



WIF604/804 FSR

Induktionshäll

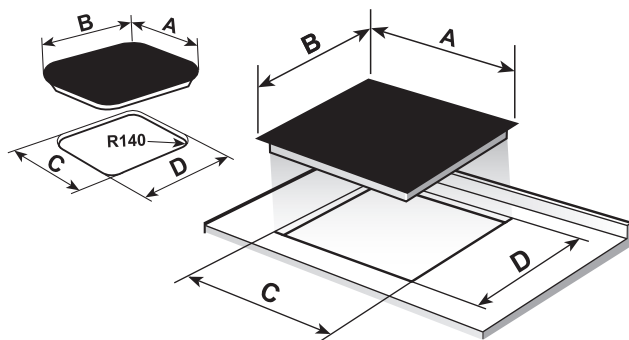
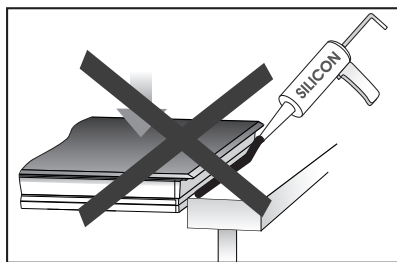
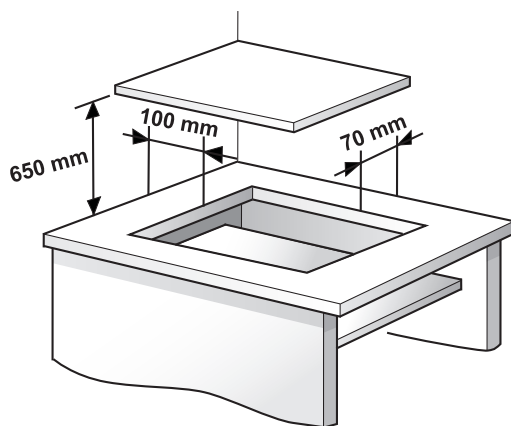
Instruktioner för användning av/SE: 2-20

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR	7
ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	9
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	16
FELSÖKNING	17
BESKRIVNING AV HÄLLEN	19
GARANTI OCH SERVICE	20

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

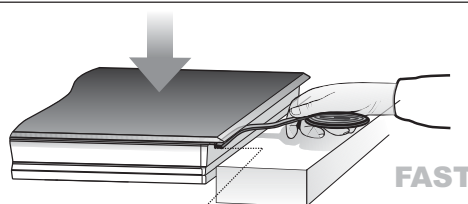
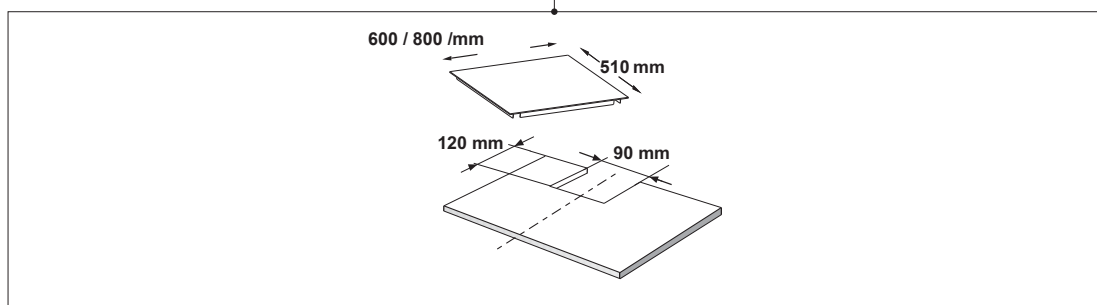
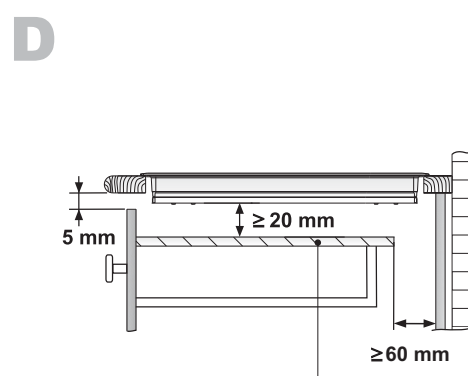
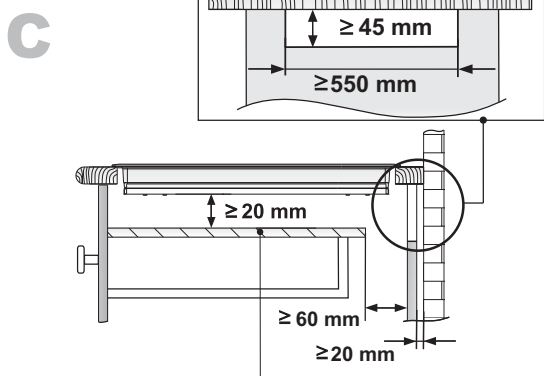
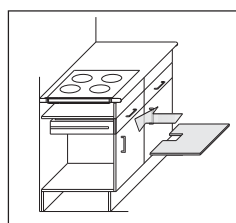
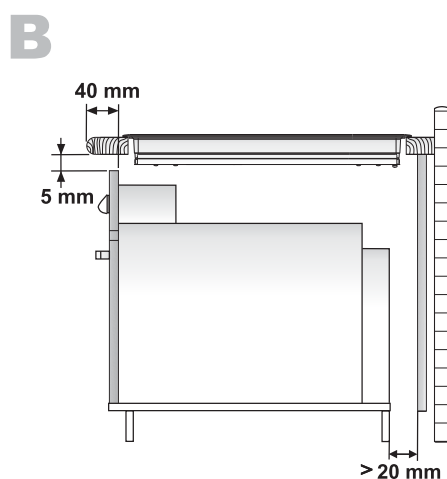
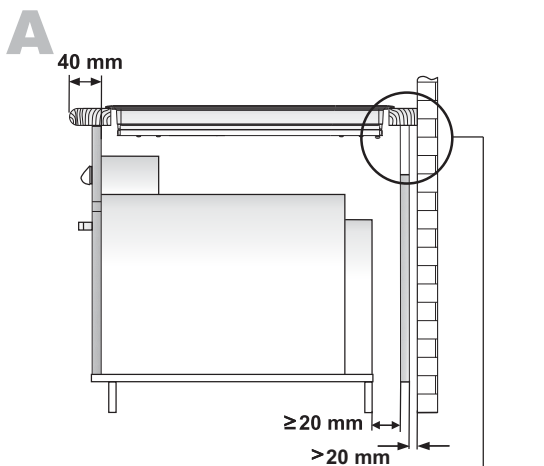
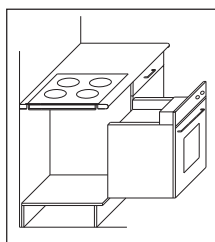
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



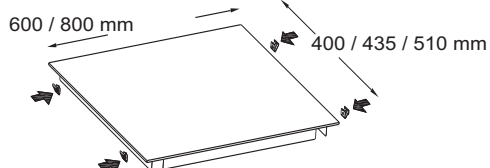
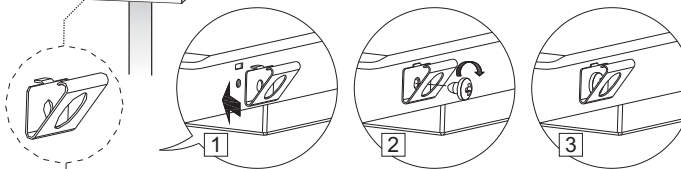
A	B	C	D
600	510	560	490
800	510	750	490

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



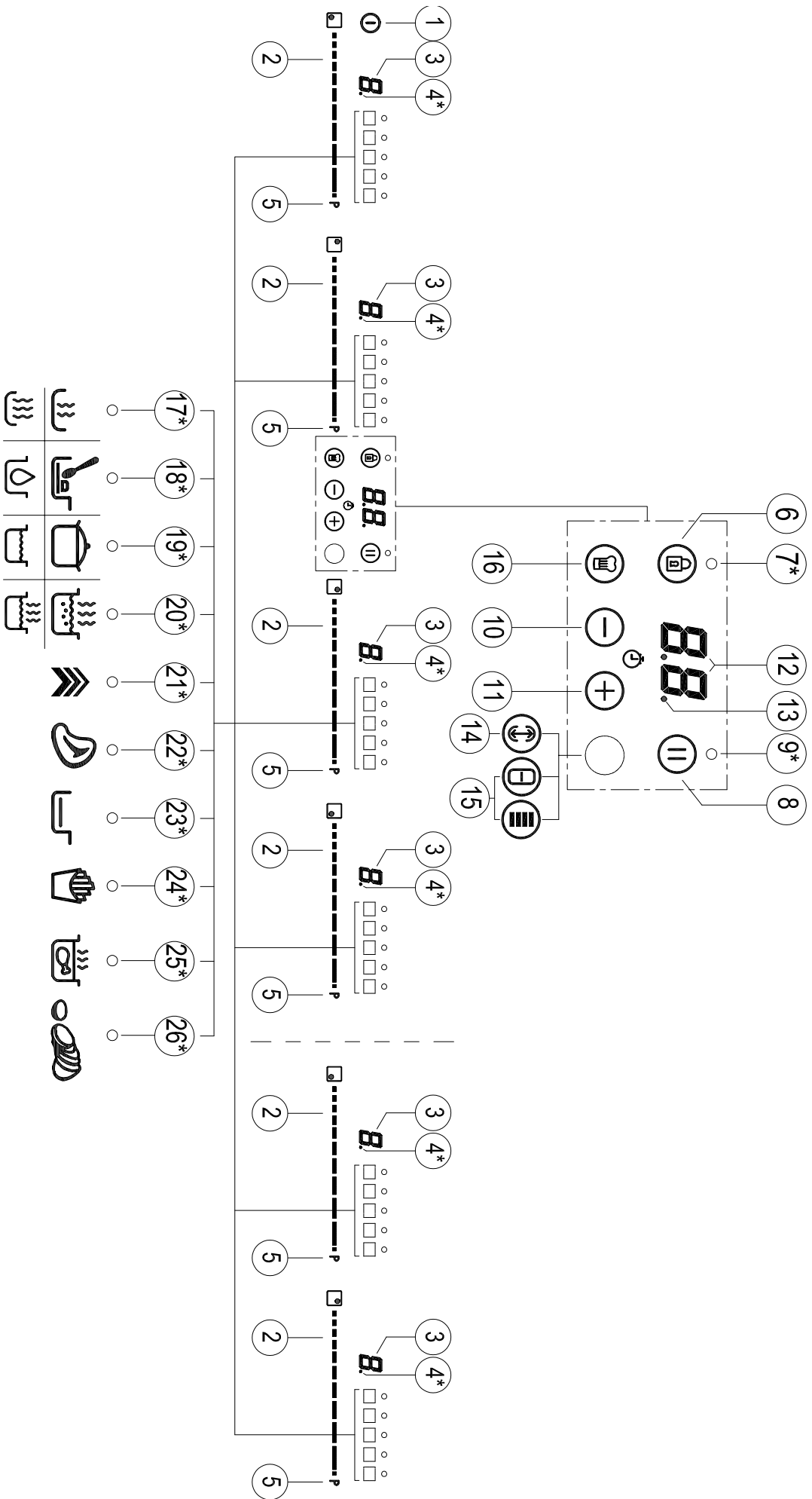
FAST - CLICK SYSTEM



Enheder i mm / Enheter i mm / Enheter i mm / Yksiköt mm / Einheiten in mm / Units in mm

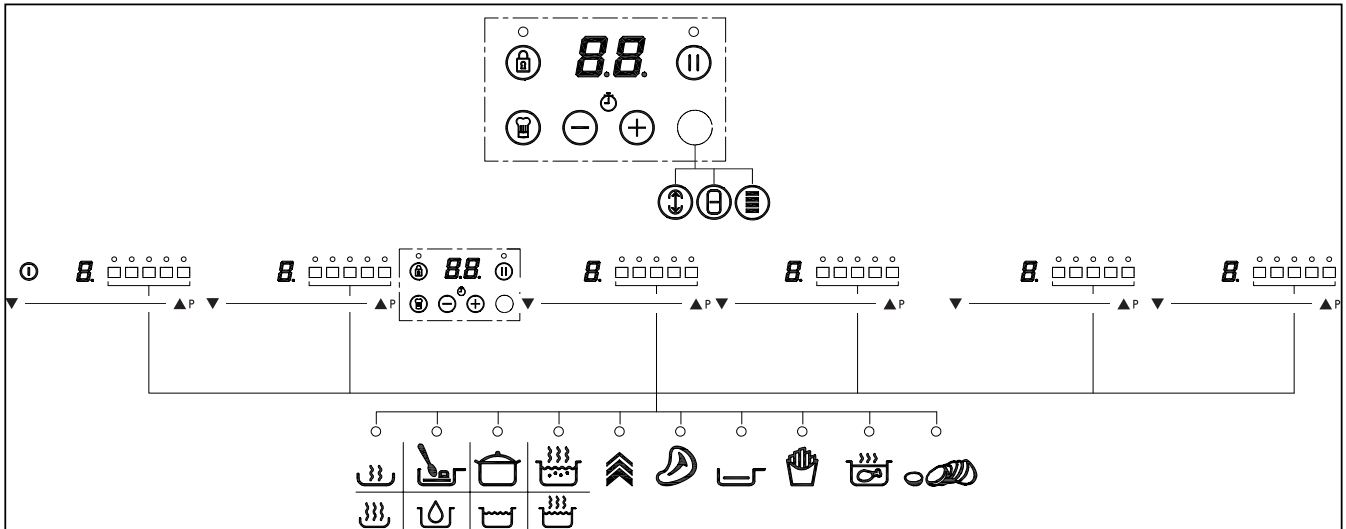
FIG. 1

Kontrolpanel / Kontrollpanel / Kontrollpanel / Ohjauspaneeli / Schalttafel / Control panel



Use and Maintenance

Control Panel



	General on/off sensor.		Pilot indicator light "Melting" function activated*, (depending on model).
	Cursor slider for controlling power.		Pilot indicator light "Simmering" function activated*; (depending on model).
	Power and/or residual heat indicator*. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.		Pilot indicator light "Quick Boiling" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Block" function. Pilot indicator light "Block" function activated*.		Pilot indicator light "Slide Cooking" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Stop&Go" function. Pilot indicator light "Stop&Go" function activated*.		Pilot indicator light "Grilling" function activated* (depending on model).
	"Minus" sensor for timer. "Plus" sensor for timer. Timer indicator. Decimal dot of the timer.*		Pilot indicator light "Pan Frying" function activated* (depending on model).
	Activation sensor for "Synchro" function ;(depending on model).		Pilot indicator light "Deep Frying" function activated* (depending on model).
	Activation sensor for "Flex Zone" function ;(depending on model).		Pilot indicator light "Confit" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Chef" functions; (depending on model).		Pilot indicator light "Poaching" function activated*; (depending on model).
	Pilot indicator light "Keep Warm" function activated*; (depending on model).		

* Only visible while running.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Var försiktig! Om glaskeramikhällen går sönder eller skadas ska strömmen omedelbart brytas för att undvika elektriska stötar.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer (har inte monterats i själva apparaten) eller med ett fjärrkontrollsystem.
- Använd inte en ångrengöringsapparat för att rengöra spishällen.
- Var försiktig! Apparaten och de tillgängliga delarna kan bli varma under användning. Rör inte vid värmeelementen. Barn under 8 år får inte befinna sig i närheten av spishällen om de inte står under ständig uppsikt.
- Den här apparaten får UTESLUTANDE användas av barn över åtta år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om den, om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används och förstår vilka faror det innebär. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Var försiktig! Det är farligt att tillaga mat med fett eller oljor när man inte befinner sig i närheten, eftersom varmt fett kan antändas. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten! Stäng av apparaten och täck över lågorna med ett lock, en tallrik eller en brandfilt.
- Förvara inte föremål ovanför kokzonerna. Undvik eventuella brandrisker.
- Induktionsgeneratoren uppfyller gällande EU-bestämmelser. Vi rekommenderar emellertid att personer med hjärtapparater, till exempel pacemakrar, rådgör med sin läkare eller vid osäkerhet undviker att använda induktionszonerna.
- Placera aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan bli heta.
- Stäng alltid av kokzonen efter användning. Det räcker inte att bara ta bort kokkärlet. Annars är det möjligt att kokzonen inte fungerar korrekt, om andra kokkärl oavsiktligt placeras på kokzonen under den tidsperiod då kokkärl registreras. Undvik eventuella olyckor!



Montering

Placering med besticklåda

Om du vill ha ett skåp eller en besticklåda under spishällen måste en skyddsplatta monteras mellan dem. Detta förhindrar oavsiktlig kontakt med den varma ytan på apparatens ram.

Plattan måste placeras på ett avstånd av 18 mm under spishällen.

Elanslutning

Innan spishällen ansluts till elnätet ska det kontrolleras att nätspänningen och nätfrekvensen överensstämmer med informationen på typskylten, som är placerad på undersidan av spishällen, och i garantidokumentet eller eventuellt i det tekniska databladet, som ska förvaras tillsammans med den här bruksanvisningen under hela apparatens livslängd.

Den elektriska anslutningen utförs med en lättåtkomlig flerpolig brytare eller ett eluttag som är lämpligt för den aktuella strömstyrkan och som har en öppning mellan kontaktarna på minst 3 mm för att säkerställa att det går att bryta strömmen i en nödsituation eller vid rengöring av spishällen.

Låt inte ingångskabeln komma i kontakt med ramen på spishällen eller ugnen, om den monteras i samma skåp.

Observera!

Anslutningen till elnätet måste utföras med korrekt jordanslutning enligt gällande föreskrifter, eftersom det annars kan uppstå funktionsfel i spishällen.



Onormalt hög överspänning kan orsaka fel i styrsystemet (som i alla elektriska apparater).

Det rekommenderas att induktionshällen inte används vid pyrolytisk rengöring av pyrolysugnar på grund av den höga temperatur som apparaten kan komma upp i.

Alla ändringar eller reparationer av apparaten, inklusive byte av den böjliga strömkabeln, måste utföras av Witts kundtjänst.

Innan spishällens anslutning till elnätet bryts rekommenderas det att stänga av huvudbrytaren och vänta i cirka 23 sekunder innan stickkontakten dras ut ur eluttaget. Denna tid är nödvändig för att helt ladda ur den elektriska kretsen för att undvika risken för elektriska stötar vid kontakt med stickkontakten.



Förvara garantibeviset eller eventuellt det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under hela apparatens livslängd. Det innehåller viktig teknisk information om apparaten.

FIG. 2a

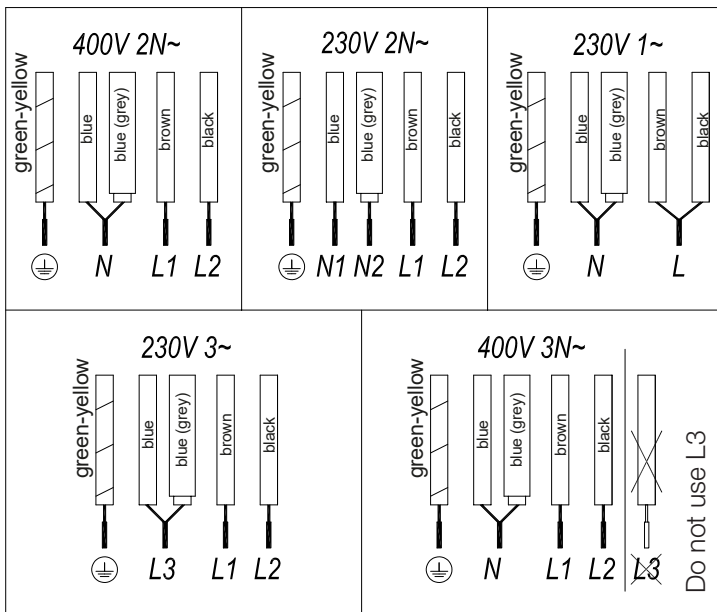
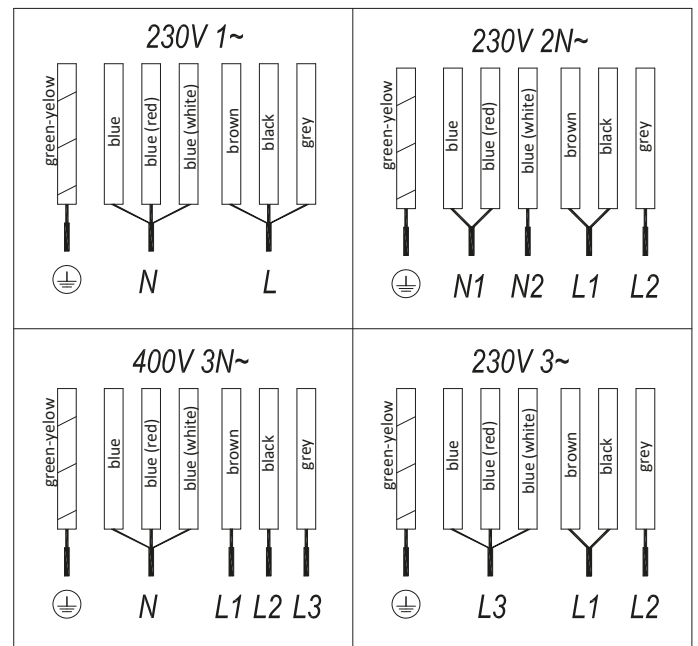


FIG. 2b



Om induktion

Fördelar

Med en induktionshäll överförs värmen direkt till kokkärlet. Detta ger flera fördelar:

- Sparar tid
- Sparar energi
- Enkel att rengöra om mat kommer i kontakt med glasskivan, eftersom den inte bränner fast så lätt.
- Förbättrad kontroll över energiförbrukningen
- Energin överförs till kokkärlet omedelbart efter tryck på effektreglagen. Så snart kokkärlet tas bort från kokzonen avbryts energitillförseln. Det är inte nödvändigt att först stänga av strömmen.

Kokkär!

Endast ferromagnetiska kokkär! är lämpliga för användning med en induktionshäll. Det finns flera typer:

- Kokkär! i gjutjärn, emaljerat stål och rostfritt stål specifikt för användning på induktionshällar.

Vi rekommenderar inte användning av diffusorplattor eller material av fint stål, aluminium, glas, koppar eller keramik.

Varje kokzon har en minimitid för registrering av kokkär!. Denna tid beror på materialet och diametern på kokkärlets ferromagnetiska botten. Därför är det viktigt att använda en kokzon som bäst matchar diametern på kokkärlets botten. Prova en kokzon som är en storlek mindre om kokkärlet inte registreras på den valda kokzonen.

När flexzonen används som en enda kokzon kan du använda större kokkär! som passar den här typen av zon (se fig. 3).

FIG. 3



Vissa kokkär! som inte har en helt ferromagnetisk botten säljs som lämpliga för induktion (se fig. 4). Vid användning av denna typ av kokkär! är det endast den ferromagnetiska botten som värms upp. Detta innebär att värmen inte fördelas jämnt över hela kokkärlets botten.

Detta kan leda till att den icke-ferromagnetiska delen av kokkärlets botten inte uppnår rätt temperatur.

FIG. 4



Andra kokkärl med inlägg av aluminium i botten har ett mindre ferromagnetiskt område (se fig. 5). I dessa fall kan det vara svårt eller till och med omöjligt att registrera kokkäret. Effekten kan också vara lägre, vilket gör att kokkäret inte värms upp korrekt.

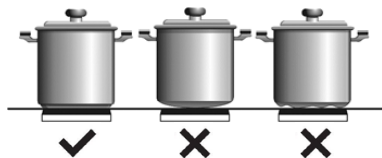
FIG. 5



Betydelsen av kokkärlens botten

Typen av botten på kokkäret kan påverka enhetligheten och det färdiga resultatet. Kokkärl med en botten som består av en "sandwich" i rostfritt stål innehåller material som främjar en jämn värmefördelning. Detta sparar energi och tid. Botten på kokkäret måste vara helt plan, eftersom detta säkerställer en enhetlig effekt (se fig. 6).

FIG. 6



Du får aldrig värma upp ett tomt kokkärl eller använda kokkärl med en tunn botten. Dessa kan värmas upp för snabbt, vilket innebär att spishällens automatiska avstängningsfunktion inte aktiveras.



VIKTIGA REKOMMENDATIONER:

Använd kokkärl med samma bottendiameter som kokzonen.

I de kokzoner som är närmast kontrollpanelen ska du alltid hålla kokkärlen inom de tillagningsmarkeringar som anges på glasytan och använda kokkärl med samma eller mindre diameter för dessa. Detta hjälper till att förhindra överhettning i kontrollzonen.

Använd de bakre kokzonerna för intensiv användning av apparaten. Detta hjälper till att förhindra överhettning av kontrollpanelen.

Användning och underhåll

Vägledning för touch-manövrering

Hantering av delar (se illustration på sida 5+6)

1. Allmän på/av-sensor.
2. Inställningslist för inställning av effektnivå.
3. Indikator för restvärme och/eller effektnivå.*
4. Decimalpunkt för indikator för restvärme och/eller effektnivå.
5. Direktåtkomst till funktionen "Power".
6. Aktiveringssensor för funktionen "Blockera".
7. Indikatorlampa för att funktionen "Blockera" är aktiverad.*
8. Aktiveringssensor för funktionen "Stop&Go".
9. Indikatorlampa för att funktionen "Stop&Go" är aktiverad.*
10. "Minus"-sensor för tid.
11. "Plus"-sensor för tid.
12. Timerindikator.
13. Decimalpunkt för timern.*
14. Aktiveringssensor för funktionen "Flexzon" (beroende på modell).
15. Aktiveringssensor för funktionen "Flexzon" (beroende på modell).
16. Aktiveringssensor för "kock"-funktionerna (beroende på modell).

17. Indikatorlampa för att funktionen "Varmhållning" är aktiverad.* (Beroende på modell).
18. Indikatorlampa för att funktionen "Smälta" är aktiverad.* (Beroende på modell).
19. Indikatorlampa för att funktionen "Sjuda" är aktiverad.* (Beroende på modell).
20. Indikatorlampa för att funktionen "Snabbkokning" är aktiverad.* (Beroende på modell).
21. Indikatorlampa för att funktionen "Tillagning med inställningslist" är aktiverad.* (Beroende på modell).
22. Indikatorlampa för att funktionen "Grillning" är aktiverad.* (Beroende på modell).
23. Indikatorlampa för att funktionen "Pannstekning" är aktiverad.* (Beroende på modell).
24. Indikatorlampa för att funktionen "Fritering" är aktiverad.* (Beroende på modell).
25. Indikatorlampa för att funktionen "Konfitering" är aktiverad.* (Beroende på modell).
26. Indikatorlampa för att funktionen "Pochering" är aktiverad.*

*Kan bara ses när den är igång.

Manövrering utförs med touchkontrollen. Du behöver inte trycka hårt på knappen – en lätt beröring med fingertoppen är tillräcklig för att aktivera önskad funktion.

Varje åtgärd bekräftas med ett "pip".


Använd inställningslistan (2) för att justera effektnivå (0–9) genom att dra med fingret över den. Om du drar åt höger ökar värdet och om du drar åt vänster minskar det.

Du kan också välja en effektnivå direkt genom att placera fingret direkt på önskad punkt på inställningslistan (2).



För att välja en kokzon på de här modellerna trycker du direkt på inställningslistan (2).




SLÅ PÅ ENHETEN

Tryck på touchknappen På  (1) i minst en sekund. Touchkontrollen aktiveras, ett "pip" hörs och indikatorerna (3) tänds "-". Om en av kokzonerna är varm blinkar motsvarande indikator med ett "H" och "-".

Om du inte gör något under de närmaste 10 sekunderna stängs pekkontrollen av automatiskt.

När omkopplaren är aktiverad kan du när som helst koppla från den genom att trycka på touchknappen (1), även om den har låsts (låsfunktionen är aktiverad). Touchknappen (1) har alltid prioritet att fränkoppla touchkontrollen.

AKTIVERA KOKZONERNA

När touchkontrollen har aktiverats med sensorn (1) kan valfri kokzon slås på genom att följa dessa steg:

1. Dra med fingret eller tryck på en effektnivå på någon av inställningslistorna (2). Kokzonen väljs och samtidigt ställs effektnivån in mellan 0 och 9. Detta värmevärde visas på motsvarande effektnivåindikator och dess decimalpunkt (4) tänds under 10 sekunder.
2. Använd inställningslistan (2) för att välja en ny effektnivå mellan 0 och 9.


Så länge kokzonen är vald och decimalpunkten (4) är tänd kan dess effektnivå ändras.

STÄNGA AV EN KOKZON

Använd touchinställningslistan (2) för att sänka effektnivån till 0. Kokzonen stängs av.


När en kokzon har stängts av visas ett "H" i effektnivåindikatorn (3) om glasytan på motsvarande kokzon är mycket varm och det finns risk för brännskador. När temperaturen sjunker släcks indikatorn (3) (om spisen är avstängd), annars lyser "-" om spisen fortfarande är påslagen.

STÄNGA AV ALLA KOKZONER

Alla kokzoner kan stängas av samtidigt med hjälp av den allmänna på/av-sensorn (1). Alla kokzonsindikatorer (3) släcks. Om den avstängda kokzonen är varm visar dess indikator ett "H".

Avkänning av kokkärl

Induktionskokzoner har en inbyggd funktion för registrering av kokkärl. Det innebär att kokzonen kommer att sluta att värma om det inte står något kokkärl på den eller om kokkärlet inte är lämpligt.

Effektnivåindikatorn (3) visar en symbol , som anger "det finns inget kokkärl" om kokzonen är påslagen och inget kokkärl registreras eller om kokkärlet inte är lämpligt.

Om ett kokkärl tas bort från zonen medan den är igång upphör kokzonen automatiskt att leverera energi och visar symbolen "det finns inget kokkärl". När ett kokkärl åter placeras på kokzonen kommer energitillförseln att återupptas på samma effektnivå som tidigare valts.

Tiden för kokkärlsavkänning är 3 minuter. Om ett kokkärl inte placeras inom denna period, eller om kokkärlet är olämpligt, stängs kokzonen av.

När du är klar ska du stänga av kokzonen med touchkontrollen. I annat fall kan en oönskad åtgärd inträffa om ett kokkärl av misstag placeras på kokzonen inom 3 minuter. Undvik eventuella olyckor!



Blockeringsfunktion

Med blockeringsfunktionen kan du blockera de andra sensorerna, förutom på/av-sensorn ① (1), för att undvika oönskade åtgärder. Denna funktion är användbar som barnlås.

För att aktivera den här funktionen rör du vid sensorn ⑥ i minst en sekund. När du har gjort det anger lampan (7) att kontrollpanelen är blockerad. Tryck på sensorn (6) igen om du vill återaktivera funktionen.

Om på/av-sensorn ① används för att stänga av apparaten medan blockeringsfunktionen är aktiverad kommer det inte att vara möjligt att slå på kokzonen igen förrän blockeringen har hävts.

Ljuddämpning av pip

När spishällen är påslagen kommer det pip som åtföljer varje åtgärd att avaktiveras om man trycker på touchknappen ⊕ (11) och låsknappen ⑥ (6) samtidigt i tre sekunder. Tidsindikatorn (12) visar "OFF".

Denna avaktivering tillämpas inte på alla funktioner, som till exempel pip för på/av, avslutningen av timern eller låsning/upplåsning av touchknapparna, som alltid förblir aktiverade.

För att återaktivera alla de pip som åtföljer varje åtgärd ska du trycka samtidigt på touchknappen ⊕ (11) och låsknappen ⑥ (6) i tre sekunder. Tidsindikatorn (12) visar "ON".

Stop & Go-funktion

Den här funktionen pausar tillagningen. Om du aktiverar den kommer även timern att pausas.

Slå på pausfunktionen

Tryck på Stop-sensorn ⑩ (8) i en sekund. Lampan (9) tänds och effektnivåindikatorn visar symbolen **||** för att indikera att tillagningen har pausats.

Stänga av pausfunktionen

Tryck på Stop&Go-sensorn ⑩ (8) igen. Lampan (9) släcks och tillagningen återupptas med samma effekt- och timerinställningar som skapats före pausen.

Powerfunktion

Denna funktion ger "extra" effekt till kokzonen, över det nominella värdet. Den nämnda effektnivån beror på kokzonens storlek, med möjlighet att nå det maximala värdet som generatoren tillåter.

1. Dra fingret över motsvarande inställningslist (2) tills effektnivåindikatorn (3) visar "9" och håll ned fingret i en sekund eller tryck direkt på **P** och håll ned fingret i en sekund.
2. Indikatorn för effektnivå (3) visar symbolen **P** och kokzonen börjar att leverera ytterligare effekt.

Powerfunktionen har en maximal varaktighet som anges i tabellen på sida 16. Efter denna tid justeras effektnivån automatiskt till 9. Ett pip hörs.

Vid aktivering av Powerfunktionen på en kokzon är det möjligt att prestandan hos vissa av de andra kokzonerna kan påverkas, vilket minskar deras effekt till en lägre nivå. Detta visas på deras respektive indikator (3).

Avaktivering av Powerfunktionen innan tiden löper ut kan göras antingen genom att trycka på "inställningslistan", genom att ändra effektnivå eller genom att upprepa steg 3.

Timer/tidsinställningsfunktion (nedräkningsklocka)

Den här funktionen underlättar matlagningen eftersom du inte behöver vara närvarande. Du kan ställa in en timer för en kokzon, och den kommer att stängas av när önskad tid har löpt ut.

På dessa modeller kan du programmera kokzonerna individuellt och samtidigt med tider från 1 till 99 minuter.

Ställa in timern på en kokzon

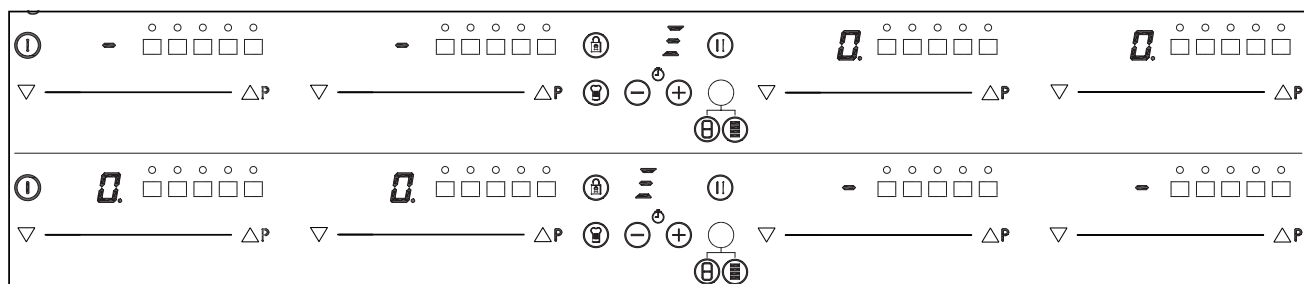
När effektnivån är inställd på den önskade zonen och medan decimalpunkten på zonen visas, kommer timerfunktionen att kunna användas på denna zon.

För detta gäller följande:

1. Vidrör sensor \ominus (10) eller \oplus (11). Timerindikatorn (12) visar "00" och motsvarande zonindikator (3) visar symbolen t som blinkar omväxlande med dess aktuella värmenivå.
2. Ställ omedelbart därefter in en tid mellan 1 och 99 minuter med sensorerna \ominus (10) och \oplus (11). Med den första börjar värdet vid 60, medan den andra börjar vid 01. Tryck på och håll de två sensorerna intryckta samtidigt för att återställa värdet till 00. När det är mindre än en minut kvar börjar klockan räkna ned i sekunder.
3. När timerindikatorn (12) slutar att blinka kommer den att börja räkna ned tiden automatiskt. Indikatorn (3) för den tidsinställda kokzonen visar omväxlande vald effektnivå och symbolen t .

När den valda tillagningstiden har löpt ut stängs kokzonen av och klockan avger en serie pip under flera sekunder. Stäng av ljudsignalen genom att trycka på en sensor. Timerindikatorn (12) visar en blinkande "00" bredvid symbolen (4) för den valda zonen. Om den avstängda kokzonen är varm visar effektnivåindikatorn (3) omväxlande en H-symbol och ett "-".

FIG. 7



Upprepa steg 1 till 3 om du vill tidsinställa en annan kokzon samtidigt.

Om en eller flera kokzoner redan är tidsinställda visar tidsindikatorn (12) som standard den kortast återstående tiden och visar ett "t" på motsvarande kokzon. Resten av de tidsinställda kokzonerna visas med decimalpunkten blinkande på deras respektive indikator. När det trycks på inställningslistan på en annan tidsinställd zon visar timern den återstående tiden för den zonen i några sekunder och dess indikator visar omväxlande dess effektnivå och "t".

Ändra den programmerade tiden

För att ändra den programmerade tiden ska du trycka på inställningslistan (2) för den tidsinställda kokzonen. Då blir det möjligt att läsa och ändra tiden.

Genom att trycka på sensorerna \ominus (10) och \oplus (11) kan du ändra den programmerade tiden.

Stänga av klockan

Om du vill stoppa klockan innan den programmerade tiden har löpt ut kan detta göras när som helst genom att helt enkelt justera dess värde till "-".

1. Välj önskad kokzon.
2. Justera värdet på klockan till "00" med sensorn \ominus (10). Klockan är avbruten. Detta kan också göras snabbare genom att trycka på sensorerna \ominus (10) och \oplus (11) samtidigt.

Effektstyrningsfunktion (beroende på modell)

Vissa modeller är utrustade med en effektbegränsande funktion (effektstyrning). Den här funktionen tillåter att den totala effekten som genereras av spishällen kan ställas in på olika värden som väljs av användaren. För att göra detta är det möjligt att få tillgång till effektbegränsningsmenyn inom den första minuten efter att spishällen har anslutits till strömförsörjningen.

1. Tryck på touchknappen \oplus (11) i tre sekunder. Bokstäverna "PL" visas på tidsinställningsindikatorn (12).
2. Tryck på låsknappen t (6). De olika effektvärden som spishällen kan begränsas till visas, och dessa kan ändras med hjälp av sensorerna \oplus (11) och \ominus (10).
3. När värdet har valts trycker du på låsknappen t (6) igen. Spishällen kommer att begränsas till den valda effekten.

Om du vill ändra värdet igen måste du koppla ur spishällen och koppla i den igen efter några sekunder. Då kommer du att kunna gå in i effektbegränsningsmenyn igen.

Varje gång effektnivån för en kokzon ändras beräknar denna effektbegränsare den totala effekten som spishällen genererar. Om du har nått den totala effektgränsen kan du inte höja effektnivån för den kokzonen med touchkontrollen. Spishällen piper och effektnivåindikatorn (3) blinkar på den nivå som inte kan överskridas. Om du vill överskrida det värdet måste du sänka effekten på de andra kokzonerna. Ibland räcker det inte att sänka en annan kokzon med ett enda steg, eftersom detta beror på effekten hos varje kokzonen och den nivå den är inställd på. För att kunna höja effekten på en stor kokzon är det möjligt att du måste sänka effekten på flera mindre.

Om du använder snabbläget för maximal effekt och det valda värdet ligger över det inställda gränsvärdet så kommer kokzonen att ställas in på den högsta möjliga effektnivån. Spishällen piper och den angivna effektnivån blinkar två gånger på indikatorn (3).

Specialfunktioner: KOCKFUNKTION (beroende på modell)

Dessa funktioner har fördefinierade effektnivåer, vilket gör tillagningen enklare och ger goda resultat eftersom temperaturen i kokkärlet kontrolleras kontinuerligt av sensorer. När måltemperaturen för funktionen har uppnåtts bibehålls den automatiskt utan att effektnivån behöver ändras. Kockfunktionerna fungerar korrekt med kokkärl som har samma ferromagnetiska yta på kokkärlets botten som storleken på kokzonsområdet. För funktioner med höga temperaturer (över 100 °C) måste kokkärlen dessutom ha en plan och jämn botten (helst av "sandwich-typ") så som visas i figur 8.

FIG. 8



För att säkerställa att dessa funktioner fungerar korrekt är det viktigt att kokkärlet och kokzonen inte är varma i början av processen.

Mer information om lämpliga kokkärl (kastruller, stekpannor, grillpannor osv.) finns på Witts webbplats.

Touchkontrollen har särskilda funktioner som hjälper användaren att laga mat med kocksensorn (16). Dessa funktioner är tillgängliga beroende på modell.

Så här aktiverar du en specialfunktion i en zon:


1. Välj först funktion, därefter kommer decimalpunkten (4) att aktiveras på effektnivåindikatorn (3).
2. Tryck nu på kocksensorn (16). De på varandra följande trycken kommer att gå igenom alla tillgängliga kockfunktioner i varje zon en efter en. Dessa funktioner visar aktiveringen med motsvarande lysdioder (17), (18), (19), (20) och (21).



Om du vill avbryta en viss aktiv funktion kan du när som helst trycka på inställningslisten (2) i motsvarande zon för att välja den. Decimalpunkten (4) för effektnivåindikatorn (3) tänds. Tryck sedan igen på inställningslisten (2) för att ställa in en ny effektnivå eller stänga av zonen. Alternativt kan du välja en annan specialfunktion genom att trycka igen på kocksensorn (16).

VARMHÅLLNINGSFUNKTION (beroende på modell)


Den här funktionen ställer automatiskt in en lämplig effektnivå för att hålla den tillagade maten varm.

För att aktivera den ska du välja kokzonen och trycka på kocksensorn (16) tills LED-lampan (17) vid ikonen (17) / (18) tänds. När funktionen är aktiverad visas symbolen  på effektnivåindikatorn (3).

Du kan när som helst åsidosätta funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

SMÄLTFUNKTION (beroende på modell)


Den här funktionen bibehåller en låg temperatur i kokzonen. Den är idealisk för upptining av mat eller för att långsamt smälta andra typer av livsmedel som choklad, smör osv.

För att aktivera den ska du välja kokzonen och trycka på kocksensorn (16) tills LED-lampan (18) vid ikonen (19) / (20) tänds. När funktionen är aktiverad visas symbolen  på effektnivåindikatorn (3).

Du kan när som helst åsidosätta funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.


SJUDFUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen gör det möjligt att hålla maten sjudande.

När maten är tillagad ska du välja kokzonen och trycka på kocksensorn (16) tills LED-lampan (19) vid ikonen (21) / (22) tänds. När funktionen är aktiverad visas symbolen  på effektnivåindikatorn (3).

Du kan när som helst åsidosätta funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

SNABBUPPKOKNINGSFUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen aktiverar den automatiska tillagningskontrollen, vilken är till stor hjälp vid tillagning av pasta, ris, ägg, kokt mat osv. Den är endast tillgänglig i zoner där symbolen  visas.

Villkor för kokkärl

För att snabbuppkokningsfunktionen ska fungera korrekt måste du använda ett kokkärl som uppfyller följande villkor:



- En bottenstorlek så nära kokzonens diameter som möjligt.
- UTAN LOCK.
- Fyllt till mer än halva sin volym med rumstempererat vatten (använd aldrig uppvärmt eller varmt vatten).

Underlåtenhet att följa dessa villkor kommer att omöjliggöra korrekt kontroll över tillagningen.

WARNING! Använd inte den här funktionen för något annat tillagningsändamål än uppkokning av vatten. Använd aldrig olja, eftersom det kan leda till överhettning och orsaka eld.



Aktivering av funktionen

För att aktivera funktionen väljer du kokzonen och trycker på kocksensorn  (16) tills LED-lampan (20) vid ikonen  tänds.

När funktionen är aktiverad visas tecknet  på både effektnivåindikatorn (3) och timerindikatorn (12). Ett rörligt segment kommer att visas som indikerar att tillagningen är under systemets kontroll.

När systemet registrerar att det börjar att koka hörs ett första pip. Passa på att förbereda din mat för tillagning eller bakning enligt önskemål.

Efter 30 sekunder kommer ett andra pip att höras. Om du inte redan har gjort det är det nu dags att placera maten i kokkärl.

Efter det andra pipet kommer systemet att aktivera timern och stoppuret åt dig så att du kan styra hur länge maten ska kokas.

30 sekunder efter att stoppuret har aktiverats kommer ett tredje pip att varna för att systemet från det ögonblicket kommer att sänka effekten för att bibehålla en försiktig och kontinuerlig kokning. Timern kommer att förbli aktiv fram till slutet av tillagningen.

Om så önskas kan du stänga av timern och ställa in en tid för nedräkning och automatisk avstängning av kokzonen (se avsnittet timerfunktion).



Avaktivering av funktionen

Du kan när som helst åsidosätta funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

SLIDE COOKING-FUNKTION (beroende på modell)

Med den här funktionen kan du dela in den flexibla zonen i tre områden (se figur 9) och aktivera en fördefinierad effektkonfiguration. Den gör det möjligt att låta kokkärl glida från ett område till ett annat, så att man kan laga mat med den effektnivå som ställts in för den enskilda zonen.

Om du vill slå på funktionen måste du först aktivera funktionen "Flexzon" (se avsnittet "Flexzonfunktion").

Tryck sedan på kocksensorn (16)  tills LED-lamporna (21) på ikonen  tänds. När du gör det visar effektnivåindikatorerna (3) tre segment som anger att du kan placera kokkärl.

När kokkärl har placerats visas effektnivån automatiskt på effektnivåindikatorerna (3):

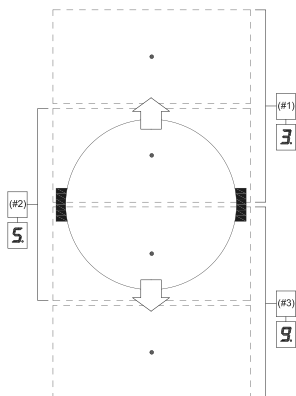
Zon 1: effektnivå 3

Zon 2: effektnivå 5




Zon 3: effektnivå 9

Du kan stänga av den här funktionen genom att ställa inställningslisten (2) i läge "0".

FIG. 9






GRILLFUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektregering som är lämplig för tillagning på grillen. Du aktiverar funktionen genom att välja kokzonen och trycka på kocksensorn (16)  tills LED-lamporna (22) ovanför ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad visar effektnivåindikatorn (3) ett rörligt segment som anger att kokkärlet förvärms. När denna fas är avslutad visas tecknet  på effektnivåindikatorn (3) och det hörs ett pip som anger att maten ska tillsättas.




Du kan när som helst åsidosätta den här funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

FUNKTIONEN PANNSTEKNING (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektregering som är lämplig för att steka med lite olja eller sautera.




Du kan aktivera funktionen genom att välja kokzonen och trycka på kocksensorn (16)  tills LED-lamporna (22) ovanför ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad visar effektnivåindikatorn (3) ett rörligt segment som anger att kokkärlet förvärms. När denna fas är avslutad visas tecknet  på effektnivåindikatorn (3) och det hörs ett pip som anger att maten ska tillsättas. Du kan när som helst åsidosätta den här funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

FUNKTIONEN FRITERING (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektregering som är lämplig för att fritera med mycket olja. Du aktiverar funktionen genom att välja kokzonen och trycka på kocksensorn (16)  tills LED-lamporna (23) ovanför ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad visar effektnivåindikatorn (3) ett rörligt segment som anger att kokkärlet förvärms. När denna fas är avslutad visas tecknet  på effektnivåindikatorn (3) och det hörs ett pip som anger att maten ska tillsättas. Du kan när som helst åsidosätta den här funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.



KONFITERINGSFUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektregering som är lämplig för att konfitera.

Du aktiverar funktionen genom att välja kokzonen och trycka på kocksensorn  tills LED-lamporna (25) ovanför ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad visar effektnivåindikatorn (3) ett rörligt segment som anger att kokkärlet förvärms. När denna fas är avslutad visas tecknet  på effektnivåindikatorn (3) och det hörs ett pip som anger att maten ska tillsättas. Du kan när som helst åsidosätta den här funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.



POCHERINGSFUNKTION (beroende på modell)


Den här funktionen ställer in en automatisk effektregering som är lämplig för att tillaga mat vid medelhög temperatur. Idealisk för stekning av potatis för att göra spansk omelett.

För att aktivera den ska du välja kokzonen och trycka upprepade gånger på kocksensorn  (16) tills LED-lamporna (26) vid ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad visar effektnivåindikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att systemet är i förvärmningsfasen av kokkärlet. När denna fas är avslutad visas "a" på effektnivåindikatorn (3) och det ljuder en akustisk signal som anger att användaren ska tillsätta maten. Du kan när som helst åsidosätta den här funktionen genom att stänga av kokzonen, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

FLEXZONFUNKTION (beroende på modell)


Med den här funktionen är det möjligt att aktivera två kokzoner så att det arbetar tillsammans, att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.


För att aktivera den här funktionen ska du trycka på sensorn  (15). Genom att göra detta tänds decimaltecknen (4) för de sammankopplade kokzonerna och värdet "0" visas på deras effektnivåindikatorer (3). Timerindikatorn (12) visar tre segment som anger de aktiverade zonerna. Om din modell har flera zoner med "Flexzon" kan du välja önskad inställning genom att trycka på sensorn  (15) innan du ställer in en effektnivå för den valda zonen. Du kommer att ha några sekunder på dig att utföra nästa åtgärd, annars kommer funktionen att avaktiveras automatiskt (se figur 7).

När flexzonen är vald kan du ställa in en effektnivå genom att trycka på inställningslisten (2) för en av de sammankopplade zonerna. Effektnivån och dess variationer visas samtidigt på effektnivåindikatorerna (3) för båda zonerna. För att avaktivera den här funktionen ska du trycka på sensorn  (15) igen. När funktionen är avaktiverad rensas effektnivå- och funktionsvärdena i de motsvarande kokzonerna.

SYNCHRO-FUNKTION (beroende på modell)

Med den här funktionen är det möjligt att aktivera två kokzoner – som indikeras på skärmen som "Synchro" – så att de arbetar tillsammans, samt att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.

Tryck på sensorn  (14) för att aktivera den här funktionen. Genom att göra detta tänds decimaltecknen (4) för de sammankopplade kokzonerna och värdet "0" visas på deras effektnivåindikatorer (3). Registrering av kokkärlet kommer att ske i hela den sammankopplade zonen. Du kommer att ha några sekunder på dig att utföra nästa åtgärd, annars avaktiveras funktionen automatiskt.

För att avaktivera den här funktionen ska du trycka på sensorn  (14) igen. När funktionen är avaktiverad rensas effektnivå- och funktionsvärdena i de motsvarande kokzonerna.

SÄKERHETSAVSTÄNGNING

Om en eller flera kokzoner på grund av ett fel inte stängs av kommer enheten att stängas av automatiskt efter en viss tidsperiod (se tabellen nedan).

Vald effektnivå	Maximal funktionstid (i timmar)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minuter, justerat till nivå 9 *beroende på modell

När "säkerhetsavstängningen" har inträffat visas "0" om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller "H" om det finns risk för brännskador.

Kontrollpanelen vid kokzonerna ska alltid hållas torr och fri.

Om det uppstår problem med inställningar eller om det förekommer oegentligheter som inte anges i den här bruksanvisningen ska man bryta strömmen till apparaten och kontakta Witts kundtjänst.



FÖRSLAG OCH REKOMMENDATIONER

*Använd kokkärl med tjock och helt plan botten.

*Dra inte kokkärlet över glaset eftersom det kan skapa repor.

*Även om glaset tål stötar från stora kastruller eller stekpannor utan vassa kanter ska det helst undvikas.

*För att undvika skador på glaskeramikhällen ska man undvika att dra kokkärlet över glasytan samt hålla kokkärlets botten ren och i gott skick.

*Rekommenderad diameter på kokkärlets botten (se bladet på s. 19).

Undvik att spilla socker eller sockerhaltiga livsmedel på glaskeramikhällen, eftersom sockret kan reagera med glaset och orsaka skador på ytan.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att hålla spishällen i gott skick ska den rengöras regelbundet med lämpliga produkter och redskap efter att den har svalnat. Detta gör det lättare att hålla den ren och förhindrar att smuts ansamlas. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller redskap som kan repa ytan, och använd heller inte apparater som rengör med hjälp av ånga.

Lätt smuts som inte har bränt fast kan tas bort med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller ljummet tvålsvamp. För svåra fläckar eller fett används en skrapa för glaskeramikhällen enligt tillverkarens anvisningar.

Slutligen kan inbränd smuts avlägsnas med en vass hållskrapa.

Glänsande metalliska missfärgningar orsakas av kokkärl med torra fettrester under botten eller på grund av fett mellan glaset och kokkärlet under tillagning. Dessa fläckar avlägsnas från glaset med vatten och stålull av rostfritt stål eller med ett särskilt rengöringsmedel för glaskeramikhållar.

Plastföremål, socker eller livsmedel med hög sockerhalt som har smält på spishällen måste tas bort omedelbart med en skrapa. Metallsken uppstår när kokkärl av metall dras över glasytan. Det kan tas bort genom noggrann rengöring med ett specialrengöringsmedel för glaskeramikhållar, även om det kan vara nödvändigt att upprepa rengöringen flera gånger.

Viktigt! Om det finns smält material mellan glashällen och kokkärlet kan kokkärlet fastna på glashällen. Försök inte ta bort kokkärlet efter att det har svalnat, eftersom det kan förstöra glaskeramikhällen.



Viktigt! Stå inte på glaset och stöd dig inte på det eftersom glaset kan gå sönder och orsaka personskador. Placera inte föremål på glashällen.



WITT förbehåller sig rätten att utföra sådana ändringar i våra bruksanvisningar som anses nödvändiga eller användbara och som inte hänför sig till väsentliga funktioner.

Anmärkningar om miljön

Symbolen på produkten eller förpackningen anger att den här produkten inte kan behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste lämnas till en återvinningscentral för elektriska och elektroniska apparater. Genom att säkerställa att den här produkten bortskaffas på rätt sätt bidrar du till att undvika eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som skulle kunna uppstå till följd av felaktig hantering av den här produkten. För mer detaljerad information om återvinning av den här produkten kan du kontakta din kommun, den lokala återvinningscentralen eller butiken där du köpte produkten.

Förpackningsmaterialen är ekologiska och kan återvinnas till 100 %. Plastdelarna är märkta >PE<, >LD<, >EPS< osv. Förpackningsmaterial ska bortskaffas som hushållsavfall i lämplig behållare i din kommun.

Apparatens överensstämmelse med energieffektivitet:

Apparaten har testats i enlighet med standarden EN 60350-2 och det erhållna värdet i Wh/kg finns angivet på apparatens typskylt.

Följande råd kan hjälpa dig att spara energi när du lagar mat:

- Använd om möjligt rätt lock till alla kokkärl. Att tillaga mat utan lock använder mer energi.
- Använd kastruller och stekpannor med plan botten och en lämplig bottendiameter som passar storleken på kokzonen. Tillverkare av kastruller och stekpannor anger vanligtvis kokkärlets övre diameter, som alltid är större än diametern på botten.
- När du använder vatten i tillagningen ska du använda små mängder vatten för att bevara näringsämnen i maten. Ställ in den lägsta effektnivå som behövs för tillagningen. Det är onödigt att använda för höga effektnivåer, och det är ett slöseri med energi.
- Använd små kokkärl till små mängder mat.

Felsökning

Innan du ringer kundtjänst ombeds du att kontrollera nedanstående:

Spishällen fungerar inte:

Kontrollera att strömkabeln är ansluten till det aktuella eluttaget.

Kokzonerna värms inte upp:

Kokkärlet är olämpligt (har inte botten med ferromagnetiskt material eller är för litet). Kontrollera att en magnet fastnar mot kokkärlets botten eller använd ett större kokkärl.

Ett surrande ljud hörs i början av tillagningen på induktionszonerna:


I kokkärl med tunn botten eller kokkärl som inte består av en enda del kan det uppstå ett surrande ljud som ett resultat av energiöverföring direkt till botten av kokkärlet. Detta är inte ett fel, men om du ändå vill undvika detta surrande ljud ska du sänka den valda effektnivån något eller använda kokkärl med en tjockare botten och/eller som består av en enda del.

Touchkontrollen slås inte på eller, om den är påslagen, så fungerar den inte:

Ingen kokzon har valts. Kontrollera att du har valt en kokzon innan du ställer in den. Sensorerna är fuktiga och/eller dina fingrar är fuktiga. Ytan på touchkontrollen och/eller fingrarna ska vara torra och rena. Blockeringen är aktiverad. Häv blockeringen.

Ett fläktljud hörs under tillagningen och fortsätter även efter att spishällen har stängts av:

Det finns en fläkt monterad i induktionszonerna för att kyla elektroniken. Fläkten är bara igång när temperaturen i elektroniken är mycket hög. När temperaturen sjunker stängs fläkten av automatiskt, oavsett om spishällen är påslagen eller avstängd.

Symbolen  visas på effektnivåindikatorn för en kokzon. Induktionssystemet kan antingen inte hitta något kokkärl på kokzonen eller så är kokkärlet av olämplig typ.

Kokzonen stängs av och meddelandet C81 eller C82 visas på displayen:

Temperaturen i de elektroniska delarna eller glaset är för hög. Vänta en stund för att låta elektroniken svalna eller avlägsna kokkärlet så att glaset kan svalna.

Displayen på en av kokzonerna visar C85:

Kokkärlet som används är av olämplig typ. Stäng av spishällen och slå på den igen och prova att använda ett annat kokkärl.

Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på effektnivåindikatorerna (3):

Touchkontrollen registrerar att på/av-sensorn (1) är övertäckt och att det inte går att slå på spisen. Ta bort eventuella föremål eller vätskor från kontaktytan samt rengör och torka av tills meddelandet försvinner.

Apparaten stängs av och meddelandet C91 visas på effektnivåindikatorerna (3):

Touchkontrollen registrerar att Stop&Go-sensorn (6) är övertäckt och att det inte går att slå på spisen. Ta bort eventuella föremål eller vätskor och se till att kontaktytan är ren och torr. Tryck sedan två gånger på Stop&Go-sensorn (6) för att ta bort meddelandet och återgå till normal drift.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN - BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN - BESKRIVNING AV HÄLLEN -

KEITTOTASON KUVAUS - DESCRIPTION OF THE HOBS

Tekniske data	Tekniske data	Tekniska data	Tekniset tiedot	Technical data	FQ8VI82220	FQ6VI83224	FQ6VI05222
					FQ8VI82055	FQ6VI83221	
Type	Type	Typ	Volttia	Type	WE808FS	WIF604FSR	EIP60
Total effekt	Total effekt	Total effekt	Kokonaisteho	Total power	WIF804FSR	WE608FS	7400 W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECkogeplade**	Relativt energiforbrug for koketoppen, ECKoketopp**	Energieffektivitetsklasse för hällen EChäll **	Keittotason energiankulutus, EC-keittotaso **	Energy consumption for the hob EChob**	7200 W	7200 W	7400 W
Forrest til venstre	Foran venstre	Vänster, fram	Etuvasemmalla	Front left heating zone	185.1 Wh/kg	186.1 Wh/kg	194.7 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	Ø 280mm	Ø 150mm	Ø 210mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 140mm	Ø 90mm	Ø 140mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	2100 W	1200 W	2000 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Booster power	2500 W	1600 W	2600 W
Bagerst til venstre	Bak venstre	Vänster, bak	Takavase	Rear left heating zone	177.3 Wh/kg	183.4 Wh/kg	186.6 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	-	Ø 215mm	Ø 160mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	-	Ø 110mm	Ø 100mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	-	2100 W	1500 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Booster power	-	3000 W	1800 W
Bagerst til højre	Bak højre	Höger, bak	Takaoikealla	Rear right heating zone	-	182,5	194.9 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	228x405mm	228x405mm	Ø 210mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 150mm	Ø 150mm	Ø 140mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1750 W	1750 W	2000 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Booster power	2000 W	2000 W	2600 W
Forrest til højre	Foran højre	Höger, fram	Etuoikealla	Front right heating zone	184.3 Wh/kg	184.3 Wh/kg	202.5 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	228x405mm	228x405mm	Ø 160mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 150mm	Ø 150mm	Ø 100mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1750 W	1750 W	1500 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Booster power	2000 W	2000 W	1800 W
Forreste midterste	Foran midt	Mitten, fram	Keskuksen edessä	Front middle heating zone	201.2 Wh/kg	201.2 Wh/kg	194.9 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	Ø 150mm	-	-
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 90mm	-	-
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1200 W	-	-
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Booster power	1600 W	-	-
				Energy consumption EC _{CW} **	183.4 Wh/kg	-	-

*Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegejets størrelse og materiale.

** Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).

*** Minimum bunddiameter afhænger af mængden af magnetisk materiale i kogegejet.

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 säkringsskåbet, åligger det kunden att själv betala för servicebesöket.

Kommersiella inköp

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

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

SERVICE

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

Tel. +46 0852508480

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