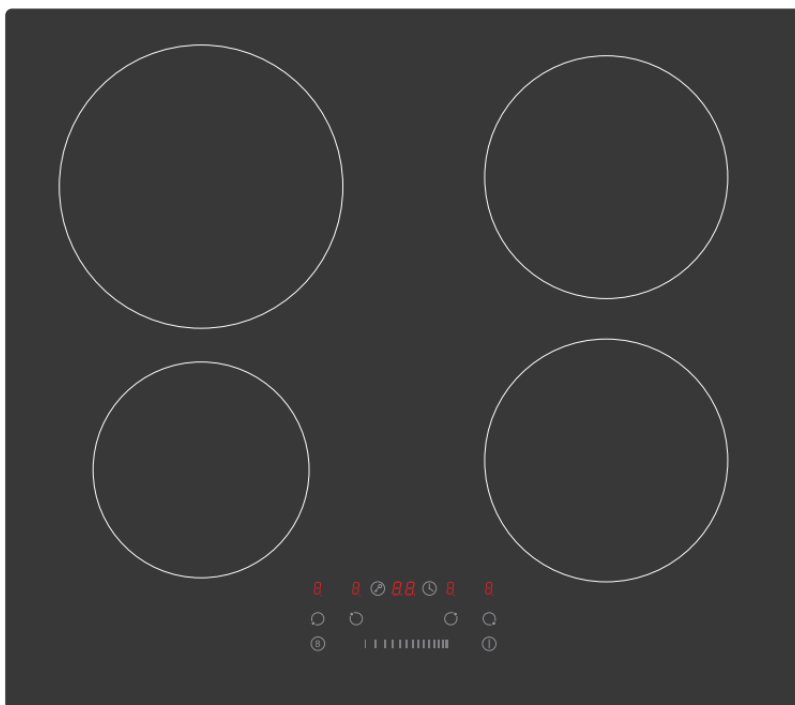




**Brugsanvisning DK**  
**Bruksanvisning SE**  
**Bruksanvisning NO**  
**Käyttöohjeet FI**  
**Instruction Manual EN**



*Induktionskogeplade*  
*Induktionshäll*  
*Induksjonskokeplate*  
*Induktioliesi*  
*Induction Hob*

*EIP60-2*  
*EIP60-2*  
*EIP60-2*  
*EIP60-2*  
*EIP60-2*

*2-40*  
*41-79*  
*80-118*  
*119-157*  
*158-196*

# TILLYKKE med dit nyt produkt fra Witt

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

## TABLE OF CONTENTS

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER..... 3  
 OVERSIGT OVER PRODUKTET ..... 7  
 BETJENINGSVEJLEDNING..... 9  
 BETJENINGSVEJLEDNING..... 12  
 TILBEREDNINGSVEJLEDNING..... 20  
 VARMETRIN ..... 22  
 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE ..... 23  
 FEJLFINDING..... 25  
 FEJLVISNING OG INSPEKTION..... 27  
 INSTALLATION..... 30  
 REKLAMATION ..... 39  
 SERVICE ..... 40

# SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

---

Følgende sikkerhedsanvisninger skal læses og overholdes for at undgå risiko for personskade, brand eller materielle skader som følge af forkert eller uforsvarlig brug af produktet.

Kontrollér produktet og emballagen ved modtagelse. Hvis der konstateres skader, må produktet ikke tages i brug — kontakt forhandleren. Ændringer eller indgreb i produktet er ikke tilladt og kan medføre fare samt bortfald af garanti.

Læs denne manual omhyggeligt, før produktet installeres og tages i brug, og opbevar den nær produktet til senere reference.

## Generelle sikkerhedsadvarsler

- Produktet er beregnet til husholdningsbrug, madlavning og udsugning af dampe fra madlavning. Produktet må ikke anvendes til opvarmning af rum.
- Producenten fraskriver sig ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller fejlagtige indstillinger.
- Produktets udseende kan afvige fra illustrationerne uden at påvirke funktion, installation eller vedligeholdelse.

## Installation

- Produktet skal afbrydes fra strømforsyningen, før der udføres installation eller service.
- Produktet skal tilsluttes et korrekt og lovpligtigt jordforbindelsessystem. Jordforbindelse er obligatorisk.
- Elektriske installationer og ændringer må kun udføres af en autoriseret elektriker.
- Installation skal udføres i overensstemmelse med producentens instruktioner og gældende sikkerhedsbestemmelser.
- Strømkablet skal have passende længde og må ikke beskadiges eller klemmes.

- Produktet skal tilsluttes en elektrisk kreds med en omnipolar afbryder, som sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen.
- Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
- Kontroller før tilslutning, at spænding og frekvens svarer til data på typeskiltet.
- Bemærk: Pas på skarpe kanter ved håndtering af produktet.

## **Drift – vigtige sikkerhedsinstruktioner**

- Brug ikke produktet, hvis glasoverfladen er revnet eller beskadiget.
- Overflader bliver varme under drift. Undgå kontakt med induktionsglasset, indtil produktet er kølet af.
- Børn skal holdes væk fra produktet under brug og må aldrig lege med det.
- Brug kun egnet køkkengrej. Placer ikke metalgenstande såsom bestik, låg eller andre genstande på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug ikke aluminiumsfolie, og placer ikke produkter pakket i aluminium direkte på kogepladen.
- Opvarm aldrig dåser eller dåsebeholdere uden først at åbne dem – risiko for eksplosion.
- Madlavning med olie eller fedt skal overvåges. Selv kortvarig madlavning skal overvåges kontinuerligt.
- Forsøg aldrig at slukke en brand i olie eller fedt med vand. Sluk produktet og kvæl flammerne med låg eller brandtæppe.
- Stol ikke på gryde-/pandedetektion til automatisk slukning. Kogezonerne skal slukkes manuelt efter brug.
- Produktet må ikke bruges sammen med ekstern timer eller fjernbetjeningssystem.
- Produktet må ikke anvendes som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Opbevar eller placer ikke magnetiserbare objekter (f.eks. kreditkort eller magnetkort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere og MP3-afspillere) nær produktet, da de kan påvirkes af det elektromagnetiske felt.

## Sundhed og elektromagnetiske forhold

- Produktet overholder gældende standarder for elektromagnetisme.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) skal rådføre sig med deres læge eller implantatproducent før brug for at sikre, at implantatet ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.

## Vedligeholdelse

- Sluk produktet ved hovedstrømafbryder før rengøring og service.
- Brug ikke damp- eller højtryksrensere.
- Brug ikke skuresvampe, slibemidler eller skarpe genstande, som kan ridse induktionsglasset.
- Lad produktet køle af, før det rengøres.
- Undgå at placere tunge genstande på kogepladen, og stå ikke på produktet.

## Integreret emhætte / ventilation (hvis installeret)

- Rummet skal være tilstrækkeligt ventileret, når emhætten bruges samtidig med gas- eller brændselsbaserede produkter.
- Udsugningsluften må ikke ledes gennem kanaler, der også anvendes til gasforbrænding.
- Flambering må ikke foretages — risiko for brand og skade på filtre.
- Brug kun fastgørelsesskruer angivet af producenten i installationsvejledningen.
- Følg lokale regler for ventilation og udsugning.

## Børns sikkerhed

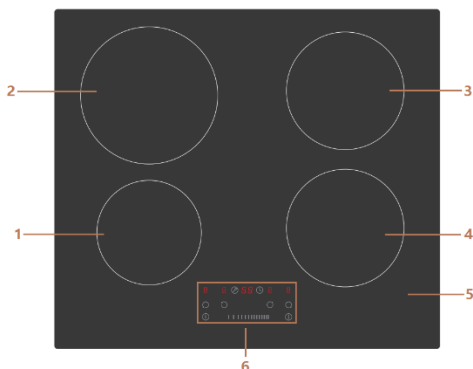
- Børn under 8 år må ikke opholde sig nær produktet uden konstant opsyn.
- Lad ikke børn stå, sidde eller klatre på produktet.
- Opbevar ikke ting af interesse for børn i skabe over produktet.

## Automatisk sikkerhedsfunktion

- Hvis kogepladen tændes uden videre betjening, slukker systemet automatisk efter ca. 1 minut. Energiforbruget i standby (OFF-mode) er 0,5 W.

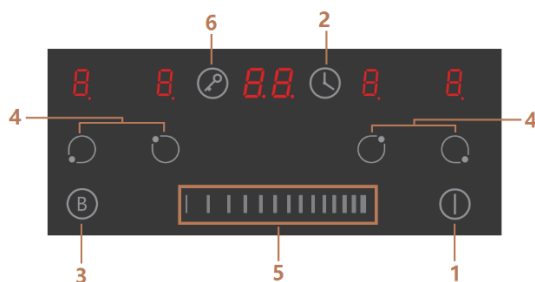
## OVERSIGT OVER PRODUKTET

### Set fra oven



1. Maks. 1400/1500W zone
2. Maks 2400/2600W zone
3. Maks 1800/2000W zone
4. Maks 1800/2000W zone
5. Keramisk glasplade
6. Betjeningspanel

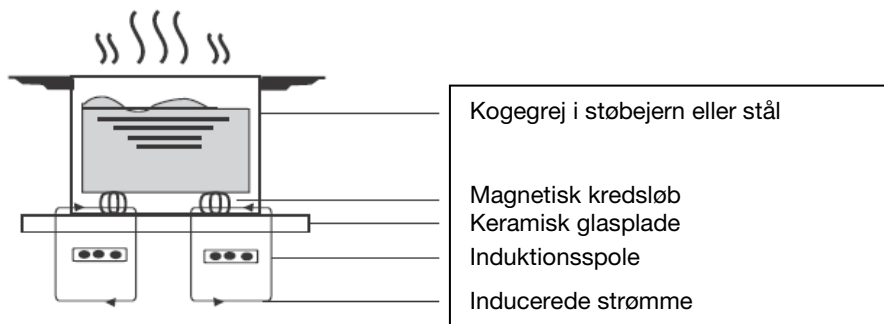
### Betjeningspanel



1. Tænd-/sluk
2. Timer
3. Boost
4. Indikator for varmetrin
5. Power / Timer – sliderbetjening
6. Tastelås

### Sådan fungerer det

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



## Før du tager din nye induktionskogeplade i brug

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

## Tekniske specifikationer

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| Kogeplade                     | EIP60-2                |
| Kogezoner                     | 4                      |
| Spænding                      | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Effekt                        | 7400 W                 |
| Produktdimensioner LxBxH (mm) | 590 x 520 x 62         |
| Indbygningsmål AxB (mm)       | 560 x 490              |

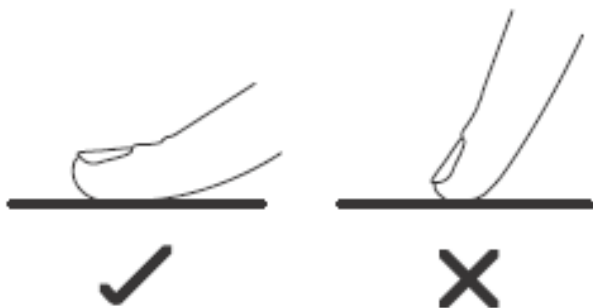
*Bemærk: Vægt og dimensioner er omtrentlige. Da vi konstant bestræber os på at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.*

## BETJENINGSVEJLEDNING

---

### Touch-betjening

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



### Valg af passende kogegej



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

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

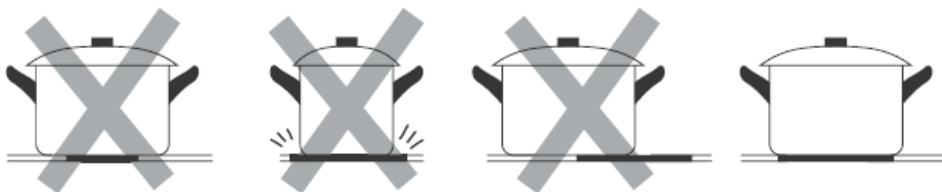
- Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.
- Hvis den ferromagnetiske del kun dækker en del af grydens bund, vil kun det ferromagnetiske område blive opvarmet. Resten af bunden opnår muligvis ikke en tilstrækkelig temperatur til madlavning.
- Hvis det ferromagnetiske område ikke er homogent, men indeholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og registreringen af kogegrejet.
- Hvis grydens bund ligner billederne nedenfor, kan kogegrejet muligvis ikke registreres.



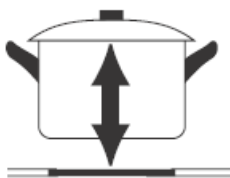
- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



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

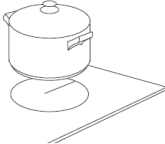
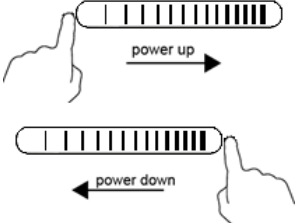


- Løft altid gryderne af induktionskogepladen - skub dem ikke, da de kan ridse glasset.



# BETJENINGSVEJLEDNING

## Kogepladen tændes

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tryk på ON/OFF-kontrollen. Efter du har tændt, bipper alarmen én gang, og alle displays viser "—" eller "—", og indikerer herved, at induktionskogepladen er gået på standby.</p>                                                                                                                                               |   |
| <p>Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for, at bunden på gryden og kogezonens overflade er rene og tørre.</li> </ul>                                                                                                                                   |   |
| <p>Tryk på indikatoren for varmetrin, og indikatoren ved siden af tasten vil blinke.</p>                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <p>Vælg en varmeindstilling ved at trykke på sliderbetjeningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for et minut, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra fra trin 1.</li> <li>• Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.</li> </ul> |  |

**Hvis displayet blinker  med varmeindstillingsikonet**

Det betyder følgende:

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

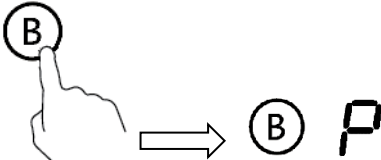
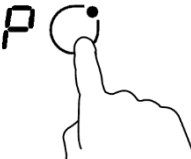
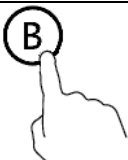
Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en egnet gryde på kogeområdet.

Displayet  slukkes automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeres en velegnet gryde.

## Efter endt tilberedning

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tryk på den kogezone, som du ønsker at slukke for.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
| <p>Sluk for kogezoneen ved at trække slideren til "I". Sørg for, at displayet viser "0".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| <p>Sluk for hele kogepladen ved at trykke på Tænd-/Sluk-tasten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| <p>Pas på varme overflader.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Et 'H' vil indikere, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion; Brug den kogeplade, som stadig er varm, hvis du ønsker at varme flere gryder op.</li> </ul> |  |

## Boost-funktionen

| Aktiver boost-funktionen                                                                                               |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tryk på indikatoren for varmetrin.                                                                                     |  |
| Når du trykker på boost-kontrollen B, viser indikatoren "P", og effekten når MAX.                                      |  |
| Deaktiver boost-funktionen                                                                                             |                                                                                   |
| Tryk på indikatoren for varmetrin til den zone, hvor du ønsker at deaktivere boost-funktionen.                         |  |
| Tryk på Boost-kontrollen B for at deaktivere boost-funktionen. Zonen vender herefter tilbage til indstillet varmetrin. |  |

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

## Tastelås

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

| Sådan låser du betjeningstasterne                         |                        |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|
| Tryk på låsetasten                                        | "Lo" vises i displayet |
| Sådan deaktiverer du tastelåsen                           |                        |
| Tryk og hold låsetaste nede til "Lo" slukker i displayet. |                        |



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

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

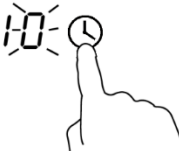
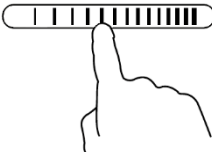
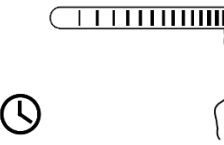
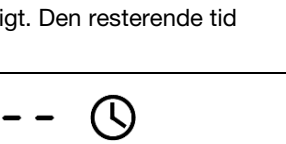
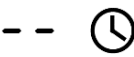
## Timer

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

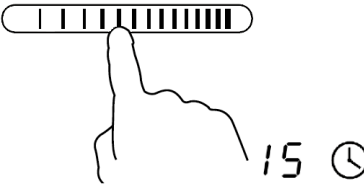
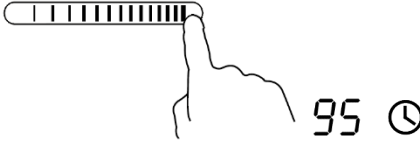
- a. Du kan bruge den som et minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- b. Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet. Timeren kan maksimalt indstilles til 99 minutter.

## a. Brug af timeren som minutur

*Hvis du ikke vælger en kogezone*

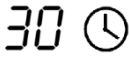
|                                                                                                             |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sørg for, at kogepladen er tændt.<br>Bemærk: Du kan bruge minuturet, men<br>mindst én zone skal være aktiv. |    |
| Tryk på timertasten, "10" vises på<br>timerdisplayet og "0" blinker.                                        |    |
| Indstil tiden via slideren (fx 5).                                                                          |    |
| Tryk på timertasten igen, og "1" blinker.                                                                   |    |
| Indstil tiden via slideren (fx 9). timeren<br>er nu indstillet på 95 min.                                   |  |
| Når tiden er indstillet, vil nedtællingen begynde øjeblikkeligt. Den resterende tid<br>vises i displayet.   |                                                                                     |
| Når den indstillede tid er gået, høres et<br>bip-signal i 30 sekunder, og "--" vises<br>i displayet.        |  |

## b. Brug af timeren til at slukke en eller flere kogezone

| Vælg en zone                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tryk på varmetrin for den zone, hvorpå du vil indstille timeren.                                                                                                                                            |    |
| Tryk hurtigt på timertasten, "10" vises på timerdisplayet og "0" blinker.                                                                                                                                   |    |
| Indstil tiden via slideren (fx 5).                                                                                                                                                                          |    |
| Tryk på timertasten igen, og "1" blinker.                                                                                                                                                                   |    |
| Indstil tiden via slideren (fx 9). timeren er nu indstillet på 95 min.                                                                                                                                      |   |
| Når den indstillede tid er gået, høres et bip-signal i 30 sekunder, og "- -" vises i displayet.<br>BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektindikatoren vil lyse op, og derved indikere, at zonen er valgt. |  |
| Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk.                                                                                                                                           |  |



Andre kogezone fortsætter med at fungere, hvis de var tændt tidligere. Billederne ovenfor er kun til reference, og det endelige produkt gælder.

| Indstil flere zoner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Fremgangsmåden for at indstille timeren på flere zoner er den samme som ved indstilling af én zone. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidig, lyser de decimalprækker ved de relevante kogezone. Minutdisplayet viser den korteste tidsindstilling, og prikken for den tilsvarende zone blinker. Illustreret som nedenfor:</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|   Timer indstillet til 15 min.)                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |
|   Timer indstillet til 45 min.)                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Når tiden er gået, slukkes den tilsvarende zone automatisk. Derefter vises den nye minimalt indstillede tid, og prikken for den tilsvarende zone blinker. Illustreret som til højre:</p>                                                                                                                                                  |    <p>(Timer indstilles til 3 min.)</p> |
| <p>Tryk på varmetrinnet til zonen – den tilhørende timer vises derefter i timerdisplayet.</p>                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

### c. Timeren stoppes

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tryk på varmetrinnet for den zone, hvor du ville stoppe timeren.</p> |    |
| <p>Tryk på timertasten, indikatoren blinker.</p>                        |                                                                                  |
| <p>Træk slideren til "00". Timeren er stoppet</p>                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Standard driftstider

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

|                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Varmetrin                 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standarddriftstid (timer) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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



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

## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

---



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

### TIPS til madlavning

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

### Simremad, kog ris

- Simremad foregår under kogepunktet, ved cirka 85°C, hvor kun en smule bobler stiger op til overfladen af den kogende væske. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikler sig, uden at maden bliver overtilberedt. Du bør også tilberede saucer baseret på æg og mel under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, som er højere end den laveste indstilling, for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

### Bøf-stegning

For at tilberede saftige og smagfulde bøffer:

- Lad kødet stå ved stuetemperatur i cirka 20 minutter inden tilberedning.
- Opvarm en tykbundet stegepande.

- Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille mængde olie ned i den varme pande, og læg derefter kødet ned på den varme pande.
- Bøffen skal kun vendes én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af bøffens tykkelse og hvor gennemstegt du ønsker den. Tiderne kan variere fra cirka 2-8 minutter per side. Tryk på bøffen for at vurdere, hvor gennemstegt den er - jo fastere den føles, jo mere gennemstegt vil den være.
- Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter for at blive mør inden servering.

## Wok-stegning

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

## Registrering af små genstande

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

## VARMETRIN

---

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

| Varmetrin | Passende indstilling                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Delikat opvarmning til små mængder mad</li> <li>• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt</li> <li>• Blid simren</li> <li>• Langsom opvarmning</li> </ul> |
| 3-4       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hurtig opvarmning</li> <li>• Hurtig simren</li> <li>• Kogning af ris</li> </ul>                                                                                                  |
| 5-6       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pandekager</li> </ul>                                                                                                                                                            |
| 7-8       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautering</li> <li>• Kogning af pasta</li> </ul>                                                                                                                                 |
| 9         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omrøring (stegning)</li> <li>• Brun</li> <li>• Bring suppen i kog</li> <li>• Kogende vand</li> </ul>                                                                             |

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

### Rengøring af kogepladen

| Hvad?                                                                                                           | Hvordan?                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Vigtigt!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hverdagssnavs på glasoverfladen.<br>(fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-søde udslip på glasset) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>2. Påfør en kogepladereens, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!).</li> <li>3. Rengør og tør med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen 'varm overflade'-indikation, men kogeområdet kan stadig være varmt! Vær ekstremt forsigtig.</li> <li>• Grove skuresvampe, visse nylon-skuresvampe og skrappe/abrasive rengøringsmidler kan ridse glasset. Se label for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuresvamp er egnet.</li> <li>• Lad aldrig rengøringsrester være tilbage på kogepladen: glasset kan blive plettet.</li> </ul> |

| Hvad?                                                                   | Hvordan?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Vigtigt!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Overkog, smeltede ingredienser og varme sukkerholdige spild på glasset. | <p>Fjern disse straks med en paletkniv, spartel eller skraber egnet til glaskeramiske overflader, men pas på varme overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen ved vægkontakten.</li> <li>2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab snavset ud på et køligt område af kogepladen.</li> <li>3. Rengør snavs eller spild med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle.</li> <li>4. Følg trin 2-4 ovenover for rengøring af glaskeramisk kogeplade.</li> </ol> | <p>Fjern pletter efter smeltede ingredienser og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de får lov at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glassets overflade.</p> <p><b>Fare:</b> Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er knivbladet barberbladsskarp! Brug derfor forsigtighed og opbevar altid sikkert og uden for børns rækkevidde.</p> |
| Spild på touch-tasterne                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>2. Tør spildet op.</li> <li>3. Tør touch-området af med en ren fugtig svamp eller klud.</li> <li>4. Tør området helt af med et stykke køkkenrulle.</li> <li>5. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                         | <p>Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og touch-betjeningen fungerer muligvis ikke, så længe der er væske på området. Sørg for at tørre touch-kontrolområdet helt tørt, inden du tænder for kogepladen igen.</p>                                                                                                                                                                                     |

## FEJLFINDING

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

| Problem                                            | Mulig årsag                                                                                                                                      | Mulig løsning                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogepladen kan ikke tændes.                        | Ingen strøm.                                                                                                                                     | Sørg for, at den keramiske kogeplade er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker. |
| Touch/tastatur reagerer ikke.                      | Tastatur låst.                                                                                                                                   | Lås touch-tastatur op. Se afsnittet om 'Betjeningsvejledning'.                                                                                                                                                                                             |
| Touch/tastatur er svært at betjene.                | Der ligger muligvis en 'film' af vand hen over tastaturet, eller også bruger du en for stor en del af fingeren, når du rører ved touch-ikonerne. | Sørg for, at tastaturet er tørt, og brug fingerspidsen, når du trykker på touch-ikonerne.                                                                                                                                                                  |
| Glasset er ridset.                                 | Ru, kantet kogegej<br><br>Der bliver brugt uegnede, abrasive skuresvampe eller rengøringsprodukter.                                              | Brug kogegej med flad og glat bund. Orienter dig i denne brugsanvisning.                                                                                                                                                                                   |
| Nogle gryder laver knitrende eller klikkende lyde. | Det kan skyldes selve konstruktionen på kogegejet (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).                                       | Dette er helt normalt for kogegej og indikerer ikke en fejl.                                                                                                                                                                                               |

| Problem                                                                                                                                                    | Mulig årsag                                                                                                                                                                                                                            | Mulig løsning                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Induktionskogepladen laver en summende lyd, når der skrues op på høj varmeindstilling.                                                                     | Dette skyldes teknologien bag induktionen.                                                                                                                                                                                             | Dette er helt normalt, men støjen bør blive mindre eller forsvinde helt, når du skruer ned for varmeindstillingen.                 |
| Ventilatorstøj kommer fra induktionskogepladen.                                                                                                            | En indbygget køleventilator i apparatet er blevet aktiveret for at forhindre overophedning af elektronikken. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket for induktionskogepladen.                                     | Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, imens ventilatoren kører.   |
| Gryder bliver ikke varme, og dette vises på displayet.                                                                                                     | Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi gryden ikke er egnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi gryden er for lille til tilberedningsområdet eller ikke er korrekt centreret på det. | Brug velegnet kogegej til induktion.<br><br>Centrer gryden, og sørg for at bunden passer til størrelsen på kogezone.               |
| Induktionskogepladen eller kogezone er slukket uventet, der høres en lyd, og en fejlkode vises i timer-displayet (typisk skiftevis med et eller to cifre). | Teknisk fejl.                                                                                                                                                                                                                          | Nedskriv fejlmeddelelserne og tallene, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker. |

## FEJLVISNING OG INSPEKTION

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

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

## Specifikke fejl og mulige løsninger

| Fejl                                                                       | Mulig årsag                                                     | Løsning A                                                                                     | Løsning B                   |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| LED lyser ikke, når enheden er tilsluttet.                                 | Ingen strøm.                                                    | Kontroller, om stikket er sikkert tilsluttet stikkontakten, og om stikkontakten virker.       |                             |
|                                                                            | Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsprintkort og displaykortet. | Kontroller forbindelsen.                                                                      |                             |
|                                                                            | Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsprintkort og displaykortet. | Kontakt service for udbedring.                                                                |                             |
|                                                                            | Displaykortet er beskadiget.                                    | Kontakt service for udbedring.                                                                |                             |
| Nogle af knapperne virker ikke, eller LED-displayet fungerer ikke normalt. | Displaykortet er beskadiget.                                    | Kontakt service for udbedring.                                                                |                             |
| Indikatoren for tilberednings-mode lyser, men opvarmningen starter ikke.   | Høj temperatur på kogepladen.                                   | Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtaget eller luftventilen kan være blokeret. |                             |
|                                                                            | Der er noget galt med ventilatoren.                             | Kontroller, om ventilatoren kører ordentligt; hvis den ikke gør det, så udskift den.          |                             |
|                                                                            | Printkortet er beskadiget.                                      | Kontakt service for udbedring                                                                 |                             |
| Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og                            | Forkert gryde.                                                  | Brug en gryde, som er velegnet til induktion.                                                 | Pot-detection-kredsløbet er |
|                                                                            | Grydens diameter er for lille.                                  |                                                                                               |                             |

| Fejl                                                                        | Mulig årsag                                          | Løsning A                                                                                                                    | Løsning B                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| displayet blinker "u".                                                      | Kogepladen er overophedet.                           | Enheden er overophedet. Vent på, at temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. | beskadiget. Udskift printkort. |
| Opvarmningszoner på samme side (f.eks. den første og anden zone) viser "u". | Fejl i forbindelsen mellem printkort og displaykort. | Kontroller forbindelsen.                                                                                                     |                                |
|                                                                             | Kommunikationsdelen i displaykortet er beskadiget.   | Kontakt service for udbedring.                                                                                               |                                |
|                                                                             | Hovedkortet er beskadiget.                           | Kontakt service for udbedring.                                                                                               |                                |
| Ventilationsmotoren lyder unormal.                                          | Ventilationsmotoren er beskadiget.                   | Kontakt service for udbedring.                                                                                               |                                |

*Bemærk: Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.*

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

# INSTALLATION

## Valg af installationsudstyr

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

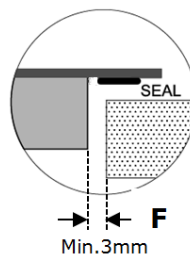
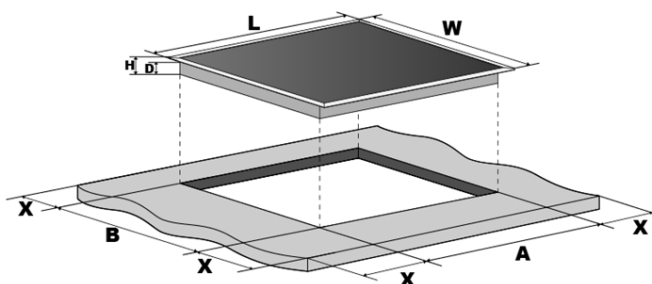
Til installations- og brugsformål skal der bevares et minimum af 5 cm plads omkring hullet.

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

Se nedenfor:



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



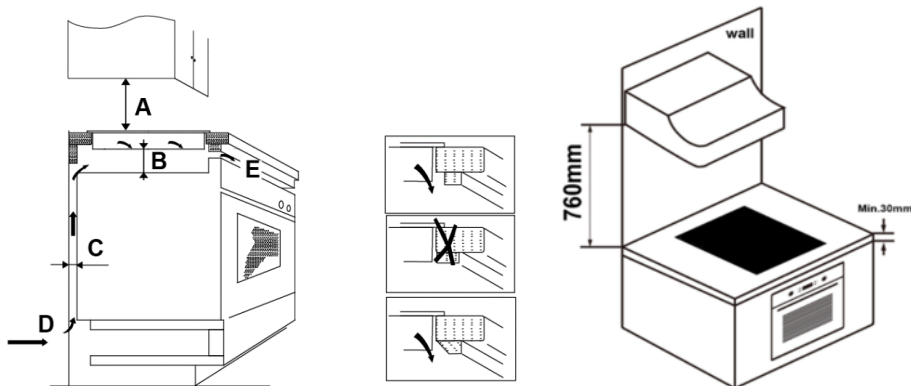
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)   | B(mm)   | X(mm)   | F(mm)  |
|-------|-------|-------|-------|---------|---------|---------|--------|
| 590   | 520   | 62    | 58    | 560+4+1 | 490+4+1 | 50 min. | 3 min. |

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

Se nedenfor:



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

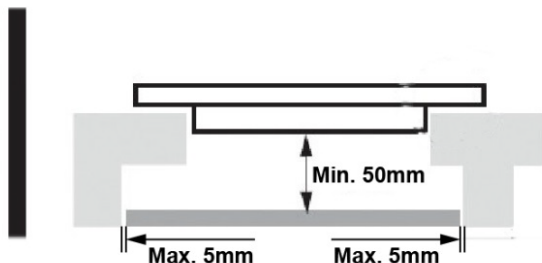


| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D           | E               |
|-------|---------|---------|-------------|-----------------|
| 760   | 50 min. | 20 min. | Luftindgang | Luftudgang 5 mm |

### Advarsel: Sådan sikrer du tilstrækkelig ventilation

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

Følg kravene nedenfor.





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



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

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

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forhindrer pladsbehovet.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Hvis kogepladen installeres ovenover en ovn, at ovnen har en indbygget ventilator/køler.
- Installationen vil overholde alle krav til afstand og gældende standarder og regulativer.
- En passende isolerende kontakt, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledning, monteret og placeret i overensstemmelse med lokale ledningsregler og -regulativer.
- Isoleringskontakten skal være af en godkendt type og give en luftspalte på 3 mm kontaktafstand i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).

- Isoleringskontakten vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- At du anvender varmebestandige overflader, som er nemme at rengøre (såsom keramiske fliser) på vægoverfladerne omkring kogepladen.

### **Efter installation af kogepladen, skal du sikre dig følgende:**

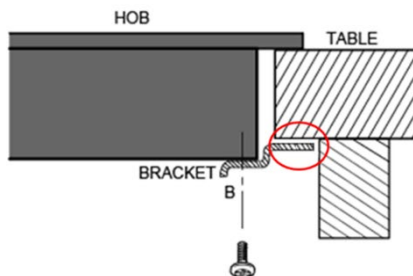
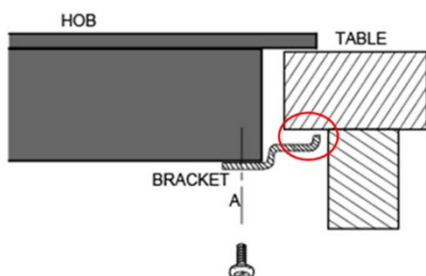
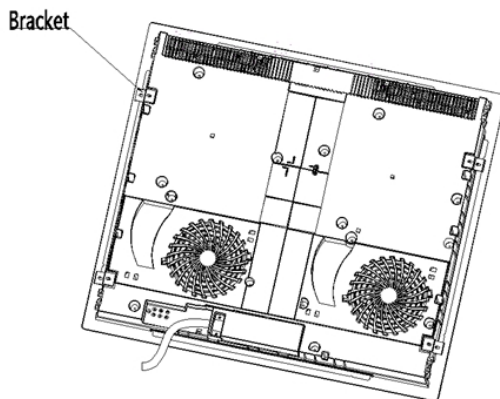
- Strømkablet ikke er tilgængeligt via skabsdøre eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig ventilation af frisk luft udenfor skabskonstruktionen til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skabsrum, skal der installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunden af kogepladen.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

### **Før placering af beslag**

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

### **Justering af beslagets position**

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



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

### Forsigtig

- Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Foretag venligst aldrig operationen selv.
- Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
- Induktionskogepladen skal installeres således, at bedre varmeudstråling kan sikres for at forbedre pålideligheden.

- Væggen og den inducerede opvarmningszone over bordpladen skal kunne modstå varme.
- For at undgå skader skal det selvklæbende tape være varmeresistente.
- Damprenser må ikke bruges.

## Tilslut kogepladen til hovedstrømforsyningen



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

Denne kogeplade skal kun tilsluttes til hovedstrømforsyningen af en passende kvalificeret person.

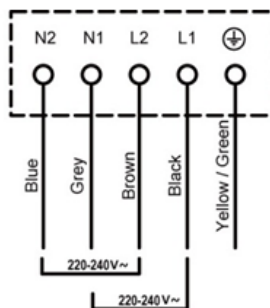
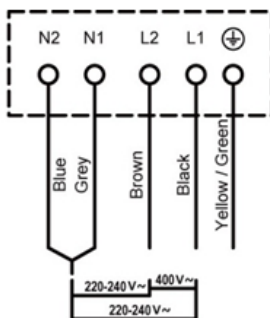
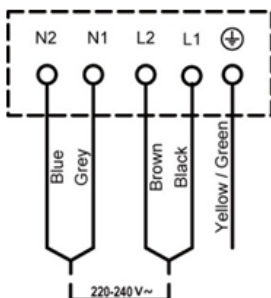
Produktet er kun beregnet til brug i en almindelig husholdning.

Producenten/importøren hæfter ikke for skader, som er forårsaget af forkert anvendelse eller forkert betjening.

- Før tilslutning af produktet bør det kontrolleres, at tilslutningsforholdene stemmer overens med de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet. Det er meget vigtigt, at disse data stemmer overens, så produktet ikke beskadiges. I tvivlstilfælde kontaktes en fagmand.
- Kabellængderne til strømforsyningen skal kunne modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.
- For at tilslutte kogepladen til hovedstrømforsyningen, må du ikke bruge adaptere eller forlængerledninger, da de kan forårsage overophedning og brand. En forlængerledning giver ikke den nødvendige sikkerhed.
- Strømforsyningskablet må ikke røre ved nogen varme dele og skal placeres sådan, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



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



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en fagperson med de rigtige forudsætninger og værktøjer, for at undgå ulykker.
- Hvis produktet tilsluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolar-afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at der er foretaget en korrekt elektrisk tilslutning, og at tilslutningen overholder sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal regelmæssigt kontrolleres, og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



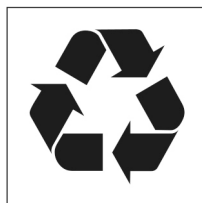
Bundfladen og strømkablet på kogepladen er ikke tilgængelige efter installationen.



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

## Pakkeinformation

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



Aflever dem på emballagematerialets indsamlingssteder, som er udpeget af de lokale myndigheder.

## Databeskyttelse

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

Generelt er vores databehandling at opfylde vores forpligtelse i henhold til kontrakten med dig og af produktmæssige sikkerhedsmæssige årsager, for at beskytte dine rettigheder i forbindelse med garantispørgsmål og produktregistreringsspørgsmål.

I nogle tilfælde, men kun hvis der sikres passende databeskyttelse, kan personoplysninger blive overført til modtagere uden for det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

## Varemærker, ophavsrettigheder og juridisk erklæring

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

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

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

## REKLAMATION

---

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

### Garantien dækker ikke:

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

### Transportskader

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

## Ubegrundede servicebesøg

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

## Erhvervskøb

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

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

## SERVICE

---

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

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

Forbehold for trykfejl

## GRATTIS till din nya produkt från Witt

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

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| SÄKERHETSANVISNINGAR.....          | 42 |
| ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN.....       | 46 |
| BRUKSANVISNING .....               | 48 |
| BRUKSANVISNING .....               | 51 |
| RIKTLINJER FÖR TILLAGNING .....    | 59 |
| VÄRMESTEG.....                     | 61 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....       | 62 |
| FELSÖKNING.....                    | 64 |
| FELINDIKERING OCH INSPEKTION ..... | 66 |
| INSTALLATION.....                  | 69 |
| REKLAMATION .....                  | 78 |
| SERVICE .....                      | 79 |

# SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Följande säkerhetsanvisningar måste läsas och följas för att undvika risk för personskador, brand eller egendomsskador till följd av felaktig användning eller missbruk av produkten.

Kontrollera produkten och förpackningen vid mottagandet.

Använd inte produkten om den är skadad – kontakta återförsäljaren.

Ändringar eller ingrepp i produkten är inte tillåtna och kan leda till fara samt ogiltigförklara garantin.

Läs den här bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder produkten, och förvara den i närheten av produkten för framtida bruk.

## Allmänna säkerhetsanvisningar

- Produkten är avsedd för hushållsbruk, matlagning och utsugning av matos från matlagning. Produkten får inte användas för uppvärmning av rum.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som orsakats av felaktig användning eller felaktiga inställningar.
- Produktens utseende kan skilja sig från illustrationerna utan att det påverkar funktion, installation eller underhåll.

## Installation

- Produkten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan installation eller service utförs.
- Produkten måste anslutas till ett korrekt och lagstadgat jordningssystem. Jordanslutning är obligatorisk.
- Elektriska installationer och ändringar får endast utföras av en auktoriserad elinstallatör.
- Installationen måste utföras i enlighet med tillverkarens instruktioner och gällande säkerhetsföreskrifter.
- Strömkabeln måste ha lämplig längd och får inte vara skadad eller klämd.

- Produkten måste anslutas till en elektrisk krets med en allpolig brytare som säkerställer fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Kontrollera före anslutning att spänning och frekvens stämmer överens med uppgifterna på typskylten.
- Observera! Se upp för vassa kanter när du hanterar produkten.

## **Drift – viktiga säkerhetsanvisningar**

- Använd inte produkten om glasytan är sprucken eller skadad.
- Ytorna blir heta under drift. Undvik kontakt med induktionsglaset tills produkten har svalnat.
- Barn ska hållas borta från produkten under användning och får aldrig leka med den.
- Använd endast lämpliga kokkärl. Placera inte metallföremål som bestick, lock eller andra föremål på spishällen, eftersom de kan bli varma.
- Använd inte aluminiumfolie och placera inte produkter inslagna i aluminium direkt på spishällen.
- Värm aldrig upp burkar eller konserverburkar utan att öppna dem först – risk för explosion.
- Matlagning med olja eller fett måste ske under uppsikt. Även kortvarig matlagning måste hållas under kontinuerlig uppsikt.
- Försök aldrig att släcka en olje- eller fettbrand med vatten. Stäng av produkten och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.
- Förlita dig inte på kastrull-/pannavkänningen för automatisk avstängning. Kokzonerna måste stängas av manuellt efter användning.
- Produkten får inte användas med en extern timer eller ett fjärrstyrningssystem.
- Produkten får inte användas som arbets- eller förvaringsyta.
- Förvara eller placera inte magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort eller magnetkort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer och MP3-spelare) i närheten av produkten, eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.

## Hälsa och elektromagnetiska förhållanden

- Produkten uppfyller gällande standarder för elektromagnetism.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) ska rådfråga sin läkare eller tillverkaren av implantatet före användning för att säkerställa att implantatet inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.

## Underhåll

- Stäng av produkten med huvudströmbrytaren före rengöring och service.
- Använd inte ångtvätt eller högtryckstvätt.
- Använd inte skursvampar, slipmedel eller vassa föremål som kan repa induktionsglaset.
- Låt produkten svalna före rengöring.
- Undvik att placera tunga föremål på spishällen och stå inte på produkten.

## Integrerad fläkt/ventilation (om installerad)

- Rummet måste vara tillräckligt ventilerat när fläkten används samtidigt med gas- eller bränslebaserade produkter.
- Frånluften får inte ledas genom kanaler som också används för gasförbränning.
- Flambering får inte utföras – risk för brand och skador på filter.
- Använd endast de fästsruvar som specificeras av tillverkaren i installationsanvisningarna.
- Följ lokala bestämmelser för ventilation och utsugning.

## **Säkerhet för barn**

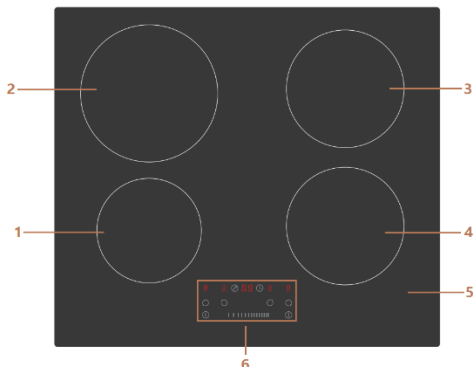
- Barn under 8 år får inte befinna sig i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn stå, sitta eller klättra på produkten.
- Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför produkten.

## **Automatisk säkerhetsfunktion**

- Om spishällen slås på utan ytterligare användning stängs systemet av automatiskt efter cirka 1 minut. Energiförbrukningen i standbyläge (OFF-läge) är 0,5 W.

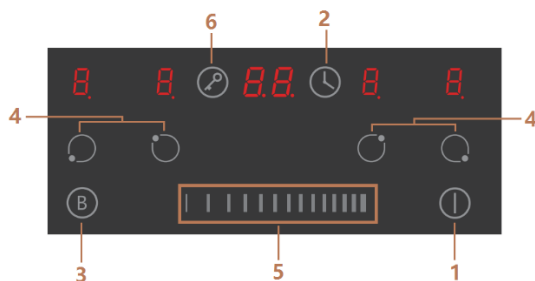
# ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

## Sett från ovan



1. Max. 1400/15000 W-zon
2. Max. 2400/2600 W-zon
3. Max. 1800/2000 W-zon
4. Max. 1800/2000 W-zon
5. Glaskeramikhäll
6. Kontrollpanel

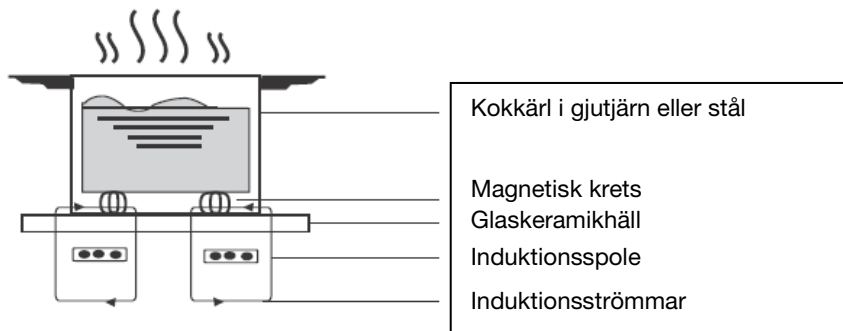
## Kontrollpanel



1. På/av
2. Timer
3. Boost
4. Indikator för värmesteg
5. Ström/timer – sliderreglage
6. Knapplås

## Så fungerar det

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



## Innan du börjar använda din nya induktionshäll

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

## Tekniska specifikationer

|                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| Spishäll                | EIP60-2                      |
| Kokzoner                | 4                            |
| Spänning                | 220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz |
| Effekt                  | 7400 W                       |
| Produktmått LxBxH (mm)  | 590 x 520 x 62               |
| Inbyggnadsmått AxB (mm) | 560 x 490                    |

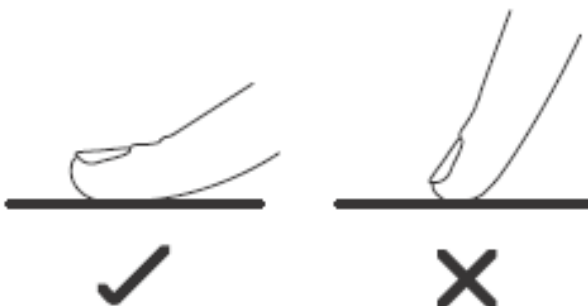
*Observera! Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi komma att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.*

## BRUKSANVISNING

---

### Touchkontroll

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



### Välja rätt kokkärl



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

- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att göra ett magnettest. För en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten dras mot kokkärlet så lämpar det sig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
- Håll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.
- Om ikonen  inte blinkar på displayen och om vattnet värms upp så är kokkärlet lämpligt.

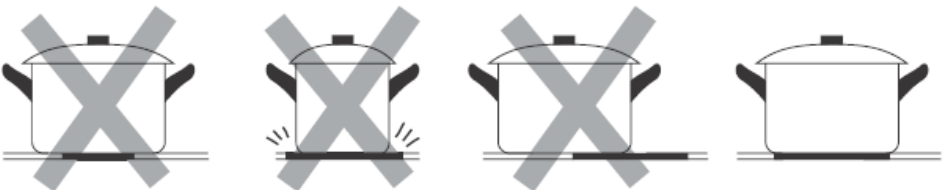
- Korkkärll av följande material lämpar sig inte: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
- Om den ferromagnetiska delen endast täcker en del av korkkärlets botten kommer endast det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten kanske inte når en tillräcklig temperatur för matlagning.
- Om det ferromagnetiska området inte är homogent utan innehåller andra material som till exempel aluminium kan detta påverka uppvärmningen och avkänningen av korkkärlet.
- Om botten av korkkärlet ser ut som bilderna nedan, kanske korkkärlet inte kan avkännas.



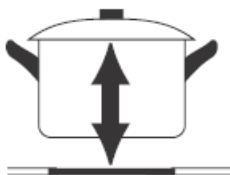
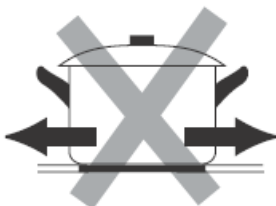
- Använd inte korkkärll med ojämna kanter eller böjd botten.



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

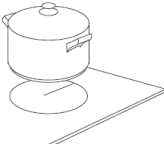
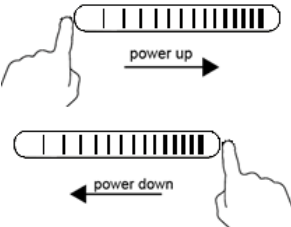


- Lyft alltid kokkärlen från induktionshällen – dra dem inte över hällen eftersom de kan repa glaset.



## BRUKSANVISNING

### Slå på spishällen

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tryck på PÅ/AV-reglaget. När spishällen har slagits på piper larmet en gång och alla displayer visar "–" eller "– –" för att indikera att induktionshällen är i standbyläge.</p>                                                                                                                                          |   |
| <p>Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att kokkärlets botten och kokzonens yta är rena och torra.</li> </ul>                                                                                                                                    |   |
| <p>Tryck på indikatorn för värmesteg, så börjar indikatorn bredvid knappen att blinka.</p>                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <p>Välj en värmeinställning genom att trycka på sliderreglaget.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom en minut stängs spishällen av automatiskt. Du måste då börja om från steg 1.</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagningen.</li> </ul> |  |

### Om displayen blinkar med värmeinställningsikonen

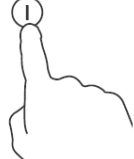
Det betyder följande:

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

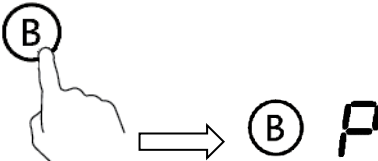
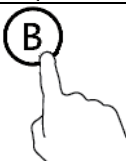
Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

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

## Efter avslutad tillagning

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tryck på den kokzon som du vill stänga av.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| <p>Stäng av kokzonen genom att dra slidern till "I". Kontrollera att displayen visar "0".</p>                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| <p>Stäng av hela spishällen genom att trycka på på/av-knappen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| <p>Se upp för heta ytor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ett "H" anger vilken kokzon som är varm att röra vid. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som en energibesparande funktion; använd den kokplatta som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kokkärl.</li> </ul> |  |

## Boost-funktionen

| Aktivera boost-funktionen                                                                                          |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tryck på indikatorn för värmesteg.                                                                                 |  |
| När du trycker på boost-reglaget B visar indikatorn "P" och effekten når MAX.                                      |  |
| Avaktivera boost-funktionen                                                                                        |                                                                                   |
| Tryck på indikatorn för värmesteg för den zon där du vill avaktivera boost-funktionen.                             |  |
| Tryck på boost-reglaget B för att avaktivera boost-funktionen. Zonen återgår sedan till det inställda värmesteget. |  |

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

## Knapplås

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

| Så låser du manöverknapparna                                       |                         |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Tryck på låsknappen                                                | "Lo" visas på displayen |
| Så avaktiverar du knapplåset                                       |                         |
| Tryck på och håll ned låsknappen tills "Lo" slocknar på displayen. |                         |



När spishällen är i låst läge är alla manöverknappar avaktiverade utom PÅ/AV ①.

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

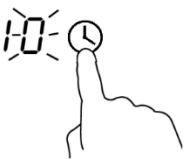
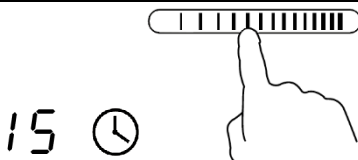
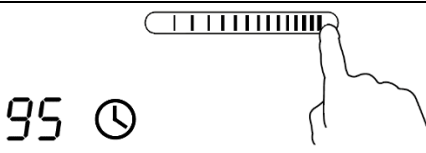
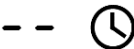
## Timer

Du kan använda timern på två olika sätt:

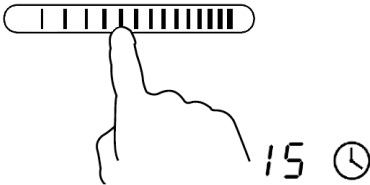
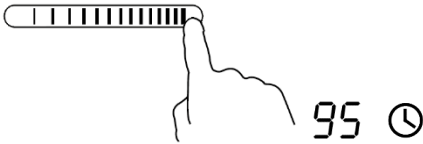
- a. Du kan använda den som äggklocka. I detta fall stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- b. Du kan ställa in så att den stänger av en eller flera kokzoner efter den inställda tidens utgång. Timern kan maximalt ställas in på 99 minuter.

## a. Använda timern som äggklocka

*Om du inte väljer en kokzon*

|                                                                                                                  |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrollera att spishällen är påslagen. Observera! Du kan använda äggklockan, men minst en zon måste vara aktiv. |    |
| Tryck på timerknappen, "10" visas på timerdisplayen och "0" blinkar.                                             |                                                                                     |
| Ställ in tiden med hjälp av slidern (t.ex. 5).                                                                   |    |
| Tryck på timerknappen igen så blinkar "1".                                                                       |    |
| Ställ in tiden med hjälp av slidern (t.ex. 9). Timern är nu inställd på 95 minuter.                              |   |
| När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Återstående tid visas på displayen.                        |                                                                                     |
| När den inställda tiden har förflutit hörs ett pip ljud i 30 sekunder och "- -" visas på displayen.              |  |

## b. Använda timern för att stänga av en eller flera kokzoner

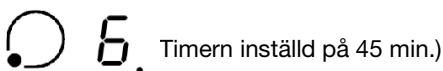
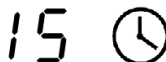
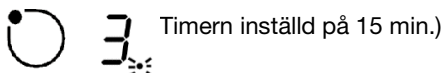
| Välj en zon                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tryck på värmesteget för den zon du vill ställa in timern för.                                                                                                                                      |    |
| Tryck snabbt på timerknappen, "10" visas på timerdisplayen och "0" blinkar.                                                                                                                         |    |
| Ställ in tiden med hjälp av slidern (t.ex. 5).                                                                                                                                                      |    |
| Tryck på timerknappen igen så blinkar "1".                                                                                                                                                          |    |
| Ställ in tiden med hjälp av slidern (t.ex. 9). Timern är nu inställd på 95 minuter.                                                                                                                 |   |
| När den inställda tiden har förflutit hörs ett pipljud i 30 sekunder och "- -" visas på displayen.<br>OBSERVERA! Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn tänds och anger att zonen har valts. |  |
| När timertiden har löpt ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.                                                                                                                                |  |



Andra kokzoner fortsätter att vara i drift om de har slagits på tidigare. Bilderna ovan är endast avsedda som referens och slutprodukten gäller.

## Ställ in flera zoner

Tillvägagångssättet för att ställa in timern för flera zoner är densamma som för att ställa in en zon. När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt, tänds decimalpunkterna för respektive kokzon. Minutdisplaysen visar den kortaste tidsinställningen och punkten för motsvarande zon blinkar. Illustrerat enligt nedan:



När tiden har förflutit stängs motsvarande zon av automatiskt. Därefter visas den nya kortaste inställda tiden och punkten för motsvarande zon blinkar. Illustrerat till höger:



(Timern ställs in på 3 min.)

Tryck på värmesteget för zonen – motsvarande timer visas sedan på timerdisplaysen.

## c. Stoppa timern

Tryck på värmesteget för den zon där du vill stoppa timern.



Tryck på timerknappen, indikatorn blinkar.



Dra slidern till "00". Timern har stoppats.

## Standarddrifftider

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

|                           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Värmesteg                 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standarddrifftid (timmar) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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



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

## RIKTLINJER FÖR TILLAGNING

---



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

### TIPS för matlagning

- Sänk temperaturen när maten börjar koka.
- Använd lock på kokkärlen 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 mat och koka ris

- Maten sjuder när den tillagas under kokpunkten vid cirka 85 °C och enstaka bubblor stiger till ytan av den kokande vätskan. Det är nyckeln till delikata soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Såser med ägg eller mjöl bör också tillagas under kokpunkten.
- Viss typ av tillagning, till exempel vid kokning av ris, där vattnet absorberas i riset, kan kräva en inställning som är högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas korrekt inom den rekommenderade tillagningstiden.

### Steka kött

Så här lagar du saftiga och smakrika biffar:

- Låt köttet vila i rumstemperatur i cirka 20 minuter före tillagning.
- Hetta upp en stekpanna med tjock botten.

- Pensla båda sidor av biffen med olja. 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 induction.
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 | Lämplig inställning                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1–2       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Försiktig uppvärmning av mindre mängder mat</li><li>• Smälta choklad, smör och livsmedel som lätt bränner vid</li><li>• Försiktig sjudning</li><li>• Långsam uppvärmning</li></ul> |
| 3–4       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Snabb uppvärmning</li><li>• Snabb sjudning</li><li>• Koka ris</li></ul>                                                                                                            |
| 5–6       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Grädda pannkakor</li></ul>                                                                                                                                                         |
| 7–8       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautera</li><li>• Koka pasta</li></ul>                                                                                                                                             |
| 9         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Omrörning (stekning)</li><li>• Bryna</li><li>• Koka upp soppa</li><li>• Koka upp vatten</li></ul>                                                                                  |

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

## Rengöring av spishällen

| Vad?                                                                                                             | Hur?                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Viktigt!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vardaglig smuts på glasytan (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av spishällen.</li> <li>2. Applicera ett hållrengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!).</li> <li>3. Rengör och torka torrt med en ren trasa eller en bit hushållspapper.</li> <li>4. Slå på spishällen igen.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• När spishällen är avstängd kommer det inte att visas någon indikering om "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig.</li> <li>• Grova skursvampar, vissa skursvampar av nylon och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid på etiketten för att kontrollera om ditt rengöringsmedel eller din skursvamp lämpar sig för användning med denna produkt.</li> <li>• Lämna aldrig rester av rengöringsmedel på hällen eftersom glaset kan bli missfärgat.</li> </ul> |

| Vad?                                                                         | Hur?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Viktigt!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mat som kokt över, smälta ingredienser och heta spill från socker på glaset. | <p>Ta bort dessa omedelbart med en stekspade, spatel eller hällskrapa lämplig för glaskeramikhällar, men var försiktig med heta ytor:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bryt strömmen till hällen vid vägguttaget.</li> <li>2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa bort spillet till en sval del av hällen.</li> <li>3. Torka bort fläcken eller spillet med en disktrasa eller en bit hushållspapper.</li> <li>4. Följ steg 2–4 ovan för att rengöra glaskeramikhällen.</li> </ol> | <p>Ta bort fläckar efter smälta ingredienser och söta livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att avlägsna och kan till och med permanent skada glasytan.</p> <p><b>Fara:</b> När säkerhetsskyddet dras tillbaka är knivbladet rakbladsvasst! Använd därför hällskrapan med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.</p> |
| Spill på touchknapparna                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av spishällen.</li> <li>2. Torka upp spillet.</li> <li>3. Torka av touchområdet med en ren fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt med en bit hushållspapper.</li> <li>5. Slå på spishällen igen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Hällen kan avge en pipsignal och stänga av sig själv och touchknapparna kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Var noga med att torka området med touchknapparna helt torrt innan du slår på hällen igen.</p>                                                                                                                                                                                    |

## FELSÖKNING

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

| Problem                                               | Möjlig orsak                                                                                                                       | Möjlig åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spishällen kan inte slås på.                          | Ingen eltillförsel.                                                                                                                | Säkerställ att keramikhällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det har uppstått ett strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår ska du kontakta en auktoriserad tekniker. |
| Touchdisplayen/knappsatsen reagerar inte.             | Knappsatsen är låst.                                                                                                               | Lås upp touch-knappsatsen. Se avsnittet "Bruksanvisning".                                                                                                                                                                                                        |
| Touchdisplayen/knappsatsen är svår att använda.       | Det kan finnas en "film" av vatten över knappsatsen, eller så använder du en för stor del av fingret när du rör vid touchikonerna. | Se till att knappsatsen är torr och använd fingertoppen när du trycker på touchikonerna.                                                                                                                                                                         |
| Glaset är repat.                                      | Kokkäril med ojämna kanter eller böjd botten.<br><br>Olämpliga slipande skursvampar eller rengöringsprodukter har använts.         | Använd kokkäril med plan och slät botten. Läs mer i denna bruksanvisning.                                                                                                                                                                                        |
| Vissa kokkäril avger knastrande eller klickande ljud. | Detta kan bero på själva konstruktionen av kokkärlet (lager av olika metaller som vibrerar olika).                                 | Detta är helt normalt för kokkäril och indikerar inte något fel.                                                                                                                                                                                                 |

| Problem                                                                                                                                                  | Möjlig orsak                                                                                                                                                                                                              | Möjlig åtgärd                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Induktionshällen avger ett surrande ljud när den ställs in på hög värme.                                                                                 | Detta beror på induktionstekniken.                                                                                                                                                                                        | Detta är helt normalt, men ljudet bör minska eller helt försvinna när du sänker värmeinställningen.                               |
| Fläktljud kommer från induktionshällen.                                                                                                                  | En inbyggd kylfläkt i apparaten har slagits på för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att gå även efter att du har stängt av induktionshällen.                                                  | Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömförsörjningen till induktionshällen vid väggen när fläkten är igång. |
| Kokkärl blir inte varma och detta visas på displayen.                                                                                                    | Induktionshällen kan inte registrera kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte registrera kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte är korrekt centrerat på den. | Använd kokkärl som är lämpliga för induktion.<br><br>Centrera kokkärlet och se till att dess botten passar storleken på kokzonen. |
| Induktionshällen eller kokzonen stängs oväntat av, ett ljud hörs och en felkod visas på timerdisplayen (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror). | Tekniskt fel.                                                                                                                                                                                                             | Anteckna felmeddelandena och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen vid väggen och kontakta en auktoriserad tekniker. |

## FELINDIKERING OCH INSPEKTION

Produkten 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.

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

## Specifika fel och möjliga åtgärder

| Fel                                                                         | Möjlig orsak                                                        | Åtgärd A                                                                                        | Åtgärd B                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| LED lyser inte när enheten är ansluten.                                     | Ingen eltillförsel.                                                 | Kontrollera att stickkontakten är korrekt ansluten till eluttaget och att eluttaget fungerar.   |                                       |
|                                                                             | Fel i anslutningen mellan tillbehörets kretskort och displaykortet. | Kontrollera anslutningen.                                                                       |                                       |
|                                                                             | Fel i anslutningen mellan tillbehörets kretskort och displaykortet. | 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 det ska du låta byta ut den.       |                                       |
|                                                                             | Kretskortet är skadat.                                              | Kontakta service för åtgärd.                                                                    |                                       |
| Uppvärmningen avbryts plötsligt under drift                                 | Fel typ av kokkärl.                                                 | Använd ett kokkärl som är lämpligt för induktion.                                               | Kretsen för igenkänning av kokkärl är |
|                                                                             | Kokkärlets diameter är för liten.                                   |                                                                                                 |                                       |

| Fel                                                                    | Möjlig orsak                                             | Åtgärd A                                                                                                          | Åtgärd B                    |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| och "u" blinkar på displayen.                                          | Spishällen är överhettad.                                | Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen är normal igen. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta om enheten. | skadad. Byt ut kretskortet. |
| 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.                                                                                      |                             |

*Observera! 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.*

# INSTALLATION

## Val av installationsutrustning

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

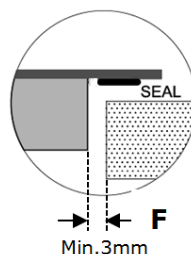
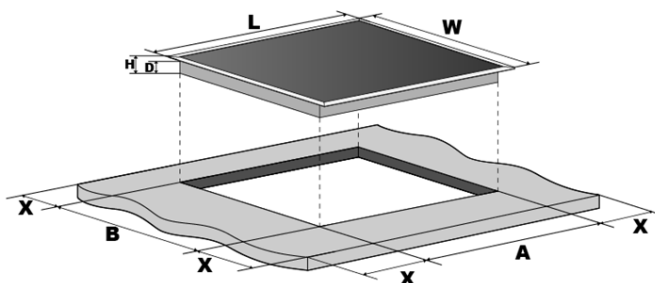
För installations- och användningsändamål måste det finnas ett fritt utrymme på 5 cm runt om utskärningen.

Bänkskivans tjocklek ska vara minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt och isolerat material (trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får bara användas om de är impregnerade) för att undvika elektriska stötar och större deformation som orsakas av värmestrålning från hällen.

Se nedan:



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



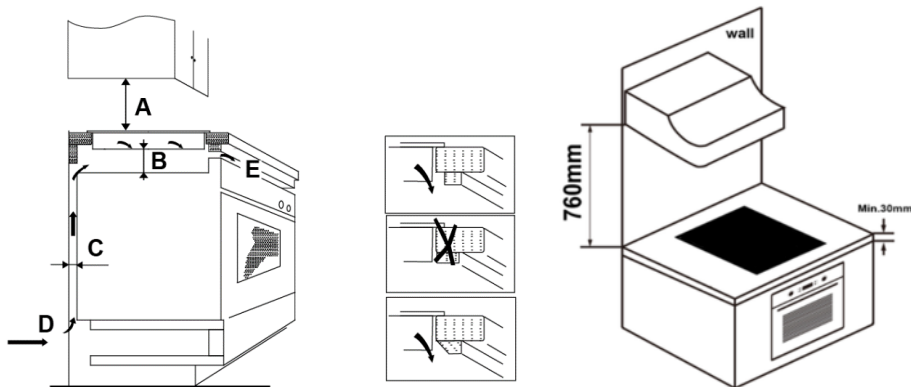
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm)  | B (mm)  | X (mm)  | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|--------|
| 590    | 520    | 62     | 58     | 560+4+1 | 490+4+1 | 50 min. | 3 min. |

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

Se nedan:



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

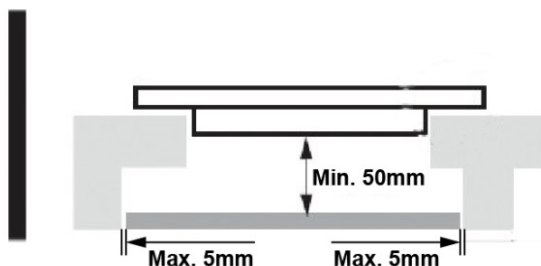


| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D          | E               |
|--------|---------|---------|------------|-----------------|
| 760    | 50 min. | 20 min. | Luftinlopp | Luftutlopp 5 mm |

### Varning! Så 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 tränsats, 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:**

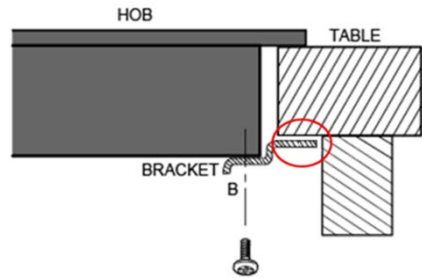
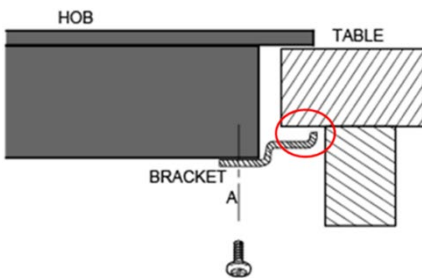
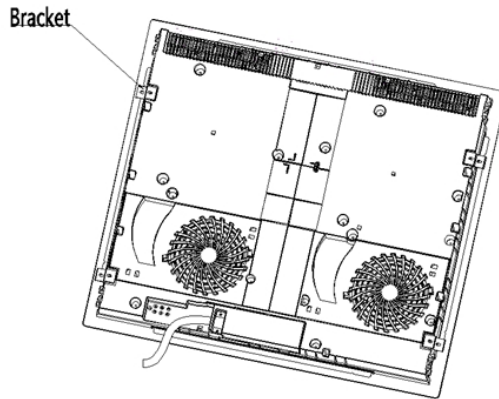
- Strömkabeln är installerad på ett sådant sätt att den inte kan klämmas i skåpdörrar eller utdragslådor.
- Det finns tillräckligt flöde av frisk luft utifrån in i skåpet till spishällens undersida.
- Om spishällen installeras över en låda eller ett skåputrymme måste det installeras en termisk skyddsbarriär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

### **Före placering av beslag**

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

### **Justera beslagets position**

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



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

### Var försiktig!

- Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Utför aldrig åtgärden själv.
- Hällen får inte installeras direkt över en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
- Induktionshällen måste installeras på ett sådant sätt att bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.

- Väggens och den inducerade värmezonen ovanför bänkskivan måste vara beständig mot värme.
- För att undvika skador måste den självhäftande tejpens vara värmebeständig.
- Ångtvätt får inte användas.

## Ansluta hällen till elnätet



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

Denna häll får endast anslutas till elnätet av en lämpligen auktoriserad person.

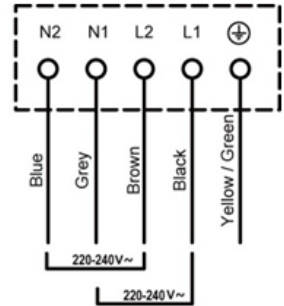
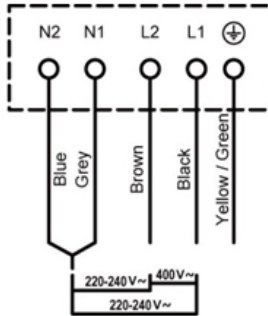
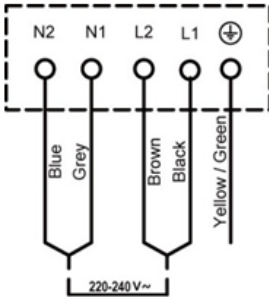
Produkten är endast avsedd att användas i ett vanligt hushåll.

Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig hantering.

- Kontrollera före anslutning av produkten att anslutningsförhållandena stämmer överens med den anslutningsinformation (spänning och frekvens) som anges på typskylten. Det är mycket viktigt att denna information stämmer överens så att produkten inte skadas. Kontakta en fackperson vid frågor.
- Kabellängderna för strömförsörjningen ska kunna motstå den belastning som anges på typskylten.
- För att ansluta hällen till elnätet får du inte använda adaptrar eller förlängningskablar, eftersom de kan orsaka överhettning och brand. En förlängningskabel ger inte den nödvändiga säkerheten.
- Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75 °C vid något tillfälle.



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



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, måste detta arbete utföras av en fackperson med rätt förutsättningar och verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med ett minsta gap på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att elinstallationen är korrekt utförd och att den uppfyller säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av behöriga tekniker.



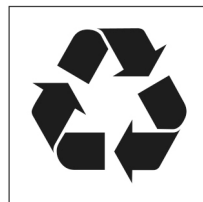
Hällens undersida och strömkabel är inte tillgängliga efter installationen.



Symbolen som finns på produkten eller förpackningen anger att produkten inte får bortskaffas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in till en återvinningscentral som är godkänd för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att bortskaffa produkten på rätt sätt hjälper du till att förebygga 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.

## Förpackningsinformation

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.

## 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 alla delar 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.

## REKLAMATION

---

Din nya produkt omfattas av två års reklamationsrätt på tillverknings- och materialfel gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material, arbetslön och transport. Vid kontakt angående service ska produktens namn och serienummer uppges. Denna information finns på typskylten. Anteckna eventuellt denna information här i bruksanvisningen så att du har den nära till hands. Det gör det lättare för servicemontören att hitta lämpliga reservdelar.

### Garantin omfattar inte:

- fel och skador som inte är tillverknings- och materialfel
- vid brist på underhåll – inkluderar även bristande rengöring av produkten
- vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- vid reparationer som utförts av icke-fackpersoner
- transportskador, om produkten har transporterats utan korrekt emballage
- om det har använts reservdelar som inte är originaldelar
- om anvisningarna i bruksanvisningen inte har följts
- om installationen inte har utförts enligt anvisningarna
- om icke auktoriserad fackperson har installerat eller reparerat produkten
- defekta glödlampor.

### Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv har stått för transporten av produkten åtar sig leverantören inga skyldigheter i samband med eventuell transportskada. Eventuella transportskador måste anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. I annat fall kommer kundens krav att avvisas.

## Ogrundade servicebesök

Om man tillkallar en servicemontör och det visar sig att man själv kunde ha rättat till felet, genom att t.ex. följa anvisningarna i bruksanvisningen eller genom att byta ut en trasig säkring i säkringsskåpet, faller det på kunden att själv betala för servicebesöket.

## Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater som inte ska användas i privata hushåll utan användas för kommersiella eller affärsliknande ändamål (restaurang, kafé, matsal osv.) eller användas för uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I samband med kommersiella inköp lämnas ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

## SERVICE

---

För service och reservdelar i Danmark ring +45 70 25 23 03. Därefter hänvisas du till närmaste servicepartner.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvarig för produkt- och/eller personskador om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin upphör att gälla om anvisningarna inte följs.

Med reservation för tryckfel.

## GRATULERER med ditt nye produkt fra Witt

Takk for at du valgte Witt. Før du tar i bruk det nye produktet ditt, ber vi deg lese denne bruksanvisningen grundig for å sikre at du vet hvordan du betjener funksjonene til det nye produktet på en sikker måte.

## INNHALDSFORTEGNELSE

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....   | 81  |
| OVERSIKT OVER PRODUKTET .....   | 85  |
| BETJENINGSVEILEDNING.....       | 87  |
| BETJENINGSVEILEDNING.....       | 90  |
| TILBEREDNINGSVEILEDNING.....    | 98  |
| VARMETRINN .....                | 100 |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....  | 101 |
| FEILSØKING .....                | 103 |
| FEILVISNING OG INSPEKSJON ..... | 105 |
| INSTALLASJON .....              | 108 |
| REKLAMASJON .....               | 117 |
| SERVICE .....                   | 118 |

## SIKKERHETSINSTRUKSJONER

---

Følgende sikkerhetsinstruksjoner må leses og følges for å unngå risiko for personskader, brann eller materielle skader som følge av feil eller uforsvarlig bruk av produktet.

Kontroller produktet og emballasjen ved mottak. Hvis du oppdager skader, må du ikke bruke produktet – kontakt forhandleren. Modifikasjoner eller inngrep i produktet er ikke tillatt og kan medføre fare og gjøre garantien ugyldig.

Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker produktet, og oppbevar den i nærheten av produktet for fremtidig bruk.

### Generelle sikkerhetsadvarsler

- Produktet er beregnet til husholdningsbruk, matlaging og utsuging av damp fra matlaging. Produktet må ikke brukes til oppvarming av rom.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil bruk eller feil innstillinger.
- Produktets utseende kan avvike fra illustrasjonene uten at det påvirker funksjon, installasjon eller vedlikehold.

### Installasjon

- Produktet må kobles fra strømforsyningen før installasjon eller service utføres.
- Produktet må kobles til et korrekt og lovpålagt jordingssystem. Jording er obligatorisk.
- Elektriske installasjoner og endringer må kun utføres av en autorisert elektriker.
- Installasjonen må utføres i samsvar med produsentens anvisninger og gjeldende sikkerhetsforskrifter.
- Strømkabelen må være av passende lengde og må ikke være skadet eller klempt.

- Produktet må kobles til en elektrisk krets med en omnipolar bryter som sikrer fullstendig frakobling fra strømforsyningen.
- Ikke bruk stikkontakter eller skjøteledninger.
- Før du kobler til, må du kontrollere at spenningen og frekvensen stemmer overens med opplysningene på typeskiltet.
- Merk: Vær forsiktig med skarpe kanter når du håndterer produktet.

## **Drift – viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Ikke bruk produktet hvis glassoverflaten er sprukket eller skadet.
- Overflatene blir varme under drift. Unngå kontakt med induksjonsglasset til produktet er avkjølt.
- Barn skal holdes borte fra produktet under bruk, og de må aldri leke med det.
- Bruk kun egnet kokekar. Ikke plasser metallgjenstander som bestikk, lokk eller andre gjenstander på platetoppen, da de kan bli varme.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller plasser produkter innpakket i aluminium direkte på platetoppen.
- Varm aldri opp bokser eller beholdere uten å åpne dem først – eksplosjonsfare.
- Matlaging med olje eller fett må skje under tilsyn. Selv kortvarig matlaging bør overvåkes kontinuerlig.
- Forsøk aldri å slukke en brann i olje eller fett med vann. Slukk produktet, og kvel flammene med et lokk eller et brannteppe.
- Ikke stol på at gryte-/pannedeteksjonen kobler fra varmen automatisk. Kokesonene må slås av manuelt etter bruk.
- Ikke bruk produktet sammen med et eksternt tidsur eller fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate eller til oppbevaring.
- Ikke oppbevar eller plasser magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort eller magnetkort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner og MP3-spillere) i nærheten av produktet, da de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.

## Helse og elektromagnetiske forhold

- Produktet er i samsvar med gjeldende standarder for elektromagnetisme.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør rådføre seg med legen sin eller produsenten av implantatet før bruk for å sikre at implantatet ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

## Vedlikehold

- Slå av produktet ved hovedstrømbryteren før rengjøring og service.
- Ikke bruk damp- eller høytrykksspyler.
- Ikke bruk skuresvamber, skuremidler eller skarpe gjenstander som kan skrape opp induksjonsglasset.
- La produktet kjøle seg ned før rengjøring.
- Unngå å plassere tunge gjenstander på platetoppen, og ikke stå på produktet.

## Integrert kjøkkenvifte/ventilasjon (hvis installert)

- Rommet må være tilstrekkelig ventilert når kjøkkenviften brukes sammen med gass- eller brenselbaserte produkter.
- Avtrekksluften må ikke ledes gjennom kanaler som også brukes til gassforbrenning.
- Ikke flamber – fare for brann og skade på filtre.
- Bruk kun festeskruer som er spesifisert av produsenten i monteringsanvisningen.
- Følg lokale forskrifter for ventilasjon og avtrekk.

## Barns sikkerhet

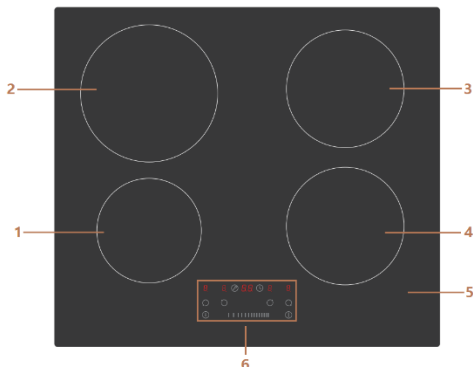
- Barn under 8 år bør ikke være i nærheten av produktet uten konstant tilsyn.
- Ikke la barn stå, sitte eller klatre på produktet.
- Ikke oppbevar gjenstander som er av interesse for barn i skap over produktet.

## Automatisk sikkerhetsfunksjon

- Hvis platetoppen slås på uten videre betjening, slår systemet seg automatisk av etter ca. 1 minutt. Strømforbruket i standby-modus (AV-modus) er 0,5 W.

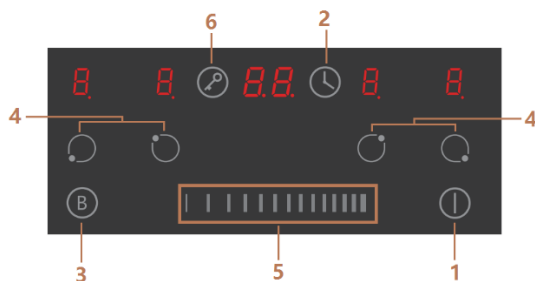
## OVERSIKT OVER PRODUKTET

### Sett ovenfra



1. Maks. 1400/1500W-sone
2. Maks 2400/2600W-sone
3. Maks 1800/2000 W-sone
4. Maks 1800/2000 W-sone
5. Keramisk glassplate
6. Betjeningspanel

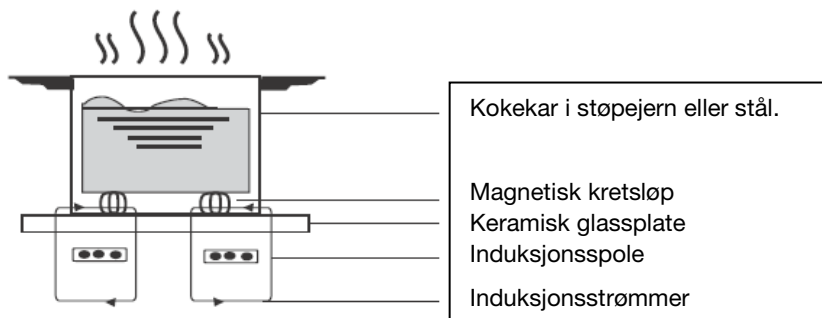
### Betjeningspanel



1. På/av
2. Timer
3. Boost
4. Indikator for varmetrinn
5. Strøm / Timer – skyvekontroll
6. Tastelås

### Slik fungerer det

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



## Før du tar i bruk din nye induksjonsplatetopp

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

## Tekniske spesifikasjoner

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| Platetopp                     | EIP60-2                   |
| Kokesoner                     | 4                         |
| Spenning                      | 220-240V~ 50Hz eller 60Hz |
| Effekt                        | 7400 W                    |
| Produktdimensjoner LxBxH (mm) | 590 x 520 x 62            |
| Innbyggingsmål AxB (mm)       | 560 x 490                 |

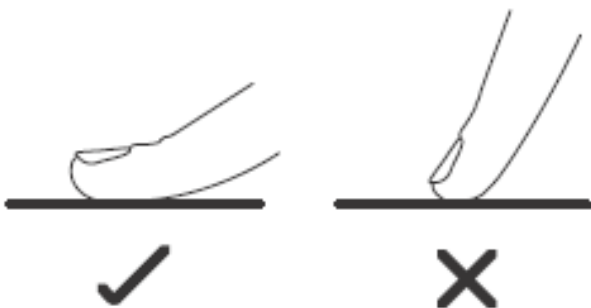
*Merk: Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Siden vi hele tiden streber etter å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og design uten forvarsel.*

## BETJENINGSVEILEDNING

---

### Touch-betjening

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



### Valg av passende kokekar



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

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

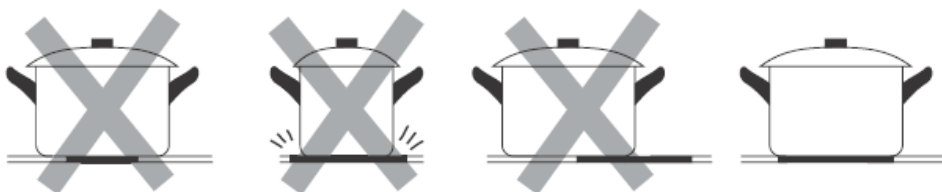
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods.
- Hvis den ferromagnetiske delen bare dekker deler av bunnen på kjelen, vil kun det ferromagnetiske området varmes opp. Resten av bunnen oppnår muligens ikke tilstrekkelig temperatur til matlaging.
- Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan dette påvirke oppvarmingen og registreringen av kokekaret.
- Hvis kjelebunnen likner bildene nedenfor, kan kokekaret muligens ikke registreres.



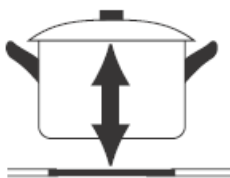
- Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



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

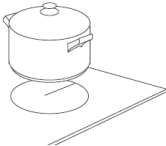
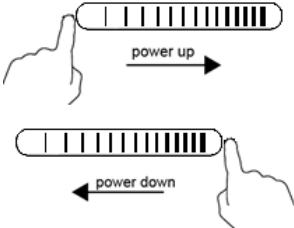


- Løft alltid grytene av induksjonsplaten – ikke skyv dem, da de kan ripe opp glasset.



## BETJENINGSVEILEDNING

### Platetoppen slås på

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Trykk på ON/OFF-kontrollen. Etter at du har slått på, piper alarmen én gang, og alle display viser «—» eller «— —» og indikerer dermed at induksjonstoppen har gått i standby.</p>                                                                                                                                          |   |
| <p>Plasser en egnet gryte på den kokesonen du ønsker å bruke.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at bunnen på gryten og overflaten på kokesonen er rene og tørre.</li> </ul>                                                                                                                                |   |
| <p>Trykk på indikatoren for varmetrinn, og indikatoren ved siden av tasten vil blinke.</p>                                                                                                                                                                                                                                     |   |
| <p>Velg en varmeinnstilling ved å trykke på skyvekontrollen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen et minutt, slås platetoppen av automatisk. Da starter du forfra fra trinn 1.</li> <li>• Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.</li> </ul> |  |

**Hvis displayet blinker  med varmeinnstillingsikonet**

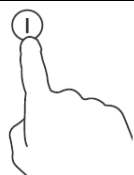
Det betyr følgende:

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

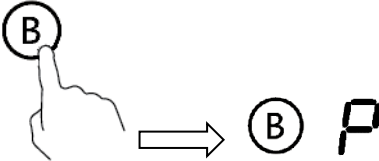
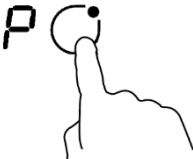
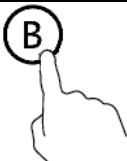
Ingen oppvarming skjer med mindre det er plassert en egnet gryte på kokeområdet.

Displayet  slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en egnet gryte.

## Etter at tilberedningen er ferdig

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Trykk på den kokesonen du ønsker å slå av.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
| <p>Slå av kokesonen ved å trekke glidebryteren til «I». Sørg for at displayet viser «0».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| <p>Slå av hele platetoppen ved å trykke på av/på-tasten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| <p>Vær oppmerksom på varme overflater.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En «H» vil indikere hvilken kokesone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt ned til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon: Bruk den platen som fremdeles er varm hvis du ønsker å varme opp flere kjeler.</li> </ul> |  |

## Boost-funksjonen

| Aktiver boost-funksjonen                                                                                                  |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Trykk på indikatoren for varmetrinn.                                                                                      |  |
| Når du trykker på boost-kontrollen B, vises indikatoren «P» og effekten når MAX.                                          |  |
| Deaktiver boost-funksjonen                                                                                                |                                                                                   |
| Trykk på indikatoren for varmetrinnet til sonen du ønsker å deaktivere boost-funksjonen for.                              |  |
| Trykk på Boost-kontrollen B for å deaktivere boost-funksjonen. Sonen går deretter tilbake til det innstilte varmetrinnet. |  |

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

## Tastelås

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

| Slik låser du betjeningstastene                    |                         |
|----------------------------------------------------|-------------------------|
| Trykk på låsetasten                                | «Lo» vises på displayet |
| Slik deaktiverer du tastelåsen                     |                         |
| Hold låsetasten inne til «Lo» slukkes i displayet. |                         |



Når platetoppen er i låst modus, er alle kontroller deaktivert bortsett fra AV/PÅ ①.

Du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-tasten ① i nødstilfeller, men du må låse opp platetoppen igjen før neste bruk.

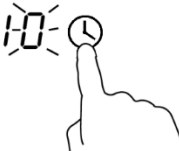
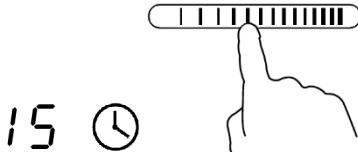
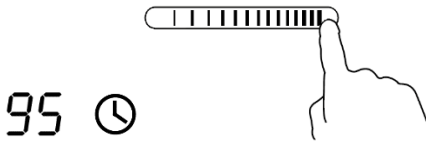
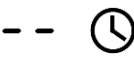
## Timer

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

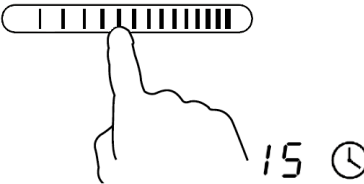
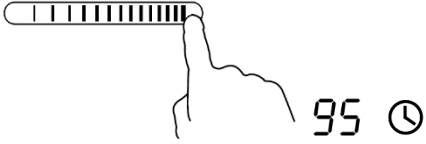
- Du kan bruke den som tidtaker. I dette tilfellet vil ikke timeren slå av noen kokesoner når den innstilte tiden utløper.
- Du kan innstille den til å slå av en eller flere kokesoner når den innstilte tiden utløper. Timeren kan maksimalt stilles inn til 99 minutter.

## a. Bruke timeren som tidtaker

*Hvis du ikke velger en kokesone*

|                                                                                                         |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sørg for at platetoppen er slått på.<br>Merk: Du kan bruke tidtakeren, men minst én sone må være aktiv. |    |
| Trykk på timertasten, «10» vises på timerdisplayet og «0» blinker.                                      |                                                                                     |
| Still inn tiden med glidebryteren (f.eks. 5).                                                           |    |
| Trykk på timertasten igjen, og «1» vil blinke.                                                          |    |
| Still inn tiden ved hjelp av glidebryteren (f.eks. 9). Timeren er nå innstilt på 95 minutter.           |   |
| Når tiden er innstilt, begynner nedtellingen umiddelbart. Den gjenværende tiden vises på displayet.     |                                                                                     |
| Når den innstilte tiden er utløpt, høres et pip i 30 sekunder, og «- -» vises på displayet.             |  |

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

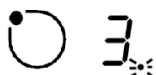
| Velg en sone                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Trykk på varmetrinnet for sonen du vil stille inn timeren for.                                                                                                                                  |    |
| Trykk raskt på timertasten, «10» vises på timerdisplayet og «0» blinker.                                                                                                                        |    |
| Still inn tiden med glidebryteren (f.eks. 5).                                                                                                                                                   |    |
| Trykk på timertasten igjen, og «1» vil blinke.                                                                                                                                                  |    |
| Still inn tiden ved hjelp av glidebryteren (f.eks. 9). Timeren er nå innstilt på 95 minutter.                                                                                                   |  |
| Når den innstilte tiden er utløpt, høres et pip i 30 sekunder, og «-» vises på displayet.<br>MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren lyser og indikerer dermed at sonen er valgt. |  |
| Når timeren utløper, slås den tilsvarende kokesonen av automatisk.                                                                                                                              |  |



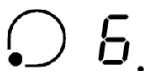
Andre kokesoner fortsetter å fungere hvis de var slått på tidligere. Bildene ovenfor er kun for referanse. Det er det endelige produktet som gjelder.

### Still inn soner

Fremgangsmåten for å stille inn timeren på flere soner er den samme som ved innstilling av én sone. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, vil desimalpunktene ved de aktuelle kokesonene lyse opp. Minuttdisplayet viser den korteste tidsinnstillingen, og prikken for den aktuelle sonen blinker. Illustrert som nedenfor:

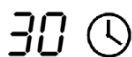


Timeren er innstilt til 15 min.)



Timeren er innstilt på 45 min.)

Når tiden er ute, slås den aktuelle sonen automatisk av. Den nye innstilte minimumstiden vises, og prikken for den aktuelle sonen blinker. Illustrert som til høyre:



(Timeren stilles inn til 3 min.)

Trykk på varmetrinnet for sonen – den tilhørende timeren vises da i timerdisplayet.

### c. Timeren stoppes

Trykk på varmetrinnet for sonen der du ønsker å stoppe timeren.



Trykk på timertasten, indikatoren blinker.



Dra glidebryteren til «00» Timeren er stoppet

## Standard driftstider

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

|                            |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Varmetrinn                 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Standard driftstid (timer) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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



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

## TILBEREDNINGSVEILEDNING

---



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

### TIPS til matlaging

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

### Småkoking av mat, koke ris

- Småkoking av mat foregår under kokepunktet, ved ca. 85 °C, hvor bare noen få bobler stiger opp til overflaten av den kokende væsken. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter, fordi smaken utvikles uten at maten blir overkokt. Du bør også tilberede sauser basert på egg og mel under kokepunktet.
- Noen oppgaver, blant annet koking av ris ved bruk av absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten tilberedes riktig innenfor den anbefalte tiden.

### Steking av biff

For å tilberede saftige og smakfulle biffer:

- La kjøttet stå i romtemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
- Varm opp en tykkbunnet stekepanne.

- Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp en liten mengde olje i den varme pannen, og legg deretter kjøttet i den varme pannen.
- Biffen skal kun snus én gang under tilberedning. Den nøyaktige steketiden vil avhenge av tykkelsen på biffen og hvor godt stekt du vil ha den. Tidene kan variere fra ca. 2–8 minutter per side. Trykk på biffen for å vurdere hvor gjennomstekt den er – jo fastere den føles, jo mer gjennomstekt er den.
- La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å bli mør før servering.

## **Wok-steking**

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

## **Registrering av små gjenstander**

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

## VARMETRINN

---

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

| Varmetrinn | Passende innstillinger                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skånsom oppvarming av små mengder mat</li> <li>• Smelting av sjokolade, smør og matvarer som lett blir brent.</li> <li>• Småkoking på lav temperatur</li> <li>• Langsom oppvarming</li> </ul> |
| 3-4        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rask oppvarming</li> <li>• Rask småkoking</li> <li>• Koking av ris</li> </ul>                                                                                                                 |
| 5-6        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pannekaker</li> </ul>                                                                                                                                                                         |
| 7-8        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautering</li> <li>• Koking av pasta</li> </ul>                                                                                                                                               |
| 9          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omrøring (steking)</li> <li>• Brun</li> <li>• Kok opp suppen</li> <li>• Kokende vann</li> </ul>                                                                                               |

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

---

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

### Rengjøring av platetoppen

| Hva?                                                                                                            | Hvordan?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Viktig!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hverdagssmuss på glassoverflaten.<br>(fingeravtrykk, merker, matflekker eller ikke-sukkerholdig søl på glasset) | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Koble fra strømmen til platetoppen.</li><li>2. Påfør et egnet rengjøringsmiddel til platetoppen mens glasset fremdeles er varmt (men ikke glovarmt!)</li><li>3. Rengjør og tørk av med en ren klut eller litt kjøkkenpapir.</li><li>4. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke vises noen "varm overflate", men platetoppen kan fortsatt være varm! Vær svært forsiktig.</li><li>• Grove skuremidler, visse nylon-skuresvamper og harde/skurende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les på etiketten for å kontrollere om rengjøringsmiddelet eller skuresvampen er egnet.</li><li>• La aldri rengjøringsrester ligge igjen på platetoppen: glasset kan bli flekkete.</li></ul> |

| Hva?                                                                               | Hvordan?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Viktig!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mat som har kokt over, smeltede ingredienser og varmt sukkerholdig søl på glasset. | <p>Fjern disse umiddelbart med en palettkniv, sparkel eller skrape egnet for glasskeramiske overflater, men pass på varme overflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble fra strømmen til platetoppen ved veggkontakten.</li> <li>2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30° og skrap skitten bort til et kjølig område av platetoppen.</li> <li>3. Rengjør smuss eller søl med et kjøkkenhåndkle eller litt kjøkkenpapir.</li> <li>4. Følg trinn 2–4 ovenfor for rengjøring av glasskeramisk platetopp.</li> </ol> | <p>Fjern flekker etter smeltede ingredienser og sukkerholdig mat eller søl så raskt som mulig. Hvis de får avkjøles på glasset, kan de være vanskelige å fjerne og kan til og med skade glassoverflaten permanent.</p> <p><b>Fare:</b> Når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, er knivbladet så skarpt som et barberblad! Vær derfor ekstremt forsiktig ved bruk av skrapen, og oppbevar den alltid på et sikkert sted og utenfor barns rekkevidde.</p> |
| Søl på berøringstastene                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble fra strømmen til platetoppen.</li> <li>2. Tørk opp sølet.</li> <li>3. Tørk av berøringsområdet med en ren fuktig svamp eller klut.</li> <li>4. Tørk av hele området med litt tørkepapir.</li> <li>5. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Platetoppen kan pipe og slå seg av selv, og berøringsknappene fungerer kanskje ikke hvis det er væske på dem. Sørg for å tørke godt av berøringsområdet før du slår på platetoppen igjen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                           |

## FEILSØKING

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

| Problem                                         | Mulig årsak                                                                                                                | Mulig løsning                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Platetopp slås ikke på.                         | Ingen strøm.                                                                                                               | Sørg for at den keramiske platetoppen er tilkoblet strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd i hjemmet ditt eller området der du bor. Hvis du har kontrollert alt og problemet fortsetter, må du ringe en kvalifisert tekniker. |
| Touch/tastatur reagerer ikke.                   | Tastatur låst.                                                                                                             | Lås opp touch-tastatur. Se avsnittet «Betjeningsveiledning».                                                                                                                                                                                                  |
| Touch/tastatur er vanskelig å betjene.          | Det kan være en «film» av vann over tastaturet, eller du kan bruke for mye av fingeren når du trykker på berøringsikonene. | Sørg for at tastaturet er tørt og bruk fingertuppen når du trykker på berøringsikonene.                                                                                                                                                                       |
| Glasset er ripete.                              | Kokekar med ujevne kanter eller ru bunn.<br><br>Det brukes uegnede, skuresvamber eller rengjøringsmidler.                  | Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Les mer i denne bruksanvisningen.                                                                                                                                                                                        |
| Noen kokekar lager knitrende eller klikkelyder. | Dette kan skyldes konstruksjonen av selve kokekaret (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).               | Dette er helt normalt for kokekar og indikerer ingen feil.                                                                                                                                                                                                    |

| Problem                                                                                                                                            | Mulig årsak                                                                                                                                                                                                       | Mulig løsning                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Induksjonstoppen lager en summende lyd når den skrus opp til høy varmeinnstilling.                                                                 | Dette skyldes teknologien bak induksjonen.                                                                                                                                                                        | Dette er helt normalt, men støyen skal avta eller forsvinne helt når du skrur ned varmeinnstillingen.                        |
| Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen.                                                                                                         | En innebygd kjølevifte i enheten er aktivert for å hindre overoppheting av elektronikken. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.                                                  | Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen mens viften går.              |
| Gryter blir ikke varme og dette vises på displayet.                                                                                                | Induksjonstoppen kan ikke registrere kokekaret fordi det ikke er egnet for induksjon.<br>Induksjonstoppen kan ikke registrere kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller ikke er riktig sentrert på den. | Bruk kokekar som egner seg for induksjon.<br><br>Sentrer kokekaret og sørg for at bunnen passer til størrelsen på kokesonen. |
| Induksjonstoppen eller kokesonen slås av uventet, en lyd høres og en feilkode vises i timerdisplayet (vanligvis vekslende med ett eller to sifre). | Teknisk feil.                                                                                                                                                                                                     | Skriv ned feilmeldingene og tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen og kontakt en kvalifisert tekniker.      |

## FEILVISNING OG INSPEKSJON

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

| Feilkode                                | Problem                                                                      | Mulig løsning                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingen automatisk tilbakestilling</b> |                                                                              |                                                                                                                                                                        |
| E1                                      | Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Åpent kretsløp.    | Kontroller tilkoblingen eller bytt sensor for den keramiske platetoppen.                                                                                               |
| E2                                      | Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Kortslutning.      |                                                                                                                                                                        |
| Eb                                      | Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen.                    |                                                                                                                                                                        |
| E3                                      | Temperatursensoren for den keramiske platetoppen registrerer høy temperatur. | Vent til temperaturen på den keramiske platetoppen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.                                              |
| E4                                      | Feil på temperatursensor for IGBT. Åpent kretsløp.                           | Kontakt service for utbedring.                                                                                                                                         |
| E5                                      | Feil på temperatursensor for IGBT. Kortslutning.                             |                                                                                                                                                                        |
| E6                                      | Temperatursensor for IGBT er høy                                             | Vent til temperaturen på den keramiske platetoppen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller om ventilatoren går som den skal. |
| E7                                      | Nettspenningen ligger under den nominelle spenningen.                        | Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen etter at strømforsyningen har blitt normal.                                                                    |
| E8                                      | Nettspenningen overskrider den nominelle spenningen.                         |                                                                                                                                                                        |
| U1                                      | Kommunikasjonsfeil                                                           | Kontakt service for utbedring.                                                                                                                                         |

## Spesifikke feil og mulige løsninger:

| Feil                                                                      | Mulig årsak                                                  | Løsning A                                                                                       | Løsning B                   |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| LED-en lyser ikke når enheten er tilkoblet.                               | Ingen strøm.                                                 | Kontroller at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten og at stikkontakten fungerer.     |                             |
|                                                                           | Feil i forbindelsen mellom tilbehørskretskort og skjermkort. | Sjekk tilkoblingen.                                                                             |                             |
|                                                                           | Feil i forbindelsen mellom tilbehørskretskort og skjermkort. | Kontakt service for utbedring.                                                                  |                             |
|                                                                           | Skjermkortet er skadet.                                      | Kontakt service for utbedring.                                                                  |                             |
| Noen av knappene fungerer ikke eller LED-displayet fungerer ikke normalt. | Skjermkortet er skadet.                                      | Kontakt service for utbedring.                                                                  |                             |
| Indikatoren for tilberedningsmodus lyser, men oppvarmingen starter ikke.  | Høy temperatur på platetoppen.                               | Den omgivende temperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventilen kan være blokkert. |                             |
|                                                                           | Det er noe galt med ventilatoren.                            | Kontroller om ventilatoren går som den skal. Hvis den ikke gjør det, må den byttes.             |                             |
|                                                                           | Kretskortet er skadet.                                       | Kontakt service for utbedring                                                                   |                             |
| Oppvarmingen stopper plutselig under drift og                             | Feil kokekar.                                                | Bruk et kokekar som er egnet for induksjon.                                                     | Pot-detection-kretsløpet er |
|                                                                           | Kokekarets diameter er for liten.                            |                                                                                                 |                             |

| Feil                                                              | Mulig årsak                                         | Løsning A                                                                                                                | Løsning B               |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| displayet blinker «U».                                            | Platetoppen er overopphetet.                        | Enheden er overopphetet. Vent til at temperaturen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. | skadet. Bytt kretskort. |
| Varmesoner på samme side (f.eks. første og andre sone) viser «u». | Feil i forbindelsen mellom kretskort og skjermkort. | Sjekk tilkoblingen.                                                                                                      |                         |
|                                                                   | Kommunikasjonsdelen i skjermkortet er skadet.       | Kontakt service for utbedring.                                                                                           |                         |
|                                                                   | Hovedkortet er skadet.                              | Kontakt service for utbedring.                                                                                           |                         |
| Viftemotoren låter unormal.                                       | Viftemotoren er skadet.                             | Kontakt service for utbedring.                                                                                           |                         |

*Merk: Ovenstående er vurdering og kontroll av vanlige feil.*

*Vennligst ikke demonter enheten selv for å unngå fare og skade på apparatet.*

# INSTALLASJON

## Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til målene vist på tegningen.

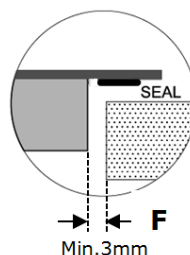
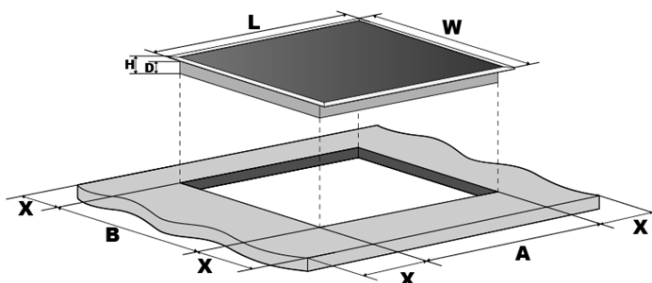
For installasjons- og bruksformål må det holdes minimum 5 cm plass rundt hullet.

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

Se nedenfor:



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



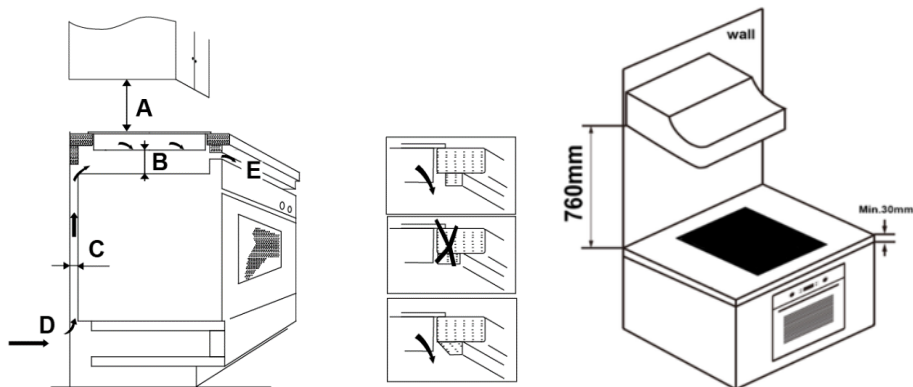
| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm)  | B (mm)  | X (mm)  | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|--------|
| 590    | 520    | 62     | 58     | 560+4+1 | 490+4+1 | 50 min. | 3 min. |

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

Se nedenfor:



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

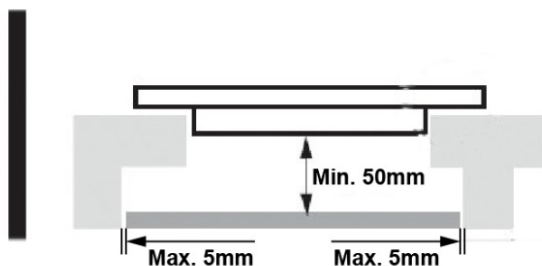


| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D          | E              |
|--------|---------|---------|------------|----------------|
| 760    | 50 min. | 20 min. | Luftinntak | Luftuttak 5 mm |

### Advarsel: Slik sikrer du tilstrekkelig ventilasjon

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

Følg kravene nedenfor.





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



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

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

- Arbeidsflaten er kvadratisk og flat, og ingen konstruksjonselementer hindrer plassbehovet.
- Arbeidsflaten er laget av et varmebestandig og isolerende materiale.
- Hvis platetoppen er installert over en ovn, at ovnen har innebygget vifte/kjøler.
- Installasjonen vil overholde alle avstandskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen er integrert i den permanente ledningen, montert og plassert i samsvar med lokale bestemmelser og forskrifter for tilkobling.
- Isoleringsbryteren må være av godkjent type og gi en luftspalte på 3 mm kontaktavstand i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale forskriftene for ledninger tillater denne variasjonen av kravene).
- Isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden med platetoppen installert.

- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheter og -vedtekter hvis du er i tvil om installasjonen.
- At du bruker varmebestandige overflater som er enkle å rengjøre (som f.eks. keramiske fliser) på veggflatene rundt platetoppen.

### **Etter installasjon av platetoppen, må du sørge for følgende:**

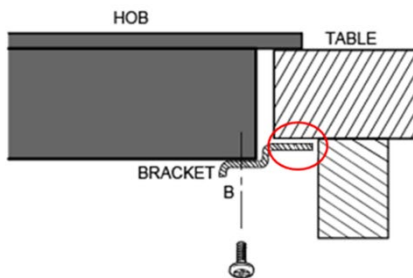
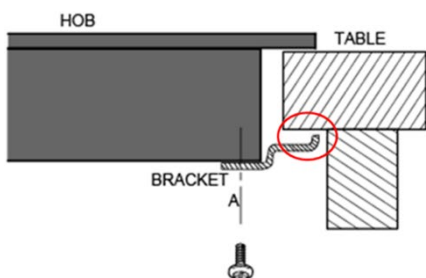
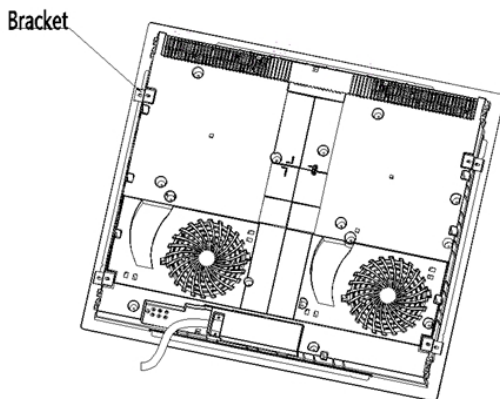
- At strømkabelen ikke er tilgjengelig via skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig ventilasjon av frisk luft utenfor skapkonstruksjonen til bunnen av platetoppen.
- Hvis platetoppen er installert over en skuff eller et skaprom, må det installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av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

### **Før plassering av belag**

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

### **Justering av beslagets posisjon**

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



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

### Forsiktig

- Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert fagperson eller tekniker. Utfør aldri operasjonen selv.
- Platetoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade platetoppens elektronikk.
- Induksjonstoppen må installeres slik at bedre varmestråling kan sikres for å forbedre påliteligheten.

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

## **Koble platetoppen til strømmettet.**



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

Denne platetoppen skal kun kobles til strømmettet av en kvalifisert person.

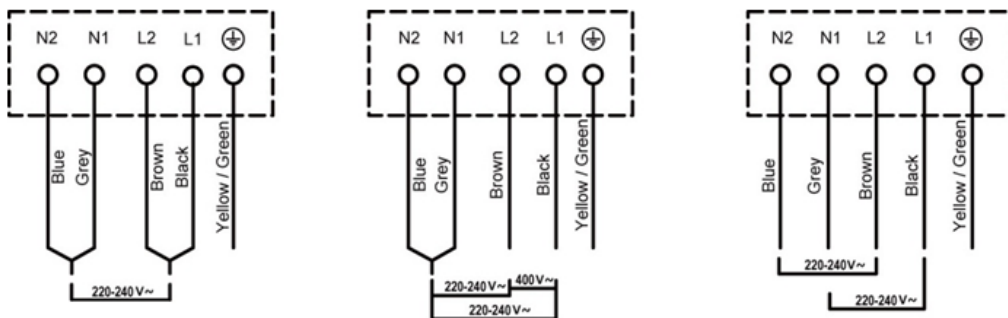
Produktet er kun beregnet for bruk i en vanlig husholdning.

Produsenten/importøren hefter ikke for skader som er forårsaket av feil bruk eller feil betjening.

- Før produktet kobles til bør det kontrolleres at tilkoblingsforholdene stemmer overens med tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet. Det er svært viktig at disse dataene stemmer overens, så produktet ikke blir skadet. I tvilstilfeller kontaktes en fagperson.
- Kabellengdene for strømforsyningen må tåle belastningen som er angitt på typeskiltet.
- For å koble platetoppen til strømmettet må du ikke bruke adaptere eller skjøteledninger, da de kan forårsake overoppheting og brann. En skjøteledning gir ikke nødvendig sikkerhet.
- Strømforsyningskabelen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at dens temperatur ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



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



- Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, må arbeidet utføres av en fagperson med riktige kvalifikasjoner og verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis produktet kobles direkte til strømforsyningen, må det installeres en flerpolet bryter med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal sørge for at det er utført korrekt elektrisk tilkobling og at tilkoblingen er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes sammen.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og må kun skiftes ut av autoriserte teknikere.



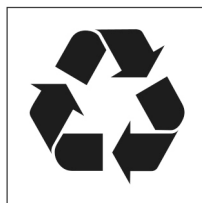
Undersiden og strømkabelen til platetoppen er ikke tilgjengelig etter installasjon.



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

## Emballasjeinformasjon

Produktets emballasjematerialer er laget av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjematerialene sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall.



Lever dem til innsamlingsstedene for emballasjematerialene som er utpekt av lokale myndigheter.

## Personvern

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

Generelt er databehandlingen vår ment for å oppfylle vår forpliktelse i henhold til kontrakten med deg og av produktsikkerhetsmessige grunner, for å beskytte dine rettigheter i forbindelse med garanti- og produktregistreringsspørsmål.

I noen tilfeller, men bare hvis tilstrekkelig personvern er sikret, kan personopplysninger overføres til mottakere utenfor det europeiske økonomiske samarbeidsområdet.

## Varemerker, opphavsrett og juridiske merknader

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

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

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

## REKLAMASJON

---

Det gis 2 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service bør du opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv eventuelt ned opplysningene her i bruksanvisningen, slik at du har dem lett tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

### Garantien gjelder ikke:

- feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- ved manglende vedlikehold, herunder gjelder også manglende rengjøring av produktet
- ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- ved reparasjon utført av ikke-faglærte personer
- transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- hvis anvisningene i brukerveiledningen ikke er fulgt
- hvis ikke installasjonen har skjedd som anvist
- hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet
- defekte pærer

### Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfelle hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med eventuell transportskade. Eventuelle transportskader må varsles omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

## Ubegrunnet servicebesøk

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

## Næringskjøp

Næringskjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men benyttes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, kafé, kantine osv.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringkjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

## SERVICE

---

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kan du ringe tlf. 32 82 99 40 Du vil deretter bli henvist til nærmeste servicepartner.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader hvis sikkerhetsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

Med forbehold om trykkfeil

## Onneksi olkoon uuden Witt-tuotteen hankkimisesta!

Kiitos, että valitsit Witt-tuotteen. Ennen kuin otat uuden tuotteesi käyttöön, lue tämä käyttöohje huolellisesti, jotta tiedät, miten voit turvallisesti käyttää uuden tuotteesi tarjoamia ominaisuuksia.

## SISÄLLYSLUETTELO

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| TURVAOHJEET .....               | 120 |
| LAITTEEN OSAT .....             | 124 |
| KÄYTTÖOHJEET .....              | 126 |
| KÄYTTÖOHJEET .....              | 129 |
| RUOANVALMISTUSOHJEET .....      | 137 |
| LÄMPÖTILA-ASETUS .....          | 139 |
| PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO ..... | 140 |
| VIANMÄÄRITYS .....              | 142 |
| VIANETSINTÄ JA TARKASTUS .....  | 144 |
| ASENNUS .....                   | 147 |
| REKLAMAATIO .....               | 156 |
| HUOLTO .....                    | 157 |

# TURVAOHJEET

---

Lue seuraavat turvallisuusohjeet ja noudata niitä, jotta vältetään tuotteen vääränlaisen tai vastuuttoman käytön aiheuttama loukkaantumisen, tulipalon ja omaisuusvahingon riski.

Tarkista tuote ja pakkaus vastaanottamisen jälkeen. Jos tuotteessa todetaan vaurioita, älä ota sitä käyttöön. Ota yhteyttä jälleenmyyjään. Tuotteen muokkaaminen tai muuntaminen ei ole sallittua ja voi aiheuttaa vaaratilanteen sekä takuun raukeamisen.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen asentamista ja käyttöönottoa, ja säilytä sitä lähellä tuotetta myöhempää käyttöä varten.

## **Yleiset turvallisuusvaroitukset**

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ruoanlaittoon ja ruoanlaitossa syntyvien höyryjen poistoon. Tuotetta ei saa käyttää huoneiden lämmitykseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat tuotteen ohjeiden vastaisesta käytöstä tai vääristä asetuksista.
- Tuotteen ulkonäkö voi poiketa kuvituksista, mutta tällä ei ole vaikutusta sen toimintaan, asennukseen tai ylläpitoon.

## **Asennus**

- Tuote on irrotettava virtalähteestä ennen asennusta tai huoltoa.
- Tuote on liitettävä asianmukaiseen ja lain edellyttämään maadoitusjärjestelmään. Maadoitus on pakollinen.
- Sähköasennukset ja muutokset saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja.
- Asennus on tehtävä valmistajan ohjeiden ja sovellettavien turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Virtajohdon on oltava sopivan pituinen, eikä sitä saa vahingoittaa tai puristaa.

- Tuote on liitettävä sähköpiiriin, jossa on moninapainen kytkin, joka varmistaa virransyötön täydellisen katkeamisen.
- Älä käytä pistorasioita tai jatkojohtoja.
- Tarkista ennen liittämistä, että jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilven tietoja.
- Huomautus: Varo teräviä reunoja tuotetta käsitellessäsi.

## **Tärkeitä käyttöön liittyviä turvaohjeita**

- Älä käytä tuotetta, jos lasipinta on haljennut tai vaurioitunut.
- Pinnat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta induktiotason lasia, kunnes tuote on jäähtynyt.
- Lapset on pidettävä poissa tuotteen luota käytön aikana. Tuotteella ei saa leikkiä.
- Käytä vain sopivia keittiövälineitä. Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimia, kansia tai muita esineitä liedelle, sillä ne voivat kuumentua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai aseta alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan liedelle.
- Älä koskaan kuumenna tölkkejä tai purkkeja avaamatta ne ensin, sillä se voi aiheuttaa räjähdysriskin.
- Ruoanlaittoa öljyllä tai rasvalla on valvottava. Lyhytaikaistakin ruoanlaittoa on seurattava jatkuvasti.
- Älä koskaan yritä sammuttaa öljy- tai rasvapaloa vedellä. Katkaise laitteesta virta ja tukahduta liekit kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä luota kattilan/pannun tunnistuksen sammuttavan laitetta automaattisesti. Keittoalueet on sammutettava käsin käytön jälkeen.
- Tuotetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tuotetta ei saa käyttää työ- tai säilytystasona.
- Älä aseta laitteen päälle tai säilytä sen läheisyydessä magneettisia esineitä (esim. luotto- tai magneettisia kortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita tai MP3-soittimia), sillä laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.

## **Terveys ja sähkömagneettiset olosuhteet**

- Tuote täyttää sitä koskevat sähkömagnetismiin liittyvät standardit.
- Henkilöiden, joilla on tahdistin tai muu sähköinen implantti (esim. insuliinipumppu), on keskusteltava lääkäriinsä tai implantin valmistajan kanssa ennen käyttöä varmistaakseen, ettei sähkömagneettinen kenttä vaikuta implanttiin.

## **Kunnossapito**

- Sammuta tuote päävirtakytkimestä ennen puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- Älä käytä hankaussieniä, hankaavia puhdistusaineita tai teräviä esineitä, jotka voivat naarmuttaa induktiotason lasia.
- Anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Vältä raskaiden esineiden asettamista liedelle. Älä seiso tuotteen päällä.

## **Integroitu liesituuletin/ilmanvaihto (jos asennettu)**

- Tilassa on oltava riittävä ilmanvaihto, kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa.
- Poistoilmaa ei saa johtaa kanavien kautta, joita käytetään myös kaasupoltinjärjestelmien höyrynpoistoon.
- Liedellä ei saa liekittää, sillä se aiheuttaa tulipaloriskin ja voi vaurioittaa suodattimia.
- Käytä vain valmistajan asennusohjeissa määrittelemiä kiinnitysruuveja.
- Noudata paikallisia ilmanvaihto- ja ilmanpoistosääntöjä.

## Lasten turvallisuus

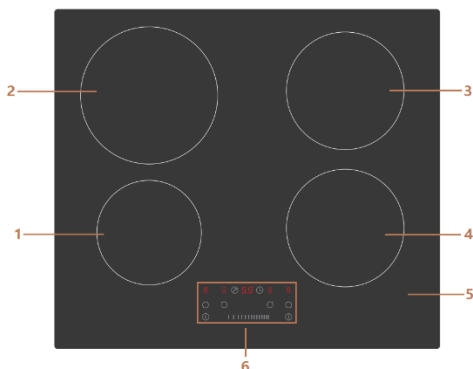
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa olla tuotteen lähellä ilman jatkuvaa valvontaa.
- Älä anna lasten seistä tai istua tuotteen päällä tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsille kiinnostavia esineitä kaapeissa tuotteen yläpuolella.

## Automaattinen turvatoiminto

- Jos liesi kytketään päälle, mutta sitä ei aleta käyttää, järjestelmä sammuu automaattisesti noin minuutin kuluttua. Valmiustilassa (OFF-tilassa) energiankulutus on 0,5 W.

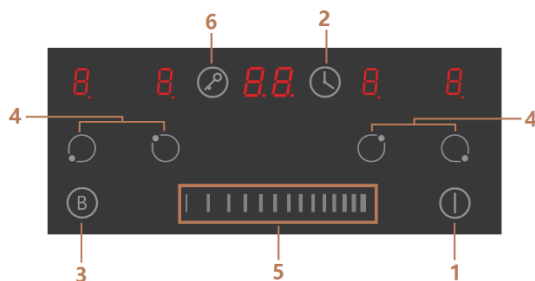
# LAITTEEN OSAT

## Ylhäältä katsottuna



1. Maks. 1400/1500 W alue
2. Maks. 2400/2600 W alue
3. Maks. 1800/2000 W alue
4. Maks. 1800/2000 W alue
5. Keraaminen lasilevy
6. Ohjauspaneeli

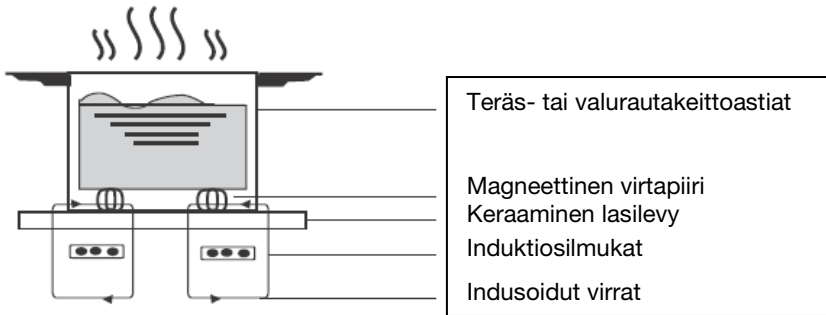
## Ohjauspaneeli



1. Virtapainike
2. Ajastin
3. Boost
4. Lämpötila-asetuksen ilmaisin
5. Virta / ajastin – liukusäädin
6. Näppäinlukko

## Toimintaperiaate

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



## Ennen uuden induktiolieden käyttöönottoa

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

## Tekniset tiedot

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| Keittotaso                    | EIP60-2                    |
| Keittoalueet                  | 4                          |
| Jännite                       | 220–240 V~ 50 Hz tai 60 Hz |
| Teho                          | 7 400 W                    |
| Tuotteen mitat P x L x K (mm) | 590 x 520 x 62             |
| Asennusmitat A x B (mm)       | 560 x 490                  |

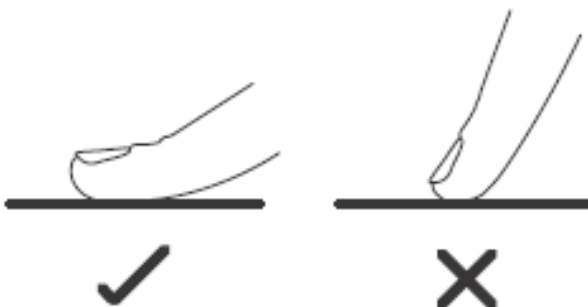
*Huomautus: Paino ja mitat ovat likimääräisiä. Koska pyrimme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme, niiden ominaisuudet ja rakenne voivat muuttua ilman ennakkovaroitusta.*

# KÄYTTÖOHJEET

---

## Kosketusnäyttö

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



## Sopivien keittoastioiden valinta



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

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

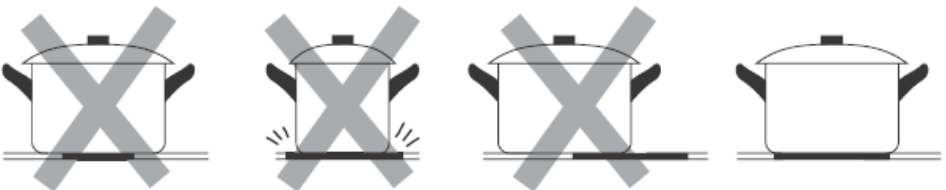
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiövälineet eivät sovellu käytettäväksi: puhdas ruostumaton teräs, alumiini- ja kupariastiat, joissa ei ole magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.
- Jos ferromagneettinen osa peittää vain osan kattilan pohjasta, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Muu pohja ei ehkä saavuta riittävää lämpötilaa ruoanlaittoon.
- Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen, mutta sisältää muita materiaaleja, kuten esim. alumiinia, tämä voi vaikuttaa keittoastian lämpenemiseen ja toimintaan.
- Jos kattilan pohja muistuttaa alla olevissa kuvissa kuvattua, keittoastiaa ei ehkä tunnisteta.



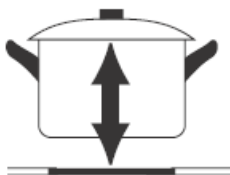
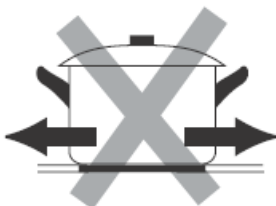
- Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai taipunut pohja.



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

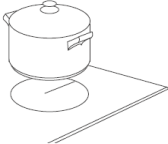
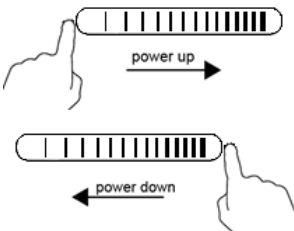


- Nosta kattilat aina pois induktioliedeltä. Älä työnnä niitä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



# KÄYTTÖOHJEET

## Lieden kytkeminen päälle

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Paina ON/OFF-painiketta. Kun liesi on kytketty päälle, hälytys piippaa kerran ja kaikissa näytöissä näkyy “-” tai “- -”, mikä osoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.</p>                                                                                                                 |   |
| <p>Aseta sopiva keittoastia haluamallesi keittoalueelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.</li> </ul>                                                                                                             |   |
| <p>Paina lämpötila-asetuksen ilmaisinta, jolloin painikkeen vieressä oleva merkkivalo alkaa vilkkua.</p>                                                                                                                                                                                                      |   |
| <p>Valitse lämpöasetus painamalla liukusäädintä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jos et valitse lämpöasetusta minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti. Aloita uudestaan kohdasta 1.</li> <li>• Voit muuttaa lämpötila-asetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.</li> </ul> |  |

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

se tarkoittaa seuraavaa:

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

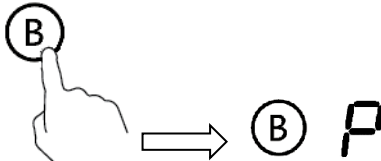
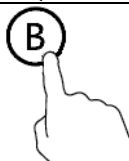
Lämmitys ei käynnisty, jos keittoalueella ei ole soveltuvaa keittoastiaa.

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

## Ruoanvalmistuksen jälkeen

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Paina keittoaluetta, jonka haluat sammuttaa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
| <p>Sammuta keittoalue vetämällä liukusäädin kohtaan "I". Varmista, että näytössä näkyy "0".</p>                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <p>Sammuta koko liesi painamalla virtapainiketta.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <p>Varo kuumia pintoja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "H" osoittaa, mikä keittoalue on kosketettaessa kuuma. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Käytä vielä kuumaa keittotasoa, jos haluat lämmittää kattiloita.</li> </ul> |  |

## Boost-toiminto

| Käynnistä Boost-toiminto                                                                                                               |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Paina lämpötila-asetuksen ilmaisinta.                                                                                                  |  |
| Kun painat tehostuksen säädintä B, osoitin näyttää "P" ja teho nousee MAX-tasolle.                                                     |  |
| Poista Boost-toiminto käytöstä                                                                                                         |                                                                                   |
| Napauta sen keittoalueen lämpötila-asetuksen ilmaisinta, jossa haluat poistaa Boost-toiminnon käytöstä.                                |  |
| Paina Boost-säädintä B, jolloin Boost-toiminto poistetaan käytöstä. Keittoalue palaa sitten aiemmin määritettyyn lämpötila-asetukseen. |  |

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

## Näppäinlukko

- Ohjauspainikkeet voidaan lukita tahattoman käytön estämiseksi (estämään esimerkiksi lapsia kytkemästä keittoalueita vahingossa päälle).
- Kun ohjauspainikkeet on lukittu, ainoastaan virtapainike on käytettävissä.

| Ohjauspainikkeiden lukitus                                      |                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|
| Paina lukituspainiketta.                                        | "Lo" näkyy näytössä. |
| Ohjauspainikkeiden lukituksen poisto                            |                      |
| Pidä lukituspainiketta painettuna, kunnes "Lo" sammuu näytöstä. |                      |



Kun keittotaso on lukittu, virtapainiketta ① lukuun ottamatta kaikki ohjauspainikkeet ovat poissa käytöstä.

Induktiokeittotaso voidaan aina hätätilanteessa sammuttaa virtapainikkeella ①, mutta sen lukitus on avattava ennen seuraavaa käyttökertaa.

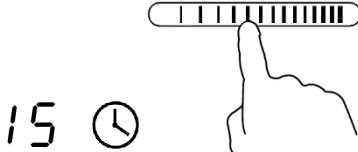
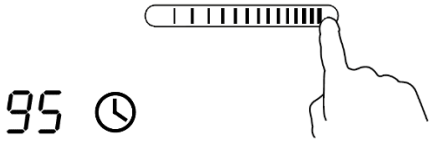
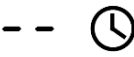
## Ajastin

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

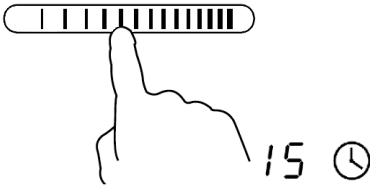
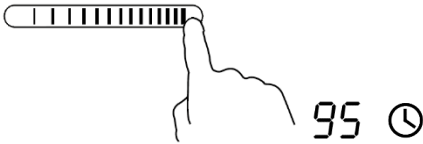
- Voit käyttää sitä minuuttikellona. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta yhtään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut umpeen.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden tai useamman keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut umpeen. Ajastin voidaan asettaa enintään 99 minuuttiin.

## a. Ajastimen käyttö minuuttikellona

*Jos et valitse keittoaluetta*

|                                                                                                                                  |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Varmista, että liesi on päällä.<br/>Huomautus: Voit käyttää ajastinta, mutta vähintään yhden alueen on oltava aktiivinen.</p> |    |
| <p>Paina ajastinpainiketta, jolloin "10" ilmestyy ajastinnäyttöön ja "0" vilkkuu.</p>                                            |    |
| <p>Paina ajastinpainiketta uudelleen, jolloin "1" vilkkuu.</p>                                                                   |    |
| <p>Aseta aika liukusäätimellä (esim. 9).<br/>Ajastin on nyt asetettu 95 minuuttiin.</p>                                          |   |
| <p>Kun aika on asetettu, ajastin käynnistyy välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.</p>                                |                                                                                     |
| <p>Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu piippaus 30 sekunnin ajan ja näyttöön ilmestyy "- -".</p>                                |  |

## b. Ajastimen käyttö yhden tai useamman keittoalueen sammuttamiseen

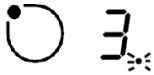
| Valitse keittoalue                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paina lämpötila-asetusta keittoalueella, johon haluat asettaa ajastimen.                                                                                                                                  |    |
| Paina nopeasti ajastinpainiketta, jolloin "10" ilmestyy ajastinnäyttöön ja "0" vilkkuu.                                                                                                                   |    |
| Aseta aika liukusäätimellä (esim. 5).                                                                                                                                                                     |    |
| Paina ajastinpainiketta uudelleen, jolloin "1" vilkkuu.                                                                                                                                                   |    |
| Aseta aika liukusäätimellä (esim. 9). Ajastin on nyt asetettu 95 minuuttiin.                                                                                                                              |   |
| Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu piippaus 30 sekunnin ajan ja näyttöön ilmestyy "- -".<br>HUOMAA: Virran merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy, mikä osoittaa, että keittoalue on valittu. |  |
| Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti.                                                                                                                        |  |



Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin. Yllä olevat kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä päde tähän tuotteeseen.

### Ajastimen käyttö useilla keittoalueilla

Ajastin asetetaan useille keittoalueille samalla tavoin kuin yhdelle. Kun ajastin asetetaan useille keittoalueille samanaikaisesti, kyseisten keittoalueiden desimaalipisteiden valot syttyvät. Minuuttinäyttö näyttää lyhimmän aika-asetuksen, ja vastaavan keittoalueen piste vilkkuu. Kuva alla:



3

Ajastin asetettu 15 minuuttiin.)



6.

Ajastin asetettu 45 minuuttiin.)

Kun aika kuluu umpeen, vastaava keittoalue sammuu automaattisesti. Sitten näytetään uusi lyhin aika-asetus, ja vastaavan keittoalueen piste vilkkuu. Kuva oikealla:



(Ajastin asetettu 3 minuuttiin.)

Paina keittoalueen lämpötila-asetusta, jolloin vastaava ajastin ilmestyy ajastinnäyttöön.

### c. Ajastimen pysäytys

Paina lämpötila-asetusta keittoalueella, jonka ajastimen haluat pysäyttää.



Paina ajastinpainiketta, jolloin merkivalo vilkkuu.



Vedä liukusäädin kohtaan "00". Ajastin on pysäytetty

## Perustoiminta-ajat

Automaattinen sammutus on induktiokeittotason turvatoiminto. Toiminto sammuttaa laitteen automaattisesti, jos unohdat sammuttaa keittotason. Alla olevassa taulukossa ilmoitetaan eri tehotasojen perustoiminta-ajat.

|                             |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lämpötila-asetus            | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Perustoiminta-aika (tuntia) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

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



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

## **RUOANVALMISTUSOHJEET**

---



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

### **VINKKEJÄ ruoanvalmistukseen**

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

### **Haudutus ja riisin keitto**

- Haudutus tehdään kiehumispisteen alapuolella, noin 85 asteessa, jolloin nesteen pinnalle nousee vain hiukan kuplia. Näin valmistamalla saadaan herkullisia keittoja ja pataruokia, koska maku kehittyy ilman ruoan ylikypsymistä. Myös kananmunia ja jauhoja sisältävät kastikkeet valmistetaan kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkin ruoanvalmistustavat, kuten riisin keittäminen imeytysmenetelmällä, saattavat vaatia alhaisinta asetusta korkeampaa lämpötila-asetusta, jotta ruoka kypsenee suositellussa ajassa.

### **Pihvin paisto**

Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien valmistus:

- Anna lihan seisoa huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen valmistusta.
- Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.

- Sivele pihvin molemmille puolille öljyä. Lorauta kuumalle pannulle pieni määrä öljyä ja pane sen jälkeen liha pannulle.
- Pihvi käännetään vain kerran paistamisen aikana. Tarkka paistoaika riippuu pihvin paksuudesta ja toivotusta kypsyyssasteesta. Paistoaika vaihtelee noin 2 ja 8 minuutin välillä puolta kohden. Paina pihviä kypsyyssasteen arvioimiseksi: mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempi liha on.
- Anna pihvin levätä ennen tarjoilua lämpimällä lautasella parin minuutin ajan, jotta se mureutuu.

## Wokkaus

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

## Pienten esineiden tunnistus

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

# LÄMPÖTILA-ASETUS

---

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

| Lämpötila-<br>asetus | Sopiva asetus                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1–2                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pienten ruokamäärien hellävarainen lämmitys</li> <li>• Suklaan, voin ja nopeasti pohjaan palavien elintarvikkeiden sulatus</li> <li>• Mieto haudutus</li> <li>• Hidas kuumennus</li> </ul> |
| 3–4                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nopea kuumennus</li> <li>• Nopea haudutus</li> <li>• Riisin keitto</li> </ul>                                                                                                              |
| 5–6                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pannukakut</li> </ul>                                                                                                                                                                      |
| 7–8                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuullotus</li> <li>• Pastan keitto</li> </ul>                                                                                                                                              |
| 9                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paisto</li> <li>• Ruskistus</li> <li>• Keiton kiehaus</li> <li>• Veden keitto</li> </ul>                                                                                                   |

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

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

### Keittolevyn puhdistus

| Mikä?                                                                                                                     | Miten?                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Tärkeää!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasipinnan<br>jokapäiväinen lika<br>(sormenjäljet, tahrat,<br>ruokatahrat ja roiskeet,<br>jotka eivät sisällä<br>sokeria) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keittotason virta.</li> <li>2. Levitä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma).</li> <li>3. Puhdista ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.</li> <li>4. Kytke keittotasoon virta.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun keittotason virta on katkaistu, siinä ei näy varoitusta kuumasta pinnasta, mutta keittoalue voi yhä olla kuuma! Ole varovainen.</li> <li>• Karkeat hankaussienet, tietyt nailonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista puhdistusaineen tai hankaussienen pakkauksesta, soveltuuko se induktioliedelle.</li> <li>• Älä jätä puhdistusaineen jäämiä keittotasolle, sillä ne voivat tehdä lasiin tahroja.</li> </ul> |

| Mikä?                                                                              | Miten?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Tärkeää!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Yli kiehuneet tai sulaneet ainekset sekä kuumat sokeriset roiskeet lasilla.</p> | <p>Poista ne heti lastalla tai keraamisille lasipinnoille soveltuvalla kaapimella, mutta varo kuumia pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keittotason virta seinäkytkimestä.</li> <li>2. Pidä terä tai kaavin 30 asteen kulmassa ja kaavi lika keittotason viileälle alueelle.</li> <li>3. Puhdista lika ja roiskeet keittiöliinalla tai talouspaperilla.</li> <li>4. Puhdista lasikeraaminen keittotaso yllä olevien vaiheiden 2–4 mukaisesti.</li> </ol> | <p>Puhdista sulaneiden ainesten ja sokeristen ruokien aiheuttamat tahrat sekä roiskeet mahdollisimman nopeasti. Jos ne ehtivät jäähtyä lasille, ne voivat olla hankalia poistaa tai voivat jopa vahingoittaa lasipintaa pysyvästi.</p> <p><b>Vaara:</b> Kun turvasuojus on vedetty taakse, kaapimen terä on erittäin terävä! Käytä kaavinta sen vuoksi erittäin varovasti, ja säilytä se turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa.</p> |
| <p>Kosketuspainikkeiden roiskeet</p>                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keittotason virta.</li> <li>2. Pyyhi roiskeet.</li> <li>3. Pyyhi hipaisunäppäimet puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla.</li> <li>4. Kuivaa alue täysin talouspaperilla.</li> <li>5. Kytke keittotasoon virta.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                     | <p>Keittotaso voi piipata ja sammua itsestään, eivätkä hipaisutoiminnot välttämättä toimi, kun alueella on nestettä. Varmista, että hipaisunäppäinten alue on täysin kuiva ennen keittotason käynnistämistä uudelleen.</p>                                                                                                                                                                                                                   |

## VIANMÄÄRITYS

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

| Ongelma                                                        | Mahdollinen syy                                                                                                                            | Mahdollinen ratkaisu                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotasoa ei voida laittaa päälle.                           | Ei virtaa.                                                                                                                                 | Varmista, että keraaminen keittotasoa on kytketty virtalähteeseen ja että se on päällä. Tarkista, ovatko sähköt poikki kodissasi tai asuinalueellasi. Jos olet tehnyt kaikki tarkistukset ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. |
| Hipaisunäppäimistö ei reagoi.                                  | Näppäimistö on lukittu.                                                                                                                    | Avaa hipaisunäppäimistö. Katso kohta 'Käyttöohjeet'.                                                                                                                                                                                                |
| Hipaisunäppäimistö on vaikea käyttää.                          | Näppäimistön päällä on ehkä ohut vesikalvo tai hipaisukuvakkeiden kosketukseen käytetään liian suurta osaa sormesta.                       | Varmista, että näppäimistö on kuiva, ja paina hipaisukuvakkeita sormenpäillä.                                                                                                                                                                       |
| Lasi on naarmuuntunut.                                         | Karheat, teräväreunaiset keittoastiat<br><br>Tasolla on käytetty siihen soveltumattomia, hankaavia puhdistussieniä tai puhdistustuotteita. | Käytä keittoastioita, joiden pohja on sileä ja tasainen. Noudata tämän käyttöoppaan ohjeita.                                                                                                                                                        |
| Jotkin keittoastiat voivat pitää särisevää tai naksuvaa ääntä. | Se voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metalleista valmistetut kerrokset värisevät eri tavoin).                                       | Tämä on täysin normaalia, eikä ole merkki viasta.                                                                                                                                                                                                   |

| Ongelma                                                                                                                                        | Mahdollinen syy                                                                                                                                                                                                          | Mahdollinen ratkaisu                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Induktiokeittotaso pitää surisevaa ääntä, kun lämpötila säädetään korkeaksi.                                                                   | Tämä johtuu tekniikasta, johon induktio perustuu.                                                                                                                                                                        | Ääni on täysin normaali, ja sen pitäisi heiketä tai loppua kokonaan, kun lämpötila säädetään matalammaksi.                                                           |
| Induktiokeittotasosta kuuluu puhaltimen ääni.                                                                                                  | Laitteen sisäinen jäähdystyysuuletin on käynnistynyt elektroniikan ylikuumenemisen estämiseksi. Se voi pysyä käynnissä vielä induktiokeittotason sulkemisen jälkeen.                                                     | Tämä on täysin normaalia toimintaa, eikä vaadi käyttäjältä mitään toimenpiteitä. Älä katkaise induktiokeittotason virtaa seinästä puhaltimen ollessa käynnissä.      |
| Keittoastiat eivät kuumene, ja se näkyy näytössä.                                                                                              | Induktiokeittotaso ei tunnista keittoastiaa, koska astia ei sovellu induktioliedelle.<br><br>Induktiokeittotaso ei tunnista keittoastiaa, koska astia on liian pieni keittoalueelle tai ei ole oikein keskitetty siihen. | Käytä induktioliedelle soveltuvia keittoastioita.<br><br>Keskitä keittoastia keittoalueelle ja varmista, että keittoalueen ja astian pohjan koko vastaavat toisiaan. |
| Induktiokeittotaso tai keittoalue sammuu odottamatta, kuuluu ääni ja ajastinnäytössä näkyy (tavallisesti yksi- tai kaksinumeroinen) vikakoodi. | Tekninen vika.                                                                                                                                                                                                           | Kirjoita vikaviestit ja luvut muistiin, katkaise induktiokeittotasoon virta seinästä ja ota yhteyttä pätevään asentajaan.                                            |

## VIANETSINTÄ JA TARKASTUS

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

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

## Vikoja ja mahdollisia ratkaisuja

| Vika                                                                | Mahdollinen syy                                                      | Ratkaisu A                                                                                             | Ratkaisu B                                               |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| LED-näyttö ei käynnisty, kun yksikkö on kytketty verkkovirtaan.     | Ei virtaa.                                                           | Tarkista, onko pistoke kytketty pistorasiaan ja toimiiko pistorasia.                                   |                                                          |
|                                                                     | Vika lisävarusteen piirilevyn ja näyttökortin välisessä liitännässä. | Tarkista kytkentä.                                                                                     |                                                          |
|                                                                     | Vika lisävarusteen piirilevyn ja näyttökortin välisessä liitännässä. | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                               |                                                          |
|                                                                     | Näyttökortti on vaurioitunut.                                        | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                               |                                                          |
| Osa painikkeista ei toimi, tai LED-näyttö ei toimi normaalisti.     | Näyttökortti on vaurioitunut.                                        | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                               |                                                          |
| Valmistustilan merkkivalo palaa, mutta lämmitys ei käynnisty.       | Keittotason korkea lämpötila.                                        | Ympäröivä lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai ilmaventtiili voivat olla tukkeutuneita. |                                                          |
|                                                                     | Puhaltimessa on vika.                                                | Tarkista, toimiiko puhallin. Jos se ei toimi kunnolla, vaihda se.                                      |                                                          |
|                                                                     | Piirilevy on vaurioitunut.                                           | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                               |                                                          |
| Lämmitys loppuu äkillisesti käytön aikana, ja näytöllä vilkkuu ”u”. | Vääränlainen keittoastia.                                            | Käytä induktioliesille soveltuvaa astiaa.                                                              | Astian tunnistuspiiri on vaurioitunut. Vaihda piirilevy. |
|                                                                     | Keittoastian halkaisija on liian pieni.                              |                                                                                                        |                                                          |

| Vika                                                                                    | Mahdollinen syy                                        | Ratkaisu A                                                                                                                      | Ratkaisu B |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                         | Keittotaso on ylikuumentunut.                          | Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palaa normaaliksi. Paina ON/OFF-painiketta yksikön käynnistämiseksi uudelleen. |            |
| Saman puolen lämmitysalueet (esim. ensimmäinen ja toinen alue) näyttävät ”u”-merkinnän. | Vika piirilevyn ja näyttökortin välisessä liitännässä. | Tarkista kytkentä.                                                                                                              |            |
|                                                                                         | Näyttökortin tiedonsiirto-osa on vaurioitunut.         | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                                                        |            |
|                                                                                         | Pääkortti on vaurioitunut.                             | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                                                        |            |
| Puhaltimen moottori pitää epätavallista ääntä.                                          | Puhaltimen moottori on vaurioitunut.                   | Ota yhteyttä huoltoon sen korjaamiseksi.                                                                                        |            |

*Huomautus: Edellä esitetyt ovat arvioita yleisistä vioista ja niiden ratkaisuista. Älä pura yksikköä itse vaaran välttämiseksi ja laitteen vaurioitumisen estämiseksi.*

# ASENNUS

## Asennustarvikkeet

Leikkaa työtaso kuvassa esitettyjen mittojen mukaisesti.

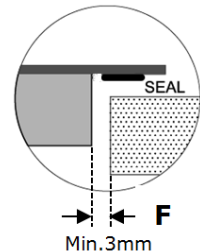
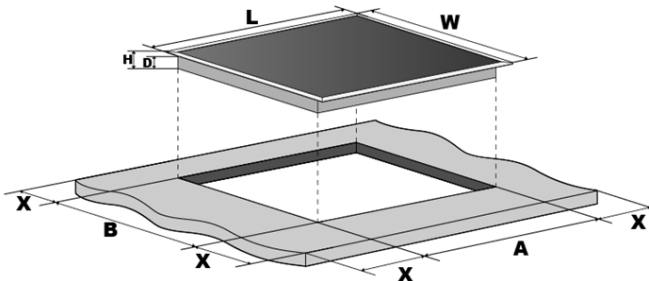
Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa.

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

Katso alemmaa:



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



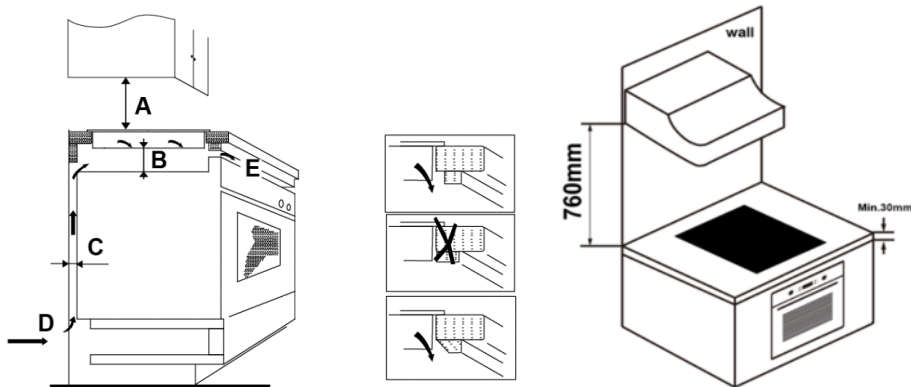
| P (mm) | L (mm) | K (mm) | S (mm) | A (mm)  | B (mm)  | X (mm)  | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|--------|
| 590    | 520    | 62     | 58     | 560+4+1 | 490+4+1 | väh. 50 | väh. 3 |

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

Katso alempaa:



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

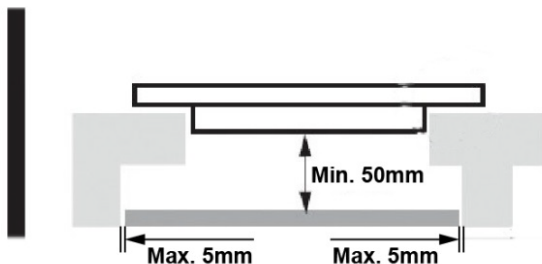


| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D              | E                     |
|--------|---------|---------|----------------|-----------------------|
| 760    | väh. 50 | väh. 20 | Tuloilma-aukko | Poistoilma-aukko 5 mm |

### Varoitus: Riittävän tuuletuksen varmistaminen

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

Noudata alla lueteltuja vaatimuksia.





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



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

### **Varmista seuraavat seikat ennen keittotason asennusta:**

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

- Kysy neuvoa paikallisesta rakennusvalvonnasta tai tutustu rakentamismääräyksiin, jos et ole varma asennuksesta.
- Että keittotason ympärillä olevilla seinillä on kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintoja (kuten keraamisia laattoja).

### **Varmista seuraavat seikat keittotason asennuksen jälkeen:**

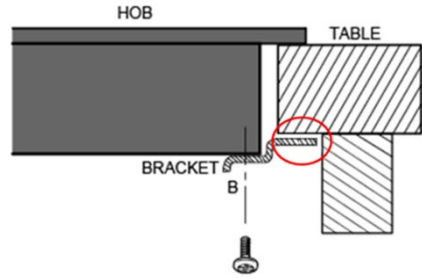
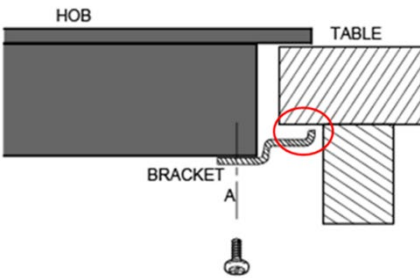
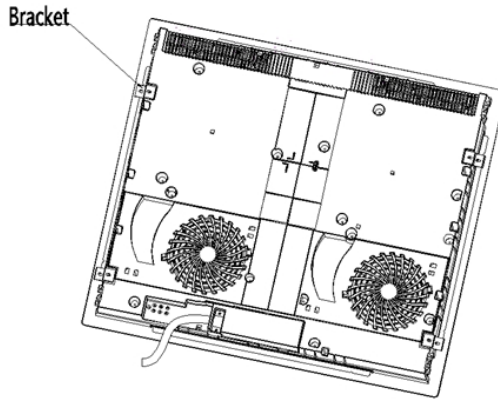
- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaappien tai laatikoiden kautta.
- Kaapin ulkopuolelta tulee tarpeeksi raitista ilmaan keittotason pohjaan.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason pohjan alle on asennettava lämpösuojalevy.
- Suojakytkin on helposti saavutettavissa.

### **Ennen kiinnikkeiden asentamista**

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

### **Kiinnikkeen sijainnin säätö**

- Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla kiinnikkeet keittotason alapuolelle (katso kuva) asennuksen jälkeen. Säädä kiinnikkeen asentoa eri pöytälevypaksuuksien mukaan.



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

### Toimi varoen!

- Induktiokeittotason asentaminen on annettava pätevän henkilön tai asentajan tehtäväksi. Älä asenna laitetta itse.
- Keittotaso ei saa asentaa suoraan tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, sillä niistä tuleva kosteus voi vaurioittaa keittotason elektroniikkaa.
- Induktiokeittotaso on asennettava siten, että lämpö pääsee säteilemään pois, mikä parantaa laitteen luotettavuutta.

- Työtason seinän ja indusoidun lämmitysalueen on kestettävä kuumuutta.
- Vaurioiden välttämiseksi itseliimautuvan teipin on kestettävä kuumuutta.
- Puhdistukseen ei saa käyttää höyrypesuria.

## Kytke keittotaso verkkovirtaan



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

Keittotason saa kytkeä verkkovirtaan vain pätevä asentaja.

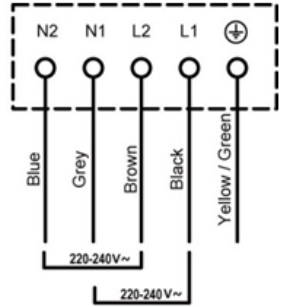
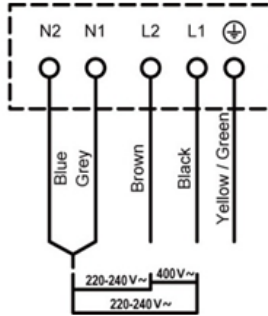
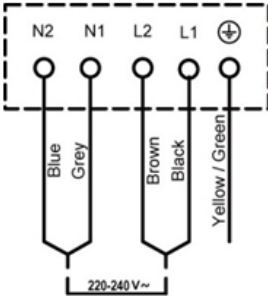
Tuote on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön.

Valmistaja/maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä tai virheellisestä käytöstä.

- Ennen kuin tuote liitetään sähkövirtaan, on varmistettava, että liitäntäolosuhteet vastaavat tyyppikilvessä ilmoitettuja liitäntätietoja (jännite ja taajuus). On erittäin tärkeää, että nämä tiedot ovat yhteneväisiä, jotta tuote ei vahingoitu. Epävarmoissa tapauksissa ota yhteyttä ammattilaiseen.
- Virtalähteen johtojen pituuden on kestettävä tyyppikilvessä ilmoitettu kuormitus.
- Keittotasoa ei saa kytkeä verkkovirtaan sovittimien tai jatkojohtojen kautta, sillä se voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon. Jatkojohto ei ole tarpeeksi turvallinen.
- Virtajohto ei saa olla kosketuksissa kuumien osien kanssa, ja se on asetettava siten, ettei sen lämpötila nouse yli 75 asteeseen.



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



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

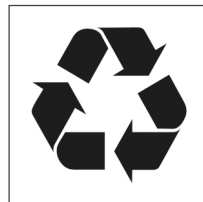


Keittotason pohjaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Se on toimitettava kierrätyspisteeseen, jossa otetaan vastaan sähkö- ja elektroniikkaromua. Tuotteen asianmukainen hävitys ehkäisee ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia. Lisätietoja tuotteen hävityksestä ja kierrätyksestä saat omasta kunnastasi, kierrätyspisteestä tai liikkeestä, josta olet ostanut tuotteen.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Pakkauksen tiedot

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



Toimita pakkausmateriaalit niille tarkoitettuun paikalliseen keräyspisteeseen.

## Tietoturva

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

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

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

## **Tavaramerkit, tekijänoikeudet ja oikeudellinen ilmoitus**

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

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

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

## REKLAMAATIO

---

Uudella tuotteellasi on kahden (2) vuoden valmistus- ja materiaalivirheiden takuu, joka on voimassa dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit, työn ja kuljetuksen. Palvelua pyytäessäsi sinun tulee ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä. Kirjoita tarvittaessa ylös tässä käyttöohjeessa olevat tiedot, jotta ne ovat helposti saatavilla. Näin huoltoteknikon on helpompi löytää oikeat varaosat.

### **Takuu ei ole voimassa seuraavissa tapauksissa:**

- Viat ja vauriot, jotka eivät johdu valmistus- ja materiaalivirheistä
- Huollon puute – mukaan lukien tuotteen puhdistuksen puute
- Tulipalon ja/tai vesi- ja kosteusvaurion sattuessa tuotteelle
- Ei-ammattilaisten suorittamat korjaukset
- Kuljetusvauriot, kun tuotetta on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Jos on käytetty ei-alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaisesti
- Jos asiantunteva henkilö ei ole asentanut tai korjannut tuotetta
- Vialliset polttimot

### **Kuljetusvauriot**

Kuljetusvaurio, joka syntyy jälleenmyyjän toimittaessa tuotetta asiakkaalle, on vain asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on vastannut tuotteen kuljetuksesta, toimittaja ei ole vastuussa mahdollisista kuljetusvaurioista. Mahdolliset kuljetusvauriot on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa tavarantoimituksesta. Muussa tapauksessa asiakkaan reklamaatio hylätään.

## Perusteettomat huoltokäynnit

Jos käyttäjä tilaa huollon ja käy ilmi, että hän olisi voinut korjata vian itse, esimerkiksi noudattamalla tässä käyttöohjeessa olevia ohjeita tai vaihtamalla sulakkeen, huoltokäynti tulee käyttäjän maksettavaksi.

## Yritysasiakkaat

Kaupalliset ostot ovat kodinkoneiden ostoja, joita ei ole tarkoitus käyttää kotitaloudessa, mutta joita käytetään liiketoiminnallisiin tarkoituksiin (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai vuokraukseen tai muuhun usean käyttäjän käyttöön.

Takuu ei koske yritysasiakkaita, koska tuote on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön.

## HUOLTO

---

Jos haluat tilata huollon tai varaosia Tanskasta, soita numeroon +45 7025 2303. Tämän jälkeen sinut ohjataan lähimmän huoltokumppanin puoleen.

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

Pidätämme oikeuden painovirheisiin

## CONGRATULATIONS on your new product from Witt

Thank you for choosing Witt. Before you start using your new product, we ask you to please read this instruction manual thoroughly to ensure that you know how to safely operate the functions that your new product offers.

## TABLE OF CONTENTS

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| SAFETY INSTRUCTIONS .....     | 159 |
| PRODUCT INTRODUCTION .....    | 163 |
| OPERATION OF PRODUCT .....    | 165 |
| HOW TO USE.....               | 168 |
| COOKING GUIDELINES.....       | 176 |
| HEAT SETTINGS.....            | 178 |
| CLEANING AND MAINTENANCE..... | 179 |
| TROUBLESHOOTING .....         | 181 |
| ERRORS AND INSPECTION .....   | 183 |
| INSTALLATION.....             | 186 |
| WARRANTY .....                | 195 |
| SERVICE .....                 | 196 |

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

The following safety warnings must be read and complied with to avoid risk of personal injury, fire or material damage due to incorrect or improper use of the product.

Check the product and packaging upon receipt. If damaged, the product must not be used. Contact the dealer. Changes to or interference with the product is not permitted and can cause danger and invalidate the guarantee.

Read this manual thoroughly before installing or using the product and store it near the product for later reference.

### General safety warnings

- The product is intended for household use, cooking and extracting steam when cooking food. The product may not be used for heating a room.
- The manufacturer disclaims responsibility for damage caused by improper use or incorrect settings,
- The product's appearance can vary from the illustrations without affecting function, installation or maintenance.

### Installation

- Disconnect the appliance from the power supply before performing any work or maintenance on it.
- The product must be connected to a correct and legally required earth wiring system. The earth connection is mandatory.
- Electrical installations and changes may only be carried out by a certified electrician.
- Installation must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions and applicable safety regulations.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- The power cable must have a suitable length and may not be damaged or pinched.

- The product must be connected to an electric circuit with an omnipolar circuit breaker, which ensures complete disconnection from the power supply.
- Do not use sockets or extension cords.
- Before connecting, check that the voltage and frequency correspond to the data on the type plate.
- Note: watch out for sharp corners when handling the product.

## **Operation - Important safety instructions**

- Do not use the product if the glass surface is scratched or damaged.
- Surfaces become hot during operation. Avoid contact with the induction glass until the product has cooled down.
- Children must be kept away from the product during use and must never play with it.
- Only use suitable kitchen utensils. Do not place metal objects such as cutlery, lids or other objects on the hob as they can become hot.
- Never use aluminium foil and do not place products packed in aluminium directly on the hob.
- Never heat tins or tinned goods without opening as there is a risk of explosion.
- Cooking with oil or grease must be monitored. Even short-term cooking shall be monitored continuously.
- Never try to put out a fire involving oil or grease with water. Turn off the product and extinguish the flames with a lid or fire blanket.
- Do not trust the pan detection for automatic extinguishing. The cooking zones must be turned off manually after use.
- The product may not be used together with an external timer or remote control system.
- The product may not be used as a work surface or storage area.
- Do not store or place objects that can be magnetised (e.g., credit cards or magnetic cards) or electronic devices (e.g. computers and MP3 players) near the product as they can be affected by the electromagnetic field.

## Health and electromagnetic conditions

- The product complies with applicable standards for electromagnetism.
- Persons with a pacemaker or other electrical implants (e.g., insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer prior to use, to ensure that the implant is not affected by the electromagnetic field.

## Maintenance

- Turn the product off at the main circuit breaker prior to maintenance and service.
- Do not use a steam or high-pressure cleaner.
- Do not use scouring pad, abrasives or sharp objects that can scratch the induction glass.
- Allow the product to cool down before cleaning.
- Avoid placing heavy objects on the hob and do not stand on the product.

## Integrated extraction/ventilation (if installed)

- The room must be sufficiently ventilated when the extractor fan is used simultaneously with gas or fuel-based products.
- The exhaust air may not be led through ducts, which are also used for gas combustion.
- Flambeing may not be done, as there is a risk of fire and damage to the filter.
- Only use fixing screws specified by the manufacturer in the installation guidelines.
- Follow the local rules for ventilation and exhaust.

## Child safety

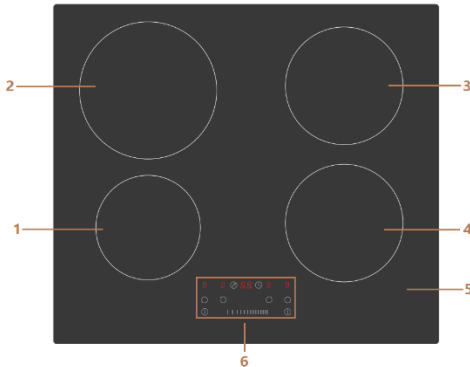
- Children under the age of 8 may not remain near the product without constant supervision.
- Do not allow children to stand, side or climb on the product.
- Do not store things of interest for children in a cabinet above the product.

## Automatic safety function

- If the hob is turned on without further operation, then the system will turn off automatically after approx. 1 minute. Energy consumption in standby (OFF mode) is 0.5 W.

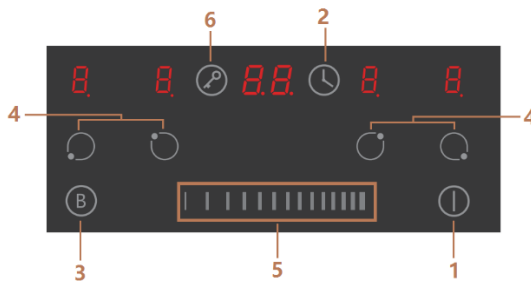
# PRODUCT INTRODUCTION

## Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

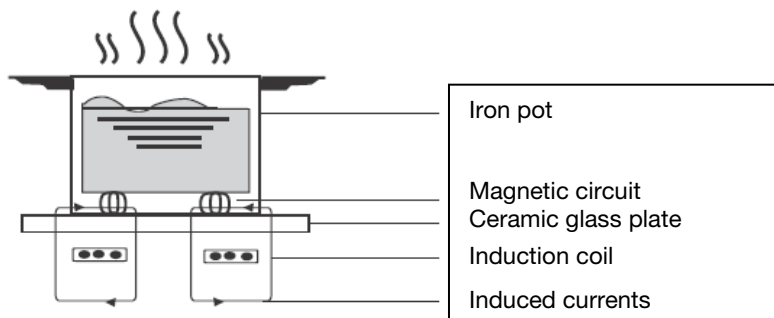
## Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power/Timer slider touch control
6. Keylock control

## This is how it works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## Before using your new induction hob

- Read these safety instructions carefully, before using this product and store them close to the installation site or the product for later use!
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Technical Specifications

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Cooking Hob                     | EIP60-2                |
| Cooking Zones                   | 4 Zones                |
| Supply Voltage                  | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power        | 7400W                  |
| Product Size L×W×H(mm)          | 590X520X62             |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490                |

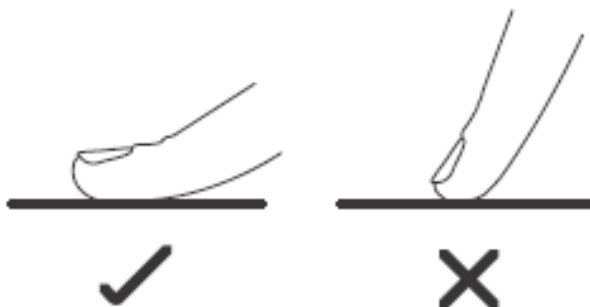
*Note: Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice*

## OPERATION OF PRODUCT

---

### Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



### Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
- Put some water in the pan you want to check.
- If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

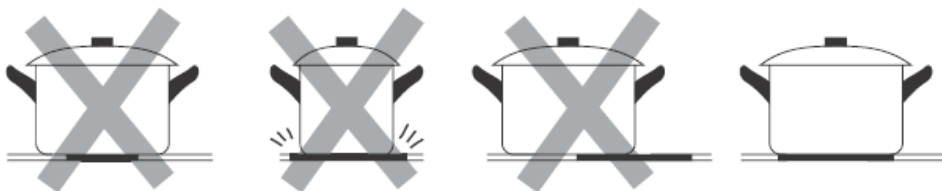
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous but presents others material such as aluminium this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



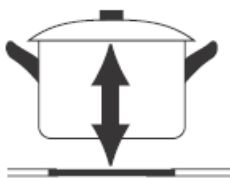
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

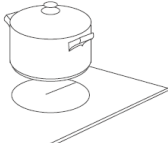
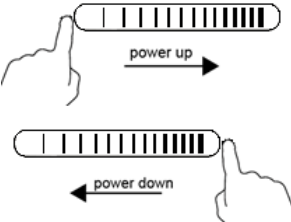


- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



## HOW TO USE

### Start cooking

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>                                                                                                                                                    |   |
| <p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>                                                                                                                    |   |
| <p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |   |
| <p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul> |  |

**If the display flashes  alternately with the heat setting**

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

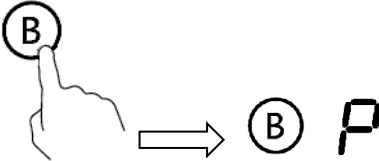
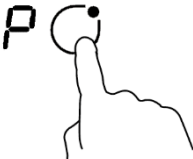
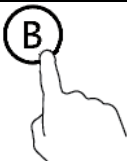
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “ ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## Finish cooking

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Touch the heating zone selection control that you wish to switch off</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
| <p>Turn the cooking zone off by touching the slider to “ ”. Make sure the display shows “0”</p>                                                                                                                                                                                                                                    |   |
| <p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
| <p>Beware of hot surfaces</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</li> </ul> |  |

## Using the boost function

| Activate the boost function                                                                                               |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Touching the heating zone selection control.                                                                              |  |
| Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.                                      |  |
| Cancel the Boost function                                                                                                 |                                                                                   |
| Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function                                    |  |
| Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting. |  |

- The function can be used in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

## Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

| To lock the controls                         |                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Touch the lock control                       | The timer indicator will show “Low” |
| To unlock the controls                       |                                     |
| Touch and hold the lock control for a while. |                                     |



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

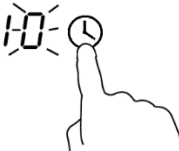
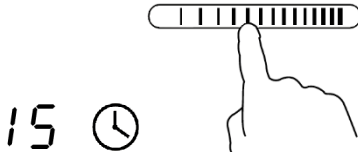
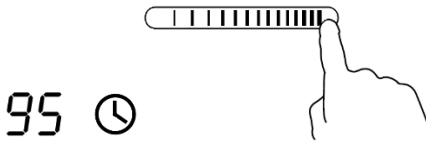
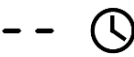
## Timer control

You can use the timer in two different ways:

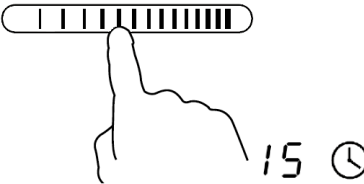
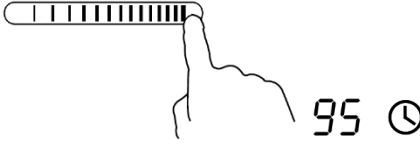
- a. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b. You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

## a) Using the Timer as a Minute Minder

*If you are not selecting any cooking zone*

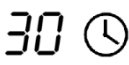
|                                                                                                           |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Make sure the cooktop is turned on.<br>Note: you can use the timer, but at least one zone must be active. |    |
| Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.                        |                                                                                     |
| Set the time by touching the slider control. (e.g., 5)                                                    |    |
| Touch timer control again, the "1" will flash                                                             |    |
| Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.                 |   |
| When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time   |                                                                                     |
| Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.       |  |

## b) Setting the timer to turn one cooking zone off

| Set one zone                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.                                                                                                                                  |    |
| Quickly press touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.                                                                                                               |    |
| Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)                                                                                                                                                         |    |
| Touch timer control again, the "1" will flash.                                                                                                                                                                |    |
| Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.                                                                                                                     |   |
| When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.<br>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. |  |
| When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.                                                                                                                |  |



Other cooking zones will keep operating if they have previously been turned on. The pictures shown above are for reference only and the final product applies.

| Set more zones:                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:</p> |                                                                                                                                                                                            |
|  3. (set to 15 minutes)                                                                                                                                                                                                         | 15                                                                                                        |
|  6. (set to 45 minutes)                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                            |
| <p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>                                                                                                                          |   6. (set to 30 minutes) |
| <p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                            |

### c. Cancel the timer

|                                                                               |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer |  6.                                                                                   |
| Touching the timer control, the indicator flash                               |   |
| Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled     |                                                                                                                                                                         |

## Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

|                              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Power level                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Default working timer (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

## COOKING GUIDELINES

---



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.

- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

## **For stir-frying**

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## **Detection of Small Articles**

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## HEAT SETTINGS

---

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

| Heat setting | Suitability                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-2          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul> |
| 3-4          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>                                                                                                     |
| 5-6          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>                                                                                                                                                         |
| 7-8          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>                                                                                                                                |
| 9            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>                                                                     |

# CLEANING AND MAINTENANCE

---

To keep your device operating efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

## Cleaning the hob plate

| What?                                                                                                      | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li><li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li><li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li></ul> |

| What?                                                | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <p>Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</p> <p><b>Cut hazard:</b> when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</p> |
| Spillovers on the touch controls                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                 | <p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>                                                                                                                                                                          |

## TROUBLESHOOTING

---

Operating your product may lead to errors and malfunctions. The following overview contains potential causes and solutions for error messages or malfunctions. It is recommended to read the overview below carefully to save yourself the time and money it may take to call the service centre.

| Problem                                      | Possible causes                                                                                                              | What to do                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The induction hob cannot be turned on.       | No power.                                                                                                                    | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on.<br>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive.         | The controls are locked.                                                                                                     | Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.                                                                                                                                                           |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.                                                                                                                                         |
| The glass is being scratched.                | Rough-edged cookware.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.                                   | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'.                                                                                                                                 |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).                  | This is normal for cookware and does not indicate a fault.                                                                                                                                                                                  |
| The induction hob makes a low humming noise  | This is caused by the technology of induction cooking.                                                                       | This is normal, but the noise should quieten down or disappear                                                                                                                                                                              |

| <b>Problem</b>                                                                                                                                                                                    | <b>Possible causes</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>What to do</b>                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| when used on a high heat setting.                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             | completely when you decrease the heat setting.                                                                                                                                         |
| Fan noise coming from the induction hob.                                                                                                                                                          | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.                                                 | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.                                                             |
| Pans do not become hot and appears in the display.                                                                                                                                                | <p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p> | <p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p> |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault.                                                                                                                                                                                                            | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.                                             |

## ERRORS AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

### Failure codes occur during customer use & Solution;

| Error code              | Problem                                                    | Solution                                                                                                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>No Auto-Recovery</b> |                                                            |                                                                                                                                                               |
| E1                      | Ceramic plate temperature sensor failure -- open circuit.  | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.                                                                                         |
| E2                      | Ceramic plate temperature sensor failure -- short circuit. |                                                                                                                                                               |
| Eb                      | Ceramic plate temperature sensor failure                   |                                                                                                                                                               |
| E3                      | High temperature of ceramic plate sensor.                  | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.<br>Touch "ON/OFF" button to restart unit.                                                         |
| E4                      | Temperature sensor of the IGBT failure -- open circuit.    | Replace the power board.                                                                                                                                      |
| E5                      | Temperature sensor of the IGBT failure -- short circuit    |                                                                                                                                                               |
| E6                      | High temperature of IGBT.                                  | Wait for the temperature of IGBT return to normal.<br>Touch "ON/OFF" button to restart unit.<br>Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan. |
| E7                      | Supply voltage is below the rated voltage.                 | Please inspect whether power supply is normal.                                                                                                                |
| E8                      | Supply voltage is above the rated voltage.                 | Power on after the power supply is normal.                                                                                                                    |
| U1                      | Communication error.                                       | Reinsert the connection between the display board and the power board.<br>Replace the power board or the display board.                                       |

## Specific errors & possible solutions

| Failure                                                              | Problem                                                              | Solution A                                                                                          | Solution B                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| The LED does not come on when unit is plugged in.                    | No power supplied.                                                   | Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.                       |                                                            |
|                                                                      | The accessorial power board and the display board connected failure. | Check the connection.                                                                               |                                                            |
|                                                                      | The accessorial power board is damaged.                              | Replace the accessorial power board.                                                                |                                                            |
|                                                                      | The display board is damaged.                                        | Replace the display board.                                                                          |                                                            |
| Some buttons can't work, or the LED display is not normal.           | The display board is damaged.                                        | Replace the display board.                                                                          |                                                            |
| The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.     | High temperature of the hob.                                         | Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.                         |                                                            |
|                                                                      | There is something wrong with the fan.                               | Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.                                      |                                                            |
|                                                                      | The power board is damaged.                                          | Replace the power board.                                                                            |                                                            |
| Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u". | Pan Type is wrong.                                                   | Use the proper pot (refer to the instruction manual.)                                               | Pan detection circuit is damaged, replace the power board. |
|                                                                      | Pot diameter is too small.                                           |                                                                                                     |                                                            |
|                                                                      | Cooker has overheated;                                               | Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit. |                                                            |

| Failure                                                                                      | Problem                                                  | Solution A                 | Solution B |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display “u” . | The power board and the display board connected failure; | Check the connection.      |            |
|                                                                                              | The display board of communicate part is damaged.        | Replace the display board. |            |
|                                                                                              | The Main board is damaged.                               | Replace the power board.   |            |
| Fan motor sounds abnormal.                                                                   | The fan motor is damaged.                                | Replace the fan.           |            |

*The above are the judgment and inspection of common failures.  
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.*

# INSTALLATION

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

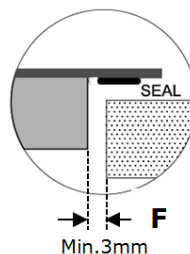
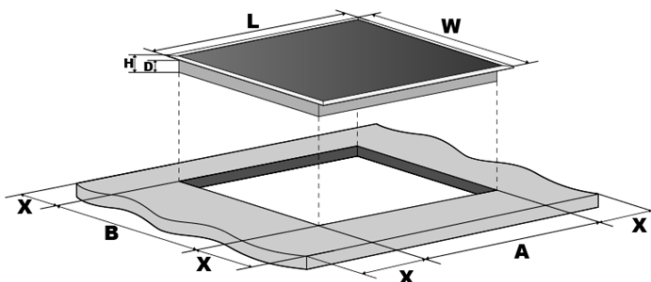
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

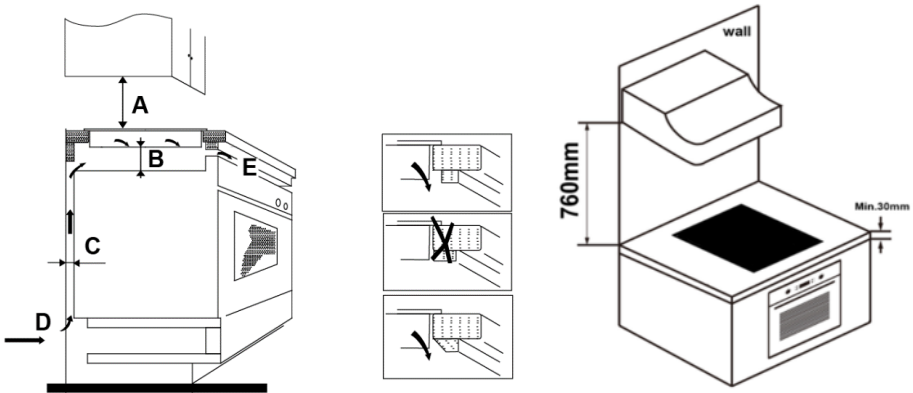


| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm)  | B (mm)  | X (mm)  | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|--------|
| 590    | 520    | 62     | 58     | 560+4+1 | 490+4+1 | 50 min. | 3 min. |

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state.

As shown below

 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.

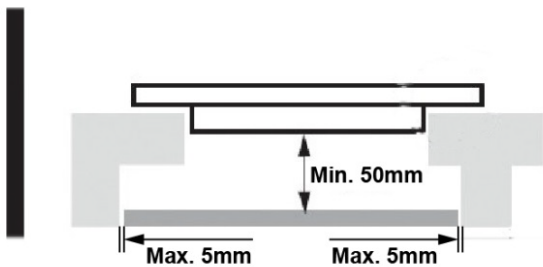


| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D          | E            |
|--------|---------|---------|------------|--------------|
| 760    | 50 min. | 20 min. | Air intake | Air exit 5mm |

**WARNING: This is how to ensure adequate ventilation**

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob.

Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the cladding becoming unstuck.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

### **Before installing the hob, make sure that**

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### **After installing the hob, make sure that**

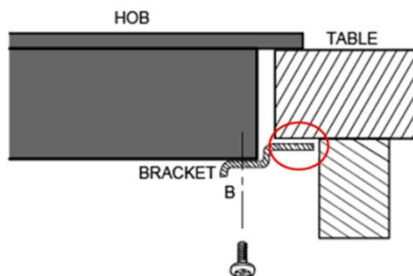
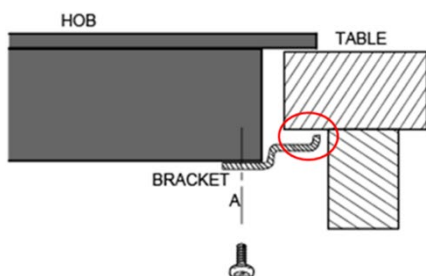
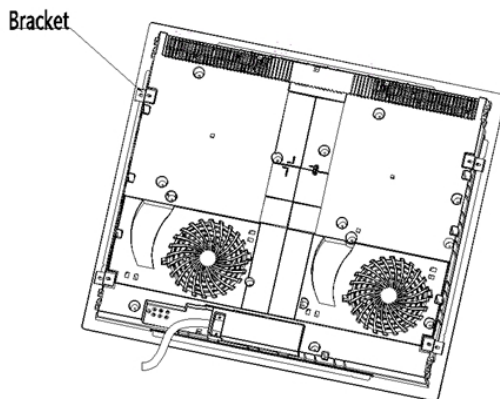
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

### **Before placing the fixing brackets**

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).
- Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### **Adjusting the bracket position**

- Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

### Cautions

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics

- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

## Connecting the hob to the mains power supply

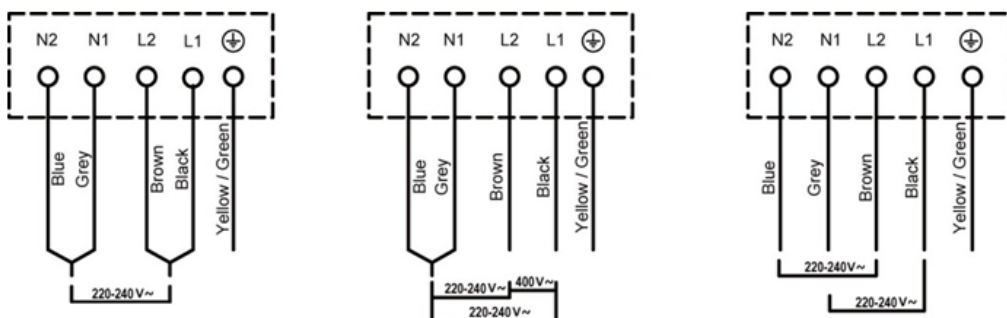


This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified personnel. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

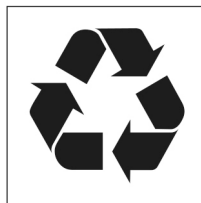


**Correct  
disposal of  
this product**

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

## Package information

The packaging materials for the product are made from recyclable materials in accordance with our national environmental regulations. Do not dispose of the packaging materials together with household waste or other types of waste.



Deliver the packaging materials to the collection sites designated by the local authorities.

## Data protection

To deliver the agreed upon services to the customer, we accept that we will comply with all provisions of the applicable data protection legislation without limits in accordance with the laws of the agreed upon countries in which services to the customer will be delivered and, where relevant, in accordance with the EU's General Data Protection Regulation (GDPR).

In general, our data processing is for the purposes of fulfilling our obligations pursuant to the contract with you and for product-related safety reasons and to protect your rights in connection with warranty issues and product registration questions.

In some cases, but only if sufficient data protection can be ensured, personal data may be transferred to recipients outside of the EEA.

## Trademarks, copyrights and legal declaration

Logos, word marks, trademarks, designs and all variations thereof are valuable assets to Witt and/or its associated companies ("Witt") where Witt owns the trademarks, copyrights and other intellectual property rights and all goodwill from the use of any part of a Witt trademark. The use of the Witt trademark for commercial purposes without the prior written permission from Witt may be a trademark violation unfair competition in violation of applicable laws.

This manual was created by Witt and Witt reserves all copyrights to this manual. No entity or person may use, duplicate, change, or distribute in whole or in part this manual or package it and sell it together with other products without the prior written permission from Witt.

All described functions and instructions were updated at the time of this manual being written. However, the actual product may vary due to improvements made to functions or the design.

## WARRANTY

---

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour and transport. When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. Write down the information in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

### **The warranty does not cover:**

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Repairs carried out by non-professionals
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- If the instructions in the manual have not been followed
- If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Defective light bulbs

### **Damage during transport**

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have transported the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during

transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

## **Unwarranted service visits**

If you call a service technician and it turns out that you could have fixed the error yourself by, for example, following the instructions in this manual or by changing a fuse in the fuse box, you will be charged for the service visit.

## **Commercial purchases**

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn.

There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

## **SERVICE**

---

To order service or spare parts in Denmark, please call +45 70 25 23 03. You will then be referred to the nearest service partner.

The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.