

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

SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
SPECIFIKATIONER.....	10
PRODUKTOVERSIGT	13
DRIFTSTILSTANDE	16
QUICK START GUIDE	17
BETJENING.....	19
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	31
PROBLEMLØSNING	39
VAREMÆRKER, OPHAVSRET OG JURIDISK ERKLÆRING	44
REKLAMATIONSRET OG SERVICE.....	44
BORTSKAFFELSE OG GENANVENDELSE.....	46

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.

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du tager apparatet i brug.

Følg altid anvisningerne i denne brugsanvisning nøje. Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for problemer, skader eller brand, der opstår som følge af manglende overholdelse af anvisningerne.

Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af mad og udsugning af madlavningsdampe. Enhver anden anvendelse (f.eks. opvarmning af rum) er ikke tilladt.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader, der skyldes forkert brug eller forkert betjening.

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

Denne brugsanvisning skal opbevares til senere brug. Hvis apparatet sælges, overdrages eller flyttes, skal brugsanvisningen medfølge.

INSTALLATION

Risiko for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse.
- Tilslutning til korrekt jordforbindelse er obligatorisk.
- Ændringer i den faste elinstallation må kun udføres af en autoriseret elinstallatør.
- Manglende overholdelse kan medføre elektrisk stød eller livsfare.
- Installation eller vedligeholdelse må kun udføres af kvalificerede teknikere i overensstemmelse med producentens anvisninger og gældende sikkerhedsbestemmelser.
- Reparation eller udskiftning af dele må kun udføres, hvis det specifikt er angivet i denne brugsanvisning.
- Jordforbindelse af apparatet er påkrævet.
- For at opfylde gældende sikkerhedskrav skal der installeres en flerpolet afbryder, som sikrer fuldstændig afbrydelse af strømforsyningen ved overspændingskategori III i henhold til installationsreglerne.
- Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
- Før apparatet tilsluttes elnettet, skal typeskiltet (på apparatets underside) kontrolleres for at sikre, at spænding og effekt stemmer overens med elnettet, og at tilslutningspunktet er egnet. Kontakt en autoriseret elinstallatør i tvivlstilfælde.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs disse anvisninger grundigt, før apparatet installeres eller tages i brug.
- Placer aldrig brændbare materialer eller genstande på apparatet.
- For at undgå fare skal apparatet installeres i overensstemmelse med installationsvejledningen.

- Apparatet må kun installeres og jordforbindes af en kvalificeret fagperson.
- Apparatet skal tilsluttes en installation med en afbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse af strømforsyningen.
- Forkert installation kan medføre bortfald af garanti og ansvar.
- Apparatet må 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 og forstår de risici, der er forbundet hermed.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes servicepartner eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød (gælder glaskeramiske overflader eller tilsvarende materialer).
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer eller låg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke damprenser til rengøring af apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- **ADVARSEL:** Brandfare – opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Tilberedning skal overvåges. Kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- **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, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.
- Undgå overløb. Ved kogning eller opvarmning af væsker skal effekten reduceres.
- Lad ikke kogezone være tændt uden kogegrej eller med tomme gryder/pander.
- Sluk altid for kogezone efter brug.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og placer ikke produkter indpakket i aluminium direkte på kogepladen, da det kan smelte og beskadige apparatet permanent.
- Opvarm aldrig uåbnede dåser, da de kan eksplodere.

DRIFT OG VEDLIGEHOLDELSE

Risiko for elektrisk stød

- Anvend ikke apparatet, hvis det er beskadiget eller har revner. Hvis overfladen revner eller beskadiges, skal apparatet straks slukkes på hovedafbryderen (vægkontakt), og en kvalificeret tekniker skal kontaktes.
- Sluk for apparatet på vægkontakten, før der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse kan medføre elektrisk stød eller livsfare.

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 apparatet anvendes, for at sikre, at implantatet ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse kan medføre livsfare.

Risiko for varme overflader

- Under brug kan tilgængelige dele af apparatet blive så varme, at de kan forårsage forbrændinger.
- Undgå kontakt med kogepladens overflade, indtil den er afkølet.
- Hold børn på afstand af apparatet.
- Håndtag på gryder og pander kan blive varme. Sørg for, at håndtag ikke rager ind over andre aktive kogezone, og hold dem uden for børns rækkevidde.
- Manglende overholdelse kan medføre forbrændinger.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Placer ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort eller hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere eller MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rum.
- Sluk altid for kogezone og kogeplade efter brug via betjeningspanelet. Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen til automatisk slukning.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande, der kan tiltrække børn, i skabe over apparatet, da det kan medføre alvorlig risiko for ulykker.
- Lad ikke børn opholde sig uden opsyn i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Børn eller personer med nedsat funktionsevne må kun anvende apparatet under opsyn eller efter grundig instruktion i sikker brug.
- Reparer eller udskift ikke dele af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i denne brugsanvisning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på apparatet.
- Stå ikke på apparatet.
- Brug ikke kogegrej med ujævn eller skarp bund, og undgå at trække gryder og pander hen over glaskeramikkens overflade, da det kan ridse den.
- Anvend ikke skuresvampe eller aggressive/slibende rengøringsmidler, da disse kan beskadige overfladen.

Anvendelsesområde

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser, herunder:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
- landbrugsejendomme
- af gæster på hoteller, moteller og lignende boligmiljøer
- bed & breakfast-lignende miljøer

ADVARSEL – varme overflader

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Undgå berøring af varme elementer.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

Ventilation og udsugning

- Rummet skal være tilstrækkeligt ventileret, når emhætten anvendes samtidig med apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer.
- Emhætten skal rengøres regelmæssigt både indvendigt og udvendigt (mindst én gang om måneden) i overensstemmelse med vedligeholdelsesanvisningerne.
- Manglende rengøring samt manglende udskiftning/rengøring af filtre kan medføre brandfare.
- Det er strengt forbudt at flambere mad under emhætten. Åben ild kan beskadige filtrene og medføre brandfare.
- Udvis særlig forsigtighed ved stegning for at undgå overophedning af olie og fedt.
- **FORSIGTIG:** Når kogepladen er i brug, kan tilgængelige dele af emhætten blive varme.

Tekniske krav til aftræk

- Gældende lokale regler for udsugning af luft skal overholdes.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem kanaler, der anvendes til aftræk fra apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer.
- Brug aldrig emhætten uden korrekt monteret luftgitter og fedtfilter.
- Anvend kun de medfølgende monteringskruer eller korrekt specificerede alternativer.

Særlige sikkerhedskrav

- Ved samtidig brug af emhætte og apparater, der ikke drives af elektricitet, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Sørg for tilstrækkelig lufttilførsel via åbninger, der ikke kan lukkes (f.eks. døre, vinduer eller ventilationsåbninger).
- For optimal og energieffektiv brug:

- Start emhætten på lav hastighed og lad den køre et par minutter efter madlavning.
- Øg kun hastigheden ved behov.
- Brug boost-funktionen kun i særlige tilfælde.
- Udskift filtre efter behov.

Yderligere forholdsregler

- Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Undgå åben ild i nærheden af apparatet.
- Installer ikke apparatet i nærheden af fastbrændselsfyr (f.eks. træ eller kul), medmindre disse har lukket forbrændingskammer.
- Lad apparatet køle af før rengøring.
- Hvis væsker trænger ind i apparatet, må fedtfilter eller opsamlingsbeholder først fjernes, når apparatet er afkølet.
- Der kan forekomme en svag lugt ved udpakning – dette er normalt og forsvinder hurtigt.
- Emhætter kan påvirke driften af gasapparater på grund af tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Installation bør derfor kontrolleres af en kvalificeret fagperson.

VIGTIGT

- Brandfare kan opstå, hvis rengøring ikke udføres i henhold til anvisningerne.
- Gældende regler for luftafledning skal overholdes.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med gaskogeplader.

SPECIFIKATIONER

Hood-in-hob	CHIH80R – CHIHMP80R
Antal kogezone:	4 zoner
Forsyningsspænding:	220–240 V~ - 380-415V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Samlet tilslutningseffekt:	7400 W
Produktmål (L × B × H):	800 × 520 × 230 mm
Udskæringsmål (A × B):	750 × 490 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.

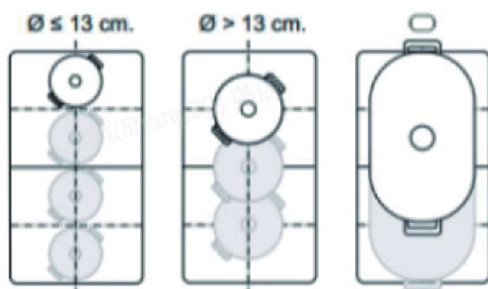
	Symbol	Data	Enhed
Modelidentifikation	-	CHIH80R – CHIHMP80R	-
Kogepladetype	-	Elektrisk kogeplade	-
Antal kogezone/-områder	-	To områder	-
Opvarmningsteknologi	-	Induktion	-
Diameter af brugbar kogezone	Ø	-	cm
Dimension af brugbart kogefelt (L × B)	L W	Venstre: 37,5 * 20,5 Højre: 37,5 * 20,5	cm
Energiforbrug pr. kogezone/-område	EC electric cooking	Venstre: 179,6 Højre: 182,3	Wh/kg
Samlet energiforbrug (kogeplade)	EC electric hob	181	Wh/kg
Energiforbrug			
Årligt energiforbrug	AEC hood	11,9	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	-	A++	-
Energieffektivitetsindeks	EEl hood	33,2	-
Fluiddynamisk effektivitet	FDE hood	31,7	-
Fluiddynamisk effektivitetsklasse	-	A	-
Belysning			
Lysudbytte	LEhood	NA	lux/W
Klasse for lysudbytte	-	NA	-

Fedtfiltrering			
Fedtfiltreringseffektivitet	GFE hood	80,2	%
Fedtfilterklasse	-	C	-
Luftstrøm (aftræksdrift)			
Maksimal luftstrøm ved laveste hastighed i normal drift	-	235	m³/t
Maksimal luftstrøm ved højeste hastighed i normal drift	-	579	m³/t
Maksimal luftstrøm ved boost	-	735	m³/t
Støjniveau (aftræksdrift)			
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved laveste hastighed	-	47	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved højeste hastighed	-	62	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved boost	-	68	dB
Energiforbrug			
Energiforbrug i slukket tilstand	Po	0,42	W
Energiforbrug i standbytilstand	Ps	NA	W
Luftstrøm (recirkulationsdrift)			
Maksimal luftstrøm ved laveste hastighed i normal drift	-	202	m³/t
Maksimal luftstrøm ved højeste hastighed i normal drift	-	498	m³/t
Maksimal luftstrøm ved boost	-	543	m³/t
Støjniveau (recirkulationsdrift)			
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved laveste hastighed	-	47	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt ved højeste hastighed	-	64	dB
A-vægtet luftbåren lydeffekt i luft ved boost	-	66	dB

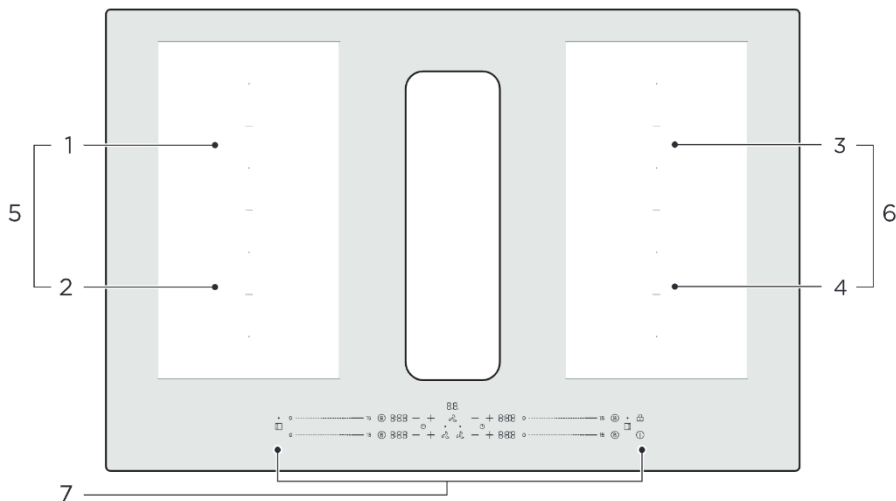
Vægt og mål er omtrentlige. Som led i løbende produktforbedringer forbeholder vi os ret til at ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Den anbefalede bunddiameter for induktionskogegej		
Kogezone	Minimum	Maksimum
1 & 2 & 3 & 4	100 mm	200 mm
Flex Pro-zone	210 mm	220 x 380 mm

Placering afhænger af kogegrejets størrelse

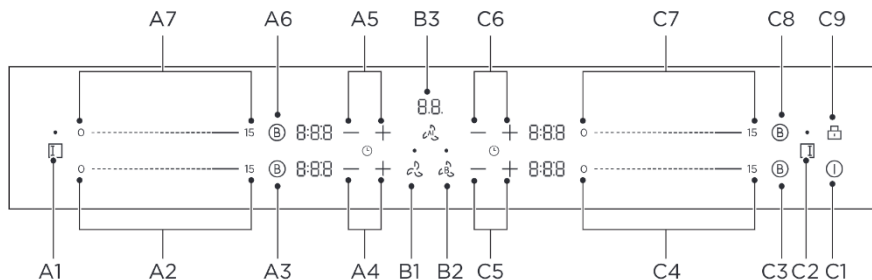


PRODUKTOVERSIGT



1. Kogezone maks. 2200 / 3600 W
2. Kogezone maks. 2200 / 3600 W
3. Kogezone maks. 2200 / 3600 W
4. Kogezone maks. 2200 / 3600 W
5. Kogezone maks. 3300 / 3700 W
6. Kogezone maks. 3300 / 3700 W
7. Betjeningspanel

Betjeningspanel



A1. Flex Pro-funktion

A2. Valg af varmetrin (slider)

A3. Boost-funktion

A4. Timerstyring

A5. Timerstyring

A6. Boost-funktion

A7. Valg af varmetrin

B1. Emhættestyring

B2. boost-funktion

B3. Automatisk tilstand (kogeplade og emhætte)

C1. Tænd-/sluk

C2. Flex Pro-funktion

C3. Boost-funktion

C4. Valg af varmetrin

C5. Timerstyring

C6. Timerstyring

C7. Valg af varmetrin

C8. Boost-funktion

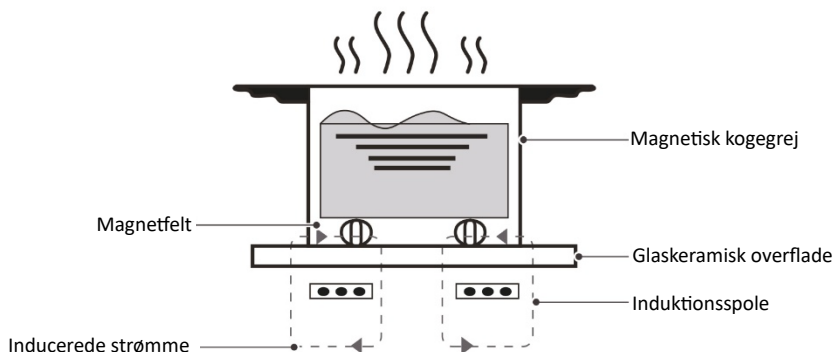
C9. Børnesikring



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 kogegejet i stedet for indirekte at opvarme glasoverfladen. Glasoverfladen bliver kun varm, fordi kogegejet afgiver varme til den.



DRIFTSTILSTANDE

Du kan anvende apparatet i aftræksdrift eller recirkulationsdrift.

Aftræksdrift

Luften renses gennem et fedtfilter og ledes derefter ud af boligen via et kanalsystem.

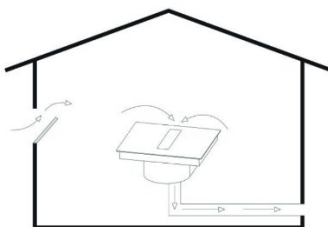
Ved aftræksdrift skal der sikres tilstrækkelig tilførsel af frisk luft.

Apparatet kan kun bortlede den luftmængde, der er tilgængelig i rummet, eller som tilføres udefra.

Den udsugede luft må ikke ledes gennem aftrækskanaler, der anvendes til røg eller forbrændingsgasser fra apparater, der bruger gas eller andre brændstoffer (gælder ikke apparater, der udelukkende recirkulerer luften).

Hvis udsugningsluften ledes til en skorsten eller aftrækskanal, som ikke er i brug, skal der indhentes godkendelse fra en kvalificeret fagperson.

Hvis luften ledes gennem en ydervæg, bør der anvendes en teleskopkanal.



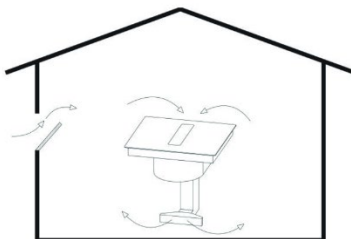
Recirkulationsdrift

Luften renses gennem et fedtfilter og to kulfiltre, hvorefter den føres tilbage i rummet.

Tilførsel af frisk luft bidrager til at reducere luftfugtigheden i rummet.

Ved recirkulationsdrift skal der installeres to kulfiltre.

De forskellige muligheder for recirkulationsdrift fremgår af produktkataloget eller kan oplyses af forhandleren.



FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Læs denne Brugsanvisning grundigt, med særlig fokus på afsnittet “Sikkerhedsanvisninger”.
- Fjern al beskyttelsesfilm fra apparatet.
- Vælg den ønskede driftstilstand.

Apparatet er som standard indstillet til aftræksdrift.

Sådan ændrer du emhættens driftstilstand

Hvis du ønsker at skifte fra aftræksdrift til recirkulationsdrift, følg nedenstående trin:

1. Når apparatet er slukket, tryk og hold børnesikringsknappen nede i 3 sekunder for at aktivere børnesikring.
2. Tryk og hold A-knappen nede i 3 sekunder (der høres et bip). Displayet viser “ou”, “In 1” eller “In 2”.
3. Tryk på børnesikringsknappen for at skifte mellem driftstilstande.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen for at bekræfte valget.

Displayvisning	Driftstilstand	Beskrivelse
ou	Aftræksdrift	Luft ledes ud af boligen.
In 1	Recirkulationsdrift 1	Intern cirkulation med kulfilter.
In 2	Recirkulationsdrift 2	Intern cirkulation med kulfilter (kubetype).

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

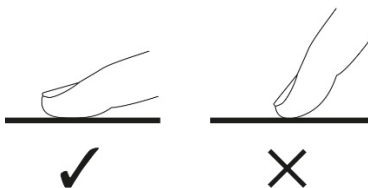
Indstillingerne nedenfor er udelukkende vejledende. Den præcise indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit kogegrej og mængden af mad. Prøv dig frem for at finde de indstillinger, der passer bedst til din kogeplade.

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

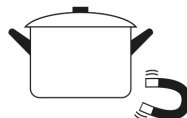
Touch-betjening

- 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

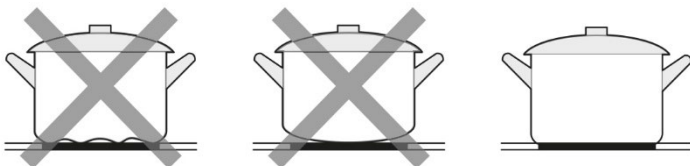
- Brug kun kogegej, der er egnet til induktion. Kig efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af kogegejet.
- Du kan kontrollere, om dit kogegej er egnet, ved at holde en magnet mod bunden. Hvis magneten tiltrækkes, er kogegejet egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:



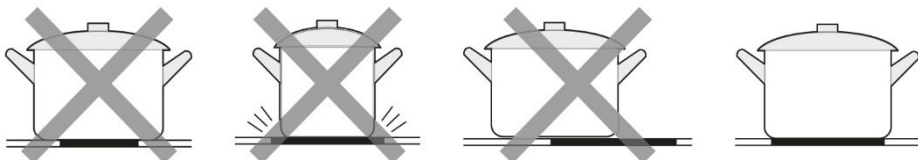
1. Hæld lidt vand i kogegrejet.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, er kogegrejet egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål uden magnetisk bund, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn eller keramik.
 - Hvis den ferromagnetiske del kun dækker en del af grydens/pandens bund, vil kun dette område blive opvarmet. Resten af bunden opnår muligvis ikke en tilstrækkelig temperatur til madlavning.
 - Hvis den ferromagnetiske del ikke er ensartet, men indeholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan det påvirke både opvarmningen og registreringen af kogegrejet.
 - Hvis kogegrejets bund svarer til eksemplerne vist nedenfor, kan det være, at kogepladen ikke registrerer det.



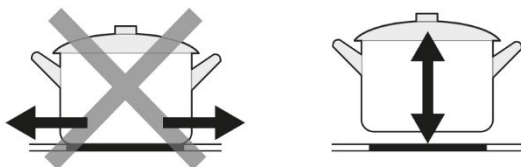
- Brug ikke kogegrej med ujævne kanter eller buet bund.



- 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 kogepladen – undgå at skubbe det, da det kan ridse glasoverfladen.



Sådan bruger du kogepladen

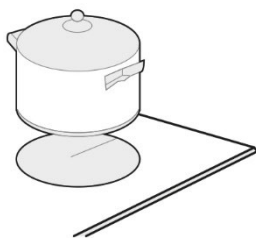
Start tilberedning

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.



Placer egnet kogegrej på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden af kogegrejet og kogezonens overflade er rene og tørre.



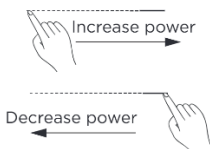
Indstilling af varmetrin

Brug slideren til at vælge effekttrin for kogezone.

Når kogezoneen aktiveres, starter emhætten automatisk og går i automatisk tilstand. Displayet viser "A".



Under madlavning kan effekten justeres ved at bruge slideren:



Hvis displayet viser "E" eller blinker

Dette kan skyldes:

- Kogegrejret er ikke placeret korrekt på kogezoneen
- Kogegrejret er ikke egnet til induktion
- Kogegrejret er for lille eller ikke centreret korrekt

Afslutning af madlavning

Metode 1: Indstil varmetrinnet til 0 for at slukke kogezoneen.

Indstil emhættens niveau til 0 for at slukke emhætten.

Metode 2: Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke hele apparatet.

Restvarmeindikator

Displayet viser H/h, når kogezoneen stadig er varm.

Undgå direkte berøring af overfladen for at forhindre forbrændinger.

Når temperaturen falder til et sikkert niveau, forsvinder indikatoren automatisk.

Energibesparelse

Hvis du fortsætter madlavning, kan du med fordel bruge en varm kogezone til en anden gryde/pande for at udnytte restvarmen.

Sådan bruger du emhætten

Tænd emhætten

1. I standbytilstand: Tryk på niveauknappen  for at starte udsugningen.
2. Tryk gentagne gange på niveauknappen  for at vælge niveau 0–3.
3. I standbytilstand: Tryk på boost-knappen  for at aktivere boost-funktion.

Sluk emhætten

Metode 1: Tryk på tænd/sluk-knappen.

Metode 2: Indstil niveauet til 0 med niveauknappen , og hold derefter knappen  nede i 3 sekunder.

Metode 3: Hvis emhætten er i automatisk tilstand, tryk på auto-knappen  for at afslutte automatisk tilstand – niveauet sættes til 0.

Manuel tilstand

Brug niveauknappen  eller boost-knappen  til manuelt at justere luftstrømmen efter behov.

Automatisk tilstand

1. Emhætten justerer automatisk sin drift baseret på kogezonernes aktivitet. Displayet viser "A".
2. Når en kogezone aktiveres, starter emhætten automatisk i automatisk tilstand.
3. Hvis emhætten er slukket eller i manuel tilstand, kan automatisk tilstand aktiveres ved at trykke på auto-knappen.



Bemærk

- Høje gryder kan reducere udsugningseffektiviteten.
- Ved at placere låget skråt kan udsugningen forbedres.
- I automatisk tilstand slukker emhætten automatisk 2 minutter efter, at alle kogezone er slukket.

Boost-funktion for kogezone

Boost-funktionen giver hurtigere opvarmning end varmetrin 15.

Aktivering af boost-funktion

I standbytilstand eller mens kogezone er aktiv: Tryk på boost-knappen for at aktivere boost-funktionen. Displayet ændres som vist nedenfor.



Deaktivering af boost-funktion

Metode 1: Indstil kogezone til et andet varmetrin.

Metode 2: Vent til boost-perioden udløber.

Metode 3: Tryk på tænd/sluk-knappen.



Bemærk

- Boost-funktionen kan anvendes på alle kogezone.
- Boost-varighed:
 - Enkel kogezone: 10 minutter
 - Flex Pro-zone: 5 minutter
- Når boost afsluttes, vender kogezone automatisk tilbage til det varmetrin, der var valgt før boost blev aktiveret.
- Hvis varmetrinnet var 0 før boost blev aktiveret, vender zone automatisk tilbage til højeste normale varmetrin efter boost.

Effektstyringsfunktion

For at beskytte boligens elinstallation er apparatet udstyret med en effektstyringsfunktion. Denne funktion begrænser den samlede effekt på kogezoneerne på samme side til maksimalt 3,7 kW.

Hvis en kogezone er i boost-funktion, og en anden kogezone på samme side aktiveres, så den samlede effekt overstiger 3,7 kW, afsluttes boost-funktionen automatisk, og kogezone vender tilbage til højeste normale varmetrin.

Boost-funktion for emhætte

Aktivering af emhættens boost-funktion

- I standbytilstand eller under madlavning: Tryk på emhættens boost-knap  for at aktivere boost-funktionen.
- Displayet viser "b".

Deaktivering af emhættens boost-funktion

Metode 1: Boost-funktionen afsluttes automatisk efter 5 minutter.

Metode 2: Brug emhættens niveaueknap til at vælge et andet niveau.

Metode 3: Tryk på auto-knappen for at aktivere automatisk tilstand og afslutte boost-funktionen.

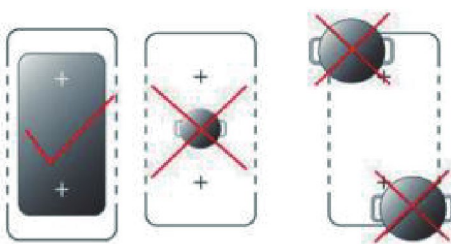


Bemærk

Efter 20 minutters kontinuerlig drift vil boost-funktionen automatisk afsluttes næste gang, den aktiveres, og emhætten vil i stedet køre på højeste normale niveau.

FLEX PRO-ZONE

- Denne funktion kombinerer de to kogezoneer på samme side til én stor kogezone, så større gryder og pander kan anvendes.
- For korrekt registrering af kogegejet og jævn varmfordeling skal kogegejet placeres korrekt.
- Ved brug af små gryder eller pander afsluttes Flex Pro-funktionen automatisk.



Aktivering af Flex Pro-zone

I standbytilstand: Tryk på Flex Pro-knappen  for at aktivere Flex Pro-funktionen.

Flex Pro-indikatoren tændes .



Bemærk

- Hvis kogegejets længde er mindre end 21 cm, anbefales det ikke at anvende Flex Pro-funktionen.
- Brug slideren til at indstille varmetrin for Flex Pro-zonen.
- Brug timerknappen til at indstille timeren for Flex Pro-zonen.



Deaktivering af Flex Pro-zone

Metode 1: Indstil varmetrinnet til 0. Flex Pro-funktionen afsluttes automatisk efter 3 sekunder.

Metode 2: Tryk på Flex Pro-knappen **I** under brug. Flex Pro-indikatoren slukkes, og de forreste og bageste kogezone fortsætter med deres nuværende varmetrin.

Metode 3: Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet.

Børnesikring

Børnesikringen låser betjeningspanelet for at forhindre utilsigtet betjening.

Børnesikring	
Tryk og hold børnesikringsknappen nede i 3 sekunder.	Displayet viser "Lo".
Deaktivering af børnesikring	
Tryk og hold børnesikringsknappen nede i 3 sekunder.	



Bemærk

Når børnesikringen er aktiv, er alle funktioner låst bortset fra:

- slukning af apparatet
- oplåsning af børnesikringen

I nødstilfælde kan apparatet altid slukkes med tænd/sluk-knappen.

Timerfunktion

Kogezonen slukkes automatisk, når den indstillede tid er udløbet.

Den maksimale indstillelige tid afhænger af standarddriftstiden for det aktuelle varmetrin.

Indstilling af timer

Indstilling for én kogezone

1. I standbytilstand:

Brug slideren til at vælge varmetrin for den ønskede kogezone.

- Når timeren er indstillet, begynder nedtællingen efter 3 blink.
- Displayet viser den resterende tid.

2. Indstil timeren ved hjælp af timerknapperne:

- Tryk på "–" eller "+" for at reducere eller øge tiden med 1 minut.
- Tryk og hold "–" eller "+" nede for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogezonen automatisk.

Indstilling af flere kogezoneer

Fremgangsmåden er den samme som ved indstilling af én kogezone. Timeren for hver kogezone indstilles og vises separat.

annullering af timer

Metode 1: Indstil timeren til 0:00. Timerfunktionen annulleres automatisk efter 3 sekunder.

Metode 2: Tryk og hold “-” og “+” nede samtidigt i 1 sekund for at annullere timeren for den valgte kogezone.

Standarddriftstid

Standarddriftstiden 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 (minutter)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Varmetrin	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstid (minutter)	120	120	120	90	90	90			
Emhætte									
Effekttrin	1	2	3						
Standarddriftstid (minutter)	480	240	120						



Bemærk

1. Den maksimale manuelle timerindstilling kan ikke overstige standarddriftstiden for det aktuelle varmetrin.
2. Når timeren overstiger standarddriftstiden, justeres den automatisk til den maksimale tilladte driftstid for det valgte varmetrin.
3. Når timeren vises i displayet, kan du trykke på slideren for at se det aktuelle varmetrin. Herefter kan varmetrinnet ændres via slideren.

Effektstyringsfunktion

Autoriseret servicepersonale skal indstille den maksimale udgangseffekt i henhold til boligens elinstallation. Fabriksindstillingen er 7,4 kW.

Apparatet arbejder altid inden for den valgte maksimale effektgrænse for at reducere risikoen for overbelastning.

Aktivering af indstilling for maksimal udgangseffekt

Trin 1: Når apparatet er slukket: Tryk og hold børnesikringsknappen  nede i 3 sekunder for at aktivere børnesikring.

Trin 2: Tryk og hold boost-knappen (B) for venstre bageste kogezone nede i 3 sekunder.

Trin 3: Tryk og hold boost-knappen (B) for venstre forreste kogezone nede i 3 sekunder. Displayet vises som illustreret til højre.



Valg af maksimal udgangseffekt

Brug børnesikringsknappen  til at vælge ønsket maksimal effekt, og tryk derefter på tænd/sluk-knappen for at bekræfte. Apparatet har 5 forskellige effektgrænser fra 2,8 kW til 7,4 kW.

Display venstre forrest	Display højre forrest	Maksimal effekt (W)
28	00	2800
35	00	3500
45	00	4500
58	00	5800
74	00	7400

Forsinket slukning af emhætte

Når madlavningen er afsluttet, kan emhætten fortsætte med at køre i et valgt tidsinterval for at forbedre luftkvaliteten i køkkenet. Standardindstillingen er øjeblikkelig slukning.

Indstilling af forsinket slukning

1. Når apparatet er slukket: Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere standbytilstand. Inden for 10 sekunder: Tryk og hold auto-knappen  nede i 5 sekunder for at åbne menuen for forsinket slukning. Brug børnesikringsknappen  til at vælge ønsket tid. Tryk på tænd/sluk-knappen for at bekræfte.

Displayvisning

- Venstre display viser: tS (timerindstilling)
- Højre display viser: den valgte forsinkelsestid i minutter

Mulige indstillinger:

- 0 min
- 1 min
- 2 min
- 5 min
- 10 min
- 20 min



Figure 1



Figure 2

Vigtigt

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

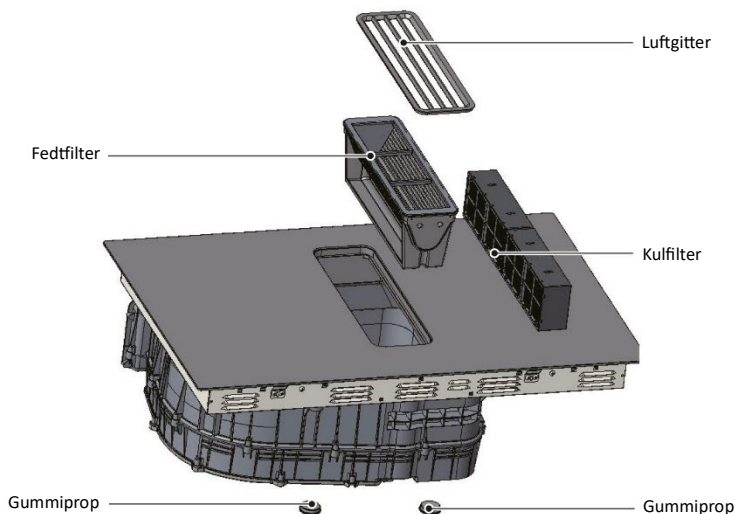
For at sikre optimal funktion og lang levetid er det vigtigt at rengøre og vedligeholde apparatet regelmæssigt.

Rengøring af kogepladen

Problem	Sådan gør du	Vigtigt
Daglig snavs på glasset (<i>fingeraftryk, mærker, madrester og ikke-sukkerholdigt spild</i>)	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 skraberen 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.

Komponenter der skal rengøres eller udskiftes

For at sikre optimal funktion og lang levetid er det vigtigt at rengøre og vedligeholde apparatet regelmæssigt. Følgende komponenter skal rengøres eller udskiftes efter behov:



Udskiftning af kulfilter

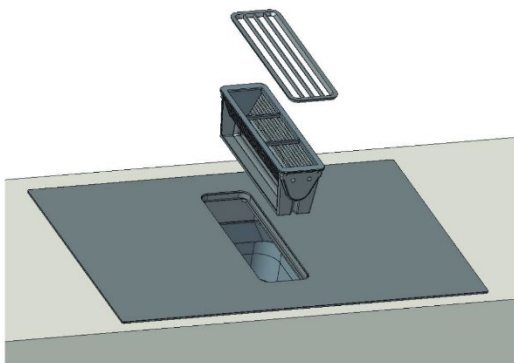
Kulfiltre kan købes hos autoriserede forhandlere eller kundeservice.

1. Brug kun originale filtre for at sikre korrekt funktion.

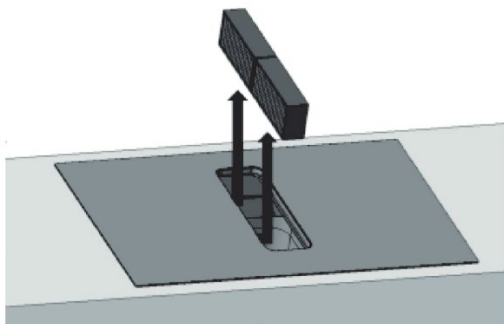
2. VIGTIGT

Nedfaldende fedtfiltere eller luftgitter kan beskadige kogepladen nedenunder.

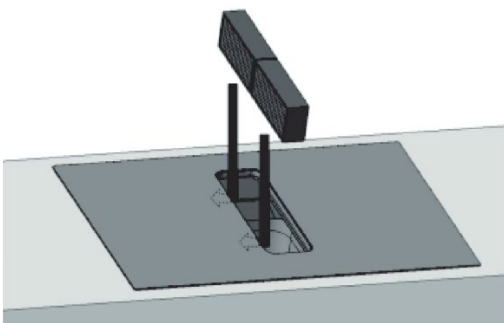
Fjern luftgitter og fedtfilter forsigtigt. Der kan ophobe sig fedt i bunden af filteret. Hold derfor fedtfilteret vandret for at undgå dryp.



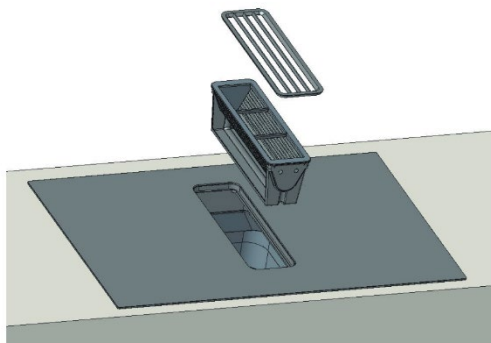
3. Fjern de to kulfiltre, og bortskaf dem i overensstemmelse med gældende regler.



4. Monter de nye kulfiltre i venstre side af apparatet.



5. Monter fedtfilteret igen, og sæt luftgitteret på plads.



Nulstilling af påmindelse for kulfilter

1. Følg vejledningen for udskiftning af kulfilter for at gennemføre udskiftningen af kulfiltrene.
2. Når apparatet er slukket:
Tryk og hold børnesikringsknappen  nede i 3 sekunder for at aktivere børnesikring.
3. Tryk og hold emhættens niveaueknap  nede i 3 sekunder for at nulstille påmindelsen for kulfilter.

Displayet viser "CL", hvilket bekræfter, at nulstillingen er gennemført.

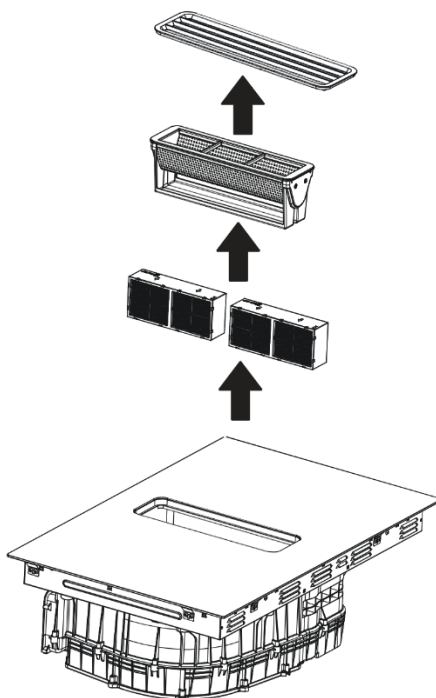
Rengøring eller udskiftning af kulfilter (kubetype)

Når kogepladens display viser koden "FC", skal kulfilteret (kubetype) rengøres eller udskiftes. Kulfilteret kan købes hos autoriserede forhandlere eller kundeservice.

Sådan fjernes kulfilteret (kubetype)

Fjern følgende dele oppefra og ned:

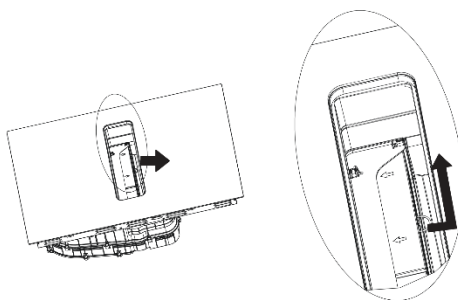
1. Luftgitter
2. Fedtfilter
3. Kulfilter (kubetype)





Bemærk

Ved afmontering af kulfilteret (kubetype) skal filterets metalring trækkes mod højre, hvorefter filteret løftes op og fjernes.



Rengøring af kulfilter (kubetype)

For at sikre optimal funktion er det vigtigt at rengøre kulfilteret (kubetype) cirka hver 2. måned.

1. Placér kulfilteret (kubetype) i opvaskemaskinen, tilsæt opvaskemiddel, og anvend standardprogrammet (1,5–3 timer) til rengøring.
2. Læg kulfilteret (kubetype) i blød i varmt vand (60–80 °C) i 1–2 timer, tilsæt rengøringsmiddel til det varme vand, og skyl derefter med rent vand.
3. For at holde kulfilteret (kubetype) i god stand skal det rengøres regelmæssigt. Når filteret har nået en levetid på 5 år, skal det udskiftes rettidigt.

Tørring af kulfilter (kubetype)

1. Placér det rengjorte kulfilter (kubetype) i ovnen, og tør det i 3 timer (150 °C).
2. Brug en varmluftsblæser til at tørre filteret i 0,5 timer.



Bemærk

1. Brug ikke stærkt alkaliske eller kraftigt fedtbaserede rengøringsmidler (opvasketabs/-pulver fra Finish, Somat eller Ecover anbefales), da disse kan beskadige kulfilteret (kubetype).
2. Vandtemperaturen må ikke overstige 80 °C, da dette kan beskadige kulfilteret (kubetype).
3. Ovntemperaturen må ikke overstige 200 °C, da dette kan beskadige kulfilteret (kubetype).
4. Brug ikke kraft til at skrubbe kulfilteret (kubetype), da dette kan beskadige filteret.

Udskiftning af kulfilter (kubetype)

Monter et nyt kulfilter (kubetype), og monter derefter fedtfilter og luftgitter i rækkefølge.

Nulstilling af påmindelse for filterlevetid

1. Følg vejledningen for udskiftning af kulfilter for at gennemføre udskiftningen af kulfilteret (kubetype).
2. Når apparatet er slukket, tryk og hold børnesikringsknappen  nede i 3 sekunder for at aktivere børnesikring.
3. Tryk og hold emhættens niveaueknap  nede i 3 sekunder for at nulstille påmindelsen for kulfilterets levetid. Emhættens display viser "CL", hvilket bekræfter, at nulstillingen er gennemført.

Rengøring af luftgitter og fedtfilter

Fedtfilteret filtrerer fedt fra madlavningsdampene. For at sikre optimal funktion skal fedtfilteret rengøres regelmæssigt.



ADVARSEL – Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfilteret kan antændes.

- Anvend aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Rengør fedtfilteret regelmæssigt.
- Arbejd aldrig med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).
- Installer ikke apparatet i nærheden af fastbrændselsanlæg (f.eks. træ- eller kulfyr), medmindre disse har et lukket, ikke-aftageligt dæksel. Der må ikke forekomme gnister.

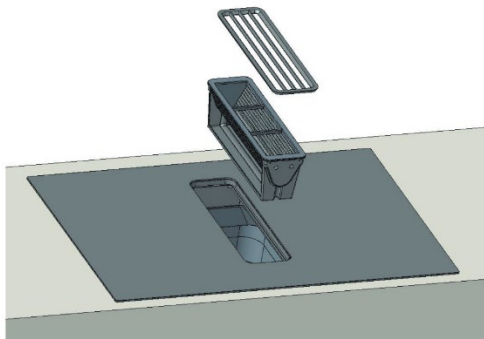
1. VIGTIGT!

Nedfaldende fedtfiltere kan beskadige kogepladen nedenunder.

(Det anbefales at rengøre fedtfilteret hver 7. dag.)

Fjern luftgitter og fedtfilter, og bortskaf eventuelle fedtresten korrekt.

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



2. Rengør luftgitteret.
 - Se afsnittet “Manuel rengøring af fedtfilter eller luftgitter”.
3. Rengør fedtfilteret.
 - Se afsnittet “Manuel rengøring af fedtfilter eller luftgitter”.
 - Se afsnittet “Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine”.
4. Fjern om nødvendigt kulfiltre eller akustikfiltre, og rengør apparatet indvendigt.
 - Se afsnittet “Udskiftning af kulfilter”.
5. Hvis der er kommet genstande ind i apparatet, skal disse fjernes. Kontroller samtidig, at afløbet til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
6. Rengør apparatets indvendige overflader med sæbevand og en opvaskeklud.
7. Monter det tørrede metalfedtfilter igen efter rengøring.

Manuel rengøring af fedtfilter eller luftgitter

1. Læg fedtfilter eller luftgitter i blød i varmt sæbevand.
2. Rengør fedtfilter eller luftgitter med en børste. Brug ikke aggressive, syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler. Ved genstridigt snavs anbefales et specialmiddel til opløsning af fedt.
3. Skyl fedtfilteret grundigt.
4. Lad fedtfilteret dryppe af.

Rengøring af fedtfilter i opvaskemaskine

1. Placér fedtfilteret løst i opvaskemaskinen uden at klemme det fast. For at opnå optimal rengøring skal fedtfilteret placeres med filtersiden nedad i opvaskemaskinen. Rengør ikke meget snavsede fedtfiltre sammen med service eller køkkenredskaber. Brug ikke aggressive, syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler.
2. Start opvaskemaskinen.
3. Vælg en temperatur på maks. 70 °C.

4. Lad fedtfilteret dryppe af.

Rengøring af hulrum og afløb

Via gummiproppen kan væsker eller genstande, der er kommet ned i apparatet ovenfra, fjernes.

Krav: Apparatet skal være afkølet, og restvarmeindikatoren skal være slukket.

1. Træk gummiproppen ud med den ene hånd, og hold beholderen med den anden hånd. Tøm væsker eller fjern genstande via åbningen ved gummiproppen.
2. Kontrollér, at åbningen ved gummiproppen ikke er blokeret, før proppen sættes på plads igen. Fjern eventuelle genstande, der er kommet ind i apparatet, når det er afkølet. Fjern fedtfilteret for at få adgang.

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 knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan skyldes konstruktionen af kogegrejet (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for visse typer kogegrej og er ikke tegn på fejl.
Kogepladen afgiver en lav summende 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 apparatet.	En køleventilator i kogepladen 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 kogepladen på vægkontakten, mens ventilatoren kører.
Kogegrejet bliver ikke varmt, og  vises i displayet.	Kogepladen kan ikke registrere kogegrejet, fordi det ikke er egnet til induktion. Kogepladen 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.
Kogepladen 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 kogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret fagperson.

Fejlvisning og kontrol

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

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
E1, E2, E7	Fejl på temperatursensor.	Kontakt forhandleren for udskiftning af temperatursensoren til kogepladen.
E3, E4	Fejl på IGBT-temperatursensor.	Kontakt forhandleren for udskiftning af temperatursensoren til kogepladen.
EU	Kommunikationsfejl mellem displaykort og hovedstyrekort.	Displaykortet, hovedstyrekortet eller forbindelsesledningen mellem dem kan være defekt. Kontakt forhandleren.
EL, EH	Unormal strømforsyningsspænding.	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Tænd apparatet igen, når strømforsyningen er stabil.
C1	Temperaturen på glaskeramikkens overflade er for høj.	Genstart apparatet, når det er afkølet.
C2	Temperaturen på IGBT er for høj.	Genstart apparatet. Hvis fejlen fortsætter, skal køleventilatoren udskiftes. Kontakt forhandleren.
F5	Fejl på køleventilator.	Genstart apparatet. Hvis fejlen fortsætter, skal køleventilatoren udskiftes. Kontakt forhandleren.
b3	Temperaturen på motorens IPM-modul er for høj.	Genstart apparatet, når IPM-modulet er afkølet.
b5	Motorstartfejl.	Kontrollér, om der er fremmedlegemer i motoren, og genstart apparatet.
b7	Motorstartfejl eller fejl på motorsystem.	Kontrollér, om der er fremmedlegemer i motoren, og genstart apparatet. Hvis fejlen fortsætter, kan motorens forbindelsesledning være defekt. Kontakt forhandleren.
bd	Kommunikationsfejl mellem displaykort og emhættens driverkort.	Displaykortet, driverkortet eller forbindelsesledningen mellem dem kan være defekt. Kontakt forhandleren.
EF	Flere funktionsknapper aktiveres samtidigt.	Rengør betjeningspanelet, og genstart apparatet. Hvis fejlen fortsætter, kontaktes forhandleren.
FC	Påmindelse om filterskift.	Påmindelse om filterskift ved recirkulationsdrift. Se vejledningen for filterskift.

Fejlkoder under brug samt løsninger

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Automatisk nulstilling		
EL, EH	Strømforsynings spænding ligger uden for det nominelle spændingsområde.	Kontrollér, om strømforsyningen er normal. Tænd apparatet igen, når strømforsyningen er stabil.
C1	Temperaturen på kogepladens overflade er for høj.	Vent, indtil temperaturen på kogepladens overflade er tilbage på normalt niveau. Tryk på "Tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet.
C2	Temperaturen på IGBT er for høj.	Vent, indtil temperaturen på IGBT er tilbage på normalt niveau. Tryk på "Tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet. Kontrollér, om ventilatoren kører korrekt. Hvis ikke, skal ventilatoren udskiftes.
b3	Strømmen til emhættens driverkort er unormal.	Tryk på "Tænd-/sluk"-knappen for at genstarte apparatet.
B7	Motoren kunne ikke starte.	Kontrollér, om der er fremmedlegemer i motoren, og genstart emhætten. Tryk på "On/Off"-knappen for at genstarte apparatet.
Ingen automatisk nulstilling		
E2	Fejl på temperatursensor for kogeplade – kortslutning.	Kontrollér forbindelsen, eller udskift temperatursensoren til kogepladen.
E1	Fejl på temperatursensor for kogeplade – åben kreds.	
E7	Fejl på temperatursensor for kogeplade – ugyldigt signal.	
E4	Fejl på IGBT-temperatursensor – kortslutning.	Udskift effektkortet.
E3	Fejl på IGBT-temperatursensor – åben kreds.	
b5	Emhætten kunne ikke starte, eller fejl på motorsystemet.	Genstart apparatet. Hvis fejlen fortsætter, skal emhættens driverkort eller motor udskiftes.
bd	Kommunikationsfejl mellem displaykort og emhættens driverkort.	Udskift emhættens driverkort, effektkort eller displaykort, og kontrollér, om forbindelsesledningerne er beskadigede.

Specifikke fejl og løsninger

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-indikatoren 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 LED-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 "Tænd-/sluk" for at genstarte enheden.	Grydedetekteringskreds-løbet er beskadiget; udskift printet.

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
Kogezoner på samme side (f.eks. første og anden zone) viser "u"	Tiislutningsfejl mellem printkortet og displayprintkortet.	Kontroller forbindelsen.	
	Kommunikationsdelen af displayprintkortet er beskadiget.	Udskift displayprintkortet.	
	Printkortet er beskadiget.	Udskift printkortet.	
Ventilatormotoren støjer unormalt.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
Udsugningseffekten fra apparatet er reduceret.	Fedtfileret er meget snavset.	Rengør eller udskift fedtfileret.	
	Kulfilteret eller kulfilteret (kubetype) trænger til rengøring eller udskiftning.	Udskift kulfiltrene, eller rengør kulfilteret (kubetype). Se afsnittet "Udskiftning eller rengøring af kulfilter".	
	Der er en genstand eller store mængder vand i luftkanalen (f.eks. en rengøringsklud).	Fjern genstanden.	Tøm vandet. (Se afsnittet "Rengøring af hulrum og afløb").
Ventilationssystemet fortsætter med at køre, selvom kogezonerne er slukket.	Emhætten fortsætter automatisk med at udsuge resterende madlavningsdampe fra køkkenet.	Vent, indtil emhættemotoren slukker automatisk.	

Ovenstående er vurdering og kontrol af almindelige fejl.
Adskil ikke enheden 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 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 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.

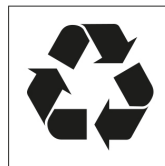
Overholdelse af RoHS-direktivet

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

