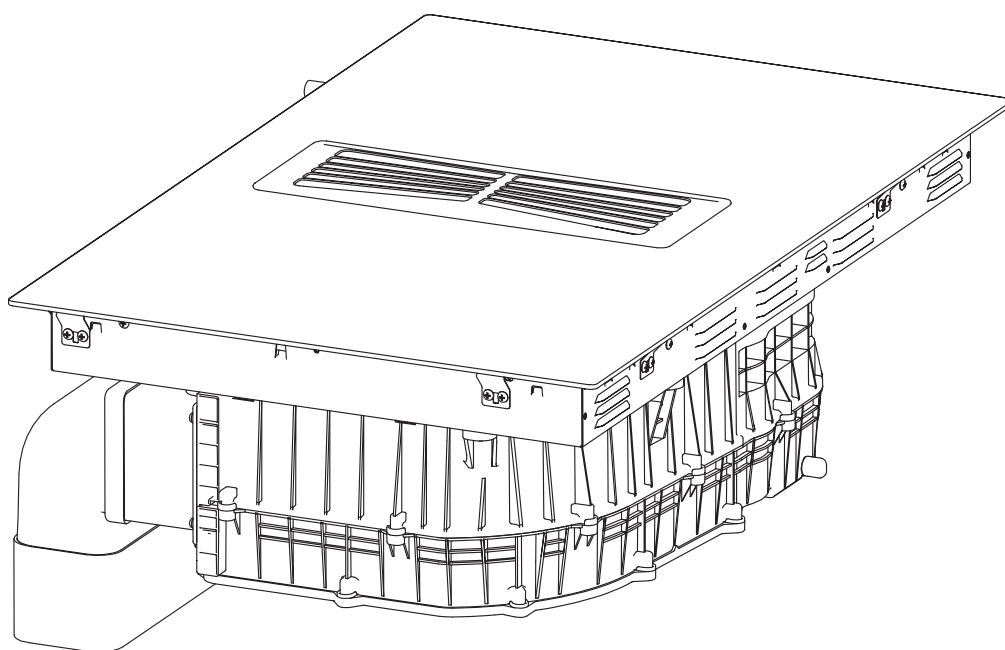
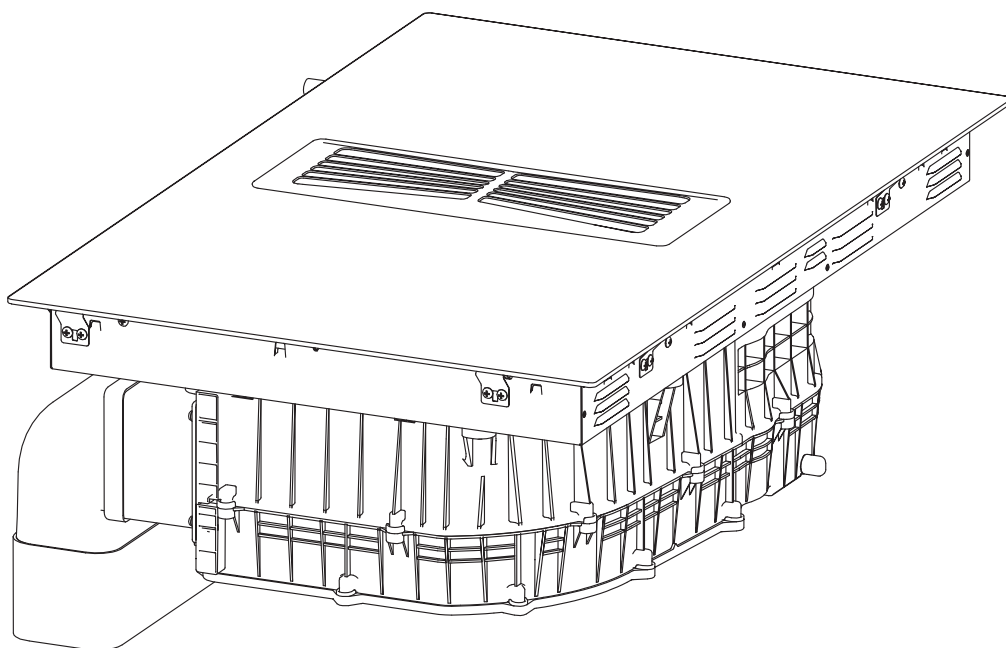


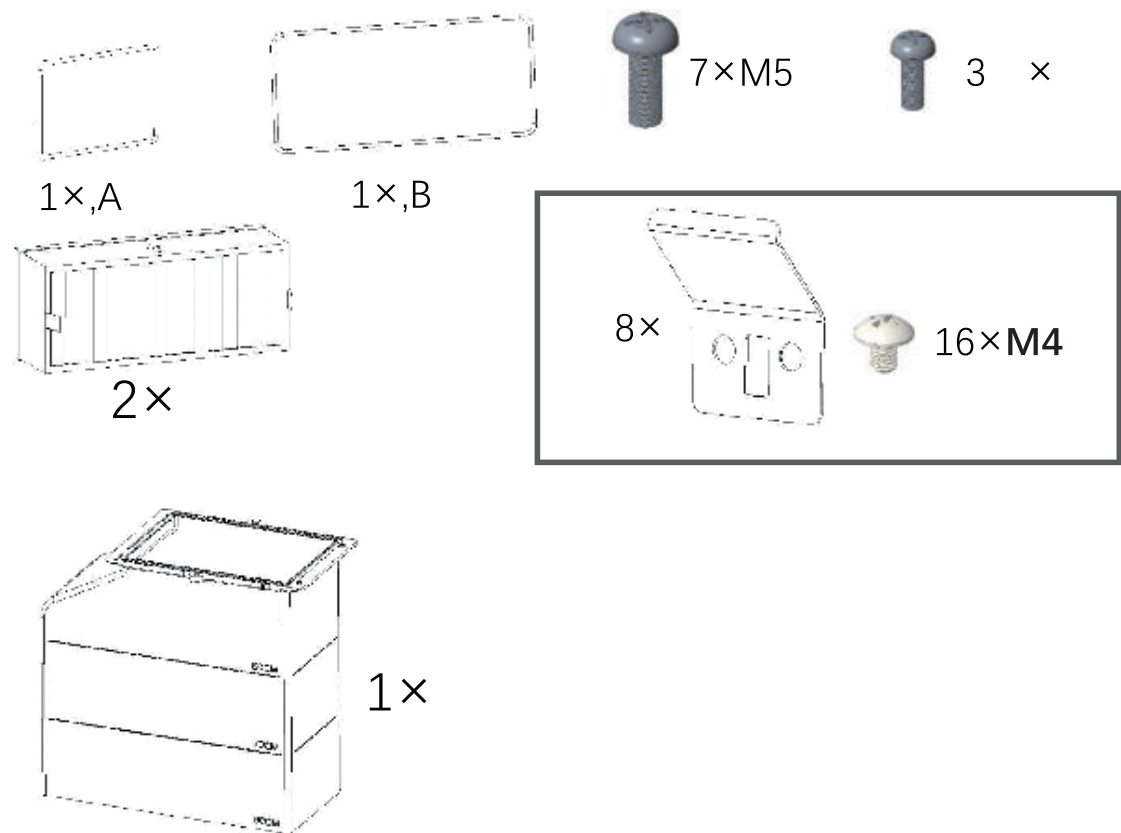


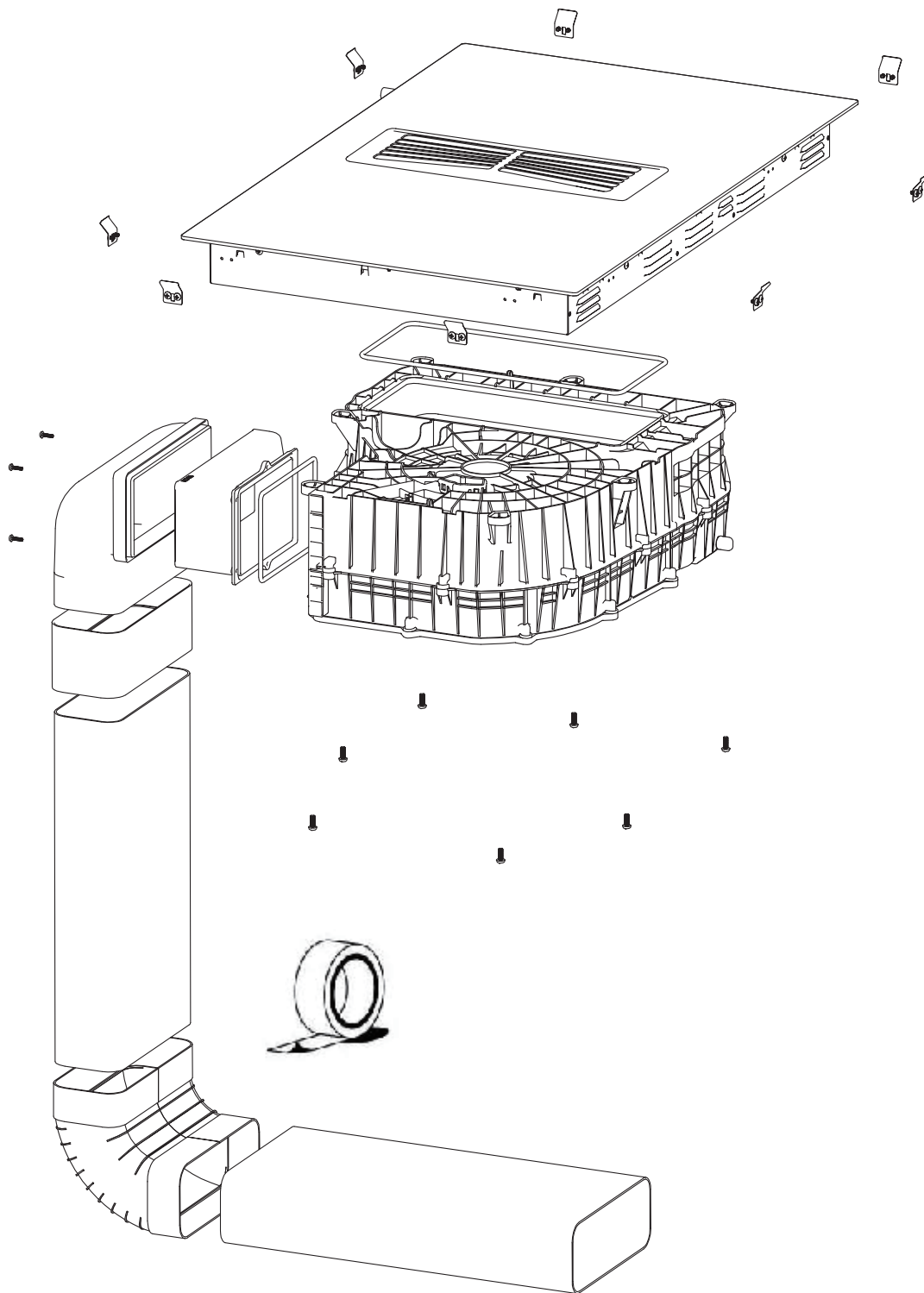
HEAT 80 R

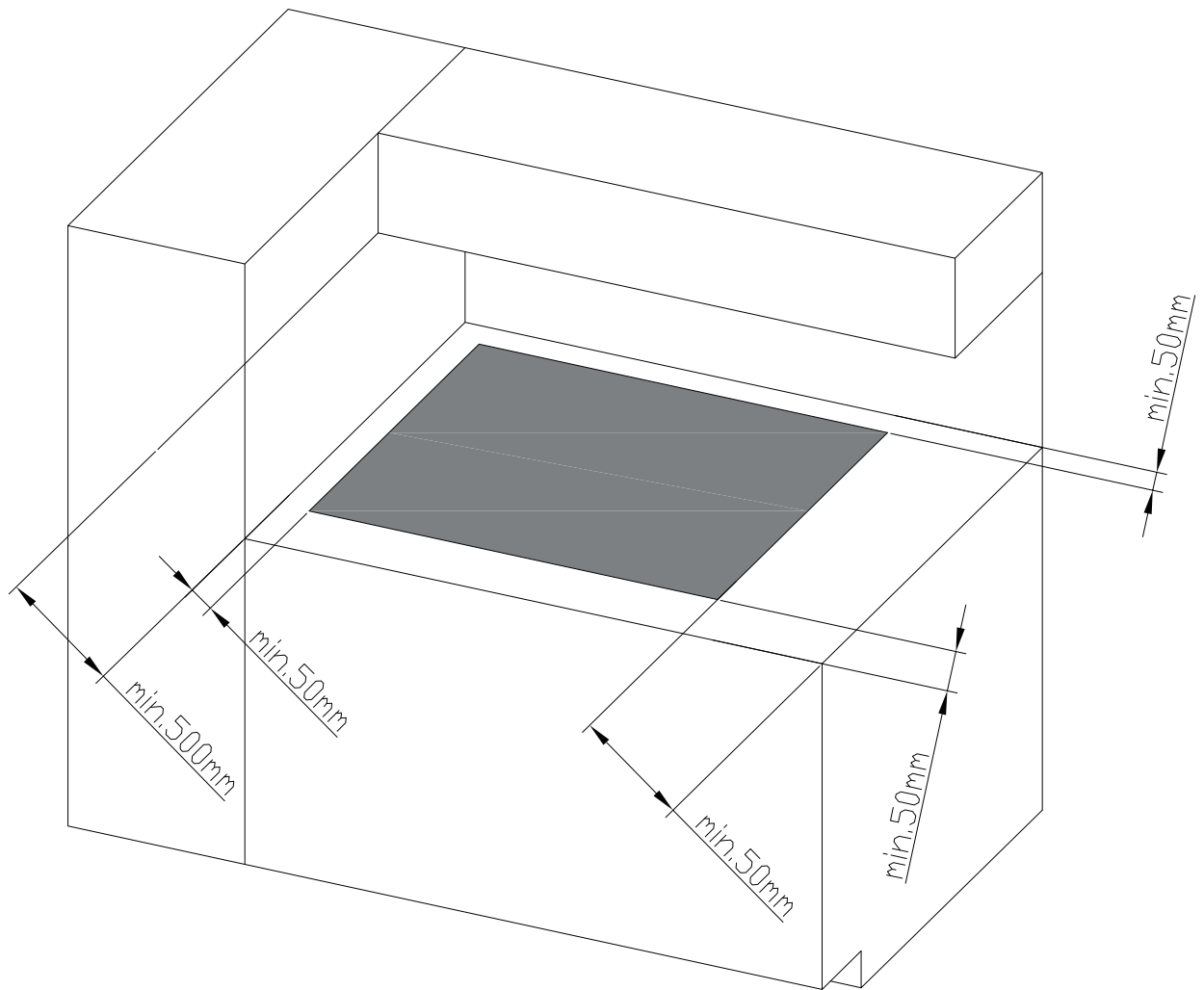


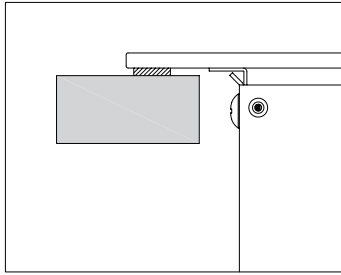
ILLUSTRATIONER/INSTALLATION AV PRODUKTEN





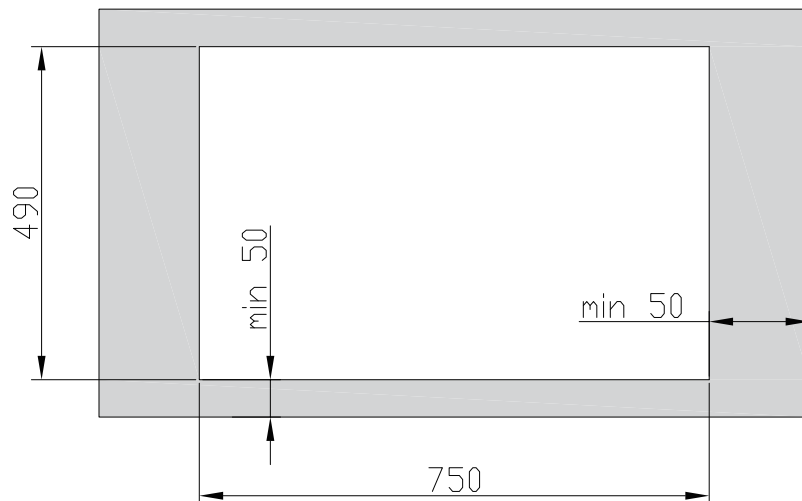
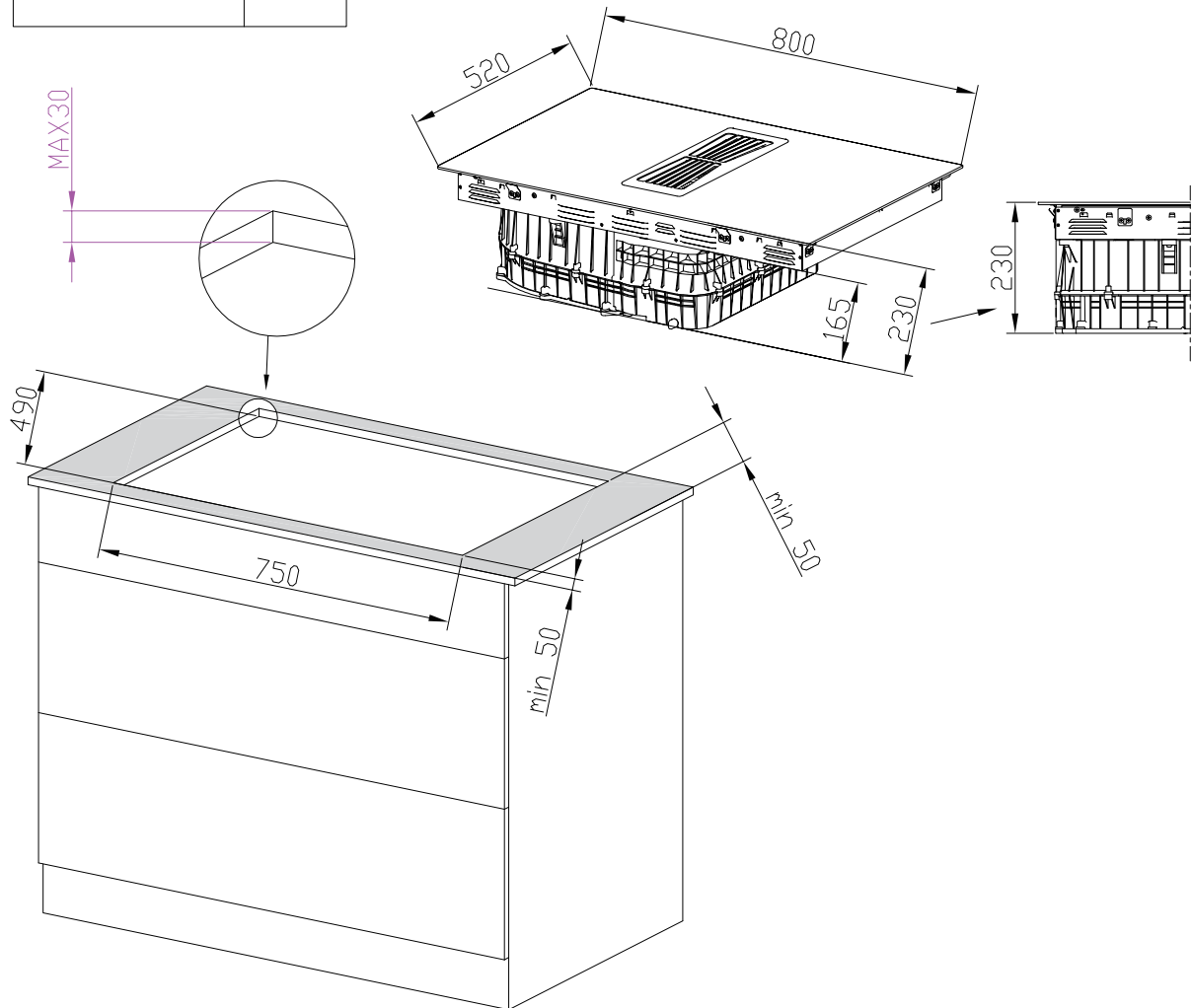


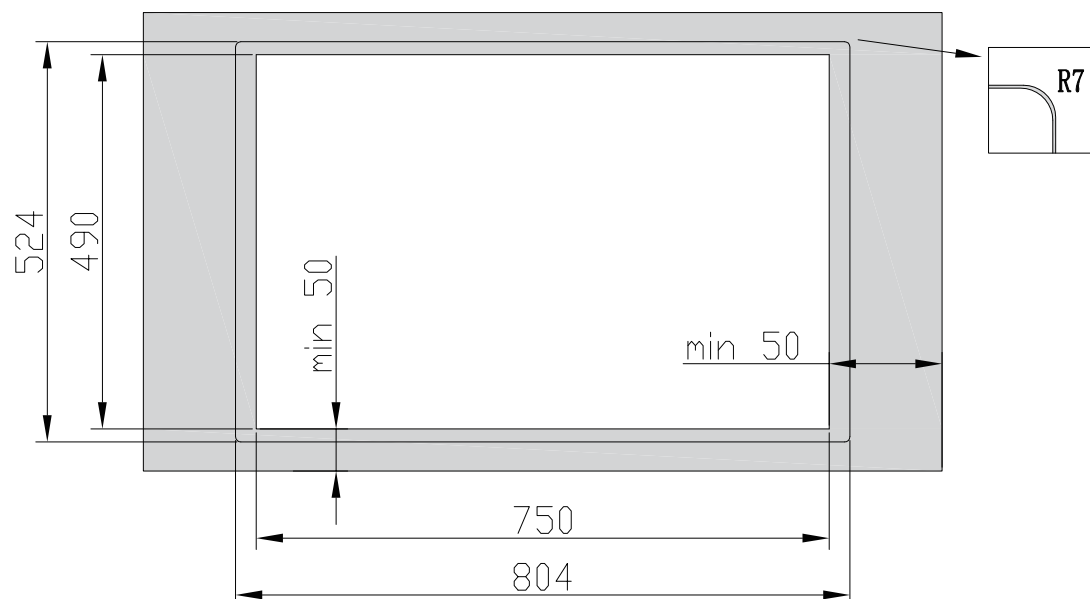
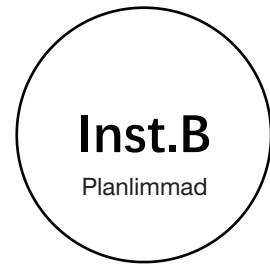


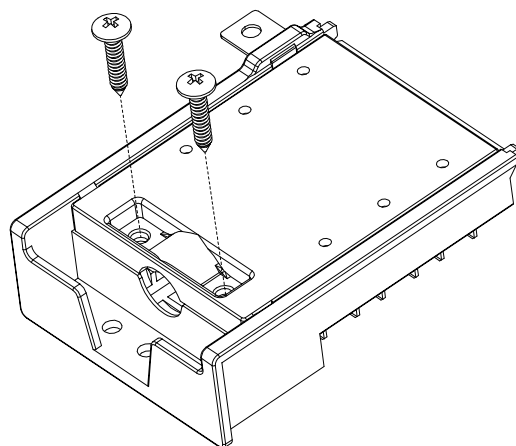
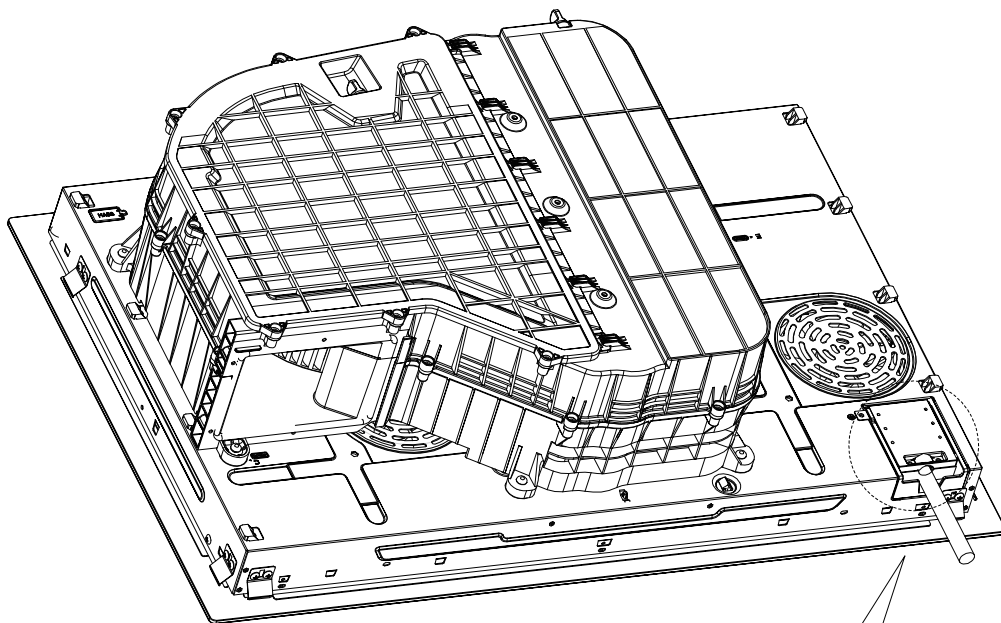


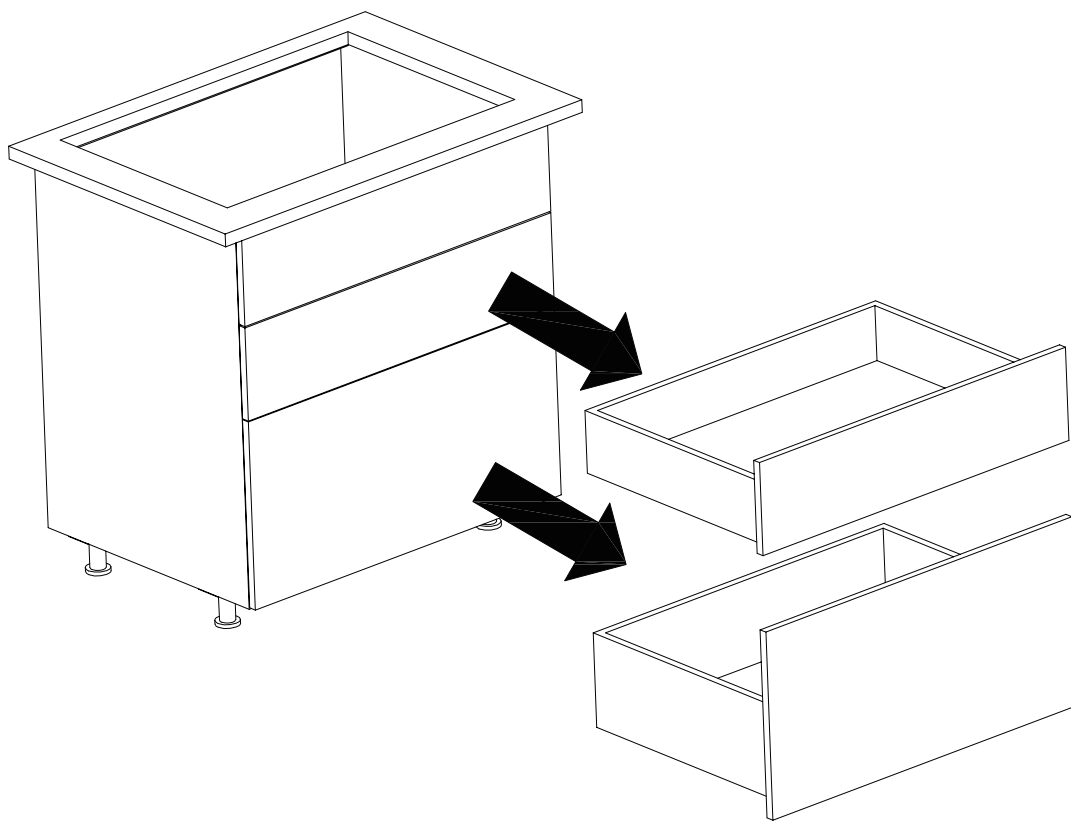
Inst.A

Infälld montering

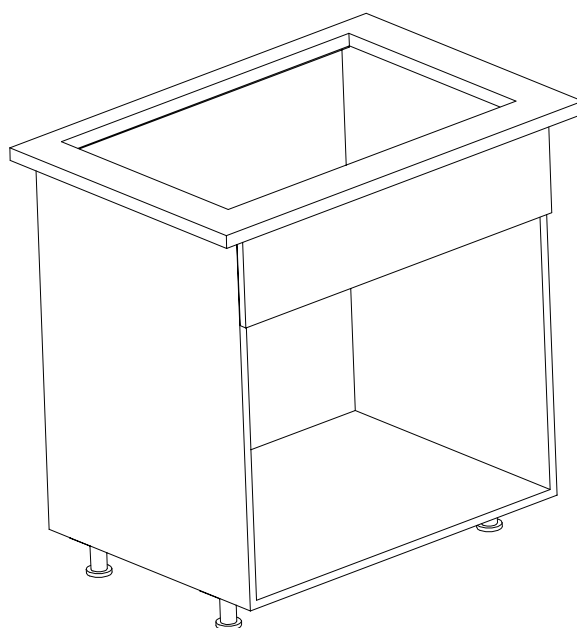


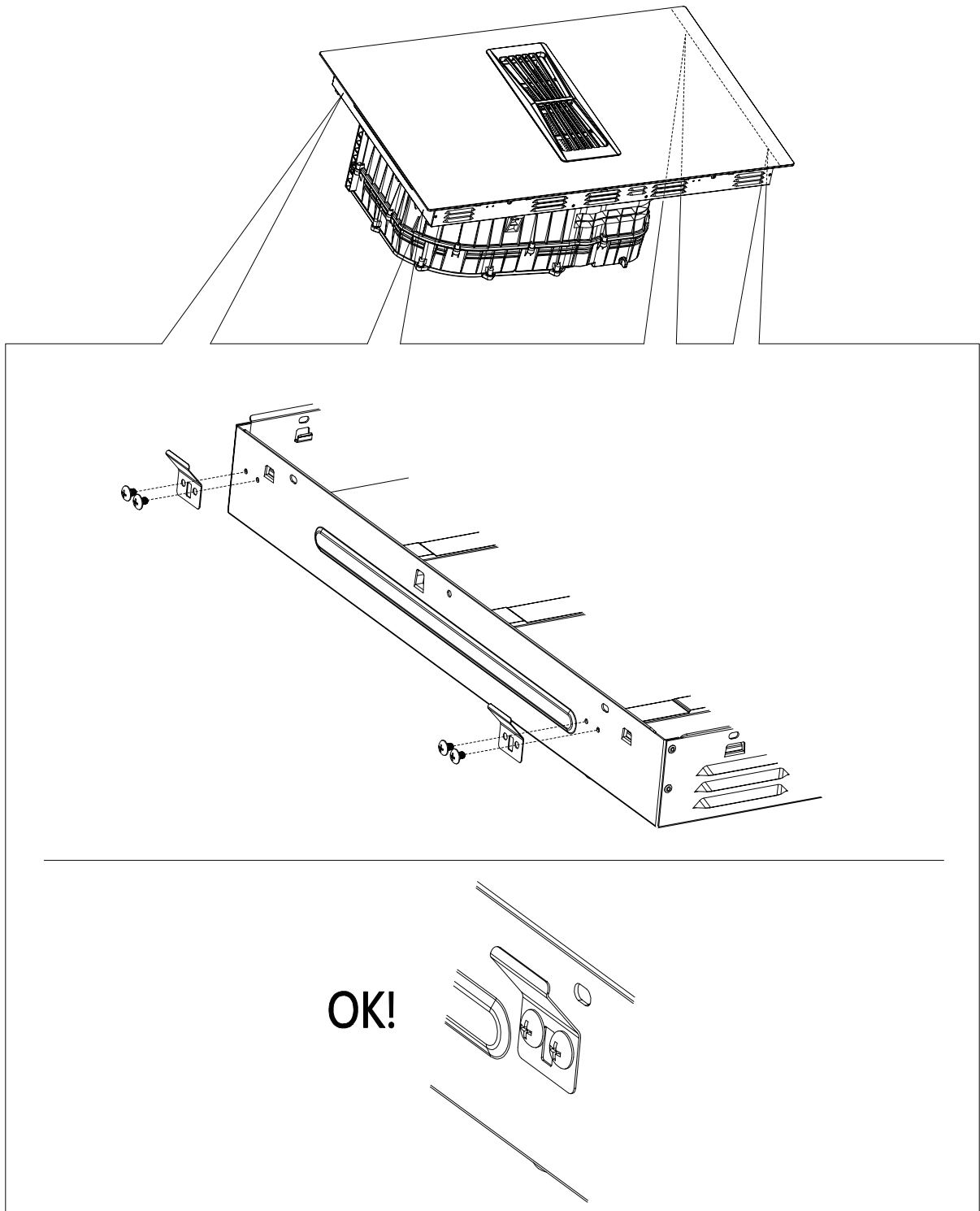


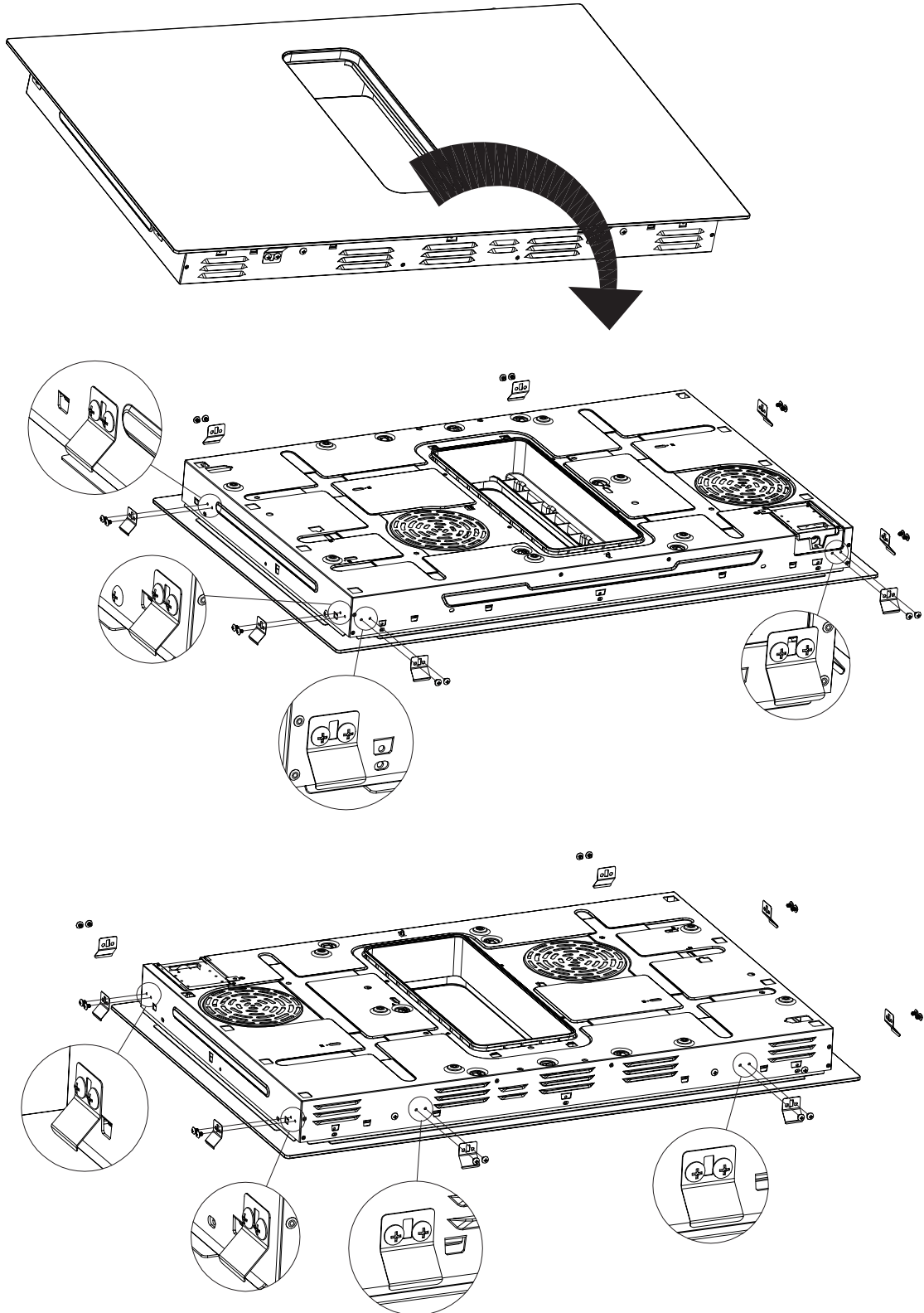
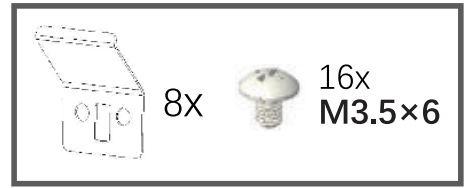




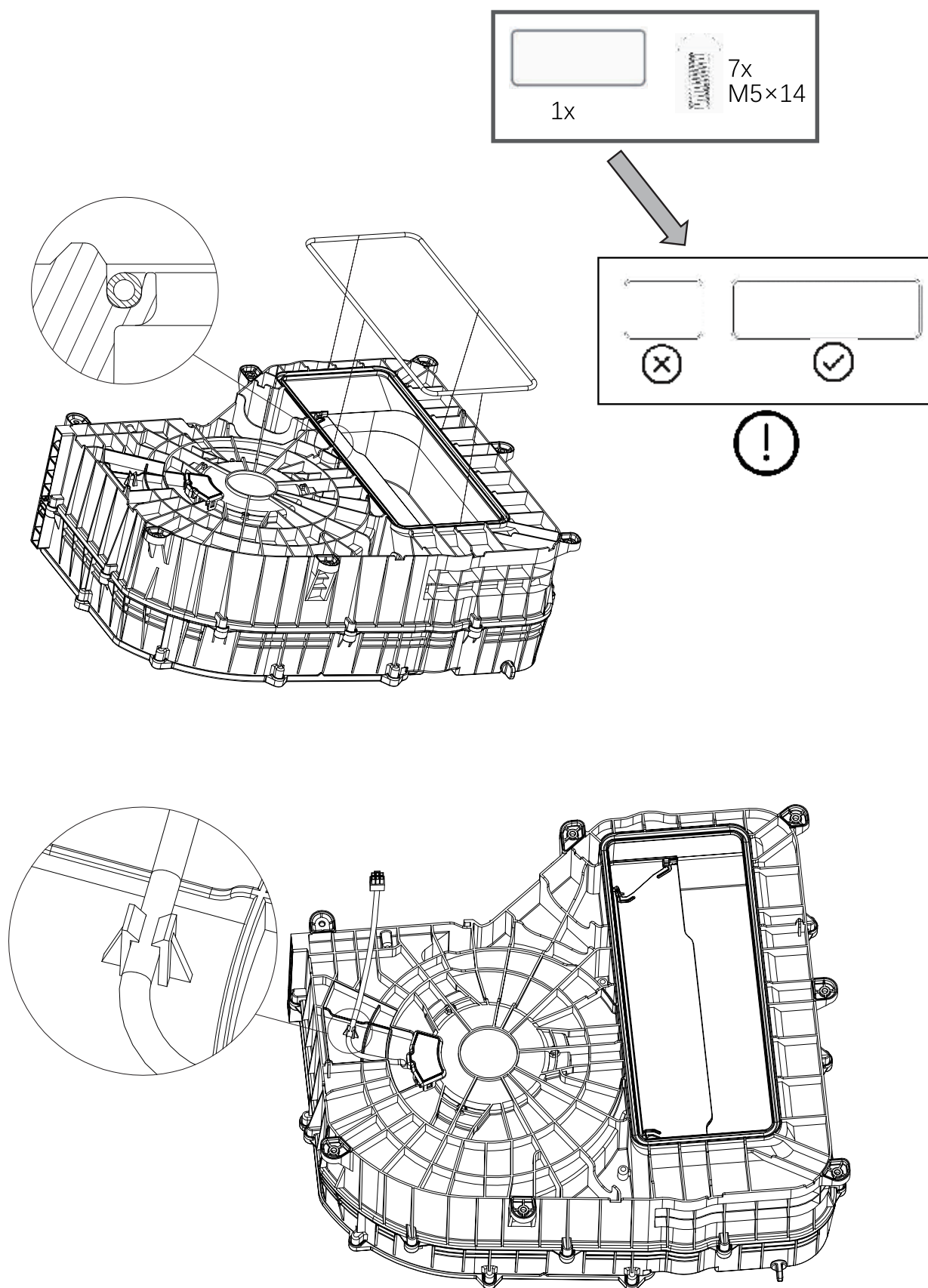
OK!

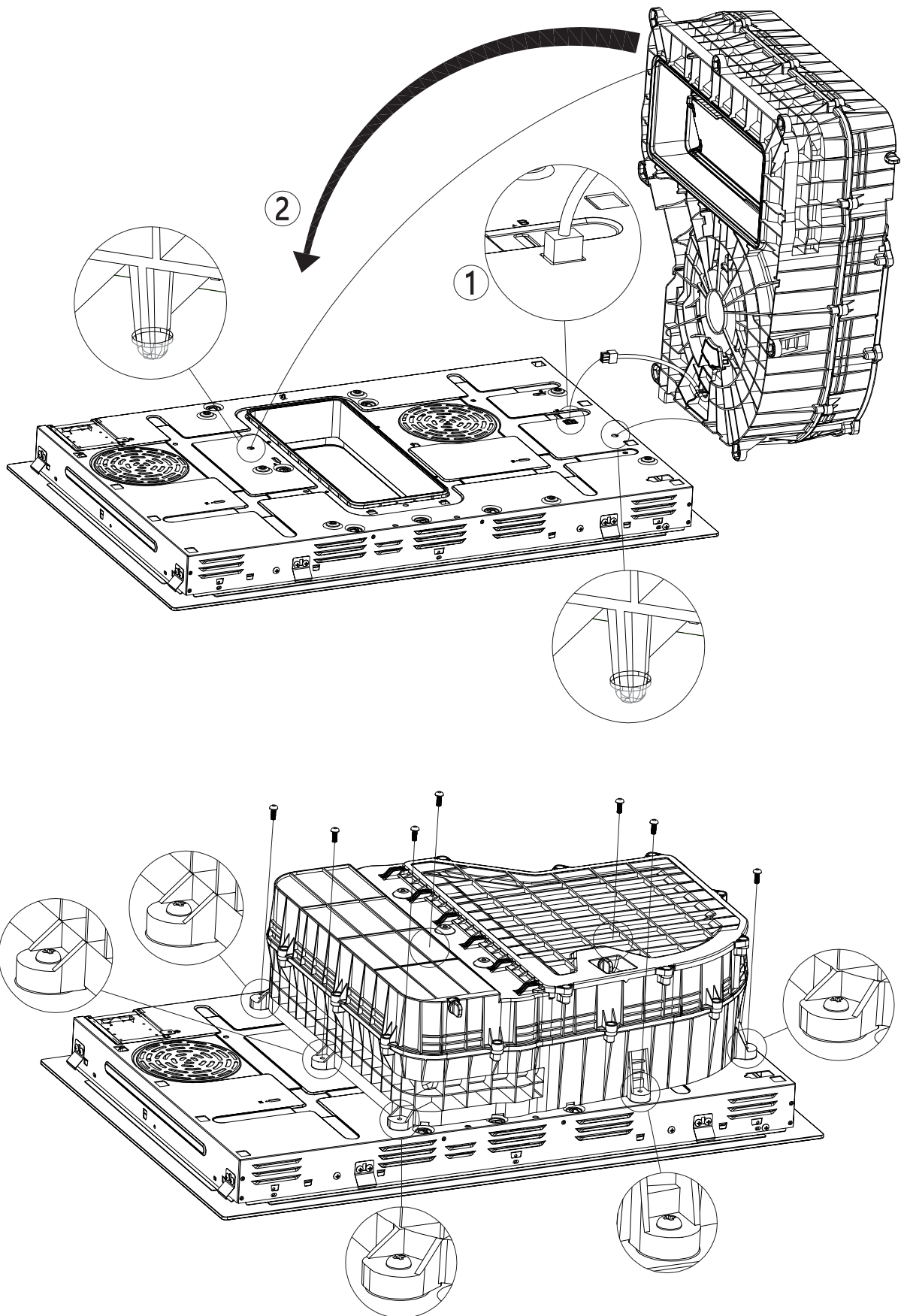


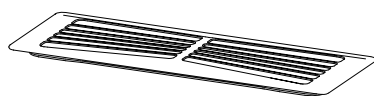
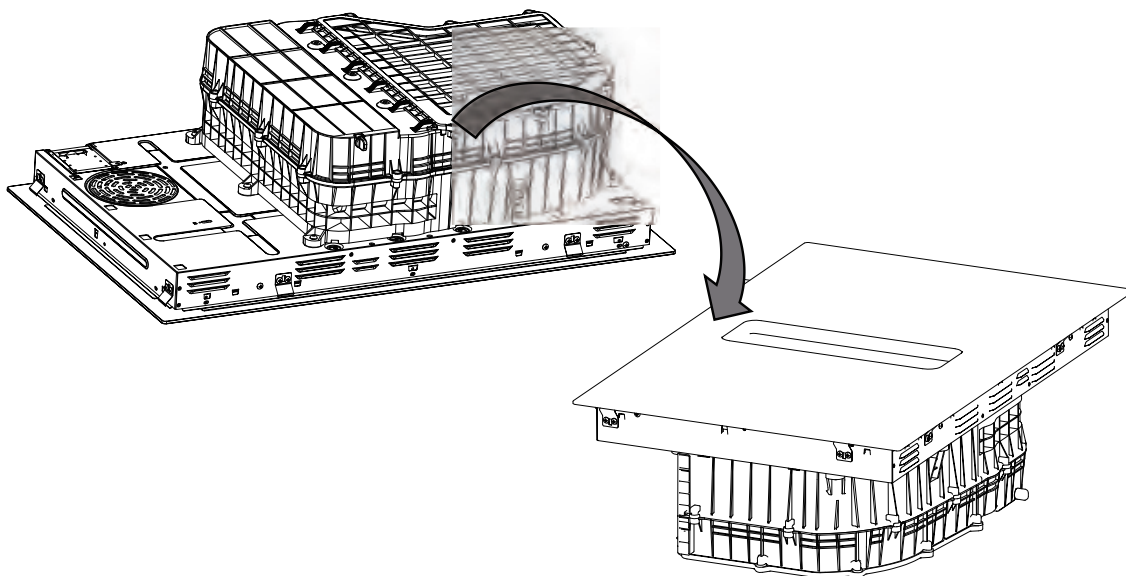




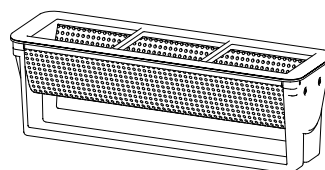
Montering av spishäll och fläkt







1x

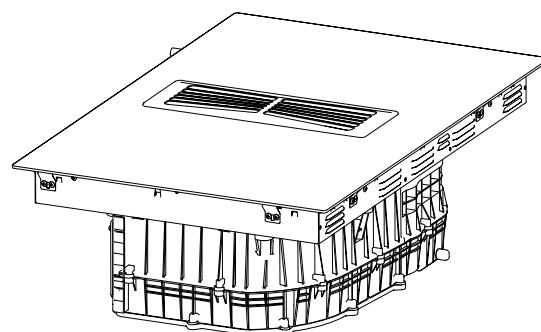
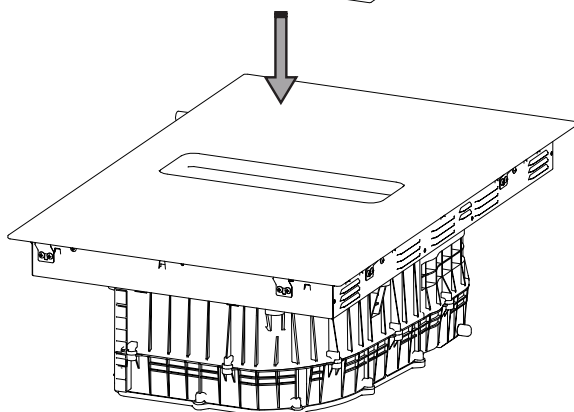
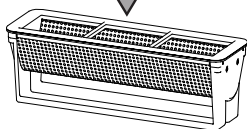


1x

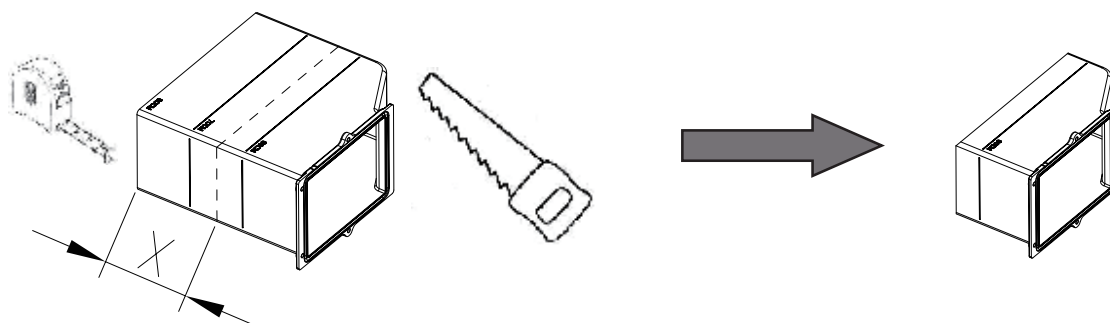
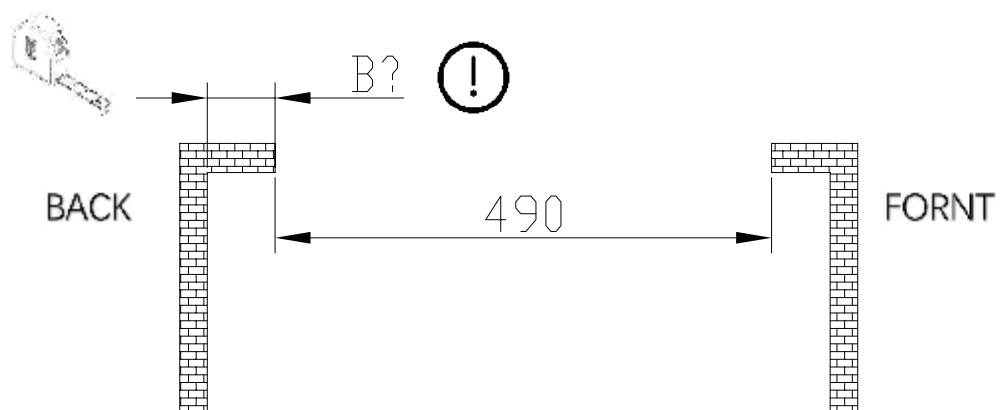
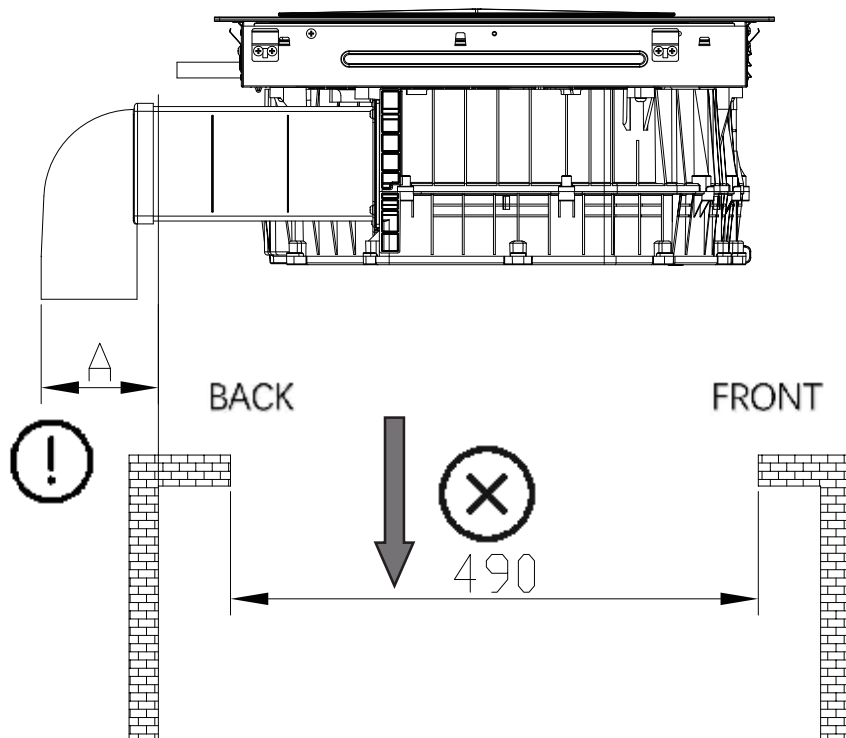
②



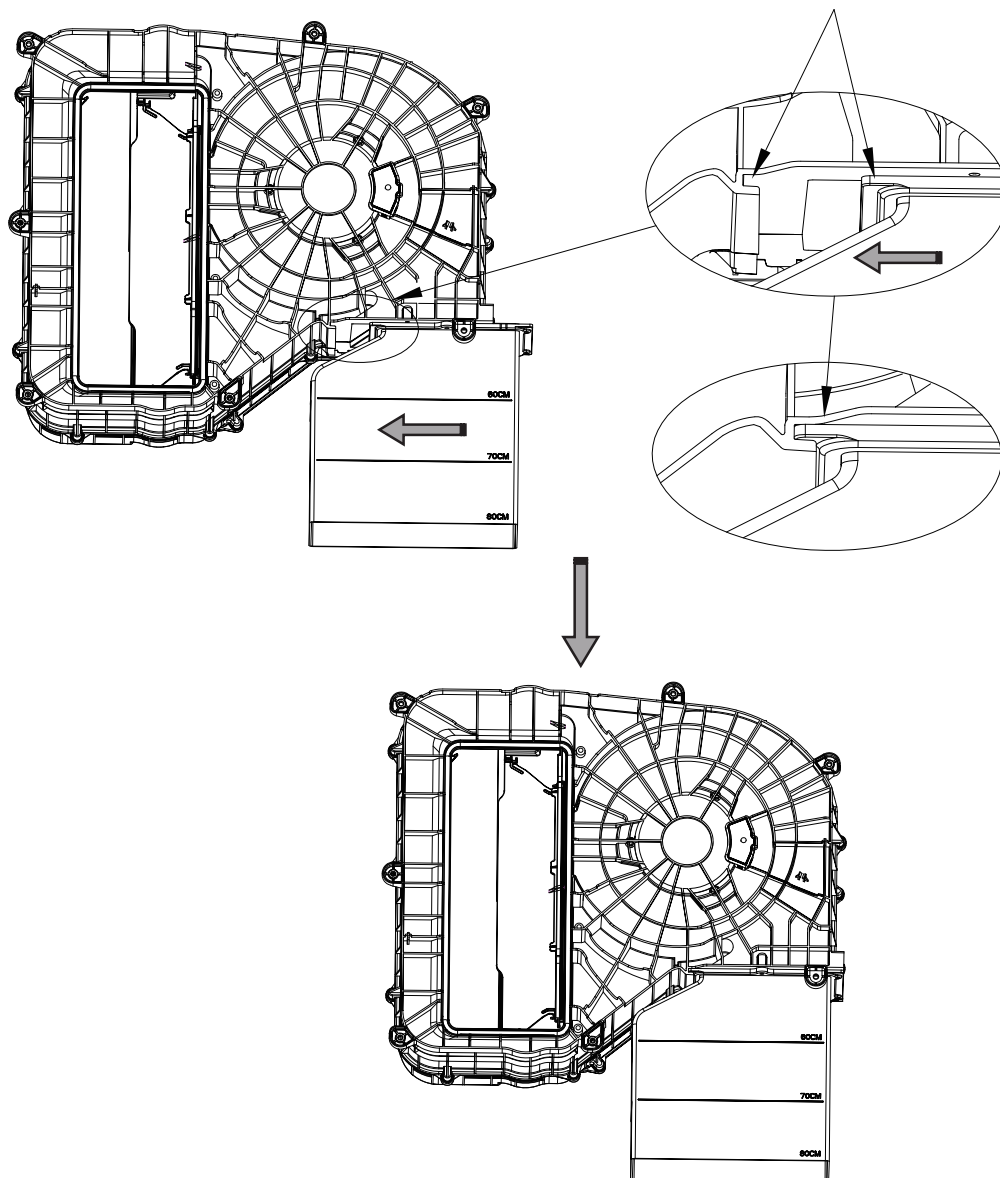
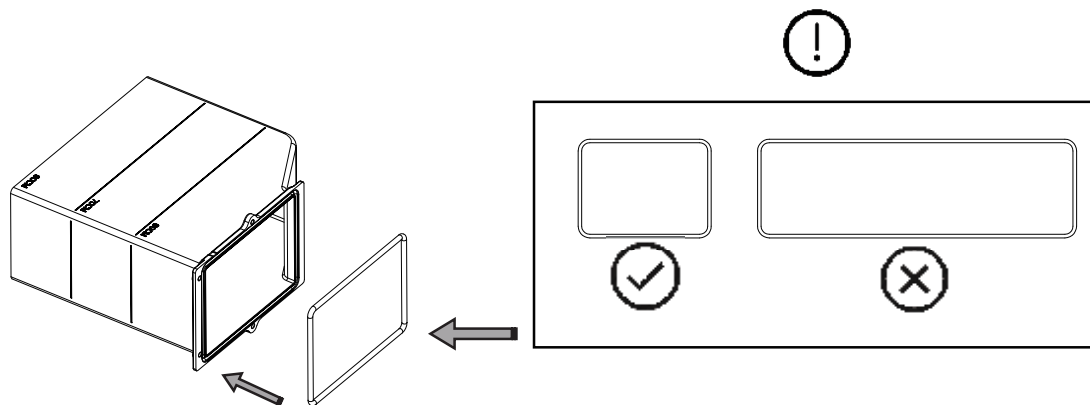
①



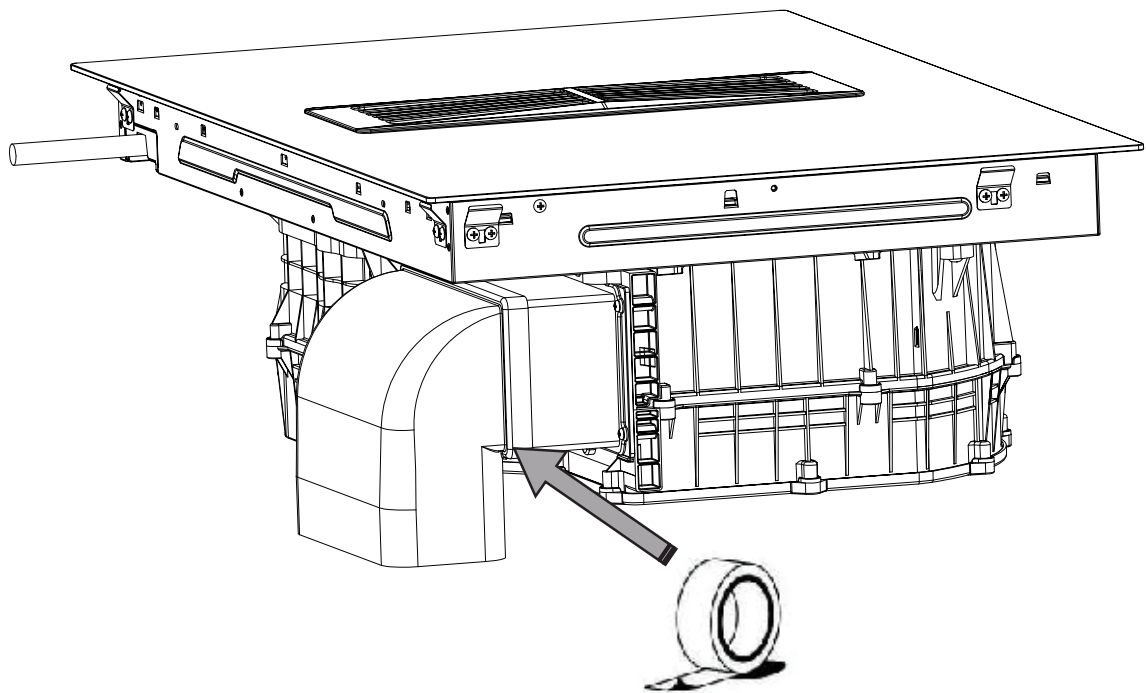
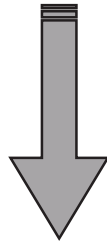
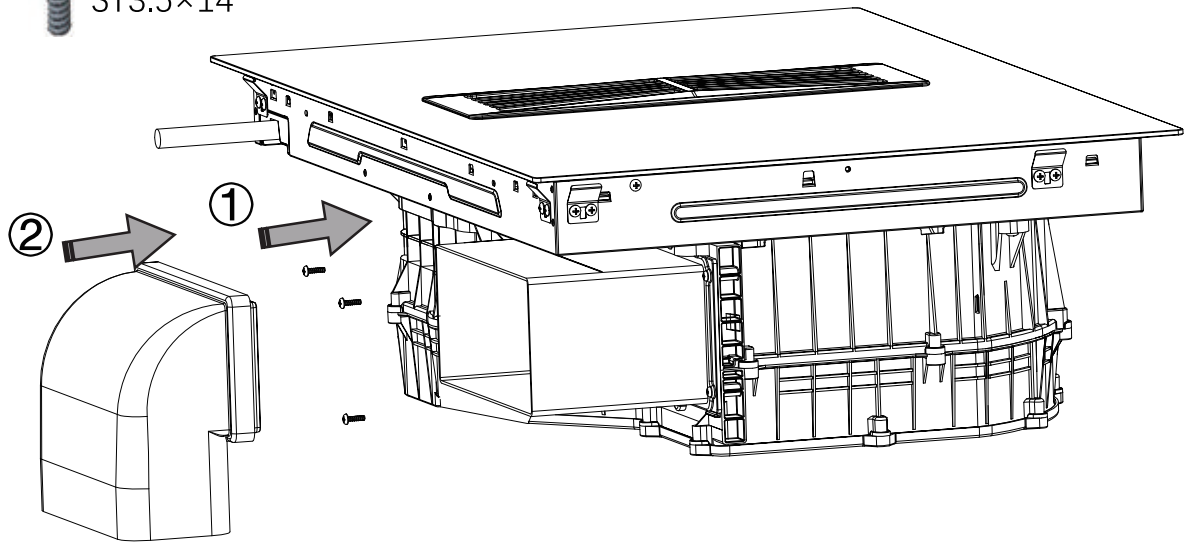
OK!

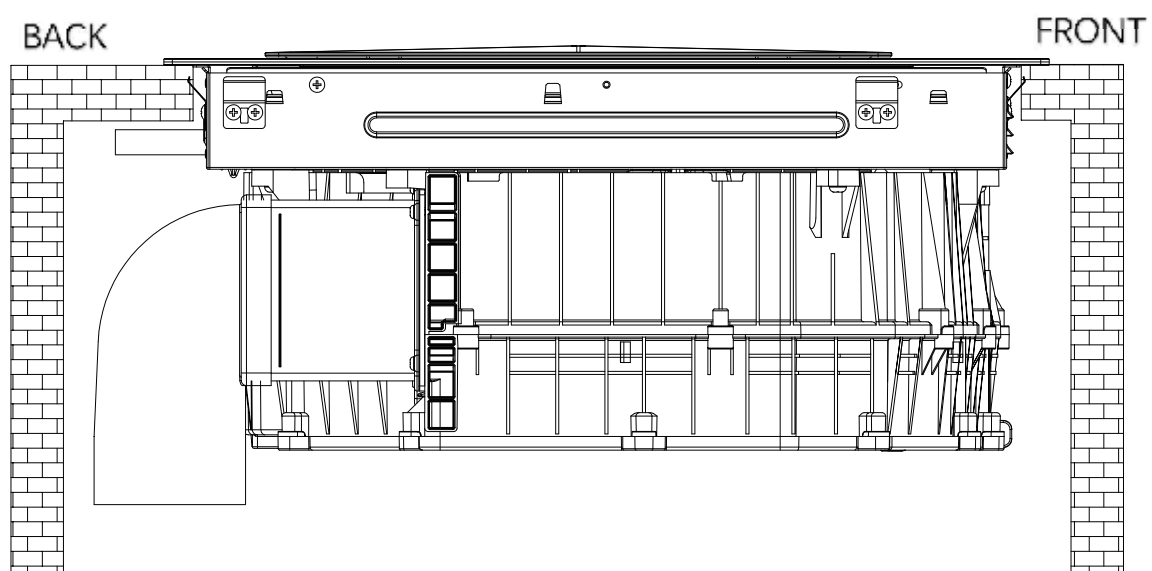
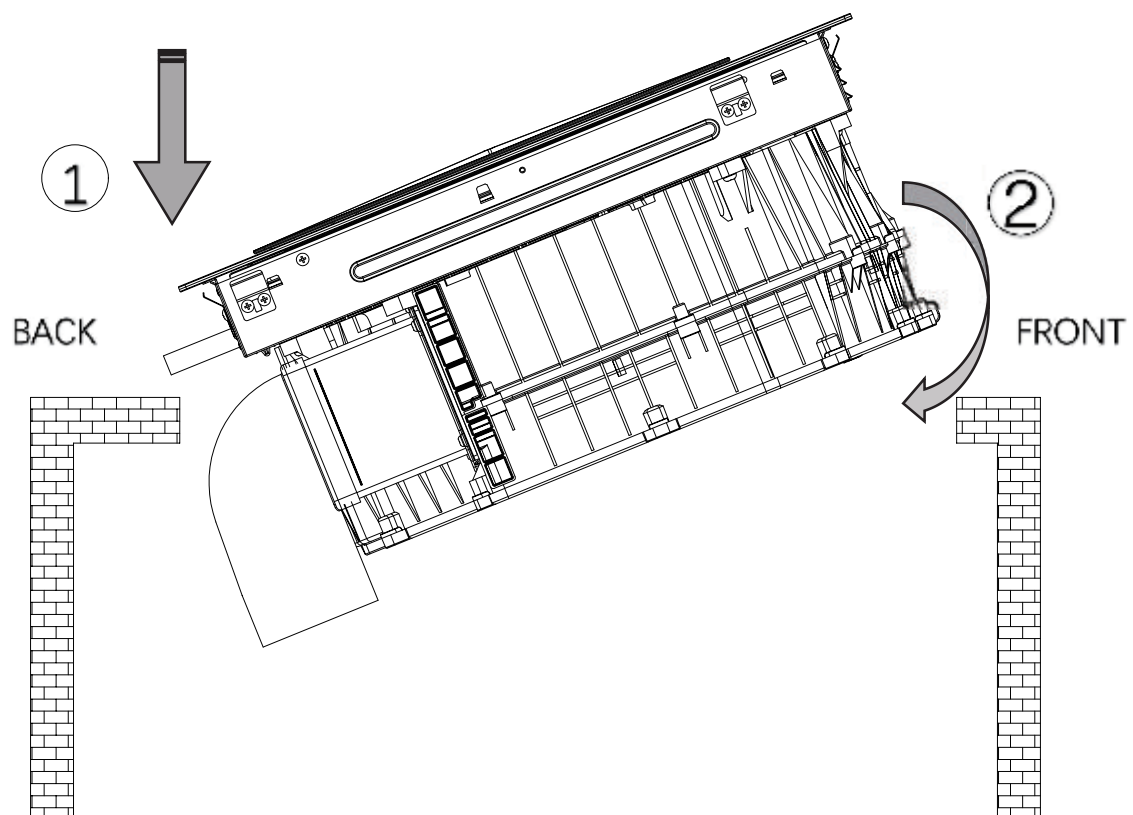


X=186-B

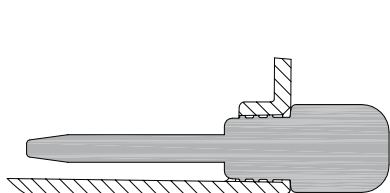
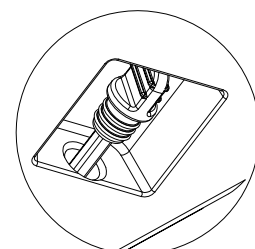
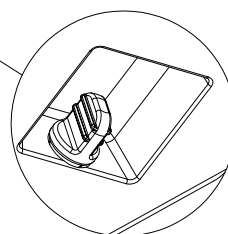
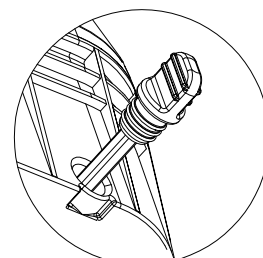
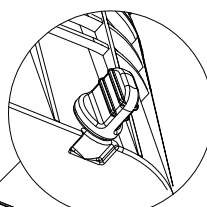
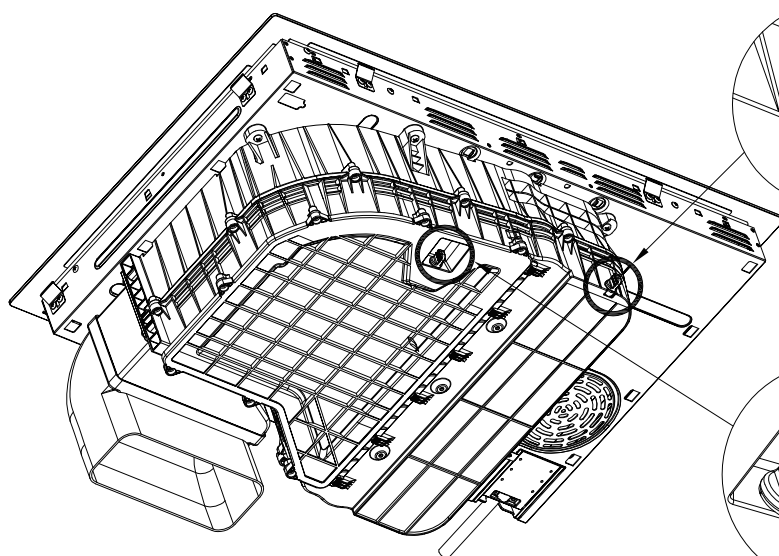


3x
ST3.5×14

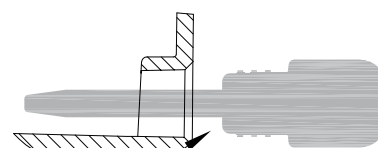
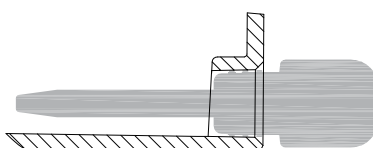




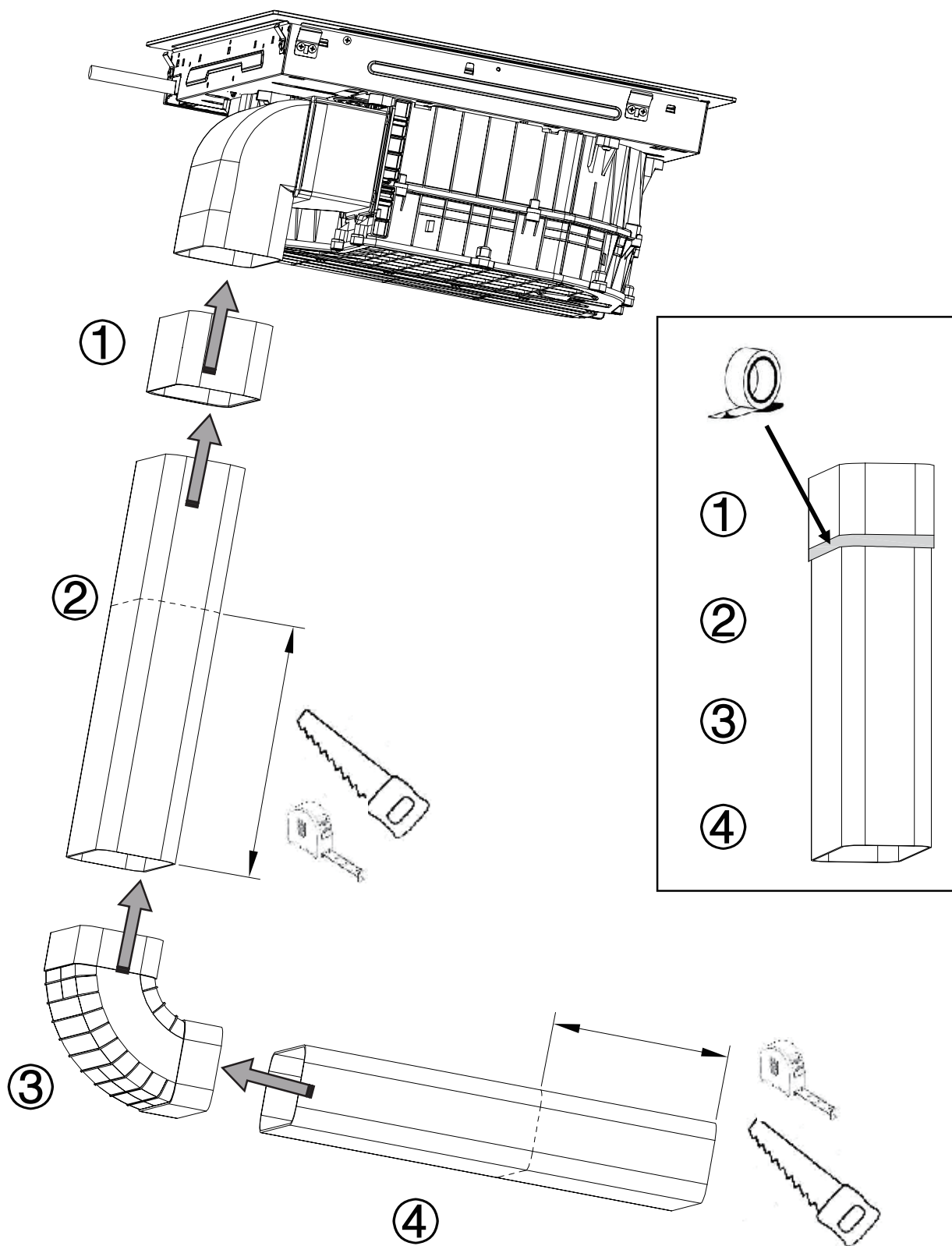
OK!

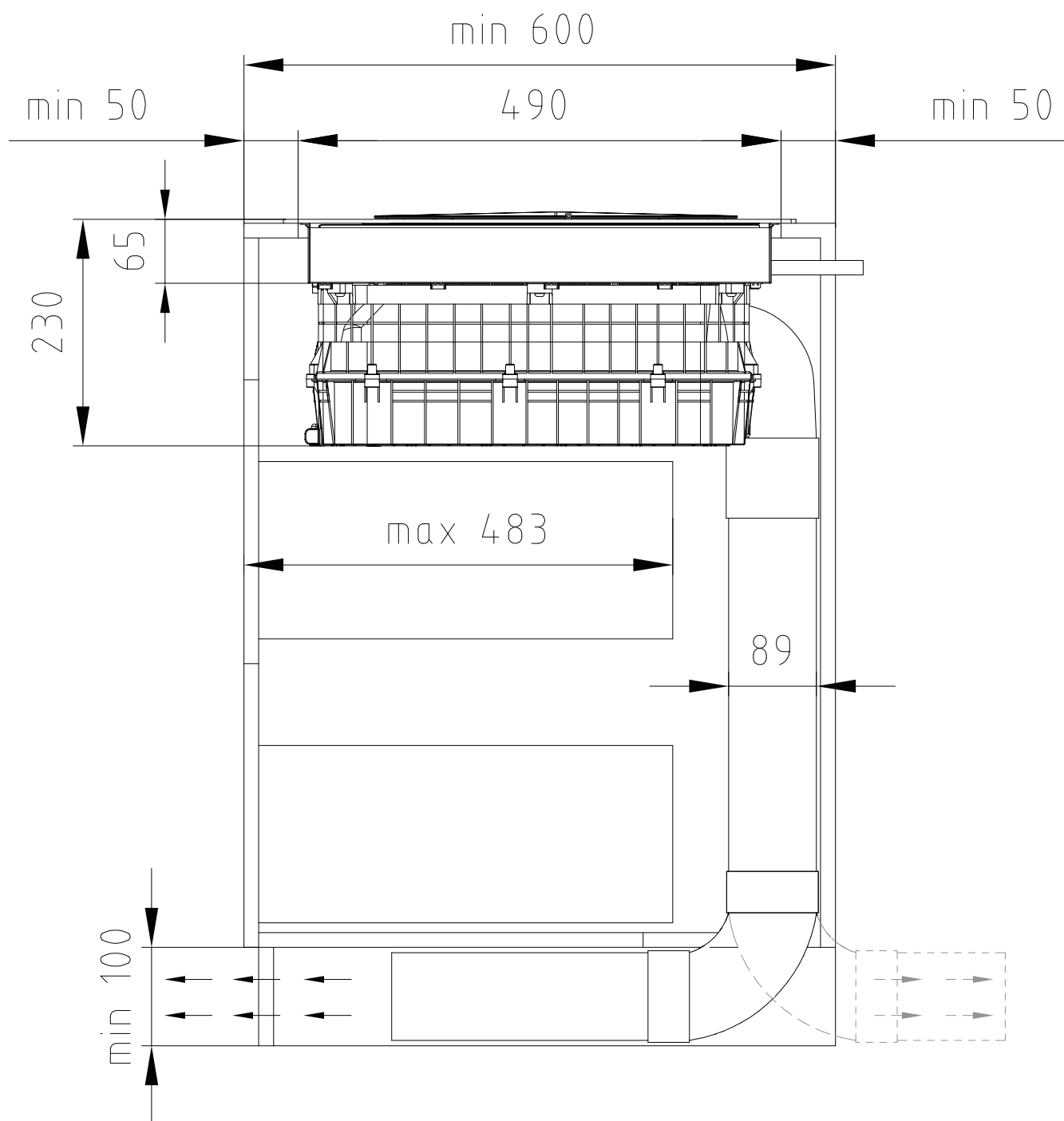


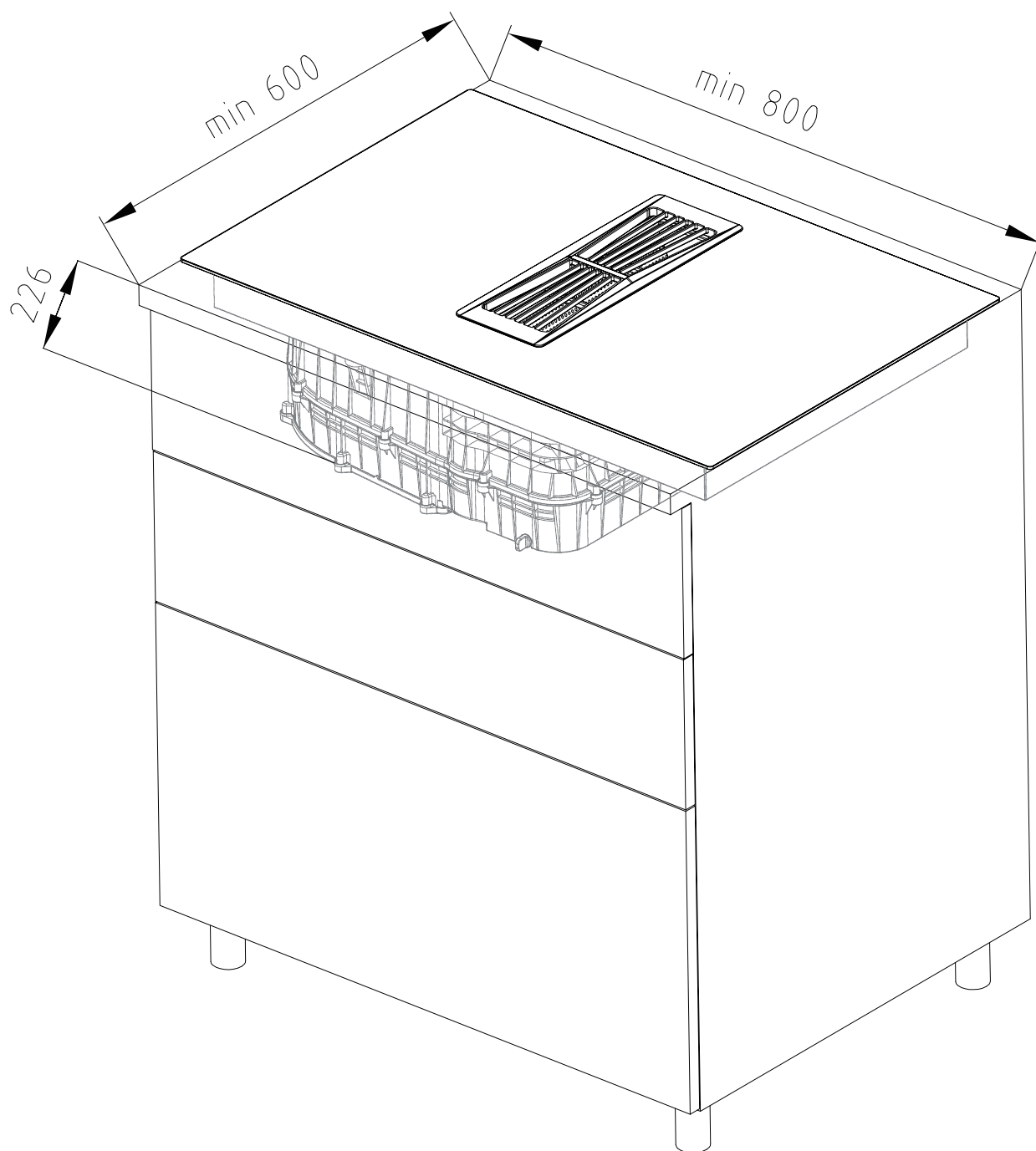
OK!



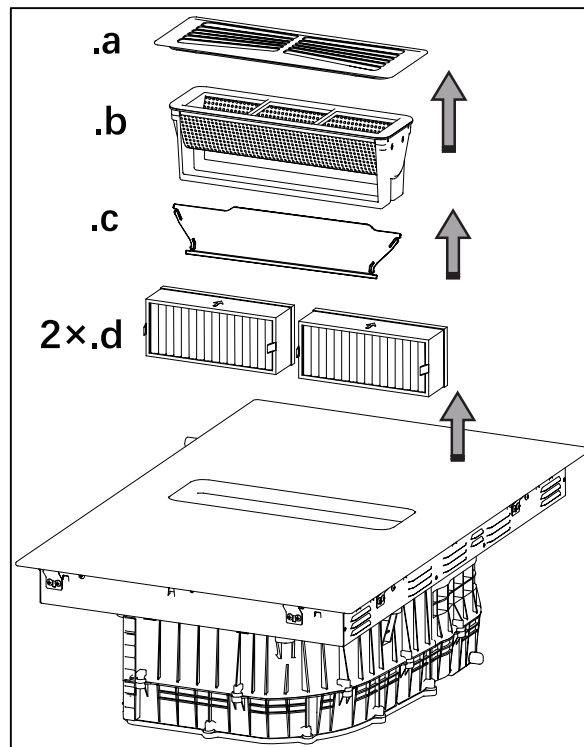
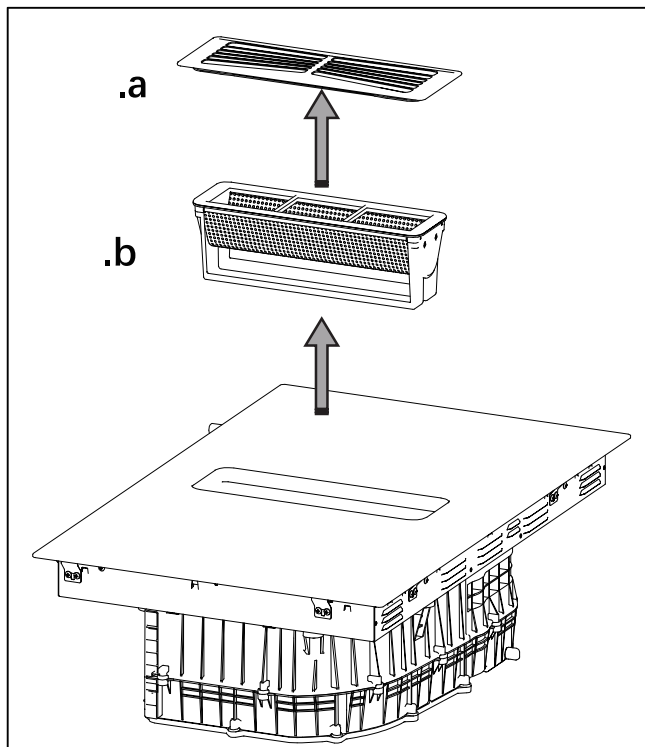
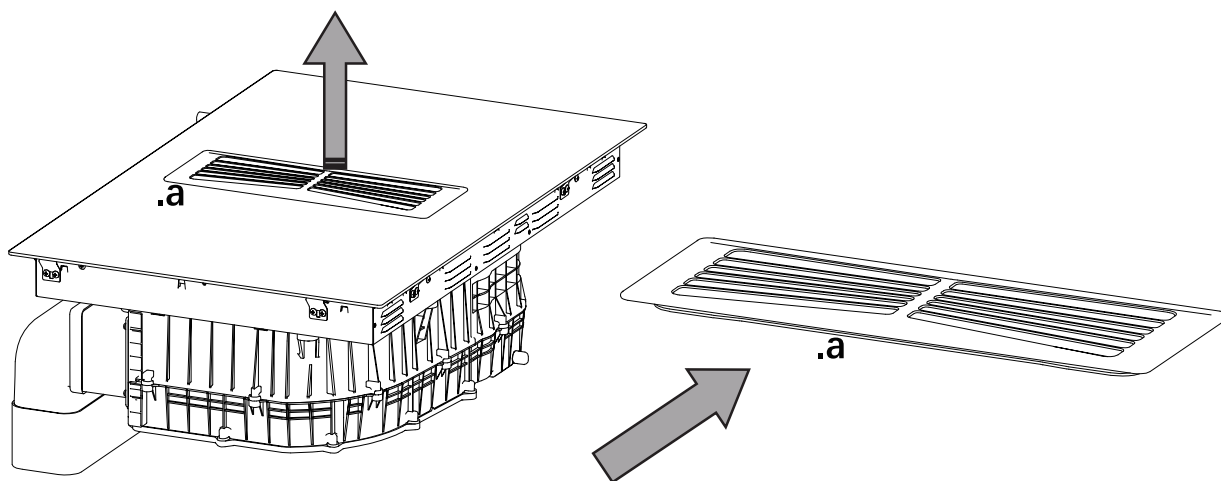
NG!

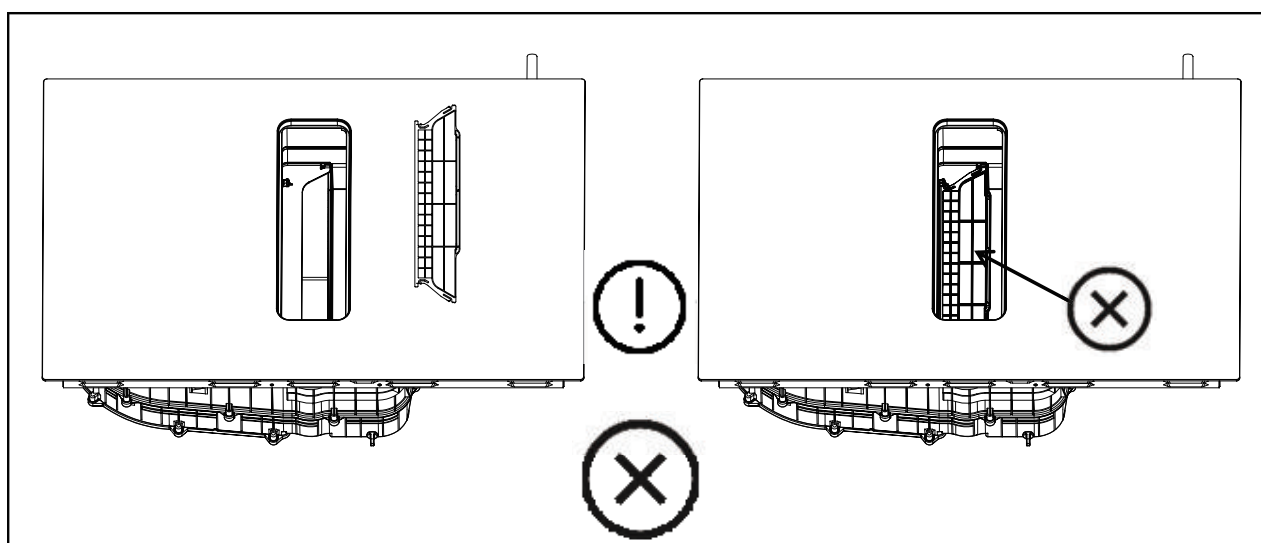
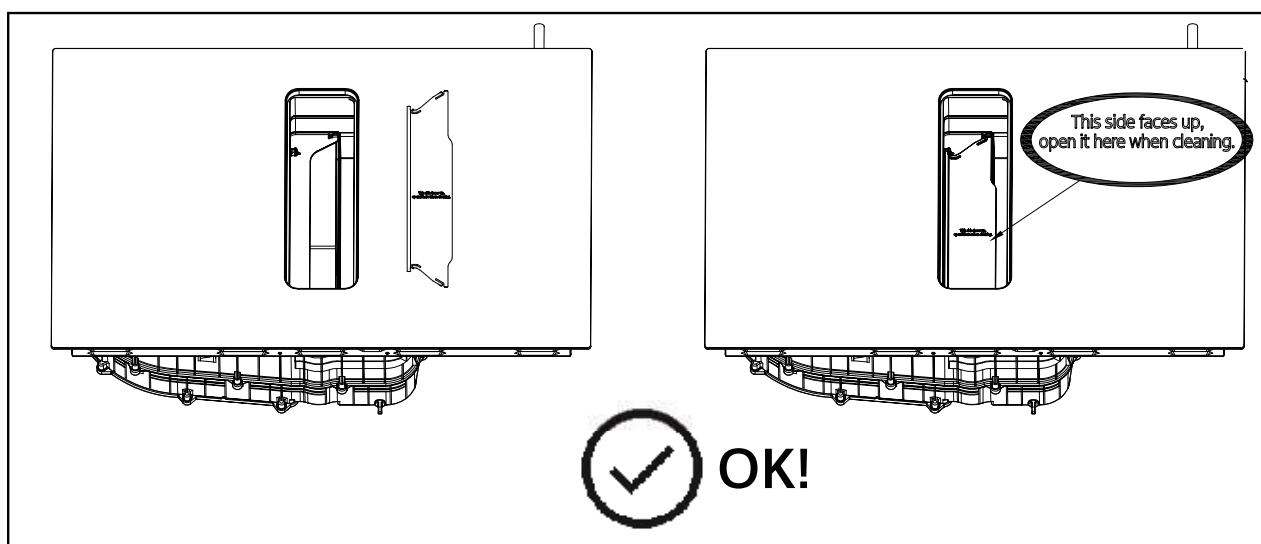
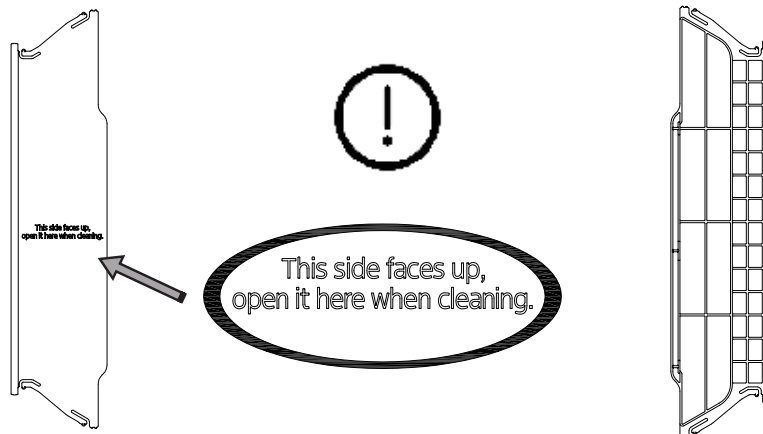






OK!





GRATTIS till din nya produkt från Witt

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

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

Säkerhetsvarningar

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

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

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

Installation

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

Var försiktig så att du inte skär dig!

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

Drift och underhåll

Risk för elektriska stötar

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

Hälsofara

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

Risk för heta ytor

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

Risk för skärskador!

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

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

- Var uppmärksam så att du inte vidrör värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas borta från hällen om de inte hålls under oavbruten uppsikt.
- Rummet ska vara väl ventilerat när fläkten används samtidigt med andra förbränningsenheter, gas eller liknande.
- Fläkten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN) i enlighet med underhållsinstruktionerna.
- Underlåtenhet att följa reglerna för rengöring av fläkten samt byte och rengöring av filter medför brandrisk.
- Det är strängt förbjudet att flambra mat. Användning av öppen låga kan skada filtren och utgöra en brandrisk och måste därför undvikas under alla omständigheter. Extra försiktighet måste iakttas 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 (4×10^{-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-/utluftsventiler eller med andra tekniska medel. Enbart en in-/utluftsventil 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 flambrering) och fettfiltren.
- Installera inte apparaten i närheten av en uppvärmningsenhet för fast bränsle (till exempel trä- eller kolbaserad) såvida inte uppvärmningsenheten har ett tättslutande och icke borttagbart skydd. Det får inte finnas några flygande gnistor.
- Låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Om varma vätskor kommer in i apparaten ska du inte ta bort fettfiltret eller den överfyllda behållaren förrän apparaten har svalnat.
- Det kan finnas en lätt lukt vid uppackning. 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 matlagningsapparater.
- Regler för utsugning av luft måste följas.
- VAR FÖRSIKTIG: Denna apparat är inte avsedd för användning med gasbrännare.

Symbolförklaring



Fara

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



Varning för elektrisk spänning

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



Varning

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



Var försiktig

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



Observera

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



Följ anvisningarna

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

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

SPECIFIKATIONER

Spishäll		Heat 80 R	
Kokzoner		4	
Spänning		220–240 V~ 380–415 V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz	
Installerad effekt		7400 W	
Produktstorlek L × B × H (mm)		800 × 520 × 230	
Inbyggnadsmått A × B (mm)		750 × 490	
Motor		BLDC	
Utsugning	Direktutsug (ut i det fria)	Minsta inställning vid normal drift 350 m³/h. Maximal normal inställning 560 m³/h. Boost-inställning 630 m³/h.	
	Återcirkulation	Boost-inställning 547 m³/h.	
Ljudnivå	Direktutsug (ut i det fria)	Minsta inställning vid normal drift 56 dB Maximal normal inställning 68 dB Boost-inställning 71 dB	
	Återcirkulation	Minsta inställning vid normal drift 62 dB Maximal normal inställning 69 dB Boost-inställning 72 dB	
Energieffektivitet	Effektivitetsindex	49,6	
	Effektivitetsklass	A	
Fettfiltrering	Filtreringsfektivitet	80,4 %	
	Filtreringsklass	C	

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

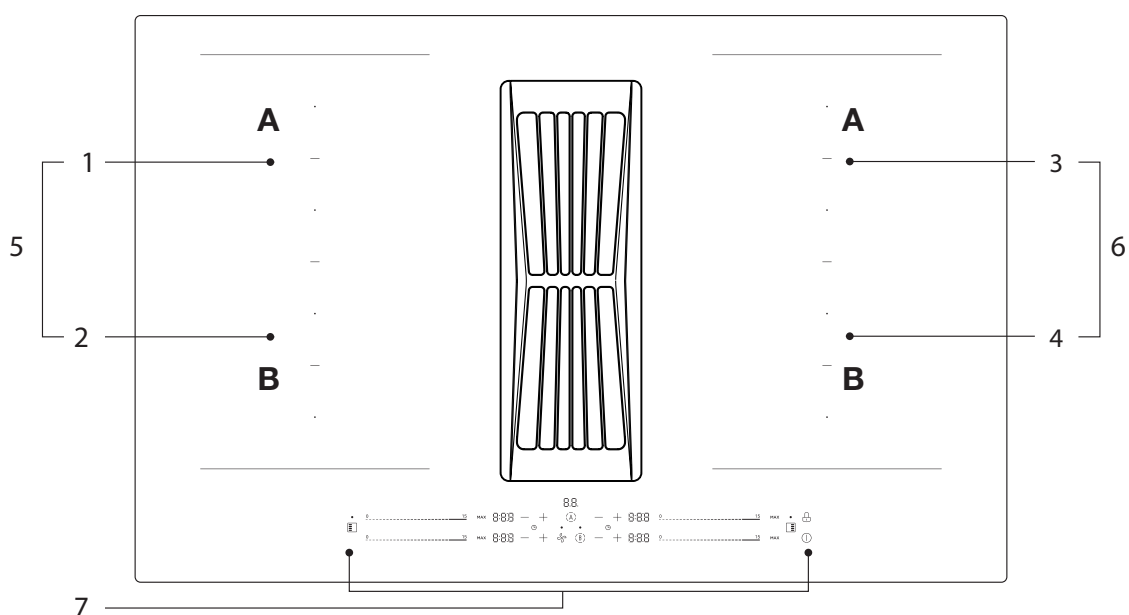
Basens diameter på induktionskockkärl

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

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

ÖVERSIKT ÖVER DIN PRODUKT

Sett från ovan

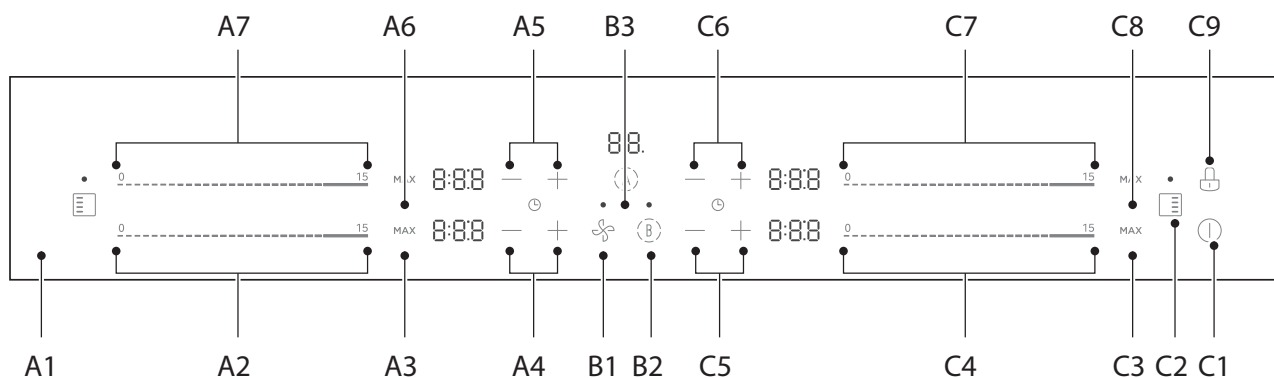


- 1. Max. 2200/3600 W-zon
- 2. Max. 2200/3600 W-zon
- 3. Max. 2200/3600 W-zon

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

- 7. Kontrollpanel

Kontrollpanel



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

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

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

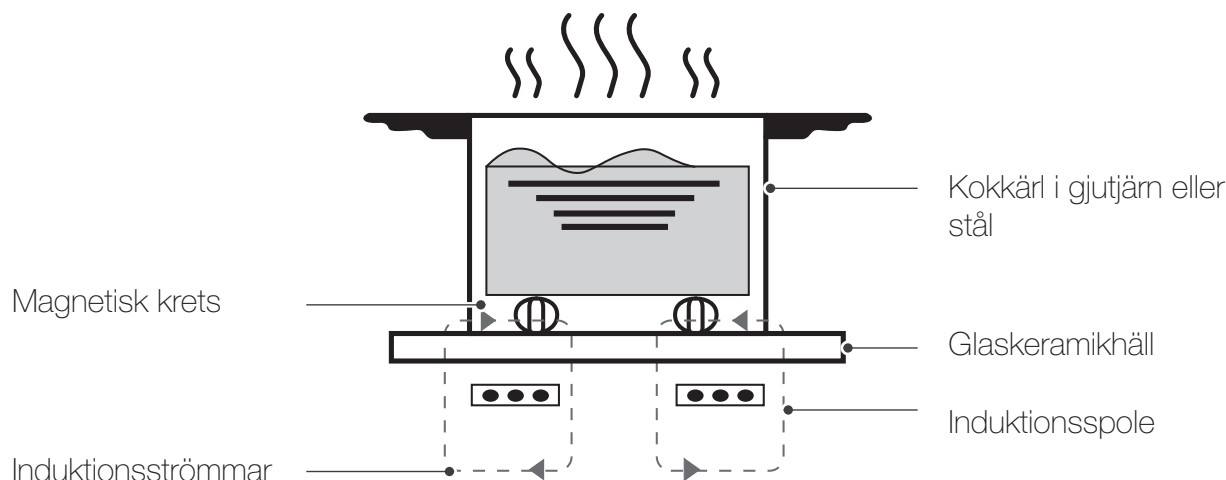
A3 + A6 + C3 + C8: Boost – spishäll

OBSERVERA

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

Så fungerar det

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



Drift

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

Utsugning ut i det fria

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



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

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

Återcirkulation

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



Installera ett kolfilter för att kapsla in lukter i återcirkulationen.

SNABBGUIDE



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

Matlagningstips

Sänk temperaturen när maten börjar koka.

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

Sjuda och koka ris

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

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

Steka kött

Så här lagar du saftiga och smakrika biffar:

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

Hetta upp en stekpanna med tjock botten.

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

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

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

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

Wokning

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

Registrering av små föremål

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

Värmesteg

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

Värmesteg	Lämpliga inställningar
1–2	• Värma upp små mängder mat skonsamt • Smälta choklad, smör och livsmedel som lätt bränner vid • Sjuda på låg temperatur • Värma upp långsamt
3–5	• Värma upp på nytt • Sjuda snabbt • Koka ris
6–11	• Grädda pannkakor
12–13	• Sautera • Koka pasta
14/P	• Omrörning (stekning) • Bryna • Koka upp soppa • Koka upp vatten

Val av installationsutrustning

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

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

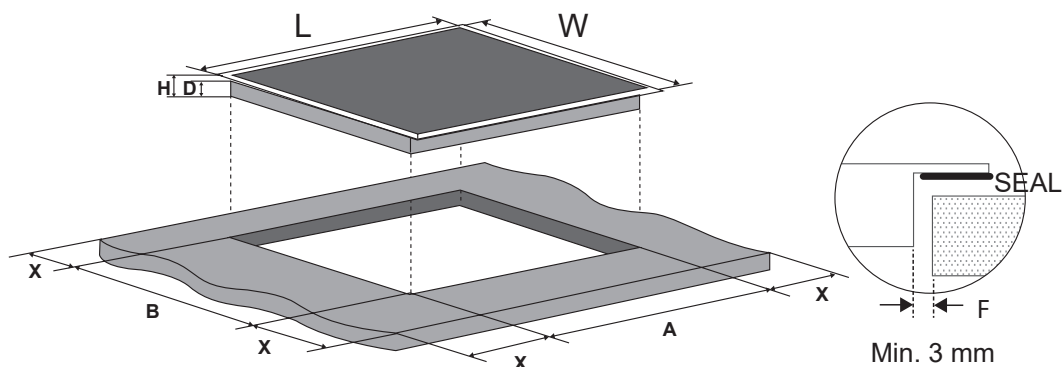
Bänkskivans tjocklek ska vara minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt och isolerat

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

Se nedan:



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



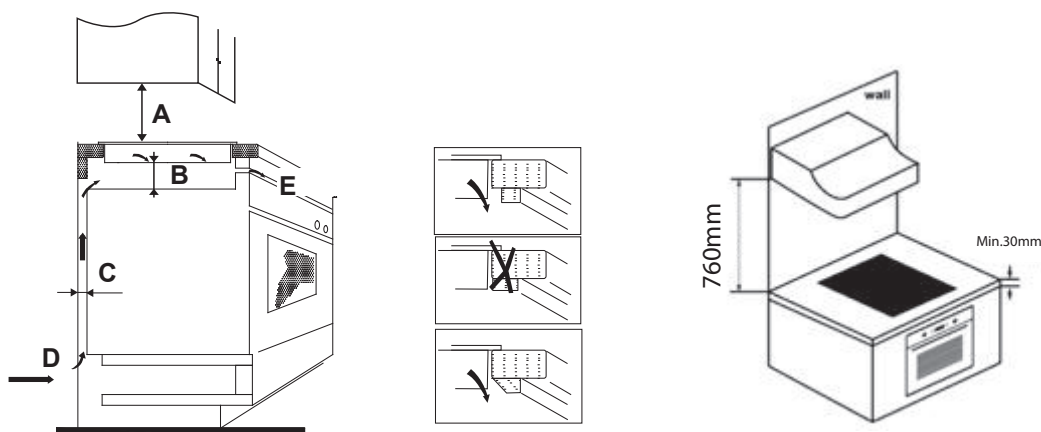
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	230	226	750+2 +0	490+2 +0	50 min.	3 min.

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

Se nedan:



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

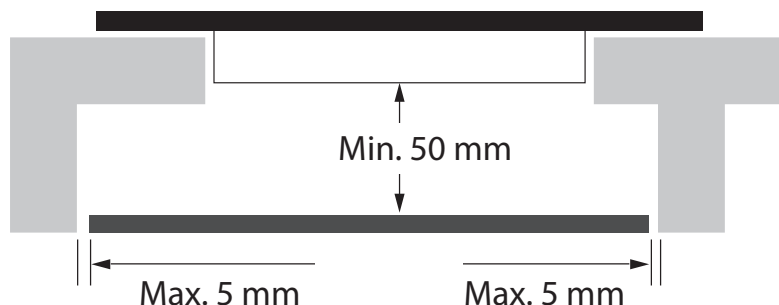


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinlopp	Luftutlopp 5 mm

Varning: Så här säkerställer du tillräcklig ventilation

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

Följ kraven nedan.



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



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

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

Kontrollera följande före installation av hällen:

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

Kontrollera följande efter installation av hällen:

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

Före placering av beslag

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



Var försiktig

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



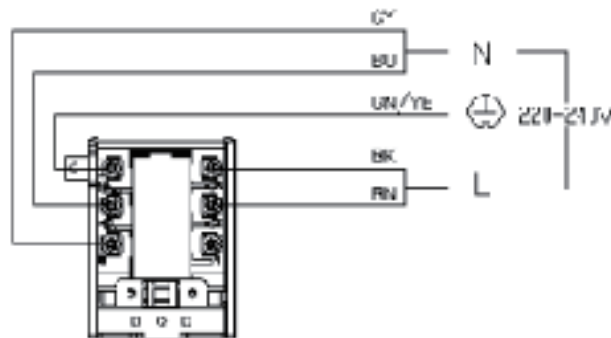
- Denna häll får endast anslutas till elnätet av en lämpligen auktoriserad person.
- Produkten är endast avsedd att användas i ett vanligt hushåll.
Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig hantering.
- Kontrollera före anslutning av produkten 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.



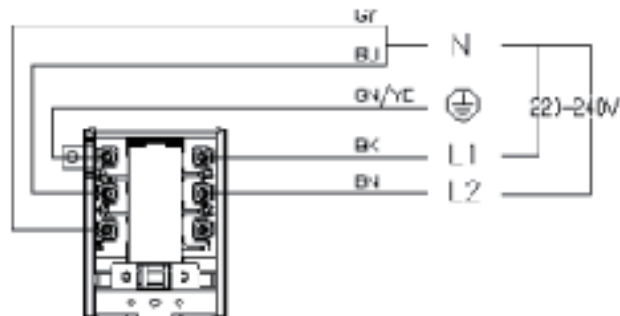
- Kontrollera med en elinstallatör om elledningarna i huset är lämpliga utan modifieringar.
Eventuella ändringar får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.



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



220-240V 1N~



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

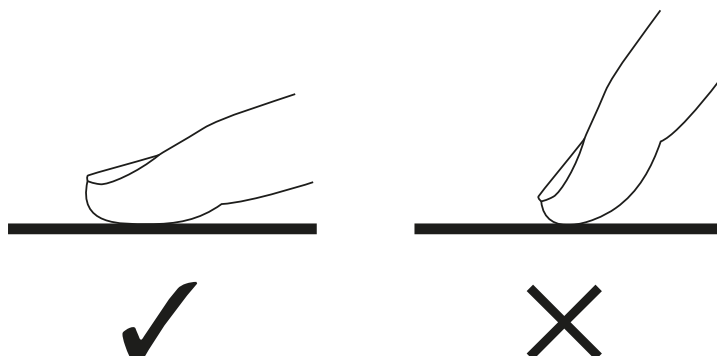


Hällens undersida och strömkabel är inte tillgängliga efter installationen.

BRUKSANVISNING:

Touchstyrning

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



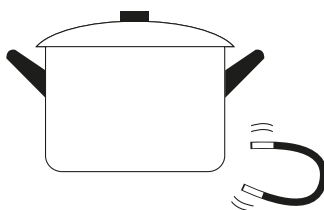
Välja rätt kokkärl

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

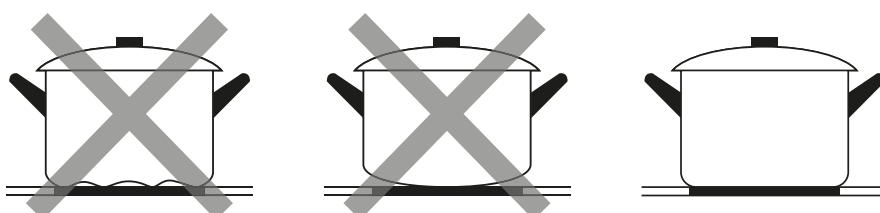
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att göra ett magnettest. För en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten dras mot kastrullen så lämpar sig kokkärlet för induktion.
- Om du inte har en magnet:
Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.

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

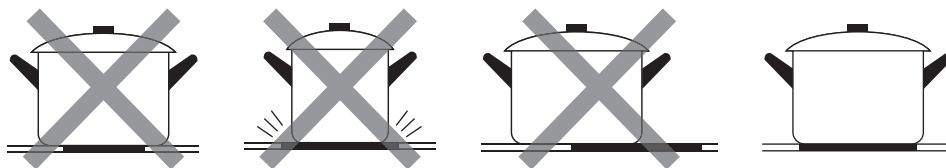
- Kokkärl av följande material lämpar sig inte: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



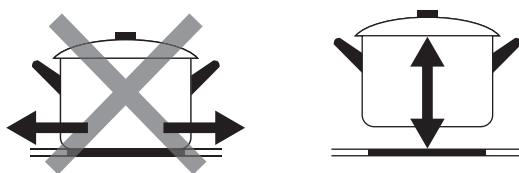
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller böjd botten.



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



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



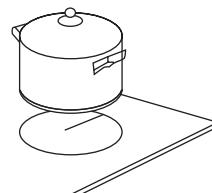
Så använder du produkten

Börja matlagningen

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

Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon du vill använda.

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

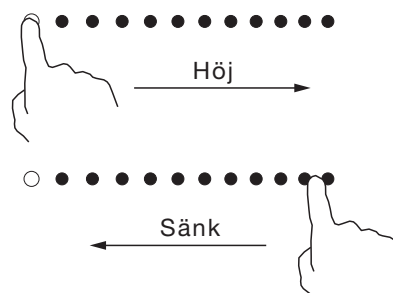


Tryck lätt på slidern för värmereglering.



Välj en värmeinställning genom att trycka på slidern.

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



Om displayen blinkar med och värmeinställningsikonen

Det betyder följande:

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

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

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

Manuell fläktstyrning

Du kan styra fläktläget manuellt.



OBSERVERA

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

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

Aktivering av manuell fläktstyrning

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

Fläktsystemet är aktiverat

Avaktivering eller ändring av fläktstyrning

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

Avsluta matlagningen

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

Stäng av hela spishällen genom att beröra ON/OFF.



Automatisk funktion för fläktsystemet

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

Manuellt

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

Automatiskt

När hällen är påslagen trycker du på  -knappen. Displayen visar A. Hällen avaktiverar auto-funktionen när:

- två minuter har gått efter att alla zoner har stängts av
- du trycker på strömbrytaren.

Aktivera boost-funktionen

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

Avaktivera boost-funktionen

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

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

0 ----- 15



Funktionen fungerar på samtliga kokzoner.

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

Intensivläge

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

Aktivering av intensivläget:

1. Tryck på

2. "b" visas.

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

Automatisk start av fläktsystemet

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

Flexibelt område

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

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

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

Större kokkärl kan placeras var som helst.

Som en stor zon

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

Ströminställningen fungerar som alla andra områden.



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

Som två oberoende områden

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

Låsning av kontrollfunktionerna

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

Så låser du kontrollfunktionerna

Tryck och håll in låskontrollfunktionen i ca 3 sekunder

Displayen visar "Lo"

Så låser du upp kontrollfunktionerna igen

Tryck och håll in låskontrollfunktionen i ca 3 sekunder

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

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

Strömförsörjningsfunktionen

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

Gå till strömförsörjningsfunktionen

Tillstånd: Ställ in barnspärren i avstängt läge.

Inställningar:

Villkor:

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

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

Inställningar:

P0

74

00

Ändra till en annan nivå

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

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

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

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

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

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

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

Bekräftelse och avslutande av strömförsörjningsfunktionen

När du har valt effektgränsvärdet använder du på/av-knappen ① för att bekräfta. Därefter stängs hällen av.

Timerstyrning

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

Ställ in timern på att stänga av kokzonerna

Ställ in en zon

Tryck lätt på slidern för värmereglering.

0 ----- 15

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

0:30

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

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

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

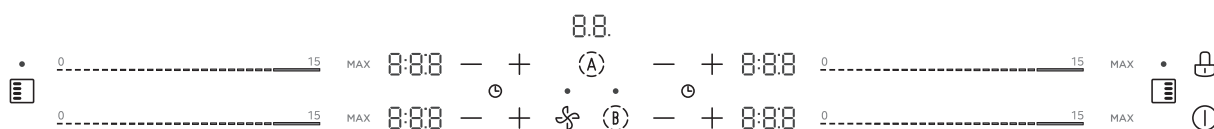
— +

När tillagningstiden går ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

Ställ in flera zoner:

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

Visas enligt följande:



Avbryt timern

Den inställda tiden för timern som motsvarar uppvärmningszonen är 0.

0 ————— ●

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

— +



OBSERVERA:

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

Standarddriftstider

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

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

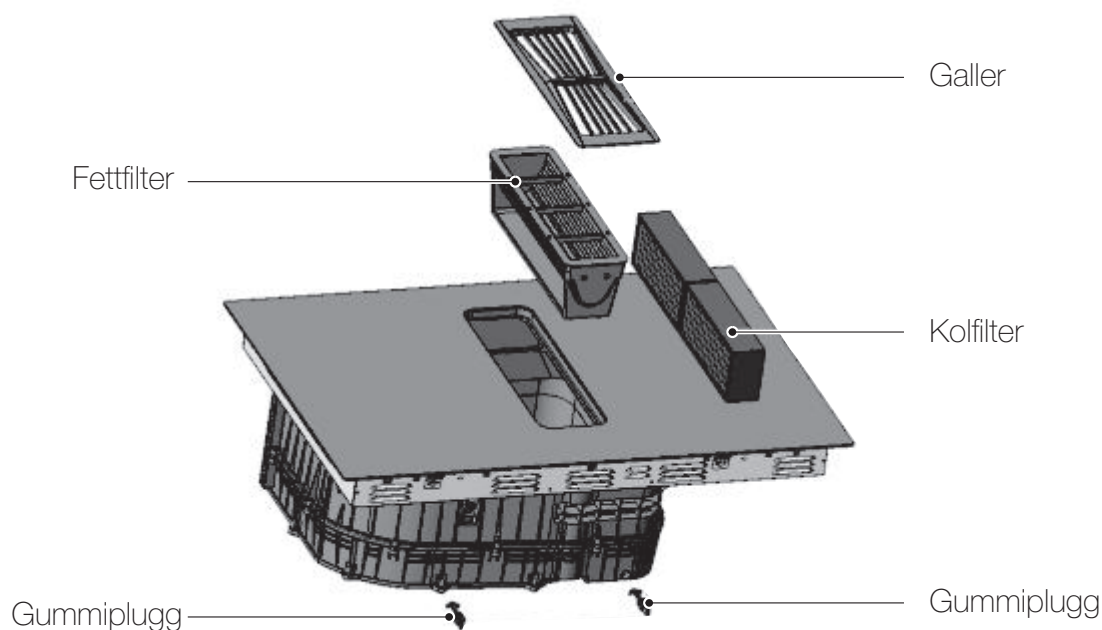
För att hålla apparaten i gott skick under lång tid är det viktigt att rengöra och underhålla den noggrant.

Rengöring av spishällen

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardaglig smuts på glasytan (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset).	1. Bryt strömmen till hällen. 2. Applicera ett hållrengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!). 3. Rengör och torka torrt med en ren trasa eller hushållspapper. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När strömmen till hällen är avstängd kommer det inte att visas någon indikering om "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Grova skursvampar, vissa skursvampar av nylon och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller skurvamp är lämplig. • Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen eftersom glaset kan bli missfärgat.
Mat som kokt över, smälta ingredienser och heta spill från socker på glaset.	Ta bort dessa omedelbart med en stekspade, spatel eller hållskrapa lämplig för glaskeramikhällar, men var försiktig med heta ytor: 1. Bryt strömmen till hällen vid vägguttaget. 2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa bort spillet till en sval del av hällen. 3. Torka bort fläcken eller spillet med en disktrasa eller bit hushållspapper.	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. • Fara: När säkerhetsskyddet dras tillbaka är knivbladet rakbladsvast! Använd därför hållskrapan med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på touchknapparna	Bryt strömmen till hällen. Torka upp spillet. Torka av touchområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. Torka området helt torrt med en bit hushållspapper. Slå på strömmen till hällen igen.	• Hällen kan avge en pipsignal och stänga av sig själv och touchknapparna kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Var noga med att torka området med touchknapparna ordentligt innan du slår på hällen igen.

Komponenter som ska rengöras eller bytas ut

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



Byt luktfilter

Byt kolfilter regelbundet. (Endast vid återcirkulation).



OBSERVERA

Du kan köpa kolfilter från fackhandlare eller kundtjänst.

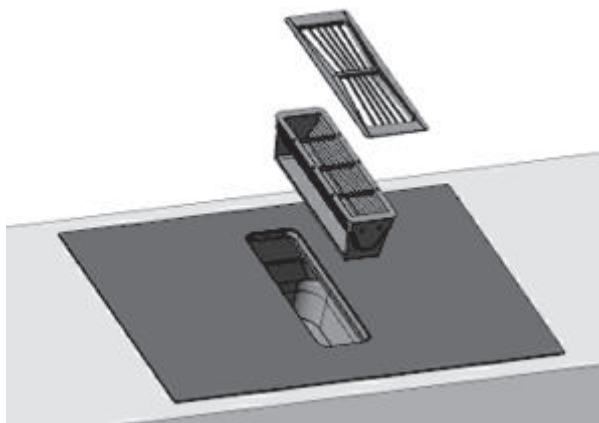
1. För att hålla dem i gott skick ska du bara använda originalfilter.

2. **VIKTIGT!**

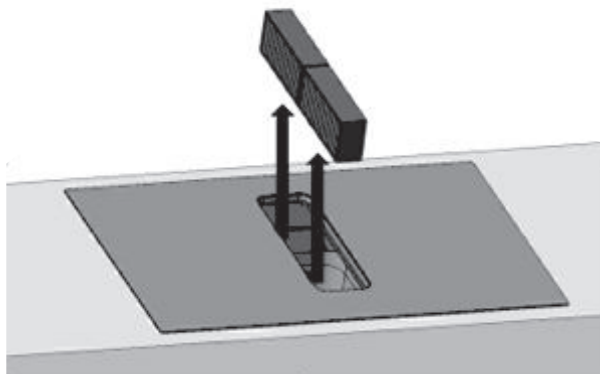
Om fettfilter eller galler faller ned kan de skada hällen under.

Montera av gallret och fettfiltret och bortskaffa dem på rätt sätt.

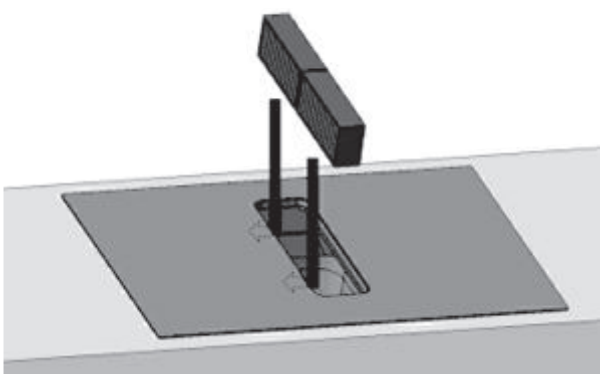
- Fett kan ansamlas längst ned i behållaren. Håll fettfiltret vågrätt för att förhindra att fett droppar ut.



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



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



5. Sätt i fettfiltret och lägg tillbaka gallret.

Återställning av mätnadsindikatorn

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

1) Byt ut kolfiltret

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

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

Rengöring av galler och fettfilter

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

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

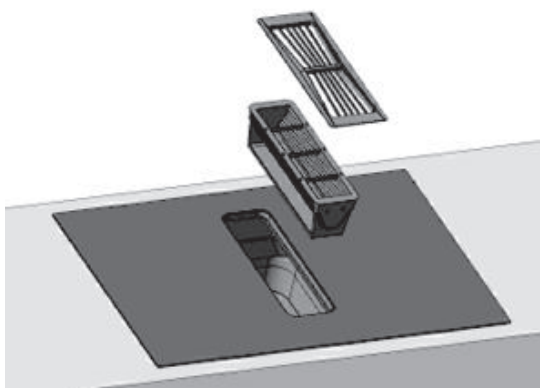
- Använd aldrig apparaten utan ett fettfilter.
- Rengör fettfiltren regelbundet.
- Arbeta aldrig med öppen eld nära apparaten (till exempel flambering).
- Installera inte apparaten i närheten av eldstäder där det används fast bränsle (till exempel trä eller kol) såvida inte apparaten har ett förseglat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

1. VIKTIGT!

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

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

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



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

Manuell rengöring av fettfilter eller galler

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

Rengöring av fettfiltret i diskmaskin

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

Rengör hållrummet och utloppet

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

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

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

FELSÖKNING

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

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

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

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

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

Specifika fel och möjliga åtgärder:

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

Ovanstående är en bedömning och kontroll av vanliga fel.

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

VARUMÄRKEN, UPPHOVSRÄTT OCH JURIDISKT UTTALANDE

Logotyper, ordmärken, handelsnamn, design och alla varianter härav är värdefulla tillgångar för Witt och/eller dess anknutna företag ("Witt"), där Witt äger varumärken, upphovsrätt och andra immateriella rättigheter, och all goodwill som härrör från användningen av någon del av ett Witt-varumärke. Användning av Witt-varumärket för kommersiella ändamål utan föregående skriftligt tillstånd från Witt kan utgöra varumärkesintrång eller otillbörlig konkurrens i strid med gällande lagstiftning.

Denna bruksanvisning har skapats av Witt och Witt förbehåller sig all upphovsrätt till den. Ingen enhet eller person får använda, duplicera, ändra, distribuera denna bruksanvisning, vare sig helt eller delvis, ej heller paketera eller sälja tillsammans med andra produkter utan föregående skriftligt tillstånd från Witt.

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

BORTSKAFFANDE OCH ÅTERVINNING

Viktiga miljöanvisningar

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

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

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



FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

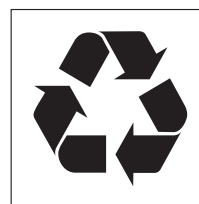
Tillkännagivande om direktivet om begränsning av farliga ämnen (RoHS)

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

FÖRPACKNINGSPERFORMANCE

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. Lämna

förpackningsmaterialet till en återvinningsstation som utsetts av de lokala myndigheterna.



DATASKYDD

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

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

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

REKLAMATIONSRÄTT

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

Reklamationsrätten täcker inte:

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

Transportskador

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

Ogrundade servicebesök

Om man tillkallar en servicemontör, och det senare visar sig att man själv kunnat åtgärda felen, genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, 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 personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.