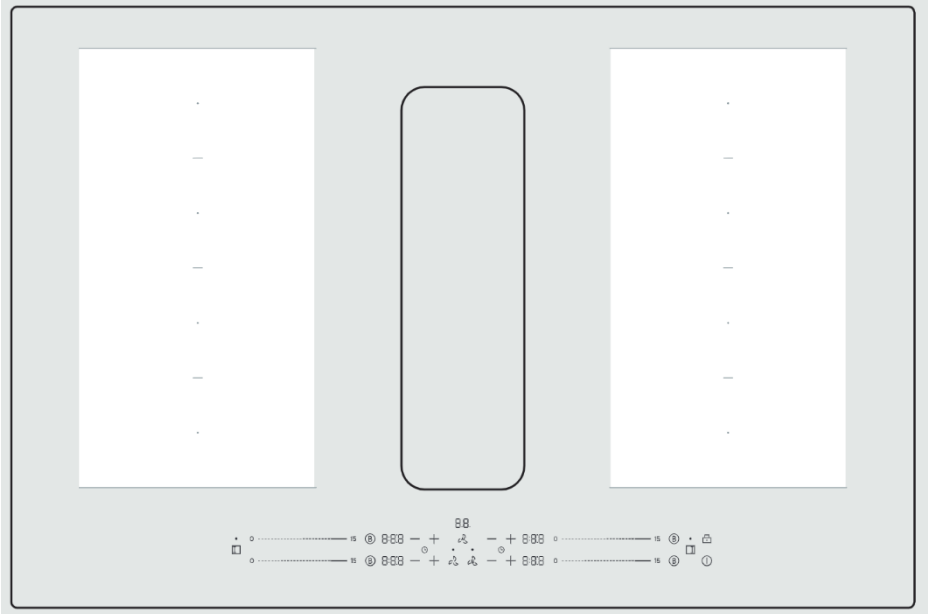




CHIHP80R_CHIHMP80R



Bruksanvisning – Hood-in-Hob NO

ADVARSEL: Les denne bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk, og oppbevar den til senere bruk. Design og spesifikasjoner kan endres uten forvarsel som ledd i produktforbedringer. Kontakt forhandleren for mer informasjon. Illustrasjonene i denne veiledningen er kun ment som en veiledning. Det faktiske produktet kan avvike.

TAKK FOR AT DU VALGTE OSS

Takk for at du valgte Witt!

Før du tar i bruk ditt nye Witt-produkt, ber vi deg lese denne bruksanvisningen nøye, slik at du blir kjent med funksjonene og kan bruke apparatet på en sikker måte.

INNHold

SIKKERHETSANVISNINGER	4
SPESIFIKASJONER	10
PRODUKTOVERSIKT	13
DRIFTSMODUSER	16
HURTIGSTARTGUIDE	17
BETJENING	19
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	30
PROBLEMLØSING	38
VAREMERKER, OPPHAVSRETT OG JURIDISK ERKLÆRING	43
REKLAMASJONSRETT OG SERVICE	43
KASSERING OG RESIRKULERING	45

SIKKERHETSANVISNINGER

Tilsiktet bruk

Følgende sikkerhetsretningslinjer er ment å forhindre uforutsette risikoer eller skade fra usikker eller feil bruk av apparatet. Sjekk emballasjen og apparatet ved mottak for å sikre at alt er intakt, slik at sikker bruk kan garanteres. Hvis du oppdager skader, må du kontakte forhandleren.

Merk at endringer eller modifikasjoner av apparatet ikke er tillatt av sikkerhetshensyn. Feil bruk kan medføre fare og at garantien bortfaller.

Symbolforklaring	
	FARE Dette symbolet indikerer fare for liv og helse som følge av ekstremt brannfarlig gass.
	ADVARSEL – Elektrisk spenning Dette symbolet indikerer fare for liv og helse som følge av elektrisk spenning.
	ADVARSEL Dette signalordet angir en fare med middels risiko, som kan føre til dødsfall eller alvorlig personskade hvis den ikke unngås.
	FORSIKTIG Dette signalordet angir en fare med lavere risikonivå, som kan føre til mindre eller moderat personskade hvis den ikke unngås.
	MERK Dette signalordet angir viktig informasjon (f.eks. fare for materielle skader), men ikke fare.
	Følg anvisningene Dette symbolet angir at apparatet kun må brukes og vedlikeholdes i henhold til bruksanvisningen.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet, og oppbevar den i nærheten av installasjonsstedet eller apparatet for senere bruk.

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker apparatet.

Følg alltid instruksjonene i denne bruksanvisningen nøye. Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle problemer, skader eller brann som oppstår som følge av manglende overholdelse av instruksjonene.

Apparatet er utelukkende beregnet for husholdningsbruk for tilberedning av mat og utsuging av matos. All annen bruk (f.eks. romoppvarming) er ikke tillatt.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader forårsaket av feil bruk eller feilaktig betjening.

Apparatet kan avvike visuelt fra illustrasjonene i denne håndboken, men funksjon, vedlikehold og installasjon er identiske.

Denne bruksanvisningen bør oppbevares for senere bruk. Hvis apparatet selges, overføres eller flyttes, må bruksanvisningen medfølge.

INSTALLASJON

Risiko for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømmettet før du utfører arbeid eller vedlikehold.
- Riktig jording er obligatorisk.
- Endringer i det faste elektriske anlegget må kun utføres av en autorisert elektriker.
- Manglende overholdelse kan føre til elektrisk støt eller livsfare.
- Installasjon eller vedlikehold må kun utføres av kvalifiserte teknikere i samsvar med produsentens anvisninger og gjeldende sikkerhetsbestemmelser.
- Reparasjon eller utskifting av deler kan bare utføres hvis det er spesifikt angitt i denne bruksanvisningen.
- Det er påkrevd å jorde apparatet.
- For å oppfylle gjeldende sikkerhetskrav, må det installeres en flerpolet bryter som sikrer fullstendig avbrudd av strømforsyningen ved overspenningskategori III i henhold til installasjonsreglene.
- Ikke bruk stikkontakter eller skjøteledninger.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, må typeskiltet (på undersiden av apparatet) kontrolleres for å sikre at spenningen og strømmen stemmer overens med strømmettet og at tilkoblingspunktet er egnet. I tilfeller, kontakt en autorisert elektrisk installatør.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Plasser aldri brennbare materialer eller gjenstander på apparatet.
- For å unngå fare må apparatet installeres i henhold til installasjonsveiledningen.
- Apparatet må kun installeres og jordes av en kvalifisert fagperson.
- Apparatet må kobles til en installasjon med en bryter som sikrer fullstendig avbrudd av strømforsyningen.

- Feil installasjon kan føre til at garantien og ansvaret bortfaller.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk og forstår farene som er involvert.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens serviceleverandør eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må apparatet slås av for å unngå fare for elektrisk støt (for glasskeramiske overflater eller lignende materialer).
- Ikke legg metallgjenstander som kniver, gafler, skjere eller lokk på kokeplaten, da de kan bli veldig varme.
- Ikke bruk en damprenser til å rengjøre apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet for bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- **ADVARSEL:** Brannfare - ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Tilberedning må overvåkes. Kortvarig tilberedning må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Å lage mat uten tilsyn med fett eller olje kan være farlig og føre til brann.
Prøv aldri å slukke ild med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- Unngå overløp. Ved koking eller oppvarming av væsker må effekten reduseres.
- Ikke la kokesonene være tent uten kokekar eller med tomme gryter/panner.
- Slå alltid av kokesonen etter bruk.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging, og ikke plasser produkter pakket inn i aluminium direkte på kokeplaten, da det kan smelte og skade apparatet permanent.
- Varm aldri uåpnede bokser, da de kan eksplodere.

DRIFT OG VEDLIKEHOLD

Risiko for elektrisk støt

- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har sprekker. Hvis overflaten sprekker eller er skadet, må apparatet umiddelbart slås av på hovedbryteren (veggbryter) og du må kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av apparatet på veggbryteren før du utfører rengjøring eller vedlikehold.
- Manglende overholdelse kan føre til elektrisk støt eller livsfare.

Helserisiko

- Dette apparatet oppfyller gjeldende standarder for elektromagnetisk sikkerhet.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør kontakte legen sin eller produsenten av implantatet før de bruker apparatet, for å sikre at implantatet ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Manglende overholdelse kan føre til livsfare.

Risiko for varme overflater

- Under bruk kan tilgjengelige deler av apparatet bli så varme at de kan forårsake forbrenninger.
- Unngå kontakt med overflaten på kokeplaten til den er avkjølt.
- Hold barn borte fra apparatet.
- Håndtakene på gryter og panner kan bli varme. Pass på at håndtakene ikke stikker ut over andre aktive kokesoner, og hold dem utenfor barns rekkevidde.
- Manglende overholdelse kan føre til forbrenninger.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Ikke plasser magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort eller minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner eller MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp rommet.
- Slå alltid av kokesoner og kokeplater etter bruk via betjeningspanelet. Ikke stol på grytegjennkjenningsfunksjonen for automatisk avstengning.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander som kan tiltrekke barn, i skap over apparatet, da dette kan forårsake alvorlig ulykkesrisiko.
- Ikke la barn være uten tilsyn i nærheten av apparatet når det er i bruk.
- Barn eller personer med nedsatt funksjonsevne må bare bruke apparatet under tilsyn eller etter grundig instruksjon om sikker bruk.
- Ikke reparer eller bytt ut deler av apparatet, med mindre det er spesifikt angitt i denne bruksanvisningen. Alt annet servicearbeid må utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke plasser eller la tunge gjenstander ligge på apparatet.
- Ikke stå på apparatet.
- Ikke bruk kokekar med ujevn eller skarp bunn, og unngå å dra gryter og panner over overflaten av den glasskeramiske overflaten, da dette kan skrape den opp.
- Ikke bruk skureputer eller aggressive/slipende rengjøringsmidler, da disse kan skade overflaten.

Bruksområde

Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende, som for eksempel:

- personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
- landbrukseiendommer
- gjester på hoteller, moteller og liknende bomiljøer
- bed & breakfast o.l.

ADVARSEL - varme overflater

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Unngå å berøre varme elementer.
- Barn under 8 år må holdes unna apparatet, med mindre de er under konstant tilsyn.

Ventilasjon og eksos

- Det må være tilstrekkelig ventilasjon i rommet når ventilatoren brukes samtidig med apparater som forbrenner gass eller annet brensel.
- Ventilatoren må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (minst en gang i måneden) i henhold til vedlikeholdsinstruksjonene.
- Manglende rengjøring samt manglende utskifting/rengjøring av filtre kan medføre brannfare.
- Det er strengt forbudt å flambere mat under ventilatoren. Åpen ild kan skade filtrene og forårsake brannfare.
- Vær spesielt forsiktig når du steker for å unngå overoppheting av olje og fett.
- **FORSIKTIG:** Når kokeplaten er slått på, kan de tilgjengelige delene på ventilatoren bli varme.

Tekniske krav til avtrekk

- Gjeldende lokale regler for utsuging av luft må overholdes.
- Den utsugede luften må ikke føres gjennom kanaler som brukes til eksos fra apparater som brenner gass eller annet brensel.
- Bruk aldri ventilatoren uten riktig montert luftgitter og fettfilter.
- Bruk kun de medfølgende monteringssskruene eller riktig spesifiserte alternativer.

Spesielle sikkerhetskrav

- Ved samtidig bruk av ventilatoren og apparater som ikke drives av strøm, bør trykket i rommet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Sørg for tilstrekkelig lufttilførsel gjennom åpninger som ikke kan lukkes (f.eks. dører, vinduer eller ventilasjonsåpninger).
- For optimal og energieffektiv bruk:
 - Start ventilatoren på lav hastighet og la den løpe i noen minutter etter matlagingen.
 - Øk hastigheten bare om nødvendig.
 - Bruk boost-funksjonen bare i spesielle tilfeller.
 - Bytt ut filtre etter behov.

Ytterligere forholdsregler

- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Unngå åpen ild i nærheten av apparatet.
- Ikke installer apparatet i nærheten av ovner med fast brensel (f.eks. ved eller kull) med mindre de har et lukket forbrenningskammer.

- La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Hvis væske kommer inn i apparatet, må fettfilteret eller oppsamlingsbeholderen først fjernes etter at apparatet er avkjølt.
- En svak lukt kan oppstå når du pakker ut - dette er normalt og forsvinner raskt.
- Ventilatorer kan påvirke driften av gassapparater på grunn av tilbakestrømming av forbrenningsgasser. Installasjonen bør derfor kontrolleres av en kvalifisert fagperson.

VIKTIG

- Det kan oppstå brannfare hvis rengjøringen ikke utføres i henhold til instruksjonene.
- Gjeldende regler for luftavledning må overholdes.
- FORSIKTIG: Dette apparatet er ikke beregnet for bruk med gasskomfyrer.

SPESIFIKASJONER

Hood-in-hob	CHIHMP80R – CHIHMP80R
Antall kokesoner:	4 soner
Nettspenning:	220–240 V~ - 380–415V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Samlet tilkoblet effekt:	7400 W
Produktmål (L × B × H):	800 × 520 × 230 mm
Utskjæringsmål (A × B):	750 × 490 mm
Motor	BLDC

Vekt og mål er omtrentlige. Siden vi kontinuerlig forbedrer produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre spesifikasjoner og design uten forvarsel.

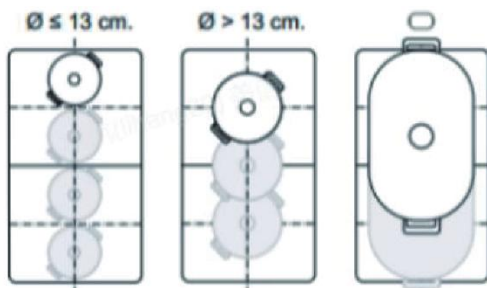
	Symbol	Data	Enhet
Modellidentifikasjon	-	CHIHMP80R – CHIHMP80R	-
Type kokeplate	-	Elektrisk kokeplate	-
Antall kokesoner/-områder	-	To områder	-
Oppvarmingsteknologi	-	Induksjon	-
Diameter av brukbar kokesone	Øy	-	cm
Dimensjon av brukbart kokefelt (L × W)	L W	Venstre: 37,5 * 20,5 Høyre: 37,5 * 20,5	cm
Energiforbruk per kokesone/-område	EC elektrisk matlaging	Venstre: 179,6 Høyre: 182,3	Wh/kg
Totalt energiforbruk (kokeplate)	EC electric hob	181	Wh/kg
Energiforbruk			
Årlig energiforbruk	AEC hood	11,9	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	-	A++	-
Energieffektivitetsindeks	EEl hood	33,2	-
Fluiddynamisk effektivitet	FDE hood	31,7	-
Fluiddynamisk effektivitetsklasse	-	A	-
Belysning			
Lysutbytte	LEhood	NA	lux/W
Klasse for lysutbytte	-	NA	-
Fettfiltrering			
Fettfiltreringseffektivitet	GFE hood	80,2	-
Fettfilterklasse	-	C	-

Luftstrøm (avtrekksdrift)			
Maksimal luftstrøm ved laveste hastighet ved normal drift	-	235	m³/t
Maksimal luftstrøm ved høyeste hastighet ved normal drift	-	579	m³/t
Maksimal luftstrøm ved boost	-	735	m³/t
Støynivå (avtrekksdrift)			
A-vektet luftbåren lydeffekt ved laveste hastighet	-	47	dB
A-vektet luftbåren lydeffekt ved høyeste hastighet	-	62	dB
A-vektet luftbåren lydeffekt ved boost	-	68	dB
Energiforbruk			
Strømforbruk i avslått tilstand	Po	0,42	W
Energiforbruk i standby-modus	Ps	NA	W
Luftstrøm (resirkulasjonsdrift)			
Maksimal luftstrøm ved laveste hastighet ved normal drift	-	202	m³/t
Maksimal luftstrøm ved høyeste hastighet ved normal drift	-	498	m³/t
Maksimal luftstrøm ved boost	-	543	m³/t
Støynivå (resirkulasjonsdrift)			
A-vektet luftbåren lydeffekt ved laveste hastighet	-	47	dB
A-vektet luftbåren lydeffekt ved høyeste hastighet	-	64	dB
A-vektet luftbåren lydeffekt i luft ved boost	-	66	dB

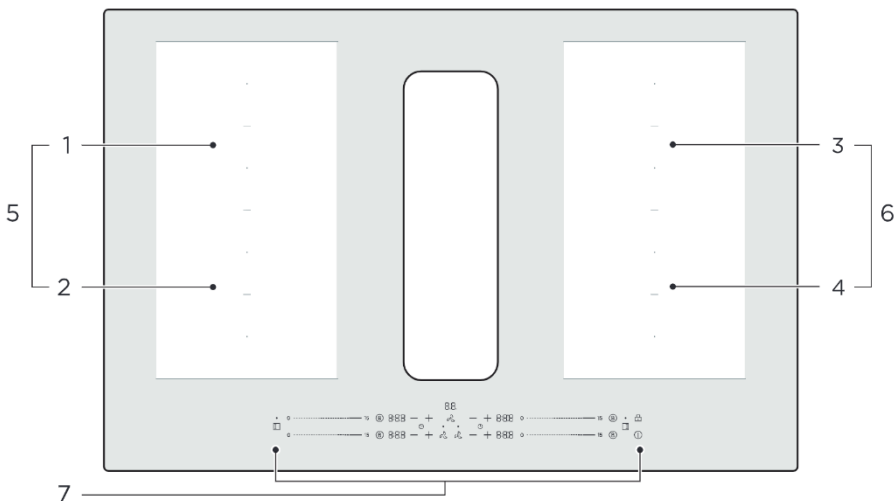
Vekt og mål er omtrentlige. Som ledd i kontinuerlige produktforbedringer forbeholder vi oss retten til å endre spesifikasjoner og design uten forvarsel.

Den anbefalte bunndiameteren for induksjonskokekar		
Kokesone	Minimum	Maksimum
1 & 2 & 3 & 4	100 mm	200 mm
Flex Pro-sone	210 mm	220 x 380 mm

Plasseringen avhenger av størrelsen på kokekaret

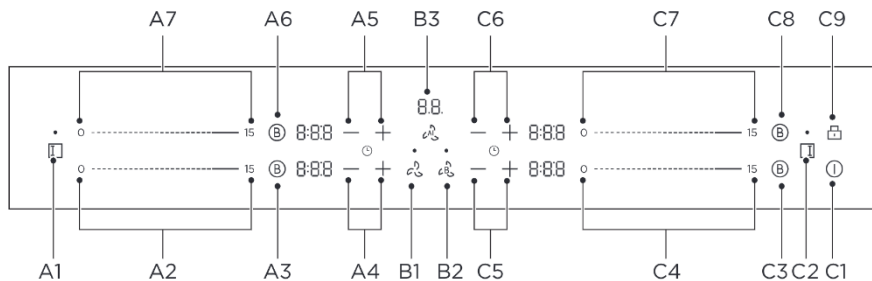


PRODUKTOVERSIKT



1. Kokesone maks 2200/3600 W
2. Kokesone maks 2200/3600 W
3. Kokesone maks 2200/3600 W
4. Kokesone maks 2200/3600 W
5. Kokesone maks. 3300/3700 W
6. Kokesone maks. 3300/3700 W
7. Betjeningspanel

Betjeningspanel



A1. Flex Pro-funksjon

A2: Velge varmetrinn (glidebryter)

A3. Boost-funksjon

A4. Timerstyring

A5. Timerstyring

A6. Boost-funksjon

A7. Valg av varmetrinn

B1. Kontroll av ventilatoren

B2. boost-funksjon

B3. Automatisk modus (kokeplate og ventilator)

C1. På/av

C2. Flex Pro-funksjon

C3. Boost-funksjon

C4. Valg av varmetrinn

C5. Timerstyring

C6. Timerstyring

C7. Valg av varmetrinn

C8. Boost-funksjon

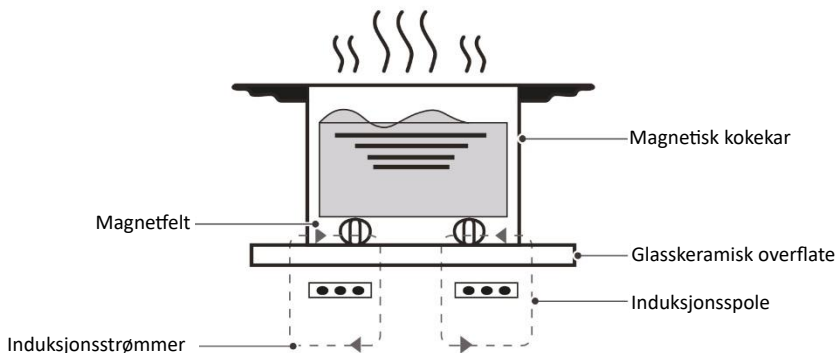
C9. Barnesikring



Merk Alle illustrasjonene i denne bruksanvisningen er kun veiledende. Det faktiske produktet kan avvike fra illustrasjonene som vises.

Funksjon og virkemåte

Induksjonsmatlaging er en sikker, avansert, effektiv og energieffektiv tilberedningsteknologi. Den fungerer ved at elektromagnetiske felt genererer varme direkte i kokekaret, i stedet for å varme opp glassoverflaten indirekte. Glassflaten blir bare varm fordi kokekaret avgir varme til den.



DRIFTSMODUSER

Du kan bruke apparatet i avtrekksdrift eller resirkulasjonsdrift.

Avtrekksdrift

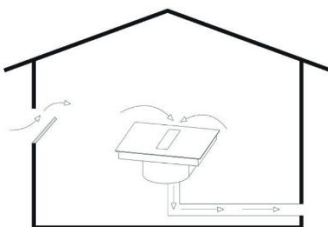
Luften renses gjennom et fettfilter og ledes deretter ut av boligen via et kanalsystem. Ved avtrekksdrift må det sikres tilstrekkelig tilførsel av frisk luft.

Apparatet kan bare avlede mengden luft som er tilgjengelig i rommet eller tilføres utenfra.

Den utsugede luften må ikke føres gjennom avtrekkskanaler som brukes til røyk eller forbrenningsgasser fra apparater som bruker gass eller annet brensel (unntatt apparater som utelukkende resirkulerer luften).

Hvis avtrekksluften ledes til en skorstein eller eksoskanal som ikke er i bruk, må godkjenning fra en kvalifisert fagperson innhentes.

Hvis luften føres gjennom en yttervegg, bør det brukes en teleskopkanal.

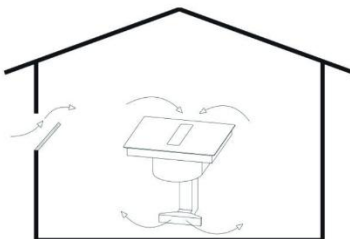


Resirkulasjonsdrift

Luften renses gjennom et fettfilter og to kullfiltre, hvorefter den mates tilbake i rommet. Tilførselen av frisk luft bidrar til å redusere fuktigheten i rommet.

For resirkulasjonsdrift må to kullfiltre installeres.

De forskjellige alternativene for resirkulasjonsdrift finner du i produktkatalogen eller kan spesifiseres av forhandleren.



FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Les denne bruksanvisningen nøye, med særlig vekt på avsnittet «Sikkerhetsanvisninger».
- Fjern all beskyttelsesfilm fra apparatet.
- Velg ønsket driftsmodus.

Som standard er apparatet satt til avtrekksdrift.

Slik endrer du driftsmodus på ventilatoren

Hvis du vil bytte fra avtrekksdrift til resirkulasjonsdrift, følger du trinnene nedenfor:

1. Når apparatet er slått av, trykker du på og holder barnesikringsknappen nede i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.
2. Trykk og hold inne A-knappen i 3 sekunder (et pip høres). Displayet viser «ou», «In 1» eller «In 2».
3. Trykk på barnesikringsknappen for å bytte mellom driftsmoduser.
4. Trykk på av/på-knappen for å bekrefte valget.

Displayvisning	Driftsmodus	Beskrivelse
ou	Avtrekksdrift	Luft ledes ut av boligen.
In 1	Resirkulasjonsdrift 1	Intern sirkulasjon med kullfilter.
In 2	Resirkulasjonsdrift 2	Intern sirkulasjon med kullfilter (kubetype).

HURTIGSTARTGUIDE

ADVARSEL

Vær forsiktig når du steker, da olje og fett blir veldig raskt varme, spesielt når du bruker PowerBoost. Ved svært høye temperaturer kan olje og fett selvantennes og utgjør derfor en alvorlig brannfare.

Matlagingstips

- Skru ned varmen når maten begynner å koke.
- Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved å holde på varmen.
- Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på høy effekt, og skru ned varmen når maten er gjennomvarm.

Simring og tilberedning av ris

- Simring skjer like under kokepunktet, rundt 85 °C, der små bobler av og til stiger opp til overflaten. Det er avgjørende for smakfulle supper og møre gryteretter, da smakene utvikles uten at maten blir overkokt.
- Sauser basert på egg eller tyknet med mel bør tilberedes under kokepunktet.
- Noen retter, blant annet ris tilberedt ved absorpsjonsmetoden, kan kreve et høyere varmenivå enn det laveste for å sikre riktig tilberedning innenfor den anbefalte tiden.

Steking av biff

Slik tilbereder du saftige og smakfulle biffer:

1. La kjøttet komme til romtemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.
3. Pensle begge sider av biffen med olje. Hell litt olje i den varme stekepannen, og legg deretter i kjøttet.
4. Snu biffen én gang under tilberedningen. Den nøyaktige steketiden avhenger av biffens tykkelse og ønsket stekegrad. Det kan ta mellom ca. 2 og 8 minutter per side. Trykk lett på biffen for å vurdere stekegraden – jo fastere den føles, desto mer gjennomstekt er den.
5. La biffen hvile et par minutter på en varm tallerken før servering, slik at den blir mørere.

Steke wok

1. Velg en flatbunnet wok- eller stor stekepanne som er kompatibel med induksjon.
2. Ha alle ingredienser og redskaper klare. Wok-steking skal gå raskt. Ved større mengder tilberedes maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen kort og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Tilbered først kjøttet, sett det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt sprø, skrus varmen ned. Legg kjøttet tilbake i pannen og tilsett sausen.
6. Vend ingrediensene forsiktig, slik at de varmes opp jevnt.
7. Server straks.

Registrering av små gjenstander

- Hvis en gryte med feil størrelse eller av feil materiale (f.eks. aluminium) eller en liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel eller nøkkel) plasseres på kokeplaten, går kokeplaten automatisk over i standby-modus etter 1 minutt. Viften fortsetter å kjøle ned kokeplaten i ytterligere 1 minutt.

Varmetrinn

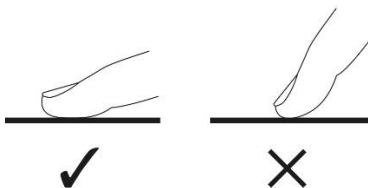
Innstillingene nedenfor er kun veiledende. Den nøyaktige innstillingen avhenger av flere faktorer, blant annet kokekaret ditt og mengden mat. Prøv deg frem for å finne de innstillingene som passer best til kokeplaten din.

Varmetrinn	Bruk
1–2	• Skånsom oppvarming av små mengder mat • Smelting av sjokolade, smør og matvarer som lett blir brent. • Lett simring • Langsom oppvarming
3–5	• Gjenoppvarming • Rask simring • Tilberedning av ris
6–11	• Pannekaker
12–13	• Sautering • Tilberedning av pasta
15 / P	• Steke wok • Steking/bruning på høy varme • Oppkoking av supper • Koking av vann

BETJENING

Touch-betjening

- Betjeningsselementet reagerer på berøring, så det er ikke nødvendig å trykke hardt.
- Bruk fingertuppen – ikke kanten av fingertuppen.
- Du vil høre et pip hver gang en berøring registreres.
- Sørg for at betjeningspanelet alltid er rent og tørt, og at det ikke ligger gjenstander (f.eks. kjøkkenredskaper eller kluter) på det. Selv et tynt vannlag kan gjøre betjeningen vanskelig.



Valg av egnet kokekar

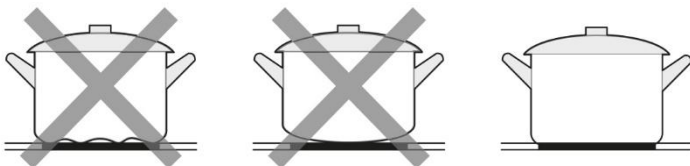
- Bruk bare kokekar som er egnet for induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret.
- Du kan sjekke om kokekaret ditt passer ved å holde en magnet mot bunnen. Hvis magneten festes til kokekaret, er det egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:



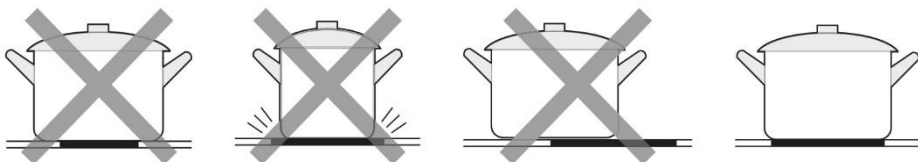
1. Hell litt vann i kokekaret.
 2. Hvis det  ikke blinker på displayet, og vannet blir varmet opp, er kokekaret egnet.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål uten magnetisk bunn, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen eller keramikk.
 - Hvis den ferromagnetiske delen bare dekker deler av bunnen på gryten/pannen, vil kun dette området varmes opp. Resten av bunnen oppnår muligens ikke tilstrekkelig temperatur til matlaging.
 - Hvis den ferromagnetiske delen ikke er jevn, men inneholder andre materialer som aluminium, kan det påvirke både oppvarmingen og registreringen av kokekaret.
 - Hvis bunnen av kokekaret samsvarer med eksemplene vist nedenfor, kan det være at kokeplaten ikke oppdager den.



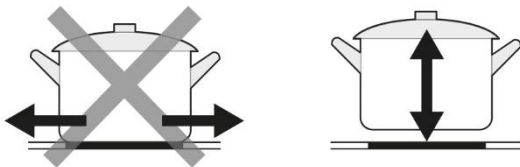
- Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller buet bunn.



- Sørg for at bunnen av kokekaret er glatt, ligger helt flatt mot glassflaten og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter som tilsvarer eller er større enn markeringen for den valgte kokesonen. Kokekar med litt større diameter utnytter energien mest effektivt. Hvis man bruker mindre kokekar, kan effektiviteten bli lavere enn forventet. Kokekar med en diameter på under 140 mm blir kanskje ikke registrert av kokeplaten. Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen.



- Løft alltid kokekaret av kokeplaten – unngå å skyve det, da det kan ripe opp glassoverflaten.



Slik bruker du kokeplaten

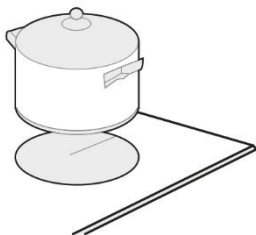
Start tilberedningen

Trykk på av/på-knappen og hold den inne et øyeblikk. Når kokeplaten slås på, høres et pip, og alle displayene viser «--», noe som indikerer at kokeplaten er i standby-modus.



Plasser egnet kokekar på den kokesonen du ønsker å bruke.

- Sørg for at bunnen på gryten og overflaten på kokesonen er rene og tørre.



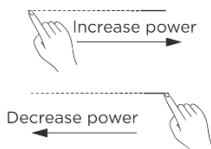
Innstilling av varmetrinn

Bruk glidebryteren til å velge effekttrinn for kokesonen.

Når kokesonen er aktivert, starter ventilatoren automatisk og går til automatisk modus. Displayet viser «A».



Under tilberedningen kan effekten justeres ved hjelp av glidebryteren:



Hvis displayet viser «» eller blinker

Dette kan skyldes:

- Kokekaret er ikke riktig plassert på kokesonen
- Kokekaret er ikke egnet for induksjon
- Kokekaret er for lite eller ikke sentrert riktig

Avslutning av matlaging

Metode 1 Sett varmetrinnnet til 0 for å slå av kokesonen.

Sett ventilatorens nivå til 0 for å slå av ventilatoren.

Metode 2: Trykk på av/på-knappen for å slå av hele apparatet.

Indikator for restvarme

Displayet viser H/h når kokesonen fortsatt er varm.

Unngå direkte kontakt med overflaten for å forhindre forbrenning.

Når temperaturen synker til et sikkert nivå, forsvinner indikatoren automatisk.

Energibesparelse

Hvis du fortsetter å lage mat, kan du med fordel bruke en varm kokesone til en annen gryte/panne for å utnytte restvarmen.

Slik bruker du ventilatoren

Slå på ventilatoren

1. I standby-modus: Trykk på nivåknappen  for å starte utsugingen.
2. Trykk på nivåknappen gjentatte ganger  for å velge nivå 0-3.
3. I standby-modus: Trykk på boost-knappen  for å aktivere boost-funksjonen.

Slå av ventilatoren

Metode 1 Trykk på av/på-knappen

Metode 2: Sett nivået til 0 med nivåknappen , og hold deretter knappen  nede i 3 sekunder.

Metode 3: Hvis ventilatoren er i automatisk modus, trykk på auto-knappen  for å gå ut av automatisk modus - nivået blir satt til 0.

Manuell modus

Bruk nivåknappen  eller boost-knappen  for å justere luftstrømmen manuelt etter behov.

Automatisk modus

1. Ventilatoren justerer automatisk driften basert på kokesonenes aktivitet. Displayet viser «A».
2. Når en kokesone er aktivert, starter ventilatoren automatisk i automatisk modus.
3. Hvis ventilatoren er slått av eller er i manuell modus, kan automatisk modus aktiveres ved å trykke på auto-knappen.



Merk

- Høye gryter kan redusere utsugingseffektiviteten.
- Utsugingen kan forbedres ved å plassere lokket skrått.
- I automatisk modus slås ventilatoren automatisk av 2 minutter etter at alle kokesoner er slått av.

Boost-funksjon for kokesoner

Boost-funksjonen gir raskere oppvarming enn varmetrinn 15.

Aktivering av boost-funksjon

I standby-modus eller mens kokesonen er aktiv: Trykk på boost-knappen for å aktivere boost-funksjonen. Displayet endres som vist nedenfor.



Deaktivering av boost-funksjonen

Metode 1 Sett kokesonen til et annet varmetrinn.

Metode 2: Vent til boost-perioden utløper.

Metode 3: Trykk på av/på-knappen



Merk

- Boost-funksjonen kan brukes på alle kokesoner.
- Boost-varigheten:
 - Enkel kokesone: 10 minutter
 - Flex Pro-sone: 5 minutter
- Når boosten avsluttes, går kokesonen automatisk tilbake til varmetrinnet som var valgt før boost ble aktivert.
- Hvis varmetrinnet var 0 før boost ble aktivert, går sonen automatisk tilbake til høyeste normale varmetrinn etter boost.

Effektstyringsfunksjon

For å beskytte den elektriske installasjonen av boligen, er apparatet utstyrt med en effektstyringsfunksjon. Denne funksjonen begrenser den totale effekten til kokesonene på samme side til maksimalt 3,7 kW.

Hvis en kokesone er i boost-modus og en annen kokesone på samme side er aktivert slik at den totale effekten overstiger 3,7 kW, avsluttes boost-funksjonen automatisk og kokesonen går tilbake til det høyeste normale varmetrinnet.

Boost-funksjon for ventilator

Aktivering av boost-funksjonen for ventilatoren

- I standby-modus eller under matlaging: Trykk på ventilatorens boost-knapp  for å aktivere boost-funksjonen.
- Displayet viser «b».

Deaktivering av ventilatorens boost-funksjon

Metode 1 Boost-funksjonen avsluttes automatisk etter 5 minutter.

Metode 2: Bruk ventilatorens nivåknapp for å velge et annet nivå.

Metode 3: Trykk på auto-knappen for å aktivere automatisk modus og avslutte boost-funksjonen.

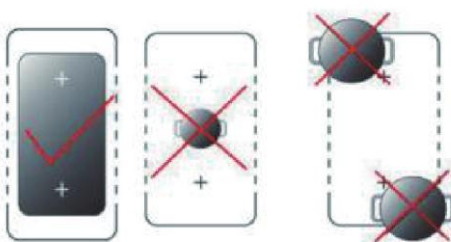


Merk

Etter 20 minutters kontinuerlig drift avsluttes boost-funksjonen automatisk neste gang den aktiveres, og ventilatoren vil i stedet kjøre på høyeste normale nivå.

FLEX PRO-SONE

- Denne funksjonen kombinerer de to kokesonene på samme side til en stor kokesone, slik at det er mulig å bruke større gryter og panner.
- For riktig oppvarming av kokekaret og jevn varmfordeling må kokekaret plasseres riktig:
- Når du bruker små gryter eller panner, avsluttes Flex Pro-funksjonen automatisk.



Aktivering av Flex Pro Zone

I standby-modus: Trykk på Flex Pro-knappen  for å aktivere Flex Pro-funksjonen.

Flex Pro-indikatoren lyser. 



Merk

- Hvis lengden på kokekaret er mindre enn 21 cm, anbefales det ikke å bruke Flex Pro-funksjonen.
- Bruk glidebryteren til å stille inn varmetrinnet for Flex Pro-sonen.
- Bruk timer-knappen til å stille inn timeren for Flex Pro-sonen.



Deaktivering av Flex Pro-sone

Metode 1 Sett varmetrinnet til 0. Flex Pro-funksjonen avsluttes automatisk etter 3 sekunder.

Metode 2: Trykk på Flex Pro-knappen **I** under bruk. Flex Pro-indikatoren slås av, og kokesonen foran og bak fortsetter med sine nåværende varmetrinn.

Metode 3: Trykk på av/på-knappene for å slå av apparatet.

Barnesikring

Barnesikringen låser betjeningspanelet for å forhindre utilsiktet bruk.

Barnesikring	
Trykk og hold inne barnesikringsknappen i 3 sekunder.	Displayet viser «Lo»
Deaktivering av barnesikringen	
Trykk og hold inne barnesikringsknappen i 3 sekunder.	



Merk

Når barnesikringen er aktiv, låses alle funksjoner unntatt:

- av-funksjonen
- opplåsing av barnesikringen

I nødstilfeller kan kokeplaten alltid slås av med av/på-knappen.

Timerfunksjon

Kokesonen slås av automatisk når den innstilte tiden er utløpt.

Maksimal innstillbar tid avhenger av standard driftstid for gjeldende varmetrinn.

Innstilling av timer

Innstilling for én kokesone

1. I standby-modus:

Bruk glidebryteren til å velge varmetrinnet for ønsket kokesone.

- Når timeren er stilt inn, begynner nedtellingen etter 3 blink.
- Displayet viser gjenværende tid.

2. Still inn timeren ved hjelp av timer-knappene:

- Trykk på «-» eller «+» for å redusere eller øke tiden med 1 minutt.
- Trykk og hold «-» eller «+» for å redusere eller øke tiden med 10 minutter.

Når den innstilte tiden er utløpt, slås kokesonen av automatisk.

Stille inn flere kokesoner

Prosedyren er den samme som ved innstilling av én kokesone. Timeren for hver kokesone stilles inn og vises separat.

Avbryte av timeren

Metode 1 Still inn timeren til 0:00. Timerfunksjonen avbrytes automatisk etter 3 sekunder.

Metode 2: Trykk på og hold inne «-» og «+» samtidig i 1 sekund for å avbryte timeren for den valgte kokesonen.

Standard driftstid

Standard driftstid er en sikkerhetsfunksjon som automatisk slår av apparatet hvis det ikke brukes på lenge. Standard driftstid varierer avhengig av det valgte varmetrinnet, som vist i tabellen nedenfor.

Platetopp									
Varmetrinn	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstid (minutter)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Varmetrinn	10	11	12	13	14	15			
Standard driftstid (minutter)	120	120	120	90	90	90			
Ventilator									
Effekttrinn	1	2	3						
Standard driftstid (minutter)	480	240	120						



Merk

1. Maksimal manuell tidsinnstilling kan ikke overstige standard driftstid for gjeldende varmetrinn.
2. Når timeren overskrider standard driftstid, justeres den automatisk til maksimal tillatt driftstid for det valgte varmetrinnet.
3. Når timeren vises på displayet, kan du trykke på glidebryteren for å se gjeldende varmetrinn. Etter dette kan varmetrinnet endres via glidebryteren.

Effektstyringsfunksjon

Autorisert servicepersonell må stille inn maksimal utgangseffekt i henhold til boligens elektriske installasjon. Fabrikkinnstillingen er 7,4 kW.

Apparatet fungerer alltid innenfor den valgte maksimale effektgrensen for å redusere risikoen for overbelastning.

Aktivere innstillingen for maksimal utgangseffekt

Trinn 1: Når apparatet er slått av: Trykk på og hold inne barnesikringsknappen  i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.

Trinn 2: Trykk på og hold inne boost-knappen (B) for venstre bakre kokesone i 3 sekunder.

Trinn 3: Trykk på og hold inne boost-knappen (B) for venstre fremre kokesone i 3 sekunder. Displayet vises som illustrert til høyre.



Valg av maksimal utgangseffekt

Bruk barnesikringsknappen  til å velge ønsket maksimal effekt, og trykk deretter på av/på-knappen for å bekrefte. Apparatet har 5 forskjellige effektgrenser fra 2,8 kW til 7,4 kW.

Display venstre foran	Display høyre foran	Maksimal effekt (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Forsinket avstengning av ventilatoren

Etter at matlagingen er fullført, kan ventilatoren fortsette å kjøre i et valgt tidsintervall for å forbedre luftkvaliteten på kjøkkenet. Standardinnstillingen er øyeblikkelig avstengning.

Innstilling av forsinket avstengning

- Når apparatet er slått av: Trykk på av/på-knappen for å aktivere standby-modus. Innen 10 sekunder: Trykk på og hold inne auto-knappen  i 5 sekunder for å åpne menyen for forsinket avstengning. Bruk barnesikringsknappen  for å velge ønsket tid. Trykk på strømknappen for å bekrefte.

Displayvisning

- Venstre display viser: tS (timerinnstilling)
- Høyre display viser: valgt forsinkelsestid i minutter

Mulige innstillinger:

- 0 min
- 1 min
- 2 min
- 5 min
- 10 min
- 20 min



Figure 1



Figure 2

Viktig

Personer med pacemaker bør kontakte legen sin før apparatet brukes.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

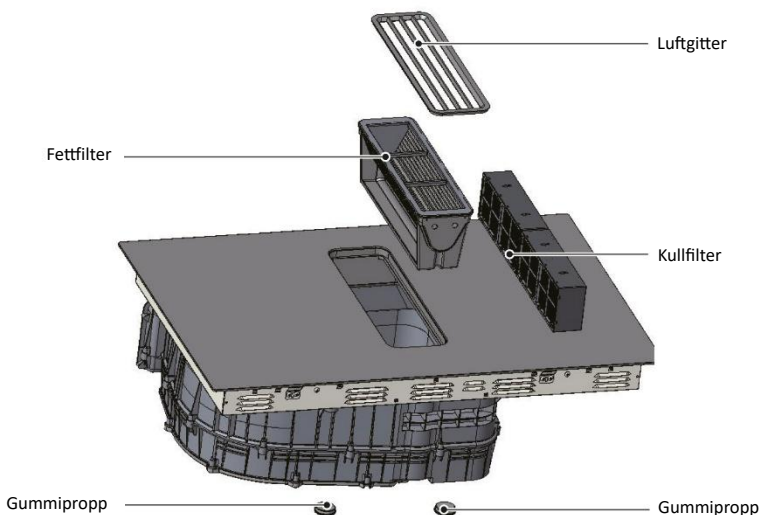
For å sikre optimal drift og lang levetid er det viktig å rengjøre og vedlikeholde apparatet regelmessig.

Rengjøring av platetoppen

Problem	Slik gjør du	Viktig
Daglig smuss på glasset (fingeravtrykk, merker, matrester og ikke-sukkerholdige søl)	1. Slå av platetoppen 2. Påfør vaskemiddel på glasskeramiske kokeplater mens overflaten fortsatt er lunkn (ikke varm). 3. Skyll og tørk med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på platetoppen igjen	• Selv om restvarmeindikatoren ikke vises, kan kokesonen fortsatt være varm. • Ikke bruk grove skuresvamper eller aggressive/slipende rengjøringsmidler, da disse kan ripe opp glasset. • La aldri rengjøringsrester ligge på kokeplaten, da dette kan føre til misfarging.
Overkok, smeltet materiale og varmt sukkerholdig søl	Fjern sølet umiddelbart med en slikkepott, palettkniv eller glassskrape egnet for glasskeramiske kokeplater. 1. Slå av kokeplaten på veggbryteren. 2. Hold skrapen i omtrent 30° vinkel og skrap sølet på et kjølig område av kokeplaten. 3. Fjern sølet med en klut eller tørkepapir. 4. Følg deretter instruksjonene under «Daglig smuss på glasset».	• Sukkerholdige søl må fjernes så snart som mulig, ellers kan det skade glassoverflaten permanent. • Vær forsiktig - bladet i en glassskrape er veldig skarpt. Oppbevares utilgjengelig for barn.
Søl på touch-betjeningen	1. Slå av platetoppen 2. Tørk opp væsken. 3. Rengjør betjeningsområdet med en fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området grundig med tørkepapir. 5. Slå på platetoppen igjen	• Kokeplaten kan pipe eller slå seg av automatisk hvis det er væske på touch-betjeningen. • Forsikre deg om at området er helt tørt før du slår på apparatet igjen.

Komponenter som må rengjøres eller byttes

For å sikre optimal drift og lang levetid er det viktig å rengjøre og vedlikeholde apparatet regelmessig. Følgende komponenter må rengjøres eller byttes ut etter behov:



Utskifting av kullfilter

Kullfiltre kan kjøpes fra autoriserte forhandlere eller kundeservice.

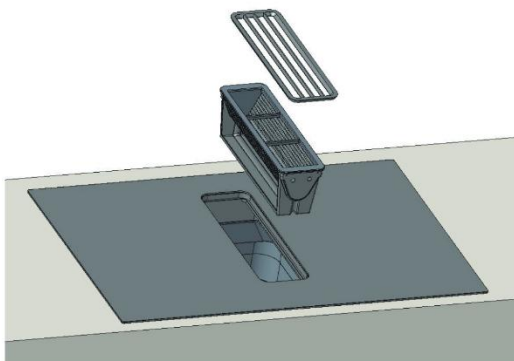
1. Bruk bare originale filtre for å sikre riktig funksjon.

2. VIKTIG

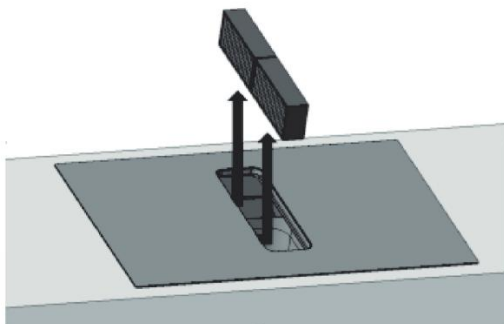
Fallende fettfiltre eller luftgitter kan skade kokeplaten under.

Fjern forsiktig luftgitteret og fettfilteret. Fett kan samle seg i bunnen av filteret.

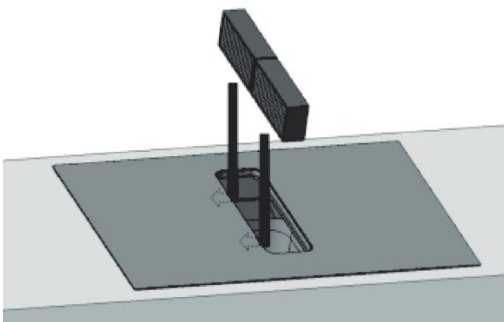
Hold derfor fettfilteret horisontalt for å unngå drypp.



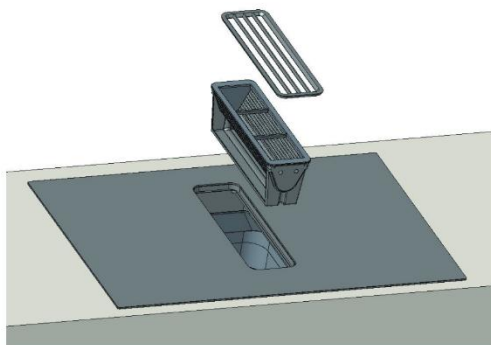
3. Fjern de to kullfiltrene og kast dem i samsvar med gjeldende regler.



4. Installer de nye kullfiltrene på venstre side av apparatet.



5. Monter fettfilteret på nytt og sett luftgitteret på plass.



Tilbakestilling av kullfilterpåminnelse

1. Følg instruksjonene for utskifting av kullfilter for å fullføre utskifting av kullfiltre.
2. Når apparatet er slått av:
Trykk på og hold inne barnesikringsknappen  i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.
3. Trykk på og hold inne ventilatorens nivåknapp i 3 sekunder for å  tilbakestille kullfilterpåminnelsen.

Displayet viser «CL», som bekrefter at tilbakestillingen er fullført.

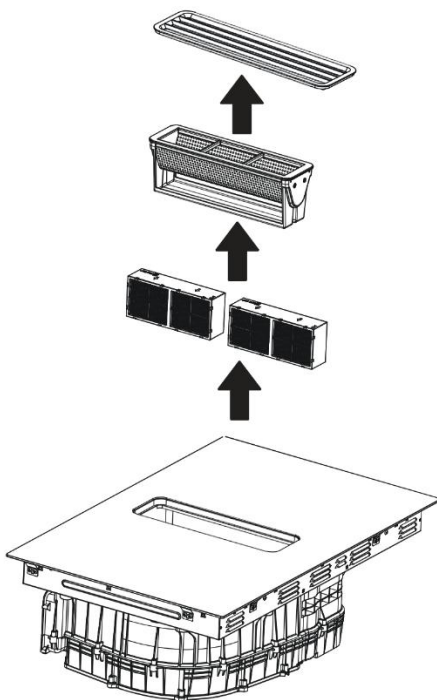
Rengjøring eller utskifting av kullfilter (kubetype)

Når kokeplatens display viser koden «FC», må kullfilteret (kubetype) rengjøres eller byttes ut. Kullfilteret kan kjøpes fra autoriserte forhandlere eller kundeservice.

Slik fjerner du kullfilteret (kubetype)

Fjern følgende deler fra topp til bunn:

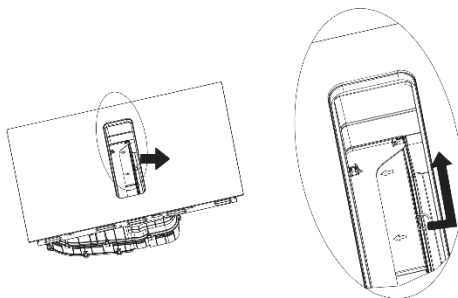
1. Luftgitter
2. Fettfilter
3. Kullfilter (kubetype)





Merk

Når du fjerner kullfilteret (kubetype), må metallringen til filteret trekkes til høyre, og deretter kan filteret løftes opp og fjernes.



Rengjøring av kullfilteret (kubetype)

For å sikre optimal drift er det viktig å rengjøre kullfilteret (kubetype) omtrent hver 2. måned.

1. Plasser kullfilteret (kubetype) i oppvaskmaskinen, tilsett oppvaskmiddel og bruk standardprogrammet (1,5-3 timer) for å rengjøre.
2. Bløtlegg kullfilteret (kubetype) i varmt vann (60-80° C) i 1-2 timer, tilsett vaskemiddel i det varme vannet, skyll deretter med rent vann.
3. For å holde kullfilteret (kubetype) i god stand, må det rengjøres regelmessig. Når filteret har nådd en levetid på 5 år, må det skiftes ut i tide.

Tørking av kullfilter (kubetype)

1. Sett det rengjorte kullfilteret (kubetype) i ovnen og tørk i 3 timer (150 °C).
2. Bruk en varmluftsvifte til å tørke filteret i 0,5 timer.



Merk

1. Ikke bruk svært alkaliske eller tunge fettbaserte vaskemidler (oppvasksåper/pulver fra Finish, Somat eller Ecover anbefales), da disse kan skade kullfilteret (kubetype).
2. Vanntemperaturen bør ikke overstige 80 °C, da dette kan skade kullfilteret (kubetype).
3. Ovnstemperaturen bør ikke overstige 200 °C, da dette kan skade kullfilteret (kubetype).
4. Ikke bruk kraft for å skrubbe kullfilteret (kubetype), da dette kan skade filteret.

Utskifting av kullfilter (kubetype)

Installer et nytt kullfilter (kubetype), og installer deretter fettfilteret og luftgitteret i rekkefølge.

Tilbakestill påminnelse om filterlevetid

1. Følg instruksjonene for utskifting av kullfilter for å fullføre utskifting av kullfilter (kubetype).
2. Når apparatet er slått av, trykker du på og holder barnesikringsknappen  nede i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.
3. Trykk og hold inne ventilatorens nivåknapp  i 3 sekunder for å tilbakestille påminnelsen om kullfilterets levetid. Ventilatorens display viser «CL», som bekrefter at tilbakestillingen er fullført.

Rengjøring av luftgitteret og fettfilteret

Fettfilteret filtrerer fett fra matosen. For å sikre optimal funksjon må fettfilteret rengjøres regelmessig.



ADVARSEL - Brannfare!

Fettavsetninger i fettfilteret kan antennes.

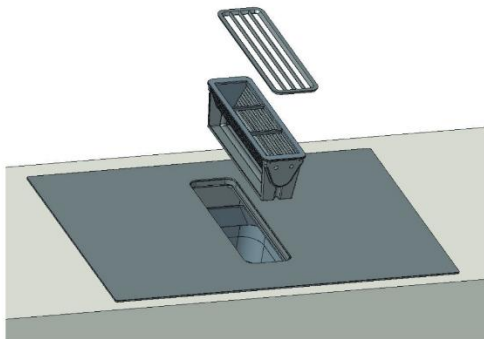
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfilteret regelmessig.
- Arbeid aldri med åpen ild i nærheten av apparatet (f.eks. flambering).
- Ikke installer apparatet i nærheten av anlegg med fast brensel (f.eks. ved eller kullfyring) med mindre de har et lukket, ikke-avtakbart deksel. Det må ikke forekomme gnister.

1. VIKTIG!

Fallende fettfiltre kan skade kokeplaten under.
(Det anbefales å rengjøre fettfilteret hver 7. dag.)

Fjern luftgitteret og fettfilteret, og kast eventuelle fettrester på riktig måte.

- Fett kan samle seg i bunnen av beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at fett drypper ut.



2. Rengjør luftgitteret.
 - Se avsnittet «Manuell rengjøring av fettfilter eller luftgitter».
3. Rengjør fettfilteret.
 - Se avsnittet «Manuell rengjøring av fettfilter eller luftgitter».
 - Se avsnittet «Rengjøring av fettfilteret i oppvaskmaskin».
4. Fjern om nødvendig kullfiltre eller akustiske filtre og rengjør innsiden av apparatet.
 - Se avsnittet «Utskifting av kullfilter».
5. Hvis gjenstander har kommet inn i apparatet, må disse fjernes. Kontroller samtidig at avløpet til overløpstanken ikke er blokkert.
6. Rengjør apparatets indre overflater med såpevann og en oppvasklut.
7. Etter rengjøring må du installere det tørkede metallfettfilteret på nytt.

Manuell rengjøring av fettfilter eller luftgitter

1. Bløtlegg fettfilter eller luftgitter i varmt såpevann.
2. Rengjør fettfilteret eller luftgitteret med en børste. Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsmidler. For gjenstridig smuss anbefales et spesielt middel for oppløsning av fett.
3. Skyll fettfilteret grundig.
4. La fettfilteret dryppe av.

Rengjøring av fettfilter i oppvaskmaskinen

1. Plasser fettfilteret løst i oppvaskmaskinen uten å klemme det. For optimal rengjøring bør fettfilteret plasseres med filtersiden ned i oppvaskmaskinen. Ikke rengjør veldig skitne fettfiltre sammen med servise eller kjøkkenredskaper. Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsmidler.
2. Start oppvaskmaskinen.
3. Velg en temperatur på maks. 70 °C.
4. La fettfilteret dryppe av.

Rengjøring av hulrom og avløp

Du kan fjerne væsker eller gjenstander som har kommet inn i apparatet ovenfra ved hjelp av gummiproppen.

Krav: Apparatet må avkjøles, og restvarmeindikatoren må være av.

1. Dra gummiproppen ut med den ene hånden, og hold beholderen med den andre hånden. Tøm væsker eller fjern gjenstander via åpningen ved gummiproppen.
2. Kontroller at åpningen på gummiproppen ikke er blokkert før proppen settes på plass igjen. Fjern eventuelle gjenstander som har kommet inn i apparatet, når det er avkjølt. Fjern fettfilteret for å få tilgang.

PROBLEMLØSING

Bruk av apparatet kan føre til feil og funksjonsforstyrrelser. Tabellen nedenfor viser mulige årsaker samt anvisninger for å løse feilmeldinger eller driftsproblemer. Det anbefales å gå nøye gjennom tabellen for å spare tid og unngå unødvendige kostnader i forbindelse med henvendelser til servicesenteret.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Platetoppen slås ikke på.	Ingen strømtilførsel	Kontroller at kokeplaten er koblet til strøm og at strømforsyningen er aktiv. Kontroller sikringene og bryteren.
Touch-betjeningen reagerer ikke	Betjeningspanelet er fuktig eller dekket av gjenstander	Sørg for at betjeningspanelet er rent og tørt, og fjern eventuelle gjenstander.
Touch-betjeningen er vanskelig å betjene	Det er vann på betjeningspanelet, eller du bruker fingeren feil	Tørk av betjeningspanelet, og bruk fingertuppen (ikke kanten av fingeren).
Glassoverflaten blir ripet.	Kokekar med ru kanter. Det brukes uegnet skuresvamp eller slipende rengjøringsmidler.	Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Se avsnittet om valg av egnet kokekar. Se avsnittet om rengjøring og vedlikehold.
Noen kokekar lager knitrende eller klinkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av selve kokekaret (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for visse typer kokekar og er ikke et tegn på feil.
Kokeplaten avgir en lav summende lyd ved et høyt varmetrinn.	Dette skyldes induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men lyden bør bli svakere eller forsvinne helt når varmen skrur ned.
Det kommer viftestøy fra apparatet.	En kjølevifte i kokeplaten har startet for å forhindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å gå selv etter at kokeplaten er slått av.	Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til kokeplaten ved å trekke ut støpselet mens viften kjører.
Kokekaret blir ikke varmt, og  vises på displayet.	Kokeplaten kan ikke registrere kokekaret, fordi det ikke er egnet for induksjon. Kokeplaten kan ikke registrere kokekaret fordi det er for lite for kokesonen eller ikke er riktig sentrert.	Bruk kokekar som er egnet for induksjon. Se avsnittet om valg av egnet kokekar. Plasser kokekaret midt på kokeplaten, og sørg for at bunnen passer til størrelsen på kokesonen.
Kokeplaten eller en kokesone har slått seg av uventet, det høres et signal, og det vises en feilkode (vanligvis ett eller to siffer som veksler i timerdisplayet).	Teknisk feil.	Noter ned feilbokstavene og tallene, slå av strømmen til kokeplaten ved å trekke ut støpselet, og kontakt en kvalifisert fagperson.

Feilvisning og kontroll

Enheten er utstyrt med en selvdiagnosefunksjon. Med denne funksjonen kan en tekniker kontrollere funksjonen til flere komponenter uten å måtte skille eller demontere apparatet fra benkeplaten.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
E1, E2, E7	Feil på temperatursensor	Kontakt forhandleren for utskifting av kokeplatens temperatursensor.
E3, E4	Feil på IGBT temperatursensor.	Kontakt forhandleren for utskifting av kokeplatens temperatursensor.
EU	Kommunikasjonsfeil mellom skjermkortet og hovedkontrollkortet.	Skjermkortet, hovedkontrollkortet eller tilkoblingsledningen mellom dem kan være defekt. Kontakt forhandleren.
EL, EH	Unormal strømforsyningsspenning.	Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er stabil.
C1	Temperaturen på den glasskeramiske overflaten er for høy.	Start apparatet på nytt når det er avkjølt.
C2	Temperaturen på IGBT er for høy.	Start apparatet på nytt. Hvis feilen vedvarer, må kjøleviften byttes ut. Kontakt forhandleren.
F5	Feil på kjølevifte	Start apparatet på nytt. Hvis feilen vedvarer, må kjøleviften byttes ut. Kontakt forhandleren.
b3	Temperaturen på motorens IPM-modul er for høy.	Start apparatet på nytt når IPM-modulen er avkjølt.
b5	Motorstartfeil.	Se etter fremmedlegemer i motoren og start apparatet på nytt.
b7	Motorstartfeil eller motorsystemfeil.	Se etter fremmedlegemer i motoren og start apparatet på nytt. Hvis feilen vedvarer, kan motorens tilkoblingsledning være defekt. Kontakt forhandleren.
bd	Kommunikasjonsfeil mellom skjermkort og ventilatorens driverkort.	Skjermkortet, driverkortet eller tilkoblingsledningen mellom dem kan være defekt. Kontakt forhandleren.
EF	Flere funksjonsknapper aktiveres samtidig.	Rengjør betjeningspanelet og start apparatet på nytt. Kontakt forhandleren hvis feilen vedvarer.
FC	Påminnelse om filterskifte.	Påminnelse om filterskifte under resirkulasjonsdrift. Se veiledningen for filterskifte.

Feilkoder og løsninger under bruk

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Automatisk nullstilling		
EL, EH	Spenningen til strømforsyningen er utenfor nominelt spenningsområde.	Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er stabil.
C1	Temperaturen på kokeplatens overflate er for høy.	Vent til temperaturen på overflaten av kokeplaten er tilbake på normale nivåer. Trykk på «av/på»-knappen for å starte apparatet på nytt.
C2	Temperaturen på IGBT er for høy.	Vent til temperaturen på IGBT er tilbake på normalt nivå. Trykk på «av/på»-knappen for å starte apparatet på nytt. Sjekk om viften fungerer som den skal. Hvis ikke, må viften byttes ut.
b3	Strømmen på ventilatorens driverkort er unormal.	Trykk på «av/på»-knappen for å starte apparatet på nytt.
B7	Motoren klarte ikke å starte.	Se etter fremmedlegemer i motoren og start ventilatoren på nytt. Trykk på On/Off-knappen for å starte enheten på nytt.
Ingen automatisk nullstilling		
E2	Feil på kokeplatens temperatursensor - kortslutning.	Kontroller tilkoblingen eller bytt ut kokeplatens temperatursensor.
E1	Feil på kokeplatens temperatursensor - åpen krets.	
E7	Feil på kokeplatens temperatursensor - ugyldig signal.	
E4	Feil på IGBT-temperatursensor - kortslutning.	Bytt ut kretskortet.
E3	Feil på IGBT-temperatursensor - åpen krets.	
b5	Ventilatoren kunne ikke starte, eller det er en funksjonsfeil i motorsystemet.	Start apparatet på nytt. Hvis feilen vedvarer, må ventilatorens driverkort eller motoren byttes ut.
bd	Kommunikasjonsfeil mellom skjermkort og ventilatorens driverkort.	Bytt ut ventilatorens driverkort, kretskort eller skjermkortet, og kontroller om ledningene er skadet.

Spesifikke feil og løsninger

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-indikatoren slås ikke på når enheten er tilkoblet.	Ingen strømforsyning.	Sjekk om støpselet sitter ordentlig i stikkontakten, og at stikkontakten fungerer.	
	Tilkoblingsfeil mellom det sekundære strømkretskortet og displaykretskortet	Sjekk tilkoblingen.	
	Det sekundære strømkretskortet er skadet.	Bytt ut det sekundære strømkretskortet.	
	Kretskortet er skadet.	Bytt ut displaykretskortet.	
Noen knapper fungerer ikke, eller LED-displayet oppfører seg unormalt.	Kretskortet er skadet.	Bytt ut displaykretskortet.	
Indikatoren for tilberedning lyser, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på platetoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller ventilasjonen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Sjekk om viften fungerer som den skal. Hvis ikke, bytt ut viften.	
	Kretskortet er skadet.	Bytt kretskort.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift og displayet blinker «U».	Kokekaret er ikke egnet. Grytens diameter er for liten.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	
	Platetoppen er overopphetet.	Vent til temperaturen er normal. Trykk på «På/av» for å starte enheten på nytt.	Kretsen for grytedeteksjon er skadet; bytt ut kretskortet.
Kokesoner på samme side (f.eks. første og andre sone) viser «U»	Koblingsfeil mellom hovedkortet og displaykretskortet.	Sjekk tilkoblingen.	
	Kommunikasjonsdelen av displaykretskortet er skadet.	Bytt ut displaykretskortet.	
	Kretskortet er skadet.	Bytt kretskort.	
Viftemotoren lager unormalt mye støy.	Viftemotoren er skadet.	Bytt ut viften.	

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
Utsugingskraften fra apparatet er redusert.	Fettfilteret er veldig skittent.	Rengjør eller bytt ut fettfilteret.	
	Kullfilteret eller kullfilteret (kubetype) trenger rengjøring eller utskifting.	Bytt ut kullfiltrene, eller rengjør kullfilteret (kubetype). Se avsnittet «Utskifting eller rengjøring av kullfilteret».	
	Det er en gjenstand eller store mengder vann i luftkanalen (f.eks. en rengjøringsklut).	Fjern gjenstanden.	Tøm vannet. (Se avsnittet «Rengjøring av hulrom og avløp»).
Ventilasjonssystemet fortsetter å kjøre selv om kokesonene er slått av.	Ventilatoren fortsetter automatisk å trekke ut resterende matos fra kjøkkenet.	Vent til ventilatorens motor slås av automatisk.	

Ovenstående er en gjennomgang og kontroll av vanlige feil.

Ikke demonter enheten selv for å unngå fare og skade på apparatet.

VAREMERKER, OPPHAVSRETT OG JURIDISK ERKLÆRING

Witt-logoen, ordmerker, firmanavn, trade dress og alle versjoner av disse er verdifulle eiendeler som tilhører Witt og/eller dets tilknyttede selskaper («Witt»). Witt eier varemerker, opphavsrettigheter og andre immaterielle rettigheter til disse, samt all goodwill som oppstår ved bruk av noen del av et Witt-varemerke. Bruk av Witt-varemerket til kommersielle formål uten skriftlig forhåndstillatelse fra Witt kan utgjøre varemerkekrempelse eller urettferdig konkurranse i strid med gjeldende lover.

Denne håndboken ble utarbeidet av Witt, og Witt forbeholder seg all opphavsrett til denne. Ingen enkeltperson eller juridisk enhet har lov til å bruke, kopiere, endre eller distribuere denne bruksanvisningen, verken helt eller delvis, eller koble den sammen med eller selge den sammen med andre produkter uten forhåndsgodkjenning fra Witt.

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

REKLAMASJONSRETT OG SERVICE

Det gis 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Reklamasjonsretten dekker produksjonsfeil i materialer og arbeidskostnader.

Hvis du trenger service eller support, ber vi deg kontakte forhandleren der du kjøpte produktet. Når du kontakter oss angående service, må du ha produktnavnet og serienummeret klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Det kan være nyttig å notere informasjonen i denne håndboken til senere bruk. Dette gjør det enklere for serviceteknikeren å raskt identifisere de riktige reservedelene.

Skriv inn serienummeret her: _____

Produsenten og/eller distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader på produktet eller personskader som skyldes manglende overholdelse av sikkerhetsanvisningene. Manglende overholdelse av instruksjonene kan føre til at garantien bortfaller.

Reklamasjonsretten gjelder ikke:

- feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Vanlig, rimelig slitasje (f.eks. varmebetinget misfarging av rister/plater).
- Skader på produktet forårsaket av skadedyr.
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler.
- Hvis anvisningene i brukerveiledningen ikke er fulgt
- Hvis installasjonen ikke er utført i henhold til instruksjonene.
- Hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet

- Rust og anløpninger
- Batterier eller andre slidedeler

Ubegrunnet service

Hvis produktet sendes inn til service, og det konstateres at feilen kunne vært løst ved å følge bruksanvisningen, kan kostnader knyttet til undersøkelse og service pålegges kunden i henhold til gjeldende regler.

Produktsikkerhet

Hvis du mener at produktet utgjør en sikkerhetsrisiko (f.eks. hvis det ryker eller lukter brent, blir unormalt varmt, har en skadet ledning eller deler ved kjøpet), må du umiddelbart slutte å bruke det.

Ved sikkerhetsrelaterte spørsmål, hendelser eller potensielle risikoer kan du kontakte forhandleren eller:

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning, Danmark -

E-post: safety@witt.dk

Når du kontakter oss, vennligst oppgi:

- Produktmodell
- Serienummer
- Beskrivelse av hendelsen
- Eventuelle bilder (hvis mulig)

Opplysningene brukes til å vurdere situasjonen og iverksette nødvendige sikkerhetstiltak.

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med eventuelle transportskader.

Eventuelle transportskader må varsles omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Næringskjøp

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

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

KASSERING OG RESIRKULERING

Viktig miljøinformasjon

Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet: Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Produktet er merket med symbolet for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Symbolet på produktet eller emballasjen angir at dette produktet ikke må kasseres sammen med husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en relevant innsamlingsordning for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for riktig avfallshåndtering av dette produktet bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå ved feil håndtering av avfallet.



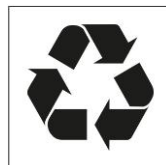
For mer informasjon om gjenvinning av dette produktet, kontakt kommunen, den lokale avfallsordningen eller forhandleren der produktet ble kjøpt.

Overholdelse av RoHS-direktivet

Produktet du har kjøpt, oppfyller EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Produktet inneholder ikke skadelige eller forbudte stoffer i henhold til direktivet.

Informasjon om emballasje

Produktets emballasje er laget av resirkulerbare materialer i samsvar med gjeldende miljøbestemmelser. Ikke kast emballasjen sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Lever den i stedet til en kommunal innsamlingsordning for emballasje.



Den fullstendige EU-samsvarserklæringen kan rekvireres fra produsenten.

Witt Denmark A/S

Gødstrup Søvej 9

7400 Herning

Danmark

www.witt.dk


witt