

# **Bruksanvisning**

**WIP60ICW**  
**WIP78ICW**

## Bästa kund!

Tack för att du har valt vår induktionshäll.

För att använda apparaten på bästa möjliga sätt rekommenderar vi att du läser den här bruksanvisningen noggrant och sparar den för framtida bruk.

## ÖVERSIKT

---

<b>SIKKERHEDSANVISNINGER</b> .....	<b>3</b>
FORHOLDSREGLER FØR BRUG .....	3
BRUG AF APPARATET .....	3
FORHOLDSREGLER FOR IKKE AT BESKADIGE APPARATET .....	4
FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF FEJL PÅ APPARATET .....	6
ANDRE FORHOLDSREGLER .....	6
<b>BESKRIVELSE AF APPARATET</b> .....	<b>7</b>
TEKNISKE DATA .....	7
BETJENINGSPANEL .....	8
<b>BRUG AF APPARATET</b> .....	<b>9</b>
DISPLAY .....	9
VENTILATION .....	9
<b>OPSTART OG BETJENING</b> .....	<b>11</b>
FØR FØRSTE BRUG .....	11
INDUKTIONSPRINCIPPET .....	11
FØLSOM TOUCH-BETJENING .....	11
"SLIDER" TIL INDSTILLING AF VARMETRIN .....	11
OPSTART .....	12
REGISTRERING AF KOEGREJ (PAN DETECTION) .....	12
FLYT GRYDE .....	12
INDIKATION AF RESTVARME .....	13
BOOSTER OG DOUBLE BOOSTER FUNKTION .....	13
EFFEKTSTYRING .....	13
AUTOMATISK TILBEREDNING .....	14
TIMER .....	14
ÆG-TIMERFUNKTION .....	15
PAUSEFUNKTION .....	17
RECALL-FUNKTION .....	17
KEEP-WARM-FUNKTION .....	17
BRO-FUNKTION .....	18
GRILL FUNCTION .....	18
CHEF-FUNKTION .....	18
TIDSTÆLLER .....	19
BØRNESIKRING .....	19
COOKING SUPPORT FUNCTION (CSF) .....	20
KOGNING: .....	20
DAMPNING: .....	21
PASTA: .....	22
STEGNING: .....	23
HOLD TEMPERATUR: .....	24
INDSTILLINGSMENU: .....	25
<b>GODE RÅD TIL TILBEREDNING</b> .....	<b>27</b>
KOEGREJ .....	27
KOEGREJETS STØRRELSE .....	27
EKSEMPLER PÅ INDSTILLING AF EFFEKT FOR TILBEREDNING .....	28
<b>VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING</b> .....	<b>28</b>
<b>MILJØBESKYTTELSE</b> .....	<b>28</b>
<b>HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS DER OPSTÅR ET PROBLEM</b> .....	<b>29</b>
<b>INSTALLATIONSVEJLEDNING</b> .....	<b>30</b>
<b>EL-TILSLUTNING</b> .....	<b>31</b>

# SÄKERHET

---

## Försiktighetsåtgärder för användning

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

## Användning av apparaten

- Stäng av värmezonerna efter användning.
- Håll uppsikt vid matlagning med fett eller olja: det kan snabbt antändas.
- Var försiktig så att du inte bränner dig under eller efter användning av apparaten.
- Se till att inga kablar från fasta eller flyttbara apparater kommer i kontakt med glaset eller den varma kastrullen.
- Placera inte magnetiserbara föremål (kreditkort, miniräknare och disketter) i närheten av en påslagen spishäll, eftersom det kan skada dem.
- Föremål av metall som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli heta.

- I allmänhet får inga andra metallföremål än kokkärl placeras på glasytan. Om spishällen aktiveras oavsiktligt eller om det finns restvärme kan dessa värmas upp, smälta eller till och med fatta eld.
- Täck aldrig över apparaten med en duk eller ett spisskydd. De kan bli mycket varma och fatta eld.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsikt eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.

### **Försiktighetsåtgärder för att inte skada apparaten**

- Kokkärl med ojämna eller skadad botten (icke-emailjerade gjutjärnsgrutor) kan skada det keramiska glaset.
- Sand eller andra slipande material kan skada keramiskt glas.
- Undvik att tappa föremål, även små, på det keramiska glaset.
- Undvik att slå i kanterna på glashällen med kokkärl.
- Se till att apparatens ventilation fungerar i enlighet med tillverkarens anvisningar.
- Placera eller lämna inte tomma kokkärl på glaskeramikhällar.
- Socker, syntetiska material eller material med aluminium i får inte komma i kontakt med värmezonen. Detta kan orsaka sprickor eller andra förändringar i det keramiska glaset när det svalnar: stäng av apparaten och ta omedelbart bort det från den varma värmezonen (var försiktig så att du inte bränner dig).
- **WARNING:** Matlagning på en häll med fett eller olja utan uppsikt kan vara farligt och kan leda till brand.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen ska hållas under uppsikt. En kort tillagningsprocess ska hållas under kontinuerlig uppsikt.
- **WARNING:** Risk för brand: placera inga föremål på spishällen.
- Placera aldrig en varm behållare över manöverpanelen.

- Om det finns en låda under den inbyggda apparaten ska du se till att avståndet mellan lådans innehåll och den nedre delen av apparaten är tillräckligt stort (2 cm). Detta är avgörande för att säkerställa korrekt ventilation.
- Lägg aldrig brandfarliga föremål (t.ex. sprayburkar) i lådan under glaskeramikhällen. Eventuella besticklådor måste vara värmebeständiga.

### Försiktighetsåtgärder i händelse av fel på apparaten

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

### Övriga försiktighetsåtgärder

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



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



# BESKRIVNING AV APPARATEN

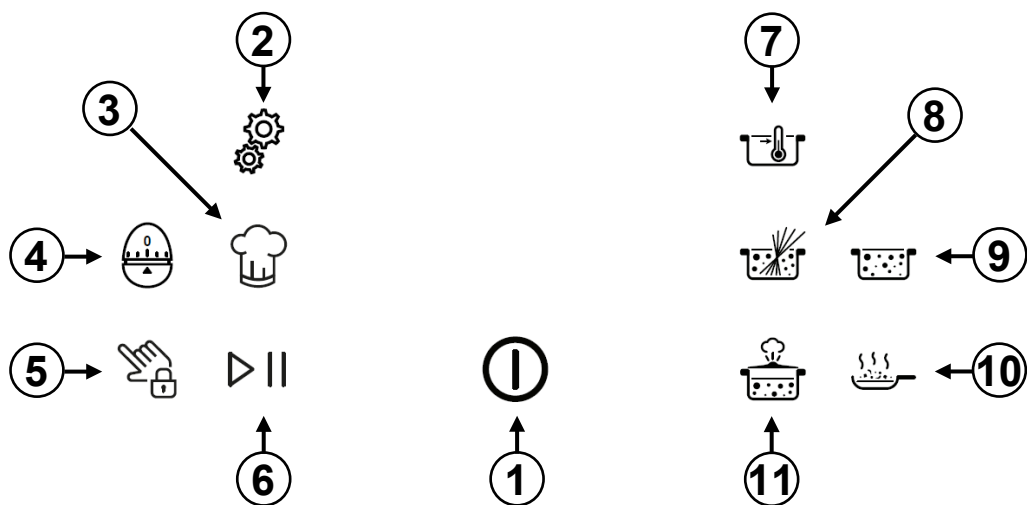
## Tekniska uppgifter

Typ	WIP60ICW	WIP78ICW
Total effekt	7400 W	11100 W
Energiförbrukning för spishällen EC-häll**	167,1 Wh/kg	166,1 Wh/kg
<b>Främre vänster värmezon</b>	220x180 mm	220x180 mm
Minsta storlek	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	2100 W	2100 W
Boostereffekt*	2650/3700 W	2650/3700 W
Standardiserad kokkärlskategori**	A	A
Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg
<b>Bakre vänster värmezon</b>	220x180 mm	220x180 mm
Minsta storlek	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	2100 W	2100 W
Boostereffekt*	2650/3700 W	2650/3700 W
Standardiserad kokkärlskategori**	B	C
Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **	170 Wh/kg	158,5 Wh/kg
<b>Bakre höger värmezon</b>	220x180 mm	220x180 mm
Minsta storlek	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	2100 W	2100 W
Boostereffekt*	2650/3700 W	2650/3700 W
Standardiserad kokkärlskategori**	B	B
Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **	170 Wh/kg	170 Wh/kg
<b>Främre höger värmezon</b>	220x180 mm	220x180 mm
Minsta storlek	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominell effekt*	2100 W	2100 W
Boostereffekt*	2650/3700 W	2650/3700 W
Standardiserad kokkärlskategori**	C	B
Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **	158,5 Wh/kg	170 Wh/kg
<b>Bakre mitre värmezon</b>	-	220x180 mm
Minsta storlek		Ø 100 mm
Nominell effekt*		2100 W
Boostereffekt*		2650/3700 W
Standardiserad kokkärlskategori**		A
Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **		169,9 Wh/kg
<b>Främre mitre värmezon</b>	-	220x180 mm
Minsta storlek		Ø 100 mm
Nominell effekt*		2100 W
Boostereffekt*		2650/3700 W
Standardiserad kokkärlskategori**		C
Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **		158,5 Wh/kg

\*\*Den angivna effekten kan variera beroende på kokkärls storlek och material.  
Beräknad enligt metoden för funktionsprovning (SS-EN 60350-2).

# Manöverpanel

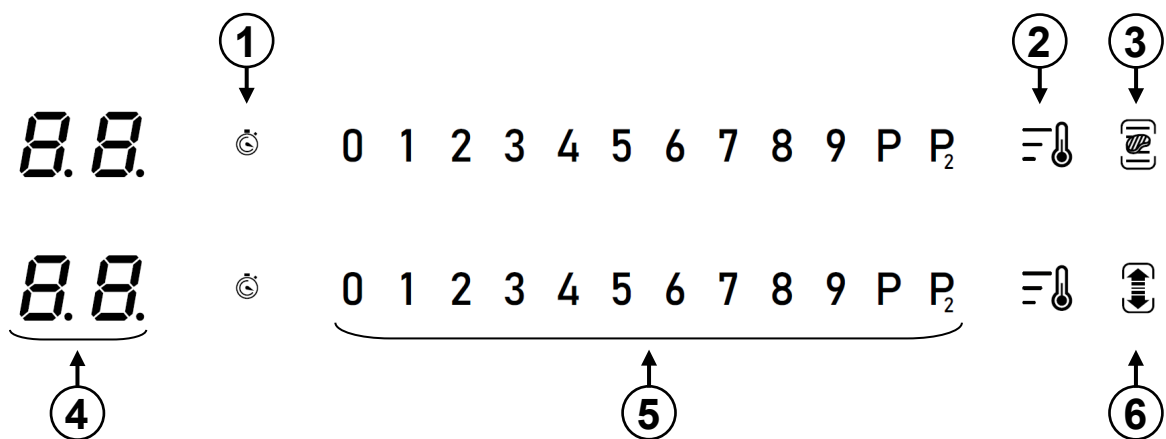
## Allmän panel



Nr	Knapp	Detaljer
1	På/av	Slå på/stänga av spishällen
2	Inställning	Inställningsmeny
3	Kock	"Kock"-funktion
4	Äggtimer	Oberoende timer
5	Barnlås	Låsning av manöverpanel
6	Pausa/återuppta	Pausa/återuppta-funktion
7	Håll*	Håll temperatur*
8	Pasta*	Pastafunktion*
9	Kokning*	Kokningsfunktion*
10	Stekning*	Stekningsfunktion*
11	Ångkokning*	Ångkokningsfunktion*

\*CSF = Cooking Support Functions (funktioner för matlagningsstöd)

## Zonpanel



Nr	Knapp	Detaljer
1	Timer/tidtagarur	Timer- och tidtagarfunktion
2	Varmhållning	Varmhållningsfunktion
3	Grill	Grillfunktion
4	Effekt-/timerdisplay	Display för visning av effekt och timer
5	Slider	Zon för effektval och zon för timerinställning
6	Bro	Kombinerar två kokzoner i en



# ANVÄNDNING AV APPARATEN

---

## Display

Display	Förklaring	Beskrivning
0	Noll	Kokzonen är fortfarande aktiverad
1...9	Värmesteg	Val av värmesteg
—	Inget kokkärl registrerat	Inget kokkärl eller olämpligt kokkärl
A	Värmeaccelerator	Automatisk tillagning
E / E <sub>r</sub>	Felmeddelande	Elektroniskt fel
H	Restvärme	Kokzonen är fortfarande varm
- / = / $\bar{E}$	Varmhållning	Bibehåller automatiskt temperaturen vid ca 44, 70 eller 94 °C
P	Booster	Boosterfunktionen är aktiverad
P2	Dubbel booster	Dubbel booster är aktiverad
L	Låsning	Manöverpanelen är låst
	Paus	Spishällen är pausad
bo	Kokning (CSF*)	Kokningsfunktionen är aktiverad.
St	Ångkokning (CSF*)	Ångkokningsfunktionen är aktiverad.
PA	Pasta (CSF*)	Pastafunktionen är aktiverad.
Fr	Stekning (CSF*)	Stekningsfunktionen är aktiverad.
Ho	Håll (CSF*)	Håll temperatur-funktionen är aktiverad

\*CSF = Cooking Support Functions (funktioner för matlagningsstöd)

## Ventilation

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

# UPPSTART OCH ANVÄNDNING

## Före första användning


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

## Induktionsprincipen

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

Lämpliga kokkärl:

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

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

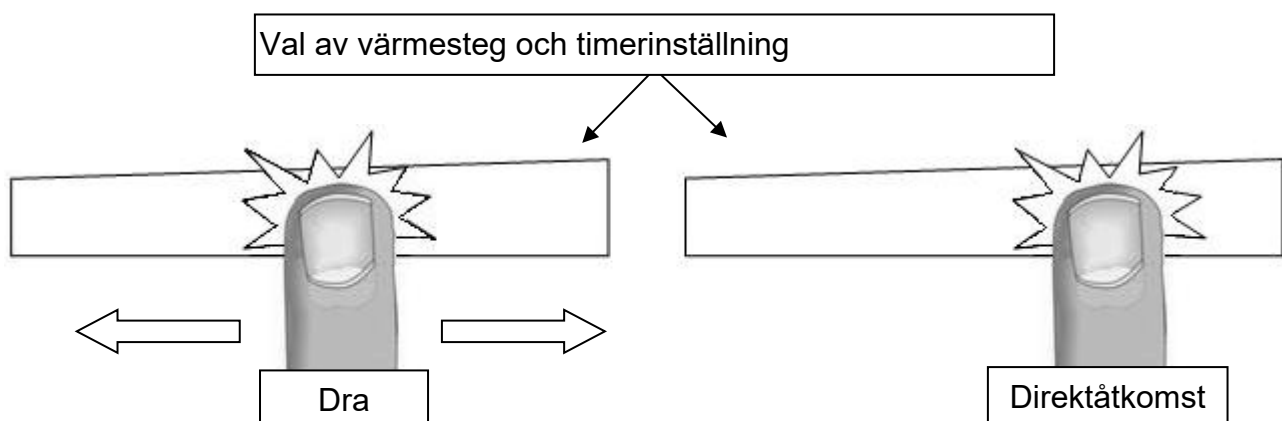
## Tryckkänslig touchfunktion

Induktionshällen är utrustad med elektronisk styrning med tryckkänsliga touchknappar. När du trycker med fingret på knappen aktiveras motsvarande kommando. Denna aktivering bekräftas av en kontrollampa, bokstav eller siffra på displayen och/eller ett pip ljud.

**Vid normal användning ska du bara trycka på en knapp i taget.**



## ”SLIDER” för inställning av värmesteg

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



## Uppstart

- **Slå på/stänga av spishällen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
För att slå på	Tryck på knappen [  ] i 2 sekunder	Animering av slider
För att stänga av	Tryck på knappen [  ] i 2 sekunder	Displayen slocknar eller visar [ <i>H</i> ]

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

- **Starta/avbryt en tillagningsprocess:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[ <i>0</i> ]
Höj värmesteget	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger	[ <i>1</i> ] till [ <i>9</i> ] / [ <i>P</i> ] / [ <i>P2</i> ]
Sänk värmesteget	Dra fingret över "SLIDERN" åt vänster	[ <i>9</i> ] till [ <i>1</i> ]
Stäng av	Dra fingret över "SLIDERN" åt vänster till [ <i>0</i> ]	[ <i>0</i> ] eller [ <i>H</i> ]

Värmesteget kan ställas in från 0 till P2, med halv effektnivå (t.ex. [ *7.5* ]).

Om ingen ytterligare åtgärd vidtas stängs spishällen av efter ca 20 sekunder av säkerhetsskäl.

## Registrering av kokkärl

Registrering av kokkärl säkerställer säkerheten. Induktionen fungerar inte:

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

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

## Flytta kokkärl

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

**Flytta bara ett kokkärl i taget.**

## Indikering av restvärme

När en kokzon eller hela spishällen stängs av är kokzonerna fortfarande varma och indikerar [ H ] på displayen.

Symbolen [ H ] försvinner när kokzonerna kan vidröras utan risk.

Så länge som indikatorerna för restvärme lyser får du inte röra vid kokzonerna och inte placera värmekänsliga föremål på dem. **Det finns risk för brännskador och dödsfall.**

## Booster- och dubbel boosterfunktion

Boosterfunktionen [ P ] och den dubbla boosterfunktionen [ P<sup>2</sup> ] fungerar som en "effektförstärkare" för den valda kokzonen.

Om den här funktionen är aktiverad arbetar kokzonen med extra hög effekt under 15 minuter. Boosterfunktionen lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten till ris, pasta eller nudlar.

- **Starta/stänga av boosterfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokzon	Placera kokkärl	[ 0 ]
Starta boosterfunktionen	Dra till [ P ] på "SLIDERN"	[ P ]
Stäng av boosterfunktionen	Dra fingret över "SLIDERN" åt vänster	[ 9 ] till [ / ]

- **Starta/stänga av den dubbla boosterfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokzon	Placera kokkärl	[ 0 ]
Starta boosterfunktionen	Dra till [ P <sup>2</sup> ] på "SLIDERN"	[ P <sup>2</sup> ]
Stäng av boosterfunktionen	Dra fingret över "SLIDERN" åt vänster	[ 9 ] till [ / ]

## Effektstyrning

Hela spishällen har en maximal total effekt. När boosterfunktionen är aktiverad reglerar det elektroniska systemet automatiskt alla valda "boosters" för att utjämna den tillgängliga effekten för varje element.

Displayen blinkar [ P ] i några sekunder och visar sedan den högsta tillåtna effektnivån:

<b><u>Vald kokzon</u></b>	<b><u>Den andra kokzonen:</u></b>
[ P <sup>2</sup> ] visas	Den andra vertikala kokzonen sänks till 5
[ P ] visas	Den andra vertikala kokzonen sänks till 8

## Automatisk tillagning

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

- **Uppstart:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[ 0 ]
Välj värmesteg ( <i>exempel: värmesteg 7</i> )	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger till [ 7 ] och håll kvar i 3 sekunder.	[ 7 ] blinkar med [ P ]

- **Så avaktiveras automatisk tillagning:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Ändra val av värmesteg	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger eller vänster	[ 1 ] till [ 9 ] / [ P ] / [ P2 ]

## Timer

Timern kan användas samtidigt för alla kokzoner med olika tidsinställningar (från 0 till 99 minuter) för varje kokzon.

- **Inställning och ändring av tillagningstid:**

Exempel med 16 minuter på värmesteg 7:

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[ 0 ]
Välj värmesteg	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger till [ 7 ]	[ 7 ]
Välj timern	Tryck på knappen [ ⏸ ]	[ 7:-- ] [ - ]
Välj en siffra från 0–9	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 1 ]	[ 7:1 ] [ - ]
Bekräfta valet från 0–9	Tryck på knappen [ ⏸ ] eller vänta i 5 sekunder	[ 7:1 ] [ 7:-- ]
Ställ in enheterna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 6 ]	[ 7:1 ] [ 7:56 ]
Bekräfta timern	Tryck på knappen [ ⏸ ] eller vänta i 5 sekunder	[ 7:16 ] [ 7:-- ]




[ 7:-- ] Displayen blinkar.

En punktformad lysdiod i det nedre högra hörnet på 7-segmentsdisplayen indikerar att en timer har ställts in för kokzonen.

Timern visas alltid när den är aktiv och ersätter visningen av värmesteget, som kan kontrolleras direkt på slidern.

- **Så avbryts tillagningstiden:**

Exempel med 13 minuter på värmesteg 7:


Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj "Timer"	Tryck på knappen [  ]	[  ] [ 3 ]
Välj en siffra från 0–9	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 0 ]	[  ] [ 3 ]
Bekräfta valet från 0–9	Tryck på knappen [  ] eller vänta i 5 sekunder	[ 0 ] [  ]
Ställ in enheterna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 0 ]	[ 0 ] [  ]
Bekräfta timern	Tryck på knappen [  ] eller vänta i 5 sekunder	[ 00 ]

[  ] Displayen blinkar.

Timern stängs av och tillagningen fortsätter.

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagningstid:**

Efter avslutad tillagningstid blinkar [ 00 ] på timern och det hörs en ljudsignal.

För att stänga av ljudsignalen och blinkningen i displayen ska du trycka på knappen [  ] eller avlägsna kokkärlet från kokzonen.

## Äggtimerfunktion

Denna timer är oberoende av kokzonerna. Äggtimern kan endast ställas in med slidern längst fram till vänster.

Exempel med 29 minuter:


Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stäng av spishällen	Tryck på knappen [  ]	Kontrolllamporna för zonen tänds
Välj "Äggtimer"	Tryck på knappen [  ]	[  ] [ - ], som visas i den främre vänstra zonen
Välj en siffra från 0–9	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 2 ]	[  ] [ - ]
Bekräfta valet från 0–9	Tryck på knappen [  ] eller vänta i 5 sekunder	[ 2 ] [  ]
Ställ in enheterna	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 9 ]	[ 2 ] [  ]
Bekräfta timern	Tryck på knappen [  ] eller vänta i 5 sekunder	[  ] 29 ]

[  ] Displayen blinkar.

En punktformad lysdiod i det övre vänstra hörnet på 7-segmentsdisplayen indikerar att en timer har ställts in för kokzonen.

Timern visas alltid när den är aktiv och ersätter visningen av värmesteget, som kan kontrolleras direkt på slidern.

När den valda tiden har löpt ut blinkar [ 00 ] på timern och det hörs en ljudsignal.

För att stänga av ljudsignalen och blinkningen i displayen ska du trycka på äggtimerknappen [  ]. Spishällen stängs av eller fortsätter tillagningen.

## Pausfunktion

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

- **Starta/stänga av pausfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Slå på pausfunktionen	Tryck på knappen [ ▷   ] i 2 sekunder	[ !! ] på displayen för kokzonen
Stänga av pausfunktionen	Tryck på knappen [ ▷   ] i 1 sekund	Tidigare inställningar visas på displayen

## Återupptafunktion

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

Detta omfattar:

- Tillagningsstadier för alla kokzoner (effekt)
- Minuter och sekunder för programmerade kokzonsrelaterade timer
- Varmhållningsfunktion

Återupptagningsproceduren är följande:

- Tryck på knappen [ ⊕ ]
- Tryck på knappen [ ▷|| ] inom 10 sekunder

De tidigare inställningarna är åter aktiva.

## Varmhållningsfunktion

Den här funktionen gör det möjligt för spishällen att automatiskt uppnå och bibehålla en temperatur på ca 44, 70 eller 94 °C.

Detta förhindrar att vätskor kokar över och bränner fast i botten av kastrullen/stekpannan.

- **Så aktiveras varmhållningsfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[ 0 ]
Aktivera 44 °C	Tryck en gång på knappen [ ≡⊕ ]	[ ▷≡≡ ]
Aktivera 70 °C	Tryck två gånger på knappen [ ≡⊕ ]	[ ▷≡≡ ]
Aktivera 94 °C	Tryck tre gånger på knappen [ ≡⊕ ]	[ ▷≡≡ ]
För att stänga av	Tryck igen på knappen [ ≡⊕ ] för att ändra tillagningsnivån med "SLIDERN"	[ 0 ] till [ 9 ] eller [ H ]

[ ▷≡≡ ] Den aktiva linjen blinkar.

Den här funktionen kan användas oberoende på alla kokzoner.



Den maximala varaktigheten för varmhållningsfunktionen är 2 timmar.



## Brofunktion

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

- **Slå på brofunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj zon	Placera en stor kastrull/stekpanna på zonerna	[ 0 ]
Aktivera brofunktionen	Tryck på knappen [  ]	[ 0 ] visas på båda slider och [  ] är tänd
Justera effekten	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger	[ 0 ] till [ 9 ]



- **Stänga av brofunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av brofunktionen	Tryck på knappen [  ] för att avaktivera funktionen	[ 0 ] eller [ H ]

## Grillfunktion

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

- **Slå på grillfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Val av grillpanna	Placera en grillpanna på zonerna	[ 0 ]
Aktivera grillfunktionen	Tryck på knappen [  ]	[ 0 ] visas på båda slider och [  ] är tänd
Justera effekten	Dra fingret över "SLIDERN" åt höger	[ 0 ] till [ 9 ]

- **Stänga av grillfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av grillfunktionen	Tryck på knappen [  ] för att avaktivera funktionen	[ 0 ] eller [ H ]







## "Kock"-funktion


Den här funktionen ändrar spishällen till 2 stora zoner (WIP60ICW) eller 3 stora zoner (WIP78ICW).

Värmestegen för dessa kokzoner är fördefinierade för första användning enligt beskrivningen nedan.

Värmesteg, broar eller varmhållning kan ändras och sparas till nästa användning av funktionen.

- **Starta/stänga av pausfunktionen:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display (WIP60ICW)	Display (WIP78ICW)
Aktivera "kock"-funktionen	Tryck på [  ]	[ 3 och  ] [ 6 och  ]	[ 3 och  ] [ 6 och  ] [ 9 och  ]

Stänga av "kock"-funktionen	Tryck på [  ]	[ 0 ]	[ 0 ]
-----------------------------	--	-------	-------

## Tidtagarur

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

- **Aktivera tidtagaruret:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Välj kokkärl	Placera kokkärl	[ 0 ]
Välj värmesteg	Dra fingret över "SLIDERN" till [ 7 ]	[ 7 ]
Starta tidtagaruret	Tryck i 3 sek. på timerknappen [ ⏸ ]	[ 00 ], [ 01 ], [ 02 ]... Tidtagaruret har startats

- **Avaktivera tidtagaruret:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av tidtagaruret	Tryck i 3 sek. på timerknappen [ ⏸ ]	Tidtagaruret är avaktiverat

## Barnspärr

För att förhindra att spishällen slås på oavsiktligt, t.ex. av ett barn, kan manöverpanelen låsas (utom knappen [ ⏸ ])

Ingen kokzon får ha valts för att den här funktionen ska kunna väljas.

- **Aktivering av barnspärr:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stäng av spishällen	Tryck på knappen [ ⏸ ]	Animering av slider
Aktivera barnspärren	Tryck i 3 sekunder på låsknappen [ 🔒 ]	[ L ] visas på displayen för kokzonen [ 🔒 ] är helt tänd

Spishällen är låst och inga åtgärder kan utföras.

- **Avaktivering av barnspärr:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Avaktivera barnspärren	Tryck i 3 sekunder på låsknappen [ 🔒 ]	[ 0 ]

Spishällen är upplåst.

## CSF (Cooking Support Function)

Den allmänna principen för Cooking Support Function (funktionen för matlagningsstöd) är att induktansen hos ett ferromagnetiskt material beror på dess temperatur. Detta innebär att induktansen hos ferromagnetiska kokkärl förändras mätbart under uppvärmningsprocessen. Den här egenskapen kan användas som en indikation på temperaturen i botten av kokkärlet utan behov av ytterligare sensorer. Det är dock inte ett absolut mått på temperatur.

Den faktiska prestandan hos dessa funktioner beror i hög grad på det kokkärl som används och på vissa andra parametrar:

- CSF fungerar mest exakt med kokkärl i rostfritt stål med "sandwichbotten".
  - CSF fungerar mindre exakt med dubbelkokare eller kokkärl som innehåller en aluminiumring.
  - CSF rekommenderas inte för kokkärl av gjutjärn eller stål.
1. För CSF för kokning, ångkokning, pasta och stekning ska du se till att använda en kastrull/stekpanna som är varmare än 40 °C och en zon utan restvärme (kallare än 60 °C).
  2. Om kokkärlet flyttas från en zon till en annan följer inte de aktiverade CSF-inställningarna med.
  3. Om kokkärlet lyfts i mer än 20 sekunder avbryts de aktiverade CSF-inställningarna.





Du kan använda flera CSF-inställningar i olika områden samtidigt.  
CSF kan utföras med timern eller tidtagaruret.

### Kokning:

Den här funktionen kokar automatiskt upp vattnet till kokpunkten och växlar sedan till det förvalda värmesteget.

Det får inte finnas salt, mat, kalksten eller andra ingredienser i kastrullen under CSF för kokning. Vattenhöjden inuti kastrullen ska vara mellan 3 cm och 9 cm. Uppvärmningsprocessen kan utföras med eller utan lock.

#### • **Aktivering av kokning CSF:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stäng av spishällen	Tryck på knappen [  ]	Animering av slider
Aktivera CSF för kokning	Tryck på knappen [  ]	[  ] tänds och animering av slider
Välj område	Tryck på önskad slider	[  ] anges och animering av slidern

Den valda zonen värms upp och kokar upp vattnet. När detta uppnåtts avges en akustisk signal.

När kokpunkten har uppnåtts växlar den valda zonen som standard till värmesteg 1 för att spara energi.

Du kan när som helst ändra den här parametern på slidern när CSF för kokning är aktiverad.

#### • **Stänga av CSF för kokning:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av CSF för kokning	Tryck på [ 0 ] på den aktiverade slidern	[ 0 ]

## Ångkokning:



Den här funktionen kokar automatiskt upp vattnet till kokpunkten och håller det där för ångkokning av grönsaker eller andra livsmedel.

Om allt vatten har avdunstat stängs värmen av för den aktiverade CSF för ångkokning.

Den här funktionen kan användas med en kastrull med en liten mängd vatten eller en ångkokare. Grönsakerna eller andra livsmedel ska ligga i kastrullen med minst 3 cm vatten innan CSF-ångkokningen aktiveras.

Använd lock på kastrullen.

- **Aktivering av CSF för ångkokning:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stäng av spishällen	Tryck på knappen [ ① ]	Animering av slider
Aktivera CSF för ångkokning	Tryck på knappen [  ]	[  ] tänds och animering av slider
Välj område	Tryck på önskad slider	[ 5E ] anges och animering av slidern

Den valda zonen värms upp och kokar upp vattnet.

När kokpunkten har uppnåtts kommer vattnet som standard att hållas kokande för att bibehålla en viss mängd ånga.

Du kan när som helst ändra mängden ånga genom att ändra värmesteget på slidern för CSF för ångkokning.

- **Stänga av CSF för ångkokning:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av CSF för ångkokning	Tryck på [ 0 ] på den aktiverade slidern	[ 0 ]

## Pasta:

Den här funktionen kokar automatiskt upp vattnet till kokpunkten.




Efter tillsättning av pasta och salt kommer funktionen att hålla vattnet vid kokpunkten utan att det kokar över.

Det får inte finnas salt, mat, kalksten eller andra ingredienser i kastrullen under uppvärmningsprocessen.

Vattennivån i kastrullen får inte överstiga 80 % av kastrullens volym.

Uppvärmningsprocessen kan utföras med eller utan lock.

- **Aktivering av CSF för pasta:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stäng av spishällen	Tryck på knappen [  ]	Animering av slider
Aktivera CSF för pasta	Tryck på knappen [  ]	[  ] tänds och animering av slider
Välj område	Tryck på önskad slider	[ <i>PA</i> ] anges och animering av slidern


Den valda zonen värms upp och kokar upp vattnet.

När kokpunkten har uppnåtts avges en akustisk signal. Ta av locket och tillsätt pasta och eventuellt salt.

**Bekräfta att ingredienserna har lagts till genom att trycka på den blinkande slidern.**

Tidtagaruret startar automatiskt.

- **Stänga av CSF för pasta:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av CSF för pasta	Tryck på [ 0 ] på den aktiverade slidern	[  ]

## Stekning:

Den här funktionen värmer automatiskt upp stekpannan till rätt temperatur för stekning av olika typer av livsmedel.

Efter att olja och mat tillsatts håller funktionen rätt temperatur utan att bränna vid maten.

Temperaturnivå	Användning
1	Smälta smör, omelett (utan skorpa)
2	Lätt stekning, t.ex. bröd, potatis
3	Grönsaker (paprika, lök)
4	Frysta potatiskakor, schnitzel
5	Pannkakor, frysta potatiskakor, schnitzel, bacon
6	Grönsaker (paprika, lök), fisk och skaldjur
7	Korv, bacon
8	Kraftig stekning (t.ex. biff)
9	Ångkoka fryst mat, oxfilé

Det får inte finnas olja eller andra ingredienser i stekpannan under uppvärmningsprocessen.

- **Aktivering av CSF för stekning:**

Exempel på stekning av lax (fisk och skaldjur) vid temperaturnivå 6:

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stäng av spishällen	Tryck på knappen [  ]	Animering av slider
Aktivera CSF för stekning	Tryck på knappen [  ]	[  ] tänds och animering av slider
Välj område	Tryck på önskad slider	[  ] anges och animering av slidern
Välj område	Tryck på värmesteget [ 6 ] på slidern	[  ] anges och animering av slidern

Den valda zonen värmer upp stekpannan till rätt temperatur.

När rätt temperatur har uppnåtts avges en akustisk signal. Tillsätt oljan och livsmedlen.

**Bekräfta att ingredienserna har lagts till genom att trycka på den blinkande slidern.**

Tidtagaruret startar automatiskt.



- **Stänga av CSF för stekning:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av CSF för stekning	Tryck på [ 0 ] på den aktiverade slidern	[ 0 ]

## Håll temperatur:

Den här funktionen bibehåller automatiskt den aktuella tillagningstemperatur för livsmedlen och om nya (kalla) livsmedel tillsätts ökas effekten automatiskt tills den inställda temperaturen uppnåtts igen.

- **Aktivering av Håll temperatur CSF:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Aktivera Håll temperatur CSF	Tryck på knappen [  ]	[  ] tänds och animering av slider
Välj område	Tryck på önskad slider	[ <i>H0</i> ] anges och animering av slidern

Temperaturen i den valda zonen analyseras och efter en stund bekräftar en akustisk signal att temperaturen hålls konstant.

- **Stänga av Håll temperatur CSF:**



Åtgärd	Manöverpanel	Display
Stänga av Håll temperatur CSF	Tryck på [ 0 ] på den aktiverade slidern	[ 0 ]



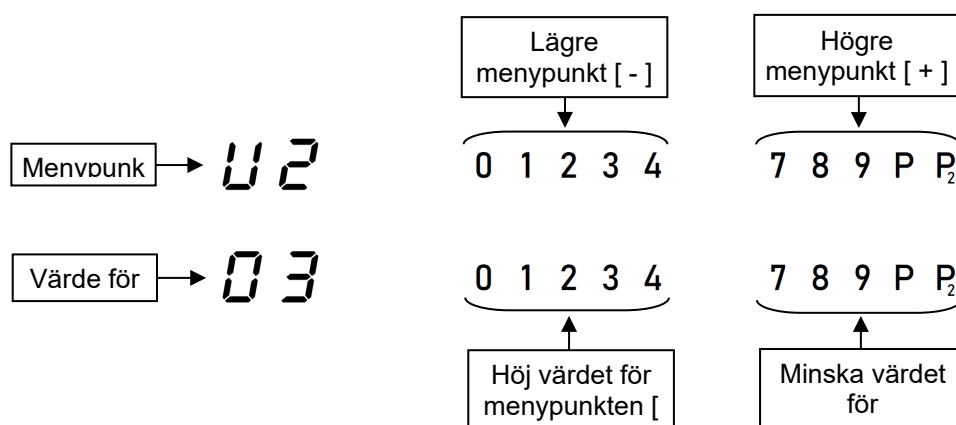
## Inställningsmeny:

Den här funktionen gör det möjligt att anpassa spishällen.

- **Aktivera menyn:**

Åtgärd	Manöverpanel	Display
Slå på spishällen	Tryck på knappen [  ]	Animering av slider
Öppna menyn	Tryck på knappen [  ]	Menyvärderna visas

Nu visas på de två slidrarna till höger på displayen nedan:




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

Varje menypunkt har olika värden enligt beskrivningen i tabellen nedan:

Punkt	Förklaring	Värde: Beskrivning
U2	Ljudstyrka för knapptoner	<b>0:</b> Lägsta ljudstyrka ... <b>3:</b> Högsta ljudstyrka
U3	Ljudstyrka för signaltoner	<b>0:</b> Lägsta ljudstyrka ... <b>3:</b> Högsta ljudstyrka
U6	Permanent registrering av kokkärl	<b>0:</b> Permanent registrering av kokkärl inte aktiv <b>1:</b> Permanent registrering av kokkärl aktiv
U7	Signal för avslutning på timer	<b>0:</b> Signalton i 120 sekunder <b>1:</b> Signalton i 20 sekunder <b>2:</b> Enskild signalton
U8	Effektbegränsning	- - : Ingen effektbegränsning <b>1.4:</b> Effekten är begränsad till 1,4 kW <b>2.3:</b> Effekten är begränsad till 2,3 kW <b>2.8:</b> Effekten är begränsad till 2,8 kW <b>3.0:</b> Effekten är begränsad till 3,0 kW <b>3.7:</b> Effekten är begränsad till 3,7 kW <b>4.6:</b> Effekten är begränsad till 4,6 kW <b>6.0:</b> Effekten är begränsad till 6,0 kW <b>7.4:</b> Effekten är begränsad till 7,4 kW (endast för WIP78ICW) <b>9.0:</b> Effekten är begränsad till 9,0 kW (endast för WIP78ICW)

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

För att avsluta och lämna meny ska du trycka på knappen [  ].



# TIPS OM TILLAGNING

---

## Kokkärl

Lämpliga material: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.

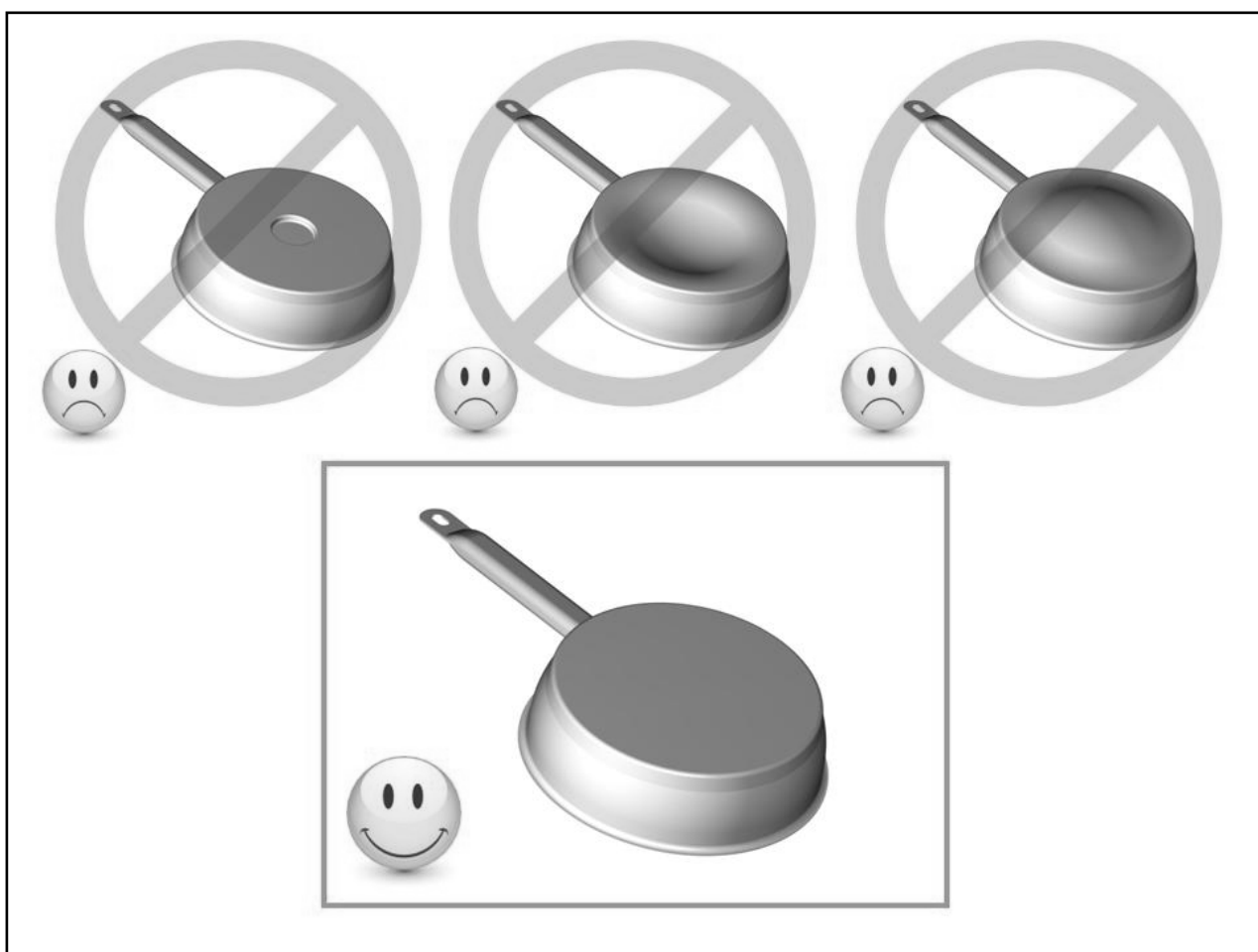
Olämpliga material: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Tillverkarna anger om deras produkter är kompatibla med induktion.

Så kontrollerar du om ett kokkärl är lämpligt:

- Häll lite vatten i kokkärl och placera det på en kokzon inställd på nivå [ 9 ]. Vattnet ska värmas upp på några sekunder.
- En magnet fastnar mot kärlets botten.

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



## Kokkärls storlek

Till en viss gräns anpassar kokzonerna sig automatiskt efter kokkärls storlek. Kokkärl måste dock ha en

minsta bottendiameter som motsvarar storleken på kokzonen.

För bästa resultat rekommenderar vi att kokkärl placeras mitt på kokzonen.

## Exempel på inställning av effekt för tillagning

(nedanstående värden är endast vägledande)

1 till 2	Smältning Återuppvärmning	Såser, smör, choklad, gelatin Färdigrätter
2 till 3	Sjudning Upptining	Ris, pudding, socker, sirap Torkade grönsaker, fisk, frysta livsmedel
3 till 4	Ångkokning	Grönsaker, fisk, kött
4 till 5	Vatten	Ångkokt potatis, soppor, pasta, färska grönsaker
6 till 7	Medium tillagning, sjuda	Kött, lever, ägg, korv, pannkakor
7 till 8	Tillagning	Potatis, pommes frites, våfflor
9	Stekning, rostning, koka upp vatten	Biff, omelett, stekta rätter, vatten
P och P2	Stekning, rostning Koka upp vatten	Pilgrimsmusslor, biffar Uppkokning av en stor mängd vatten

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Stäng av apparaten före rengöring.

Rengör inte spishällen om glaset är för varmt, eftersom det finns **risk för att bränna sig**.

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

## MILJÖSKYDD

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

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



# VAD DU SKA GÖRA OM ETT PROBLEM UPPSTÅR

---

## **Spishällen eller kokzonen kan inte slås på:**

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

## **Manöverpanelen visar [ U ]:**

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

## **Manöverpanelen visar [ E ]:**

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

## **En eller alla kokzoner stängs av:**

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

## **Kontinuerlig ventilation efter avstängning av spishällen:**

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

## **Det automatiska tillagningssystemet startar inte:**

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

## **Manöverpanelen visar [ L ]:**

- Se kapitlet "Barnspärrfunktion".

## **Manöverpanelen visar [ - ] eller [ = ] eller [ = ]:**

- Se kapitlet "Varmhållning".

## **Manöverpanelen visar [ ! ]:**

- Se kapitlet "Paus".

## **Manöverpanelen visar [ r ] eller [ E-03 ]:**

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

## **Manöverpanelen visar [ E2 ]:**

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

## **Manöverpanelen visar [ EB ]:**

- Fläktens luftintag är blockerat. Avlägsna blockeringen.

## **Manöverpanelen visar [ U400 ]:**

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

## **Manöverpanelen visar [ EC (E-63) ]:**

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

## **Manöverpanelen visar [ EC (E-64) ]:**

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

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

# INSTALLATIONSANVISNINGAR

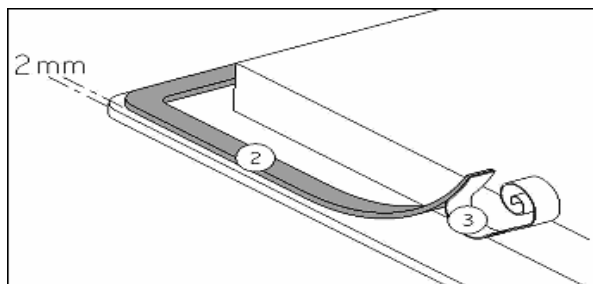
Installationen får uteslutande utföras av specialister.

Installatören måste respektera lagstiftningen och standarderna i det land som denne är verksam i.

## Så fastgörs tätninglisten:

Tätninglisten som medföljer spishällen förhindrar att vätskor tränger in i skåpet.

Monteringen måste utföras noggrant enligt följande ritning.



Fastgör tätninglisten (2) två millimeter från glasets ytterkant efter att skyddspapperet (3) har tagits bort.

## Anpassning – installation:

- **Storlek på utskärning:**

Ref	Utskärning		Hällens glasyta			Infälld montering			
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek	Bredd	Djup	Tjocklek	Radie
WIP60ICW	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIP78ICW	750	490	780	520	4	786	526	4	8

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

# ELANSLUTNING

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

## Var försiktig!

Denna apparat får endast anslutas till ett elnät på 220–240 V~ 50/60 Hz.

Anslut alltid jordledaren.

Följ kopplingsschemat.

Anslutningsdosan är placerad nedtill på baksidan av spishällens hölje. Använd en medelstor skruvmejsel för att öppna locket. Placera den i skårorna och öppna locket.

## För WIP60ICW

Nätström	Anslutning	Kabelns tvärsnitt	Kabeltyp	Skyddssäkring
220–240 V~ 50/60 Hz	1 fas + N 2 faser	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

## För WIP78ICW

Nätström	Anslutning	Kabelns tvärsnitt	Kabeltyp	Skyddssäkring
220–240 V~ 50/60 Hz	1 fas + N 2 faser	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	3 faser + N	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

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

## Anslutning av spishäll: WIP60ICW

### Konfigurationsinställning:

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

### Monofas 220–240 V~ 1P+N / 2P:

Placera en brygga mellan terminal 1 och 2 och en annan mellan terminal 4 och 5.

Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5 och fas L till en av terminalerna 1 eller 2.



### Bifas 400 V~ 2P+N:

Placera en brygga mellan terminal 4 och 5. Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5 och fas L1 till terminal 1 och fas L2 till terminal 2.



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

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



## Anslutning av spishäll: WIP78ICW

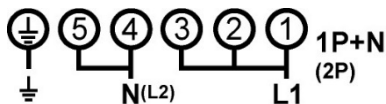
### Konfigurationsinställning:

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

#### Monofas 220–240 V~ 1P+N / 2P:

Placera två bryggor mellan klämma 1, 2 och 3 och en tredje mellan klämma 4 och 5.

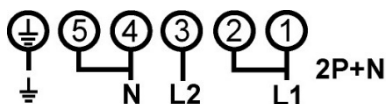
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5 och fas L till en av terminalerna 1, 2 eller 3.



#### Bifas 400 V~ 2P+N:

Placera en brygga mellan terminal 1 och 2 och en annan mellan terminal 4 och 5.

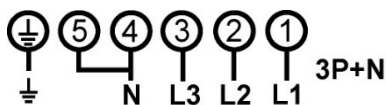
Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5, fas L1 till en av terminalerna 1 eller 2 och fas L2 till terminal 3.



#### Trefas 400 V~ 3P+N:

Placera en bro mellan terminal 4 och 5.

Anslut jordledaren till jordterminalen, neutralledningen N till en av terminalerna 4 eller 5, fas L1 till terminal 1, fas L2 till terminal 2 och fas L3 till terminal 3



**Var försiktig!** Se till att alla kablar är korrekt anslutna och åtdragna.

Fyra veckor efter installationen ska du se till att dra åt skruvarna i kopplingsplinten igen.

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

## REKLAMATIONSRÄTT

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

### Reklamationsrätten täcker inte:

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

### Transportskador

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

### Ogrundade servicebesök

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

### Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

### SERVICE

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

Tel. +46 0852508480

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

Med förbehåll för tryckfel.

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

