

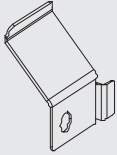


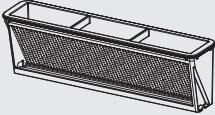

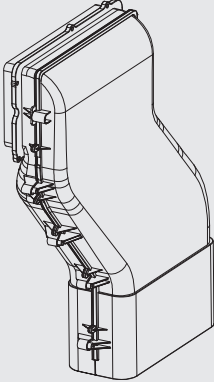
# ecotronic

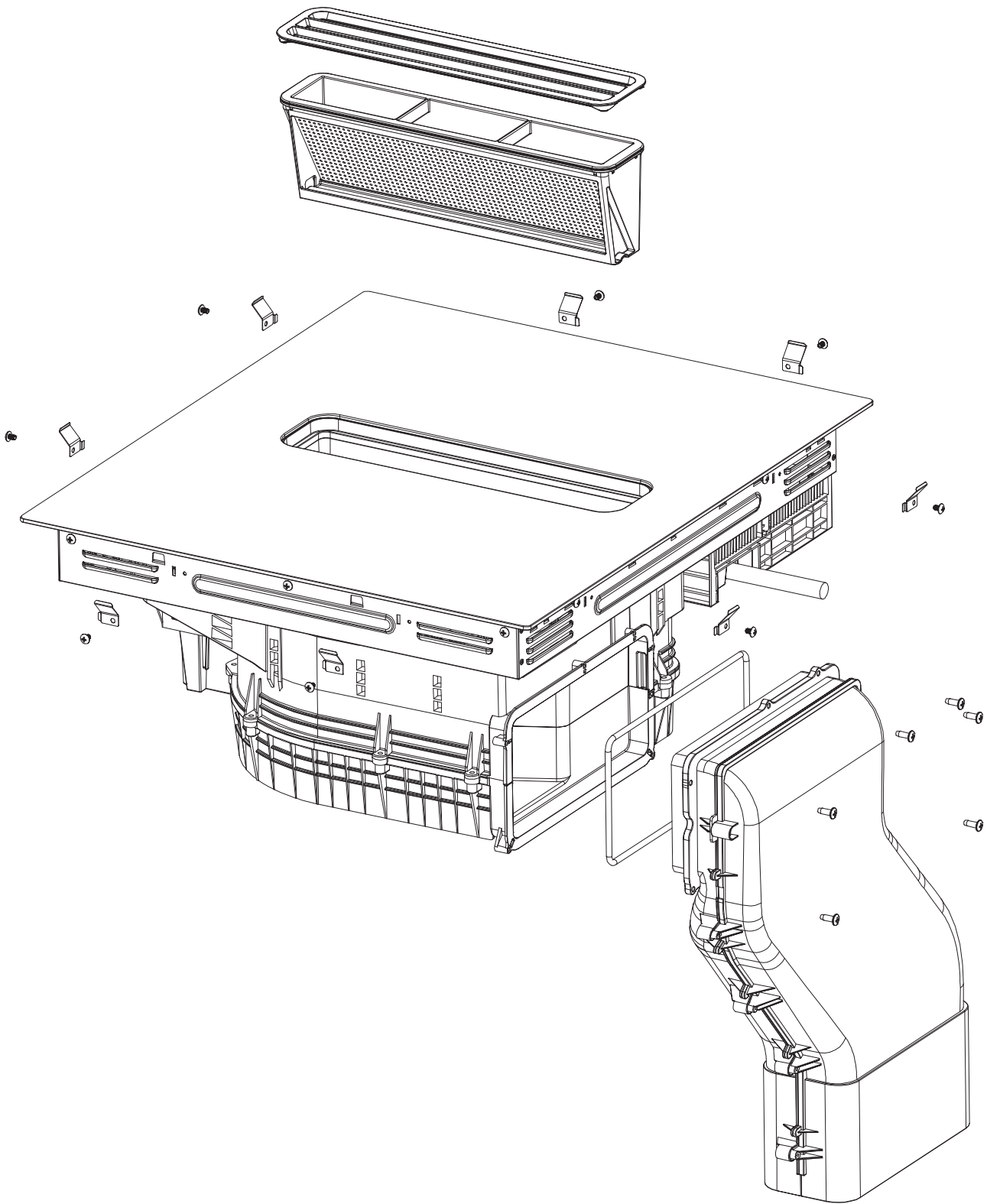
## EHH6052



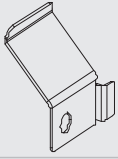


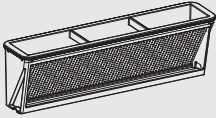

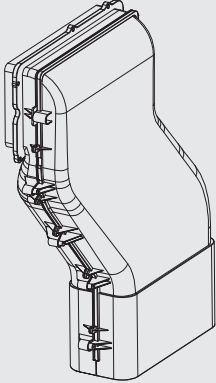
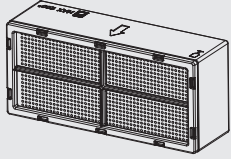
NO: 1-55

## Installation Accessories, Air Extraction Mode

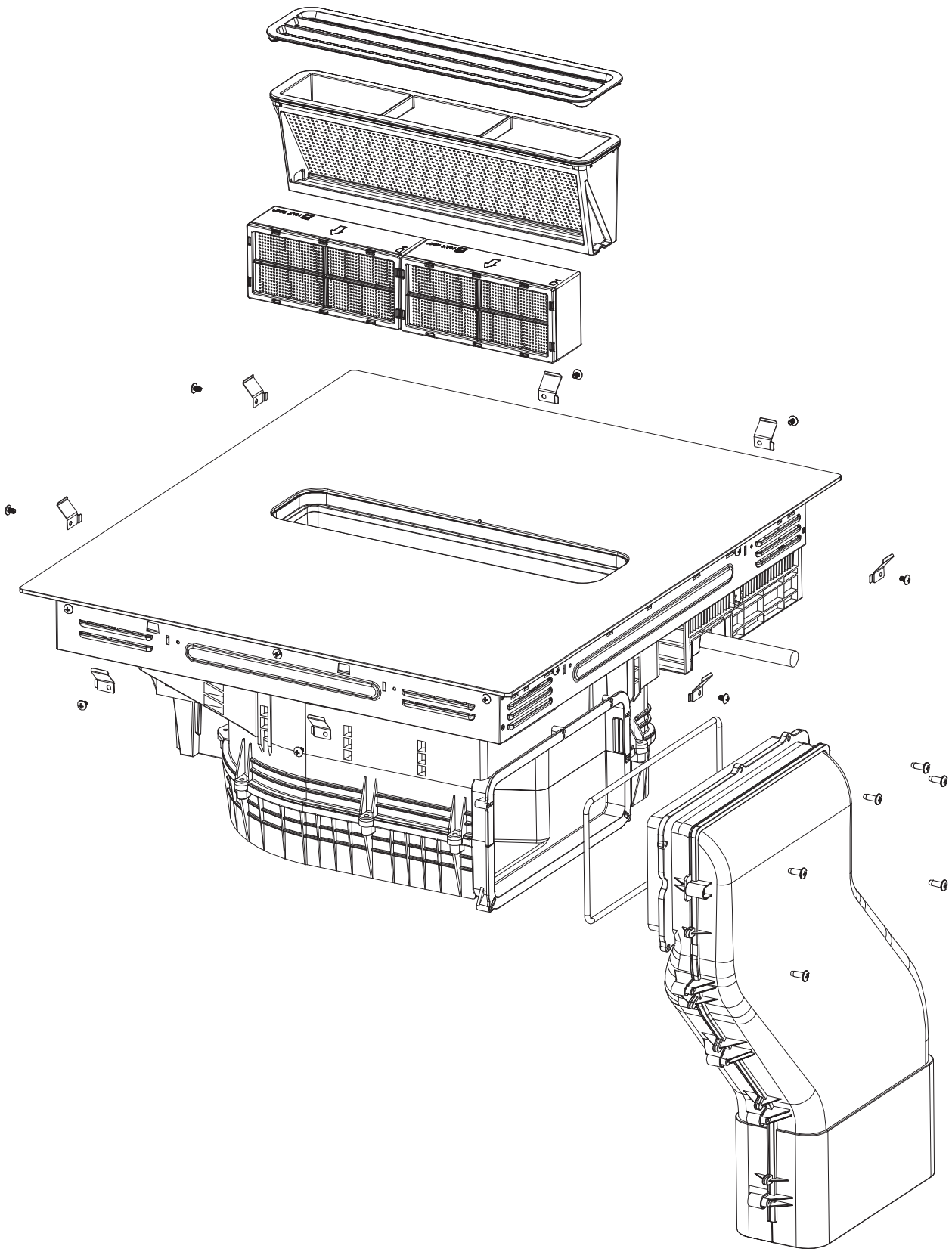
Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		3.9 *6 Screw	8
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
E		3.5 *14 Screw	6
F		Smoke Pipe	1

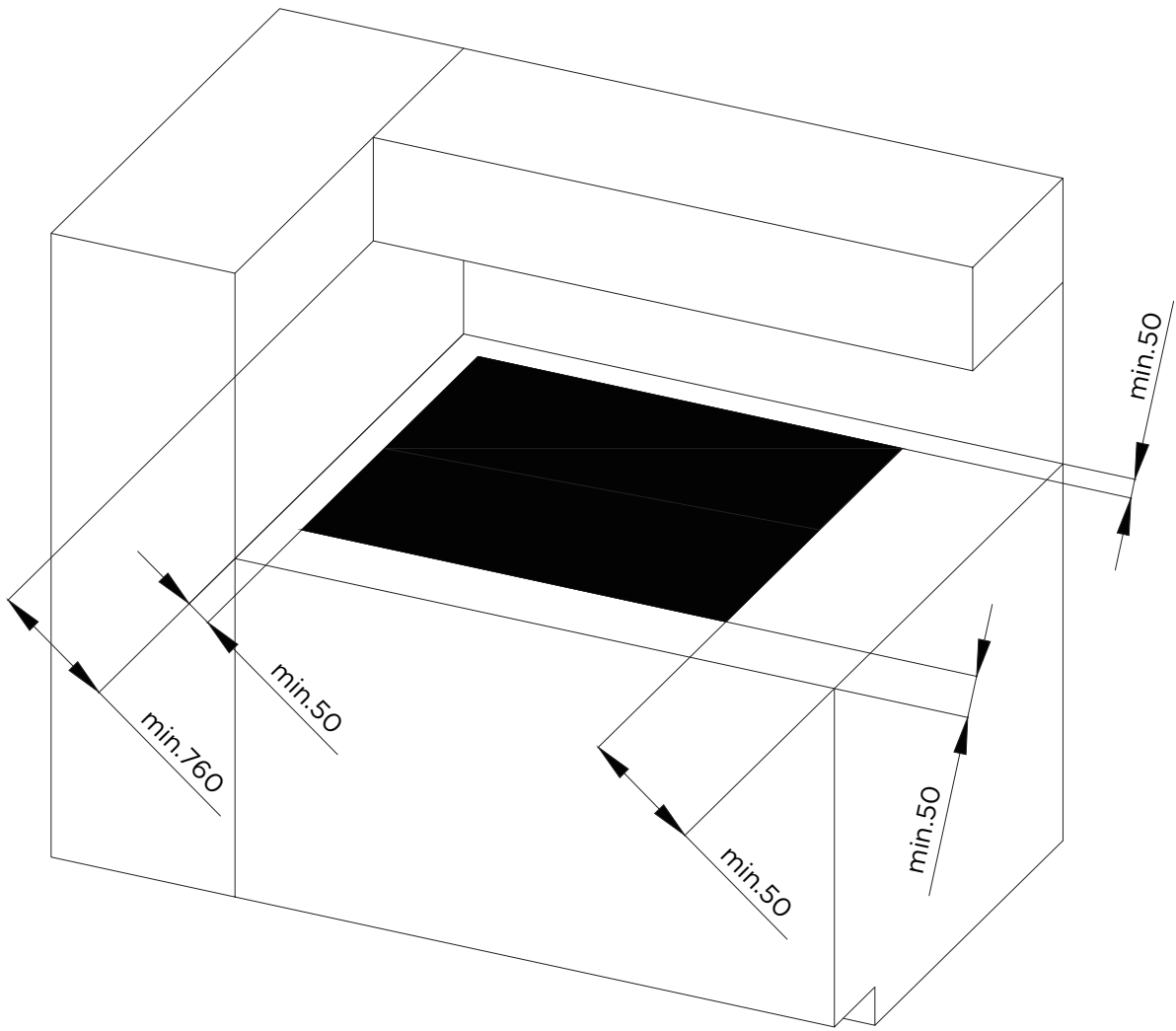


## Installation Accessories, Air Recirculation Mode

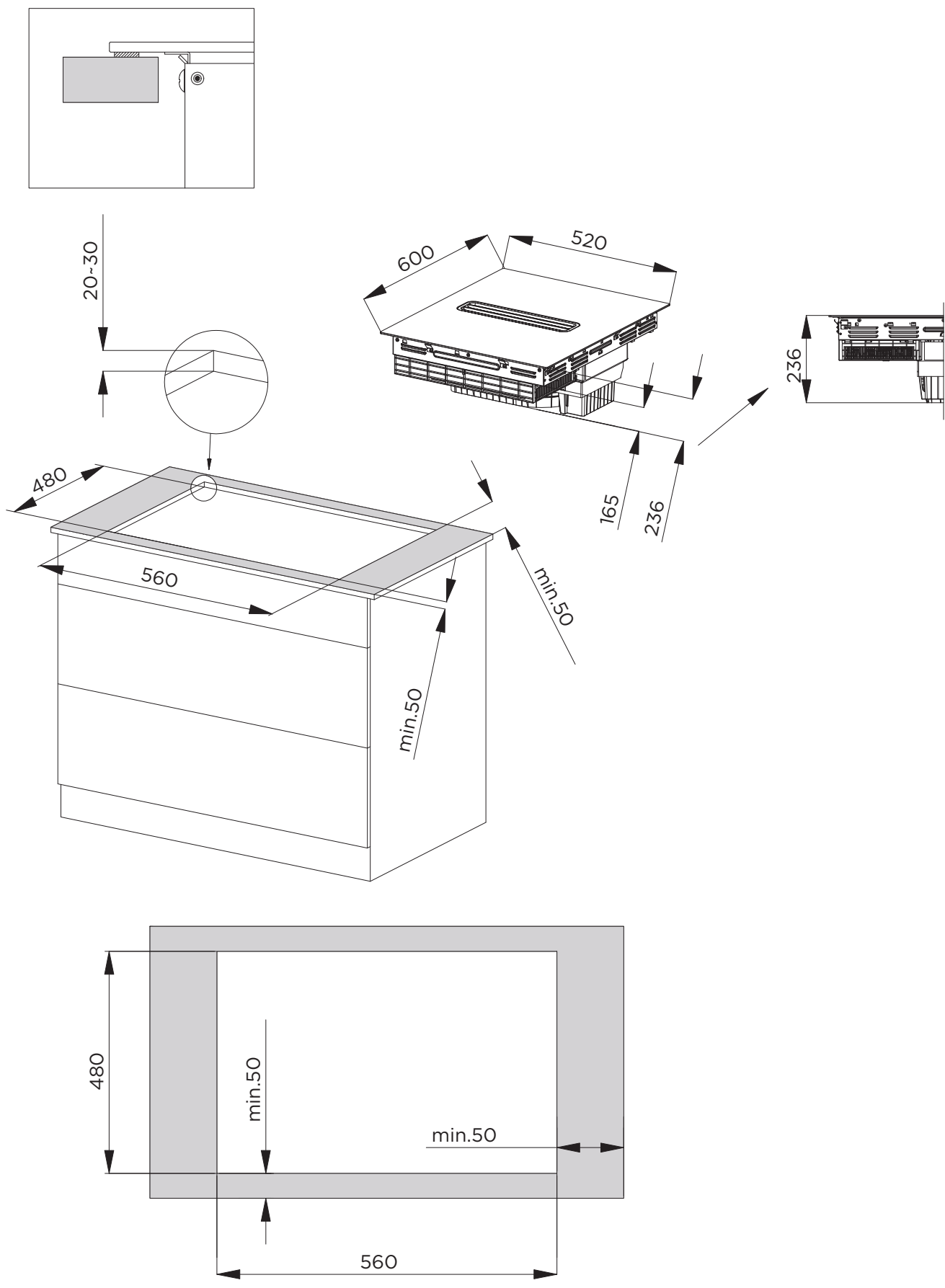
Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		3.9 *6 Screw	8
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
E		3.5 *14 Screw	6
F		Hanging Plate Fitting	1
G	 *	Activated Carbon Filter	2

\*included in the box, 2 pcs.

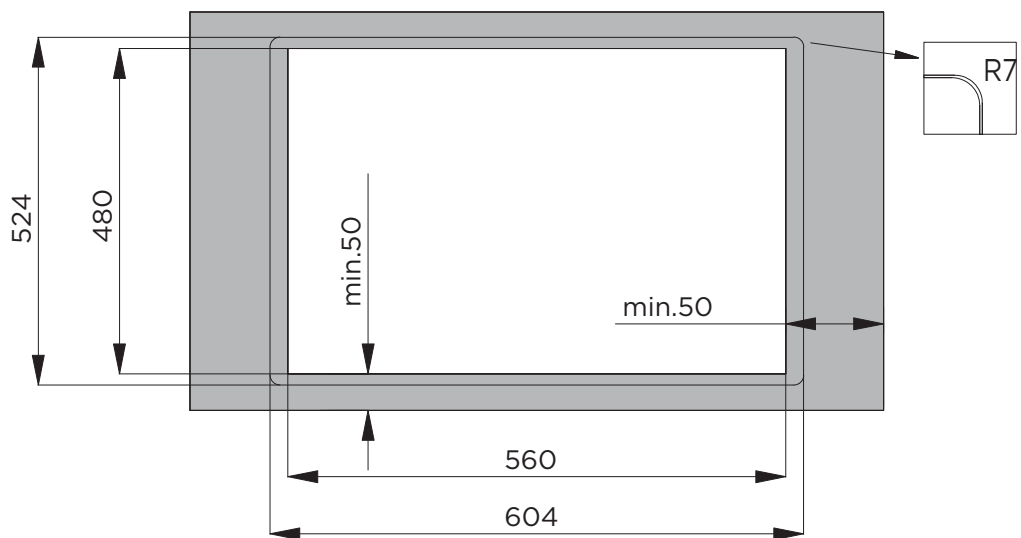
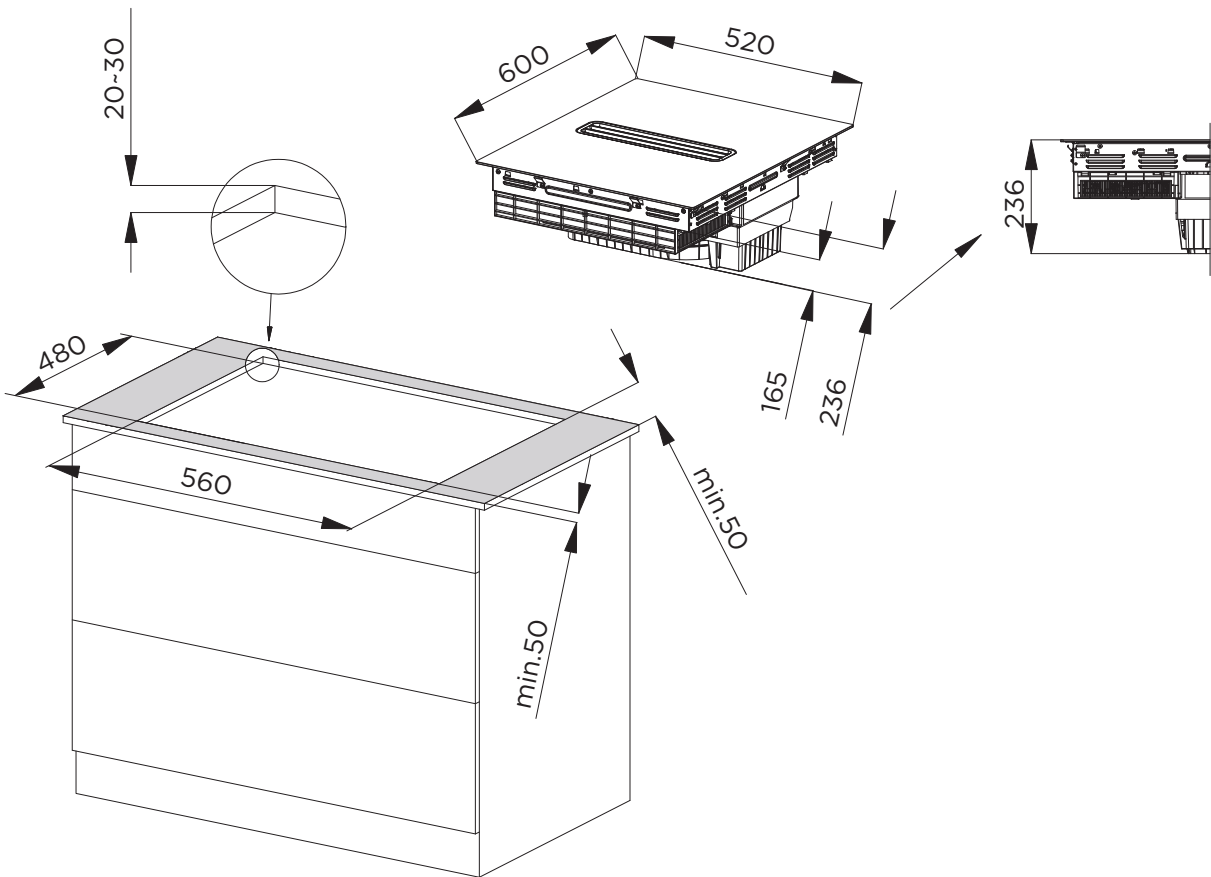
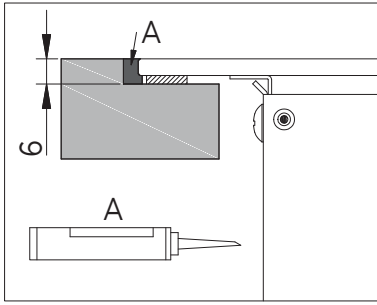




# Normal Installation Instruction

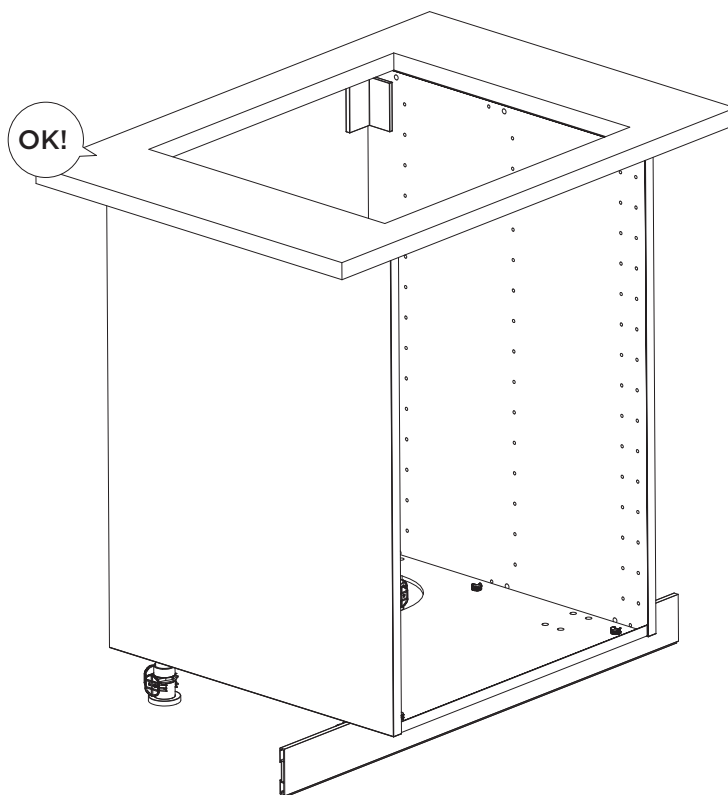
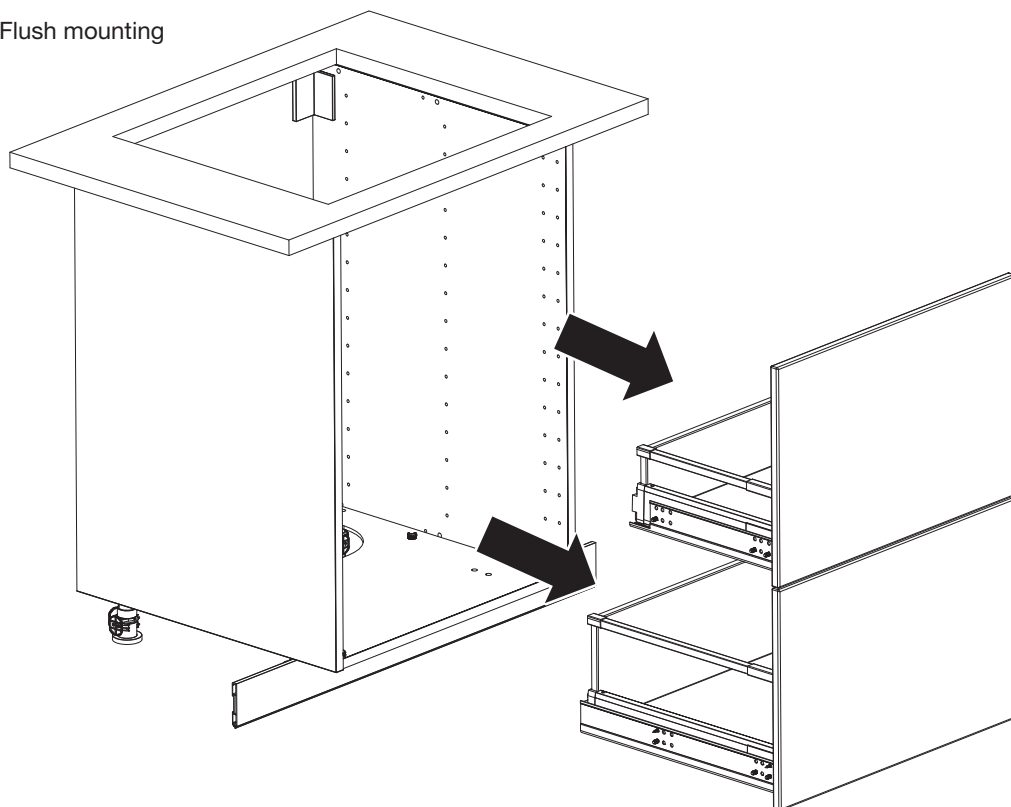


# Flush-fitting Installation Instruction





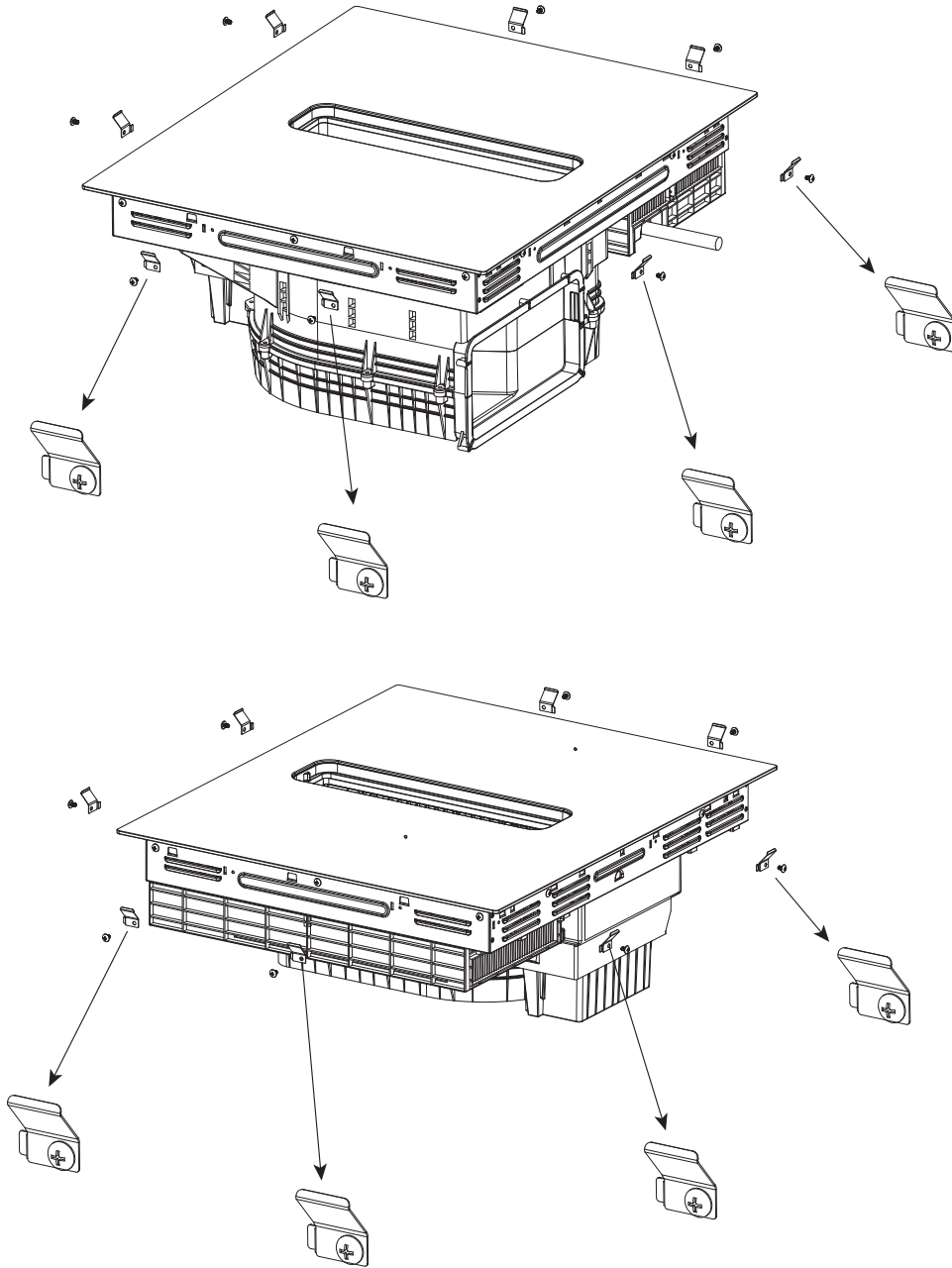
# Remove Drawers Before Installing Appliance

Flush mounting


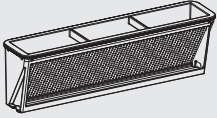
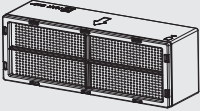


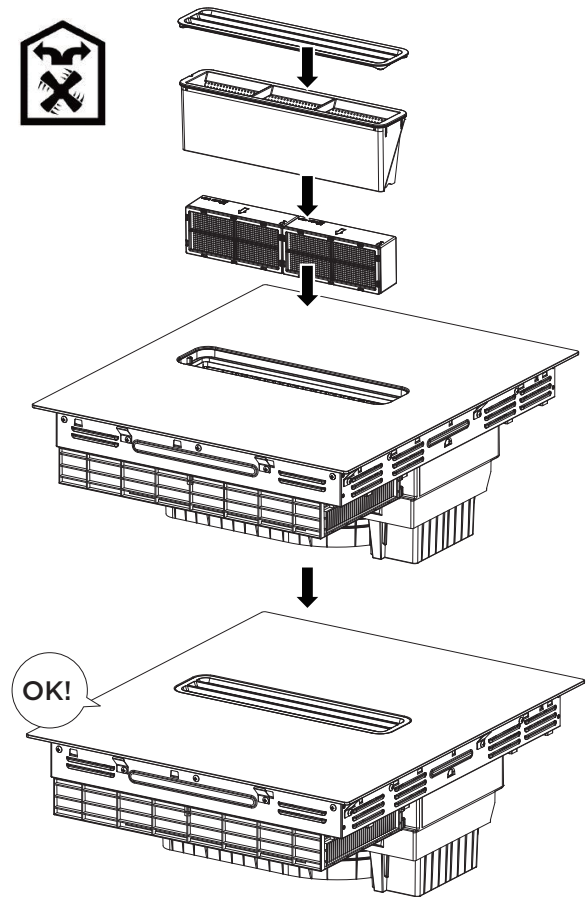
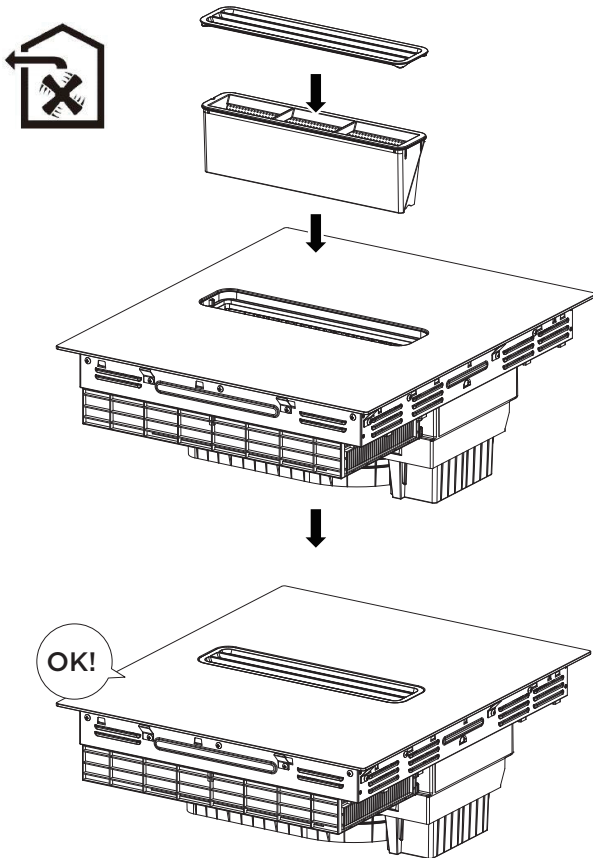
## Install Brackets On The Hobs

Code	Accessories	Description	Quantity
A		Bracket	8
B		3.9 *6 Screw	8



## Air Extraction Mode & Air Recirculation Mode

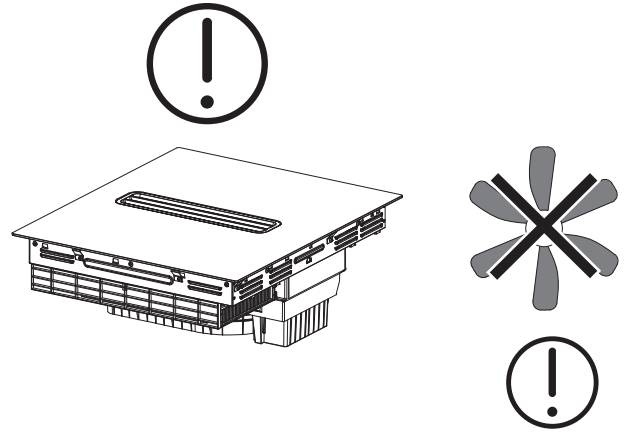
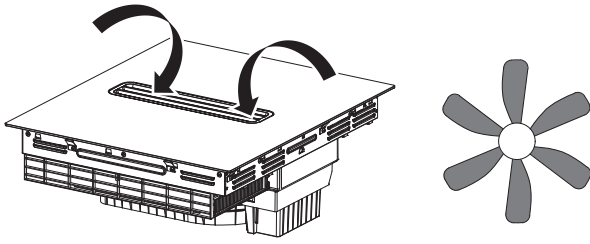
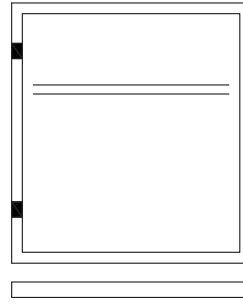
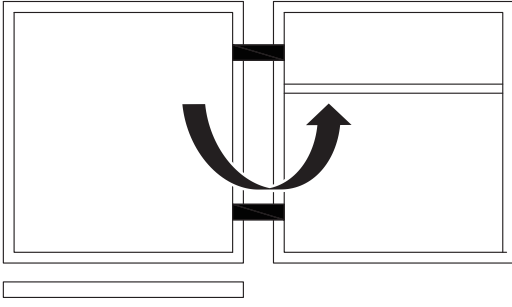
Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
G	* 	Activated Carbon Filter Used in Air Recirculation Mode	2



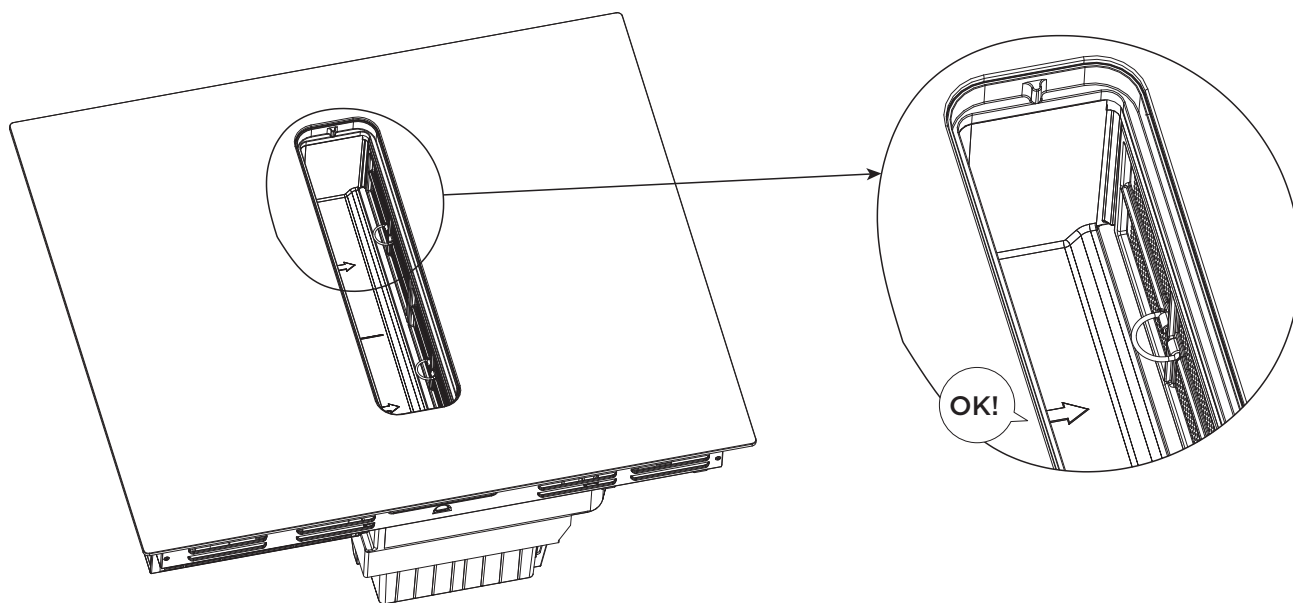
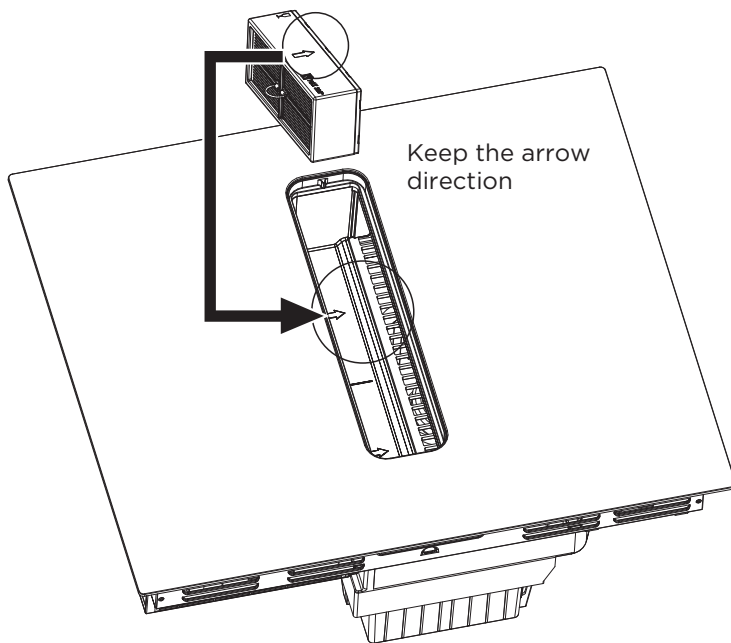
\* included in the box, 2 pcs.

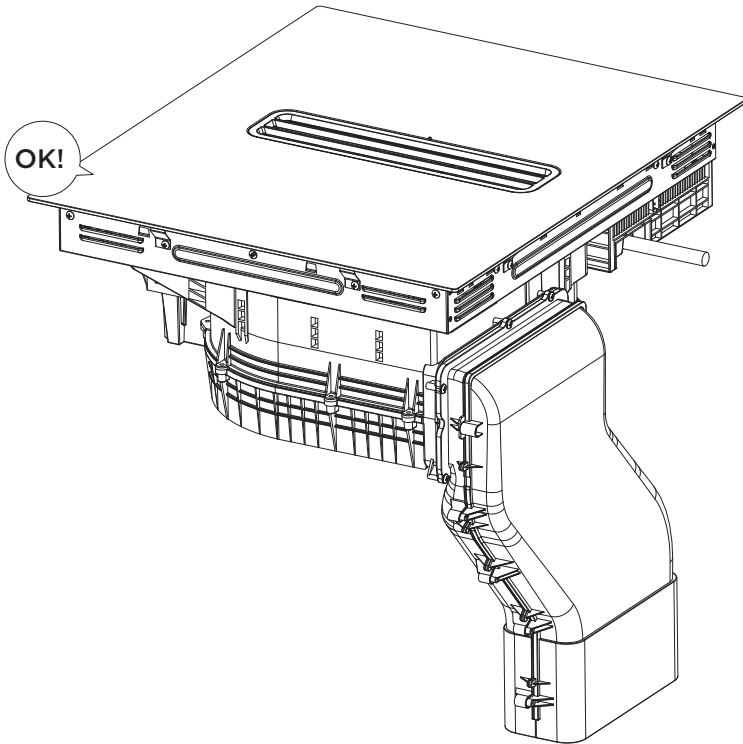
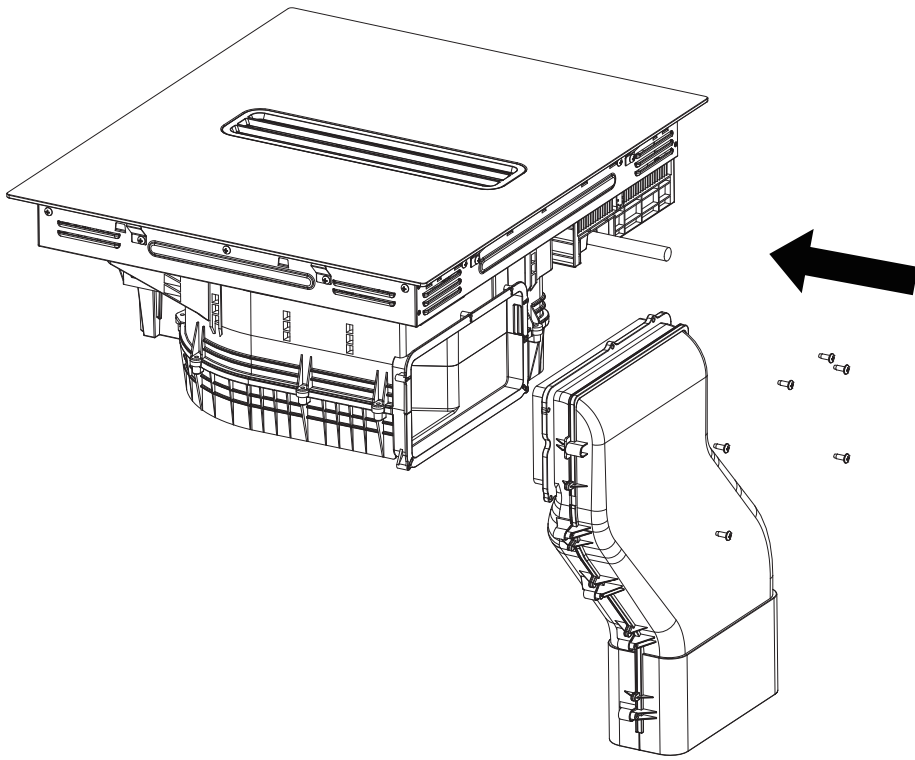
Open the air outlet in the house.  
(usually windows or exhaust fan)

If air outlet is closed, Do not use the product.

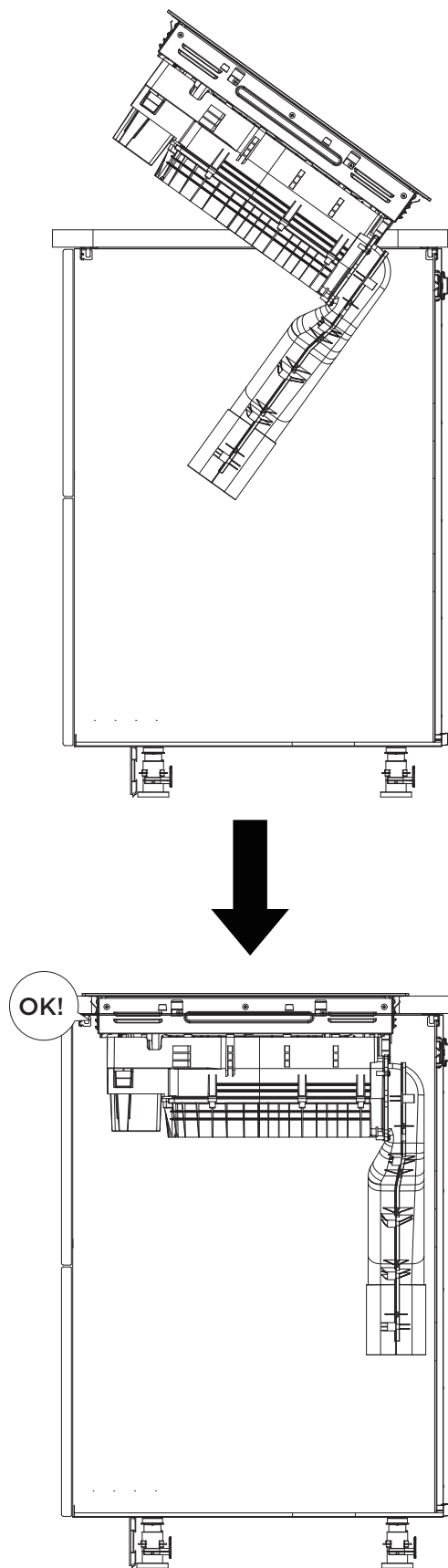


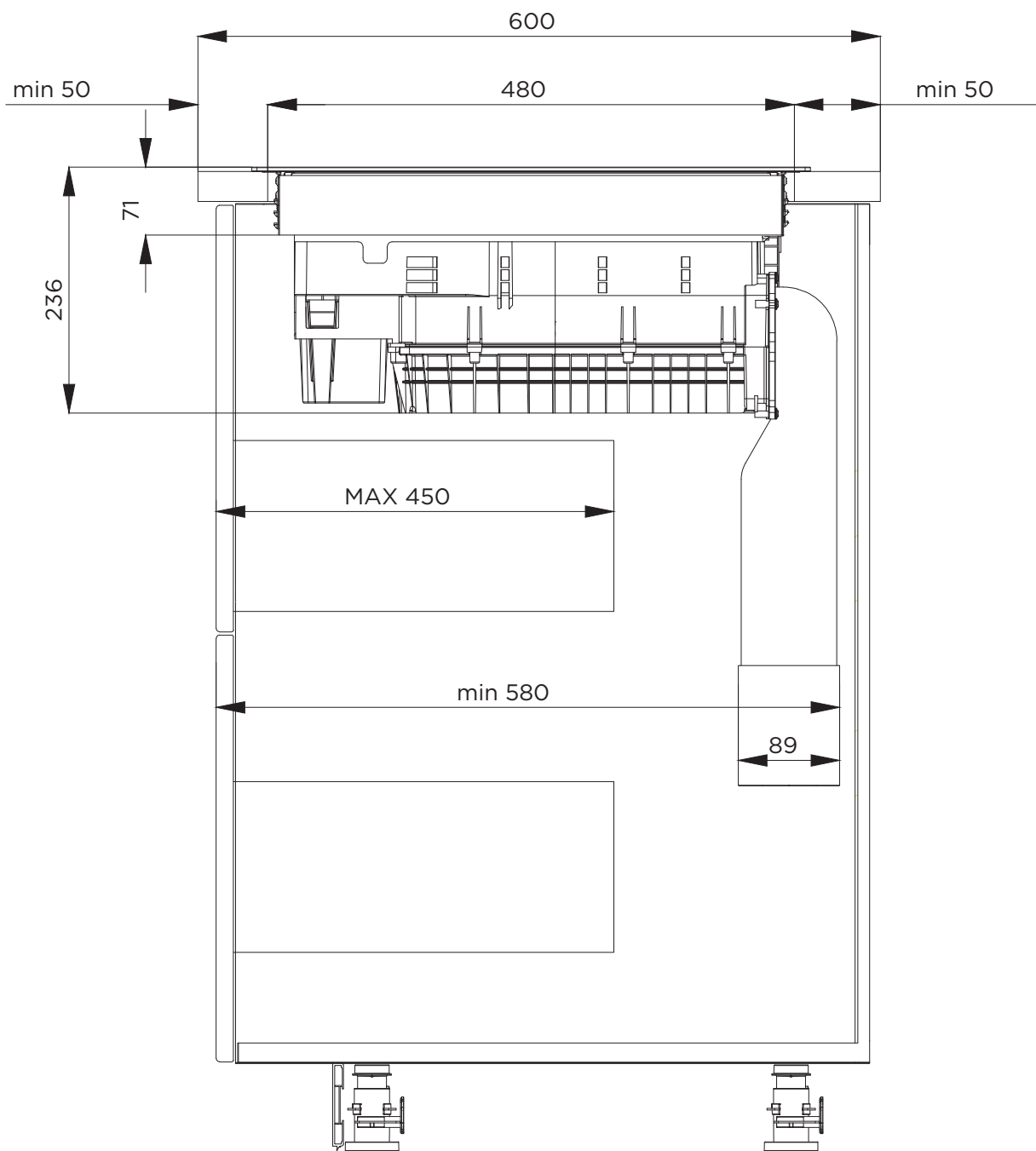
The activated carbon filter is installed in the bottom right corner of the machine.

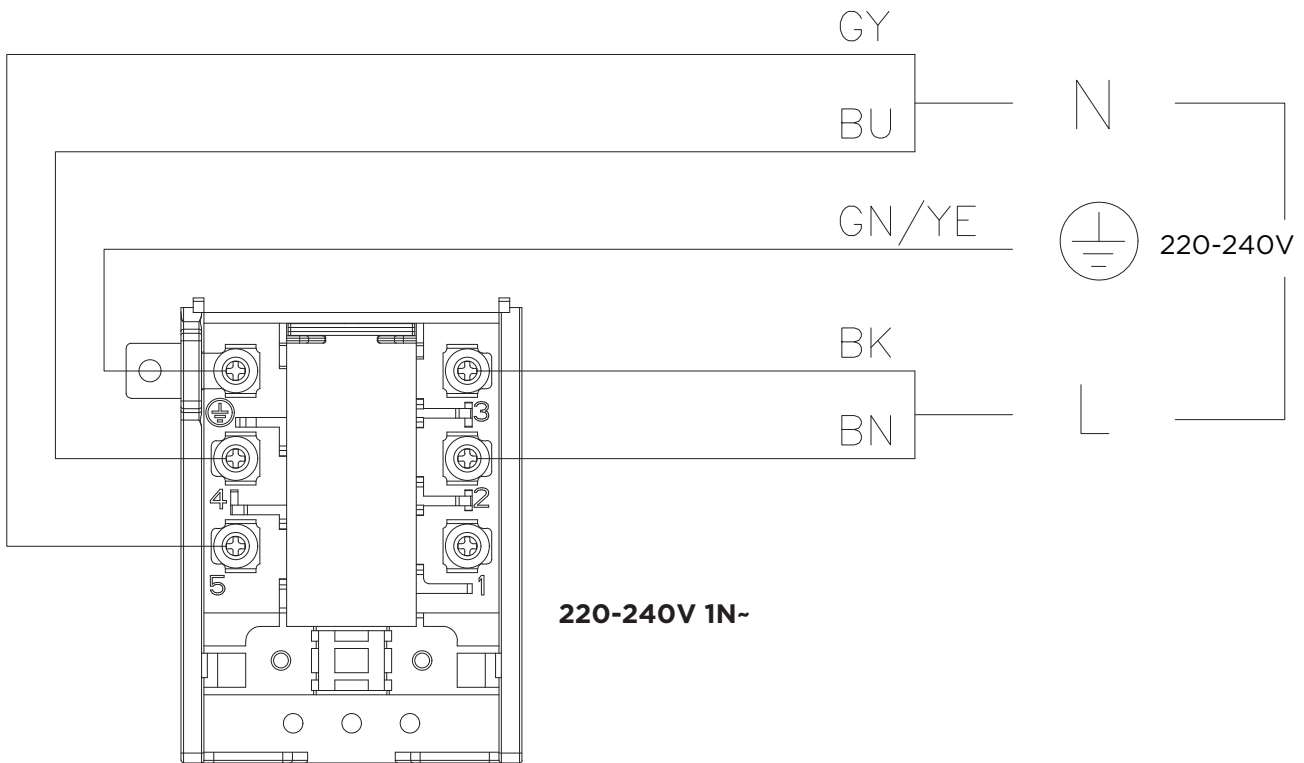
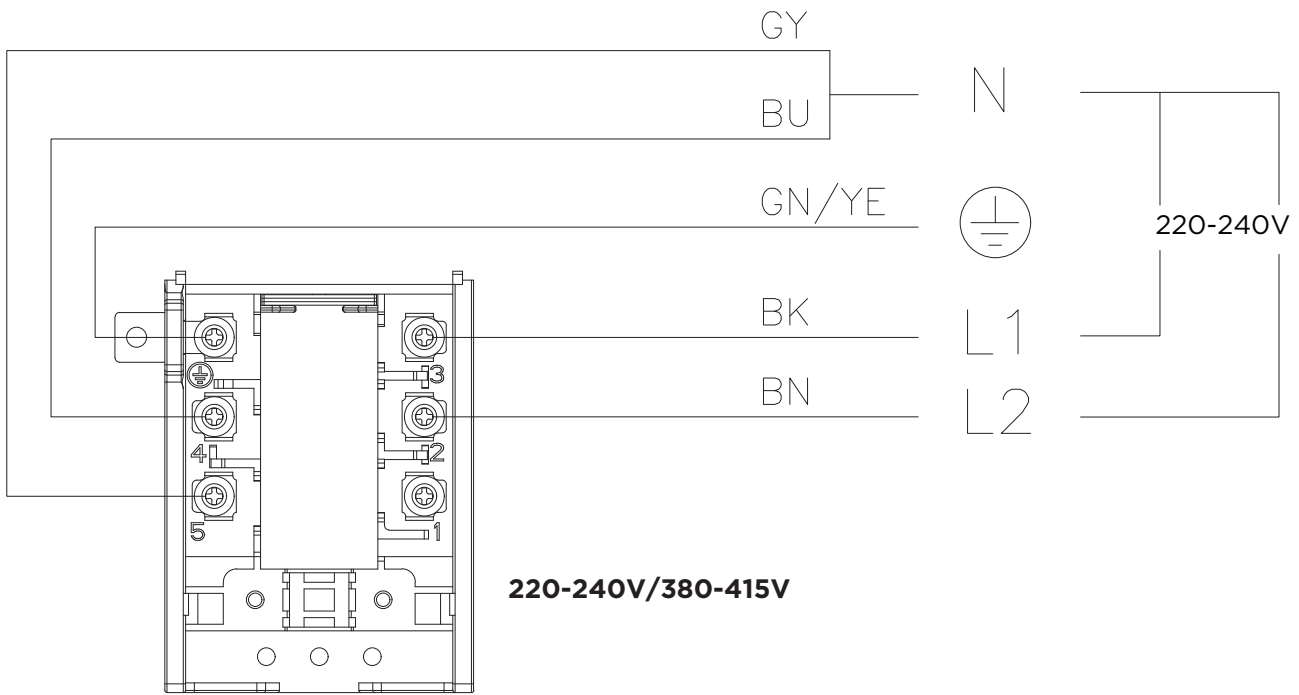


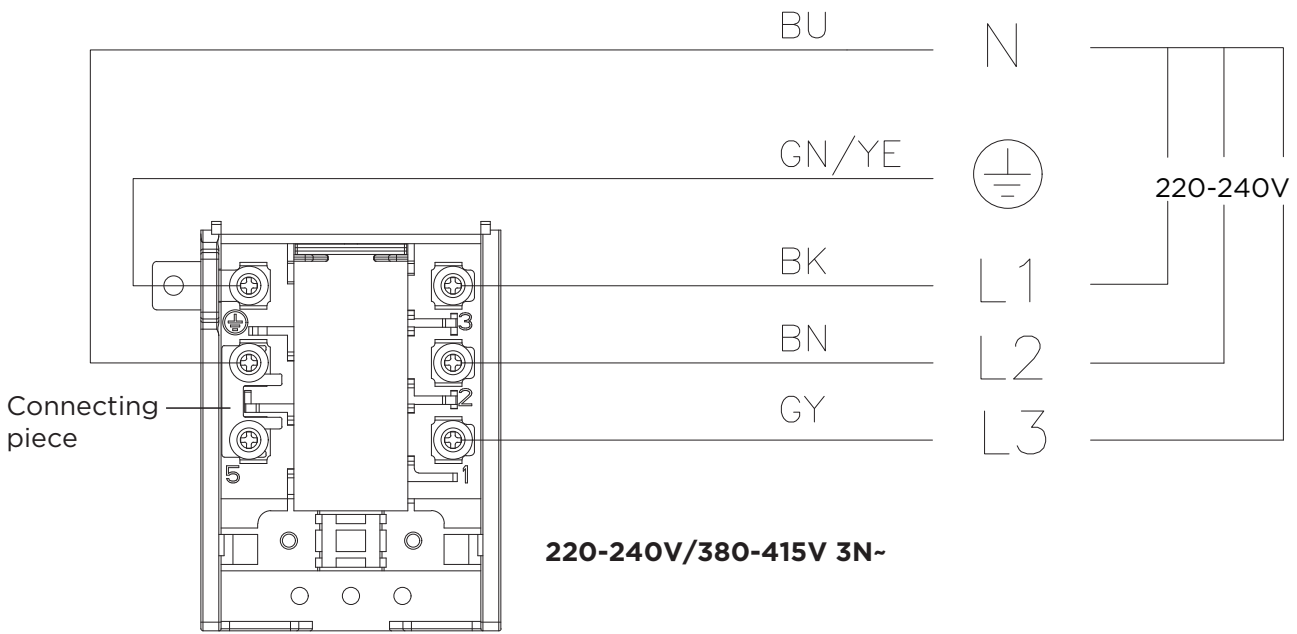
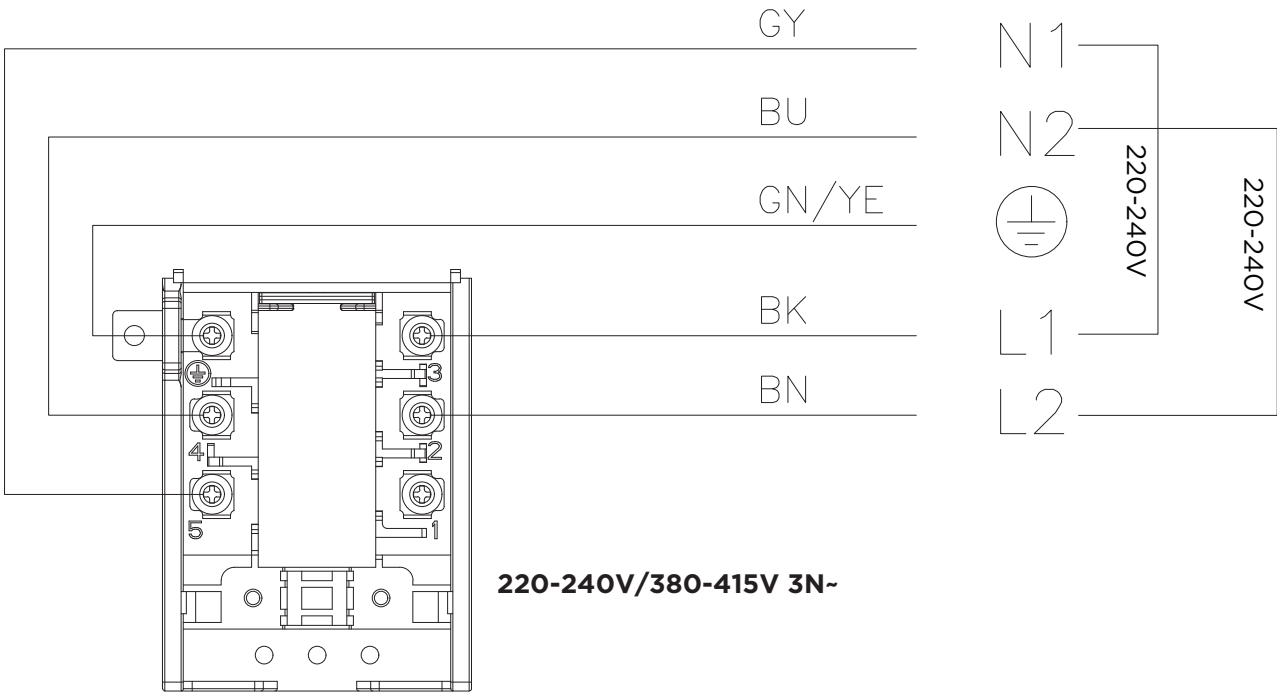


Tilt downwards and embed









# SPECIFICATIONS

<b>Cooking Hob</b>	<b>MC-6F7488G427Y</b>
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size W×D×H(mm)	600X520X236
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480
Motor	BLDC

	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zone	Four zones		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Left front	180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Left rear	180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Right front	180	mm
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Right rear	180	mm
Energy consumption per cooking zone or area	EC <sub>electric cooking</sub>	Left front : 188.3 Left rear: 183.4 Right front: 195.6 Right rear: 195.3	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC <sub>electric hob</sub>	190.7	Wh/kg
<b>Energy consumption</b>			
Annual energy consumption	AEChood	12.6	kWh/a
Energy efficiency class	-	A++	-
Energy efficiency index	EElhood	34.6	-
Fluid dynamic efficiency	FDEhood	31.1	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-

<b>Lighting</b>			
Lighting efficiency	LEhood	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-
<b>Grease filtering</b>			
Grease filtering efficiency	GFEhood	90.8	%
Grease filtering efficiency class	-	B	-
<b>Air flow volume (ducted extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	245.3	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at 8 <sup>th</sup> speed setting in normal use	-	388.8	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	512.8	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at boost setting in normal use	-	638.4	m <sup>3</sup> /h
<b>Noise(ducted extraction)</b>			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	45	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at 8 <sup>th</sup> speed setting	-	54	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	61	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	65	dB
<b>Power consumption</b>			
Power consumption in off mode	PO	N/A	W
Power consumption in standby mode	PS	0.4	W
<b>Air flow volume (recirculated extraction)</b>			
Maximum air flow at lowest setting	-	261.7	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at 8 <sup>th</sup> speed setting	-	370.2	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at highest setting	-	464.0	m <sup>3</sup> /h
Maximum air flow at boost setting	-	496.6	m <sup>3</sup> /h

Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	52	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions 8 <sup>th</sup> speed setting	-	58	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	63	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	64	dB

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## 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

SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	22
OVERSIKT OVER PRODUKTET .....	32
QUICK GUIDE .....	34
BETJENINGSVEILEDNING.....	36
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD .....	46
FEILSØKING.....	52
REKLAMASJON OG SERVICE.....	55

# 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.

## 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!

# 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 jordingsystem 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 bruksanvisningen.
- 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.

## 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.
- Unnlattelse 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.

## 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 kobler 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, skjere og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme. Det må ikke brukes damprensere.
- Ikke bruk en damprensere 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.

- 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 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 også 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 luktreduksjonssystemet 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.

## 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.
- Isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden.

## 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.
- Veggene og den induerte 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 strømmettet.

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 strømmettet 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 strømmettet må du ikke bruke 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 varmeenheter 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.

# ILLUSTRATIONS / INSTALLATION OF THE PRODUCT

## Før installasjon av platetoppen, må du sørge for følgende:

- Arbeidsflaten må være kvadratisk og på nivå, og ingen konstruksjonselementer må forstyrre plassbehovet.
- Arbeidsflaten må være laget av et varmebestandig og isolert materiale.
- Hvis platetoppen er installert over en ovn, må ovnen ha en innebygget kjøleventilator.
- Installasjonen må overholde alle avstandskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- Da dette er et ganske stort produkt, er det nødvendig at to teknikere jobber sammen under installasjonen for å sikre at den utføres korrekt.



## 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.

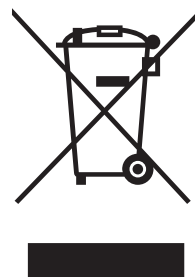
# AVHENDING OG RESIRKULERING

## 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

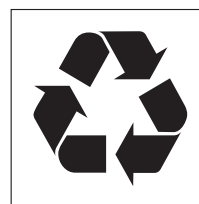
### Erklæring for direktivet om farlige stoffer (RoHS)

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.

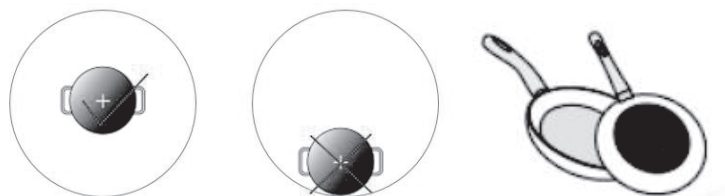
## Mål på kokekar

Kokesonene tilpasser seg automatisk til kokekarets diameter innen en viss grense. Bunnen på kokekaret må imidlertid ha en minimumsdiameter tilsvarende den aktuelle kokesonen. For at platetoppen skal være så effektiv som mulig, bør kokekaret plasseres i midten av kokesonen.

Kokesone	Diameteren på bunnen av induksjonskokekaret	
	Min. (mm)	Maks. (mm)
180	140	180

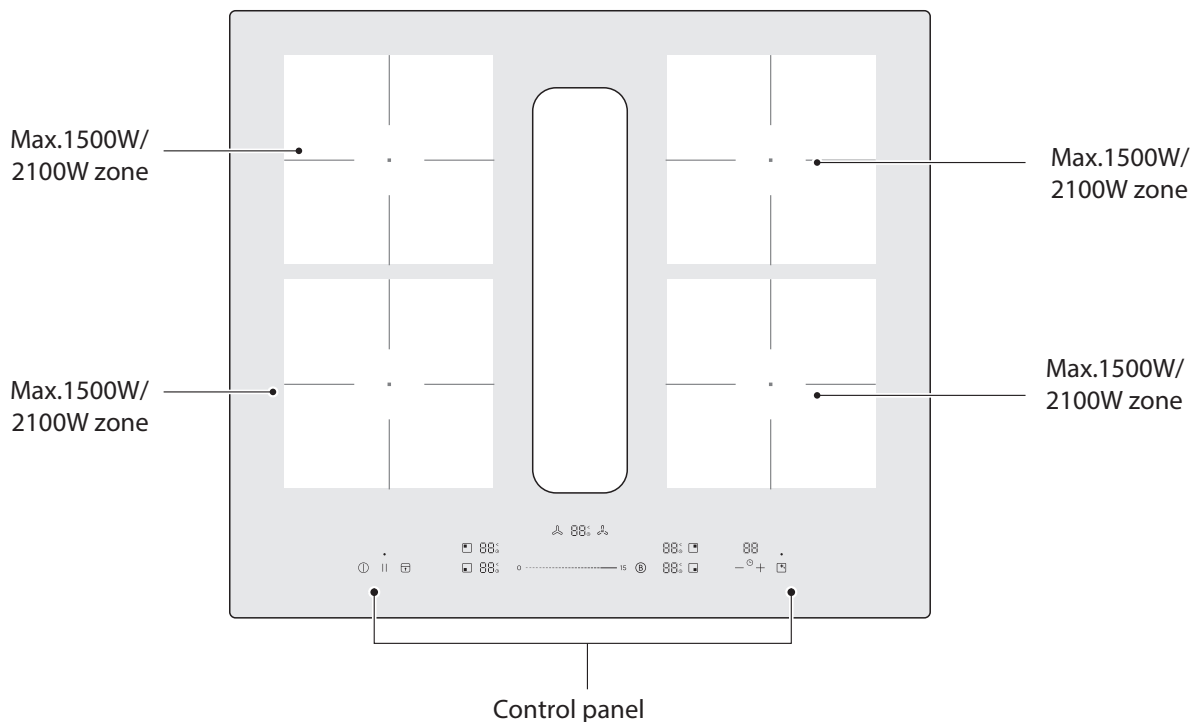


- Små kokekar skal plasseres i midten av kokekaret for korrekt oppvarming.
- Ved bruk av kokekar i dårlig kvalitet kreves et større kokekar til oppvarming.

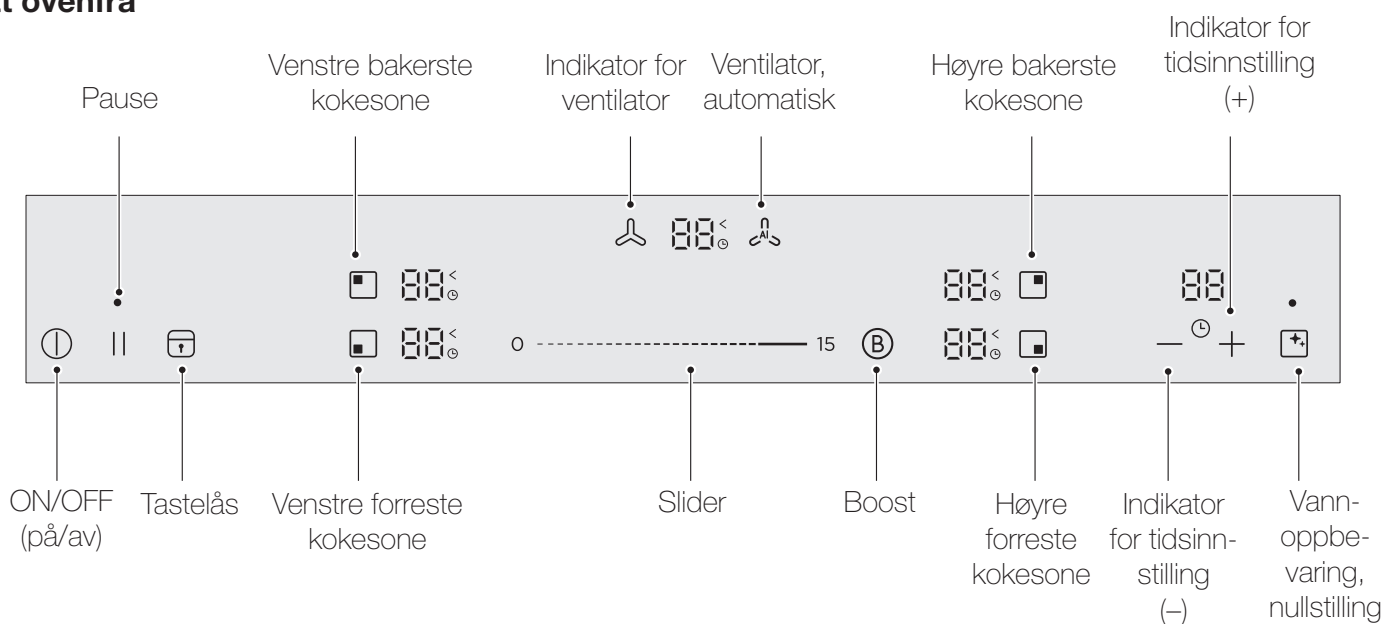


# OVERSIKT OVER PRODUKTET

## Sett ovenfra



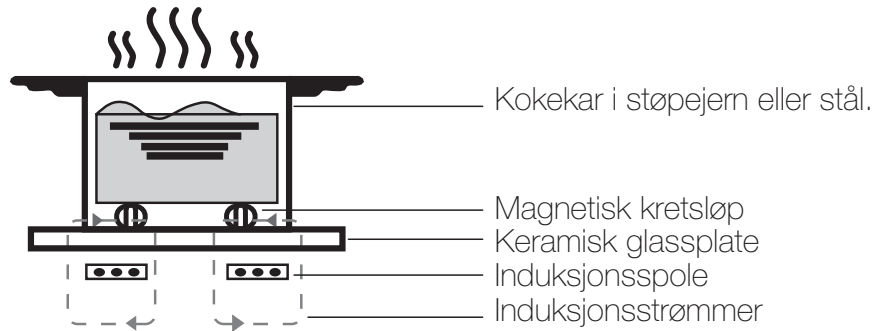
## Sett ovenfra



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.



## Før du tar i bruk din nye induksjonsplatetopp og ventilator

- Les denne veiledningen og vær spesielt oppmerksom på avsnittet «Sikkerhetsadvarsler».
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som måtte være på induksjonsplatetoppen.

## 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.



### Resirkulasjon

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



Standardinnstillingen fra fabrikk er avtrekkskanal. Du kan utføre følgende trinn for å bytte modus etter behov.

Gå til menyinnstillingene og velg **h1**-innstillingen for å tilpasse innstillingen til den aktuelle situasjonen.

# 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

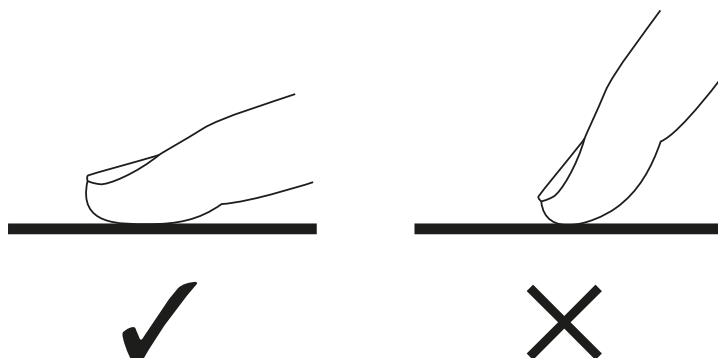
De nedenstående innstillingene er kun veiledende. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av flere faktorer, blant annet kokekaret og mengden du tilbereder. Eksperimenter med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer deg best.

Varmetrinn	Passende innstillinger
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skånsom oppvarming av små mengder mat</li> <li>• Smelting av sjokolade, smør og matvarer som lett blir brent.</li> <li>• Småkoking på lav temperatur</li> <li>• Langsom oppvarming</li> </ul>
3-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rask oppvarming</li> <li>• Rask småkoking</li> <li>• Koking av ris</li> </ul>
6-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pannekaker</li> </ul>
12-14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautering</li> <li>• Koking av pasta</li> </ul>
15/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omrøring (steking)</li> <li>• Brun</li> <li>• Kok opp suppen</li> <li>• Kokende vann</li> </ul>

# BETJENINGSVEILEDNING

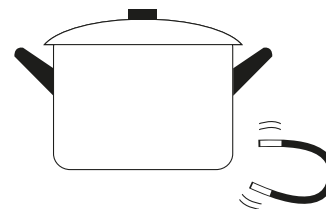
## Berørings-kontroll

- 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.



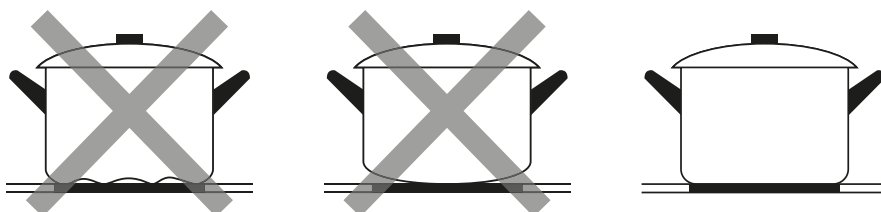
- Du kan kontrollere om kokekaret er egnet ved å utføre en magnettest. Hold en magnet mot undersiden av gryten. Hvis magneten tiltrekkes, egner gryten seg til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet: Ha vann i gryten du vil kontrollere.

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

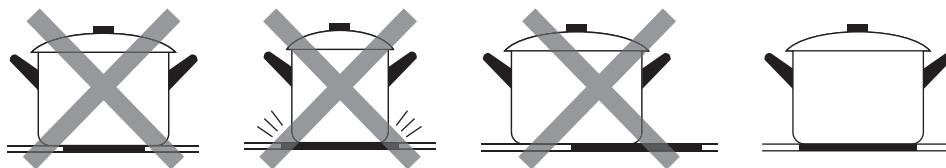
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og leirgods. Hvis den ferromagnetiske delen kun dekker en del av bunnen på kokekaret, vil kun det ferromagnetiske området varmes opp. Resten av bunnen vil kanskje ikke oppnå tilstrekkelig matlagingstemperatur.
- Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan dette påvirke oppvarmingen og registreringen av kokekaret.
- Hvis bunnen av kokekaret ligner bildene nedenfor, vil kokekaret muligens ikke registreres.



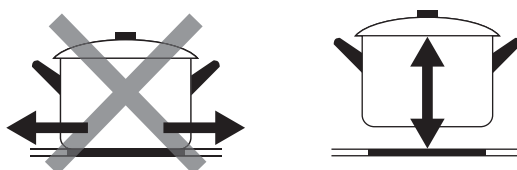
- Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



- Sørg for at bunnen av kjelen er glatt, plassert flatt mot glassplaten og har samme størrelse som kokesonen. Bruk gryter med diameter som er den samme som grafikken for den valgte sonen. Ved å bruke en gryte som er litt bredere vil energien utnyttes 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 platetoppen. 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

1. Trykk og hold ON/OFF-knappen (Langt trykk). Etter at du har slått på, piper alarmen én gang, og alle display viser «-» eller «- -» og indikerer dermed at induksjonstoppen har gått i standby.

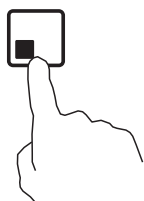
Merk: Når platetoppen er slått på, går den automatisk over til standby etter 20 sekunder uten betjening av knapper.

2. 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.

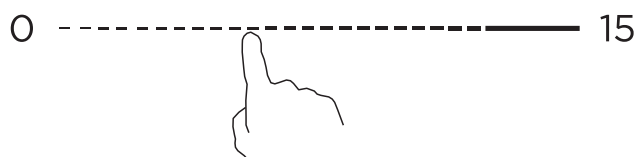


3. Slå på platen.

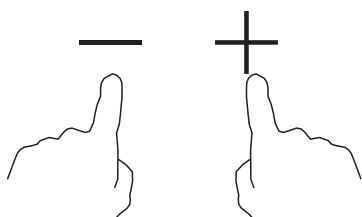


4. Velg en varmeinnstilling ved å berøre slideren.

Når platen er slått på, går ventilatoren over på auto-modus, og det digitale displayet på ventilatoren viser A.




5. Timeren kan stilles inn ved å bruke «+» eller «-» knappene.



## Hvis displayet blinker med varmeinnstillingsikonet

Det betyr følgende:

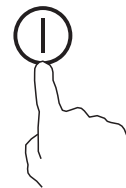
- du har ikke plassert en gryte på riktig kokesone, eller
- gryten du bruker er ikke egnet for induksjonstilberedning, eller
- gryten er for liten eller ikke riktig sentrert på kokesonen.

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.

## Avslutt matlagingen

1. Dra slideren til «0».

2. Slå av hele platetoppen ved å trykke på ON/OFF.



3. Vær oppmerksom på varme overflater

**H/h** indikerer hvilken kokesone som er varm å ta på. Ikonet forsvinner når overflaten er avkjølt ned til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon. Hvis du ønsker å varme opp flere kjeler, kan du bruke den kokesonen som fremdeles er varm.



## Låsing av kontrollfunksjonene

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

### Slik låser du kontrollfunksjonene

I oppvarmingsmodus trykkes kort på låseinnstillingen for å aktivere midlertidig barnesikring.	Platetoppindikatoren viser «Lo» kortvarig. Tidsindikatoren teller ned i 30 sekunder.
Trykk og hold låseinnstillingen inne i 3 sekunder for å aktivere langvarig barnesikring.	Alle indikatorer viser «Lo» kortvarig.

### Slik låser du opp kontrollfunksjonene igjen

I midlertidig barnesikringsmodus trykkes kort på låseinnstillingen for å deaktivere midlertidig barnesikring. I midlertidig barnesikringsmodus deaktiveres barnesikringen når nedtellingen når «0».
I langvarig barnesikringsmodus berøres og holdes låseinnstillingen inne i 3 sekunder for å deaktivere den langvarige barnesikringen.



Når platetoppen er i låst modus, er alle kontroller deaktivert bortsett fra PÅ/AV og LÅS OPP-funksjonen.

Du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-knappen i nødtilfeller. Når platetoppen er i langvarig barnesikringsmodus, vil det digitale displayet vise «Lo» når den slås på, og barnesikringen må slås av før platetoppen kan slås på. Midlertidig barnesikring kan kun aktiveres mens platetoppen er i bruk.

## Timer-innstilling

- Du kan stille inn en eller flere kokeplater til å slå seg av etter at den innstilte tiden har gått.
- Timeren kan maksimalt stilles inn til 99 minutter.
- Standardverdien for timeren er 1 minutt.

### Still inn en enkelt sone

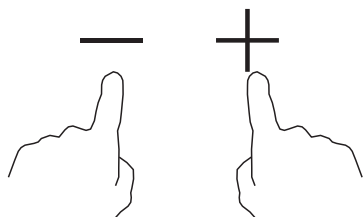
Tiden kan kun stilles inn når platetoppen eller ventilatoren er slått på.

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

Et enkelt trykk på «-» eller «+» vil enten senke eller øke tiden med 1 minutt.

Hold «-» eller «+» inne for å senke eller øke med 10 minutter.

Ved å trykke på «-» eller «+» i 1 sekund annulleres tiden.



## Pause-funksjonen


Platetoppen må være slått på for å kunne aktivere pause-funksjonen.

Når pause-funksjonen er aktivert, vil både platetoppen og ventilatoren senkes til laveste driftsgir.

Aktiver pause-funksjon
I oppvarmingsmodus trykkes på pause-innstillingen for å aktivere pause-funksjonen. I pause-modus viser det digitale displayet II eller II II.
Deaktiver pause-funksjon
I pause-modus trykkes pause-innstillingen for å deaktivere pause-modus og tilbakestille til forrige innstilling.
Pause avsluttes etter 10 minutter, og platetoppen og ventilatoren slås av.

## Aktiver boost-funksjonen

### Aktiver boost-funksjonen

I oppvarmingsmodus trykkes på . Sørg for at displayet viser boost-animasjon eller «b».

**Merk:** Ventilatoren viser «b» i boost-modus, mens displayet på platetoppen viser boost-animasjon i boost-modus.



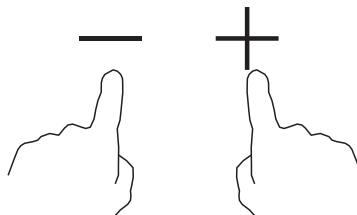
- Max boost animation



### Deaktiver boost-funksjonen

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

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



- Kokesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Ventilatoren går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er «0», stilles det tilbake til maksimalt nivå på displayet når boost avsluttes.

- Når to kokesoner på samme side er aktive uavhengig av hverandre og den ene sonen er i boost-modus og den andre kokesonen også går over til boost-modus, vil kokesonen som aktiverer boost-modus sist forbli i boost mens den andre bytter til nivå 15.

## Automatisk ventilator

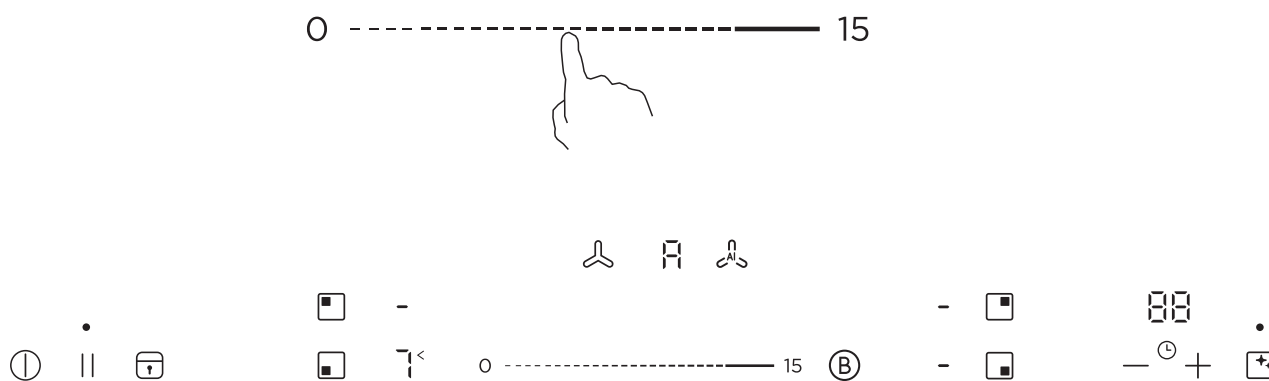
Ventilatoren går automatisk basert på induksjonsplatetoppens status.

I automatisk ventilator-modus slås ventilatoren av 2 minutter etter at alle kokesoner er slått av.

Automatisk ventilator-modus kan ikke aktiveres hvis ingen kokesoner er slått på.

### Automatisk bruk av ventilator

Etter å ha trykket på på/av-knappen for å slå på enheten, aktiver kokesonen og energinivået. Systemet vil automatisk aktivere automatisk ventilator-modus. Det digitale displayet på ventilatoren viser «A».



Når automatisk ventilator-modus er aktivert, viser det digitale displayet på ventilatoren «A».

Når knappen til automatisk ventilator trykkes, settes ventilatorens innstilling til »0«. Ventilatoren slås av og deaktiverer automatisk ventilator-modus.



## Rengjøringsråd

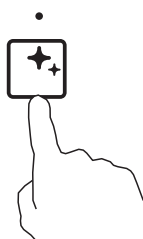
Etter at både ventilator og induksjon har vært i drift i 80 timer, tennes indikatorlyset.



1. Kontroller om filteret er tilsmusset. Hvis det er tilsmusset, følg rengjøringsveiledningen i avsnittet om rengjøring av filteret.
2. Rengjør vannoppbevaringsboksen i henhold til instruksjonene for demontering og montering.
3. Etter rengjøring av vannoppbevaringsboksen slås indikatorlyset av automatisk.



Du kan også nullstille tiden ved å trykke og holde rengjøringsknappen nede i 3 sekunder. Rengjøringstimeren startes på nytt. Hvis indikatorlyset er tent, slukkes det.



### MERK:

Overskytende fett kan påvirke ytelsen på det integrerte avtrekket, og vann som oppbevares i vannopsamlingsboksen for lenge, kan utvikle lukt. Regelmessig rengjøring anbefales.

## 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)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Effektnivå	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstider (timer)	2	2	2	1,5	1,5	1,5			

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

Boost ventilator	Boost enkel plate
5 min.	5 min.

Når boost avsluttes, stilles den tilbake til det trinnet som var valgt før boost-modus. Hvis det forrige trinnet var 0, går den til trinn 15 når boost avsluttes. Når kokekaret fjernes, stopper induksjonsplatetoppen oppvarmingen umiddelbart, og platetoppen slås automatisk av etter ett minutt.



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

## Meny for brukerinnstillinger

Brukerinnstillingsfunksjon kan brukes til følgende:

C0: Gjenopprett fabrikkinnstillinger  
C3: Innstilling for effektbegrensing  
C5: Lyd på/av  
C7: Innstilling av lysstyrke for slider  
H1: Innstilling av ventilator-sirkulasjonssystem  
H2: Innstilling av forsinket avstenging av ventilator  
H3: Nullstill driftstid for filter

### Innstillingsanvisning

Menyvalgs-knapp (kort trykk for aktivering): «LOCK»  
Konfigurasjonsparameter-knapp (kort trykk for aktivering): «BOOST»  
Lagre-knapp for parametre (trykk og hold i 3 sekunder): «LOCK»

- Trinn 1: Trykk på på/av-knappen for å slå på enheten når den er slått av.  
Trinn 2: Trykk og hold «LOCK»-knappen nede i 3 sekunder for å aktivere barnesikrings-modus.  
Trinn 3: Trykk og hold «BOOST»-knappen nede i 3 sekunder for å gå til konfigurasjonsinnstilling i menyen og automatisk deaktivere barnesikringen. Displayet foran til venstre viser nå «c».  
Trinn 4: Trykk kort på «BOOST»-knappen for å gå til konfigurasjonsinnstilling i menyen. LF-displayet viser det aktuelle menynummeret (f.eks. c3) og timer-displayet viser verdien som tilsvarer det aktuelle menynummeret (f.eks. 1). (Hvis det trykkes på andre knapper i dette trinnet, avsluttes menyen automatisk)  
Trinn 5: Trykk kort på «LOCK»-knappen for å bytte menynummer (f.eks. c3->c5->c7 ...).  
Trinn 6: Trykk kort på «BOOST»-knappen for å bytte verdien som tilsvarer det aktuelle menynummeret (f.eks. 0->1).  
Trinn 7: Trykk og hold «LOCK»-knappen nede i 3 sekunder for å lagre alle endrede menyparametre og avslutte meny-modus.



- De første tre trinnene må utføres innen 15 sekunder. Ellers må enheten slås av og startes på nytt for å få tilgang til konfigurasjonsinnstillingen i menyen.
- Etter å ha aktivert brukerinnstillingsmenyen, vil platetoppen automatisk gå ut av menyen og slå seg av hvis ingen relevante knapper trykkes inn innen 30 sekunder. De aktuelle innstillingene lagres ikke.

Nummer	Konfigurasjonsinnhold	Konfigurasjonsmuligheter
c0	Gjenopprett fabrikkinnstillinger	0: ikke gjenopprett – standard 1: gjenopprett Standard: 0
c3	Innstilling for effektbegrensing	2,8/3,5/4,5/5,8/7,4 kw Standard: 7,4 kw
c5	Lydknapp	0: Lyd aktivert 1: Slå av lyd Standard: 0
c7	Innstilling av lysstyrke for slider	1–5: lysstyrke-nivå Standard: 3
h1	Innstilling av ventilator-sirkulasjonssystem	0: Forbehold – ikke bruk 1: Intern sirkulasjon 2: Ekstern sirkulasjon Standard: 2
h2	Innstilling av forsinket avstenging av ventilator	: Avslått 1: 1 minutt 2: 2 minutter 5: 5 minutter 10: 10 minutter 20: 20 minutter Standard: 0
h3	Nullstill driftstid for filter	0: Ikke gjenopprett 1: Gjenopprett Standard: 0

### Instruksjoner for forsinket avstenging av ventilatoren:

Etter innstilling av automatisk avstengingstid, hvis ventilatoren og komfyren går samtidig i mer enn 30 sekunder, aktiveres ventilatorens automatiske avstengingsmekanisme. På dette tidspunktet trykker du på av/på-knappen for å slå av enheten og ventilatoren vil gå på trinn 1 i den innstilte tiden.

# 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)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Koble fra strømmen til platetoppen.</li><li>2. Påfør et egnet rengjøringsmiddel til platetoppen mens glasset fremdeles er varmt ( men ikke glovarmt!)</li><li>3. Rengjør og tørk av med en ren klut eller litt kjøkkenpapir.</li><li>4. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke vises noen "varm overflate", men platetoppen kan fortsatt være varm! Vær svært forsiktig.</li><li>• 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.</li><li>• La aldri rengjøringsrester ligge igjen på platetoppen: glasset kan bli flekkete.</li></ul>
Mat som har kokt over, smeltede ingredienser og varmt sukkerholdig søl på glasset.	<p>Fjern disse umiddelbart med en palettkniv, sparkel eller skrape egnet for glasskeramiske overflater, men pass på varme overflater:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Koble fra strømmen til platetoppen ved veggkontakten.</li><li>2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30° og skrap skitten bort til et kjølig område av platetoppen.</li><li>3. Rengjør smuss eller søl med et kjøkkenhåndkle eller litt kjøkkenpapir.</li></ol>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fare:</b> 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.</li></ul>
Søl på berøringsknappene.	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

## Rengjøring av rist og fettfiltere

Fettfilterene 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!**




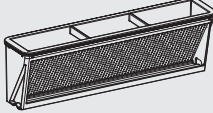
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfilterene regelmessig.
- Arbeid aldri med åpen flamme i nærheten av apparatet (f.eks. flambering).
- Ikke installer apparatet i nærheten av ildsteder med fast brensel (f.eks. ved eller kull) med mindre apparatet har et forseglet, ikke-avtakbart deksel.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

### 1. VIKTIG!

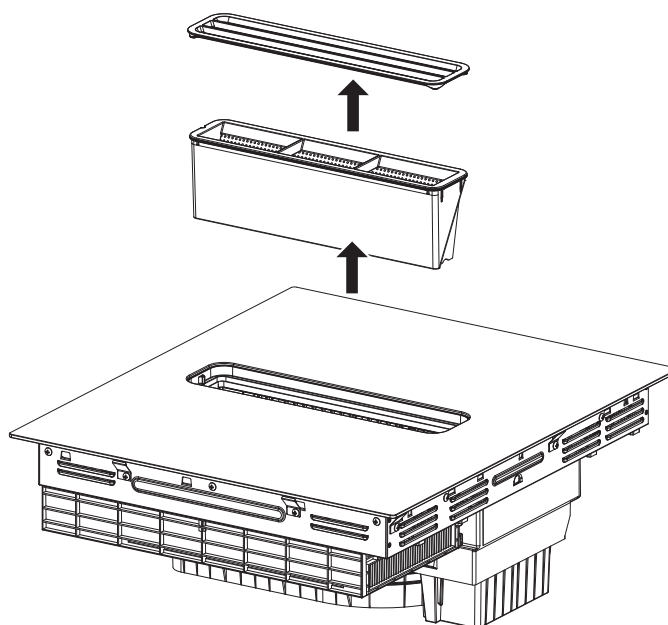
Hvis fettfilterene faller ned, kan de skade platetoppen nedenfor.

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.

Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1

Ta ut gitteret og rengjør fettfilteret fra topp til bunn.




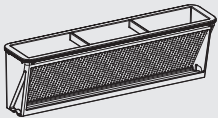
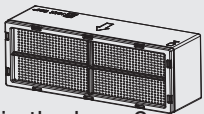
#### Manuell rengjøring av fettfiltre eller rist

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.

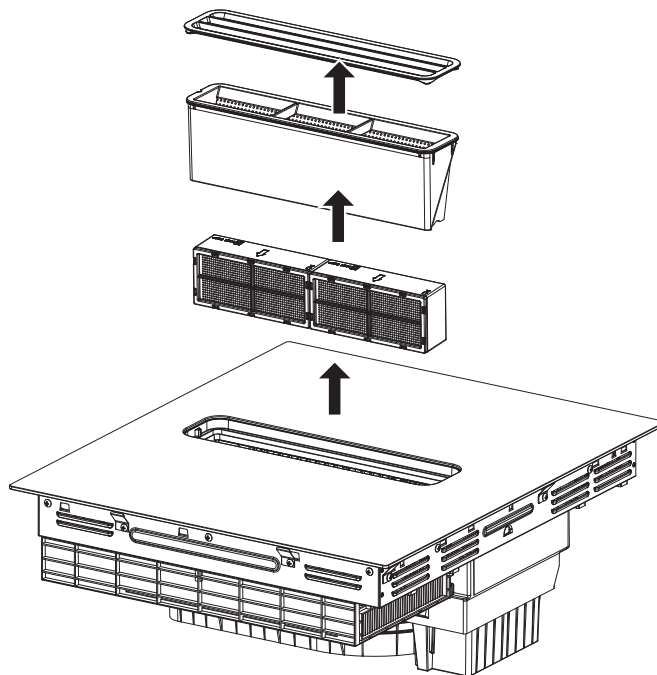
#### Rengjøring av fettfilter i oppvaskmaskinen

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.

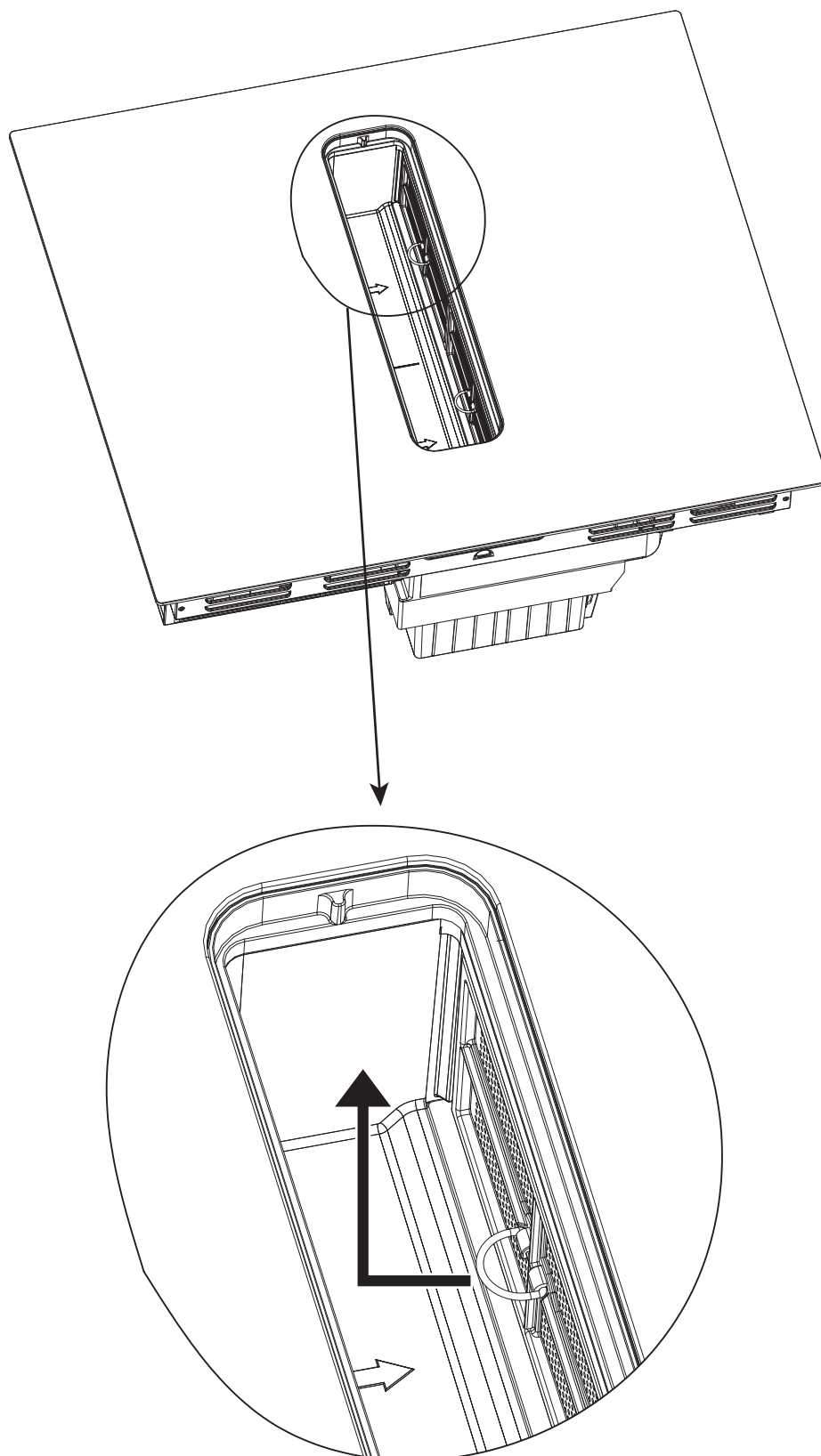
## Rengjøring av det aktive kullfilteret

Code	Accessories	Description	Quantity
C		Grille	1
D		Grease Filter	1
G	 *included in the box, 2 pcs.	Activated Carbon Filter	2

Ta ut gitteret, fettfilteret og kullfilteret etter tur fra topp til bunn.



Dra kullfilteret ut ved hjelp av metallringen og løft filteret opp.



## Rengjøring og utskifting

Legg det aktive kullfilteret i oppvaskmaskinen, tilsett oppvaskmiddel og bruk standardprogrammet (1,5 time ~ 3 timer) for å rengjøre.

Legg det aktive kullfilteret i varmt vann (60–80 °C) i 1–2 timer, tilsett oppvaskmiddel i det varme vannet. Skyll med rent vann etter bløtlegging.

For å opprette den gode effekten av det aktive kullfilteret bør det rengjøres regelmessig. Bytt det umiddelbart når levetiden utløper etter 5 års bruk.

Du kan kjøpe aktivt kullfilter hos spesialforhandlere eller kundeservice.

Følg installasjonsveiledningen for installasjon av det aktive kullfilteret.

## Tørring

Legg det rengjorte aktive kullfilteret i ovnen i 3 timer (på 150 °C).

Bruk en hårføner til å tørke det i 0,5 timer.



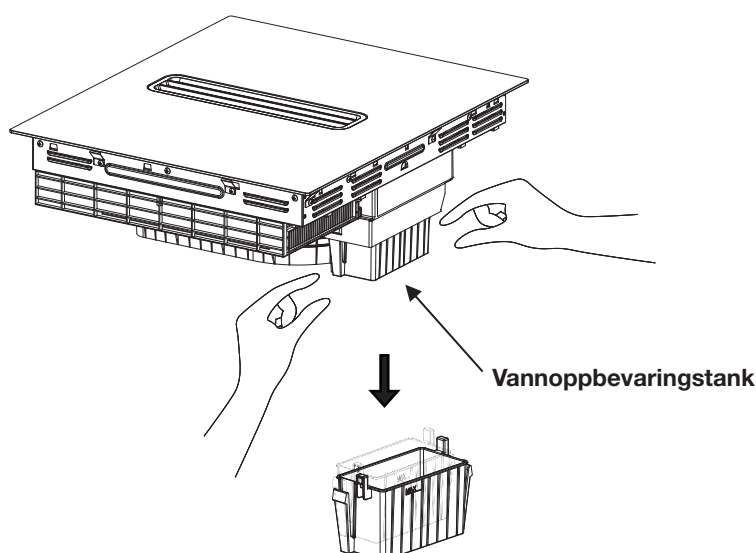
## MERK

1. Ikke bruk sterkt alkaliske eller oljebaserte rengjøringsmidler, da de kan forårsake skade på det aktive kullfilteret. (Vi anbefaler å bruke oppvasktabletter/pulver.)
2. Temperaturen på det varme vannet må ikke overstige 80 °C, da dette kan forårsake skade på det aktive kullfilteret.
3. Ikke overskrid temperatur på 200 °C, da dette kan forårsake skade på det aktive kullfilteret.
4. Ikke bruk ekstern kraft til å skrubbe det aktive kullfilteret, da dette kan forårsake skade.

## Rengjøring av vannoppbevaringstanken

Code	Accessories	Description	Quantity
H		Water Storage Tank	1

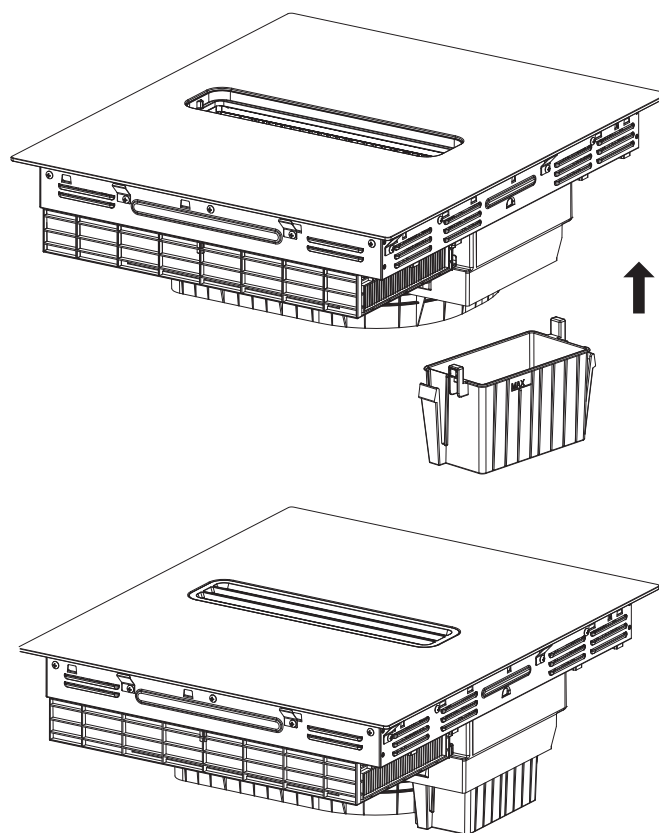
Trykk på spennene på vannoppbevaringstanken med begge hender og dra den ned.



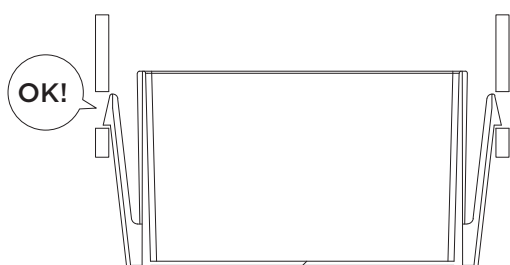
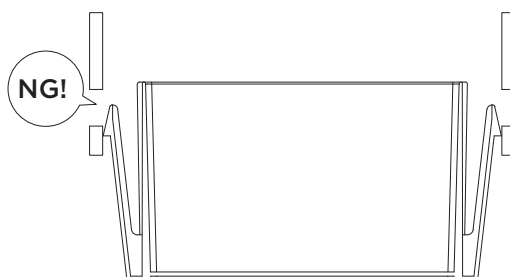
## Rengjøring

Rengjør vannoppbevaringstanken i varmt vann. Hvis det er oljeflekker, kan du tilsette litt oppvaskmiddel.

## Installasjon av vannoppbevaringstank



Sørg for at spennene på tanken er festet korrekt.



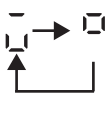
# FEILSØKING

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.

## Feilvisning og inspeksjon

Induksjonsplatetoppen er utstyrt med en selvdiagnosefunksjon. Med denne testen kan teknikerens sjekke funksjonen til flere komponenter uten å måtte demontere eller fjerne platetoppen fra arbeidsflaten.

### 1. Feilkoder under bruk og løsningsforslag

Feilkode	Problem	Løsning
Automatisk tilbakestilling		
EL, EH	Unormal nettspenning	Undersøk om strømforsyningen er normal. Slå på strømmen når strømforsyningen er normal.
C1	Temperatursensor for keramisk glassplate er høy	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 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 viften byttes.
b2	Temperatursensor for IPM er høy	Vent til temperaturen på IPM er normal igjen. Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.
b3	Strømmen på ventilatorens driverkort er unormal.	Trykk på ON/OFF-knappen for å starte enheten på nytt.
	Vannoppbevaringstanken er fjernet.	Kontroller at tanken er korrekt installert.
EF	Flere funksjonstaster er trykket ned samtidig.	Rengjør betjeningspanelet.
FC	Tips til utskifting av filter	Ventilator og induksjon brukes sammen i cirka 750 timer før det anbefales å bytte det aktive kullfilteret. Følg veiledningen for utskifting av kullfilteret. Når utskiften er utført, følg instruksjonene i brukermenyen for å gå til h3 for å gjenoppta driften.

Problem	Mulig årsak	Mulig løsning
<b>Ingen automatisk tilbakestilling</b>		
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/B7	Feil i ventilasjonssystemet eller blokkering	Kontakt service for utbedring.
EU	Feil på koblingen mellom skjermkortet og hovedkortet, eller det er en feil i Touch IC-kommunikasjonen.	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 tilberedningsmodus 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 ventilatoren.	Kontroller om ventilatoren går 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.

# 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 tilfelle hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med eventuell transportskade. Eventuelle transportskader skal varsles omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

## Ubegrunnet servicebesøk

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

## 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.

# 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 håndtere 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 personskaader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

