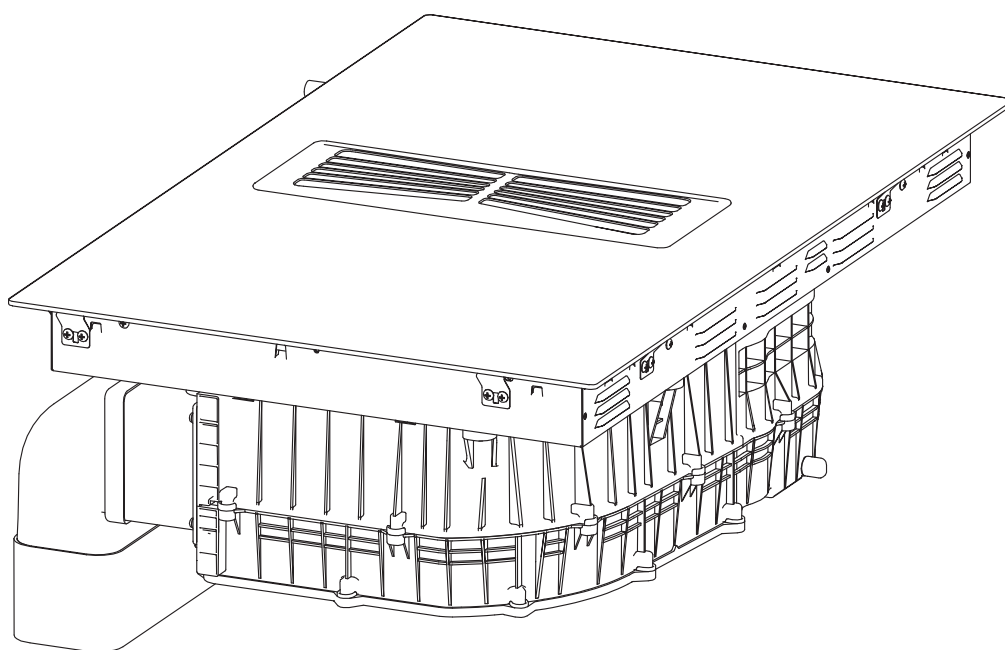
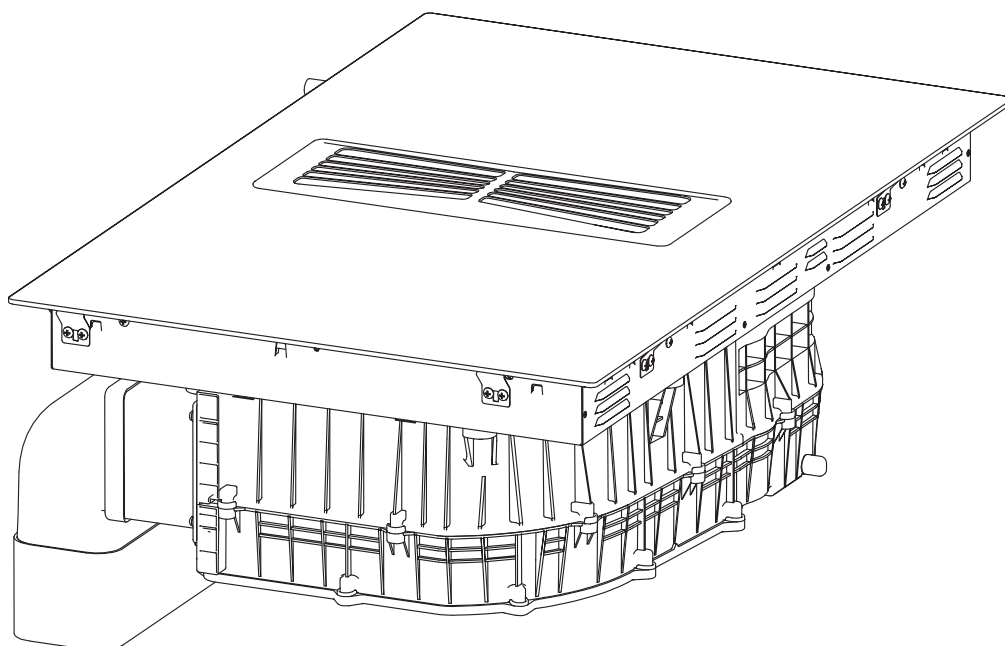


# witt

## HEAT 80 R



# ILLUSTRATIONER / INSTALLATION AF PRODUKTET





1×,A



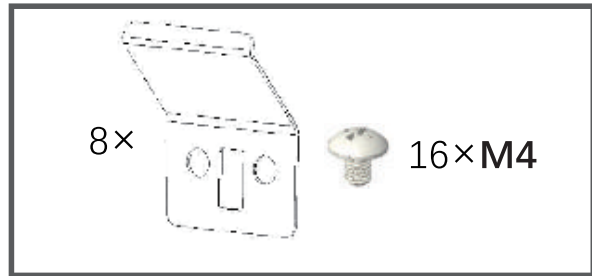
1×,B



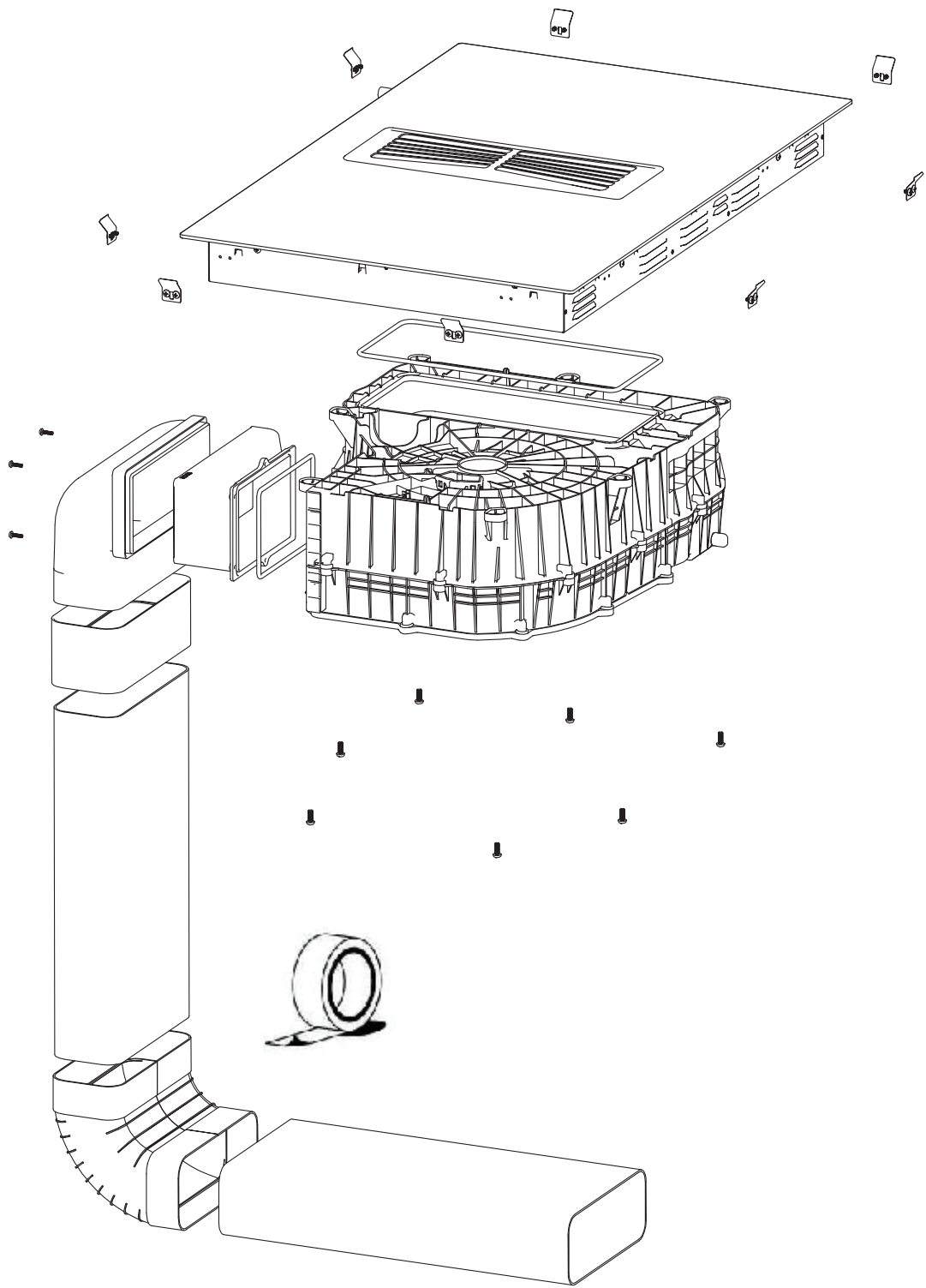
7×M5

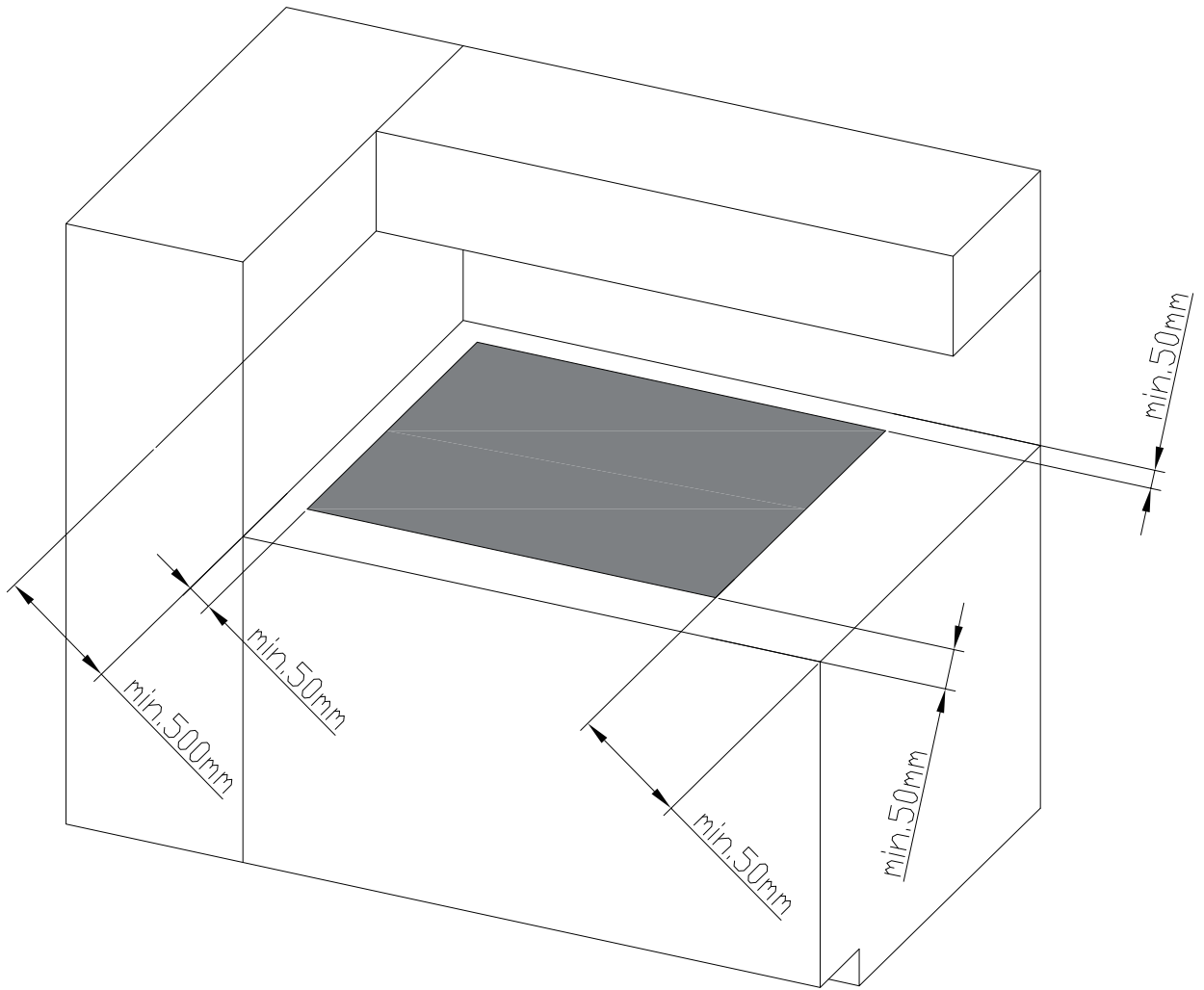


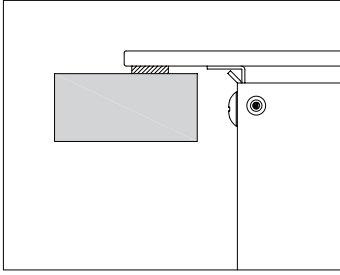
3 ×



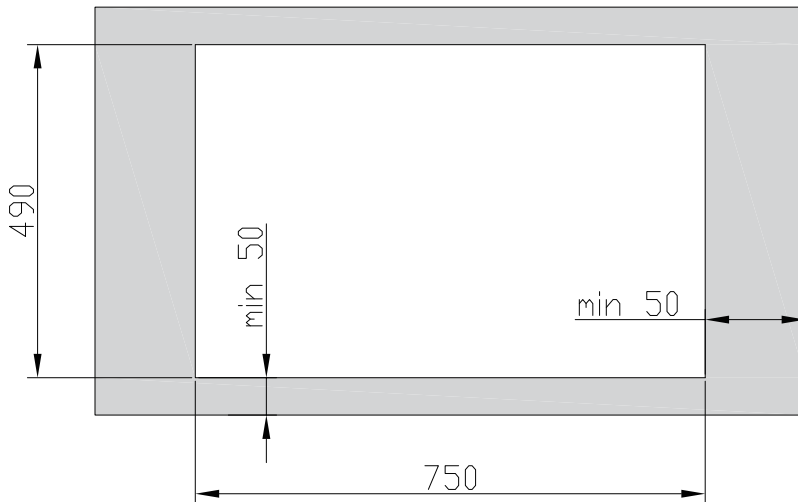
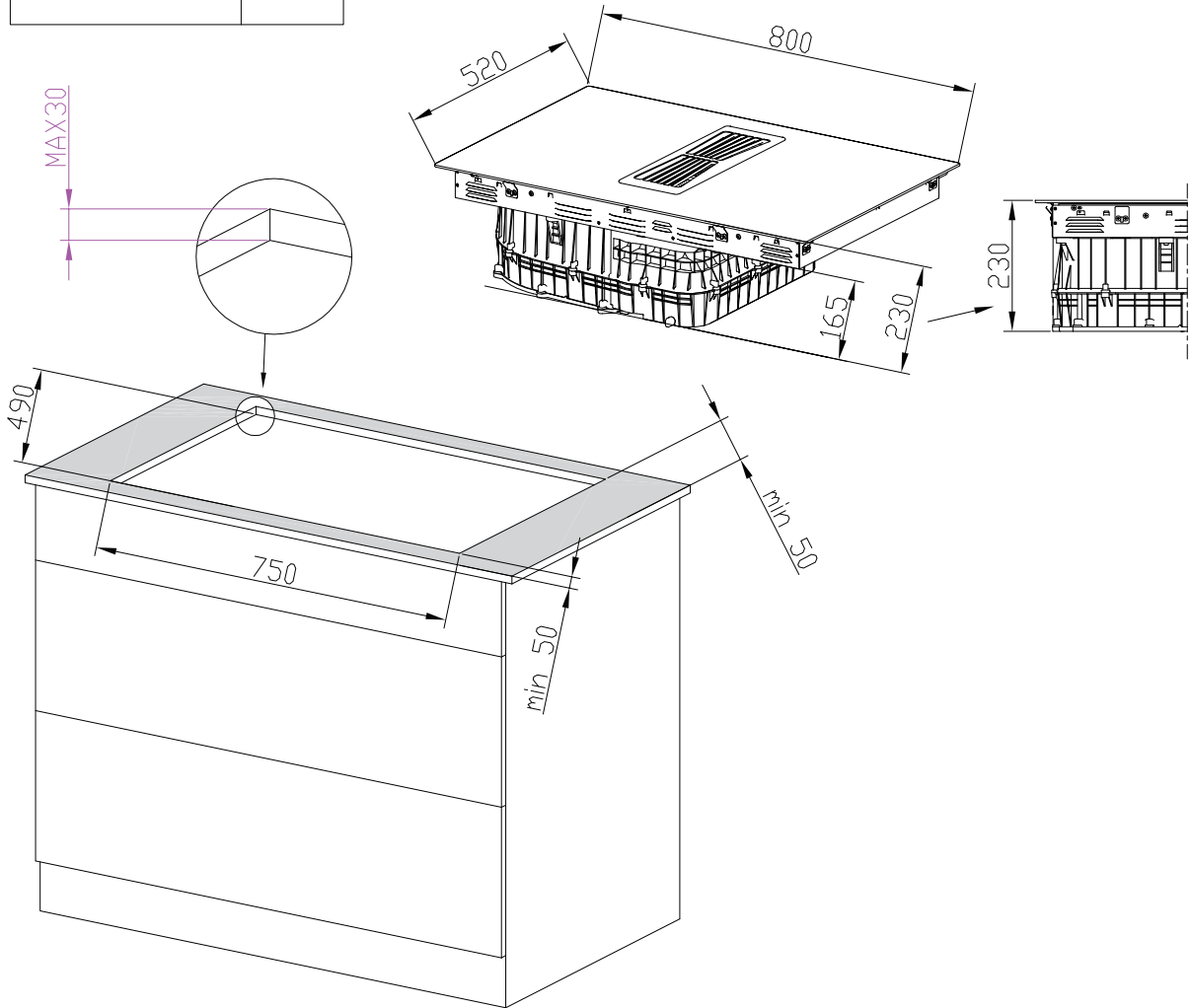
1×

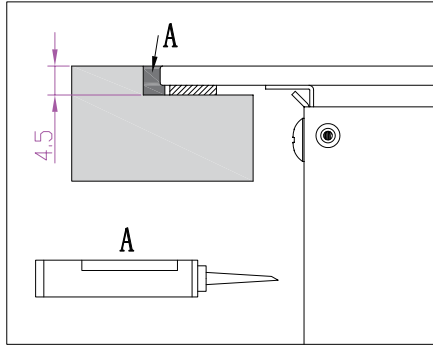




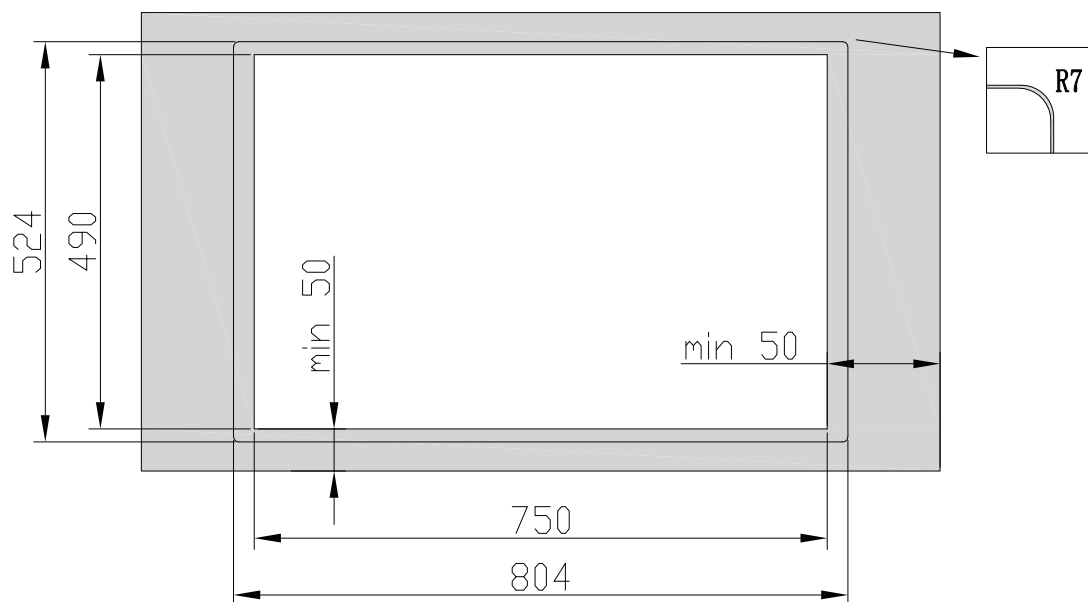
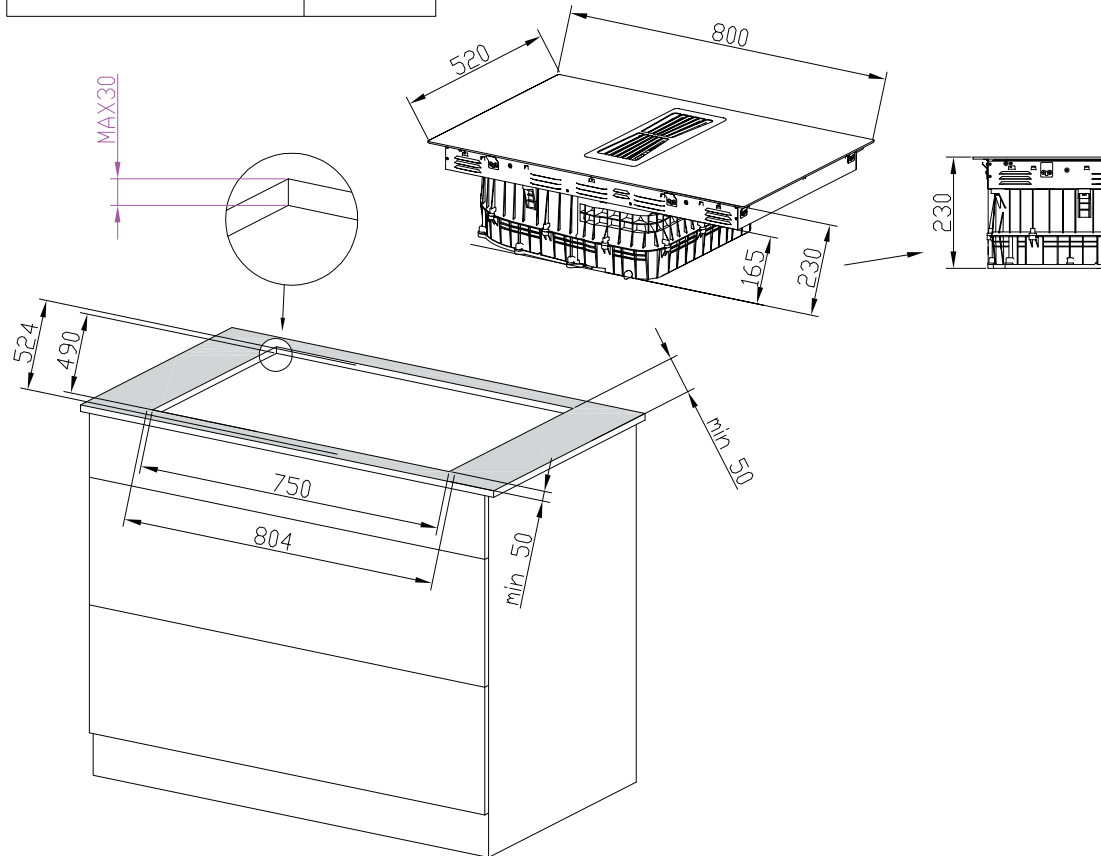


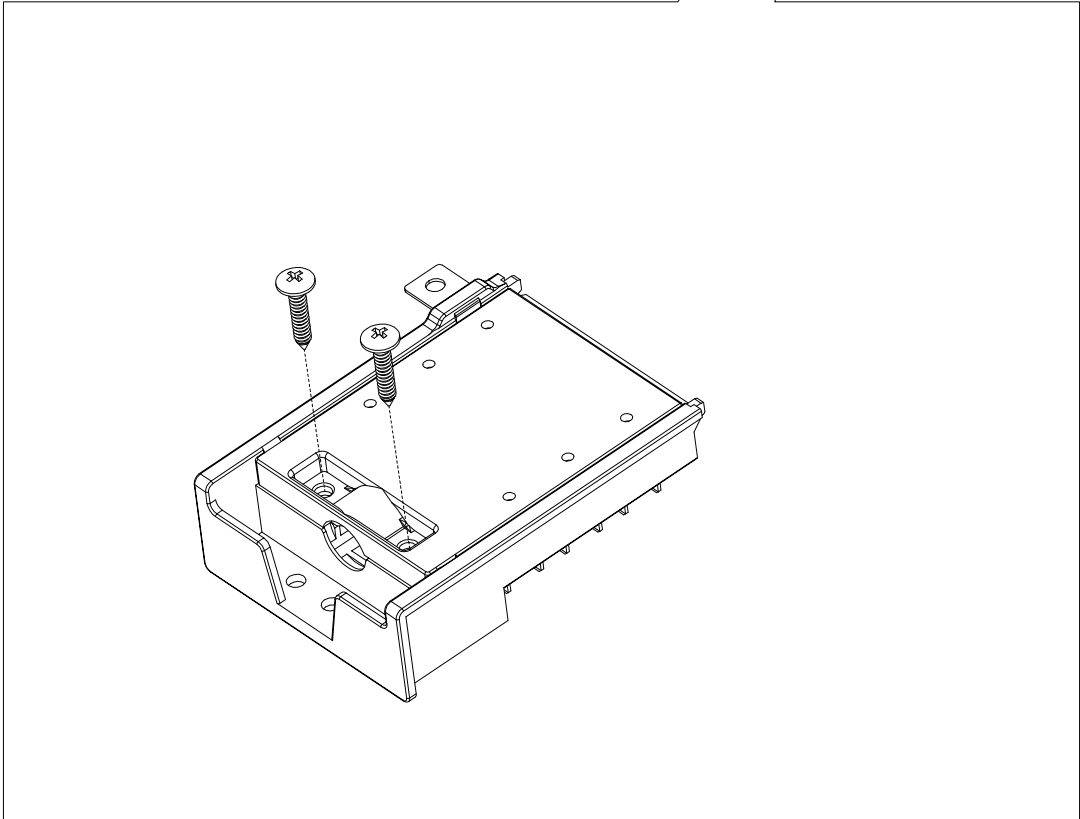
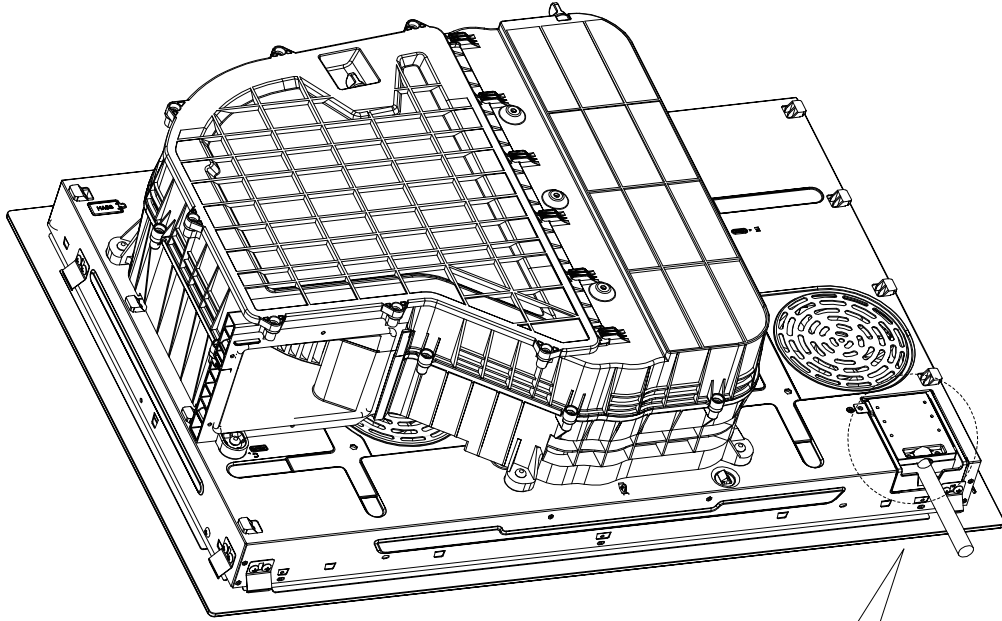
**Inst.A**  
Flush mounting

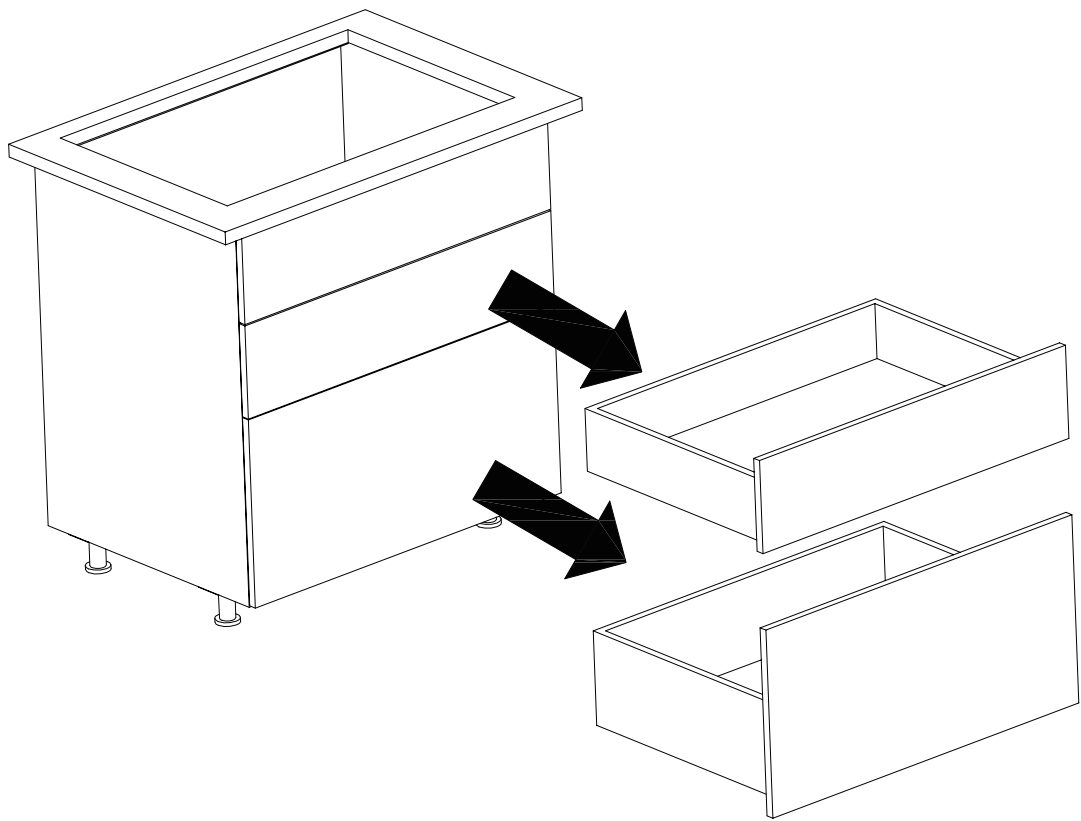




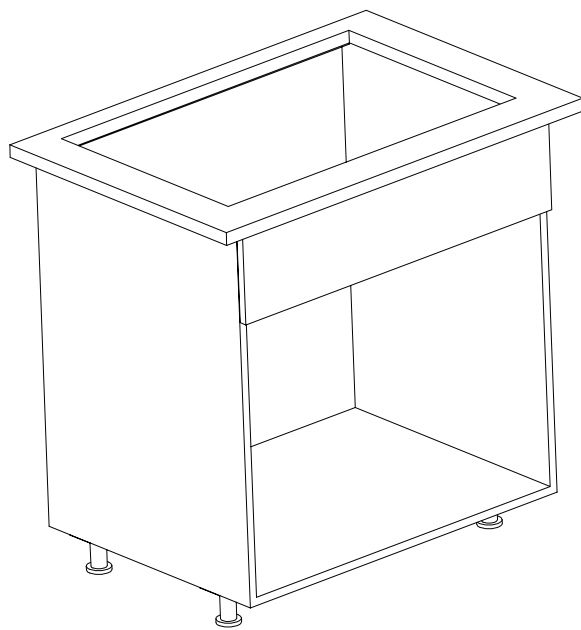
**Inst.B**  
Planimet

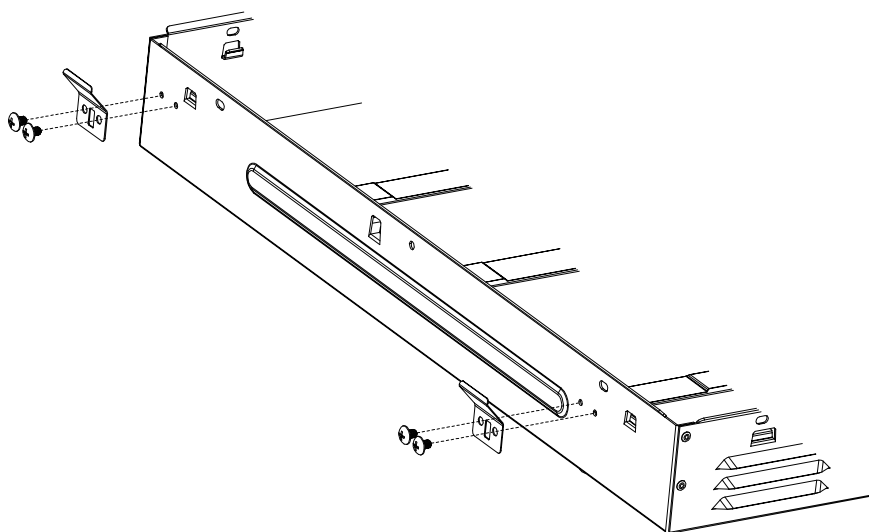
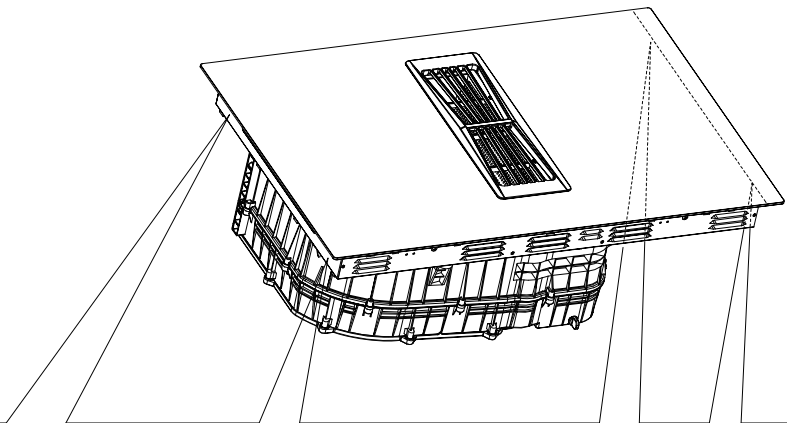




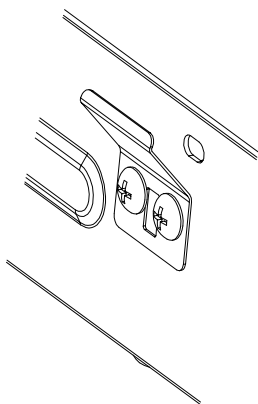


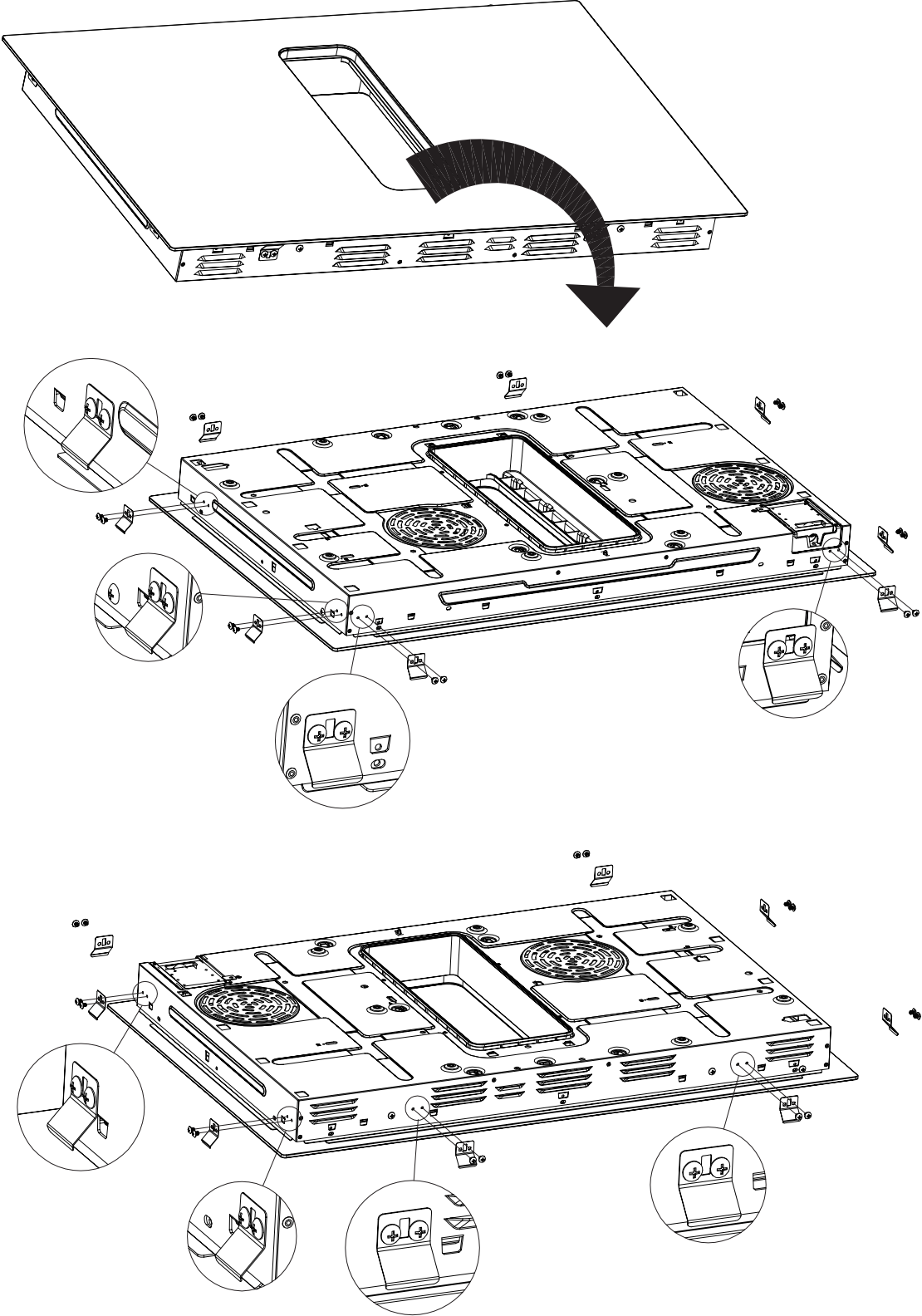
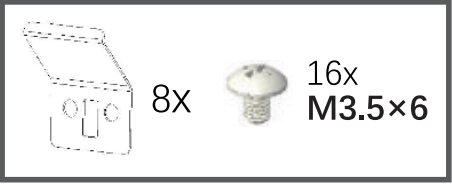
**OK!**



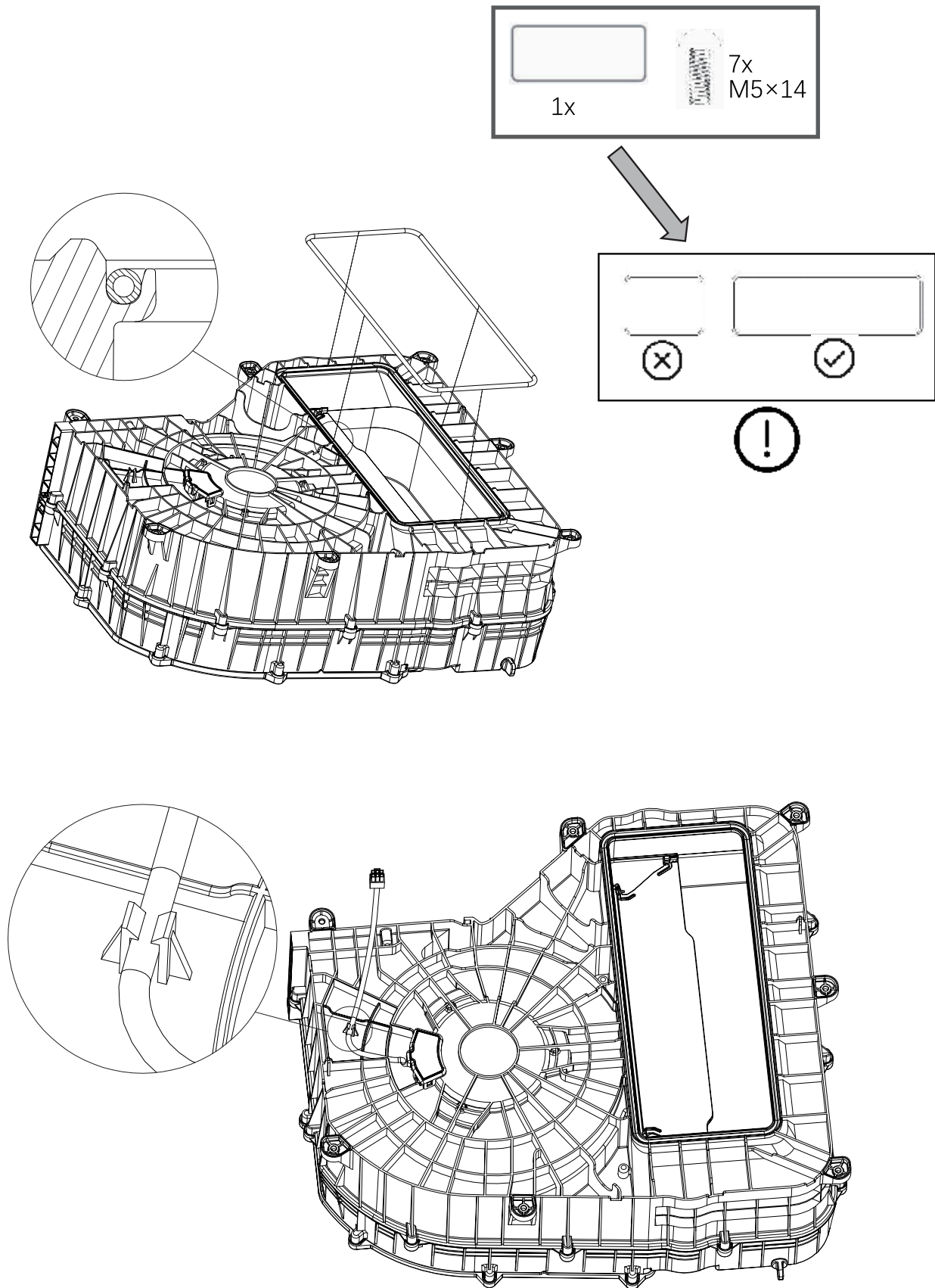


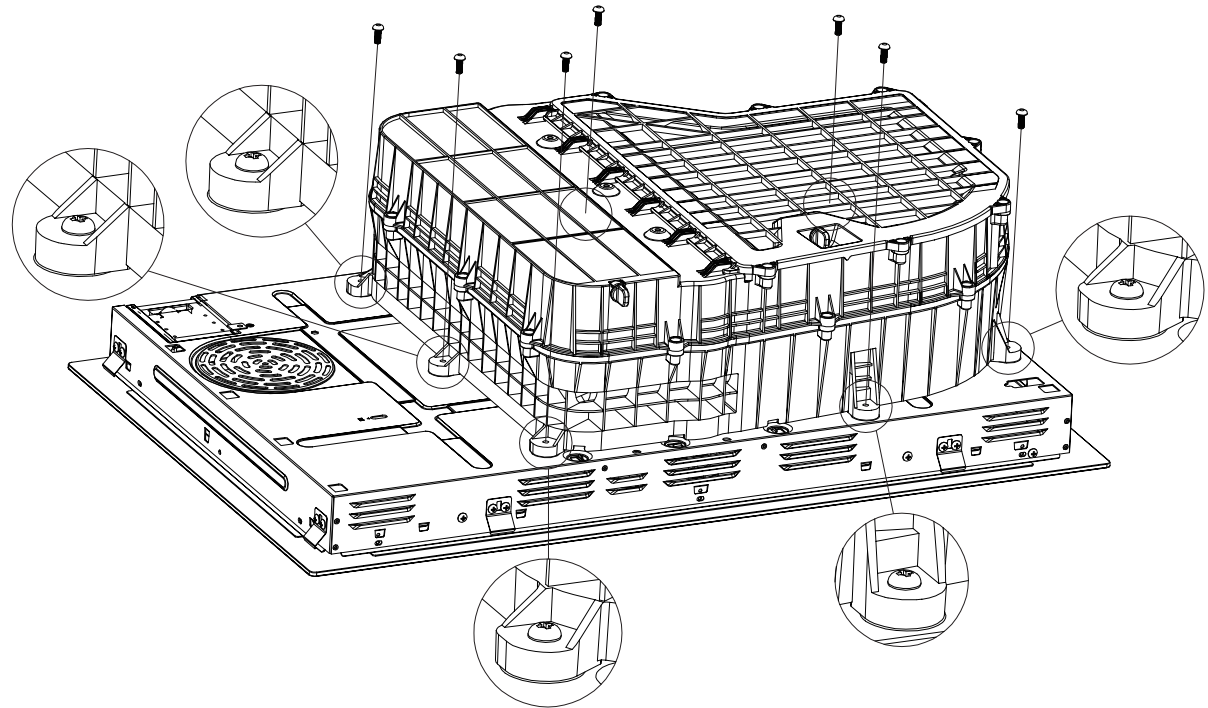
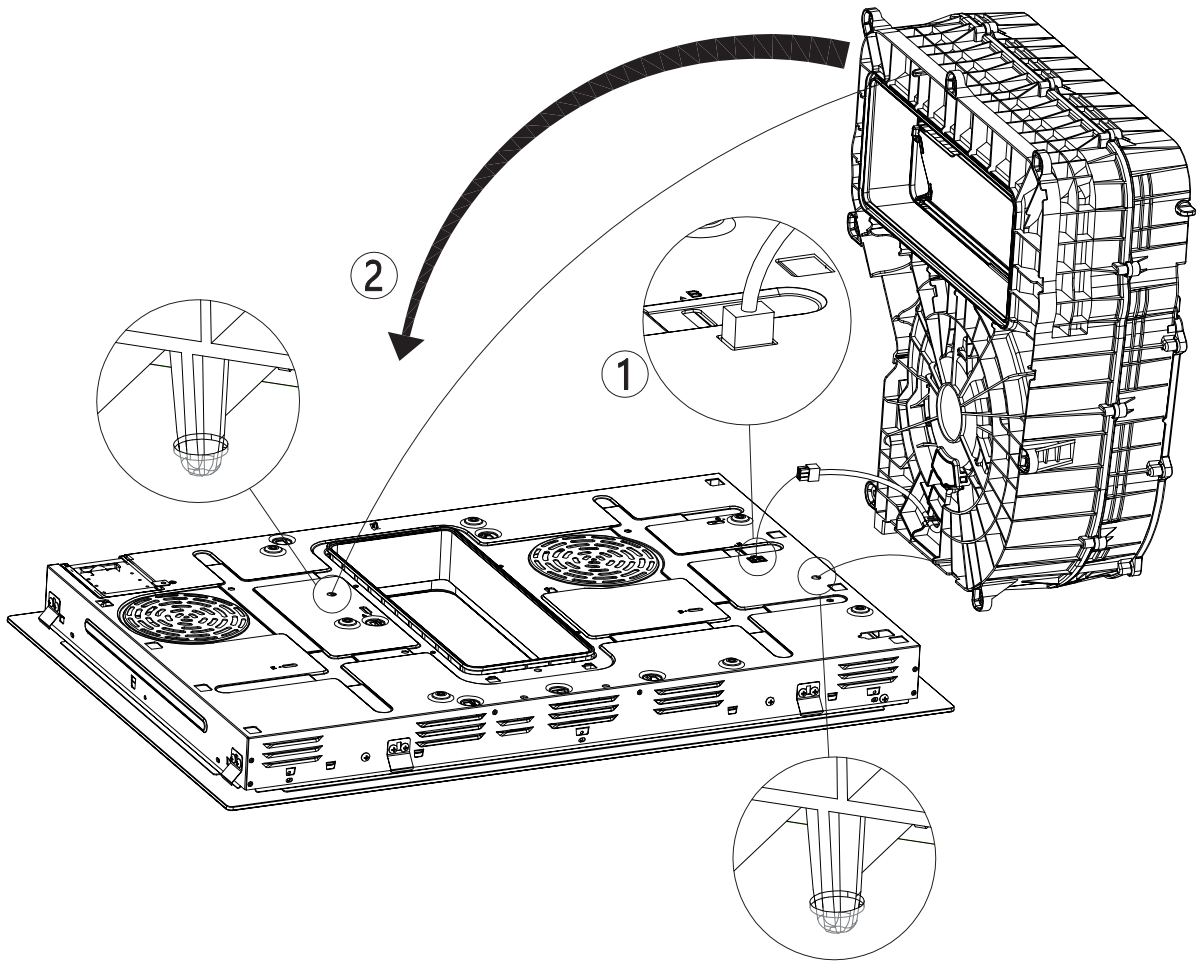
**OK!**

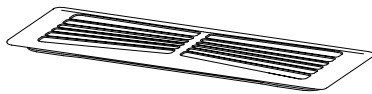
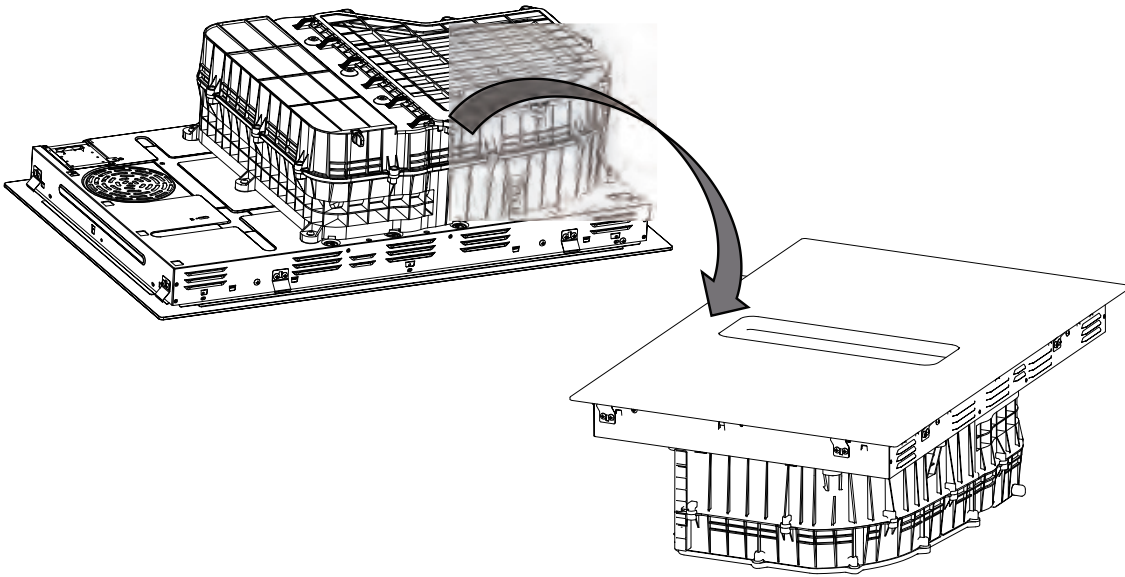




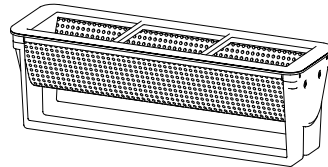
## Assembly of hob and hood





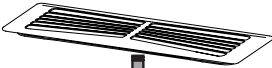


1x

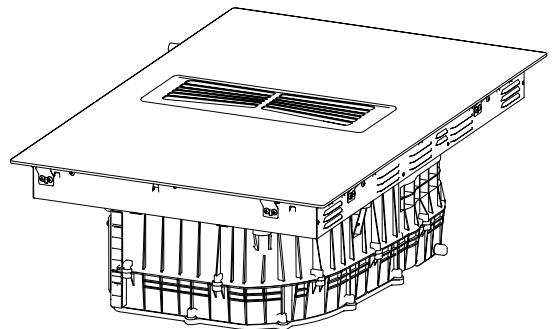
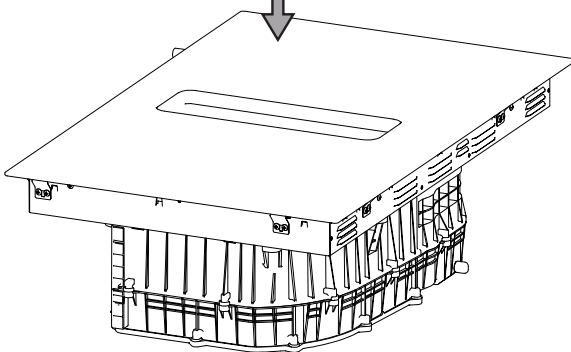
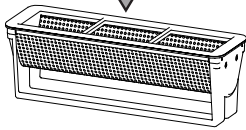


1x

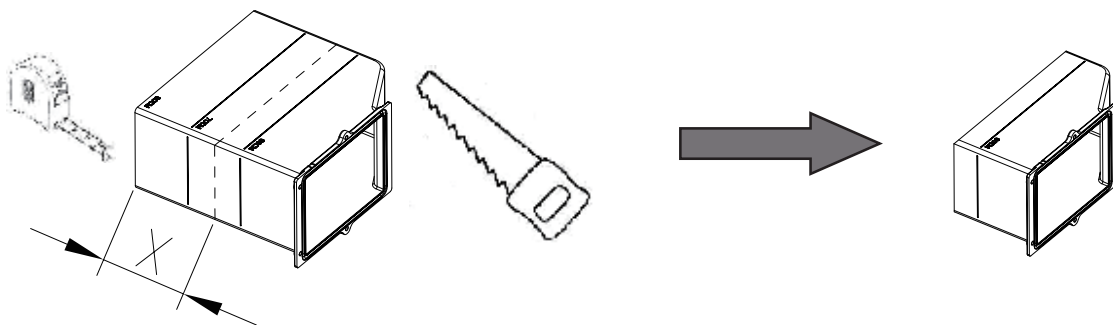
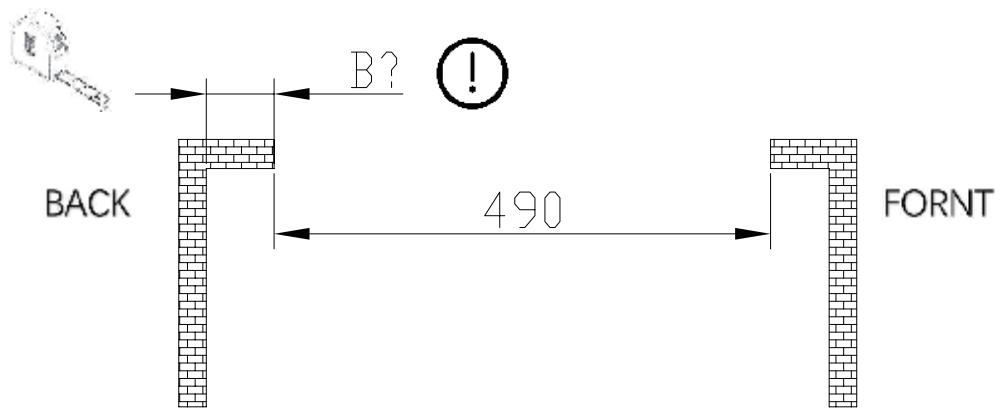
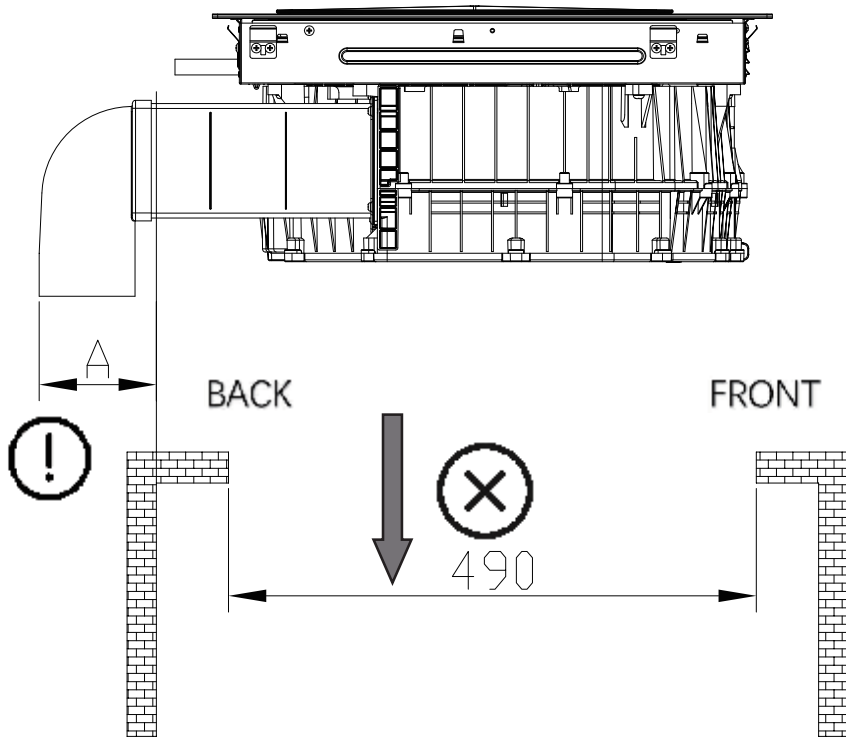
②



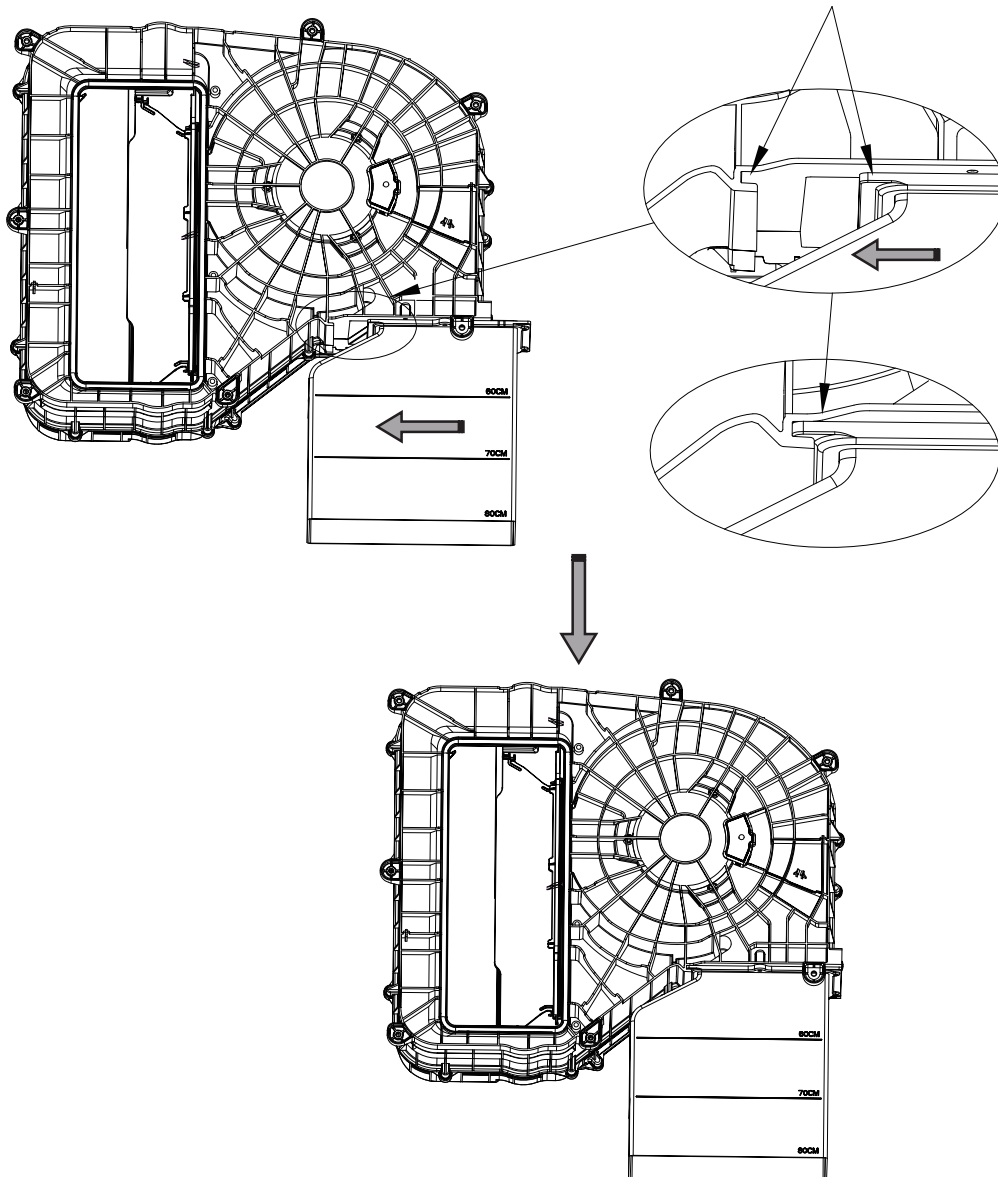
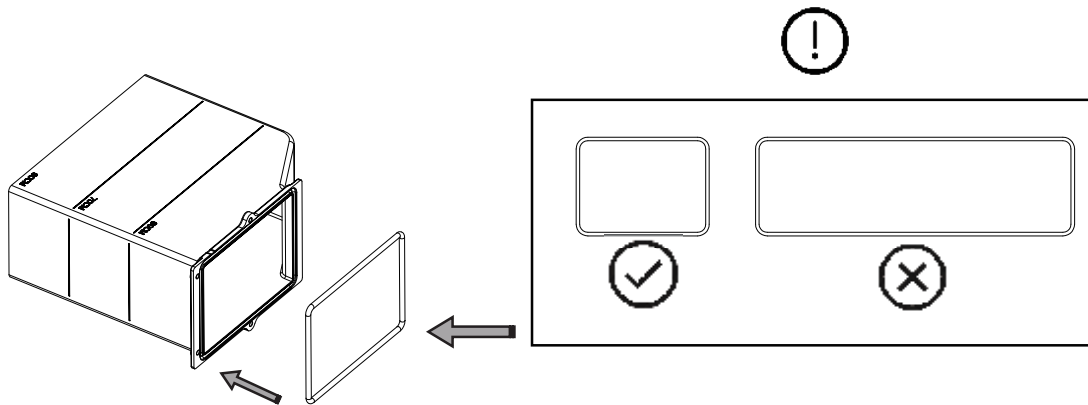
①



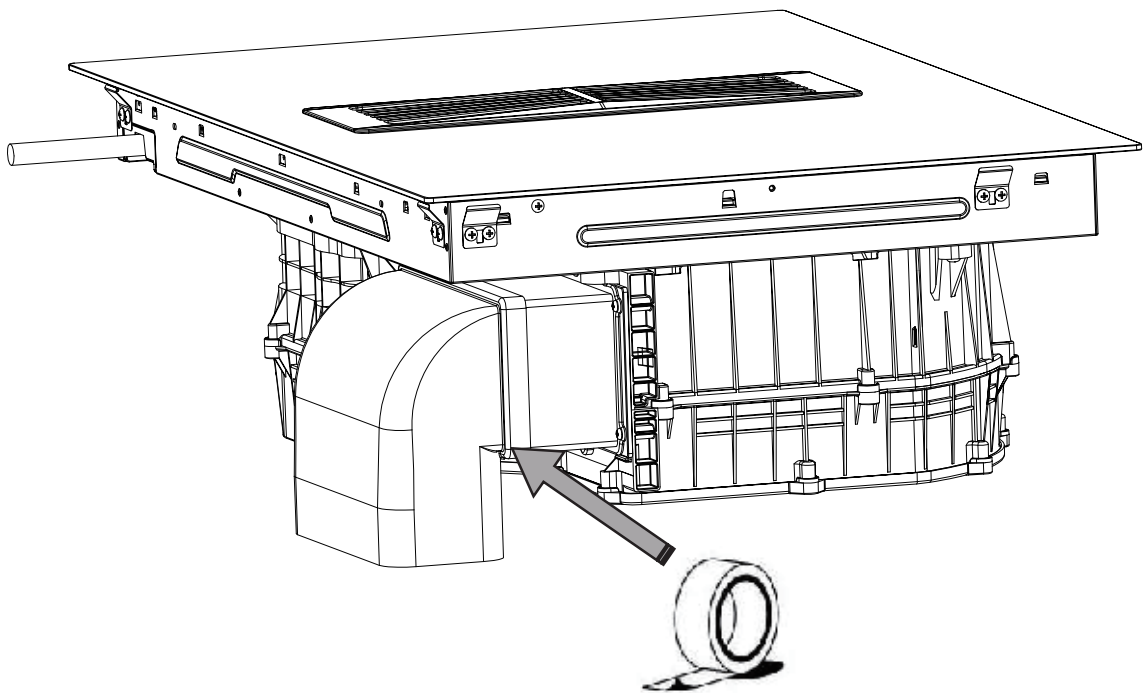
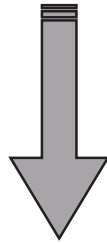
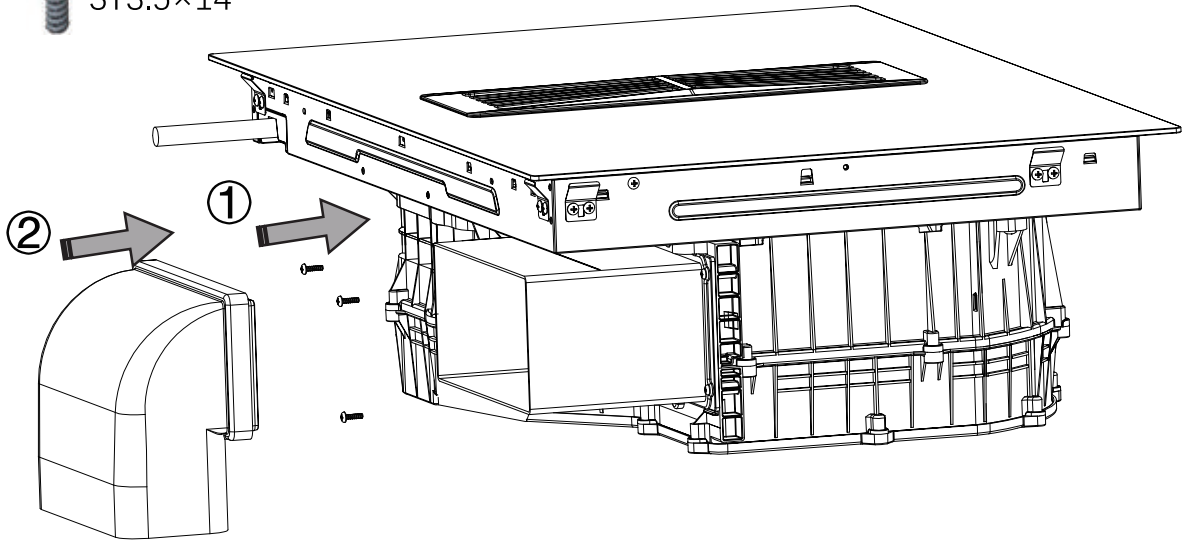
**OK!**

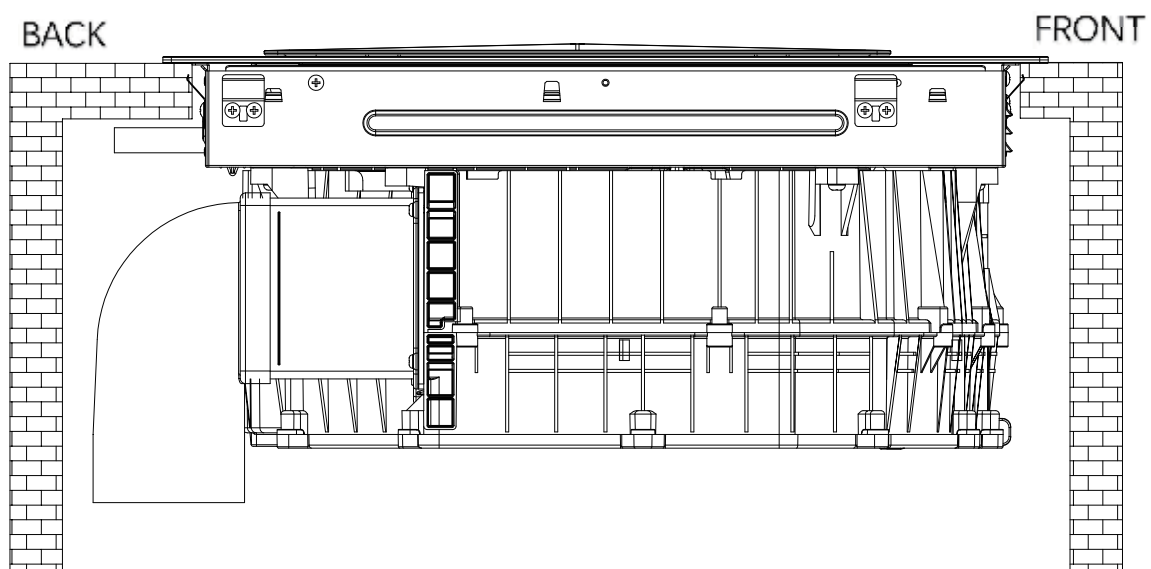
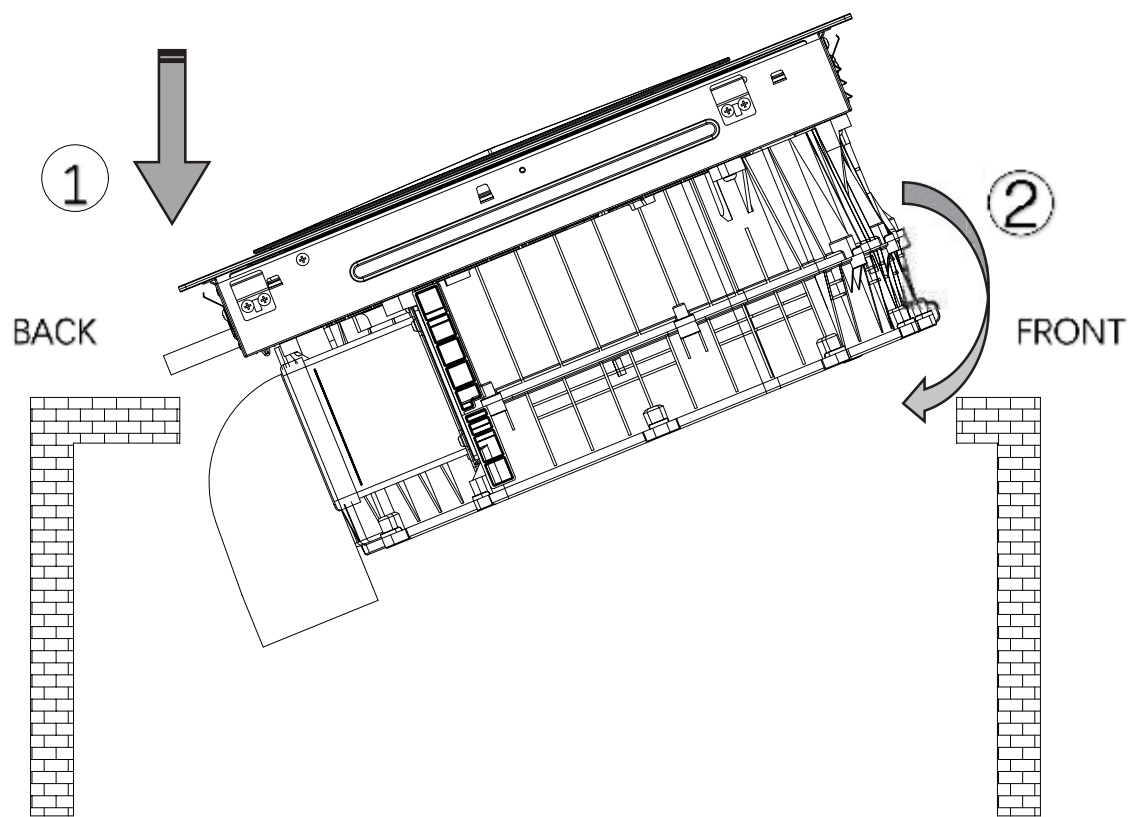


**X=186-B**

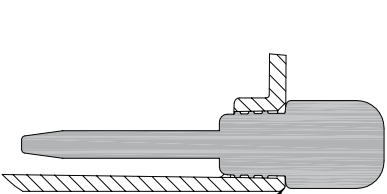
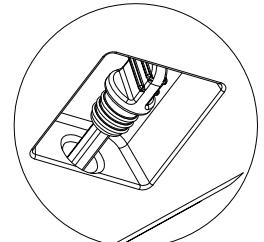
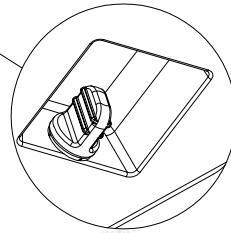
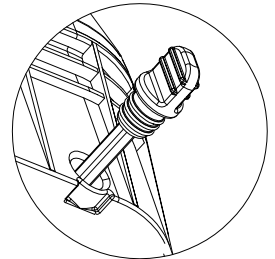
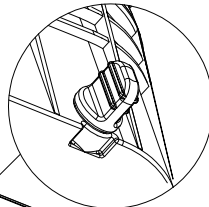
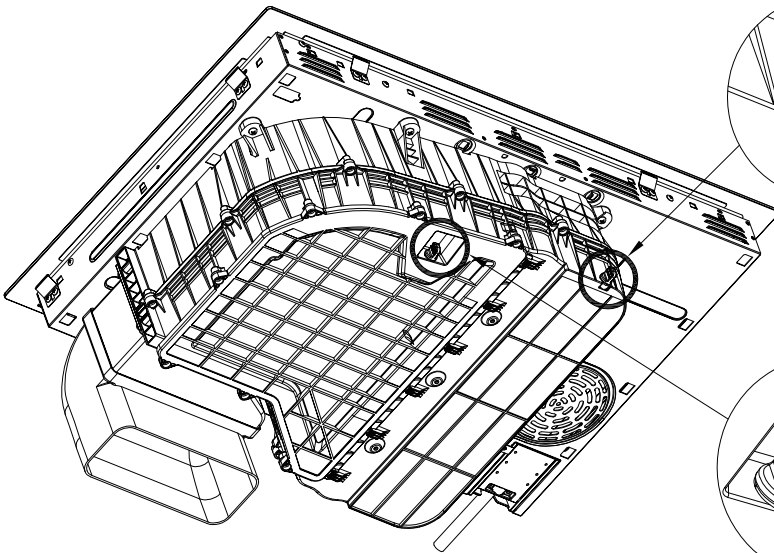


3x  
ST3.5×14

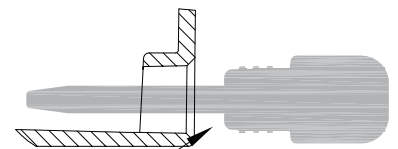
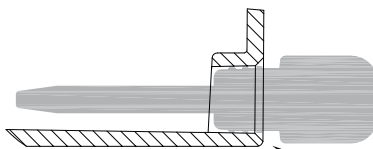




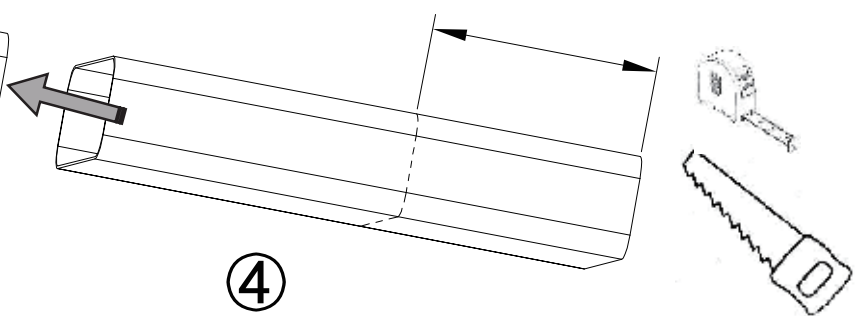
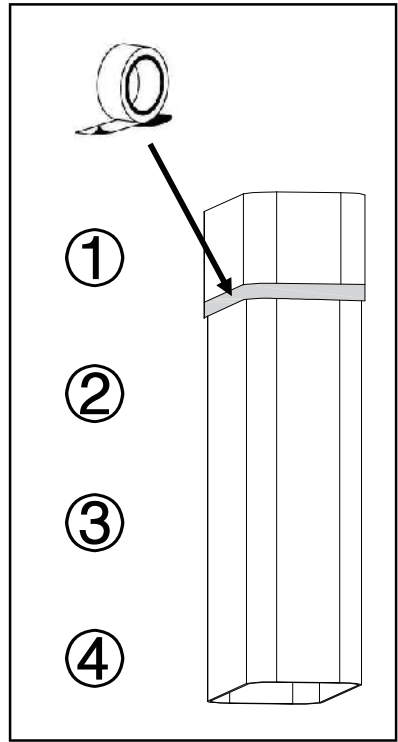
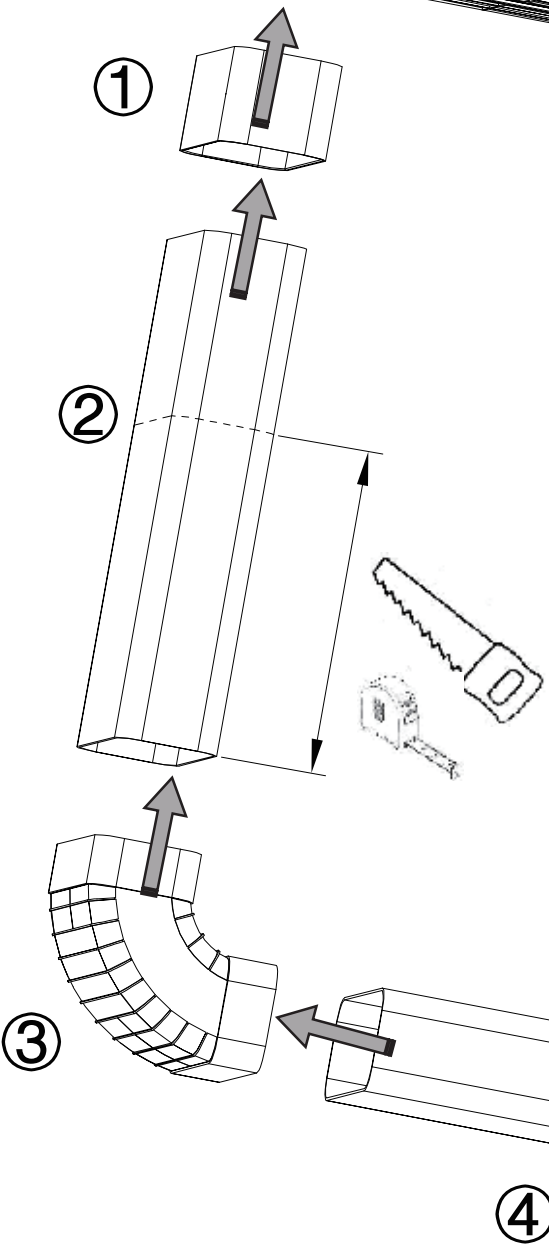
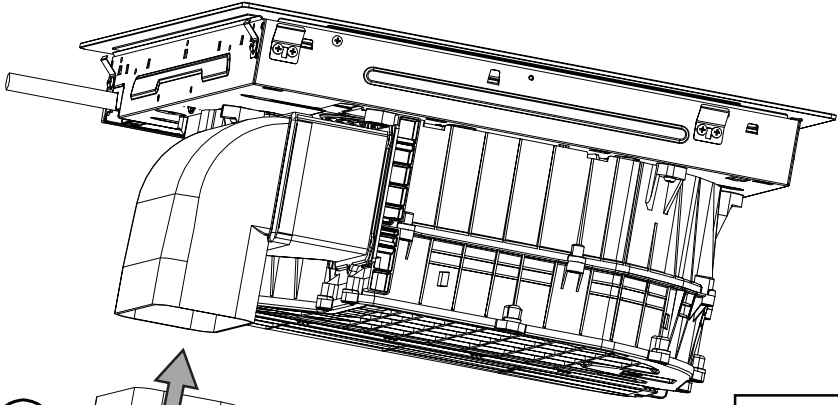
**OK!**

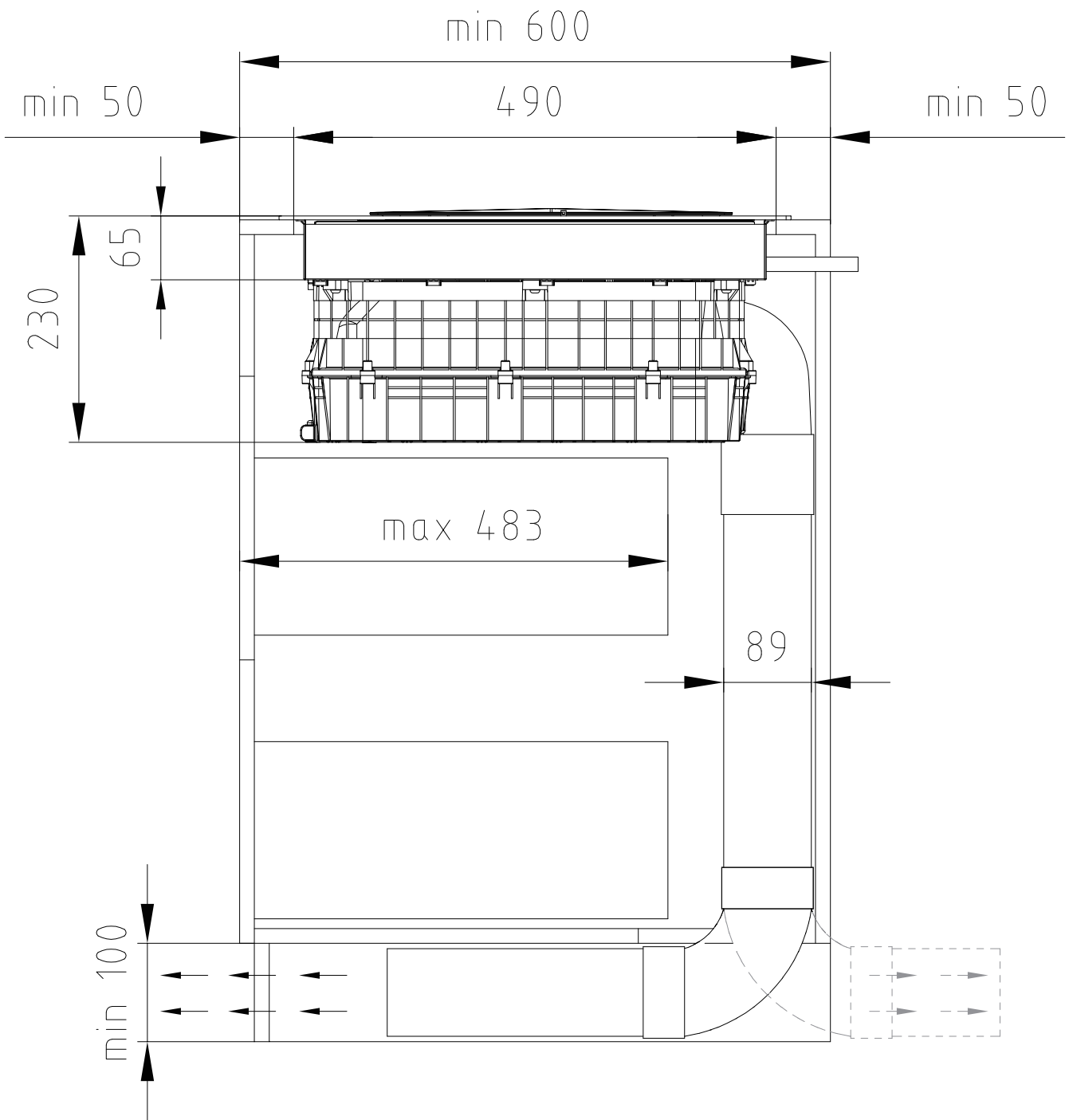


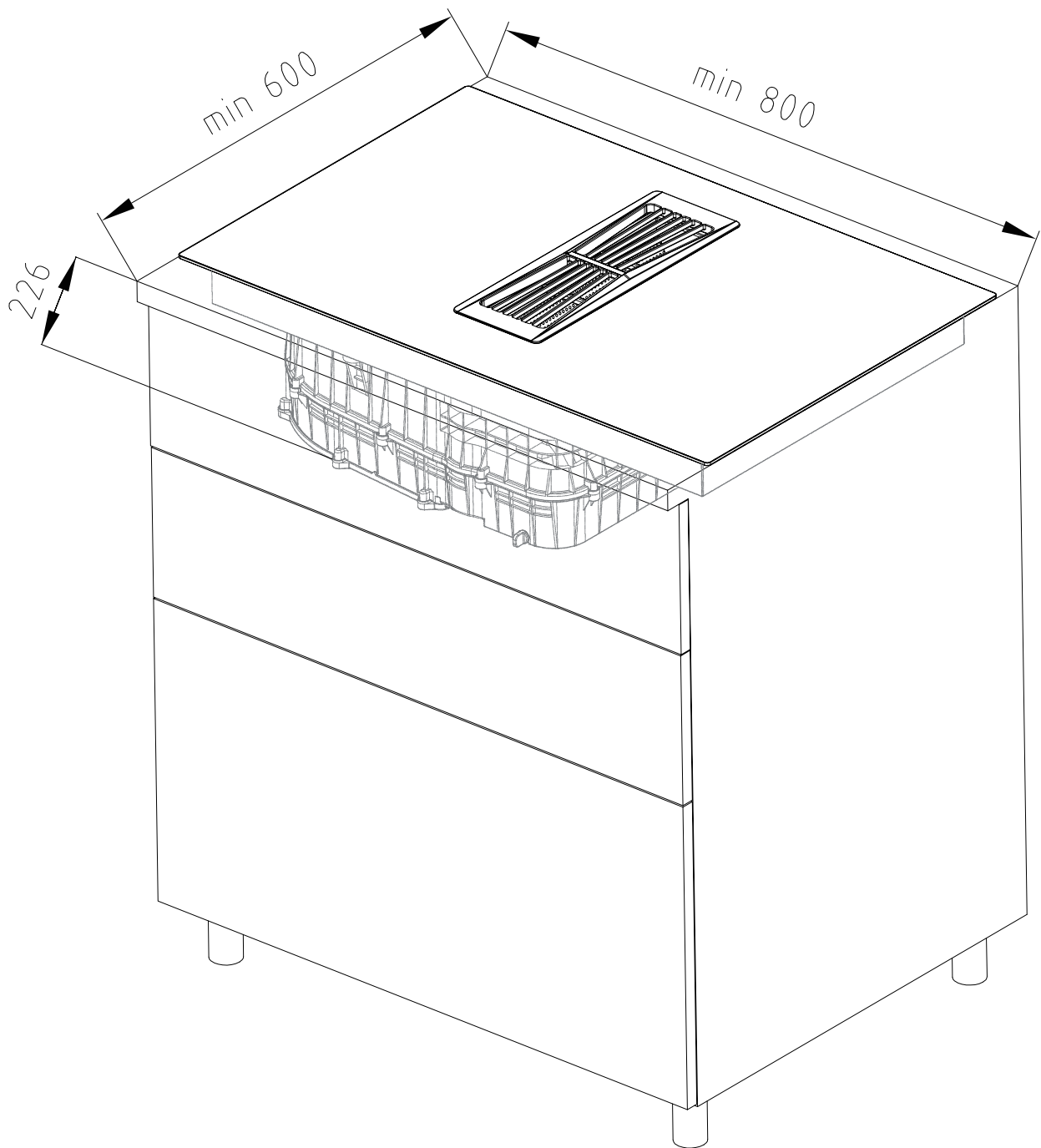
OK!



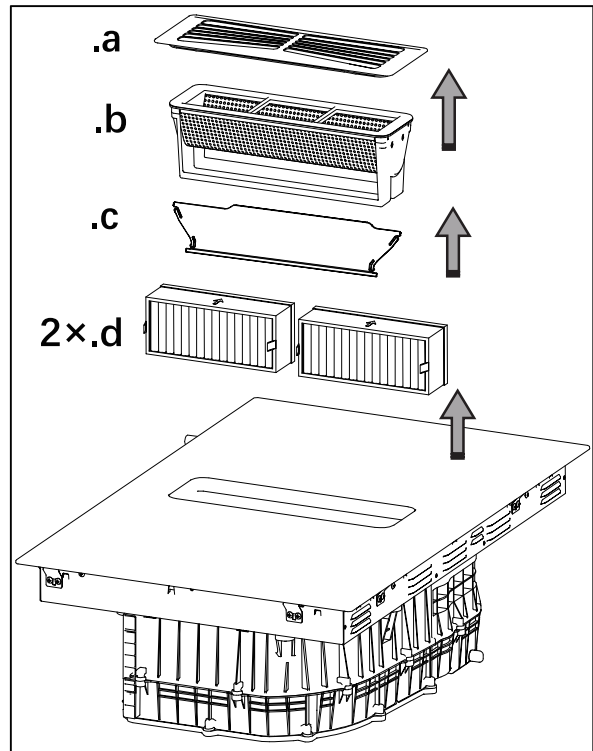
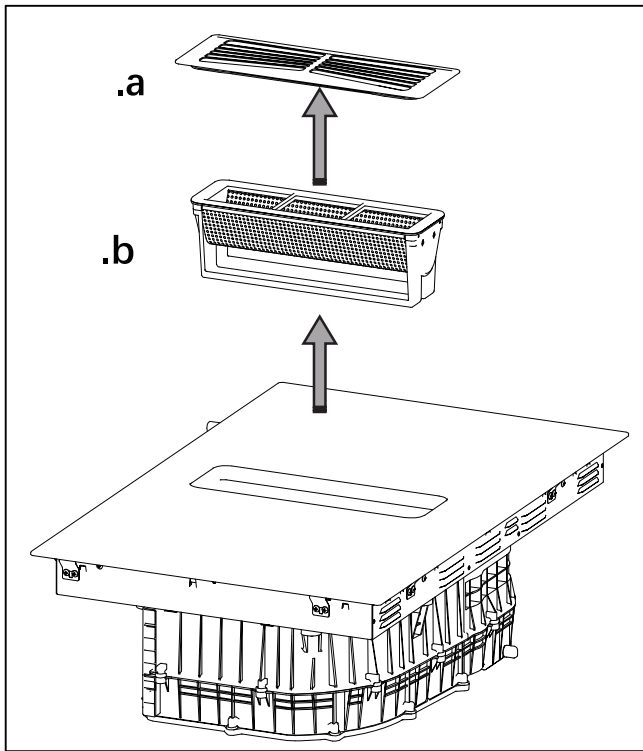
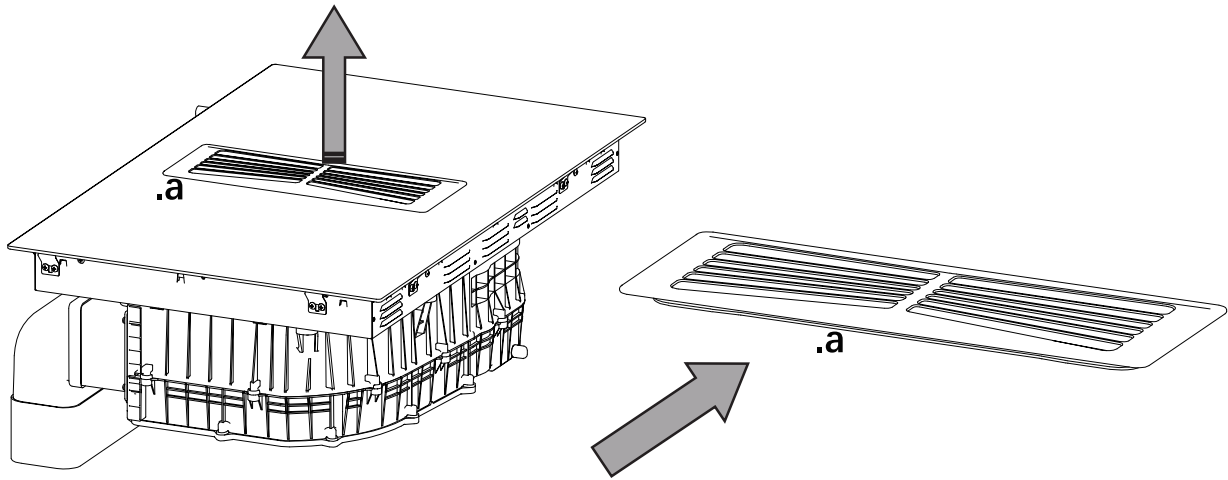
NG!





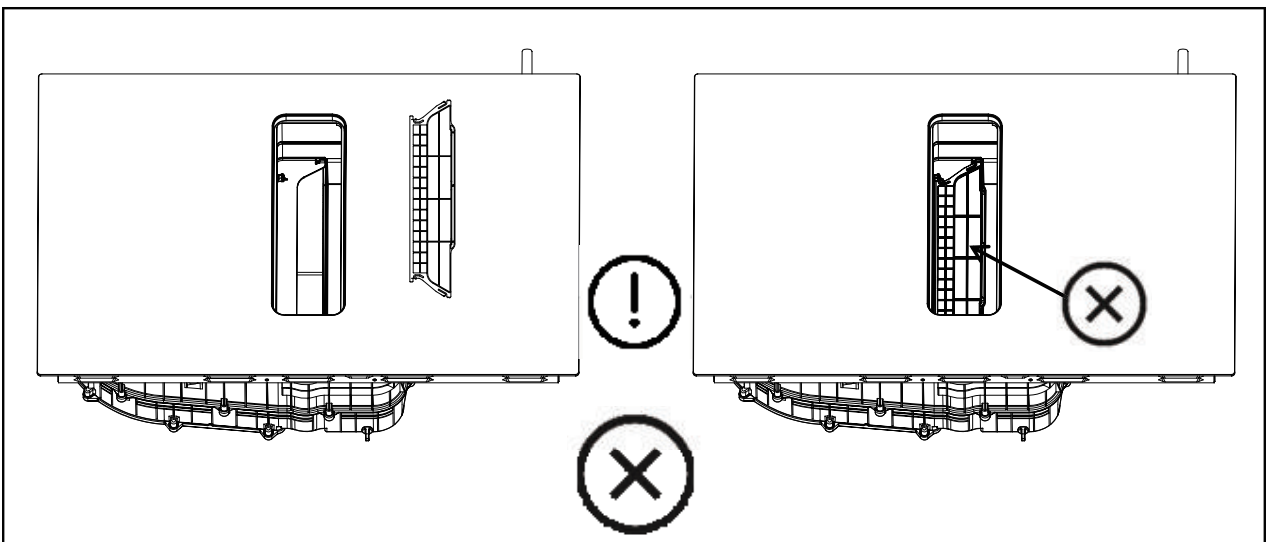
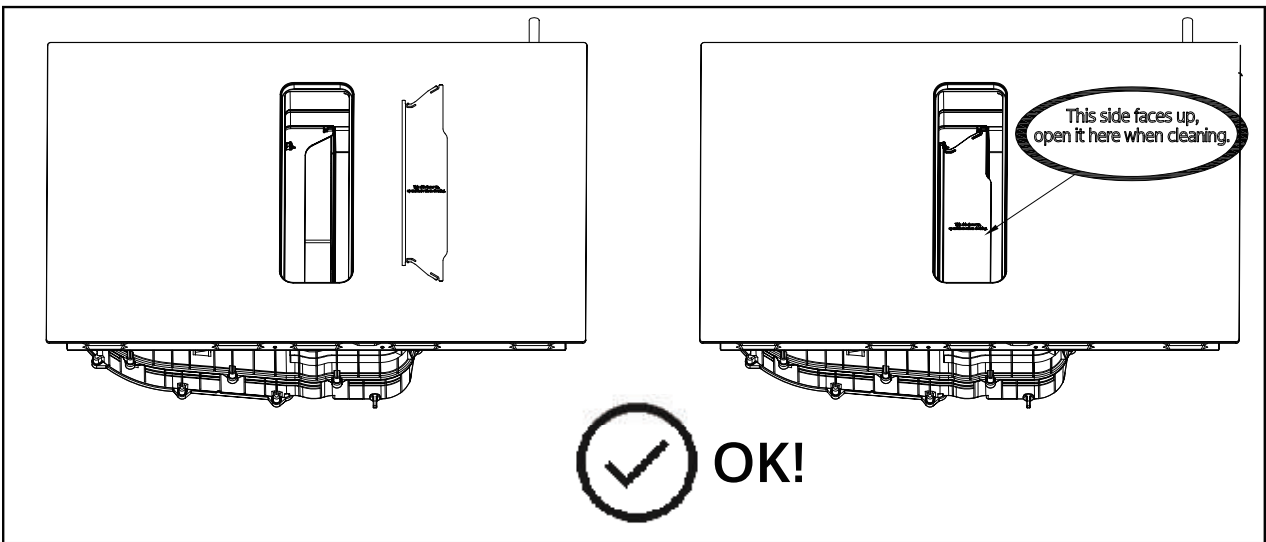
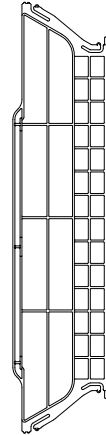


**OK!**





This side faces up,  
open it here when cleaning.



## **TILLYKKE med dit nyt produkt fra Witt**

Tak fordi, du valgte Witt. Inden du tager dit nye produkt i brug, bedes du læse denne vejledning grundigt for at sikre, at du ved, hvordan man sikkert betjener de funktioner, som dit nye produkt tilbyder.

## **INDHOLDSFORTEGNELSE**

ILLUSTRATIONER .....	2
SIKKERHEDSINSTRUKTIONER.....	26
SPECIFIKATIONER.....	31
OVERSIGT OVER DIT PRODUKT .....	32
QUICK GUIDE .....	35
BETJENINGSVEJLEDNING.....	41
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	48
FEJLFINDING .....	52
REKLAMATION OG SERVICE .....	58

# SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

De følgende sikkerhedsretningslinjer er beregnet til at forhindre uforudsete risici eller skader fra usikker eller forkert betjening af apparatet. Venligst kontroller emballagen og apparatet ved modtagelsen for at sikre, at alt er intakt for at sikre sikker betjening. Hvis du finder skader, bedes du kontakte forhandleren. Bemærk, at ændringer af apparatet ikke er tilladt af hensyn til din sikkerhed. Uønsket brug kan medføre farer og tab af garantikrav.

Læs disse betjeningsinstruktioner omhyggeligt og opmærksomt, før du bruger/igangsætter enheden, og opbevar dem i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller enheden til senere brug.

## Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du bruger din kogeplade. Overhold venligst nøje instruktionerne i denne manual. Der påtages intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller brande forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Enheden er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, madlavning og udsugning af dampe genereret under madlavning.

Ingen andre anvendelser er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for u hensigtsmæssig brug eller forkerte indstillinger.

Produktet kan have forskellige æstetiske træk i forhold til illustrationerne i denne vejledning, men betjenings-, vedligeholdelses- og installationsinstruktionerne forbliver de samme.

## Installation

- Afbryd apparatet fra strømforsyningen inden udførelse af arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordforbindelsessystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer i ledningsystemet må kun foretages af en kvalificeret elektriker.
- Manglende overholdelse af denne anbefaling kan resultere i elektrisk stød eller død.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens instruktioner og lokale sikkerhedsbestemmelser. Reparér eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i betjeningsvejledningen.
- Jordforbindelse af apparatet er obligatorisk.
- Strømkablet skal være langt nok til at tillade tilslutning af apparatet til det elektriske netværk.
- For at sikre, at installationen overholder gældende sikkerhedsstandarder, kræves en regelmæssig omnipolar kontakt, der sikrer fuldstændig frakobling af strømforsyningen under kategori III overspændingsforhold, i overensstemmelse med installationsreglerne.
- Brug ikke flere stikkontakter eller forlængerledninger. Når installationen er afsluttet, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.
- Inden apparatet tilsluttes det elektriske netværk: Kontrollere, at tilslutningsforholdene stemmer overens med de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet. Det er meget vigtigt, at disse data stemmer overens, så emhætten ikke beskadiges. I tvivlstilfælde kontaktes en fagmand.

## **Pas på, du ikke skærer dig!**

- Vær forsigtig - panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

## **Vigtige Sikkerhedsinstruktioner**

- Læs disse instruktioner grundigt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Ingen brandbare materialer eller produkter bør placeres på dette apparat på noget tidspunkt.
- Venligst gør disse oplysninger tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kunne reducere dine installationsomkostninger.
- For at undgå fare skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse installationsinstruktioner.
- Dette apparat skal kun installeres og jordes af en passende kvalificeret person.
- Dette apparat bør tilsluttes til en kreds, der indeholder en isoleringskontakt, der giver fuldstændig frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav ugyldiggøres.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet givet tilsyn eller instruktion om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden tilsyn.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, servicepersonale eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød, for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, som beskytter levende dele.
- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladeoverfladen, da de kan blive varme. En damprenser må ikke bruges.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- Madlavningen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand. PRØV ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammen f.eks. med et låg eller brug en brandslukker.
- Efter brug, sluk kogesektionen fra dens betjeningsenhed, og stol ikke på grydedektoren.
- Undgå spild; når væsker koger eller opvarmes, sænk varmetilførslen.
- Lad ikke varmeelementerne være tændt uden gryder eller pander.
- Når madlavningen er afsluttet, sluk for den relevante zone.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og placer aldrig produkter, der er pakket ind i aluminium, direkte på kogepladeoverfladen. Aluminiummet ville smelte og forårsage uoprettelig skade, der ikke kan repareres, på apparatet.
- Opvarm aldrig en dåse eller en tinbeholder med mad uden først at åbne den: den kan eksplodere!

## **Drift og Vedligeholdelse**

### **Fare for Elektrisk Stød**

- Tilbered ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal du straks slukke apparatet ved hovedstrømforsyningen (vægkontakten) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen ved væggen, før du rengør eller udfører vedligeholdelse.
- Manglende overholdelse af denne anbefaling kan resultere i elektrisk stød eller død.

## Sundhedsfare

- Dette apparat overholder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetisme.
- Dog skal personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke vil blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af denne vejledning kan forårsage død.

## Fare for varme overflader

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive tilstrækkeligt varme til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, tøj eller nogen genstand andet end egnet køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, indtil overfladen er kølet af.
- Hold børn væk.
- Håndtagene på gryder kan være varme at røre ved. Kontroller, at grydens håndtag ikke stikker ud over andre kogeplader, der er tændt. Hold håndtagene utilgængelige for børn.
- Manglende overholdelse af denne vejledning kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

## Pas på, du ikke skærer dig!

- Det skarpe blad på en kogeplade-skraber er udsat, når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Brug med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- Manglende forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

## Vigtige Sikkerhedsinstruktioner

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg og fedtstænk, der kan antænde.
- Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsflade.
- Placer aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Placer eller lad ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) være nær apparatet, da de kan påvirkes af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved at bruge touch-knapperne). Stol ikke på POT DETECTION til at slukke for kogepladerne, når du fjerner gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med en funktionsnedsættelse, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen af det. Den ansvarlige person skal være tilfreds med, at de kan bruge apparatet uden fare for dem selv eller deres omgivelser.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Alt andet vedligeholdelse bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Placer ikke eller slip tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke gryder med skarpe kanter og træk ikke gryder hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre grove rengøringsmidler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og lignende miljøer såsom:
  - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - gårdhuse; af kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper;
  - bed and breakfast-miljøer.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

- Der skal udvises forsigtighed for at undgå berøring af varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de overvåges kontinuerligt.
- Rummet skal være ordentligt ventileret, når emhætten bruges samtidig med andre forbrændingsenheder, gas eller lignende.
- Emhætten skal regelmæssigt rengøres både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN), i korrekt overensstemmelse med vedligeholdelsesinstruktionerne.
- Manglende overholdelse af reglerne for emhættens rengøring og udskiftning og rengøring af filtre vil medføre brandfare.
- Det er strengt forbudt at flambere mad. Brugen af åben ild kan beskadige filtrene og udgøre en brandfare; det skal derfor undgås under alle omstændigheder. Der skal udvises ekstra forsigtighed ved stegning for at forhindre, at olien overophedes og antænder.
- **FORSIGTIG:** Når kogepladen er tændt, kan de tilgængelige dele af emhætten blive varme.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal vedtages til udsugning af dampe, skal de forskrifter, der udstedes af lokale myndigheder, følges strengt.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem de samme kanaler, der bruges til at udsuge dampe genereret af gasforbrænding eller andre typer forbrændingsanordninger. Brug aldrig emhætten, medmindre grillen er korrekt samlet!
- Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med produktet, til installationen, eller hvis de ikke medfølger, køb den korrekte type skruer. Brug skruer med den rette længde, som angivet i installationsvejledningen.
- Når emhætten bruges sammen med andre enheder, der drives med ikke-elektrisk energi, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Dette kan opnås, når den luft, der er nødvendig for forbrænding, kan trænge ind gennem åbninger, der ikke kan forsegles, f.eks. i døre, vinduer, ind-/udluftningsvægboxe eller ved andre tekniske midler. En ind-/udluftningsvægbox alene sikrer ikke overholdelse af grænsen.
- Anbefalinger til korrekt brug for at reducere påvirkningen på miljøet: Når du starter madlavningen, skal du tænde for emhætten på minimumshastighed og lade den køre i et par minutter, selv efter madlavningen er afsluttet. Øg kun hastigheden, hvis der er store mængder dampe, og brug Boost-funktionen kun i ekstreme tilfælde. For at holde lugtreduktionssystemet kørende effektivt, skal du udskifte kulfilter(e) efter behov. (Hvis monteret). (Kun recirkulation).
- For at sikre høj ydelse af fedtfilteret skal det rengøres, når det er nødvendigt. For at forbedre effektiviteten og minimere støj skal du bruge den maksimale rørdiameter, der er angivet i denne vejledning.
- At lade fedt eller olie koge på en uovervåget kogeplade kan være farligt og kan føre til brande.
- Lad aldrig varm olie eller fedt være uovervåget.
- Kør aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Arbejd aldrig med åben ild tæt på apparatet (f.eks. flambering) omkring fedtfilterne.
- Installer ikke apparatet nær en fast brændselsopvarmningsenhed (f.eks. træ- eller kulbaseret) medmindre opvarmningsenheden har et tætsluttende, ikke-aftageligt cover. Der må ikke være flyvende gnister.
- Lad apparatet køle ned, før du rengør det.
- Hvis varme væsker trænger ind i apparatet, skal du først fjerne fedtfilteret eller den overfyldte beholder, når apparatet er kølet ned.
- Der kan være en let lugt ved udpakning, dette er normalt, og den vil snart forsvinde.
- Emhætter og andre ventilationssystemer kan påvirke sikkerheden ved drift af apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (herunder dem i andre rum), på grund af tilbagesugning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt resultere i kulilteforgiftning. Efter installation af en emhætte eller andet ventilationssystem skal driften af gasapparater testes af en kompetent person for at sikre, at tilbageløb af forbrændingsgasser ikke forekommer.
- Der er brandfare, hvis rengøring ikke udføres i overensstemmelse med instruktionerne.
- **FORSIGTIG:** Tilbehørsdele kan blive varme under brug sammen med madlavningsapparater.
- Regler vedrørende udstødning af luft skal overholdes.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er ikke beregnet til brug med gasblus.

## Symbolforklaring



### **Fare**

Dette symbol angiver, at der er fare for liv og helbred på grund af ekstremt brandfarlig gas.



### **Advarsel om elektrisk spænding**

Dette symbol angiver, at der er fare for liv og helbred for personer på grund af spænding.



### **Advarsel**

Dette symbol angiver, at fejlen, hvis den ikke undgås, kan medføre alvorlig skade eller død.



### **Forsigtig**

Dette symbol angiver en fare med en lav risiko, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderate skader.



### **Bemærk**

Symbolet angiver vigtig information (f.eks. skade på ejendom), men ikke fare.



### **Følg instruktionerne**

Dette symbol angiver, at en servicetekniker kun bør betjene og vedligeholde apparatet i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Læs sikkerhedsvejledningerne omhyggeligt og opmærksomt før ibrugtagning af produktet og opbevar dem i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller produktet til senere brug!

# SPECIFIKATIONER

<b>Kogeplade</b>	<b>Heat 80 R</b>	
Kogezoner	4	
Spænding	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz	
Installeret effekt	7400W	
Produktstørrelse LxBxH (mm)	800x520x230	
Indbygningsmål AxB (mm)	750x490	
<b>Motor</b>	<b>BLDC</b>	
Udsugning	Direkte udtræk (til det fri)	Minimumsindstilling ved normal drift 350 m <sup>3</sup> /t Maksimal normal indstilling 560 m <sup>3</sup> /t Boost-indstilling 630 m <sup>3</sup> /t
	Recirkulation	Boost-indstilling 547 m <sup>3</sup> /t
Lydniveau	Direkte udtræk (til det fri)	Minimumsindstilling ved normal drift 56 dB Maksimal normal indstilling 68 dB Boost-indstilling 71 dB
	Recirkulation	Minimumsindstilling ved normal drift 62 dB Maksimal normal indstilling 69 dB Boost-indstilling 72 dB
Energi-effektivitet	Effektivitetsindex	49,6
	Effektivitetsklasse	A
Fedtfiltrering	Filtreringsfektivitet	80,4 %
	Filtreringsklasse	C

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Da vi konstant tilstræber at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

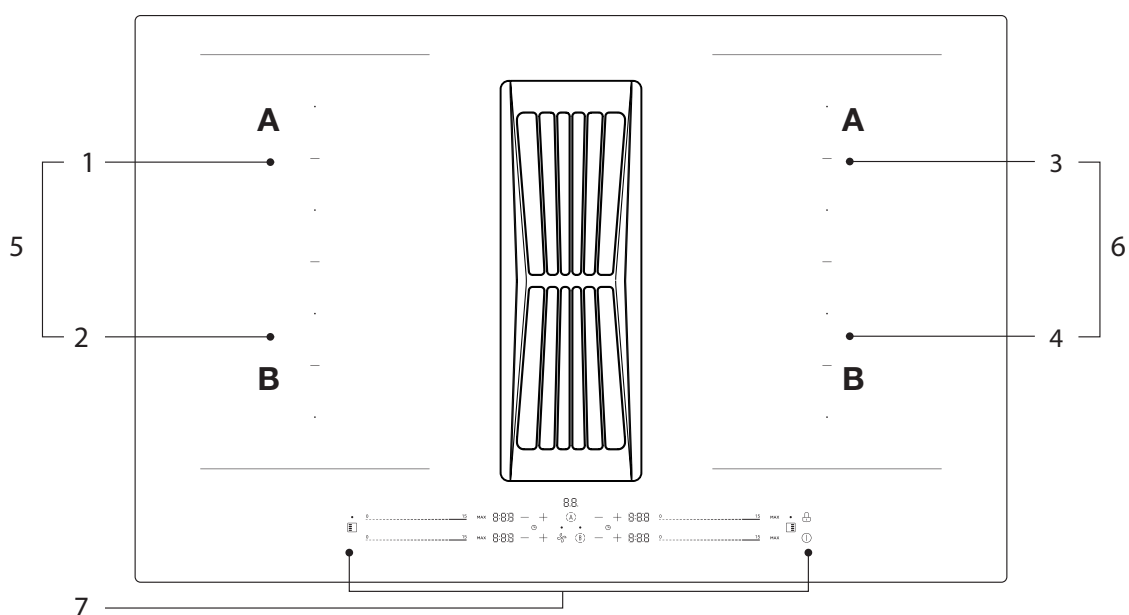
## Basens diameter på induktionskogegej

Kogezone	Minimum	Maksimum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexzone	120	220*380

\*Bemærk: For at aktivere funktionen pot detection, skal gryden/kogegejet placeres inden for området "a" eller "b", ikke mellem de to områder.

## OVERSIGT OVER DIT PRODUKT

Set fra oven

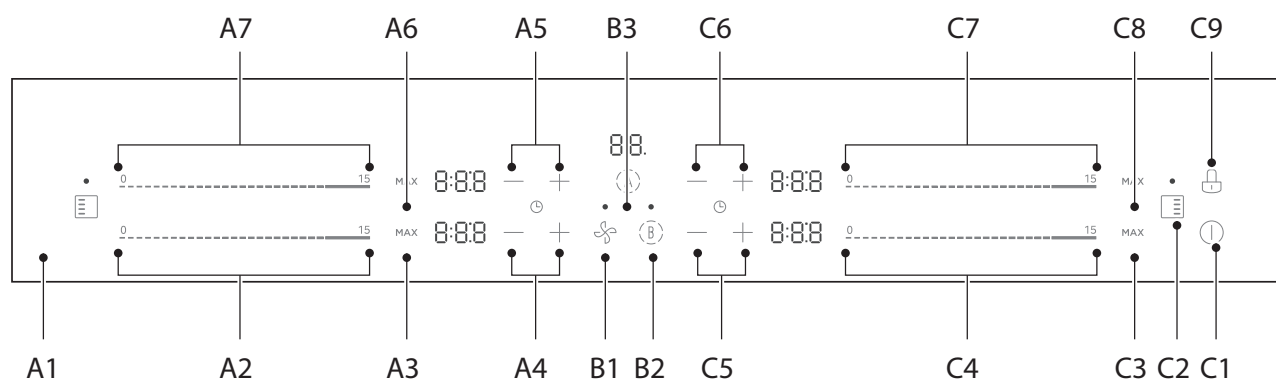


1. Maks. 2200/3600 W zone  
 2. Maks. 2200/3600 W zone  
 3. Maks 2200/3600 W zone

4. Maks 2200/3600 W zone  
 5. Maks. 3300/3600 W zone  
 6. Maks 2200/3700 W zone

7. Betjeningspanel

## Betjeningspanel



A1: Brofunktion (Flex)  
 A2: Indikator for varmetrin  
 A3: Boost  
 A4: Indikator for tidsindstilling  
 A5: Indikator for tidsindstilling  
 A6: Boost  
 A7: Indikator for varmetrin

B1: Indikator for emhætte  
 B2: Boost - emhætte  
 B3: Auto kogeplade og emhætte

C1: ON/OFF (tænd/sluk)  
 C2: Brofunktion (Flex)  
 C3: Boost  
 C4: Indikator for varmetrin  
 C5: Indikator for tidsindstilling  
 C6: Indikator for tidsindstilling  
 C7: Indikator for varmetrin  
 C8: Boost  
 C9: Tastelås

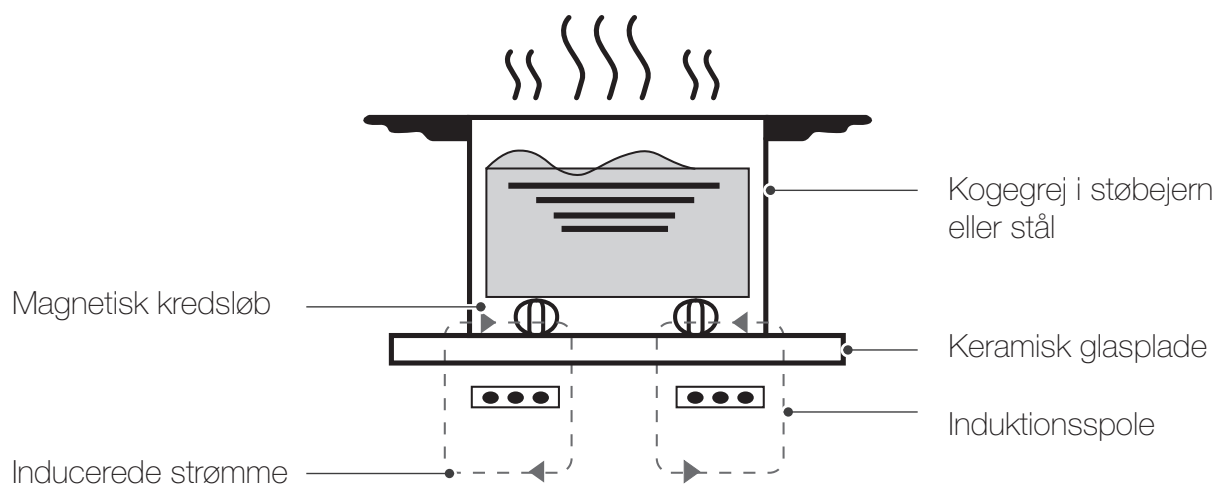
A3 + A6 + C3 + C8: Boost - kogeplade

### BEMÆRK

Alle billederne i denne vejledning er kun forklarende. Eventuelle afvigelser mellem det virkelige produkt og illustrationen i tegningen vil være underlagt det virkelige produkt.

## Sådan virker det

Induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk teknologi. Det fungerer ved, at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i panden/gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi panden/gryden på et tidspunkt begynder at opvarme det.



## Drift

Du kan bruge produktet enten ved aftræk til det fri eller recirkulering.

### Udluftning i det fri

Emhætten er beregnet til at fjerne dampe og os fra køkkenet. Den kræver installation af en udluftningskanal, der leder den brugte luft ud i det fri.



Luften må ikke ledes ud i en skorsten, der bruges til at fjerne dampe fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater, der kun leder luften tilbage ind i rummet).

- Hvis udsugningsluften skal ledes ind i en ikke-fungerende røg- eller udstødningsskorsten, skal du indhente samtykke fra den ansvarlige varmeingeniør.
- Hvis udsugningsluften ledes gennem en ydermur, bør der anvendes en teleskopisk kanal.

### Recirkulation

Den luft, der trækkes ind, renses af fedtfilterne og et lugtfilter og føres tilbage ind i rummet.



For at indkapsle lugte i recirkulation, skal du installere et kulfilter.

# QUICK GUIDE



Pas på, når du steger, da olien og fedtet hurtigt opvarmes, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer vil olie og fedt antænde spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

## TIPS til madlavning

Når maden begynder at koge, skal temperaturen reduceres.

- Brug af låg vil mindske tilberedningstiderne og spare energi ved at holde bedre på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiderne.
- Start med at tilberede ved høj varme og reducer herefter temperaturen, når maden er gennemvarm.

## Simremad, kog ris

Simremad foregår under kogepunktet, ved cirka 85°C, hvor kun en smule bobler stiger op til overfladen af den kogende væske. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagen udvikler sig, uden at maden bliver overtilberedt. Du bør også tilberede saucer baseret på æg og mel under kogepunktet.

- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, som er højere end den laveste indstilling, for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

## Bøf-stegning

For at tilberede saftige og smagfulde bøffer:

Lad kødet stå ved stuetemperatur i cirka 20 minutter inden tilberedning.

Opvarm en tykbundet stegepande.

Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille mængde olie ned i den varme pande, og læg derefter kødet ned på den varme pande.

Bøffen skal kun vendes én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af bøffens tykkelse og hvor gennemstegt du ønsker den. Tiderne kan variere fra cirka 2-8 minutter per side.

Tryk på bøffen for at vurdere, hvor gennemstegt den er - jo fastere den føles, jo mere gennemstegt vil den være. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter for at blive mør inden servering.

## Wok-stegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der er kompatibel med induktion.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Wok-stegning skal gå hurtigt. Hvis du tilbereder store mængder, så tilbered maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered eventuelt kød først, sæt det til side, og hold det varmt.
5. Wok-steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skru ned for varmen, læg kødet tilbage i wokken og tilsæt din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt rundt for at sikre, at de bliver gennemvarmet.
7. Server straks.

## Registrering af små genstande

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium), eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby-tilstand efter 1 minut. Ventilatoren vil fortsætte med at køle ned på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

## Varmetrin

De nedenstående indstillinger er kun vejledende. Den præcise indstilling vil afhænge af flere faktorer, herunder dine køkkenredskaber og mængden, du tilbereder. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmetrin	Passende indstillinger
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delikat opvarmning til små mængder mad</li><li>• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt</li><li>• Blid simren</li><li>• Langsom opvarmning</li></ul>
3-5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hurtig opvarmning</li><li>• Hurtig simren</li><li>• Kogning af ris</li></ul>
6-11	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pandekager</li></ul>
12-13	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Kogning af pasta</li></ul>
14/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Omrøring (stegning)</li><li>• Brun</li><li>• Bring suppen i kog</li><li>• Kogende vand</li></ul>

## Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der vises på tegningen.

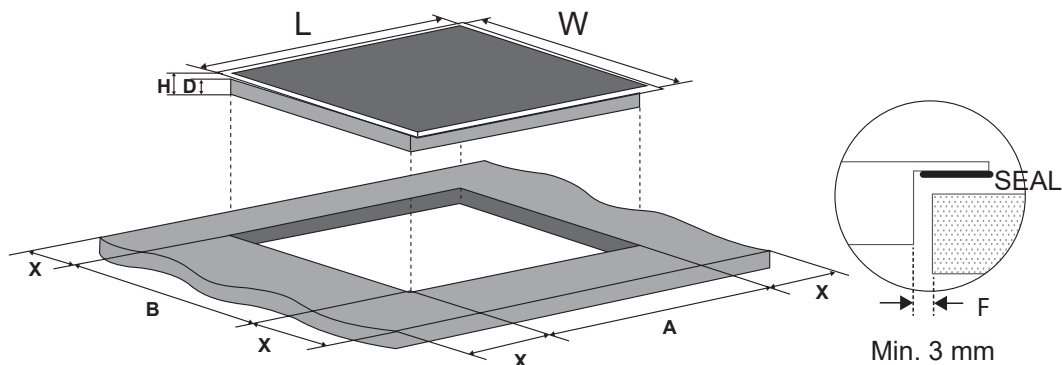
Til installations- og brugsformål skal der bevares et minimum af 5 cm plads omkring hullet.

Sørg for, at tykkelsen er mindst 30 mm. Vælg venligst varmebestandigt og isoleret materiale. (Træ og lignende fibre- eller hygroskopiske materialer må ikke anvendes, medmindre disse er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestråling fra kogepladen.

Se nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem siderne på kogepladen og de indvendige sider på skabet skal være mindst 3 mm.



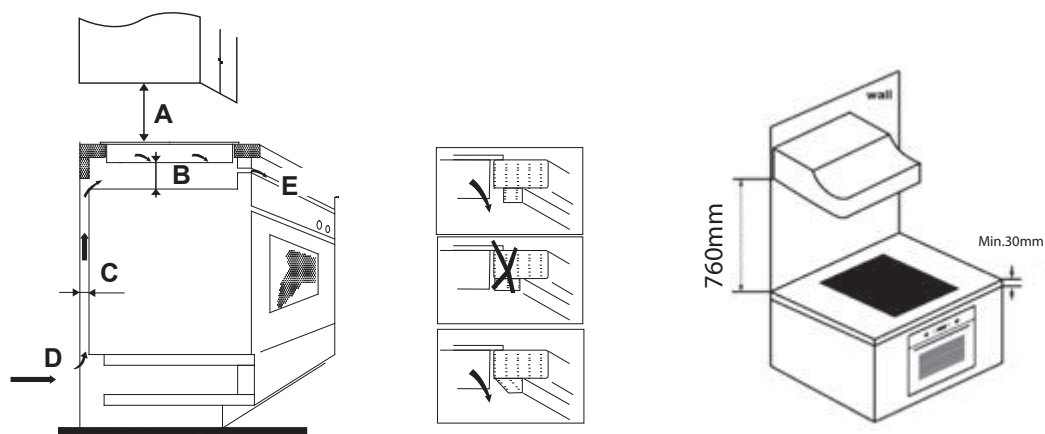
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	230	226	750+2 +0	490+2 +0	50 min.	3 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftind- og udgang ikke er blokeret. Sørg for, at den keramiske kogeplade er optimalt installeret til arbejdsbrug.

Se nedenfor:



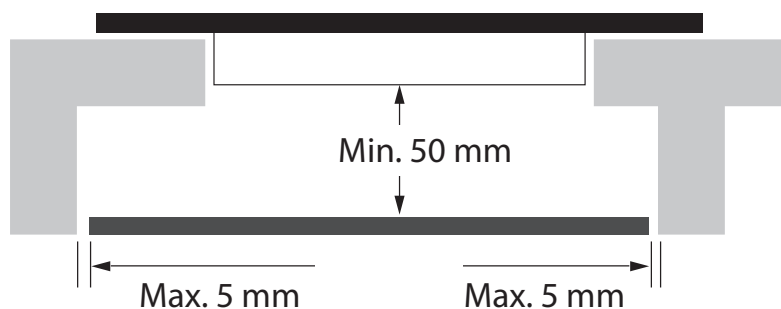
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og et overskab over kogepladen bør være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindgang	Luftudgang 5 mm

## Advarsel: Sådan sikrer du tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindgang og -udgang ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring af den overophedede overflade på kogepladen eller risikoen for elektrisk stød under brug, er det nødvendigt at placere en træindsats, der er fastgjort med skruer, med en minimumsafstand på 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg kravene nedenfor.



Der er ventilationshuller rundt om kanten af kogepladen. Du SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af skabet, når du placerer kogepladen.



- Vær opmærksom på, at limen, der forbinder plast- eller træmaterialet til produktet, skal kunne modstå temperaturer på mindst 150 °C for at undgå, at beklædningen løsner sig.
- Bagvæggen, tilstødende og omkringliggende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90°C.

### Før installation af kogepladen, skal du først sikre dig følgende:

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forhindrer pladsbehovet.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Hvis kogepladen installeres ovenover en ovn, at ovnen har en indbygget ventilator/køler.
- Installationen vil overholde alle krav til afstand og gældende standarder og regulativer.
- En passende isolerende kontakt, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledning, monteret og placeret i overensstemmelse med lokale ledningsregler og -regulativer.
- Isoleringskontakten skal være af en godkendt type og give en luftspalte på 3 mm kontaktafstand i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene). Isoleringskontakten vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du bør konsultere lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- At du anvender varmebestandige overflader, som er nemme at rengøre (såsom keramiske fliser) på vægoverfladerne omkring kogepladen.

### Efter installation af kogepladen, skal du sikre dig følgende:

- Strømkablet ikke er tilgængeligt via skabsdøre eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig ventilation af frisk luft udenfor skabskonstruktionen til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen installeres over en skuffe eller et skabsrum, skal der installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunden af kogepladen.
- Isoleringskontakten er let tilgængelig for kunden.

## Før placering af beslag

Enheden skal placeres på en stabil, jævn overflade (brug emballagen).  
Pas på ikke at påføre vægt/trykke ned på glasset.



### Forsigtig

- Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Foretag venligst aldrig operationen selv.
- Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
- Induktionskogepladen skal installeres således, at bedre varmeudstråling kan sikres for at forbedre pålideligheden.
- Væggen og den inducerede opvarmningszone over bordpladen skal kunne modstå varme.
- For at undgå skader skal det selvklæbende tape være varmeresistente.
- Damprenser må ikke bruges.

## Tilslut kogepladen til hovedstrømforsyningen

Læs venligst brugsanvisningen og disse sikkerhedsanvisninger grundigt, før produktet tages i brug og før installering af kogepladen. Det er vigtige oplysninger om sikkerhed, montering, brug og vedligeholdelse, som beskytter både personer og produkt.



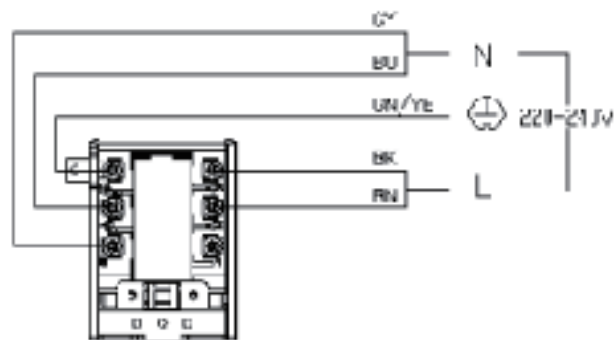
- Denne kogeplade skal kun tilsluttes til hovedstrømforsyningen af en passende kvalificeret person.
- Produktet er kun beregnet til brug i en almindelig husholdning.  
Producenten/importøren hæfter ikke for skader, som er forårsaget af forkert anvendelse eller forkert betjening.
- Før tilslutning af produktet bør det kontrolleres, at tilslutningsforholdene stemmer overens med de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet. Det er meget vigtigt, at disse data stemmer overens, så produktet ikke beskadiges. I tvivlstilfælde kontaktes en fagmand.
- Kabellængderne til strømforsyningen skal kunne modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.
- For at tilslutte kogepladen til hovedstrømforsyningen, må du ikke bruge adaptere eller forlængerledninger, da de kan forårsage overophedning og brand. En forlængerledning giver ikke den nødvendige sikkerhed.
- Strømforsyningskablet må ikke røre ved nogen varme dele og skal placeres sådan, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



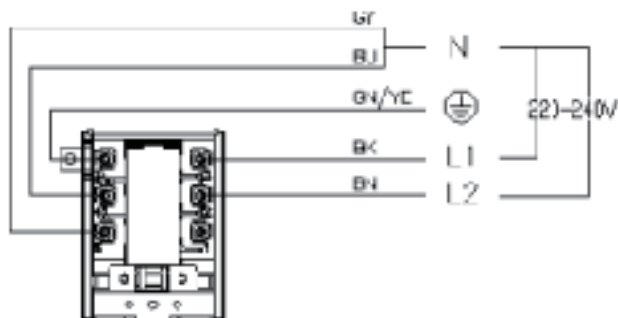
- Kontroller med en elektriker, om det huslige elsystem er egnet uden at skulle foretage nødvendige ændringer. Eventuelle ændringer må kun udføres af en kvalificeret elektriker.



- Hvis det samlede antal varmeenheder på det apparat, du vælger, ikke er mindre end 4, kan apparatet tilsluttes direkte til strømforsyningen ved en enkeltfase elektrisk forbindelse, som vist nedenfor.
- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en fagperson med de rigtige forudsætninger og værktøjer, for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til strømforsyningen, skal der installeres en omnipolar-afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at der er foretaget en korrekt elektrisk tilslutning, og at tilslutningen overholder sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal regelmæssigt kontrolleres, og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



220-240V 1N~



220-240V/380-415V 2N~

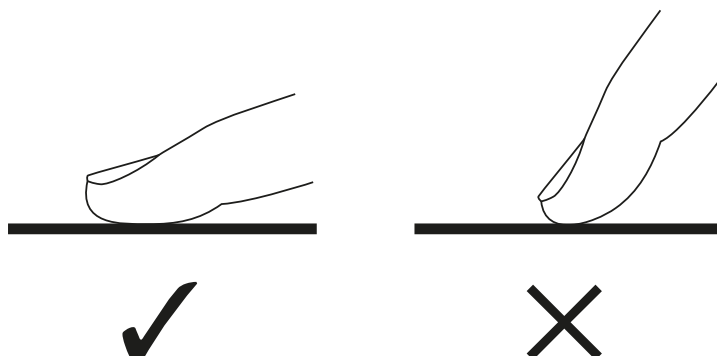


Bundfladen og strømkablet på kogepladen er ikke tilgængelige efter installationen.

# BETJENINGSVEJLEDNING

## Touch-kontrol


- Displayet reagerer på touch, så du skal ikke trykke på, men kun let berøre overfladen.
- Brug fingerspidsen i stedet for fingeren.
- Du vil høre et beep, hver gang en berøring registreres.
- Sørg altid for, at touch-displayet er rent og tørt, og at der ikke er noget objekt (f.eks. et køkkenredskab eller en klud), der dækker for display-knapperne. Selv en tynd film af vand kan gøre det svært at betjene displayet.



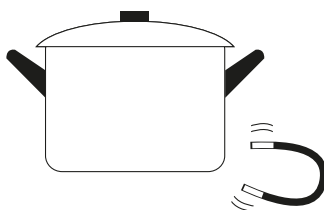
## Valg af passende kogegrej

Brug kun køkkengrej, hvor bunden er egnet til induktionsmadlavning. Kig efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af gryden.

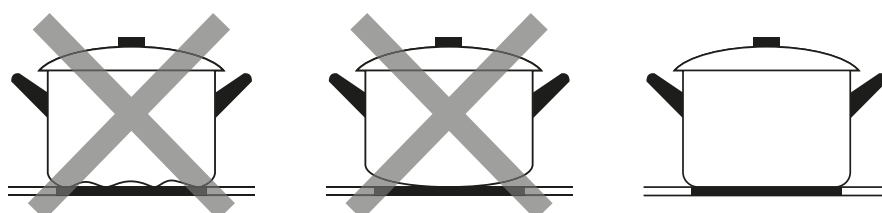
- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet ved at udføre en magnettest. Før en magnet hen mod grydens bund. Hvis magneten tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet: Put noget vand i den gryde, du vil kontrollere.

Hvis ikonet  ikke blinker i displayet, og vandet opvarmes, er gryden egnet.

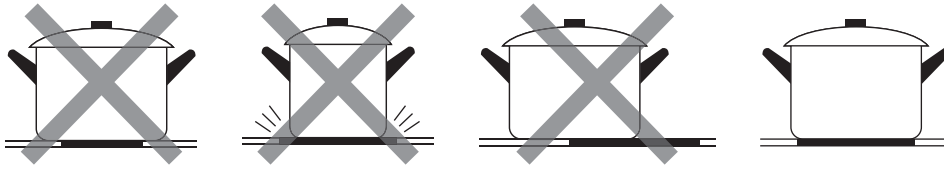
- Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.



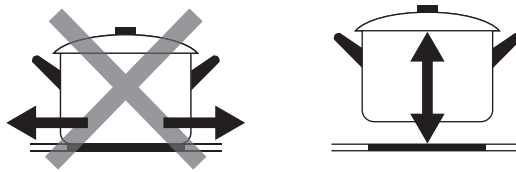
- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



- Sørg for, at bunden af din gryde er glat, placeret fladt mod glaspladen og har samme størrelse som kogezone. Brug gryder, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Ved at bruge en gryde, der er lidt bredere, vil energien blive brugt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder med en diameter på mindre end 140 mm bliver muligvis ikke registreret af kogepladen. Centrér altid din gryde på kogezone.



- Løft altid gryderne af induktionskogepladen - skub dem ikke, da de kan ridse glasset.



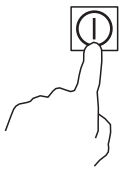
## Sådan bruger du produktet

### Begynd madlavningen

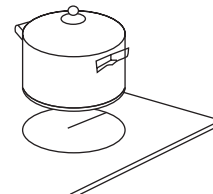
Tryk på ON/OFF-kontrollen i 1 sekund. Efter du har tændt, bipper alarmen én gang, og alle displays viser ”-” og indikerer herved, at induktionskogepladen er gået på standby.

Placer en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.

- Sørg for, at bunden på gryden og kogezonens overflade er rene og tørre.

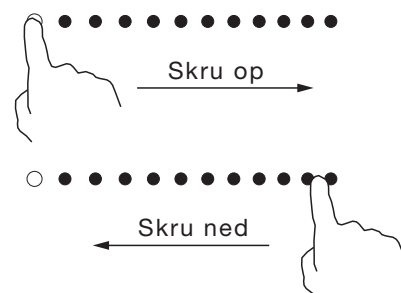


Berør let slideren til varmekontrol.



Vælg en varmeindstilling ved at røre slideren.

- Når en gryde er placeret på varmezone, og hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 20 sekunder, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra fra trin 1.
- Når der ikke er placeret en gryde på varmezone, og hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 20 sekunder, slukker kogepladen automatisk. Du skal begynde forfra fra trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.



## Hvis displayet blinker med varmeindstillingsikonet

Det betyder følgende:

- du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone, eller
- gryden, du bruger, er ikke egnet til induktionsmadlavning, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en egnet gryde på kogeområdet. Displayet slukkes automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeres en velegnet gryde.





### Manuel ventilation

Du kan styre ventilationsindstillingen manuelt.

#### BEMÆRK


Brug af højt kogegrej kan forhindre udsugningen i at fungere ved optimal effekt. Du kan forbedre udsugningskraften ved at placere låget på kogegrejet på skrå.

### Aktivering af manuel ventilation

1. I tændt tilstand, berør -tasten, for at aktivere ventilationssystemet.
2. Tryk hurtigt (short press) på emhættetasten  for at skifte niveau mellem 0-3, eller tryk og hold nede (long press) i 3 sekunder på emhættetasten  for at slukke for emhætten.
3. Tryk på -tasten for booster.

### Ventilationssystemet er aktiveret

Deaktivering eller ændring af ventilationsstyring

1. Sluk.
2. Brug emhættetasten  for at justere niveauet til 0.

### Afslut madlavningen

Sluk for kogezone ved at køre slideren hen på "0". Sørg for, at displayet viser "0".

Sluk for hele kogepladen ved at berøre ON/OFF.




### Auto-funktion for ventilationssystemet

Ventilationssystemet er opdelt i manuel mode og automatisk mode. Den automatiske tilstand kan aktiveres, når kogezone er aktiveret. Den vil automatisk blive deaktiveret to minutter efter, at alle kogezone er slukket.

#### Manuelt

Når kogepladen er tændt, berør -tasten eller -tasten. Skærmen viser niveau 0-3 eller b.

#### Automatisk

Når kogepladen er tændt, berør -tasten. Displayet viser A. Kogepladen deaktiverer auto-funktionen, når:

- der er gået to minutter efter alle zoner er slukkede
- der trykkes på strømknappen.

## Aktiver boost-funktionen

Berør MAX-knappen. Sørg for, at displayet viser **MAX**

## Deaktiver boost-funktionen

Berør den slider til varmekontrol, hvor du ønsker at deaktivere boost-funktionen.

Sluk for hele kogezone ved at trykke på ON/OFF.

0 ----- 15



Funktionen fungerer på samtlige kogezone.

- Kogezone vender tilbage til dens oprindelige indstilling efter 10 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til maksimalt niveau efter 10 minutter.
- Hvis den venstre forreste kogezone er indstillet til boost, og derefter den venstre bagerste kogezone indstilles til boost, vil den venstre forreste og venstre bagerste kogezone blive indstillet til niveau 15.


## Intensiv ventilation

- Ventilationssystemet har intensive indstillinger. Hvis du aktiverer de intensive indstillinger, fungerer ventilationssystemet ved maksimal ydelse.

Aktivering af den intensive ventilation:

1. Berør (B)

2. "b" kommer til syne.

- Ændring eller deaktivering af den intensive ventilationsindstilling.
- Brug  -tasten til at vælge den ønskede intensitet i indstillingsområdet eller indstil på 0.

## Automatisk start for ventilationssystemet

Hvis du vælger et effektniveau for en kogezone, og den automatiske start aktiveres, starter ventilationssystemet ved et effektniveau i overensstemmelse med det tilsvarende effektniveau for kogepladerne.

## Fleksibelt område

Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af behov i forhold til madlavningen.

- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan kontrolleres separat. Når det fungerer som en enkelt zone, slukkes den del, der ikke er dækket af køkkengrej, automatisk efter 8 sekunder.
- For at sikre korrekt pot detection og en jævn varmefordeling skal køkkengrejet placeres korrekt:

I den forreste eller bageste side af det fleksible område, når køkkengrejet er mindre end 21 cm. Kan placeres over alt med større køkkengrej.

## Som en stor zone

For at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone skal du blot trykke på brofunktion (A1)



Strømindsstillingen fungerer som ethvert andet område.

For yderligere at tilføje en gryde, tryk igen på de relevante knapper for at registrere kogeområdet.

## Som to uafhængige zoner

For at bruge det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på brofunktion (A1).

## Låsning af kontrolfunktionerne

- Du kan låse kontrolfunktionerne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel børn, der ved et uheld tænder for kogeområderne).
- Når kontrolfunktionerne er låst, er alle undtagen TÆND/SLUK-kontrollen deaktiverede.

### Sådan låser du kontrolfunktionerne

Tryk og hold lås-kontrolfunktionen inde i ca. 3 sekunder

Displayet viser "Lo"

### Sådan låser du kontrolfunktionerne op igen

Tryk og hold lås-kontrolfunktionen inde i ca. 3 sekunder

Når kogepladen er i låst tilstand, er alle kontroller deaktiveret undtagen TÆND/SLUK. ⓘ

Du kan altid slukke induktionskogepladen på TÆND/SLUK-knappen ⓘ i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op igen før næste brug.

## Strømforsynings-funktionen

- Det er muligt at indstille en maks. grænse for effektabsorption på kogepladen, ved at vælge mellem flere forskellige effektområder.
- Induktionskogepladen er i stand at sætte en automatisk grænse for effektniveau i drift, for at undgå risiko for overbelastning.

## Tilgå strømforsynings-funktionen

Tilstand: Indstil børnesikring i slukket tilstand.

Indstillinger:

Betingelser:

1) LR maks. brænder MAX, vælg knap 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

2) LF maks. brænder MAX, vælg knap 3 sekunder (+ Buzzer-lyd)

Indstillinger:

P0

74

00

## Skift til et andet niveau

1) Vælg effektbegrænsningens værdi med låsetasten



(effektbegrænsningsværdien er baseret på specifikationerne).

Der er 5 effekt niveauer, fra "2.8k" til "7.4k". Displayet for LR og RF vil vise én af dem.

"28 00": Den maksimale effekt er 2,8 kW.


"35 00": Den maksimale effekt er 3,5 kW.

"45 00": Den maksimale effekt er 4,5 kW.

"58 00": Den maksimale effekt er 5,8 kW.

"74 00": Den maksimale effekt er 7,4 kW.

## Bekræftelse og afslutning af strømforsynings-funktionen

Efter at have valgt effektbegrænsværdien, brug tænd/sluk-knappen  for bekræftelse. Herefter vil kogepladen slukke.

## Timer-kontrol

- Du kan indstille til at slukke for en eller flere kogeplader efter den indstillede tid er gået.
- Den maksimale tidsindstilling er den gældende standardtidsindstilling for det aktuelle niveau. Orienter dig i tabellen vedr. standarddriftstider.

### Indstil timeren til at slukke for kogezoneerne

#### Indstil en zone

Berør let slideren til varmekontrol.



Når tiden er indstillet, vil den begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid, og timerindikatoren vil blinke i 3 sekunder.

0:30

### Indstil tiden ved at røre ved "-" eller "+" kontrol af timeren.

Tip: Berør én gang "-" eller "+" på timeren, og den vil mindske eller øge tiden med 1 minut. Berør og hold "-" eller "+" nede på timeren, og den vil mindske eller øge tiden med 10 minutter.

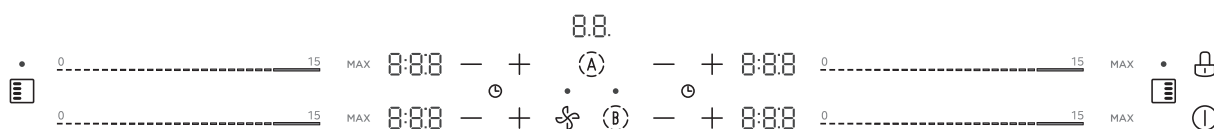


Når tilberedningstiden udløber, vil den tilsvarende kogezone slukke automatisk.

### Indtil flere zoner:

Trinene for at indstiller af flere zoner, er de samme som trinene for at indstille en enkelt zone; Timing af hver varmezone indstilles og vises for hver enkelt zone.

Vises som nedenstående:



### Annullering af timeren

Den indstillede tid på timeren, som svarer til opvarmingszonen, er 0.



Tryk og hold timeren "-" og "+" inde i 1 sekund, og tidsindstillingen i timeren annulleres.



**BEMÆRK:**

- 1) Den manuelle tidsindstilling kan ikke overstige den forudbestemte tidsindstilling for kogepladen. Hvis den aktuelle værdi reduceres efter, at den maksimale tidsindstilling er sat, vil tidsindstillingen automatisk ændre sig til standardmaksimumtiden for det aktuelle niveau, når tidsindstillingen er større end standardafslutningstiden for det aktuelle niveau.
- 2) Ved tidsvisningstilstanden skal du trykke én gang på slideren for at se det aktuelle opvarmningsniveau. Efter at have tilgået det viste opvarmningsniveau, skal du klikke på eller skubbe slideren for at indstille niveauet.

**Standard driftstider**

Autolukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion til din induktionskogeplade. Funktionen lukker automatisk ned, hvis du nogensinde glemmer at slukke for kogepladen. Standarddriftstider for forskellige effektniveauer er vist i nedenstående tabel.

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarddriftstider (timer)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Effektniveau	10	11	12	13	14	15			
Standarddriftstider (timer)	120	120	120	90	90	90			

**Vigtigt!** Personer med en hjertepacemaker bør konsultere deres læge, inden de bruger denne enhed.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

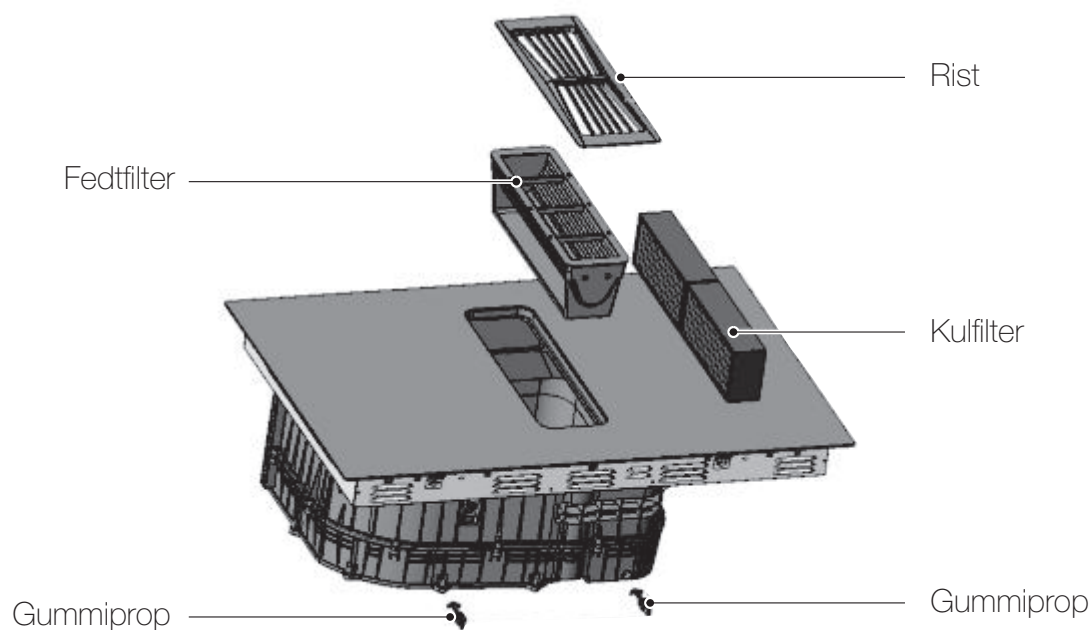
For at holde dit apparat kørende effektivt i lang tid, er det vigtigt at rengøre og vedligeholde det omhyggeligt.

## Rengøring af kogepladen

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Hverdagssnavs på glasoverfladen. (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-søde udslip på glasset)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li><li>2. Påfør en kogepladerens, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!).</li><li>3. Rengør og tør med en ren klud eller et stykke køkkenrulle.</li><li>4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen 'varm overflade'-indikation, men kogeområdet kan stadig være varmt! Vær ekstremt forsigtig.</li><li>• Grove skuresvampe, visse nylon-skuresvampe og skrappe/abrasive rengøringsmidler kan ridse glasset. Se label for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuresvamp er egnet.</li><li>• Lad aldrig rengøringsrester være tilbage på kogepladen: glasset kan blive plettet.</li></ul>
Overkog, smeltede ingredienser og varme sukkerholdige spild på glasset.	<p>Fjern disse straks med en paletkniv, spartel eller skraber egnet til glaskeramiske overflader, men pas på varme overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sluk for strømmen til kogepladen ved vægkontakten.</li><li>2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab snavset ud på et køligt område af kogepladen.</li><li>3. Rengør snavs eller spild med et viskestykke eller et stykke køkkenrulle.</li></ol>	<p>Fjern pletter efter smeltede ingredienser og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de får lov at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glassets overflade.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fare:</b> Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er knivbladet barberblads-skarpt! Brug derfor skraberens med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og uden for børns rækkevidde.</li></ul>
Spil på touch-knapperne	<p>Sluk for strømmen til kogepladen. Tør spildet op. Tør touch-området af med en ren fugtig svamp eller klud. Tør området helt af med et stykke køkkenrulle. Tænd for strømmen til kogepladen igen.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og touch-betjeningen fungerer muligvis ikke, så længe der er væske på området. Sørg for at tørre touch-kontrolområdet helt tørt, inden du tænder for kogepladen igen.</li></ul>

## Komponenter der skal rengøres eller udskiftes

Følgende oversigt viser komponenterne i apparatet, som du enten skal udskifte eller rengøre.



## Udskift lugtfilter

Udskift kulfilter (Kulfilter medfølger ikke)



### BEMÆRK

Du kan købe kulfiltre fra specialforhandlere eller kundeservice.

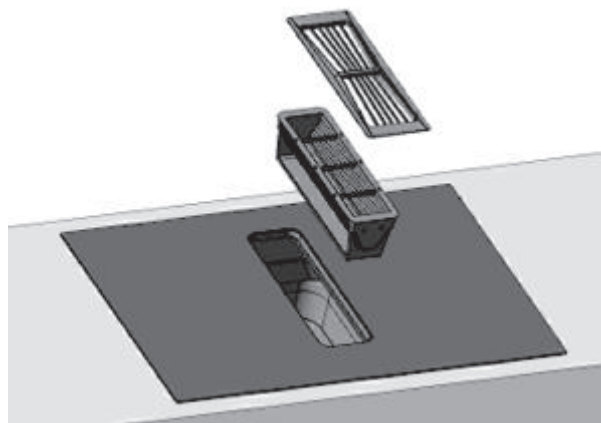
1. For at holde dem i god stand, skal du kun bruge originale filtre.

2. **VIGTIGT!**

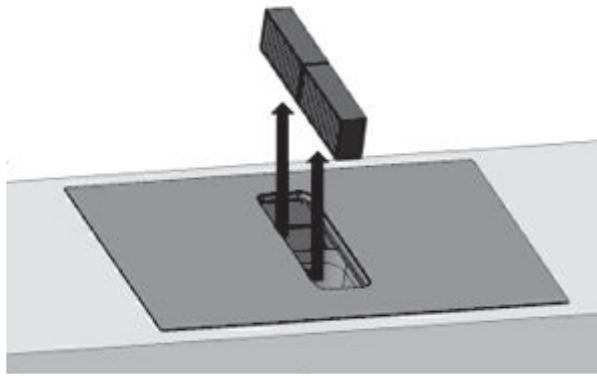
Falder fedtfilter eller gitter ned, kan de beskadige kogepladen nedenunder.

Afmonter gitteret og fedtfilteret, og bortskaf dem korrekt.

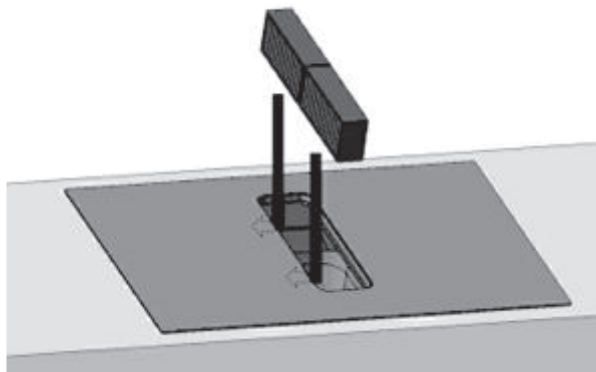
- Fedt kan ophobes i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at forhindre, at fedt drypper ud.



3. Fjern de to kulfiltre og bortskaf dem korrekt.



4. Indsæt to nye kulfiltre på venstre side af apparatet.



5. Indsæt fedtfilteret og dæk risten.

Nulstilling af mætningsindikatoren

Det kræver følgende: Efter apparatet slukker, lyser F.

1) Udskift kulfilteret

2) I slukket tilstand, skal du trykke på låsetasten og holde inde i 3 sekunder for at låse.

3) Tryk og hold inde  i 3 sekunder for at nulstille kulfilteret, og emhættedisplayet viser "CL".

## Rengøring af rist og fedtfiltere

Fedtfilterne filtrerer fedt fra madlavningens damp. For at holde det i god stand skal du regelmæssigt rengøre fedtfilteret, da fedt- og smudsaflejringer kan nedsætte emhættens funktion. Filtrene skal rengøres eller udskiftes med jævne mellemrum.

### ADVARSEL! Risiko for brand! Et overmættet fedtfilter medfører brandfare!

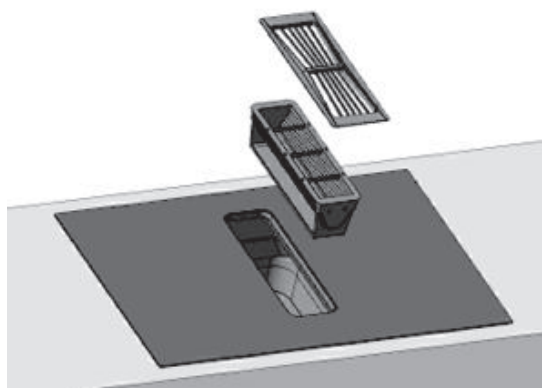
- Brug aldrig apparatet uden et fedtfilter.
- Rengør fedtfilterne regelmæssigt.
- Arbejd aldrig med åben ild tæt på apparatet (f.eks. flambering).
- Installer ikke apparatet nær ildsteder, hvor der bruges fast brændsel (f.eks. træ- eller kulforbrænding) medmindre apparatet har et forsejlet, ikke-aftageligt dæksel. Der må ikke være flyvende gnister.

#### 1. VIGTIGT!

Hvis fedtfilterne falder ned, kan de beskadige kogepladen nedenfor.

Fjern rist og fedtfilter, og bortskaf dem korrekt.

- Fedt kan ophobes i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at forhindre, at fedt drypper ud.



2. Rengør risten
3. Rengør fedtfilterne
4. Hvis det er nødvendigt, fjern kulfiltre og rengør kogepladen indvendigt.
5. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes. Sørg for, at tilførslen til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
6. Tør indersiden af kogepladen af med sæbevand og en blød klud.
7. Efter rengøring, genindsæt det tørre metal-fedtfilter.

### Manuel rengøring af fedtfiltere eller rist

1. Blød fedtfilteret eller risten op i varmt sæbevand.
2. Brug en børste til at rengøre fedtfilteret eller risten. Brug ikke aggressive, sure eller alkaliske rengøringsprodukter. Brug specielt fedtopløsningsmiddel til genstridigt snavs.
3. Skyl fedtfilterne grundigt.
4. Lad fedtfilterne dryppe af.

### Rengøring af fedtfilteret i opvaskemaskine

1. Placer fedtfilterne løst i opvaskemaskinen og tryk dem ikke sammen. For optimale rengøringsresultater skal du lægge fedtfilteret på filtersiden i opvaskemaskinen. Rengør ikke stærkt snavsede fedtfiltere sammen med køkkenredskaber. Brug ikke aggressive, sure eller alkaliske rengøringsprodukter.
2. Start opvaskemaskinen. Vælg en temperatur på højst 70 °C.
3. Lad fedtfilterne dryppe af.

### Rengør hulrummet og afløbet

OBS: Der kan sive væsker eller komme genstande ind i kogepladen ovenfra via gummiproppen.

Det er nødvendigt, at apparatet er kølet ned, og at restvarmeindikatoren er slukket, inden følgende:

1. Træk gummiproppen ud med den ene hånd og hold beholderen med den anden hånd. Dræn væsker eller genstande fra gummiproppen.
2. Sørg for, at tilførslen til gummiproppen ikke er blokeret, inden du sætter den tilbage på plads. Fjern eventuelle genstande, der er kommet ind i apparatet, når det er kølet af. For at gøre dette skal du fjerne fedtfilteret.

# FEJLFINDING

Drift af dit apparat kan føre til fejl og funktionsfejl. Den følgende oversigt indeholder mulige årsager og forslag til løsning af en fejlmeddelelse eller funktionsfejl. Det anbefales at læse oversigten grundigt nedenfor for at spare tid og penge, det måske vil koste at ringe til servicecentret.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at den keramiske kogeplade er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Touch/tastatur reagerer ikke.	Tastatur låst.	Lås touch-tastatur op. Se afsnit "Betjeningspanel" fra s. 33
Touch/tastatur er svært at betjene.	Der ligger muligvis en 'film' af vand hen over tastaturet, eller også bruger du en for stor en del af fingeren, når du rører ved touch-ikonerne.	Sørg for, at tastaturet er tørt, og brug fingerspidsen, når du trykker på touch-ikonerne.
Glasset er ridset.	Ru, kantet kogegrej Der bliver brugt uegnede, abrasive skuresvampe eller rengøringsprodukter.	Brug kogegrej med flad og glat bund. Orienter dig i denne brugsanvisning.
Nogle gryder laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes selve konstruktionen på kogegrejet (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er helt normalt for kogegrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en summende lyd, når der skrues op på høj varmeindstilling.	Dette skyldes teknologien bag induktionen.	Dette er helt normalt, men støjen bør blive mindre eller forsvinde helt, når du skruer ned for varmeindstillingen.
Ventilatorstøj kommer fra induktionskogepladen.	En indbygget køleventilator i apparatet er blevet aktiveret for at forhindre overophedning af elektronikken. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket for induktionskogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, imens ventilatoren kører.
Gryder bliver ikke varme, og dette vises på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi gryden ikke er egnet til induktion. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi gryden er for lille til tilberedningsområdet eller ikke er korrekt centreret på det.	Brug velegnet kogegrej til induktion. Centrer gryden, og sørg for at bunden passer til størrelsen på kogezone.
Induktionskogepladen eller kogezone er slukket uventet, der høres en lyd, og en fejlkode vises i timer-displayet (typisk skiftevis med et eller to cifre).	Teknisk fejl.	Nedskriv fejlmeddelelserne og tallene, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Apparatet er udstyret med en selvtestfunktion. Med denne test kan teknikeren kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller afmontere induktionskogepladen fra arbejdsfladen.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
E1, E2, E7, C1	Fejl på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E3, E4	Fejl på temperatursensoren af IGBT	Kontakt leverandøren.
EU	Fejl mellem displaykortet og hovedkortet	Kontakt leverandøren.
EL, EH	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd for strømmen, efter at strømforsyningen er blevet normal.
C1	Temperatursensor for keramisk glasplade er høj	Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned.
C2	Temperatursensor for IGBT er høj	Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned.
F5	Fejl på køleventilator	Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned.
B3	Unormal temperatur i ventilationssystemet	Genstart, efter induktionskogepladen er kølet ned.
B5	Opstart af ventilationssystemet mislykkes	Kontroller emhætten for fremmedlegemer, og genstart den.
B7	Opstart af ventilationssystemet mislykkes	Kontakt leverandøren.
Bc	Fejl i kommunikationen mellem displaykortet og motorstyringskortet.	Kontakt leverandøren.

Fejlkoder som opstår under brug & løsninger:

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
<b>Auto-gendannelse</b>		
EL, EH	Forsyningsspændingen overskrider den nominelle spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd for strømmen, når strømforsyningen er normal.
C1	Høj temperatur på den glaskeramiske kogepladesensor.	Vent på, at temperaturen på den glaskeramiske kogeplade vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden.
C2	Temperatursensor for IGBT er høj	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, skal du udskifte ventilatoren.
B3	Strømmen på emhættens driverkort er unormal.	Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden.
B7	Ventilationssystemets luftkanal er helt blokeret.	Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden. Kontroller emhætten for fremmedlegemer og genstart den.
<b>Ingen auto-gendannelse</b>		
E2	Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Kortslutning.	Kontroller forbindelsen eller udskift sensoren for den keramiske kogeplade.
E1	Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Åben kredsløb.	
E7	Fejl på temperatursensor for den keramiske kogeplade. Ugyldig.	
E4	Fejl på temperatursensor for IGBT. Kortslutning.	Kontakt service for udbedring.
E3	Fejl på temperatursensor for IGBT. Åben kredsløb.	
B5	Fejl i ventilationssystemet	Kontakt service for udbedring.
Bc	Fejl i kommunikationen mellem displaykortet og emhættens driverkort	Kontakt service for udbedring.

Specifikke fejl og mulige løsninger:

Fejl	Mulig årsag	Løsning A	Løsning B
LED lyser ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strøm.	Kontroller, om stikket er sikkert tilsluttet stikkontakten, og om stikkontakten virker.	
	Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsprintkort og displaykortet.	Kontroller forbindelsen.	
	Forbindelsesprintkortet er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	
	Displaykortet er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	
Nogle af knapperne virker ikke, eller LED-displayet fungerer ikke normalt.	Displaykortet er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	
Indikatoren for tilberedningsmode lyser, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtaget eller luftventilen kan være blokeret.	
	Der er noget galt med ventilatoren.	Kontroller, om ventilatoren kører ordentligt; hvis den ikke gør det, så udskift den.	
	Printkortet er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Forkert gryde.	Brug en gryde, som er velegnet til induktion.	Pot-detection-kredsløbet er beskadiget. Udskift printkort.
	Grydens diameter er for lille.		
	Kogepladen er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent på, at temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på ON/OFF-knappen for at genstarte enheden.	
Opvarmningszoner på samme side (f.eks. den første og anden zone) viser "u".	Fejl i forbindelsen mellem printkort og displaykort.	Kontroller forbindelsen.	
	Kommunikationsdelen i displaykortet er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	
Ventilationsmotoren lyder unormal.	Ventilationsmotoren er beskadiget.	Kontakt service for udbedring.	

Ovenstående er vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Undlad venligst at adskille enheden selv for at undgå fare og skader på apparatet.

# VAREMÆRKER, OPHAVSRETTIGHEDER OG JURIDISK ERKLÆRING

Logoer, ordmærker, handelsnavne, design og alle variationer heraf er værdifulde aktiver for Witt og/eller dets tilknyttede selskaber ("Witt"), hvor Witt ejer varemærker, ophavsrettigheder og andre immaterielle ejendomsrettigheder, og al goodwill afledt af brugen af enhver del af et Witt-varemærke. Brug af Witt-varemærket til kommercielle formål uden forudgående skriftlig tilladelse fra Witt kan udgøre varemærkekrænkelse eller unfair konkurrence i strid med gældende love.

Denne manual er oprettet af Witt, og Witt forbeholder sig alle ophavsrettigheder dertil. Ingen enhed eller person må bruge, duplikere, ændre, distribuere helt eller delvist denne manual, eller pakke eller sælge sammen med andre produkter uden forudgående skriftlig tilladelse fra Witt.

Alle beskrevne funktioner og instruktioner var opdaterede på tidspunktet for udfærdigelse af denne manual. Imidlertid kan det faktiske produkt variere på grund af forbedrede funktioner og design.

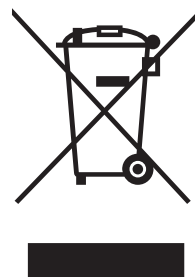
# BORTSKAFFELSE OG GENBRUG

## Vigtige instruktioner vedrørende miljøet

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsproduktet:  
Dette produkt overholder EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et klassificeringssymbol for elektrisk affald og elektronisk udstyr (WEEE).

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Symbolet, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.



## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

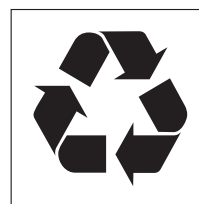
### Bekendtgørelse for direktivet om farlige stoffer (RoHS)

Dette produkt imødekommer kravene fra Direktivet 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

## PAKKEINFORMATION

Emballagematerialerne til produktet er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med vores nationale miljøregulativer. Smid ikke emballagematerialerne ud sammen med husholdningsaffald eller andre affaldstyper. Aflever dem på emballagematerialets

indsamlingssteder, som er udpeget af de lokale myndigheder.



## DATABESKYTTELSE

Til levering af de aftalte tjenester med kunden accepterer vi at overholde alle bestemmelser i gældende databeskyttelseslovgivning uden begrænsning, i overensstemmelse med de aftalte lande, inden for hvilke tjenesterne til kunden vil blive leveret, samt, hvor det er relevant, EUs generelle databeskyttelsesforordning (GDPR).

Generelt er vores databehandling at opfylde vores forpligtelse i henhold til kontrakten med dig og af produktmæssige sikkerhedsmæssige årsager, for at beskytte dine rettigheder i forbindelse med garantispørgsmål og produktregistreringsspørgsmål. I nogle tilfælde, men kun hvis der sikres passende databeskyttelse, kan personoplysninger blive overført til modtagere uden for det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

## REKLAMATION OG SERVICE

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så de har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

### Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Defekte pærer

### 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 forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skrive en sikring i sikringsskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

### 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.

## SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, bedes du ringe på tlf. 70 25 23 03. Du vil derefter blive henvist til nærmeste servicepartner.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller persons-kader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

Forbehold for trykfejl