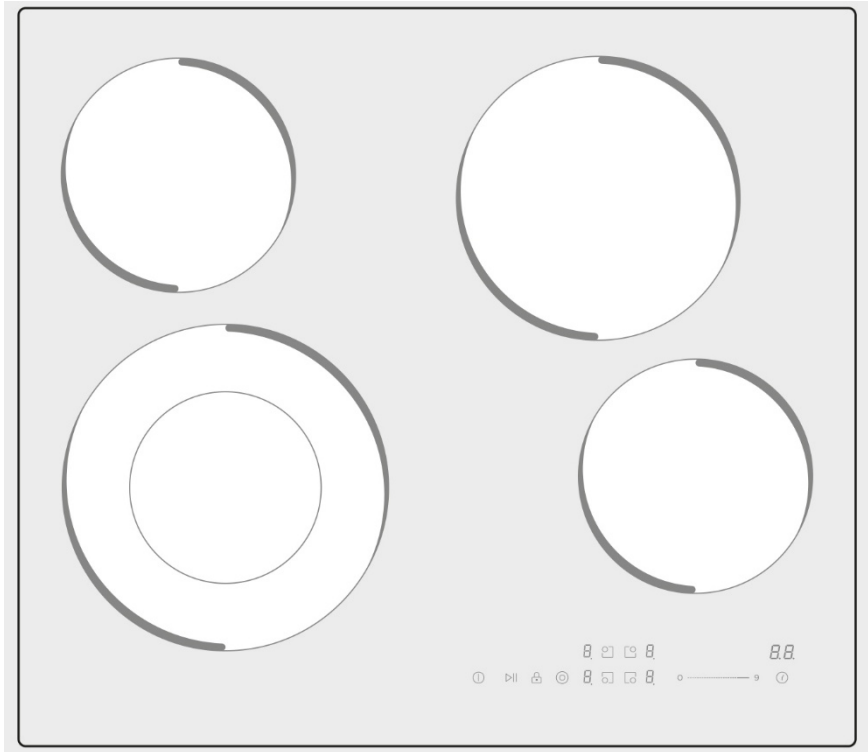


witt

CHP60



Bruksanvisning – Keramisk kokeplate 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 Witt.
Vi håper du vil ha stor glede av det nye produktet ditt.

INNHold

SIKKERHETSANVISNINGER.....4

SPESIFIKASJONER8

PRODUKTOVERSIKT9

HURTIGSTARTGUIDE..... 10

INSTALLASJON..... 11

BETJENING 16

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD26

PROBLEMLØSING27

VAREMERKER, OPPHAVSRETT OG JURIDISK ERKLÆRING.....29

REKLAMASJONSRETT OG SERVICE30

KASSERING OG RESIRKULERING31

SIKKERHETSANVISNINGER

Følgende sikkerhetsanvisninger har til formål å forebygge uforutsette risikoer eller skader som følge av feil eller usikker bruk av apparatet. Ved mottak må du kontrollere at emballasjen og apparatet er uskadet for å sikre sikker bruk.

Hvis du oppdager skader, må du kontakte forhandleren. Merk at endringer eller modifikasjoner av apparatet ikke er tillatt av sikkerhetshensyn. Feil bruk kan føre til farlige situasjoner og medføre 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.

Risiko for elektrisk støt

Din sikkerhet er viktig, så les derfor disse sikkerhetsanvisningene før du tar kokeplaten i bruk.

Installasjon

- Koble apparatet fra strømmettet før du utfører arbeid eller vedlikehold.
- Det er krav om korrekt jording.
- Endringer i husets elektriske anlegg må kun utføres av en autorisert elektriker.
- Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til elektrisk støt eller dødsfall.

Fare for kutt

- Vær forsiktig – kantene på panelet er skarpe.
- Manglende forsiktighet kan føre til personskade eller kutt.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Det må aldri plasseres brennbare materialer eller produkter på apparatet.
- Sørg for at denne informasjonen er tilgjengelig for den som installerer apparatet, da det kan redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå fare må apparatet installeres i henhold til disse installasjonsanvisningene.
- Apparatet må kun installeres og jordes av en kvalifisert fagperson.
- Apparatet må kobles til en strømforsyning med en bryter som sikrer fullstendig frakobling fra strømmettet.
- Feil installasjon kan føre til at garantien eller ansvaret bortfaller.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicepartner eller en tilsvarende kvalifisert fagperson for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå risiko for elektrisk støt. Gjelder kokeplater med glasskeramisk overflate eller tilsvarende materialer som beskytter strømførende deler.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli svært varme.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av kokeplaten.
- Apparatet er ikke beregnet til å betjenes via en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **ADVARSEL:** Brannfare – ikke plasser gjenstander på kokeplaten.
- Tilberedning må overvåkes. Kortvarig tilberedning må overvåkes konstant.
- **ADVARSEL:** Å lage mat uten tilsyn med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! Slå heller av apparatet og kvel flammene, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Bruk kun beskyttelsesanordninger til kokeplater som er utviklet av produsenten av apparatet eller anbefalt i bruksanvisningen. Bruk av uegnede beskyttelsesanordninger kan føre til ulykker.

Betjening og vedlikehold

Risiko for elektrisk støt

- Ikke tilbered mat på en skadet eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplaten får skader eller sprekker, må strømmen umiddelbart kobles fra, og du må kontakte en kvalifisert fagperson.
- Koble alltid fra strømmen før rengjøring eller vedlikehold.
- Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til elektrisk støt eller dødsfall.

Fare for varm overflate

- Under bruk blir tilgjengelige deler av apparatet så varme at de kan forårsake forbrenninger.
- Unngå kontakt mellom kroppen, klær eller andre gjenstander (med unntak av egnet kokekar) og kokeplatens glassoverflate før den er avkjølt.
- Håndtakene på gryter og panner kan bli varme. Pass på at håndtakene ikke stikker ut over andre aktive kokesoner. Oppbevar håndtaket utenfor barns rekkevidde.
- Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til brannskader og skålding.

Fare for kutt

- Det skarpe bladet i en kokeplateskrape blir synlig når beskyttelseshetten trekkes tilbake. Bruk den med stor forsiktighet, og oppbevar den alltid på et sikkert sted utilgjengelig for barn.
- Manglende forsiktighet kan føre til personskade eller kutt.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Etterlat aldri apparatet uten tilsyn under bruk. Overkoking kan føre til røykutvikling, og fett- eller matrester kan ta fyr.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Bruk aldri enheten til å varme opp rommet.
- Slå alltid av kokesonene og kokeplaten etter bruk, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. ved hjelp av touch-betjeningen). Ikke stol på at grytesensoren automatisk slår av kokesonene når du tar av kokekaret.
- Ikke reparer eller bytt ut deler av apparatet, med mindre det er spesifikt angitt i denne bruksanvisningen. All annen service skal utføres av en kvalifisert fagperson.
- Ikke plasser eller la tunge gjenstander ligge på kokeplaten.
- Ikke stå på kokeplaten.
- Ikke bruk kokekar med ujevn bunn, og unngå å dra kokekaret over kokeplatenes glassoverflate, da dette kan ripe opp glasset.
- Ikke bruk skuresvamp eller andre slipende rengjøringsmidler, da disse kan ripe opp glassflaten på kokeplaten.

- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende, som for eksempel:
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - landbrukseiendommer
 - av gjester på hoteller, moteller og andre bomiljøer
 - bed & breakfast o.l.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Unngå å berøre varmeelementene.

Barnesikkerhet

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold barn på avstand fra apparatet mens det er i drift og under avkjøling.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller har fått instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet, sitte, stå eller klatre på det.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Apparatet og strømledningen må holdes utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ikke oppbevar gjenstander som kan være interessante for barn i skapene over apparatet. Barn som klatrer på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i nærheten av apparatet når det er i bruk.
- Barn under 8 år må holdes unna, med mindre de er under konstant tilsyn.

SPESIFIKASJONER

Keramisk kokeplate	CHP60
Antall kokesoner:	4 soner
Nettspenning:	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Samlet tilkoblet effekt:	5800 – 7000 W
Produktmål (L × B × H):	590 × 520 × 51 mm
Utskjæringsmål (A × B):	560 × 490 mm

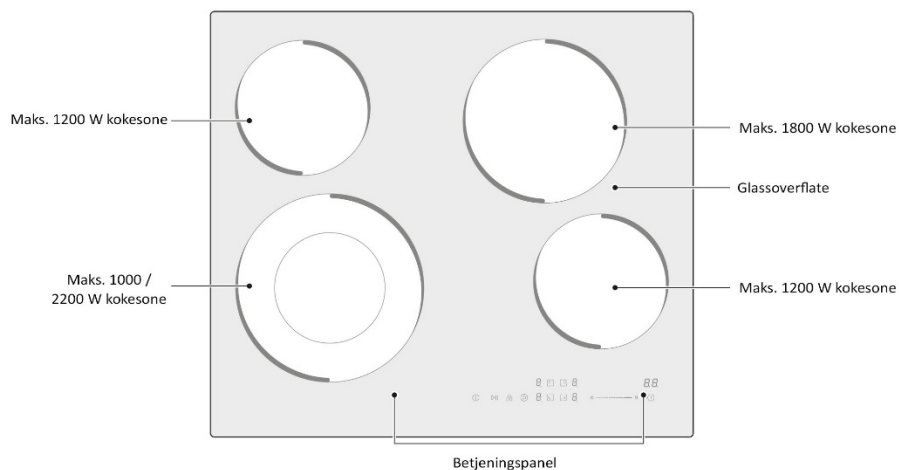
Vekt og mål er omtrentlige. Siden vi kontinuerlig forbedrer produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre spesifikasjoner og design uten forvarsel.

	Symbol	Data	Enhet
Modellidentifikasjon	-	CHP60	
Type kokeplate	-	Innebygd keramisk kokeplate	
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, klassiske glasskeramiske varmesoner, massive kokeplater)	-	4 kokesoner	
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, inkludert klassiske glasskeramiske varmesoner og massive kokeplater)	-	Keramiske kokesoner	
For sirkulære elektriske kokesoner: diameteren på det effektive varmeområdet per kokesone	Øy	Sone 1: 23,0 Sone 2: 16,5 Sone 3: 20,0 Sone 4: 16,5	cm
For ikke-sirkulære elektriske kokesoner eller -områder: lengde og bredde på det effektive varmeområdet per kokesone eller -område	L,B	-	cm
Energiforbruk per kokesone eller -område beregnet per kg	EC – energiforbruk	Sone 1: 181,2 Sone 2: 174,9 Sone 3: 176,5 Sone 4: 190,8	Wh/kg
Energiforbruk for kokeplaten beregnet per kg	EC – energiforbruk for kokeplaten	180,9	Wh/kg

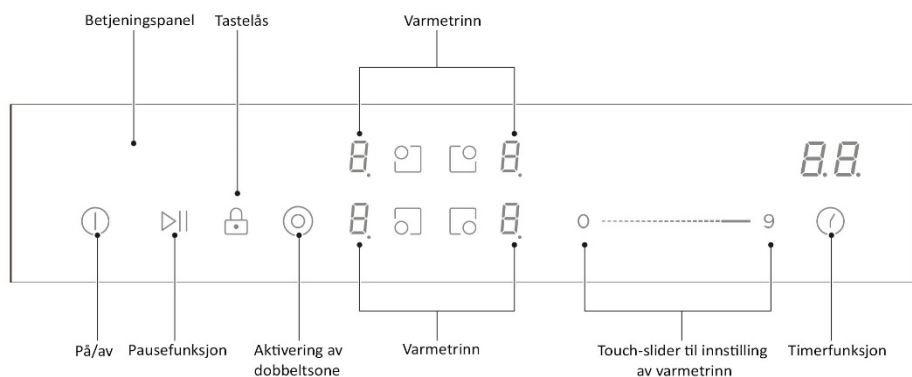
Dataene er fastsatt i henhold til standarden EN 60350-2 og Kommisjonens forordning (EU) nr. 66/2014.

Hvis det ikke utføres noen betjening etter at kokeplaten er slått på, går apparatet automatisk over i standby-modus etter 1 minutt. Strømforbruket i standby-modus er 0,5 W.

PRODUKTOVERSIKT



Betjeningspanel



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

Funksjon og virkemåte

Den mikroprosessorstyrte keramiske kokeplaten tilfredsstiller ulike matlagingsbehov takket være oppvarming med motstandstråd, mikroprosessorstyring og flere effektnivåer – et optimalt valg for moderne hjem.

Den keramiske kokeplaten er utviklet med brukeren i fokus og har et funksjonelt og gjennomtenkt design. Kokeplaten gir sikker og pålitelig ytelse, noe som gjør hverdagen mer behagelig og lar deg nyte matlagingen til det fulle.

Før du tar i bruk den nye kokeplaten

- Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på avsnittet om sikkerhetsanvisninger.
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra kokeplaten.

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 wokpanne med flat bunn eller en stor stekepanne.
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
3–4	• Gjenoppvarming • Rask simring • Tilberedning av ris
5-6	1. Pannekaker
7-8	2. Sautering 3. Tilberedning av pasta
9	1. Steke wok 2. Steking/bruning på høy varme 3. Oppkoking av supper 4. Koking av vann

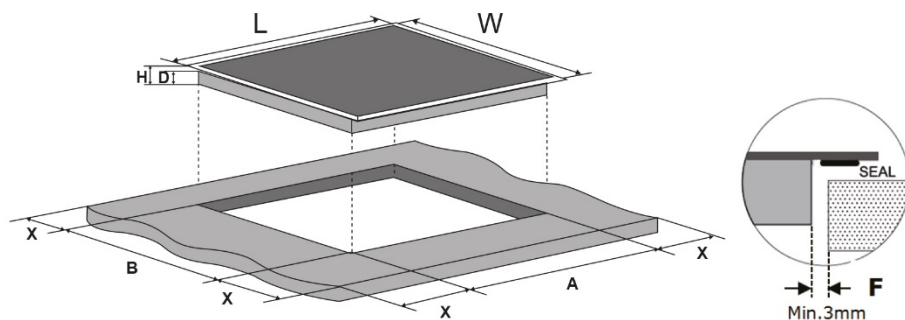
INSTALLASJON

Utskjæring

Skjær et hull i benkeplaten i henhold til målene som er angitt på tegningen. Av hensyn til montering og bruk må det være en fri avstand på minst 5 cm rundt utskjæringen.

Sørg for at benkeplaten er minst 30 mm tykk. Velg en varmebestandig og isolerende benkeplate (tre og lignende fibrøse eller hygroskopiske materialer må ikke brukes, med mindre de er impregneret), for å unngå elektrisk støt og deformasjon som følge av varmestråling fra kokeplaten. Se illustrasjonen nedenfor.

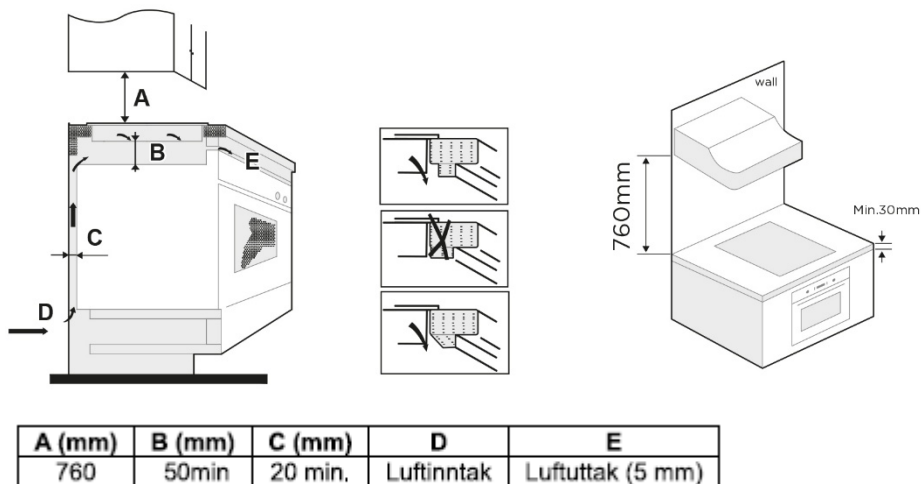
⚠ Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplatenes sider og benkeplatenes innvendige flater skal være minst 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560+2	480+2	50 min.	3 min.

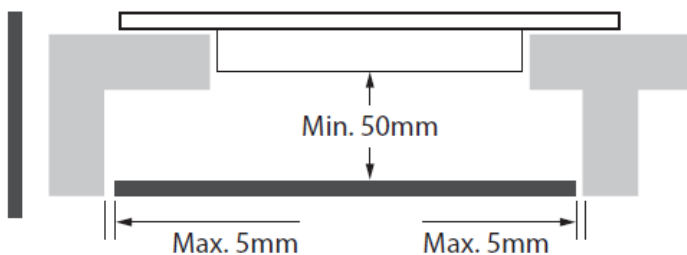
Det må under alle omstendigheter sikres at kokeplaten er tilstrekkelig ventilert, og at luftinntak og luftutløp ikke er blokkert. Sørg for at kokeplaten er i fullt fungerende stand. Se illustrasjonen nedenfor.

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



ADVARSEL: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at kokeplaten er tilstrekkelig ventilert, og at luftinntak og luftutløp ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring av undersiden av kokeplaten, som kan bli svært varm, eller fare for elektrisk støt under bruk, er det nødvendig å montere en treplate, festet med skruer, med en avstand på minst 15 mm fra undersiden av kokeplaten. Se kravene nedenfor.



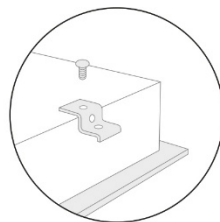
Det er ventilasjonsåpninger rundt kokeplaten. **DET ER VIKTIG** at disse åpningene ikke blokkeres av benkeplaten når du installerer.

1. Vær oppmerksom på at lim som brukes til plast- eller trematerialer i kjøkkenmøbler må tåle temperaturer på minst 150° C for å forhindre at belegget løsner.
2. Bakveggen samt tilstøtende og omkringliggende overflater må tåle temperaturer på opptil 90 °C.

Før montering av festebeslag

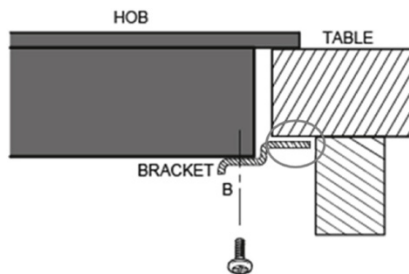
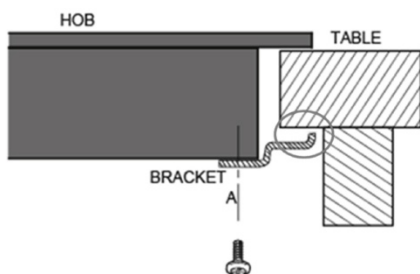
Enheten må plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen). Unngå å legge press på betjeningspanelene som stikker ut fra kokeplaten.

Fest kokeplaten til benkeplaten ved å skru de fire brakettene fast i bunnen av kokeplaten (se illustrasjon) etter installasjon.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehull	Base

Juster beslagets posisjon slik at det matcher tykkelsen på benkeplaten.



⚠ Beslagene må under ingen omstendigheter komme i kontakt med benkeplatens innvendige overflater etter montering (se illustrasjon).

FORSIKTIG

1. Kokeplaten må installeres av kvalifisert fagperson eller tekniker. Installasjonen må ikke utføres av brukeren selv.
2. Platetoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktighet kan skade elektronikken.
3. Kokeplaten skal installeres slik at varmeavledningen blir optimal, noe som sikrer høy driftssikkerhet.
4. Vegg og området over benkeplaten må tåle varme.
5. For å unngå skader må laminatet og limet være varmebestandige.
6. Det må ikke brukes dampenser.

Før installasjon av kokeplaten må du forsikre deg om at:

1. Benkeplaten er flat og ligger vannrett, og ingen konstruksjonsdeler hindrer de nødvendige frirommene.
2. Benkeplaten må være laget av et varmebestandig og isolerende material.
3. Hvis kokeplaten monteres over en ovn, må ovnen være utstyrt med en innebygd kjølevifte.

4. Installasjonen må oppfylle alle krav til avstander samt gjeldende standarder og forskrifter.
5. En egnet bryter som sikrer fullstendig frakobling fra strømmettet, må være integrert i den faste installasjonen og montert i samsvar med gjeldende installasjonsregler.
6. Bryteren må være av en godkjent type og sikre en kontaktavstand på minst 3 mm mellom alle poler (eller mellom alle aktive [fase]ledere, dersom lokale installasjonsforskrifter tillater dette).
7. Bryteren skal være lett tilgjengelig for brukeren etter at kokeplaten er montert.
8. Kontakt de lokale myndighetene eller sjekk byggeforskriftene hvis du er i tvil om installasjonskravene.
9. Bruk varmebestandige og rengjøringsvennlige overflater (f.eks. keramiske fliser) på veggene rundt kokeplaten.

Etter montering av kokeplaten må du sørge for at:

1. Strømforsyningskabelen er ikke tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
2. Det er tilstrekkelig lufttilførsel fra kjøkkenelementet til undersiden av kokeplaten.
3. Hvis kokeplaten monteres over en skuff eller et skap, er det montert en varmebeskyttelse under kokeplaten.
4. Bryteren er lett tilgjengelig for brukeren.

Tilkobling av kokeplaten til strømforsyningen

! Kokeplaten må kun kobles til strømmettet av en kvalifisert fagperson.

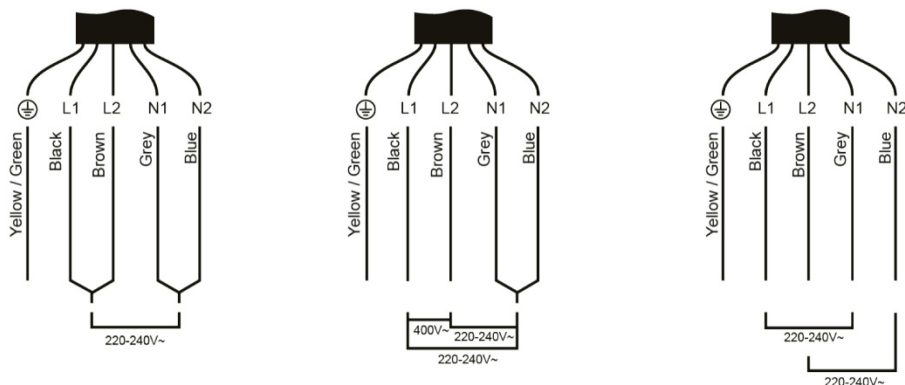
Før kokeplaten kobles til strømforsyningen, må følgende kontrolleres:

1. At den faste elektriske installasjonen er tilpasset kokeplatenes strømforbruk.
2. At spenningen samsvarer med verdien som er angitt på typeskiltet.
3. At strømforsyningskabelens dimensjoner er tilpasset belastningen som er angitt på typeskiltet.

Ikke koble kokeplaten til strømmettet ved hjelp av adaptere, fordelere eller grenuttak, da dette kan føre til overoppheting og brann.

Strømkabelen må ikke komme i kontakt med varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.

! Kontakt en autorisert elektriker hvis du er i tvil om hvorvidt den faste elektriske installasjonen er egnet. Eventuelle endringer må kun utføres av en autorisert elektriker.



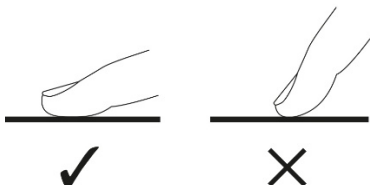
1. Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, må arbeidet utføres av en autorisert servicetekniker med riktig verktøy for å unngå fare.
2. Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må det installeres en flerpolet bryter med en kontaktavstand på minst 3 mm mellom polene.
3. Installatøren skal sørge for at den elektriske tilkoblingen er utført på riktig måte og oppfyller gjeldende sikkerhetsregler.
4. Kabelen må ikke bøyes eller klemmes.
5. Kabelen må kontrolleres regelmessig og må kun skiftes ut av autorisert fagpersonell.

! Undersiden av kokeplaten og strømløsningen må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.

BETJENING

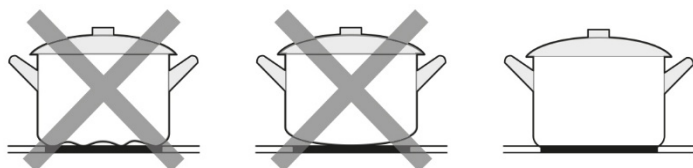
Touch-betjening

1. Betjeningselementet reagerer på berøring, så det er ikke nødvendig å trykke hardt.
2. Bruk fingertuppen – ikke kanten av fingertuppen.
3. Du vil høre et pip hver gang en berøring registreres.
4. 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.

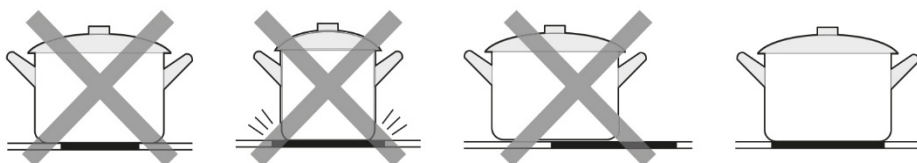


Valg av egnet kokekar

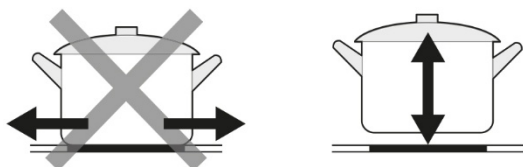
1. Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller buet bunn.



Sørg for at bunnen av kokekaret er glatt, ligger helt flatt mot glassflaten og har samme størrelse som kokesonen. Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen.



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

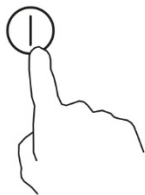


Slik bruker du kokeplaten

1. Start tilberedningen

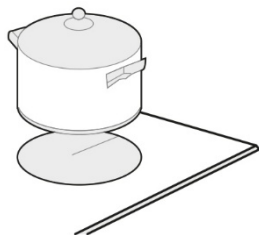
Når apparatet er koblet til strøm, avgir det et pip, alle indikatorene lyser i 1 sekund og slukkes deretter igjen, noe som indikerer at kokeplaten er i standby-modus.

1. Trykk på av/på-knappen, så viser alle displayene «--».



2. Plasser egnet kokekar på den kokesonen du ønsker å bruke.

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

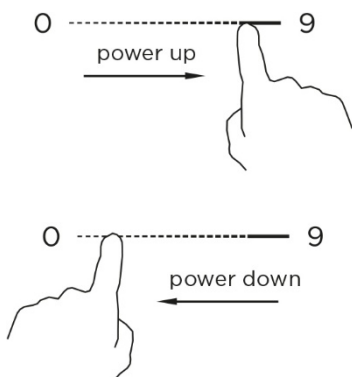


3. Velg kokesone. Indikatoren ved siden av tasten blinker «0».



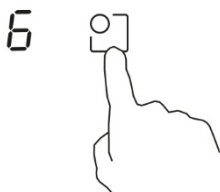
4. Velg et varmenivå ved å trykke på «-»- eller «+»-knappen.

- Hvis du ikke velger et varmenivå innen 1 minutt, slås kokeplaten automatisk av. Deretter må du begynne på nytt fra trinn 1.
- Du kan når som helst endre varmenivået under tilberedningen.
- Du kan justere effektnivået fra 0 til 9 ved hjelp av glidebryteren.



2. Avslutt tilberedningen

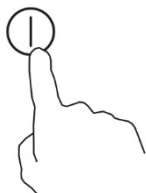
1. Trykk på knappen for den kokesonen du ønsker å slå av.



2. Slå av kokesonen ved å føre glidebryteren til «-». Sørg for at displayet viser «0».



3. Slå av hele platetoppen ved å trykke på av/på-tasten.



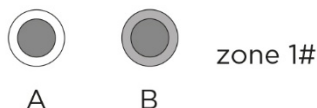
4. Vær oppmerksom på varme overflater

«H» angir hvilke kokesoner som er varme å ta på. Indikatoren forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur.
Den kan også brukes som en energisparende funksjon – hvis du vil varme opp flere gryter, kan du bruke en kokesone som fortsatt er varm.



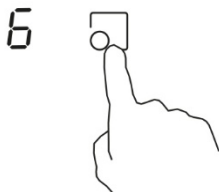
3. Bruk av dobbeltsonefunksjonen

- Funksjonen fungerer bare i kokesone 1#.
- Den doble sonen har to kokefelt: en indre og en ytre sone. Du kan bruke den indre sonen (A) separat eller begge sonene (B) samtidig.

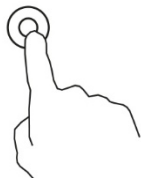


Aktivering av dobbeltsone

1. Trykk på knappen for å velge kokesone for dobbeltsonen (f.eks. på varmetrinn 6).



2. Når indikatoren for varmetrinn blinker, trykk på «».



3. Etter 5 sekunder slutter indikatoren å blinke, dobbeltsonefunksjonen aktiveres, og varmetrinnet vises vekselvis som "6" og "=".



Deaktivering av dobbeltsone

Trykk på knappen for å velge kokesone for dobbeltsonen når indikatoren blinker, og trykk deretter «». Dobbeltsonefunksjonen vil bli deaktivert og varmetrinnet vil gå tilbake til «6».



Merk

1. Dobbeltsonen er kun tilgjengelig på kokesone 1#.
2. Funksjonen kan velges fra nivå 1 til nivå 9.
3. Dobbeltsonen kan kun aktiveres når kokesone 1# er valgt.

4. Pausefunksjon

1. Når kokesonene er aktiverte, trykker du kort på «»-knappen. Displayet blinker “”, og oppvarmingen stopper.
2. Trykk kort på «» igjen. Displayet viser det opprinnelige varmetrinnet, og kokesonene fortsetter oppvarmingen.

5. Tastelås

- Du kan låse betjeningspanelet for å forhindre utilsiktet bruk (f.eks. at barn slår på kokesonene).
- Når betjeningspanelet er låst, er alle knappene deaktivert, bortsett fra av/på-knappen.

Aktivering av tastelås	
Trykk på 	Displayet viser «Lo»
Deaktivering av tastelås	
Trykk på og hold inne  .	

Når kokeplaten er låst, er alle betjeningsfunksjoner deaktivert bortsett fra av/på-knappen.  I nødstilfeller kan kokeplaten alltid slås av med av/på-knappen , men den må låses opp igjen før den kan betjenes.

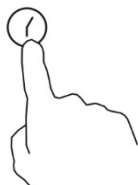
6. Timerfunksjoner

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

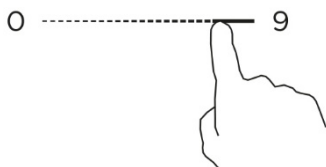
- Du kan bruke den som tidsur. I dette tilfellet slår ikke timeren av noen kokesoner når den innstilte tiden er gått.
- Du kan stille den inn til å slå av en eller flere kokesoner når den innstilte tiden er gått.

a) Bruk av timer som tidsur (Hvis ingen kokesone er valgt)

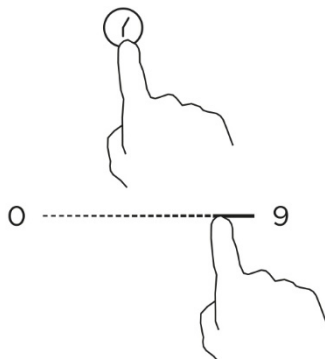
1. Sørg for at platetoppen er slått på.
Merk: Du kan bruke tidsuret selv du ikke har valgt en kokesone.
2. Trykk på timerbetjeningen. Timerindikatoren viser «10», og «0» blinker.

3. Still inn tiden ved å bruke glidebryteren. Du kan justere tiden fra 0 til 99.
Merk: Innstillingen bekreftes automatisk hvis ingen handling utføres innen 5 sekunder.



4. Trykk på timerbetjeningen igjen. «1» blinker: Still inn tiden med glidebryteren, og juster fra 0 til 9.
Merk: Innstillingen bekreftes automatisk hvis ingen handling utføres innen 5 sekunder.

5. Trykk på timerbetjeningen igjen. Tiden er nå stilt inn, og nedtellingen starter umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.
Merk: Innstillingen bekreftes automatisk hvis ingen handling utføres innen 5 sekunder.

25



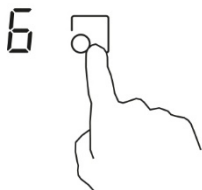
6. Når tiden er satt til 0, slutter visningen av varmetrinn automatisk etter 3 sekunder uten betjening.

- -



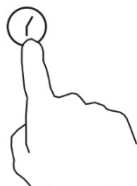
b) Innstilling av timeren for å slå av én eller flere kokesoner
Innstilling for én kokesone

1. Trykk på knappen for å velge kokesone.

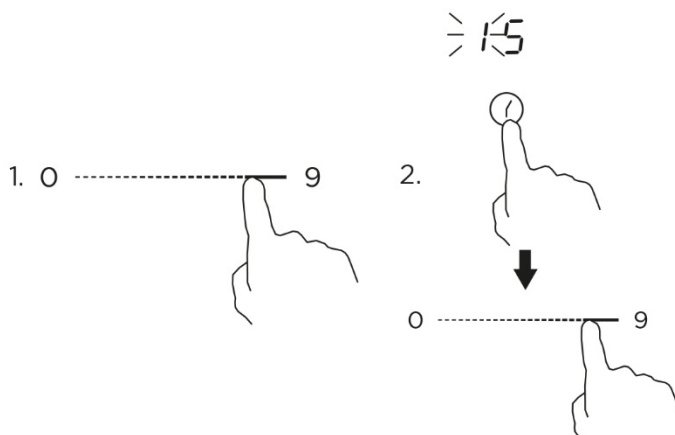


2. Trykk på timerbetjeningen. Timerindikatoren viser «10», og «0» blinker.

10



3. Still inn tiden med glidebryteren, og juster fra 0 til 9.



4. For å avbryte timeren stiller du tiden til «00» ved å følge trinnene ovenfor.

25



5. Når tiden er stilt inn, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet viser resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

--



Innstilling av tidtakeren for å slå av flere kokesoner

Innstilling for flere kokesoner

1. Hvis flere kokesoner bruker denne funksjonen, vil timerindikatoren vise den laveste tiden. (f.eks. hvis kokesone 1 er satt til 5 minutter, og kokesone 2 til 15 minutter, viser timerindikatoren «5».)



Merk

Den røde prikken ved siden av varmeindikatoren for varmetrinn blinker.

05

5.

(set to 15 minutes)



6.

(set to 5 minutes)

2. Når nedtellingen er ferdig, slår den tilsvarende kokesonen seg av. Deretter vises neste laveste tid, og prikken for den tilsvarende kokesonen blinker.

10

5 6 

3. Når tilberedningstiden utløper, slås tilsvarende kokesone seg av automatisk.

H



Merk

- a) Den røde prikken ved siden av indikatoren for varmetrinn lyser når kokesonen er valgt.

6



- b) Hvis du ønsker å endre tiden etter at timeren er stilt inn, må du starte på nytt fra trinn 1.

7. Overopphetingsbeskyttelse

En temperatursensor overvåker temperaturen inne i den keramiske kokeplaten. Hvis det registreres for høy temperatur, slås kokeplaten automatisk av.

8. Indikator for restvarme

Når kokeplaten har vært i bruk en stund, vil den ha restvarme. Bokstaven «H» vises for å advare om at overflaten fortsatt er varm.

9. Standard driftstider

Automatisk avstengning er en sikkerhetsfunksjon på kokeplaten. Funksjonen slås automatisk av hvis du glemmer å slå av varmen. Standard driftstider for de ulike varmetrinnene fremgår av tabellen nedenfor.

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Hva	Hvordan	Viktig
Daglig smuss på glass (fingeravtrykk, merker, flekker fra mat eller ikke-sukkerholdig søl på glassoverflaten).	1. Slå av platetoppen 2. Påfør et rengjøringsmiddel for kokeplater mens glassflaten fortsatt er lunken (men ikke varm!). 3. Skyll av, og tørk av med en ren klut eller kjøkkenpapir. 4. Slå på platetoppen igjen	• Når kokeplaten er slått av, vises det ingen indikator for restvarme, men kokesonen kan fortsatt være varm. Vær svært forsiktig. • Kraftige skuresvamber, visse nylonsvamber samt aggressive eller slipende rengjøringsmidler kan ripe opp glassoverflaten. Les alltid produsentens anvisninger for å sikre at rengjøringsmidlet eller svampen er egnet. • La aldri rester av rengjøringsmiddel ligge igjen på kokeplaten, da dette kan føre til flekker på glassoverflaten.
Kokevæske, smeltede rester og varmt, sukkerholdig søppel på glassoverflaten.	Fjern straks med en palettkniv, sparkel eller en skrape som er egnet for glasskeramiske kokeplater – vær oppmerksom på at kokesonene kan være varme: 1. Slå av kokeplaten ved å trekke ut støpselet. 2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på ca. 30°, og skrap smuss eller søl over til et kjøligere område av kokeplaten. 3. Fjern smuss eller søl med en klut eller tørkepapir. 4. Følg trinn 2–4 under «Daglig smuss på glass» ovenfor.	• Fjern rester av smeltet materiale og sukkerholdige matvarer eller søl så raskt som mulig. Hvis det får lov til å stivne på glassoverflaten, kan det være vanskelig å fjerne og i verste fall skade glasset permanent. • Fare for kutt: Når beskyttelseshetten trekkes tilbake, er bladet i skrapen svært skarpt. Bruk det med stor forsiktighet, og oppbevar det alltid på et sikkert sted utilgjengelig for barn.
Feil ved touch-betjeningen.	1. Slå av platetoppen 2. Tørk opp sølet. 3. Tørk av området rundt touch-betjeningen med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området helt tørt med kjøkkenpapir. 5. Slå på platetoppen igjen	• Kokeplaten kan avgi et pip og slå seg av automatisk, og touch-betjeningen kan slutte å reagere hvis det er væske på den. • Sørg for at området rundt touch-betjeningen er helt tørt før du slår på kokeplaten igjen.

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 strømforsyning	Kontroller at kokeplaten er koblet til strøm og at strømforsyningen er aktiv. Kontroller sikringene og bryteren.
Touch-betjeningen reagerer ikke	Betjeningen er låst	Lås opp betjeningspanelet. Se avsnittet «Tastelås» for veiledning.
Touch-betjeningen er vanskelig å betjene	Det kan være et tynt vannlag på betjeningsområdet, eller du bruker fingertuppen når du berører skjermen	Sørg for at berøringsområdet er tørt, og bruk fingeren når du betjener kokeplaten
Glassoverflaten får riper.	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 klikkelyder.	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.

Feilkoder og løsninger under bruk

Feilkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk tilbakestilling		
E0	Nullfeil	Gjenetabler forbindelsen mellom skjermkortet og strømforsyningskortet. Bytt ut kretskortet.
E1	Feil i temperaturføleren til keramisk plate – åpen krets	Kontroller tilkoblingen, eller bytt ut temperatursensoren til keramikkplaten.
E2	Feil i temperatursensoren til keramikkplaten – kortslutning	
E7	Feil i temperatursensoren til keramikkplaten	
C1	For høy temperatur i temperatursensoren til keramikkplaten	Vent til temperaturen på keramikkplaten er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.
E3	Feil i NTC-temperatursensor – åpen krets	Bytt ut displaykortet.
E4	Feil i NTC-temperatursensor – kortslutning	
EL	Forsyningsspenningen ligger under den nominelle verdien	Kontroller om strømforsyningen er riktig.

EH	Forsyningsspenningen er over nominell verdi	Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er tilbake til normalen.
EU	Kommunikasjonsfeil	Gjenetabler forbindelsen mellom skjermkortet og strømforsyningskortet. Bytt ut strømkretskortet eller displaykretskortet.

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 varemerkekrenkelse 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 slitedeler

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.

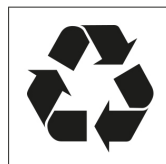
For mer informasjon om gjenvinning av dette produktet, kontakt kommunen, den lokale avfallsordningen eller forhandleren der produktet ble kjøpt.

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.

Emballasjeinformasjon

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
DK-7400 Herning
Danmark
www.witt.dk

