Bruksanvisning SE
Induktionshäll

WPAH78R

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSÅTGÄRDER **4**

BESKRIVNING AV HÄLLEN **8**

TEKNISKA DATA 8
BETJÄNINGSPANEL 9

BETJÄNING AV HÄLLEN **9**

DISPLAY 9
VENTILATION 9

ANVÄNDNING **10**

INDUKTIONSPRINCIPEN 10
SENSITIVE TOUCH 10
INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED “SLIDER“ 10
AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS 11
RESTVÄRMEVISARE 11
BOOSTERFUNKTION 11
DUBBELBOOSTER-FUNKTION 12
TIMERFUNKTION 12
UPPKOKNINGSAUTOMATIK 13
FUNKTIONSPAUS 13
RECALL-FUNKTION 14
« KEEP WARM » FUNKTION 14
BRO-FUNKTION 14
FUNKTIONSLÅS 15
”CHEF ”-FUNKTION (HHF78FS1R) 15
”CHEF ”-FUNKTION (HHF78FS2W) 15
GRILL-FUNKTION 15

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN **16**

SLÅ PÅ SPISHÄLLEN 16
BOOSTERFUNKTION 16
TIMERFUNKTION 16
AUTOMATISK STYRNING AV FLÄKTENS HASTIGHET 17

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN **18**

LÄMPLIGA KOKKÄRL 18
OLÄMPLIGA KOKKÄRL 18
KOKKÄRLETS STORLEK 18
EFFEKTLÄGEN 19

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL **19**

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FLÄKTEN **19**

INDIKATOR FÖR RENGÖRING AV FILTER 19

PROBLEMLÖSNING **21**

MILJÖSKYDD **22**

INSTALLATION **22**

ELANSLUTNING **25**

GARANTI ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

SERVICE **26**

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder spishällen. På så sätt garanterar du din egen säkerhet och undviker att hällen skadas.
- Spara bruksanvisningen så att du kan konsultera den vid ett senare tillfälle. Om hällen överlåts eller säljs ska bruksanvisningen följa med och ges till den nya ägaren.
- Innan spishällen tas i bruk ska du noggrant ta bort allt emballage och undersöka hällen för att försäkra dig om att den inte är skadad. Om du hittar skador på hällen eller är osäker på huruvida den är skadad ska du kontakta en auktoriserad servicetekniker. Hällen får INTE tas i bruk om den är skadad.
- Skador på hällen ska omedelbart anmälas till den butik där hällen är köpt.
- Spishällen är endast avsedd för normalt bruk i hushållet, för matlagning. Inga andra användningsområden är tillåtna och kan utgöra en fara. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på felaktig eller vårdslös användning av spishällen.
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Spishällen ska installeras i enlighet med gällande lagar och bestämmelser.
- Försök aldrig att själv reparera hällen. Reparation får endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Reparation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Använd inte apparaten med extern timer eller separat fjärrkontroll
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Låt aldrig barn leka med eller använda spishällen utan vuxens tillsyn.

- Glöm inte att kokzonen blir mycket varm när den sätts på och att den förblir varm en stund efter att den stängts av. Låt därför aldrig en gryta eller panna med het olja eller matfett stå på kokzonen utan övervakning.
- VARNING: Kontrollera tillberedningsprocessen. En kortvarig tillberedningsprocess ska alltid hållas löpande under uppsyn.
- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder mattfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **VARNING:** Brandfara: Använd inte hällen som förvaringsplats.
- Om fett eller olja börjar brinna: försök aldrig släcka elden med vatten. Elden ska kvävas med textil eller skum från en brandsläckare.
- Ytskiktet på din nya spishäll är tillverkat av glaskeramik. Det är mycket tålig, men kan gå sönder om man exempelvis tappar vassa eller skarpa föremål på den. Om ytan har sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av strömmen och kalla på en servicetekniker.
- En induktionshäll får inte byggas in ovanför en ugn som inte har en fläkt.
- Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn får hällen inte användas under pyrolyserengöringen av ugnen.
- Eventuella lådor under spishällen får inte innehålla brandfarligt material, som exempelvis sprejflaskor.
- Spishällen får inte byggas in ovanför diskmaskiner, tvättmaskiner, torktumlare eller kylmöbler, eftersom den starka strålvärmen från hällen kan skada dessa.
- Använd inte hällen innan den är inbyggd. Se också till att inte komma i kontakt med strömförande delar.
- Använd endast kokkärl med tjock, plan botten. Använd aldrig kastruller/pannor med oslipad eller repad botten, då dessa kan rispa hällen. Se också till att botten på kokkärlet är helt ren, då små sandkorn kan orsaka repor på hällen.
- Placera aldrig heta kokkärl ovanpå manöverpanelen, då det kan skada elektroniken under panelen.
- Flambera aldrig direkt under en spiskåpa, då flammorna kan orsaka antändning av fettfiltren.

- Se till att sladdar från mindre hushållsapparater inte kommer i kontakt med en varm kokzon eller kommer i kläm i en varm ugnslucka.
- Värm aldrig upp förslutna behållare (t.ex. konservburkar) på en kokzon, då sådana behållare kan sprängas av trycket som uppstår.
- Använd aldrig spishällen som avlastningsplats för exempelvis köksredskap av metall.
- Värmen från en påslagen kokzon eller en avslagen kokzons eftervärme kan göra att
  metallen blir het, smälter eller eventuellt orsakar brand.
- Slå aldrig på en kokzon utan att placera ett kokkärl på den, och sätt aldrig ett tomt kokkärl på en påslagen kokzon.
- Socker i fast eller flytande form, plast eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med den varma hällen. Dessa ämnen smälter, klibbar fast och kan när de svalnar orsaka repor eller skador på hällen. Om sådana ämnen ändå kommer i kontakt med hällen ska de avlägsnas från hällen medan den fortfarande är varm. Använd en glasskrapa för att avlägsna det som fastnat.
- Var försiktig så att du inte bränner dig på den varma hällen.
  Om hällen skadats eller repats ska du omedelbart bryta strömmen och kontakta en servicetekniker.
- Bryt alltid strömmen före rengöring och underhåll.
  Använd aldrig starka rengöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel som exempelvis grill- och ugnssprej, fläck- eller rostborttagningsmedel eller tvättsvampar med sträv yta.
- Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på hällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.
- Förvara inte magnetiska föremål som exempelvis kreditkort, miniräknare eller disketter nära en påslagen häll, då dessa kan ta skada.
- Personer med pacemaker bör tänka på att det i närheten av en påslagen induktionshäll uppstår ett magnetiskt fält som eventuellt kan påverka pacemakern. Om du är osäker bör du prata med din läkare.

- Placera alltid kokkärl mitt på kokzonen för att undvika det elektromagnetiska fältet.
- Vid skrotning av en spishäll bör samtliga sladdar under hällen klippas av tätt intill hällen, så att den inte utgör en fara för barn. Se till att transportera hällen till en godkänd återvinningsstation för att säkra en miljömässigt korrekt destruering. Tänk också på att spishällen kan innehålla delar som kan återvinnas.
- Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten. Stäng istället av hällen och kväv elden t.ex. med ett lock eller med en brandmatta.

ANVÄNDANDET AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET ELLER MAGNETISKA ADAPTERS (TILL ANVÄNDANDE VID BRUK AV IKKE MAGNETISKA KOKKÄRL) MEDFÖR ATT GARANTIN PÅ PRODUKTEN BORTFALLER.
ANLEDNINGEN TILL DETTA ÄR ATT DE OMNÄMNDA PRODUKTERNA SKADAR HÄLLENS ELEKTRONISKA KOMPONENTER SAMT GLASET.

BESKRIVNING AV HÄLLEN

Tekniska data

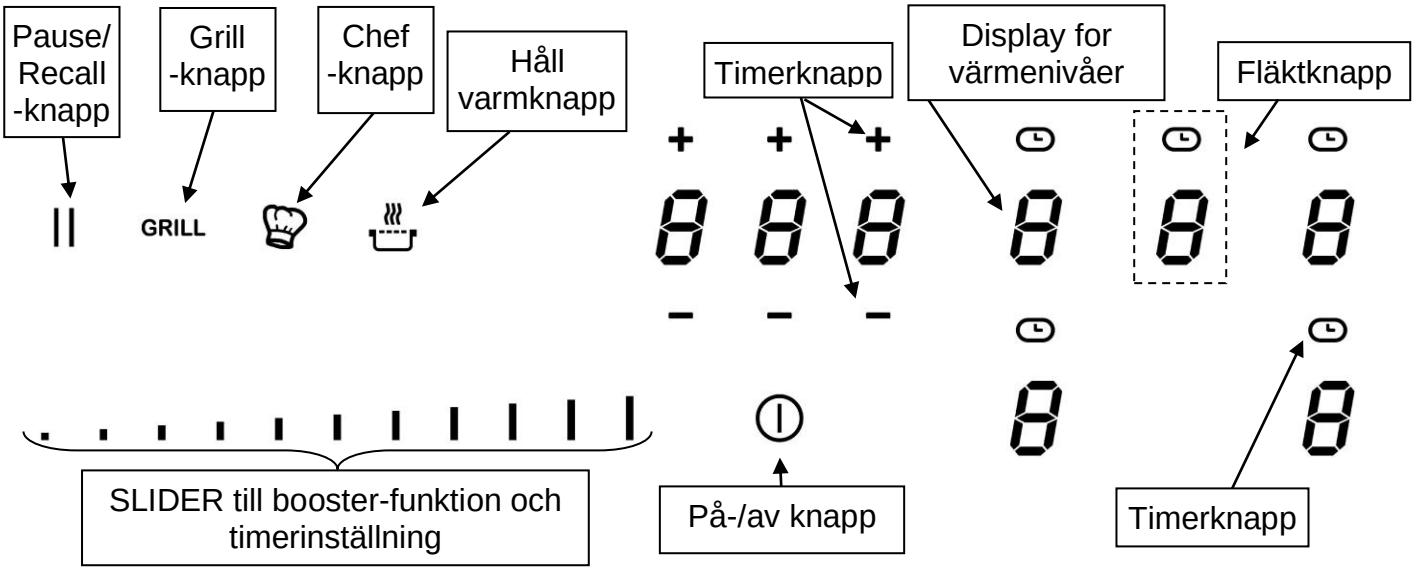
Typ	**WPAH78R**
Total effekt	7400 W
Energieffektivitetsklass för hällen $EC_{häll}$ **	187.7 Wh/kg
Vänster, fram	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm
Normal*	2100 W
Med booster*	2500/3000 W
Kategori för standard kokkärl **	B
Energiförbrukning EC_{CW} **	188 Wh/kg
Vänster, bak	210x190 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm
Normal*	2100 W
Med booster*	2500/3000 W
Kategori för standard kokkärl **	B
Energiförbrukning EC_{CW} **	188 Wh/kg
Höger, bak	Ø 200 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 110 mm
Normal*	2300 W
Med booster*	3000 W
Kategori för standard kokkärl **	C
Energiförbrukning EC_{CW} **	182.9 Wh/kg
Höger, fram	Ø 160 mm
Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Ø 90 mm
Normal*	1400 W
Med booster*	2100 W
Kategori för standard kokkärl **	A
Energiförbrukning EC_{CW} **	191.8 Wh/kg

*** Min. bottendiameter beror på mängden av magnetiskt material i kökkärlet.

* Oppgitt effekt kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

** Beräknat enligt metoder för mätning av prestanda (EN 60350-2).

Betjäningspanel



BETJÄNING AV HÄLLEN

Display

Display	Betydelse	Funktion
0.	Noll	Kokzonen är aktiverad
1…9	Effektläge	Välj effektläge
U	Induktionen fungerar inte	Kokkärl olämpligt/saknas
A	Uppkokningsautomatik	Snabbuppkokning
E	Felmeddelande	Elektronikfel
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
,, ,,	Dubbel booster	Dubbel booster aktiverad
L	Funktionslås	Betjäningspanelen är låst.
U	Keep warm	Det hålls en temperatur på 70°C
II	Funktionspaus	Funktionspaus aktiverad
⊓	Bro	2 kokzoner kombineras.
⊟	Grill-funktion	Grill-funktion aktiverad.

Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Kylfläkten ser till att häll inte överhetas. Kylfläkten börjar och stänger automatiskt av efter behov.

ANVÄNDNING

Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger der en induktionsspole. När zonen sätts på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar (inducerar) induktionsström i kokkärl som har magnetisk botten. På så sätt värms kokkärlets botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärlet avger.
Från en påslagen häll/zon kan ett svagt brummande ljud eller ett klickljud höras. Detta är helt normala ljud för en induktionshäll.

Obs! Inte alla kastruller/pannor lämpar sig för induktionshällar.

Lämpliga kokkärl

- Endast kastruller och pannor med magnetisk botten kan användas: (rostfritt stål, emaljerat stål, gjutjärn).

Olämpliga kokkärl

- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
  Kokkärl av glas, keramik och stengods.
  Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

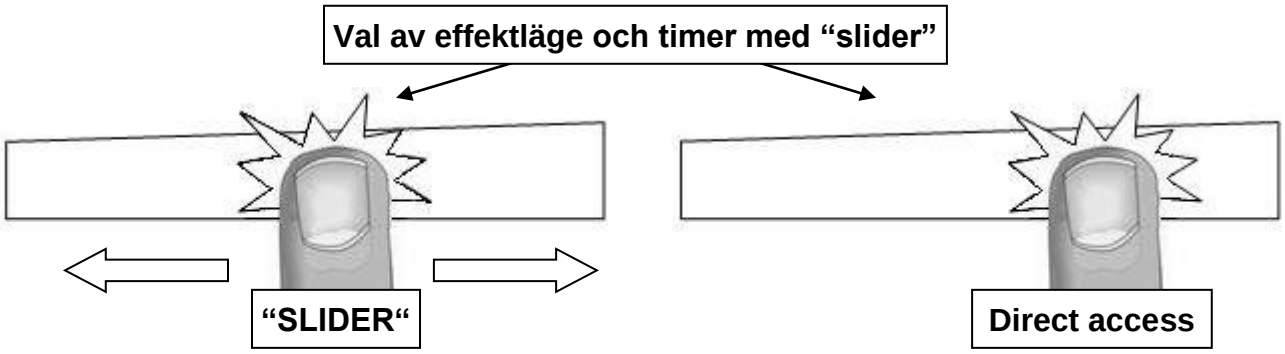
För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan du göra följande:
Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpat för användning.*
Fyll kokkärlet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärlet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .
Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse.

Sensitive touch

Hällen är utrustad med en elektronisk fingertouch-betjäningspanel med sensitive touch-knappar som är integrerad i hällen. Vid en lätt beröring av en symbol aktiveras tillhörande kokzon/funktion. Så snart elektroniken har registrerat ditt val hörs ett pipljud, en kontrollampa tänds och en bokstav eller ett nummer visas i displayen.
Tryck endast på en knapp i taget.

Inställning av effektläge och timer med “SLIDER“

För att välja effektläge med ”slidern” dras fingret över ”slidern”. Önskar Du inte att låta fingret glida fram till effektläget kan Du trycka direkt på det värmeläget Du önskar (Direct access).



* Obs! Effekten beror på innehållet av magnetiskt järn. Vissa kokkärl innehåller mycket lite magnetiskt järn vilket förlänger uppkokningstiden. I värsta fall kan elektroniken inte upptäcka kokkärlet.

Så sätter Du på hällen

- **Sätta på / Stänga av hällen:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Sätta på hällen	Tryck på [⏻]	[0]
Stänga av hällen	Tryck på [⏻]	Tom eller [H]

- **Sätta på / Stänga av kokzonerna:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välja effektläge eller justera effektläge	Dra fingret över “SLIDERN“ och dra emot höger eller vänster	[0] till [9]
Stänga av zonen	Dra till [0] med “SLIDERN“	[0] eller [H]
	eller tryck på [0]	[0] eller [H]

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

Induktionen fungerar inte:

- om inget kokkärl är placerat på kokzonen eller kokkärlet inte lämpar sig för induktionshällar. Om detta är tillfället fungerar inte induktionen och kokzonen kan därför inte användas. Displayen visar [U]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.
- om kokkärlet avlägsnas från en kokzon stängs zonen automatiskt av. Displayen visar [U]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl återigen placeras på kokzonen. Kokzonen fortsätter då på samma effektläge som tidigare.

Efter användning stängs kokzonen. Funktionen [U] får inte vara aktiv.

Restvärmevisare

Så länge kokzonen fortfarande är varm efter användning lyser symbolen för restvärmevisare [H] vilket innebär att kokzonen har en yt-temperatur på över 60°C. Rör därför inte kokzonen och placera inte värmekänsliga föremål på hällen så länge symbolen är tänd.
Var uppmärksam på att barn inte ser restvärmevisare som lyser som ett tecken på varma kokzoner. Håll därför barn under uppsikt så länge restvärmevisaren lyser.
Obs! Så länge ett [H] syns kan du utnyttja eftervärmen på den/de varma zonen/zonerna för sjudning. På så sätt du kan du hålla maten varm och samtidigt spara energi.

Boosterfunktion

Kokzonerna är utrustade med en boosterfunktion [P], som är en "värmeförstärkare". När denna funktion är aktiverad fungerar kokzonerna i en period på 5 minuter vid värmesteg 9 med extra hög effekt. Boostern är till exempel till snabbt att värma upp stora mängder vatten.

Efter 5 minuter returnerar zonen automatiskt till normal temperatur 9 och indikatorn stängs av.

- **Så här aktiveras/deaktiveras boosterfunktionen:**

Vad vill Du göra	Betjäningspanel	Display
Starta booster-funktionen	Tryck på [P]	[P]
Avstänga booster-funktionen	Dra fingret över “SLIDERN“	[P] till [0]
	eller tryck på [P]	[9]

- **<u>Så här fungerar booster-funktionen:</u>**

2 kokzoner är utrustade med booster. Boosterns extra höga effekt kan endast uppnås genom att man sänker värmen på en annan kokzon. När boostern är aktiv kan de andra zonerna alltså endast användas på effektläge [6] eller [8]. Detta gäller även om Du har valt en högre inställning. Det syns genom att kokzonen med den minskade värmen först blinkar 9 och därefter ändras till [6] eller [8].

<u>Boostern är aktiv</u>	<u>Effektläget sänks på annan zon:</u> (exempelvis: effektläge 9)
[P] syns i displayen	[9] ändras till [6] eller [8] beroende på val av zon

Obs: Två zoner på samma sida kan inte arbeta vid max. effekt samtidigt.

Dubbelbooster-funktion

Dubbelboostern har två inställningar:
->Steg 1 – Displayen visar [P]
->Steg 2 – Displayen visar växelvis [,, ,,] og [P].
Om dubbelboostern är aktiverad arbetar kokkärlet med extra hög effekt i 10 minuter.

- **<u>Aktivering/deaktivering av dubbelbooster:</u>**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera boostern	Tryck på [P]	[P]
Aktivera dubbelboostern	Tryck igen på [P]	[,, ,, och P]
Deaktivera dubbelboostern	Tryck på [P]	[P]
Deaktivera boostern	Tryck på [-]	[9]
	Eller tryck på [P]	[9]

- **<u>Dubbelboostern kan också aktiveras direkt genom [P]:</u>**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på [0]	[0.]
Aktivera boostern	Tryck på [P]	[P]
Aktivera dubbelboostern	Tryck på [P]	[,, ,, och P]
Deaktivera dubbelboostern	Tryck på [-]	[9]

- **<u>Så här fungerar booster-funktionen:</u>**

Hällen är utrustad med maximal total effekt, vilket betyder att om dubbelboostern är aktiverad kräver elektroniken att effekten på den främre högra zonen minskas.
Displayen till den främre högra zonen blinkar [P] i några sekunder, varefter den visar den tillåtna värme nivån [0] för denna zon.

Timerfunktion

Timern kan användas samtidigt på alla zonerna. Du har dessutom möjlighet att ställa in olika tillagningstider på varje zon (från 0 till 99 minuter).

- **Inställning/justering av timern:**

<u>Vad vill Du göra?</u>	<u>Betjäningspanel</u>	<u>Display</u>
Välj zon	Tryck på den zon du önskar	[0]
Välj värmesteg	Dra fingret över ”SLIDERN”	[1] till [P]
Välj ”Timer”	Tryck på [⏲]	Timer display tänd
Minska tiden	Tryck på [**-**] på timerdisplayen	[60] till 59, 58...
Öka tiden	Tryck på [+] på timerdisplayen	Tiden ökar

Efter några få sekunder slutar displayen [⏲] att blinka. Tiden bekräftas och timern startar.

- **För att stoppa tillberedningstiden:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välj ”Timer”	Tryck på [⏲]	Timerdisplay tänd
Stoppa tiden	Tryck på [**-**] på timerdisplayen	[000]

Om det finns flera tider inkodade, upprepa ovanstående procedur.

- **Användning av timern som minutur/kökstimer**

Minuturet är en självständig funktion. Den stoppar så snart värmezonerna startar upp. Om minuturet är påslaget samtidigt med att hällen är avstängd, kommer timern att fortsätta tills tiden har gått.

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Slå på hällen	Tryck på [⏻] i 2 sekunder	[0]
Välj ”Timer”	Tryck på [000] på timerdisplayen	[000]
Minska tiden	Tryck på [**-**] på timerdisplayen	[60] till 59, 58...
Öka tiden	Tryck på [+] på timerdisplayen	Tiden ökar

Efter några få sekunder slutar displayen [min] att blinka. Tiden bekräftas och timern startar.

- **Automatisk stoppfunktion vid avslutad tillagning:**
  Efter avslutad tillagningstid blinkar [000], och det hörs en signal. Om du önskar att stänga av ljudsignalen och blinkningen, trycker du på [**-**] och [+].

Uppkokningsautomatik

Alla tillagningszonerna är utrustade med en uppkokningsautomatik. När uppkokningsautomatiken är aktiverad, värmer tillagningszonen automatiskt på den högsta värmenivån, och sänker därefter till den valda värmenivån för vidare tillagning.

- **Så här aktiveras uppkokningsautomatiken:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välj värmenivå (Ex.« 7 »)	Dra fingret över ”SLIDERN” till [7] i 3 sekunder	[7] blinkar med [A]

- **Så här inaktiveras uppkokningsautomatiken:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välj värmenivå	Dra fingret över ”SLIDERN”	[0] till [9]

Funktionspaus

Om du plötsligt behöver lämna hällen under tillagning, men strax därefter återupptar tillagningen, kan du med fördel använda ”Pausfunktionen”. Med denna funktion kan du stänga av hällen och återstarta på samma värmenivå, när du önskar.

- **Så här aktiveras/inaktiveras pausfunktionen:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Aktivera paus	Tryck på [II] i 2 sekunder	[II] och kontrollampan tänds
Inaktivera paus	Tryck på [II] i 2 sekunder	Föregående inställning

Recall-funktion

Efter att du har stängt av hällen (⏻), kan man med hjälp av recall-funktionen snabbt återuppta den senaste inställningen.

- Värmenivå på alla zoner (Booster)
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Keep warm
- Uppkokningsautomatik

Så här gör du:

- Tryck på (⏻), i 2 sekunder.
- Tryck därefter [II] innan lampan slutar att blinka.

Inställningarna återaktiveras.

« Keep warm » Funktion

Zonen kontrolleras via en temperatursensor, och värmer zonen upp till 70 °C, och håller temperaturen på 70 °C. Detta förhindrar vatten att koka över, eller att maten bränns vid.

- **Aktivering av ”Keep warm” funktionen:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Välj 70 °C	Tryck på [☕]	[U] och [7]
Inaktivering	Dra fingret över ”SLIDERN”	[0] till [9]

Keep warm-funktionen kan maximalt användas 2 timmar åt gången.

Bro-Funktion

Denna funktion gör det möjligt att aktivera 2 tillagningszoner samtidigt och med samma funktioner som vid en enkel tillagningszon.

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Slå på hällen	Tryck på [⏻] i 2 sekunder	[0]
Aktivera brofunktionen	Placera en kastrull på en av de två zonerna som ska kopplas samman, och tryck samtidigt på de två kontrollknapparna för att sammankoppla zonerna.	[0] och [∩]
Öka brofunktionen	Dra fingret över ”SLIDERN”, som anger värmenivån.	[1] till [9]
Inaktivera brofunktionen	Tryck på båda tillagningszonerna samtidigt	[0]

Funktionslås

Aktivering av låsknappen hindrar, att man av misstag ändrar hällens funktioner, speciellt vid rengöring. Man kan låsa alla knapparna på Kontrollpanelen med undantag av på/av-knappen [⏻].

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Aktivera hällen	Tryck på [⏻] i 2 sekunder.	[0]
Lås hällen	Tryck och håll ned ett område på zondisplayen i 3 sekunder och tryck därefter på ”SLIDERN” – och dra från vänster till höger.	[L]
Lås upp hällen	Tryck och håll ned ett område på zondisplayen i 3 sekunder och därefter på ”SLIDERN” – och dra från vänster till höger.	

”Chef ”-funktion (WPAH78R)

Denna funktion ändrar hällen till att ha tre zoner, varav en är stor.

- **Så här aktiveras/inaktiveres ”chef”-funktionen:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Aktivera ”chef”-funktionen	Tryck på [👍]	[3] höger, fram [5] höger, bak [9] och [n] vänster
Inaktivera ”chef”-funktionen	Tryck på [👍]	[0]

- **Så här aktiveras Grill-funktion:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Aktivera Grill-funktion	Tryck på [GRILL]	[E] och [n]
Öka Grill-funktion	Dra fingret över ”SLIDERN”, som anger [E]	[E] och [n]

- **Så här inaktiveras Grill-funktion:**

Vad vill Du göra?	Betjäningspanel	Display
Inaktivera Grill-funktion	Tryck på [GRILL]	[0]

ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Slå på spishällen

- **Slå på/stänga av fläkten:**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Slå på fläkten	Tryck på fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida)	[0]
Välja hastighet	Dra fingret över slidern	[1] till [9]
Stänga av fläkten	Dra slidern till avstängt läge	[0]

Boosterfunktion

När den här funktionen är aktiverad arbetar fläkten med extra hög effekt under 10 minuter.

- **Slå på/stänga av boosterfunktionen:**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Välja hastighet	Dra fingret över slidern	[1] till [9]
Starta boosterfunktionen	Dra fingret över slidern så långt till höger som den kan komma, eller tryck direkt på slidern för boost	[0]
Stänga av boosterfunktionen	Dra fingret över slidern	[1] till [9]

Timerfunktion

Den här funktionen gör det möjligt att använda fläkten i 15 minuter efter att spishällen har stängts av.

- **Aktivera timern:**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Slå på fläkten	Tryck på fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida)	[0]
Välja hastighet	Dra fingret över slidern	[1] till [P]
Aktivera fläkten	Tryck på timerknappen [⏲] som är placerad ovanför fläktknappen	[⏲] aktiveras och [015] visas på timerdisplayen

- **Avaktivera timern:**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Stänga av timern	Tryck på timerknappen [⏲] som är placerad ovanför fläktknappen	Inget

Automatisk styrning av fläktens hastighet

Med den här funktionen justeras fläktens hastighet automatiskt beroende på den valda värmenivån på spishällen.

- **Aktivera/avaktivera automatisk styrning av fläktens hastighet:**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Aktivera automatisk styrning	Tryck och håll ned fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida) i 3 sekunder	[A]
Avaktivera automatisk styrning	Tryck och håll ned fläktknappen i 3 sekunder	[0]

Observera: Det är möjligt att snabbt ändra hastigheten på fläkten genom att dra fingret över slidern vid aktivering av automatisk styrning.

Detta avbryter tillfälligt den automatiska styrningen.
Automatisk styrning återaktiveras nästa gång spishällen slås på.

KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

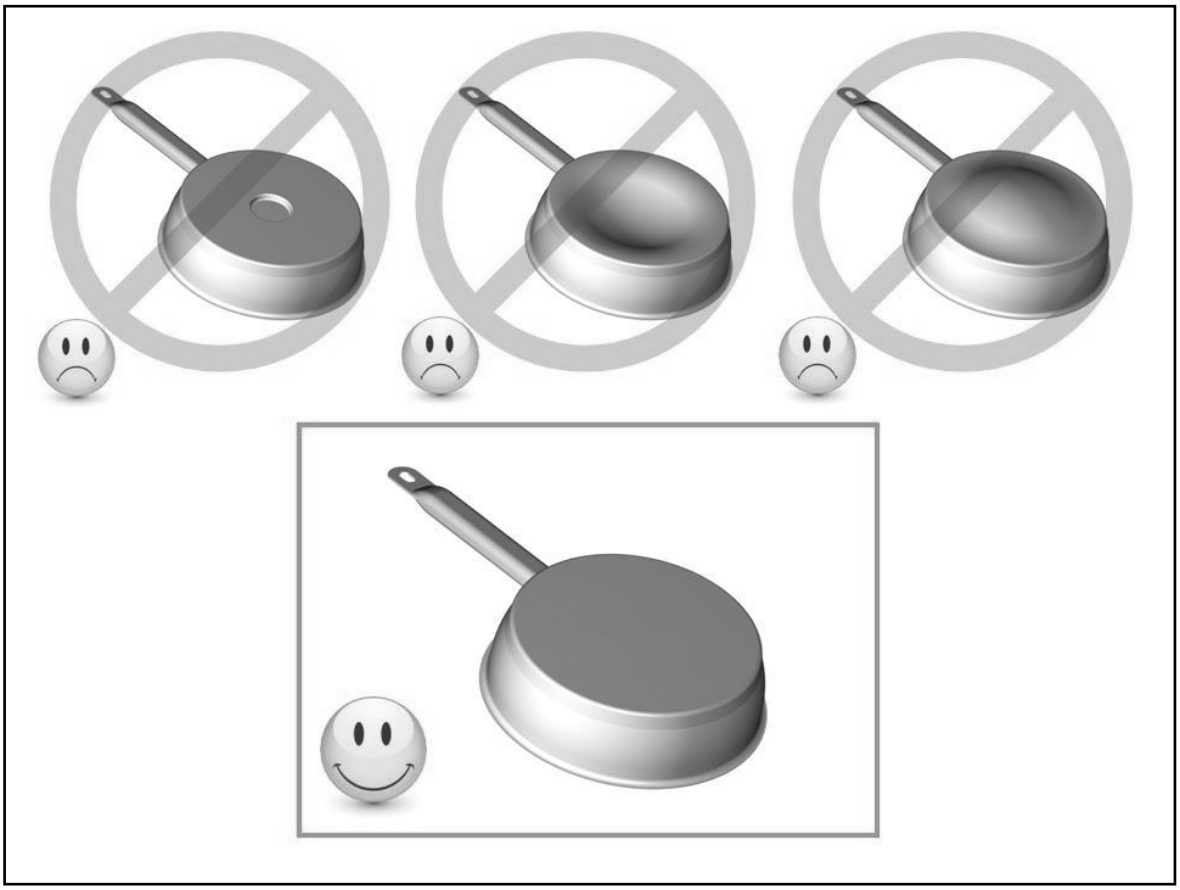
Lämpliga kokkärl

- Endast kastruller och pannor med magnetisk botten kan användas: (rostfritt stål, emaljerat stål, gjutjärn)

Olämpliga kokkärl

- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
  Kokkärl av glas, keramik och stengods.
  Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan Du göra följande:
Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpat för användning.*
Fyll kokkärlet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärlet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [U] .
Obs! Några kokkärl ger ifrån sig ljud när de placeras på en induktionshäll. Detta har ingen betydelse. Ljudet kommer endast från kokkärlet.



Kokkärlets storlek

Kokzonerna reagerar inte på kokkärl som är mindre än rekommenderad storlek. Denna storlek varierar beroende på zon.

För att uppnå bästa resultat rekommenderar vi att Du placerar kokkärlet mitt på kokzonen.

* Obs! Effekten beror på innehållet av magnetiskt järn. Vissa kokkärl innehåller mycket lite magnetiskt järn vilket förlänger uppkokningstiden. I värsta fall kan elektroniken inte upptäcka kokkärlet.

Effektlägen

1 - 2	Smältning Uppvärmning	Såser, smör och choklad, Färdiglagade rätter
2 - 3	Sjudning Upptining	Ris, gröt, socker och sirap Grönsaker, fisk och frysta varor
3 - 4	Ångkokning	Grönsaker, fisk och kött
4 - 5	Tillagning efter kokning	Potatis, soppa, pasta och färska grönsaker
6 - 7	Kokning Sjudning	Kött, ägg och korvar, Gulasch
7 - 8	Tillagning	Potatis och pannkakor
9	Stekning Uppkokning	Biff och omelett Vatten
P och	Stekning Uppkokning	Biff Uppkokning av större mängder vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att plast, aluminiumfolie och liknande inte kommer i kontakt med en påslagen kokzon. Skulle detta ändå hända ska det omedelbart avlägsnas med hjälp av en glasskrapa. Därefter ska hällen rengöras med specialrengöringsmedel. Samma sak gäller om man exempelvis spiller socker, sylt eller andra sockerhaltiga livsmedel på en varm kokzon.
Se till att såväl kokkärl som kokzoner är helt torra innan kärlen används.
Rengör aldrig hällen med frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, och använd aldrig en kniv för att avlägsna fastbrända rester.
Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.
Om Du rengör hällen regelbundet med specialrengöringsmedel håller den sig snygg och blir samtidigt smuts- och fläckavvisande. Tvätta därefter hällen med kallt vatten och torka till sist av ytan ordentligt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FLÄKTEN

Regelbunden rengöring av fläkten garanterar en korrekt och felfri drift och förlänger fläktens livslängd. Var noga med att rengöra fettfiltren i enlighet med tillverkarens rekommendationer.

Indikator för rengöring av filter

När fläkten är påslagen och hastigheten står på [0] visas den kvarvarande tiden till rengöring av filtret i timerdisplayen. Den är fabriksinställd till 30 timmar, men detta kan ändras efter behov.

- **Visning av kvarvarande tid till rengöring av filtret:**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Slå på fläkten	Tryck på fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida)	[kvarvarande tid] visas på displayen

- **Indikator för rengöring av fettfilter:**

När det är dags att rengöra fläktens fettfilter visas [00h] på timerdisplayen och en prick blinkar vid fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida).

- **Nollställning av kvarvarande tid till rengöring av filter**

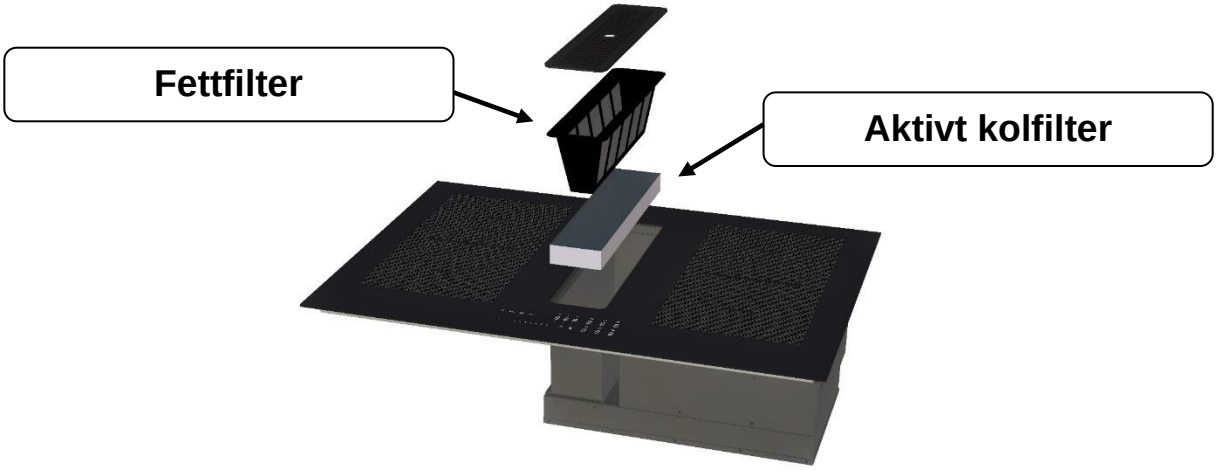
Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck och håll ned [⏻] i 2 sek.	[0] och en prick blinkar vid fläktknappen
Välja fläkt	Tryck på fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida)	[0] och [00h] på timerdisplayen
Nollställning	Tryck och håll ned fläktknappen i 3 sek.	Den senaste användarinställningen aktiveras
Bekräfta inställningen	Tryck på timerknappen igen	-

- **Ändra kvarvarande tid till rengöring av filter**

Vad vill Du göra?	Kontrollpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck och håll ned [⏻] i 2 sek.	[0] och en prick blinkar vid fläktknappen
Välja fläkt	Tryck på fläktknappen (den mittersta knappen högst upp på displayens högra sida)	[kvarvarande tid] på timerdisplayen
Ändra kvarvarande tid	Tryck och håll ned fläktknappen i 3 sekunder, justera tiden med [+] eller [-]	[kvarvarande tid] på timerdisplayen
Bekräfta inställningen	Tryck på timerknappen igen	-

Rengöring av fettfilter i diskmaskinen
Fettfiltren ska placeras vertikalt i den nedersta korgen, vid max. 60 °C. Använd ett milt diskmedel. Efter rengöring sätts filtren tillbaka i fläkten.

Byte av aktivt kolfilter
Det aktiva kolfiltret kan användas för återcirkulation samt för att fånga upp lukter. Filtret ska bytas ut efter ca sex månader.



PROBLEMLÖSNING

Spishällen/kokzonerna går inte att slå på

- Kokkärlet är olämpligt
- Strömmen är inte påslagen
- En säkring har gått
- Funktionslåset är aktiverat
- Manöverknapparna är täckta med vatten eller fett
- Manöverpanelen är övertäckt

Ett [U] syns i displayen

- Inget kokkärl är placerat på zonen
- Kokkärlet är olämpligt
- Kokkärlet är av fel storlek och passar inte till kokzonen

Ett [E] syns i displayen

- Elektronikfel. Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

[L] lyser i displayen:

- Se avsnittet ”Funktionslås”.

Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används

- För att undvika överhettning slås kokzonen/kokzonerna av/på
- Kokzonen/kokzonerna har stått påslagna under mycket lång tid.
- Manöverknapparna är övertäckta
- Tomt kokkärl med överupphettad botten

Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av

- Detta är helt normalt – fläkten stannar automatiskt när spishällen är tillräckligt sval.

Uppkokningsautomatiken fungerar inte

- Kokzonen är fortfarande varm [H]
- Du har valt effektläge [9]

Kontrollampan för Keep warm [U] lyser:

- Se avsnittet Keep warm-funktion.

[II] lyser i displayen:

- Se avsnittet Funktionspaus.

Displayen visar [⌐] eller [Er03] :

Displayen är täckt av vätska eller ett föremål. Symbolen försvinner så fort den tas bort från displayen. Koden kan också visas om betjäningen har aktiverats för länge.

Displayen visar [E2] eller [E H] :

- Apparaten är överhettad. Låt den svalna och slå på den igen då.

Displayen visar [E3] :

- Kokkärlet är inte användbart. Ersätt kokkärlet.

Displayen visar [E6] :

- Defekt nätverk. Kontrollera nätverkets frekvens och spänning. Kontrolla säkringen i husets säkringsskåp.

Displayen visar [E8] :

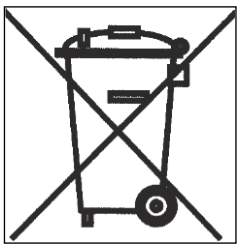
- Ventilationen till fläkten är blockerat. Ta bort blockeringen.

Om symbolerna förblir tänd efter ovanstående felsökning, kontakta service.

MILJÖSKYDD

Emballaget har valts av hänsyn till miljön och kan återanvändas.
Produkten innehåller delar, som kan skada miljön om de kasseras felaktigt. Delarna är nödvändiga för produktens funktion.

Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
Se till att produkten kasseras på närmsta återvinningsstation.



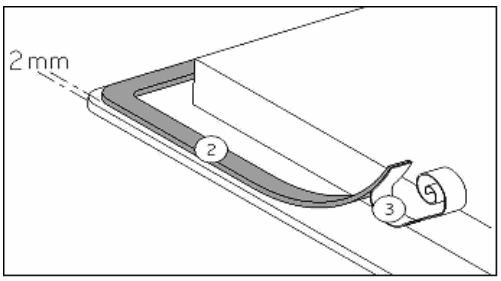
INSTALLATION

Hällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.

Så sätter du fast tätningslisten

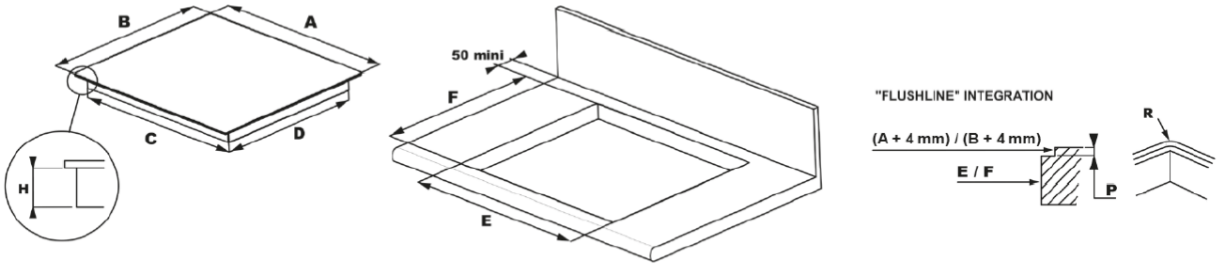
Den medföljande självhäftande tätningslisten fästs längs hällens underkant. Hällen placeras i inbyggnadshålet och centreras. Tätningslisten förhindrar att vatten och fukt tränger in mellan spishäll och bänkskiva. Det är därför mycket viktigt att du fäster tätningslisten korrekt enligt bilden nedan.

Fäsr tätningslisten (2) två millimeter från glasets ytterkant, efter att du avlägsnat det skyddande pappershöljet (3).

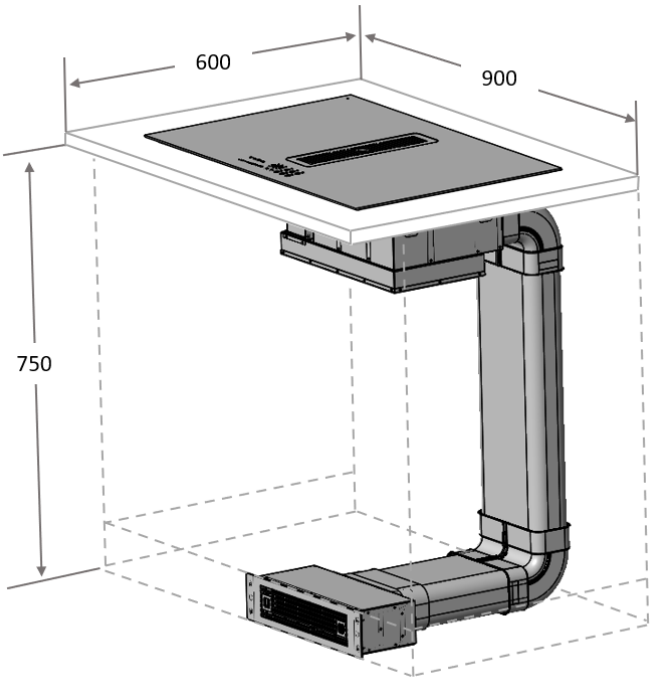


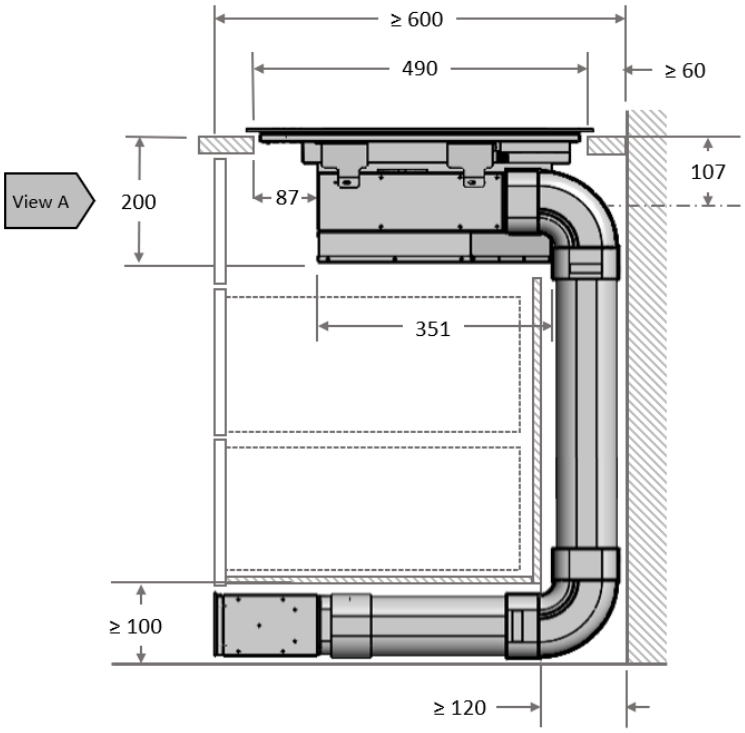
Fitting - installing:

- **The cut out sizes are:**

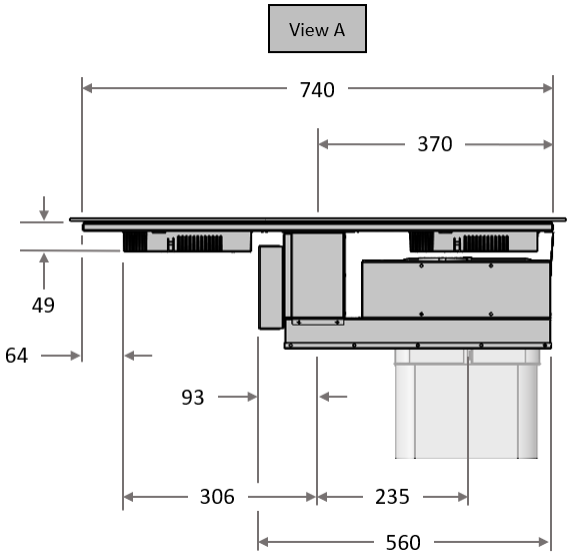


WPAH78R												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glass	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7

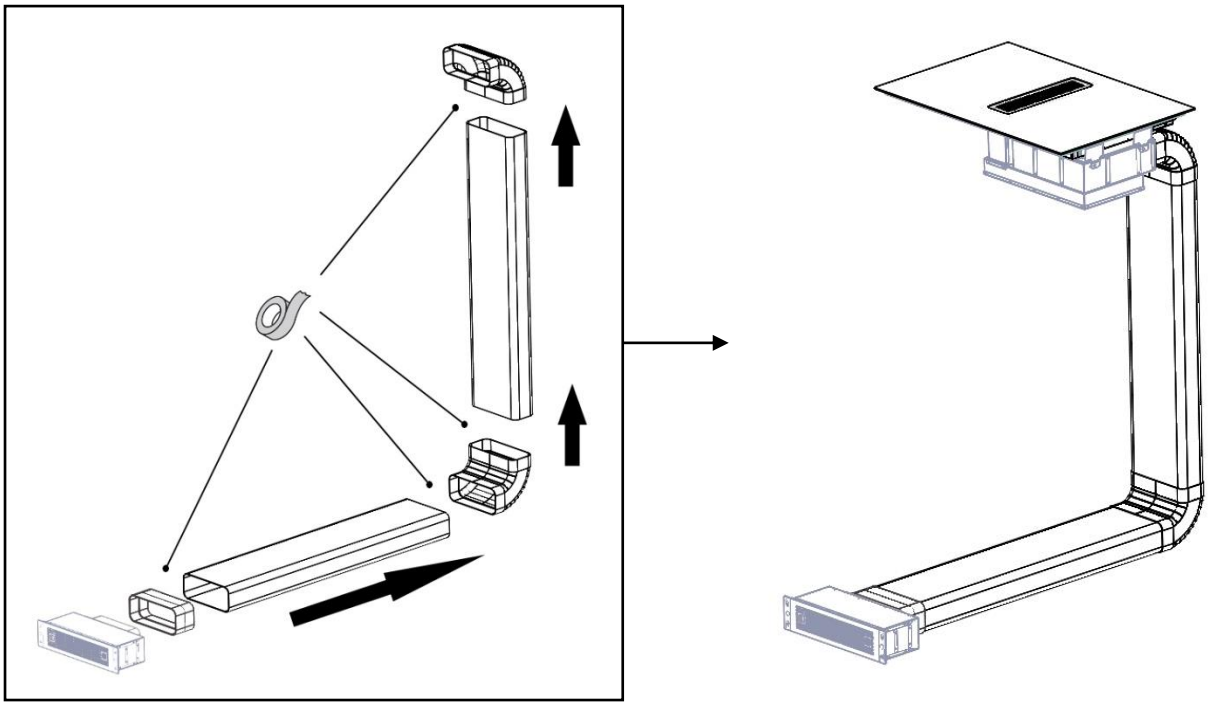




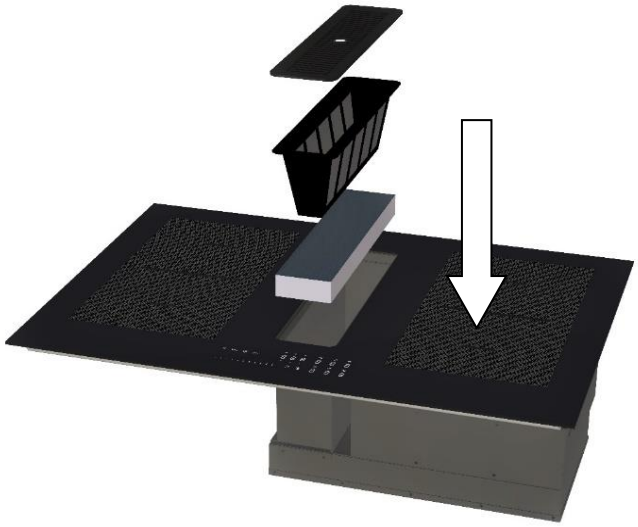
EXCL. filterbox –
tilbehör köps separat



Exempel på installation.
Obs rördragning är endast inkl. i paketet för modell HHP78FS2W.



Filterinstallation



- **Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.**
- Spishällen har skyddklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen **medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre än själva spishällen.**
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker. Bänkskivan närmast hällen ska vara värmefast och klara av temperaturer på upp till 100° C. Samma sak gäller för sido- och bakväggar närmast spishällen.
- Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskivor tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
- Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.
- Installera inte hällen över en diskmaskin eller en icke-ventilerad ugn.
- För att säkra god ventilation runt omkring spishällen ska Du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm.
- Om det monteras en låda under hällen får inga brandfarliga material läggs i lådan.
- Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.
- Se till att kabeln inte klämms efter inbyggnad.
- **VARNING:** Använd endast tillverkarens skötselmedel, skötselmedel rekommenderade av tillverkaren i bruksanvisningen och bifogade skötselmedel. Användning av olämpliga skötselmedel kan orsaka skada.
- **HHF78FS1R endast :** Extraktionsrören som inte ingår har en standarddimension på 222x89mm.
- Sockelnätet måste installeras för att garantera att ventilationssystemet fungerar bra.

ELANSLUTNING

- Spishällen får endast anslutas av en auktoriserad elektriker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren. Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Hällen ska anslutas enligt gällande lagar och bestämmelser.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig för skador som uppstår på grund av bristfällig eller skadad jordanslutning.
- Hällens strömförsörjning ska ha en flerpolig brytare. Kontaktöppningen ska vara minst 3 mm och kontakten bör vara placerad i närheten av hällen.
- Anslutning får inte göras med hjälp av förlängningssladd eller adapter.
- Sladden får endast bytas ut av en auktoriserad servicetekniker.
- Du hittar all nödvändig anslutningsinformation på typskylten.

Kopplingslådan

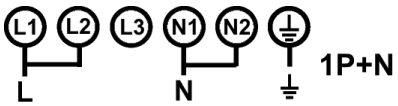
Kopplingslådan sitter på undersidan av hällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.

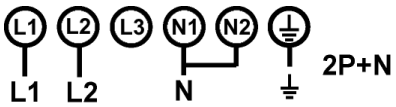
Anslutning av hällen

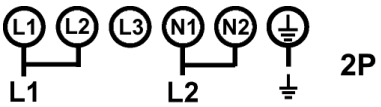
Spishällen ska anslutas enligt nedanstående + anslutningsdiagrammet.

Land	Anslutning	Anslutning	Ledarens tvärsnitt	Sladdtyp	Amp.
DK-S-FIN	230V~1F+N 50 / 60Hz	1 fas + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	400V~2F+N 50 / 60Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
N	230V~2F 50 / 60Hz	2 faser	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* Uträknat enligt standard EN 60 335-2-6







Viktigt! Se till att alla kabeln är korrekt anslutit och fastgjort.

Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som har uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det har uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).

REKLAMATIONSRÄTT

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

Reklamationsrätten täcker inte:

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

Transportskador

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

Ogrundade servicebesök

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

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.
I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

SERVICE

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

- Formuläret fylls i av återförsäljaren eller slutanvändaren.
- Centralservice hanterar saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, ev. produktnummer, inköpsdatum, åter¬försäljare, 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.