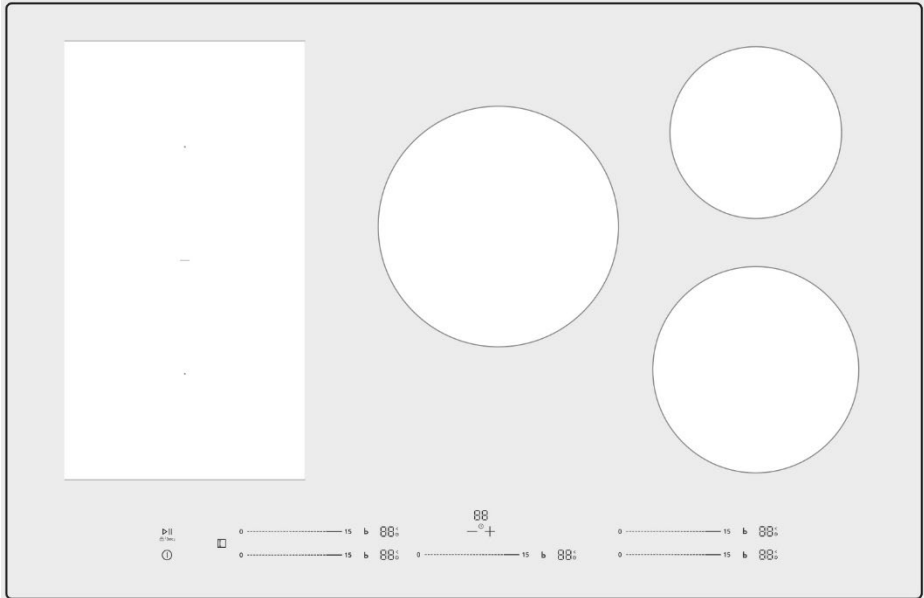




CIP804FS - CIMP80FS



Brugsanvisning - Induktionskogeplade 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	13
BETJENING	18
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	29
PROBLEMLØSNING	30
VAREMÆRKER, OPHAVSRET OG JURIDISK ERKLÆRING	34
REKLAMATIONSRET OG SERVICE	35
BORTSKAFFELSE OG GENANVENDELSE	36

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, gaffler, 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.

Sundhedsrisiko

- Dette apparat 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 de anvender apparatet, for at sikre, at implantatet ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre 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 kogegrej) og induktionskogepladens 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.
- Placer eller efterlad ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort eller hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere eller medieafspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- 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 kogegejret.
- 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 kogegejre med ujævn bund, og undgå at trække kogegejre 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

Induktionskogeplade	CIP804FS - CIMP80FS
Antal kogezone:	5 zoner
Forsyningsspænding:	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Samlet tilslutningseffekt:	7400 W
Produktmål (L × B × H):	800 × 520 × 48 mm
Udskæringsmål (A × B):	750 × 480 mm

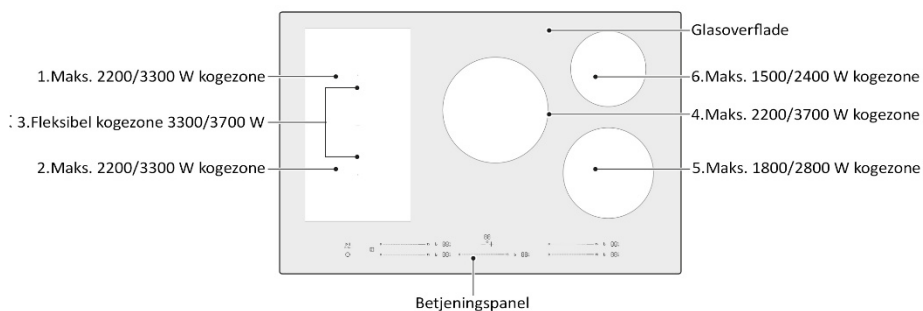
Vægt og mål er omtrentlige. Da vi løbende forbedrer vores produkter, forbeholder vi os ret til at ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

	Symbol	Data	Enhed
Modelidentifikation	-	CIP804FS - CIMP80FS	
Kogepladetype	-	Indbygget induktionskogeplade	
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og -områder, klassiske glaskeramiske varmezone, massive kogeplader)	-	1x tilberedningsområde 2x kogezone	
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og -områder, herunder klassiske glaskeramiske varmezone og massive kogeplader)	-	Induktionskogezone og -område	
For cirkulære elektriske kogezone: diameter af det effektive varmeområde pr. kogezone	Ø	Zone1: 21,0 Zone2: 15,0 Zone3: 18,0	cm
For ikke-cirkulære elektriske kogezone eller -områder: længde og bredde af det effektive varmeområde pr. kogezone eller -område	L,B	Område1: L = 38,3 B = 21,0	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kg	EC – energiforbrug	Område1: 191,5 Zone1: 172,9 Zone2: 183,8 Zone3: 181,0	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg	EC – energiforbrug for kogepladen	182,3	Wh/kg

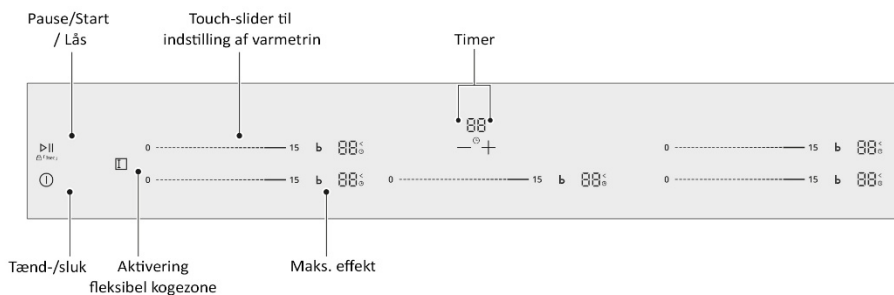
Data er fastlagt i henhold til standard EN 60350-2 samt Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014.

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



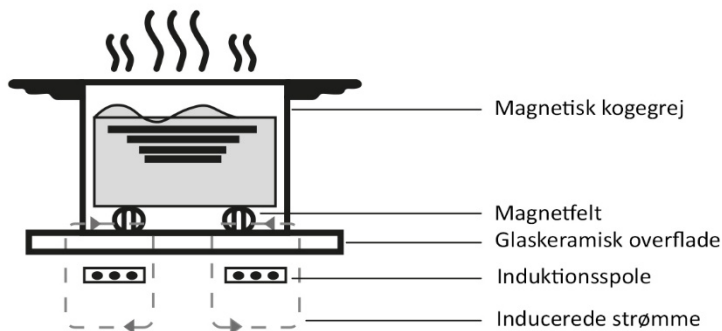
Betjeningspanel



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

Funktion og virkemåde

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



Før du tager din nye induktionskogeplade i brug

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

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 induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Varmetrin

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

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
14 / 15 / P	• Wokstegning • Bruning/stegning ved høj varme • Opkogning af supper • Kogning af vand

INSTALLATION

Udskæring

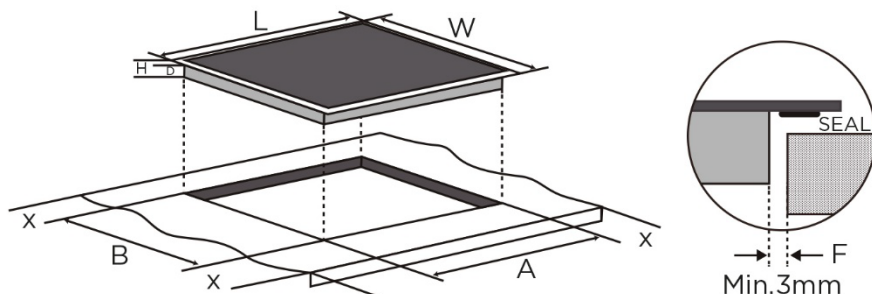
Skær hul i bordpladen i henhold til målene vist i tegningen.

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.

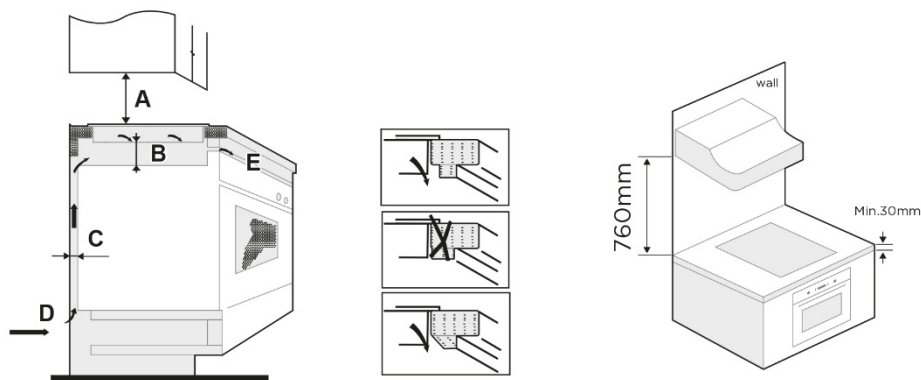


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	48	44	750+2	480+2	50 min.	3 min.

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



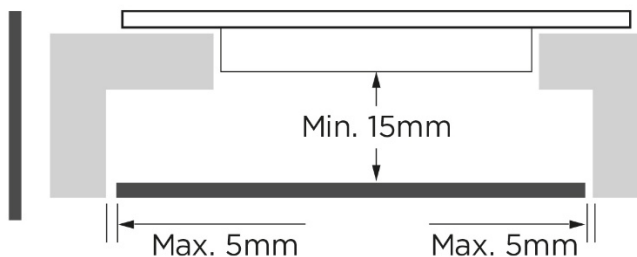
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og overskabe over kogepladen skal være mindst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	15 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudtag (5 mm)

ADVARSEL: Sørg for tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen 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.

- 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.
- Bagvæggen samt tilstødende og omgivende overflader skal kunne modstå temperaturer på op til 90 °C.

Før installation af kogepladen skal det sikres, at:

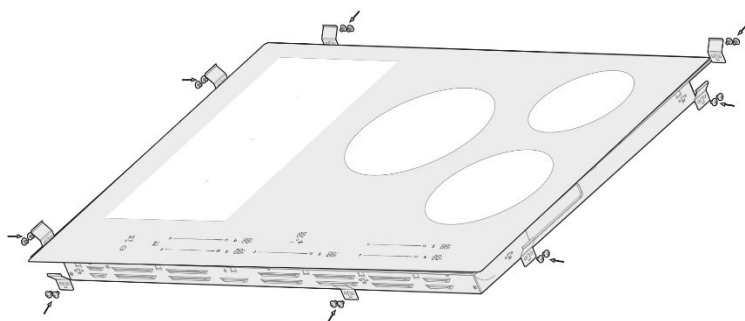
- Bordpladen skal være plan og vandret, og ingen konstruktionsdele må forhindre de nødvendige frirum.
- Bordpladen skal være fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal ovnen være udstyret med en indbygget køleventilator.
- Installationen skal overholde alle krav til afstande samt gældende standarder og forskrifter.
- En egnet afbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse fra elnettet, skal være integreret i den faste installation og monteret i overensstemmelse med gældende installationsregler.
- 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).
- Afbryderen skal være let tilgængelig for brugeren efter installation af kogepladen.
- Kontakt de lokale myndigheder eller bygningsreglementet, hvis du er i tvivl om installationskravene.
- Anvend varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) på vægge omkring kogepladen.

Efter installation af kogepladen skal det sikres, at:

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

Montering af beslag

Inden installation skal beslagene monteres i slidserne på alle fire sider af induktionskogepladen. Monter 2 beslag på hver side, i alt 8 beslag.



FORSIGTIG

1. Induktionskogepladen 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. Induktionskogepladen 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.

Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen

! Kogepladen må kun tilsluttes elnettet af en kvalificeret fagperson.

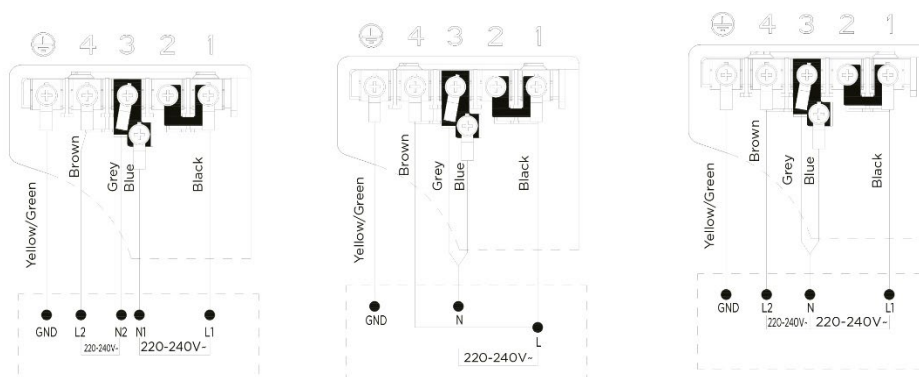
Før kogepladen tilsluttes strømforsyningen, skal følgende kontrolleres:

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.



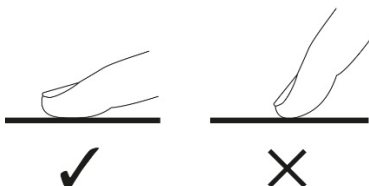
- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en autoriseret servicetekniker med korrekt værktøj for at undgå risiko.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til elnettet, skal der installeres en flerpolet afbryder med en kontaktadskillelse på mindst 3 mm mellem kontakterne.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

! Kogepladens underside og strømforsyningskablet må ikke være tilgængelige efter installation.

BETJENING

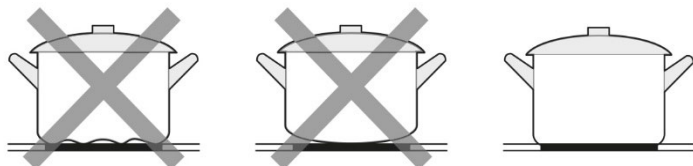
Touch-betjening

- 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.

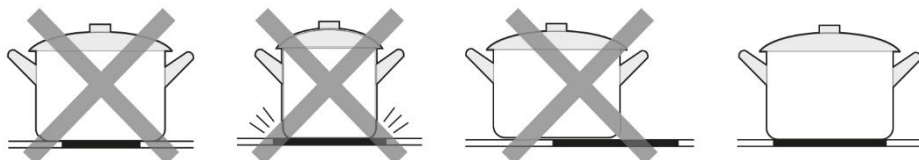


Valg af egnet kogegrej

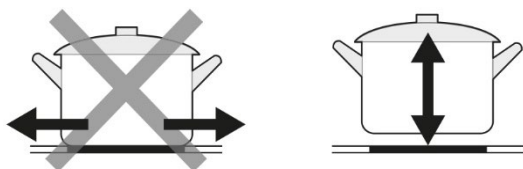
- Brug kun kogegrej, der er egnet til induction. Kig efter inductionssymbolet på emballagen eller i bunden af kogegrejet.
- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet, ved at holde en magnet mod bunden. Hvis magneten tiltrækkes, er kogegrejet egnet til induction.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld 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. Kogegrej med en diameter under 140 mm registreres muligvis ikke af kogepladen. Placer altid kogegrejet centreret på kogezone.



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

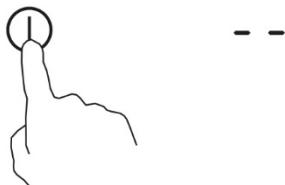


Kogezone	Bunddiameter for induktionsegnet kogegrej	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	160	Kogegrejets størrelse må ikke overstige markeringen på kogepladen.
2	160	
4	160	
5	160	
6	120	

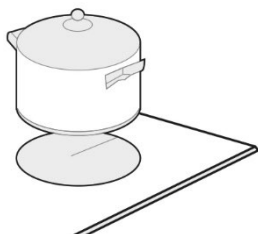
Sådan bruger du kogepladen

1. Start tilberedning

1. Tryk på tænd/sluk-knappen og hold den nede et øjeblik. Når kogepladen tændes, høres et bip, og alle displays viser "--", hvilket angiver, at kogepladen er i standbytilstand.



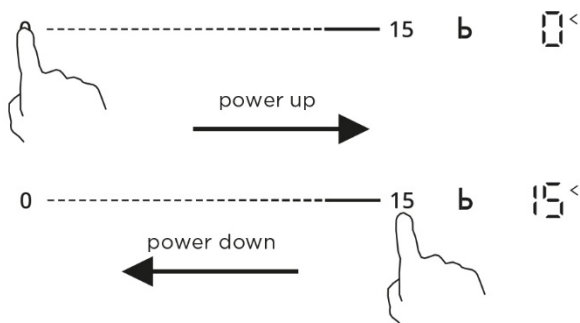
2. Placer egnet kogevej på den kogezone, du ønsker at bruge.
 - a. Sørg for, at bunden af kogevejret og kogezonens overflade er rene og tørre.



3. Berør slideren for den ønskede kogezone – varmetrinnet og indikator for valgt kogezone vises i displayet.



4. Vælg varmetrin ved at føre fingeren hen over slideren.
 - Hvis der ikke vælges et varmetrin inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte forfra fra trin 1.
 - Varmetrinnet kan ændres under tilberedningen.



Hvis  blinker skiftevis med varmetrinnet

Dette betyder, at:

- der ikke er placeret kogevej på den korrekte kogezone, eller
- det anvendte kogevej ikke er egnet til induktion, eller
- kogevejret er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Der sker ingen opvarmning, medmindre der er egnet kogevej på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke registreres egnet kogevej.

2. Afslut tilberedning

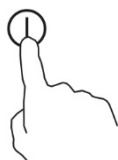
1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.



2. Sluk kogezone ved at føre slideren til "0". Kontrollér, at displayet viser "0".



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



4. Vær opmærksom på varme overflader
 "H" vises for den kogezone, som stadig er varm. Indikatoren forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur.
- Restvarmen kan også udnyttes til energibesparelse – brug en kogezone, der stadig er varm, til at opvarme yderligere kogegrej.

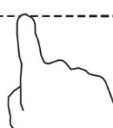
0 ----- 15 b H

3. Brug af boost-funktion

Aktivering af boost

1. Berør slideren for den ønskede kogezone.

0 ----- 15 b 8[<]



2. Tryk på "b"-knappen. Kontrollér, at displayet viser "P".

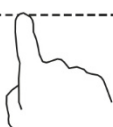
0 ----- 15 b P[<]



Deaktivering af boost-funktion

3. Berør slideren for den kogezone, hvor du vil deaktivere boost-funktionen.

0 ----- 15 b 8[<]



4. Sluk kogezone ved at føre slideren til "0". Kontrollér, at displayet viser "0".

0 ----- 15 b 0[<]





Bemærk

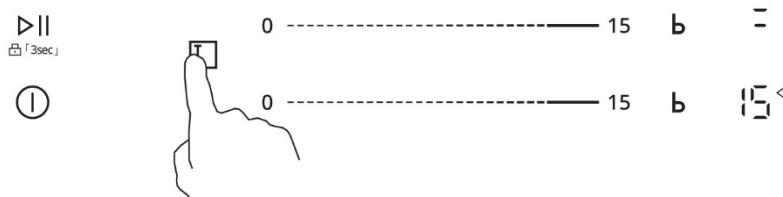
- Funktionen kan anvendes på alle kogezone.
- Hvis boost-funktionen aktiveres fra et varmetrin, vender kogezone efter 10 minutter automatisk tilbage til det tidligere valgte varmetrin. Hvis boost-funktionen aktiveres uden forudgående valg af varmetrin, skifter kogezone efter 10 minutter til varmetrin 15.

4. Fleksibelt område

- Det fleksible område kan anvendes som én samlet kogezone eller som to separate kogezone, afhængigt af behov.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktionszoner, som kan styres separat. Når det anvendes som én samlet zone, slukkes den del, der ikke er dækket af kogegrej, automatisk efter 1 minut.
- For korrekt registrering af kogegrej og jævn varmefordeling skal kogegrejet placeres korrekt:
 - I forreste eller bageste del af det fleksible område, hvis kogegrejet er mindre end 22 cm.
 - Frit inden for området ved større kogegrej.

Som én samlet kogezone

- For at aktivere det fleksible område som én stor kogezone trykkes på knappen for fleksibelt område.



- Varmetrinnet fungerer som for en almindelig kogezone.
- Hvis kogegrejet flyttes fra forreste til bageste del (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye placering og bevarer samme varmetrin.
- Tryk igen på den relevante knap for at registrere yderligere kogegrej.

Som to separate kogezone

- For at anvende det fleksible område som to separate kogezone med forskellige varmetrin trykkes på knappen for fleksibelt område.

5. Pausetilstand

- Du kan sætte tilberedningen på pause i stedet for at slukke kogepladen.
- Når pausetilstand aktiveres, deaktiveres alle betjeningsfunktioner undtagen tænd/sluk-knappen.

Aktivering af pausetilstand	
Tryk kort på pause-/låseknappen.	Timerindikatoren og indikatoren for aktiv kogezone viser " ".
Deaktivering af pausetilstand	
Tryk kort på pause-/låseknappen igen.	

⚠ Når kogepladen er i pausetilstand, er alle funktioner deaktiveret undtagen tænd/sluk-knappen . I nødstilfælde kan kogepladen altid slukkes med tænd/sluk-knappen .

6. 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 og hold pause-/låseknappen nede.	Timerindikatoren viser "Lo", og tidsdisplayet blinker skiftevis.
Deaktivering af tastelås	
Tryk og hold pause-/låseknappen 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.

7. Timerfunktion

Du kan bruge timeren på følgende måder:

- Indstille den til automatisk at slukke én eller flere kogezone efter den valgte tid. Den maksimale tid er 99 minutter.

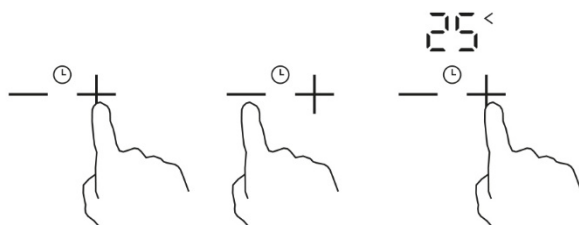
a) Indstilling af timer til slukning af én eller flere kogezone

Indstilling for én kogezone

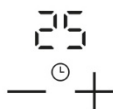
- Berør slideren for den kogezone, du vil indstille timeren for.



- Indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-" på timeren.
 - Et tryk på "+" eller "-" ændrer tiden med 1 minut.
 - Tryk og hold "+" eller "-" nede for at ændre tiden med 10 minutter ad gangen.
 - Når tiden indstilles, vises indikator for den valgte tid.

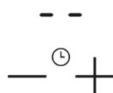


3. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen automatisk. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren for den valgte kogezone blinker.



0 ----- 15 b 8[⌚]

4. Når den indstillede tid udløber, slukkes den pågældende kogezone automatisk.



0 ----- 15 b - -



Andre kogezone fortsætter med at fungere, hvis de allerede er tændt.

Indstilling for flere kogezone

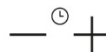
Fremgangsmåden for flere kogezone er den samme som for én kogezone.

- Når der er indstillet tid for flere kogezone, vil indikatorerne for de relevante kogezone være tændt.
- Timerindikatoren for den kogezone med kortest resterende tid blinker, og den resterende tid vises i displayet.

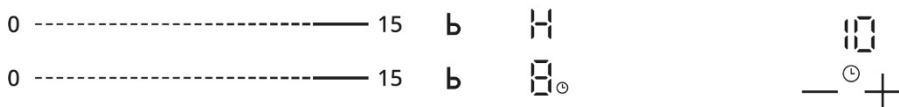
0 ----- 15 b 15[⌚] (set to 25 minutes)

25

0 ----- 15 b 8[⌚] (set to 35 minutes)



- Når nedtællingen er færdig, slukkes den pågældende kogezone automatisk.
- Herefter identificeres den kogezone med den korteste resterende tid blandt de aktive timere. Den resterende tid for denne kogezone vises i timerdisplayet, og timerindikatoren for den pågældende kogezone blinker.



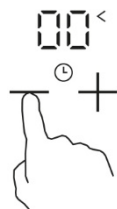
- Berør knappen for den ønskede kogezone for at få vist den tilhørende resterende tid i timerdisplayet.

b) Annullering af timer

1. Berør slideren for den kogezone, hvor du vil annullere timeren.



2. Tryk og hold “-”-knappen på timeren nede, indtil displayet viser “00”. Timeren annulleres herefter.



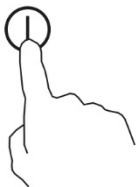
8. Effektbegrænsning (Power Management)

Det er muligt at indstille en maksimal effekt for induktionskogepladen ved at vælge mellem forskellige effektniveauer.

- Induktionskogepladen kan automatisk begrænse effekten for at undgå overbelastning.
- Det er ikke nødvendigt at placere kogegrej på kogezoneerne under indstillingen.
- Indstillingen skal påbegyndes inden for 60 sekunder efter tilslutning til strøm.
- Hvert trin i indstillingen skal afsluttes inden for 60 sekunder.

Aktivering af effektbegrænsning

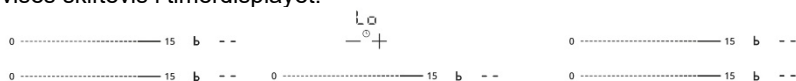
1. Tryk på tænd/sluk-knappen i ca. 1 sekund. Alle displays viser “--”, hvilket angiver standbytilstand.



--

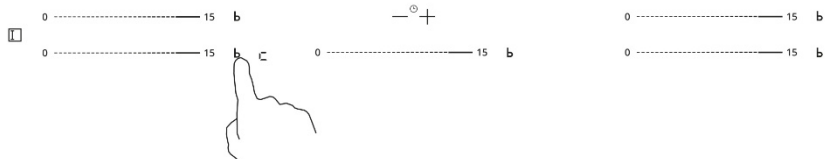
2. Inden for 15 sekunder uden opvarmning trykkes og holdes låseknappen nede for at aktivere låsetilstand.

“Lo” og “--” vises skiftevis i timerdisplayet.

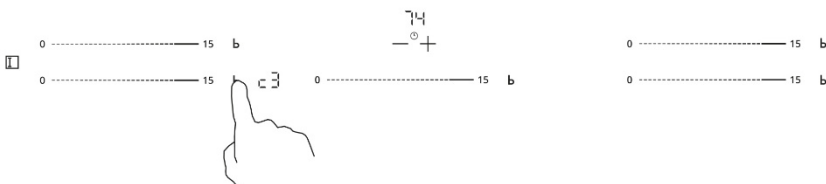


3. Tryk og hold LF-Boost-knappen nede et øjeblik for at åbne menuen. Displayet viser “c”.

“c”.



4. Tryk kort på LF-Boost-knappen. Displayet viser “c3”, hvilket angiver, at effektbegrænsning er aktiveret. Samtidig vises den aktuelle effektgrænse for hele kogepladen i timerdisplayet.

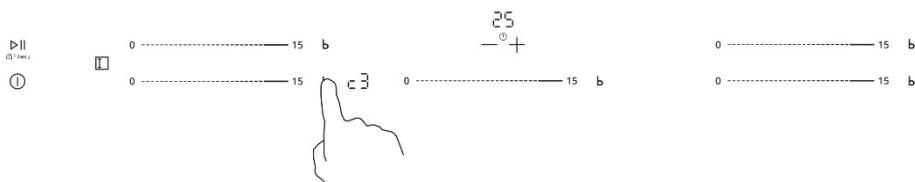


5. I menuen “c3” (effektbegrænsning) kan den maksimale effekt for hele kogepladen ændres ved at trykke kort på LF-Boost-knappen. Timerdisplayet viser de tilgængelige effektniveauer (25 / 35 / 45 / 55 / 65 / 74), som angiver den samlede effektgrænse.

Der er 6 effektniveauer:

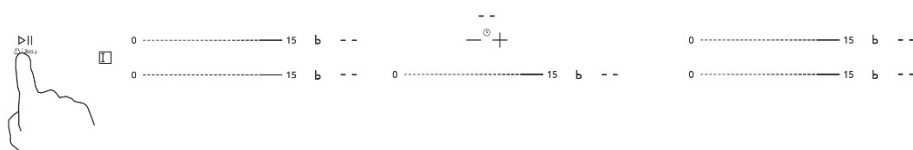
- “25”: maksimal effekt 2,5 kW
- “35”: maksimal effekt 3,5 kW
- “45”: maksimal effekt 4,5 kW
- “55”: maksimal effekt 5,5 kW

- “65”: maksimal effekt 6,5 kW
- “74”: maksimal effekt 7,4 kW



Bekræftelse og afslutning af effektbegrænsning

Tryk og hold låseknappen nede et øjeblik for at bekræfte den aktuelle effektgrænse for hele kogepladen og vende tilbage til startvisningen.



9. Standarddriftstider

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

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

Når kogegrejet fjernes, kan induktionskogepladen stoppe opvarmningen med det samme, og kogepladen slukker automatisk efter 1 minut.



Personer med pacemaker bør kontakte deres læge, før apparatet tages i brug.

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, spatel 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 skraberer 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	Betjeningspanelet er fugtigt eller dækket af genstande	Sørg for, at betjeningspanelet er rent og tørt, og fjern eventuelle genstande.
Touch-betjeningen er svær at betjene	Der er vand på betjeningspanelet, eller du bruger fingeren forkert	Tør betjeningspanelet af, og brug fingerspidsen (ikke kanten af fingeren).
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 knitrede 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.
Induktionskogepladen afgiver en lav summenende lyd ved højt varmetrin.	Dette skyldes induktionsteknologien.	Dette er normalt, men lyden bør blive svagere eller forsvinde helt, når varmetrinnet sænkes.
Der kommer ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	En køleventilator i induktionskogepladen er startet for at forhindre overophedning af elektronikken. Den kan fortsætte med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, mens ventilatoren kører.
Kogegrejet bliver ikke varmt, og  vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere kogegrejet, fordi det ikke er egnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere kogegrejet, fordi det er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet om valg af egnet kogegrej. Centrér kogegrejet, og sørg for, at bunden passer til kogezonens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket uventet, der lyder et signal, og en fejlkode vises (typisk skiftevis med et eller to cifre i timerdisplayet).	Teknisk fejl.	Notér fejlbogstaverne og tallene, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret fagperson.

Fejlvisning og kontrol

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne funktion kan en tekniker kontrollere flere komponenters funktion uden at adskille eller afmontere kogepladen fra bordpladen.

Problemløsning

For zone 1, 2, 3, 4, 5 og 6

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
E1, E2, E7	Temperaturfølerfejl	Kontakt service
E3, E4	Temperaturføler for IGBT-fejl	Kontakt service
EU	Forbindelsen mellem displayprintkort og printkort er afbrudt	Kontakt service
EL, EH	Unormal forsyningsspænding	Kontroller, om strømforsyningen er normal. Tænd kogepladen igen, når spændingen er normal.
C1, C2	Temperaturføleren for IGBT er for høj	Genstart kogepladen, når den er kølet ned.
F5, F6	Ventilatorfejl	Kontakt service
EF	Overløbsfejl	Kontroller, om der er væske på betjeningsområdet. Rengør og tør området.

For zone 1 & 2 & 3 & 4 & 5 & 6

Fejlkoder under brug samt løsninger

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Automatisk nulstilling		
EL	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	Kontroller, om strømforsyningen er normal. Tænd igen, når spændingen er normal.
EH	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding	
C1	Høj temperatur på temperaturføler for glaskeramisk plade.	Vent, til temperaturen på den glaskeramiske plade er normal. Tryk på "ON/OFF" for at genstarte.
C2	Høj temperatur på IGBT.	Vent, til IGBT-temperaturen er normal. Tryk på "ON/OFF" for at genstarte. Kontroller, om ventilatoren kører korrekt. Hvis ikke, udskift ventilatoren.
Ingen automatisk nulstilling		
E2	Kortslutning i temperaturføleren for glaskeramisk plade	Kontroller forbindelsen eller udskift temperaturføleren til glaskeramisk plade.

E1	Kortslutning i temperaturføleren for glaskeramisk plade	
E7	Kortslutning i temperaturføleren for glaskeramisk plade	
E4	Kortslutning i temperaturføleren for IGBT	Udskift printkortet.
E3	Kortslutning i temperaturføleren for IGBT	

Specifikke fejl og løsninger

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
Displayet tænder ikke, når enheden tilsluttes.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder korrekt i stikkontakten, og at stikkontakten fungerer.	
	Tilslutningsfejl mellem det sekundære strømprintkort og displayprintkort.	Kontroller forbindelsen.	
	Det sekundære strømprintkort er beskadiget.	Udskift det sekundære strømprintkort.	
	Displayprintkortet er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller displayet er unormalt.	Displayprintkortet er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
Tilberednings-indikatoren tænder, men opvarmning starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller ventilation kan være blokeret.	
	Der er noget galt med ventilatoren.	Kontroller, om ventilatoren kører korrekt. Hvis ikke, udskift ventilatoren.	
	Printkortet er beskadiget.	Udskift printkortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Kogegrejet er ikke egnet. Grydediameteren er for lille.	Brug korrekt kogegrej (se brugsanvisningen).	
	Kogepladen er overophedet.	Vent, indtil temperaturen er normal. Tryk på "ON/OFF" for at genstarte enheden.	Grydedetektøringskreds-løbet er beskadiget; udskift printet.
Kogezoner på samme side (f.eks. første og anden zone) viser "u"	Tilslutningsfejl mellem printkortet og displayprintkortet.	Kontroller forbindelsen.	
	Kommunikationsdelen af displayprintkortet er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
	Printkortet er beskadiget.	Udskift printkortet.	
Ventilatormotoren støj er unormalt.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående er vurdering og kontrol af almindelige fejl.

Adskil ikke enheden selv for at undgå fare og beskadigelse af induktionskogepladen.

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.

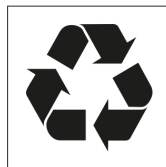
Overholdelse af RoHS-direktivet

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

