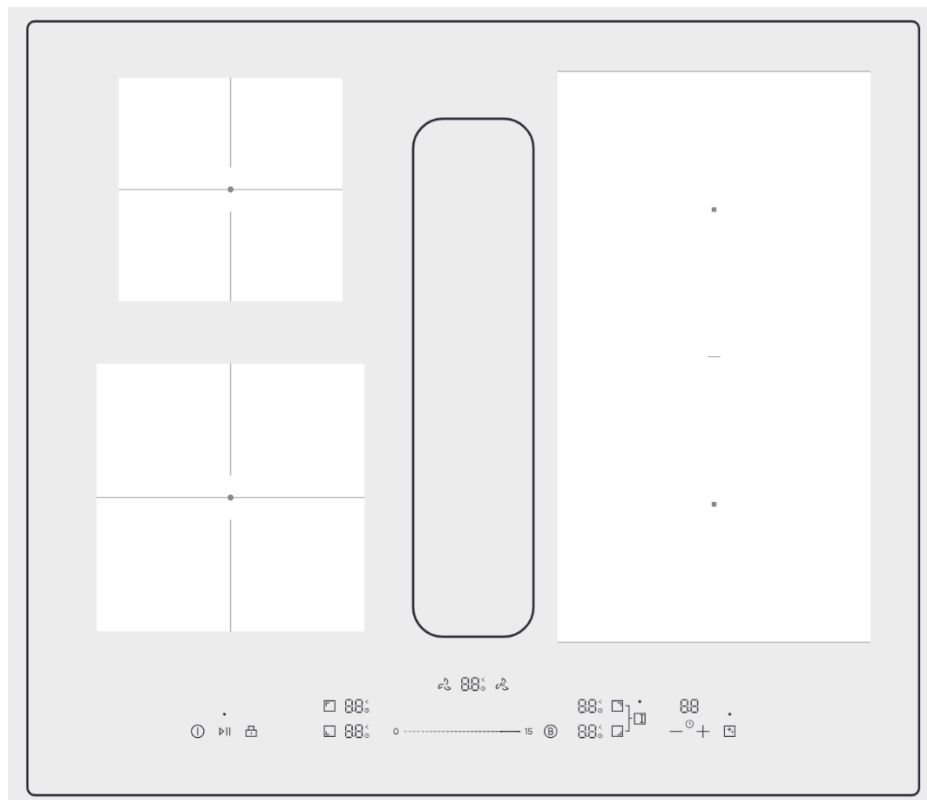




CHIHP60R - CHIHMP60R



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 FOR DIT VALG

Tak fordi du har valgt Witt!

Før du tager dit nye Witt-produkt i brug, bedes du læse denne vejledning grundigt, så du er fortrolig med funktionerne og kan anvende apparatet sikkert.

INDHOLD

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	4
SPECIFIKATIONER	10
PRODUKTOVERSIGT	13
QUICK START	15
BETJENING	17
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	31
FEJLFINDING.....	39
VAREMÆRKER, OPHAVSRET OG JURIDISK MEDDELELSE.....	42
REKLAMATION & SERVICE.....	43
BORTSKAFFELSE & GENANVENDELSE	45

SIKKERHEDSANVISNINGER

Tilsigtet brug

De følgende sikkerhedsretningslinjer er beregnet til at forhindre uforudsete risici eller skader som følge af forkert eller usikker brug af apparatet. Kontroller venligst emballagen og apparatet ved modtagelse for at sikre, at alt er intakt, så sikker brug kan garanteres. Hvis der konstateres skader, skal du kontakte forhandleren.

Bemærk, at ændringer eller modifikationer af apparatet ikke er tilladt af hensyn til din sikkerhed. Utilsigtet brug kan medføre farer og bortfald af garantikrav.

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.

Læs disse betjeningsinstruktioner grundigt, før apparatet tages i brug, og opbevar dem i nærheden af installationsstedet eller apparatet til senere brug.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før apparatet tages i brug. Følg altid anvisningerne i denne vejledning nøje. Producenten/distributøren påtager sig intet ansvar for problemer, skader eller brand forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til madlavning og udsugning af mados. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten/distributøren fraskriver sig ethvert ansvar ved forkert brug eller forkert indstilling af betjeningen.

Produktet kan afvige visuelt fra illustrationerne i denne vejledning, men funktion, vedligeholdelse og installation er identiske.

Denne vejledning skal opbevares til senere brug. Ved salg, overdragelse eller flytning skal vejledningen følge produktet.

Installation

- Frakobl apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse.
- Tilslutning til korrekt jordforbindelse er obligatorisk.
- Ændringer i husets elinstallation må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens anvisninger og gældende lokale sikkerhedsbestemmelser. Reparer eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugsanvisningen.
- Jordforbindelse af apparatet er påkrævet.
- Netledningen skal være lang nok til, at apparatet kan tilsluttes strømforsyningen efter indbygning i køkkenelementet.
- For at sikre, at installationen overholder gældende sikkerhedsstandarder, skal der installeres en flerpolet afbryder, som sikrer fuldstændig afbrydelse af strømforsyningen under overspændingskategori III i henhold til installationsreglerne.
- Brug ikke multistik eller forlængerledninger.
- Når installationen er afsluttet, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.
- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen, skal typeskiltet (placeret på undersiden af apparatet) kontrolleres for at sikre, at spænding og effekt svarer til elnettet, og at stikkontakten er egnet. Kontakt en autoriseret elektriker ved tvivl.

Risiko for snitskader

- Vær forsigtig – panelets kanter er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger grundigt, før apparatet installeres eller anvendes.
- Brandfarlige materialer eller produkter må aldrig placeres på apparatet.
- Sørg for, at disse oplysninger er tilgængelige for installatøren, 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 strømgruppe med afbryder, som sikrer fuldstændig frakobling af strømforsyningen.
- Forkert installation kan ugyldiggøre garanti og ansvar.
- Apparatet kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på overfladen, da de kan blive meget varme.
- Der må ikke anvendes damprensere.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening via ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- **ADVARSEL:** Brandfare – opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Madlavning skal overvåges. Kortvarig madlavning skal overvåges konstant.

Drift og vedligeholdelse

Risiko for elektrisk stød

- Brug ikke apparatet, hvis glasoverfladen er beskadiget eller revnet. Hvis overfladen revner, skal apparatet straks slukkes på hovedafbryderen, og en kvalificeret tekniker kontaktes.
- Sluk apparatet på vægafbryderen før rengøring eller vedligeholdelse.

- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsrisiko

- Apparatet overholder gældende standarder for elektromagnetisk sikkerhed.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør kontakte deres læge eller producenten af implantatet før brug for at sikre, at implantatet ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre dødsfald.

Risiko for varme overflader

- Under brug bliver tilgængelige dele af apparatet så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Undgå kontakt mellem kroppen, tøj eller andre genstande end egnet kogegej og glasoverfladen, indtil overfladen er afkølet.
- Hold børn væk fra apparatet.
- Grydehåndtag kan blive varme. Sørg for, at håndtag ikke rager ud over aktive kogezone, og hold dem uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre forbrændinger og skoldning.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning med fedt eller olie kan være farlig og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Sluk i stedet apparatet, og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Sluk altid apparatet efter brug via betjeningspanelet – stol ikke kun på grydedetektionen.
- Undgå overkogning. Ved kogning eller opvarmning af væsker skal varmen reduceres.
- Efterlad ikke varmezoner tændt med tomme gryder eller uden kogegej.
- Sluk altid den relevante kogezone efter brug.
- Brug aldrig aluminiumsfolie direkte på kogepladen, og placer aldrig aluminiumsindpakkede produkter direkte på overfladen, da aluminium kan smelte og beskadige apparatet permanent.
- Opvarm aldrig lukkede konservesdåser – de kan eksplodere.

Risiko for snitskader

- Klinge på en kogeskaber er meget skarp, når sikkerhedsafdækningen er trukket tilbage. Brug den med stor forsigtighed og opbevar den utilgængeligt for børn.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug. Overkogning kan forårsage røg og fedtstænk, som kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad ikke genstande eller køkkenredskaber på apparatet.
- Placer ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort eller hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere eller MP3-afspillere) tæt på apparatet, da de kan påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rum.
- Sluk altid kogezoneerne og apparatet efter brug som beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande, som kan tiltrække børn, i skabe over apparatet.
- Børn eller personer med nedsatte evner må kun anvende apparatet under vejledning af en ansvarlig person.
- Reparer eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det er anbefalet i vejledningen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på apparatet.
- Stå ikke på apparatet.
- Brug ikke gryder med ru kanter, og træk ikke kogegrej hen over glasoverfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller aggressive rengøringsmidler, da de kan ridse glasoverfladen.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom personalekøkkener, landbrug, hoteller, moteller og Bed & Breakfast-miljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Undgå berøring af varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rummet skal være tilstrækkeligt ventileret, når apparatet anvendes samtidig med andre forbrændingsapparater.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt både indvendigt og udvendigt (MINIMUM ÉN GANG OM MÅNEDEN) i henhold til vedligeholdelsesanvisningerne.
- Manglende rengøring eller udskiftning af filtre kan medføre brandfare.
- Flampering under apparatet er strengt forbudt. Åben ild kan beskadige filtrene og medføre brandfare.
- Vær særlig forsigtig ved stegning for at undgå overophedning af olie og fedt.
- **FORSIGTIG:** Når apparatet er i brug, kan tilgængelige dele blive varme.
- Lokale myndigheders regler vedrørende udsugning skal overholdes nøje.
- Udsuget luft må ikke ledes gennem kanaler, der anvendes til røggasser fra gas- eller andre forbrændingsapparater.

- Brug aldrig apparatet uden korrekt monteret rist.
- Brug kun de medfølgende monteringsskruer eller korrekt specificerede skruer.
- Ved samtidig brug med apparater drevet af anden energi end elektricitet må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Dette sikres ved, at forbrændingsluft kan tilføres gennem åbninger, der ikke kan lukkes, f.eks. døre, vinduer eller ventilationsåbninger.
- For at reducere miljøpåvirkningen anbefales det at starte udsugningen på laveste hastighed ved begyndelsen af madlavningen og lade den køre et par minutter efter afslutning. Øg kun hastigheden ved kraftig damp eller os, og brug Booster-funktionen kun ved behov.
- Udskift kulfiltre efter behov for at sikre effektiv lugtreduktion.
- Rengør fedtfilteret regelmæssigt for at sikre optimal ydeevne.
- Brug den største anbefalede kanaldiameter for at optimere effektivitet og reducere støj.
- Uovervåget tilberedning med fedt eller olie kan være farlig og medføre brand.
- Efterlad aldrig varm olie eller fedt uden opsyn.
- Brug aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Arbejd aldrig med åben ild i nærheden af fedtfiltrene.
- Installer ikke apparatet tæt på fastbrændselsovne (f.eks. træ- eller kulfyr), medmindre disse har lukket og fastmonteret afdækning. Der må ikke forekomme gnister.
- Lad apparatet køle af før rengøring.
- Hvis varme væsker trænger ind i apparatet, må fedtfilter eller vandbeholder først fjernes, når apparatet er afkølet.
- Der kan forekomme en let lugt ved udpakning. Denne forsvinder hurtigt.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesafskærmninger til kogesektioner, som er anbefalet af producenten. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre ulykker.
- Emhætter og andre udsugningsapparater kan påvirke sikker drift af gas- eller brændselsapparater negativt på grund af tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Dette kan medføre risiko for kulilteforgiftning. Efter installation skal funktionen af andre forbrændingsapparater kontrolleres af en kvalificeret person.
- Der er brandfare, hvis rengøring ikke udføres i henhold til anvisningerne.
- **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan blive varme ved brug sammen med madlavningsapparater.
- Gældende regler for luftafledning skal overholdes.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er ikke beregnet til brug med gaskogepåder.

SPECIFIKATIONER

Hood-in-hob	CHIHMP60R - CHIHMP60R
Antal kogezone:	4 zoner
Forsyningsspænding:	220–240 V~ - 380-415V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Samlet tilslutningseffekt:	7400 W
Produktmål (L × B × H):	600 × 520 × 230 mm
Udskæringsmål (A × B):	560 × 480 mm
Motor	BLDC

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	-	CHIHMP60R - CHIHMP60R	-
Kogepladetype	-	Elektrisk kogeplade	-
Antal kogezone/-områder	-	4 zoner	-
Opvarmningsteknologi	-	Induktion	-
Diameter af brugbar kogezone	Forrest til venstre	180	mm
Diameter af brugbar kogezone	Bagerst til venstre	150	mm
Diameter af brugbar kogezone	Forrest til højre	185 * 210	mm
Diameter af brugbar kogezone	Bagerst til højre	185 * 210	Mm
Energiforbrug pr. kogezone/-område	EC electric cooking	Venstre, forrest: 176,3 Venstre, bagerst: 184,5 Højre zone forrest: 185,7 Højre zone midt: 181,2 Højre zone bagerst: 176,5	Wh/kg
Samlet energiforbrug (kogeplade)	EC electric hob	180,7	Wh/kg
Energiforbrug			
Årligt energiforbrug	AEC hood	12,6	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	-	A++	-
Energieffektivitetsindeks	EEl hood	34,6	-
Fluidodynamisk effektivitet	FDE hood	31,1	-
Fluidodynamisk effektivitetsklasse	-	A	-
Belysning			
Lysudbytte	LEhood	NA	lux/W
Klasse for lysudbytte	-	NA	-
Fedtfiltrering			
Fedtfiltreringseffektivitet	GFE hood	90,8	%
Fedtfilterklasse	-	B	-
Luftstrøm (aftræksdrift)			
Maksimal luftstrøm ved laveste hastighed i normal drift	-	245,3	m³/t
Maksimal luftstrøm ved hastighed 8 i normal drift	-	388,8	m³/t
Maksimal luftstrøm ved højeste hastighed i normal drift	-	512,8	m³/t
Maksimal luftstrøm ved boost	-	638,4	m³/t

Støjniveau (aftræksdrift)			
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved laveste hastighed	-	45	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved hastighed 8	-	54	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved højeste hastighed	-	61	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved boost	-	65	dB
Energiforbrug			
Energiforbrug i slukket tilstand	Po	N/A	W
Energiforbrug i standbytilstand	Ps	0,4	W
Luftstrøm (recirkulationsdrift)			
Maksimal luftstrøm ved laveste hastighed i normal drift	-	261,7	m³/t
Maksimal luftstrøm ved hastighed 8 i normal drift	-	370,2	m³/t
Maksimal luftstrøm ved højeste hastighed i normal drift	-	464,0	m³/t
Maksimal luftstrøm ved boost	-	496,6	m³/t
Støjniveau (recirkulationsdrift)			
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved laveste hastighed	-	52	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved hastighed 8	-	58	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved højeste hastighed	-	63	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved boost	-	64	dB

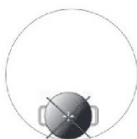
Vægt og mål er omtrentlige. Som led i løbende produktforbedringer forbeholder vi os ret til at ændre specifikationer og design uden forudgående varsel. Hvis der ikke foretages nogen betjening efter aktivering af apparatet, skifter apparatet automatisk til slukket tilstand efter 1 minut. Strømforbruget i slukket tilstand er 0,5 W.

Den anbefalede bunddiameter for induktionskogegrej		
Kogezone	Minimum	Maksimum
150	100 mm	150 mm
180	120 mm	180 mm
210 * 185	120 mm	180 mm
210 * 380 (Bro)	230 mm	210 * 380 mm

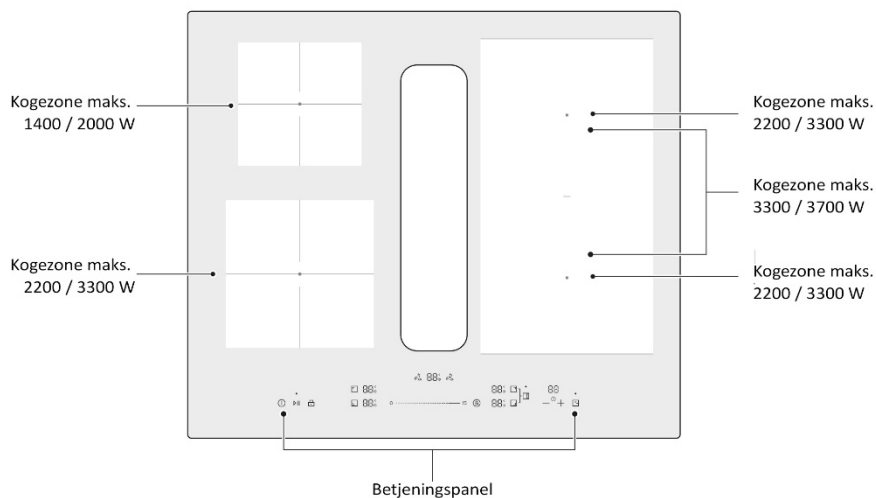


Bemærk:

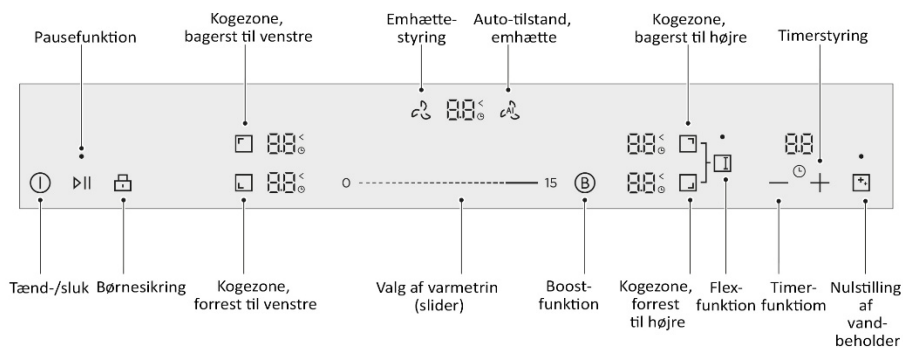
- Små gryder skal placeres centralt på kogezone under brug.
- Brug af kogegrej med dårlig varmeledningsevne kan kræve større diameter for optimal opvarmning.



PRODUKTOVERSIGT



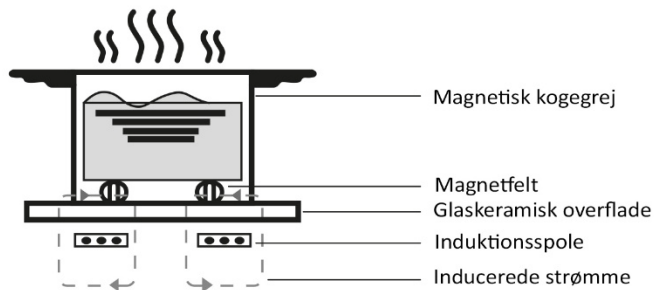
Betjeningspanel



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

Funktion og virkemåde

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og energieffektiv tilberedningsteknologi. Den fungerer ved, at elektromagnetiske felter genererer varme direkte i kogegrejet i stedet for indirekte at opvarme glasoverfladen. Glasoverfladen bliver kun varm, fordi kogegrejet afgiver varme til den.



Før apparatet tages i brug

- Læs denne vejledning grundigt, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm fra apparatet før brug.

DRIFTSTILSTAND

Apparatet kan anvendes i aftræksdrift eller recirkulationsdrift.

Aftræksdrift

Den indsugede luft renses gennem fedtfiltrene og ledes ud af boligen via et kanalsystem.



Recirkulationsdrift

Den indsugede luft renses gennem fedtfiltrene og et kulfilter og ledes derefter tilbage i rummet.



Fabriksindstillingen er aftræksdrift. Driftstilstanden kan ændres efter behov ved at følge nedenstående trin.

Se funktionen for brugerindstillinger, og vælg indstillingen h1 for at konfigurere den ønskede driftstilstand i forhold til installationen.

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, der er egnet til induktion.
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

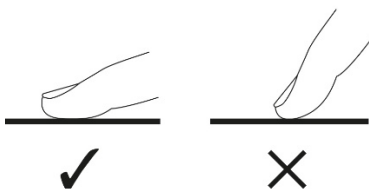
Indstillingerne nedenfor er udelukkende vejledende. Den præcise indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit kogegej og mængden af mad. Prøv dig frem for at finde de indstillinger, der passer bedst til din kogeplade.

Varmetrin	Anvendelse
1-2	• Skånsom opvarmning af små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der let brænder på • Let simring • Langsom opvarmning
3-5	• Genopvarmning • Hurtig simring • Tilberedning af ris
6-11	• Pandekager
12-13	• Sautering • Tilberedning af pasta
15 / P	• Wokstegning • Bruning/stegning ved høj varme • Opkogning af supper • Kogning af vand

BETJENING

Touch-betjening

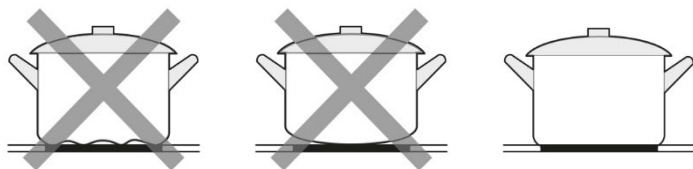
- Betjeningen reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke hårdt.
- Brug fingerspidsen – ikke fingerspidsens kant.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at betjeningspanelet altid er rent og tørt, og at der ikke ligger genstande (f.eks. køkkenredskaber eller klude)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



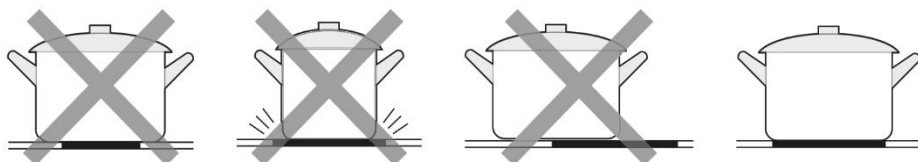
Valg af egnet kogegej

- Brug kun kogegej, der er egnet til induktion. Kig efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af kogegejet.

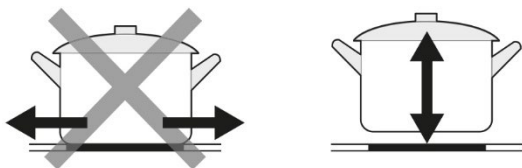
- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet, ved at holde en magnet mod bunden. Hvis magneten tiltrækkes, er kogegrejet egnet til induction.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i kogegrejet.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, er kogegrejet egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål uden magnetisk bund, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn eller keramik.
- Brug ikke kogegrej med ujævne kanter eller buet bund.



- Sørg for, at bunden af kogegrejet er glat, ligger helt plant mod glasoverfladen og har samme størrelse som kogezone. Brug kogegrej med en diameter, der svarer til eller er større end markeringen for den valgte kogezone. Kogegrej med en lidt større diameter udnytter energien mest effektivt. Hvis der anvendes mindre kogegrej, kan effektiviteten være lavere end forventet. Placer altid kogegrejet centreret på kogezone.



- Løft altid kogegrejet af kogepladen – undgå at skubbe det, da det kan ridse glasoverfladen.



Sådan bruger du kogepladen

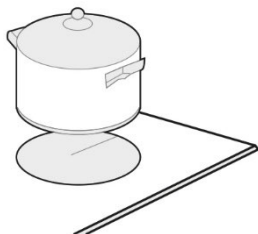
1. Start tilberedning

1. Tryk og hold på tænd-/sluk-knappen. Når apparatet tændes, høres et bip, og alle displays viser “—” eller “— —”, hvilket indikerer, at apparatet er i tændt tilstand.

Bemærk: I tændt tilstand skifter apparatet automatisk til standby efter 20 sekunder uden betjening.



2. Placer egnet kogevej på den kogezone, du ønsker at bruge. Sørg for, at bunden af kogevejret og kogezonens overflade er rene og tørre.



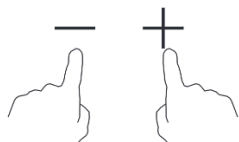
3. Tryk på knappen for at aktivere kogezone.



4. Indstil varmetrinnet ved at føre fingeren hen over slideren. Når apparatet er i drift, aktiveres den automatiske udsugning, og displayet viser “A”.



5. Timeren kan indstilles med knapperne “+” og “-”.



Hvis displayet $\geq \text{U} \leq$ blinker skiftevis med varmetrinnet, betyder det, at:

- der ikke er placeret kogegrej på den korrekte kogezone, eller
- kogegrejet ikke er egnet til induktion, eller
- kogegrejet er for lille eller ikke placeret korrekt på kogezone.

Opvarmning starter ikke, medmindre der anvendes egnet kogegrej på kogezone. Displayet “ U ” forsvinder automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeres egnet kogegrej på kogezone.

2. Afslut tilberedning

1. Før slideren til niveau 0.



2. Sluk hele apparatet ved at trykke på tænd-/sluk-knappen.



3. Vær opmærksom på varme overflader.

“H/h” viser, hvilken kogezone der stadig er varm at berøre. Indikationen forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Funktionen kan også bruges energibesparende – hvis du vil opvarme flere gryder, kan du anvende den kogezone, der stadig er varm.



3. Børnesikring

- **Permanent børnesikring:**
Du kan låse betjeningen for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder kogezoneerne).
Når apparatet er tændt, og betjeningen er låst, er alle funktioner deaktiveret bortset fra tænd-/sluk-knappen og oplåsningsfunktionen.
- **Midlertidig børnesikring:**
Rengør betjeningsområdet under madlavning.

Sådan låses betjeningen	
Under drift: Tryk kort på låseknappen for at aktivere den midlertidige børnesikring.	Displayet viser “Lo” i nogle sekunder. Timerdisplayet viser en nedtælling på 30 sekunder.
Tryk og hold låseknappen inde i 3 sekunder for at aktivere permanent børnesikring.	Alle displays viser “Lo” i nogle sekunder.
Sådan oplåses betjeningen	
I tilstanden med midlertidig børnesikring: Tryk kort på låseknappen for at deaktivere den midlertidige børnesikring. Den midlertidige børnesikring deaktiveres automatisk, når nedtællingen når 0.	
I tilstanden med permanent børnesikring: Tryk og hold låseknappen inde i 3 sekunder for at deaktivere den permanente børnesikring.	

 Når apparatet er i permanent låsetilstand under drift, er alle funktioner deaktiveret bortset fra tænd-/sluk- og låseknappen. I nødstilfælde kan apparatet altid slukkes med tænd-/sluk-knappen.

Når apparatet tændes i permanent børnesikringstilstand, viser displayet “Lo”, og børnesikringen skal deaktiveres, før apparatet kan bruges.

Midlertidig børnesikring kan kun aktiveres under drift.

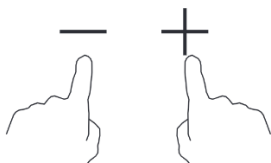
4. Timerfunktion

Du kan indstille timeren til automatisk at slukke én eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet. Maksimal timertid er 99 minutter. Standardindstillingen for timeren er 1 minut.

Indstilling af én kogezone

Timeren kan kun indstilles, når apparatet eller udsugningen er i drift.

- Tryk på “-” og “+” samtidigt i 1 sekund for at annullere timeren.
- Indstil tiden ved at trykke på timerens “+”- eller “-”-knapper.
- Et kort tryk på “-” eller “+” reducerer eller øger tiden med 1 minut.
- Tryk og hold “-” eller “+” inde for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.



5. Pausefunktion

Pausefunktionen kan kun aktiveres, når apparatet er i drift.

Når pausefunktionen aktiveres, skifter apparatet og udsugningen til laveste niveau.

Aktivering af pausefunktion
Under drift: Tryk på pauseknappen for at aktivere pausefunktionen. I pausefunktion viser displayet “ ” eller “ ”.
Deaktivering af pausefunktion
I pausefunktion: Tryk på pauseknappen igen for at deaktivere pausefunktionen og vende tilbage til den tidligere indstilling.
Pausefunktionen afsluttes automatisk efter 10 minutter, hvorefter apparatet og udsugningen slukkes.

6. Boostfunktion

Aktivering af boostfunktion

Under drift: Tryk på “B”-knappen. Kontrollér, at displayet viser boost-animationen eller “b”. Bemærk: Udsugningen viser “b” i boosttilstand, mens apparatet viser boost-animationen.



Maks. boost-animation



Deaktivering af boostfunktion

Tryk på slideren for den kogezone, hvor boostfunktionen skal deaktiveres. Du kan også slukke hele apparatet ved at trykke på tænd-/sluk-knappen.

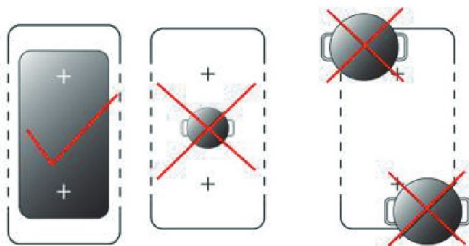


- Kogezonen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 10 minutter.
- Flex-zonen og udsugningen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis det oprindelige varmetrin var 0, vender apparatet tilbage til højeste niveau efter afsluttet boostfunktion.
- Når to kogezone på samme side anvendes uafhængigt af hinanden, og den ene kogezone kører i boosttilstand, vil begge kogezone automatisk skifte til trin 15, hvis den anden kogezone også sættes i boosttilstand.
- Når to kogezone på samme side anvendes uafhængigt af hinanden, og den ene kogezone allerede kører i boosttilstand, mens den anden kogezone aktiveres og indstilles til et bestemt varmetrin, vil ingen af kogezone kunne anvende boostfunktionen, hvis den samlede effekt overstiger grænsen på 3700 W for den pågældende side.

7. Flex-funktion

Brug af Flex-funktion

1. Placer en stor gryde centralt på flex-zonen.
 - Sørg for, at bunden af kogegrejet og kogezonen er rene og tørre.
 - Sørg for, at kogegrejets længde er større end 23 cm.



2. Tryk på flex-knappen for at aktivere flex-zonen.



3. Indstil varmetrinnet ved at føre fingeren hen over slideren.



Bemærk

Når en kogezone anvendes individuelt, kan du trykke på flex-knappen for at aktivere flex-funktionen. Flex-zonen aktiveres med det højeste effektniveau fra den aktive kogezone.

Ved opvarmning i flex-tilstand afsluttes flex-funktionen automatisk, hvis kun én del af flex-zonen er dækket af kogevej.

8. Automatisk udsugning

Udsugningen reguleres automatisk ud fra apparatets driftstilstand.

I automatisk udsugningstilstand slukkes udsugningen automatisk 2 minutter efter, at alle kogezone er slukket.

Automatisk udsugning kan ikke aktiveres, uden at en kogezone er tændt.

Når apparatet tændes med tænd-/sluk-knappen, og en kogezone aktiveres samt varmetrin vælges, aktiveres automatisk udsugning automatisk.

Udsugningens display viser "A".



Når automatisk udsugning er aktiveret, viser udsugningens display "A".

Når knappen for automatisk udsugning vælges, sættes udsugningen til niveau 0, hvorefter udsugningen slukkes og automatisk udsugning deaktiveres.

9. Rengøringspåmindelse

Efter 80 timers samlet drift af apparatet tænder indikatorlampen.



1. Kontrollér, om filteret er snavset. Hvis det er snavset, skal filteret rengøres i henhold til anvisningerne i afsnittet om filterrengøring.
2. Rengør vandbeholderen i henhold til anvisningerne for af- og montering.
3. Når vandbeholderen er rengjort, slukker indikatorlampen automatisk.



Du kan også nulstille påmindelsen ved at trykke og holde rengøringsknappen inde i 3 sekunder. Rengøringstimeren starter derefter forfra. Hvis indikatorlampen er tændt, slukkes den.



Bemærk

Overdreven ophobning af fedt kan påvirke den integrerede sugeevne, og vand, der opbevares for længe i vandbeholderen, kan udvikle lugt. Regelmæssig rengøring anbefales.

10. Standarddriftstid

Automatisk slukning er en sikkerhedsfunktion, der automatisk slukker apparatet, hvis det ikke betjenes i længere tid. Standarddriftstiden varierer afhængigt af det valgte varmetrin, som vist i tabellen nedenfor.

Kogeplade									
Varmetrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timer)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Varmetrin	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstid (timer)	2	2	2	1,5	1,5	1,5			
Emhætte									
Effekttrin	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstid (timer)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Effekttrin	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstid (timer)	3	3	3	2	2	2			

Boost for udsugning	Boost for enkelt kogezone	Boost for flex-zone
5 min	10 min	5 min

Når boostfunktionen afsluttes, vender apparatet tilbage til det niveau, der var valgt før boostfunktionen blev aktiveret. Hvis det tidligere niveau var 0, vender apparatet tilbage til niveau 15 efter afsluttet boostfunktion.

Når kogegrejet fjernes, stopper opvarmningen med det samme, og apparatet slukker automatisk efter 1 minut.



Personer med pacemaker bør kontakte deres læge, før apparatet anvendes.

11. Brugerindstillinger

Brugerindstillingerne kan anvendes til:

C0: Gendan fabriksindstillinger

C3: Indstilling af effektbegrænsning

C4: Test af kogegejets kvalitet

C5: Lydindstilling

C7: Indstilling af displayets lysstyrke

C8: Funktion til flytning af kogegejet

H1: Indstilling af recirkulation-/aftræksdrift

H2: Indstilling af forsinket slukning for udsugning

H3: Nulstilling af driftstid for filterpåmindelse

Sådan åbnes menuen

Knap til valg af menupunkt (kort tryk): "LOCK"

Knap til valg af parameter (kort tryk): "BOOST"

Knap til lagring af parametre (tryk og hold i 3 sekunder): "LOCK"

Trin-for-trin

Trin 1: Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet, mens det er slukket.

Trin 2: Tryk og hold "LOCK"-knappen inde i 3 sekunder for at aktivere børnesikringen.

Trin 3: Tryk og hold "BOOST"-knappen inde i 3 sekunder for at åbne menuen for brugerindstillinger. Børnesikringen deaktiveres automatisk. Displayet for venstre forreste kogezone viser nu "c".

Trin 4: Tryk kort på "BOOST"-knappen for at åbne menuen. Displayet for venstre forreste kogezone viser det aktuelle menunummer (f.eks. c3), og timerdisplayet viser den aktuelle værdi (f.eks. 1). (Bemærk: Tryk på andre knapper i dette trin afslutter automatisk menuen.)

Trin 5: Tryk kort på "LOCK"-knappen for at skifte mellem menupunkter (f.eks. c3 → c4 → c5 ...).

Trin 6: Tryk kort på "BOOST"-knappen for at ændre værdien for det aktuelle menupunkt (f.eks. 0 → 1).

Trin 7: Tryk og hold "LOCK"-knappen inde i 3 sekunder for at gemme alle ændrede indstillinger og afslutte menuen.

Kanalnummer	Konfigurationsindhold	Konfigurationsmuligheder
c0	Gendan fabriksindstillinger	0 : Gendan ikke (standard) 1 : Gendan Standard: 0
c3	Indstilling af effektbegrænsning	2,8 / 3,5 / 4,5 / 5,8 / 7,4 kW Standard: 7,4 kW
c4	Test af kogegrejets kvalitet	0 : Start ikke test af kogegrej 1 : Start test af kogegrej Når funktionen er aktiveret, trykkes og holdes kogezoneknappen inde i 3 sekunder for at starte testen af kogegrejet. Efter 12 sekunder vises kvalitetsniveauet (0-10) i displayet. Standard: 0
c5	Lydindstilling	0 : Lyd aktiveret 1 : Lyd deaktiveret Standard: 0
c7	Indstilling af displayets lysstyrke	1-5 : Lysstyrkeniveau Standard: 3
c8	Funktion til flytning af kogegrej	0 : FRA 1 : TIL Standard: 0
h1	Indstilling af recirkulation-/aftræksdrift	0 : Reserveret – ikke i brug 1 : Recirkulation 2 : Aftræksdrift Standard: 2
h2	Indstilling af forsinket slukning for udsugning	0 : Fra 1 : 1 min 2 : 2 min 5 : 5 min 10 : 10 min 20 : 20 min Standard: 0
h3	Nulstilling af driftstid for filterpåmindelse	0 : Nulstil ikke 1 : Nulstil Standard: 0

Forsinket slukning af udsugningen

Når tiden for automatisk slukning er indstillet, og udsugningen samt apparatet har været i drift samtidigt i mere end 30 sekunder, aktiveres funktionen for forsinket slukning af udsugningen. Når apparatet slukkes med tænd-/sluk-knappen, fortsætter udsugningen på niveau 1 i den indstillede tid.

Beskrivelse af funktionen til flytning af kogegrej

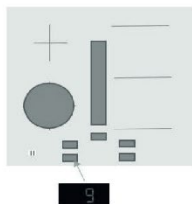
Når funktionen til flytning af kogegrej er aktiveret, kan kogegrejet flyttes fra en aktiv kogezone til en inaktiv kogezone, så længe boostfunktionen ikke er aktiv.

Når flytningen registreres, blinker displayet for den nye kogezone, og der afgives et lydsignal. Tryk derefter på pauseknappen for at bekræfte flytningen.

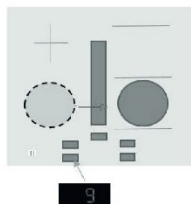
Hvis den oprindelige kogezone havde en aktiv timer, overføres timerindstillingen og den resterende tid automatisk til den nye kogezone.

Flex-zonen og individuelle kogezone understøtter ikke flyttefunktionen under boosttilstand. Hvis en kogezone aktiverer boostfunktionen, deaktiveres flyttefunktionen automatisk.

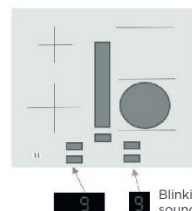
Eksempel



Tænd den forreste venstre kogezone, og vælg varmetrin.



Når varmetrinnet er stabilt, flyttes kogegrejet fra den forreste venstre kogezone til den forreste højre kogezone.



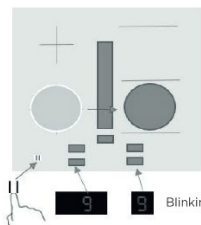
Når den højre kogezone registrerer kogegrejet, blinker displayet, og der afgives et lydsignal.

Tænd den forreste venstre kogezone, og vælg varmetrin.

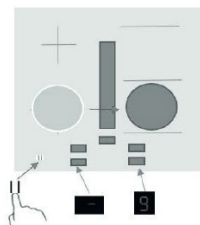
Når varmetrinnet er stabilt, flyttes kogegrejet fra den forreste venstre kogezone til den forreste højre kogezone.

Når den højre kogezone registrerer kogegrejet, blinker displayet, og der afgives et lydsignal.

Bekræftelse

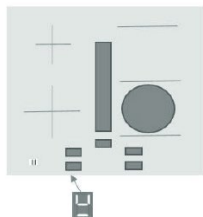


Tryk på pauseknappen for at bekræfte flytningen.



Den forreste højre kogezone fortsætter med samme effektniveau som den forreste venstre kogezone.

Annullering



1. Displayet for den forreste venstre kogezone viser symbolet for manglende kogegrej.
2. Flytningen annulleres automatisk efter tryk på en anden knap eller efter 10 sekunder.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For at sikre optimal funktion og lang levetid er det vigtigt at rengøre og vedligeholde apparatet regelmæssigt.

Rengøring af kogepladen

Problem	Sådan gør du	Vigtigt
Daglig snavs på glasset (fingeraftryk, mærker, madrester og ikke-sukkerholdigt spild)	1. Sluk for kogepladen. 2. Påfør rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, mens overfladen stadig er lunken (ikke varm). 3. Skyl og tør efter med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd kogepladen igen.	• Selvom restvarmeindikatoren ikke vises, kan kogezone stadig være varm. • Brug ikke grove skuresvampe eller aggressive/slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse glasset. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen, da dette kan medføre misfarvning.
Overkog, smeltet materiale og varmt sukkerholdigt spild	Fjern straks spildet med en spartel, paletkniv eller glasskraber egnet til glaskeramiske kogeplader. 1. Sluk for kogepladen på vægafbryderen. 2. Hold skraber i ca. 30° vinkel og skrab spildet over på et køligt område af kogepladen. 3. Fjern spildet med en klud eller køkkenrulle. 4. Følg herefter anvisningerne under "Daglig snavs på glasset".	• Sukkerholdigt spild skal fjernes hurtigst muligt, da det ellers kan beskadige glasoverfladen permanent. • Vær forsigtig – bladet i en glasskraber er meget skarpt. Opbevares utilgængeligt for børn.
Spild på touchbetjeningen	1. Sluk for kogepladen. 2. Tør væsken op. 3. Rengør betjeningsområdet med en fugtig svamp eller klud. 4. Tør området grundigt med køkkenrulle. 5. Tænd kogepladen igen.	• Kogepladen kan bippe eller slukke automatisk, hvis der er væske på touchbetjeningen. • Sørg for, at området er helt tørt, før apparatet tændes igen.

Rengøring af rist, fedtfilter og aktivt kulfilter

Fedtfilterne filtrerer fedt fra madlavningsdampen. For at opretholde optimal ydeevne skal fedtfilteret rengøres regelmæssigt.



ADVARSEL ... Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilterne kan antændes.

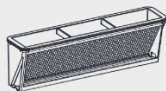
- Brug aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Rengør fedtfilterne regelmæssigt.
- Arbejd aldrig med åben ild tæt på apparatet (f.eks. flambéring).
- Installer ikke apparatet tæt på varmekilder til fast brændsel (f.eks. træ- eller kulfyr), medmindre disse har en lukket og fastmonteret afdækning. Der må ikke forekomme gnister.

1. VIGTIGT

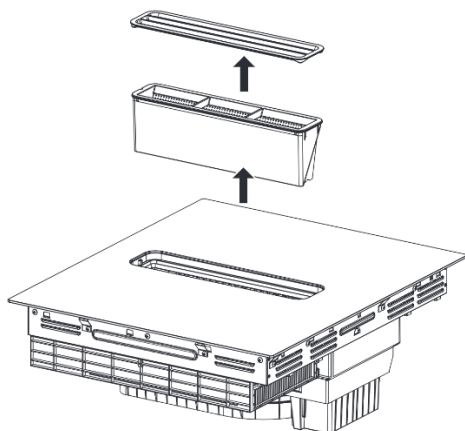
Nedfaldende fedtfiltere kan beskadige apparatet nedenunder. (Det anbefales at rengøre fedtfilteret ugentligt.)

Fjern rist og fedtfilter, og bortskaf dem korrekt.

- Der kan ophobe sig fedt i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at undgå, at fedt drypper ud.

Kode	Tilbehør	Beskrivelse	Antal
C		Rist	1
D		Fedtfilter	1

Tag rist og fedtfilter ud fra top til bund.



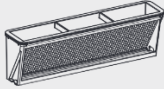
Rengøring af fedtfilter eller rist manuelt

1. Læg fedtfilteret eller risten i blød i varmt sæbevand.
2. Brug en børste til at rengøre fedtfilteret eller risten.
Brug ikke aggressive, syreholdige eller stærkt alkaliske rengøringsmidler.
Brug et særligt fedtopløsende rengøringsmiddel ved kraftig tilsmudsning.
3. Skyl fedtfiltrene grundigt.
4. Lad fedtfiltrene dryppe af.

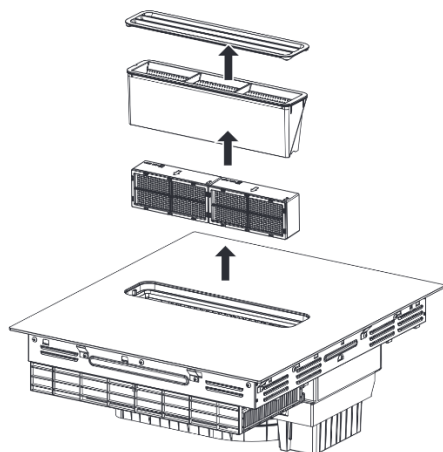
Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine

1. Placer fedtfiltrene løst i opvaskemaskinen uden at klemme dem fast.
For optimal rengøring skal fedtfilteret placeres med filtersiden nedad i opvaskemaskinen.
Rengør ikke meget snavsede fedtfiltere sammen med køkkenredskaber.
Brug ikke aggressive, syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler.
2. Start opvaskemaskinen, og vælg en temperatur på maks. 70 °C.
3. Lad fedtfiltrene dryppe af.

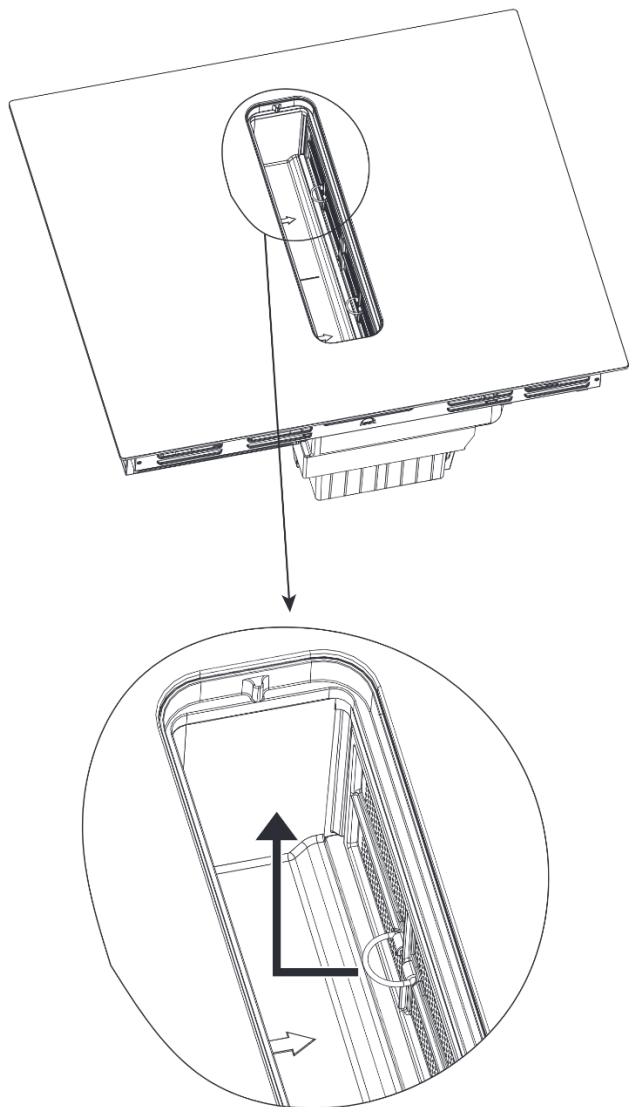
Rengøring af aktivt kulfilter

Kode	Tilbehør	Beskrivelse	Antal
C		Rist	1
D		Fedtfilter	1
G		Aktivt kulfilter	2

Tag rist, fedtfilter og aktivt kulfilter ud ét ad gangen fra top til bund.



Træk det aktive kulfilter ud manuelt ved hjælp af metalringen, og løft det opad.



Rengøring og udskiftning

1. Placer det aktive kulfilter i opvaskemaskinen, tilsæt rengøringsmiddel, og anvend standardprogrammet (1,5-3 timer) til rengøring.
2. Læg det aktive kulfilter i blød i varmt vand (60-80 °C) i 1-2 timer, tilsæt rengøringsmiddel til vandet, og skyl derefter med rent vand.
3. For at bevare det aktive kulfilters optimale funktion anbefales regelmæssig rengøring. Filteret bør udskiftes efter 5 års brug.
4. Aktive kulfiltre kan købes hos specialforhandlere eller via kundeservice.
5. Se installationsvejledningen for korrekt montering af det aktive kulfilter.

Tørring

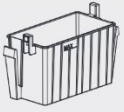
1. Placer det rengjorte kulfilter i ovnen og tør det i 3 timer ved 150 °C.
2. Brug en varmluftsblæser til tørring i 0,5 time.



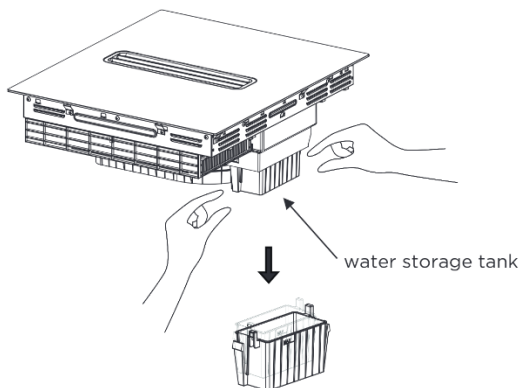
Bemærk

1. Brug ikke stærkt alkaliske eller kraftigt oliebaseerede rengøringsmidler (vi anbefaler opvasketabs/-pulver fra Finish, Somat eller Ecover), da de kan beskadige det aktive kulfilter.
2. Temperaturen på det varme vand må ikke overstige 80 °C, da dette kan beskadige det aktive kulfilter.
3. Overskrid ikke en tørretemperatur på 200 °C, da dette kan beskadige det aktive kulfilter.
4. Brug ikke overdreven kraft ved rengøring af kulblokken, da dette kan beskadige det aktive kulfilter.

Rengøring af vandbeholder

Kode	Tilbehør	Beskrivelse	Antal
H		Vandbeholder	1

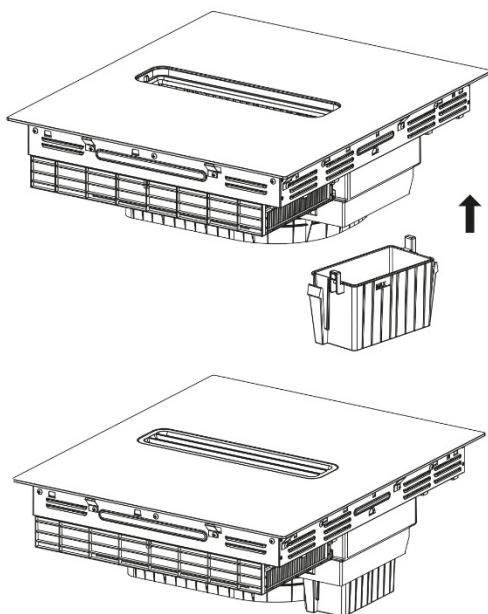
Tryk på låsene på vandbeholderen med begge hænder, og træk den nedad.



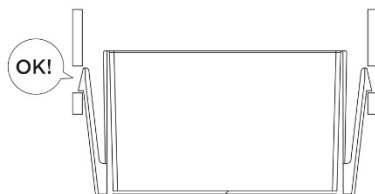
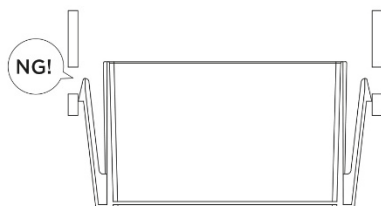
Rengøring

Skyl vandbeholderen med varmt vand. Ved fedtpletter kan der tilsættes et rengøringsmiddel for at lette rengøringen.

Installation af vandbeholder



Sørg for at vandbeholderens spænde er korrekt monteret



PROBLEMLØSNING

Fejlvisning og kontrol

Apparatet er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne funktion kan teknikeren kontrollere flere komponenters funktion uden at afmontere apparatet fra bordpladen.

1) Fejlkode under brug og løsning

Automatisk nulstilling

Fejlkode	Problem	Mulig løsning
EL, EH	Unormal forsyningsspænding.	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Tænd apparatet igen, når strømforsyningen er normal.
C1	Høj temperatur på temperatursensoren for glaskeramisk plade.	Vent, indtil temperaturen på glaskeramisk plade vender tilbage til normal. Tryk på "tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet.
C2	Høj temperatur på IGBT.	Vent, indtil temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på "tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet. Kontrollér, om ventilatoren kører korrekt. Hvis ikke, skal ventilatoren udskiftes.
b2	Høj temperatur på IPM.	Vent, indtil temperaturen på IPM vender tilbage til normal. Tryk på "tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet.
b3	Unormal strøm på udsugningens driverkort.	Tryk på "tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet.
	Vandbeholderen er fjernet.	Kontrollér, om vandbeholderen er korrekt monteret.
EF	Flere funktionsknapper er trykket ned samtidigt.	Rengør betjeningspanelet.
FC	Påmindelse om udskiftning af filter.	Efter ca. 750 timers samlet brug af apparatet anbefales det at udskifte det aktive kulfilter. Udskift kulfilteret i henhold til vejledningen for udskiftning af kulfilter. Når udskiftningen er gennemført, følges anvisningerne i brugermenuen for at vælge h3 og nulstille funktionen.

Ingen automatisk nulstilling

Fejlkode	Problem	Mulig løsning
E1	Fejl på temperatursensor for glaskeramisk plade – åben kreds.	Kontrollér forbindelsen eller udskift temperatursensoren for glaskeramisk plade.
E2	Fejl på temperatursensor for glaskeramisk plade – kortslutning.	
E7	Fejl på temperatursensor for glaskeramisk plade – ugyldig værdi.	
E3	Fejl på temperatursensor for IGBT – åben kreds.	Udskift inverter-driverkortet.
E4	Fejl på temperatursensor for IGBT – kortslutning.	
b5/b7	Fejl i ventilationssystem eller ventilationskanal blokeret.	Tryk på "tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet. Kontrollér, om der er fremmedlegemer i udsugningen. Kontrollér, om forbindelseskablet er beskadiget. Udskift udsugningens driverkort eller motor.
Bd	Kommunikation mellem displaykort og udsugningens driverkort mislykkes.	Udskift udsugningens driverkort, strømkort eller displaykort, og kontrollér, om forbindelseskablet er beskadiget.
EU	Forbindelsen mellem displaykort og hovedkort er afbrudt, eller kommunikationsfejl på touch-IC.	Udskift inverter-driverkort, strømkort eller displaykort, og kontrollér, om forbindelseskablet er beskadiget.
F5	Unormal ventilatorfunktion.	Udskift køleventilatoren.

Specifikke fejl og løsninger

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-displayet tænder ikke, når apparatet tilsluttes strøm.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at stikket sidder korrekt i stikkontakten, og at stikkontakten fungerer.	
	Fejl i forbindelsen mellem hjælpe-strømkort og displaykort.	Kontrollér forbindelsen.	
	Hjælpe-strømkortet er beskadiget.	Udskift hjælpe-strømkortet.	
	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
Nogle knapper fungerer ikke, eller LED-displayet vises ikke korrekt.	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
Indikatoren for tilberedning tænder, men opvarmning starter ikke.	For høj temperatur på apparatet.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftudtag kan være blokeret.	
	Fejl på ventilatoren.	Kontrollér, om ventilatoren kører korrekt. Hvis ikke, skal ventilatoren udskiftes.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker med "u".	Forkert type kogegrej.	Brug egnet kogegrej (se brugsanvisningen).	Fejl i grydedetekterings-kredsløbet – udskift strømkortet.
	Gryden er for lille.		
	Apparatet er overophedet.	Vent, indtil temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet.	
Kogezoner på samme side (f.eks. første og anden zone) viser "u".	Fejl i forbindelsen mellem strømkort og displaykort.	Kontrollér forbindelsen.	
	Displaykortets kommunikationsdel er beskadiget.	Udskift displaykortet.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Ventilatormotoren afgiver unormal lyd.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående beskriver vurdering og kontrol af almindelige fejl.

Undlad at adskille apparatet selv for at undgå fare og beskadigelse af apparatet.

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 personskafer, 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 afhjulpel 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.

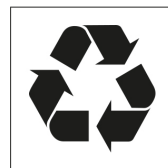
Overholdelse af RoHS-direktivet

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

