



WIF604/804 FSR

Induksjonskokeplate

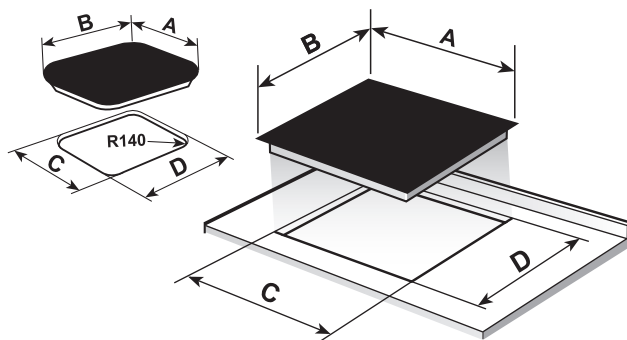
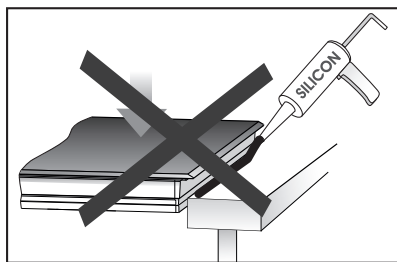
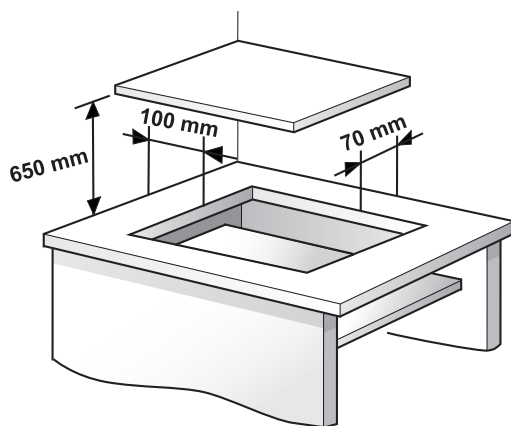
Vejledning for brug og betjening af/ NO: 2-20

INNHOLDSFORTEGNELSE

GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER	7
BRUK OG VEDLIKEHOLD	9
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	16
FEILSØKING.....	17
BESKRIVELSE AV KOKEPLATEN.....	19
GARANTI OG SERVICE.....	20

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

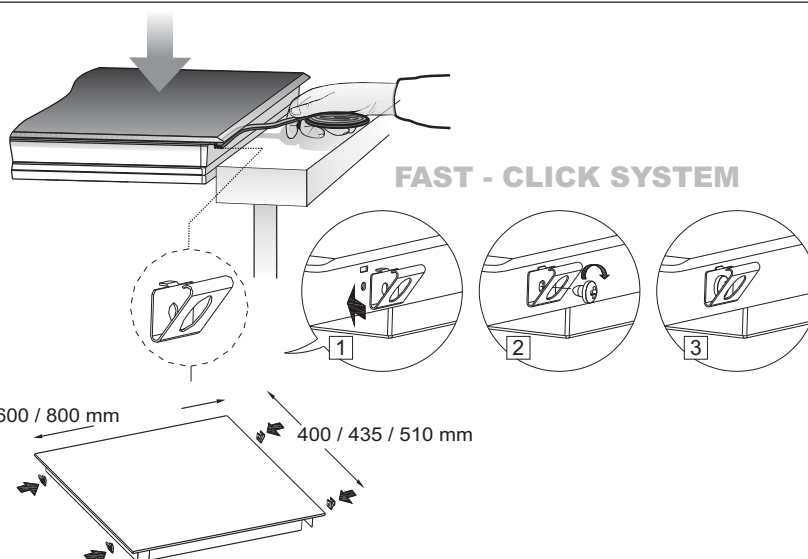
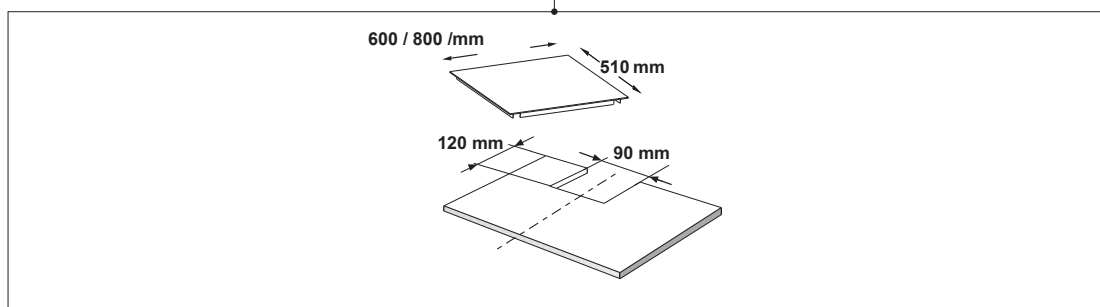
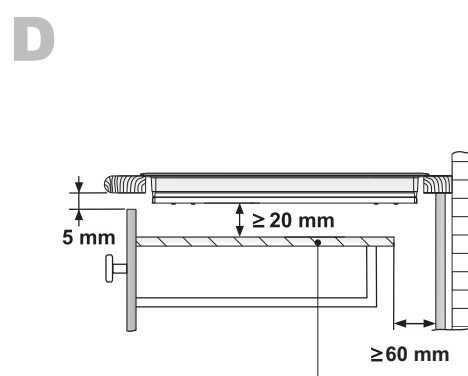
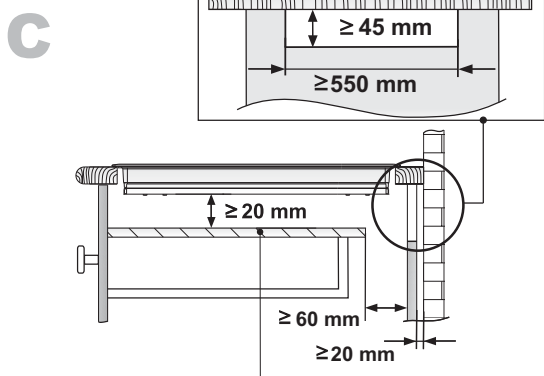
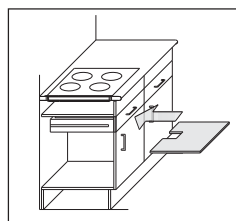
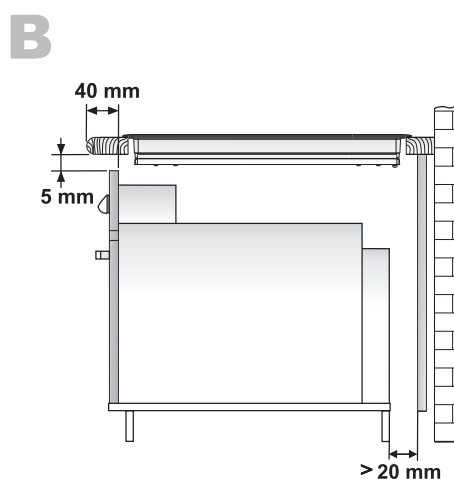
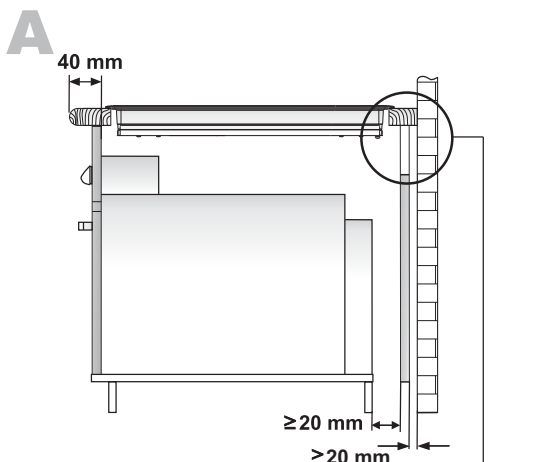
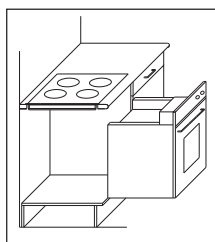
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



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

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

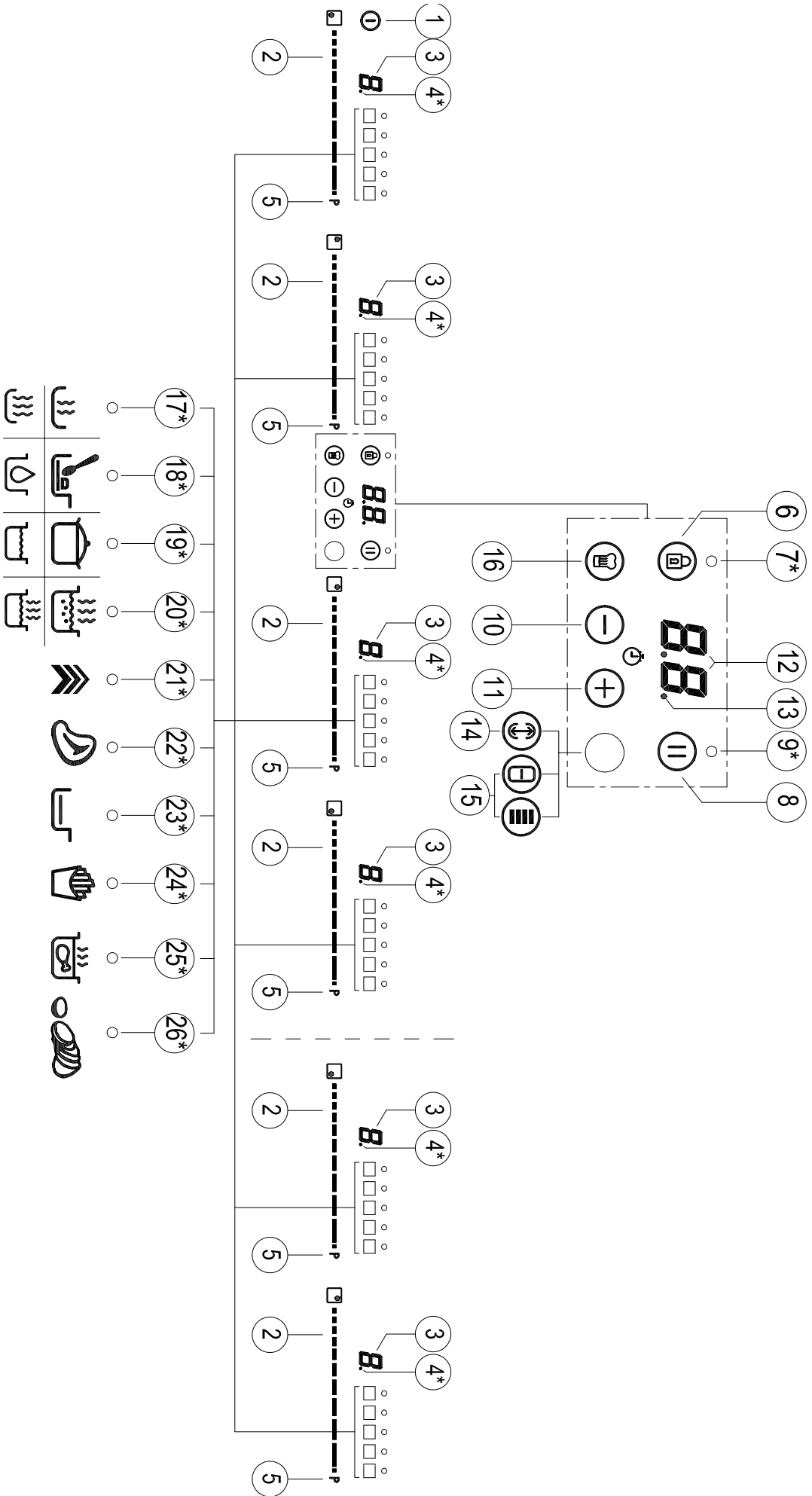
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



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

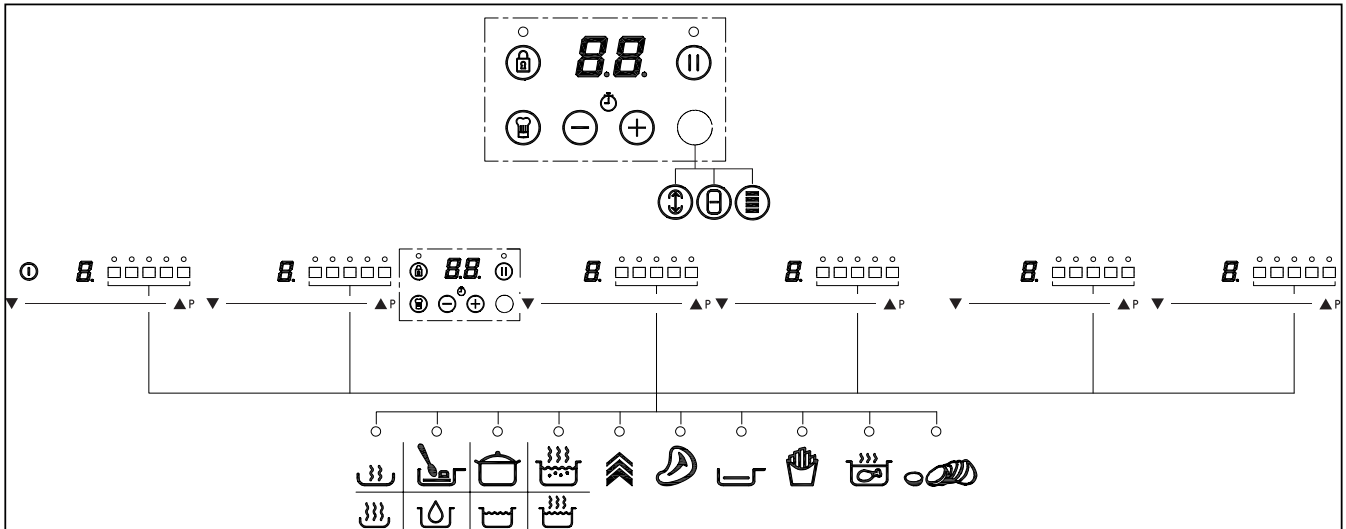
FIG.1

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



Use and Maintenance

Control Panel



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

* Only visible while running.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Forsiktig! Hvis det oppstår brudd eller revner i den glasskeramiske kokeplaten, må du koble ut strømmen øyeblikkelig for å unngå elektrisk støt.
- Dette apparatet er ikke ment å brukes med en ekstern timer (som ikke er montert i selve apparatet) eller med fjernkontroll.
- Bruk ikke et damprengjøringsapparat til å rengjøre kokeplaten.
- Forsiktig! Apparatet og delene som er tilgjengelige, kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år må ikke oppholde seg i nærheten av kokeplaten, med mindre de er under konstant tilsyn.
- Dette apparatet må KUN brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i bruken av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Forsiktig! Det er farlig å tilberede mat med fett eller olje uten å være til stede, da varmt fett kan antenne. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! Slå i så fall av apparatet, og dekk flammene med et lokk, en tallerken eller et teppe.
- Oppbevar ikke gjenstander på kokesonene. Unngå mulige brannrisikoer.
- Induksjonsgeneratoren oppfyller de gjeldende EU-bestemmelsene. Vi anbefaler imidlertid at personer med hjerteapparater, for eksempel pacemakere, rådfører seg med legen sin eller, hvis de er i tvil, avstår fra å bruke induksjonssonene.
- Metallgjenstander som kniver, gaffler, skjere og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Slå alltid av kokesonen etter bruk. Det er ikke tilstrekkelig å fjerne kokekaret. Ellers kan det hende at kokesonen ikke fungerer som den skal hvis et annet kokekar utilsiktet plasseres på kokesonen i tidsrommet når kokekar blir registrert. Unngå eventuelle uhell!



Montering

Plassering med bestikkskuffer

Hvis du vil ha et skap eller en bestikkskuff under kokeplaten, må det monteres en beskyttelsesplate mellom dem. Dermed unngår du utilsiktet kontakt med den varme overflaten på apparatets ramme.

Platen må plasseres i en avstand på 18 mm under kokeplaten.

Tilkobling til strøm

Før du kobler kokeplaten til strømmettet, må du kontrollere at nettspenningen og -frekvensen stemmer overens med opplysningene på typeskiltet på undersiden av kokeplaten og i garantidokumentet eller eventuelt i det tekniske databladet, som må oppbevares sammen med denne bruksanvisningen under hele apparatets levetid.

Den elektriske tilkoblingen gjøres med en lett tilgjengelig flerpolet skillebryter eller et støpsel som er egnet for den aktuelle strømmen. Det må være et mellomrom på minst 3 mm mellom kontaktene for å sikre strømbrytning i nødstilfeller eller ved rengjøring av kokeplaten.

Unngå at inngangskabelen kommer i kontakt med rammen på kokeplaten eller stekeovnen hvis den er installert i samme skap.

Merk!

Tilkoblingen til strømmettet må være jordet i henhold til gjeldende forskrifter, ellers kan det oppstå funksjonsfeil på kokeplaten.



Unormalt høy overspenning kan føre til feil i kontrollsystemet (som i alle elektriske apparater).

Det anbefales at induksjonstoppen ikke brukes under pyrolytisk rengjøring av pyrolyseovner på grunn av den høye temperaturen som dette apparatet kan oppnå.

Alle endringer eller reparasjoner på apparatet, inkludert utskifting av den fleksible strømkabelen, må utføres av WITTS kundeservice.

Før du kobler kokeplaten fra strømmettet, anbefales det å slå av hovedbryteren og venter i ca. 23 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for å lade ut den elektriske kretsen helt for å unngå risiko for elektrisk støt ved kontakt med støpselet.



Oppbevar garantikortet eller det tekniske databladet sammen med brukerhåndboken under hele apparatets levetid. Det inneholder viktig teknisk informasjon om enheten.

FIG. 2a

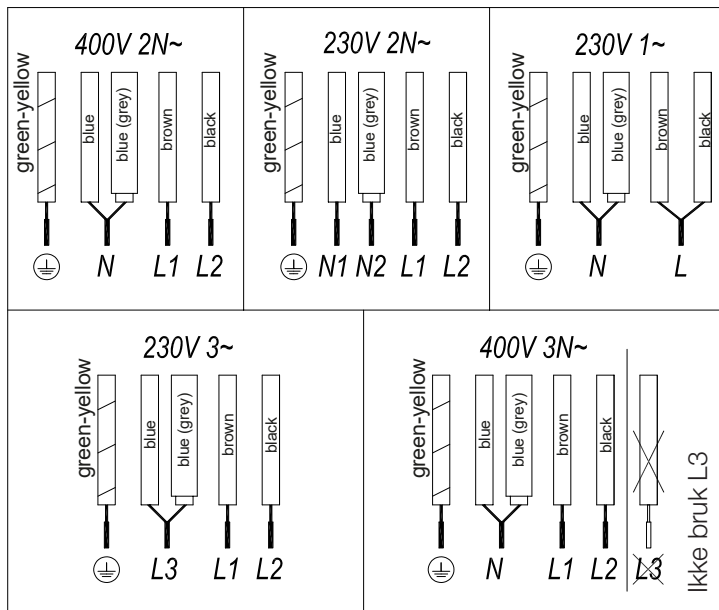
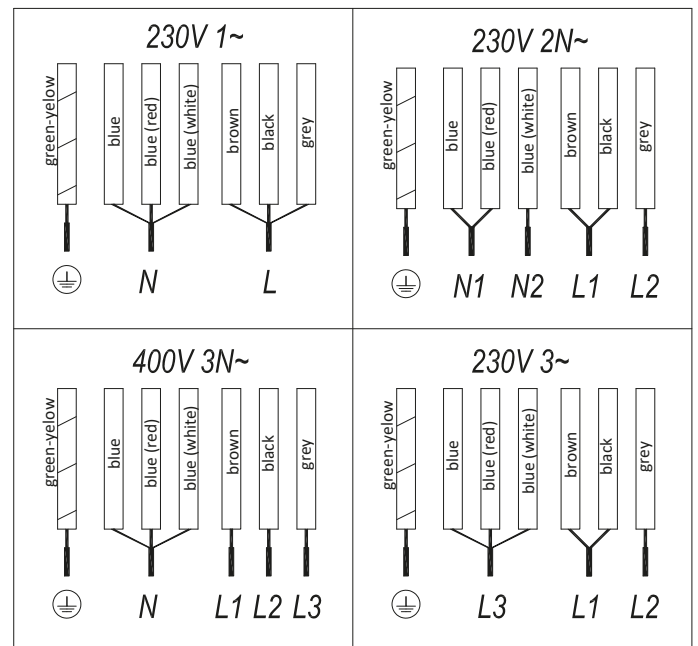


FIG. 2b



Om induksjon

Fordeler

Med en induksjonskokeplate overføres varmen direkte til gryten. Dette gir flere fordeler:

- Sparer tid
- Sparer strøm
- Lett å rengjøre hvis mat kommer i kontakt med gasskomfyren, siden det ikke brenner seg lett på.
- Bedre kontroll på energien
- Energien overføres til gryten så snart det trykkes på effektkontrollene. Så snart gryten fjernes fra kokesonen, stopper energitilførselen. Det er ikke nødvendig å slå av strømmen først.

Gryter

Kun ferromagnetiske gryter er egnet til bruk med en induksjonskokeplate. Det finnes flere typer:

- Gryter i støpejern, emaljert stål og rustfritt stål spesifikt til bruk på induksjonskokeplater.

Vi anbefaler ikke bruk av diffuserplater eller materialer av fint stål, aluminium, glass, kobber eller keramikk.

Hver kokesone har en minstetid for registrering av gryter. Denne tiden avhenger av materialet og diameteren på grytens ferromagnetiske bunn. Det er viktig å bruke den kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av pannen. Prøv en kokesone som er en størrelse mindre hvis pannen ikke blir registrert på den valgte kokesonen.

Når flex-sonen brukes som en enkelt kokesone, kan du bruke større gryter, som passer til denne sonen (se fig. 3).

FIG. 3



Noen gryter uten full ferromagnetisk bunn selges som egnet til induksjon (se fig. 4). Ved bruk av slike gryter er det kun den ferromagnetiske bunnen som varmes opp. Dette betyr at varmen ikke fordeles ensartet over hele grytens bunn. Dette kan medføre at den ikke-ferromagnetiske delen av grytens bunn ikke oppnår riktig temperatur.

FIG. 4



Andre gryter med aluminiumsinnsatser i bunnen har et mindre ferromagnetisk område (se fig. 5). I så tilfelle kan det være vanskelig eller kanskje umulig å registrere gryten. Effekten kan også være lavere, noe som kan føre til at pannen ikke varmes opp ordentlig.

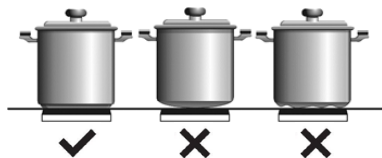
FIG. 5



Grytens bunn

Grytens bunn kan påvirke ensartetheten og det ferdige resultatet. Gryter med en bunn som består av en «sandwich» av rustfritt stål, bruker materialer som gir jevn varmfordeling. Dette sparer strøm og tid. Bunnen av gryten bør være helt flat for å sikre en jevn effekt (se fig. 6).

FIG. 6



Du må aldri varme opp en tom gryte eller bruke gryter med en tynn bunn. Disse kan varmes opp for raskt, noe som vil medføre at kokeplatens automatiske avstengningsfunksjon ikke blir aktivert.



VIKTIGE ANBEFALINGER:

Bruk kokekar med samme basisdiameter som kokesonen.

I kokesonene nærmest betjeningspanelet må beholderne alltid holdes innenfor merkene på glassoverflaten, og det må brukes beholdere med samme eller mindre diameter til disse. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting i kontrollsonen.

Bruk de bakre kokesonene ved intensiv bruk av apparatet. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting av kontrollpanelet.

Bruk og vedlikehold

Veiledning for touch-betjening

Håndtering av elementer (Se illustrasjon på side 5 + 6)

1. Generell på/av-sensor.
2. Markør-slides til å styre strømmen med.
3. Indikator for restvarme og/eller strøm.*
4. Desimalpunkt for indikator for restvarme og/eller strøm.
5. Direkte tilgang til funksjonen «Strøm».
6. Aktiveringssensor for funksjonene «Blokker».
7. Indikatorlys for at funksjonen «Blokker» er aktivert.*
8. Aktiveringssensor for funksjonen «Stop&Go».
9. Indikatorlys for at funksjonen «Stop&Go» er aktivert. *
10. «Minus»-sensor for tid.
11. «Plus»-sensor for tid.
12. Timer-indikator.
13. Desimaltegn for timeren.*
14. Aktiveringssensor for funksjonen «Flex-soner» (avhengig av modellen).
15. Aktiveringssensor for funksjonen «Flex-soner» (avhengig av modellen).
16. Aktiveringssensor for «Chef»-funksjonene (avhengig av modellen).

17. Indikatorlys for at funksjonen «Hold varm» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
18. Indikatorlys for at smelte-funksjonen er aktivert.* (Avhenger av modellen).
19. Indikatorlys for at funksjonen «Langkoking» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
20. Indikatorlys for at funksjonen «Hurtigkoking» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
21. Indikatorlys for at funksjonen «Slider-tilberedning» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
22. Indikatorlys for at funksjonen «Grilling» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
23. Indikatorlys for at funksjonen «Pannesteking» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
24. Indikatorlys for at funksjonen «Dypsteking» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
25. Indikatorlys for at funksjonen «Confitering» er aktivert.* (Avhenger av modellen).
26. Indikatorlys for at funksjonen «Pochering» er aktivert.*

* Kan kun ses mens den kjører.

Betjening utføres via touch-betjening. Du trenger ikke å trykke hardt på knappen – en lett berøring med fingertuppen er nok til å aktivere ønsket funksjon.

Hver handling bekreftes med et 'pip'.

Bruk slideren (2) for å justere effektrinn (0–9) ved å skyve fingeren over den. Hvis du skyver mot høyre, økes verdien, mens den reduseres hvis du skyver mot venstre.

Det er også mulig å velge et effektnivå direkte ved å plassere fingeren direkte på et ønsket punkt på slideren (2).



For å velge en plate på disse modellene kan du berøre slideren direkte (2).



SLÅ AV ENHETEN

Berør touch-tasten På  (1) i minst et sekund. Touch-kontrollen blir aktivert, et 'pip' høres, og indikatorene (3) viser «-». Hvis én av kokeplatene er varme, vil den tilhørende indikatoren blinke med en «H» og «-».

Hvis du ikke foretar deg noe de neste 10 sekundene, slår touch-kontrollen seg av automatisk.

Når kontakten er aktivert, kan du avbryte den til enhver tid ved å trykke på touch-knappen , selv om den er låst (låsefunksjonen er aktivert). Touch-knappen  (1) har alltid prioritet til å koble fra touch-kontrollen.

AKTIVERING AV KOKEPLATENE

Når touch-kontrollen er aktivert med sensor  (1), kan du aktivere hver plate ved å følge disse trinnene:

1. Skyv med fingeren eller berør en posisjon i en av slider-markørene (2). Kokesonen er valgt, og samtidig stilles effektnivået inn mellom 0 og 9. Denne varmeverdien blir vist på den tilsvarende strømindikatoren og desimalprikk (4) vil aktiveres innen 10 sekunder.
2. Bruk slideren (2) for å velge en ny styrke mellom 0 og 9.

Så lenge platen er valgt med desimalprikk (4) aktivert kan styrken endres.

DEAKTIVERE EN KOKEPLATE

Bruk av touch-slider-knappen (2) senker styrken til 0. Kokeplaten blir deaktivert


Når en varmeplate er deaktivert, vises en «H» på styrke-indikatoren (3) hvis glassoverflaten på den tilsvarende kokesonen er svært varm og det er risiko for å brenne seg. Når temperaturen faller, slukkes indikatoren (3) (hvis komfyren er avbrutt), ellers lyser «-» hvis komfyren fortsatt er tilkoblet.

AVBRYTELSE AV ALLE KOKEPLATER

Alle kokeplater kan avbrytes samtidig ved å bruke den generelle av/på-sensoren  (1). Alle kokeplateindikatorer (3) slås av. Hvis den slukkede kokesonen er varm, viser indikatoren en «H».

Grytedetektor

Induksjonskokesoner har en innebygget grytedetektor. Denne vil stoppe oppvarmingen av platen hvis der ikke står en gryte, eller hvis gryten ikke er kompatibel.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol  som viser «ingen gryte», hvis kokesonen er på og det ikke er registrert noen gryte, eller hvis gryten ikke er kompatibel.

Hvis en gryte tas av sonen mens den er aktivert, vil platen automatisk slutte å levere energi, og den vil vise symbolet «ingen gryte». Når det igjen blir plassert en gryte på kokesonen, vil energiforsyningen bli gjenopptatt på samme effektnivå som tidligere valgt.

Tiden for gryteregistrering er 3 minutter. Hvis det ikke plasseres en gryte innen denne tiden, eller hvis gryten ikke er kompatibel, slås kokesonen av.

Når du er ferdig, deaktiverer du kokesonen ved hjelp av touch-kontrollen. Ellers kan det oppstå en uønsket operasjon hvis en gryte ved et uhell blir plassert på kokesonen innen 3 minutter. Unngå eventuelle ulykker!



Blokkeringsfunksjon

Med blokkeringsfunksjonen kan du blokkere de andre sensorene, med unntak av på/av-sensoren ① (1), for å unngå uønskede operasjoner. Denne funksjonen er nyttig som barnesikring.

For å aktivere denne funksjonen, berøres sensoren ⑥ i minst et sekund. Når du har gjort dette, angir lampen (7) at kontrollpanelet er blokkert. For å reaktivere funksjonen trenger du bare å røre sensoren (6) igjen.

Hvis av/på-sensoren ① brukes til å slå av apparatet mens blokkeringsfunksjonen er aktivert, vil det ikke være mulig å slå på kokeplaten igjen før blokkeringen er opphevet.

Lyddemping av pip

Når komfyren er på, vil pipet for hver handling bli deaktivert hvis du trykker på touch-tasten ⊕ (11) og låsetasten ⑥ (6) samtidig i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise «OFF».

Denne deaktiveringen blir ikke brukt på alle funksjonene, som for eksempel pipet for på/av, avslutning av timeren eller låsing/opplåsing av touch-taster, som alltid vil være aktivert.

For å reaktivere alle pip for handlinger trykker du samtidig på touch-tast ⊕ (11) og låsetasten ⑥ (6) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise «ON».

Stop & Go-funksjonen

Denne funksjonen setter tilberedningen på pause. Timeren vil også bli satt på pause hvis den er aktivert.

Aktivering av Stop-funksjon

Trykk på Stopp-sensoren ⑩ (8) i et sekund. Lampen (9) lyser, og strømindikatorene vil vise symbolet **!!** for å indikere at matlagingen er satt på pause.

Deaktivering av Stopp-funksjon

Trykk på Stop&Go-sensoren (8) ⑩ igjen. Lampen (9) slukkes, og matlagingen gjenopptas med de samme effekt- og timerinnstillingene som ble opprettet før pausen.

Power-funksjon

Denne funksjonen leverer «ekstra» effekt til platen over den nominelle verdien. Det nevnte effektnivået avhenger av størrelsen av platen, med mulighet for å nå den maksimale verdien som generatoren tillater.

1. Skyv fingeren over den tilsvarende slideren (2) til strømindikatorene (3) viser «9», og hold fingeren nede i et sekund, eller trykk direkte på **P**, og hold fingeren nede i et sekund.
2. Indikatoren for effektnivå (3) viser symbolet **P**, og platen vil begynne å levere ekstra strøm.

Power-funksjonen har en maksimal varighet angitt i Tabellen på side 16. Etter dette tidsrommet, vil effektnivået automatisk justeres til 9. Det høres et pip.

Ved aktivering av Power-funksjonen i en kokeplate, er det mulig at utførelsen av noen av de andre kokeplatene kan bli påvirket, noe som reduserer effekten til et lavere nivå. Dette vil bli vist på deres indikator (3).

Deaktivering av Power-funksjonen før tiden utløper, kan skje enten ved berøring av «slideren», ved å endre effekttrinn, eller ved å gjenta trinn 3.

Timer/tidsinnstillingsfunksjon (nedtellingsklokke)

Denne funksjon letter matlagingen, da du slipper å være til stede. Du kan stille inn en timer på en kokeplate, og den vil deaktiveres når den ønskede tiden er gått.

På disse modellene kan du samtidig programmere hver plate til varigheter fra 1 til 99 minutter.

Innstilling av timeren på en plate

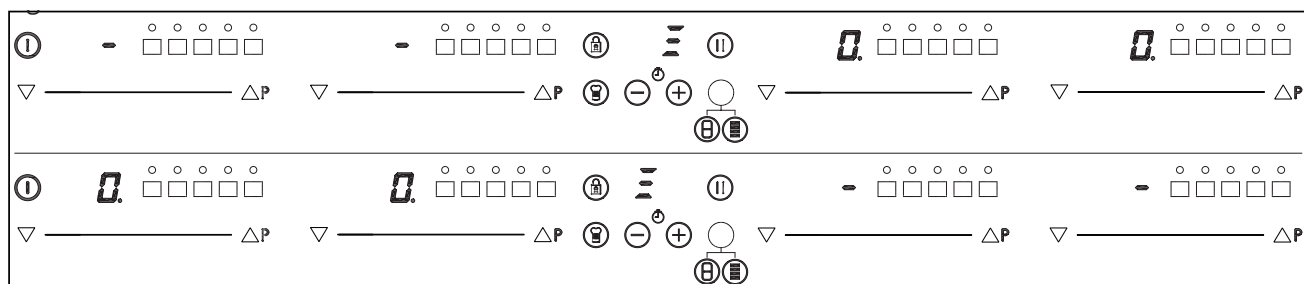
Når strømmen er innstilt på ønsket sone, og mens desimalprikken på sonen vises, vil timerfunksjonen kunne brukes på denne sonen.

For å gjøre dette:

1. Berør sensoren \ominus (10) eller \oplus (11). Timerindikatoren (12) viser «00», og den tilhørende soneindikatoren (3) viser symbolet t , som blinker vekselvis med nåværende effekttrinn.
2. Umiddelbart etterpå stilles det inn en tid mellom 1 og 99 minutter ved hjelp av sensorene \ominus (10) og \oplus (11). Første verdi starter på 60, mens den andre starter ved 01. Ved å holde de to sensorene nede, vil verdien bli nullstilt til 00. Når det er mindre enn ett minutt igjen, vil klokken begynne å telle ned på få sekunder.
3. Når timerindikatoren (12) stopper å blinke, vil den begynne å telle ned automatisk. Indikatoren (3) for den tidsinnstilte kokeplaten vil vekselvis vise den valgte effekten og symbolet t .

Når den valgte tilberedningstiden er gått, deaktiveres kokesonen, og klokken piper flere ganger i flere sekunder. Trykk på en sensor for å stoppe lydsignalet. Timerindikatoren (12) vil vise et blinkende «00» ved siden av symbolet (4) for den valgte sonen. Hvis den deaktiverte kokesonen er varm, vil effektindikatoren (3) vekselvis vise et H-symbol og en «-».

FIG. 7



Hvis du vil tidsinnstille en annen kokeplate samtidig, gjentar du trinn 1 til 3.

Hvis en eller flere kokesoner allerede er tidsinnstilt, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tiden til avslutningen, og vise en «t» på den tilhørende kokesone. Resten av de tidsinnstilte kokesonene vil vises på den tilhørende indikatoren, desimalprikken vil blinke. Når du trykker på slideren på en annen tidsinnstilt sone, vil timeren vise gjenværende tid for denne sonen i noen sekunder, og indikatoren vil vekselvis vise effekttrinnet og «t».

Endring av den programmerte tidsforsinkelsen

For å endre den programmerte tiden berører du slideren (2) for den tidsinnstilte kokesonen. Deretter vil det være mulig å lese og endre tiden.

Ved å trykke på sensorene \ominus (10) og \oplus (11), kan du endre det programmerte tidspunktet.

Avbryte av klokken

Hvis du vil stoppe klokken før den programmerte tiden har gått, kan dette til enhver tid gjøres ved å justere verdien til '-'.

1. Velg den ønskede kokeplaten.
2. Juster verdien på klokken til «00» ved hjelp av sensoren \ominus (10). Klokken er annullert. Dette kan også gjøres raskere ved å skyve sensorene \ominus (10) og \oplus (11) samtidig.

Effektstyringsfunksjonen (avhengig av modell)

Noen modeller er utstyrt med en effektbegrensende funksjon (effektstyring). Denne funksjonen gjør det mulig å stille inn den samlede effekten som genereres av komfyren, til å bli stilt inn til forskjellige verdier valgt av brukeren. For å gjøre dette er det mulig å få tilgang til effektbegrensningsmenyen i løpet av det første minuttet etter å ha koblet komfyren til strømforsyningen.

1. Trykk på \oplus (11) touch-tasten i tre sekunder. Bokstavene «PL» vises på tidsinnstillingsindikatoren (12).
2. Trykk på låsetasten Ⓜ (6). De forskjellige effektverdiene som kokeplaten kan begrenses til, vises. Disse kan endres ved hjelp av sensorene \oplus (11) og \ominus (10).
3. Når verdien er valgt, trykker du igjen på låsetasten Ⓜ (6). Kokeplaten vil være begrenset til den valgte effekten.

Hvis du vil endre verdien igjen, avbryter du komfyren og aktiverer den igjen etter noen sekunder. Da vil du igjen få tilgang til strømbegrensningsmenyen.

Hver gang effektnivået på en kokeplate endres, vil denne effektbegrenseren beregne den samlede effekten som kokeplaten genererer. Hvis du har nådd den samlede effektgrensen, vil touch-kontrollen ikke tillate deg å øke effekttrinnet for denne kokeplaten. Komfyren vil pipe, og strømindikatoren (3) blinker på nivået, som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å overskride denne verdien, må du senke effekten for de andre kokeplatene. Noen ganger vil det ikke være nok til å senke en annen et enkelt trinn, da dette avhenger av effekten i hver kokeplate og trinnet som er angitt. Det er mulig at du må senke effekten for flere mindre kokeplater for å heve trinnet for en stor kokeplate.

Hvis du bruker rask oppvarming ved maksimal effektfunksjon og den nevnte verdien er over den innstilte grenseverdien, vil kokeplaten bli innstilt til det maksimalt mulige trinnet. Kokeplaten piper, og det nevnte effekttrinnet blinker to ganger på indikatoren (3).

Spesialfunksjoner: CHEF (avhengig av modell)

Disse funksjonene har forhåndsdefinerte effektnivåer, noe som gjør matlagingen enklere og gir gode resultater, ettersom temperaturen i gryten overvåkes kontinuerlig av sensorer. Når måltemperaturen for funksjonen er nådd, opprettholdes den automatisk uten at det er nødvendig å endre effektnivået.

«CHEF»-funksjonene fungerer som de skal når grytene har samme ferromagnetiske område på grytens bunn som arealet til kokesonen. For funksjoner ved høye temperaturer (over 100 °C) må gryter ha en flat og jevn bunn (helst av 'sandwich-type') som vist på figur 8.

FIG. 8



For å sikre at disse funksjonene fungerer som de skal, er det viktig at gryten og kokesonen ikke er varme når prosessen startes.

Du finner mer informasjon om egnede gryter (kasseroller, stekepanner, grillpanner osv.) på WITTs nettsted.

Touch-kontrollen har spesielle funksjoner som hjelper brukeren med å lage mat via CHEF-sensoren (16). Disse funksjonene er tilgjengelige avhengig av modellen.

For å aktivere en spesiell funksjon på en sone:

1. Først må den velges, og deretter vil desimalkommaet (4) være aktivt på strømindikatoren (3).

2. Klikk nå på CHEF-sensoren (16). Etterfølgende trykk vil gå over alle tilgjengelige CHEF-funksjoner i hver sone, en etter en. Disse funksjonene vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdiodene (17), (18), (19), (20) og (21).



Hvis du ønsker å avbryte en aktiv spesialfunksjon, berører du slideren (2) i den aktuelle sone for å velge den. Desimaltegnet (4) til strømindikatoren (3) aktiveres. Trykk deretter på slideren (2) igjen for å stille inn et nytt effekttrinnet eller deaktivere sone, eller du kan velge en annen spesialfunksjon ved å berøre CHEF-sensoren igjen (16).

KEEP WARM-FUNKSJONEN (avhengig av modell)




Denne funksjonen stiller automatisk inn et passende effekttrinnet til å holde maten varm.

For å aktivere den velger du platen og trykker på CHEF-sensoren (16) til LED-en (17) på ikonet  /  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises symbolet  på strømindikatoren (3).

Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effekttrinnet, eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

MELTING-FUNKSJONEN (avhengig av modell)

Denne funksjonen opprettholder en lav temperatur på kokesonen. Den er ideell til tining av mat eller til langsomt smeltende matvarer, som sjokolade, smør osv.

For å aktivere den velger du platen og trykker på CHEF-sensoren (16) til LED-en (18) på ikonet  /  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises symbolet  på strømindikatoren (3).

Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effekttrinnet, eller ved å velge en annen spesialfunksjon.


LANGKOKING-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen gjør det mulig å langkoke maten.

Når maten er kokt, velger du platen og trykker på CHEF-sensoren (16) til LED-en (19) på ikonet  /  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises symbolet  på strømindikatoren (3).

Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effekttrinn, eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

QUICK BOILING-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen aktiverer den automatiske kokestyringen, som er til stor hjelp ved tilberedning av pasta, ris, egg, kokt mat osv. Den er kun tilgjengelig i soner der symbolet  vises.

Betingelser for beholderen

For at Quick Boiling skal fungere korrekt, må du bruke en beholder som oppfyller følgende betingelser:



- Bunnstørrelsen så lik platens diameter som mulig.
- UTEN LOKK
- Fyllt med vann til over halvparten av sin kapasitet ved romtemperatur (bruk aldri oppvarmet eller varmt vann).

Hvis disse betingelsene ikke overholdes, vil det ødelegge for riktig kontroll over kokingen.

ADVARSEL! Ikke bruk denne funksjonen til andre matlagingsformål enn koking av vann. Bruk aldri olje. Det kan medføre overoppheting og generere en flamme.



Aktivering av funksjonen

For å aktivere funksjonen velger du platen og trykker på CHEF-sensoren  (16) til LED (20) på ikonet  aktiveres.

Når funksjonen er aktivert, vises tegnet  på både strømindikatorene (3) og timerindikatorene (12). Et bevegelig segment vises for å indikere at matlagingen er under systemets kontroll.

Når systemet registrerer at det holder på å starte kokingen, høres et første pip. Benytt anledningen til å forberede maten for koking eller baking, som ønsket.

Etter 30 sekunder høres et nytt pipesignal. Hvis du ikke allerede har gjort det, er det på tide å helle maten i pannen.

Etter det andre pipet, vil systemet aktivere timeren og klokken for deg, slik at du kan styre hvor lenge maten skal koke.

30 sekunder etter aktivering av klokken, vil et tredje pip advare om at systemet vil redusere effekten for å opprettholde en jevn og kontinuerlig koking. Timeren vil forbli aktiv til slutten av matlagingen.

Hvis du ønsker det, kan du deaktivere timeren og stille inn et tidspunkt for nedtelling og automatisk deaktivering av platen (se avsnittet Timerfunksjon).

Deaktivering av funksjonen

Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effekttrinnet, eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

SLIDE COOKING-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen gjør det mulig å dele opp den fleksible sonen i tre områder (se figur 9) og aktivere en forhåndsdefinert strømkonfigurasjon. Den gjør det mulig å la beholderen skyves fra et område til et annet, slik at du kan tilberede med den effekten som er tilordnet den enkelte sonen.

Hvis du vil aktivere funksjonen, må du først aktivere funksjonen «Flex-soner» til (se avsnittet «Flex-soner-funksjon»).

Trykk deretter på CHEF-sensoren (16)  til LED-lampene (21) på ikonet  lyser. Når du gjør dette, vil strømindikatorene (3) vise tre segmenter, noe som indikerer at du kan sette på beholderen.

Når beholderen blir plassert, vises strømnivået automatisk på strømindikatorene (3):

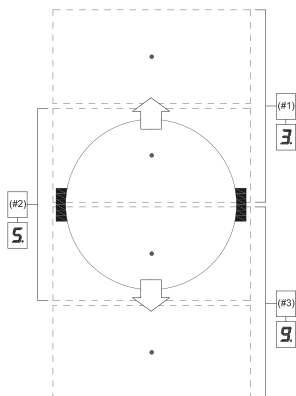
Sone 1: strømnivå 3

Sone 2: strømnivå 5




Sone 3: strømnivå 9

Du kan slå av denne funksjonen ved å berøre slideren (2) i posisjon «0».

FIG. 9






GRILLFUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen stiller inn en automatisk strømkontroll som passer til å tilberede mat på grillen. Du aktiverer funksjonen ved å velge platen og trykke på CHEF-sensoren (16) , til LED-lampene (22) på ikonet  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises det et bevegelig segment som angir at beholderen forvarmes, på strømindikatoren (3). Når denne fasen er avsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og det høres et pip som angir at maten skal tilsettes.




Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre strømnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

FUNKSJONEN PANNESTEKING (avhengig av modellen)

Denne funksjonen stiller inn en automatisk effektregulering som egner seg for steking med litt olje eller sautering.




Du kan aktivere funksjonen ved å velge platen og trykke på CHEF-sensoren (16) , til LED-lampene (22) på ikonet  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises det et bevegelig segment som angir at beholderen forvarmes, på strømindikatoren (3). Når denne fasen er avsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og det høres et pip som angir at maten skal tilsettes. Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre strømnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

FUNKSJONEN DYPSTEKING (avhengig av modellen)

Denne funksjonen stiller inn en automatisk effektregulering som egner seg for steking med mye olje. Du aktiverer funksjonen ved å velge platen og trykke på CHEF-sensoren (16) , til LED-lampene (23) på ikonet  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises det et bevegelig segment som angir at beholderen forvarmes, på strømindikatoren (3). Når denne fasen er avsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og det høres et pip som angir at maten skal tilsettes. Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre strømnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.



CONFITERING-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen stiller inn en automatisk effektregulering som egner seg til confitering.

Du aktiverer funksjonen ved å velge platen og trykke på CHEF-sensoren , til LED-lampene (25) på ikonet  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises det et bevegelig segment som angir at beholderen forvarmes, på strømindikatoren (3). Når denne fasen er avsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og det høres et pip som angir at maten skal tilsettes. Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, ved å endre strømnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.



POCHERING-FUNKSJON (avhengig av modellen)


Denne funksjonen stiller inn en automatisk effektregulering som er egnet for steking av mat ved middels temperatur. Ideell til steking av poteter til å lage spansk omelett.

For å aktivere den velger du kokeplaten og trykker gjentatte ganger på CHEF-sensoren  (16) til lampen (26) over ikonet  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises et bevegelig segment på strømindikatoren (3), noe som indikerer at systemet forvarmer beholderen. Når denne fasen er fullført, vises «a» på strømindikatoren (3), og et lydsignal indikerer at brukeren kan tilsette maten. Du kan når som helst deaktivere funksjonen ved å slå av platen, endre strømnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

FLEX-SONE-FUNKSJON (avhengig av modellen)


Denne funksjonen gjør det mulig å få kokesonene til å fungere sammen, velge et effektnivå og aktivere timerfunksjonen for begge sonene.


Trykk på sensoren  (15) for å aktivere denne funksjonen. Ved å gjøre dette vil desimaltegnene (4) på de tilkoblede platene lyse opp, og verdien «0» vil vises på strømindikatoren (3). Timer-indikatoren (12) viser tre segmenter og angir de aktiverte sonene. Hvis modellen din har flere soner med «Flex-soner», kan du velge ønsket innstilling ved å trykke på sensoren  (15) før du tilordner effekten til den valgte sonen. Du får noen sekunder på deg til å utføre neste operasjon, ellers deaktiveres funksjonen automatisk (se figur 7).

Når flex-sonen er valgt, kan du tilordne effekt ved å berøre en av slider-markørene (2) på en av de tilkoblede sonene. Strømnivået og dets variasjoner vises samtidig på strømindikatoren (3) på begge soner. Berør sensoren  (15) igjen for å deaktivere denne funksjonen. Når den er aktivert, slettes effektrinnet og oppgavene i de tilhørende sonene.

SYNCHRO-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Med denne funksjonen er det mulig å få to kokesoner – angitt som «Synchro» på skjermen – til å arbeide sammen, samt velge effektnivå og aktivere timerfunksjonen for begge sonene.

Trykk på sensoren  (14) for å aktivere denne funksjonen. Ved å gjøre dette vil desimaltegnene (4) på de tilkoblede platene lyse opp, og verdien «0» vil vises på effektindikatorene (3). Beholderen blir registrert i hele den tilknyttede sonen. Du får noen sekunder på deg til å utføre neste operasjon, ellers deaktiveres funksjonen automatisk.

Berør sensoren  (14) igjen for å deaktivere denne funksjonen. Når den er deaktivert, slettes effektrinnene og oppgavene i de tilhørende sonene.

SIKKERHETSAVBRUDD

Hvis en eller flere kokesoner ikke slås av ved en feiltakelse, vil apparatet slå seg av automatisk etter en innstilt tidsperiode (se tabellen nedenfor).

Valgt varmetrinn	Maksimal funksjonstid (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
14/P	10 eller 5 minutter, justert til nivå 9 *alt etter modell

Når «sikkerhetsavbruddet» er aktivert, vises «0» hvis temperaturen på glassoverflaten ikke er farlig for brukeren, eller en «H» hvis det er fare for forbrenning.

Hold alltid kontrollpanelet ved kokesonene tørt og rent.

Hvis det oppstår problemer med innstillinger eller uregelmessigheter som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du slå av apparatet og kontakte WITT kundeservice.



FORSLAG OG ANBEFALINGER

- * Bruk kokekar med tykk og helt flat bunn.
- * Ikke skyv kokekaret over glasset, da dette kan forårsake riper.
- * Selv om glasset tåler støt fra store gryter eller panner uten skarpe kanter, bør det unngås.
- * For å unngå skader på den glasskeramiske overflaten må du unngå å dra kokekaret over glassoverflaten og holde bunnen av kokekaret ren og i god stand.
- * Anbefalt diameter på bunnen av grytene (se side 19).

Unngå å søle sukker eller sukkerholdige matvarer på den glasskeramiske kokeplate, da sukkeret kan reagere med glasset og forårsake skader på overflaten.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Kokeplaten vedlikeholdes ved å rengjøre den regelmessig med egnede produkter og redskaper når den er avkjølt. Dermed er den lettere å holde ren, og du unngår at den blir veldig skitten. Bruk aldri skurepulver eller andre rengjøringsmidler som kan lage riper i overflaten, og bruk heller ikke apparater som bruker damp. Lettere smuss som ikke er brent fast, kan fjernes med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel eller lunkent såpevann. Ved vanskelige flekker eller fettete overflater kan du bruke en glasskeramisk skraper i henhold til produsentens anvisninger. Fastbrent skitt fjernes med en barberbladskraper.

Metalliske, blanke flekker oppstår når kokekaret har tørre fettrester på bunnen, eller fordi det kommer fett mellom glasset og kokekaret under matlagingen. Disse flekkene fjernes fra glasset med en svamp av rustfritt stål og vann eller med et spesielt rengjøringsmiddel for glasskeramiske kokeplater.

Plastgjenstander, sukker eller matvarer med høyt sukkerinnhold som har smeltet på kokeplaten, bør fjernes umiddelbart med en skraper. Metallsplinter oppstår når kokekar av metall dras over glassoverflaten. Det kan fjernes ved grundig rengjøring med et spesialrengjøringsmiddel for glasskeramiske kokeplater, men det kan være nødvendig å gjenta rengjøringen flere ganger.

Viktig! Hvis det er smeltet materiale mellom glassplaten og kokekaret, kan kokekaret sette seg fast på glasset. Ikke prøv å fjerne beholderen etter at den er avkjølt, da dette kan skade den glasskeramiske platen.



Viktig! Ikke trakk på glasset eller len deg på det, da glasset kan knuses og forårsake personskade. Legg ikke gjenstander på glassplaten.



WITT forbeholder seg retten til å foreta endringer i våre manualer som ikke vedrører vesentlige funksjoner, dersom dette anses som nødvendig eller nyttig.

Merknader vedrørende miljø

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må leveres til en gjenvinningsstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet blir kassert på riktig måte bidrar du til å unngå mulige negative effekter på miljøet og menneskers helse som kan oppstå som følge av feil håndtering av dette produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet.

Emballasjematerialene er økologiske og 100 % resirkulerbare. Plastdelene er merket med etikettene >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballasjematerialet må kastes som husholdningsavfall i en egnet beholder i din kommune.

Oppfyllelse av Energieffektivitet av apparatet:

Apparatet er testet i henhold til standarden EN 60350-2, og den oppnådde verdien, Wh/Kg, er oppgitt på apparatets typeskilt.

Følgende råd kan hjelpe deg med å spare strøm hver gang du lager mat:

- Bruk riktig lokk til hver gryte når det er mulig. Det brukes mer energi hvis du tilbereder mat uten lokk.
- Bruk gryter og panner med flat bunn og en bunn diameter som passer til kokesonen. Produsenter av gryter og panner angir vanligvis toppdiametere, som alltid er større enn bunn diameteren.
- Når du bruker vann i matlagingen, bruk en liten mengde for å bevare vitaminene og still inn det laveste effektnivået som fortsatt gir mulighet for tilberedning. Et høyt strømnivå er unødvendig og sløsing med energi.
- Bruk små gryter til små mengder mat.

Feilsøking

Vi ber deg kontrollere følgende før du kontakter kundeservice:

Kokeplaten virker ikke:

Kontroller at strømkabelen er koblet til riktig kontakt.

Kokesonene varmer ikke:

Kokekaret er ikke kompatibelt (har ikke en bunn med ferromagnetisk materiale eller er for lite). Kontroller at bunnen på kokekaret med en magnet, eller bruk en større panne.

Det høres en summing ved starten av tilberedningen i induksjonssonene:

I kokekar med tynn bunn eller kokekar som ikke består av én enkelt del, oppstår det en summende lyd på grunn av energioverføring direkte til bunnen av kokekaret. Dette er ikke en feil, men hvis du likevel ønsker å unngå denne summingen, kan du redusere det valgte varmenivået noe eller bruke kokekar med tykkere bunn og/eller som er laget av ett stykke.

Touch-kontrollen slår seg ikke på, eller den fungerer ikke selv om den er slått på:

Det er ikke valgt en kokesone. Sørg for at du har valgt en kokesone før du stiller den inn. Sensorene er fuktige og/eller fingrene dine er fuktige. Overflaten på berøringskontrollen og/eller fingrene må være tørre og rene. Blokkeringen er aktivert. Opphev blokkeringen.

Under matlagingen høres en viftelyd som fortsetter selv når kokeplaten er slått av:

Det er installert en vifte i induksjonssonene for å kjøle ned elektronikken. Viften fungerer bare når elektronikkens temperatur er svært høy. Når temperaturen synker, slår viften seg automatisk av, uavhengig av om kokeplaten er på eller av.

Styrkedisplayet for en kokesone viser symbolet  :

Induksjonssystemet finner enten ikke noe kokekar på kokesonen, eller så er kokekaret ikke kompatibelt

Kokesonen slås av, og displayet viser meldingen C81 eller C82:

Temperaturen på de elektroniske delene eller glasset er for høy. Vent en stund for å la de elektroniske delene kjøle seg ned, eller fjern kokekaret for å la glasset kjøle seg ned.

Displayet på en av kokesonene viser C85:

Kokekarene som brukes er ikke kompatible. Slå av kokeplaten, slå den på igjen og prøv å bruke andre kokekar.

Apparatet slår seg av, og meldingen C90 vises på strømindikatorene (3):

Berøringskontrollen registrerer at av/på-sensoren (1) er tildekket, og at det ikke er mulig å slå på komfyren. Fjern eventuelle gjenstander eller væske fra berøringsflaten, og tørk av til meldingen forsvinner.

Apparatet slår seg av, og meldingen C91 vises på strømindikatorene (3):

Berøringskontrollen registrerer at Stop&Go-sensoren (6) er tildekket, og at det ikke er mulig å slå på komfyren. Fjern gjenstandene eller væsken, og sørg for at berøringsflaten er ren og tørr. Trykk deretter to ganger på Stop&Go-sensoren (6) for å slette meldingen og gå tilbake til normal drift.

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

KEITTOTASON KUVAUS - DESCRIPTION OF THE HOBS

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

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

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

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

REKLAMASJONSRETT

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikkasjons- 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 fabrikkasjons- 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.