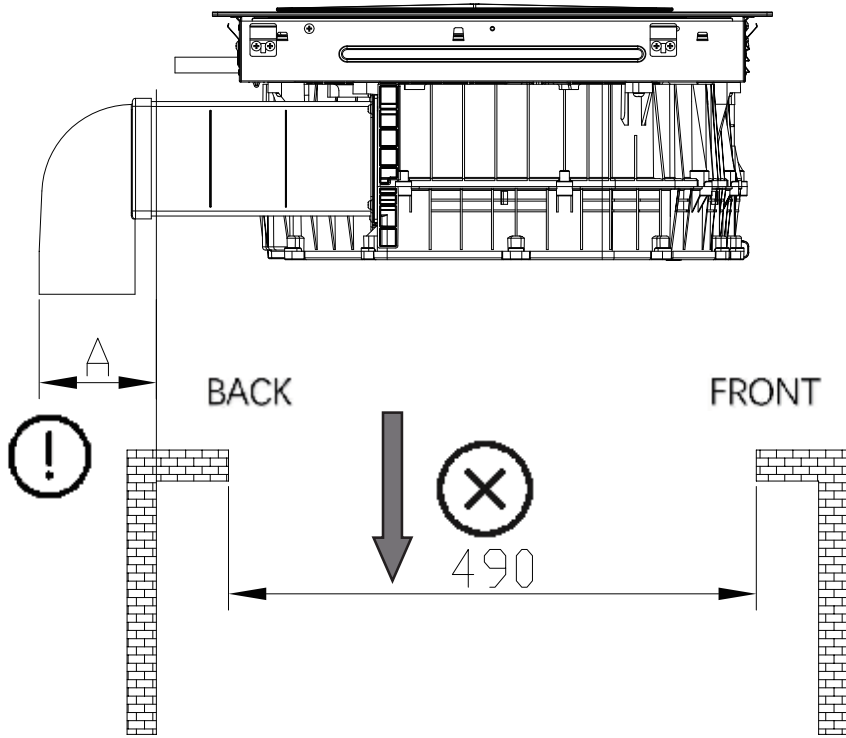
②

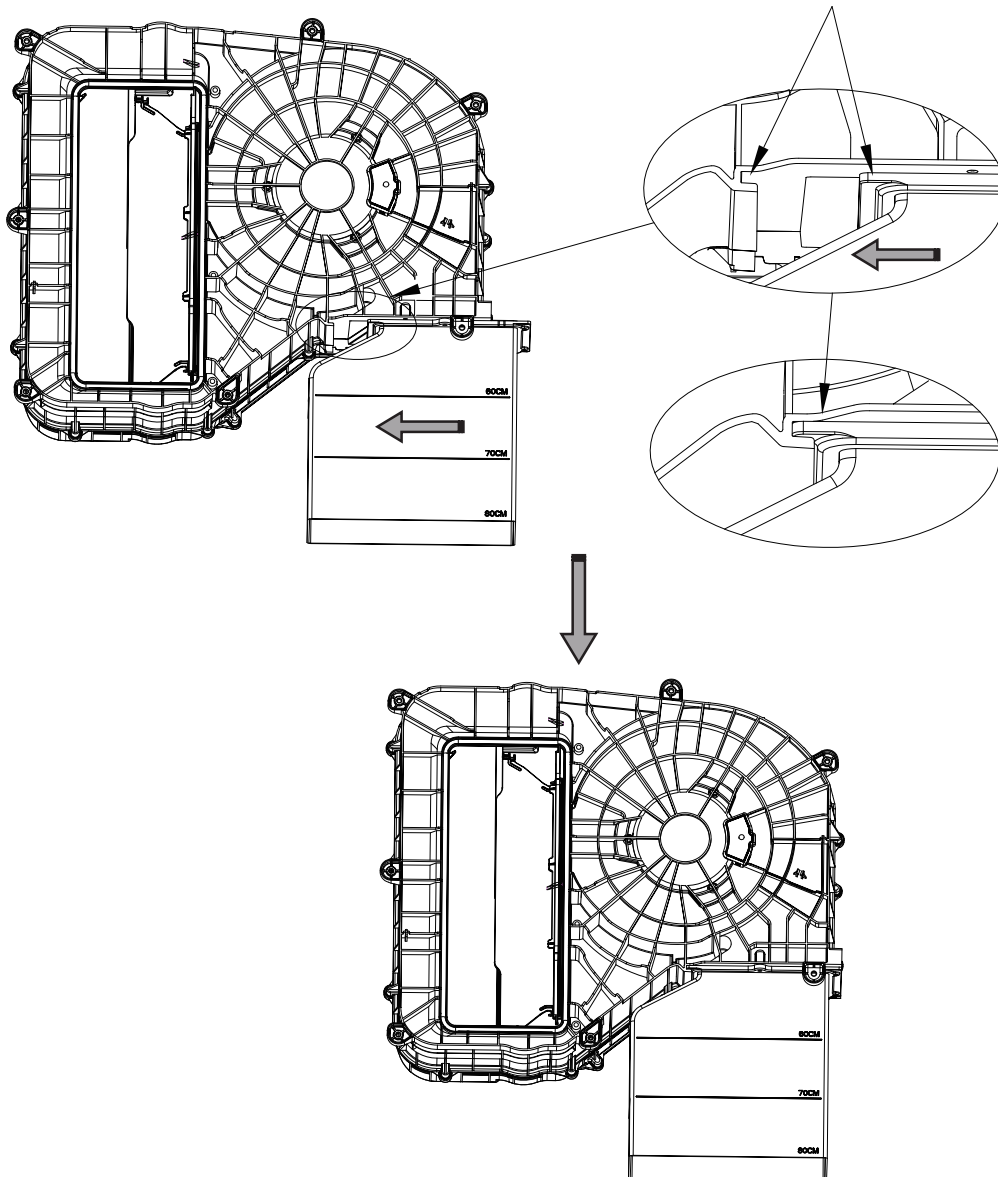
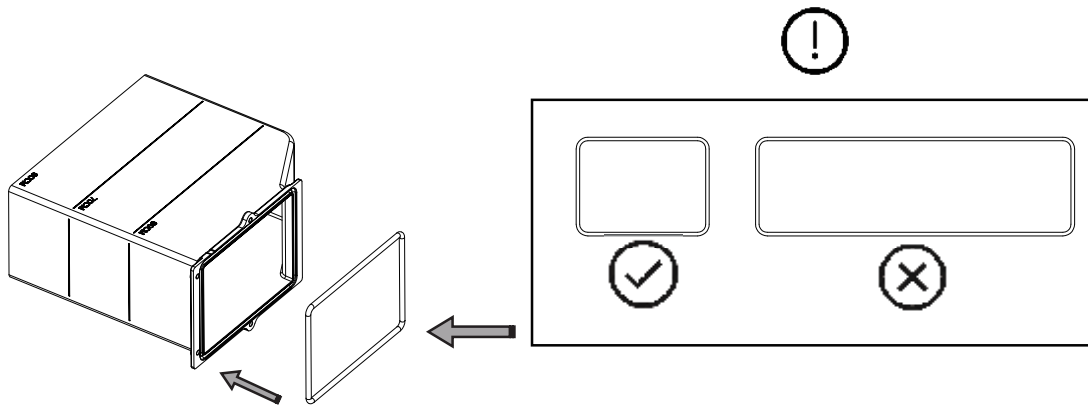


①

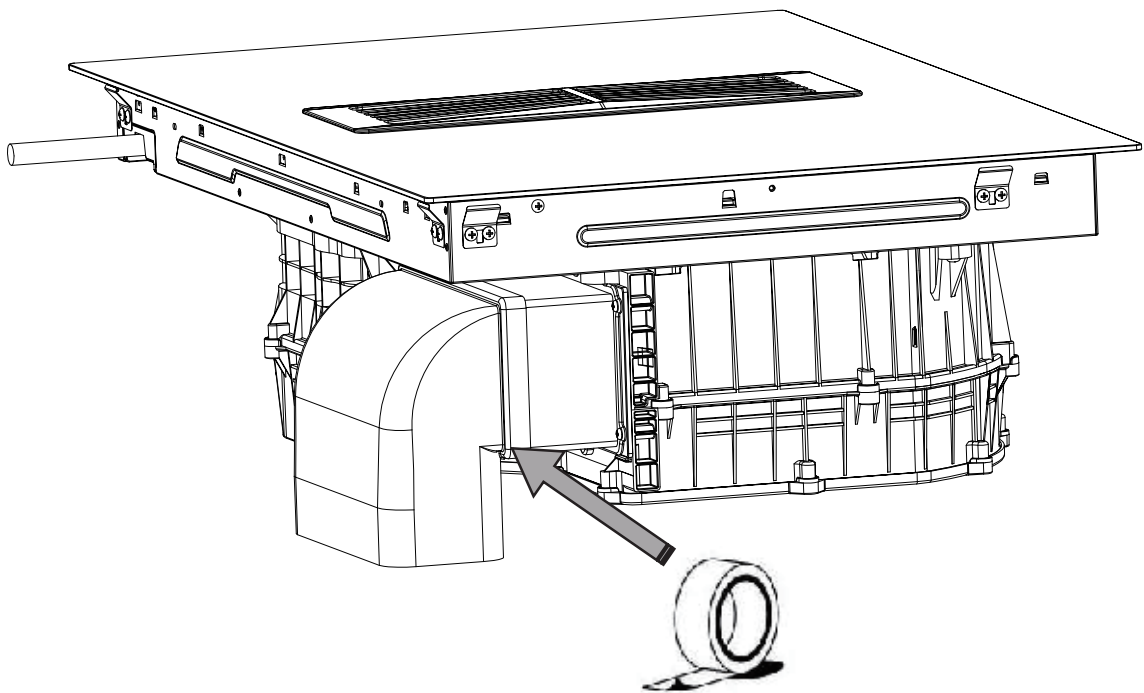
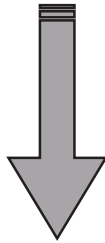
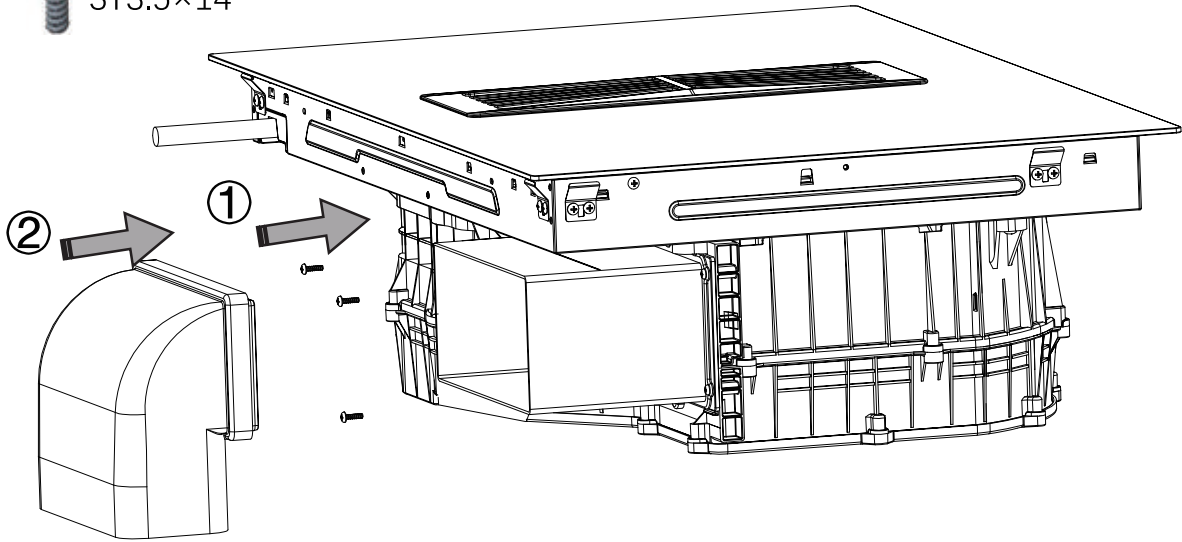


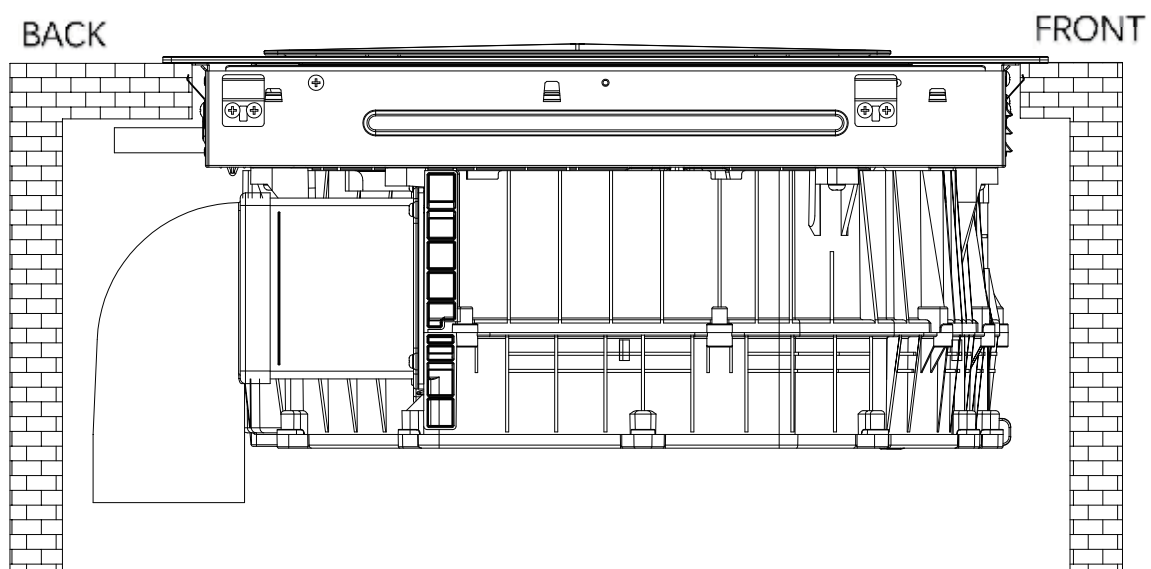
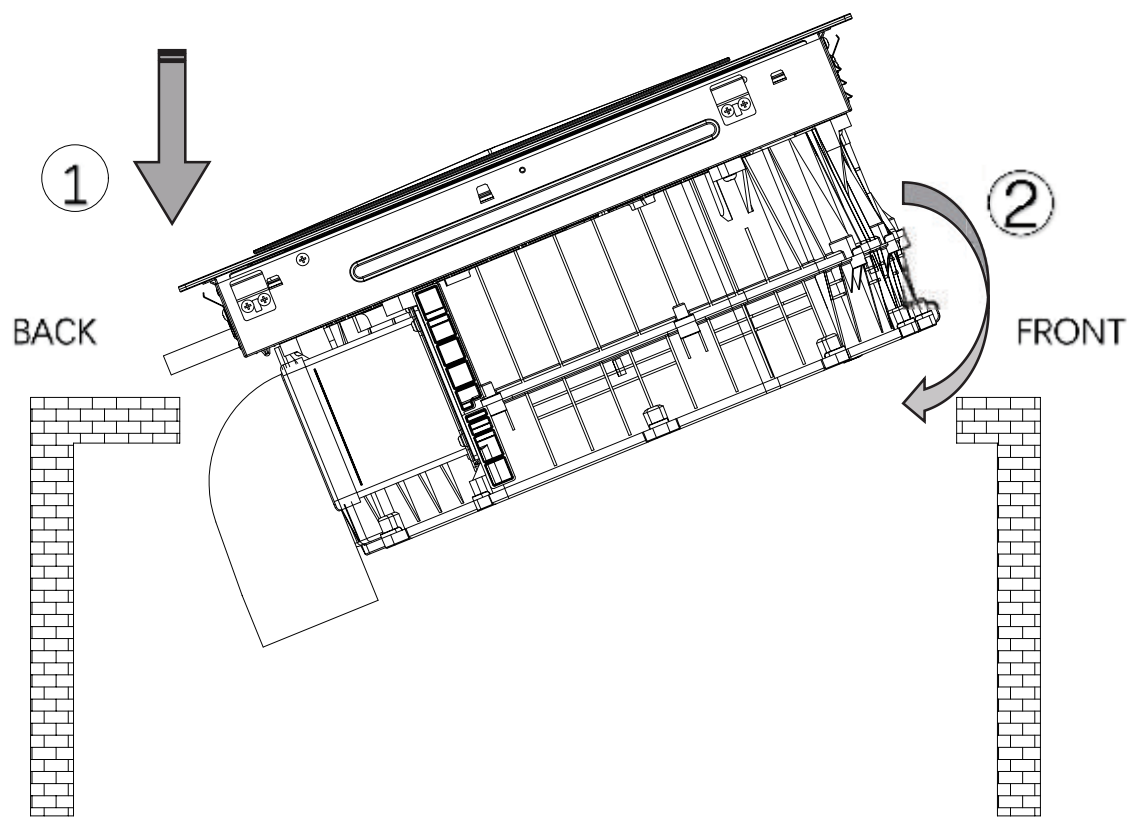
OK!



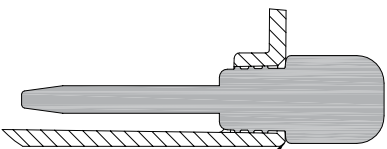
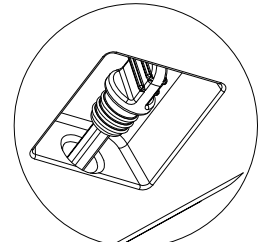
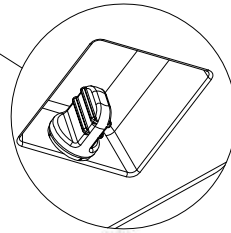
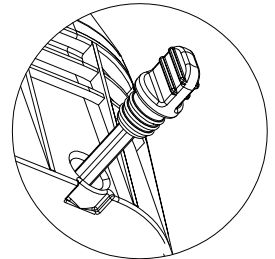
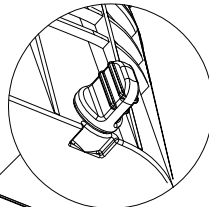
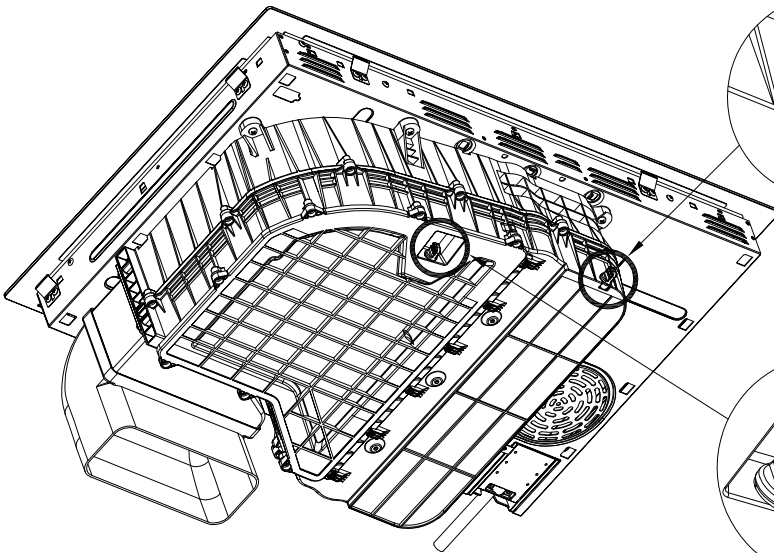


3x
ST3.5×14

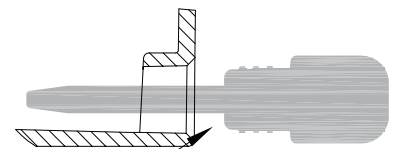
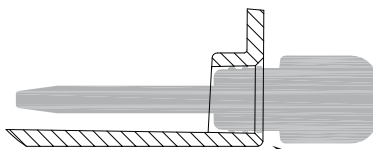




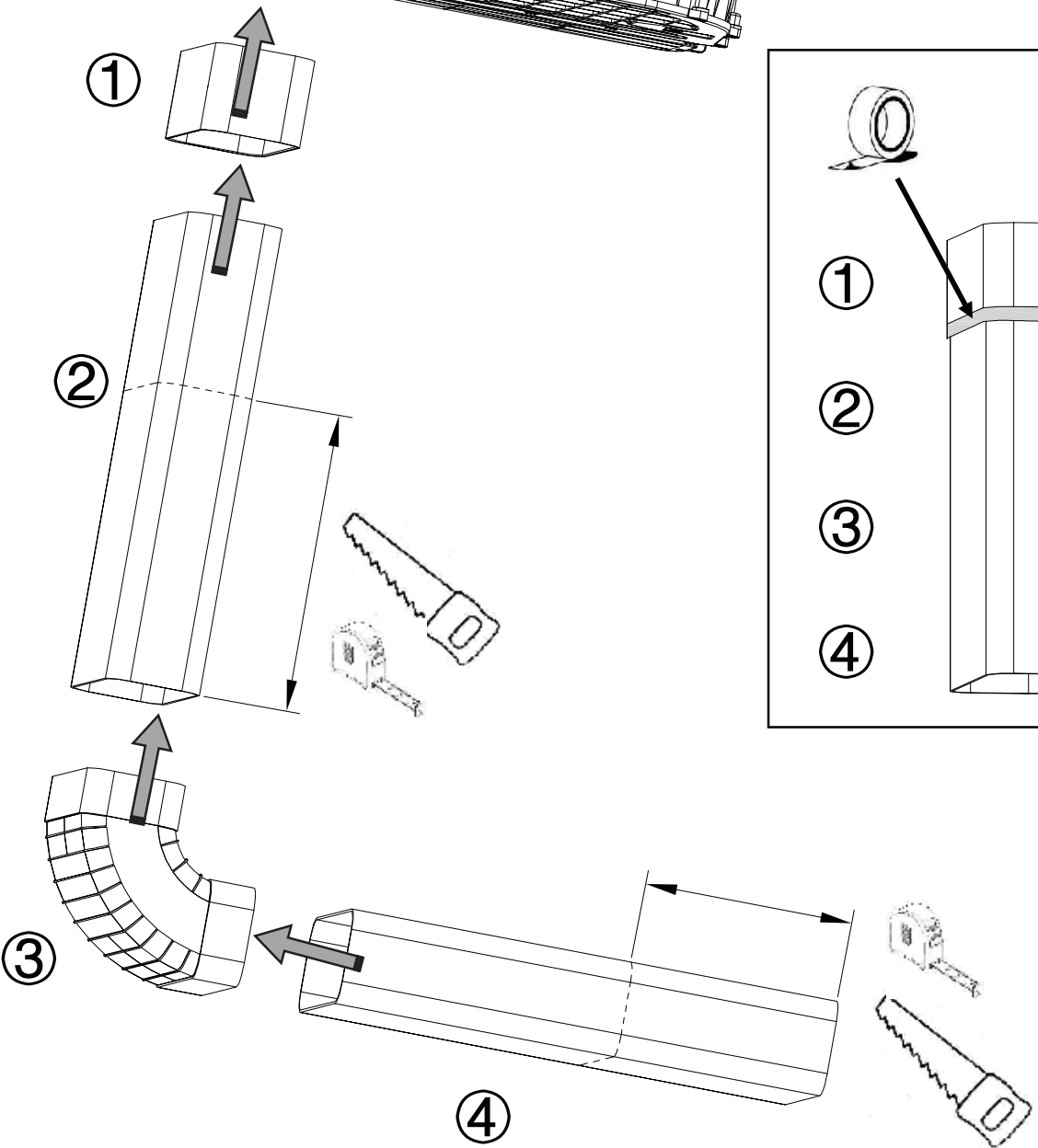
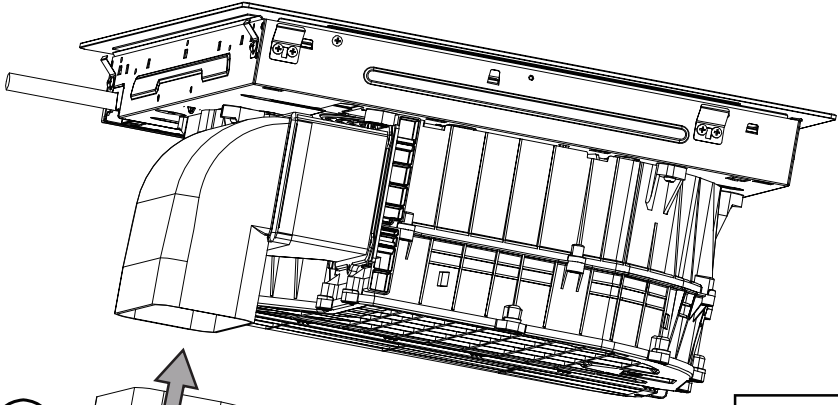
OK!

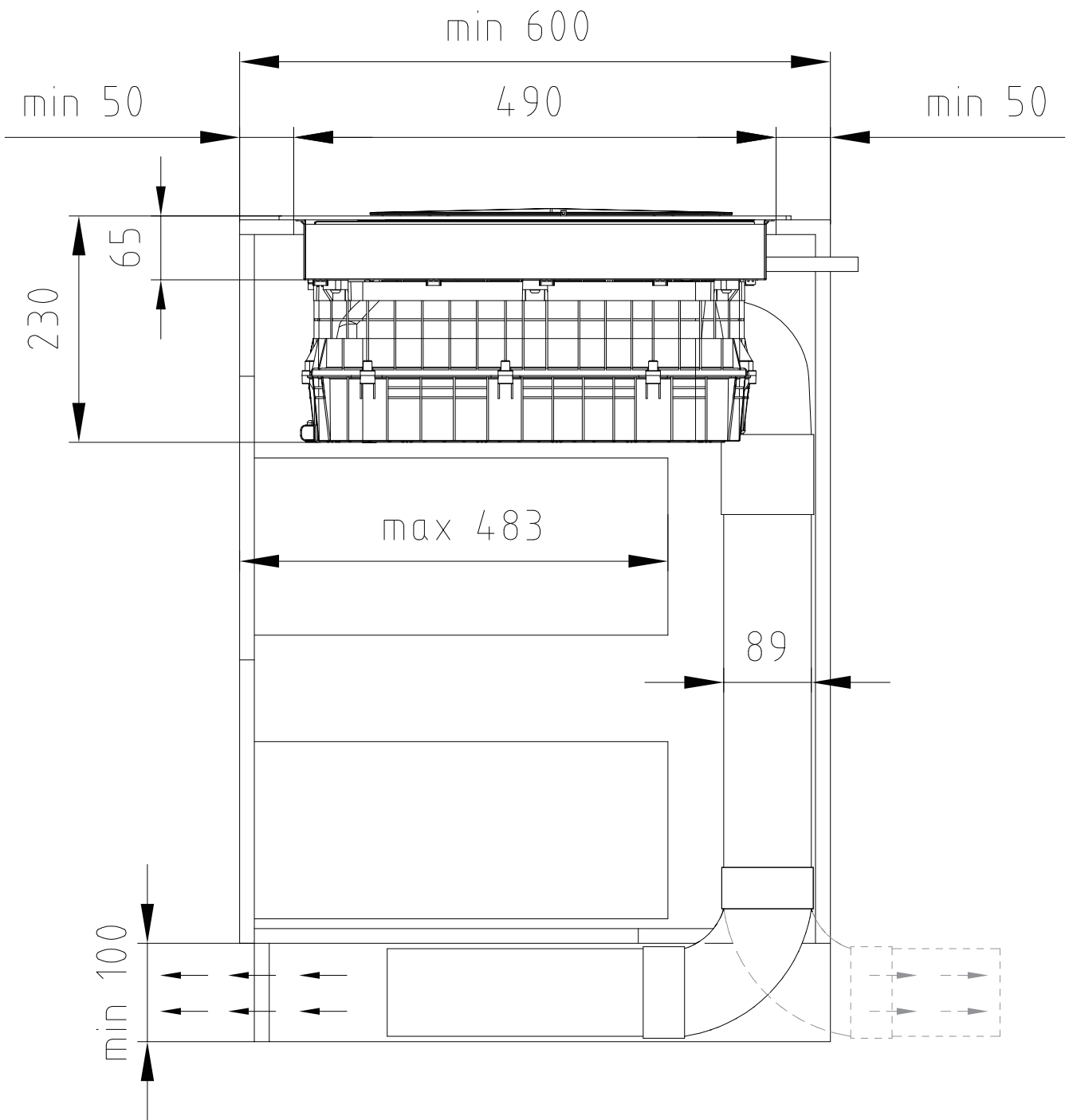


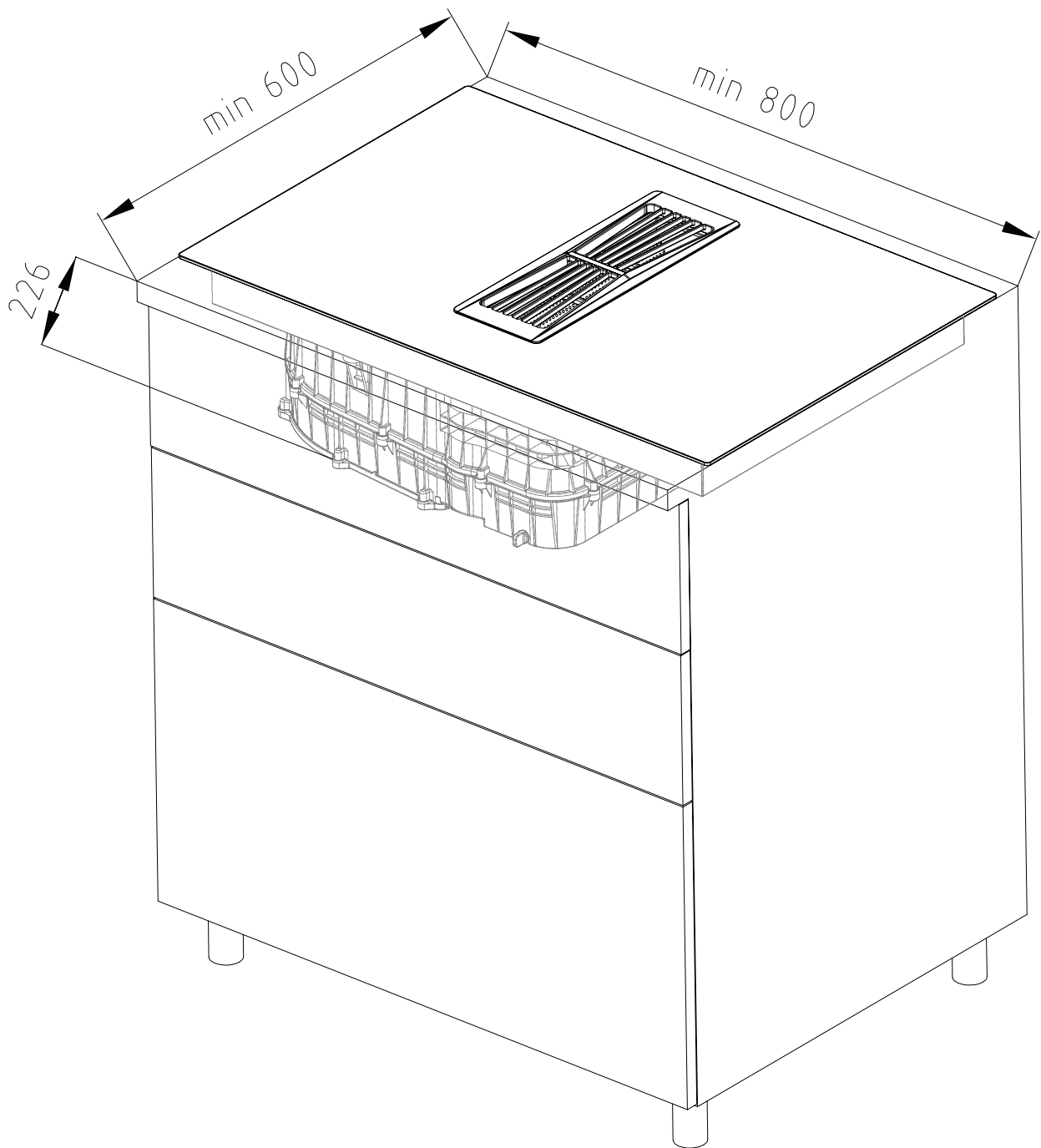
OK!



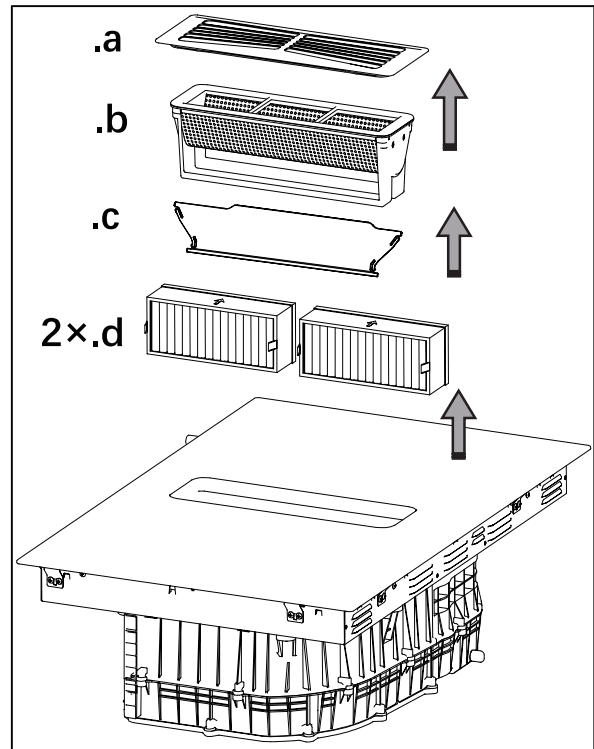
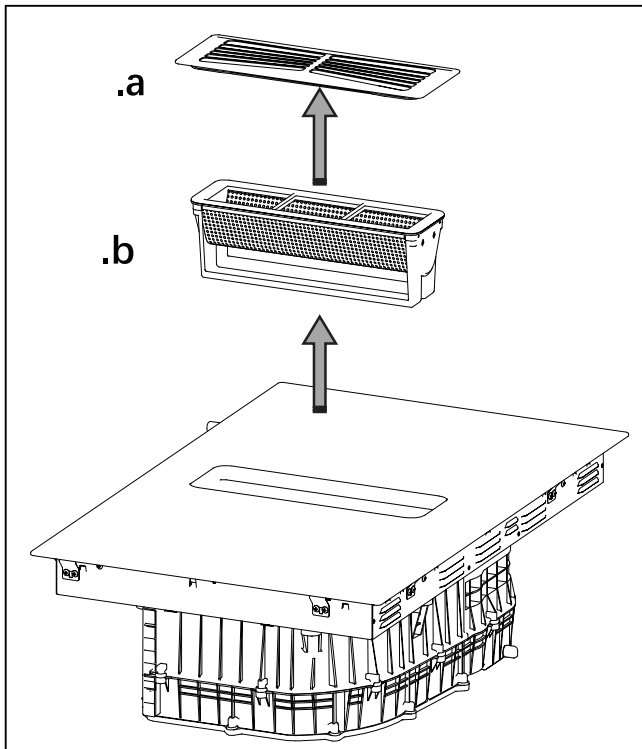
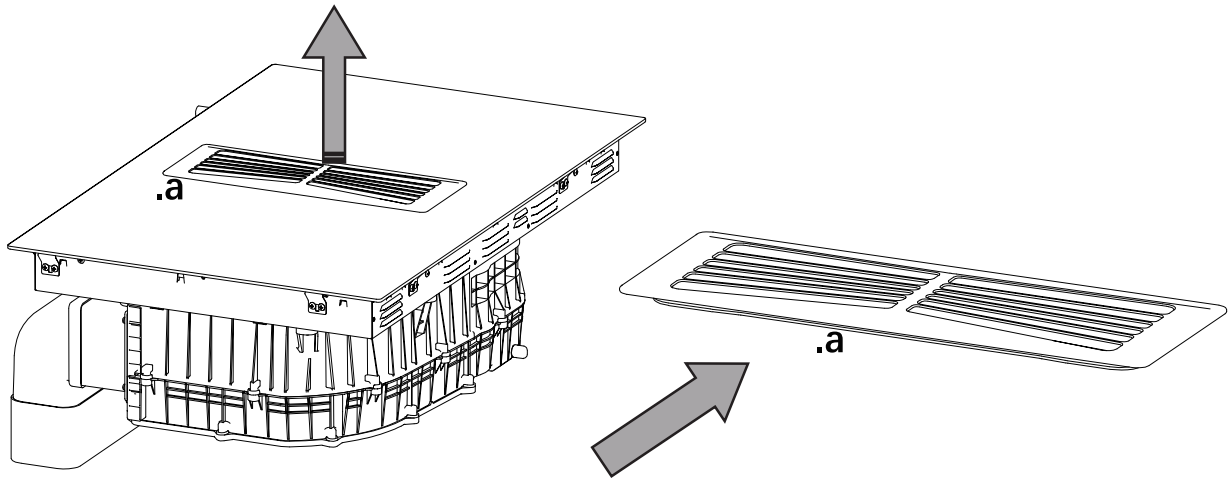
NG!





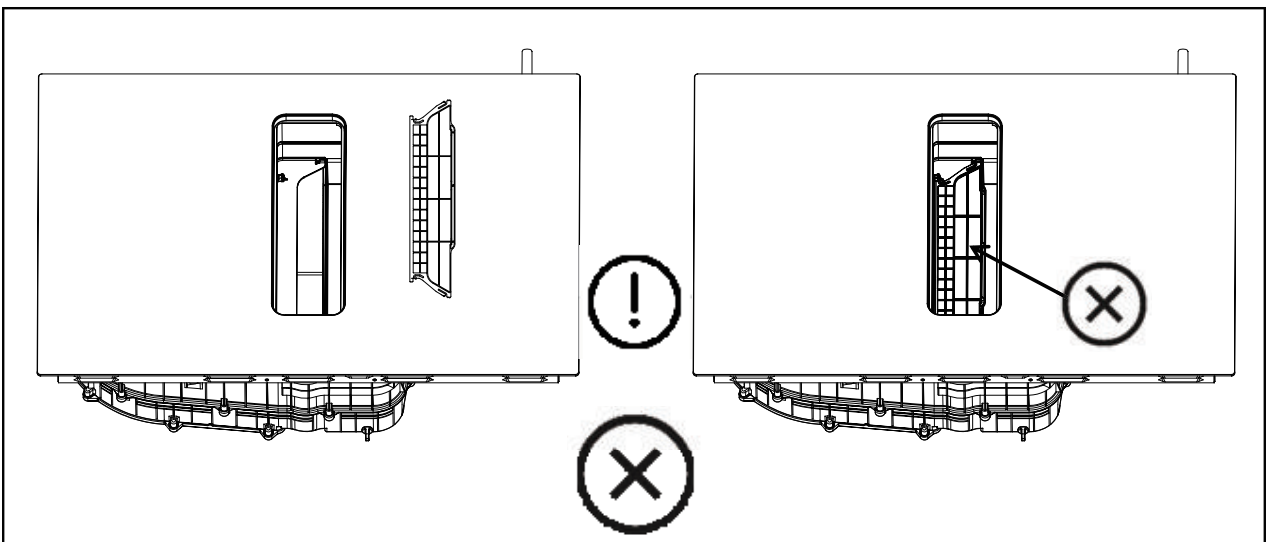
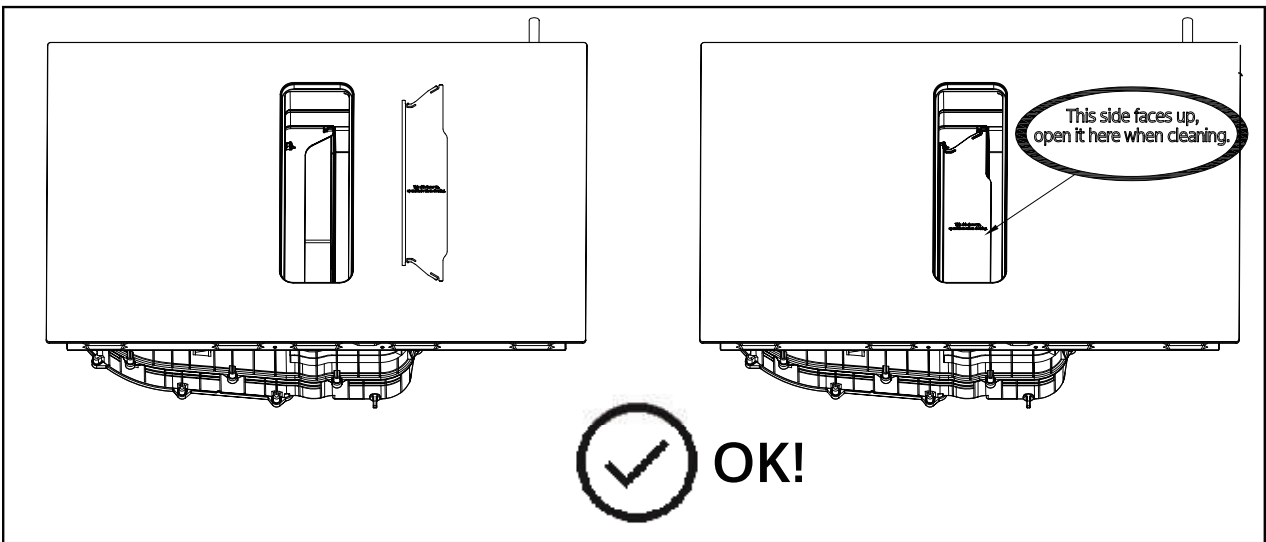
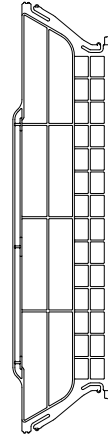


OK!





This side faces up,
open it here when cleaning.



Onneksi olkoon uuden Witt-tuotteen hankkimisesta

Kiitos, että valitsit Witt-tuotteen. Ennen uuden tuotteen käyttöönottoa suosittelemme tutustumaan huolellisesti tähän käyttöohjeeseen, jotta osaat käyttää turvallisesti uuden tuotteesi toimintoja.

SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|--------------------------------|----|
| KUVAT | 2 |
| TURVAOHJEET | 26 |
| TEKNISET TIEDOT | 31 |
| YLEISET TUOTETIEDOT | 32 |
| PIKAOPAS | 35 |
| KÄYTTÖOHJEET | 41 |
| PUHDISTUS JA HUOLTO..... | 48 |
| ONGELMIEN KARTOITTAMINEN | 52 |
| REKLAMAATIOT JA HUOLTO | 58 |

TURVAOHJEET

Seuraavat turvaohjeet on suunniteltu estämään laitteen vaarallisesta tai virheellisestä käytöstä aiheutuvat ennakoimattomat riskit tai vahingot. Tarkista pakkaus vastaanottamisen yhteydessä varmistaaksesi, että kaikki on kunnossa turvallista käyttöä varten. Jos huomaat vaurioita, ota yhteyttä jälleenmyyjään. Huomaathan, että laitteen muuttaminen ei ole turvallisuussyistä sallittua. Tarkoituksen vastainen käyttö voi aiheuttaa vaaran ja mitätöidä takuun.

Tutustu käyttöohjeisiin huolellisesti ennen yksikön käyttöönottoa ja käyttöä, ja säilytä ohjeet asennuspaikan tai yksikön välittömässä läheisyydessä myöhempää käyttöä varten.

Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Tutustu näihin ohjeisiin ennen keittotason käyttöä. Noudata tarkasti käyttöoppaan ohjeita. Vastuuta ei oteta mahdollisista ongelmista, vaurioista tai tulipaloista, jotka johtuvat tämän käyttöoppaan ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Yksikkö on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, ruoanlaittoon ja ruoanlaitossa syntyvän höyryn poistoon.

Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen (esim. tilojen lämmitykseen). Valmistaja ei ole vastuussa mistään vioista tai vahingoista, jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä tai vääristä asetuksista.

Tuotteen ulkonäkö voi poiketa tämän käyttöohjeen kuvista, mutta käyttö-, huolto- ja asennusohjeet pysyvät samoina.

Asennus

- Kytke laite irti virtalähteestä ennen asennusta tai huoltoa.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Johtojärjestelmän muutokset on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman vaaran.
- Asennus ja huolto on annettava pätevän asentajan tehtäväksi, ja niissä on noudatettava valmistajan ohjeita sekä paikallisia turvallisuusmääräyksiä. Älä korjaa tai vaihda laitteen osia, ellei siihen ole ohjeistettu käyttöoppaassa.
- Laite on maadoitettava.
- Virtajohdon on oltava tarpeeksi pitkä, jotta laite voidaan kytkeä sähköverkkoon.
- Jotta voidaan varmistaa, että asennus on sovellettavien turvallisuusstandardien mukainen, tarvitaan moninapainen kytkin, jolla varmistetaan virransyötön täydellinen katkaisu kategorian III ylijänniteolosuhteissa asennusmääräysten mukaisesti.
- Älä käytä useita pistorasioita tai jatkojohtoja. Kun asennus on valmis, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän saavutettavissa.
- Ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon: Tarkista, että liitäntäolosuhteet vastaavat tyyppikilvessä ilmoitettuja liitäntätietoja (jännite ja taajuus). On erittäin tärkeää, että nämä tiedot ovat yhteneväisiä, jotta liesituuletin ei vahingoitu. Jos epäilet, ota yhteyttä ammattilaiseen.

Varo teräviä reunoja!

- Käsittele varovasti terävien reunojen vuoksi.
- Huolimaton käsittely voi aiheuttaa vahinkoja tai tehdä haavoja.

Tärkeät turvaohjeet

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa missään vaiheessa asettaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Varmista, että nämä tiedot ovat asennuksesta vastaavan henkilön tiedossa, sillä se voi vähentää asennuskustannuksia.
- Vaaran välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain pätevä ammattilainen.
- Laite on kytkettävä virtapiiriin, jossa on suojakytkin, joka erottaa piirin täysin virtalähteestä.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- ja korvausvaatimukset voidaan hylätä.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihto on annettava vaaran välttämiseksi valmistajan, huoltoteknikon tai vastaavan pätevän ammattilaisen tehtäväksi.
- Varoitus: Jos keittotason lasikeraaminen tai muusta materiaalista valmistettu ja jännitteisiä osia suojaava pinta on haljennut, laite on sammutettava sähköiskun riskin välttämiseksi.
- Keittotasolle ei saa asettaa veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kansien kaltaisia metalliesineitä, sillä ne voivat kuumentua. Laitteen puhdistukseen ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä keittotason puhdistukseen höyrypesuria.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- VAROITUS: Palovaara: Älä säilytä esineitä keittotasolla.
- Ruoanlaittoa on valvottava. Lyhytkestoista ruoanlaittoa on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton ruoan valmistus keittotasolla käyttäen rasvaa tai öljyä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta sen sijaan laite ja pyri peittämään liekit esim. kannella tai käytä palosammutinta.
- Sammuta keittoalue omasta ohjausyksiköstään, äläkä luota astiantunnistimeen.
- Vältä energian tuhlausta ja laske lämmönsyöttöä, kun nesteet alkavat kiehua tai ovat kuumenneet tarpeeksi.
- Älä pidä lämpövastuksia päällä ilman kattiloita tai pannuja.
- Kun ruoanlaitto on lopetettu, sammuta käytössä ollut alue.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon äläkä pane alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Folion alumiini sulaa ja aiheuttaa laitteelle peruuttamatonta vahinkoa, jota ei voida korjata.
- Älä koskaan kuumenna tölkkiä tai säilykepurkkia avaamatta sitä ensin. Muussa tapauksessa se voi räjähtää!

Käyttö ja huolto

Sähköiskun vaara

- Älä valmista ruokaa rikkoutuneella tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta menee rikki tai halkeaa, sammuta laite välittömästi päävirtalähteestä (seinäkytkimestä) ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
- Sammuta keittotaso seinäkytkimestä ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman vaaran.

Vaara terveydelle

- Laite on sähkömagnetismia koskevien turvallisuusstandardien mukainen.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (kuten insuliinipumppu), on kuitenkin keskusteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä, jotta voidaan varmistaa, ettei sähkömagneettinen kenttä vaikuta heidän implantteihinsa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman vaaran.

Kuumien pintojen vaara

- Käytön aikana käyttäjän ulottuvilla olevat laitteen osat kuumenevat niin paljon, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä päästä kehosi, vaatteiden tai muiden esineiden kuin keittoastioiden päältä kosketuksiin induktiotason lasin kanssa ennen pinnan jäähtymistä.
- Älä päästä lapsia laitteen lähelle.
- Keittoastioiden kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät keittoastioiden kahvat ulotu päällä olevien keittolevyjen päälle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Varo terää!

- Keittolevyn kaapimen terä tulee esille, kun turvasuojus vedetään taakse. Käytä kaavinta varovaisesti ja säilytä sitä turvallisessa paikassa poissa lasten ulottuvilta.
- Huolimaton käsittely voi aiheuttaa vahinkoja tai tehdä haavoja.

Tärkeitä turvaohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Jos ruoka kiehuu yli, voi syntyä savua ja rasvaroiskeita, jotka voivat syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä aseta esineitä tai työvälineitä laitteen päälle.
- Älä aseta laitteen päälle tai sen läheisyyteen magneettisia esineitä (esim. pankki- tai luottokortteja tai muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita tai MP3-soittimia), sillä laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä käytä laitetta tilan lämmitykseen.
- Käytön jälkeen keittoalueet ja keittotaso on aina sammutettava tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla (eli hipaisunäppäimiä käyttäen). Älä luota siihen, että astiantunnistus sammuttaa keittolevyt, kun keittoastiat otetaan pois sen päältä.
- Älä päästä lapsia leikkimään laitteella tai istumaan tai seisomaan sen päällä tai kiipeämään sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen päällä olevissa kaapeissa. Keittolevyn päälle kiipeäminen voi aiheuttaa lapselle vakavia vammoja.
- Älä anna lasten olla yksin tai ilman valvontaa alueella, jossa laitetta käytetään.
- Lasten tai henkilöiden, joiden toiminnallinen haitta rajoittaa laitteen käyttömahdollisuuksia, seurassa on oltava vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Vastuussa olevan henkilön on todettava, että he voivat käyttää laitetta aiheuttamatta vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda laitteen osia, ellei siihen ole ohjeistettu käyttöoppaassa. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä aseta tai pudota painavia esineitä keittotasolle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä teräväreunaisia keittoastioita äläkä vedä astioita lasipintaa pitkin, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä puhdista keittotasoa hankaussienellä tai muulla karkealla puhdistusaineella, sillä ne voivat naarmuttaa lasitasoa.
- Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai sitä vastaaviin ympäristöihin, kuten:
 - henkilöstökeittiöt myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - maatilat; hotellien, motellien ja muiden majoitustyyppien asiakkaat;
 - aamiaismajoitus.

VAROITUS: Laite ja sen käyttäjän ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytön aikana.

- Käsittele laitetta varovasti ja vältä koskettamasta lämmityselementtejä.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsi laitteen lähelle, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Tila on oltava hyvin tuuletettu, kun liesituuletinta käytetään yhtä aikaa muiden polttimien, kaasulieden tai vastaavien kanssa.
- Liesituuletin on puhdistettava säännöllisesti sekä sisältä että ulkoa (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA) huolto-ohjeita noudattaen.
- Liesituulettimen puhdistusohjeiden noudattamatta jättäminen sekä suodatinten puhdistuksen ja vaihdon laiminlyönti aiheuttavat palovaaran.
- Ruoan liekitys on ehdottomasti kielletty. Avotuli voi vahingoittaa suodattimia ja aiheuttaa palovaaran, minkä vuoksi sitä on vältettävä kaikissa tilanteissa. Paistamisen yhteydessä on oltava erityisen varovainen, jotta öljy ei ylikuumene ja syty palamaan.
- TOIMI VAROEN: Kun keittotasoa on päällä, liesituulettimen näkyvillä olevat osat voivat kuumentua.
- Höyrynpöistön teknisissä ja turvallisuustoimenpiteissä on noudatettava tiukasti paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.
- Poistoilmaa ei saa johtaa kanaviin, joita käytetään kaasu- tai muun kaltaisen poltinjärjestelmien höyrynpöistoon. Älä käytä liesituuletinta, jos sen ritilää ei ole asennettu oikein!
- Käytä asennuksessa vain tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja, tai jos niitä ei toimitettu tuotteen mukana, hanki oikeantyyppisiä ruuveja. Käytä asennusohjeessa ilmoitettuja oikean pituisia ruuveja.
- Kun liesituuletinta käytetään yhdessä muiden yksiköiden kanssa, tilan alipaine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 x 10⁻⁵ bar). Tämä voidaan saavuttaa, kun palamiseen tarvittava ilma pääsee sisään aukoista, joita ei voida sulkea, esim. ovista, ikkunoista tai ilmanvaihtoaukoista tai muilla teknisillä keinoilla. Pelkkä ilmanvaihtoaukko ei takaa raja-arvon noudattamista.
- Käyttöön ja ympäristövaikutusten vähentämiseen liittyviä suosituksia: Aloittaessasi ruoanvalmistusta käynnistä liesituuletin pienimmällä nopeudella ja anna sen käydä parin minuutin ajan ruoanvalmistuksen loppumisen jälkeen. Lisää nopeutta vain, jos ruoanvalmistuksessa syntyy runsaasti höyryä, ja käytä Boost-toimintoa vain äärimmäisissä tapauksissa. Hajunpoistojärjestelmän tehokkaan toiminnan varmistamiseksi aktiivihiihsuodatin on vaihdettava tarpeen mukaan. (Jos sellainen on asennettu laitteeseen). (Vain huoneilmaan palautus).
- Rasvasuodattimen tehokkuuden varmistamiseksi se on puhdistettava aina tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden parantamiseksi ja melun vähentämiseksi suosittelemme käyttämään läpimitaltaan suurinta putkea, joka on ilmoitettu tässä käyttöohjeessa.
- Rasvan tai öljyn kuumentaminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
- Älä käytä avotulta (esim. liekitystä) laitteen ja sen rasvasuodatinten lähellä.
- Älä asenna laitetta kiinteään tulisijan (esim. puuta tai hiiltä käyttävän), jos tulisijassa ei ole tiiviisti asennettua kiinteää suojusta. Laitteen lähellä ei saa lentää kipinöitä.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Jos laitteen sisään pääsee kuumia nesteitä, poista rasvasuodatin tai ylivuotava säiliö vasta laitteen jäähtyttyä.
- Pakkauksen avaamisen yhteydessä voi esiintyä lievää hajua, mikä on täysin normaalia ja häviää pian.
- Liesituulettimet ja muut ilmanvaihtojärjestelmät voivat vaikuttaa kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden (myös muissa tiloissa olevien) turvalliseen toimintaan palokaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Kaasut voivat aiheuttaa häämyrkytyksen. Liesituulettimen tai muun ilmanvaihtojärjestelmän asennuksen jälkeen pätevän henkilön on testattava kaasulaitteiden toiminta, jotta voidaan varmistaa, etteivät palokaasujen takaisinvirtausta esiinny.
- Jos puhdistusta ei suoriteta ohjeiden mukaisesti, se voi aiheuttaa palovaaran.
- TOIMI VAROEN: Lisävarusteiden osat voivat kuumentua, kun niitä käytetään yhdessä ruoanvalmistuslaitteiden kanssa.
- Ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.
- TOIMI VAROEN: Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kaasulieden kanssa.

Symbolien selitykset



Vaara

Tämä symboli tarkoittaa, että erittäin herkästi syttyvä kaasu aiheuttaa hengenvaaran.



Vaarallinen jännite

Tämä symboli tarkoittaa, että jännite aiheuttaa hengenvaaran.



Varoitus

Tämä symboli tarkoittaa, että jos vikaa ei pystytä välttämään, se voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuoleman.



Toimi varoen

Tämä symboli tarkoittaa matalan riskin vaaraa, joka voi aiheuttaa pieniä tai kohtalaisia vahinkoja, jos sitä ei pystytä välttämään.



Huomautus

Symboli tarkoittaa tärkeää tietoa (esim. omaisuudelle mahdollisesti aiheutuvasta vahingosta), mutta ei tarkoita vaaraa.



Noudata ohjeita

Tämä symboli tarkoittaa, että huoltoteknikon on huollettava laite käyttöohjeen mukaisesti.

Tutustu huolellisesti turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ohjeet asennuspaikan tai tuotteen välittömässä läheisyydessä myöhempää käyttöä varten.

TEKNISET TIEDOT

| Keittotaso | | Heat 80 R | |
|--------------------------|---|--|--|
| Keittoalueet | 4 | | |
| Jännite | 220–240 V~ 380–415 V 3 N~ 50 Hz tai 60 Hz | | |
| Asennusteho | 7400 W | | |
| Tuotteen koko P×L×K (mm) | 800×520×230 | | |
| Asennusmitat A×B (mm) | 750×490 | | |
| Moottori | BLDC | | |
| Ilmanpoisto | Suora ilmanpoisto (ulos) | Pienin asetus normaalissa käytössä 350 m ³ /h Suurin normaali asetus 560 m ³ /h Boost-toiminto 630 m ³ /h | |
| | Huoneilmaan palautus | Boost-toiminto 547 m ³ /h | |
| Äänitaso | Suora ilmanpoisto (ulos) | Pienin asetus normaalissa käytössä 56 dB Suurin normaali asetus 68 dB Boost-toiminto 71 dB | |
| | Huoneilmaan palautus | Pienin asetus normaalissa käytössä 62 dB Suurin normaali asetus 69 dB Boost-toiminto 72 dB | |
| Energiatehokkuus | Tehoindeksi | 49,6 | |
| | Teholuokka | A | |
| Rasvasuodatus | Suodatusteho | 80,4 % | |
| | Suodatusluokka | C | |

Paino ja mitat ovat likimääräisiä. Koska pyrimme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme, niiden ominaisuudet ja rakenne voivat muuttua ilman ennakkovaroitusta.

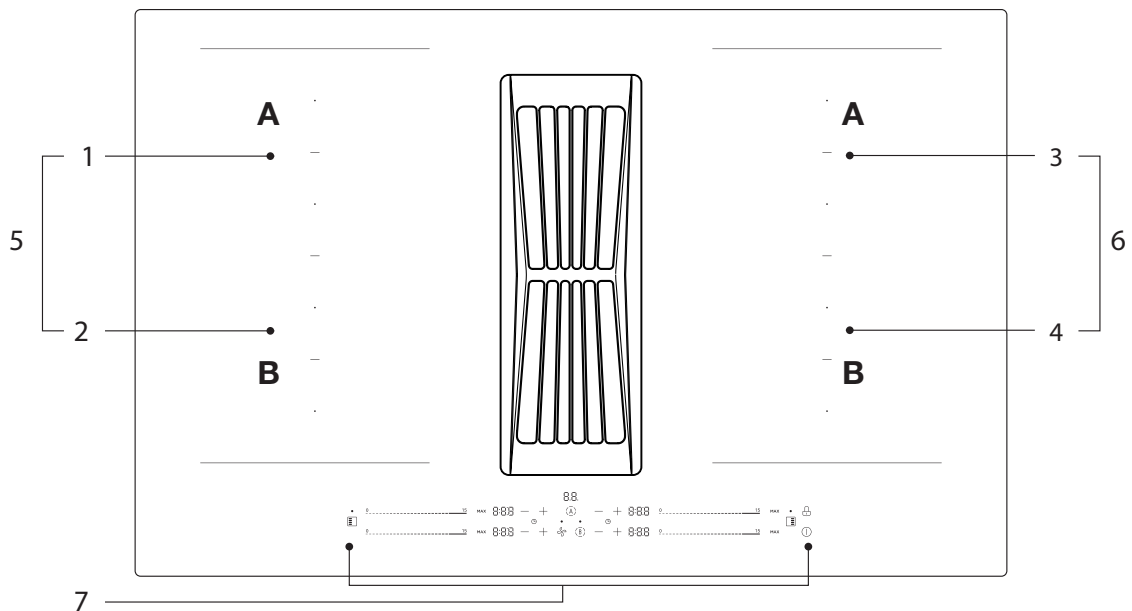
Keittoastioiden pohjan halkaisija

| Keittoalue | Minimi | Maksimi |
|---------------|--------|---------|
| 1 & 2 & 3 & 4 | 120 | 200 |
| Flex-alue | 120 | 220*380 |

*Huomaa: Astiantunnistuksen aktivoimiseksi keittoastia on asetettava a- tai b-alueelle, ei niiden väliin.

YLEISET TUOTETIEDOT

Ylhäältä katsottuna

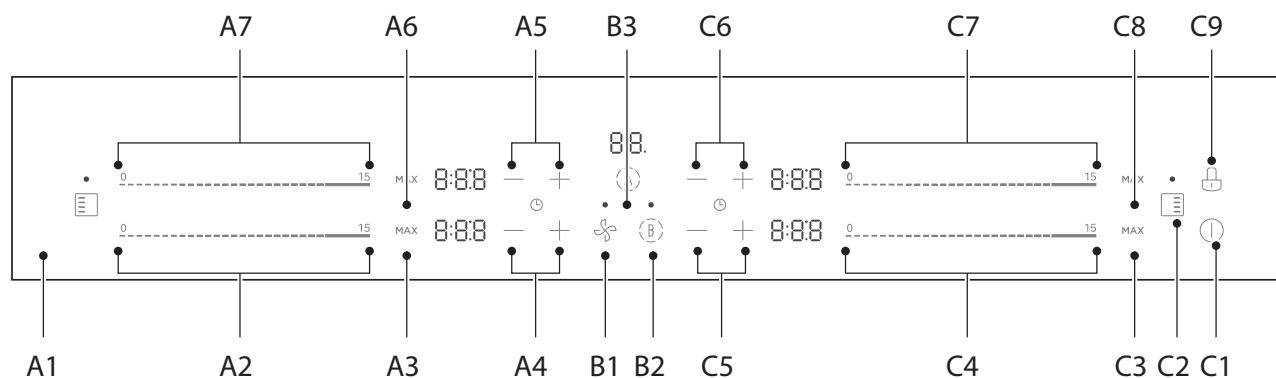


1. Maks. 2200/3600 W alue
2. Maks. 2200/3600 W alue
3. Maks. 2200/3600 W alue

4. Maks. 2200/3600 W alue
5. Maks. 3300/3600 W alue
6. Maks. 2200/3700 W alue

7. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



A1: Siltatoiminto (Flex)
A2: Lämpötila-asetuksen ilmaisin
A3: Boost
A4: Aika-asetuksen ilmaisin
A5: Aika-asetuksen ilmaisin
A6: Boost
A7: Lämpötila-asetuksen ilmaisin

B1: Liesituulettimen ilmaisin
B2: Boost - liesituuletin
B3: Keittotason ja liesituulettimen
automaattinen toiminto

C1: ON/OFF (päälle/pois)
C2: Siltatoiminto (Flex)
C3: Boost
C4: Lämpötila-asetuksen ilmaisin
C5: Aika-asetuksen ilmaisin
C6: Aika-asetuksen ilmaisin
C7: Lämpötila-asetuksen ilmaisin
C8: Boost
C9: Näppäinlukko

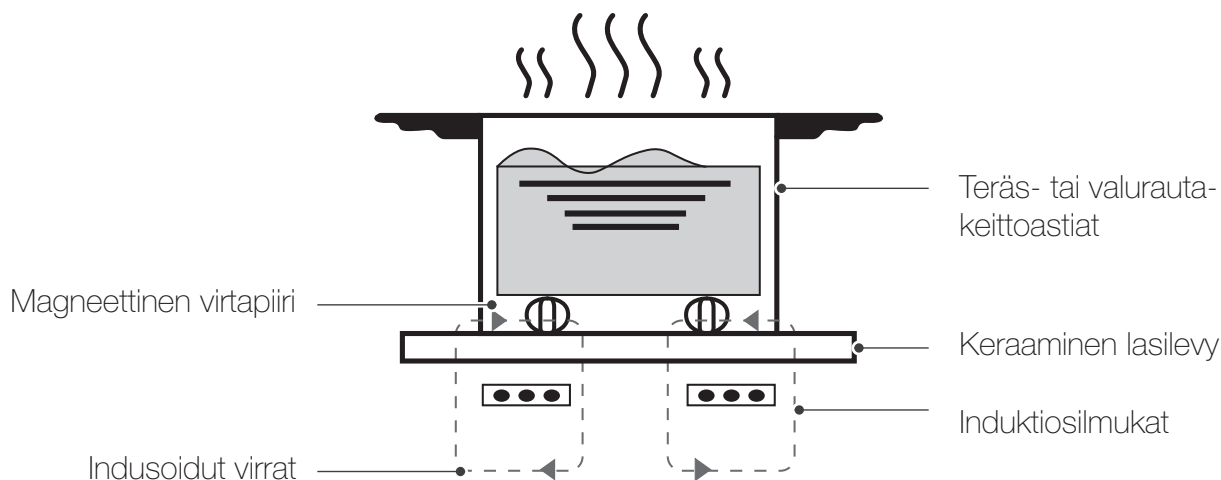
A3 + Ab + C3 + C8: Boost - keittotaso

HUOMAA

Tämän ohjeen kaikki kuvat ovat vain suuntaa antavia. Mahdolliset poikkeamat todellisen tuotteen ja kuvien välillä ovat alisteisia todelliselle tuotteelle.

Induktiolieden toiminta

Induktio on turvallinen, kehittynyt, tehokas ja taloudellinen tekniikka. Siinä sähkömagneettinen värähtely tuottaa lämpöä suoraan keittoastiaan lasipinnan lämmittämisen sijaan. Lasi kuumenee vain, koska keittoastia alkaa jossakin vaiheessa lämmittää sitä.



Käyttö

Tuotetta voidaan käyttää ilman poistoon ulos tai sen palauttamiseen takaisin huoneilmaan.

Ilman poisto ulos

Liesituuletin on suunniteltu poistamaan höyryt keittiöstä. Se edellyttää ilmanvaihtokanavan asentamista, joka ohjaa käytetyn ilman ulkoilmaan.



Ilmaa ei saa ohjata savupiippuun, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita polttavan laitteen höyrynpöistoon (ei koske liesituuletinta, jonka ilma johdetaan takaisin huoneeseen).

- Jos poistoilma halutaan johtaa savu- tai poistoilmapiippuun, joka ei ole käytössä, siihen on saatava lupa rakennusvalvonnasta.
- Jos poistoilma johdetaan ulkoseinän läpi, on käytettävä teleskooppikanavaa.

Huoneilmaan palautus

Sisään imettävä ilma puhdistetaan rasva- ja hajusuodattimissa ja johdetaan sitten takaisin huoneilmaan.



Jotta hajut voidaan poistaa huoneilmaan palautuksessa, tuotteeseen on asennettava aktiivihiilisuodatin.

PIKAOPAS



Öljyssä tai rasvassa paistettaessa on varottava niiden äkillistä kuumenemista etenkin käytettäessä PowerBoost-toimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään palamaan, mikä aiheuttaa vakavan palovaaran.

VINKKEJÄ ruoanvalmistukseen

Lämpötilaa kannattaa laskea, kun ruoka alkaa kiehua.

- Kannen käyttäminen lyhentää valmistusaikaa ja säästää energiaa, koska lämpö pysyy tällöin paremmin keittoastian sisällä.
- Lyhennä valmistusaikaa käyttämällä mahdollisimman vähän vettä tai rasvaa.
- Aloita ruoanvalmistus korkealla lämpötilalla ja laske lämpötilaa, kun ruoka on kuumennut kauttaaltaan.

Haudutus ja riisin keitto

Haudutus tehdään kiehumispisteen alapuolella, noin 85 asteessa, jolloin nesteen pinnalle nousee vainhiukan kuplia. Näin valmistamalla saadaan herkullisia keittoja ja pataruokia, koska maku kehittyy ilman ruoan ylikypsymistä. Myös kananmunia ja jauhoja sisältävät kastikkeet valmistetaan kiehumispisteen alapuolella.

- Jotkin ruoanvalmistustavat, kuten riisin keittäminen imeytysmenetelmällä, saattavat vaatia alhaisinta asetusta korkeampaa lämpötila-asetusta, jotta ruoka kypsenee suositellussa ajassa.

Pihvin paisto

Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien valmistus:

Anna lihan seisoa huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen valmistusta.

Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.

Sivele pihvin molemmille puolille öljyä. Lorauta kuumalle pannulle pieni määrä öljyä ja pane sen jälkeen liha pannulle.

Pihvi käännetään vain kerran paistamisen aikana. Tarkka paistoaika riippuu pihvin paksuudesta ja toivotusta kypsyyssasteesta. Paistoaika vaihtelee noin 2 ja 8 minuutin välillä puolta kohden.

Paina pihviä kypsyyssasteen arvioimiseksi: mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi liha on.

Anna pihvin levätä ennen tarjoilua lämpimällä lautasella parin minuutin ajan, jotta se mureutuu.

Wokkaus

1. Valitse tasapohjainen wokkipannu tai suuri paistinpannu, joka soveltuu käytettäväksi induktioliedellä.
2. Ota esille kaikki ainesosat ja työvälineet. Wokkaus tehdään nopeasti. Jos valmistat ruokaa kerralla suuren annoksen, kypsennä se pienissä erissä.
3. Kuumenna pannua hetki, ja lisää siihen kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Jos ruoka sisältää lihaa, valmista se ensin, aseta se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Wokkaa vihannekset. Kun ne ovat kuumia, mutta yhä rapeita, laske lämpötilaa, pane liha takaisin pannuun ja lisää kastike.
6. Sekoita aineksia varovasti, jotta ne kuumenevat kauttaaltaan.
7. Tarjoile heti.

Pienten esineiden tunnistus

Jos keittotason päälle jätetään sopimattoman kokoinen ei-magneettinen (esim. alumiininen) keittoastia tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka tai avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Puhallin jatkaa induktiokeittotason jäädyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Lämpötasot

Alla olevat asetukset ovat vain suuntaa antavia. Tarkka asetetus riippuu monista eri tekijöistä, kuten keittovälineistä ja valmistettavan ruoan määrästä. Tee induktiokeittotasolla kokeiluja, jotta löydät itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

| Lämpötasot | Sopivat asetukset |
|------------|--|
| 1–2 | <ul style="list-style-type: none">• Pienten ruokamäärien hellävarainen lämmitys• Suklaan, voin ja nopeasti pohjaan palavien elintarvikkeiden sulatus• Mieto haudutus• Hidas kuumennus |
| 3–5 | <ul style="list-style-type: none">• Nopea kuumennus• Nopea haudutus• Riisin keitto |
| 6–11 | <ul style="list-style-type: none">• Lätyt |
| 12–13 | <ul style="list-style-type: none">• Kuullotus• Pastan keitto |
| 14/P | <ul style="list-style-type: none">• Paisto• Ruskistus• Keiton keittäminen• Veden keittäminen |

Asennustarvikkeet

Leikkaa työtaso kuvassa esitettyjen mittojen mukaisesti.

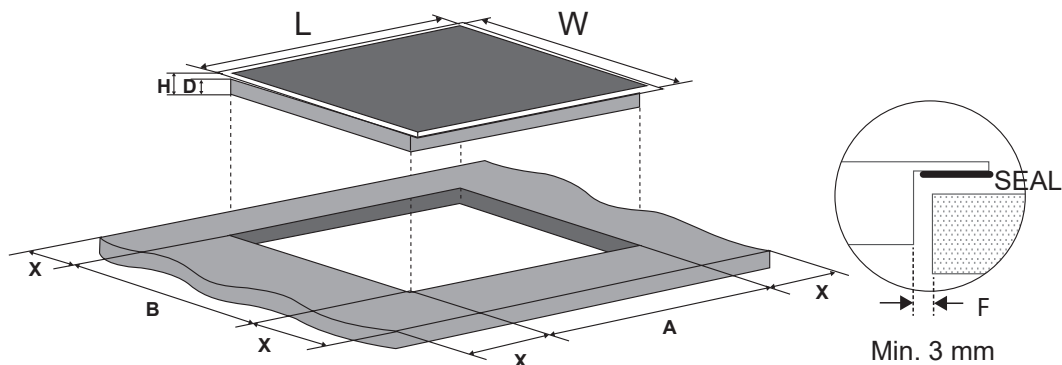
Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa.

Levyn on oltava vähintään 30 mm paksu. Valitse kuumuutta kestävä ja eristävä materiaali. Puuta ja vastaavia kuitu- tai hygroskooppisia materiaaleja ei saa käyttää, ellei niitä ole kyllästetty sähköiskujen ja keittotason lämpösäteilyn aiheuttaman vääntymisen välttämiseksi.

Katso alemmaa:



Huomautus: Keittotason sivujen ja kaapin sisäseinien välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 3 mm.



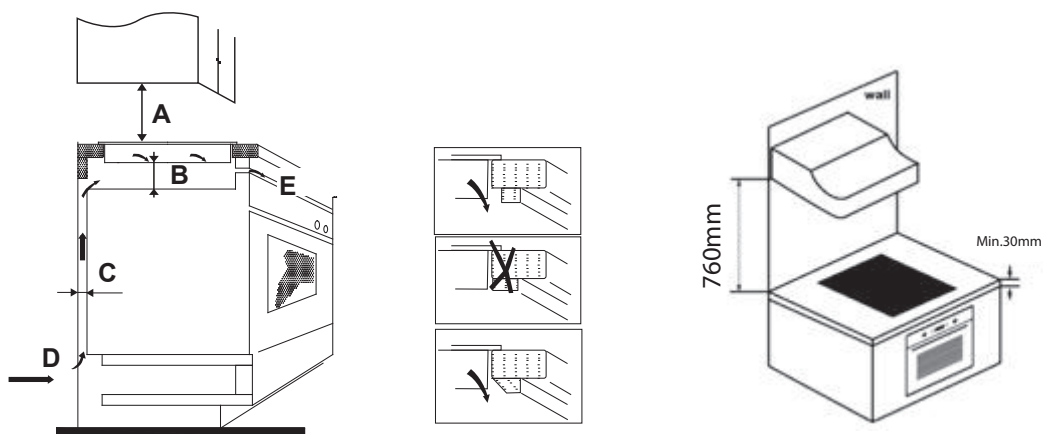
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|--------|--------|
| 800 | 520 | 230 | 226 | 750+2 +0 | 490+2 +0 | 50 min | 3 min |

Keittotason riittävästä tuuletuksesta on aina huolehdittava ja varmistettava, etteivät tulo- ja poistoilma-aukot ole tukkeutuneita. Varmista, että keraaminen keittotaso on asennettu optimaalisesti käyttöä varten.

Katso alemmaa:



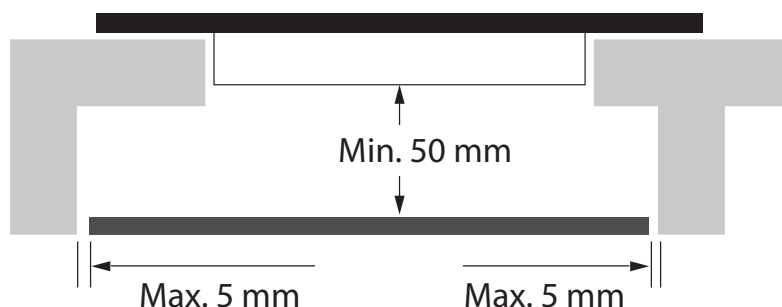
Huomautus: Keittotason ja sen yläpuolella oleva kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|--------|--------|----------------|-----------------------|
| 760 | 50 min | 20 min | Tuloilma-aukko | Poistoilma-aukko 5 mm |

Varoitus: Riittävän tuuletuksen varmistaminen

Varmista, että induktiokeittotaso on riittävästi tuuletettu ja että tulo- ja poistoilma-aukot ole tukkeutuneita. Jotta vältetään vahingossa tapahtuva kosketus keittotason ylikuumentuneeseen pintaan tai sähköiskun vaara käytön aikana, on kiinnitettävä ruuveilla puinen välilevy vähintään 50 mm:n etäisyydelle keittotason pohjasta. Noudata alla lueteltuja vaatimuksia.



Keittotason reunoilla on tuuletusaukkoja. Asennuksen yhteydessä on varmistettava, ettei kaappi tuki aukkoja.



- Liiman, joka kiinnittää muovi- tai puumateriaalin tuotteeseen, on kestävä vähintään 150 asteen lämpötiloja verhouksen irtoamisen estämiseksi.
- Takaseinän, laitetta koskettavien ja sen ympärillä olevien pintojen on sen vuoksi kestävä 90 asteen lämpötilaa.

Varmista seuraavat seikat ennen keittotason asennusta:

- Työtaso on nelikulmainen ja tasainen, eivätkä mitkään rakenteelliset tekijät estä tilan käyttöä.
- Työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä ja eristävästä materiaalista.
- Jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, varmista, että uunissa on sisäinen tuuletus- tai jäähdytysjärjestelmä.
- Asennuksessa on noudatettava kaikkia asennusetäisyyttä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- Tarkoitukseen sopiva suojakytkin, joka kytkee laitteen täysin irti verkkovirrasta on asennettu kiinteään johtoon, kiinnitetty ja sijoitettu paikallisten sääntöjen ja määräysten mukaisesti.
- Suojakytkimen on oltava hyväksytty ja sen kaikkien napojen kosketinvälin on oltava 3 mm (kaikissa aktiivisissa [vaihe]johtimissa, jos paikalliset kytkentäsäännöt sallivat tämän vaatimuksista poikkeamisen). Suojakytkin on helposti saavutettavissa, kun keittotaso on asennettu.
- Kysy neuvoa paikallisesta rakennusvalvonnasta tai tutustu rakentamismääräyksiin, jos et ole varma asennuksesta.
- Että keittotason ympärillä olevilla seinillä on kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintoja (kuten keraamisia laattoja).

Varmista seuraavat seikat keittotason asennuksen jälkeen:

- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaappien tai laatikoiden kautta.
- Kaapin ulkopuolelta tulee tarpeeksi raitista ilmaa keittotason pohjaan.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason pohjan alle on asennettava lämpösuojalevy.
- Suojakytkin on helposti saavutettavissa.

Ennen kiinnikkeiden asentamista

Yksikkö on asetettava vakaalle ja tasaiselle pinnalle (käytä pakkausta alustana).
Varo painamasta lasia.



Toimi varoen

- Induktiokeittotason asentaminen on annettava pätevän henkilön tai asentajan tehtäväksi. Älä asenna laitetta itse.
- Keittotasoa ei saa asentaa suoraan tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, sillä niistä tuleva kosteus voi vaurioittaa keittotason elektroniikkaa.
- Induktiokeittotaso on asennettava siten, että lämpö pääsee säteilemään pois, mikä parantaa laitteen luotettavuutta.
- Työtason seinän ja indusoidun lämmitysalueen on kestettävä kuumuutta.
- Vaurioiden välttämiseksi itseliimautuvan teipin on kestettävä kuumuutta.
- Puhdistukseen ei saa käyttää höyrypesuria.

Kytke keittotaso verkkovirtaan

Tutustu huolellisesti käyttöohjeisiin ja näihin turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöönottoa ja keittotason asentamista. Se sisältää turvallisuuteen, asennukseen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä tietoja, jotka auttavat suojaamaan henkilöitä ja tuotetta.



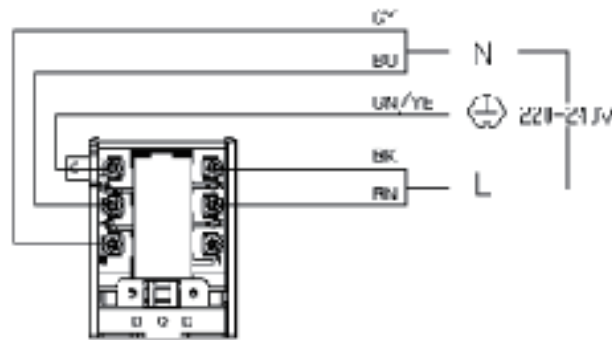
- Keittotason saa kytkeä verkkovirtaan vain pätevä asentaja.
- Tuote on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön.
Valmistaja/maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä tai virheellisestä käytöstä.
- Ennen kuin tuote liitetään sähkövirtaan, on varmistettava, että liitäntäolosuhteet vastaavat tyyppikilvessä ilmoitettuja liitäntätietoja (jännite ja taajuus). On erittäin tärkeää, että nämä tiedot ovat yhteneväisiä, jotta tuote ei vahingoitu. Jos epäilet, ota yhteyttä ammattilaiseen.
- Virtalähteen johtojen pituuden on kestettävä tyyppikilvessä ilmoitettu kuormitus.
- Keittotasoa ei saa kytkeä verkkovirtaan sovittimien tai jatkojohtojen kautta, sillä se voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon. Jatkojohto ei ole tarpeeksi turvallinen.
- Virtajohto ei saa olla kosketuksissa kuumien osien kanssa, ja se on asetettava siten, ettei sen lämpötila nouse yli 75 asteeseen.



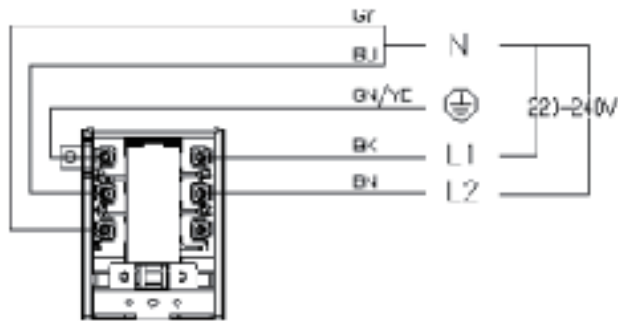
- Tarkista sähköasentajalta, sopiiko kodin sähköjärjestelmä tarkoitukseen ilman muutoksia.
Mahdolliset muutokset on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.



- Jos valitsemasi laitteessa on vähintään neljä lämmitysyksikköä, se voidaan kytkeä alla osoitetulla tavalla suoraan verkkovirtaan yksivaiheisella kytkennällä.
- Jos johto on vaurioitunut tai se on vaihdettava, vahinkojen välttämiseksi työ on annettava pätevän ammattilaisen tehtäväksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen kytkin, jonka kosketinväli on vähintään 3 mm.
- Asentajan on varmistettava, että sähkökytkentä on tehty oikein ja että kytkentä noudattaa turvallisuusvaatimuksia.
- Johtoa ei saa taivuttaa eikä se saa joutua puristuksiin.
- Johto on tarkistettava säännöllisesti, ja sen vaihtaminen on annettava valtuutetun asentajan tehtäväksi.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

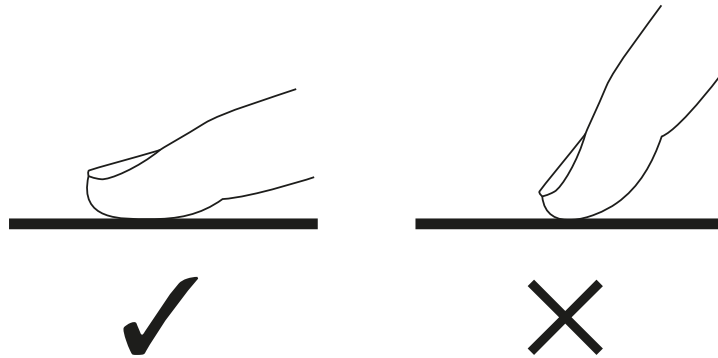


Keittotason pohjaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.

KÄYTTÖOHJEET

Hipaisunäppäimet

- Näyttö reagoi kosketukseen, joten sitä ei tarvitse painaa vaan vain hipaista kevyesti sen pintaa.
- Käytä sormenpäitä koko sormen sijaan.
- Hipaisun tunnistuksesta kuuluu aina piippaus.
- Varmista aina, että kosketusnäyttö on kuiva ja puhdas ja ettei mikään esine (esim. keittiöväline tai liina) peitä näytön painikkeita. Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa näytön käyttöä.



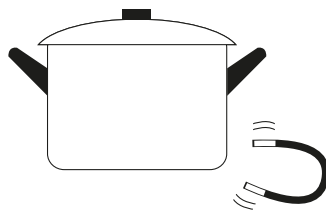
Sopivien keittoastioiden valinta

Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiotasolle.
Etsi induktiosymbolia astian pakkauksesta tai sen pohjasta.

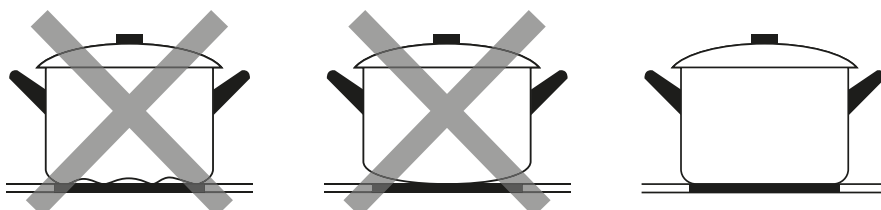
- Magneettitestillä voit tarkistaa, soveltuuko keittoastia induktiotasolle.
Vie magneetti astian pohjaa kohti. Jos pohja vetää puoleensa magneettia, astia soveltuu induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
Laske vettä testattavaan keittoastiaan.

Jos kuvake  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, keittoastia soveltuu induktiotasolle.

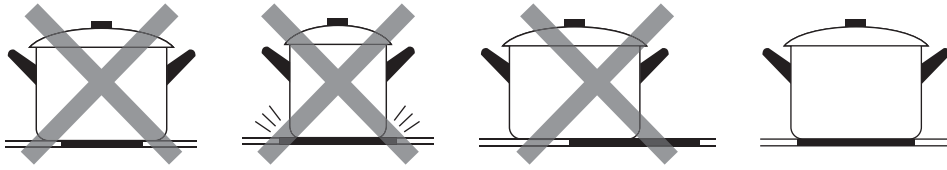
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiövälineet eivät sovellu käytettäväksi: puhdas ruostumaton teräs, alumiini- ja kupariastiat, joissa ei ole magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



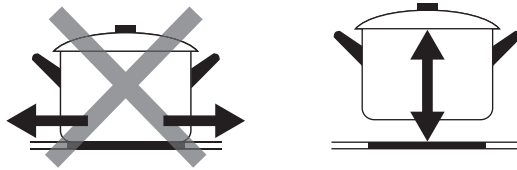
- Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai taipunut pohja.



- Varmista, että keittoastian pohja on sileä, että se asettuu tasaisesti lasitasoa vasten ja että sen koko vastaa keittoalueen kokoa. Valitse keittoastioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen kuvio osoittaa. Valitsemalla hiukan leveämmän keittoastian energia käytetään mahdollisimman tehokkaasti. Pienempää keittoastiaa käytettäessä teho voi olla odotettua pienempi. Keittotaso ei välttämättä tunnista halkaisijaltaan alle 140 mm:n keittoastiaa. Aseta astia aina keittoalueen keskelle.



- Nosta kattilat aina pois induktioliedeltä. Älä työnnä niitä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



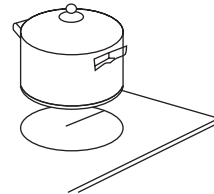
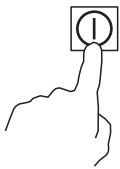
Tuotteen käyttö

Ruoanvalmistuksen aloitus

Paina ON/OFF-painiketta 1 sekunnin ajan. Kun laite on päällä, hälytys piippaa kerran ja kaikissa näytöissä näkyy ”-”, mikä tarkoittaa induktiokeittotason siirtymistä valmiustilaan.

Aseta sopiva keittoastia haluamallesi keittoalueelle.

- Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.

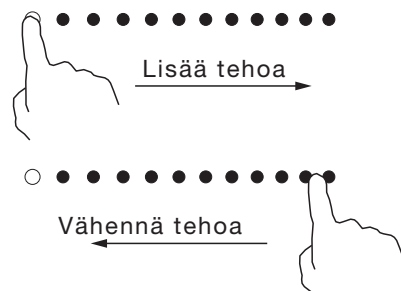


Säädä lämpötilaa liukusäätimellä.



Valitse lämpötila-asetus hipaisemalla liukusäädintä.

- Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia eikä lämpötila-asetusta ole valittu 20 sekunnin sisällä, keittotaso sammuu automaattisesti. Aloita uudestaan kohdasta 1.
- Kun keittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa eikä lämpötila-asetusta ole valittu 20 sekunnin sisällä, keittotaso sammuu automaattisesti. Aloita uudestaan kohdasta 1.
- Voit muuttaa lämpötila-asetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.



Jos näytössä vilkkuu sekä lämpötila-asetuksen kuvake

Se tarkoittaa seuraavaa:

- keittoastiaa ei ole asetettu oikealle keittoalueelle, tai
- käytetty keittoastia ei sovellu induktioliedelle, tai
- keittoastia on liian pieni tai se ei ole keittoalueen keskellä.

Lämmitys ei käynnisty, jos keittoalueella ei ole soveltuvaa keittoastiaa.

Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin jälkeen, jos tasolle ei aseteta sille soveltuvaa keittoastiaa.

Manuaalinen tuuletus





Tuuletusasetusta voi säätää manuaalisesti.

HUOMAA

Korkeiden keittoastioiden käyttö voi estää liesituuletinta toimimasta optimaalisella tavalla.

Tuuletuksen tehoa voi parantaa asettamalla keittoastian kannen vinoon.

Manuaalisen tuuletuksen aktivointi

1. Kun laite on päällä, aktivoi tuuletusjärjestelmä hipaisemalla  -näppäintä.
2. Paina nopeasti (lyhyt painallus) liesituulettimen näppäintä  vaihtaaksesi tason välillä 0–3 tai sammuta liesituuletin pitämällä sen näppäimen  painettuna (pitkä painallus) 3 sekunnin ajan.
3. Käynnistä Boost-toiminto painamalla  -näppäintä.

Tuuletusjärjestelmä on aktivoitu

Tuuletuksen hallinnan käytöstä poisto tai muuttaminen

1. Sammuta.
2. Säädä taso 0:aan liesituulettimen näppäimellä  .

Ruoanvalmistuksen lopettaminen

Sammuta keittoalue siirtämällä liukusäädin kohtaan 0. Varmista, että näytössä näkyy "0".

Koko keittotaso sammutetaan hipaisemalla ON/OFF-näppäintä




Tuuletusjärjestelmän automaattitoiminto

Tuuletusjärjestelmässä on sekä manuaalinen että automaattinen tila. Automaattinen tila käynnistyy keittoalueen käynnistykseen yhteydessä. Se sammuu itsestään kaksi minuuttia kaikkien keittoalueiden sammuttamisen jälkeen.

Manuaalinen tila

Kun keittotaso on päällä, hipaise  -näppäintä tai  -näppäintä. Näytössä näkyy taso 0–3 tai b.

Automaattinen tila

Kun keittotaso on päällä, hipaise  -näppäintä. Näytössä näkyy A. Keittotaso poistaa automaattisen tilan käytöstä, kun:

- on kulunut kaksi minuuttia kaikkien keittoalueiden sammuttamisesta
- virtapainiketta painetaan.

Käynnistä Boost-toiminto

Hipaise MAX-painiketta. Varmista, että näytössä näkyy **MAX**

Poista Boost-toiminto käytöstä

Hipaise lämpötilan hallinnan liukusäädintä, jos haluat kytkeä Boost-toiminnon pois käytöstä.

Sammuta koko keittoalue painamalla ON/OFF-painiketta.

0 ----- 15



Toiminto koskee kaikkia keittoalueita.

- Keittoalue palaa takaisin alkuperäiseen asetukseensa 10 minuutin jälkeen.
- Jos alkuperäinen lämpötila-asetus oli 0, alue palaa maksimitasoon 10 minuutin jälkeen.
- Jos vasemmalla edessä oleva keittoalueelle on asetettu Boost-toiminto, ja sen jälkeen vasemmalla takana olevalle keittoalueelle asetetaan Boost-toiminto, vasemmalla edessä ja takana olevat keittoalueet asetetaan tasolle 15.


Tehostettu tuuletus

- Tuuletusjärjestelmän toimintaa voidaan tehostaa. Jos tehostettu tuuletus otetaan käyttöön, tuuletusjärjestelmä toimii maksimiteholla.

Tehostetun tuuletuksen käynnistys:

1. Hipaise (B)

2. "b" tulee näkyviin.

- Tehostetun tuuletuksen muuttaminen tai sammutus.
- Valitse haluamasi teho asetusalueelta  -näppäimellä tai valitse 0.

Tuuletusjärjestelmän automaattinen käynnistys

Jos valitset keittoalueelle tehotason, ja automaattinen käynnistys aktivoidaan, tuuletusjärjestelmä käynnistyy, kun keittotaso asetetaan vastaavalle tehotasolle.

Laajennettava alue

Aluetta voidaan käyttää joko yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena ruoanvalmistuksen tarpeista riippuen.

- Laajennettava alue koostuu kahdesta erillisestä induktorista, joita voidaan ohjata erikseen. Kun se toimii yhtenä alueena, osa, jossa ei ole keittoastioita, sammuu automaattisesti 8 sekunnin jälkeen.
- Jotta astiantunnistus toimii ja lämpö jakautuu tasaisesti keittoastiaan, astia on sijoitettava oikein:

Laajennettavan alueen etu- tai takaosaan, kun keittoastian halkaisija on alle 21 cm. Suuret keittoastiat voidaan asettaa mihin tahansa.

Suurena alueena

Kun laajennettavaa aluetta halutaan käyttää yhtenä suurena keittoalueena, tarvitsee vain painaa siltatoimintoa (A1).

Virta-asetus toimii samalla tavoin kuin muillakin alueilla.



Jos haluat lisätä alueelle keittoastian, paina asianmukaisia painikkeita astian tunnistamiseksi.

Kahtena toisistaan riippumattomana alueena

Jos haluat käyttää laajennettavaa aluetta kahtena erillisenä alueena, joissa on eri lämpötila-asetukset, paina siltatoimintoa (A1).

Ohjaustoimintojen lukitus

- Ohjaustoiminnot voidaan lukita tahattoman käytön estämiseksi (estämään esimerkiksi lapsia kytkemästä keittoalueita vahingossa päälle).
- Kun ohjaustoiminnot on lukittu, ne kaikki ovat poissa käytöstä Pälle/pois-painiketta lukuun ottamatta.

Ohjaustoimintojen lukitus

Paina lukitustoimintoa ja pidä se painettuna noin 3 sekuntia.

Näytössä näkyy "Lo"

Ohjaustoimintojen lukituksen avaus

Paina lukitustoimintoa ja pidä se painettuna noin 3 sekuntia.

Kun keittotaso on lukittu, kaikki ohjaustoiminnot ovat poissa käytöstä Pälle/pois-painiketta lukuun ottamatta. ①

Induktiokeittotaso voidaan aina hätätilanteessa sammuttaa PÄÄLLE/POIS-painikkeella ①, mutta sen lukitus on avattava ennen seuraavaa käyttökertaa.

Virransyöttötoiminto

- Keittolevyille on mahdollista määrittää tehonoton raja-arvo valitsemalla useista eri tehoalueista.
- Induktiokeittotaso pystyy määrittämään automaattisen raja-arvon tehotasolle käytön aikana, jotta vältetään ylikuormituksen riski.

Siirry virransyöttötoimintoon

Tila: Aseta lapsilukko, kun laite on sammutettu.

Asetukset:

Edellytykset:

1) LR maks. MAX-merkkivalo palaa, paina painiketta 3 sekuntia (+ summerin ääni)

P0


2) LF maks. MAX-merkkivalo palaa, paina painiketta 3 sekuntia (+ summerin ääni)

74

00

Asetukset:

Muuta tasoa

1) Valitse tehon raja-arvo lukituspainikkeella  (tehon raja-arvo perustuu teknisiin ominaisuuksiin).

Tehotasoja on viisi, "2.8k":sta "7.4k":hon. LR- ja RF-näyttö ilmoittaa yhden niistä.

"28 00": Suurin teho on 2,8 kW.

"35 00": Suurin teho on 3,5 kW.

"45 00": Suurin teho on 4,5 kW.

"58 00": Suurin teho on 5,8 kW.

"74 00": Suurin teho on 7,4 kW.

Virransyöttötoiminnon vahvistaminen ja lopettaminen

Kun olet valinnut tehon raja-arvon, vahvista se Päälle/pois-painikkeella (ⓘ). Sen jälkeen keittotaso sammuu.

Ajastin

- Keittotaso voidaan asettaa sammuttamaan yksi tai useampi keittoalue määritetyn ajan kuluttua.
- Maksimiaika-asetus on senhetkisen tehotason perusaika-asetus.
Katso perustoiminta-ajat taulukosta.

Aseta ajastin keittoalueiden sammuttamiseksi

Aseta alue

Säädä lämpötilaa liikusäätimellä.



Kun aika on asetettu, ajastin alkaa heti laskea sitä. Näyttö ilmoittaa jäljellä olevan ajan, ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 3 sekuntia.

0:30

Aseta aika hipaisemalla ajastimen ”-”- tai ”+”-näppäimiä.

Vinkki: Hipaise kerran ajastimen ”-”- tai ”+”-näppäintä, jolloin ajasta vähennetään 1 minuutti tai siihen lisätään 1 minuutti.

Pidä ajastimen ”-”- tai ”+”-näppäintä painettuna pitkään, jolloin ajasta vähennetään 10 minuuttia tai siihen lisätään 10 minuuttia.

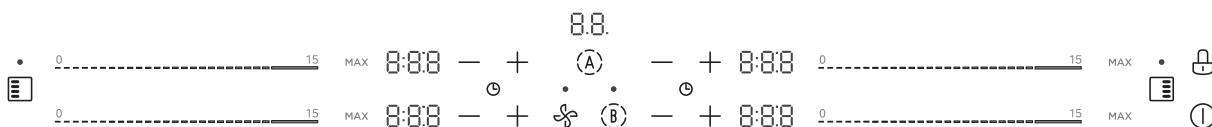


Kun aika on kulunut loppuun, valittu keittoalue sammuu automaattisesti.

Aseta useita alueita:

Useiden alueiden asettamisen vaiheet ovat samat kuin yhden vyöhykkeen asettamisen vaiheet; kunkin lämmitysvyöhykkeen aika asetetaan ja näytetään erikseen.

Näytetään kuten alla:



Ajastimen nollaus

Lämmitysalueita vastaava ajastimeen asetettu aika on 0.

Pidä ajastimen ”-”- ja ”+”-näppäimiä painettuina 1 sekunnin ajan, jolloin ajastimen aika-asetus perutaan.





HUOMAA:

- 1) Manuaalinen aika-asetus ei voi ylittää keittotason etukäteen määritettyä aika-asetusta. Jos todellinen arvo laskee maksimiaika-asetuksen asettamisen jälkeen, aika-asetus muuttuu automaattisesti senhetkisen tehotason maksimiperusajaksi, kun aika-asetus on suurempi kuin senhetkisen tehotason peruspäätymisaika.
- 2) Ajannäyttötilassa paina kerran liukusäädintä nähdäksesi senhetkisen lämmitystason. Kun näytettyyn lämmitystasoon on siirrytty, säädä haluttu taso napauttamalla tai liu'uttamalla liukusäädintä.

Perustoiminta-ajat

Automaattinen sammutus on induktiokeittotason turvatoiminto. Toiminto sammuttaa keittotason automaattisesti, jos se unohtuu käytön jälkeen päälle. Alla olevassa taulukossa ilmoitetaan eri tehotasojen perustoiminta-ajat.

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Tehotaso | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Perustoiminta-ajat (tuntia) | 480 | 480 | 480 | 360 | 360 | 360 | 240 | 240 | 240 |
| Tehotaso | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | |
| Perustoiminta-ajat (tuntia) | 120 | 120 | 120 | 90 | 90 | 90 | | | |

Tärkeää: Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, on kysyttävä neuvoa lääkäriltään ennen tämän laitteen käyttämistä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

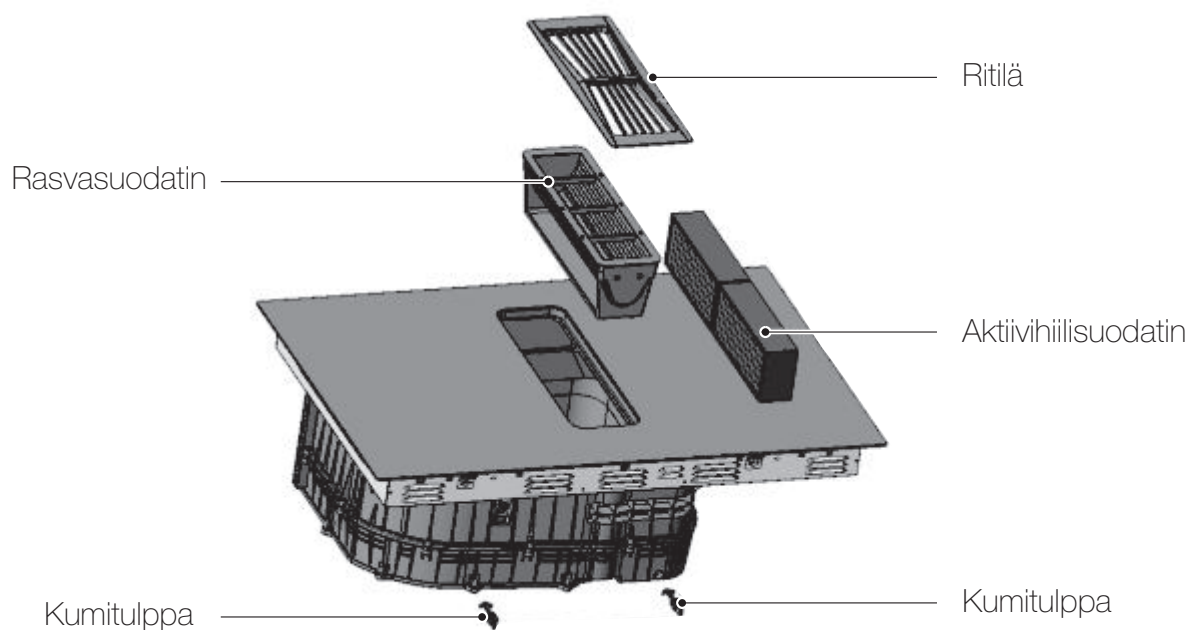
Laitteen perusteellinen puhdistus ja huolto pidentävät sen käyttöikä ja varmistavat sen tehokkaan toiminnan.

Keittolevyn puhdistus

| Mikä? | Miten? | Tärkeää! |
|--|---|---|
| Lasipinnan jokapäiväinen lika (sormenjäljet, tahrat, ruokatahrat ja roiskeet, jotka eivät sisällä sokeria) | <ol style="list-style-type: none">1. Katkaise keittotason virta.2. Levitä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuumaa!).3. Puhdista ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.4. Kytke keittotasoon virta. | <ul style="list-style-type: none">• Kun keittotason virta on katkaistu, siinä ei näy varoitusta kuumasta pinnasta, mutta keittoalue voi yhä olla kuuma! Ole varovainen.• Karkeat hankaussienet, eräät nailonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista puhdistusaineen tai hankaussienen pakkauksesta, soveltuuko se induktioliedelle.• Älä puhdistusaineen jäämiä keittotasolle, sillä ne voivat tehdä lasiin tahroja. |
| Yli kiehuneet tai sulaneet ainekset sekä kuumat sokeriset roiskeet lasilla. | <p>Poista ne heti lastalla tai keraamisille lasipinnoille soveltuvalla kaapimella, mutta varo kuumia pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Katkaise keittotason virta seinäkytkimestä.2. Pidä terä tai kaavin 30 asteen kulmassa ja kaavi lika keittotason viileälle alueelle.3. Puhdista lika ja roiskeet keittiöliinalla tai talouspaperilla. | <p>Puhdista sulaneiden aineiden ja soke-risten ruokien aiheuttamat tahrat sekä roiskeet mahdollisimman nopeasti. Jos ne ehtivät jäähtyä lasille, ne voivat olla hankalia poistaa tai voivat jopa vahingoittaa lasipintaa pysyvästi.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vaara: Kun turvasuojus on vedetty taakse, kaapimen terä on erittäin terävä! Käytä kaavinta sen vuoksi erittäin varovasti ja säilytä se turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. |
| Roiskeet hipaisunäppäimillä | <p>Katkaise keittotason virta. Pyyhi roiskeet. Pyyhi hipaisunäppäimet puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla. Kuivaa alue täysin talouspaperilla. Kytke keittotasoon virta.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Keittotaso voi piipata ja sammua itsestään, eivätkä hipaisutoiminnot välttämättä toimi, kun alueella on nestettä. Varmista, että hipaisunäppäinten alue on täysin kuiva ennen keittotason uudelleen käynnistämistä. |

Puhdistettavat ja vaihdettavat osat

Seuraavassa käydään läpi laitteen osat, jotka on vaihdettava tai puhdistettava säännöllisesti.



Vaihda hajusuodatin

Vaihda hiilisuodatin (Hiilisuodatin ei sisälly toimitukseen).



HUOMAUTUS

Aktiivihillisuodattimia voi ostaa erikoisliikkeistä ja asiakaspalvelustamme.

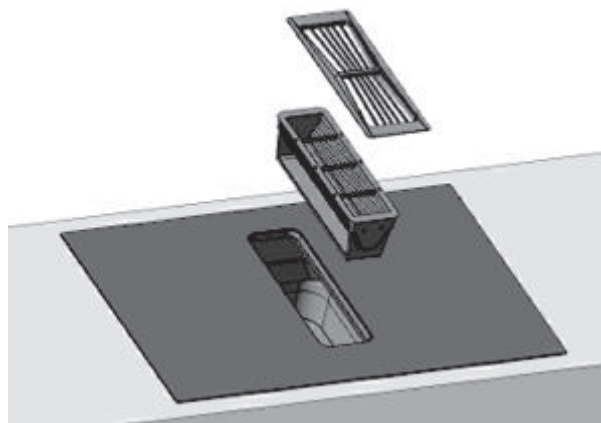
1. käytä vain alkuperäisiä suodattimia, jotta ne pysyvät hyvässä kunnossa.

2. TÄRKEÄÄ!

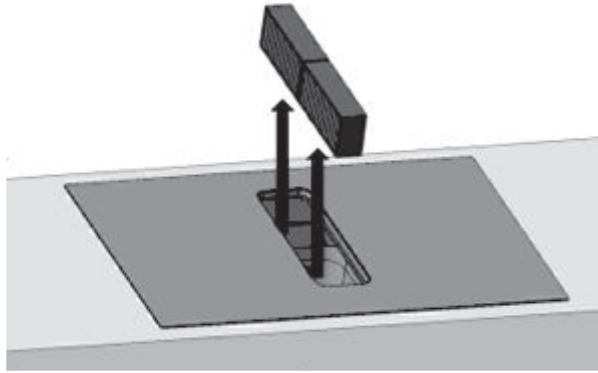
Jos rasvasuodatin tai ritilä putoavat alas, ne voivat vahingoittaa alla olevaa keittotasoa.

Irrota ritilä ja rasvasuodatin ja hävitä ne asianmukaisella tavalla.

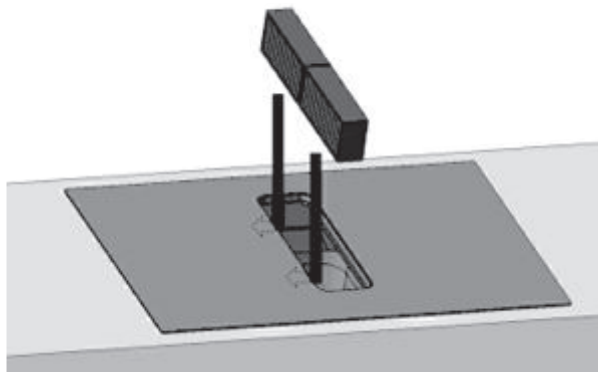
- Säiliön pohjaan voi kertyä rasvaa. Pidä rasvasuodatin vaakasuorassa, jotta siitä ei tipu rasvaa ulos.



3. Irrota kaksi aktiivihiihisiuodatinta ja hävitä se asianmukaisesti.



4. Aseta kaksi uutta aktiivihiihisiuodatinta laitteen vasemmalle puolelle.




5. Aseta rasvasuodatin ja ritilä takaisin paikalleen.

Suodattimen kyllästymisen merkkivalon nollaus

Vaatii seuraavia toimenpiteitä: Kun laite on sammunut, F-merkkivalo palaa.

1) Vaihda aktiivihiihisiuodatin

2) Kun laite on sammutettu, lukitse se pitämällä lukituspainike painettuna 3 sekunnin ajan.

3) Nollaa aktiivihiihisiuodatin pitämällä  painettuna 3 sekuntia, jolloin liesituulettimen näytössä näkyy ”CL”.

Ritilän ja rasvasuodatinten puhdistus

Rasvasuodattimet suodattavat rasvan ruoanlaitossa syntyvästä höyrystä. Jotta rasvasuodatin pysyy hyvässä kunnossa, se on puhdistettava säännöllisesti, sillä rasva- ja liikkakertymät voivat heikentää liesituulettimen toimintaa. Suodattimet on puhdistettava tai vaihdettava säännöllisin väliajoin.

VAROITUS! Tulipalon vaara! Rasvan kyllästämä rasvasuodatin aiheuttaa paloriskin!

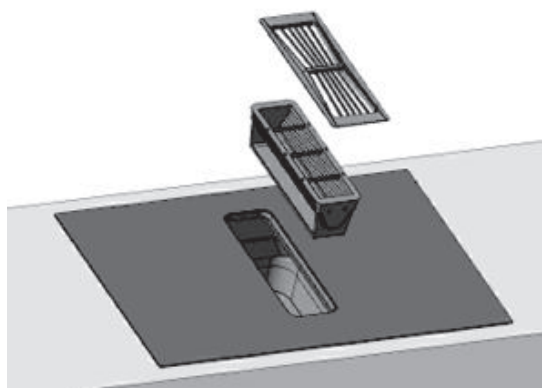
- Älä käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
- Puhdista rasvasuodattimet säännöllisesti.
- Älä käytä avotulta (esim. liekitystä) laitteen lähellä.
- Älä asenna laitetta kiinteää polttoainetta (esim. puuta tai hiiltä) käyttävien tulisijojen lähelle, jos tulisijassa ei ole tiivistettyä ja kiinteää suojusta. Laitteen lähellä ei saa lentää kipinöitä.

1. TÄRKEÄÄ!

Jos rasvasuodattimet putoavat alas, ne voivat vahingoittaa alla olevaa keittotasoa.

Irrota ritilä ja rasvasuodatin ja hävitä ne asianmukaisesti.

- Säiliön pohjaan voi kertyä rasvaa. Pidä rasvasuodatin vaakasuorassa, jotta siitä ei tipu rasvaa.



2. Puhdista ritilä
3. Puhdista rasvasuodatin
4. Irrota aktiivihiilisuodattimet ja puhdista keittotason sisäpuoli, jos se on tarpeen.
5. Jos laitteen sisään pääsee esineitä, ne on poistettava. Varmista, ettei ylivuotosäiliön tuloaukko ole tukossa.
6. Pyyhi keittotason sisäpuoli pesuainevedessä kostutetulla pehmeällä liinalla.
7. Laita metalliset rasvasuodattimet takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Rasvasuodatinten ja ritilän puhdistaminen käsin

1. Liota rasvasuodatinta ja ritilää lämpimässä vedessä, jossa on astianpesuainetta.
2. Puhdista rasvasuodatin ja ritilä harjalla. Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita. Poista pinttynyt lika rasvanpoistoaineella.
3. Huuhtelee rasvasuodattimet huolellisesti.
4. Anna rasvasuodattimien valua kuiviksi.

Rasvasuodattimen puhdistus astianpesukoneessa

1. Aseta rasvasuodattimet väljästi astianpesukoneeseen puristamatta niitä. Paras puhdistustulos saavutetaan, kun rasvasuodatin asetetaan astianpesukoneeseen suodatinpuoli alaspäin. Älä puhdista erittäin likaisia rasvasuodattimia yhdessä keittiövälineiden kanssa. Älä käytä voimakkaita, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita.
2. Käynnistä astianpesukone. Valitse pesulämpötilaksi korkeintaan 70 astetta.
3. Anna rasvasuodattimien valua kuiviksi.

Puhdista suodattimien tila ja tyhjennysaukko

HUOM.: Keittotasolle voi vuotaa nesteitä tai tippua roskia kumitulpan kautta.

Laitteen on ensin jäädyttävä ja jälkilämmön merkkivalon on sammuttava ennen seuraavaa vaihetta:

1. Vedä kumitulppa ulos toisella kädellä ja pidä kiinni säiliöstä toisella. Kuivaa nesteet ja puhdista roskat kumitulpasta.
2. Varmista, ettei kumitulpan aukko ole tukkeutunut ennen tulpan laittamista takaisin paikalleen. Poista laitteeseen mahdollisesti päätyneet esineet, kun se on jäähtynyt. Tätä varten on irrotettava rasvasuodatin.

ONGELMIEN KARTOITTAMINEN

Laitteen käytössä voi ilmetä vikoja ja toimintahäiriöitä. Seuraava luettelo sisältää mahdollisia vikojen syitä ja ehdotuksia vikailmoitusten ja toimintahäiriöiden korjaamiseksi. Suosittelemme tutustumaan niihin huolellisesti, sillä se voi säästää aikaa ja huoltokeskukseen soittamiseen kuluvaan rahaa.

| Ongelma | Mahdollinen syy | Mahdollinen ratkaisu |
|---|--|---|
| Keittotasoa ei voida laittaa päälle. | Ei virtaa. | Varmista, että keraaminen keittotasoa on kytketty virtalähteeseen ja että se on päällä. Tarkista, ovatko sähköt poikki kodissasi tai asuinalueellasi. Jos olet tehnyt kaikki tarkistukset ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. |
| Hipaisunäppäimistö ei reagoi. | Näppäimistö on lukittu. | Avaa hipaisunäppäimistö. Katso kohta "Ohjauspaneeli" sivulta 33. |
| Hipaisunäppäimistö on vaikea käyttää. | Näppäimistön päällä on ehkä ohut vesikalvo tai hipaisukuvakkeiden kosketukseen käytetään liian suurta osaa sormesta. | Varmista, että näppäimistö on kuiva, ja paina hipaisukuvakkeita sormenpäillä. |
| Lasi on naarmuuntunut. | Karheat, teräväreunaiset keittoastiat Tasolla on käytetty siihen soveltumattomia, hankaavia puhdistussieniä tai puhdistustuotteita. | Käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä ja tasainen. Katso ohjeet tästä käyttöoppaasta. |
| Jotkin keittoastiat voivat pitää särisevää tai naksuvaa ääntä. | Se voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metalleista valmistetut kerrokset värisevät eri tavoin). | Tämä on täysin normaalia, eikä ole merkki viasta. |
| Induktiokeittotasoa pitää surisevaa ääntä, kun lämpötila säädetään korkeaksi. | Tämä johtuu tekniikasta, johon induktio perustuu. | Ääni on täysin normaali, ja sen pitäisi heiketä tai loppua kokonaan, kun lämpötila säädetään matalammaksi. |
| Induktiokeittotasosta kuuluu puhaltimen ääni. | Laitteen sisäinen jäähdytystuuletin on käynnistynyt elektroniikan ylikuumenemisen estämiseksi. Se voi pysyä käynnissä vielä induktiokeittotason sulkemisen jälkeen. | Tämä on täysin normaalia toimintaa, eikä vaadi käyttäjältä mitään toimenpiteitä. Älä katkaise induktiokeittotason virtaa seinästä puhaltimen ollessa käynnissä. |
| Keittoastiat eivät kuumene, ja se näkyy näytössä. | Induktiokeittotasoa ei tunnista keittoastiaa, koska astia ei sovellu induktioliedelle. Induktiokeittotasoa ei tunnista keittoastiaa, koska astia on liian pieni keittoalueelle tai ei ole oikein keskitetty siihen. | Käytä induktioliedelle soveltuvia keittoastioita. Keskitä keittoastia keittoalueelle ja varmista, että keittoalueen ja astian pohjan koko vastaa toisiaan. |
| Induktiokeittotasoa tai keittoalue sammuu odottamatta, kuuluu ääni ja ajastinnäytössä näkyy (tavallisesti yksi- tai kaksinumeroinen) vikakoodi. | Tekninen vika. | Kirjoita vikaviestit ja luvut muistiin, katkaise induktiokeittotasoon virta seinästä ja ota yhteyttä pätevään asentajaan. |

Laitteessa on testitoiminto. Sen avulla teknikko voi tarkistaa useiden osien toiminnan ilman induktiokeittotason purkamista tai työtasosta irrottamista.

| Ongelma | Mahdollinen syy | Mahdollinen ratkaisu |
|----------------|---|---|
| E1, E2, E7, C1 | Vika lämpötila-anturissa | Ota yhteyttä toimittajaan. |
| E3, E4 | Vika IGBT:n lämpötila-anturissa | Ota yhteyttä toimittajaan. |
| EU | Vika näyttökortin ja pääkortin välillä | Ota yhteyttä toimittajaan. |
| EL, EH | Epänormaali syöttöjännite | Tarkista, toimiiko virtalähde normaalisti. Kytke virta päälle, kun virtalähde toimii jälleen normaalisti. |
| C1 | Keraamisen lasilevyn anturin lämpötila on korkea | Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt. |
| C2 | IGBT:n anturin lämpötila on korkea | Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt. |
| F5 | Vika jäähdytyspuhaltimessa | Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt. |
| B3 | Tuuletusjärjestelmän epänormaali lämpötila | Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt. |
| B5 | Tuuletusjärjestelmän käynnistys epäonnistuu | Tarkista, onko liesituulettimessa vierasesineitä, ja käynnistä se uudelleen. |
| B7 | Tuuletusjärjestelmän käynnistys epäonnistuu | Ota yhteyttä toimittajaan. |
| Bc | Vika tiedonsiirtoyhteydessä näyttökortin ja moottorin ohjainkortin välillä. | Ota yhteyttä toimittajaan. |

| Ongelma | Mahdollinen syy | Mahdollinen ratkaisu |
|------------------------------------|---|--|
| Automaattinen palautus | | |
| EL, EH | Syöttöjännite ylittää nimellisen jännitteen. | Tarkista, toimiiko virtalähde normaalisti. Kytke virta, kun virtalähde toimii normaalisti. |
| C1 | Lasikeraamisen keittotason anturin korkea lämpötila. | Odot, että lasikeraamisen keittotason lämpötila palaa normaaliksi. Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. |
| C2 | IGBT:n anturin lämpötila on korkea | Odot, että IGBT:n lämpötila palaa normaaliksi. Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. Tarkista, pyöriikö puhallin tasaisesti. Jos näin ei ole, vaihda puhallin. |
| B3 | Epänormaali virta liesituulettimen ohjainkortissa. | Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. |
| B7 | Tuuletusjärjestelmän ilmakehänava on täysin tukkeutunut. | Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. Tarkista, onko liesituulettimessa vierasesineitä, ja käynnistä se uudelleen. |
| Ei automaattista palautusta | | |
| E2 | Vika keraamisen keittotason lämpötila-anturissa. Oikosulku. | Tarkista kytkentä tai vaihda keraamisen keittotason lämpötila-anturi. |
| E1 | Vika keraamisen keittotason lämpötila-anturissa. Avoin virtapiiri. | |
| E7 | Vika keraamisen keittotason lämpötila-anturissa. Viallinen. | |
| E4 | Vika IGBT:n lämpötila-anturissa. Oikosulku. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. |
| E3 | Vika IGBT:n lämpötila-anturissa. Avoin virtapiiri. | |
| B5 | Vika tuuletusjärjestelmässä | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. |
| Bc | Vika tiedonsiirtoyhteydessä näyttökortin ja liesituulettimen ohjainkortin välillä | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. |

Vikoja ja mahdollisia ratkaisuja:

| Vika | Mahdollinen syy | Ratkaisu A | Ratkaisu B |
|--|--|---|--|
| LED-näyttö ei käynnisty, kun yksikkö on kytketty verkko-virtaan. | Ei virtaa. | Tarkista, onko pistoke kytketty pistorasiaan ja toimiiko pistorasia. | |
| | Vika lisävarusteen piirilevyn ja näyttökortin välisessä liitännässä. | Tarkista kytkentä. | |
| | Kytchentäpiirilevy on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |
| | Näyttökortti on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |
| Osa painikkeista ei toimi, tai LED-näyttö ei toimi normaalisti. | Näyttökortti on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |
| Valmistustilan merkkivalo palaa, mutta lämmitys ei käynnisty. | Keittotason korkea lämpötila. | Ympäröivä lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai ilmaventtiili voivat olla tukkeutuneita. | |
| | Puhaltimessa on vika. | Tarkista, toimiiko puhallin. Jos se ei toimi kunnolla, vaihda se. | |
| | Piirilevy on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |
| Lämmitys loppuu äkillisesti käytön aikana, ja näyttölä vilkkuu "u". | Vääränlainen keittoastia. | Käytä induktioliesille soveltuvaa astiaa. | Astian tunnustuspiiri on vaurioitunut. Vaihda piirilevy. |
| | Keittoastian halkaisija on liian pieni. | | |
| | Keittotaso on ylikuumentunut. | Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palaa normaaliksi. Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. | |
| Samana puolen lämmitysalueet (esim. ensimmäinen ja toinen alue) näyttävät "u"-merkinnän. | Vika piirilevyn ja näyttökortin välisessä liitännässä. | Tarkista kytkentä. | |
| | Näyttökortin tiedonsiirto-osa on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |
| | Pääkortti on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |
| Puhaltimen moottori pitää epätavallista ääntä. | Puhaltimen moottori on vaurioitunut. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi. | |

Edellä esitetyt ovat arvioita yleisistä vioista ja niiden ratkaisusta.

Älä pura yksikköä itse vaaran välttämiseksi ja laitteen vaurioitumisen estämiseksi.

TUOTEMERKIT, TEKIJÄNOIKEUDET JA OIKEUDELLINEN ILMOITUS

Logot, sanamerkit, kauppanimet, mallit ja kaikki niiden muunnelmat ovat Wittin ja/tai siihen liittyvien yritysten ("Witt") omaisuutta, ja Witt omistaa tavaramerkit, tekijänoikeudet ja muut immateriaalioikeudet sekä kaiken Wittin tavaramerkin minkä tahansa osan käytöstä syntyvän liikearvon. Witt-tavaramerkin käyttö kaupallisiin tarkoituksiin ilman Wittin etukäteen antamaa kirjallista lupaa voi olla tavaramerkin loukkaus tai sovellettavien lakien vastaista vilpillistä kilpailua.

Tämän käyttöoppaan on laatinut Witt, ja Witt pidättää itsellään kaikki sen tekijänoikeudet. Yksikään taho tai henkilö ei saa käyttää, kopioida, muuttaa tai levittää kokonaan tai osittain tätä käyttöohjetta tai pakata tai myydä sitä muiden tuotteiden kanssa ilman Wittin etukäteen antamaa kirjallista lupaa.

Kaikki oppaassa kuvatut toiminnot ja ohjeet olivat ajantasaisia oppaan valmistumisen aikaan. Sen jälkeen varsinainen tuote on voinut muuttua toimintoihin ja rakenteeseen tehtyjen parannusten myötä.

HÄVITYS JA KIERRÄTYS

Tärkeitä ympäristönsuojeluun liittyviä ohjeita

WEEE-direktiivin noudattaminen ja jätteen hävitys:

Tuote on EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) mukainen. Tuotteeseen on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromun luokittelusymboli (WEEE).

Pakkaus on ympäristöystävällinen ja voidaan kierrättää, hävittää tai tuhota ympäristöä vahingoittamatta. Pakkausmateriaalit on merkitty tämän mukaisesti.

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli ilmoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen

kotitalousjätteen mukana. Se on toimitettava kierrätyspisteeseen, jossa käsitellään sähkö- ja elektroniikkalaiteromua.

Tuotteen asianmukainen hävitys ehkäisee

ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia. Lisätietoja tuotteen hävityksestä ja kierrätyksestä saat omasta kunnastasi, kierrätyspisteestä tai liikkeestä, josta olet tuotteen ostanut.



VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

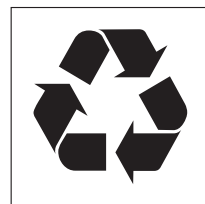
Julistus vaarallisia aineita koskevasta direktiivistä (RoHS)

Tuote noudattaa tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamista sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevan direktiivin 2011/65/EU vaatimuksia.

PAKKAUKSEN TIEDOT

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävästä materiaalista kansallisten ympäristösäännösten mukaisesti. Älä hävitä pakkausmateriaalia kotitalous- ja muun jätteen

mukana. Toimita pakkausmateriaalit niille tarkoitettuun paikalliseen keräyspisteeseen.



TIETOTURVA

Asiakkaan kanssa sovittujen palvelujen tarjoamisessa sitoudumme noudattamaan rajoituksetta kaikkia sovellettavan tietosuojalainsäädännön säännöksiä niissä maissa, joissa asiakkaalle tarjotaan palveluja, ja soveltuvin osin EU:n yleistä tietosuojasetusta (GDPR).

Tietojenkäsittelymme tarkoituksena on täyttää kanssasi tehdyn sopimuksen mukaiset velvollisuutemme ja tuoteturvallisuussyistä suojella oikeuksiasi takuuasioissa ja tuotteiden rekisteröintiin liittyvissä asioissa.

Joissakin tapauksissa henkilötietoja voidaan siirtää vastaanottajille Euroopan talousalueen ulkopuolelle, mutta vain jos asianmukainen tietosuojatietosuoja on varmistettu.

REKLAMAATIOIOT JA HUOLTO

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

Takuu ei kata:

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

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan myyjän järjestämässä toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huoltokäynti

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

Osto yrityskäyttöön

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

HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:

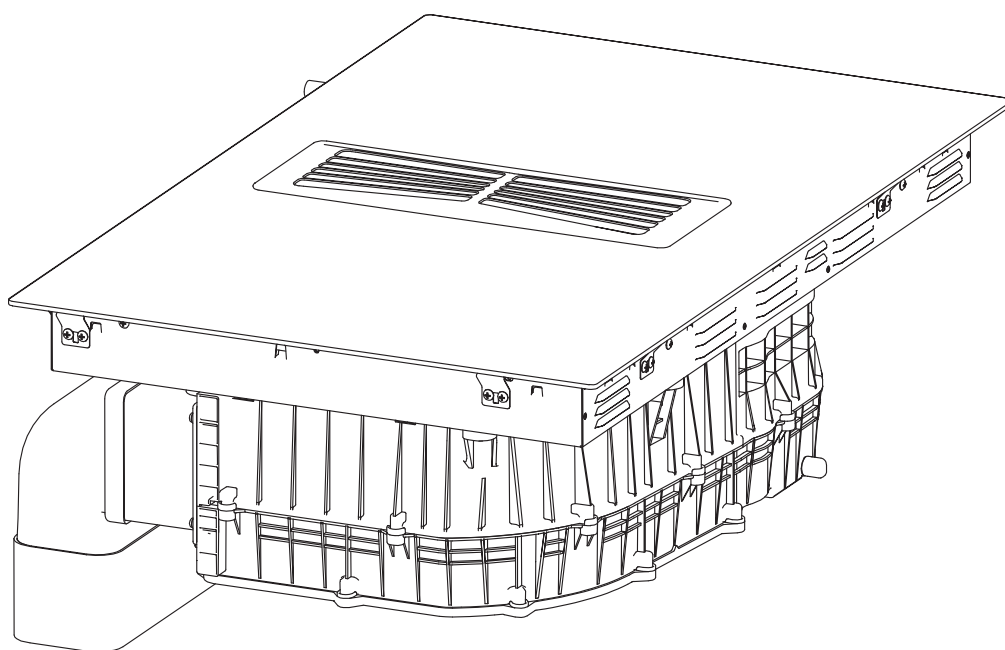
- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 TampereFINLAND
- Puh. 03 233 3237 piketa@piketa.fi
- Myyjä tai loppukuluttaja voi olla yhteydessä Piketaan tähän numeroon.
- Valmistaja, malli, sarjanumero ja mahdollinen tuotenumero, ostopäiväys, jälleenmyyjä, virhekuvaus ja asiakkaan yhteystiedot tulee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

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

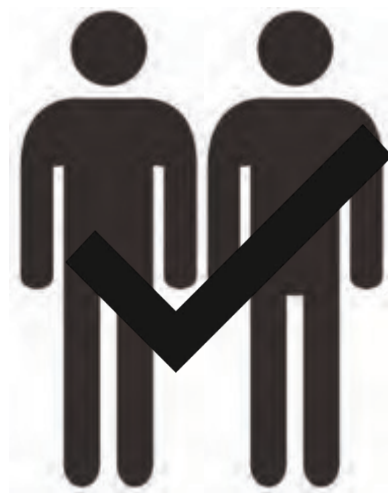
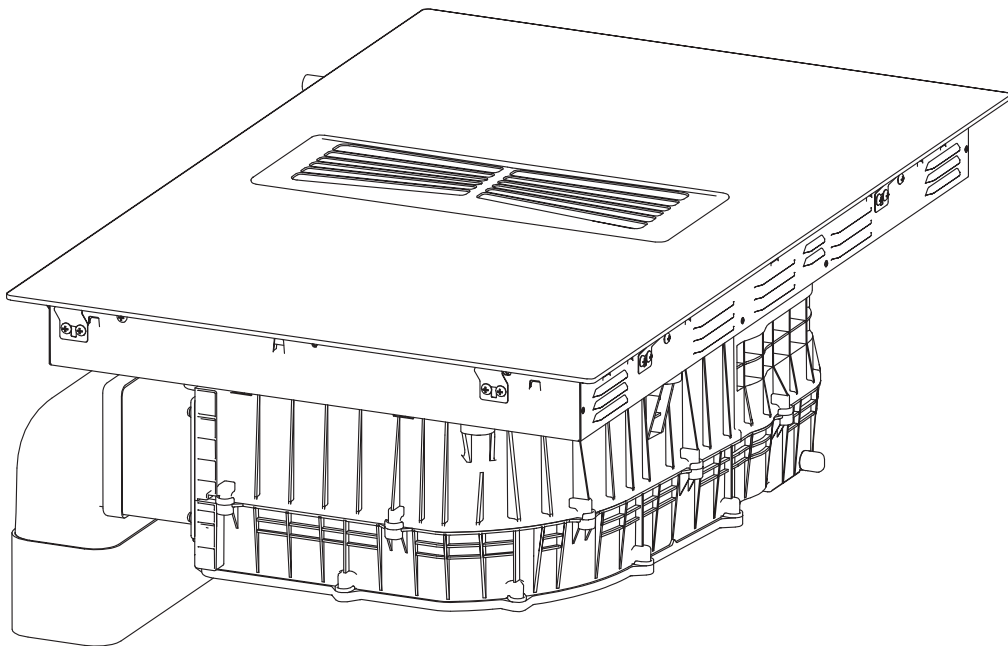
Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

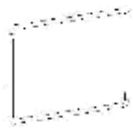
witt

HEAT 80 R



ILLUSTRATIONS / INSTALLING THE PRODUCT





1×,A



1×,B



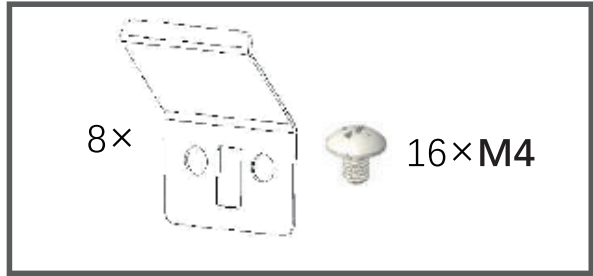
7×M5



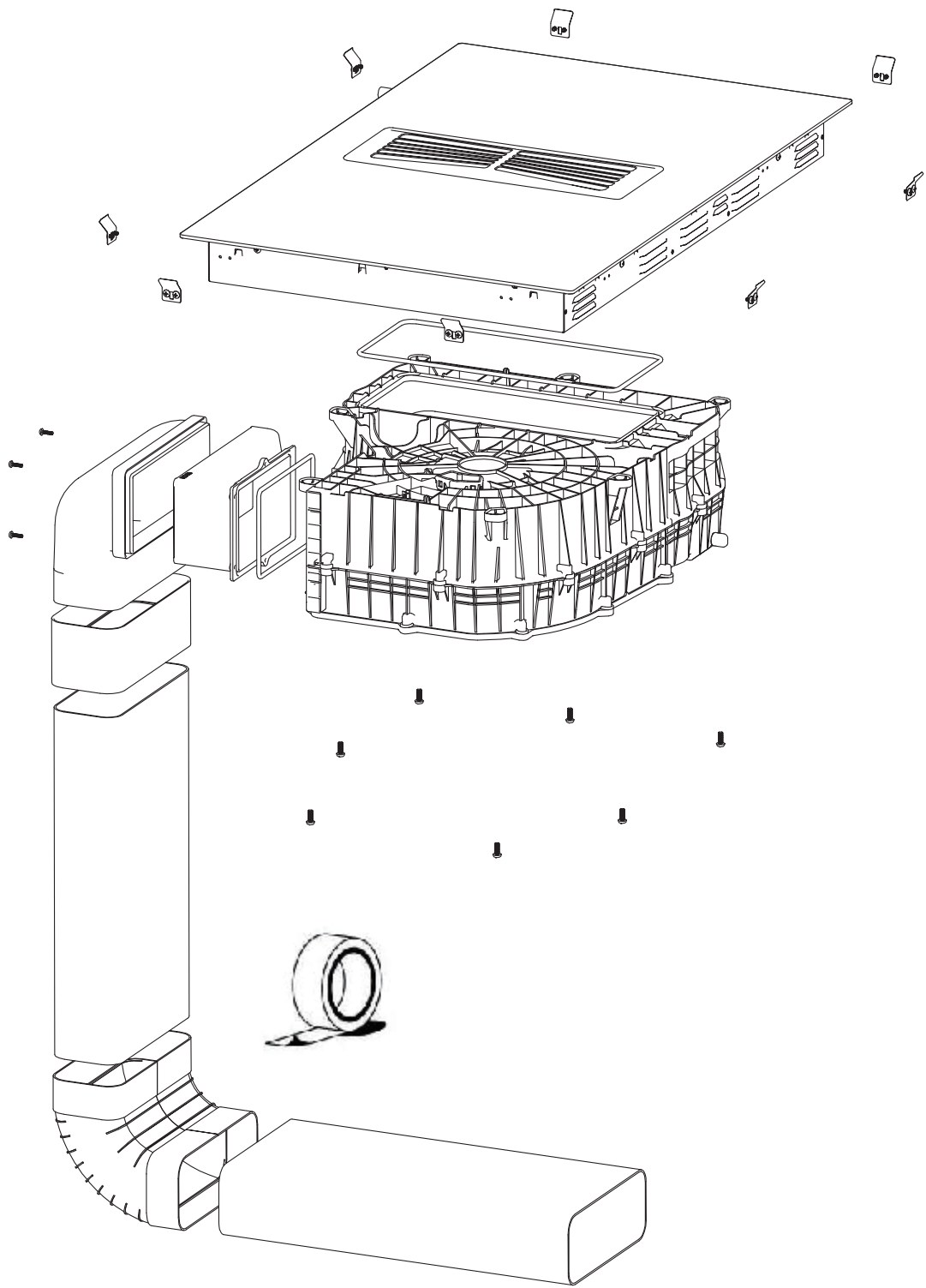
3 ×

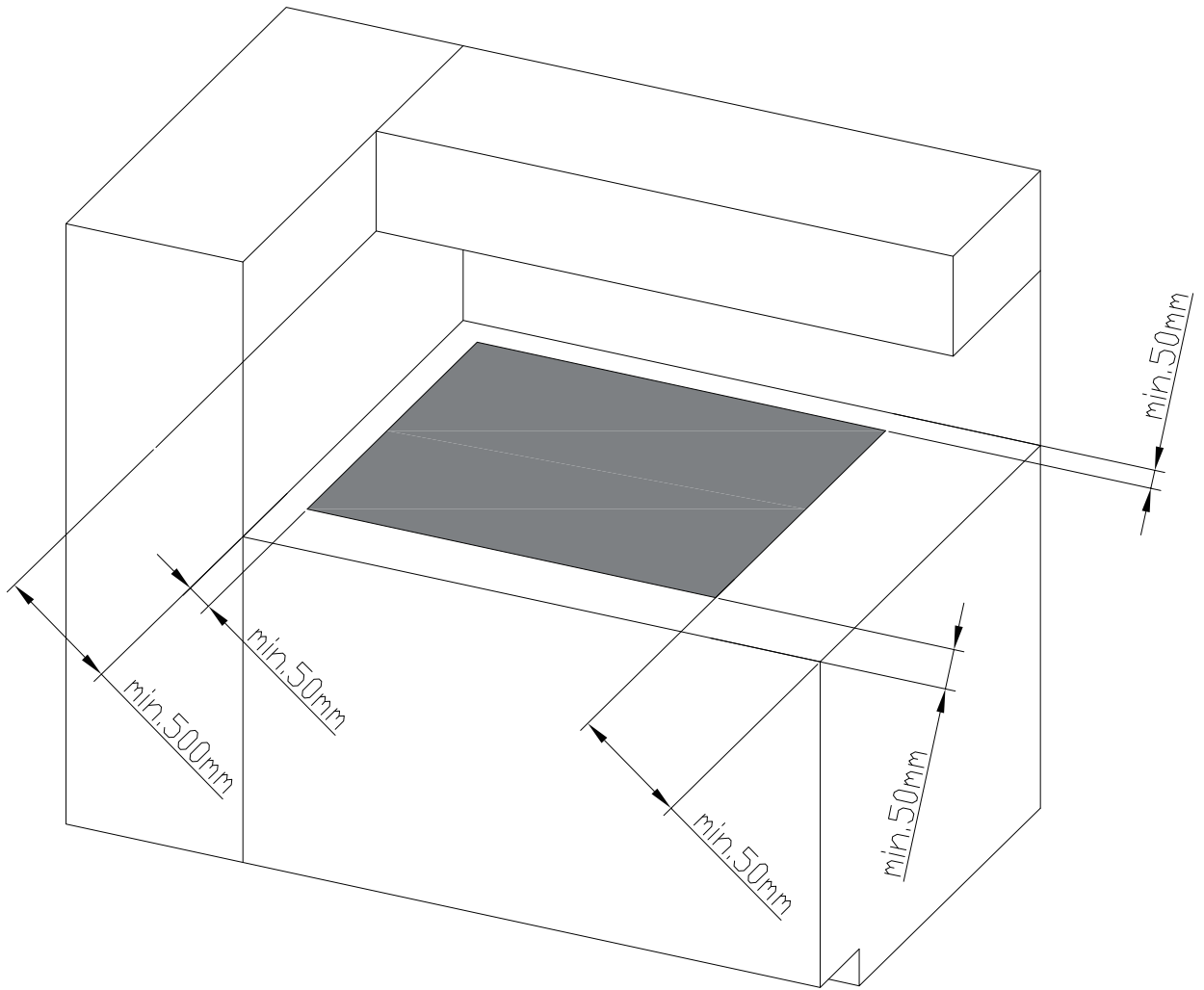


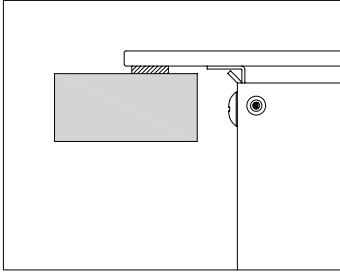
2×



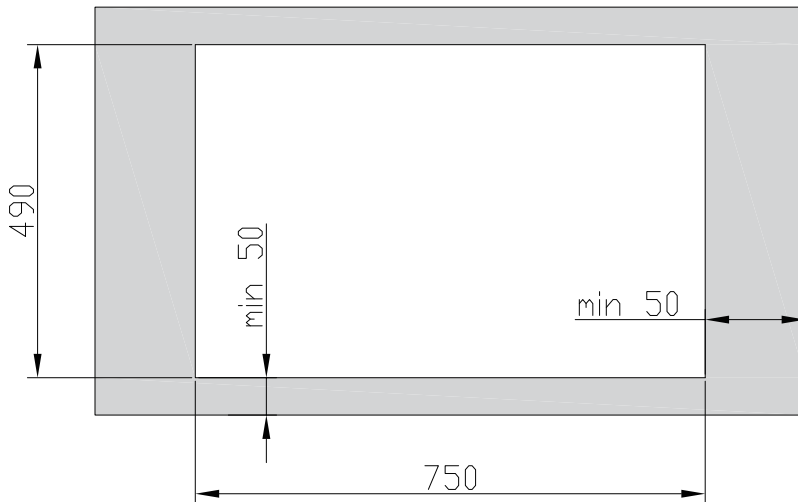
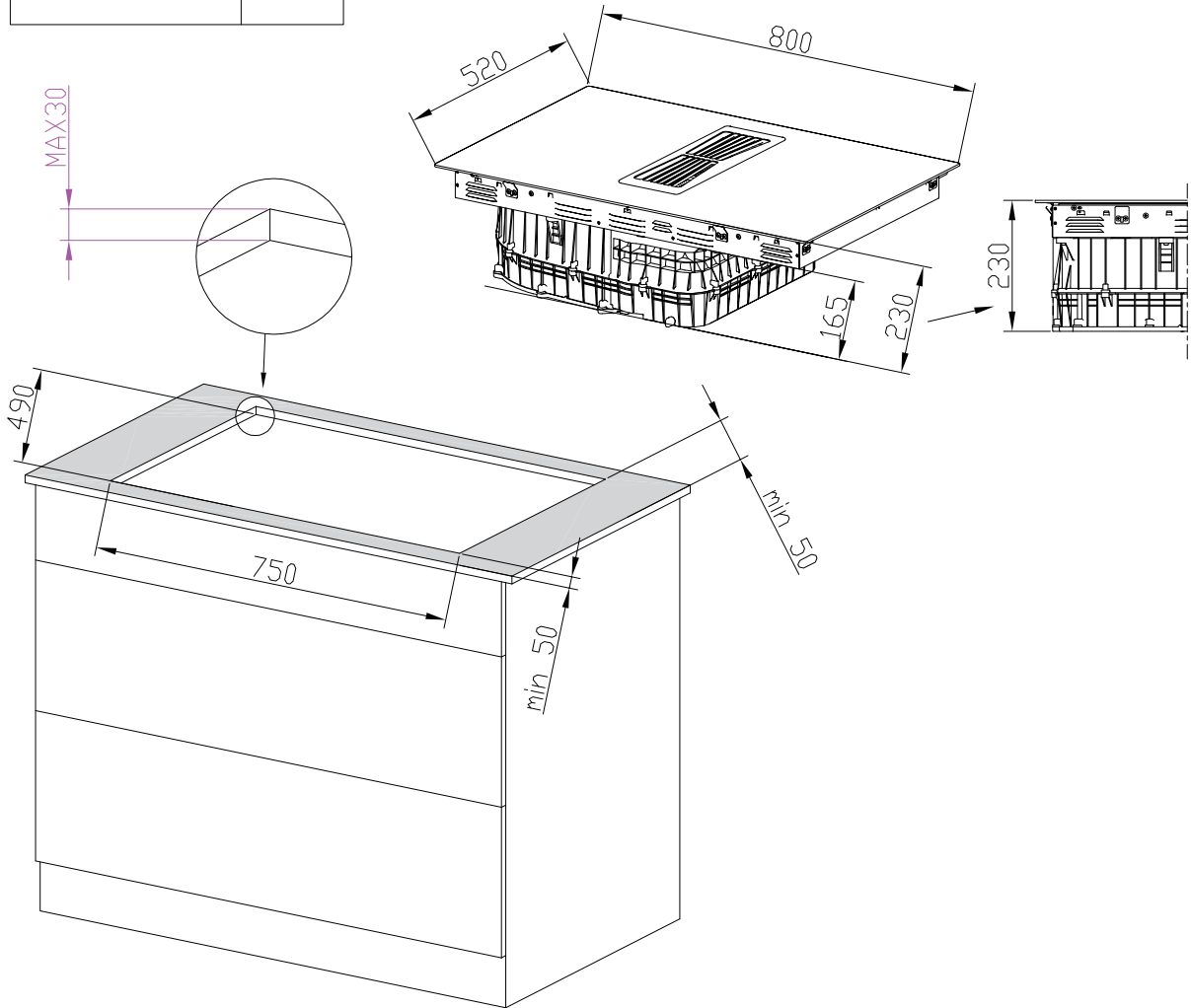
1×

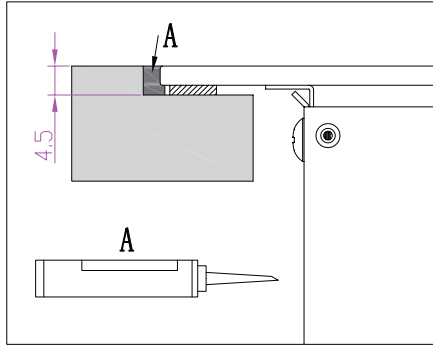




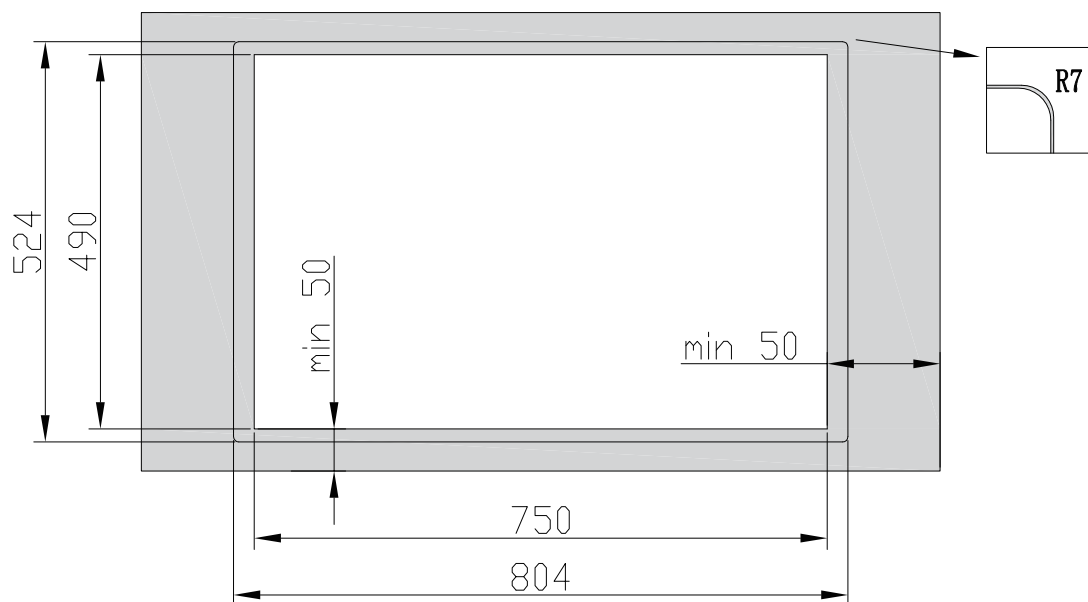
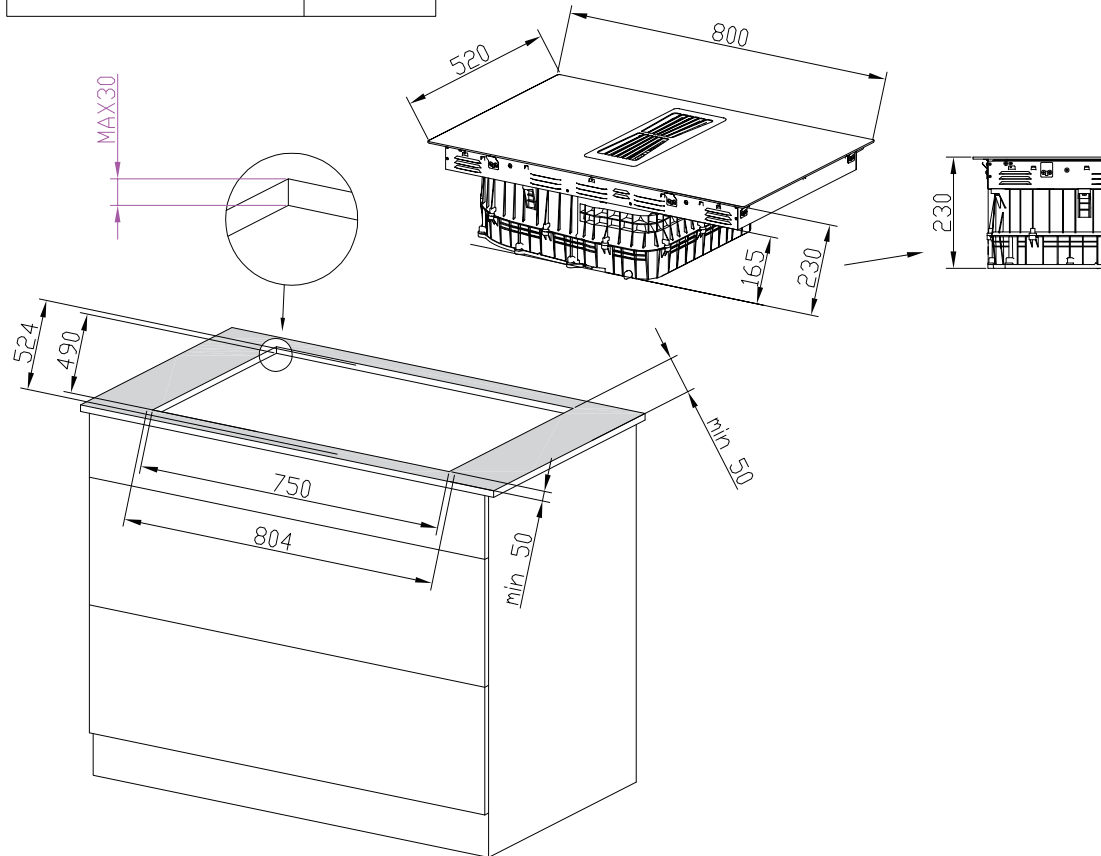


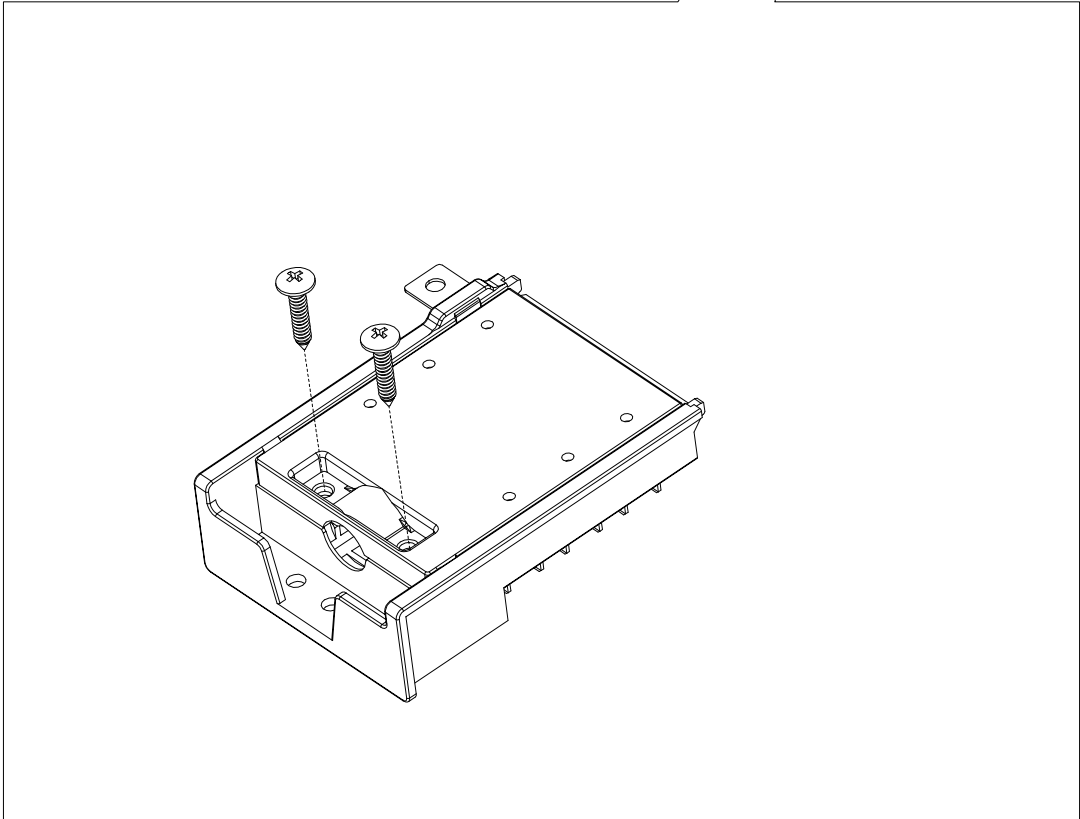
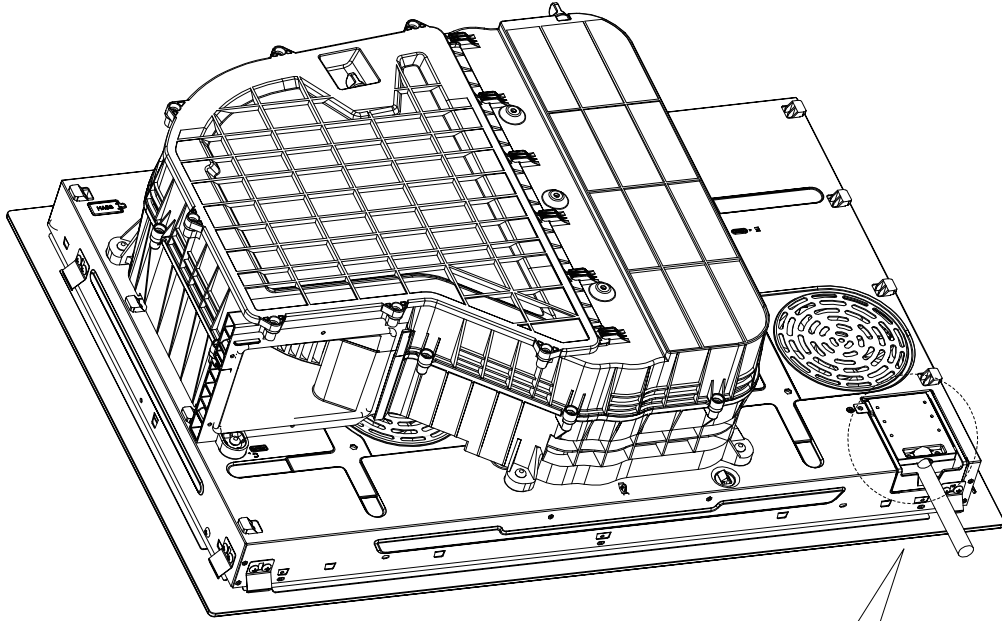
Inst.A
Flush mounting

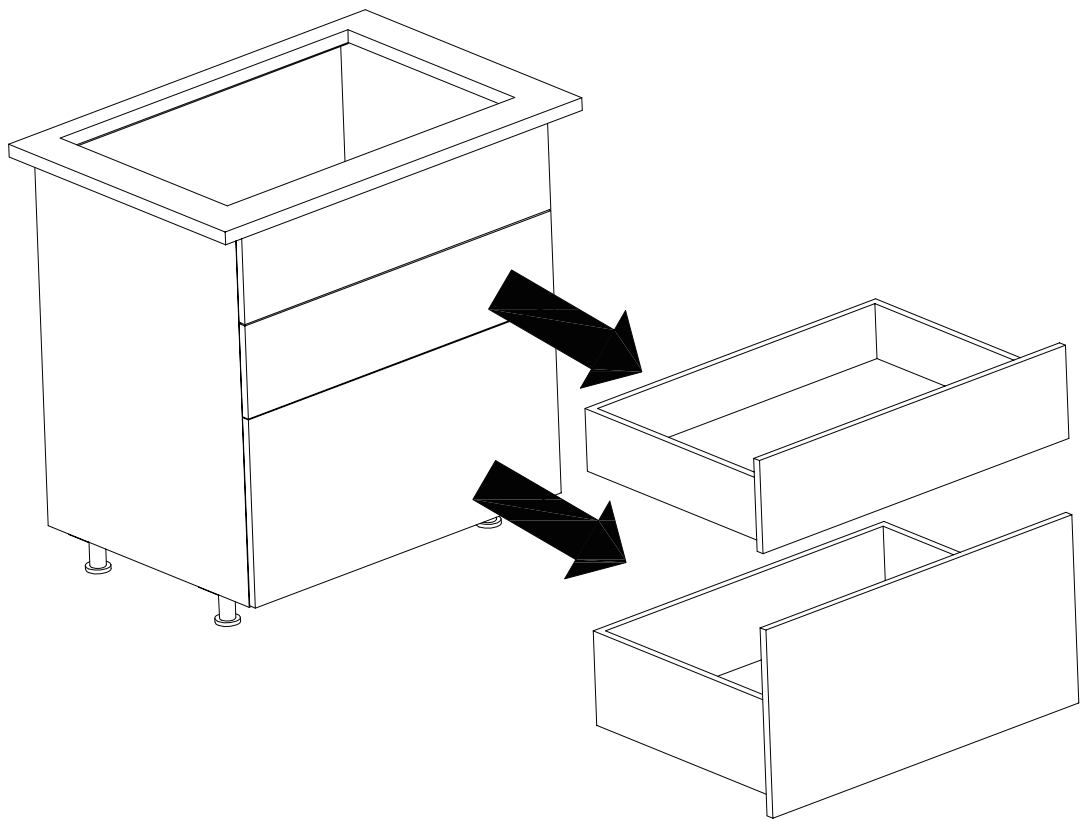




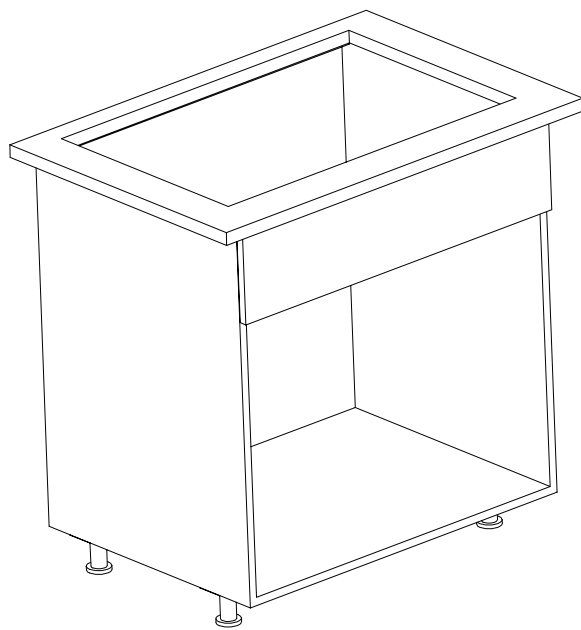
Inst.B
Level with worktop

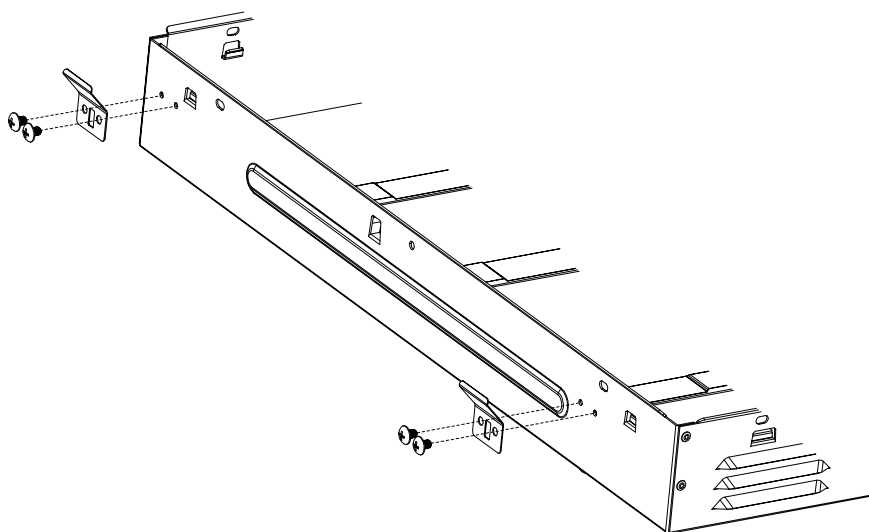
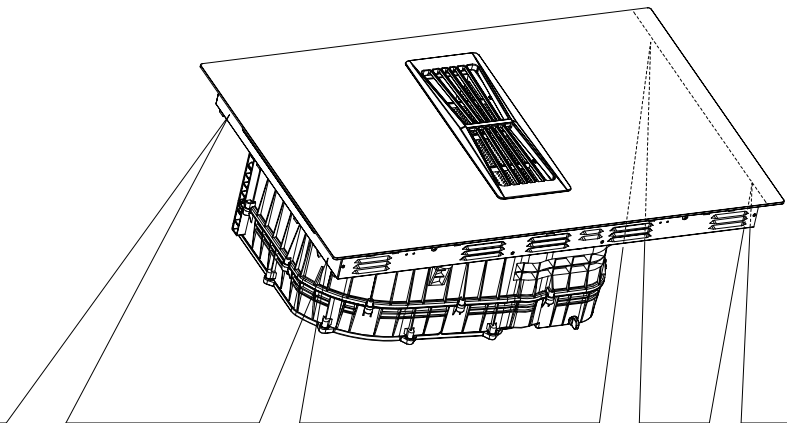




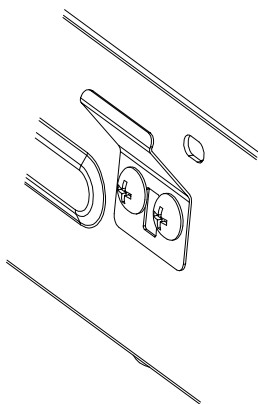


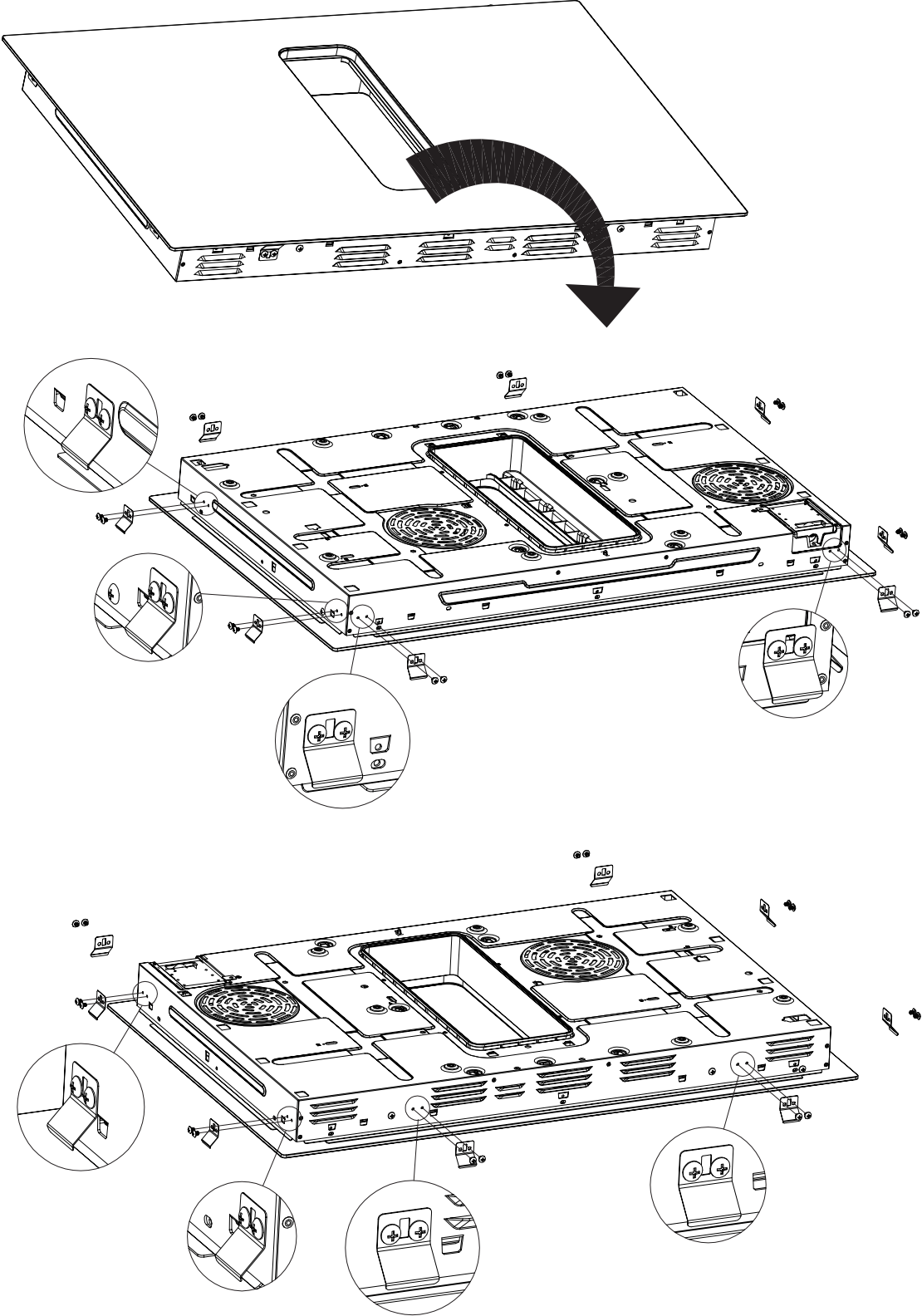
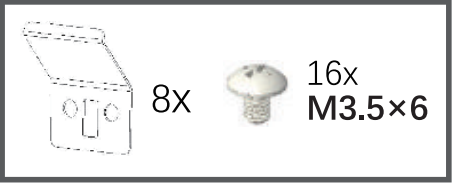
OK!



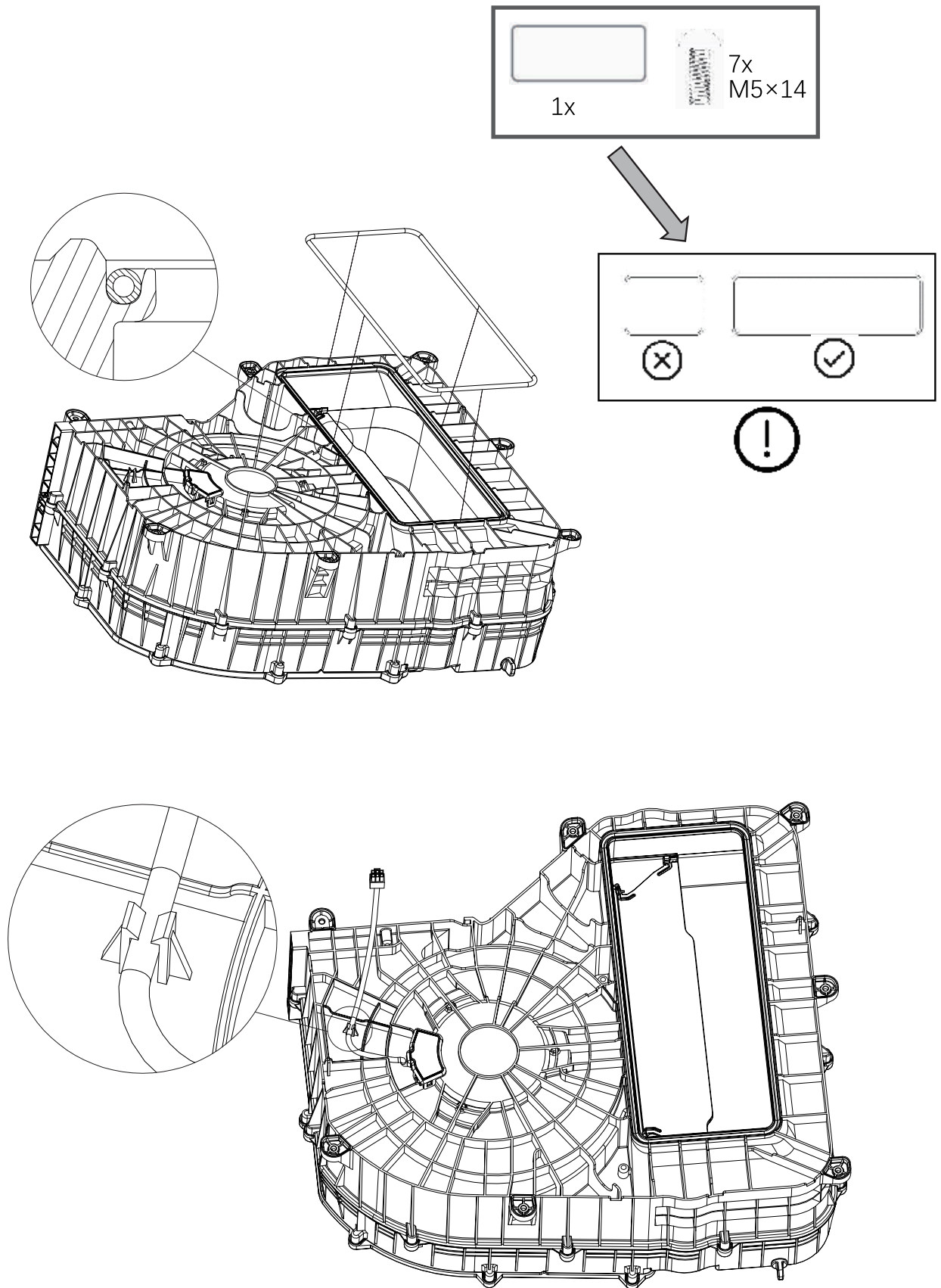


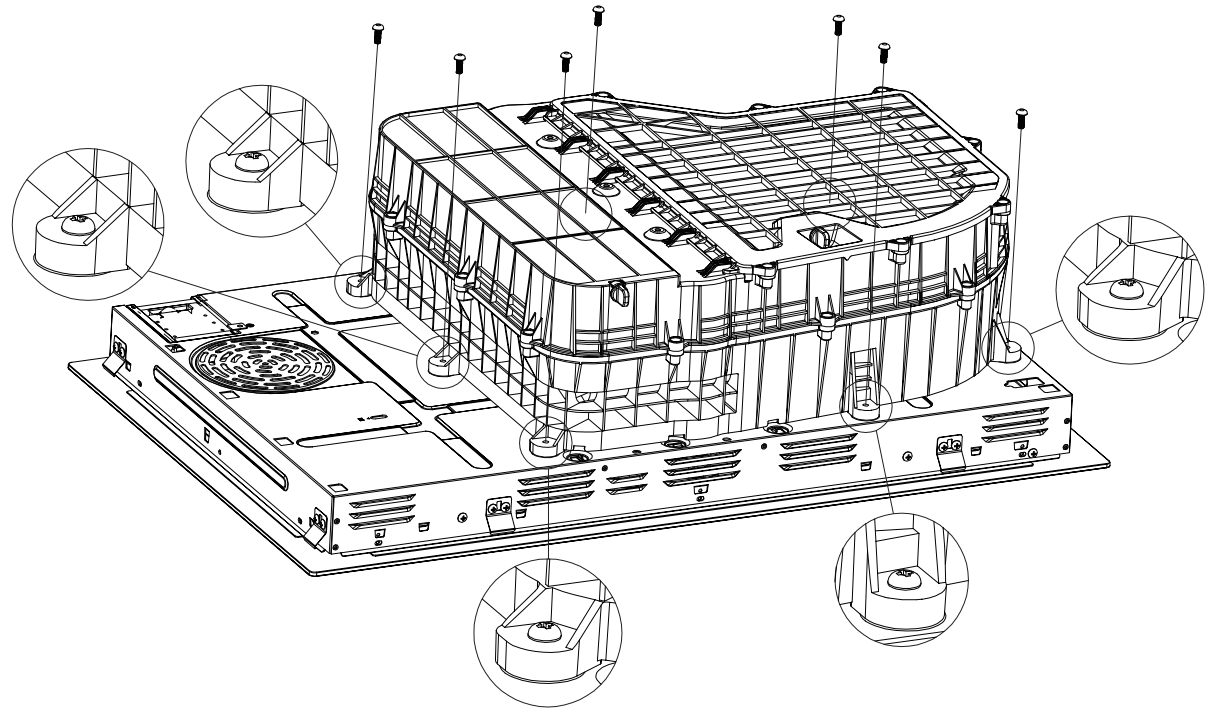
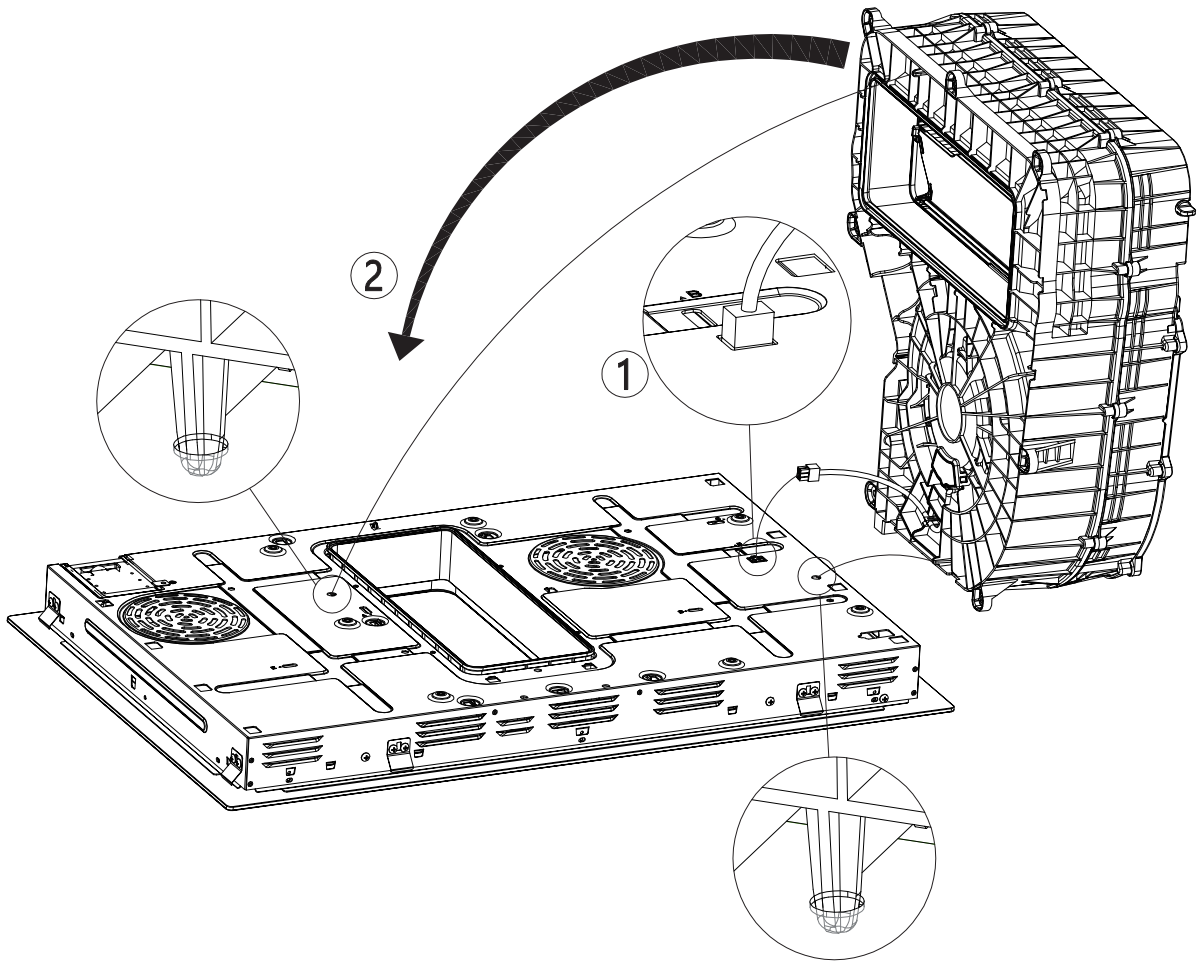
OK!

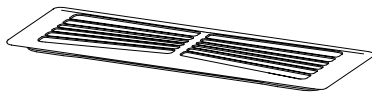
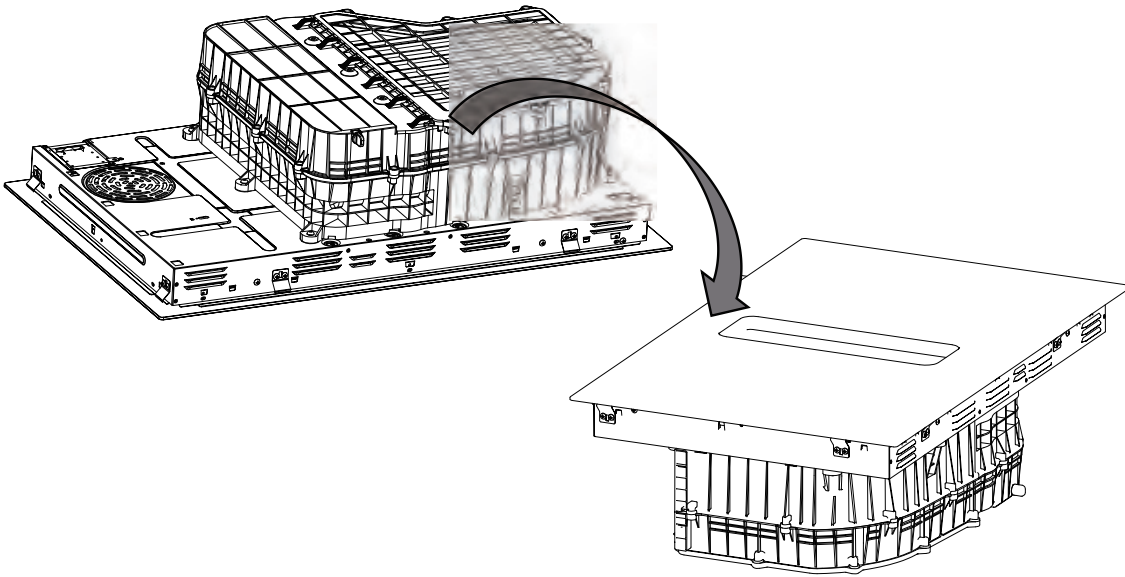




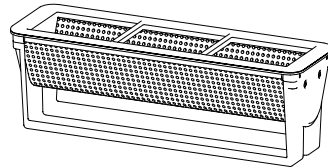
Assembly of hob and hood





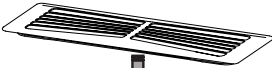


1x

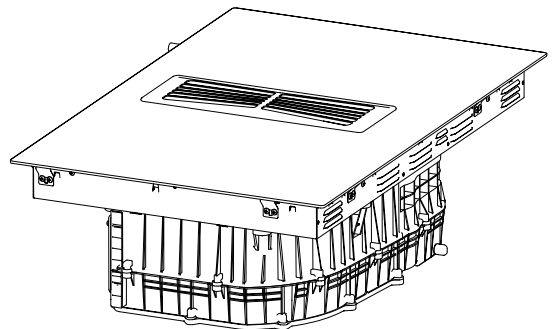
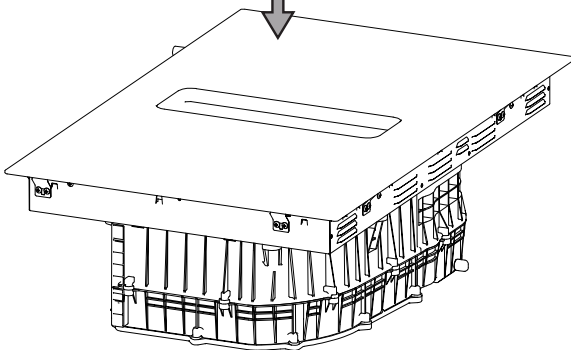
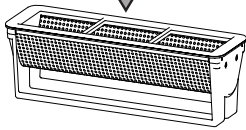


1x

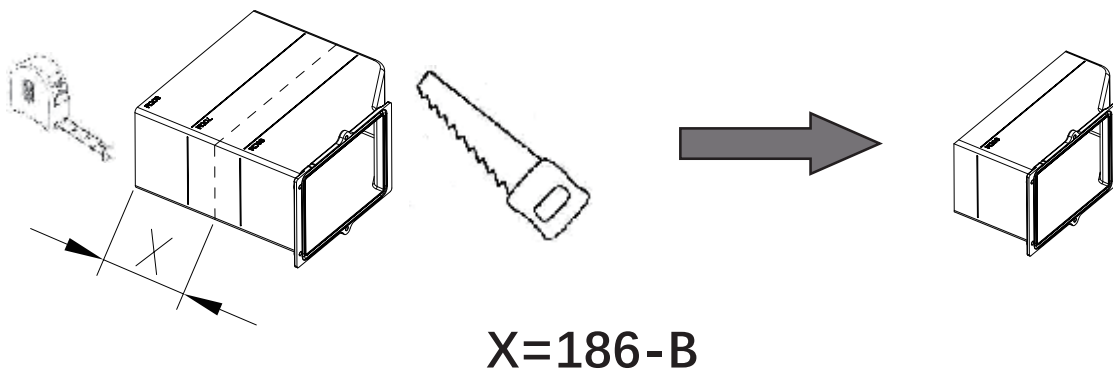
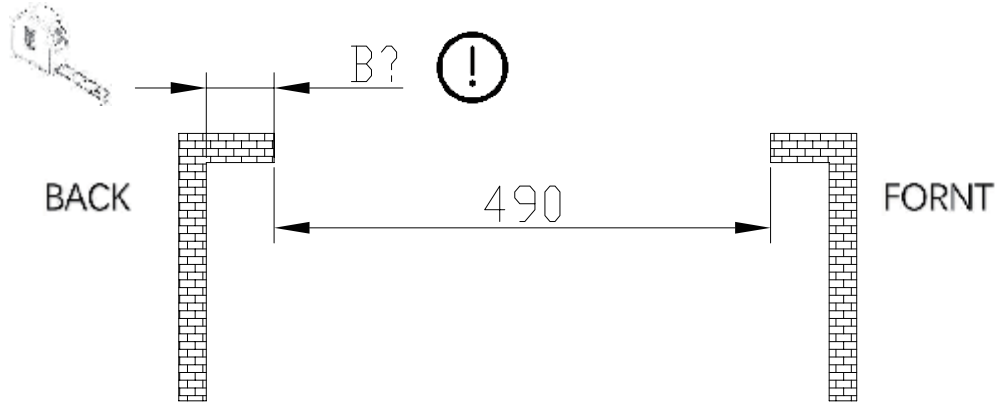
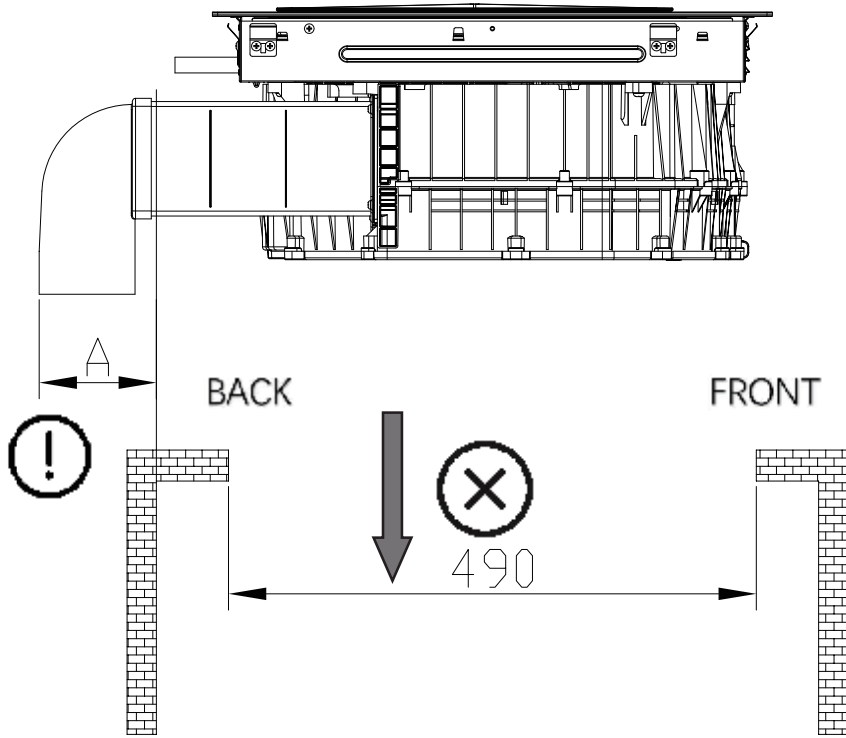
②

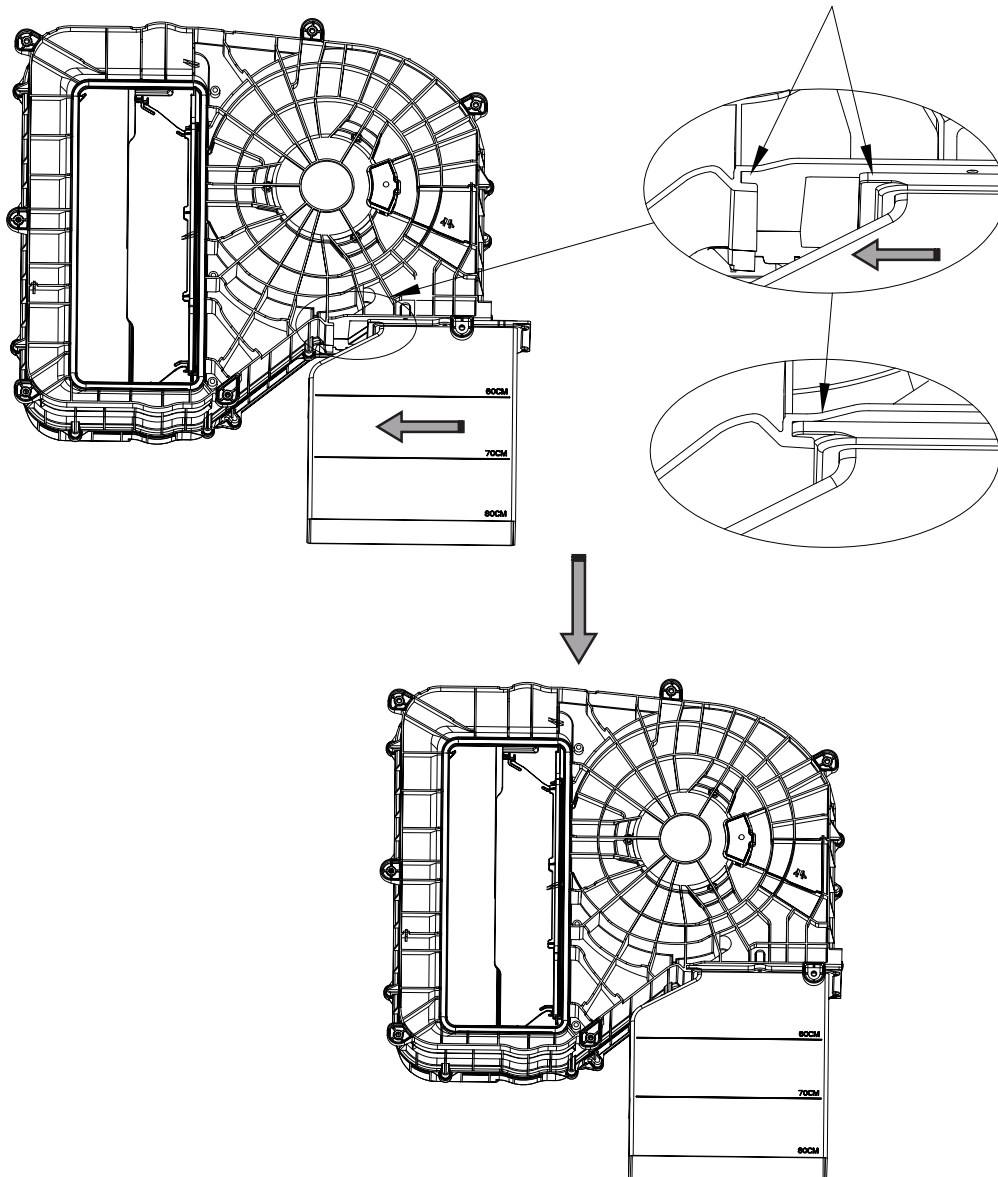
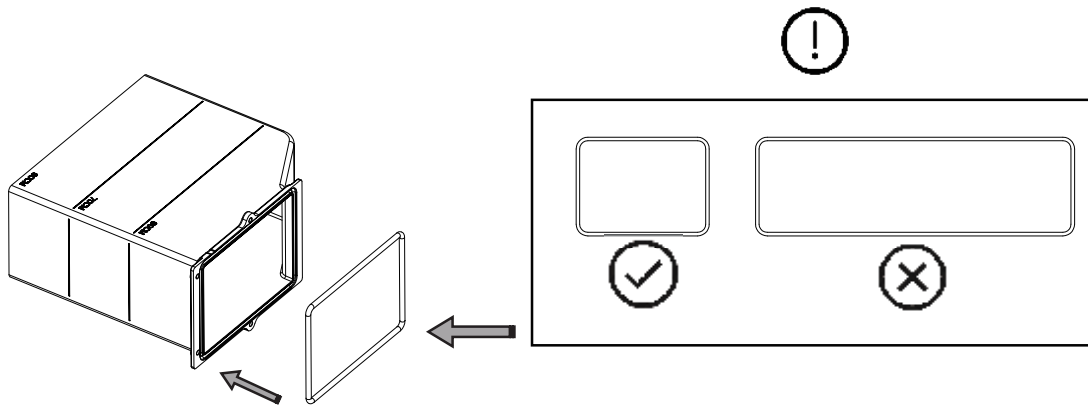


①

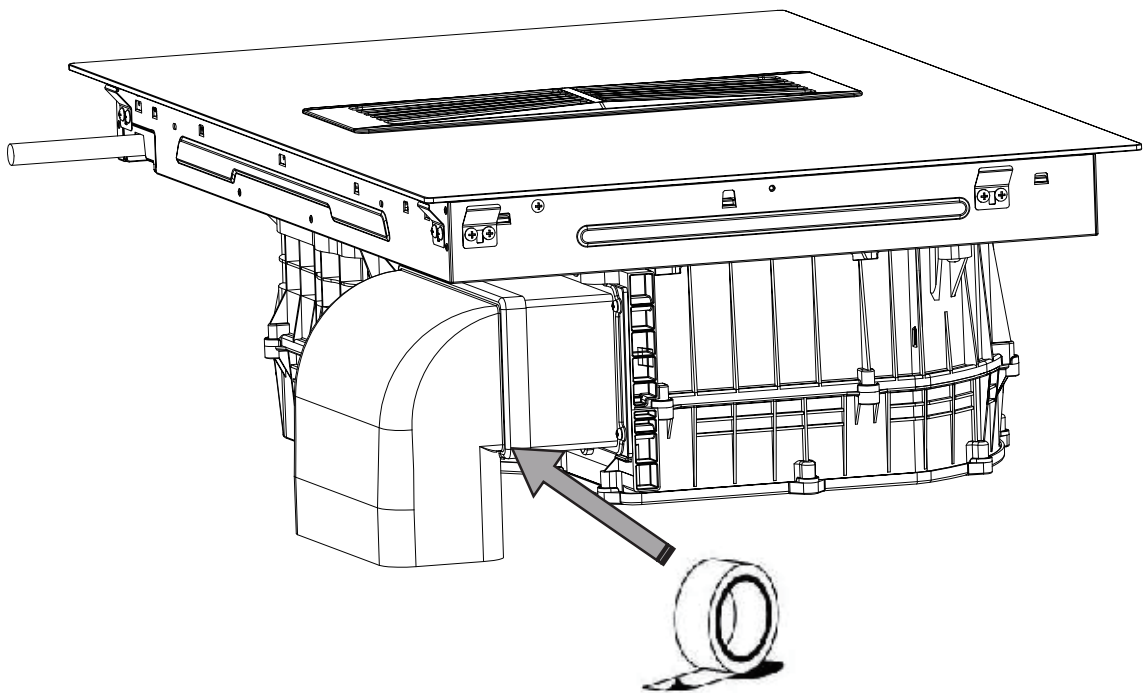
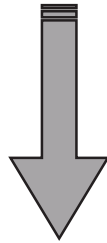
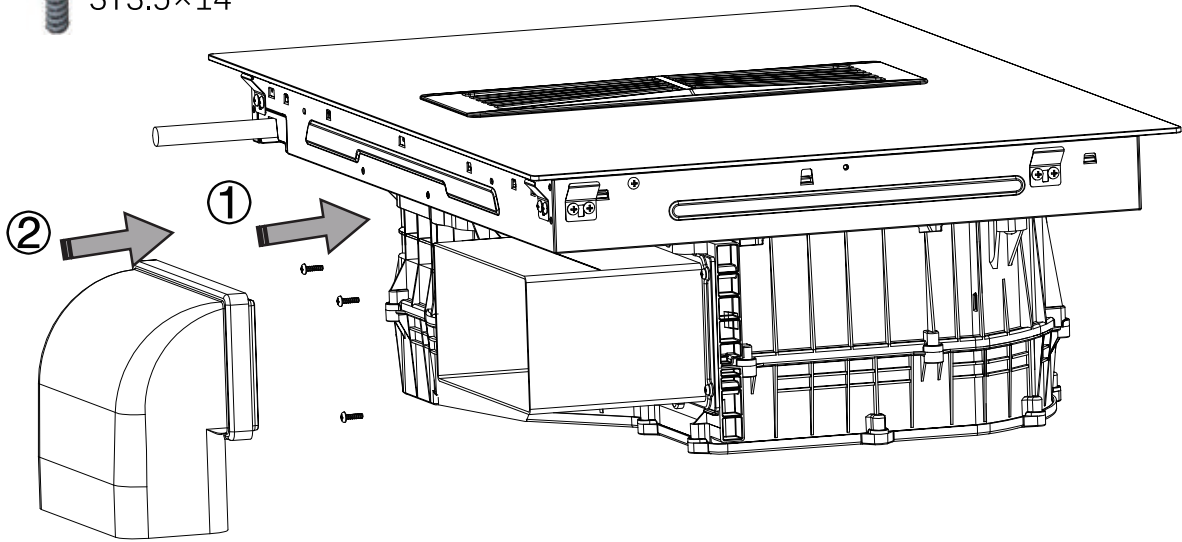


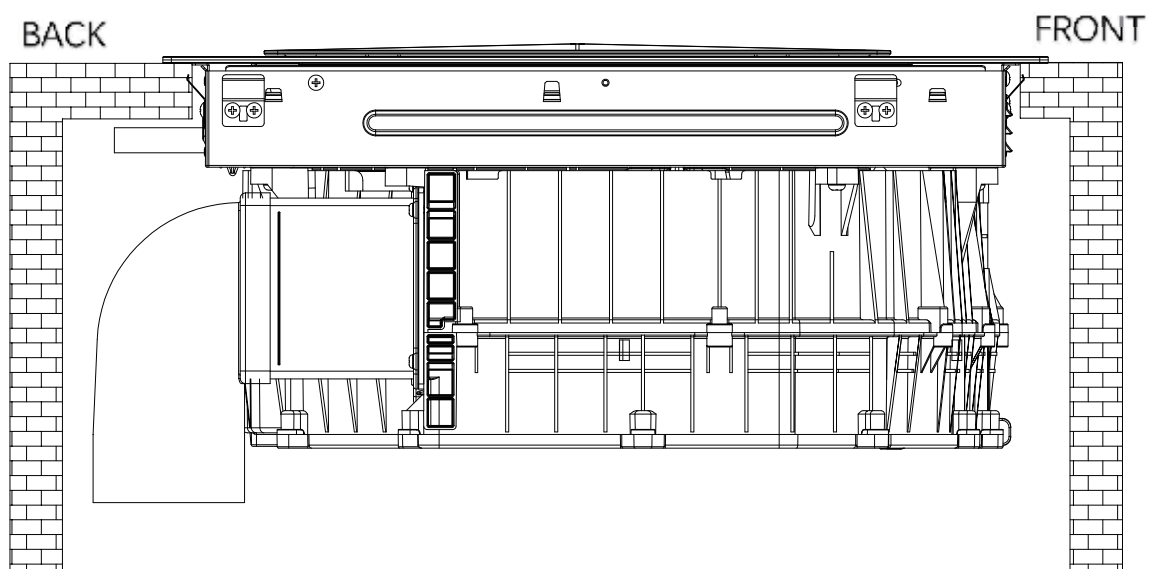
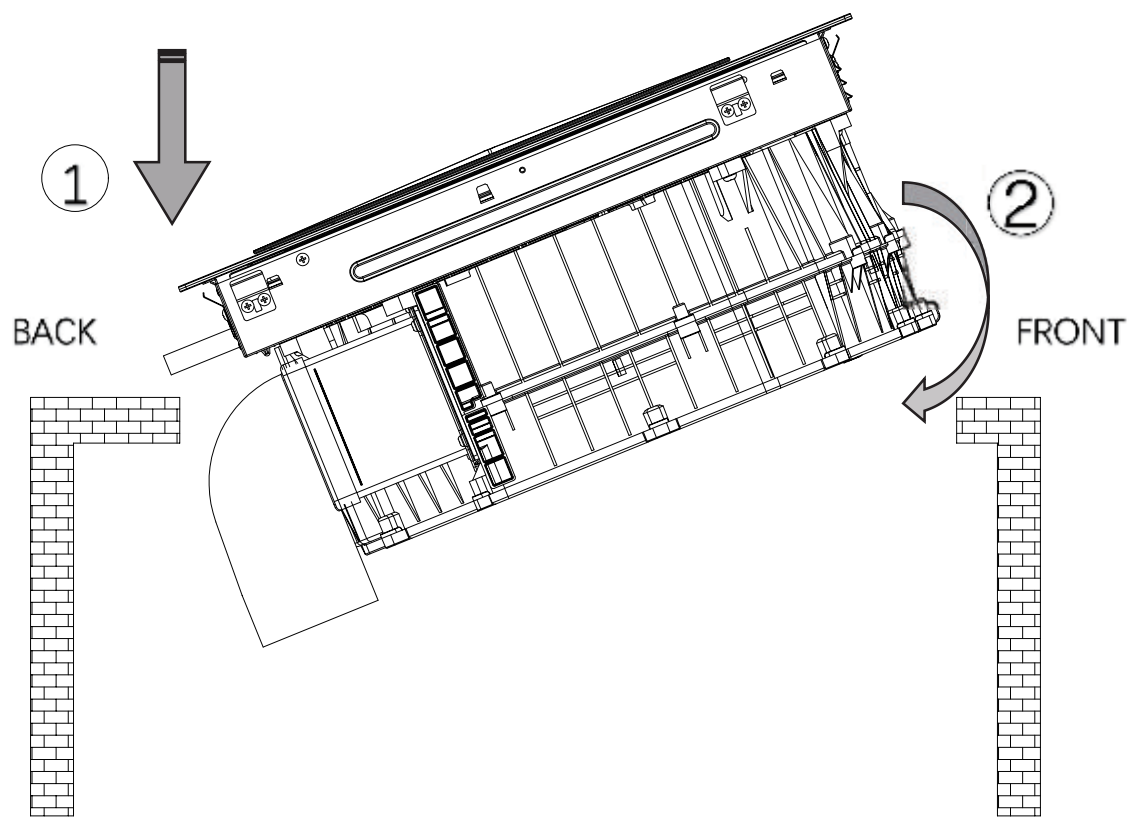
OK!



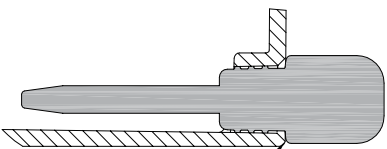
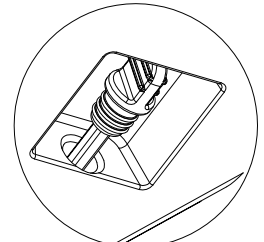
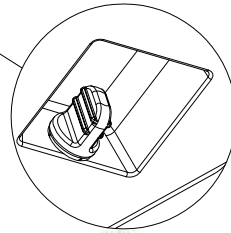
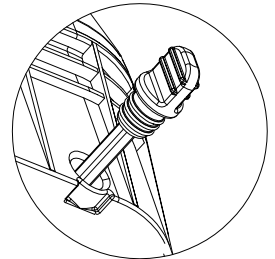
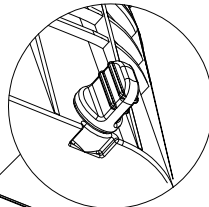
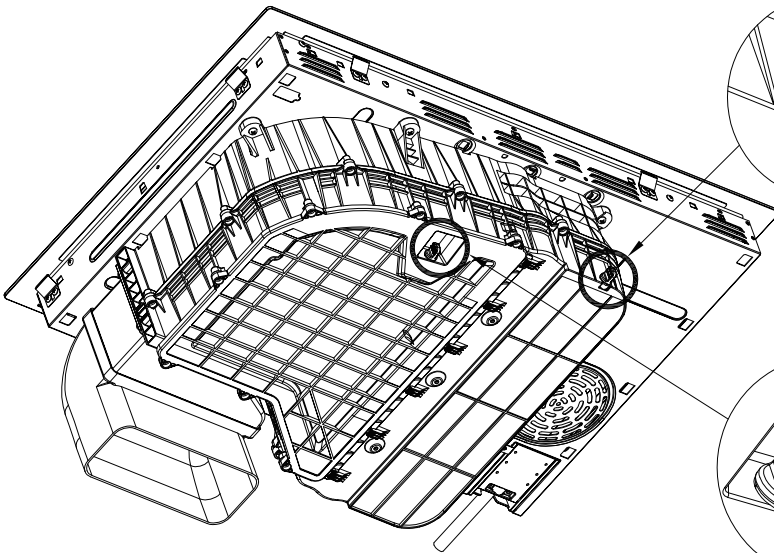


3x
ST3.5×14

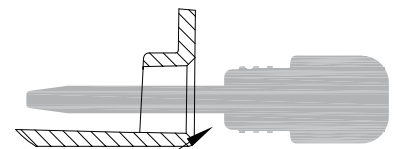
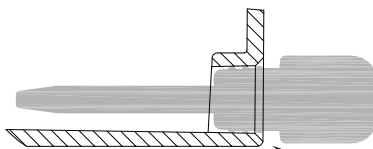




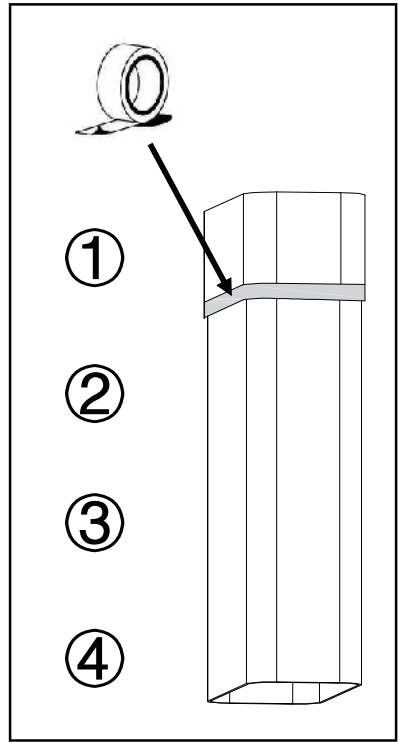
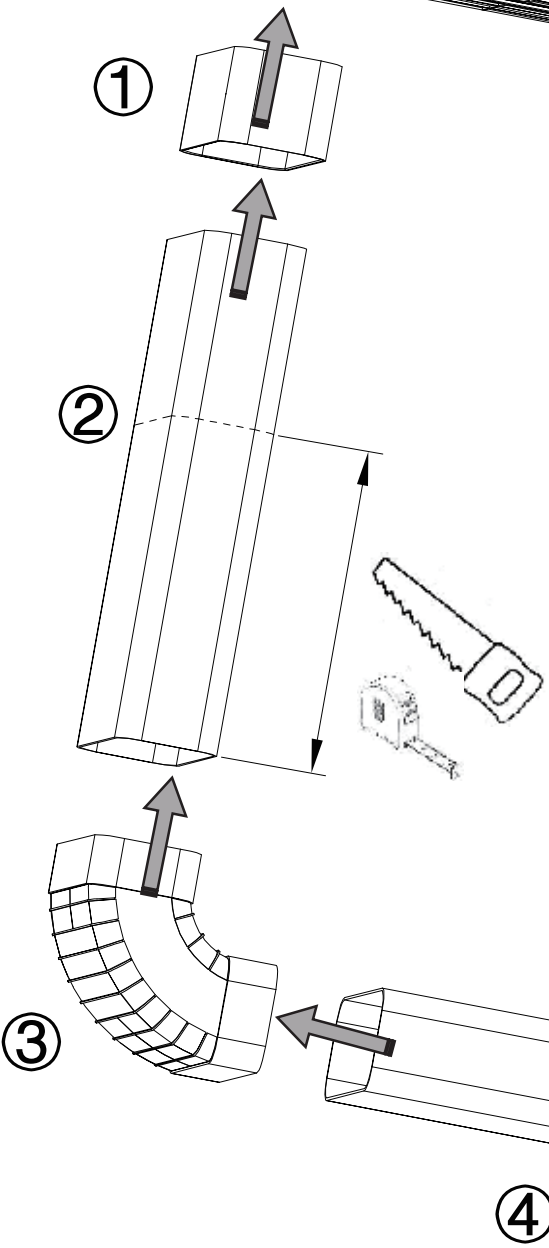
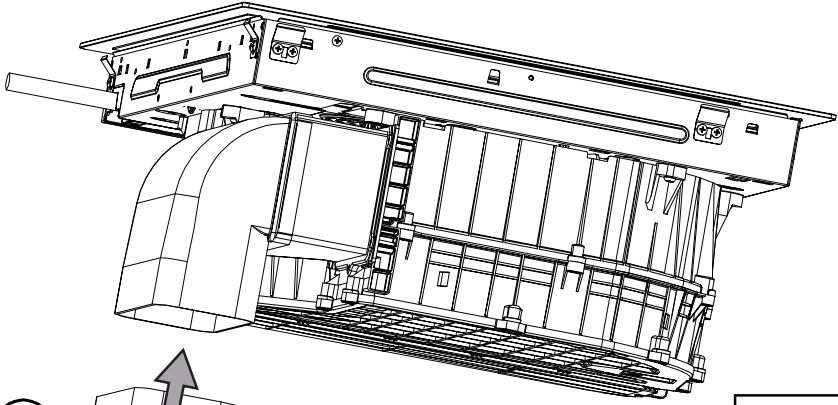
OK!

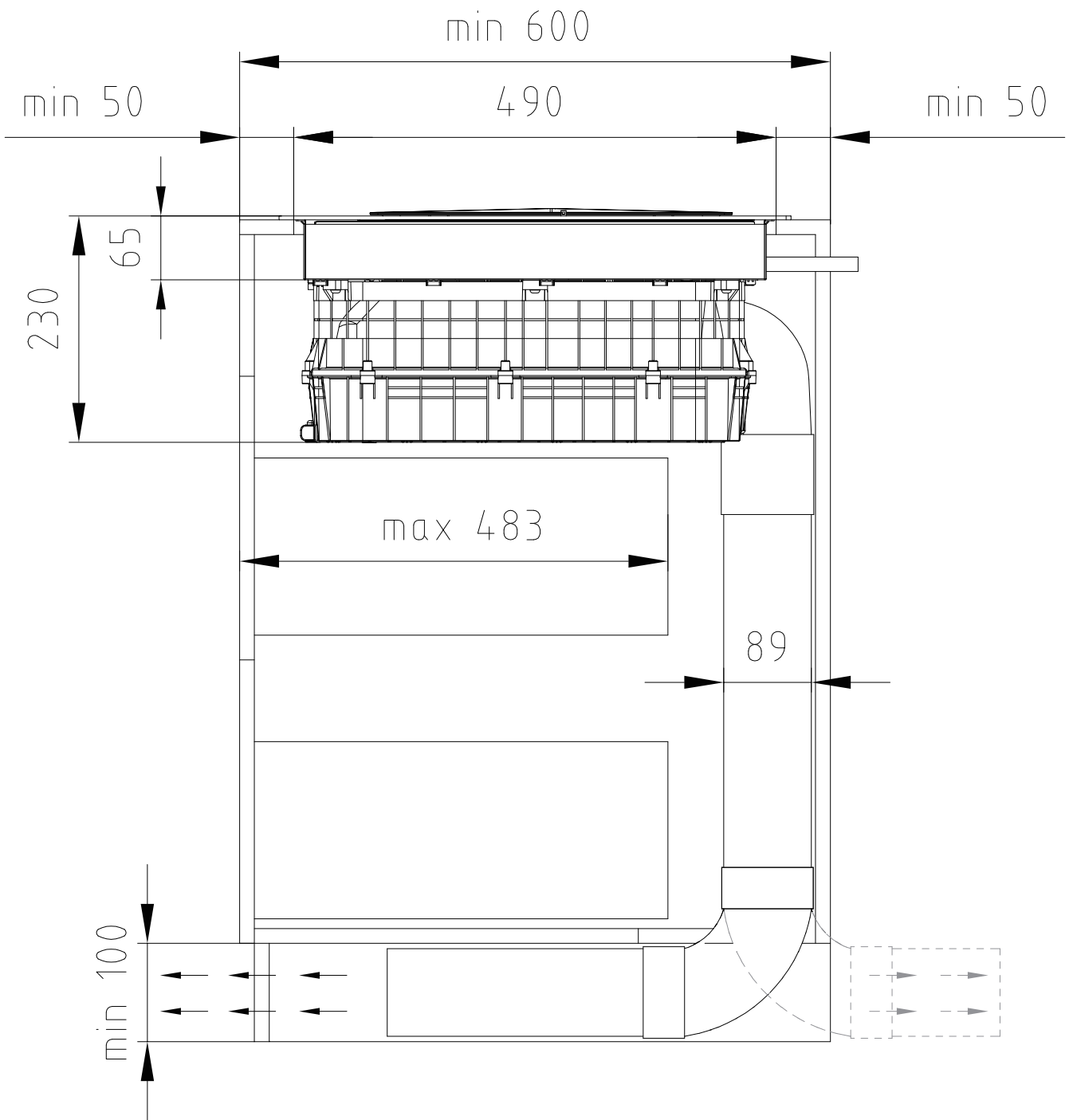


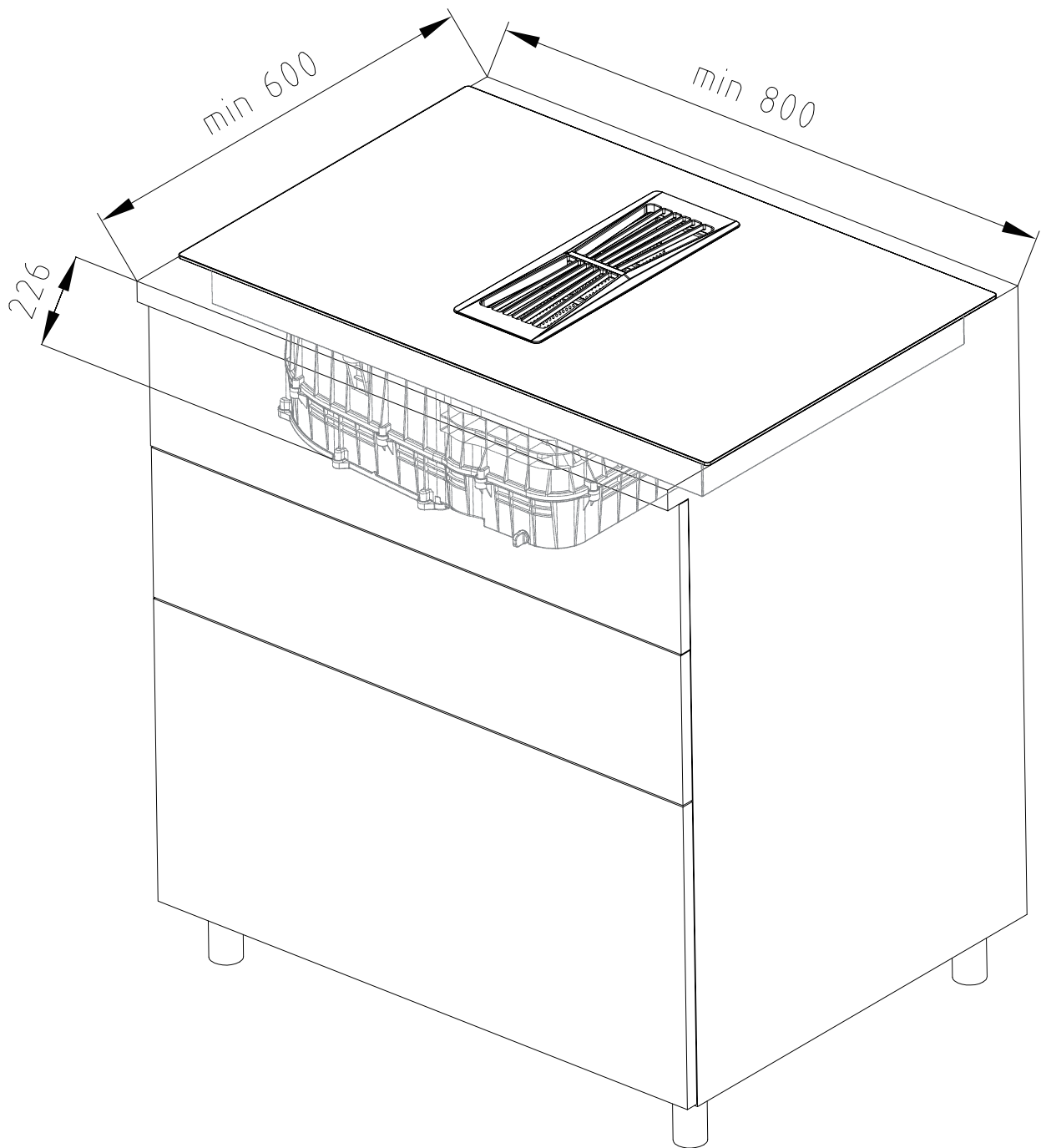
OK!



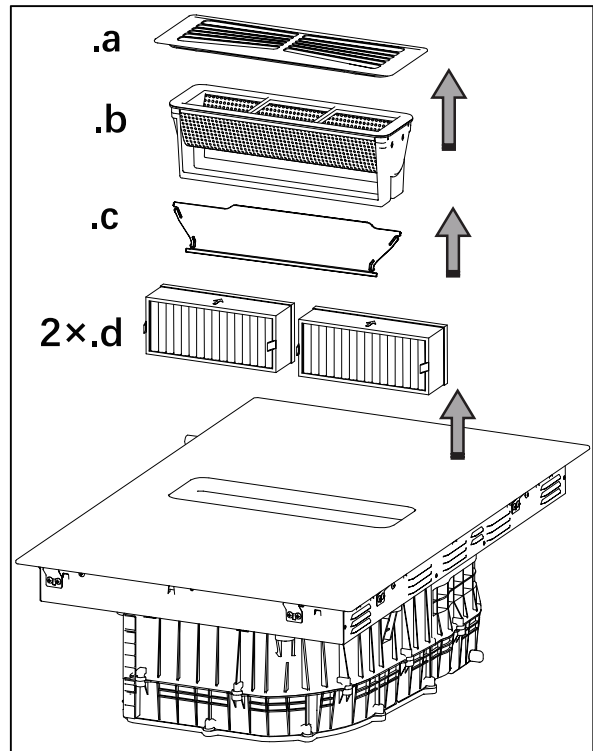
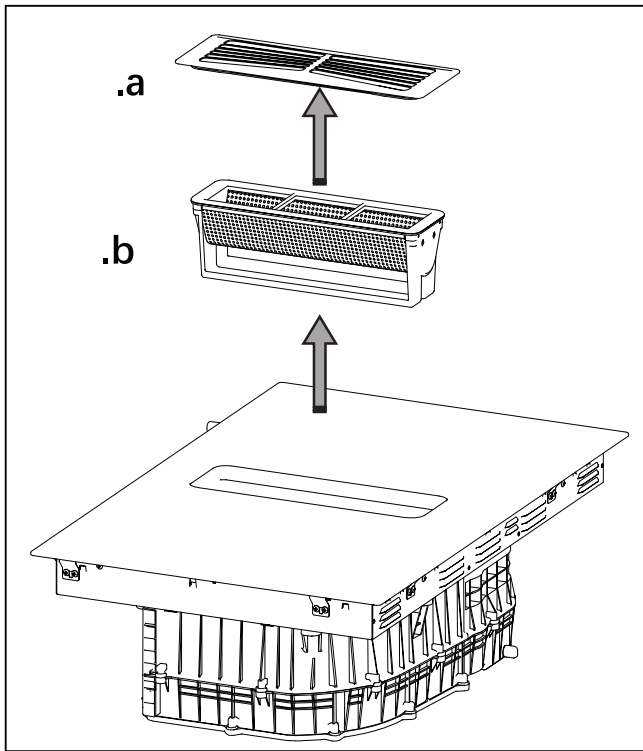
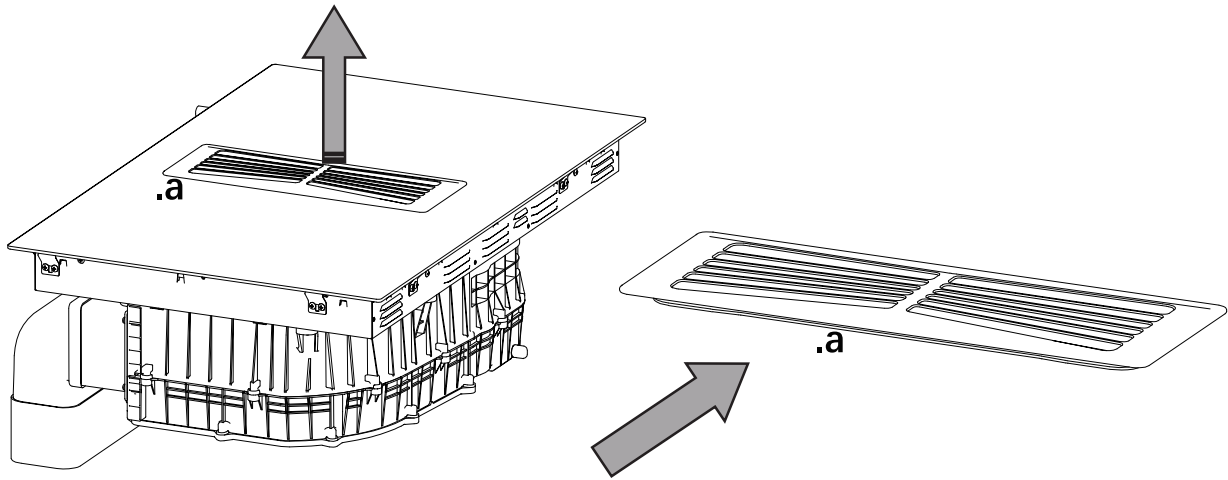
NG!





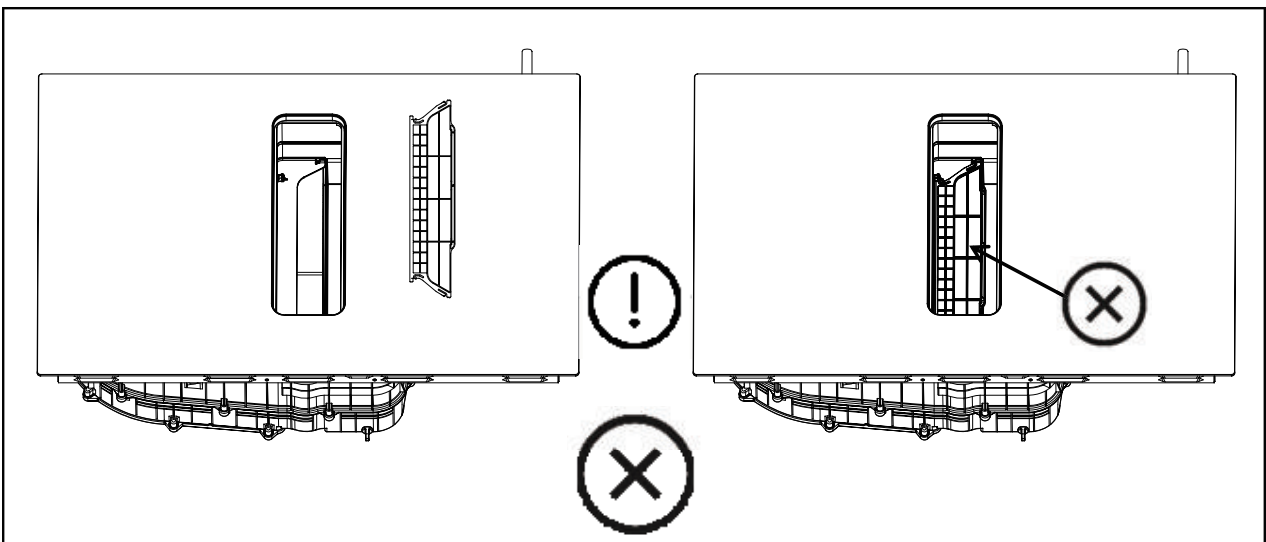
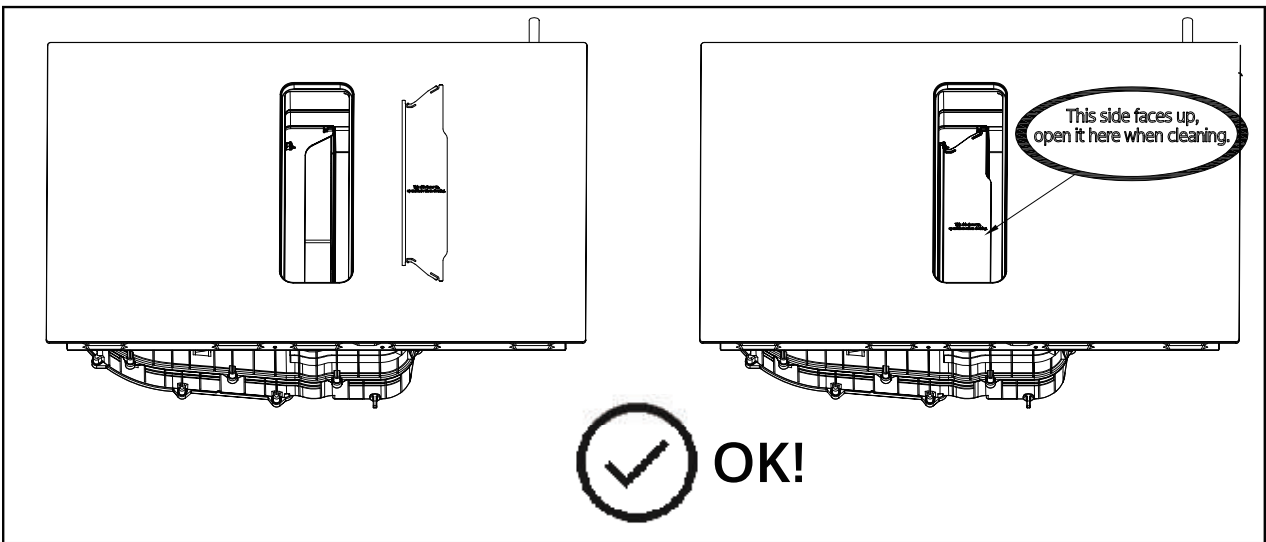
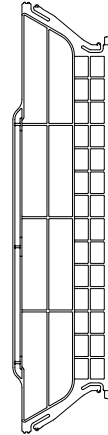


OK!





This side faces up,
open it here when cleaning.



CONGRATULATIONS on your new Witt product

Thank you for choosing Witt. Before using your new product, please read these instructions carefully to ensure that you know how to safely use the functions provided by your new product.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--------------------------------|----|
| ILLUSTRATIONS | 2 |
| SAFETY INSTRUCTIONS | 26 |
| SPECIFICATIONS | 31 |
| OVERVIEW OF YOUR PRODUCT | 32 |
| QUICK GUIDE | 35 |
| OPERATING INSTRUCTIONS | 41 |
| CLEANING AND MAINTENANCE..... | 48 |
| TROUBLESHOOTING | 52 |
| WARRANTY AND SERVICE | 58 |

SAFETY INSTRUCTIONS

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or wrong operation of the device. Please inspect the device and packaging when receiving it to ensure that everything is intact and that it is safe to operate. If you find damage, please contact the dealer you bought it from.

Please note that for your own safety it is not permitted to make changes to the device. Unwarranted use may result in danger and the loss of warranty.

Please read these instructions carefully before using/starting the device and store these instructions close to the place of installation or the device for later use.

Safety warnings

Your safety is important to us. Please read these instructions before using your hob plate. Please follow the instructions in this manual carefully. There is no liability for any problems, damage or fires caused by failures to comply with the instructions in this manual. The device is only intended for household use, cooking and the absorption of fumes generated while cooking.

No other uses are permitted (such as, for example, using it to heat a room). The manufacturer accepts no liability from unwarranted use or incorrect settings.

The product may have different aesthetic expressions compared to the illustrations in these instructions, but the operating, maintenance and installation instructions will remain the same.

Installation

- Disconnect the device from the power supply before carrying out any work or maintenance on it.
- It is critical and mandatory to attach the device to a good grounding system.
- Changes to the wiring system may only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to comply with this recommendation may result in electric shock or death.
- Installation and maintenance work must be carried out by qualified technicians in accordance with the manufacturer's instructions and local safety provisions. Do not repair or replace any part of the device unless this is specifically stated in the operating instructions.
- It is mandatory to ground the device.
- The power cord must be long enough to allow for the attachment of the device to the electrical network.
- To ensure that the installation complies with relevant safety standards, it is required to use a regular omnipolar switch that ensures a complete decoupling from the power supply under category III overvoltage conditions in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. When the installation is completed, the electrical components must be inaccessible to the user.
- Before the device is attached to the electric network: Make sure that the connections are in accordance with the connection data (voltage and frequency) specified on the type plate. It is very important that this data matches so that the hood is not damaged. When in doubt, contact a professional.

Please take care to avoid cuts!

- Be careful - the edges of the panels are sharp.
- If you are not careful, you may get an injury or a cut.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this device.
- No flammable materials/products should ever be placed on this device.
- Please provide these instructions to the person responsible for installing the device as it may reduce your installation costs.
- To avoid danger, this device should be installed in accordance with these installation instructions.
- This device must only be installed and grounded by a person with suitable qualifications.
- This device should be connected to a circuit that contains an insulation switch which provides a full decoupling from the power supply.
- If the device is not installed correctly, the warranty and liability may be voided.
- This device can be used by children from the age of 8 and above and people with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or instructed in how to use the device in a safe manner and if they understand the dangers involved.
- Children are not permitted to play with the device. Cleaning and maintenance may only be carried out by children if they are supervised.
- If the utility cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service personnel or similarly qualified persons to avoid danger.
- Warning: If the surface is cracked, the device must be turned off to avoid the risk of electric shock if this crack is on hob plates made of glass ceramics or similar materials that protect active components.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the hob surface as they can get hot. You cannot use a steam cleaner on the device.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob plate.
- The device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- WARNING: Fire hazard: Do not store objects on the hob plates.
- The cooking process must be monitored. A brief cooking process must be monitored continuously.
- WARNING: Unsupervised cooking on a hob plate with grease or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER ATTEMPT to put out a fire using water - instead, turn off the device and then cover the flames with, for example, a lid or else use a fire extinguisher.
- After use, turn off the hob section from its operating unit and do not trust the pot detector.
- Avoid waste - when fluids are boiling or heated, reduce the heat.
- Do not let heating units remain turned on if there are no pots or pans on them.
- When the cooking is completed, turn off the relevant zone.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products which are wrapped in aluminium directly on the hob plate surface. The aluminium will melt and cause irreparable damage to the device.
- Never heat a can or tin container with food without opening it first - it may explode!

Operation and maintenance

Danger of electric shocks

- Never prepare food on a broken or cracked hob plate. If the hob plate surface breaks or cracks, you must immediately turn off the device on the wall switch and contact a qualified technician.
- Turn off the hob plate on the wall switch before cleaning it or carrying out maintenance work.
- Failure to comply with this recommendation may result in electric shock or death.

Health hazard

- This device complies with the safety standards for electromagnetism.
- However, people with pacemakers and other electronic implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to comply with this recommendation may result in death.

• Danger of hot surfaces

- During use, accessible parts of this device will become hot enough to cause burns.
- Do not let any part of your body or clothes or any objects other than kitchen gear come into contact with the induction glass until the surface has cooled.
- Keep away children.
- The handles on pots may be hot when touched. Make sure that the pot handles do not stick out over hob plates that are turned on. Keep the handles inaccessible to children.
- Failure to comply with this instruction may result in burns or scalding.

Be careful not to cut yourself!

- The sharp blade on a hob plate scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme caution and always store it in a safe place inaccessible to children.
- If you are not careful, you may get an injury or a cut.

Important safety instructions

- Never leave the device unsupervised when it is in use. If something boils over, it may cause smoke or grease splashes which may ignite.
- Never use the device as a worktop or as a place to store things.
- Never place objects or tools on the device.
- Never place magnetic objects (such as credit cards, memory cards, etc.) or electronic devices (computers, MP3 players, etc.) near the device as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use the device to heat up a room.
- After use, you must always turn off the cooking zones and hob plates as described in these instructions (i.e., use the touch buttons). Do not trust the POT DETECTION feature to turn off the hob plates when removing pots.
- Do not allow children to play with the device or to sit on it or climb on it.
- Do not store items that may be of interest to children in cabinets above the device. Children who climb on top of the hob plate may be seriously injured.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area in which the device is being used.
- Children or people with a disability that impacts their ability to use the device must have a responsible and competent person to instruct them on how to use it. The responsible person must be satisfied that they are able to use the device without endangering themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any parts of the device unless this is specifically recommended in the manual. All other maintenance work should be carried out by a qualified technician.
- Do not place or let go of heavy objects on your hob plate.
- Do not stand on your hob plate.
- Do not use put with sharp edges and do not drag pots across the induction glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use rough scouring pads or other rough cleaning tools to clean your hob plate as these may scratch the induction glass.
- This device is intended for use in households and other similar environments such as:
 - staff kitchens in stores, offices and other working environments,
 - patio houses, customers in hotels, motels or other residential areas,
 - bed and breakfast environments.

WARNING: The device and its accessible parts become hot when in use.

- Be careful to avoid touching the hot components.
- Children under the age of 8 must be kept away from the device unless they are being continually monitored.
- The room must be properly ventilated when the hood is used together with other flammable devices using gas or the like.
- The hood must be regularly cleaned both on the inside and outside (AT LEAST ONCE PER MONTH) and done correctly in accordance with the maintenance instructions.
- Failure to comply with the rules for cleaning the hood and replacing and cleaning filters will result in a fire hazard.
- It is strictly forbidden to flambé food. Open flames may damage the filters and pose a fire hazard - therefore, avoid flambéing completely. You must also be extra careful when frying food to prevent the oil from overheating and igniting.
- CAUTION: When the hob plate is turned on, the accessible parts of the hood may become hot.
- Regarding the technical and safety-related precautions that need to be taken to extract fumes, you must strictly follow the rules issued by local authorities.
- The extracted air may not be carried through the same ducts used to extract vapours generated by the burning of gas or other flammable materials. Never use the hood unless the grill is correctly assembled!
- Only use the fastening screws that were provided with the product for installation - if they were not provided with the product, buy the correct type of screws. Use screws with the correct length as stated in the installation instructions.
- When the hood is used together with other devices that are not powered by electricity, the negative pressure in the room may not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved when the air needed for combustion can penetrate through non-sealable openings, i.e. doors, windows, ventilation boxes or other technical means. A ventilation box will not on its own ensure that the limits are complied with.
- Recommendations for correct use to minimise environmental impacts: When you start cooking, turn on the hood at the minimum speed setting and let it run for a few minutes even after you are done cooking. Only increase the speed if there is a lot of vapour and only use the Boost function in extreme cases. To keep the odour reduction system running effectively, you must replace the carbon filters as needed. (If installed). (Only recirculation).
- To ensure a high performance of the grease filter, it must be cleaned as needed. To improve the efficiency and minimise noise, you must use the maximum pipe diameter specified in these instructions.
- Letting grease or oil cook on an unsupervised hob plate may be dangerous and cause fires.
- Never let hot oil or grease be left unsupervised.
- Never operate the device without the grease filter.
- Never work with open flames close to the device (for example, flambéing) around the grease filters.
- Do not install the device close to a fireplace or heating use (for example, using wood or coal) unless the fireplace or stove has a closely sealed and non-removable cover. There must not be any free-flying sparks.
- Let the device cool down before you clean it.
- If hot fluids penetrate into the device, you must only remove the grease filter or the overfilled container when the device is cooled down.
- There may be a slight odour when unpacking - this is normal and it will soon disappear.
- The hood and other ventilation systems may impact safety when operating devices that burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the return flow of flammable gases. These gases may result in carbon dioxide poisoning. After the installation of a hood or another kind of ventilation system, the operation of gas devices must be tested by a competent person to ensure that there is no return flow of flammable gases.
- If cleaning is not carried out in accordance with the instructions it may pose a fire hazard.
- CAUTION: Accessory components may become hot when used together with cooking devices.
- The rules regarding the exhaust of air must be complied with.
- CAUTION: This device is not intended to be used with a gas stove.

Explanation of symbols



Danger

This symbol means that there is a danger to life and health due to extremely flammable gas.



Warning about electric voltage

This symbol means that there is a danger to life and health due to voltage.



Warning

This symbol means that if a hazard cannot be avoided it may result in serious injury or death.



Careful

This symbol means that there is a low-risk hazard which if it cannot be avoided may result in minor or moderate injury.



Please note

This symbol means that there is important information to consider (for example, about damage to property) but that there is no hazard.



Follow the instructions

This symbol means that only a service technician should operate and maintain the device in accordance with the instructions.

Read the safety instructions carefully before using the product and store them in close vicinity to the area of installation or product for later use!

SPECIFICATIONS

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
| Hob plate | Heat 80 R | |
| Cooking zones | 4 | |
| Voltage | 220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz | |
| Installed effect | 7400W | |
| Product dimensions L × W × H (mm) | 800×520×230 | |
| Installation dimensions A×B (mm) | 750×490 | |
| Motor | Brushless DC electric motor | |
| Extraction | Direct exhaust (to the open air) | Minimum setting at normal operation 350 m ³ /t Maximum normal setting 560 m ³ /t Boost setting 630 m ³ /t |
| | Recirculation | Boost setting 547 m ³ /t |
| Sound level | Direct exhaust (to the open air) | Minimum setting at normal operation 56 dB Maximum normal setting 68 dB Boost setting 71 dB |
| | Recirculation | Minimum setting at normal operation 62 dB Maximum normal setting 69 dB Boost setting 72 dB |
| Energy efficiency | Efficiency index | 49.6 |
| | Efficiency class | A |
| Grease filtering | Filtration efficiency | 80.4% |
| | Filtration class | C |

Weight and dimension figures are approximate figures. As we are constantly striving to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

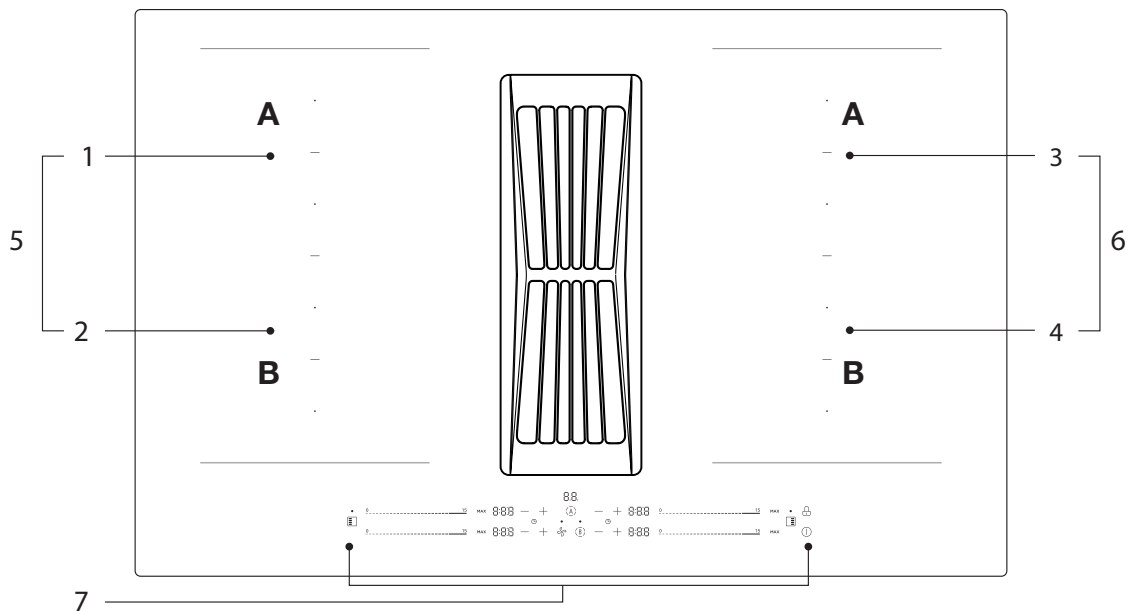
The diameter of the base for induction cooking gear

| Induction zone | Minimum | Maximum |
|----------------|---------|---------|
| 1 & 2 & 3 & 4 | 120 | 200 |
| Flex zone | 120 | 220*380 |

*Please note: To activate the pot detection function, the pot/cooking gear must be placed within the “a” or “b” zones - not between them.

OVERVIEW OF YOUR PRODUCT

As viewed from above

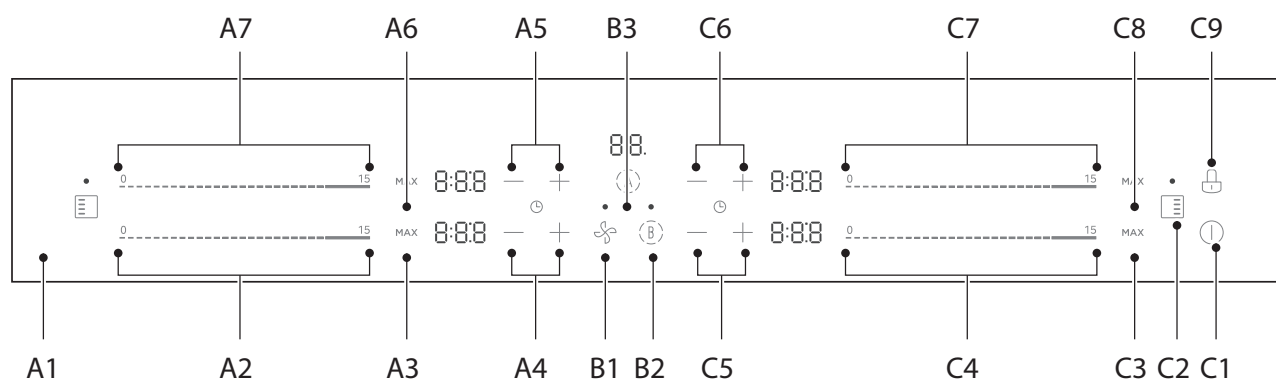


- 1. Maximum 2200/3600 W zone
- 2. Maximum 2200/3600 W zone
- 3. Maximum 2200/3600 W zone

- 4. Maximum 2200/3600 W zone
- 5. Maximum 3300/3600 W zone
- 6. Maximum 2200/3700 W zone

- 7. Operating panel

Operating panel



A1: Bridge function (Flex)
 A2: Indicator for heat stages
 A3: Boost
 A4: Indicator for time setting
 A5: Indicator for time setting
 A6: Boost
 A7: Indicator for heat stages

B1: Indicator for hood
 B2: Boost - hood
 B3: Auto hob plate and hood

C1: ON/OFF
 C2: Bridge function (Flex)
 C3: Boost
 C4: Indicator for heat stages
 C5: Indicator for time setting
 C6: Indicator for time setting
 C7: Indicator for heat stages
 C8: Boost
 C9: Lock keys

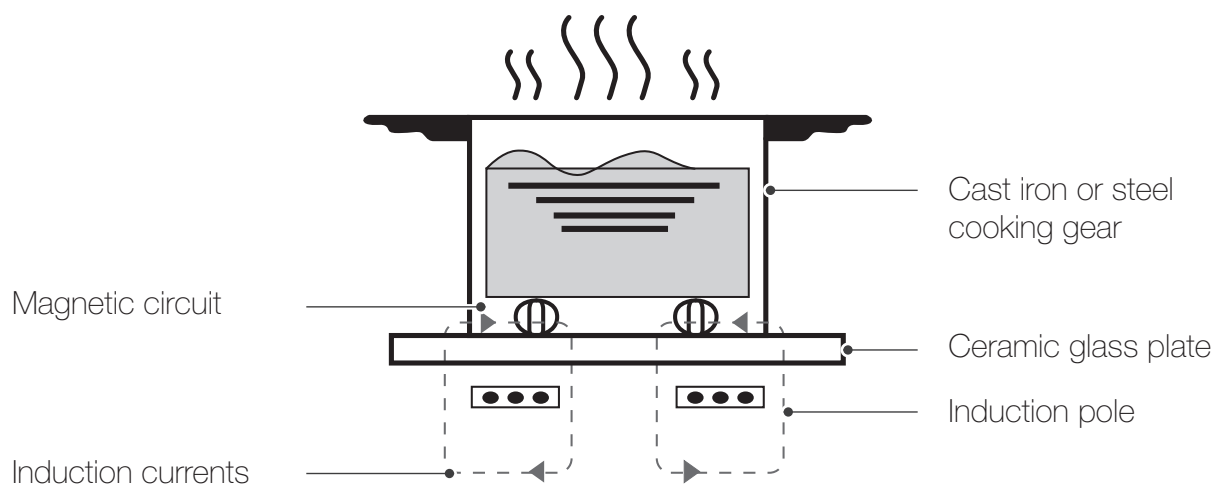
A3 + Ab + C3 + C8: Boost - hob plate

PLEASE NOTE:

All pictures in these instructions are only indicative. If there are any deviations between the actual product and the illustration, the actual product is what should be considered.

How it works

Induction is a safe, advanced, efficient and energy-optimising technology. Induction works by having electromagnetic vibrations generate heat directly to the pan/pot instead of directly via heating the glass surface. The glass only gets hot because at some point the pan/pot will begin heating it.



Operation

You can use the product either with an exhaust to the open air or with recirculation.

Exhaust to the open air

The hood is designed to remove vapour and smoke from the kitchen. This requires the installation of a ventilation duct to bring the absorbed air out into the open.



The air may not be sent out via a chimney used to remove vapours from devices that burn gas or other fuels (this does not apply to devices that only direct the air back into the room).

- If the exhaust air is to be carried through a non-functional smoke or exhaust chimney, you must get consent from the responsible heating engineer.
- If the exhaust air is to be carried through an outer wall, a telescopic duct should be used.


Recirculation

The air that is extracted is cleaned by the grease filters and an air filter and directed back into the room.



To encapsulate the air in recirculation, you need to install a carbon filter.

QUICK GUIDE

 Be careful when frying, as oil and grease heat up quickly, especially if you are using PowerBoost. At extremely high temperatures, oil and grease will spontaneously combust and this poses a serious fire hazard.

TIPS for cooking

When the food begins boiling, the temperature should be reduced.

- Using a lid will minimise the preparation time and save energy by better maintaining the heat level.
- Minimise the use of fluid or fat to reduce preparation times.
- Start by preparing the food at high temperatures and then reduce the temperature as the food is cooked through.

Simmering food, cook rice

Simmering food is prepared below the boiling point at approximately 85°C where only tiny bubbles simmer to the surface of the fluid that is being cooked. This is the key to preparing tasty soups and tender pot dishes because the taste develops without the food being overcooked. You should prepare sauces based on eggs and flour below the boiling point.

- Some types of cooking, like preparing rice via the absorption method, may require a setting that is higher than the lowest setting to ensure that the food is prepared correctly within the recommended time frame.

Frying steaks

To prepare juicy and flavourful steaks:

Let the meat rest at room temperature for approximately 20 minutes before preparing it.

Heat up a heavy frying pan.

Brush both sides of the steak with oil. Drip a small amount of oil into the hot pan and then place the meat on the hot pan.

The steak should only be flipped once during the frying process. The exact frying time will depend on the thickness of the steak and whether you prefer it rare, medium, etc. The frying times may vary from 2-8 minutes per side.

Press down on the steak to determine how much it is cooked - the firmer it feels, the more cooked it will be.

Let the steak rest on a hot plate for a few minutes so that it becomes tender before serving.

Frying wok dishes

1. Select a flat-bottomed wok or a large frying pan compatible with induction stoves.
2. Have all ingredients and equipment ready. Wok frying needs to be a fast process. If you are preparing large amounts of food, prepare it in several small portions.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. If there is meat, prepare this first, set it aside and keep it warm.
5. Wok frying vegetables When the vegetables are warm but still crispy, turn down the heat, add the meat back into the wok and add your sauce.
6. Stir the ingredients carefully to ensure that they are cooked through.
7. Serve immediately.

Registration of small objects

When an unsuitable size or non-magnetic pot (for example, one made from aluminium) or another small object (such as a knife, fork, key, etc.) have been left on the hob plate, the hob plate will automatically enter standby mode after 1 minute. The ventilator will continue cooling down the induction hob plate for an addition 1 minute.

Heat stages

The settings below are only guidelines. The precise setting will depend on several factors, including your kitchen gear and the amount of food you are preparing. Experiment with the induction hob plate to find the settings that best suit your needs.

| Heat stages | Suitable settings |
|-------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Delicate heating of small amounts of food• Melting chocolate, butter and foods that quickly get burnt• Gentle simmer• Slow heating |
| 3-5 | <ul style="list-style-type: none">• Quick heating• Quick simmer• Cooking rice |
| 6-11 | <ul style="list-style-type: none">• Pancakes |
| 12-13 | <ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta |
| 14/P | <ul style="list-style-type: none">• Stirring (frying)• Browning• Bring the soup to a boil• Boiling water |

Selecting installation equipment

Cut the worktop based on the sizes shown on the schematic.

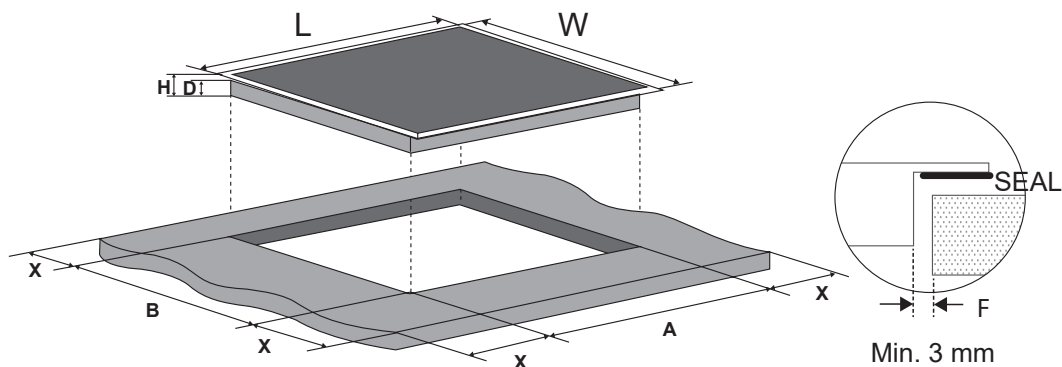
For installation and use purposes, there must be kept a minimum of 5 cm of space around the hole.

Make sure the thickness is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated materials. (Wood and similar fibre-based or hygroscopic materials may not be used unless these are impregnated) to avoid electric shocks and major deformations caused by the heat radiating out from the hob plate.

See below:



Please note: The safety distance between the sides of the hob plate and the interior sides on the cabinet must be at least 3 mm.



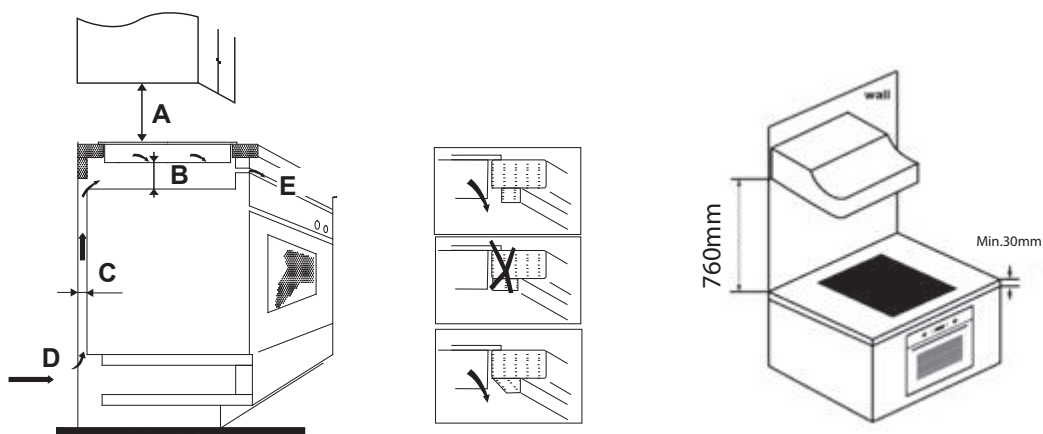
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------|-------------|---------|--------|
| 800 | 520 | 230 | 226 | 750+2 +0 | 490+2 +0 | 50 min. | 3 min |

You must always ensure that the hob plate is well ventilated and that the air intake and exhaust pathways are not blocked. Make sure that the ceramic hob plate is optimally installed for work purposes.

See below:



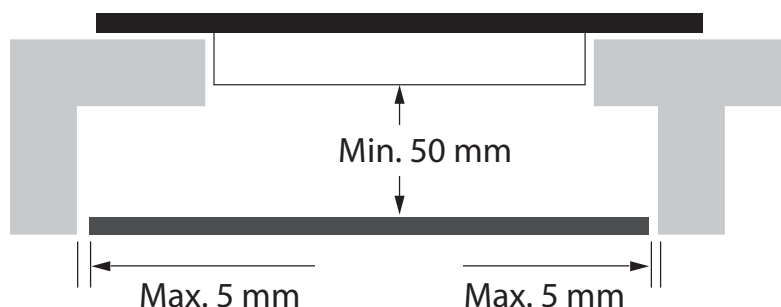
Please note: The safety distance between the hob place and a cabinet above it should be at least 760 mm.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|--------|---------|---------|------------|------------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Air intake | Air exhaust 5 mm |

Warning: How to ensure sufficient ventilation

Make sure that the induction hob plate is well ventilated and that the air intake and exhaust paths are not blocked. To avoid unintentionally touching the heated surface of the hob plate and to avoid the risk of electric shock while cooking, it is necessary to install a wooden insert fastened with screws with a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob plate. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around the edges of the hob plate. You **MUST** make sure that these holes are not blocked by a cabinet when placing the hob plate.



- Make sure that the glue connecting plastic or wooden materials to the product are able to withstand temperatures of at least 150 °C to prevent the cover from loosening.
- The rear wall and adjacent/nearby surfaces must therefore be able to withstand temperatures of 90°C.

Before installing the hob plate, you must ensure the following:

- That the worktop surface is quadratic and even and that no structural elements impede the space requirements.
- That the worktop surface is made from a heat-resistant and insulated material.
- If the hob plate is installed on top of an oven, make sure that the oven has an integrated ventilator/cooler.
- That the installation will comply with all requirements for distance and the applicable standards and regulations.
- That there is a properly insulated switch which provides a full decoupling from the power supply integrated into the permanent cord and that this is installed and placed in accordance with local wiring rules and regulations.
- The insulation switch must be of an approved type and offer 3 mm of free space from the switch in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring regulations allow for this variation of the requirements). The insulation switch will be easily accessible to the customer with the hot plate installed.
- You should contact local building authorities and inspect the bylaws if you are not sure about the installation.
- That you use heat-resistant surfaces that are easy to clean (such as ceramic tiles) on the wall surfaces around the hob plate.

After installing the hob plate, you must ensure the following:

- That the power cable is not accessible via cabinet doors or drawers.
- That there is sufficient ventilation of fresh air outside of the cabinet construct to the bottom of the hob plate.
- If the hob plate is installed on top of a drawer or cabinet, there must be installed a thermal protection barrier under the hob plate.
- That the insulation switch is easily accessible to the customer.

Before placing fittings

The device must be placed on a stable and even surface (use the packaging).
Be careful not to add weight to or press down on the glass.

Caution

- The induction hob plate must be installed by qualified personnel or technicians. Please never attempt to do this yourself.
- The hob plate must not be installed directly on top of a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer as the moisture may damage the electronic components of the hob plate.
- The induction hob plate must be installed in such a manner that heat can radiate well to ensure reliability.
- The wall and the induction heating zone on top of the table top must be heat resistant.
- To avoid injury, the self-adhesive tape must be heat resistant.
- It is not permitted to use a steam cleaner.

Attach the hob plate to the main power supply.

Please read the manual and these safety instructions carefully before using the product and before installing the hob plate. There is important information about safety, installation, how to use and maintenance which products both people and the product.



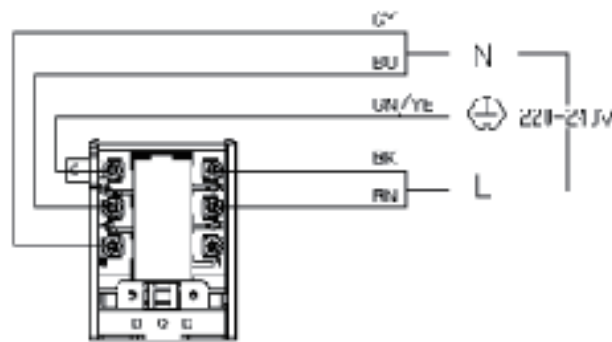
- This hob plate may only be connected to the main power supply by a suitably qualified person.
- The product is only intended for ordinary household use.
The manufacturer/importer is not liable for damage caused by incorrect use or operation.
- Before connecting the product to a power source, it should be ensured that the connection matches the connection data (voltage and frequency) specified on the type plate. It is very important that this data matches as otherwise the product may be damaged. When in doubt, contact a professional.
- The power cord lengths for the power supply must be able to handle the load specified on the type plate.
- When connecting the hob plate to the main power supply, you cannot use adaptors or extension cords as these may overheat and pose a fire hazard. An extension cord does not provide the required amount of safety.
- The power supply cable must not touch any warm parts and must be placed so that they temperature there never exceeds 75°C.



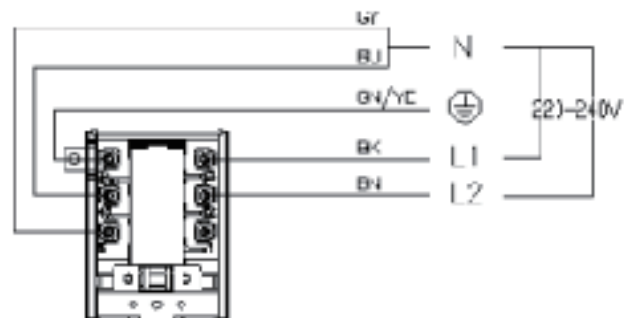
- Have an electrician verify that the domestic electrical system is suitable without having to make any required changes.
Any changes that need to be made must only be made by a qualified electrician.



- If the total number of heating units on the device you select do not exceed 4, the device can be connected directly to the power supply with a single-phase electric connection as shown below.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, the work must be carried out by a professional with the proper training and tools to avoid accidents.
- If the device is attached directly to the power supply, there must be installed an omnipolar breaker with a minimum opening of 3 mm between the switches.
- The installer must ensure that there has been made a correct electrical connection and the connection complies with safety regulations.
- The cable may not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and must only be replaced by authorised technicians.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

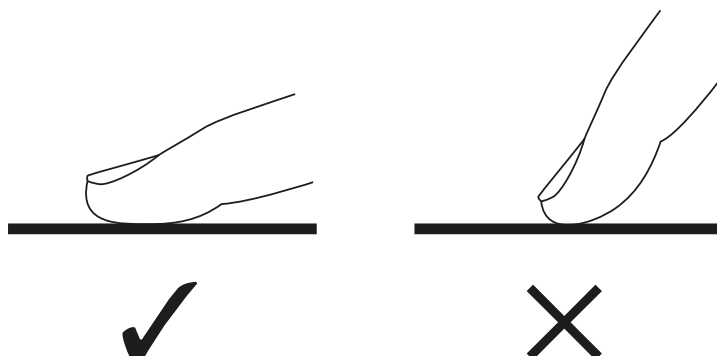


The bottom surface and the power cable on the hob plate are not accessible after installation.

OPERATING INSTRUCTIONS

Touch control

- The display reacts to touch, so do not press down - you just need to touch the surface.
- Use the tip of your finger instead of the finger.
- You will hear a “beep” every time a touch is registered.
- Make sure that the touch display is always clean and dry and that there are no objects (such as kitchen utensils or a rag) which cover the display buttons. Even a thin layer of water can make it hard to operate the display.




Selecting appropriate cooking gear

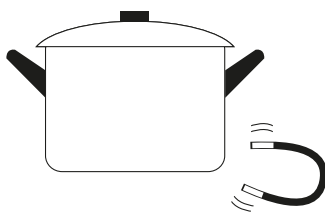
Only use cooking gear with bottoms appropriate for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or at the bottom of the pot.

- You can see whether your cooking gear is suitable by doing a magnet test.
Trace a magnet alongside the bottom of the pot. If the magnet is pulled in, the pot is suitable for induction cooking.

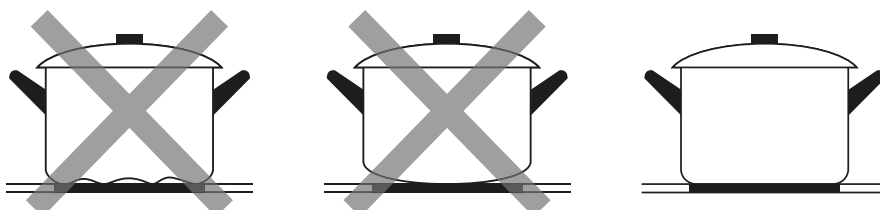
- If you do not have a magnet:
Put some water in the pot that you want to test.

If the  icon does not blink on the display and the water is heating, the pot is suitable.

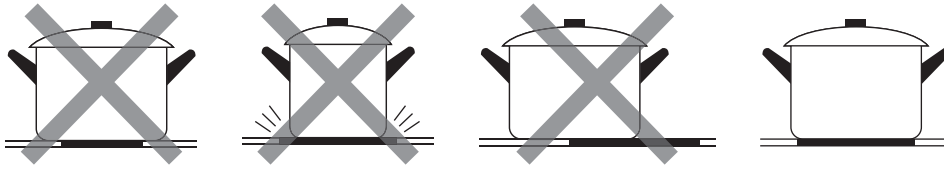
- Kitchen gear made from the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic bottom, glass, wood, porcelain, ceramic and clay.



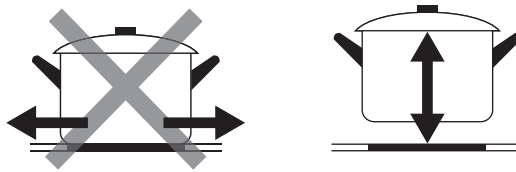
- Do not use kitchen gear with ridged edges or a curved bottom.



- Make sure that the bottom of your pot is smooth, flat against the glass plate and has the same size as the cooking zone. Use pots with diameters that match the graphic for the selected zone. Using a pot that is slightly wider will mean an optimal efficiency of the energy used. If you are using a smaller pot, the efficiency may be less than expected. Pots with a diameter of more than 140 mm might not be recognised by the hob plate. Always centre your pot on the cooking zone.



- Always lift the pots off the induction hob plate - do not push them, as they may scratch the glass.



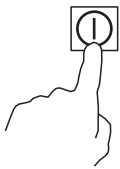
How to use the product

Begin cooking

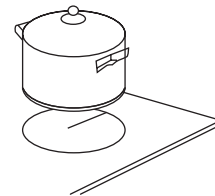
Press the ON/OFF button for 1 second. After you have turned on the hob, the alarm will “beep” once and all displays will show “-” and thereby indicate that the induction hob plate is in standby mode.

Place a suitable pot on the cooking zone you want to use.

- Make sure that the bottom of the pot and the surface of the cooking zone are clean and dry.

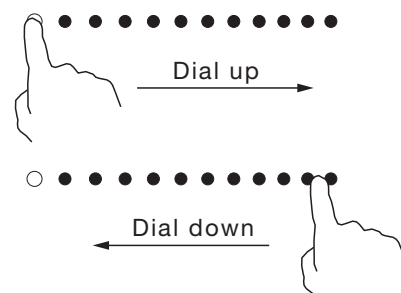


Lightly move the slider to heat control.



Select a heat setting by touching the slider.

- When a pot has been placed on the heating zone and you do not select a heat setting within 20 seconds, the hob plate will turn off automatically. You then need to restart from step 1.
- When a pot has not been placed on the heating zone and you do not select a heat setting within 20 seconds, the hob plate will turn off automatically. You then need to restart from step 1.
- You can change the heat settings at any time while cooking.



If the display blinks with the heat setting icon

This means that:

- You have not placed a pot on the correct cooking zone, or
- The pot you are using is not suitable for induction cooking, or
- The pot is too small or not placed in the centre of the cooking zone.

No heating will take place unless there is a suitable pot on the cooking area.

The display will automatically turn off after 1 minute if a suitable pot is not placed on the hob.

Manual ventilation





You can manage the ventilation setting manually.

PLEASE NOTE:

Using tall cooking gear can prevent the optimal extraction of vapour.


You can improve the extraction power by placing a lid on the cooking gear and tilting the lid.

Activation of manual ventilation

1. When the device is turned on, touch the  button to activate the ventilation system.
2. Short press the hood button  to change between level 0-3 and long press for 3 seconds on the hood button  to turn off the hood.
3. Press the  button for booster.

The ventilation system has been activated

Deactivating or changing the ventilation settings

1. Turn off.
2. Use the hood button  to adjust the level to 0.

Finish cooking

Turn off the cooking zone by moving the slider to the “0” position. Make sure that the display shows “0”.



Turn off the entire hob plate by touching ON/OFF.




The auto function for the ventilation system

The ventilation system has either a manual mode or an automatic mode. The automatic mode can be activated when the cooking zone is activated. It will automatically deactivate 2 minutes after all cooking zones have been turned off.

Manual

When the hob plate is turned on, press the  button or the  button. The screen will display level 0-3 or b.

Automatic

When the hob plate is turned on, press the  button. The display will show A. The hob plate will deactivate the auto function when:

- 2 minutes have passed after all zones were turned off
- you press the power button.

Activate the boost function

Touch the MAX button. Make sure that the display shows **MAX**

Deactivate the boost function

Touch the heat control slider when you want to deactivate the boost function.

Turn off the entire cooking zone by pressing ON/OFF.

0 ----- 15



The function works on all cooking zones.

- The cooking zone will return to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting is 0, it will return to the maximum level after 10 minutes.
- If the front left cooking zone is set to boost and the rear left cooking zone is then set to boost as well, the front left and rear left cooking zone will both be set to level 15.


Intensive ventilation

- The ventilation system has intensive settings. If you activate the intensive settings, the ventilation system will work at maximum capacity.

Activating the intensive ventilation:

1. Touch (B)

2. “b” will be shown.

- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Use the  button to select the desired intensity in the settings area or configure to 0.

Automatic start of the ventilation system

If you select an effect level for a cooking zone and the automatic start is activated, the ventilation system will start at an effect level equivalent to the effect level of the cooking plates.

Flexible area

This area can be used as an individual zone or as two different zones depending on what is required for cooking.

- The flexible area consists of two independent inductors that can be controlled separately. When it works as an individual zone, the part that is not covered by kitchen gear will turn off automatically after 8 seconds.
- To ensure a correct pot detection and an even heat distribution, the kitchen gear must be placed correctly:

In the front or rear side of the flexible area when the cooking gear is less than 21 cm.

Larger cooking gear can be placed anywhere.

As a large zone

To activate the flexible area as one large zone, you just need to press the bridge function (A1).



The power setting works like with any other area.

To add another pot, press the relevant buttons again to register the cooking gear.

Using two independent zones


To use the flexible area as two different zones with different effect settings, press the bridge function (A1).


Locking the control functions

- You can lock the control functions to prevent unintended use (for example, to prevent children turning on the cooking areas by accident).
- When the control function is locked, everything except the ON/OFF buttons are deactivated.

| How to lock the control functions | |
|--|----------------------------|
| Press and hold the lock control function for approximately 3 seconds | The display will show "Lo" |

| How to unlock the control functions | |
|--|--|
| Press and hold the lock control function for approximately 3 seconds | |

When the hob plate is locked, all controls are deactivated except the ON/OFF button. 

You can always turn off the induction hob plate using the ON/OFF button  in an emergency, but you need to unlock the hob plate again before using it another time.

The power supply function

- It is possible to specify a maximum limit for the effect absorption on the hob plate by selecting several different effect areas.
- The induction hob plate is capable of specifying an automatic limit for the effect level while in operation to avoid the risk of an overload.

Access the power supply function

State: Configure child proofing in a turned off state.

Settings:

Conditions:

1) LR max, burns MAX, select button 3 seconds
(+Buzzer sound)

P0


2) LF max, burns MAX, select button 3 seconds
(+Buzzer sound)

74

00

Settings:

Change to another level

1) Select the effect limitation value with the lock  button
(the effect limitation value is based on the specifications).

There are 5 effect levels, ranging from "2.8k" to "7.4k".
The LR and RF display will show one of them.

"28 00": The maximum effect is 2.8 kW.

"35 00": The maximum effect is 3.5 kW.

"45 00": The maximum effect is 4.5 kW.

"58 00": The maximum effect is 5.8 kW.

"74 00": The maximum effect is 7.4 kW.

Confirmation and conclusion of the power supply function

After you have selected the effect limitation, use the ON/OFF button (ⓘ) to confirm.
The hob plate will then turn off.

Timer control

- You can configure this to turn off one or more hob plates after the specified time has passed.
- The maximum time setting is the applicable standard time setting for the current level.
See the table to find information about standard operating times.

Configure the timer to turn off the cooking zones

Configure a zone

Lightly move the slider to heat control.



When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will blink for 3 seconds.

0:30

Configure the timer by pressing “-” or “+”.

Tip: Touch “-” or “+” once on the timer to decrease or increase the time by 1 minute.
Touch and hold “-” or “+” on the timer to reduce or increase the time by 10 minutes.

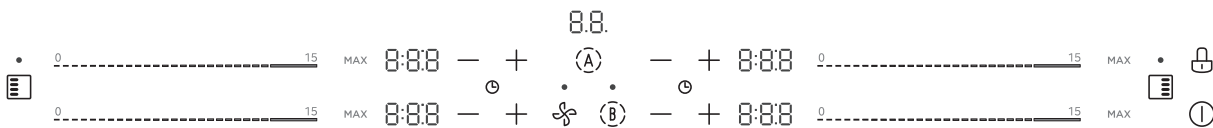


Once the preparation time is over, the associated cooking zone will turn off automatically.

Configure multiple zones:

The steps to configure multiple zones are the same as the steps to configure a single zone - the timing for each heating zone needs to be configured and shown for each individual zone.

Shown as below:



Cancelling the timer

The configured time on the timer which matches the heating zone is 0.

Press and hold “-” and “+” for 1 second on the timer to cancel it.





PLEASE NOTE:

- 1) The manual time setting cannot exceed the predetermined time setting for the hob plate. If the current value is reduced after having specified the maximum time setting, the time setting will automatically change to the standard maximum time for the current level when the time setting is longer than the standard completion time for the current level.
- 2) When setting the timer, press the slider once to see the current heating level. After having access the displayed heating level, click on or push the slider to specify the level.

Standard operating times

Auto shutdown is a safety feature for your induction hob plate. The function will automatically shut down the hob plate if you ever forget to turn it off. Standard operating times for different effect levels are shown in the table below.

| | | | | | | | | | |
|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Effect level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standard operating times (hours) | 480 | 480 | 480 | 360 | 360 | 360 | 240 | 240 | 240 |
| Effect level | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | |
| Standard operating times (hours) | 120 | 120 | 120 | 90 | 90 | 90 | | | |

Important! People with a pacemaker should consult their doctor before using this device.

CLEANING AND MAINTENANCE

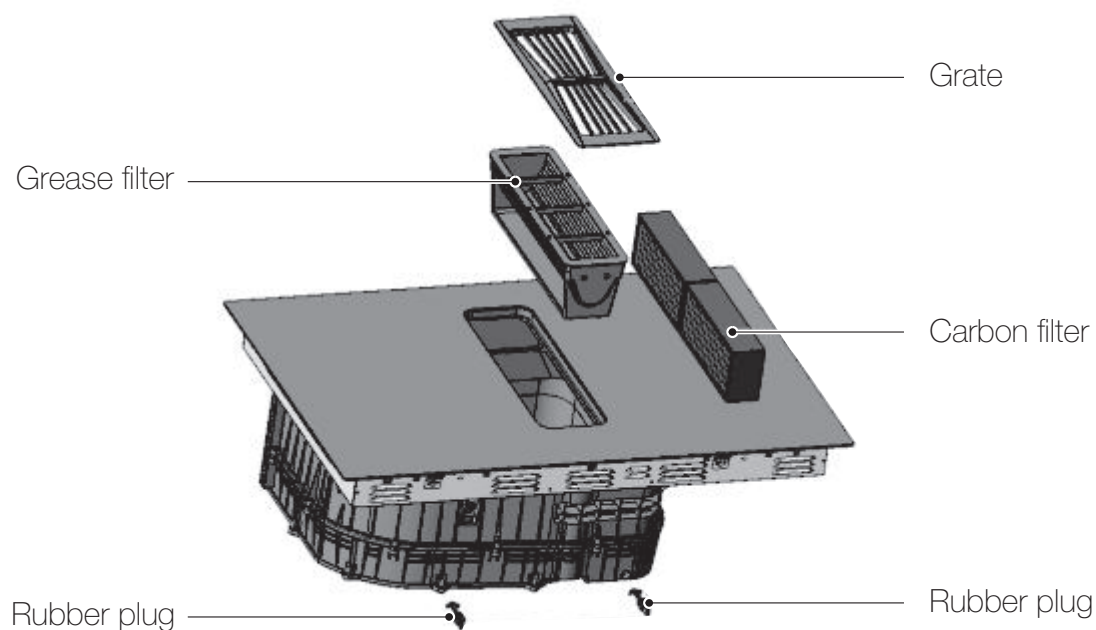
To keep your device operating efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the hob plate

| What? | How? | Important! |
|---|---|--|
| <p>Everyday dirt on the glass surface (finger prints, stains, food residue or other non-sweet residue on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob plate. 2. Add a hob plate cleaning agent while the glass is still warm (but not burning hot!). 3. Clean and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the power to the hob plate on again. | <ul style="list-style-type: none"> • When the power to the hob plate is turned off, there will be no “warm surface” indicator - but the cooking area may still be hot! Be extremely careful. • Rough scouring pads, some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Read the label to see whether your cleaning agent or scouring pad is suitable. • Never let any residual cleaning agents remain on the hob plate - the glass may become stained. |
| <p>Overcooked, melted ingredients and warm sugary residue on the glass.</p> | <p>Immediately remove these with a palette knife, spatula or scraper suitable to use on glass ceramic surfaces - but be attentive to hot surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob plate on the wall switch. 2. Keep the blade or other tool in a 30° angle and then scrape off the dirt on a cool surface of the hob plate. 3. Clean dirt or residue with a kitchen towel or a paper towel. | <p>Remove stains from melted ingredients and sugary food or waste as soon as possible. If such stains are allowed to cool down on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the surface of the glass.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Danger: When the safety cover is pulled back, the blade is razor sharp! Therefore, always use the scraper with extreme caution and always store it safely and outside the reach of children. |
| <p>Residue on the touch buttons</p> | <p>Turn off the power to the hob plate. Clean up the residue. Dry the touch screen area with a clean moist sponge or rag. Dry the area completely with a paper towel. Turn on the power to the hob plate again.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • The hob plate may beep and turn off by itself and the touch screen may not work as long as there is fluid in the area. Make sure to completely dry the touch screen area before turning the hob plate on again. |

Components that need to be cleaned or replaced

The following overview shows the components in the device that you either need to replace or clean.



Replace odour filter

Replace carbon filter (Carbon filter not included)



PLEASE NOTE

You can buy carbon filters from specialist retailers or customer service.

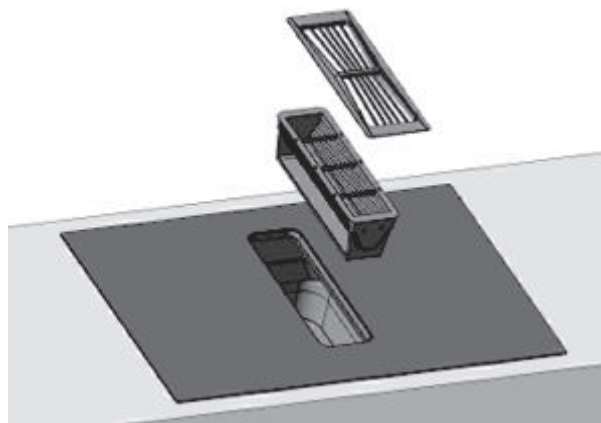
1. To keep the filters in good condition you should only use original filters.

2. **IMPORTANT!**

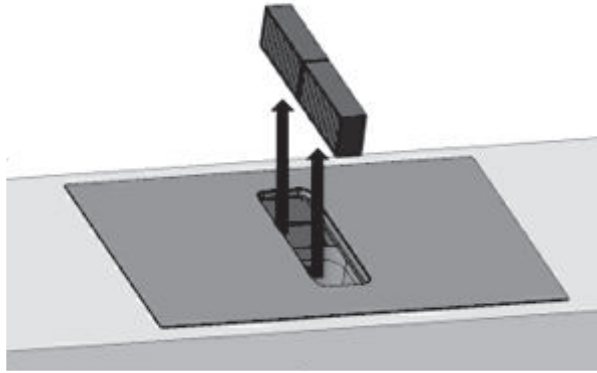
If grease filters or grates fall down, they may damage the hob plate underneath them.

Remove the grate and grease filter and dispose of them correctly.

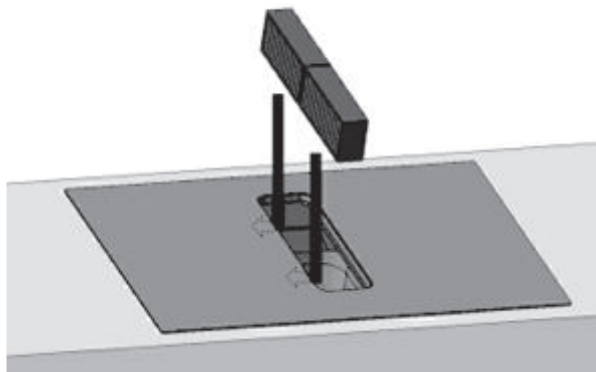
- Grease may build up at the bottom of the container. Keep the grease filter in a horizontal position to prevent grease from dripping.



3. Remove the two carbon filters and dispose of them correctly.



4. Insert two new carbon filters on the left side of the device.



5. Insert the grease filter and cover the grate.

Resetting the saturation indicator

This requires the following: After the device is turned off, F will light up.

1) Replace the carbon filter

2) When the device is turned off, press the lock button and hold it for 3 seconds to lock.

3) Press and hold  for 3 seconds to reset the carbon filter and the hood display will then show "CL".

Cleaning the grate and grease filters

The grease filters filter out grease from the vapours that come from cooking. To keep them in good working order, you must regularly clean the grease filters as grease and dirt residue may reduce the functionality of the hood. The filters must be cleaned or replaced at regular intervals.

WARNING! Fire hazard! An oversaturated grease filter may pose a fire hazard!

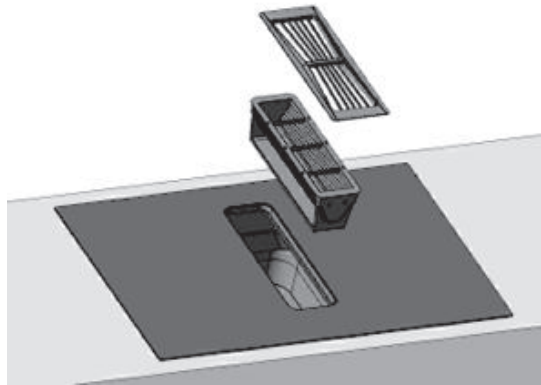
- Never operate the device without a grease filter.
- Clean the grease filter on a regular basis.
- Never work with open flames near the device (for example, do not flambé).
- Never install the device near fireplaces or stoves using hard fuel (for example, wood or coal) unless the device has a sealed and non-removable cover. There must not be any free-flying sparks.

1. IMPORTANT!

If the grease filters fall down, they may damage the hob plate beneath them.

Remove the grate and grease filter and dispose of them correctly.

- Grease may build up at the bottom of the container. Keep the grease filter in a horizontal position to prevent grease from dripping out.



2. Clean the grate
3. Clean the grease filters
4. If necessary, remove the carbon filters and clean the hob plate on the inside.
5. If objects enter the device, they must be removed. Make sure that the path to the overflow container is not blocked.
6. Dry the inside of the hob plate with soapy water and a soft rag.
7. After cleaning, reinsert the dry metal grease filter.

Manual cleaning of grease filters/grate

1. Let the grease filter or grate soak in warm soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grate. Do not use very potent, acidic or alkaline cleaning products. Use a special grease dissolving cleaning agent to clean dirt that is hard to remove.
3. Flush the grease filters thoroughly.
4. Let fluids from the grease filter drip off.

Cleaning the grease filter in a dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasher - do not stack them together tightly. For optimal cleaning results, you should place the grease filter with the filter side down in the dishwasher. Do not clean very dirty grease filters together with other kitchen gear. Do not use very potent, acidic or alkaline cleaning products.
2. Start the dishwasher. Select a temperature that is no higher than 70°C.
3. Let fluids from the grease filter drip off.

Clean the cavity and the drain

Please note: Fluids or objects may seep into the hob plate from above via the rubber plug.

It is necessary to let the device cool down and for the residual heat indicator to be turned off before doing the following:

1. Pull out the rubber plug with one hand and hold on to the container with the other hand. Drain fluids or objects from the rubber plug.
2. Make sure that the path to the rubber plug is not blocked before putting it back into place. Remove any potential items that have gotten into the device when it is cooled down. To do this, you need to remove the grease filter.

TROUBLESHOOTING

When using your device there may occur errors and functions may not work properly. The following overview contains potential causes and solutions for error messages or functions that do not work properly. It is recommended to read the overview below carefully to save yourself the time and money it may take to call the service centre.

| Problem | Potential cause | Potential solution |
|---|--|--|
| The hob plate cannot be turned on. | There is no power. | Make sure that the ceramic hob plate is attached to the power supply and switched on. Check if there is a power outage in your home or local area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch screen is not reacting. | The touch screen may be locked. | Unlock the touch screen. See the "Operating panel" section on page 33. |
| The touch screen is hard to operate. | There may be a film of water on top of the touch screen or else you are using too much of your finger when pressing the touch screen icons. | Make sure that the touch screen is dry and use only your fingertip when pressing the touch screen icons. |
| The glass is scratched. | Rough, edged cooking gear There has been used unsuitable abrasive scouring pads or cleaning products. | Use cooking gear with a flat and smooth bottom. Find information about this in these instructions. |
| Some pots are making crackling or clicking sounds. | This may be due to how the cooking gear is made (potentially with layers of different materials that vibrate at different frequencies). | This is completely normal for cooking gear and does not mean that something is wrong. |
| The induction hob plate is making a humming sound when the heat setting is turned up a lot. | This is due to the induction technology itself. | It is completely normal, but the noise should be reduced or disappear completely when you dial down the heat setting. |
| Ventilator noise is coming out from the induction hob plate. | An integrated cooling ventilator in the device has been activated to prevent the overheating of electronic components. It may continue to operate even after you have turned off the induction hob plate. | This is normal and you do not need to do anything about it. Do not turn off the power to the induction hob plate on the wall while the ventilator is operating. |
| Pots are not heating up and this is shown on the display. | The induction hob plate cannot register the pot because the pot is not suitable for induction heating. The induction hob plate cannot register the pot because it is too small for the cooking area or is not placed correctly in a central position. | Use cooking gear that is suitable for induction heating. Centre the pot and make sure that the bottom matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob plate or cooking zone has unexpectedly turned off, a sound can be heard and an error code is shown in the timer display (typically alternately with one or two digits). | Technical error. | Write down the error message and numbers, turn off the power to the induction hob plate on the wall and contact a qualified technician. |

The device is equipped with a self test function. With this test, a technician can test the functionality of several components without having to take apart or remove the induction hob plate from the worktop surface.

| Problem | Potential cause | Potential solution |
|----------------|---|---|
| E1, E2, E7, C1 | Temperature sensor error | Contact the supplier. |
| E3, E4 | Error on the temperature sensor by IGBT | Contact the supplier. |
| EU | Error between the display card and the main card | Contact the supplier. |
| EL, EH | Abnormal power supply voltage | Make sure that the power supply is working as normal. Turn on the power after the power supply has been normalised. |
| C1 | The temperature sensor for the ceramic glass plate is high | Restart the device after the induction hob plate has cooled down. |
| C2 | The IGBT temperature sensor is getting high readings | Restart the device after the induction hob plate has cooled down. |
| F5 | Error on the cooling ventilator | Restart the device after the induction hob plate has cooled down. |
| B3 | Abnormal temperature in the ventilation system | Restart the device after the induction hob plate has cooled down. |
| B5 | The ventilation systems fails to start | Check the hood for foreign objects and restart it. |
| B7 | The ventilation systems fails to start | Contact the supplier. |
| Bc | Error in the communication between the display card and the motor control card. | Contact the supplier. |

Error codes that occur while using the device & solutions:

| Problem | Potential cause | Potential solution |
|------------------------|--|--|
| Auto restore | | |
| EL, EH | The power supply voltage exceeds the nominal voltage. | Make sure that the power supply is working as normal. Turn on the power once the power supply has returned to normal. |
| C1 | High temperature on the glass ceramic hob plate sensor. | Wait for the temperature on the glass ceramic hob plate to return to normal. Press the ON/OFF button to restart the device. |
| C2 | The IGBT temperature sensor is getting high readings | Wait for the IGBT temperature to return to normal. Press the ON/OFF button to restart the device. See if the ventilator is operating evenly - if not, you must replace the ventilator. |
| B3 | The power on the driver card of the hood is abnormal. | Press the ON/OFF button to restart the device. |
| B7 | The ventilation system's air duct is completely blocked. | Press the ON/OFF button to restart the device. Inspect the hood for foreign objects and restart it. |
| No auto restore | | |
| E2 | An error on the temperature sensor for the ceramic hob plate. Short circuit. | Check the connection or replace the sensor for the ceramic hob plate. |
| E1 | An error on the temperature sensor for the ceramic hob plate. Open circuit. | |
| E7 | An error on the temperature sensor for the ceramic hob plate. Invalid. | |
| E4 | Error on the IGBT temperature sensor. Short circuit. | Contact the service department to fix the damage. |
| E3 | Error on the IGBT temperature sensor. Open circuit. | |
| B5 | Error in the ventilation system | Contact the service department to fix the damage. |
| Bc | Error in the communication between the display card and the hood's driver card | Contact the service department to fix the damage. |

Specific errors and potential solutions:

| Error | Potential cause | Solution A | Solution B |
|---|--|--|--|
| The LED lights are not on when the device is connected to a power source. | There is no power. | Make sure that the plug is properly attached to the switch and that the switch is working. | |
| | Error in the connection between the accessory print card and the display card. | Inspect the connection. | |
| | The connection card is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |
| | The display card is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |
| Some of the buttons do not work / the LED display is not working normally. | The display card is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |
| The indicator for cooking mode is lit up but the heating is not starting. | High temperature on the hob plate. | The surrounding temperature may be too high. The air intake or the air valve may be blocked. | |
| | Something is wrong with the ventilator. | Check if the ventilator is working properly - if not, replace it. | |
| | The print card is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |
| The heating stops suddenly when the hob is used and the display is showing a blinking "u". | Wrong kind of pot. | Use a pot suitable for induction heating. | The pot detector circuit is damaged. Replace the print card. |
| | The diameter of the pot is too small. | | |
| | The hob plate is overheated. | The device is overheated. Wait until the temperature goes back to normal. Press the ON/OFF button to restart the device. | |
| The heating zone on the same side (for example, the first and second zone) is displaying a "u". | Error in the connection between the print card and the display card. | Inspect the connection. | |
| | The communication component in the display card is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |
| | The main card is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |
| The ventilation motor is making abnormal sounds. | The ventilation motor is damaged. | Contact the service department to fix the damage. | |

The above is an assessment and inspection of common errors.

Please do not take apart the device yourself to avoid injury and damage occurring to the device.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL DECLARATION

Logos, word marks, trademarks, designs and all variations thereof are valuable assets to Witt and/or its associated companies ("Witt") where Witt owns the trademarks, copyrights and other intellectual property rights and all goodwill from the use of any part of a Witt trademark. The use of the Witt trademark for commercial purposes without the prior written permission from Witt may be a trademark violation unfair competition in violation of applicable laws.

This manual was created by Witt and Witt reserves all copyrights to this manual. No entity or person may use, duplicate, change, or distribute in whole or in part this manual or package it and sell it together with other products without the prior written permission from Witt.

All described functions and instructions were updated at the time of this manual being written. However, the actual product may vary due to improvements made to functions or the design.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important environmental instructions

Compliance with the WEEE directive and disposing of the waste product:
This product complies with the EU's WEEE directive (2012/19/EU). This product carries a classification symbol for electronic waste and electronic equipment (WEEE).

The packaging is environmentally friendly and can be reused, disposed of or destroyed without harming the environment. The packaging materials are labelled in accordance with this.

The symbol found on the product or packaging specifies that the product may not be disposed of together with common household waste. It must instead be delivered to a recycling station approved to handle electrical and electronic equipment. By disposing of the product correctly, you will help to prevent negative impacts on the environment and human health. You can find more information about the disposal and recycling of the product by contacting your municipality, recycling station or the business from which you bought the product.



COMPLIANCE DECLARATION

Restriction of Hazardous Substances (RoHS) directive

This product complies with the requirements of Directive 2011/65/EU on the limitation of the use of certain hazardous substances in electric and electronic equipment.

PACKAGING INFORMATION

The packaging materials for the product are made from recyclable materials in accordance with our national environmental regulations. Do not dispose of the packaging materials together with household waste or other types of waste. Deliver the packaging materials to the

collection sites designated by the local authorities.



DATA PROTECTION

To deliver the agreed upon services to the customer, we accept that we will comply with all provisions of the applicable data protection legislation without limits in accordance with the laws of the agreed upon countries in which services to the customer will be delivered and, where relevant, in accordance with the EU's General Data Protection Regulation (GDPR).

In general, our data processing is for the purposes of fulfilling our obligations pursuant to the contract with you and for product-related safety reasons and to protect your rights in connection with warranty issues and product registration questions. In some cases, but only if sufficient data protection can be ensured, personal data may be transferred to recipients outside of the EEA.

WARRANTY AND SERVICE

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour. When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. You can write down the information here in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

The warranty does not cover:

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- Damage resulting from failing to follow the instructions on how to use the device
- If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Batteries or any other parts subject to normal wear and tear

Damage during transport

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have handled the transport of the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

Unnecessary service

If the product is sent in to be serviced and it turns out that the fault could have been fixed independently by following the product's instruction manual, the customer will need to pay the service fee.

Commercial purchases

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn.

There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

Service

For service and spare parts in England and Ireland please call below-mentioned number and you will be directed accordingly or send us an email.

Witt UK & Ireland Ltd.

(44) 148 351 6633 / info@witt.dk

If you want to use a service technician or get spare parts in Denmark, please contact the store that you bought the product from.

You can also claim warranty at witt.dk under the 'Service' tab.

We accept no liability for printing errors.

The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.

