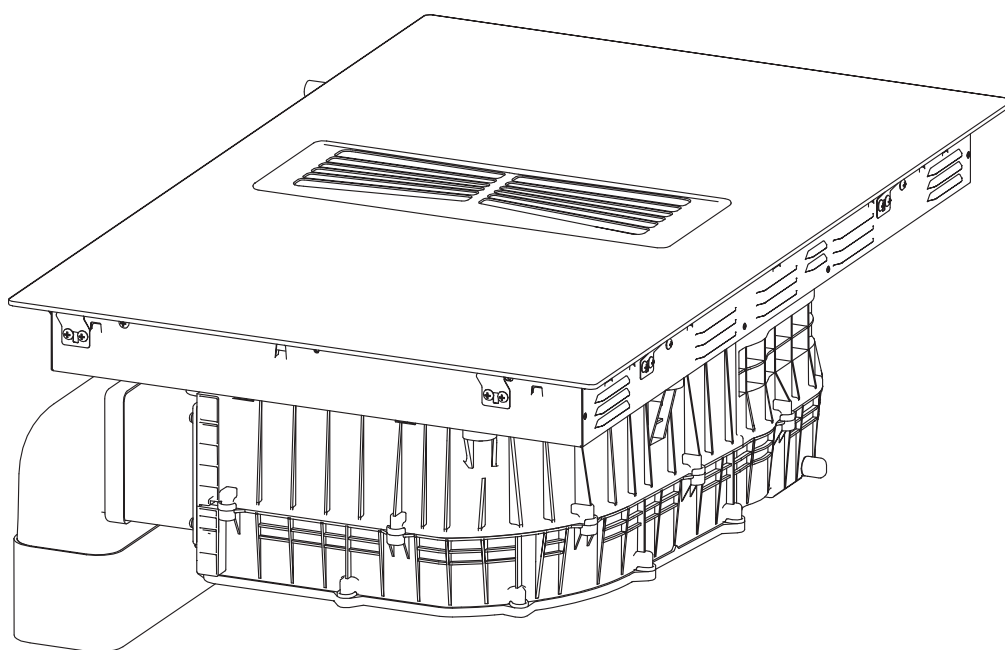


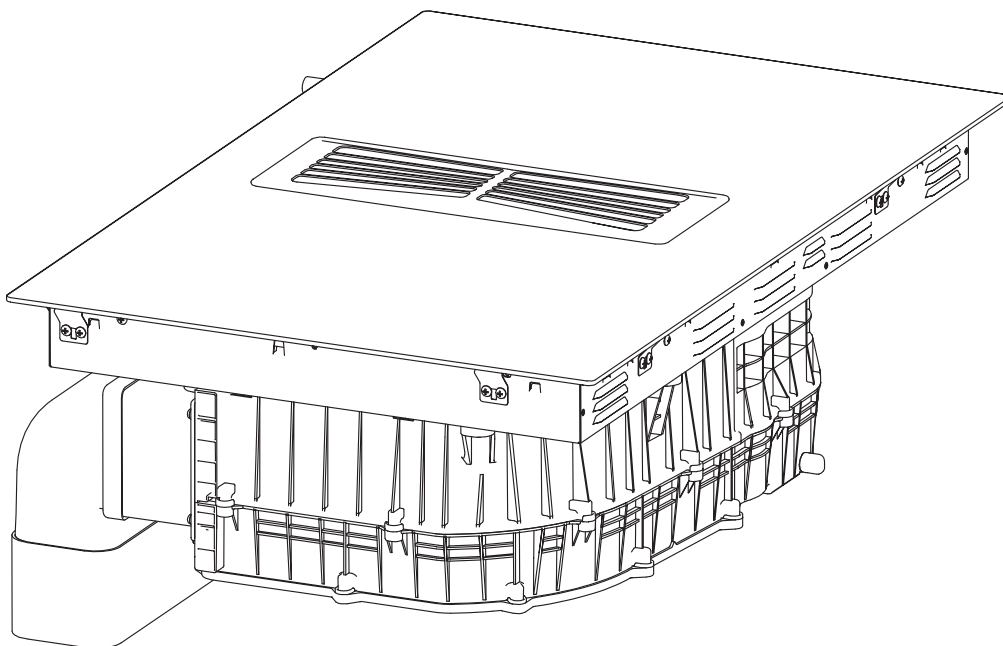


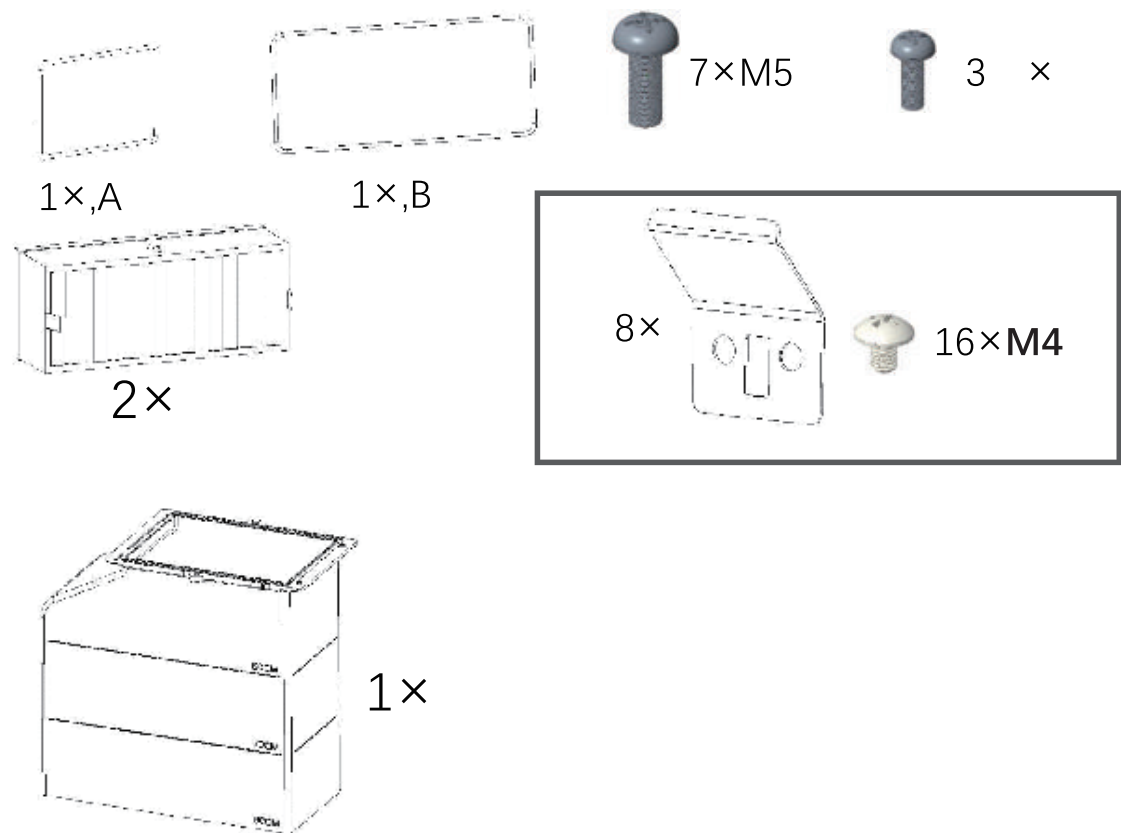
HEAT 80 R

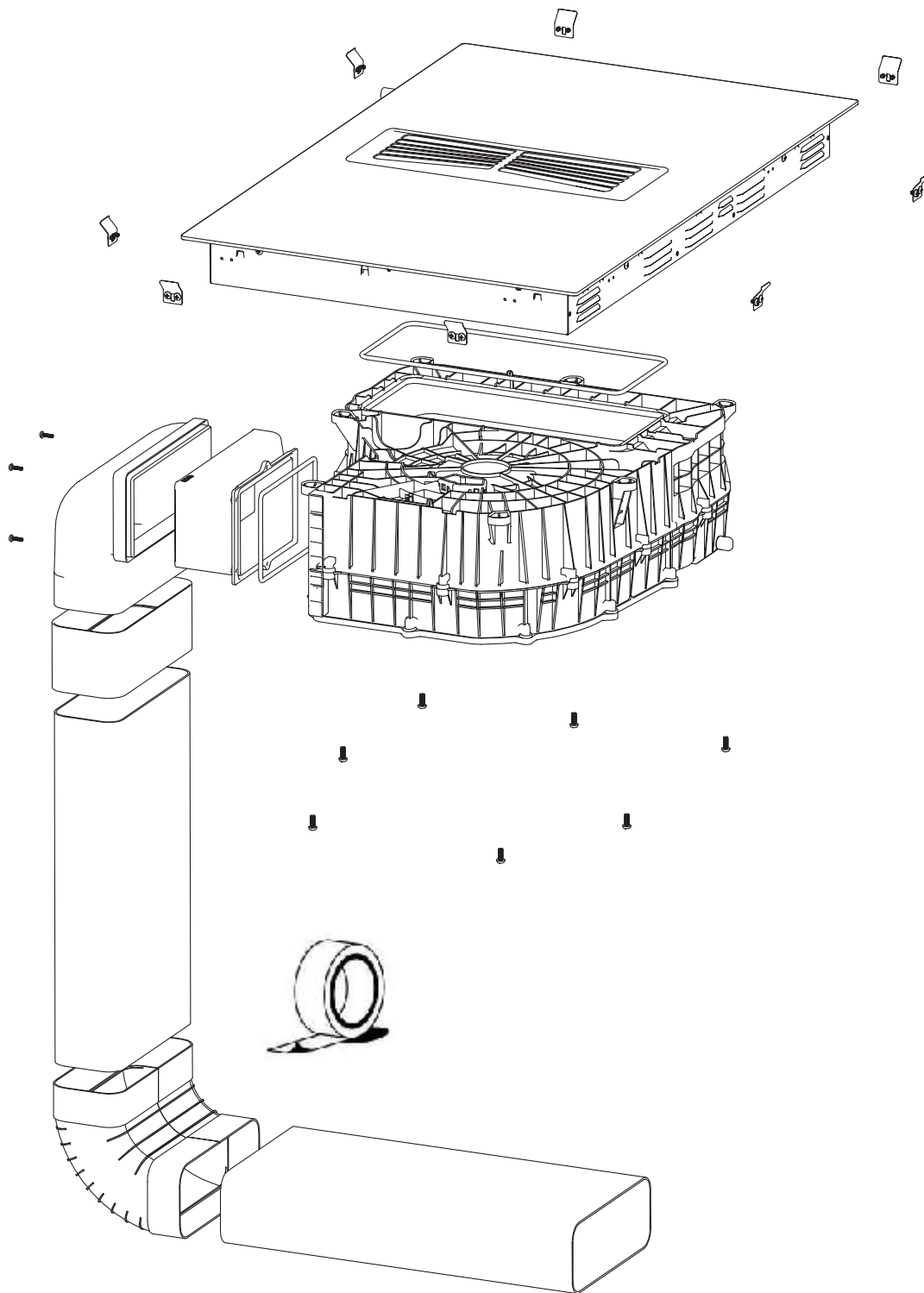


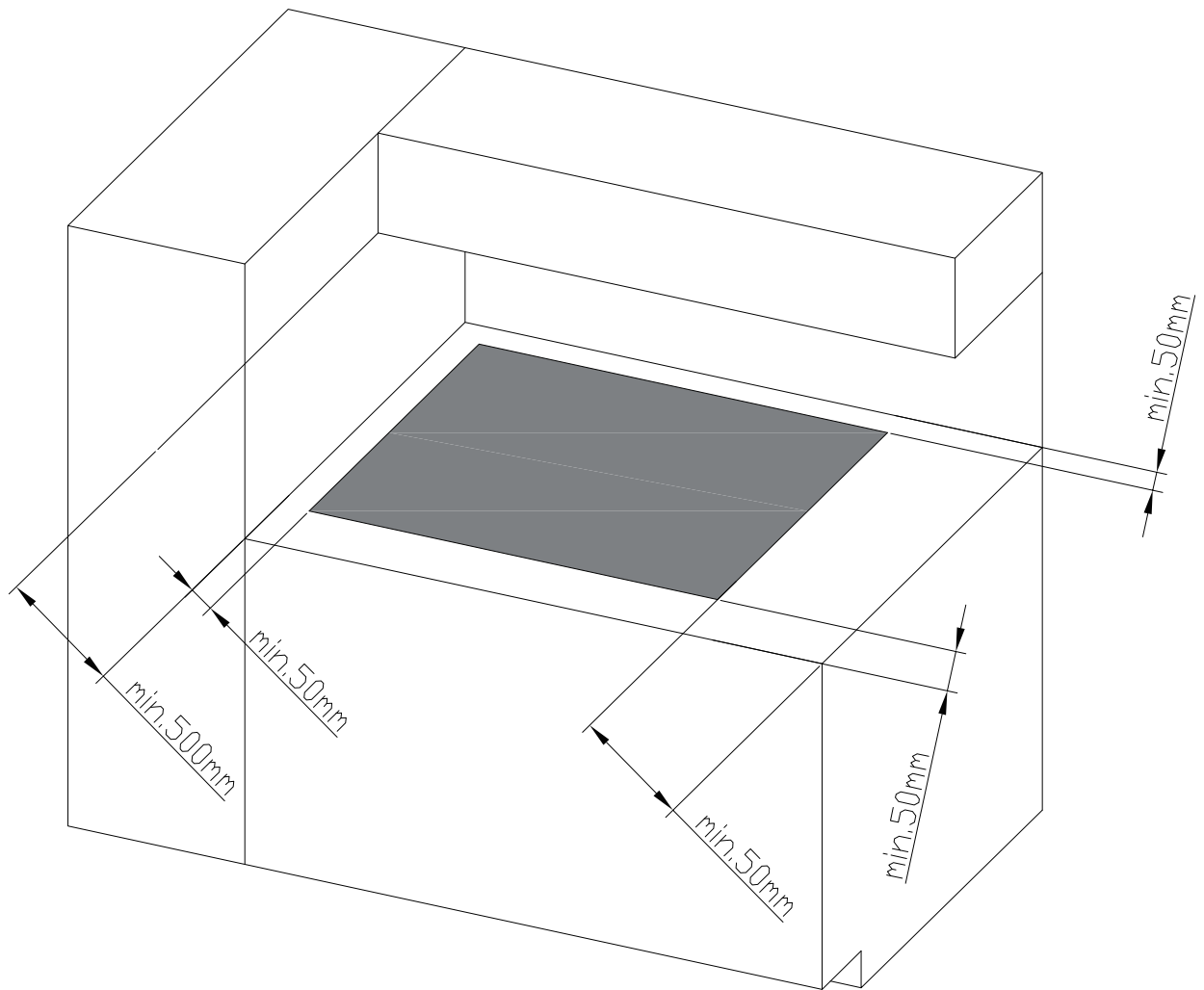
NO: 1-58

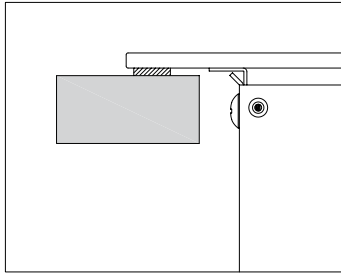
ILLUSTRASJONER / INSTALLASJON AV PRODUKTET





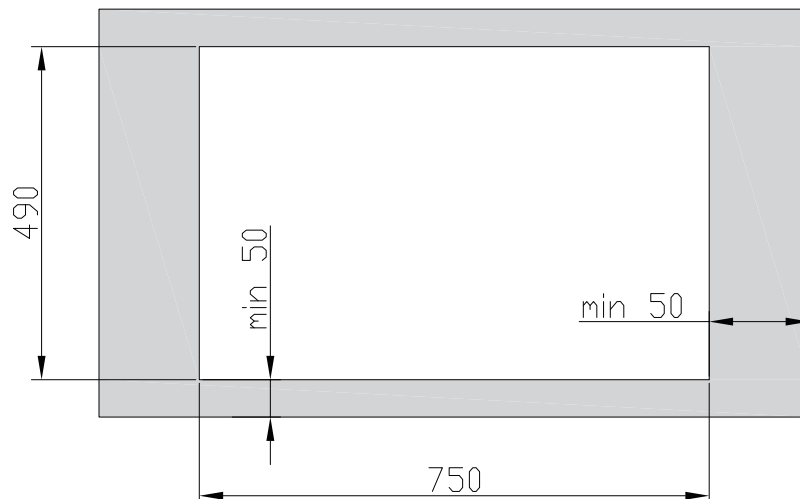
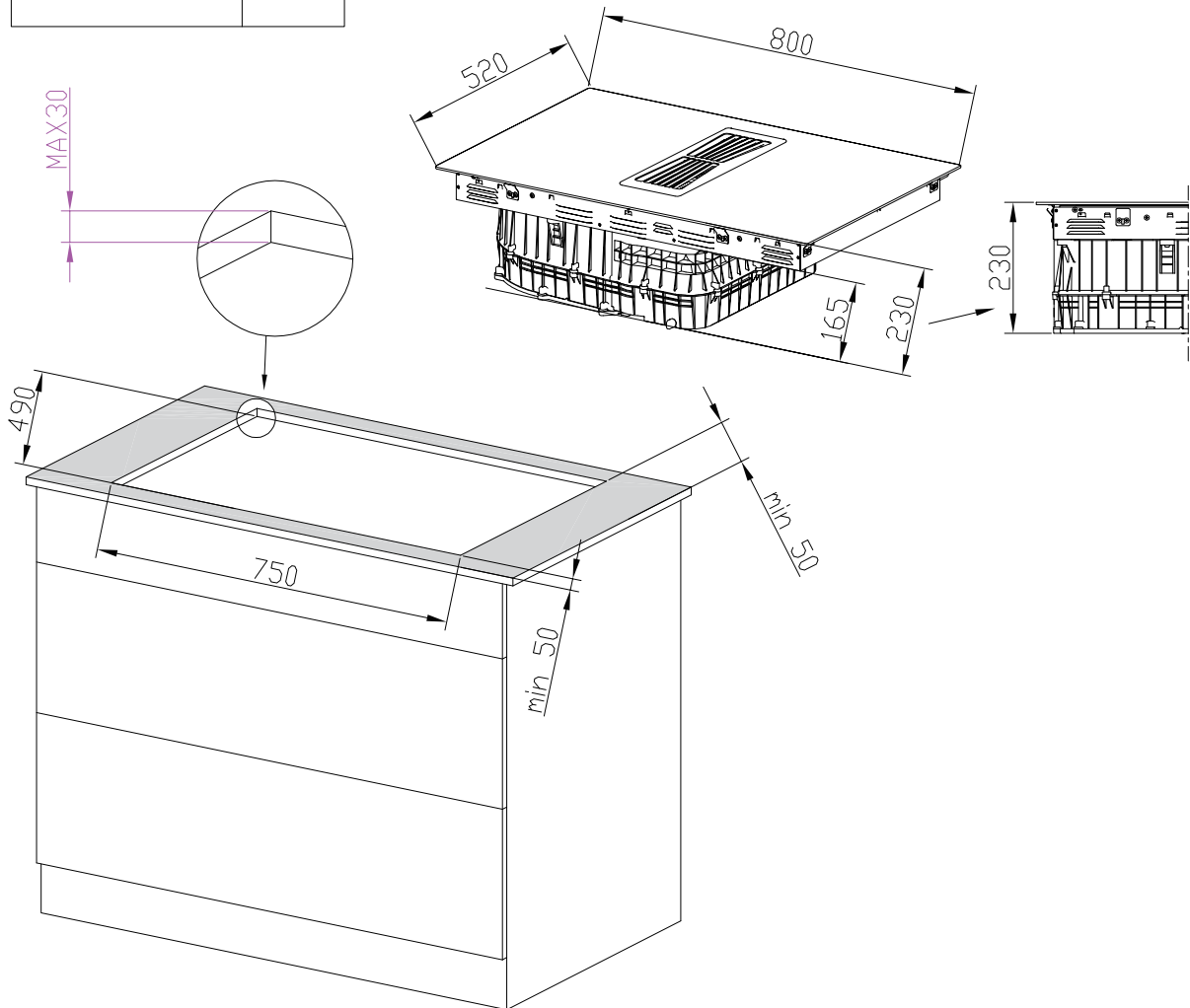


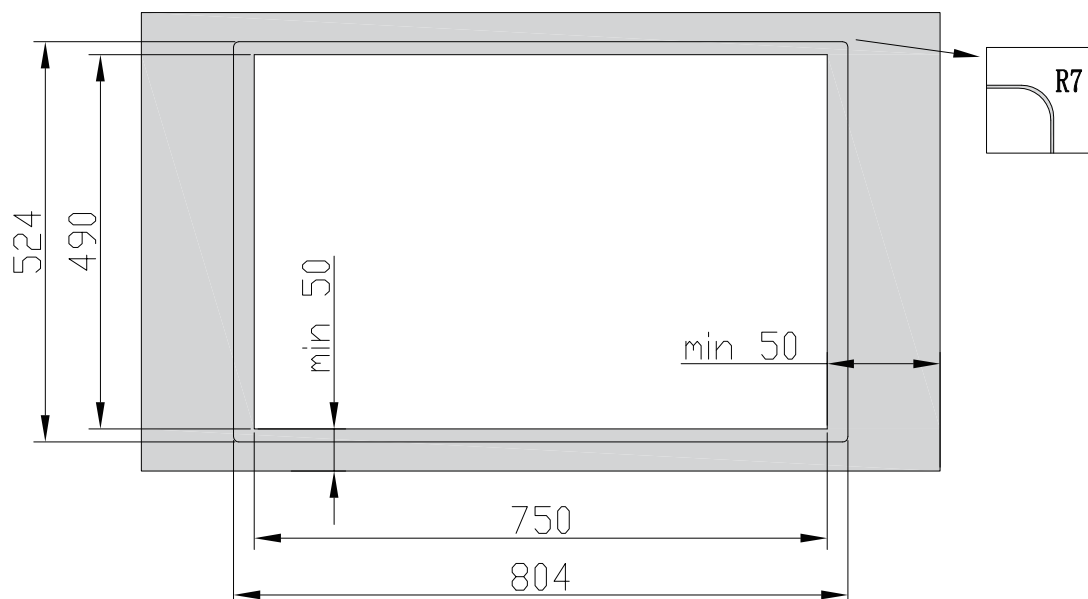
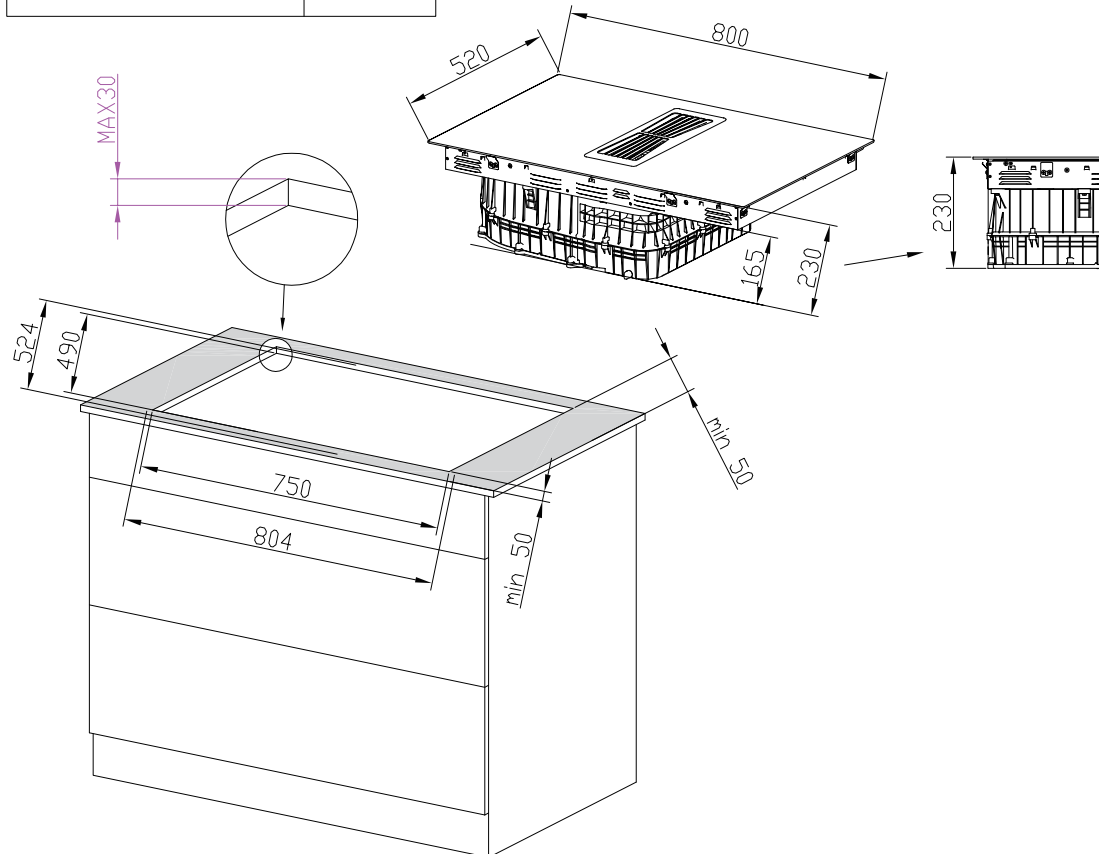
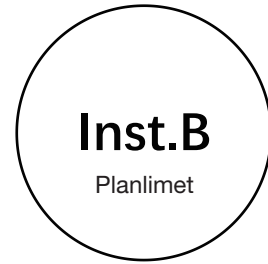
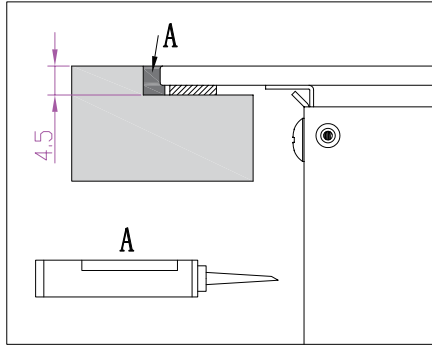


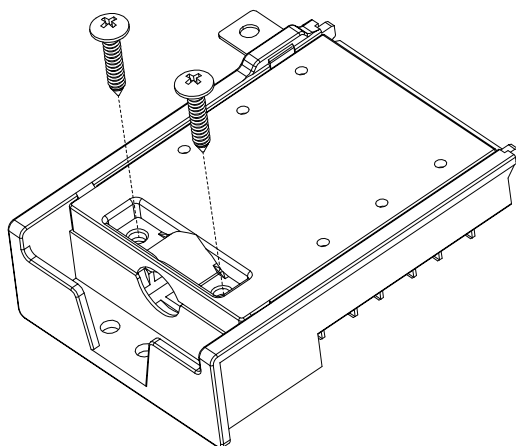
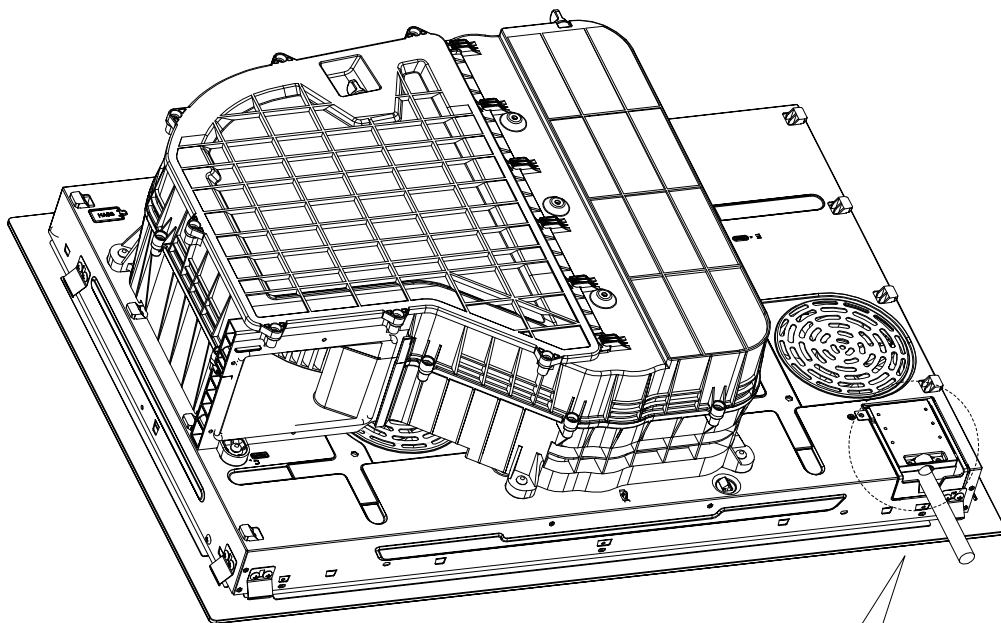


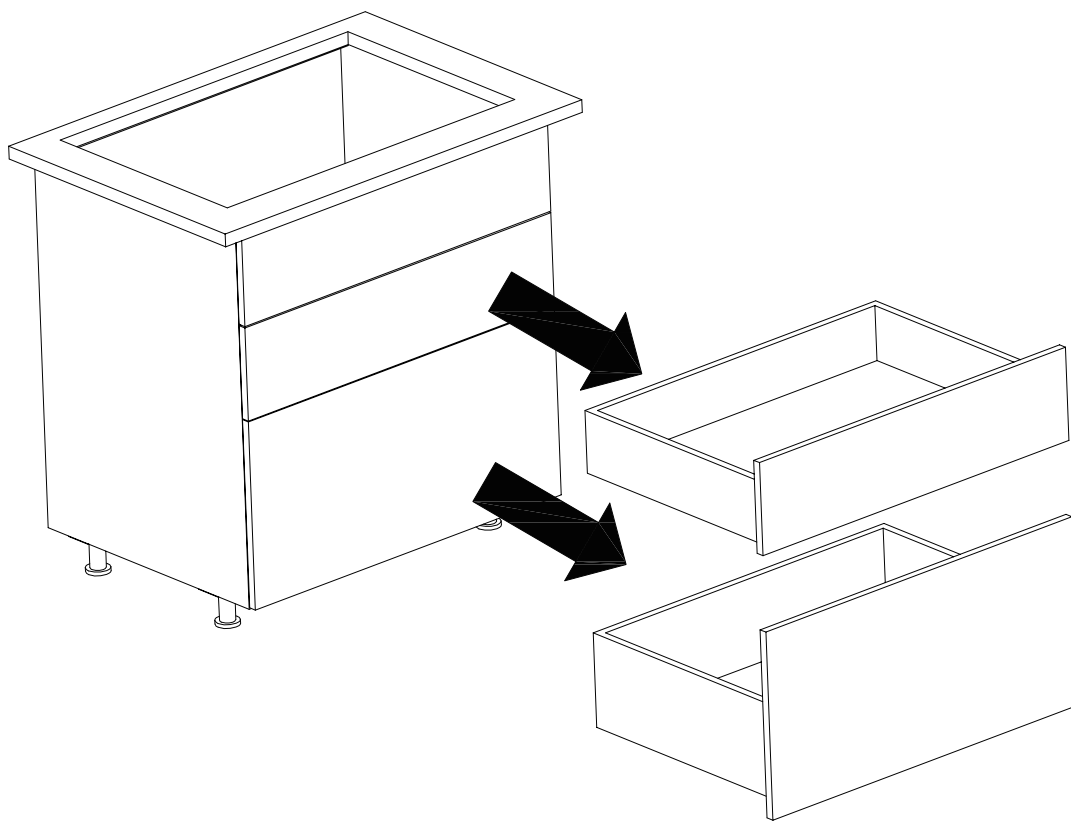
Inst.A

Flush mounting

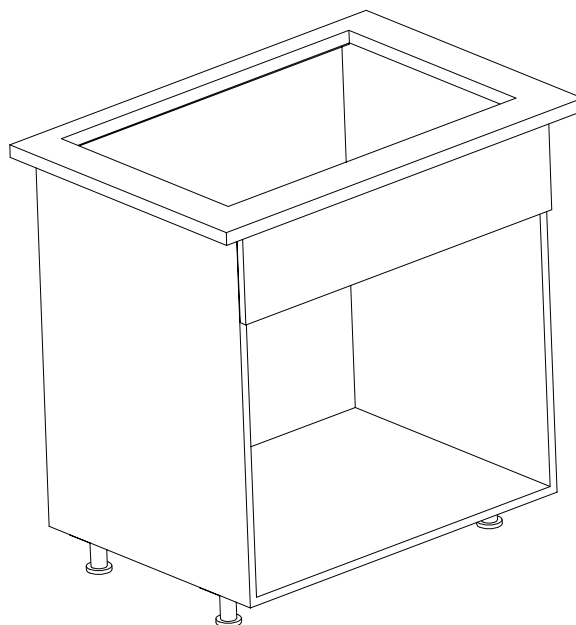


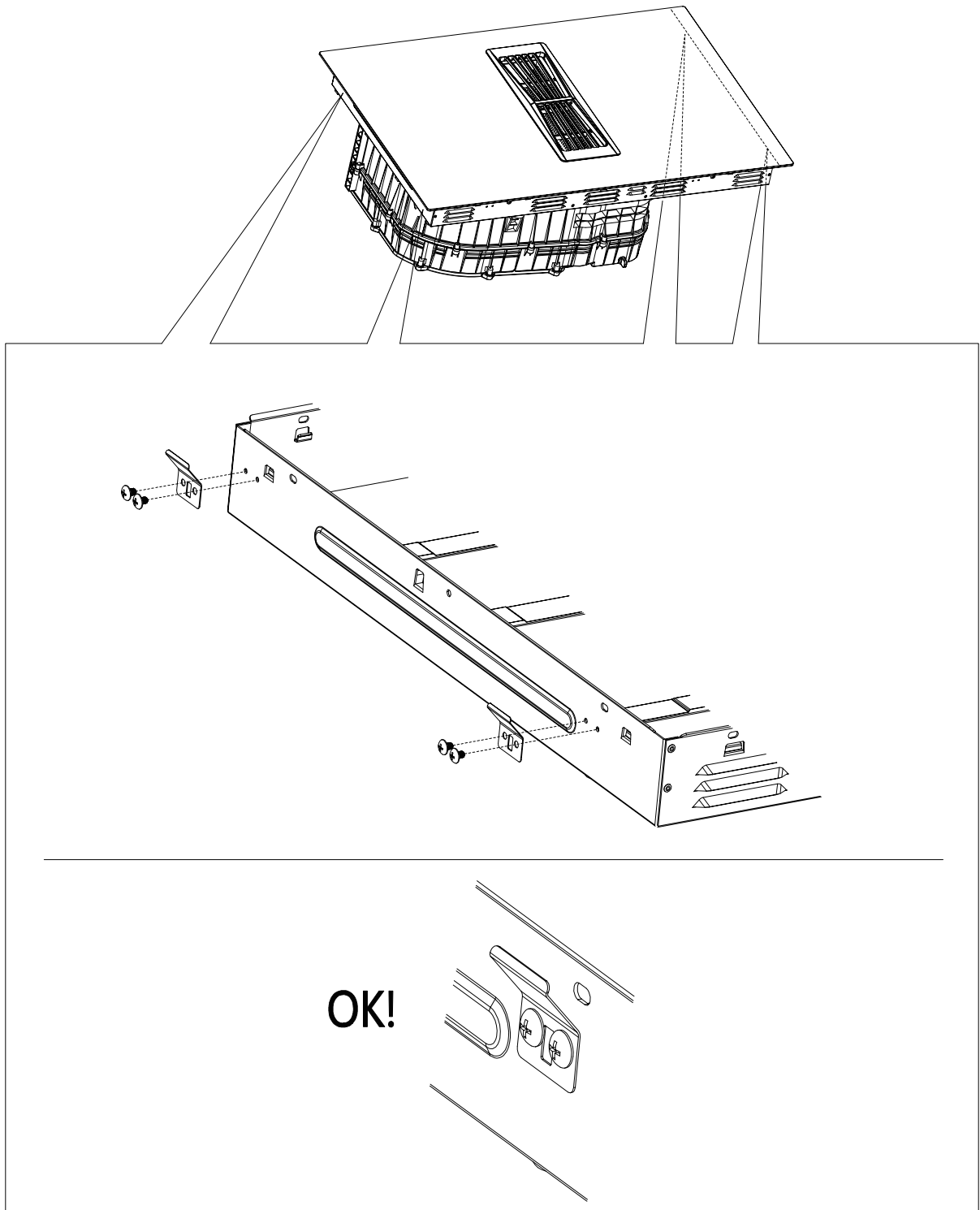


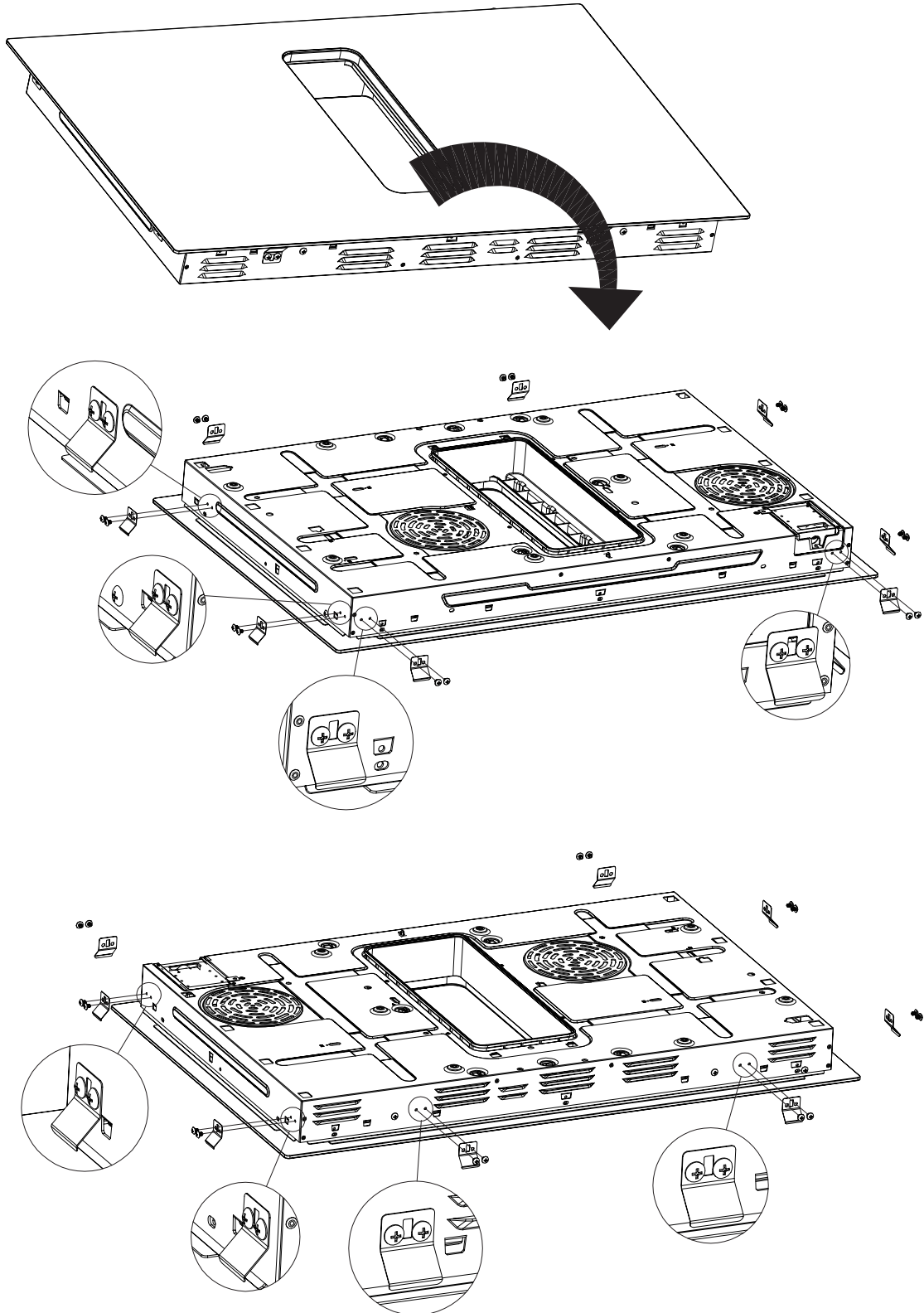
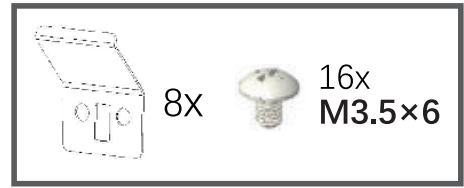




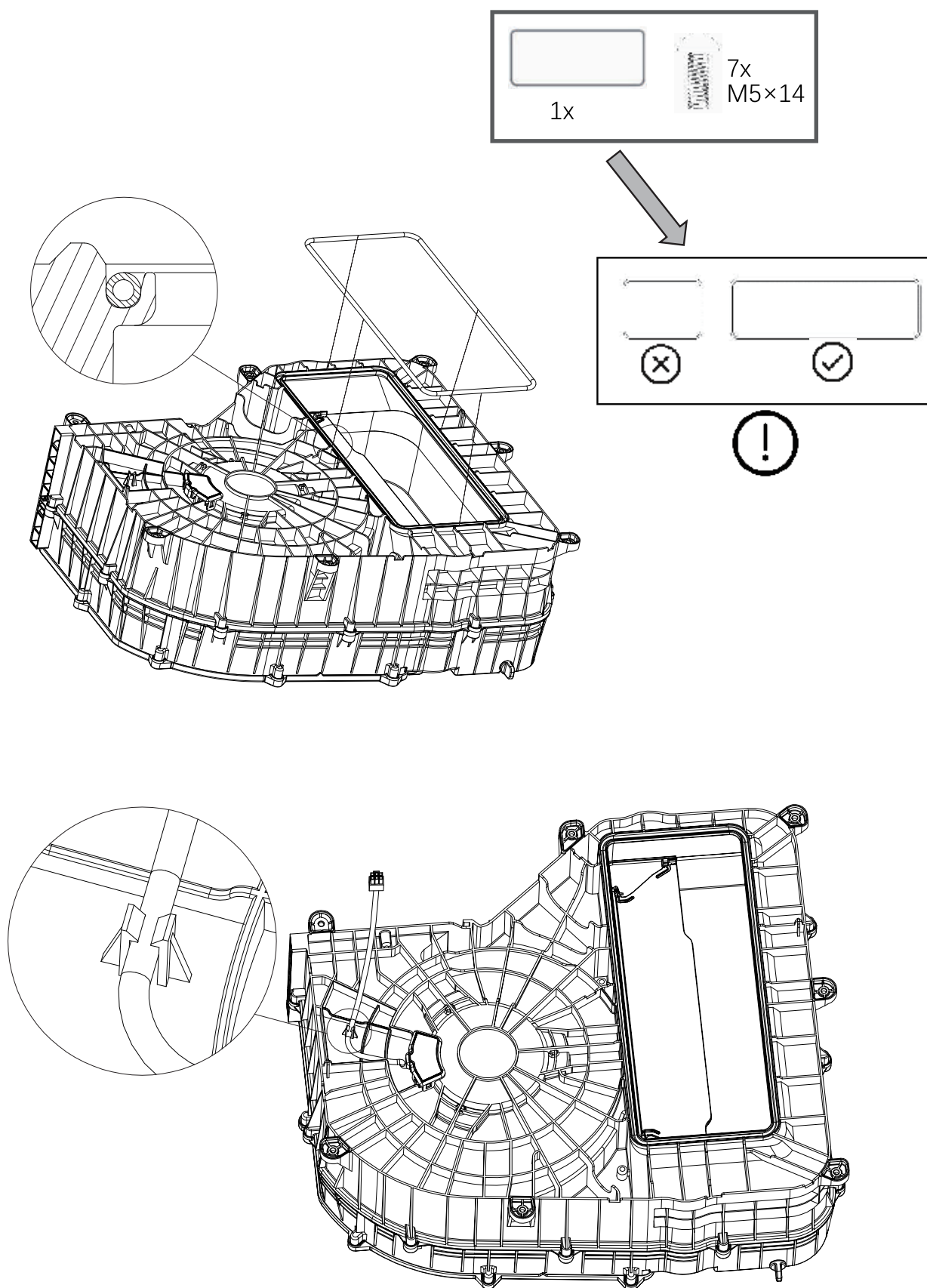
OK!

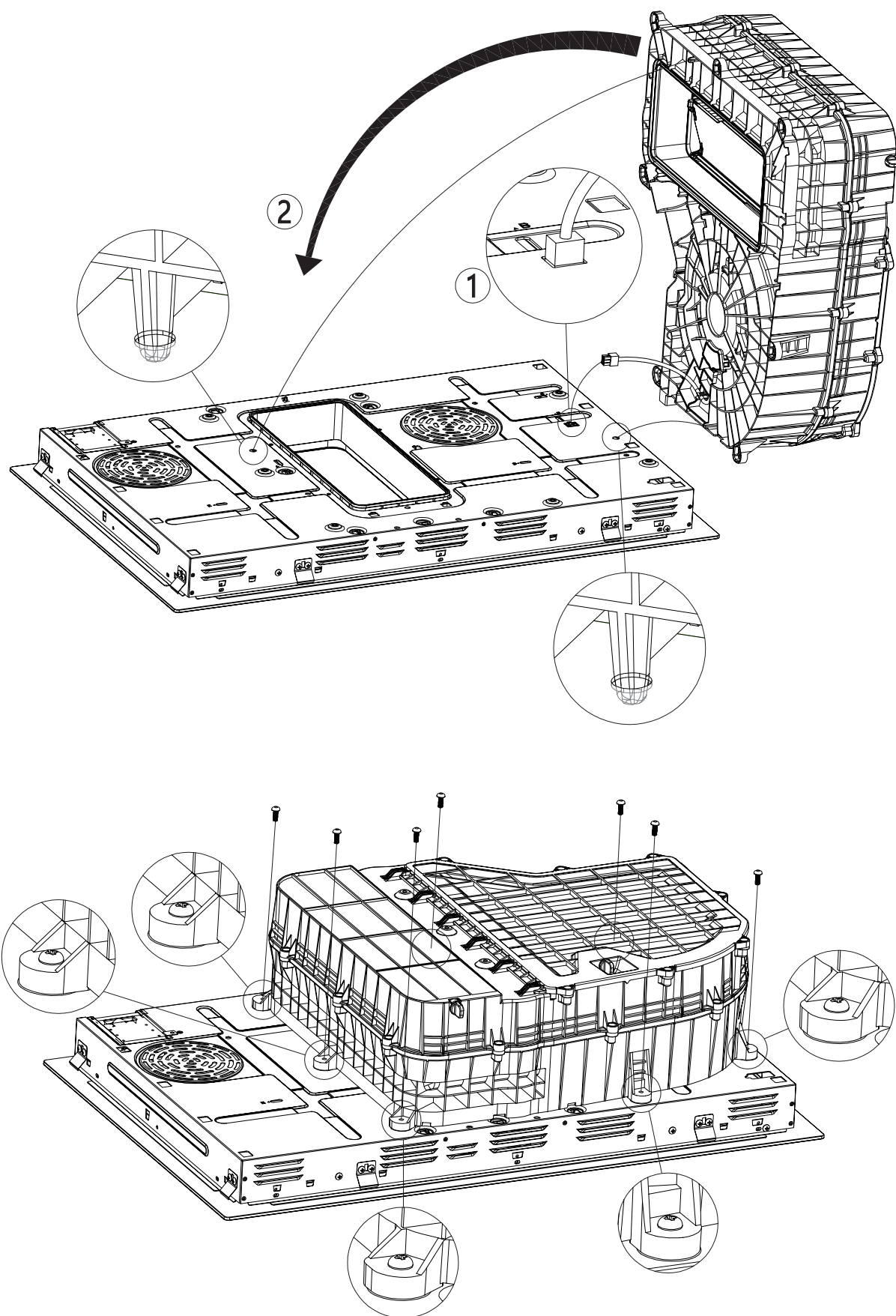


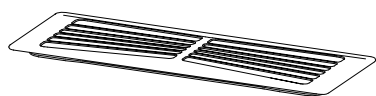
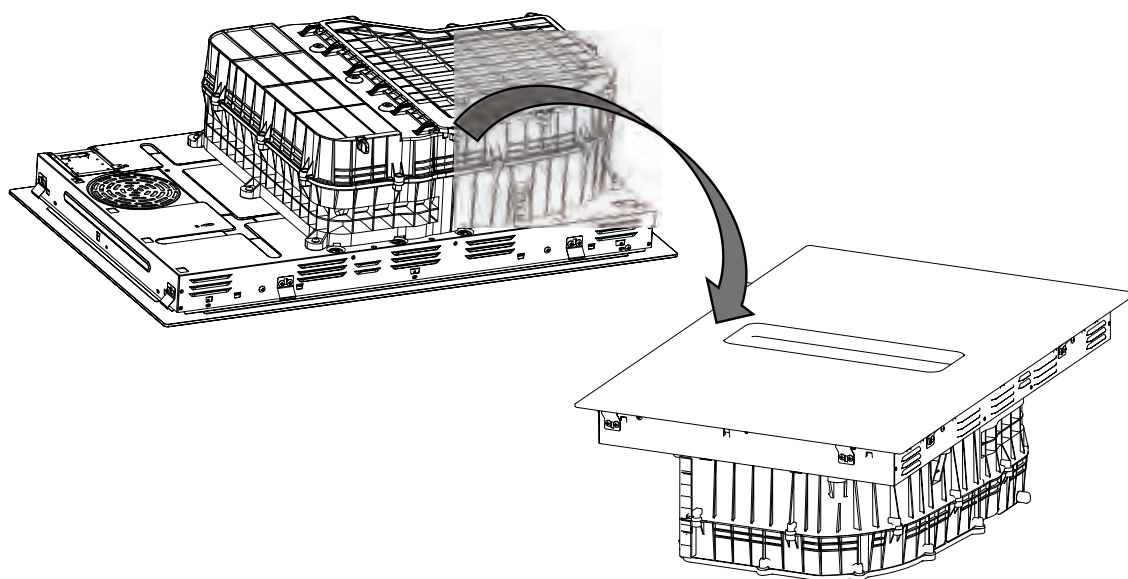




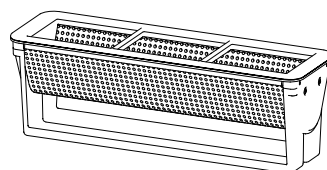
Assembly of hob and hood



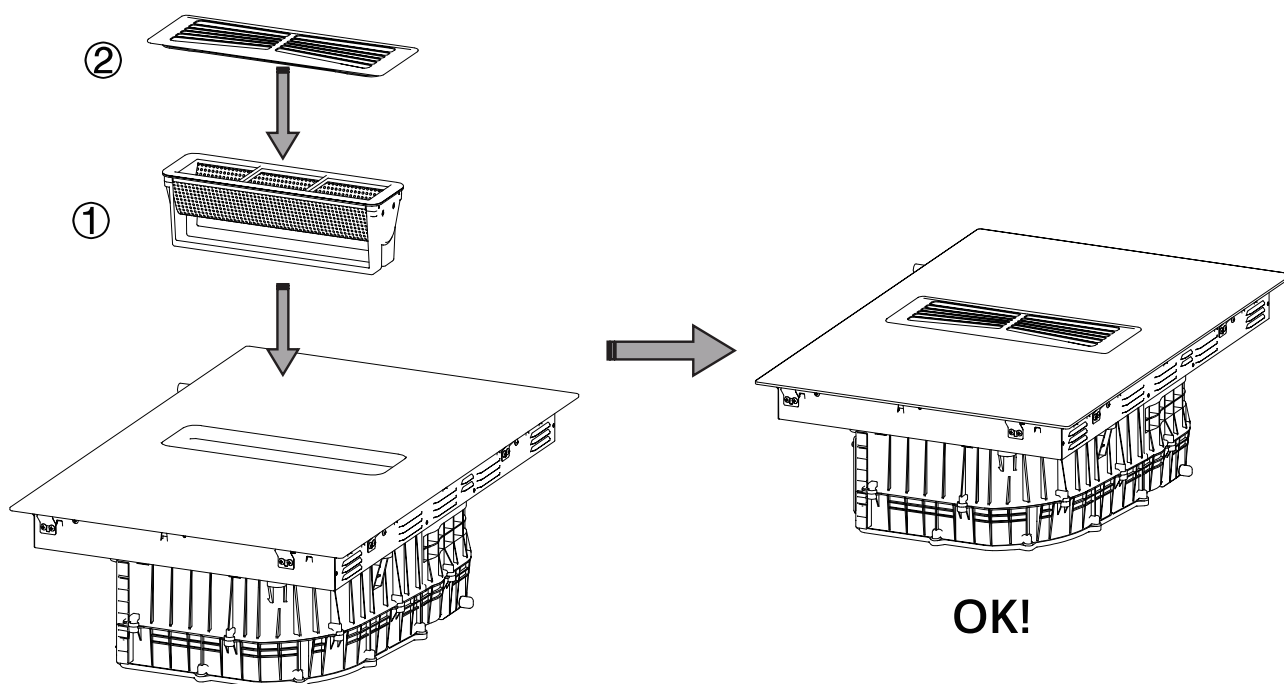


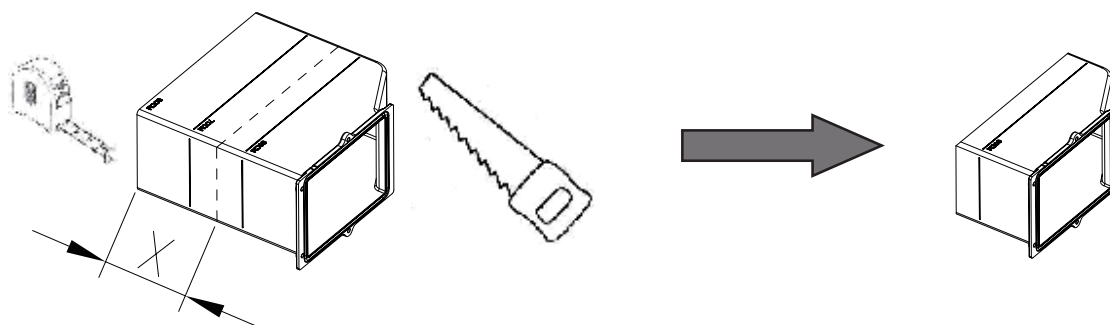
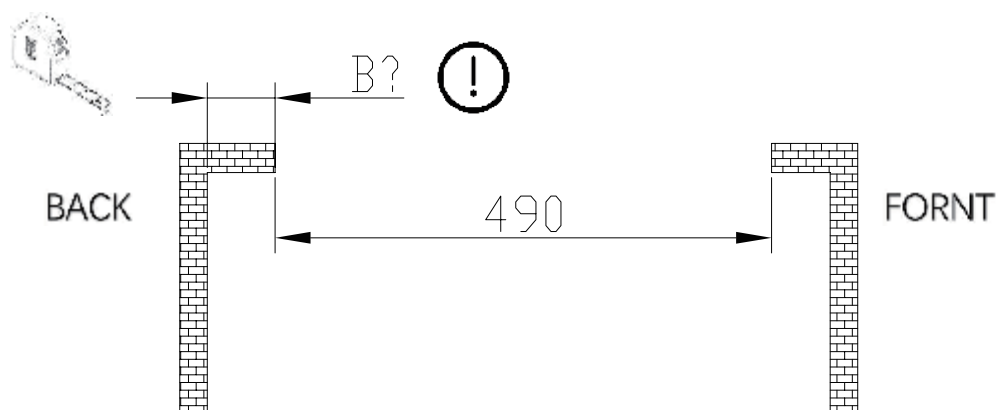
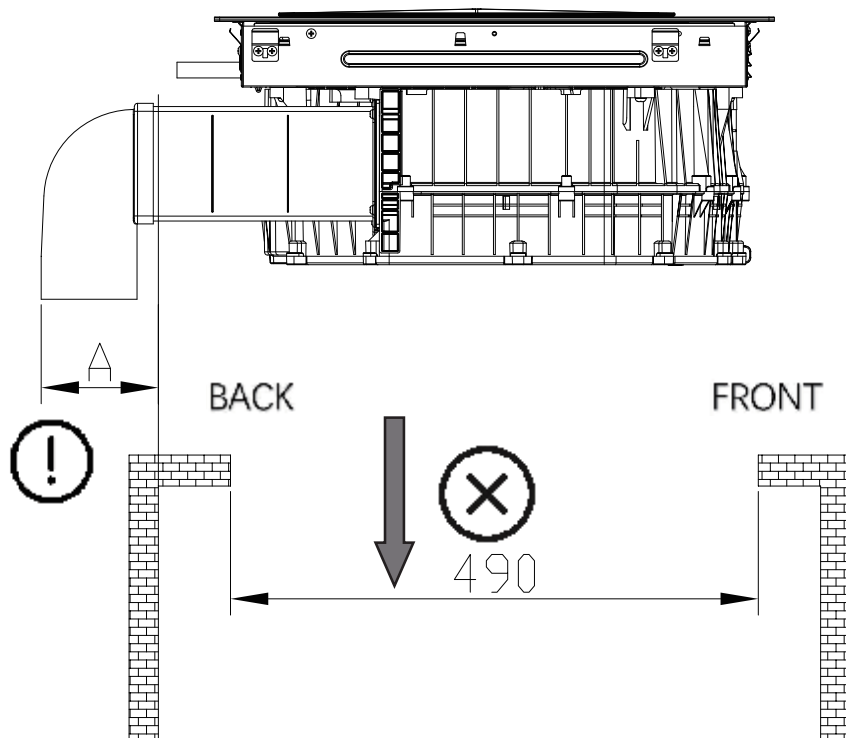


1x

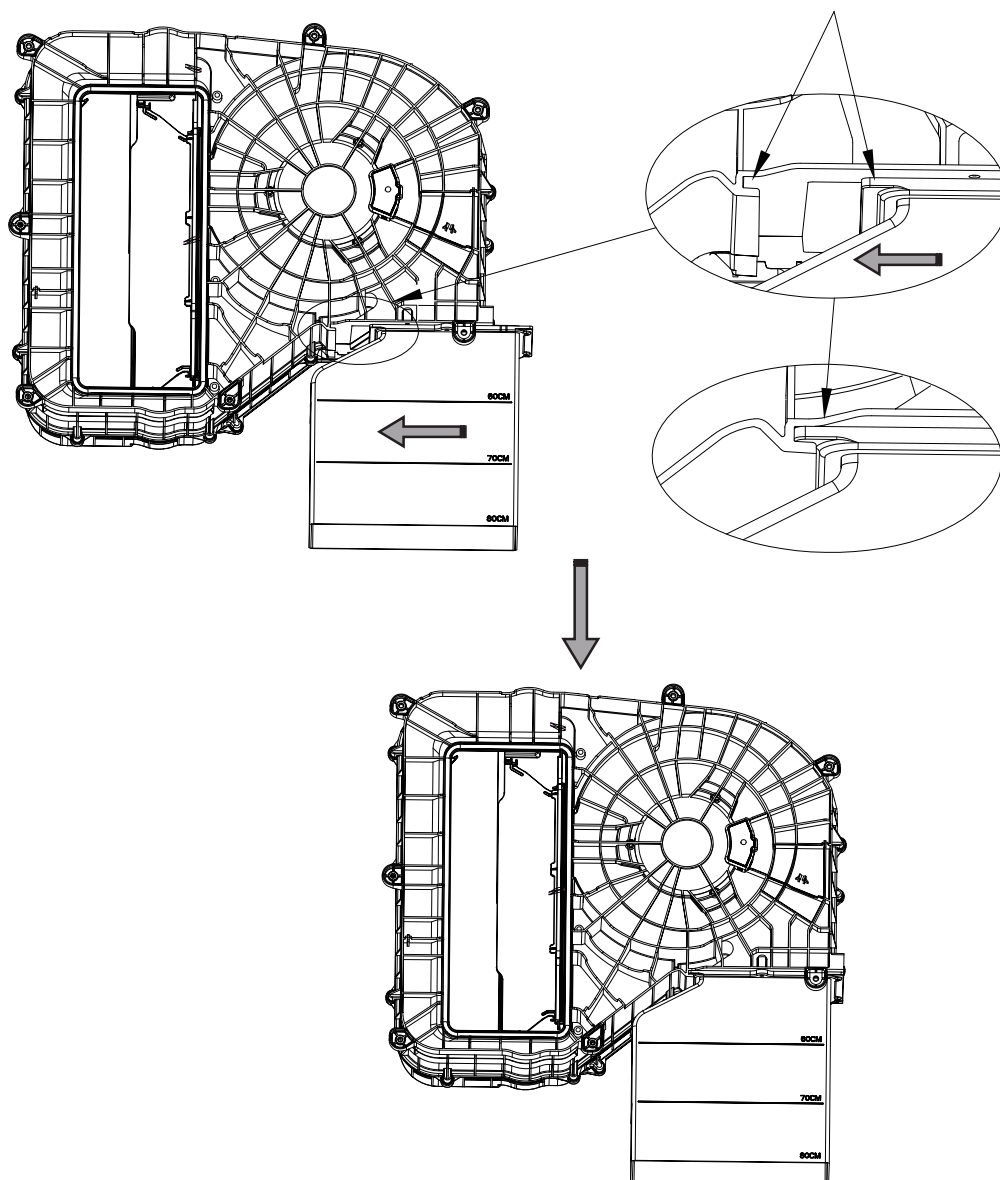
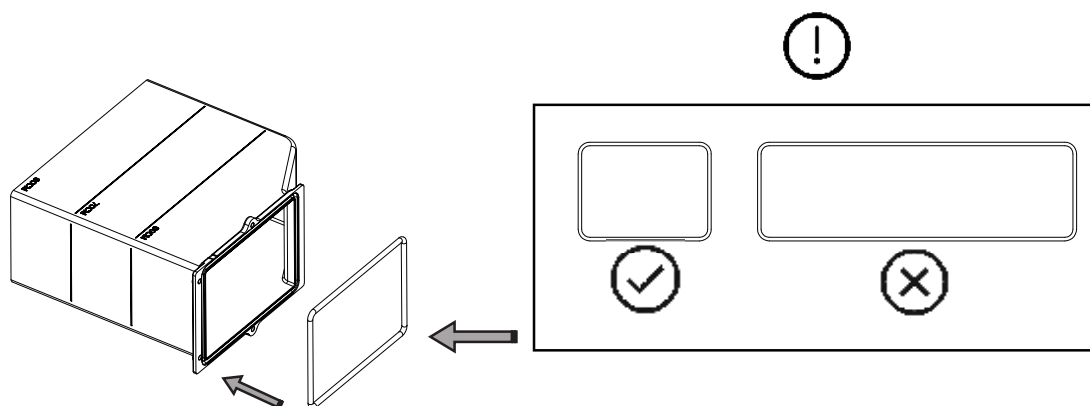


1x

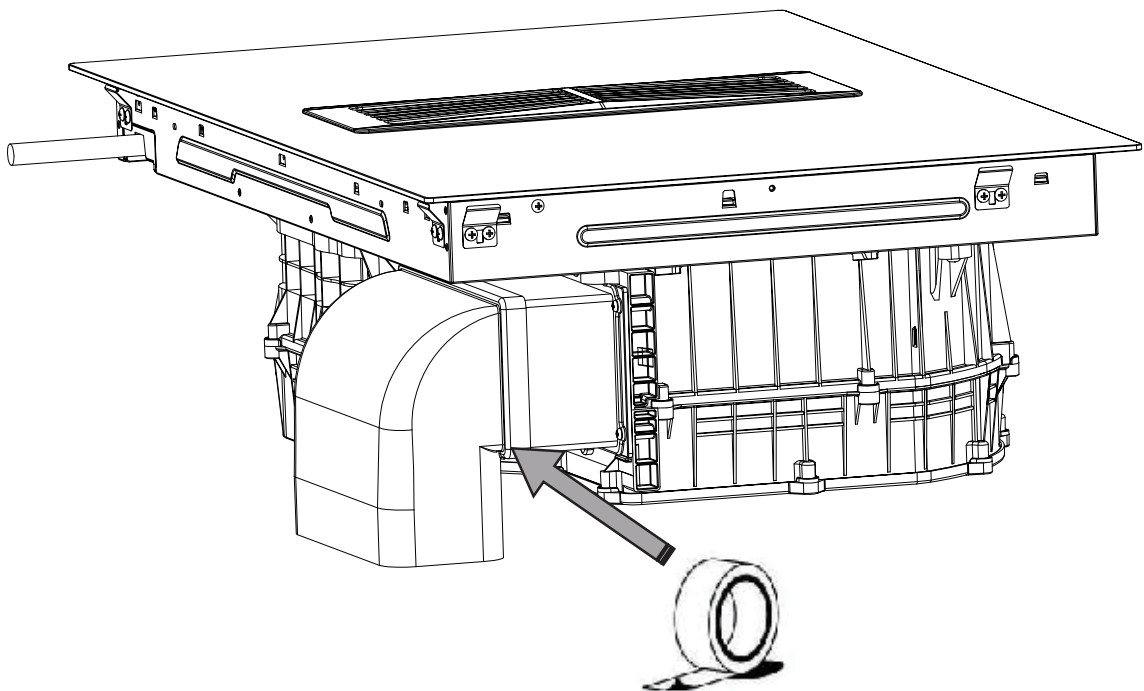
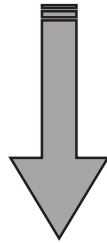
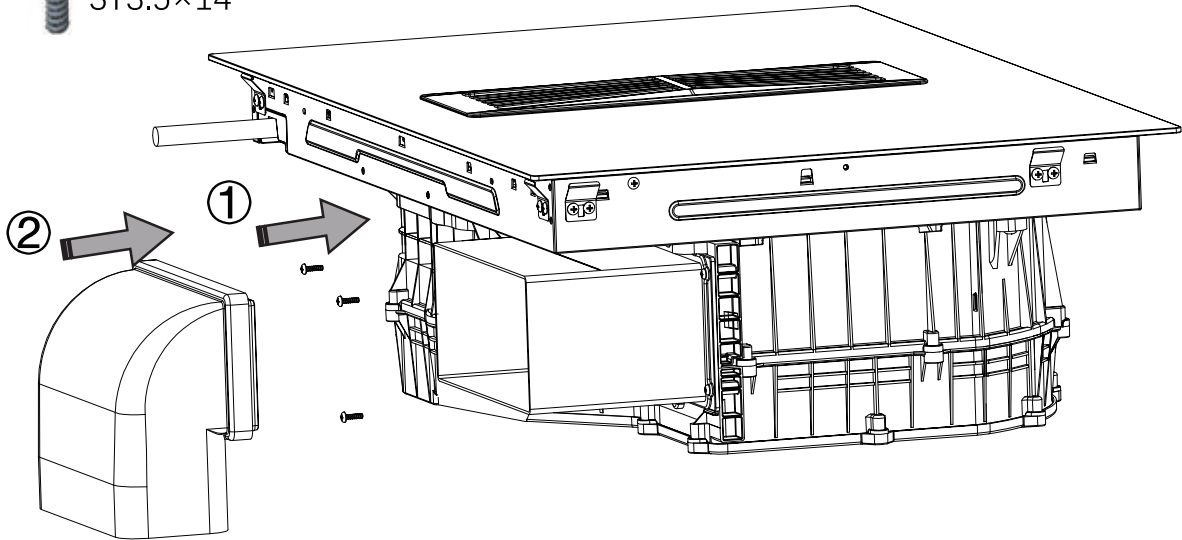


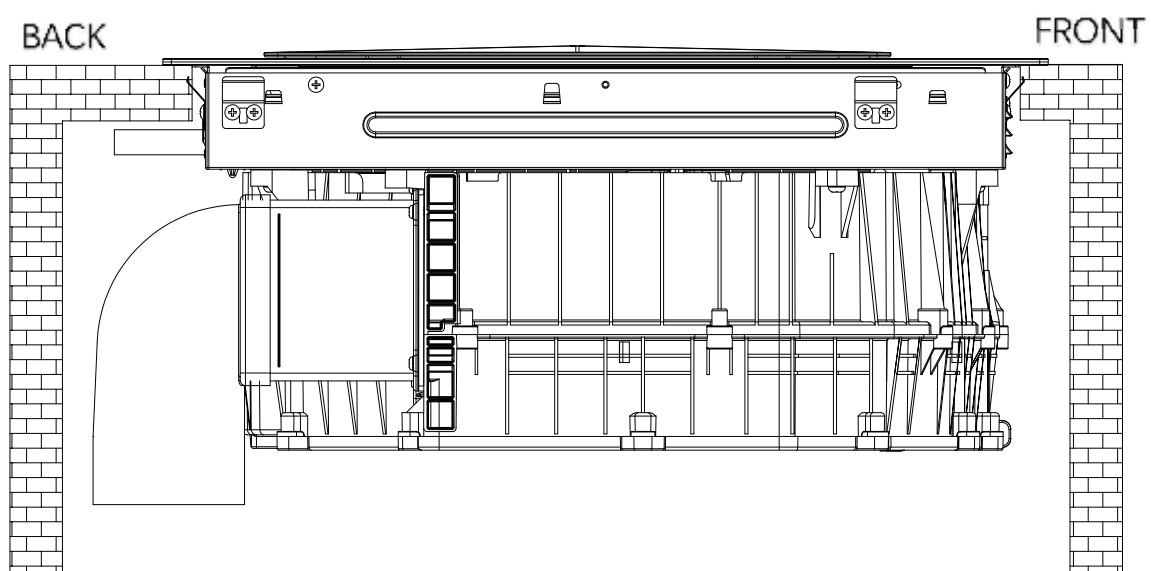
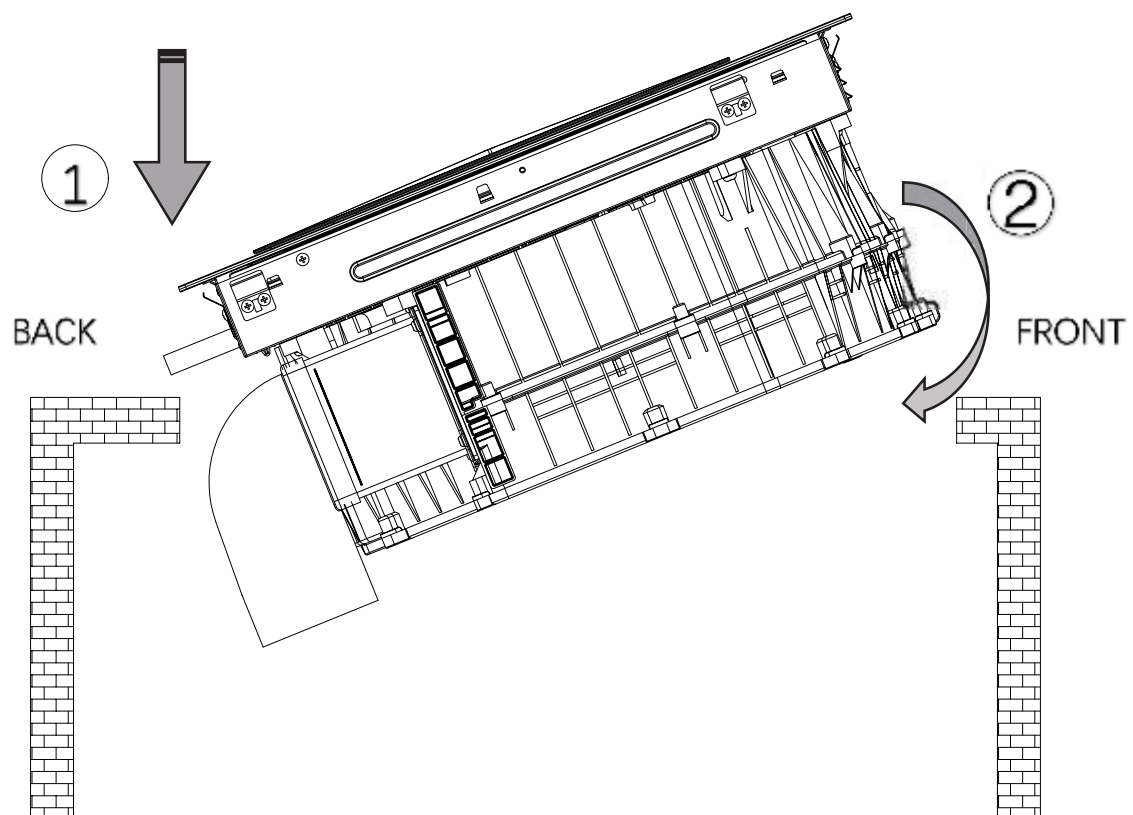


X=186-B

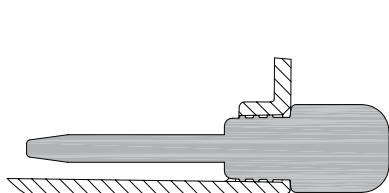
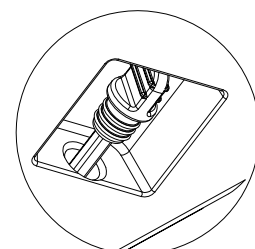
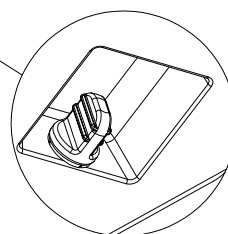
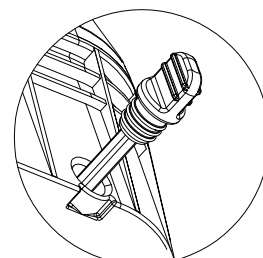
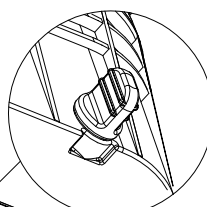
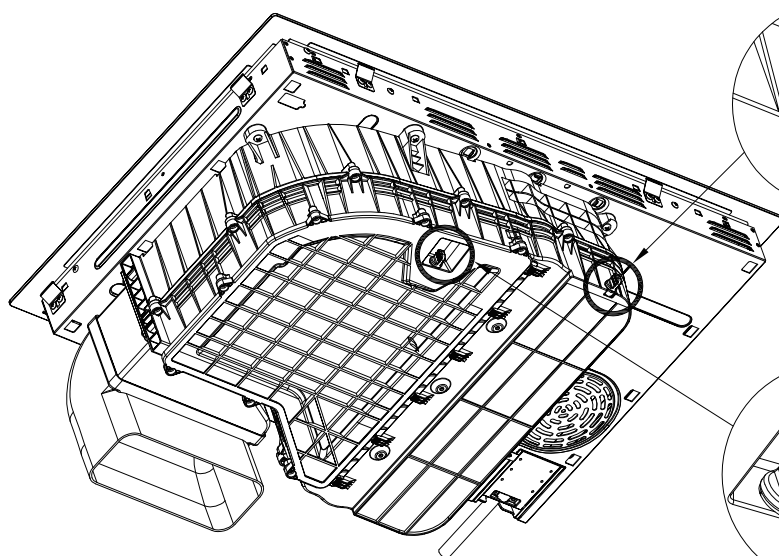


3x
ST3.5×14

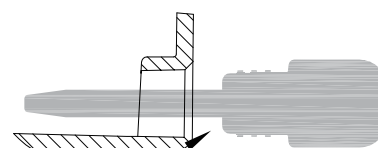
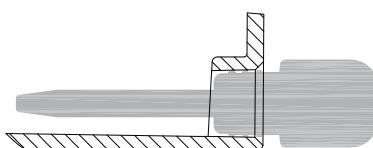




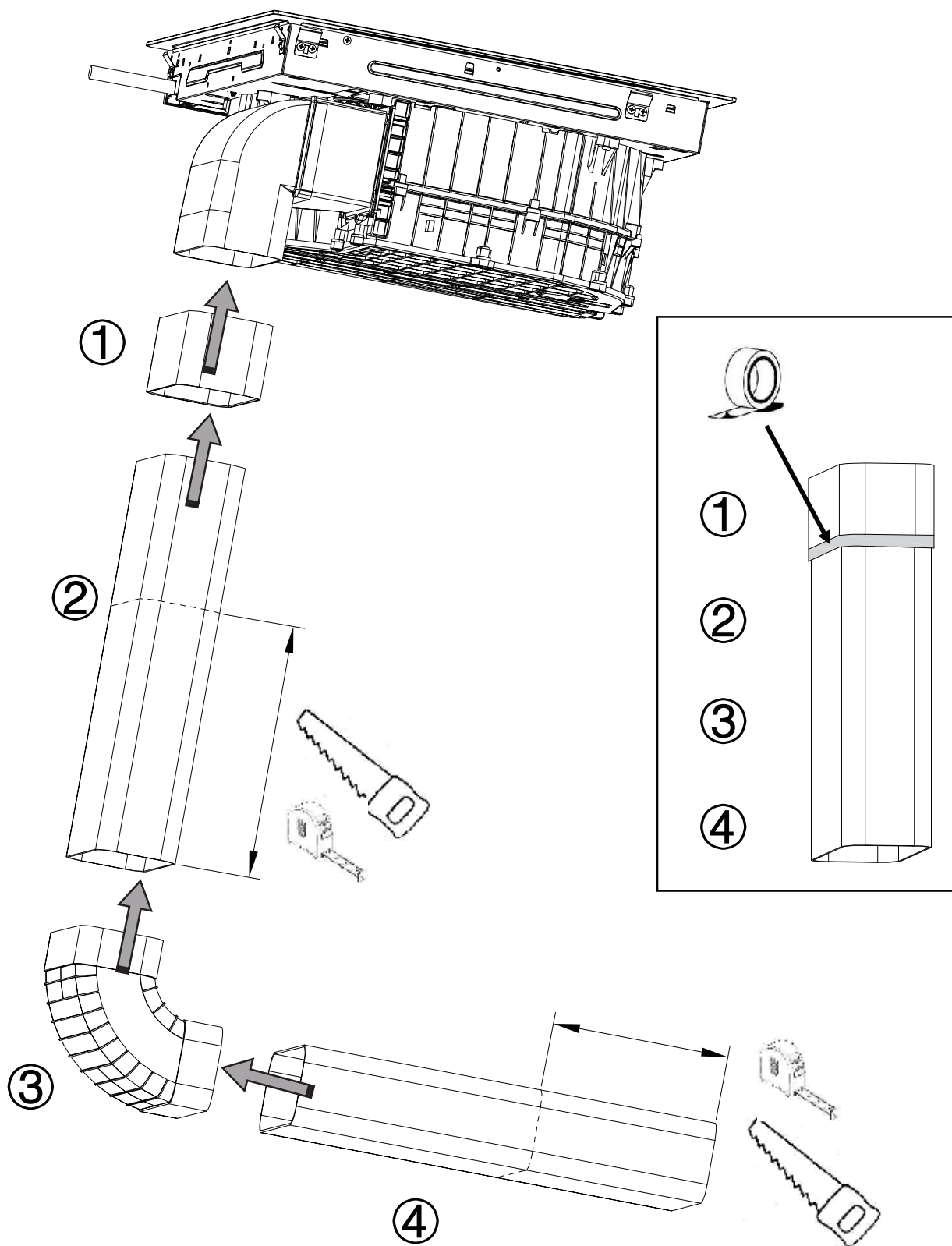
OK!

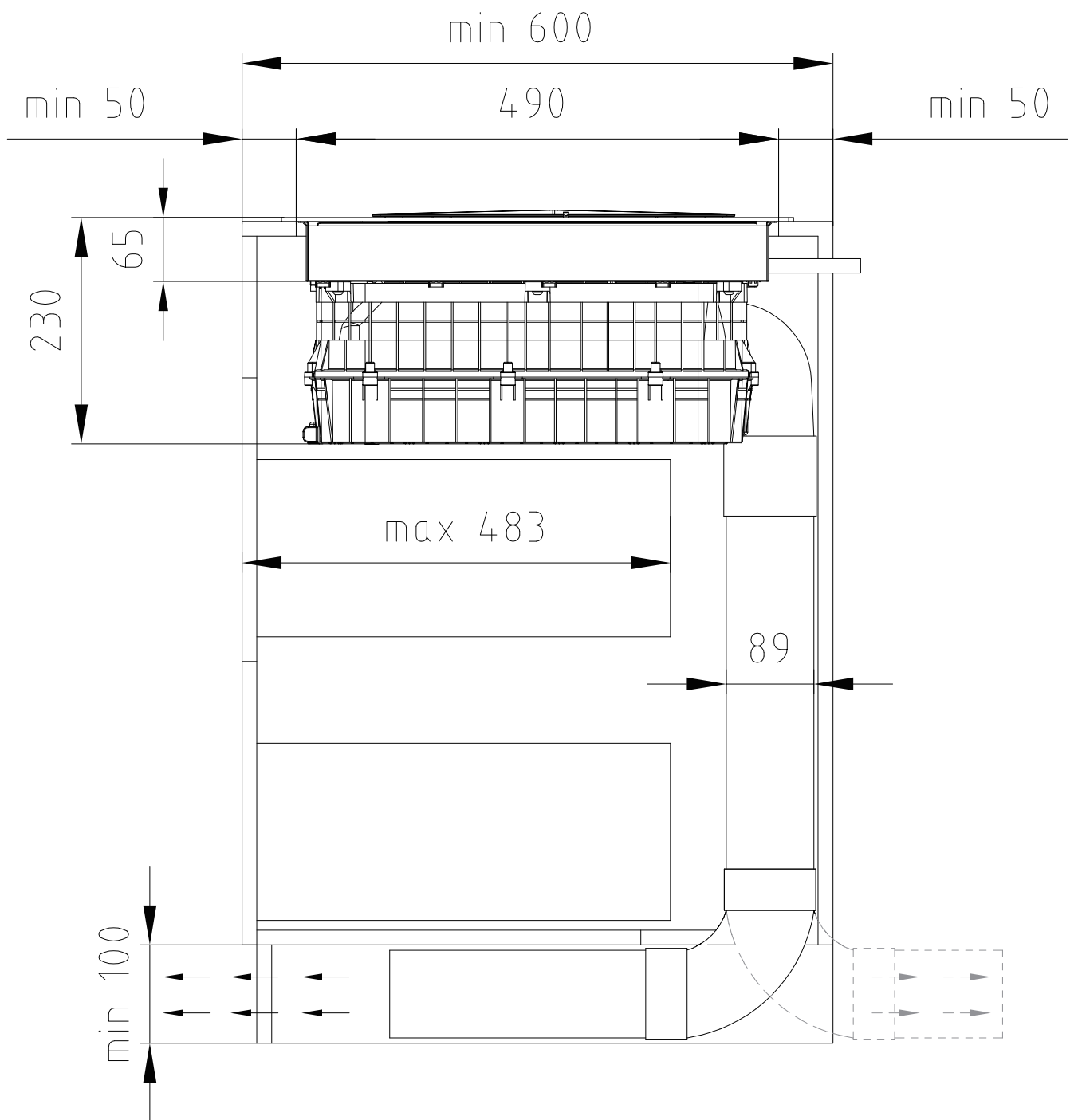


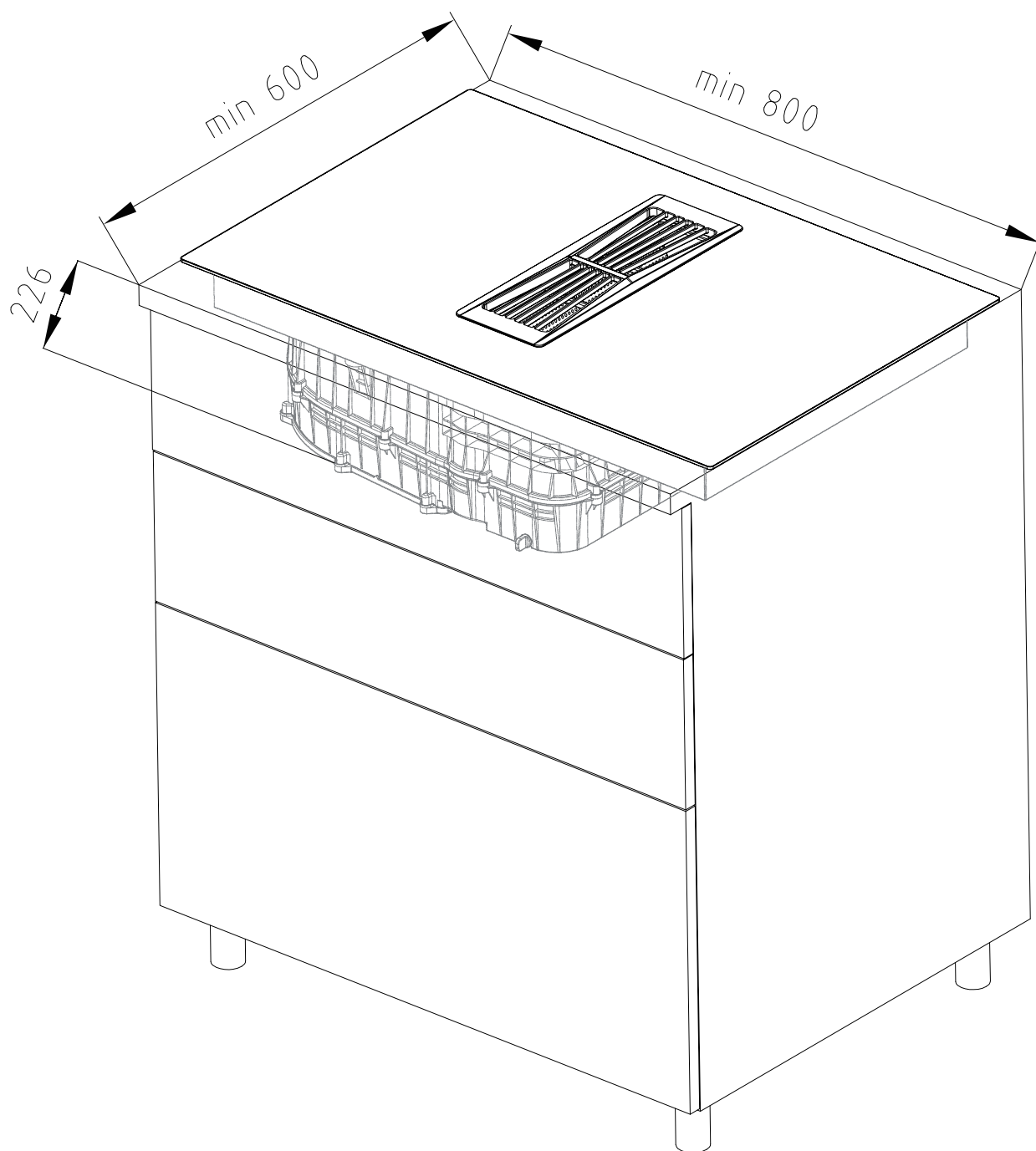
OK!



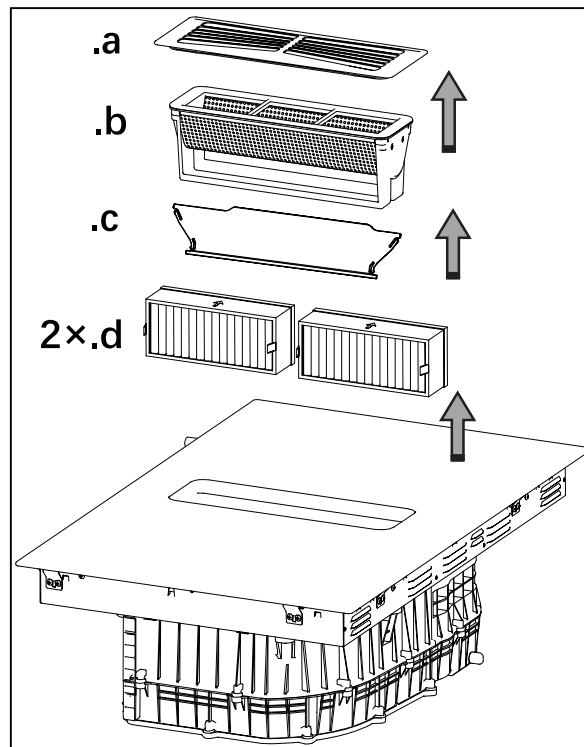
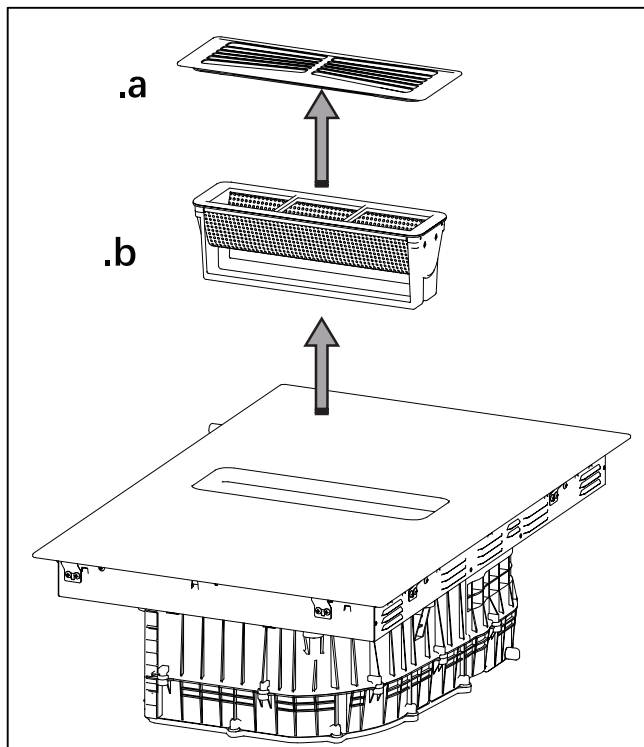
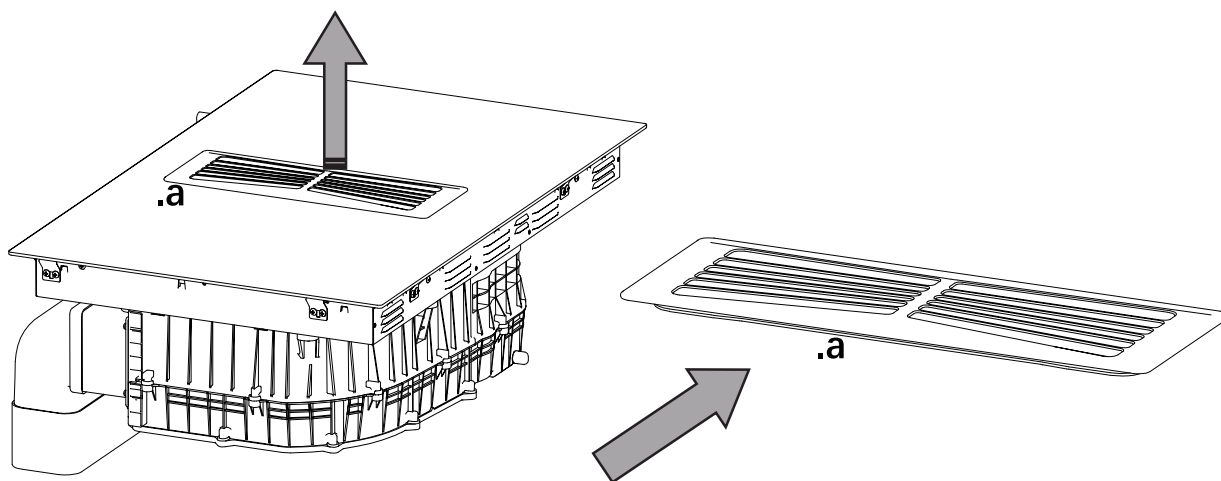
NG!

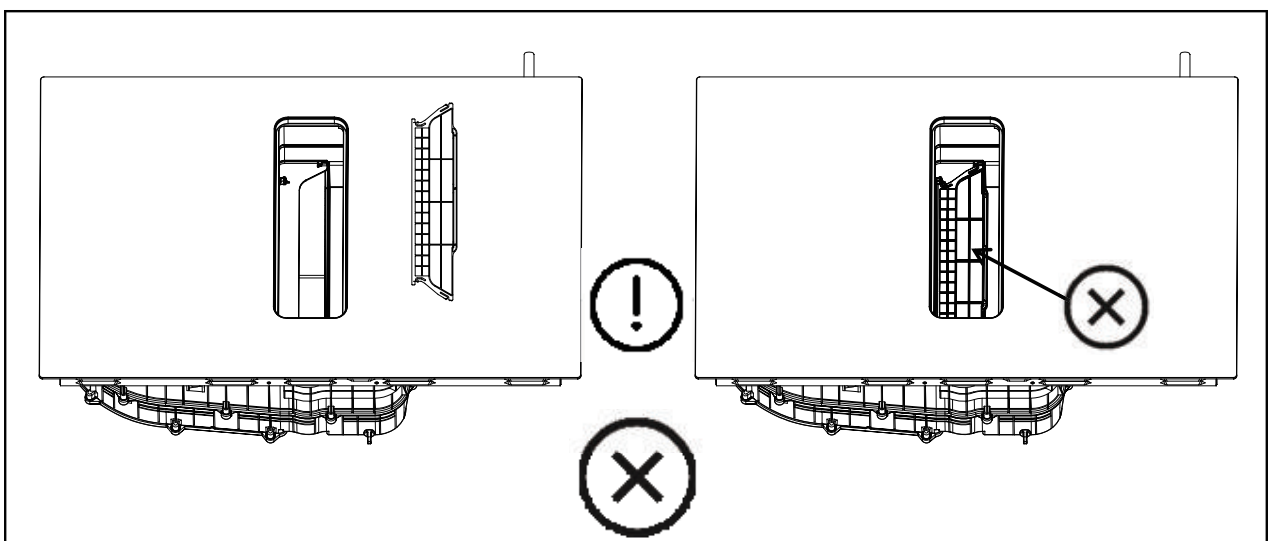
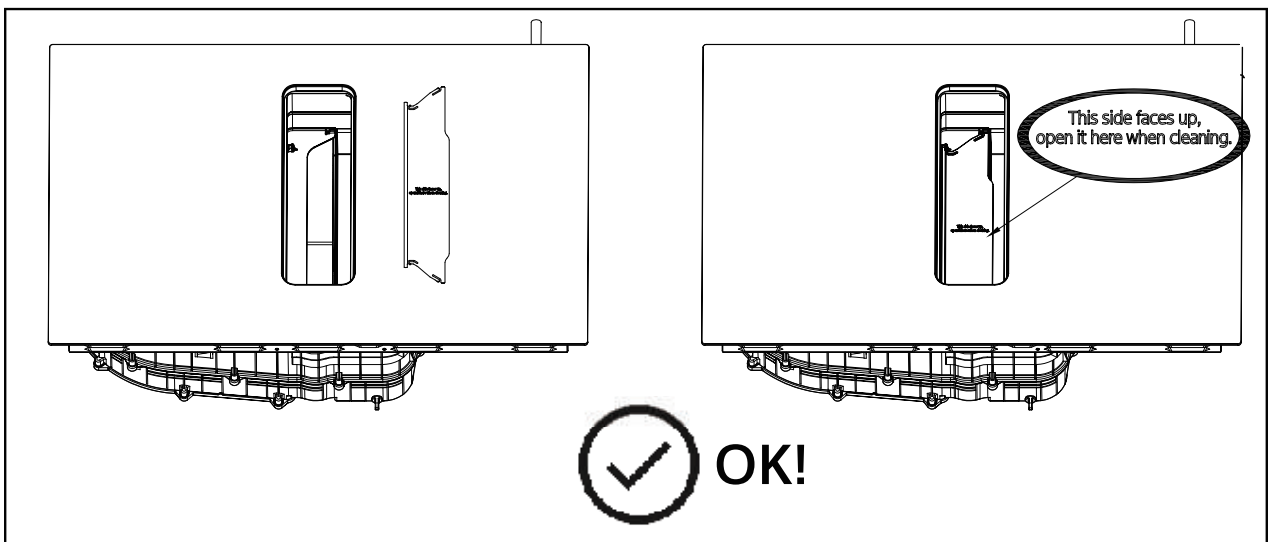
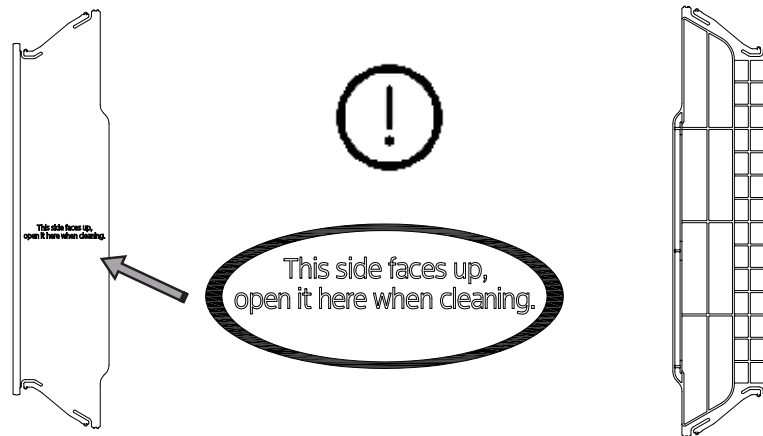






OK!





GRATULERER med ditt nye produkt fra Witt

Takk for at du valgte Witt. Før du tar det nye produktet i bruk ber vi deg lese denne bruksanvisningen nøye for å sikre at du vet hvordan man betjener produktets funksjoner på en sikker måte.

INNHOLDSFORTEGNELSE

ILLUSTRASJONER.....	2
SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	26
SPESIFIKASJONER	31
OVERSIKT OVER PRODUKTET	32
QUICK GUIDE	35
BETJENINGSVEILEDNING.....	41
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	48
FEILSØKING.....	52
REKLAMASJON OG SERVICE.....	58

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Følgende sikkerhetsretningslinjer er ment å forhindre uforutsette risikoer eller skade fra usikker eller feil bruk av apparatet. Vennligst sjekk emballasjen og apparatet ved mottak for å sikre at alt er intakt for å sikre sikker drift. Hvis du finner skader, bes du kontakte forhandleren. Merk at endringer av apparatet ikke er tillatt av hensyn til din sikkerhet. Uønsket bruk kan medføre farer og tap av garantikrav.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker/starter enheten og oppbevar den i umiddelbar nærhet av installasjonsstedet eller enheten for fremtidig referanse.

Sikkerhetsadvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les disse opplysningene før du bruker platetoppen. Vennligst følg instruksjonene i denne håndboken nøye. Vi påtar oss intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller branner forårsaket av manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Enheten er utelukkende beregnet på husholdningsbruk, matlaging og utsuging av damp som dannes under matlaging.

Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. romoppvarming). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for upassende bruk eller feilaktige innstillinger.

Produktet kan ha andre estetiske egenskaper sammenlignet med illustrasjonene i denne håndboken, men bruks-, vedlikeholds- og installasjonsinstruksjonene forblir de samme.

Installasjon

- Koble fra strømforsyningen til apparatet før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er avgjørende og obligatorisk.
- Endringer i ledningssystemet må kun foretas av en kvalifisert elektriker.
- Manglende overholdelse av denne anbefalingen kan resultere i elektrisk støt eller død.
- Installasjon eller vedlikehold skal utføres av en kvalifisert tekniker i samsvar med produsentens instruksjoner og lokale sikkerhetsbestemmelser. Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet, med mindre det er spesielt angitt i betjeningsveiledningen.
- Jordtilkobling av apparatet er obligatorisk.
- Strømkabelen må være lang nok til at apparatet kan kobles til strømnettet.
- For å sikre at installasjonen er i samsvar med gjeldende sikkerhetsstandarder, kreves det en vanlig flerpolet bryter for å sikre fullstendig frakobling av strømforsyningen under kategori III overspenningsforhold, i henhold til installasjonsforskriften.
- Ikke bruk flere stikkontakter eller skjøteledninger. Når installasjonen er avsluttet, må ikke de elektriske komponentene være tilgjengelig for brukeren.
- Før apparatet kobles til strømnettet: Kontroller at tilkoblingsforholdene stemmer overens med tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet. Det er svært viktig at disse dataene stemmer overens, så ventilatoren ikke blir skadet. I tvilstilfeller kontaktes en fagperson.

Vær forsiktig så du ikke skjærer deg!

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Manglende forsiktighet kan resultere i skader eller kuttsår.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ingen brennbare materialer eller produkter bør plasseres på dette apparatet på noe tidspunkt.
- Ha disse opplysningene tilgjengelig for den personen som er ansvarlig for å installere apparatet, da det kan redusere dine installasjonsomkostninger.
- For å unngå fare må apparatet installeres i overensstemmelse med disse installasjonsinstruksjonene.
- Apparatet må kun installeres og jordes av en faglig kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som inneholder en beskyttelsesbryter som fullstendig skiller kretsen fra strømkilden.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav gjøres ugyldig.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har blitt instruert i bruken av produktet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten, servicepersonale eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må apparatet slås av for å unngå risiko for elektrisk støt, for platetopper av glasskeramikk eller lignende materiale, som beskytter levende deler.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme. Det må ikke brukes damprenser.
- Ikke bruk en damprenser til å rengjøre platetoppen.
- Apparatet er ikke beregnet til å betjenes av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppen.
- Matlagingen må overvåkes. Kortvarig matlaging må overvåkes konstant.
- ADVARSEL: Uovervåket matlaging på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan medføre brann. PRØV ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen med f.eks. et lokk, brannteppe eller bruk en brannslukker.
- Etter bruk, slå av kokeseksjonen fra betjeningsenheten, og ikke stol på grytedektoren.
- Unngå søl. Når væsker koker eller varmes opp, senk varmetilførselen.
- La aldri varmeelementene være slått på uten gryter eller panner.
- Når matlagingen er avsluttet, slå av den relevante sonen.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging, og plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminium direkte på platetoppen. Aluminiumet vil smelte og forårsake uopprettelig skade på apparatet, som ikke kan repareres.
- Varm aldri opp en boks eller tinnbeholder med mat uten å åpne den først: den kan eksplodere!

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Ikke tilbered mat på en ødelagt eller sprukket platetopp. Hvis platetoppens overflate skulle gå i stykker eller sprekke, må du straks slå av apparatet ved strømmettet (veggkontakten) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av platetoppen ved veggen før du rengjør eller utfører vedlikehold.
- Manglende overholdelse av denne anbefalingen kan resultere i elektrisk støt eller død.

Helsefare

- Dette apparatet overholder sikkerhetsstandardene for elektromagnetisme.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) bør imidlertid konsultere legen sin eller implantatprodusenten før de bruker denne enheten, for å sikre at implantatene deres ikke blir påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til dødsfall.

Fare for varme overflater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Ikke la kroppen din, klærne eller andre gjenstander enn egnet kokekar komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Hold barn unna.
- Håndtakene på gryter kan være varme å ta på. Kontroller at grytens håndtak ikke stikker ut over andre kokeplater som er tent. Hold håndtakene utilgjengelig for barn.
- Manglende overholdelse av denne veiledningen kan medføre forbrenning og skolding.

Vær forsiktig så du ikke skjærer deg!

- Det skarpe bladet på en platetopp-skrapet er utsatt når sikkerhetsdekselet trekkes tilbake. Vær ekstremt forsiktig og oppbevar alltid sikkert og utilgjengelig for barn.
- Manglende forsiktighet kan resultere i skader eller kuttsår.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Etterlat aldri apparatet uten tilsyn når det er i bruk. Hvis noe koker over, kan det forårsake røyk og fettsprut som kan antenne.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Plasser aldri gjenstander eller redskaper på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, da de kan bli påvirket av dets elektromagnetiske felt.
- Bruk aldri enheten til å varme opp rommet.
- Etter bruk, slå alltid av kokesonene og platetoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved å bruke berøringsknappene). Ikke stol på at POT DETECTION slår av kokeplatene når du fjerner grytene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser deres evne til å bruke enheten, må bli instruert i bruken av en ansvarlig og kompetent person. Den ansvarlige må være overbevist om at de kan bruke enheten uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller bytt ut noen del av apparatet, med mindre det anbefales spesielt i håndboken. Alt annet vedlikehold bør utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på platetoppen.
- Ikke stå på platetoppen.
- Ikke bruk panner med skarpe kanter og ikke dra panner over induksjonsglassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuresvamp eller andre sterke rengjøringsmidler for å rengjøre platetoppen, da disse kan ripe opp induksjonsglasset.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i hjemmet og lignende miljøer som:
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus; av kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper;
 - bed and breakfast-miljøer.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

- Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Rommet skal være forsvarlig ventilert når ventilatoren brukes samtidig med andre forbrenningsenheter, gass eller lignende.
- Ventilatoren må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN), i henhold til vedlikeholdsinstruksjonene.
- Manglende overholdelse av reglene for rengjøring av ventilatoren og utskifting og rengjøring av filtre vil resultere i brannfare.
- Det er strengt forbudt å flambere mat. Bruk av åpen ild kan skade filtrene og utgjøre en brannfare. Det må derfor unngås for enhver pris. Det må utvises ekstra forsiktighet ved steking for å unngå at oljen overopphetes og tar fyr.
- FORSIKTIG: Når koketoppen er slått på, kan de tilgjengelige delene på ventilatoren bli varme.
- Når det gjelder de tekniske og sikkerhetsmessige tiltakene som skal iverksettes for avtrekk av røyk, må forskriftene gitt av lokale myndigheter følges strengt.
- Avtrekksluften må ikke ledes gjennom de samme kanalene som brukes til å trekke ut damp som genereres ved gassforbrenning eller andre typer forbrenningsanordninger. Bruk aldri ventilatoren med mindre gitteret er riktig montert!
- Bruk kun festeskruene som følger med produktet for installasjon, eller hvis de ikke følger med, kjøp riktig type skruer. Bruk skruer med riktig lengde som spesifisert i monteringsanvisningen.
- Når ventilatoren brukes med andre enheter drevet av ikke-elektrisk energi, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Dette kan oppnås når luften som trengs for forbrenningen kan komme inn gjennom åpninger som ikke kan tettes, f.eks. i dører, vinduer, inntaks-/avtrekksveggbokser eller på annen teknisk måte. En inntaks-/avtrekksboks alene sikrer ikke at grensen overholdes.
- Anbefalinger for riktig bruk for å redusere påvirkningen på miljøet: Når du begynner å lage mat, skru på ventilatoren på minimum hastighet og la den gå i noen minutter selv etter at tilberedningen er ferdig. Øk kun hastigheten hvis det er store mengder damp og bruk Boost-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For å holde luktredusjonssystemet i gang effektivt, bytt kullfilter(e) etter behov. (Hvis montert). (Kun resirkulasjon).
- For å sikre høy ytelse av fettfilteret, må det rengjøres ved behov. For å forbedre effektiviteten og minimere støy, bruk den maksimale rørdiameteren som er spesifisert i denne håndboken.
- Å la fett eller olje koke på en ubetjent platetopp kan være farlig og kan føre til brann.
- La aldri varm olje eller fett være uten tilsyn.
- La aldri apparatet gå uten fettfilter.
- Arbeid aldri med åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. flammer) rundt fettfiltrene.
- Ikke installer apparatet i nærheten av en varmeeinheit med fast brensel (f.eks. ved- eller kullbasert) med mindre varmeeinheiten har et tettsittende, ikke-avtagbart deksel. Det må ikke være flygende gnister.
- La apparatet avkjøles før du rengjør det.
- Hvis varme væsker kommer inn i apparatet, fjern fettfilteret eller overløpsbeholderen først etter at apparatet er avkjølt.
- Det kan være en liten lukt ved utpakking, dette er normalt og det forsvinner snart.
- Ventilatorer og andre ventilasjonssystemer kan påvirke sikkerheten til apparater som forbrenner gass eller annet brensel (herunder dem i andre rom) på grunn av tilbakesuging av forbrenningsgasser. Disse gassene kan potensielt resultere i karbonmonoksidforgiftning. Etter installering av ventilatoren eller annet ventilasjonssystem, må driften av gassapparater testes av en kompetent person for å sikre at tilbakestrømning av forbrenningsgasser ikke oppstår.
- Det er fare for brann dersom rengjøring ikke utføres i henhold til anvisningene.
- FORSIKTIG: Tilbehørsdeler kan bli varme under bruk med kokeapparater.
- Regler for avtrekksluft må følges.
- FORSIKTIG: Dette apparatet er ikke beregnet til bruk med gassbluss.

Symbolforklaring



Fare

Dette symbolet indikerer at det er fare for liv og helse på grunn av ekstremt brannfarlig gass.



Advarsel om elektrisk spenning

Dette symbolet indikerer at det er fare for personers liv og helse på grunn av spenning.



Advarsel

Dette symbolet indikerer at en feil, hvis den ikke unngås, kan føre til alvorlig personskade eller død.



Forsiktig

Dette symbolet indikerer en fare med lav risiko som, hvis den ikke unngås, kan føre til mindre eller moderate skader.



Merk

Symbolet indikerer viktig informasjon (f.eks. skade på eiendom), men ikke fare.



Følg instruksjonene

Dette symbolet indikerer at en servicetekniker kun skal betjene og vedlikeholde enheten i samsvar med bruksanvisningen.

Les sikkerhetsinstruksjonene grundig og nøye før du bruker produktet, og oppbevar dem i umiddelbar nærhet av installasjonsstedet eller produktet for senere bruk!

SPESIFIKASJONER

Platetopp	Heat 80 R	
Kokesoner	4	
Spennning	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz	
Installert effekt	7400W	
Produktstørrelse LxBxH (mm)	800x520x230	
Innbyggingsmål AxB (mm)	750x490	
Motor	BLDC	
Avtrekk	Direkte avtrekk (ut i det fri)	Minimumsinnstilling ved normal drift 350 m³/t Maksimal normal innstilling 560 m³/t Boost-innstilling 630 m³/t
	Resirkulasjon	Boost-innstilling 547 m³/t
Lydnivå	Direkte avtrekk (ut i det fri)	Minimumsinnstilling ved normal drift 56 dB Maksimal normal innstilling 68 dB Boost-innstilling 71 dB
	Resirkulasjon	Minimumsinnstilling ved normal drift 62 dB Maksimal normal innstilling 69 dB Boost-innstilling 72 dB
Energieffektivitet	Effektivitetsindeks	49,6
	Effektivitetsklasse	A
Fettfiltrering	Filtreringseffektivitet	80,4 %
	Filtreringsklasse	C

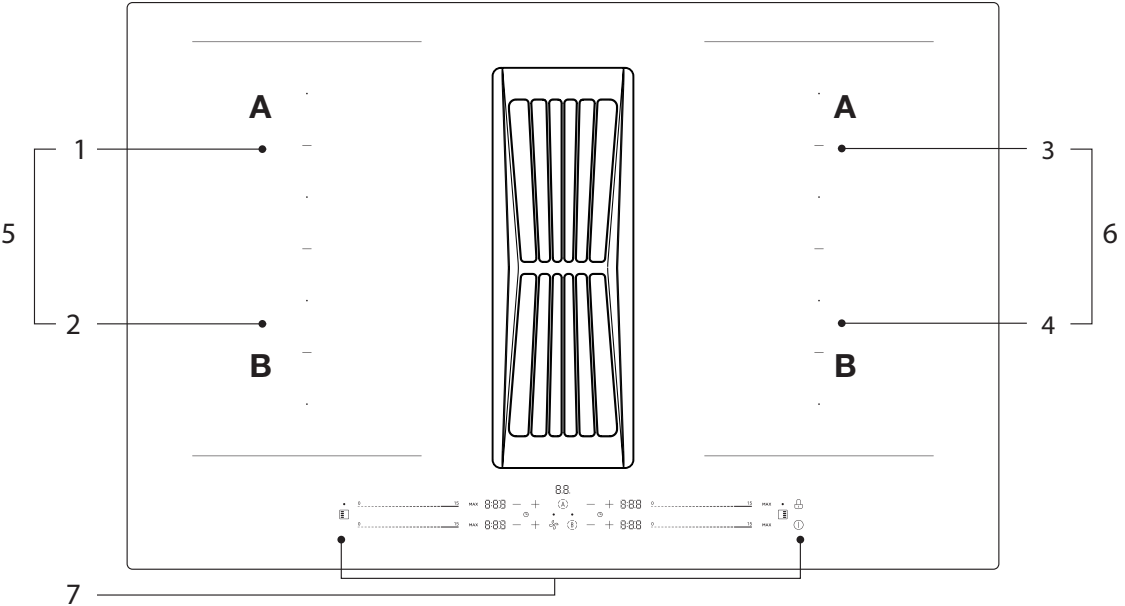
Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Siden vi hele tiden streber etter å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og design uten forvarsel.

Diameteren på bunnen av induksjonskokekaret		
Kokesone	Minimum	Maksimum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flex-sone	120	220*380

*Merk: For å aktivere funksjonen “pot detection” må gryten/kokekaret plasseres innenfor området "a" eller "b", ikke mellom de to områdene.

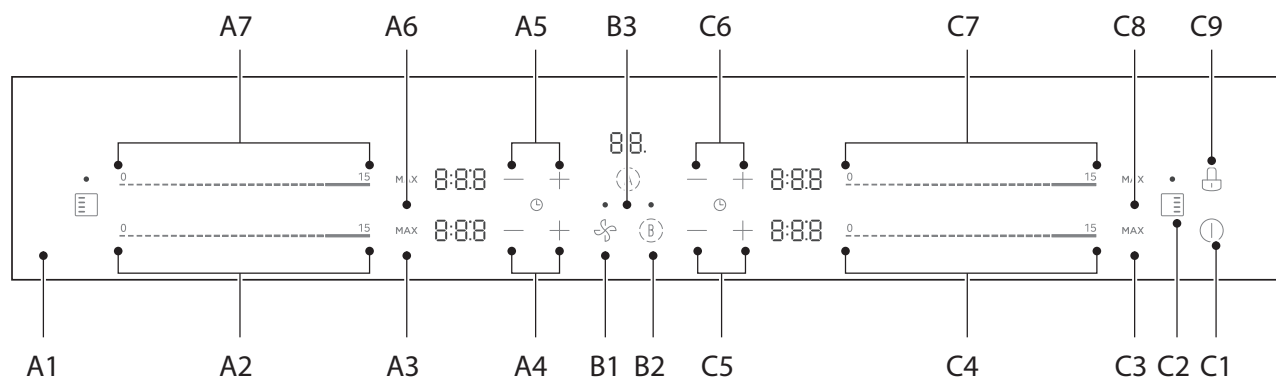
OVERSIKT OVER PRODUKTET

Sett ovenfra



1. Maks. 2200/3600 W sone
2. Maks. 2200/3600 W sone
3. Maks 2200/3600 W sone
4. Maks 2200/3600 W sone
5. Maks. 3300/3600 W sone
6. Maks 2200/3700 W sone
7. Betjeningspanel

Betjeningspanel



A1: Brofunksjon (Flex)
A2: Indikator for varmetrinn
A3: Boost
A4: Indikator for tidsinnstilling
A5: Indikator for tidsinnstilling
A6: Boost
A7: Indikator for varmetrinn

B1: Indikator for ventilator
B2: Boost – ventilator
B3: Auto platetopp og ventilator

C1: ON/OFF (på/av)
C2: Brofunksjon (Flex)
C3: Boost
C4: Indikator for varmetrinn
C5: Indikator for tidsinnstilling
C6: Indikator for tidsinnstilling
C7: Indikator for varmetrinn
C8: Boost
C9: Tastelås

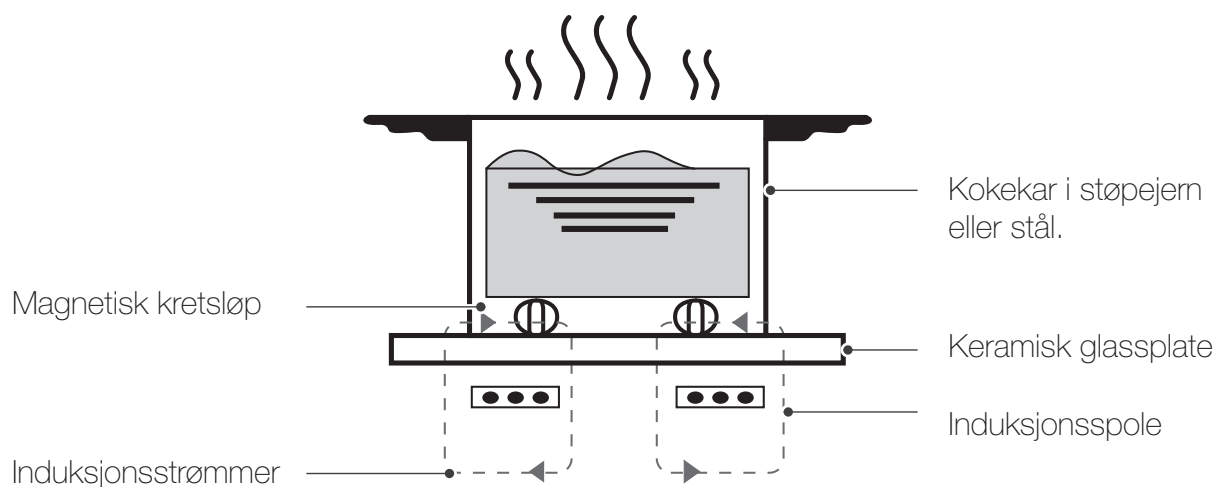
A3 + A6 + C3 + C8: Boost – platetopp



Alle bildene i denne veiledningen er kun ment som forklaring. Eventuelle avvik mellom det virkelige produktet og illustrasjonen på tegningen vil være underlagt det faktiske produktet.

Slik virker det

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



Drift

Du kan bruke produktet enten ved avtrekk ut i det fri eller resirkulering.

Ved avtrekk ut i det fri

Ventilatoren er beregnet til å fjerne damp og os fra kjøkkenet. Den krever installasjon av en avtrekkskanal som leder den brukte luften ut i det fri.



Luften må ikke slippes ut i en skorstein som brukes til å fjerne røyk fra apparater som brenner gass eller annet brensel (gjelder ikke apparater som kun leder luften tilbake inn i rommet).

- Dersom avtrekksluften skal ledes inn i en ikke-fungerende røyk- eller avtreksskorstein, må du innhente samtykke fra ansvarlig varmeingeniør.
- Hvis avtrekksluften ledes gjennom en yttervegg, bør det benyttes teleskopkanal.

Resirkulasjon

Luften som trekkes inn renses av fettfiltrene og et luktfilter og føres tilbake til rommet.



For å kapse inn lukt i resirkulering, installer et kullfilter.

QUICK GUIDE



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

TIPS til matlaging

Når maten begynner å koke, må temperaturen reduseres.

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

Småkoking av mat, koke ris

Småkoking av mat foregår under kokepunktet, ved ca 85 °C, hvor bare noen få bobler stiger opp til overflaten av den kokende væsken. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter, fordi smaken utvikles uten at maten blir overkokt. Du bør også tilberede sauser basert på egg og mel under kokepunktet.

- Noen oppgaver, blant annet koking av ris ved bruk av absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten tilberedes riktig innenfor den anbefalte tiden.

Steking av biff

For å tilberede saftige og smakfulle biffer:

La kjøttet stå i romtemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.

Varm opp en tykkbunnet stekepanne.

Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp en liten mengde olje i den varme pannen, og legg deretter kjøttet i den varme pannen.

Biffen skal kun snus én gang under tilberedning. Den nøyaktige steketiden vil avhenge av tykkelsen på biffen og hvor godt stekt du vil ha den. Tidene kan variere fra ca. 2–8 minutter per side.

Trykk på biffen for å vurdere hvor gjennomstekt den er – jo fastere den føles, jo mer gjennomstekt er den.

La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å bli mør før servering.

Wok-steking

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

Registrering av små gjenstander

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

Varmetrinn

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

Varmetrinn	Passende innstillinger
1–2	• Skånsom oppvarming av små mengder mat • Smelting av sjokolade, smør og matvarer som lett blir brent. • Småkoking på lav temperatur • Langsom oppvarming
3–5	• Rask oppvarming • Rask småkoking • Koking av ris
6–11	• Pannekaker
12–13	• Sautering • Koking av pasta
14/P	• Omrøring (steking) • Brun • Kok opp suppen • Kokende vann

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten i henhold til målene vist på tegningen.

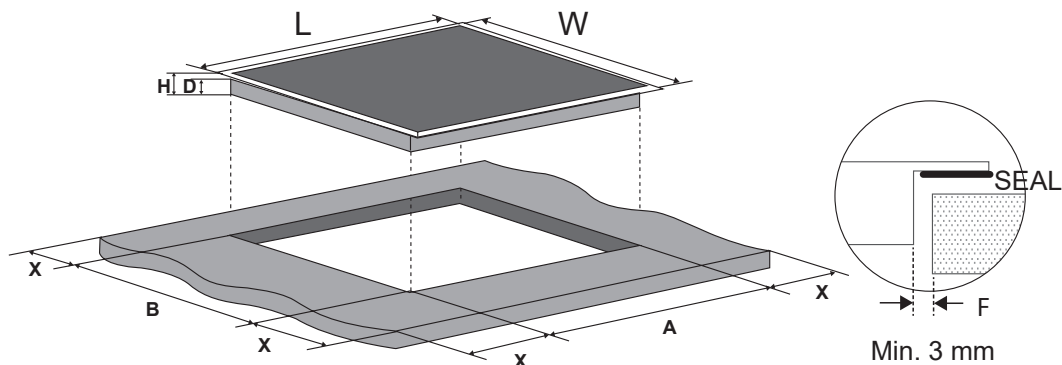
For installasjons- og bruksformål må det holdes minimum 5 cm plass rundt hullet.

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

Se nedenfor:



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



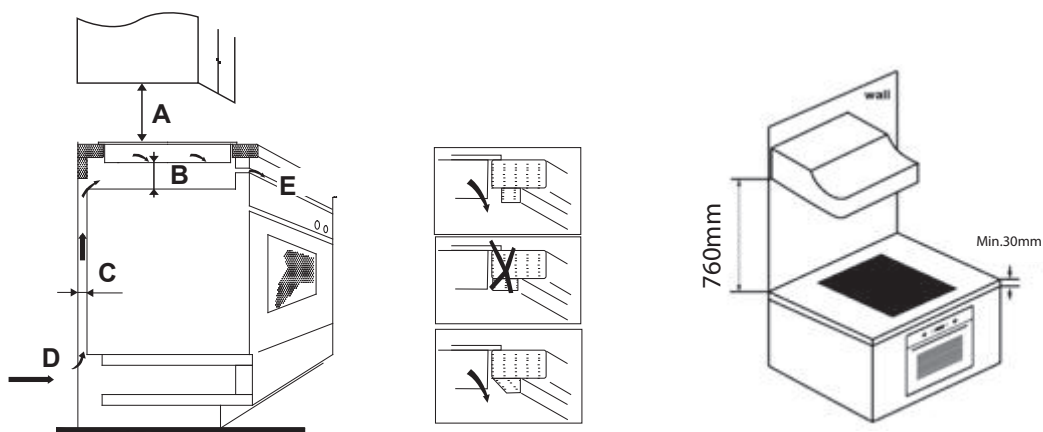
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	230	226	750+2 +0	490+2 +0	50 min.	3 min.

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

Se nedenfor:



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

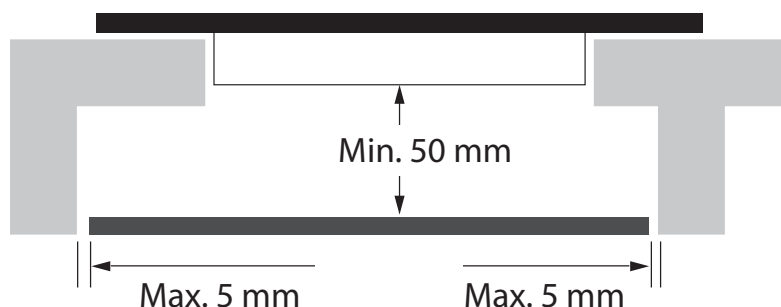


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftuttak 5 mm

Advarsel: Slik sikrer du tilstrekkelig ventilasjon

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

Følg kravene nedenfor.



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



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

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

- Arbeidsflaten er kvadratisk og flat, og ingen konstruksjonselementer hindrer plassbehovet.
- Arbeidsflaten er laget av et varmebestandig og isolerende materiale.
- Hvis platetoppen er installert over en ovn, at ovnen har innebygget vifte/kjøler.
- Installasjonen vil overholde alle avstandskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen er integrert i den permanente ledningen, montert og plassert i samsvar med lokale bestemmelser og forskrifter for tilkobling.
- Isolasjonsbryteren må være av godkjent type og gi en luftspalte på 3 mm kontaktavstand i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale forskriftene for ledninger tillater denne variasjonen av kravene). Isolasjonsbryteren er lett tilgjengelig for kunden med platetoppen installert.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheter og -vedtekter hvis du er i tvil om installasjonen.
- At du bruker varmebestandige overflater som er enkle å rengjøre (som f.eks. keramiske fliser) på veggflatene rundt platetoppen.

Etter installasjon av platetoppen, må du sørge for følgende:

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

Før plassering av belag

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



Forsiktig

- Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert fagperson eller tekniker. Utfør aldri operasjonen selv.
- Platetoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade platetoppens elektronikk.
- Induksjonstoppen må installeres slik at bedre varmestråling kan sikres for å forbedre påliteligheten.
- Vegg og den induserte varmesonen over benkeplaten må kunne tåle varme.
- For å unngå skade må den selvklebende tapen være varmebestandig.
- Det må ikke brukes damprensere.

Koble platetoppen til strømnettet.

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



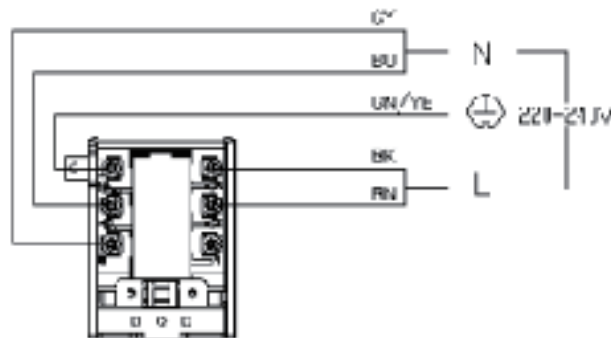
- Denne platetoppen skal kun kobles til strømnettet av en kvalifisert person.
- Produktet er kun beregnet for bruk i en vanlig husholdning.
Produsenten/importøren hefter ikke for skader som er forårsaket av feil bruk eller feil betjening.
- Før produktet kobles til bør det kontrolleres at tilkoblingsforholdene stemmer overens med tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) som er angitt på typeskiltet. Det er svært viktig at disse dataene stemmer overens, så produktet ikke blir skadet. I tvilstilfeller kontaktes en fagperson.
- Kabellengdene for strømforsyningen må tåle belastningen som er angitt på typeskiltet.
- For å koble platetoppen til strømnettet, bruk ikke adaptere eller skjøteledninger da de kan forårsake overoppheting og brann. En skjøteledning gir ikke nødvendig sikkerhet.
- Strømforsyningskabelen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at dens temperatur ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



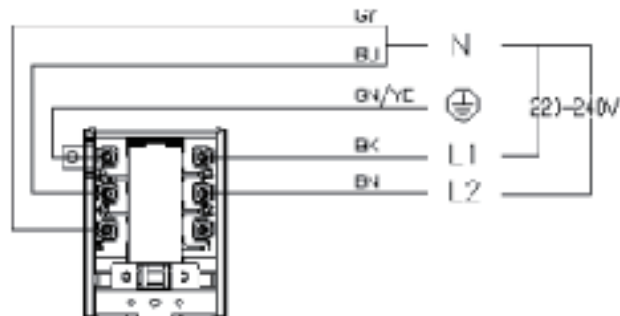
- Sjekk med en elektriker om det elektriske systemet i hjemmet er egnet uten å måtte gjøre nødvendige endringer.
Eventuelle endringer må kun utføres av en kvalifisert elektriker.



- Hvis det totale antallet varmeeenheter for apparatet du velger ikke er mindre enn 4, kan apparatet kobles direkte til strømforsyningen med en enfaset elektrisk tilkobling, som vist nedenfor.
- Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, må arbeidet utføres av en fagperson med riktige kvalifikasjoner og verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis enheten kobles direkte til strømforsyningen, må det installeres en flerpolet bryter med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal sørge for at det er utført korrekt elektrisk tilkobling og at tilkoblingen er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke bøyes eller klemmes sammen.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og må kun skiftes ut av autoriserte teknikere.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

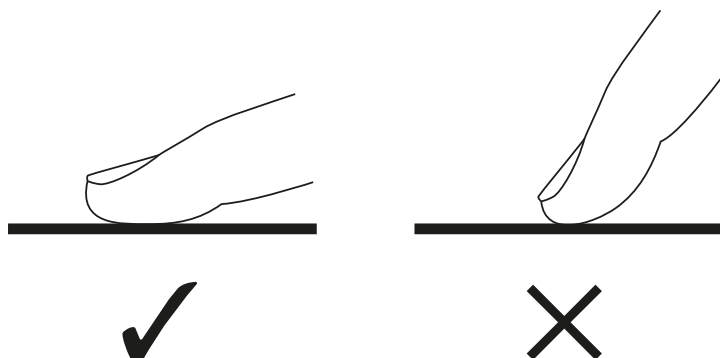


Undersiden og strømkabelen til platetoppen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

BETJENINGSVEILEDNING

Berørings-kontroll

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



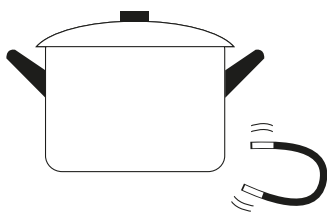
Valg av passende kokekar

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

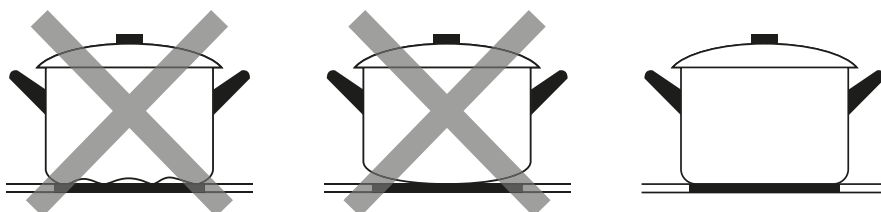
- Du kan kontrollere om kokekaret er egnet ved å utføre en magnettest. Hold en magnet mot undersiden av gryten. Hvis magneten tiltrekkes, egner gryten seg til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
Ha vann i gryten du vil kontrollere.

Hvis ikonet  ikke blinker i displayet, og vannet varmes opp, er gryten egnet.

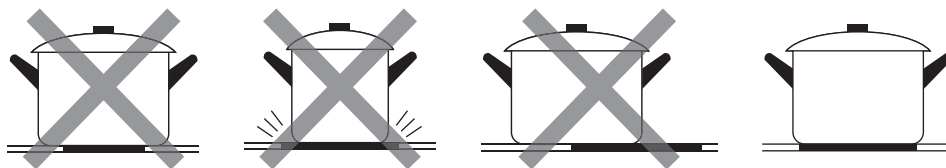
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods.



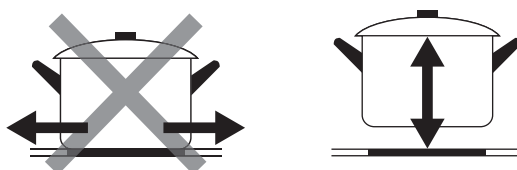
- Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



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



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



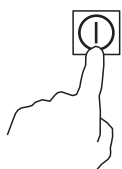
Slik bruker du produktet

Start matlagingen

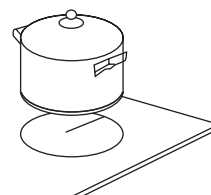
Trykk på ON/OFF-kontrollen i 1 sekund. Etter at du har slått på, piper alarmen én gang og alle display viser "-" og indikerer dermed at induksjonstoppen har gått i standby.

Plasser en egnet gryte på den kokesonen du ønsker å bruke.

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

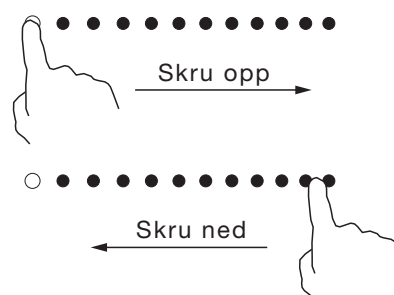


Berør slideren lett for varmeregulering.



Velg en varmeinnstilling ved å berøre slideren.

- Når det er plassert en gryte på varmesonen, og hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 20 sekunder, slås platetoppen av automatisk. Da starter du forfra fra trinn 1.
- Når det ikke er plassert en gryte på varmesonen, og hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 20 sekunder, slås platetoppen av automatisk. Da starter du forfra fra trinn 1.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst under tilberedningen.



Hvis displayet blinker med varmeinnstillingsikonet

Det betyr følgende:

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

Ingen oppvarming skjer med mindre det er plassert en egnet gryte på kokeområdet. Displayet slås automatisk av etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en egnet gryte.

Manuell ventilasjon

Du kan styre ventilasjonsinnstillingen manuelt.



Bruk av høyt kokekar kan hindre utsugingen i å fungere ved optimal effekt. Du kan forbedre utsugingskraften ved å plassere lokket på kokekaret på skrå.

Aktivering av manuell ventilasjon

1. I påslått tilstand, berør -knappen for å aktivere ventilasjonssystemet.
2. Trykk raskt (short press) på ventilatorknappen  for å endre nivået mellom 0–3, eller trykk og hold (long press) i 3 sekunder på ventilatorknappen  for å slå av ventilatoren.
3. Trykk på -knappen for booster.

Ventilasjonssystemet er aktivert

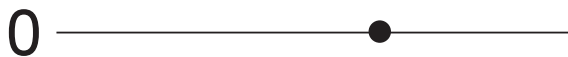
Deaktivering eller endring av ventilasjonsreguleringen

1. Slå av.
2. Bruk ventilatorknappen  for å justere nivået til 0.

Avslutt matlagingen

Slå av kokesonen ved å dra slideren til “0”.
Sørg for at displayet viser “0”.

Slå av hele platetoppen ved å berøre ON/OFF.



Auto-funksjon for ventilasjonssystemet

Ventilasjonssystemet er oppdelt i manuell modus og automatisk modus. Automatisk modus kan aktiveres når kokesonen er aktivert. Den vil automatisk bli deaktivert to minutter etter at alle kokesoner er slått av.

Manuelt

Når platetoppen er på, berør -knappen eller -knappen. Skjermen viser nivå 0–3 eller b.

Automatisk

Når platetoppen er på, berør -knappen. Displayet viser A. Platetoppen deaktiverer auto-funksjonen når:

- det har gått to minutter etter at alle soner er slått av.
- det trykkes på strømknappen.

Aktiver boost-funksjonen

Berør MAX-knappen. Sørg for at displayet viser

MAX

Deaktiver boost-funksjonen

Berør slideren for varmeinnstilling der du vil deaktivere boost-funksjonen.

Slå av hele kokesonen ved å trykke på ON/OFF.

0 ----- 15



Funksjonen fungerer på samtlige kokesoner.

- Kokesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 10 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til maksimalt nivå etter 10 minutter.
- Hvis den venstre fremre kokesonen er innstilt til på boost, og deretter den venstre bakre kokesone innstilles på boost, vil venstre fremre og venstre bakerste kokesone settes til nivå 15.

Intensivinnstilling av ventilasjon

- Ventilasjonssystemet har intensivinnstillinger. Hvis du aktiverer intensivinnstillingene, fungerer ventilasjonssystemet ved maksimal ytelse.

Aktivering av ventilasjonssystemets intensivinnstilling:

1. Berør (B)

2. "b" vises.

- Endring eller deaktivering av den intensive ventilasjonsinnstillingen.
- Bruk  -knappen til å velge den ønskede intensiteten i innstillingsområdet eller still inn på 0.

Automatisk start av ventilasjonssystemet

Hvis du velger et effektnivå for en kokesone og automatisk start aktiveres, starter ventilasjonsanlegget på et effektnivå i samsvar med det tilsvarende effektnivået for kokeplatene.

Fleksibelt område

Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av behov i forhold til matlaging.

- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Når det fungerer som en enkelt sone, slår delen som ikke er dekket av kokekar seg automatisk av etter 8 sekunder.
- For å sikre korrekt «pot deteksjon» og jevn varmfordeling, må kokekaret plasseres riktig:

På for- eller baksiden av det fleksible området når kokekaret er mindre enn 21 cm.
Kan plasseres over alt med større kokekar.

Som en stor sone

For å aktivere det fleksible området som én stor sone, trykk ganske enkelt på brofunksjonen (A1)



Strøminnstillingen fungerer som ethvert annet område.

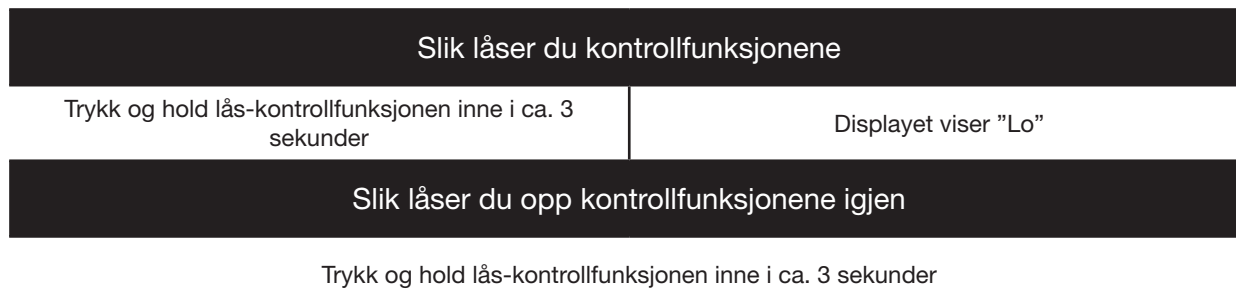
For å legge til ytterligere et kokekar trykker du igjen på de relevante knappene for å registrere kokekaret.

Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner med forskjellige effektinnstillinger, trykk på brofunksjonen (A1).

Låsing av kontrollfunksjonene

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



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

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

Strømforsynings-funksjonen

- Det er mulig å sette en maksimal grense for effektabsorpsjon på platetoppen ved å velge mellom flere ulike effektområder.
- Induksjonstoppen kan stille inn en automatisk effektnivågrense i drift for å unngå risiko for overbelastning.

Gå til strømforsynings-funksjonen

Tilstand: Innstilling av barnesikring i avslått tilstand.

Innstillinger

Betingelser:

1) LR maks. brenner MAX, velg knapp 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

P0

2) LF maks. brenner MAX, velg knapp 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

74

00

Innstillinger

Bytt til et annet nivå

1) Velg effektgrenseverdien med låseknappen  (effektgrenseverdien er basert på spesifikasjonene).

Der er 5 effektnivåer, fra «2,8k» til «7,4k». Displayet for LR og RF vil vise én av dem.

"28 00": Den maksimale effekten er 2,8 kW.

"35 00": Den maksimale effekten er 3,5 kW.

"45 00": Den maksimale effekten er 4,5 kW.

"58 00": Den maksimale effekten er 5,8 kW.

"74 00": Den maksimale effekten er 7,4 kW.

Bekreftelse og avslutning av strømforsyningsfunksjonen

Etter å ha valgt effektgrenseverdien, bruk på-/av-knappen  for å bekrefte. Deretter slås platetoppen av.

Timer-kontroll

- Du kan stille inn en eller flere kokeplater til å slå seg av etter at den innstilte tiden har gått.
- Maksimal tidsinnstilling er gjeldende standardtidsinnstilling for det aktuelle nivået.
Se tabellen for standarddriftstider.

Still inn timeren til å slå av kokesonene

Still inn en sone

Berør slideren lett for varmeregulering.



Når tiden er stilt inn, vil den begynne å telle ned med det sammen. Displayet viser resterende tid, og timerindikatoren blinker i 3 sekunder.

0:30

Still inn tiden ved å berøre «-» eller «+» på timeren.

Tips: Berør «-» eller «+» en gang på timeren for å redusere eller øke tiden med 1 minutt.

Berør og hold «-» eller «+» på timeren for å redusere eller øke tiden med 10 minutter.

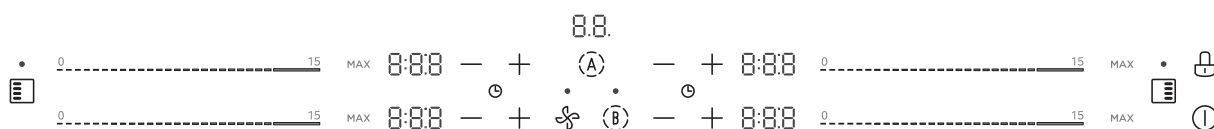


Når tilberedningstiden utløper, slås tilsvarende kokesone seg av automatisk.

Inntil flere soner:

Trinnene for å stille inn flere soner er de samme som trinnene for å stille inn én enkelt sone: Tidspunktet for hver varmesone stilles inn og vises for hver enkelt sone.

Vises som nedenfor:



Annullering av timeren

Den innstilte tiden på timeren som tilsvarer oppvarmingssonen er 0.



Trykk og hold timeren «-» og «+» inne i 1 sekund, og tidsinnstillingen av timeren annulleres.





MERK:

- 1) Den manuelle tidsinnstillingen kan ikke overstige den forhåndsbestemte tidsinnstillingen for platetoppen. Hvis gjeldende verdi reduseres etter at innstillingen for maksimal tid er satt, vil tidsinnstillingen automatisk endres til standard maksimal tid for gjeldende nivå når tidsinnstillingen er større enn standard sluttid for gjeldende nivå.
- 2) I tidsvisningsmodus, trykk på slideren én gang for å se gjeldende oppvarmingsnivå. Når du har kommet til det viste oppvarmingsnivået, klikk eller skyv slideren for å stille inn nivået.

Standard driftstider

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

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstider (timer)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Effektnivå	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstider (timer)	120	120	120	90	90	90			

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

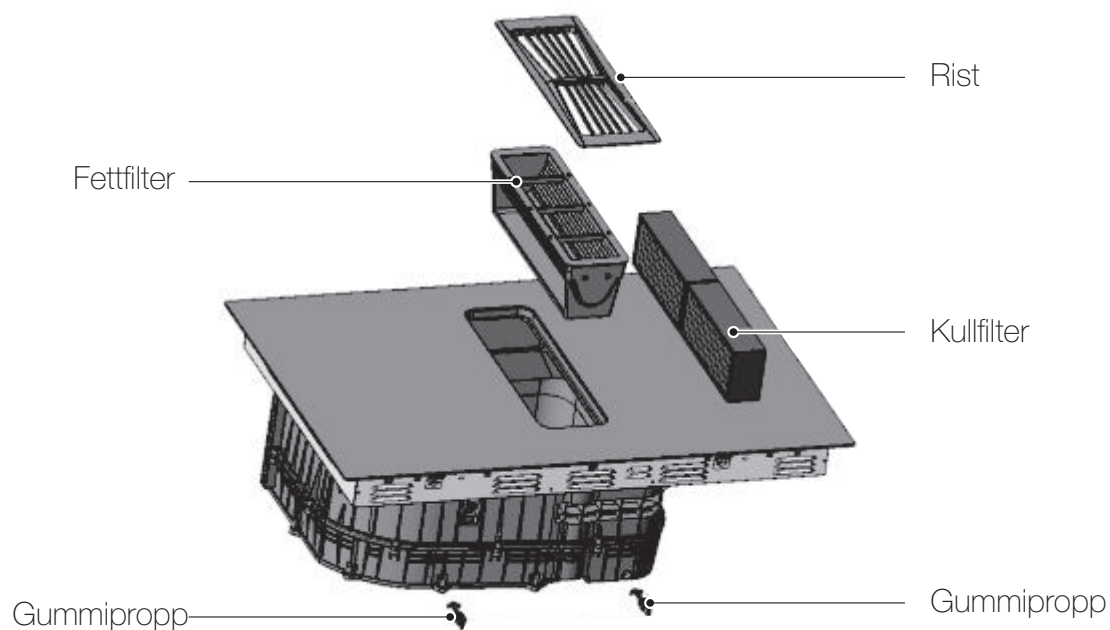
For å holde apparatet effektivt i lang tid, er det viktig å rengjøre og vedlikeholde det nøye.

Rengjøring av platetoppen

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Hverdagssmuss på glassoverflaten. (fingeravtrykk, merker, matflekker eller ikke-sukkerholdig søl på glasset)	1. Koble fra strømmen til platetoppen. 2. Påfør et egnet rengjøringsmiddel til platetoppen mens glasset fremdeles er varmt (men ikke glovarmt!) 3. Rengjør og tørk av med en ren klut eller litt kjøkkenpapir. 4. Slå på strømmen til platetoppen igjen.	• Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke vises noen "varm overflate", men platetoppen kan fortsatt være varm! Vær svært forsiktig. • Grove skuremidler, visse nylon-skuresvamber og harde/skurende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les på etiketten for å kontrollere om rengjøringsmiddelet eller skuresvampen er egnet. • La aldri rengjøringsrester ligge igjen på platetoppen: glasset kan bli flekkete.
Mat som har kokt over, smeltede ingredienser og varmt sukkerholdig søl på glasset.	Fjern disse umiddelbart med en palettkniv, sparkel eller skrape egnet for glasskeramiske overflater, men pass på varme overflater: 1. Koble fra strømmen til platetoppen ved veggkontakten. 2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30° og skrap skitten bort til et kjølig område av platetoppen. 3. Rengjør smuss eller søl med et kjøkkenhåndkle eller litt kjøkkenpapir.	Fjern flekker etter smeltede ingredienser og sukkerholdig mat eller søl så raskt som mulig. Hvis de får avkjøles på glasset, kan de være vanskelige å fjerne og kan til og med skade glassoverflaten permanent. • Fare: Når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake, er knivbladet så skarpt som et barberblad! Vær derfor ekstremt forsiktig ved bruk av skrapen, og oppbevar den alltid på et sikkert sted og utenfor barns rekkevidde.
Søl på berøringsknappene.	Koble fra strømmen til platetoppen. Tørk opp sølet. Tørk av berøringsområdet med en ren fuktig svamp eller klut. Tørk av hele området med litt kjøkkenpapir. Slå på strømmen til platetoppen igjen.	• Platetoppen kan pipe og slå seg av selv, og berøringsknappene fungerer kanskje ikke hvis det er væske på dem. Sørg for å tørke godt av berøringsområdet før du slår på platetoppen igjen.

Komponenter som må rengjøres eller byttes

Følgende oversikt viser komponentene i apparatet som du enten må bytte eller rengjøre.



Bytt luktfilter

Bytt kullfilter regelmessig. (Kun ved resirkulasjon).



MERK

Du kan kjøpe kullfilter fra spesialforhandlere eller kundeservice.

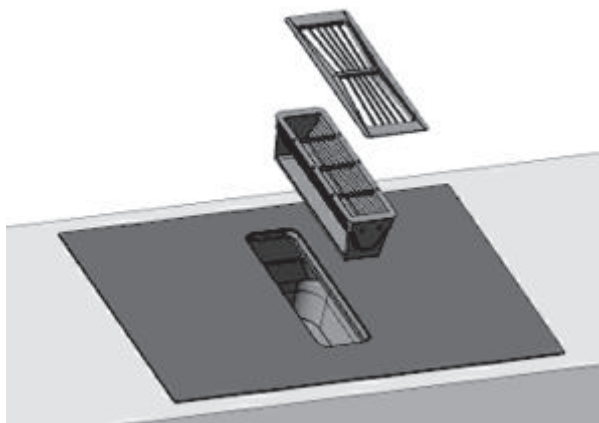
1. For å holde dem i god stand, bør du bare bruke originale filtre.

2. **VIKTIG!**

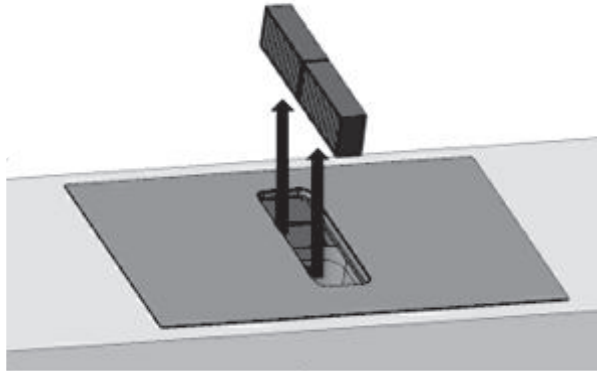
Hvis fettfilter eller gitter faller ned, kan de skade platetoppen under.

Demonter gitteret og fettfilteret, og kast dem på riktig måte.

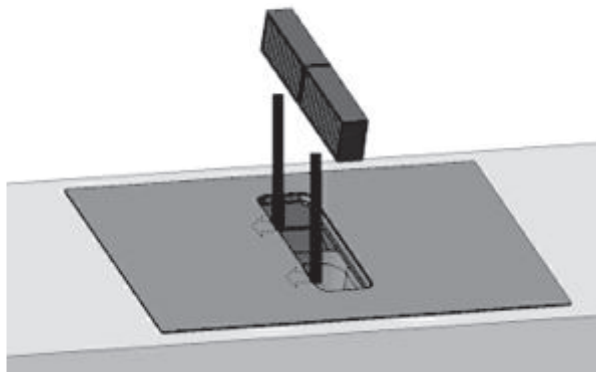
- Fett kan samle seg i bunnen av beholderen. Hold fettfilteret vannrett for å forhindre at fett drypper ut.



3. Fjern de to kullfiltrene og kast dem på riktig måte.



4. Sett inn to nye kullfiltre på venstre side av apparatet.



5. Sett inn fettfilteret og dekk risten.

Nullstilling av metningsindikatoren.

Dette krever følgende: Etter at apparatet er slått av, lyser F.

1) Bytt kullfilteret

2) I avslått tilstand trykker du på låsetasten og holder den inne i 3 sekunder for å låse.

3) Trykk og hold inne  i 3 sekunder for å nullstille kullfilteret. Displayet på ventilatoren viser «CL».

Rengjøring av rist og fettfiltre

Fettfiltrene filtrerer bort fett fra matosen. For å holde det i god stand må du rengjøre fettfilteret regelmessig, da fett- og smussavleiringer kan redusere funksjonen til ventilatoren. Filtrene skal rengjøres eller skiftes ut med jevne mellomrom.

ADVARSEL! Risiko for brann! Et overmettet fettfilter medfører brannfare!

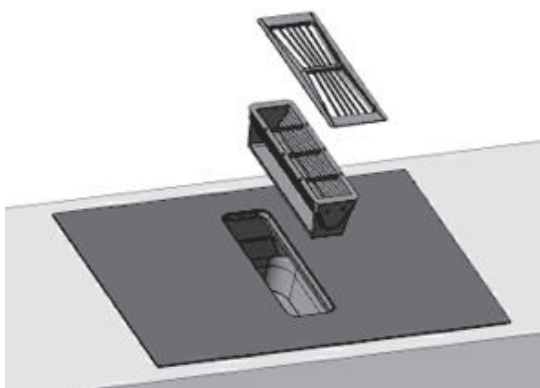
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- Arbeid aldri med åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. flambering).
- Ikke installer apparatet i nærheten av ildsteder med fast brensel (f.eks. ved eller kull) med mindre apparatet har et forseglet, ikke-avtakbart deksel. Det må ikke være flygende gnister.

1. VIKTIG!

Hvis fettfiltrene faller ned, kan de skade platetoppen nedenfor.

Fjern rist og fettfilter og kast dem på riktig måte.

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



2. Rengjør risten
3. Rengjør fettfiltrene
4. Hvis det er nødvendig, fjern kullfiltrene og rengjør platetoppen innvendig.
5. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må disse fjernes. Sørg for at tilførselen til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
6. Tørk innsiden av platetoppen med såpevann og en myk klut.
7. Etter rengjøring, sett inn det tørre metall-fettfilteret igjen.

Manuell rengjøring av fettfiltre eller rist

1. Bløtgjør fettfilteret eller risten i varmt såpevann.
2. Bruk en børste til å rengjøre fettfilteret eller risten. Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsprodukter. Bruk spesielt fettoppløsningsmiddel til fastgrodd smuss.
3. Skyll fettfiltrene grundig.
4. La fettfiltrene renne av.

Rengjøring av fettfilter i oppvaskmaskinen

1. Plasser fettfiltrene løst i oppvaskmaskinen og unngå å trykke dem sammen. For optimale rengjøringsresultatet bør du legge fettfilteret på filtersiden i oppvaskmaskinen. Ikke rengjør svært tilsmussede fettfiltre sammen med kjøkkenredskaper. Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsprodukter.
2. Start oppvaskmaskinen. Velg temperatur på maksimalt 70 °C.
3. La fettfiltrene renne av.

Rengjør hulrommet og avløpet

OBS: Det kan sive væske eller komme gjenstander inn i platetoppen ovenfra via gummiproppen.

Det er nødvendig at apparatet er avkjølt og at restvarmeindikatoren er slukket før følgende:

1. Dra gummiproppen ut med den ene hånden og hold beholderen med den andre hånden. Tøm ut væske eller gjenstander fra gummiproppen.
2. Sørg for at tilførselen til gummiproppen ikke er blokkert, før du setter den tilbake på plass. Fjern eventuelle gjenstander som har kommet inn i apparatet, når det er avkjølt. For å gjøre dette må du fjerne fettfilteret.

FEILSØKING

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

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Platetopp slås ikke på.	Ingen strøm.	Sørg for at den keramiske platetoppen er tilkoblet strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbryt i hjemmet ditt eller området der du bor. Hvis du har kontrollert alt og problemet fortsetter, må du ringe en kvalifisert tekniker.
Touch/tastatur reagerer ikke.	Tastatur låst.	Lås opp touch-tastatur. Se avsnitt «Betjeningspanel» på s. 33
Touch/tastatur er vanskelig å betjene.	Det kan være en «film» av vann over tastaturet, eller du kan bruke for mye av fingeren når du trykker på berøringsikonene.	Sørg for at tastaturet er tørt og bruk fingertuppen når du trykker på berøringsikonene.
Glasset er ripete.	Kokekar med ujevne kanter eller ru bunn. Det brukes uegnede, skuresvamper eller rengjøringsmidler.	Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Les mer i denne bruksanvisningen.
Noen kokekar lager knitrende eller klinkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av selve kokekaret (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er helt normalt for kokekar og indikerer ingen feil.
Induksjonstoppen lager en summende lyd når den skrues opp til høy varmeinnstilling.	Dette skyldes teknologien bak induksjonen.	Dette er helt normalt, men støyen skal avta eller forsvinne helt når du skrur ned varmeinnstillingen.
Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen.	En innebygd kjølevifte i enheten er aktivert for å hindre overoppheting av elektronikken. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og krever ingen handling. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen mens viften går.
Gryter blir ikke varme og dette vises på displayet.	Induksjonstoppen kan registrerer ikke kokekaret fordi det ikke er egnet for induksjon. Induksjonstoppen kan ikke registrere kokekaret fordi det er for liten for kokesonen eller ikke er riktig sentrert på den.	Bruk kokekar som egner seg for induksjon. Sentrer kokekaret og sørg for at bunnen passer til størrelsen på kokesonen.
Induksjonstoppen eller kokesonen slås av uventet, en lyd høres og en feilkode vises i timerdisplayet (vanligvis veks-lende med ett eller to sifre).	Teknisk feil.	Skriv ned feilmeldingene og tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen og kontakt en kvalifisert tekniker.

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

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
E1, E2, E7, C1	Feil på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E3, E4	Feil på temperatursensoren for IGBT	Kontakt leverandøren.
EU	Feil mellom skjermkortet og hovedkortet	Kontakt leverandøren.
EL, EH	Unormal nettspenning	Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen etter at strømforsyningen har blitt normal.
C1	Temperatursensor for keramisk glassplate er høy	Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt.
C2	Temperatursensor for IGBT er høy	Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt.
F5	Feil på kjølevifte	Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt.
B3	Unormal temperatur i ventilasjonssystemet	Start på nytt når induksjonstoppen har blitt avkjølt.
B5	Oppstart av ventilasjonssystemet mislyktes	Kontroller ventilatoren for fremmedlegemer og start på nytt.
B7	Oppstart av ventilasjonssystemet mislyktes	Kontakt leverandøren.
Bc	Feil i kommunikasjonen mellom skjermkortet og motorstyringskortet.	Kontakt leverandøren.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
Automatisk tilbakestilling		
EL, EH	Nettspenningen overskrider den nominelle spenningen.	Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen når strømforsyningen er normal.
C1	Temperatursensoren for den glasskeramiske platetoppen registrerer høy temperatur.	Vent til temperaturen på den glasskeramiske platetoppen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.
C2	Temperatursensor for IGBT er høy	Vent til at temperaturen på IGBT er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis den ikke gjør det, må viten byttes.
B3	Strømmen på ventilatorens driverkort er unormal.	Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.
B7	Luftkanalen for ventilasjonssystemet er helt blokkert.	Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller ventilatoren for fremmedlegemer og start på nytt.
Ingen automatisk tilbakestilling		
E2	Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Kortslutning.	Kontroller tilkoblingen eller bytt sensor for den keramiske platetoppen.
E1	Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Åpent kretsløp.	
E7	Feil på temperatursensoren for den keramiske platetoppen. Ugyldig.	
E4	Feil på temperatursensor for IGBT. Kortslutning.	Kontakt service for utbedring.
E3	Feil på temperatursensor for IGBT. Åpent kretsløp.	
B5	Feil i ventilasjonssystemet	Kontakt service for utbedring.
Bc	Feil i kommunikasjonen mellom skjermkortet og ventilatorens driverkort.	Kontakt service for utbedring.

Spesifikke feil og mulige løsninger:

Feil	Mulig årsak	Løsning A	Løsning B
LED-en lyser ikke når enheten er tilkoblet.	Ingen strøm.	Kontroller at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten og at stikkontakten fungerer.	
	Feil i forbindelsen mellom tilbehørskretskort og skjermkort.	Sjekk tilkoblingen.	
	Tilkoblingskretskortet er skadet.	Kontakt service for utbedring.	
	Skjermkortet er skadet.	Kontakt service for utbedring.	
Noen av knappene fungerer ikke eller LED-displayet fungerer ikke normalt.	Skjermkortet er skadet.	Kontakt service for utbedring.	
Indikatoren for redningsmodus lyser, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på platetoppen.	Den omgivende temperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventilen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om viften kjører som den skal. Hvis den ikke gjør det, må den byttes.	
	Kretskortet er skadet.	Kontakt service for utbedring.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift og displayet blinker «U».	Feil kokekar.	Bruk et kokekar som er egnet for induksjon.	Pot-detection-kretsløpet er skadet. Bytt kretskort.
	Kokekarets diameter er for lite.		
	Platetoppen er overopphetet.	Enheden er overopphetet. Vent til at temperaturen er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.	
Varmesoner på samme side (f.eks. første og andre sone) viser «U».	Feil i forbindelsen mellom kretskort og skjermkort.	Sjekk tilkoblingen.	
	Kommunikasjonsdelen i skjermkortet er skadet.	Kontakt service for utbedring.	
	Hovedkortet er skadet.	Kontakt service for utbedring.	
Viftemotoren låter unormal.	Viftemotoren er skadet.	Kontakt service for utbedring.	

Ovenstående er vurdering og kontroll av vanlige feil.
Vennligst ikke demonter enheten selv for å unngå fare og skade på apparatet.

VAREMERKER, OPPHAVSRETTIGHETER OG JURIDISK ERKLÆRING

Logoer, ordmerker, handelsnavn, design og alle varianter av disse er verdifulle eiendeler til Witt og/eller dets tilknyttede selskaper ("Witt"), der Witt eier varemerkene, opphavsretten og andre immaterielle rettigheter, og all goodwill som stammer fra bruken av enhver del av 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 laget av Witt og Witt forbeholder seg all opphavsrett til den. Ingen enhet eller person kan bruke, duplisere, modifisere, distribuere helt eller delvis denne håndboken, eller pakke eller selge sammen med andre produkter uten skriftlig forhåndstillatelse fra Witt.

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

AVHENDING OG RESIRKULERING

Viktige instruksjoner vedrørende miljøet

Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet:
Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Emballasjen er miljøvennlig og kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Emballasjematerialene er merket i samsvar med dette.

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



SAMSVARSERKLÆRING

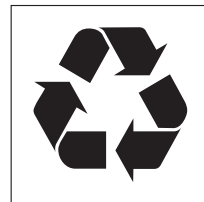
Erklæring for direktivet om farlige stoffer (RoHS)

Dette produktet oppfyller kravene i direktiv 2011/65/EU om begrensning av bruken av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr.

EMBALLASJEINFORMASJON

Produktets emballasjematerialer er laget av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjematerialene sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall. Lever dem til innsamlingsstedene for emballasjematerialene som er utpekt av

lokale myndigheter.



PERSONVERN

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

Generelt er databehandlingen vår ment for å oppfylle vår forpliktelse i henhold til kontrakten med deg og av produktsikkerhetsmessige grunner, for å beskytte dine rettigheter i forbindelse med garanti- og produktregistreringsspørsmål. I noen tilfeller, men bare hvis tilstrekkelig personvern er sikret, kan personopplysninger overføres til mottakere utenfor det europeiske økonomiske samarbeidsområdet.

REKLAMASJONSRETT

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service er det fint at du har produktets navn og serienummer klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved dårlig vedlikehold og mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og /eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ufaglærte
- Ved transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Defekte pærer

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

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

Kommersielle innkjøp

Kommersielle innkjøp er alle kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller andre kommersielle formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringsvirksomhet ytes ingen garanti, fordi dette produktet bare er beregnet til bruk i vanlig husholdning.

SERVICE

- Service skal meldes til vår service partner Service Companiet, via deres hjemmeside – eller TLF +47 32829940 / <https://service.witt.dk/service/nb/appliances/service.aspx>
- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- Service Companiet håndterer saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, evt. produktnummer, kjøpsdato, forhandler, beskrivelse av feil, kundeopplysninger - skal informeres om.

Forbehold for trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.