witt

WIP60EVW WIP70EVW
WIF60EVW WIF70EVW

WIP78EVW WIP90EVW
WIF78EVW WIF90EVW

Kære kunde,
Tak for, at du har valgt vores induktionskogeplade.
For at bruge apparatet på den bedst mulige måde anbefaler vi, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt og gemmer den til senere reference.

OVERSIGT

SIKKERHEDSANVISNINGER **3**

BESKRIVELSE AF APPARATET **5**
BETJENINGSPANEL 6

BRUG AF APPARATET **7**
DISPLAY 7
VENTILATION 7

OPSTART OG BETJENING **8**
FØR FØRSTE BRUG 8
INDUKTIONSPRINCIPPET 8
FØLSOM TOUCH-BETJENING 8
”SLIDER” TIL INDSTILLING AF VARMETRIN 8
OPSTART 9
REGISTRERING AF KOGEGREJ (PAN DETECTION) 9
FLYT GRYDE 9
INDIKATION AF RESTVARME 10
BOOSTER OG DOUBLE BOOSTER FUNKTION 10
EFFEKTSTYRING 10
AUTOMATISK TILBEREDNING 11
TIMER 11
ÆG-TIMERFUNKTION 12
PAUSEFUNKTION 13
RECALL-FUNKTION 13
KEEP-WARM-FUNKTION 13
BRO-FUNKTION OG AUTOMATISK BRO-FUNKTION 14
GRILL FUNCTION 14
CHEF-FUNKTION 14
TIDSTÆLLER 15
BØRNESIKRING 15
INDSTILLINGSMENU: 16

GODE RÅD TIL TILBEREDNING **18**
KOGEGREJ 18
KOGEGREJETS STØRRELSE 18
EKSEMPLER PÅ INDSTILLING AF EFFEKT FOR TILBEREDNING 28

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING **19**
MILJØBESKYTTELSE **19**
HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS DER OPSTÅR ET PROBLEM **20**
INSTALLATIONSVEJLEDNING **21**
EL-TILSLUTNING **22**

REKLAMATION OG SERVICE **24**

SIKKERHEDSANVISNINGER

Forholdsregler før brug
- Pak alle materialerne ud.
- Apparatet skal installeres og tilsluttes af en autoriseret montør. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert montering eller tilslutning.
- For at kunne anvendes skal apparatet være veludstyret og installeret i køkkenenhed og en tilpasset og godkendt arbejdsflade.
- Dette husholdningsapparat er udelukkende beregnet til tilberedning af mad, ikke til nogen anden brug i husholdninger, kommercielt eller industrielt.
- Fjern alle mærkater og klæbemidler fra det keramiske glas.
- Undlad at foretage ændringer af kogepladen.
- Kogepladen må ikke bruges fritstående eller som arbejdsoverflade.
- Apparatet skal jordes og tilsluttes i overensstemmelse med lokale standarder.
- Brug ikke forlængerledninger til at tilslutte det.
- Apparatet kan ikke bruges oven på en opvaskemaskine eller en tørretumbler, da damp kan beskadige elektroniske apparater.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

Brug af apparatet
- Sluk for varmezonerne efter brug.
- Hold øje med madlavning med fedt eller olie: det kan hurtigt antænde.
- Pas på ikke at brænde dig under eller efter brug af apparatet.
- Sørg for, at ingen ledninger fra faste eller bevægelige apparater kommer i kontakt med glasset eller den varme gryde
- Opbevar ikke magnetiserbare genstande (kreditkort, lommeregnere og disketter) tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.
- Genstande af metal såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Generelt må der ikke placeres andre metalgenstande end kogegrej på glasoverfladen. Hvis kogepladen aktiveres utilsigtet, eller der er resterende varme, kan disse varme, smelte eller endda brænde.
- Tildæk aldrig apparatet med et klæde eller et beskyttelseslag. Dette bliver meget varmt og kan bryde i brand.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de relaterede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Forholdsregler for ikke at beskadige apparatet
- Kogegrej med ujævn eller beskadiget bund (ikke emaljerede støbejernsgryder) kan beskadige det keramiske glas.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige keramisk glas.
- Undgå at tabe genstande, selv små, på det vitrokeramiske glas.
- Undgå at ramme glassets kanter med gryder.
- Sørg for, at apparatets ventilation fungerer i henhold til producentens anvisninger.
- Placer eller efterlad ikke tomme gryder på vitrokeramiske kogeplader

- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsplader må ikke komme i kontakt med varmezonerne. Dette kan forårsage brud på eller andre ændringer af det vitrokeramiske glas ved afkøling: Sluk for apparatet og tag dem straks ud af den varme varmezone (pas på du ikke brænder dig).
- ADVARSEL: Madlavning på en kogeplade med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og kan resultere i brand
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal være overvåget. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: placer ikke genstande på kogefladen.
- Placer aldrig en varm beholder over betjeningspanelet.
- Hvis der er placeret en skuffe under det indlejrede apparat, skal du sørge for, at afstanden mellem skuffens indhold og den nederste del af apparatet er stor nok (2 cm). Dette er afgørende for at garantere korrekt ventilation.
- Læg aldrig brændbare genstande (f.eks. sprays) i skuffen under den vitrokeramiske kogeplade. Eventuelle bestikskuffer skal være varmebestandige.

Forholdsregler i tilfælde af fejl på apparatet
- Hvis der opdages en defekt, skal du slukke for apparatet og slukke for strømforsyningen.
- Hvis det keramiske glas er revnet eller knust, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte eftersalgsservice.
- Reparation skal udføres af specialister. Åbn ikke apparatet selv.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes med et kabel eller specialsæt, som kan fås hos producenten eller dennes eftersalgsservice.

Andre forholdsregler
- Sørg for, at kogegrej altid er placeret midt på kogezonen. Kogegrejets bund skal dække mest muligt af kogezonen.
- Brugere med pacemaker skal være opmærksomme på, at magnetfeltet kan påvirke dens funktion. Vi anbefaler at kontakte forhandleren eller en læge.
- Brug ikke beholdere af aluminium eller syntetiske materialer: de kan smelte på varme kogezoner.
- FORSØG ALDRIG at slukke ild med vand. Sluk i stedet for apparatet, og kvæl ilden. f.eks. med et låg eller et brandtæppe

BRUG AF DÅRLIG KVALITET KOGEGREJ ELLER INDUKTIONS-ADAPTERPLADE (TIL IKKE-MAGNETISK KOGEGREJ) MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIEN PÅ PRODUKTET. I SÅ FALD KAN PRODUCENTEN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR SKADER PÅ KOGEPLADEN OG/ELLER OMGIVELSERNE.

BESKRIVELSE AF APPARATET

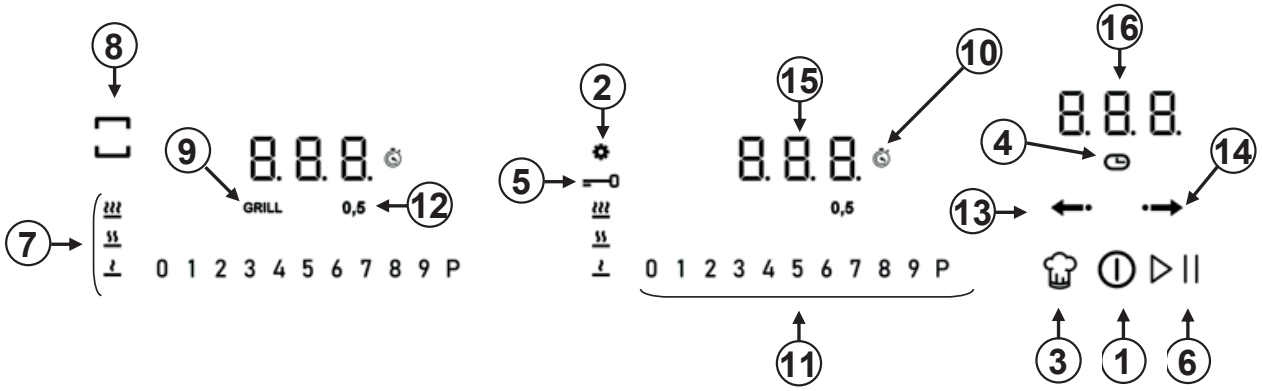
Tekniske data

Type	WIP70EVW WIF70EVW WIP60EVW WIF60EVW	WIP78EVW WIF78EVW	WIP90EVW WIF90EVW
Total effekt	7400 W	11100 W	11100 W
Energiforbrug for kogepladen ECkogeplade**	167,1 Wh/kg	166,1 Wh/kg	167,1 Wh/kg
Forreste venstre varmezone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	A	A	A
Energiforbrug ECcw**	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg
Bageste venstre varmezone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	B	C	C
Energiforbrug ECcw**	170 Wh/kg	158,5 Wh/kg	158,5 Wh/kg
Bageste højre varmezone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	B	B	B
Energiforbrug ECcw**	170 Wh/kg	170 Wh/kg	170 Wh/kg
Forreste højre varmezone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardiseret kogegrej-kategori**	C	B	B
Energiforbrug ECcw**	158,5 Wt/kg	170 Wh/kg	170 Wh/kg
Bageste midterste varmezone		230x195 mm	Ø280
Minimum registrering		Ø 100 mm	Ø90/Ø240
Nominel effekt*		2100 W	1850 W / 3000 W
Booster-effekt*		2650 / 3700 W	2100 W / 3700 W
			2600 W / 5500 W
Standardiseret kogegrej-kategori**		A	D
Energiforbrug ECcw**		169,9 Wh/kg	167 Wh/kg
Forreste midterste varmezone		230x195 mm	
Minimum registrering		Ø 100 mm	
Nominel effekt*		2100 W	
Booster-effekt*		2650 / 3700 W	
Standardiseret kogegrej-kategori**		C	
Energiforbrug ECcw**		158,5 Wh/kg	

**Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.
Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).

BETJENINGSPANEL

Generelt panel



NR.	Tast	Detaljer
1	Tænd/Sluk	Tænd/sluk enheden
2	Indstilling	Indstillingsmenu
3	Chef	Chef-funktion
4	Æg-timer	Uafhængig timer
5	Lås	Låsning af betjeningspanel
6	Pause/genkald	Pause/genkald-funktion
7	Hold-varm	Hold en temperatur ved ca. 44 °C, 70 °C eller 94 °C
8	Bro	2 kogezoner kombineres
9	Grill	Grill-funktionen er aktiveret
10	Timer	Timeren kan bruges til indstilling af tilberedningstid
11	Slider	Zone for effektvalg / zone for timerindstilling
12	Halvt varmetrin	Tilføj 0,5 effekttrin
13	Menu: forrige trin	Skift til forrige trin
14	Menu: næste trin	Skift til næste trin
15	Effekttrin (varmetrin) / timer display	Display for varmetrin og timer
16	Æg-timer display / Indstillingsdisplay	Display for indstilling og æg-timer

BRUG AF APPARATET

Display

Display	Angivelse	Beskrivelse
0	Nul	Kogezonen er stadig aktiveret
1 ... 9	Varmetrin	Valg varmetrin
u	Intet kogegrej registreret	Intet kogegrej eller utilstrækkeligt kogegrej
A	Varmeaccelerator	Automatisk tilberedning
E / Er	Fejlmeddelelse	Elektronisk fejl
H	Resterende varme	Kogezonen er stadig varm
P	Booster	Booster er aktiveret
,,11	Dobbelt-booster	Dobbelt-booster er aktiveret
L	Låsning	Betjeningspanelet er låst
11	Pause	Kogepladen er på pause
n	Bro	2 kogezoner er kombineret
-	Grill	Grill-funktionen er aktiveret

Ventilation

Kølesystemet er fuldautomatisk. Køleblæseren starter med lav hastighed, når varmen, der skabes af det elektroniske system, når et vist niveau. Blæseren starter sin høje hastighed, når kogepladen bruges intensivt. Køleblæseren reducerer sin hastighed og stopper automatisk, når det elektroniske kredsløb er tilstrækkeligt afkølet.

OPSTART OG BETJENING

Før første brug
Rengør kogepladen med en fugtig klud og tør den grundigt af. Brug ikke rengøringsmiddel. Det kan medføre blålige misfarvninger af glasset.

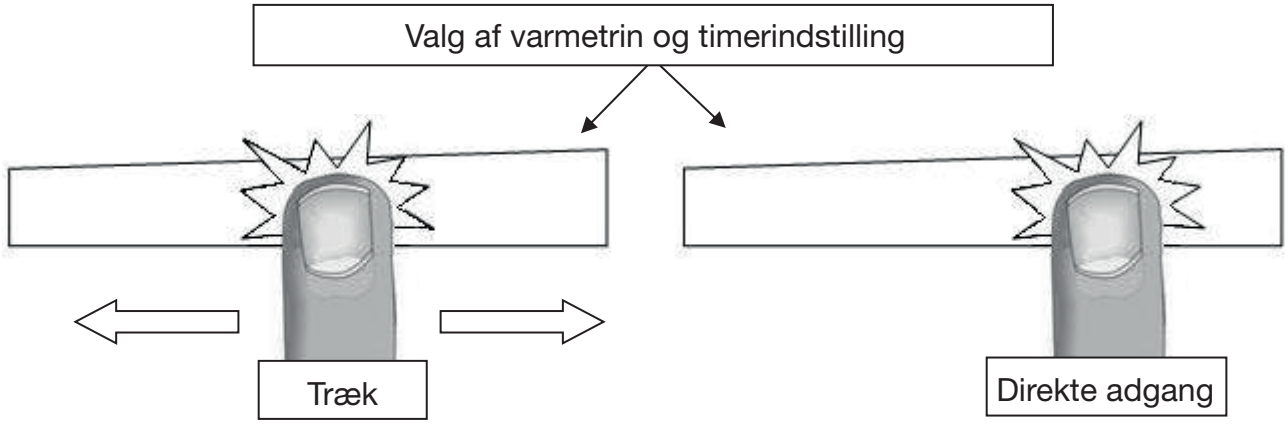
Induktionsprincippet
Under hver kogezone ligger der en induktionsspole. Når zonen tændes, frembringer denne spole et magnetfelt, som så danner induktionsstrømme i kogegrej, som har en ferromagnetisk bund. Herved opvarmes det kogegrej, der er placeret på kogezonen.

Kogegrejet skal være egnet:
- Alt ferromagnetisk kogegrej anbefales (test for at se om det tiltrækker en magnet): støbejern og stål, emaljeret kogegrej, kogegrej af rustfrit stål med ferromagnetisk bund...
- IKKE egnet: kobber, rent rustfrit stål, aluminium, glas, træ, keramik, stentøj …

Induktionskogezonen tilpasser sig automatisk til kogegrejets størrelse. Kogegrej med for lille diameter fungerer muligvis ikke. Denne diameter varierer i forhold til kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke er egnet til induktionskogepladen, vil det ikke blive vist på skærmen, eller displayet viser [U].

Følsom touch-betjening
Induktionskogepladen er udstyret med elektronisk betjening med følsomme touch-taster. Når din finger trykker på tasten, aktiveres den tilsvarende kommando. Denne aktivering valideres af en kontrollampe, et bogstav eller et tal i displayet og/eller en ”bip”-lyd.
For normal brug skal du kun trykke på én tast ad gangen.

“SLIDER” til indstilling af varmetrin
For at vælge varmetrin med slideren skal du trække din finger hen over ”SLIDER”-zonen. Du kan også få direkte adgang til et bestemt niveau ved at sætte fingeren direkte på det valgte niveau.



Opstart

• Tænd/sluk kogepladen:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
For at starte	Tryk på tasten [⏻] i 2 sekunder	Animation af slider
For at stoppe	Tryk på tasten [⏻] i 2 sekunder	Displayet slukker eller viser [H]

Når kogepladen er tændt: Indstillingsmenu, børnelås samt chef-funktion og æg-timer-funktion er direkte tilgængelige.

• Start/afbryd en tilberedningsproces:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Hæv varmetrinnet	Træk fingeren hen over 'SLIDEREN' mod højre	[1] til [9] / [P] / [ıı]
Reducer varmetrinnet	Træk fingeren hen over 'SLIDEREN' mod venstre	[9] til [1]
Sluk	Træk fingeren hen over 'SLIDEREN' mod venstre til [0]	[0] eller [H]

Varmetrinnet kan indstilles fra 0 til 9, med halvt effektniveau ved at trykke på "0.5"-tasten. Hvis der ikke foretages yderligere, slukker kogepladen efter ca. 20 sekunder af sikkerhedsmæssige årsager.

Registrering af kogegrej

Registrering af kogegrej sørger for sikkerheden. Induktionen virker ikke:
- Der er ikke noget kogegrej på kogezonen, eller kogegrejet er ikke er egnet til induktion I så fald er det umuligt at øge effekten, og displayet viser [U]. Dette symbol forsvinder, når en gryde/pande placeres på kogezonen.
- Hvis gryde/panden fjernes fra kogezonen, stopper operationen. Displayet viser [U]. Symbolet [U] forsvinder, når gryden/panden sættes tilbage på kogezonen. Tilberedningen fortsætter med det samme varmetrin som før.

Efter brug skal du slukke for varmeelementet: lad ikke registrering af kogegrej [U] være aktiv.

Flyt gryde

Dette er en intelligent kogeplade med automatisk registrering af kogegrej. Når du placerer en gryde på en zone, lyser den tilsvarende slider, og du kan starte tilberedningen ved f.eks. at vælge et varmetrin og en timer. Hvis du flytter gryden til en anden kogezone, følger alle parametrene med, uden at du behøver at gøre noget.
Flyt kun én gryde ad gangen.

Indikation af restvarme

Når en kogezone eller hele kogepladen slukkes, er kogezonerne stadig varme og indikerer [H] på displayet.
Symbolet [H] forsvinder, når kogezonerne kan berøres uden risiko.
Så længe indikatorerne for restvarme lyser, må du ikke røre ved kogezonerne og ikke placere varmefølsomme genstande på dem. **Der er risiko for forbrændinger og brand.**

Booster- og dobbeltbooster-funktion
Booster-funktionen [P] og dobbeltbooster-funktionen [II] giver den valgte kogezone et effektboost.
Hvis denne funktion er aktiveret, arbejder kogezonerne i 15 minutter med en ultrahøj effekt.
Booster-funktionen er f.eks. nyttig til at opvarme store mængder vand til ris, pasta eller nudler.

• Start/stop af booster-funktion:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg kogezone	Placer kogegrej	[0]
Start booster-funktionen	Træk til [P] på ”SLIDEREN”	[P]
Sluk for booster-funktionen	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ mod venstre	[9] til [1]

• Start/stop dobbeltbooster-funktion:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg kogezone	Placer kogegrej	[0]
Start booster-funktionen	Træk til [P] på ”SLIDEREN”	[P]
Start dobbelt-booster	Tryk igen yderst på ”SLIDEREN”	[II] blinker med [P]
Sluk for booster-funktionen	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ mod venstre	[9] til [1]

Effektstyring

Den samlede kogeplade er udstyret med maksimal samlet effekt. Når Booster-funktionen er aktiveret, regulerer det elektroniske system automatisk alle valgte ”Boostere” for at udligne den tilgængelige effekt for hvert element.
Displayet blinker [P] i nogle få sekunder og viser derefter det maksimalt tilladte effektniveau:

Valgt kogezone	**Den anden kogezone:**
[II] vises	Den anden lodrette kogezone reduceres til 5
[P] vises	Den anden lodrette kogezone reduceres til 8

Automatisk tilberedning

Alle kogezonerne er udstyret med en automatisk ”go and stop”-tilberedningsfunktion. Kogezonen starter ved fuld effekt i et vist tidsrum og reducerer derefter automatisk sin effekt til det forudvalgte niveau.

• Opstart:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Vælg varmetrin *(eksempel: varmetrin 7)*	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” mod højre til [7], og hold nede i 3 sekunder.	[7] blinker med [A]

• Sådan deaktiveres automatisk tilberedning:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Skift valg af varmetrin	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ mod højre eller venstre	[1] til [9] / [P] / [ıı]

Timer
Timeren kan bruges samtidigt for alle kogezoner med forskellige tidsindstillinger (fra 0 til 199 minutter) for hver kogezone.

• Indstilling og ændring af tilberedningstid:

Eksempel med 16 minutter på trin 7:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ mod højre til [7]	[7]
Vælg timeren	Tryk på tasten [⏲]	[000]
Vælg et tal fra 0-9	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [1]	[001]
Indstil enhederne	Træk fingeren hen over “SLIDEREN“ til [6]	[016]
Bekræft timeren	Tryk på tasten [⏲] eller vent 5 sekunder	[7] ⏲

Ikonet [⏲] lyser op ved siden af displayet og indikerer, at der er indstillet en timer for kogezonen. Timeren vises altid, når den er aktiv. Varmetrinnet fremhæves på zoneindikatoren.

• Sådan stoppes tilberedningstiden

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg ”Timer”	Tryk på tasten [⏲]	[0 13]
Stop ”Timeren”	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til [0]	[000]
Bekræft ”Timeren”	Tryk på tasten [⏲] eller vent 5 sekunder.	[000]

Tiden stoppes og tilberedningen fortsætter.

• Automatisk stop ved afslutningen på tilberedningstiden:

Når den valgte tilberedningstid er afsluttet, blinker [000] på timeren, og der udsendes en lyd.
For at stoppe lyd og blink skal du trykke på tasten [⏲] eller fjerne kogegrejet fra kogezonen.

Æg-timer funktion

Denne timer er uafhængig af kogezonerne. Æg-timeren kan kun indstilles ved hjælp af slideren, ved siden af Tænd/Sluk-tasten.

Eksempel med 29 minutter:

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten [⏻]	Kontrollamperne for zonen lyser.
Vælg ”Æg-timer”	Tryk på tasten [◷]	[000]
Vælg et tal fra 0-9	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til [2]	[002]
Indstil enhederne	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til [9]	[029]
Bekræft timeren	Tryk på tasten [◷] eller vent 5 sekunder	[029] ◷

Tasten [◷] og timer-displayet er altid fremhævet, når det er aktivt.
Timeren tæller ned til [000].
Du kan ændre tiden, mens timeren tæller ned, ved at trykke på tasten [◷].
Slideren lyser op og værdien kan nu ændres.
Når den valgte tid er afsluttet, blinker [000] på timeren, og der udsendes en lyd.
For at stoppe lyd og blink skal du trykke på æg-timer-tasten [◷].
Kogepladen slukker eller fortsætter tilberedningen.

Pausefunktion

Denne funktion indstiller midlertidigt alle kogepladens kogefunktioner til effektniveau 1 og sætter de forskellige timere på pause. Hvis du trykker på den igen, genoptages de tidligere indstillinger.

• Start/stop pausefunktionen:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Aktiver pause	Tryk på tasten [▷II] i 2 sekunder	[II] på kogezonens display
Stop pause — trin 1	Tryk på tasten [▷II] i 2 sekunder	”SLIDEREN” blinker
Stop pause — trin 2	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN”	Forrige indstillinger vises igen

Recall-funktion

Når der slukkes for kogepladen [⏻], kan de seneste indstillinger genkaldes, inden for 10 sekunder efter at pladen tændes igen.

Dette omfatter:
• Tilberedningsstadier for alle kogezoner (effekt)
• Minutter og sekunder for programmerede kogezone-relaterede timere
• Keep varm-funktion

Genkaldelsesproceduren er som følger:
• Tryk på tasten [⏻]
• Tryk på tasten [▷II] inden for 10 sekunder
De tidligere indstillinger er igen aktive.

Keep warm-funktion

Denne funktion gør det muligt for kogepladen automatisk at nå og opretholde en temperatur på ca. 44 °C, 70 °C eller 94 °C.
Dette forhindrer, at væsker løber over og brænder fast i bunden af gryden/panden.

• Sådan aktiveres funktionen “Keep warm”:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Aktiver 44 °C	Tryk én gang på tasten [≋]	[-]
Aktivér 70 °C	Tryk to gange på tasten [≋]	[=]
Aktivér 94 °C	Tryk tre gange på tasten [≋]	[≡]
For at stoppe	Tryk igen på tasten [≋] eller brug ”SLIDEREN” for at ændre varmetrin	[0] eller [9] eller [H]

Denne funktion kan startes uafhængigt af alle kogezonerne. Den maksimale varighed af ”keep warm” er 2 timer.

Bro-funktion og Automatisk Bro-funktion

Denne funktion gør det muligt at bruge 2 kogezoner samtidig med de samme funktioner som en enkelt kogezone.

• Start Bro-funktionen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg zone	Placer en stor gryde/pande på zonerne	[0]
Aktiver Bro-funktionen *"Manuel"*	Tryk på tasten	[0] vises på højre slider og [n] vises på venstre display
"Automatisk"	Eller placer en stor gryde på begge zoner for at kombinere dem	[n] blinker og herefter vises [0] og [n]
Juster effekten	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[0] til [9]

• Stop bro-funktionen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop Bro-funktionen	Tryk på tasten [⊐] for at deaktivere funktionen	[0] eller [H]

Grillfunktion
Denne funktion giver mulighed for optimal brug af en grillplade og brug af passende effekt for ikke at overophede.

• Tænd grill-funktionen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Valg af grillplade	Placer en grillplade på zonerne	[0]
Aktiver grill-funktionen	Tryk på tasten	[-0] vises på venste display og [n] vises på højre display
Juster effekten	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[0] til [9]

Stop grill-funktionen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop grill-funktionen	Tryk på tasten "GRILL" for at deaktivere funktionen	Tryk på [0] eller [H]

Chef-funktion

Denne funktion ændrer kogepladen i 3 store zoner.
Varmetrinnene for disse kogezoner er foruddefineret til første brug som beskrevet nedenfor.
Varmetrin, broer eller "keep warm" kan ændres og gemmes til næste brug af funktionen.

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver Chef-funktionen	Tryk på [👨‍🍳]	[3 og n] [6 og n] [9 og n]
Stop Chef-funktionen	Tryk på [👨‍🍳]	[0]

Tidstæller

Denne funktion angiver, hvor længe kogezonen vil blive brugt under tilberedningsprocessen.

• Aktiver Auto-timeren:

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til [7]	[7]
Start Auto-timeren	Tryk i 3 sekunder på timer-tasten [⏲]	[000], [001], [002]…

• Deaktiver Auto-timer

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop Auto-timeren	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til	Auto-timeren er deaktiveret

Bemærk: det er ikke muligt at kombinere ”Auto-timeren” og ”timer-funktionen” på samme tid i samme kogezone.

Børnesikring

For at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet, f.eks. af et barn, kan betjeningspanelet låses (undtagen tasten [⏻]). Der må ikke være valgt en kogezone, for at denne funktion kan vælges.

• Aktivering af børnesikring

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten [⏻]	Animation af slider
Aktiver børnesikring	Tryk i 3 sekunder på tasten [🔒]	En animation begynder
Aktiver børnesikring	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til venstre som vist i animationen	[L] vises på kogezonens display og [Loc] kommer til syne på timer-displayet

Kogeplacen er låst, og der kan ikke foretages nogen handlinger.

• Deaktivering af børnesikring

Handling	Betjeningspanel	Display
Deaktiver børnesikring	Tryk i 3 sekunder på tasten [🔒]	En animation begynder
Deaktiver børnesikring	Træk fingeren hen over ”SLIDEREN” til højre som vist i animationen	[0]

Kogepladen er låst op.

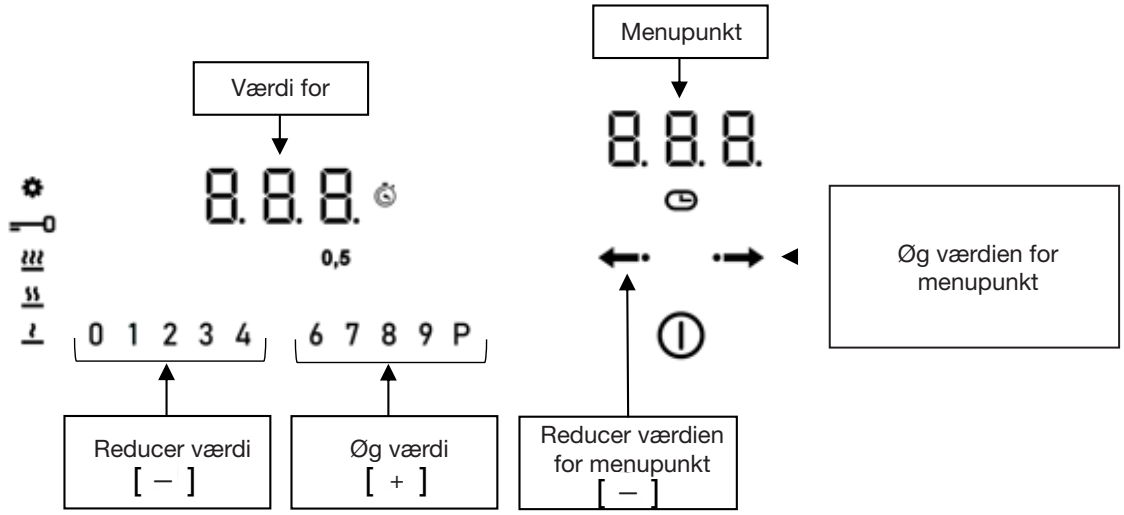
Indstillingsmenu:

Denne funktione gør det muligt at tilpasse kogepladen.

• Aktiver menuen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten [⏻]	Slider-animation
Tilgå menuen	Tryk på tasten [⚙]	Menuværdierne vises

Nu vises følgende på de to højre slidere:



Ved hjælp af slideren [-] og [+] kan brugeren navigere i de forskellige menuer og menupunkter.

Hvert menupunkt har forskellige værdier, som beskrevet i nedenstående tabel:

Punkt	Angivelse	Værdi: Beskrivelse
U00	Gendan fabriksindstillinger	**0:** Behold brugerindstillingerne som de er. **1:** Gendan fabriksindstillinger, når brugermenuen forlades.
U01	Børnesikring	**0:** Automatisk aktivering af børnesikring er deaktiveret (standard) **1:** Automatisk aktivering af børnesikring er aktiveret
U02	Lydstyrke for tastetoner	**0:** Off **1:** 3 % **2:** 10 % **3:** 18 % **4:** 34 % **5:** 64 % **6:** 100 % (standard)
U03	Lydstyrke for signaltoner	**0:** Off **1:** 3 % **2:** 10 % **3:** 18 % **4:** 34 % **5:** 64 % **6:** 100 % (standard)
U05	Bekræftelse af effekttrin ved flytning af kogegrej	**0:** Ingen bekræftelse nødvendig (standard) **1:** Bekræftelse afhængig af effekttrin **2:** Kræv altid bekræftelse af effekttrin
U06	Permanent registrering af kogegrej (Permanent Pot Detection)	**0:** PPD deaktiveret **1:** PPD aktiveret **2:** Aktiveret, men Automatisk Bro er deaktiveret
U07	Dette sker, når timeren er udløbet	**0:** Lyd hvert 2. sekund i 120 sekunder (standard) **1:** Lyd hvert 5. sekund i 40 sekunder **2:** Lyd hvert 2. sekund i 20 sekunder **3:** Lyd hvert 5. sekund i 20 sekunder **4:** Enkelt lyd, timeout efter 1 sekund
U08	System-strømgrænse	**- - :** Ingen ekstra grænse (standard) **+ :** Interval 2kW til 5kW i 100 W trin **+ :** Interval 5kW til 10kW i 500 W trin

For at bekræfte de nye indstillinger, skal du trykke på tasten [⏻] i 3 sekunder.

For at afslutte og forlade menuen skal du trykke på tasten [⚙]

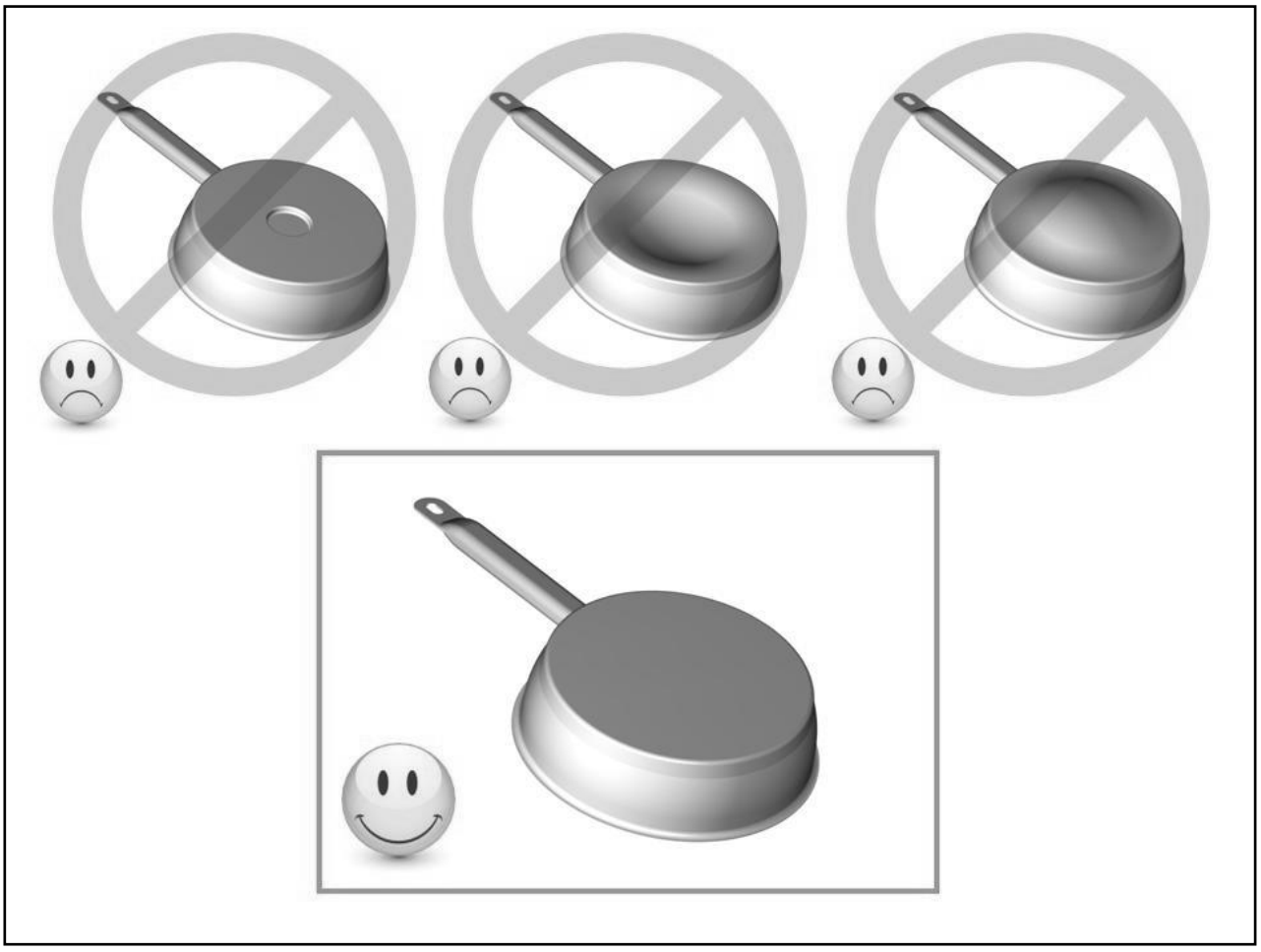
GODE RÅD TIL TILBEREDNING

Kogegrej

Egnede materialer: stål, emaljeret stål, støbejern, ferromagnetisk rustfrit stål, aluminium med ferromagnetisk bund.
Ikke-egnede materialer: aluminium og rustfrit stål uden ferromagnetisk bund, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.
Producenterne angiver, om deres produkter er kompatible med induktion.

Sådan kontrollerer du, om kogegrej er egnet:
- Fyld lidt vand i kogegrejet, og placer det på en kogezone indstillet til niveau [9]. Vandet skal blive opvarmet på få sekunder.
- En magnet sidder fast på kogegrejets bund.

Noget kogegrej støjer, når det placeres på en induktionskogeplade. Dette er ikke en fejl og har ingen betydning for tilberedningen.



Kogegrejets størrelse

Indtil en vis grænse tilpasser kogezonerne sig automatisk til kogegrejets størrelse. Dog skal kogegrejet have en minimum bunddiameter, som svarer til kogezonens størrelse.
For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at kogegrejets placeres midt på kogezonen.

Eksempler på indstilling af effekt for tilberedning

(værdierne nedenfor er vejledende):

1 til 2	Smeltning Genopvarmening	Saucer, smør, chokolade, gelatine Færdiglavede retter
2 til 3	Simre Optøning	Ris, budding, sukker, sirup Tørrede grøntsager, fisk, frosne madvarer
3 til 4	Dampning	Grøntsager, fisk, kød
4 til 5	Vand	Dampede kartofler, supper, pasta, friske grøntsager
6 til 7	Medium tilberedning, simre	Kød, lever, æg, pølser, pandekager
7 til 8	Tilberedning	Kartofler, fritter, vafler
9	Stegning, ristning, koge vand	Steak, omelet, stegte retter, vand
P og ,,!!	Stegning, ristning, koge vand	Kammuslinger, bøffer Kogning af en stor mængde vand

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Sluk apparatet inden rengøring.
Rengør ikke kogepladen, hvis glasset er for varmt, da der er risiko for at brænde sig.

- Fjern lette mærker med en fugtig klud med opvaskemiddel fortyndet med lidt vand. Skyl derefter med koldt vand og tør overfladen grundigt.
- Meget ætsende eller slibende rengøringsmidler og rengøringsudstyr vil sandsynligvis forårsage ridser og skal absolut undgås.
- Anvend aldrig et damprengøringsapparat eller en højtryksrenser til rengøring af kogepladen.
- Brug ikke genstande, der kan ridse det keramiske glas.
- Sørg for, at kogegrejet er tørt og rent. Sørg for, at der ikke er støv på den keramiske kogeplade eller på kogegrejet. Ujævnt kogegrej kan ridse overfladen.
- Spildt sukker, marmelade, gelé osv. skal straks fjernes. Det forhindrer, at overfladen bliver beskadiget.

MILJØBESKYTTELSE

- Materialerne i emballagen er økologiske og genanvendelige.
- Elektroniske apparater består af genanvendelige materialer, som nogle gange er skadelige for miljøet, men nødvendige for apparatets gode drift og sikkerhed.

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Kontakt din lokale affaldsstation, som er udstyret til at genbruge husholdningsapparater.



HVAD DU SKAL GØRE, HVIS DER OPSTÅR ET PROBLEM

Kogepladen eller kogezonen tænder ikke:

- Forbindelsen til netværket er forkert.
- Beskyttelsessikringen er frakoblet.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- De følsomme taster er dækket af fedt eller vand.
- Der er placeret en genstand på en tast.

Betjeningspanelet viser [U]:

- Der er intet kogegrej på kogezonen.
- Kogegrejet er ikke kompatibel med induktion.
- Diameteren af kogegrejets bund er for lille.

Betjeningspanelet viser [E] :

- Det elektroniske system er defekt.
- Afbryd og tilslut kogepladen igen ved afbryderen.

En eller alle kogezoner slukker:

- Sikkerhedssystemet er aktiveret.
- Du har glemt at slukke for kogezonen i lang tid.
- En eller flere følsomme taster er dækket.
- Kogegrejets bund er tom og overophedet.
- Kogepladen har også en automatisk reduktion af varmetrinnet for at forhindre overophedning

Ventilationen fortsætter, efter at kogepladen er slukket:

- Dette er ikke en fejl. Blæseren fortsætter med at køre for at beskytte de elektroniske komponenter.
- Blæserkølingen stopper automatisk.

Det automatiske tilberedningssystem starter ikke:

- Kogezonen er stadig varm [H].
- Det højeste varmetrin er indstillet [9].

Betjeningspanelet viser [L] :

- Se kapitlet “Børnesikringsfunktion”

Betjeningspanelet viser [-] eller [=] eller [≡] :

- Se kapitlet “Keep warm”.

Betjeningspanelet viser [ıı]:

- Se kapitlet “Pause”.

Betjeningspanelet viser [ ] eller [Er03] :

- Betjeningstasterne er dækket af et objekt eller vand. Symbolet forsvinder, så snart tasten frigøres eller rengøres.

Betjeningspanelet viser [E2] :

- Kogepladen er overophedet. Lad den køle af, og tænd den igen.

Betjeningspanelet viser [E8] :

- Ventilatorens luftindtag er blokeret. Fjern blokeringen.

Betjeningspanelet viser [U400] :

- Kogepladen er ikke tilsluttet til netværket. Kontroller ledningerne og tilslut kogepladen igen.

Betjeningspanelet viser [EC (Er63)] :

- Sluk kogezonen, fjern alt kogegrej og lad kogeapparatet køle af. Genstart kogepladen.

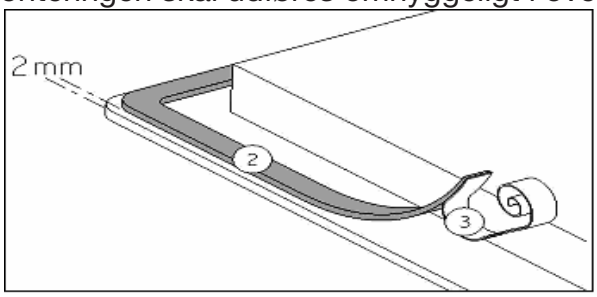
Betjeningspanelet viser [EC (Er64)] :

- Sluk kogezonen, fjern alt kogegrej og lad kogepladen køle af. Genstart kogepladen.

Hvis et af symbolerne ovenfor fortsat vises, skal du ringe til eftersalgsservicen.

INSTALLATIONSVEJLEDNING
Installationen må udelukkende udføres af specialister.
Installatøren er forpligtet til at respektere landets lovgivning og standarder.

Sådan fastgøres tætningslisten:
Tætningslisten, der følger med kogepladen, forhindrer indtrængning af væsker i kabinettet.
Monteringen skal udføres omhyggeligt i overensstemmelse med følgende tegning.



Tilpasning - installation:

- **Størrelse for udskæring:**

	UDSKÆRING		GLASSTØRRELSE			UDSKÆRING TIL PLANLIMNING			
REF	BREDDE	DYBDE	BREDDE	DYBDE	TYKKELSE	BREDDE	DYBDE	TYKKELSE	RADIUS
WIP60EVW	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60EVW	560	490	590	520	4	-	526	4	8
WIP70EVW	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70EVW	670	490	700	520	4	-	526	4	8
WIP78EVW	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78EVW	750	490	780	520	4	-	526	4	8
WIP90EVW	850	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90EVW	850	490	880	520	4	-	526	4	8

Sørg for, at der er en afstand på 50 mm mellem kogepladen og væggen eller siderne.
- Kogepladerne er klassificeret som ”Y”-klasse for varmebeskyttelse. Kogepladen skal helst installeres med masser af plads på begge sider. Der kan være en væg på bagsiden og høje enheder eller en væg på den ene side. **Ingen enhed eller opdeling må dog være højere end kogepladen.**
- Det møbel eller den understøtning, som kogepladen skal monteres i, samt møblernes kanter, laminatbelægningerne og limen, der bruges til at fastgøre dem, skal kunne modstå temperaturer på op til 100 °C.
- Installer ikke kogepladen oven på en ikke-ventileret ovn eller en opvaskemaskine.
- Sørg for, at der under bunden af kogepladens kabinet er et **mellemrum på 20 mm** for at sikre god luftcirkulation for den elektroniske enhed.
- Hvis der placeres en skuffe under kogepladen, må der ikke lægges brændbare genstande (f.eks. spray) eller ikke-varmebestandige genstande i denne skuffe.
- Materialer som ofte bruges til at få bordplader til at udvide sig ved kontakt med vand. For at beskytte den udskårne kant påføres et lag lak eller speciel fugemasse. Der skal udvises særlig forsigtighed ved påføring af den klæbestrimmel, der følger med kogepladen, for at forhindre lækage ind i det understøttende møbel. Denne tætningsliste sikrer en god tætning, når den bruges sammen med glatte bordplader.
- Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og emhætten, der er placeret ovenover, skal overholde emhætteproducentens anbefalinger. Hvis der ikke er nogen instruktioner, bør en afstand på minimum 500 mm gælde.
- Tilslutningsledningen må ikke udsættes for nogen mekanisk belastning.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogeplade-beskyttere, der er designet af producenten eller angivet af producenten i brugsanvisningen som egnet, eller kogeplade-beskyttere, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede beskyttere kan forårsage ulykker.

EL-TILSLUTNING

- Installationen af dette apparat og tilslutningen til det elektriske netværk bør kun udføres af en elektriker, der er bekendt med de normative forskrifter, og som overholder dem nøje.
- Beskyttelse mod dele under belastning skal sikres efter indbygningen.
- De nødvendige tilslutningsdata findes på mærkaterne, der er placeret på kogepladens kabinet nær tilslutningsboksen.
- Tilslutningen til lysnettet skal foretages ved hjælp af et jordet stik eller via en flerpolet kredsløbsafbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
- Det elektriske kredsløb skal adskilles fra netværket med tilpassede enheder, for eksempel: afbrydere, sikringer eller kontaktorer.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal der være indbygget afbrydere i den faste installation i overensstemmelse med installationsforskrifterne
- Tilløbsslangen skal placeres, så den ikke rører nogen af kogepladens varme dele.

Forsigtig!
Dette apparat må kun tilsluttes et netværk på 220-240 V~ 50/60 Hz.
Tilslut altid jordledningen.
Følg tilslutningsdiagrammet.
Tilslutningsboksen er placeret under bagsiden af kogepladens kabinet. Brug en mellemstor skruetrækker til at åbne dækslet. Placer den i slidserne og åbn dækslet.

WIP78EVW, WIF78EVW, WIP90EVW, WIF90EVW

Lysnet	Tilslutning	Kabeldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 faser + N	5 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

WIP60EVW, WIF60EVW, WIP70EVW, WIF70EVW

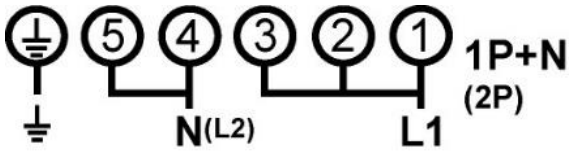
Lysnet	Tilslutning	Kabeldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* beregnet efter standard EN 60 335-2-6

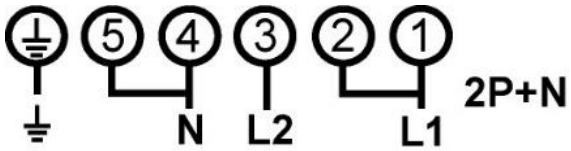
Tilslutning af kogeplade: WIP78EVW, WIF78EVW, WIP90EVW, WIF90EVW

Opsætning af konfiguration:
Til de forskellige former for tilslutning skal du bruge messingbroerne, som er i kassen ved siden af terminalen.

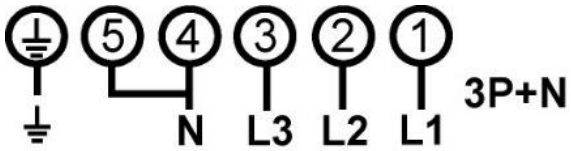
Monofase 220-240V~ 1P+N / 2P:
Placer to broer mellem terminalerne 1, 2 og 3, og en tredje mellem terminalerne 4 og 5.
Fastgør jordledningen til jordterminalen, neutral N til en af terminalerne 4 eller 5, og fase L til en af terminalerne 1, 2 eller 3.



Bifase 400V~ 2P+N:
Placer den første bro mellem terminalerne 1 og 2, og den anden mellem terminalerne 4 og 5.
Fastgør jordledningen til jordterminalen, neutral N til en af terminalerne 4 eller 5, fase L1 til en af terminalerne 1 eller 2 og fast L2 til terminal 3.



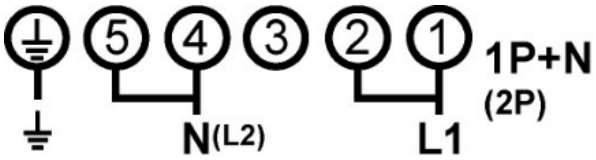
Trifase 400V~ 3P+N:
Placer en bro mellem terminal 4 og 5.
Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5, fase L1 til terminal 1, fase L2 til terminal 2 og fase L3 til terminal 3



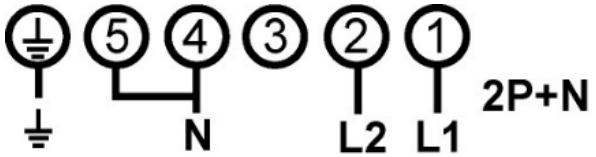
Tilslutning af kogeplade: WIP60EVW, WIF60EVW, WIP70EVW, WIF70EVW

Opsætning af konfiguration:
Til de forskellige former for tilslutning skal du bruge messingbroerne, som er i kassen ved siden af terminalen.

Monofase 220-240V~ 1P+N / 2P:
Placer den første bro mellem terminalerne 1 og 2, og den anden mellem terminalerne 4 og 5.
Fastgør jordledningen til jordterminalen, neutral N til en af terminalerne 4 eller 5, fase L til en af terminalerne 1 eller 2.



Bifase 400V~ 2P+N:
Placer en bro mellem terminal 4 og 5.
Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5, fase L1 til terminal 1, fase L2 til terminal 2.



Forsigtig! Vær omhyggelig med, at kablerne er korrekt tilkoblet og strammet.
4 uger efter installationen skal du sørge for at stramme skruerne i klemrækken igen.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hændelser, der skyldes forkert tilslutning, eller som kan opstå som følge af brugen af et apparat, der ikke er jordet eller er udstyret med en defekt jordforbindelse.

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 skrifte 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

Service skal anmeldes til vores servicepartner: Dansk Total Service via deres hjemmeside – eller TLF 70 13 02 22 / https://service.witt.dk/service/da/appliances/service.aspx

- Formular udfyldes af forhandler eller slutbruger.
- DTS håndterer sagen.
- Fabrikat, model, serienummer, evt. produktnummer, købsdato, forhandler, fejlbeskrivelse, kundeoplysninger, skal oplyses.

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

Forbehold for trykfejl