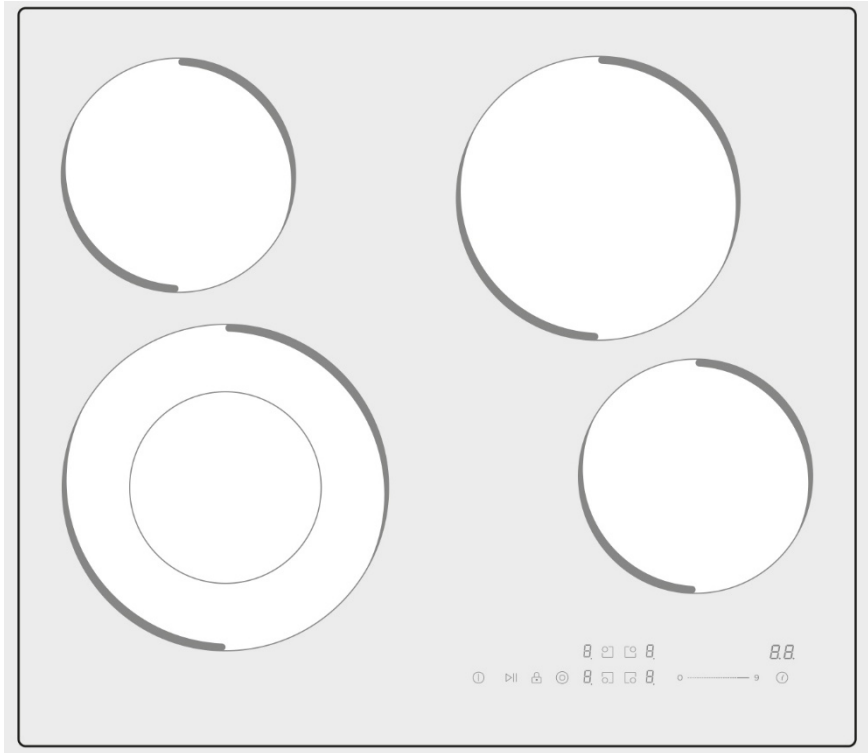


witt

CHP60



Brugsanvisning – Keramisk kogeplade DK

ADVARSEL: Læs denne brugsanvisning grundigt, før du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug. Design og specifikationer kan ændres uden forudgående varsel som led i produktforbedringer. Kontakt forhandleren for yderligere oplysninger. Illustrationerne i denne anvisning er udelukkende vejledende. Det faktiske produkt kan afvige.

Tak fordi du har valgt Witt.

Vi håber, du får stor glæde af dit nye produkt.

INDHOLD

SIKKERHEDSANVISNINGER	4
SPECIFIKATIONER	8
PRODUKTOVERSIGT	9
QUICK START GUIDE	10
INSTALLATION	12
BETJENING	17
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	26
PROBLEMLØSNING	27
VAREMÆRKER, OPHAVSRET OG JURIDISK ERKLÆRING	29
REKLAMATIONSRET OG SERVICE	30
BORTSKAFFELSE OG GENANVENDELSE	31

SIKKERHEDSANVISNINGER

Følgende sikkerhedsanvisninger har til formål at forebygge uforudsete risici eller skader som følge af forkert eller usikker brug af apparatet. Kontroller ved modtagelse, at emballage og apparat er ubeskadiget for at sikre sikker brug.

Hvis du konstaterer skader, skal du kontakte forhandleren. Bemærk, at ændringer eller modifikationer af apparatet ikke er tilladt af hensyn til sikkerheden. Utilsigtet brug kan medføre farlige situationer og bortfald af garanti.

Symbolforklaring	
	FARE Dette symbol angiver fare for liv og helbred som følge af ekstremt brandfarlig gas.
	ADVARSEL – Elektrisk spænding Dette symbol angiver fare for liv og helbred som følge af elektrisk spænding.
	ADVARSEL Dette signalord angiver en fare med middel risikoniveau, som kan medføre dødsfald eller alvorlig personskade, hvis den ikke undgås.
	FORSIGTIG Dette signalord angiver en fare med lavere risikoniveau, som kan medføre mindre eller moderat personskade, hvis den ikke undgås.
	BEMÆRK Dette signalord angiver vigtige oplysninger (f.eks. risiko for materielle skader), men ikke fare.
	Følg anvisningerne Dette symbol angiver, at apparatet kun må betjenes og vedligeholdes i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Risiko for elektrisk stød

Din sikkerhed er vigtig, læs derfor disse sikkerhedsanvisninger, før du tager kogepladen i brug.

Installation

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse.
- Korrekt jordforbindelse er påkrævet.
- Ændringer i husets elinstallation må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

Risiko for snitskader

- Vær opmærksom – kanterne på panelet er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Brandbare materialer eller produkter må aldrig placeres på apparatet.
- Sørg for, at disse oplysninger er tilgængelige for den person, der installerer apparatet, da det kan reducere installationsomkostningerne.
- For at undgå fare skal apparatet installeres i overensstemmelse med disse installationsanvisninger.
- Apparatet må kun installeres og jordforbindes af en kvalificeret fagperson.
- Apparatet skal tilsluttes en strømforsyning med en afbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse fra elnettet.
- Forkert installation kan medføre bortfald af garanti eller ansvar.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicepartner eller en tilsvarende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød. Gælder for kogeplader med glaskeramisk overflade eller tilsvarende materialer, som beskytter spændingsførende dele.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Anvend ikke damprenser til rengøring af kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- **ADVARSEL:** Brandfare – opbevar ikke genstande på kogepladens overflade.
- Tilberedning skal overvåges. Kortvarig tilberedning skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet apparatet, og kvæl flammerne, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Anvend kun beskyttelsesanordninger til kogeplader, som er udviklet af producenten af apparatet eller anbefalet i brugsanvisningen. Brug af uegnede beskyttelsesanordninger kan medføre ulykker.

Betjening og vedligeholdelse

Risiko for elektrisk stød

- Tilbered ikke mad på en beskadiget eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade bliver beskadiget eller revner, skal strømmen straks afbrydes og en kvalificeret fagperson kontaktes.
- Afbryd altid for strømmen inden rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

Risiko for varm overflade

- Under brug bliver tilgængelige dele af apparatet så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Undgå kontakt mellem kroppen, tøj eller andre genstande (bortset fra egnet kogegej) og kogepladens glasoverflade, før den er afkølet.
- Håndtag på gryder og pander kan blive varme. Sørg for, at håndtag ikke rager ind over andre aktive kogezone. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre forbrændinger og skoldning.

Risiko for snitskader

- Den skarpe klinge i en kogepladeskraber er blottet, når beskyttelseshætten trækkes tilbage. Brug den med stor forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug. Overkogning kan medføre røgudvikling, og fedt- eller madrester kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller køkkenredskaber på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Sluk altid for kogezoneerne og kogepladen efter brug som beskrevet i denne brugsanvisning (dvs. ved brug af touch-betjeningen). Stol ikke på grydedetektionen til automatisk at slukke kogezoneerne, når du fjerner kogegej.
- Reparer eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det er specifikt angivet i denne brugsanvisning. Al anden service skal udføres af en kvalificeret fagperson.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke kogegej med ujævn bund, og undgå at trække kogegej hen over kogepladens glasoverflade, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre slibende rengøringsmidler, da de kan ridse kogepladens glasoverflade.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser, såsom:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - landbrugsejendomme
 - af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
 - bed and breakfast-lignende miljøer
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Undgå at berøre varmeelementer.

Børnesikkerhed

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold børn på afstand af apparatet under drift og afkøling.
- Dette apparat må anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne risici.
- Børn må ikke lege med apparatet, sidde, stå eller klatre på det.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes utilgængeligt for børn under 8 år.
- Opbevar ikke genstande, der kan være interessante for børn, i skabe over apparatet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

SPECIFIKATIONER

Keramisk kogeplade	CHP60
Antal kogezone:	4 zoner
Forsyningsspænding:	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Samlet tilslutningseffekt:	5800 – 7000 W
Produktmål (L × B × H):	590 × 520 × 51 mm
Udskæringsmål (A × B):	560 × 490 mm

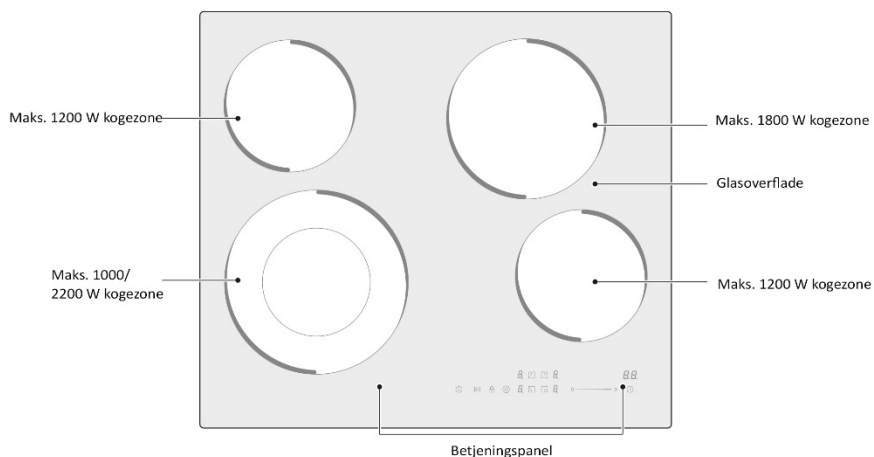
Vægt og mål er omtrentlige. Da vi løbende forbedrer vores produkter, forbeholder vi os ret til at ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

	Symbol	Data	Enhed
Modelidentifikation	-	CHP60	
Kogepladetype	-	Indbygget keramisk kogeplade	
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og -områder, klassiske glaskeramiske varmezone, massive kogeplader)	-	4x kogezone	
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og -områder, herunder klassiske glaskeramiske varmezone og massive kogeplader)	-	Keramiske kogezone	
For cirkulære elektriske kogezone: diameter af det effektive varmeområde pr. kogezone	Ø	Zone1: 23,0 Zone2: 16,5 Zone3: 20,0 Zone4: 16,5	cm
For ikke-cirkulære elektriske kogezone eller -områder: længde og bredde af det effektive varmeområde pr. kogezone eller -område	L,B	-	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg	EC – energiforbrug	Zone1: 181,2 Zone2: 174,9 Zone3: 176,5 Zone4: 190,8	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg	EC – energiforbrug for kogepladen	180,9	Wh/kg

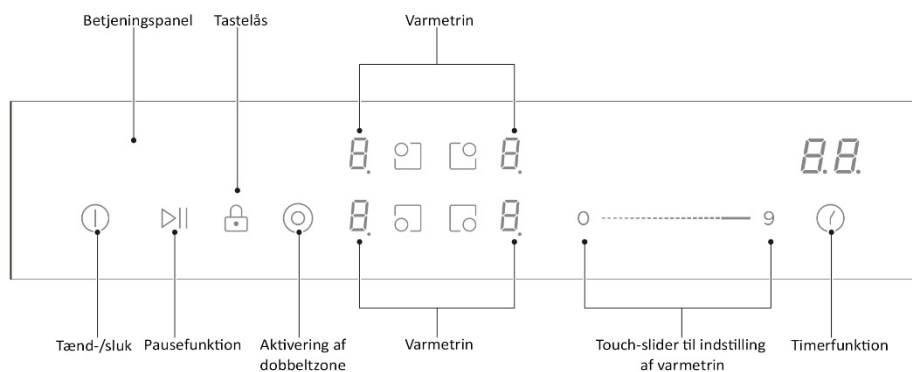
Data er fastlagt i henhold til standard EN 60350-2 samt Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014.

Hvis der ikke foretages nogen betjening efter tænding af kogepladen, skifter apparatet automatisk til standbytilstand efter 1 minut. Effektforbruget i standbytilstand er 0,5 W.

PRODUKTOVERSIGT



Betjeningspanel



Bemærk: Alle illustrationer i denne brugsanvisning er udelukkende vejledende. Det faktiske produkt kan afvige fra de viste illustrationer.

Funktion og virkemåde

Den mikrocomputerstyrede keramiske kogeplade opfylder forskellige madlavningsbehov takket være opvarmning med modstandstråd, mikrocomputerstyring og flere effektrin – et optimalt valg til moderne hjem.

Den keramiske kogeplade er designet med fokus på brugeren og har et funktionelt og gennemtænkt design. Kogepladen leverer sikker og pålidelig ydeevne, som gør hverdagen mere komfortabel og giver dig mulighed for at nyde madlavningen fuldt ud.

Før du tager din nye kogeplade i brug

- Læs denne brugsanvisning grundigt, og vær særligt opmærksom på afsnittet om sikkerhedsanvisninger.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm fra kogepladen.

QUICK START GUIDE



ADVARSEL

Vær forsigtig ved stegning, da olie og fedt opvarmes meget hurtigt, især ved brug af PowerBoost. Ved meget høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde og udgør derfor en alvorlig brandrisiko.

Madlavningstips

- Når maden begynder at koge, reducer varmetrin.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen ved høj effekt, og reducer varmetrinnet, når maden er gennemvarm.

Simring og tilberedning af ris

- Simring sker lige under kogepunktet, omkring 85 °C, hvor små bobler lejlighedsvis stiger op til overfladen. Det er afgørende for velmagende supper og møre simreretter, da smagene udvikles uden at maden overtilberedes.
- Saucer baseret på æg eller jævnet med mel bør tilberedes under kogepunktet.
- Nogle retter, herunder ris tilberedt ved absorptionsmetoden, kan kræve et højere varmetrin end det laveste for at sikre korrekt tilberedning inden for den anbefalede tid.

Bøfstegning

Sådan tilbereder du saftige og velmagende bøffer:

1. Lad kødet temperere ved stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Opvarm en pande med kraftig bund.

3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Tilsæt en lille mængde olie på den varme pande, og læg derefter kødet på.
4. Vend bøffen én gang under tilberedningen. Den præcise tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og den ønskede stegegrad. Tiden kan variere fra ca. 2 til 8 minutter pr. side. Tryk let på bøffen for at vurdere stegegraden – jo fastere den føles, desto mere gennemstegt er den.
5. Lad bøffen hvile et par minutter på en varm tallerken før servering, så den bliver mere mør.

Wokstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og redskaber klar. Wokstegning skal foregå hurtigt. Ved større mængder tilberedes maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kort, og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered først kødet, læg det til side, og hold det varmt.
5. Woksteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, reduceres varmetrinnet. Læg kødet tilbage på panden, og tilsæt sauce.
6. Vend ingredienserne forsigtigt, så de opvarmes jævnt.
7. Server straks.

Registrering af små genstande

- Hvis en gryde med uegnet størrelse eller materiale (f.eks. aluminium) eller en lille genstand (f.eks. kniv, gaffel eller nøgle) placeres på kogepladen, skifter kogepladen automatisk til standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at køle kogepladen i yderligere 1 minut.

Varmetrin

Indstillingerne nedenfor er udelukkende vejledende. Den præcise indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit kogeobjekt og mængden af mad. Prøv dig frem for at finde de indstillinger, der passer bedst til din kogeplade.

Varmetrin	Anvendelse
1-2	• Skånsom opvarmning af små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der let brænder på • Let simring • Langsom opvarmning
3-4	• Genopvarmning • Hurtig simring • Tilberedning af ris
5-6	1. Pandekager
7-8	2. Sautering 3. Tilberedning af pasta
9	1. Wokstegning 2. Bruning/stegning ved høj varme 3. Opkogning af supper 4. Kogning af vand

INSTALLATION

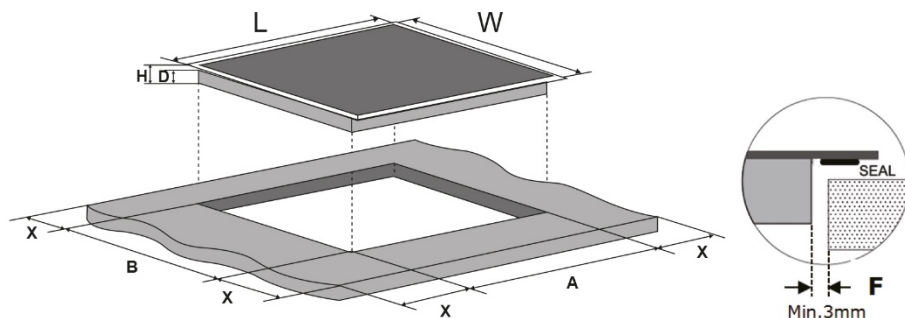
Udskæring

Skær hul i bordpladen i henhold til målene vist i tegningen.

Af hensyn til installation og brug skal der være en fri afstand på mindst 5 cm omkring udskæringen.

Sørg for, at bordpladens tykkelse er mindst 30 mm. Vælg en varmebestandig og isolerende bordplade (træ og lignende fibrøse eller hygroskopiske materialer må ikke anvendes, medmindre de er imprægnerede), for at undgå elektrisk stød og deformation som følge af varmestråling fra kogepladen. Se illustrationen nedenfor.

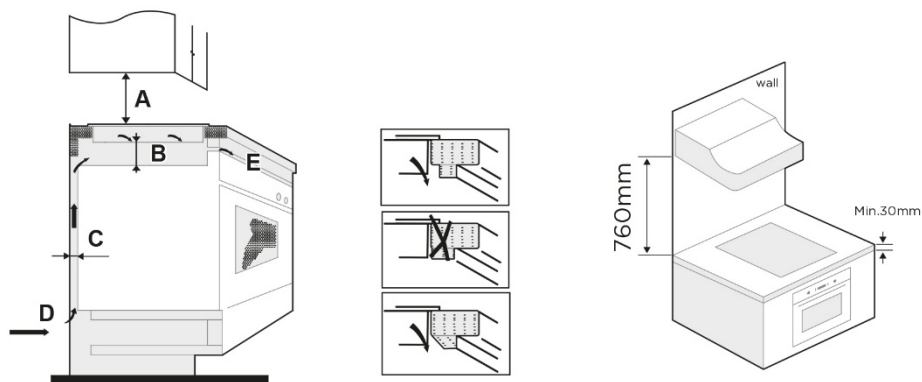
⚠ Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm.



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

Under alle omstændigheder skal det sikres, at kogepladen er tilstrækkeligt ventileret, og at luftindtag og luftudtag ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i korrekt funktionsdygtig stand. Se illustrationen nedenfor.

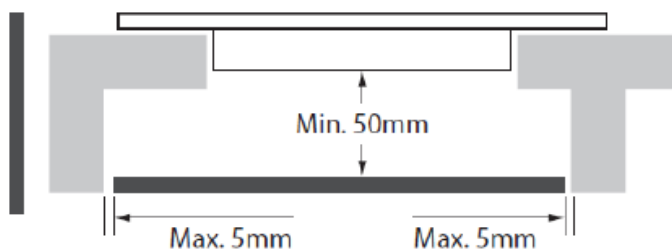
⚠ Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og overskabe over kogepladen skal være mindst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudtag (5 mm)

ADVARSEL: Sørg for tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at kogepladen er tilstrækkeligt ventileret, og at luftindtag og luftudtag ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring af kogepladens underside, som kan blive meget varm, eller risiko for elektrisk stød under brug, er det nødvendigt at montere en træplade, fastgjort med skruer, med en afstand på mindst 15 mm fra kogepladens underside. Se kravene nedenfor.



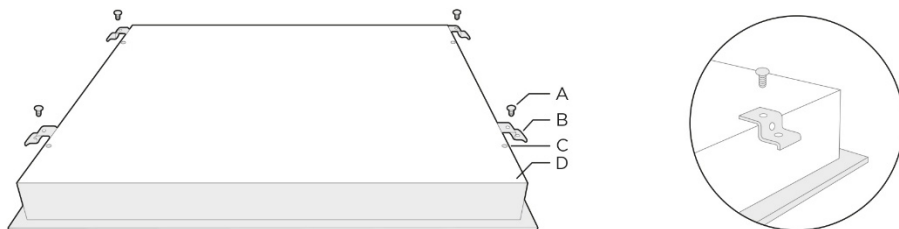
Der er ventilationsåbninger rundt om kogepladen. **DET ER VIGTIGT**, at disse åbninger ikke blokeres af bordpladen ved installation.

1. Vær opmærksom på, at lim, der anvendes til plast- eller træmaterialer i køkkenmøbler, skal kunne modstå temperaturer på mindst 150 °C for at undgå, at belægninger løsner sig.
2. Bagvæggen samt tilstødende og omgivende overflader skal kunne modstå temperaturer på op til 90 °C.

Før montering af fastgørelsesbeslag

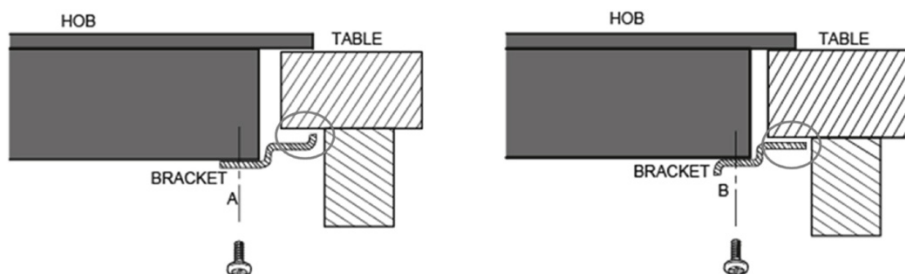
Enheden skal placeres på en stabil og plan overflade (brug emballagen). Undgå at lægge tryk på betjeningspanelerne, som rager op fra kogepladen.

Fastgør kogepladen til bordpladen ved at skrue de fire beslag fast i bunden af kogepladen (se illustration) efter installation.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Base

Justér beslagets position, så det passer til bordpladens tykkelse.



⚠ Beslagene må under ingen omstændigheder komme i kontakt med bordpladens indvendige overflader efter installation (se illustration).

FORSIGTIG

1. Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Installation må ikke udføres af brugeren selv.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugt kan beskadige elektronikken.
3. Kogepladen skal installeres, så varmeafledningen er optimal, hvilket sikrer høj driftssikkerhed.
4. Væggen og området over bordpladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal laminat og lim være varmebestandige.
6. Der må ikke anvendes damprenser.

Før installation af kogepladen skal det sikres, at:

1. Bordpladen skal være plan og vandret, og ingen konstruktionsdele må forhindre de nødvendige frirum.
2. Bordpladen skal være fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale.

3. Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal ovnen være udstyret med en indbygget køleventilator.
4. Installationen skal overholde alle krav til afstande samt gældende standarder og forskrifter.
5. En egnet afbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse fra elnettet, skal være integreret i den faste installation og monteret i overensstemmelse med gældende installationsregler.
6. Afbryderen skal være af en godkendt type og sikre en kontaktadskillelse på mindst 3 mm i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis lokale installationsregler tillader dette).
7. Afbryderen skal være let tilgængelig for brugeren efter installation af kogepladen.
8. Kontakt de lokale myndigheder eller bygningsreglementet, hvis du er i tvivl om installationskravene.
9. Anvend varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) på vægge omkring kogepladen.

Efter installation af kogepladen skal det sikres, at:

1. Strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabsdøre eller skuffer.
2. Der er tilstrækkelig lufttilførsel fra køkkenelementet til kogepladens underside.
3. Hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skab, er der monteret en varmebeskyttelse under kogepladen.
4. Afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen



Kogepladen må kun tilsluttes elnettet af en kvalificeret fagperson.

Før kogepladen tilsluttes strømforsyningen, skal følgende kontrolleres:

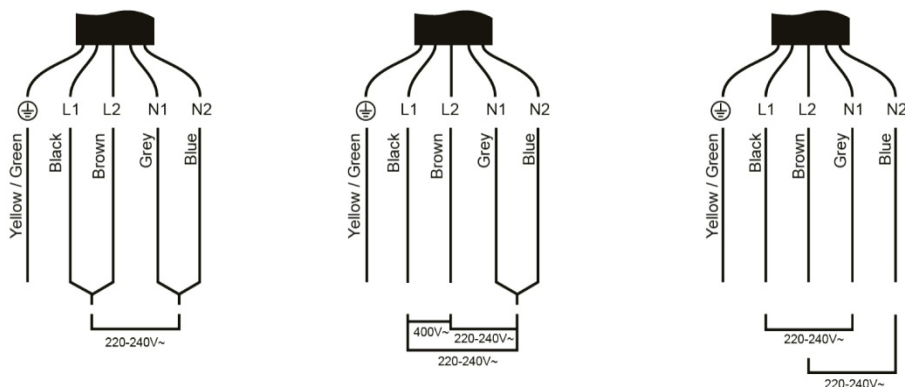
1. At den faste elinstallation er egnet til kogepladens effektforbrug.
2. At spændingen svarer til værdien angivet på typeskiltet.
3. At strømforsyningskablets dimensioner er egnede til den belastning, der er angivet på typeskiltet.

Tilslut ikke kogepladen til strømforsyningen ved hjælp af adaptere, fordelere eller forgreningsenheder, da dette kan medføre overophedning og brand.

Strømforsyningskablet må ikke komme i kontakt med varme dele og skal placeres, så temperaturen ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.



Kontakt en autoriseret elinstallatør, hvis du er i tvivl om, hvorvidt den faste elinstallation er egnet. Eventuelle ændringer må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.



1. Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en autoriseret servicetekniker med korrekt værktøj for at undgå risiko.
2. Hvis apparatet tilsluttes direkte til elnettet, skal der installeres en flerpolet afbryder med en kontaktadskillelse på mindst 3 mm mellem kontakterne.
3. Installatøren skal sikre, at den elektriske tilslutning er korrekt udført og overholder gældende sikkerhedsregler.
4. Kablet må ikke bøjes eller klemmes.
5. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede fagpersoner.

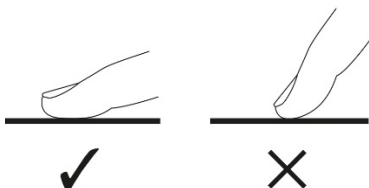


Kogepladens underside og strømforsyningskablet må ikke være tilgængelige efter installation.

BETJENING

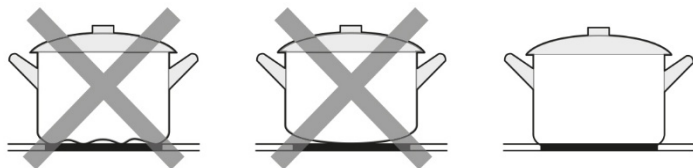
Touch-betjening

1. Betjeningen reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt.
2. Brug fingerspidsen – ikke fingerspidsens kant.
3. Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
4. Sørg for, at betjeningspanelet altid er rent og tørt, og at der ikke ligger genstande (f.eks. køkkenredskaber eller klude) på det. Selv en tynd vandfilm kan gøre betjeningen vanskelig.

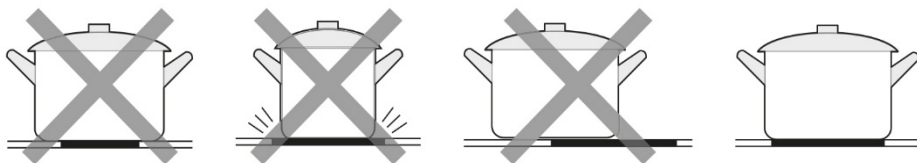


Valg af egnet kogegej

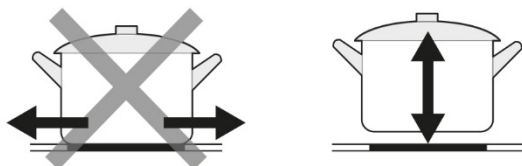
1. Brug ikke kogegej med ujævne kanter eller buet bund.



Sørg for, at bunden af kogegejret er glat, ligger helt plant mod glasoverfladen og har samme størrelse som kogezone. Placer altid kogegejret centreret på kogezone.



2. Løft altid kogegejret af kogepladen – undgå at skubbe det, da det kan ridse glasoverfladen.

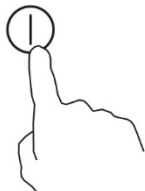


Sådan bruger du kogepladen

1. Start tilberedning

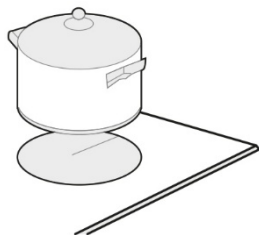
Efter tilslutning til strøm afgiver apparatet et bip, alle indikatorer lyser i 1 sekund og slukker derefter igen, hvilket indikerer, at kogepladen er i standbytilstand.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen og alle displays viser "--".



2. Placer egnet kogevej på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden af kogevejret og kogezone's overflade er rene og tørre.

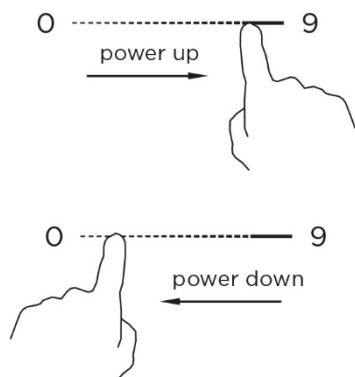


3. Vælg kogezone. Indikatoren ved siden af tasten blinker "0".



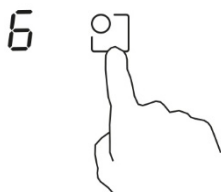
4. Vælg et varmetrin ved at trykke på "-" eller "+"-knappen.

- Hvis du ikke vælger et varmetrin inden for 1 minut, slukker kogepladen automatisk. Du skal derefter starte forfra fra trin 1.
- Du kan til enhver tid ændre varmetrinnet under tilberedningen.
- Du kan justere effektniveauet fra 0 til 9 ved hjælp af sliderbetjeningen.



2. Afslut tilberedning

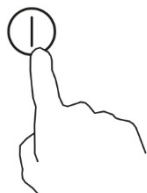
1. Tryk på knappen den kogezone, du ønsker at slukke.



2. Sluk kogezone ved at føre sliderbetjeningen til "-". Sørg for, at displayet viser "0".



3. Sluk hele kogepladen ved at trykke på tænd-/sluk-kappen.



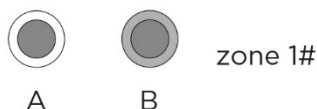
4. Vær opmærksom på varme overflader

“H” angiver, hvilke kogezone der er varme at berøre. Indikatoren forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur.
Den kan også anvendes som en energibesparende funktion – hvis du vil opvarme flere gryder, kan du benytte en kogezone, der stadig er varm.



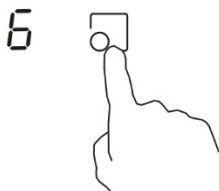
3. Brug af dobbeltzonefunktionen

- Funktionen virker kun på kogezone 1#.
- Dobbeltzonen har to kogefelter: en indre og en ydre zone. Du kan anvende den indre zone (A) separat eller begge zoner (B) samtidigt.

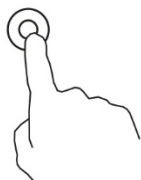


Aktivering af dobbeltzone

1. Tryk på knappen for valg af kogezone for dobbeltzonen (f.eks. ved varmetrin 6).



2. Når indikatoren for varmetrin blinker, trykkes på “”.



3. Efter 5 sekunder stopper indikatoren med at blinke, dobbeltzonefunktionen er aktiveret, og varmetrinnet vises skiftevis som “6” og “=”.



Deaktivering af dobbeltzone

Tryk på knappen for valg af kogezone for dobbeltzonen, når indikatoren blinker, og tryk derefter på “”. Dobbeltzonefunktionen deaktiveres, og varmetrinnet vender tilbage til “6”.



Bemærk

1. Dobbeltzonen er kun tilgængelig på kogezone 1#.
2. Funktionen kan vælges fra niveau 1 til niveau 9.
3. Dobbeltzonen kan kun aktiveres, når kogezone 1# er valgt.

4. Pausefunktion

1. Når kogezoneerne er i drift, tryk kort på “”-knappen. Displayet blinker “ ”, og opvarmningen stopper.
2. Tryk kort på “” igen. Displayet viser det oprindelige varmetrin, og kogezoneerne genoptager opvarmningen.

5. Tastelås

- Du kan låse betjeningspanelet for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn tænder kogezoneerne).
- Når betjeningspanelet er låst, er alle knapper deaktiveret undtagen tænd/sluk-knappen.

Aktivering af tastelås	
Tryk på 	Displayet viser “Lo”.
Deaktivering af tastelås	
Tryk og hold  nede.	

Når kogepladen er låst, er alle betjeningsfunktioner deaktiveret undtagen tænd/sluk-knappen . I nødstilfælde kan kogepladen altid slukkes med tænd/sluk-knappen , men den skal låses op igen, før den kan betjenes.

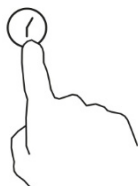
6. Timerfunktioner

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

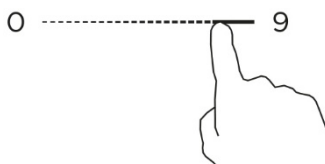
- Du kan bruge den som minuttimer. I dette tilfælde slukker timeren ikke nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke én eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået.

a) Brug af timer som minuttur (Hvis der ikke er valgt nogen kogezone)

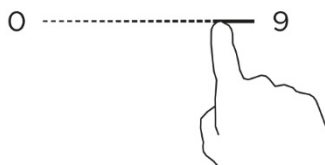
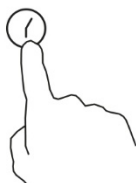
1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom der ikke er valgt nogen kogezone.
2. Tryk på timerbetjeningen. Timerindikatoren viser "10", og "0" blinker.

3. Indstil tiden ved at bruge sliderbetjeningen. Du kan justere tiden fra 0 til 99.
Bemærk: Indstillingen bekræftes automatisk, hvis der ikke foretages nogen handling inden for 5 sekunder.



4. Tryk på timerbetjeningen igen. "1" blinker. Indstil tiden ved at bruge sliderbetjeningen og juster fra 0 til 9.
Bemærk: Indstillingen bekræftes automatisk, hvis der ikke foretages nogen handling inden for 5 sekunder.

- Tryk på timerbetjeningen igen. Tiden er nu indstillet, og nedtællingen starter med det samme. Displayet viser den resterende tid.
Bemærk: Indstillingen bekræftes automatisk, hvis der ikke foretages nogen handling inden for 5 sekunder.

25



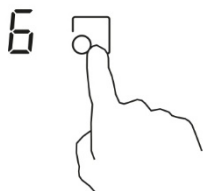
- Når tiden er indstillet til 0, afsluttes visning af varmetrin automatisk efter 3 sekunder uden betjening.

--



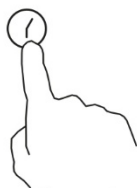
b) Indstilling af timer til at slukke én eller flere kogezone
Indstilling for én kogezone

- Tryk på knappen for valg af kogezone.

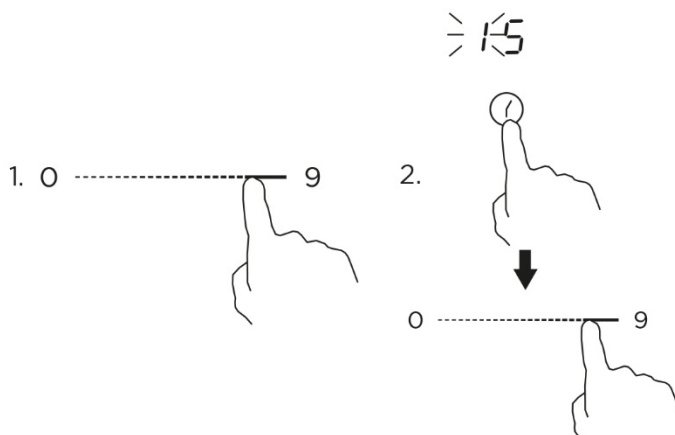


- Tryk på timerbetjeningen. Timerindikatoren viser "10", og "0" blinker.

10



- Indstil tiden ved at bruge sliderbetjeningen, og juster fra 0 til 9.



4. For at annullere timeren indstilles tiden til "00" ved at følge ovenstående trin.

25



5. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.

--



Indstilling af timer til at slukke flere kogezone

Indstilling for flere kogezone

1. Hvis flere kogezone bruger denne funktion, viser timerindikatoren den laveste tid. (f.eks. kogezone 1 er indstillet til 5 minutter, og kogezone 2 til 15 minutter – timerindikatoren viser "5".)



Bemærk

Den røde prik ved siden af indikatoren for varmetrin blinker.

05

5.

(set to 15 minutes)



6.

(set to 5 minutes)

2. Når nedtællingen er færdig, slukker den tilsvarende kogezone. Derefter vises den næste laveste tid, og prikken for den tilsvarende kogezone blinker.

10 5

7 6

3. Når tilberedningstiden udløber, slukker den tilsvarende kogezone automatisk.

H



Bemærk

- a) Den røde prik ved siden af indikatoren for varmetrin lyser, når kogezoneen er valgt.

6

- b) Hvis du ønsker at ændre tiden efter, at timeren er indstillet, skal du starte forfra fra trin 1.

7. Overophedningsbeskyttelse

En temperaturføler overvåger temperaturen inde i den keramiske kogeplade. Hvis der registreres en for høj temperatur, stopper kogepladen automatisk.

8. Restvarmeindikator

Når kogepladen har været i brug i et stykke tid, vil der være restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare om, at overfladen stadig er varm.

9. Standarddriftstider

Automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion på kogepladen. Funktionen slukker automatisk, hvis du glemmer at slukke for tilberedningen. Standarddriftstiderne for de forskellige varmetrin fremgår af tabellen nedenfor.

Varmetrin	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timer)		8	8	8	4	4	4	2	2	2

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Hvad	Hvordan	Vigtigt
Dagligt snavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasoverfladen).	1. Sluk for kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasoverfladen stadig er lun (men ikke varm!). 3. Skyl efter, og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd kogepladen igen.	• Når kogepladen er slukket, vises der ingen restvarmeindikator, men kogezone kan stadig være varm. Udvis stor forsigtighed. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe samt aggressive eller slibende rengøringsmidler kan ridse glasoverfladen. Læs altid producentens anvisninger for at sikre, at rengøringsmidlet eller svampen er egnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmiddel på kogepladen, da det kan give pletter på glasoverfladen.
Overkogning, smeltede rester og varmt sukkerholdigt spild på glasoverfladen.	Fjern straks med en paletkniv, spartel eller en skraber egnet til glaskeramiske kogeplader – vær opmærksom på, at kogezone kan være varme: 1. Sluk for kogepladen ved vægkontakten. 2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på ca. 30°, og skrab snavs eller spild hen til et køligere område af kogepladen. 3. Fjern snavs eller spild med en klud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2–4 under "Dagligt snavs på glas" ovenfor.	• Fjern rester fra smeltede materialer og sukkerholdige fødevarer eller spild så hurtigt som muligt. Hvis det får lov at køle af på glasoverfladen, kan det være vanskeligt at fjerne og i værste fald beskadige glasset permanent. • Risiko for snitskader: Når beskyttelseshætten trækkes tilbage, er bladet i skraberens meget skarpt. Brug det med stor forsigtighed, og opbevar det altid sikkert og utilgængeligt for børn.
Spild på touch-betjeningen.	1. Sluk for kogepladen. 2. Opsug spildet. 3. Tør området omkring touch-betjeningen af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med køkkenrulle. 5. Tænd kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe og slukke automatisk, og touch-betjeningen kan holde op med at reagere, hvis der er væske på den. • Sørg for, at området omkring touch-betjeningen er helt tørt, før kogepladen tændes igen.

PROBLEMLØSNING

Brugen af apparatet kan medføre fejl og funktionsforstyrrelser. Tabellen nedenfor viser mulige årsager samt anvisninger til afhjælpning af fejlmeddelelser eller driftsproblemer. Det anbefales at gennemgå tabellen grundigt for at spare tid og undgå unødvendige omkostninger i forbindelse med kontakt til servicecenter.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Kogepladen kan ikke tændes	Ingen strømtilførsel	Kontroller, at kogepladen er tilsluttet strøm, og at strømforsyningen er aktiv. Kontrollér sikringer og afbryder.
Touch-betjeningen reagerer ikke	Betjeningen er låst	Lås betjeningen op. Se afsnittet "Tastelås" for vejledning.
Touch-betjeningen er svær at betjene	Der kan være en tynd vandfilm på betjeningsområdet, eller du bruger spidsen af fingeren ved berøring	Sørg for, at berøringsområdet er tørt, og brug fingerspidsen, når du betjener kogepladen
Glasoverfladen bliver ridset.	Kogegrej med ru kanter. Uegnet skuresvamp eller slibende rengøringsmidler anvendes.	Brug kogegrej med flad og glat bund. Se afsnittet om valg af egnet kogegrej. Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse.
Nogle gryder afgiver knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan skyldes konstruktionen af kogegrejet (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for visse typer kogegrej og er ikke tegn på fejl.

Fejlkoder under brug samt løsninger

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk nulstilling		
E0	Nulfej	Genetabler forbindelsen mellem displayprintet og effektprintet. Udskift effektprintet.
E1	Fejl i temperaturføler for keramisk plade – åben kreds	Kontrollér forbindelsen, eller udskift temperaturføleren for den keramiske plade.
E2	Fejl i temperaturføler for keramisk plade – kortslutning	
E7	Fejl i temperaturføler for keramisk plade	
C1	For høj temperatur i temperaturføler for keramisk plade	Vent, indtil temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF"-knappen for at genstarte apparatet.
E3	Fejl i NTC-temperaturføler – åben kreds	Udskift displayprintet.
E4	Fejl i NTC-temperaturføler – kortslutning	
EL	Forsyningsspændingen er under den nominelle værdi	Kontrollér, om strømforsyningen er korrekt.

EH	Forsyningsspændingen er over den nominelle værdi	Tænd apparatet igen, når strømforsyningen er normal.
EU	Kommunikationsfejl	Genetabler forbindelsen mellem displayprintet og effektprintet. Udskift effektprintet eller displayprintet.

VAREMÆRKER, OPHAVSRET OG JURIDISK ERKLÆRING

Witt-logoet, ordmærker, firmanavn, trade dress og alle versioner heraf er værdifulde aktiver tilhørende Witt og/eller dets tilknyttede selskaber ("Witt"). Witt ejer varemærker, ophavsrettigheder og andre immaterielle rettigheder til disse samt al goodwill, der opstår ved brug af nogen del af et Witt-varemærke. Brug af Witt-varemærker til kommercielle formål uden forudgående skriftligt samtykke fra Witt kan udgøre varemærkekrænkelse eller illoyal konkurrence i strid med gældende lovgivning.

Denne manual er udarbejdet af Witt, og Witt forbeholder sig alle ophavsrettigheder hertil. Ingen enkeltperson eller juridisk enhed må anvende, kopiere, ændre eller distribuere denne manual, helt eller delvist, eller sammenkoble eller sælge den sammen med andre produkter uden forudgående skriftligt samtykke fra Witt.

Alle beskrevne funktioner og instruktioner var opdaterede på tidspunktet for trykning af denne manual. Det faktiske produkt kan dog variere som følge af løbende forbedringer af funktioner og design.

REKLAMATIONSRET OG SERVICE

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på produktet, gældende fra den dokumenterede købsdato. Reklamationsretten dækker fabrikationsfejl i materialer og arbejds løn.

Hvis du har behov for service eller support, bedes du kontakte den forhandler, hvor du har købt produktet. Ved henvendelse om service bedes du have produktets navn og serienummer klar. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Du kan notere oplysningerne i denne manual til senere brug. Dette gør det lettere for serviceteknikeren hurtigere at identificere de korrekte reservedele.

Tilføj serienummer her: _____

Producenten og/eller distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader på produktet eller personskader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne. Manglende overholdelse af anvisningerne kan medføre, at garantien bortfalder.

Reklamationsretten dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl.
- Almindelig, rimelig slitage (f.eks. varmebetinget misfarvning af riste/plader).
- Skader på produktet forårsaget af skadedyr.
- Hvis der er anvendt uoriginale reservedele.
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt.
- Hvis installationen ikke er udført som anvist.
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet.
- Rust og anløbning.
- Batterier eller andre sliddele.

Ubegrundet service

Hvis produktet indsendes til service, og det konstateres, at fejlen kunne være afhjulpet ved at følge brugsanvisningen, kan omkostninger i forbindelse med undersøgelse og service pålægges kunden i henhold til gældende regler.

Produktsikkerhed

Hvis du vurderer, at produktet udgør en sikkerhedsrisiko (f.eks. ryger eller lugter brændt, bliver unormalt varmt, har beskadiget ledning eller dele ved køb) skal du straks stoppe med at anvende det.

Ved sikkerhedsrelaterede spørgsmål, hændelser eller potentielle risici kan du kontakte forhandleren eller:

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning, Danmark - E-mail: safety@witt.dk

Ved henvendelse bedes du oplyse:

- Produktmodel
- Serienummer
- Beskrivelse af hændelsen
- Eventuelle billeder (hvis muligt)

Oplysningerne anvendes til at vurdere situationen og iværksætte nødvendige sikkerhedsmæssige tiltag.

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelser i forbindelse med eventuelle transportskader.

Eventuelle transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

BORTSKAFFELSE OG GENANVENDELSE

Vigtige miljøoplysninger

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af udtjente produkter

Dette produkt er i overensstemmelse med EU's WEEE-direktiv (2012/19/EU). Produktet er mærket med symbolet for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres på en relevant indsamlingsordning for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager du til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljø og menneskers sundhed, som ellers kan opstå ved forkert håndtering af affaldet.

For yderligere information om genanvendelse af dette produkt henvises til din kommune, den lokale affaldsordning eller forhandleren, hvor produktet er købt.

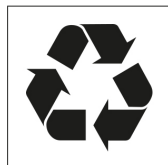
Overholdelse af RoHS-direktivet

Det produkt, du har købt, overholder EU's RoHS-direktiv (2011/65/EU). Produktet indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer i henhold til direktivet.

Information om emballage

Produktets emballage er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med gældende miljøbestemmelser.

Bortskaf ikke emballagen sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Aflever den i stedet på en kommunal indsamlingsordning for emballage.



Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos producenten.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
DK-7400 Herning
Danmark
www.witt.dk

