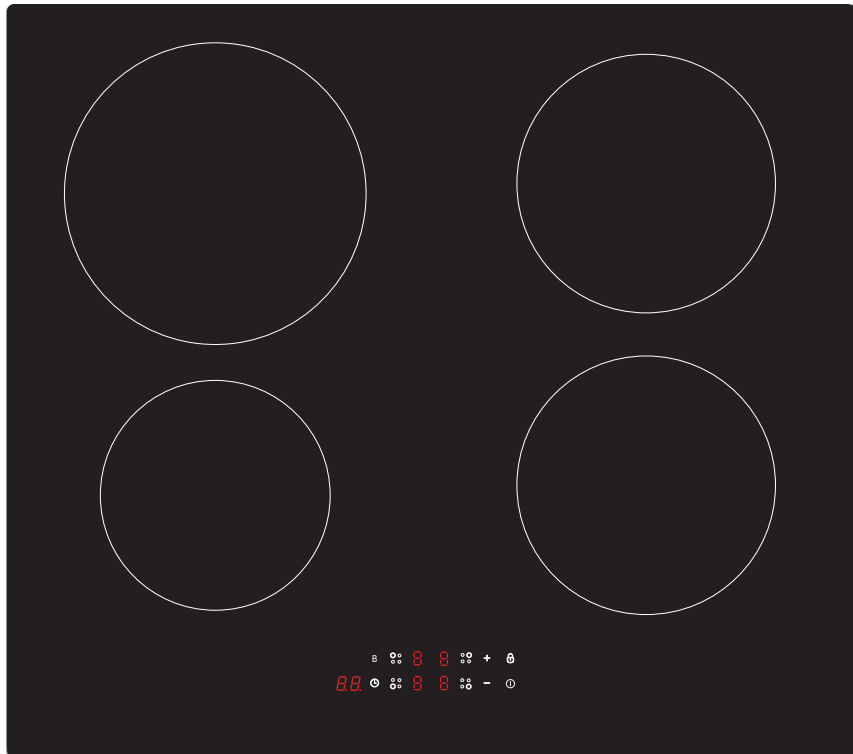


 ecotronic

# EIP590



DK: 3-26  
NO: 27-50  
SE: 51-74  
FI: 75-98

# PRODUCT FICHE

	SYMBOL	VALUE	UNIT
Model identification		EIP590	
Type of Hob		Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas		4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		induction cooking zones	
For circular cooking zones or area; diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Zone 1: 16.0 Zone 2: 21.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 18.0	cm
For non circular cooking zones or areas: length and width of usual surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric cooking	Zone 1: 196.3 Zone 2: 182.0 Zone 3: 186.3 Zone 4: 187.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric hob	188.1	Wh/kg

**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**

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER.....	4
OVERSIGT OVER DIT PRODUKT.....	8
BETJENINGSVEJLEDNING.....	9
TILBEREDNINGSVEJLEDNING.....	15
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	17
FEJLFINDING .....	18
INSTALLATION .....	21
REKLAMATION OG SERVICE .....	26

# 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. Reparér 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

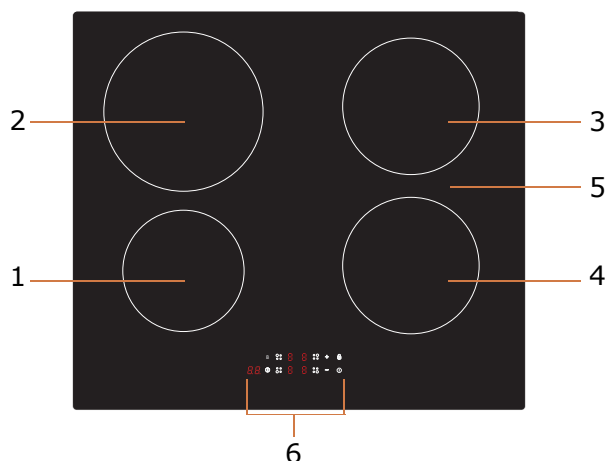
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg og fedtstænk, der kan antænde.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Placer aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer eller lad ikke magnetiske genstande (f.eks. 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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.
- Køb 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.
- Hvis der ikke foretages nogen betjening efter tænding af kogepladen, vil kogepladen automatisk slukke (gå i off-mode) efter 1 minut, og strømforbruget i off-mode er 0,5 W.

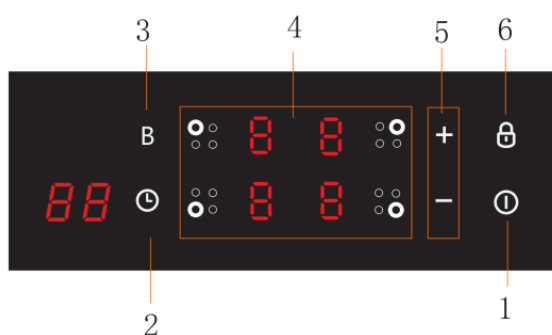
# OVERSIGT OVER DIT PRODUKT

## Set fra oven



1. Maks. 1300/1500 W zone
2. Maks. 2300/2600 W zone
3. Maks 1800/2000 W zone
4. Maks 1800/2000 W zone
5. Keramisk glasplade
6. Betjeningspanel

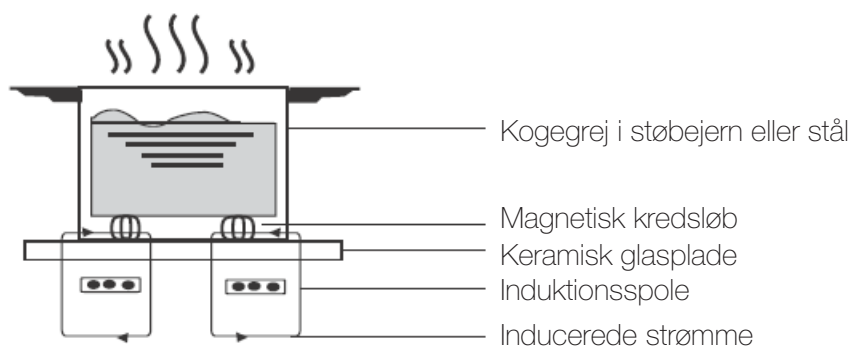
## Betjeningspanel



1. On/Off
2. Timer
3. Boost
4. Indikator for varmetrin
5. Indikator for tidsindstilling
6. Tastelås

## 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.



## Før du tager din nye induktionskogeplade i brug

- Læs sikkerhedsvejledningerne omhyggeligt og opmærksomt før ibrugtagning af produktet og opbevar dem i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller produktet til senere brug!
- Fjern beskyttelsesfilm, som eventuelt stadig sidder på kogepladen.

## Tekniske specifikationer

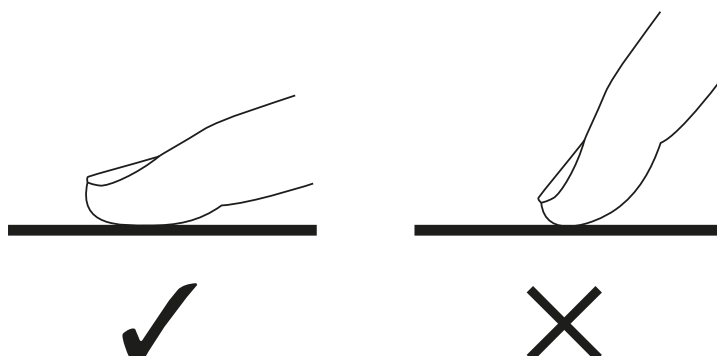
Kogeplade	EIP590
Kogezoner	4
Spænding	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Effekt	7200W
Produktstørrelse LxBxH (mm)	590x520x62
Indbygningsmål AxB (mm)	560x490

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

## BETJENINGSVEJLEDNING

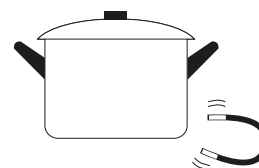
### Touch-kontrol


- 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

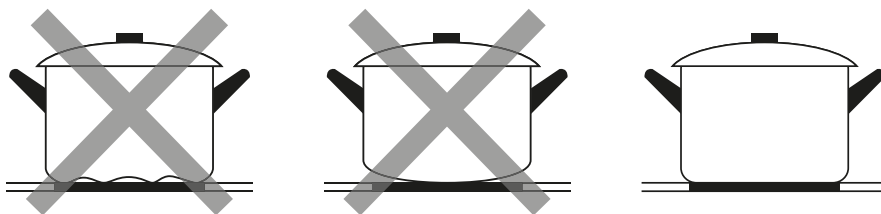
Brug kun køkkengrej, hvor bunden er egnet til induktionsmadlavning. Kig efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af gryden.



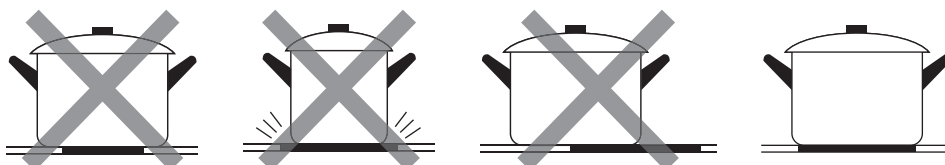
- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet ved at udføre en magnettest. Før en magnet hen mod grydens bund. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet: Put noget vand i den gryde, du vil kontrollere. Hvis ikonet  ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, 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.
- Hvis den ferromagnetiske del kun dækker en del af grydens bund, vil kun det ferromagnetiske område blive opvarmet. Resten af bunden opnår muligvis ikke en tilstrækkelig temperatur til madlavning.
- Hvis det ferromagnetiske område ikke er homogent, men indeholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og registreringen af kogegrejet.
- Hvis grydens bund ligner billederne nedenfor, kan kogegrejet muligvis ikke registreres.



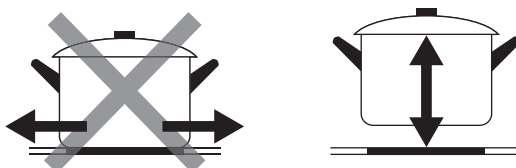
- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.




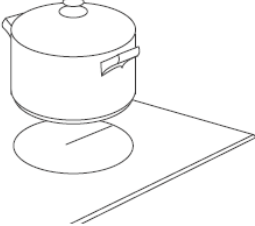
- Sørg for, at bunden af din gryde er glat, placeret fladt mod glaspladen og har samme størrelse som kogezone. Brug gryder, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Ved at bruge en gryde, der er lidt bredere, vil energien blive brugt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruger en 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

<p>Tryk på ON/OFF-kontrollen. Efter du har tændt, bipper alarmen én gang, og alle displays viser "–" eller "– –", og indikerer herved, at induktionskogepladen er gået på standby.</p>	
<p>Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for, at bunden på gryden og kogezonens overflade er rene og tørre.</li> </ul>	


<p>Tryk på indikatoren for varmetrin, og indikatoren ved siden af tasten vil blinke.</p>	
<p>Vælg en varmeindstilling ved at trykke på "–" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for et minut, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra fra trin 1.</li> <li>• Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.</li> </ul>	


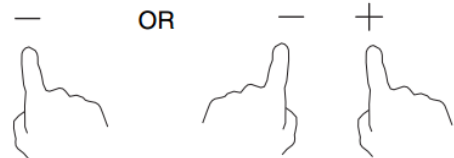
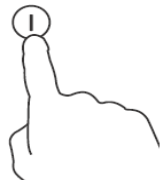
### Hvis displayet blinker med varmeindstillingsikonet

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.

<p>Tryk på den kogezone, som du ønsker at slukke for.</p>	
<p>Sluk for kogezone ved at scrolle ned til "0" eller rør ved "–" og "+" samtidigt. Sørg for, at displayet viser "0".</p>	
<p>Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF.</p>	

Pas på varme overflader. Et 'H' vil indikere, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion; Brug den kogeplade, som stadig er varm, hvis du ønsker at varme flere gryder op.



## Brug boost-funktioner

Aktiver boost-funktionen	
Tryk på indikatoren for varmetrin.	
Når du trykker på boost-kontrollen <b>B</b> , viser indikatoren "P", og effekten når MAX.	
Deaktiver boost-funktionen	
Ved at trykke på 'Boost'-kontrollen eller knappen '-', annulleres Boost-funktionen, og kogezoneen vender tilbage til sin oprindelige indstilling.	
Ved at trykke på "-" og "+" samtidigt, slukker kogezoneen, og Boost-funktionen annulleres automatisk.	

- Funktionen kan bruges på enhver kogezone.
- Kogezoneen vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter fem minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vil den vende tilbage til 9 efter fem minutter.

## 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 kort tid

Displayet viser "Lo"

## Sådan låser du kontrolfunktionerne op igen

Tryk og hold lås-kontrolfunktionen inde i kort tid

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.

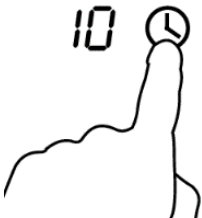



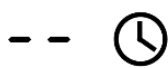
### Timer

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

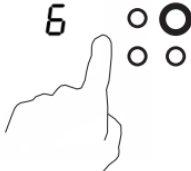


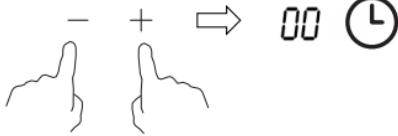

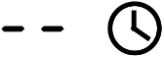
- Du kan bruge den som et minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet. Timeren kan maksimalt indstilles til 99 minutter.

#### a) Brug timeren som minutur

##### Hvis du ikke vælger en kogezone

Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: Du kan bruge minuturet, men mindst én zone skal være aktiv.	
Tryk på timerkontrollerne. Minutursindikatoren vil begynde at blinke, og "10" vil blive vist på timerdisplayet.	
Indstil tiden ved at trykke på timerkontrollerne "-" eller "+". Tip: Berør "-" eller "+" én gang for at mindske eller øge med 1 minut. Berør og hold "-" eller "+" inde for at mindske eller øge med 10 minutter.	
Ved at trykke på "-" eller "+" samtidig annulleres timeren, og "00" vil blive vist på minutdisplayet.	
Når tiden er indstillet, vil nedtællingen begynde øjeblikkeligt. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren vil blinker i 5 sekunder.	
Når den indstillede tid er udløbet, vil signalet bippe i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "--".	

## b) Brug timeren til at slukke én eller flere kogezone

<p>Tryk på den kogezone, som du ønsker at indstille timeren for (f.eks. zone 3).</p>	
<p>Tryk hurtigt på timeren og indikatoren vil begynde at blinke og "10" vises på displayet.</p>	
<p>Indstil tiden ved at trykke på timerkontrollerne "-" eller "+".</p> <p>Tip: Berør "-" eller "+" én gang for at mindske eller øge med 1 minut. Berør og hold "-" eller "+" inde for at mindske eller øge med 10 minutter.</p>	
<p>Ved at trykke på "-" eller "+" samtidig annulleres timeren, og "00" vil blive vist på minutdisplayet.</p>	
<p>Når tiden er indstillet, vil nedtællingen begynde øjeblikkeligt. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren vil blinker i 5 sekunder.</p> <p>BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektindikatoren vil lyse op, og derved indikere, at zonen er valgt.</p>	
<p>Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk.</p>	



Andre kogezone fortsætter med at fungere, hvis de var tændt tidligere.

Billederne ovenfor er kun til reference, og det endelige produkt gælder.

### 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)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, kan induktionskogepladen stoppe opvarmningen med det samme, og kogepladen slukker automatisk efter to minutter.

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

# TILBEREDNINGSGVEJLEDNING



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"><li>• Delikat opvarmning til små mængder mad</li><li>• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt</li><li>• Blid simren</li><li>• Langsom opvarmning</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hurtig opvarmning</li><li>• Hurtig simren</li><li>• Kogning af ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pandekager</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Kogning af pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Omrøring (stegning)</li><li>• Brun</li><li>• Bring suppen i kog</li><li>• Kogende vand</li></ul>

# 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"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li><li>2. Påfør en kogepladerens, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!).</li><li>3. Rengør og tør med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.</li><li>4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen 'varm overflade'-indikation, men kogeområdet kan stadig være varmt! Vær ekstremt forsigtig.</li><li>• Grove skuresvampe, visse nylon-skuresvampe og skrappe/abrasive rengøringsmidler kan ridse glasset. Se label for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuresvamp er egnet.</li><li>• Lad aldrig rengøringsrester være tilbage på kogepladen: glasset kan blive plettet.</li></ul>
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"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen ved vægkontakten.</li><li>2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab snavset ud på et køligt område af kogepladen.</li><li>3. Rengør snavs eller spild med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle.</li><li>4. Følg trin 2-4 ovenover for rengøring af glaskeramisk kogeplade.</li></ol>	<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"><li>• <b>Fare:</b> Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er knivbladet barberblads-skarpt! Brug derfor skraberens med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og uden for børns rækkevidde.</li></ul>
Spild på touch-knapperne	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li><li>2. Tør spildet op.</li><li>3. Tør touch-området af med en ren fugtig svamp eller klud.</li><li>4. Tør området helt af med et stykke køkkenrulle.</li><li>5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

# 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 afsnittet om 'Betjeningsvejledning'.
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.

# FEJLVISNING OG INSPEKTION

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

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
<b>Ingen auto-gendannelse</b>		
E1	Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Åben kredsløb.	Kontroller forbindelsen eller udskift sensoren for den keramiske kogeplade.
E2	Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Kortslutning.	
Eb	Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade.	
E3	Høj temperatur for keramiske kogepladesensor.	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden.
E4	Fejl på temperatursensor for IGBT. Åbent kredsløb.	Kontakt service for udbedring.
E5	Fejl på temperatursensor for IGBT. Kortslutning.	
E6	Temperatursensor for IGBT er høj	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilationen kører, som den skal.
E7	Forsyningsspændingen ligger under den nominelle spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd for strømmen, efter at strømforsyningen er blevet normal.
E8	Forsyningsspændingen overskrider den nominelle spænding.	
U1	Kommunikationsfejl	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.

# INSTALLATION

## Valg af installationsudstyr

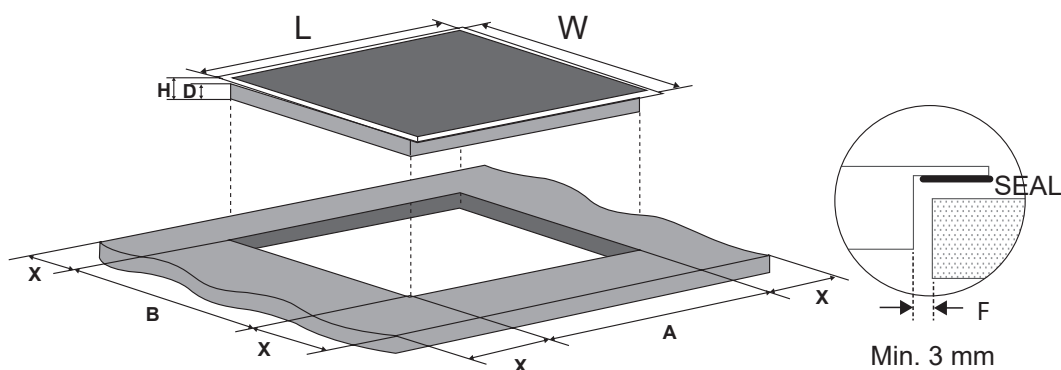
Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der vises på tegningen.

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.

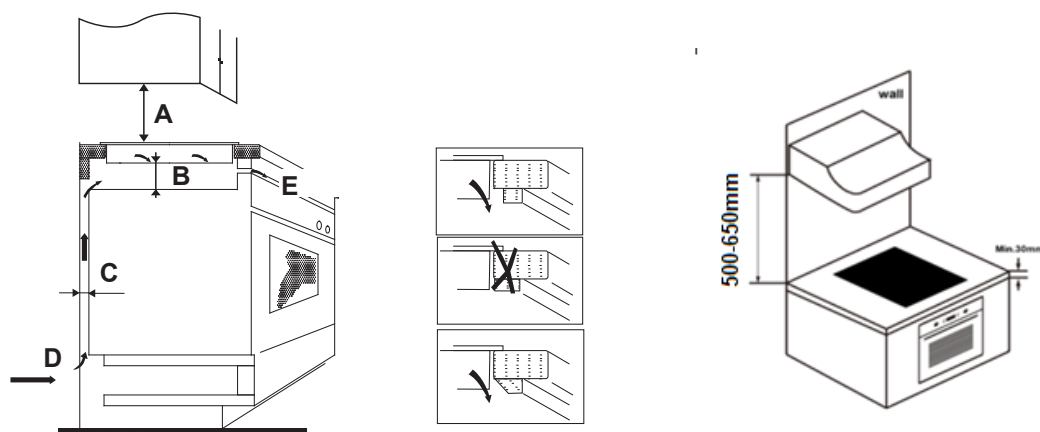


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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.

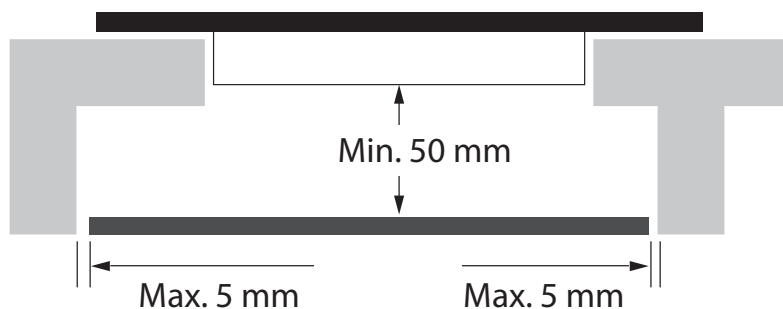


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindgang	Luftudgang 5 mm

## 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:

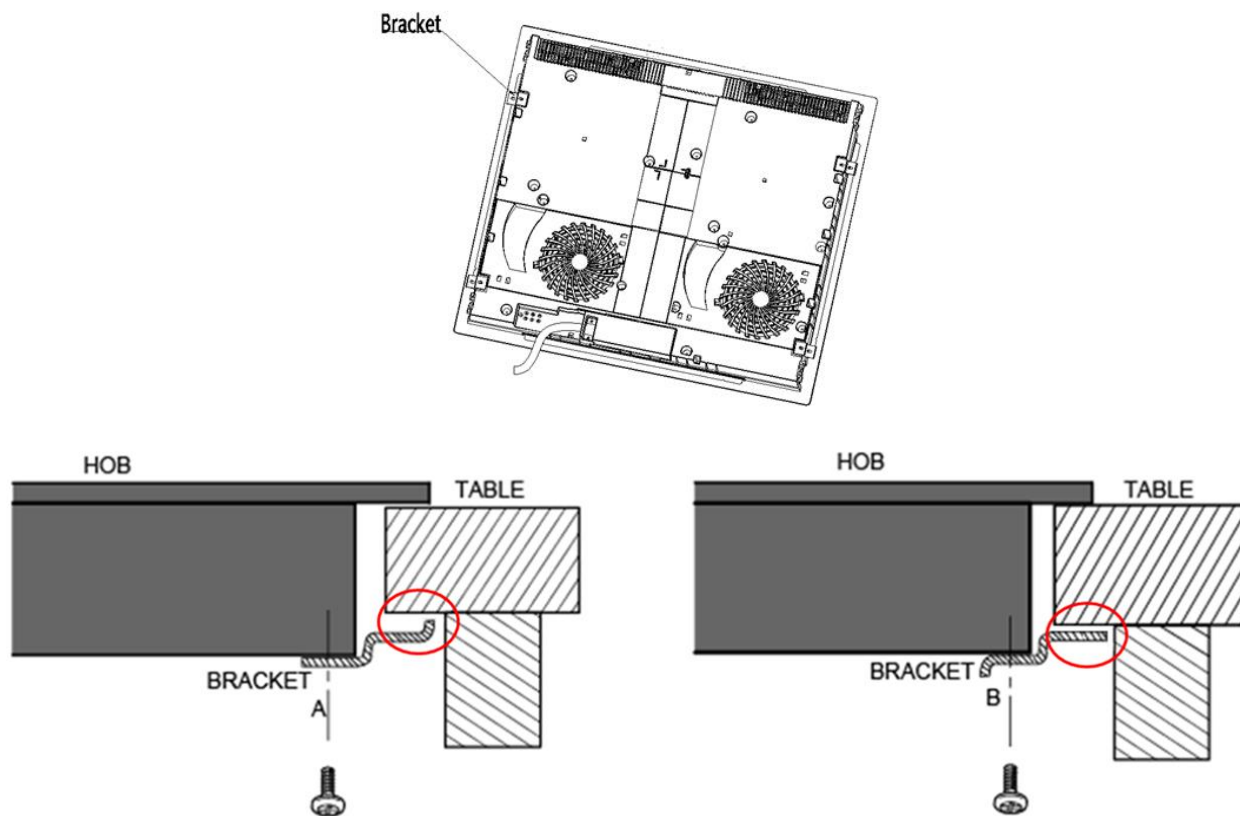
- Strømkablet ikke er tilgængeligt via skabsdøre eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig ventilation af frisk luft udenfor skabskonstruktionen til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skabsrum, skal der installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunden af kogepladen.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

## Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skrue beslagene på undersiden af kogepladen (se billede) efter installationen. Juster beslagets position, så det passer til forskellige bordpladetykkelser.



Beslagene må under ingen omstændigheder røre ved de indre overflader af bordpladen efter installationen (se billede).

## 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 selvklebende tape være varmeresistente.
- Damprenser må ikke bruges.

## Tilslut kogepladen til hovedstrømforsyningen

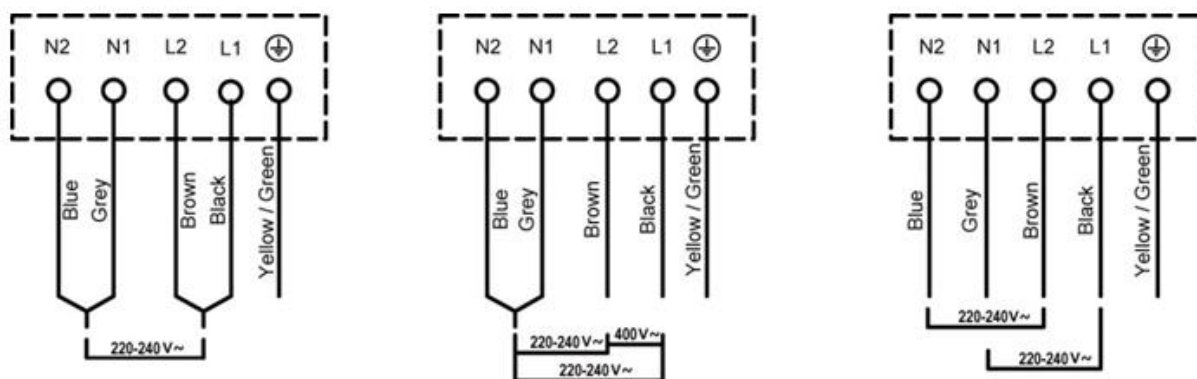
Læs venligst brugsanvisningen og disse sikkerhedsanvisninger grundigt, før produktet tages i brug og før installering af kogepladen. Det er vigtige oplysninger om sikkerhed, montering, brug og vedligeholdelse, som beskytter både personer og produkt.



- 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 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.



Bundfladen og strømkablet på kogepladen er ikke tilgængelige efter installationen.



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.



#### 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.

## 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.

# REKLAMATION OG SERVICE

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

## **Garantien dækker ikke:**

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

## **Transportskader**

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

## **Ubegrundede servicebesøg**

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skrive en sikring i sikringskabet, 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 personsikkerheds skader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

Forbehold for trykfejl

**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.

**INDHOLDSFORTEGNELSE**

SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	28
OVERSIKT OVER PRODUKTET .....	32
BETJENINGSVEILEDNING.....	33
TILBEREDNINGSVEILEDNING.....	39
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....	41
FEILSØKING.....	42
INSTALLASJON.....	45
REKLAMASJON OG SERVICE.....	50

# 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 jordingsystem 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 varmeelementene 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.

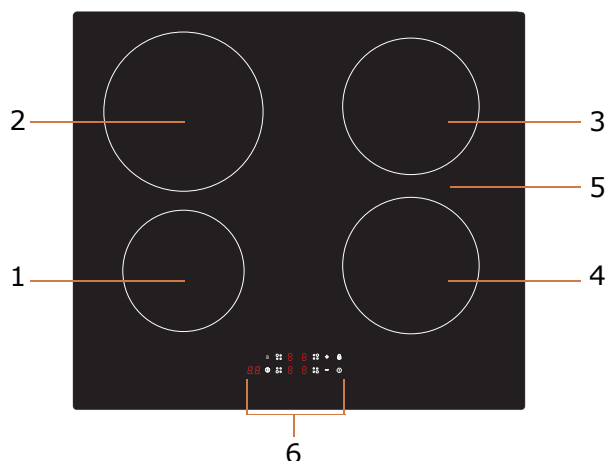
## Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- 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 filterne 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 luktredusjonssystemet 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 fettfilterne.
- 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.
- Hvis det ikke utføres noen handling etter at platetoppen er slått på, vil platetoppen automatisk slå seg av (gå i off-modus) etter 1 minutt, og strømforbruket i off-modus er 0,5 W.

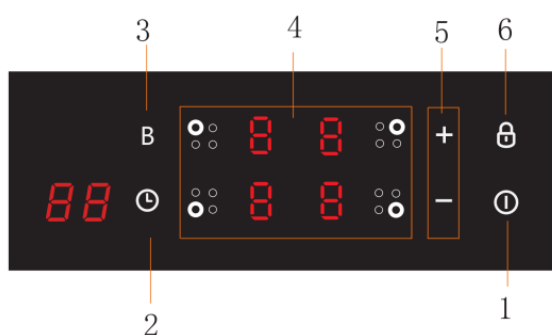
# OVERSIKT OVER PRODUKTET

## Sett ovenfra



1. Maks. 1300/1500 W sone
2. Maks. 2300/2600 W sone
3. Maks 1800/2000 W sone
4. Maks 1800/2000 W sone
5. Keramisk glassplate
6. Betjeningspanel

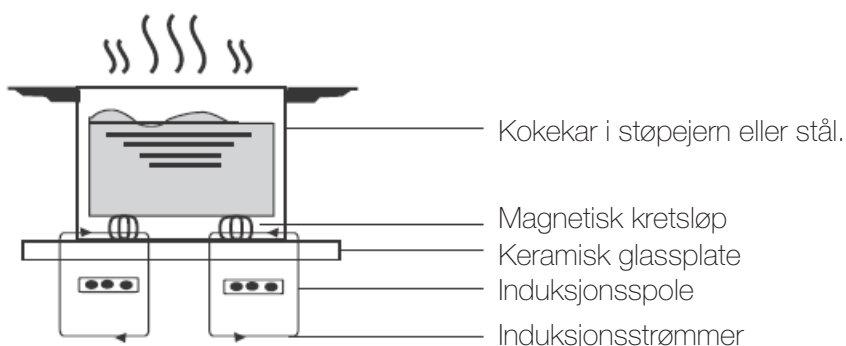
## Betjeningspanel



1. On/Off
2. Timer
3. Boost
4. Indikator for varmetrinn
5. Indikator for tidsinnstilling
6. Tastelås

## 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.



## Før du tar i bruk din nye induksjonsplatetopp

- Les sikkerhetsinstruksjonene grundig og nøye før du bruker produktet, og oppbevar dem i umiddelbar nærhet av installasjonsstedet eller produktet for senere bruk!
- Fjern beskyttelsesfilmen som eventuelt sitter igjen på platetoppen.

## Tekniske spesifikasjoner

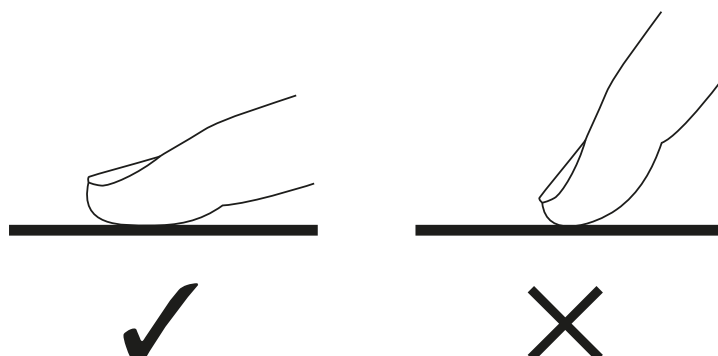
Platetopp	EIP590
Kokesoner	4
Spennning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Effekt	7200W
Produktstørrelse LxBxH (mm)	590x520x62
Innbyggingsmål AxB (mm)	560x490

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

## BETJENINGSVEJLEDNING

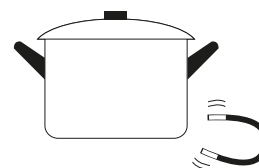
### Berørings-kontroll


- 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

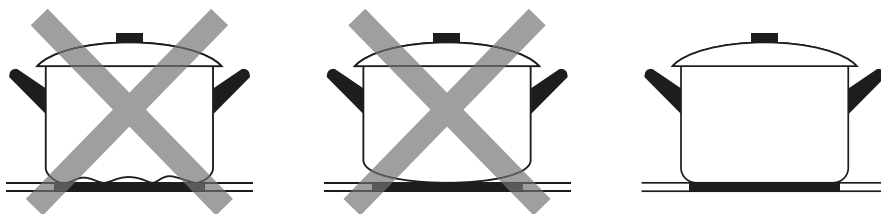
Bruk kun kokekar hvor bunnen egner seg til matlaging på induksjonstopp. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av gryten.



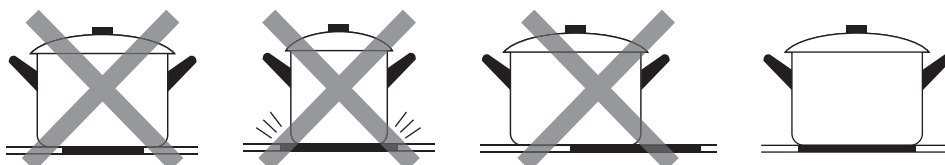
- Du kan kontrollere om kokekaret er egnet ved å utføre en magnettest. Hold en magnet mot undersiden av gryten. Hvis magneten tiltrekkes, egner gryten seg til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet: Ha vann i gryten du vil kontrollere. Hvis ikonet  ikke blinker i displayet, og vannet varmes opp, er 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.
- Hvis den ferromagnetiske delen bare dekker deler av bunnen på kjelen, vil kun det ferromagnetiske området varmes opp. Resten av bunnen oppnår muligens ikke tilstrekkelig temperatur til matlaging.
- Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan dette påvirke oppvarmingen og registreringen av kokekaret.
- Hvis kjelebunnen likner bildene nedenfor, kan kokekaret muligens ikke registreres.



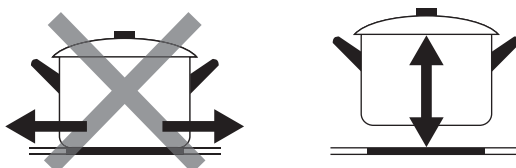
- Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.




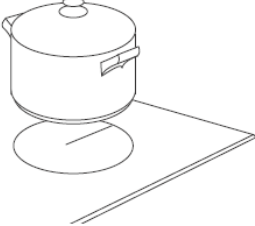
- Sørg for at bunnen av kjelen er glatt, plassert flatt mot glassplaten og har samme størrelse som kokesonen. Bruk gryter ned diameter som er den samme som grafikken for den valgte sonen. Ved å bruke en gryte som er litt bredere, vil energien utnyttes med maksimal effektivitet. Hvis du bruker en mindre 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


<p>Trykk på ON/OFF-kontrollen. Etter at du har slått på, piper alarmen én gang og alle display viser «—» eller «— —» og indikerer dermed at induksjonstoppen har gått i standby.</p>	
<p>Plasser en egnet gryte på den kokesonen du ønsker å bruke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at bunnen på gryten og overflaten på kokesonen er rene og tørre.</li> </ul>	


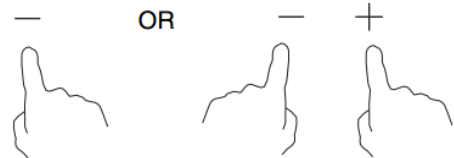
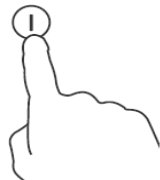
<p>Trykk på indikatoren for varmetrinn, og indikatoren ved siden av tasten vil blinke.</p>	
<p>Velg en varmeinnstilling ved å trykke på «-» eller «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen et minutt, slås platetoppen av automatisk. Da starter du forfra fra trinn 1.</li> <li>• Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.</li> </ul>	

### 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.

<p>Trykk på den kokesonen du ønsker å slå av.</p>	
<p>Slå av kokesonen ved å skrolle ned til «0» eller berør «-» og «+» samtidig. Sørg for at displayet viser «0».</p>	
<p>Slå av hele kokesonen ved å trykke på ON/OFF.</p>	

Vær oppmerksom på varme overflater. En «H» vil indikere hvilken kokesone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt ned til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon: Bruk den kokeplaten som fremdeles er varm hvis du ønsker å varme opp flere kjeler.



## Bruk boost-funksjoner

Aktiver boost-funksjonen	
Trykk på indikatoren for varmetrinn.	A diagram showing a hand with the index finger pressing a button that has a lightning bolt symbol. To the right of the button is a heat indicator icon consisting of a large circle and four smaller circles.
Når du trykker på boost-kontrollen <b>B</b> , vises indikatoren «P» og effekten når MAX.	A diagram showing a hand with the index finger pressing a button with the letter 'B' on it. To the right is a heat indicator icon with the letter 'P' next to it.
Deaktiver boost-funksjonen	
Ved å trykke på «Boost»-kontrollen eller knappen «—» annulleres Boost-funksjonen. Kokesonene går tilbake til sin opprinnelige innstilling.	A diagram showing two hands. The left hand is pressing a button with the letter 'B' on it. The right hand is pressing a button with a horizontal line symbol '—' on it. The word 'OR' is written between the two hands.
Ved å trykke på «—» og «+» samtidig slukker kokesonen, og Boost-funksjonen annulleres automatisk.	A diagram showing two hands. The left hand is pressing a button with a minus sign '—' on it. The right hand is pressing a button with a plus sign '+' on it. Above the space between the two hands is a large number '0'.

- Funksjonen kan brukes på alle kokesonene.
- Kokesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter fem minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er 0, vil den gå tilbake til 9 etter fem minutter.

## Låsing 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 kort tid.

Displayet viser «Lo»

## Slik låser du opp kontrollfunksjonene igjen

Trykk og hold lås-kontrollfunksjonen inne i kort tid.

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 nødtilfeller, men du må låse opp platetoppen igjen før neste bruk.

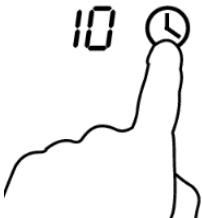



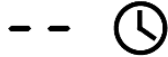
### Timer

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

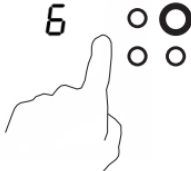


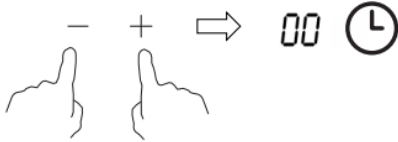

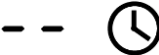
- Du kan bruke den som minutt-timer. I dette tilfellet vil ikke timeren slå av noen kokesoner når den innstilte tiden utløper.
- Du kan innstille den til å slå av en eller flere kokesoner når den innstilte tiden utløper. Timeren kan maksimalt stilles inn til 99 minutter.

#### a) Bruk timeren som minutt-timer.

##### Hvis du ikke velger en kokesone

Sørg for at platetoppen er slått på. Merk: Du kan bruke minuttetret, men minst én sone må være aktiv.	
Trykk på timer-kontrollene. Indikatoren for minuttetret begynner å blinke, og «10» vises i timer-displayet.	
Still inn tiden ved å trykke på timer-kontrollene «-» eller «+». Tips: Berør «-» eller «+» én gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Berør og hold «-» eller «+» inne for å redusere eller øke med 10 minutter.	
Ved å trykke på «-» eller «+» samtidig annulleres timeren og «00» vises i minuttdisplayet.	
Når tiden er innstilt, begynner nedtellingen umiddelbart. Displayet viser resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Når den innstilte tiden er utløpt, høres et pip-signal i 30 sekunder, og timerindikatoren viser «- -».	

## b) Bruk timeren til å slå av én eller flere kokesoner.

<p>Trykk på den kokesonen du ønsker å stille inn timeren for (f.eks. sone 3).</p>	
<p>Trykk raskt på timeren. Indikatoren begynner å blinke og «10» vises i displayet.</p>	
<p>Still inn tiden ved å trykke på timer-kontrollene «-» eller «+».</p> <p>Tips: Berør «-» eller «+» én gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Berør og hold «-» eller «+» inne for å redusere eller øke med 10 minutter.</p>	
<p>Ved å trykke på «-» eller «+» samtidig annulleres timeren og «00» vises i minuttdisplayet.</p>	
<p>Når tiden er innstilt, begynner nedtellingen umiddelbart. Displayet viser resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.</p> <p>MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren lyser og indikerer dermed at sonen er valgt.</p>	
<p>Når timeren utløper, slås den tilsvarende kokesonen av automatisk.</p>	



Andre kokesoner fortsetter å fungere hvis de var slått på tidligere.

Bildene ovenfor er kun for referanse. Det er det endelige produktet som gjelder.

### 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)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når kokekaret fjernes, stopper induksjonsplatetoppen oppvarmingen med det samme, og platetoppen slås automatisk av etter to minutter.

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

# TILBEREDNINGSGVEJLEDNING



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 mørk 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"><li>• Skånsom oppvarming av små mengder mat</li><li>• Smelting av sjokolade, smør og matvarer som lett blir brent.</li><li>• Småkoking på lav temperatur</li><li>• Langsom oppvarming</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rask oppvarming</li><li>• Rask småkoking</li><li>• Koking av ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannekaker</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Koking av pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Omrøring (steking)</li><li>• Brun</li><li>• Kok opp suppen</li><li>• Kokende vann</li></ul>

# 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"><li>1. Koble fra strømmen til platetoppen.</li><li>2. Påfør et egnet rengjøringsmiddel til platetoppen mens glasset fremdeles er varmt ( men ikke glovarmt!)</li><li>3. Rengør og tørk av med en ren klut eller litt kjøkkenpapir.</li><li>4. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke vises noen "varm overflate", men platetoppen kan fortsatt være varm! Vær svært forsiktig.</li><li>• 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.</li><li>• La aldri rengjøringsrester ligge igjen på platetoppen: glasset kan bli flekkete.</li></ul>
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"><li>1. Koble fra strømmen til platetoppen ved veggkontakten.</li><li>2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30° og skrap skitten bort til et kjølig område av platetoppen.</li><li>3. Rengjør smuss eller søl med et kjøkkenhåndkle eller litt kjøkkenpapir.</li><li>4. Følg trinn 2–4 ovenfor for rengjøring av glasskeramisk platetopp.</li></ol>	<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"><li>• <b>Fare:</b> 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.</li></ul>
Søl på berøringsknappene.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Koble fra strømmen til platetoppen.</li><li>2. Tørk opp sølet.</li><li>3. Tørk av berøringsområdet med en ren fuktig svamp eller klut.</li><li>4. Tørk av hele området med litt kjøkkenpapir.</li><li>5. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

# 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 strømbrydd 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 avsnittet «Betjeningsveiledning».
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 skrues 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 registrere 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 timer-displayet (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.

# FEILVISNING OG INSPEKSJON

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

## Feilfinding

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
<b>Ingen automatisk tilbakestilling</b>		
E1	Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Åpent kretsløp.	Kontroller tilkoblingen eller bytt sensor for den keramiske platetoppen.
E2	Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Kortslutning.	
Eb	Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen.	
E3	Temperatursensoren for den keramiske platetoppen registrerer høy temperatur.	Vent til temperaturen på den keramiske platetoppen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.
E4	Feil på temperatursensor for IGBT. Åpent kretsløp.	Kontakt service for utbedring.
E5	Feil på temperatursensor for IGBT. Kortslutning.	
E6	Temperatursensor for IGBT er høy	Vent til temperaturen på den keramiske platetoppen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller om ventilatoren går som den skal.
E7	Nettspenningen ligger under den nominelle spenningen.	Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen etter at strømforsyningen har blitt normal.
E8	Nettspenningen overskrider den nominelle spenningen.	
U1	Kommunikasjonsfeil	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 tilberedningsmodus lyser, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på platetoppen.	Den omgivende temperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventilen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om ventilatoren går 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.		
	Platetoppen 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.

# INSTALLASJON

## Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til målene vist på tegningen.

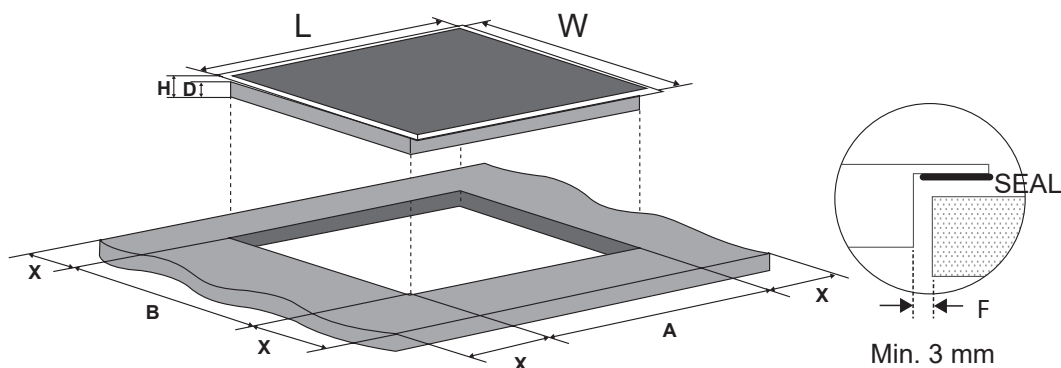
For installasjons- og bruksformål må det holdes minimum 5 cm plass rundt hullet.

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.

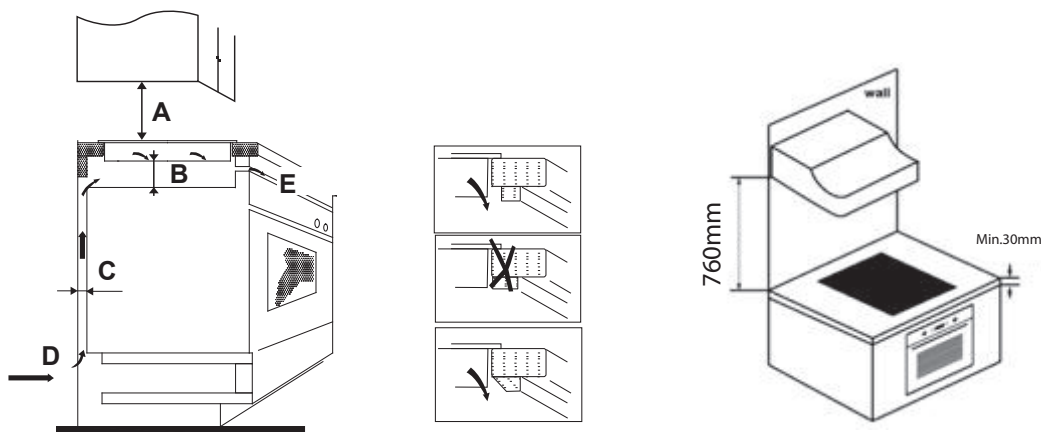


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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.

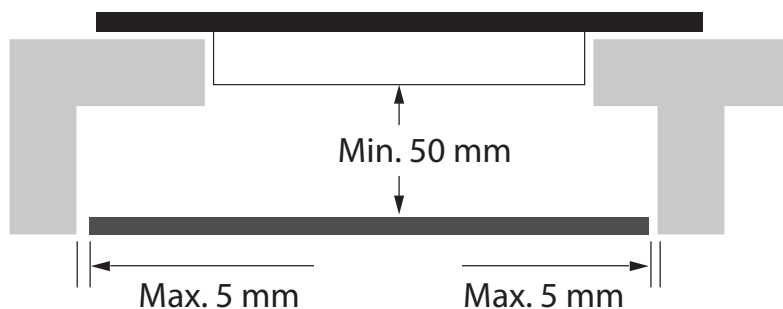


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftuttak 5 mm

## 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.
- Isoleringsbryteren 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). Isoleringsbryteren 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:

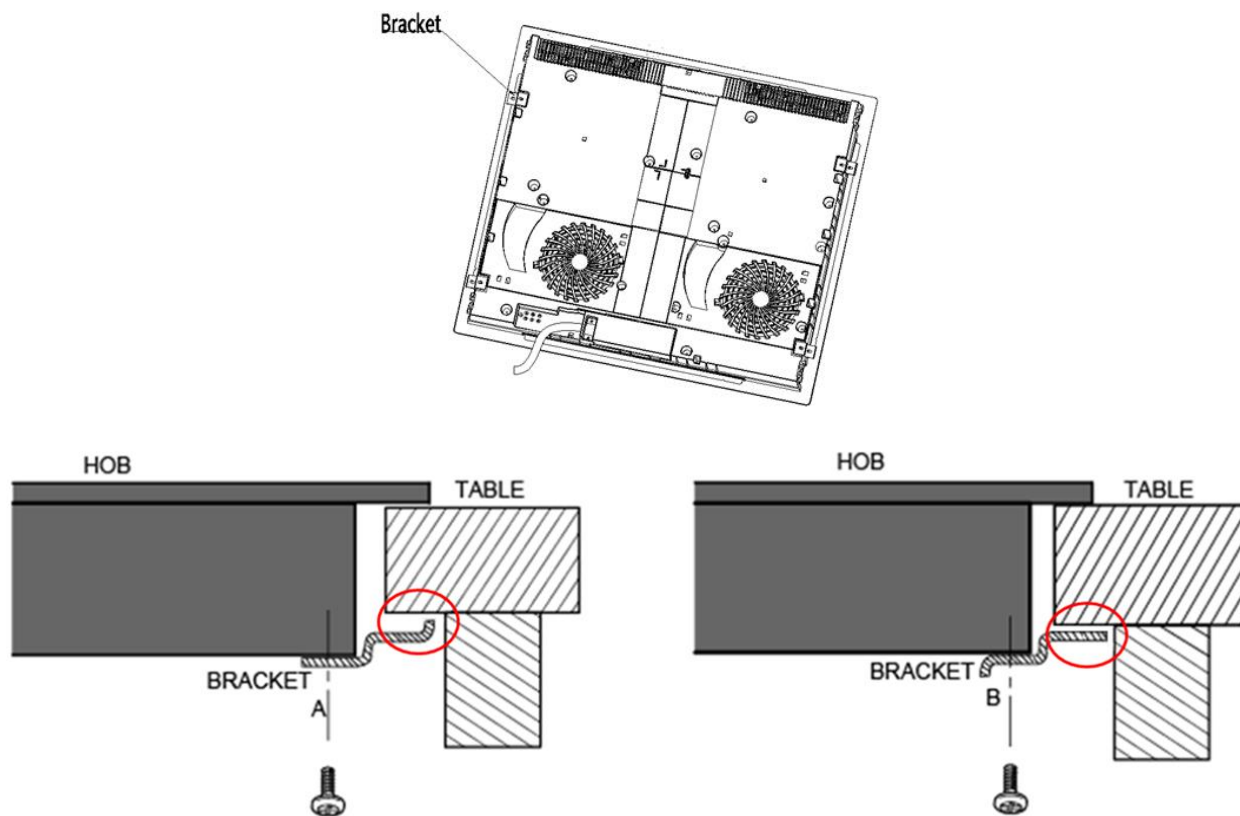
- At strømkabelen ikke er tilgjengelig via skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig ventilasjon av frisk luft utenfor skapkonstruksjonen til bunnen av platetoppen.
- Hvis platetoppen er installert over en skuff eller et skaprom, må det installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av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

## Justering av beslagets posisjon

Fest platetoppen på arbeidsflaten ved å skru beslagene på undersiden av platetoppen (se bilde) etter installasjonen. Juster beslagets posisjon slik at det passer til forskjellige benkeplatetykkelser.



Beslagene må ikke under noen omstendigheter berøre de indre overflatene av benkeplaten etter installasjon.  
(se bilde)

## 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.
- Veggen og den induserte varmesonen over benkeplaten må kunne tåle varme.
- For å unngå skade må den selvklebende tapen være varmebestandig.
- Det må ikke brukes damprenser.

## Koble platetoppen til strømnettet.

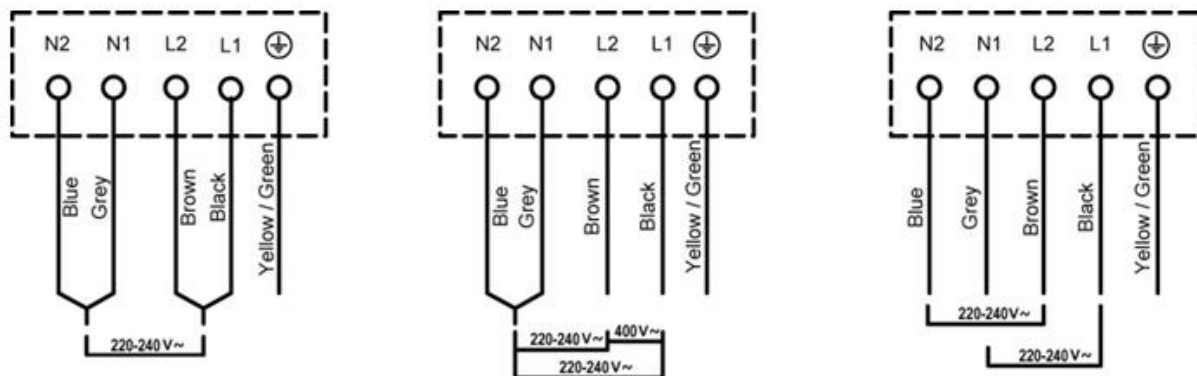
Les bruksanvisningen og disse sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker produktet og før du installerer platetoppen. Dette er viktig informasjon om sikkerhet, installasjon, bruk og vedlikehold, som beskytter både mennesker og produktet.



- Denne platetoppen skal kun kobles til strømnettet 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 strømnettet, 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 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.



Undersiden og strømkabelen til platetoppen er ikke tilgjengelig etter installasjon.



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.



#### 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.

## 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.

# 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 personskaader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

## GRATTIS till din nya produkt från Witt

Tack för att du har valt 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

SÄKERHETSANVISNINGAR.....	52
ÖVERSIKT ÖVER DIN PRODUKT .....	56
BRUKSANVISNING .....	57
RIKTLINJER FÖR TILLAGNING .....	63
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	65
FELSÖKNING .....	66
INSTALLATION .....	69
REKLAMATION OCH SERVICE .....	74

# 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. Oönskad 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 de här anvisningarna 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.

## Risk för skärskador!

- 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 behörig fackperson 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 matlagingsprocess ska hållas under kontinuerlig uppsikt.
- 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 avkänningen av kokkärl.
- Undvik spill – sänk värmen när vätskor kokar eller värms upp.
- Lämna inte värmeelementen påslagna utan kastruller 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 de här anvisningarna inte följs kan det leda till elektriska stötar eller dödsfall.

## Hälsofara

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- 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.
- Handtagen på kokkärl kan vara heta vid beröring. Se till att kokkärlens handtag 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

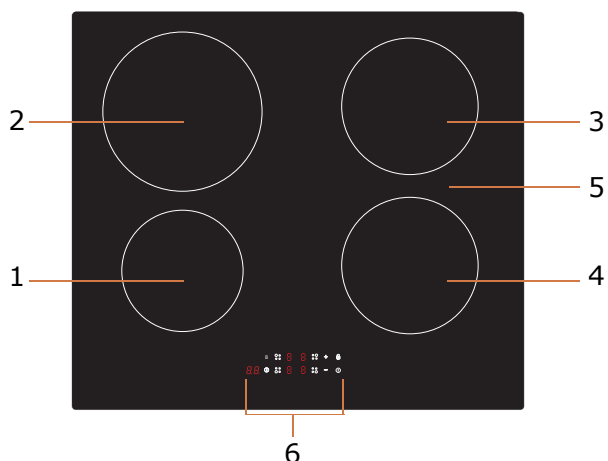
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning. Om något kokar över kan det orsaka rök och fettstänk som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller avlastningsyta.
- Placera aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inte några magnetiska föremål (till 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 funktionen för avkänning av kokkärl ska stänga av hällen när du tar bort kokkärl 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 allvarigt.
- 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 iakttagas 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 fästsruvar 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 förekomma 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: Tillbehörsdelar 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.
- Om ingen åtgärd görs efter att hällen har slagits på, stängs den automatiskt av (går i off-läge) efter 1 minut, och effektförbrukningen i off-läge är 0,5 W.

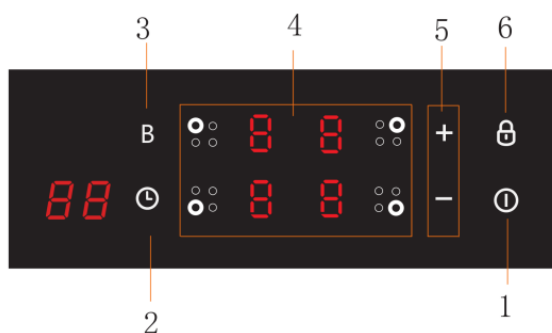
# ÖVERSIKT ÖVER DIN PRODUKT

## Sett från ovan



1. Max. 1300/1500 W-zon
2. Max. 2300/2600 W-zon
3. Max. 1800/2000 W-zon
4. Max. 1800/2000 W-zon
5. Glaskeramikhäll
6. Manöverpanel

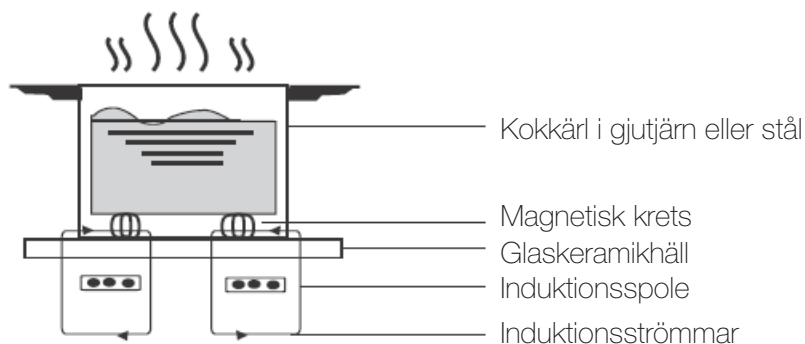
## Manöverpanel



1. På/av
2. Timer
3. Boost
4. Indikator för värmesteg
5. Indikator för tidsinställning
6. Knapplås

## 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.



## Innan du börjar använda din nya induktionshäll

- Läs säkerhetsanvisningarna noggrant och uppmärksamt innan du börjar använda produkten och förvara dem i omedelbar närhet av installationsplatsen eller produkten för senare användning!
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på hällen.

## Tekniska specifikationer

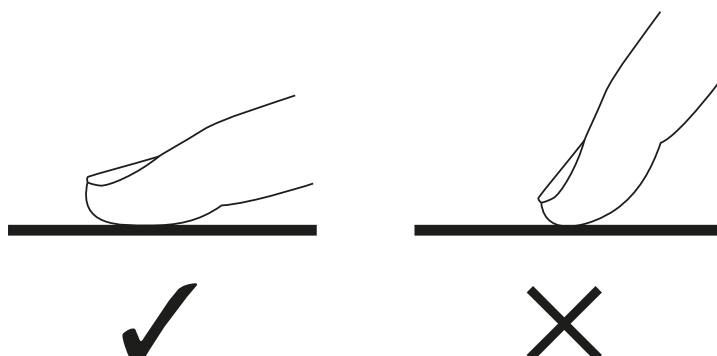
Spishäll	EIP590
Kokzoner	4
Spänning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Effekt	7200 W
Produktstorlek L × B × H (mm)	590 × 520 × 62
Inbyggnadsmått A × B (mm)	560 × 490

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.

## BRUKSANVISNING

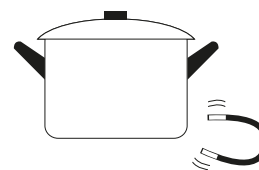
### Touchkontroll


- 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

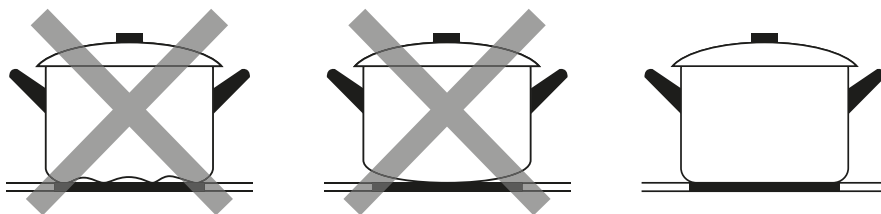
Använd endast kokkärl med en botten som lämpar sig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller i botten avkokkärlet.



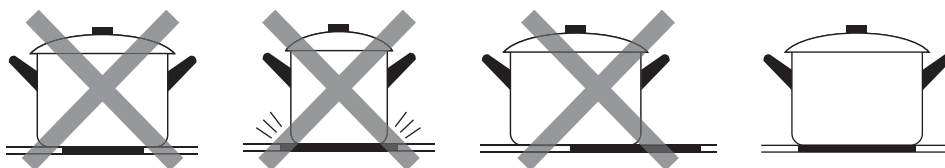
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att göra ett magnettest. För en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten dras mot kokkärlet så lämpar sig det för induktion.
- Om du inte har en magnet:  
Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.  
Om ikonen  inte blinkar på displayen 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.
- Om den ferromagnetiska delen endast täcker en del av kokkärlets botten kommer endast det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten kanske inte når en tillräcklig temperatur för matlagning.
- Om det ferromagnetiska området inte är homogent utan innehåller andra material som till exempel aluminium kan detta påverka uppvärmningen och avkänningen av kokkärlet.
- Om botten av kokkärlet ser ut som bilderna nedan, kanske kokkärlet inte kan avkännas.



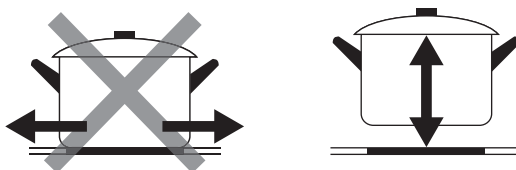
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.




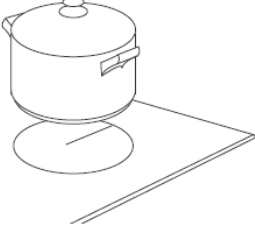
- Se till att botten på kokkärl är jämn, ligger plan mot glasskivan och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken för den valda zonen. Om man använder ett kokkärl som är något större än zonen kommer energin att användas med maximal effektivitet. Med ett mindre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





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



## Så använder du produkten

<p>Tryck på PÅ/AV-reglaget. När hällen har slagits på piper larmet en gång och alla displayer visar "–" eller "– –" för att indikera att induktionshällen är i standbyläge.</p>	
<p>Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att kokkärls botten och kokzonens yta är rena och torra.</li> </ul>	


<p>Tryck på indikatorn för värmesteg, så börjar indikatorn bredvid knappen att blinka.</p>	
<p>Välj en värmeinställning genom att trycka på ”-” eller ”+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom en minut stängs hällen av automatiskt. Du måste då börja om från steg 1.</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.</li> </ul>	


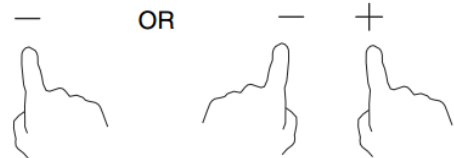
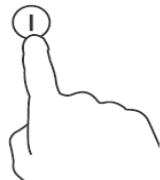
### Om displayen blinkar med värmeinställningsikonen

Det betyder följande:

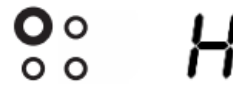
- du har inte placerat kokkärl på rätt kokzon
- kokkärl är inte lämpligt för induktionsmatlagning
- kokkärl är för litet eller inte placerat i mitten av kokzonen.

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

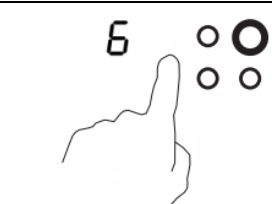
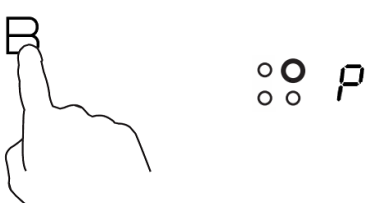
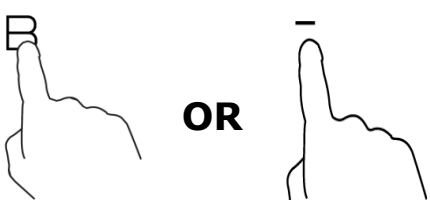
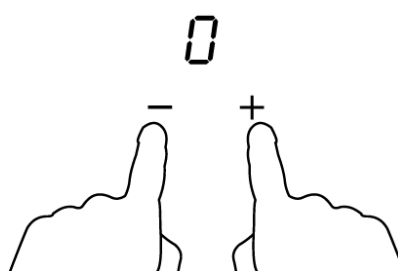
Displayen  stängs av automatiskt efter 1 minut om det inte placeras ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

<p>Tryck på den kokzon som du vill stänga av.</p>	
<p>Stäng av kokzonen genom att rulla nedåt till ”0” eller vidröra ”-” och ”+” samtidigt. Kontrollera att displayen visar ”0”.</p>	
<p>Stäng av hela spishällen genom att trycka på PÅ/AV.</p>	

Se upp för heta ytor. Ett "H" anger vilken kokzon som är varm att röra vid. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som en energibesparande funktion; använd den kokplatta som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kokkärl.



## Använda boost-funktioner

Aktivera boost-funktionen	
Tryck på indikatorn för värmesteg.	
När du trycker på boost-reglaget <b>B</b> visar indikatorn "P" och effekten når MAX.	
Avaktivera boost-funktionen	
Om du trycker på "boost"-reglaget eller knappen "-" avbryts boost-funktionen och kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning.	
Om du trycker på "-" och "+" samtidigt stängs kokzonen av och boost-funktionen avbryts automatiskt.	

- Funktionen kan användas på alla kokzoner.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter fem minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är 0 återgår den till nivå 9 efter fem minuter.

## Låsa 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 en kort stund

Displayen visar "Lo"

## Så låser du upp kontrollfunktionerna igen

Tryck och håll in låskontrollfunktionen en kort stund

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

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

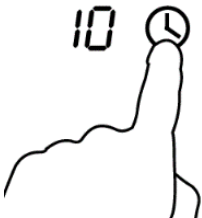



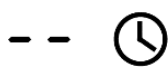
### Timer

Du kan använda timern på två olika sätt:

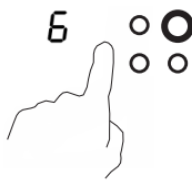
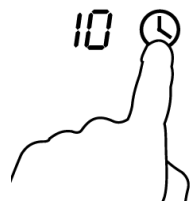
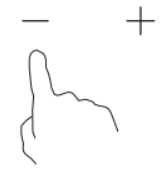
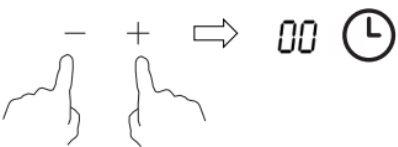

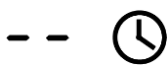
- Du kan använda den som äggklocka. I detta fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in så att den stänger av en eller flera kokzoner efter den inställda tidens utgång. Timern kan maximalt ställas in på 99 minuter.

### a) Använda timern som en äggklocka

#### Om du inte väljer en kokzon

Kontrollera att spishällen är påslagen. Observera: Du kan använda äggklockan, men minst en zon måste vara aktiv.	
Tryck på timerreglagen. Indikatorn för äggklocka börjar att blinka och "10" visas på timerdisplayen.	
Ställ in tiden genom att trycka på timerreglagen "-" eller "+". Tips: Tryck på "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut. Tryck på och håll inne "-" eller "+" för att minska eller öka med 10 minuter.	
Om du trycker på "-" eller "+" samtidigt avbryts timern och "00" visas på minutdisplayen.	
När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.	
När den inställda tiden har löpt ut piper signalen i 30 sekunder och timerindikatorn visar "--".	

## b) Ställa in så att timern stänger av en eller flera kokzoner

Tryck på den kokzon som du vill ställa in timern för (t.ex. zon 3).	
Tryck snabbt på timern så börjar indikatorn att blinka och "10" visas på displayen.	
Ställ in tiden genom att trycka på timerreglagen "-" eller "+". Tips: Tryck på "-" eller "+" en gång för att minska eller öka med 1 minut. Tryck på och håll inne "-" eller "+" för att minska eller öka med 10 minuter.	
Om du trycker på "-" eller "+" samtidigt avbryts timern och "00" visas på minutdisplayen.	
När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder. OBSERVERA: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn tänds och anger att zonen har valts.	
När timertiden har löpt ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.	



Andra kokzoner fortsätter att vara i drift om de har slagits på tidigare.

Bilderna ovan är endast avsedda som referens och slutprodukten gäller.

### Standarddrifttider


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

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddrifttider (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kokkärlet avlägsnas kan induktionshällen avbryta uppvärmningen omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter två minuter.

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

# RIKTLINJER FÖR TILLAGNING

 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, vilket utgör en allvarlig brandrisk.

## TIPS för matlagning

Sänk temperaturen när maten börjar koka.

- Använd lock på kokkärlet 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 mat och koka ris

Maten sjuder när den tillagas under kokpunkten vid cirka 85 °C och enstaka bubblor stiger till ytan av den kokande vätskan. 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. Håll 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"><li>• Försiktig uppvärmning av mindre mängder mat</li><li>• Smälta choklad, smör och livsmedel som lätt bränner vid</li><li>• Försiktig sjudning</li><li>• Långsam uppvärmning</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Snabb uppvärmning</li><li>• Snabb sjudning</li><li>• Koka ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grädda pannkakor</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautera</li><li>• Koka pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Omrörning (stekning)</li><li>• Bryna</li><li>• Koka upp soppa</li><li>• Koka upp vatten</li></ul>

# 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"><li>1. Bryt strömmen till hällen.</li><li>2. Applicera ett hållrengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).</li><li>3. Rengör och torka torrt med en ren trasa eller en bit hushållspapper.</li><li>4. Slå på strömmen till hällen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Grova skursvampar, vissa skursvampar av nylon och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller din skursvamp lämpar sig för användning med denna produkt.</li><li>• Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen eftersom glaset kan bli missfärgat.</li></ul>
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"><li>1. Bryt strömmen till hällen vid vägguttaget.</li><li>2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa bort spillet till en sval del av hällen.</li><li>3. Torka bort fläcken eller spillet med en disktrasa eller en bit hushållspapper.</li><li>4. Följ steg 2–4 ovan för att rengöra glaskeramikhällen.</li></ol>	<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"><li>• <b>Fara:</b> När säkerhetsskyddet dras tillbaka är knivbladet rakbladsvasst! Använd därför hållskrapan med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li></ul>
Spill på touchknapparna	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bryt strömmen till hällen.</li><li>2. Torka upp spillet.</li><li>3. Torka av touchområdet med en ren fuktig svamp eller trasa.</li><li>4. Torka området helt torrt med en bit hushållspapper.</li><li>5. Slå på strömmen till hällen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

# 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 eltilförsel.	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 "Bruksanvisning".
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 kokkäret (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 induktionstekniken.	Detta är helt normalt, men ljudet bör minska eller helt försvinna när du sänker värmeställningen.
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 kokkäret eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte registrera kokkäret eftersom det är för litet för kokzonen eller inte är korrekt centrerat på den.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktion. Centrera kokkäret 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.

# FELINDIKERING OCH INSPEKTION

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.

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd
<b>Ingen automatisk återställning</b>		
E1	Fel på temperaturgivare för glaskeramikhällen. Öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut givaren för glaskeramikhällen.
E2	Fel på temperaturgivare för glaskeramikhällen. Kortslutning.	
Eb	Fel på temperaturgivare för glaskeramikhällen.	
E3	Temperaturgivaren i spishällen registrerar hög temperatur.	Vänta tills temperaturen i spishällen är normal igen. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta om enheten.
E4	Fel på temperaturgivare för IGBT. Öppen krets.	Kontakta service för åtgärd.
E5	Fel på temperaturgivare för IGBT. Kortslutning.	
E6	Temperaturgivare för IGBT är hög	Vänta tills temperaturen i spishällen är normal igen. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om ventilationen fungerar som den ska.
E7	Matningsspänningen ligger under märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att strömförsörjningen har blivit normal.
E8	Matningsspänningen överskrider märkspänningen.	
U1	Kommunikationsfel	Kontakta service för åtgärd.

Specifika fel och möjlige åtgärder:

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd A	Åtgärd B
LED lyser inte når enheten är ansluten.	Ingen eltillførsel.	Kontrollera att stickkontakten er korrekt ansluten till eluttaket og at eluttaket fungerer.	
	Fel i anslutningen mellom tillbehørets kretskort og displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Anslutningskretskortet er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	
	Displaykortet er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	
Vissa av knapparna reagerer ikke eller LED-displayen fungerer ikke normalt.	Displaykortet er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	
Indikatoren for tillagningslåg lyser, men oppvårmningen starter ikke.	Høg temperatur på hällen.	Den omgivande temperaturen kan vara for høg. Luftintaget eller luftventilen kan vara blockerad.	
	Det er något fel på flåkten.	Kontrollera om flåkten fungerer som den ska. Om den ikke gör det ska du låta byta ut den.	
	Kretskortet er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	
Oppvårmningen avbryts pløtsligt under drift og "u" blinker på displayen.	Fel typ av kokkårl.	Anvånd ett kokkårl som er læmpligt for induktion.	Kretsen for igenkåning av kokkårl er skadat. Byt ut kretskortet.
	Kokkårllets diameter er for liten.		
	Spishällen er overhettad.	Enheden er overhettad. Vånta tills temperaturen er normal igen. Tryck på PÅ/AV-knappen for at starta om enheten.	
Vårmnezoner på samma sida (t.ex. den første og andra zonen) viser "u".	Fel i anslutningen mellom kretskortet og displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortets kommunikationsdel er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	
	Huvudkortet er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	
Flåktmotoren låter onormalt.	Flåktmotoren er skadat.	Kontakta service for åtgärd.	

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

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

# INSTALLATION

## Val av installationsutrustning

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

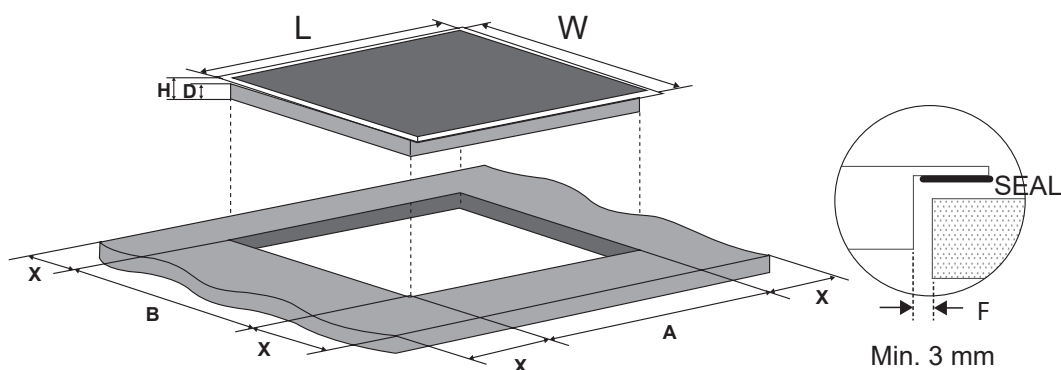
För installations- och användningsändamål måste det finnas ett fritt utrymme på 5 cm runt om utskärningen.

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.

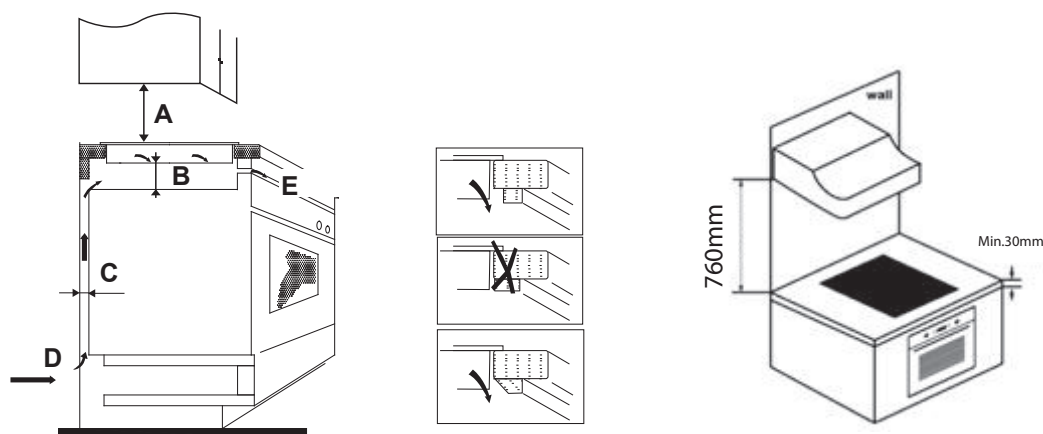


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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 ovsida och ett överskåp ovanför hällen bör vara minst 760 mm.

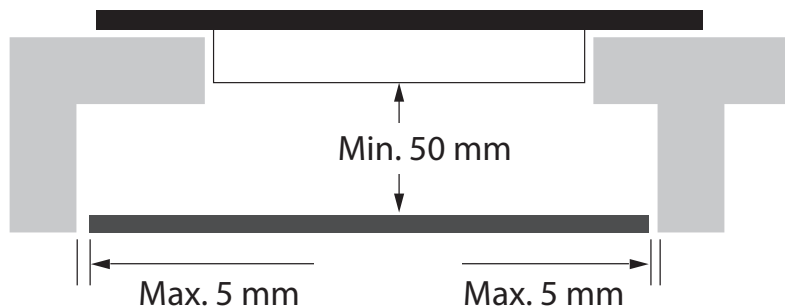


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinlopp	Luftutlopp 5 mm

## Varning: Så 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 frånkoppling 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:

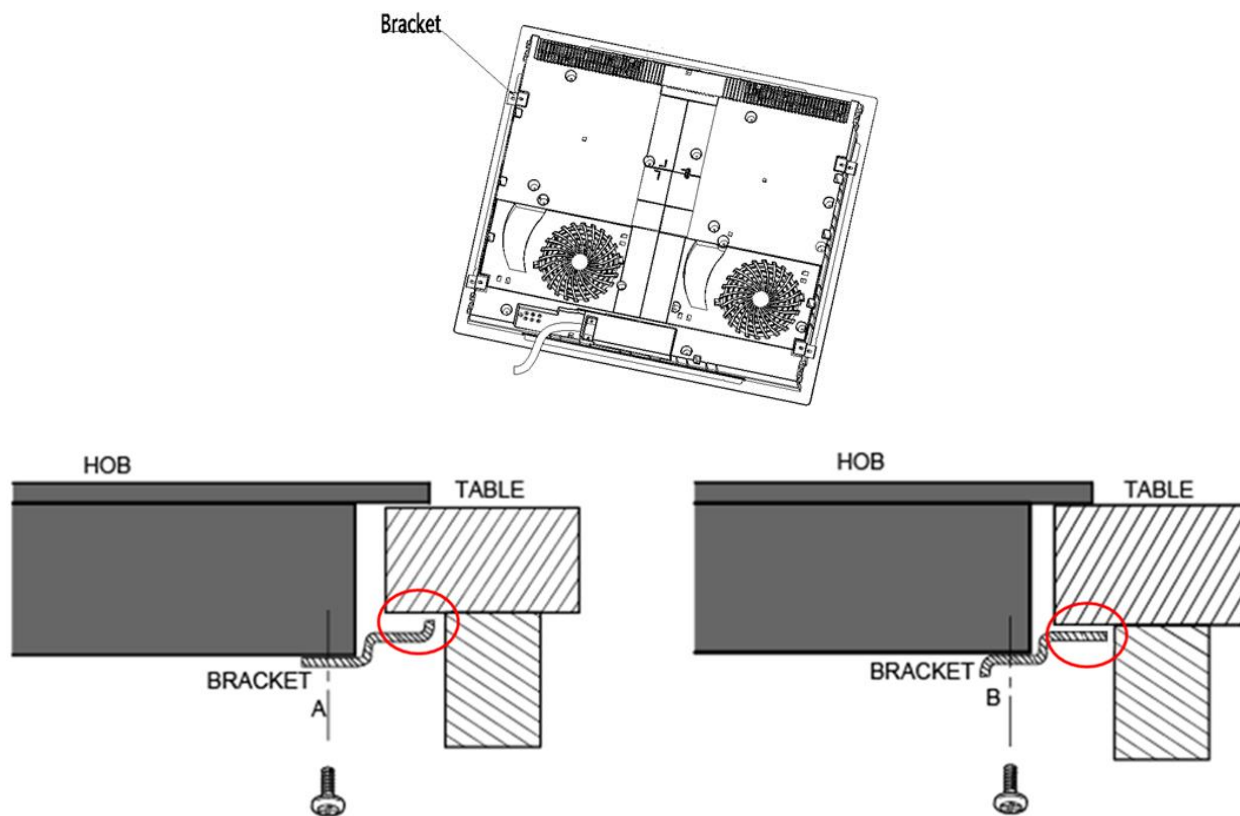
- Strömkabeln är installerad på ett sådant sätt att den inte kan klämmas i skåpdörrar eller utdragslådor.
- Det finns tillräckligt flöde av frisk luft utifrån in i skåpet till spishällens undersida.
- Om spishällen installeras över en låda eller ett skåputrymme måste det installeras en termisk skyddsbarriär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

## Före placering av beslag

Enheten måste placeras på ett stabilt och plant underlag (använd förpackningen).  
Var försiktig så att du inte applicerar vikt/tryck på glaset.

## Justera beslagets position

Fastgör spishällen mot arbetsytan genom att skruva fast beslagen på undersidan av spishällen (se bild) efter installation. Justera beslagets position så att det passar bänkskivans tjocklek.



Beslagen får under inga omständigheter vidröra bänkskivans inre ytor efter installationen (se bild).

## 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 tejp vara värmebeständig.
- Ångtvätt får inte användas.

## Ansluta hällen till elnätet

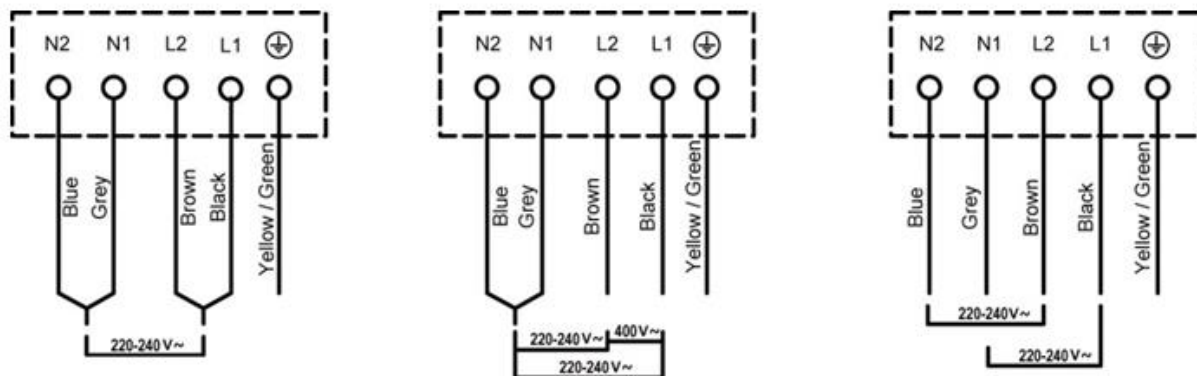
Läs bruksanvisningen och de här säkerhetsanvisningarna noggrant innan produkten tas i bruk och före installation av hällen. Den innehåller viktig information om säkerhet, montering, användning och underhåll som skyddar både personer och produkten.



- Denna häll får endast anslutas till elnätet av en lämpligen auktoriserad person.
- Produkten är endast 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 auktoriserad elinstallatör om elledningarna i huset är lämpliga utan modifieringar. Eventuella ändringar får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.



- 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.



Hällens undersida och strömkabel är inte tillgängliga efter installationen.



Symbolen som finns på produkten eller förpackningen anger att produkten inte får bortskaffas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Den 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 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.



## FÖRPACKNINGSPÅVIRKNING

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. Lämnna 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.

## VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH JURIDISKT UT TALANDE

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.

# 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 säkringssskåbet, 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.

## 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

TURVAOHJEET .....	76
YLEISET TUOTETIEDOT .....	80
KÄYTTÖOHJEET .....	81
PUHDISTUS JA HUOLTO.....	89
ONGELMIEN KARTOITTAMINEN .....	90
ASENNUS.....	93
REKLAMAATIOT JA HUOLTO .....	98

# 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 turvallisuusyistä 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**

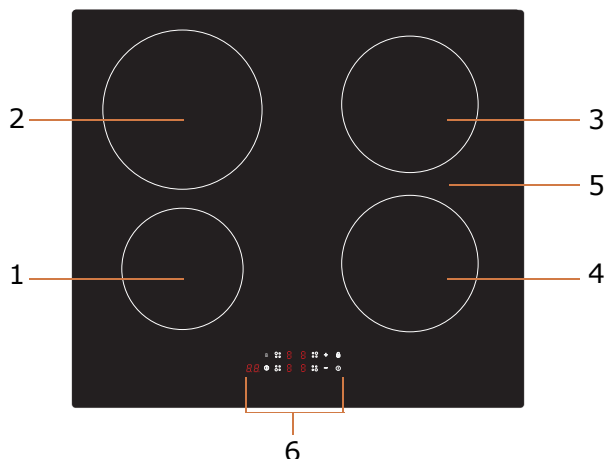
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Jos ruoka kiehuu yli, voi syntyä savua ja rasvaroiskeita, jotka voivat syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä aseta esineitä tai työvälineitä laitteen päälle.
- Älä aseta laitteen päälle tai sen läheisyyteen magneettisia 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 puhdistu 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<sup>-5</sup> 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 kiinteän 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.
- Jos keittotason käynnistämisen jälkeen ei tehdä mitään toimintoja, se sammuu automaattisesti (siirtyy off-tilaan) 1 minuutin kuluttua, ja virrankulutus off-tilassa on 0,5 W.

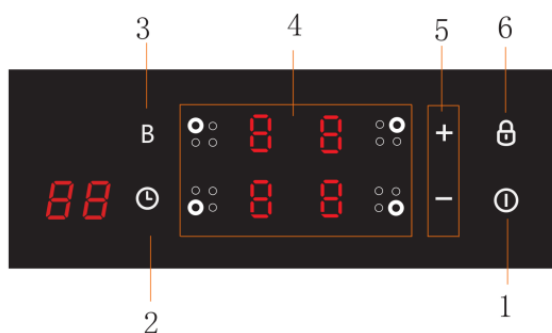
# YLEISET TUOTETIEDOT

## Ylhäältä katsottuna



1. Maks. 1300/1500 W alue
2. Maks. 2300/2600 W alue
3. Maks. 1800/2000 W alue
4. Maks. 1800/2000 W alue
5. Keraaminen lasilevy
6. Ohjauspaneeli

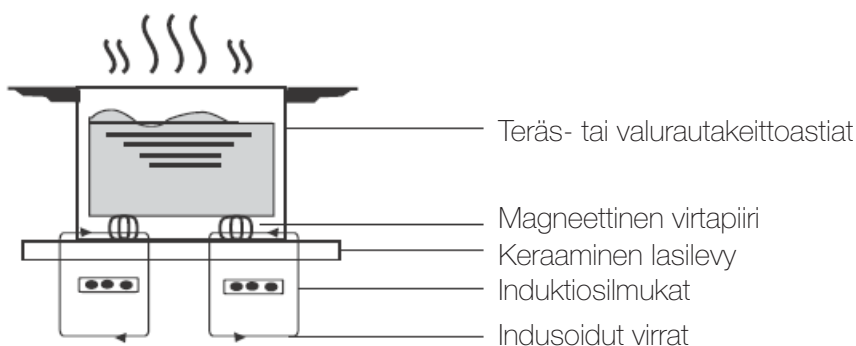
## Ohjauspaneeli



1. ON/OFF
2. Ajastin
3. Boost
4. Lämpötila-asetuksen ilmaisin
5. Aika-asetuksen ilmaisin
6. Näppäinlukko

## 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.



## Ennen kuin käytät uutta induktioleiettä

- Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä ne asennuspaikan tai tuotteen välittömässä läheisyydessä myöhempää käyttöä varten!
- Poista kaikki liedellä mahdollisesti olevat suojakalvot.

## Tekniset tiedot

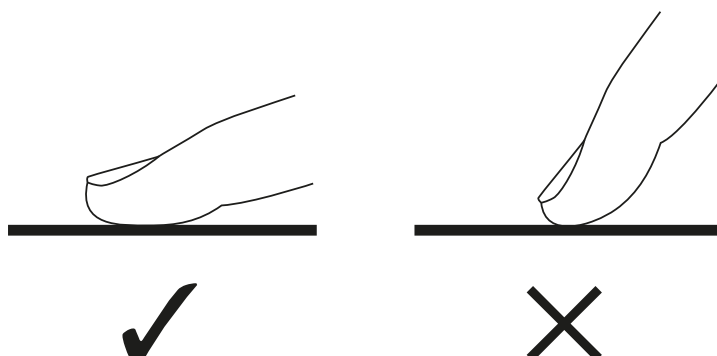
Keittotaso	EIP590
Keittoalueet	4
Jännite	220-240V~ 50Hz tai 60Hz
Teho	7200W
Tuotteen koko P×L×K (mm)	590×520×62
Asennusmitat A×B (mm)	560×490

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

## KÄYTTÖOHJEET

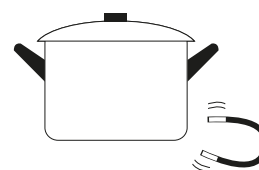
### Hipaisunäppäimet


- 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

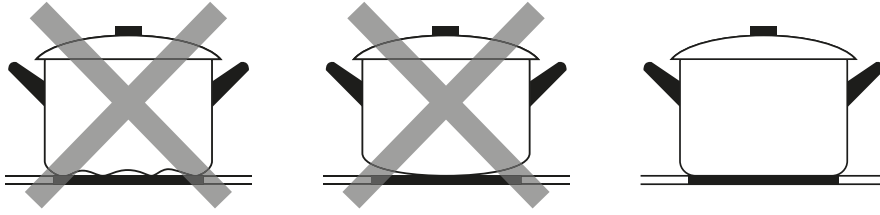
Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiotasolle. Etsi induktiosymbolia astian pakkauksesta taisen pohjasta.



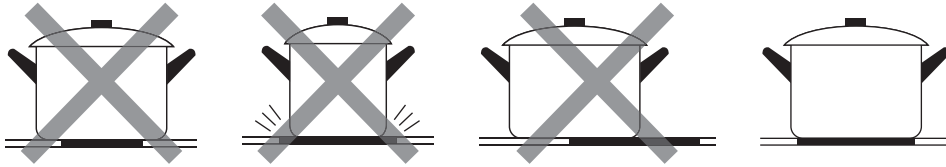
- Magneetitestillä voit tarkistaa, soveltuuko keittoastia induktiotasolle. Vie magneetti astian pohjaa kohti. Jos pohja vetää puoleensa magneettia, astia soveltuu induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:  
Laske vettä testattavaan keittoastiaan.  
Jos kuvake  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, 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.
- Jos ferromagneettinen osa peittää vain osan kattilan pohjasta, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Muu pohja ei ehkä saavuta riittävää lämpötilaa ruoanlaittoon.
- Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen, mutta sisältää muita materiaaleja, kuten esim. alumiinia, tämä voi vaikuttaa keittoastian lämpenemiseen ja toimintaan.
- Jos kattilan pohja näyttää alla olevilta kuvilta, keittoastiaa ei ehkä tunnisteta.



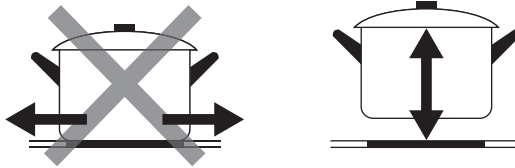
- Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai taipunut pohja.




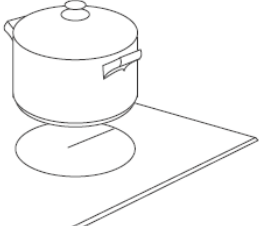
- Varmista, että keittoastian pohja on sileä, että se asettuu tasaisesti lasitasoa vasten ja että sen koko vastaa keittoalueen kokoa. Valitse keittoastioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen kuvio osoittaa. Valitsemalla hiukan leveämmän keittoastian energia käytetään mahdollisimman 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

<p>Paina ON/OFF-painiketta. Kun kytket päälle, hälytys piippaa kerran ja kaikissa näytöissä näkyy “-” tai “--”, mikä osoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.</p>	
<p>Aseta sopiva keittoastia haluamallesi keittoalueelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.</li> </ul>	

<p>Paina lämpötason ilmaisinta ja painikkeen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu.</p>	
<p>Valitse lämpöasetus painamalla ”-” tai ”+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jos et valitse lämpöasetusta minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti. Aloita uudestaan kohdasta 1.</li> <li>• Voit muuttaa lämpötila-asetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.</li> </ul>	


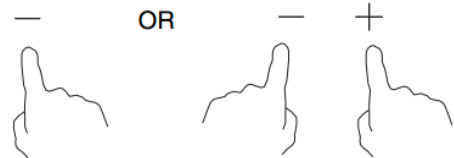
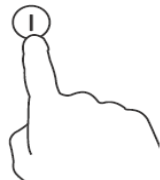
**Jos näytössä vilkkuu  sekä lämpötila-asetuksen kuvake**

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.

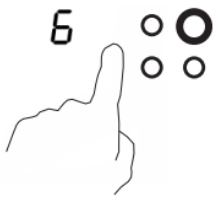
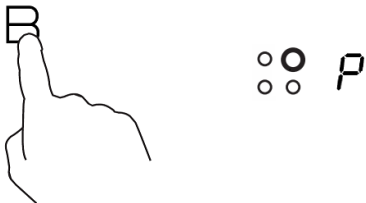
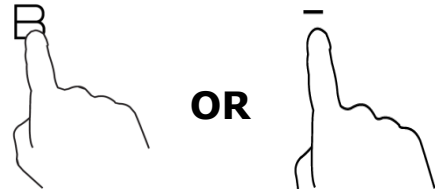
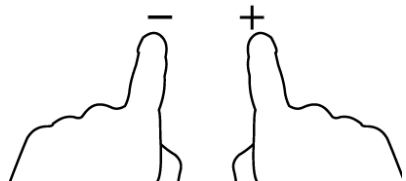
Näyttö  sammuu automaattisesti 1 minuutin jälkeen, jos tasolle ei aseteta sille soveltuvaa keittoastiaa.

<p>Paina keittoaluetta, jonka haluat sammuttaa.</p>	
<p>Kytke keittoalue pois päältä vierittämällä alas kohtaan ”0” tai koskettamalla ”-” ja ”+” samanaikaisesti. Varmista, että näytössä näkyy ”0”.</p>	
<p>Sammuta koko liesi painamalla ON/OFF.</p>	

Varo kuumia pintoja. "H" osoittaa, mikä keittoalue on kosketettaessa kuuma. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona; Käytä vielä kuumaa keittotasoa, jos haluat lämmittää useita kattiloita.



## Käytä tehostustoimintoja

Käynnistä Boost-toiminto	
Paina lämpöasetuksen ilmaisinta.	
Kun painat tehostuksen säädintä <b>B</b> , osoitin näyttää "P" ja teho saavuttaa MAX.	
Poista Boost-toiminto käytöstä	
Painamalla 'Boost'-säädintä tai '-'-painiketta Boost-toiminto peruuntuu ja keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa.	
Kun painat "-" ja "+" samanaikaisesti, keittoalue kytkeytyy pois päältä ja Boost-toiminto peruuntuu automaattisesti.	

- Toimintoa voidaan käyttää millä tahansa keittoalueella.
- Keittoalue palautuu alkuperäiselle asetukselleen viiden minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, se palaa arvoon 9 viiden minuutin kuluttua.

## Ohjaustoimintojen lukitus

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

## Ohjaustoimintojen lukitus

Paina ja pidä alhaalla lukituksen ohjaustoimintoa lyhyen aikaa

Näytössä näkyy "Lo"

## Ohjaustoimintojen lukituksen avaus

Paina ja pidä alhaalla lukituksen ohjaustoimintoa lyhyen aikaa

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

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





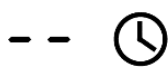
## Ajastin

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

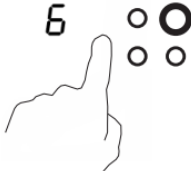


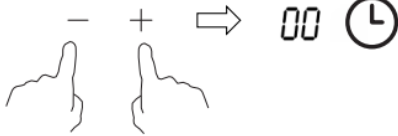
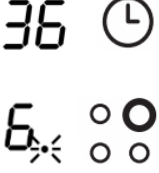
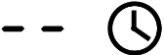
- Voit käyttää sitä minuuttikellona. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta yhtään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut umpeen.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden tai useamman keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut umpeen. Ajastin voidaan asettaa enintään 99 minuuttiin.

### a) Käytä ajastinta minuuttikellona

#### Jos et valitse keittoaluetta

Varmista, että liesi on päällä. Huomautus: Voit käyttää ajastinta, mutta vähintään yhden alueen on oltava aktiivinen.	
Paina ajastimen säätimiä. Minuuttiosoitin alkaa vilkkua ja "10" näkyy ajastimen näytössä.	
Aseta aika painamalla ajastimen säätimiä "-" tai "+". Vinkki: Kosketa "-" tai "+" kerran vähentääksesi tai pidentääksesi aikaa 1 minuutilla. Kosketa pitkään "-" tai "+", jos haluat vähentää tai pidentää aikaa 10 minuutilla.	
Painamalla "-" tai "+" samanaikaisesti ajastin peruuntuu ja minuuttinäytössä näkyy "00".	
Kun aika on asetettu, lähtölaskenta alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisimien vilkkuu 5 sekuntia.	
Kun asetettu aika on kulunut, signaali piippaa 30 sekuntia ja ajastimen ilmaisimen näytössä näkyy "--".	

## b) Käytä ajastinta yhden tai useamman keittoalueen sammuttamiseen

<p>Kosketa keittoaluetta, jolle haluat asettaa ajastimen (esim. alue 3).</p>	
<p>Paina nopeasti ajastinta, jolloin merkkivalo alkaa vilkkua ja näytölle tulee "10".</p>	
<p>Aseta aika painamalla ajastimen säätimiä "-" tai "+". Vinkki: Kosketa "-" tai "+" kerran vähentääksesi tai pidentääksesi aikaa 1 minuutilla. Kosketa pitkään "-" tai "+", jos haluat vähentää tai pidentää aikaa 10 minuutilla.</p>	
<p>Painamalla "-" tai "+" samanaikaisesti ajastin peruuntuu ja minuuttinäytössä näkyy "00".</p>	
<p>Kun aika on asetettu, lähtölaskenta alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekuntia. <b>HUOMAUTUS:</b> Virran merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy, mikä osoittaa, että keittoalue on valittu.</p>	
<p>Kun ajastin umpeutuu, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti.</p>	



Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Yllä olevat kuvat ovat vain viitteellisiä ja eivät välttämättä päde tähän tuotteeseen.

### 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)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun keittoastia poistetaan, induktioliesi lopettaa kuumenemisen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti kahden minuutin kuluttua.

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

# KÄYTTÖOHJEET



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 jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

## Lämpötasot

Alla olevat asetukset ovat vain suuntaa antavia. Tarkka asetukset 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"><li>• Pienten ruokamäärien hellävarainen lämmitys</li><li>• Suklaan, voin ja nopeasti pohjaan palavien elintarvikkeiden sulatus</li><li>• Mieto haudutus</li><li>• Hidas kuumennus</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nopea kuumennus</li><li>• Nopea haudutus</li><li>• Riisin keitto</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lätyt</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kuullotus</li><li>• Pastan keitto</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paisto</li><li>• Ruskistus</li><li>• Keiton keittäminen</li><li>• Veden keittäminen</li></ul>

# 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"><li>1. Katkaise keittotason virta.</li><li>2. Levitä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuumaa!)</li><li>3. Puhdista ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.</li><li>4. Kytke keittotasoon virta.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kun keittotason virta on katkaistu, siinä ei näy varoitusta kuumasta pinnasta, mutta keittoalue voi yhä olla kuuma! Ole varovainen.</li><li>• Karkeat hankaussienet, eräät nailonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista puhdistusaineen tai hankaussienen pakkauksesta, soveltuuko se induktioliedelle.</li><li>• Älä puhdistusaineen jäämiä keittotasolle, sillä ne voivat tehdä lasiin tahroja.</li></ul>
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"><li>1. Katkaise keittotason virta seinäkytkimestä.</li><li>2. Pidä terä tai kaavin 30 asteen kulmassa ja kaavi lika keittotason viileälle alueelle.</li><li>3. Puhdista lika ja roiskeet keittiöliinalla tai talouspaperilla.</li><li>4. Noudata yllä olevia vaiheita 2–4 lasikeraamisen keittotason puhdistamiseksi.</li></ol>	<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"><li>• <b>Vaara:</b> Kun turvasuojus on vedetty taakse, kaapimen terä on erittäin terävä! Käytä kaavinta sen vuoksi erittäin varovasti ja säilytä se turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa.</li></ul>
Roiskeet hipaisunäppäimillä	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Katkaise keittotason virta.</li><li>2. Pyyhi roiskeet.</li><li>3. Pyyhi hipaisunäppäimet puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla.</li><li>4. Kuivaa alue täysin talouspaperilla.</li><li>5. Kytke keittotasoon virta.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

# 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 'Käyttöohjeet'.
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 sormenpäällä.
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 jaastian 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 induktiokeittotasaan virta seinästä ja ota yhteyttä pätevään asentajaan.

# VIANETSINTÄ JA TARKASTUS

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

## Ongelmien kartoittaminen

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
<b>Ei automaattista palautusta</b>		
E1	Vika keraamisen keittotason lämpötila-anturissa. Avoin virtapiiri.	Tarkista kytkentä tai vaihda keraamisen keittotason lämpötila-anturi.
E2	Vika keraamisen keittotason lämpötila-anturissa. Oikosulku.	
Eb	Vika keraamisen keittotason lämpötila-anturissa.	
E3	Korkea lämpötila keraamisen liesitason anturille.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palaa normaaliksi. Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen.
E4	Vika IGBT:n lämpötila-anturissa. Avoin piiri.	Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.
E5	Vika IGBT:n lämpötila-anturissa. Oikosulku.	
E6	IGBT:n anturin lämpötila on korkea	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palaa normaaliksi. Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. Tarkista, toimiiko ilmanvaihto niin kuin pitää.
E7	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, toimiiko virtalähde normaalisti. Kytke virta päälle, kun virtalähde toimii jälleen normaalisti.
E8	Syöttöjännite ylittää nimellisen jännitteen.	
U1	Kommunikaatiovirhe	Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.

Vikoja ja mahdollisia ratkaisuja:

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED-näyttö ei käynnisty, kun yksikkö on kytketty verkkovirtaan.	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 näytöllä 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 puolella 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.	

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.  
Undlad venligst at adskille enheden selv for at undgå fare og skader på apparatet.

# ASENNUS

## Asennustarvikkeet

Leikkaa työtaso kuvassa esitettyjen mittojen mukaisesti.

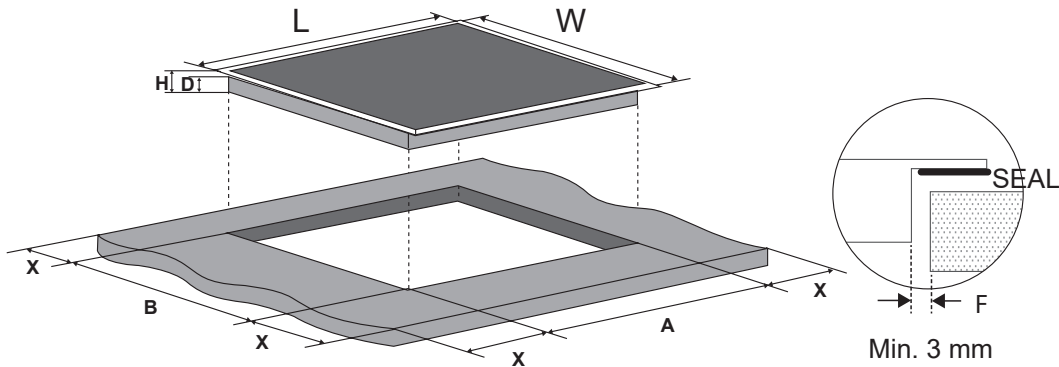
Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa.

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.

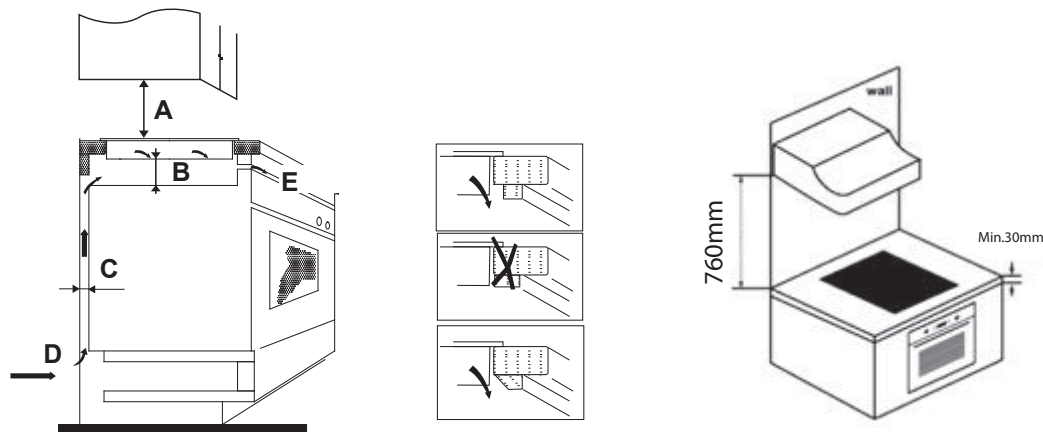


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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.

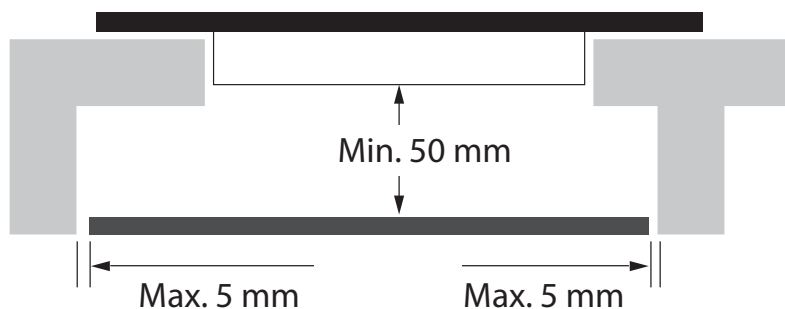


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min	Tuloilma-aukko	Poistoilma-aukko 5 mm

## 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:

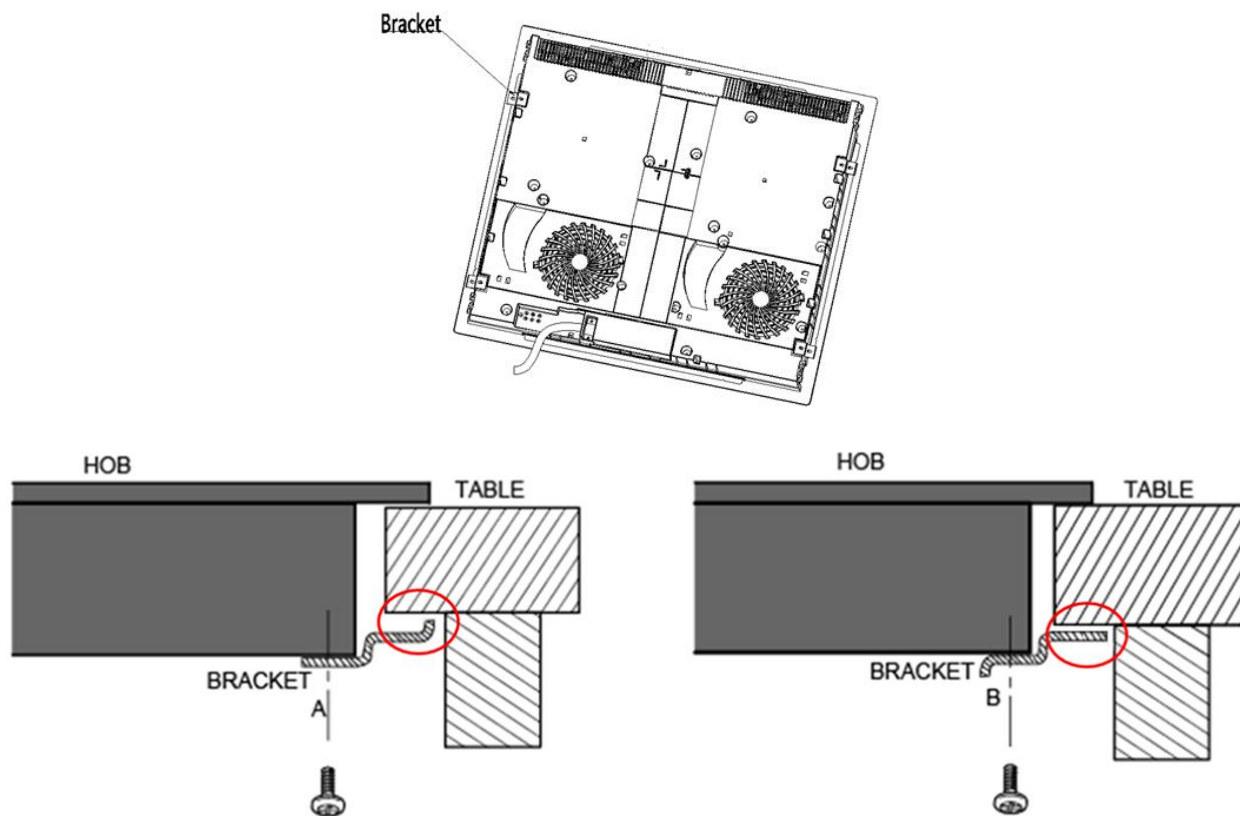
- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaappien tai laatikoiden kautta.
- Kaapin ulkopuolelta tulee tarpeeksi raitista ilmaa keittotason pohjaan.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason pohjan alle on asennettava lämpösuojalevy.
- Suojakytkin on helposti saavutettavissa.

## Ennen kiinnikkeiden asentamista

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

## Kiinnikkeen sijainnin säätö

Kiinnitä keittotaso työtasolle ruuvaamalla kiinnikkeet keittotason alapuolelle (katso kuva) asennuksen jälkeen.  
Säädä kannattimen asentoa eri pöytälevypaksuuksien mukaan.



Kiinnikkeet eivät saa missään tapauksessa koskettaa pöytälevyn sisäpintoja asennuksen jälkeen  
(Katso kuva).

## 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 kestävä kuumuutta.
- Vaurioiden välttämiseksi itseliimautuvan teipin on kestävä kuumuutta.
- Puhdistukseen ei saa käyttää höyrypesuria.

## Kytke keittotaso verkkovirtaan

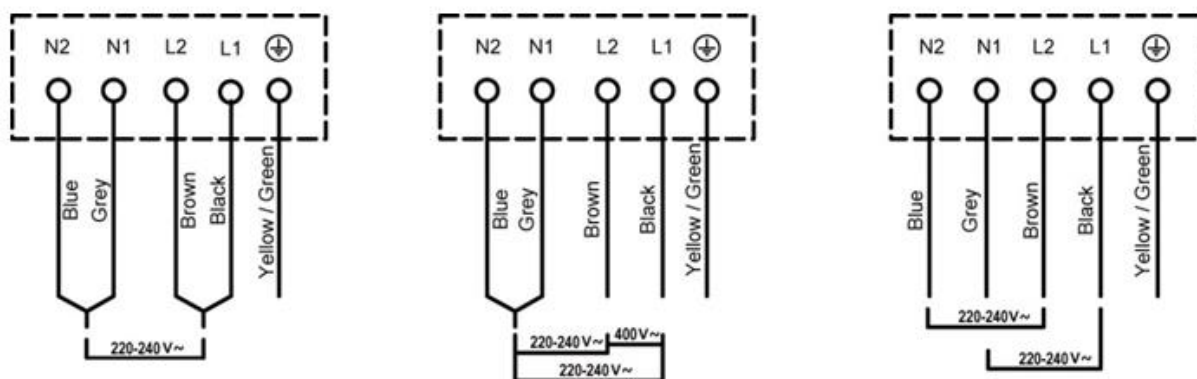
Tutustu huolellisesti käyttöohjeisiin ja näihin turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöönottoa ja keittotason asentamista. Se sisältää turvallisuuteen, asennukseen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä tietoja, jotka auttavat suojaamaan henkilöitä ja tuotetta.



- 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.



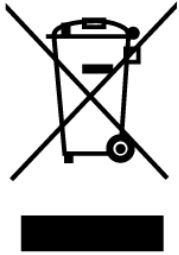
- Tarkista sähköasentajalta, sopiiko kodin sähköjärjestelmä tarkoitukseen ilman muutoksia. Mahdolliset muutokset on annettava pätevän sähköasentajan tehtäväksi.



- Jos 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.



Keittotason pohjaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.



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.



#### 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 tietosuoja-asetusta (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 tietosuoja on varmistettu.

## 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.

# TAKUU

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

## Takuu ei kata:

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

## Kuljetusvauriot

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

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

## Aiheeton huoltokäynti

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

Osto yrityskäyttöön

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

# HUOLTO

Huoltotarpeesta ilmoitetaan:

- Piketa OyPL 420 / Rautatienkatu 1933101 / 33100 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.