witt

WIMP60EVW
WIMP70EVW
WIMP78EVW
WIMP90EVW

SE: 2-25

Bästa kund!
Tack för att du har valt vår induktionshäll.
För att använda apparaten på bästa möjliga sätt rekommenderar vi att du läser den här bruksanvisningen noggrant och sparar den för framtida bruk.

ÖVERSIKT

SÄKERHETSANVISNINGAR **3**

BESKRIVNING AV APPARATEN **5**
KONTROLLPANEL 6

ANVÄNDNING AV APPARATEN **7**
DISPLAY 7
VENTILATION 7

UPPSTART OCH ANVÄNDNING **8**
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING 8
INDUKTIONSPRINCIPEN 8
TRYCKKÄNSLIG TOUCHFUNKTION 8
”SLIDER” FÖR INSTÄLLNING AV VÄRMESTEG 8
UPPSTART 9
REGISTRERING AV KOKKÄRL (PAN DETECTION) 9
FLYTTA KOKKÄRL 9
INDIKERING AV RESTVÄRME 10
BOOSTER- OCH DUBBEL BOOSTERFUNKTION 10
EFFEKTSTYRNING 10
AUTOMATISK TILLAGNING 11
TIMER 11
ÄGGKLOCKSFUNKTION 12
PAUSFUNKTION 13
ÅTERUPPTAFUNKTION 13
VARMHÅLLNINGSFUNKTION 13
BROFUNKTION OCH AUTOMATISK BROFUNKTION 14
GRILLFUNKTION 14
KOCK-FUNKTION 14
TIDTAGARUR 15
BARNLÅS 15
INSTÄLLNINGSMENY 16

MATLAGNINGSRÅD **18**
KOKKÄRL 18
KOKKÄRLETS STORLEK 18
EXEMPEL PÅ INSTÄLLNING AV EFFEKT FÖR TILLAGNING 28

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING **19**
MILJÖSKYDD **19**
VAD DU SKA GÖRA OM DET UPPSTÅR ETT PROBLEM **20**
INSTALLATIONSVÄGLEDNING **21**
ELANSLUTNING **22**

REKLAMATION OCH SERVICE **24**

SÄKERHETSANVISNINGAR

Försiktighetsåtgärder före användning

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

Användning av apparaten

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

Försiktighetsåtgärder för att inte skada apparaten

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

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

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

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

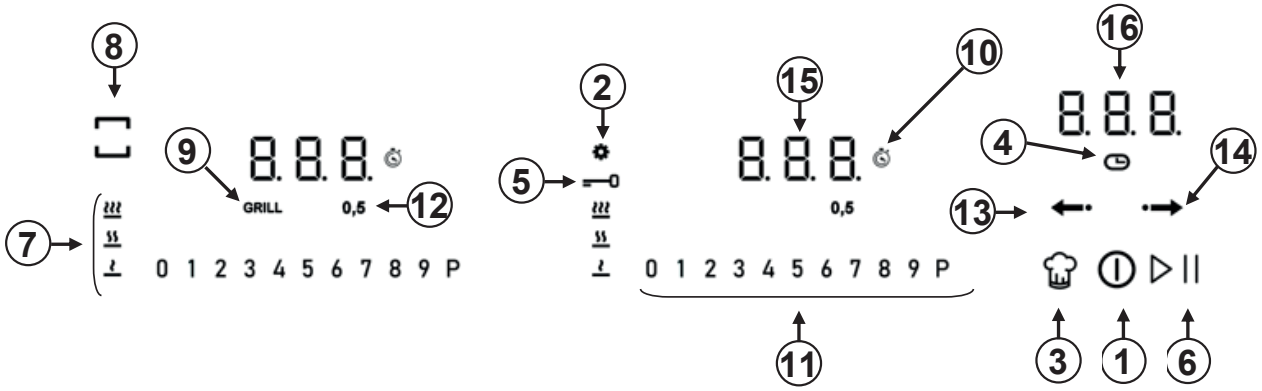
Type	WIMP70EVW WIMP60EVW	WIMP78EVW	WIMP90EVW
Total power	7400 W	11100 W	11100 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	167.1 Wh/kg	166,1 Wh/kg	167.1 Wh/kg
Front left heating zone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	A	A	A
Energy consumption EC_{cw}**	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg
Rear left heating zone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	B	C	C
Energy consumption EC_{cw}**	170 Wh/kg	158,5 Wh/kg	158,5 Wh/kg
Rear right heating zone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	B	B	B
Energy consumption EC_{cw}**	170 Wh/kg	170 Wh/kg	170 Wh/kg
Front right heating zone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster power*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardised cookware category**	C	B	B
Energy consumption EC_{cw}**	158.5 Wh/kg	170 Wh/kg	170 Wh/kg
Rear middle heating zone		230x195 mm	Ø280
Minimum detection		Ø 100 mm	Ø90 / Ø240
Nominal power*		2100 W	1850 W / 3000 W
Booster power*		2650 / 3700 W	2100 W / 3700 W 2600 W / 5500 W
Standardised cookware category**		A	D
Energy consumption EC_{cw}**		169,9 Wh/kg	167 Wh/kg
Front middle heating zone		230x195 mm	
Minimum detection		Ø 100 mm	
Nominal power*		2100 W	
Booster power*		2650 / 3700 W	
Standardised cookware category**		C	
Energy consumption EC_{cw}**		158,5 Wh/kg	

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

KONTROLLPANEL

Allmän panel



NR	Knapp	Detaljer
1	På/av	Slå på/stänga av enheten
2	Inställning	Inställningsmeny
3	Kock	Kock-funktion
4	Äggklocka	Oberoende timer
5	Lås	Låsning av kontrollpanel
6	Pausa/återuppta	Pausa/återuppta-funktion
7	Varmhållning	Bibehåll en temperatur på cirka 44 °C, 70 °C eller 94 °C
8	Bro	2 kokzoner kombineras
9	Grill	Grillfunktionen har aktiverats
10	Timer	Timern kan användas för att ställa in tillagningstiden
11	Slider	Zon för effektval/zon för timerinställning
12	Halvt värmesteg	Lägg till 0,5 effektsteg
13	Meny: föregående steg	Växla till föregående steg
14	Meny: nästa steg	Växla till nästa steg
15	Effektsteg (värmesteg)/timerdisplay	Display för värmesteg och timer
16	Äggklocksdisplay/inställningsdisplay	Display för inställning och äggklocka

ANVÄNDNING AV APPARATEN

Display

Display	Funktionsnamn	Beskrivning
0	Noll	Kokzonen är fortfarande aktiverad
1 ... 9	Värmesteg	Valt värmesteg
u	Inget kokkärl registrerat	Inget kokkärl eller olämpligt kokkärl
A	Värmeaccelerator	Automatisk tillagning
E / Er	Felmeddelande	Elektroniskt fel
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
,,11	Dubbel booster	Dubbel booster är aktiverad
L	Låsning	Kontrollpanelen är låst
11	Paus	Spishällen är pausad
n	Bro	2 kokzoner har kombinerats
-	Grill	Grillfunktionen aktiveras

Ventilation

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

UPPSTART OCH ANVÄNDNING

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

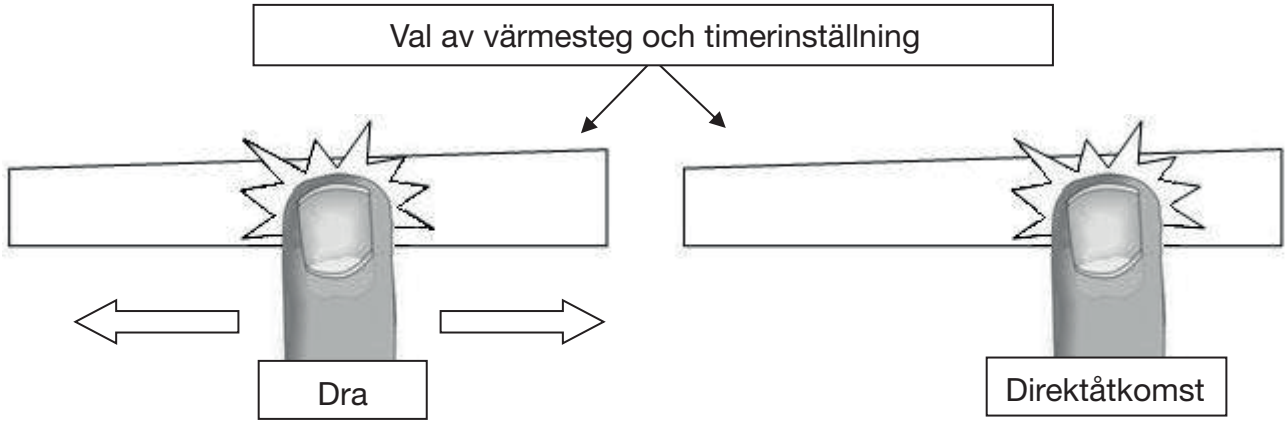
Induktionsprincipen
Under varje kokzon finns en induktionsspole. När zonen slås på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar induktionsströmmar i kokkärl med ferromagnetisk botten. På så sätt värms kokkärlet som placerats på kokzonen upp.

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

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

Tryckkänslig touchfunktion
Induktionshällen är utrustad med elektronisk styrning med tryckkänsliga touchknappar. När du trycker med fingret på knappen aktiveras motsvarande kommando. Denna aktivering bekräftas av en kontrollampa, bokstav eller siffra på displayen och/eller ett pipljud.
Vid normal användning ska du bara trycka på en knapp i taget.

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



Uppstart

• Slå på/stänga av spishällen:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
För att slå på	Tryck på knappen |⏻| i 2 sekunder	Animering av slider
För att stänga av	Tryck på knappen |⏻| i 2 sekunder	Displayen slocknar eller visar [H]

När hällen är påslagen: Inställningsmenyn, barnlåset samt kockfunktionen och äggklocksfunktionen är direkt tillgängliga.

• Starta/avbryt en tillagningsprocess:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[0]
Höj värmesteget	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger	[1] till [9] / [P] / [ıı]
Sänk värmesteget	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt vänster	[9] till [1]
Stäng av	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt vänster till [0]	[0] eller [H]

Värmesteget kan ställas in från 0 till 9, med halv effektnivå genom att trycka på ”0,5”-knappen.
Om ingen ytterligare åtgärd vidtas stängs spishällen av efter ca 20 sekunder av säkerhetsskäl.

Registrering av kokkärl

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

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

Flytta kokkärl

Detta är en intelligent spishäll med automatisk registrering av kokkärl. När du placerar ett kokkärl på en zon tänds motsvarande slider och du kan börja tillagningen genom att exempelvis välja ett värmesteg och en timer. Om du flyttar kokkärlet till en annan kokzon följer alla parametrarna med utan att du behöver göra något.
Flytta bara ett kokkärl i taget.

Indikering av restvärme

När en kokzon eller hela spishällen stängs av är kokzonerna fortfarande varma och indikerar [H] på displayen.
Symbolen [H] försvinner när kokzonerna kan vidröras utan risk.
Så länge som indikatorerna för restvärme lyser får du inte röra vid kokzonerna och inte placera värmekänsliga föremål på dem. **Det finns risk för brännskador och dödsfall.**

Booster- och dubbel boosterfunktion
Boosterfunktionen [P] och den dubbla boosterfunktionen [,,11] fungerar som en ”effektförstärkare” för den valda kokzonen.
Om den här funktionen är aktiverad arbetar kokzonen med extra hög effekt under 15 minuter.
Boosterfunktionen lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten till ris, pasta eller nudlar.

• Slå på/stänga av boosterfunktionen:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Välj kokzon	Placera kokkärl	[0]
Starta boosterfunktionen	Dra till [P] på ”SLIDERN”	[P]
Stäng av boosterfunktionen	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt vänster	[9] till [1]

• Slå på/stänga av den dubbla boosterfunktionen:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Välj kokzon	Placera kokkärl	[0]
Starta boosterfunktionen	Dra till [P] på ”SLIDERN”	[P]
Starta den dubbla boosterfunktionen	Tryck igen längst ut på ”SLIDERN”	[,,11] blinkar med [P]
Stäng av boosterfunktionen	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt vänster	[9] till [1]

Effektstyrning

Hela spishällen har en maximal total effekt. När boosterfunktionen är aktiverad reglerar det elektroniska systemet automatiskt alla valda ”boosters” för att utjämna den tillgängliga effekten för varje element.
Displayen blinkar [P] i några sekunder och visar sedan den högsta tillåtna effektnivån:

Vald kokzon	**Den andra kokzonen:**
[,,11] visas	Den andra vertikala kokzonen sänks till 5
[P] visas	Den andra vertikala kokzonen sänks till 8

Automatisk tillagning

Alla kokzonerna är utrustade med en automatisk ”Stop & Go”-tillagningsfunktion. Kokzonen börjar på full effekt under en viss tid och sänker sedan automatiskt sin effekt till den förvalda nivån.

• Uppstart:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[0]
Välj värmesteg *(till exempel: värmesteg 7)*	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger till [7] och håll kvar i 3 sekunder.	[7] blinkar med [A]

• Så avaktiveras automatisk tillagning:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Ändra val av värmesteg	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger eller vänster	[1] till [9] / [P] / [HI]

Timer
Timern kan användas samtidigt för alla kokzoner med olika tidsinställningar (från 0 till 199 minuter) för varje kokzon.

• Inställning och ändring av tillagningstid:

Exempel med 16 minuter på värmesteg 7:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[0]
Välj värmesteg	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger till [7]	[7]
Välj timern	Tryck på knappen [⏲]	[000]
Välj en siffra från 0–9	Dra med fingret över ”SLIDERN” till [1]	[001]
Ställ in enheterna	Dra med fingret över ”SLIDERN” till [6]	[016]
Bekräfta timern	Tryck på knappen [⏲] eller vänta i 5 sekunder	[7] ⏲

Ikonen [⏲] tänds bredvid displayen och anger att en timer har ställts in för kokzonen. Timern visas alltid när den är aktiv. Värmesteget är markerat på zonindikatorn.

• Så avbryts tillagningstiden:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj ”Timer”	Tryck på knappen [⏲]	[0 13]
Stäng av ”Timern”	Dra med fingret över ”SLIDERN” till [0]	[000]
Bekräfta ”Timern”	Tryck på knappen [⏲] eller vänta i 5 sekunder	[000]

Timern stängs av och tillagningen fortsätter.

• Automatisk avstängning efter avslutad tillagningstid:

När den valda tillagningstiden har löpt ut blinkar [000] på timern och en ljudsignal avges.
För att stänga av ljudsignalen och blinkningen i displayen ska du trycka på knappen [⏲] eller avlägsna kokkärlet från kokzonen.

Äggklocksfunktion

Denna timer är oberoende av kokzonerna. Äggklockan kan endast ställas in med slidern bredvid på/av-knappen.

Exempel med 29 minuter:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck på knappen [⏻]	Kontrollamporna för zonen lyser.
Välj ”Äggklocka”	Tryck på knappen [◷]	[000]
Välj en siffra från 0–9	Dra med fingret över ”SLIDERN” till [2]	[002]
Ställ in enheterna	Dra med fingret över ”SLIDERN” till [9]	[029]
Bekräfta timern	Tryck på knappen [◷] eller vänta i 5 sekunder	[029] ◷

Knappen [◷] och timervisningen framhävs alltid när den är aktiv.
Timern räknar ned till [000].
Om du vill ändra tiden medan timern räknar ned trycker du på knappen [◷].
Slidern tänds och värdet kan nu ändras.
När den valda tiden har löpt ut blinkar [000] på timern och en ljudsignal avges.
För att stänga av ljudsignalen och blinkningen i displayen ska du trycka på äggklocksknappen [◷].
Spishällen stängs av eller fortsätter tillagningen.

Pausfunktion

Den här funktionen ställer tillfälligt in alla kokfunktioner på spishällen på effektnivå 1 och sätter de olika timerna på paus. Om du trycker på knappen igen återupptas de tidigare inställningarna.

• Slå på/stänga av pausfunktionen:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Aktivera pausfunktionen	Tryck på knappen [▷II] i 2 sekunder	[II] på displayen för kokzonen
Stäng av pausfunktionen – steg 1	Tryck på knappen [▷II] i 2 sekunder	”SLIDERN” blinkar
Stäng av pausfunktionen – steg 2	Dra med fingret över ”SLIDERN”	Tidigare inställningar visas igen

Återupptafunktion

När spishällen [⏻] har stängts av kan de senaste inställningarna återupptas inom 10 sekunder efter att spishällen slagits på igen.

Detta omfattar:
• Tillagningsstadier för alla kokzoner (effekt)
• Minuter och sekunder för programmerade kokzonsrelaterade timer
• Varmhållningsfunktion

Återupptagningsproceduren är följande:
• Tryck på knappen [⏻]
• Tryck på knappen [▷II] inom 10 sekunder
De tidigare inställningarna är åter aktiva.

Varmhållningsfunktion

Den här funktionen gör det möjligt för spishällen att automatiskt uppnå och bibehålla en temperatur på ca 44 °C, 70 °C eller 94 °C.
Detta förhindrar att vätskor kokar över och bränner fast i botten av kastrullen/stekpannan.

• Så aktiveras varmhållningsfunktionen:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[0]
Aktivera 44 °C	Tryck en gång på knappen [≋]	[-]
Aktivera 70 °C	Tryck två gånger på knappen [≋]	[=]
Aktivera 94 °C	Tryck tre gånger på knappen [≋]	[≡]
För att stänga av	Tryck igen på knappen [≋] eller använd ”SLIDERN” för att ändra effektnivå	[0] eller [9] eller [H]

Den här funktionen kan användas oberoende på alla kokzoner. Den maximala varaktigheten för varmhållningsfunktionen är 2 timmar.

Brofunktion och automatisk brofunktion

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

• Slå på brofunktionen:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj zon	Placera en stor kastrull/stek-panna på zonerna	[0]
Aktivera brofunktionen *”Manuell”*	Tryck på knappen	[0] visas på höger slider och [n] visas på den vänstra displayen
”Automatisk”	Eller placera en stor kastrull på båda zonerna för att kombinera dem.	[n] blinkar och därefter visas [0] och [n]
Justera effekten	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger	[0] till [9]

• Stänga av brofunktionen:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Stäng av brofunktionen	Tryck på knappen [⊐] för att avaktivera funktionen	[0] eller [H]

Grillfunktion

Denna funktion möjliggör optimal användning av en grillpanna och användning av lämplig effekt för att undvika överhettning.

• Slå på grillfunktionen:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Val av grillpanna	Placera en grillpanna på zonerna	[0]
Aktivera grillfunktionen	Tryck på knappen	[-0] visas på den vänstra displayen och [n] visas på den högra displayen
Justera effekten	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger	[0] till [9]

• Stänga av grillfunktionen:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Stäng av grillfunktionen	Tryck på knappen ”GRILL” för att avaktivera funktionen	Tryck på [0] eller [H]

Kock-funktion

Den här funktionen ändrar spishällen till 3 stora zoner.
Värmestegen för dessa kokzoner är fördefinierade för första användningen enligt beskrivningen nedan.
Värmesteg, broar eller varmhållning kan ändras och sparas till nästa användning av funktionen.

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Aktivera ”kock”-funktionen	Tryck på [👨‍🍳]	[3 och n] [6 och n] [9 och n]
Stäng av ”kock”-funktionen	Tryck på [👨‍🍳]	[0]

Tidtagarur

Den här funktionen anger hur länge kokzonen ska användas under tillagningsprocessen.

• Aktivera den automatiska timern:

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[0]
Välj värmesteg	Dra med fingret över ”SLIDERN” till [7]	[7]
Starta den automatiska timern	Tryck i 3 sekunder på timerknappen [⏲]	[000], [001], [002]…

• Avaktivera den automatiska timern

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Stäng av den automatiska timern	Dra med fingret över ”SLIDERN” till	Den automatiska timern har avaktiverats.

Observera att det inte är möjligt att kombinera ”Auto-timern” och ”timerfunktionen” samtidigt i samma kokzon.

Barnlås

För att förhindra att spishällen slås på oavsiktligt, t.ex. av ett barn, kan kontrollpanelen låsas (utom knappen [⏻]). Ingen kokzon får ha valts för att den här funktionen ska kunna väljas.

• Aktivering av barnlås

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck på knappen [⏻]	Animering av slider
Aktivera barnlåset	Tryck i 3 sekunder på knappen [🔒]	En animering spelas upp
Aktivera barnlåset	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt vänster så som visas i animeringen	[L] visas på kokzonens display och [Loc] visas på timerdisplayen

Spishällen är låst och ingen åtgärd kan utföras.

• Avaktivering av barnlås

Åtgärd	Kontrollpanel	Display
• Avaktivera barnlåset	Tryck i 3 sekunder på knappen [🔒]	En animering spelas upp
• Avaktivera barnlåset	Dra med fingret över ”SLIDERN” åt höger så som visas i animeringen	[0]

Spishällen är upplåst.

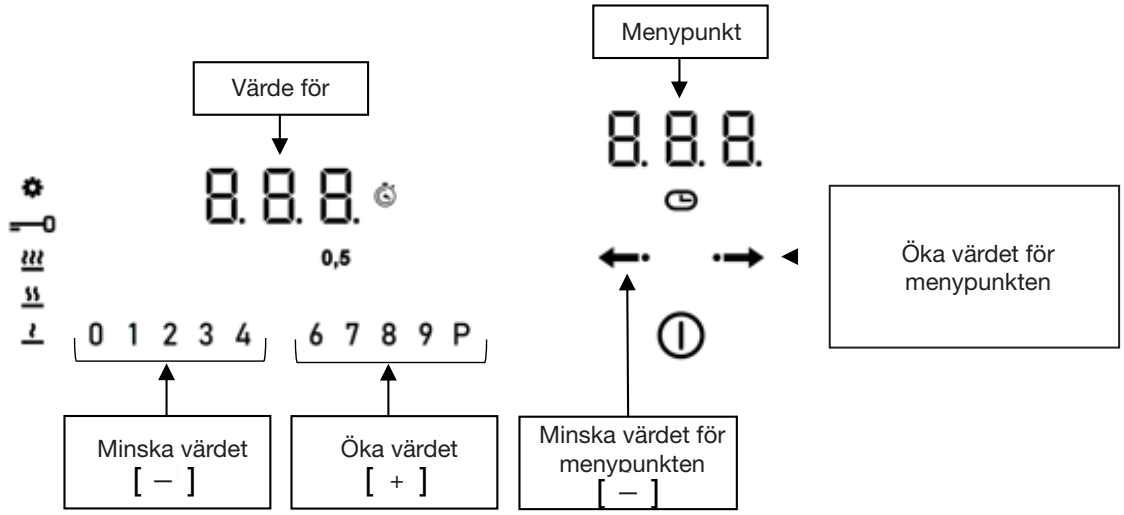
Inställningsmeny:

Den här funktionen gör det möjligt att anpassa spishällen.

• Aktivera menyn:

Åtgärd	**Kontrollpanel**	**Display**
Slå på spishällen	Tryck på knappen [⏻]	Slider-animering
Öppna menyn	Tryck på knappen [⚙]	Menyvärdena visas

Nu visas följande på de två sliderna till höger:



Med hjälp av slidern [-]och [+] kan användaren navigera i de olika menyerna och menypunkterna.

Varje menypunkt har olika värden enligt beskrivningen i tabellen nedan:

Punkt	Funktionsnamn	Värde: Beskrivning
U00	Återställa fabriksinställningar	**0:** Behåll användarinställningarna som de är. **1:** Återställ fabriksinställningarna när användarmenyn stängs ned.
U01	Barnlås	**0:** Automatisk aktivering av barnlåset är avaktiverad (standard) **1:** Automatisk aktivering av barnlåset är aktiverad
U02	Volym för knappljud	**0:** Av **1:** 3 % **2:** 10 % **3:** 18 % **4:** 34 % **5:** 64 % **6:** 100 % (standard)
U03	Volym för signalljud	**0:** Av **1:** 3 % **2:** 10 % **3:** 18 % **4:** 34 % **5:** 64 % **6:** 100 % (standard)
U05	Bekräftelse av effektsteg vid flytt av kokkärl	**0:** Ingen bekräftelse nödvändig (standard) **1:** Bekräftelse beroende på effektsteg **2:** Kräv alltid bekräftelse av effektsteg
U06	Permanent registrering av kokkärl (Permanent Pot Detection)	**0:** PPD avaktiverad **1:** PPD aktiverad **2:** Aktiverad, men Automatisk bro är avaktiverad
U07	Detta sker när timern har löpt ut	**0:** Ljud var 2:a sekund i 120 sekunder (standard) **1:** Ljud var 5:e sekund i 40 sekunder **2:** Ljud var 2:a sekund i 20 sekunder **3:** Ljud var 5:e sekund i 20 sekunder **4:** Ett ljud, timeout efter 1 sekund
U08	Systemets strömgräns	**- - :** Ingen ytterligare gräns (standard) **+ :** Intervall 2 kW till 5 kW i steg om 100 W **+ :** Intervall 5 kW till 10 kW i steg om 500 W

För att bekräfta de nya inställningarna ska du trycka på knappen [⏻] i 3 sekunder.

För att avsluta och lämna menyn ska du trycka på knappen [⚙]

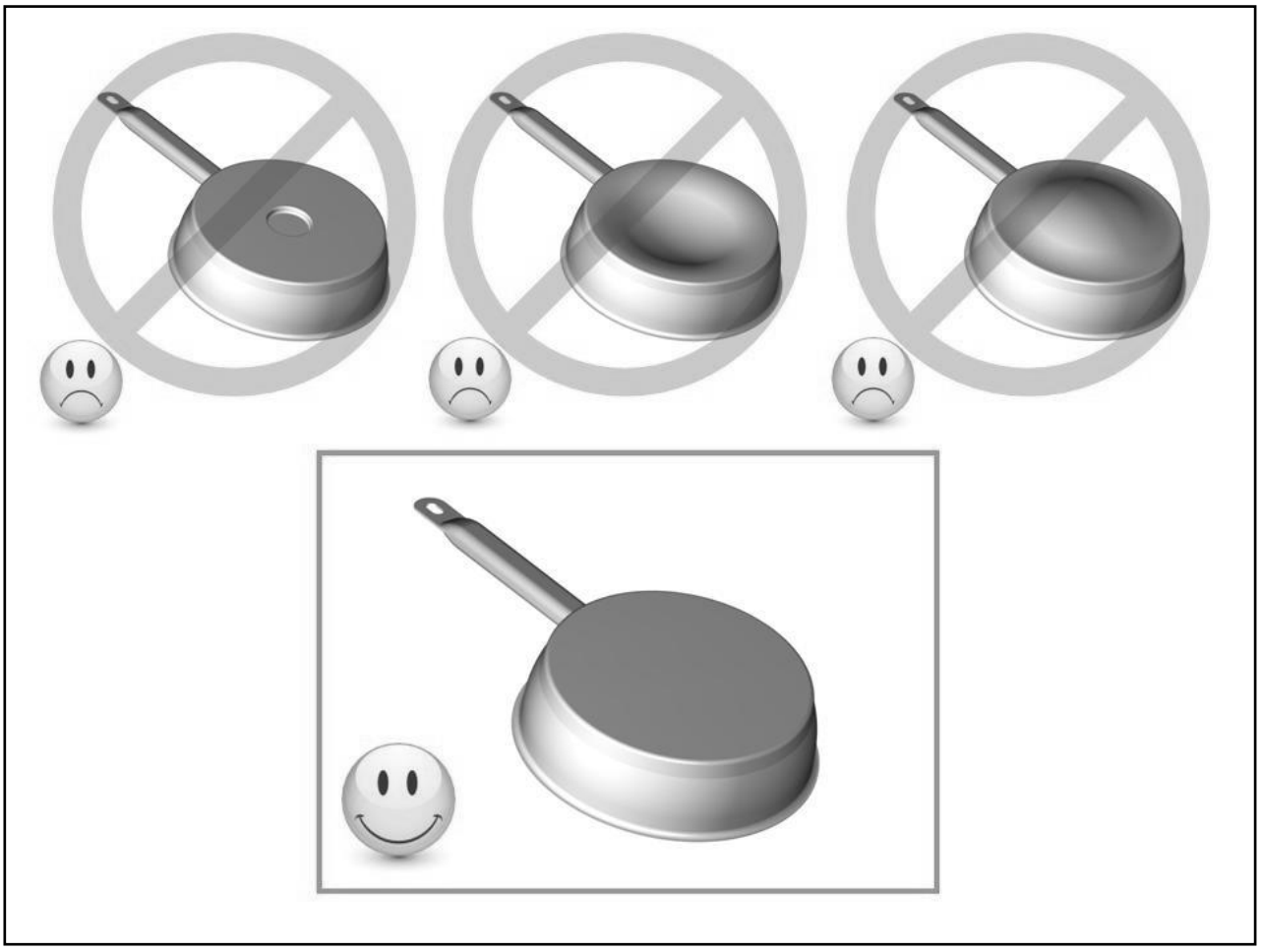
MATLAGNINGSRÅD

Kokkärl

Lämpliga material: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.
Olämpliga material: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.
Tillverkarna anger om deras produkter är kompatibla med induktion.

Så här kontrollerar du om ett kokkärl är lämpligt:
- Häll lite vatten i kokkärlet och placera det på en kokzon inställd på nivå [9]. Vattnet ska värmas upp på några sekunder.
- En magnet fastnar mot kokkärlets botten.

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



Kokkärlets storlek

Till en viss gräns anpassar kokzonerna sig automatiskt efter kokkärlets storlek. Kokkärlet måste dock
ha en minsta bottendiameter som motsvarar storleken på kokzonen.
För bästa resultat rekommenderar vi att kokkärlet placeras mitt på kokzonen.

Exempel på inställning av effekt för tillagning

(nedanstående värden är endast vägledande):

1 till 2	Smältning Återuppvärmning	Såser, smör, choklad, gelatin Färdigrätter
2 till 3	Sjudning Upptining	Ris, pudding, socker, sirap Torkade grönsaker, fisk, frysta livsmedel
3 till 4	Ångkokning	Grönsaker, fisk, kött
4 till 5	Vatten	Ångkokt potatis, soppor, pasta, färska grönsaker
6 till 7	Medium tillagning, sjuda	Kött, lever, ägg, korv, pannkakor
7 till 8	Tillagning	Potatis, pommes frites, våfflor
9	Stekning, rostning, koka upp vatten	Stekar, omelett, stekta rätter, vatten
P och ,,!!	Stekning, rostning, koka upp vatten	Pilgrimsmusslor, biffar Uppkokning av en stor mängd vatten

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Stäng av apparaten före rengöring.
Rengör inte spishällen om glaset är för varmt, eftersom det finns risk för att bränna sig.

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

MILJÖSKYDD

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

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



VAD DU SKA GÖRA OM DET UPPSTÅR ETT PROBLEM

Spishällen eller kokzonen kan inte slås på:

- Fel på anslutningen till elnätet.
- Skyddssäkringen har kopplats ur.
- Låsfunktionen har aktiverats.
- De tryckkänsliga knapparna är täckta av fett eller vatten.
- Ett föremål har placerats på en knapp.

Kontrollpanelen visar [U]:

- Det finns inget kokkärl på kokzonen.
- Kokkärlet är inte kompatibelt med induktion.
- Diametern på kokkärlets botten är för liten.

Kontrollpanelen visar [E]:

- Det elektroniska systemet är defekt.
- Koppla från och återanslut hällen vid strömbrytaren.

En eller alla kokzoner stängs av:

- Säkerhetssystemet har aktiverats.
- Du har glömt att stänga av kokzonen under en lång tid.
- En eller flera tryckkänsliga knappar är övertäckta.
- Kokkärlet är tomt och dess botten överhettad.
- Spishällen har också en automatisk minskning av värmesteget för att förhindra överhettning.

Kontinuerlig ventilation efter avstängning av spishällen:

- Detta är inte ett fel. Fläkten fortsätter att vara igång för att skydda de elektroniska komponenterna.
- Fläktkylningen stängs automatiskt av.

Det automatiska tillagningssystemet startar inte:

- Kokzonen är fortfarande varm [H].
- Det högsta värmesteget är inställt [9].

Kontrollpanelen visar [L]:

- Se kapitlet ”Barnlåsfunktion”.

Kontrollpanelen visar [-] eller [=] eller [≡] :

- Se kapitlet ”Varmhållning”.

Kontrollpanelen visar [II]:

- Se kapitlet ”Paus”.

Kontrollpanelen visar [r] eller [Er03] :

- Manöverknapparna är täckta av ett föremål eller vatten. Symbolen försvinner så snart knappen släpps eller rengörs.

Kontrollpanelen visar [E2] :

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

Kontrollpanelen visar [E8] :

- Fläktens luftintag är blockerat. Avlägsna blockeringen.

Kontrollpanelen visar [U400] :

- Spishällen är inte ansluten till elnätet. Kontrollera anslutningen och återanslut spishällen.

Kontrollpanelen visar [EC (Er63)] :

- Stäng av kokzonen, ta bort alla kokkärl och låt hällen svalna. Starta om spishällen.

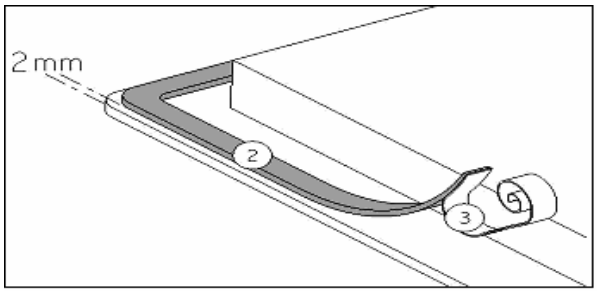
Kontrollpanelen visar [EC (Er64)] :

- Stäng av kokzonen, ta bort alla kokkärl och låt spishällen svalna. Starta om spishällen.

Om någon av symbolerna ovan fortsätter att visas ska du ringa eftermarknadsservicen.

INSTALLATIONSVÄGLEDNING
Installationen får uteslutande utföras av specialister.
Installatören måste respektera lagstiftningen och standarderna i det land som denne är verksam i.

Så fastgörs tätningslisten:
Tätningslisten som medföljer spishällen förhindrar att vätskor tränger in i skåpet.
Monteringen måste utföras noggrant enligt följande ritning.



Anpassning – installation:

- **Storlek på utskärning:**

	Cut size		Glass size			Flush mounting			
Ref	**Width**	**Depth**	**Width**	**Depth**	**Thick**	**Width**	**Depth**	**Thick**	**Radius**
WIMP60EVW	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIMP70EVW	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIMP45EVW	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIMP90EVW	850	490	880	520	4	886	526	4	8

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

ELANSLUTNING

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

Var försiktig!
Denna apparat får endast anslutas till ett elnät på 220–240 V~ 50/60 Hz.
Anslut alltid jordledaren.
Följ kopplingsschemat.
Anslutningsdosan är placerad nedtill på baksidan av spishällens hölje. Använd en medelstor skruvmejsel för att öppna locket. Placera den i skårorna och öppna locket.

WIP78EVW, WIF78EVW, WIP90EVW, WIF90EVW

Nätström	Anslutning	Kabelns tvärsnitt	Kabeltyp	Skyddskaliber
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 faser + N	5 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

WIP60EVW, WIF60EVW, WIP70EVW, WIF70EVW

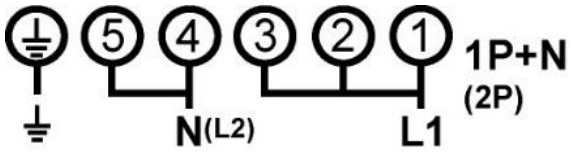
Nätström	Anslutning	Kabelns tvärsnitt	Kabeltyp	Skyddskaliber
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

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

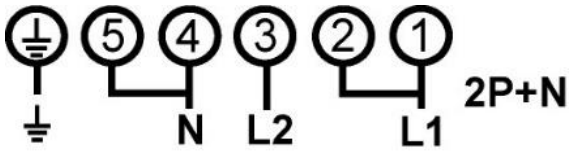
Anslutning av spishäll: WIP78EVW, WIF78EVW, WIP90EVW, WIF90EVW

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

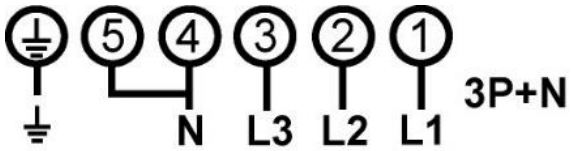
Enfas 220–240 V~ 1P+N / 2P:
Placera två bryggor mellan terminal 1, 2 och 3 och en tredje mellan terminal 4 och 5.
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5 och fas L till en av terminalerna 1, 2 eller 3.



Tvåfas 400 V~ 2P+N:
Placera den första bryggan mellan terminal 1 och 2 och den andra mellan terminal 4 och 5.
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5, fas L1 till en av terminalerna 1 eller 2 och fas L2 till terminal 3.



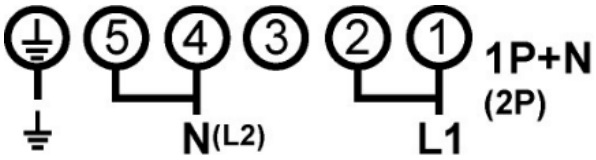
Trefas 400 V~ 3P+N:
Placera en brygga mellan terminal 4 och 5.
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5, fas L1 till terminal 1, fas L2 till terminal 2 och fas L3 till terminal 3.



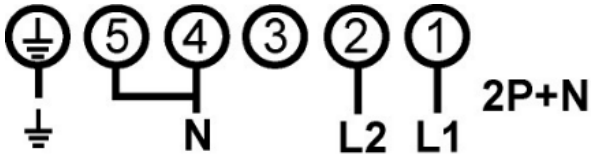
Tilslutning af kogeplade: WIP60EVW, WIF60EVW, WIP70EVW, WIF70EVW

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

Enfas 220–240 V~ 1P+N / 2P:
Placera den första bryggan mellan terminal 1 och 2 och den andra mellan terminal 4 och 5.
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5, fas L1 till en av terminalerna 1 eller 2



Tvåfas 400 V~ 2P+N:
Placera en brygga mellan terminal 4 och 5.
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5, fas L1 till terminal 1, fas L2 till terminal 2



Var försiktig! Se till att alla kablar är korrekt anslutna och åtdragna.
Fyra veckor efter installationen ska du se till att dra åt skruvarna i kopplingsplinten igen.

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

REKLAMATIONSRÄTT

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 tilkallar 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, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.
I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

SERVICE

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

Tel. +46 0852508480
- Formuläret fylls i av återförsäljaren eller slutanvändaren.
- Centralservice hanterar saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, ev. produktnummer, inköpsdatum, återförsäljare, felbeskrivning, kundupplysningar, ska anges.

Med förbehåll för tryckfel.

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