



WIF604/804 FSR

Induktionskogeplade

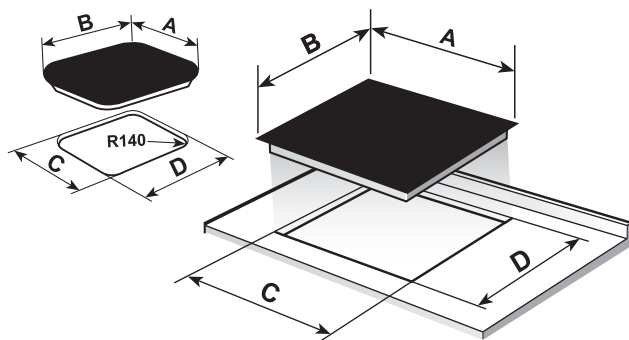
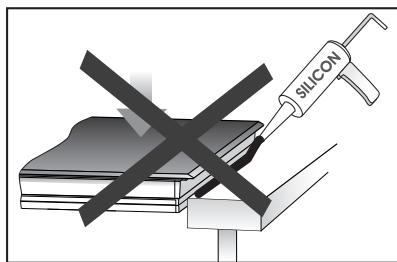
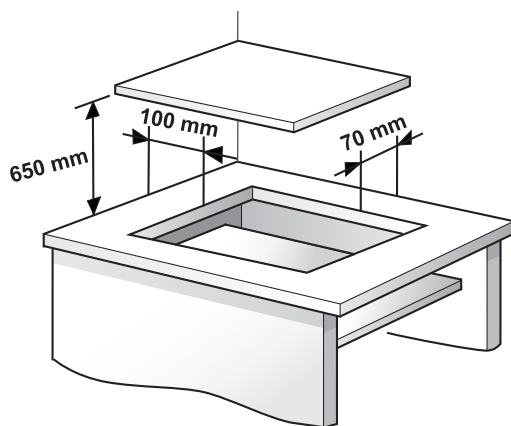
Vejledning for brug og betjening af/ DK: 2-20

INDHOLDSFORTEGNELSE

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	7
BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	9
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	16
FEJLFINDING.....	17
BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN	19
GARANTI OG SERVICE.....	20

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

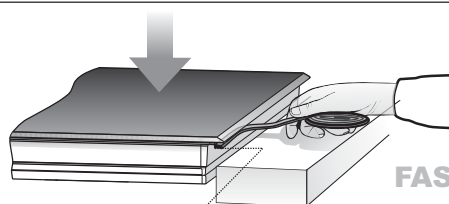
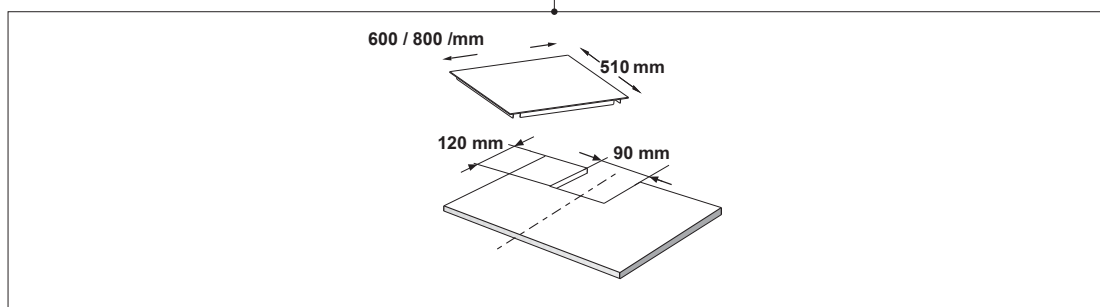
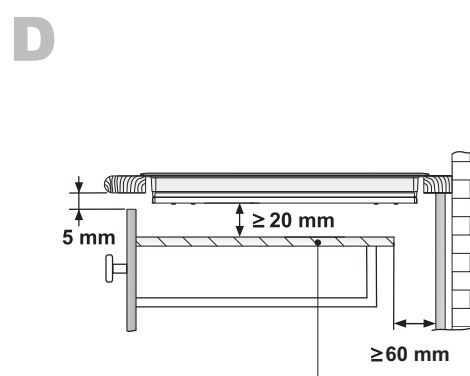
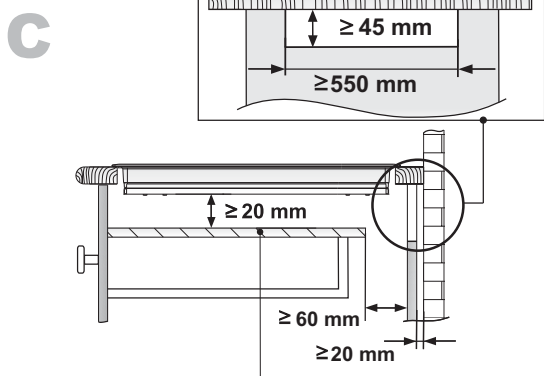
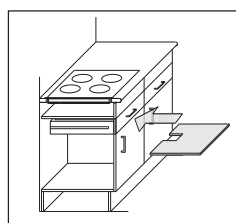
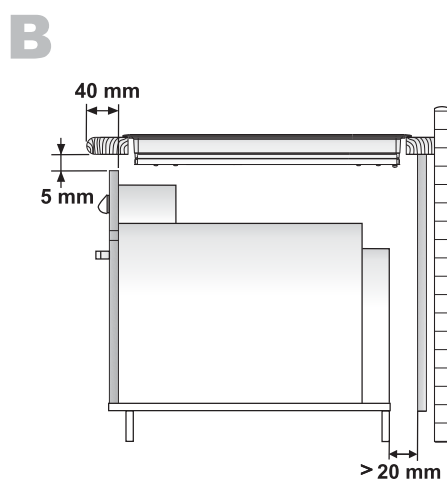
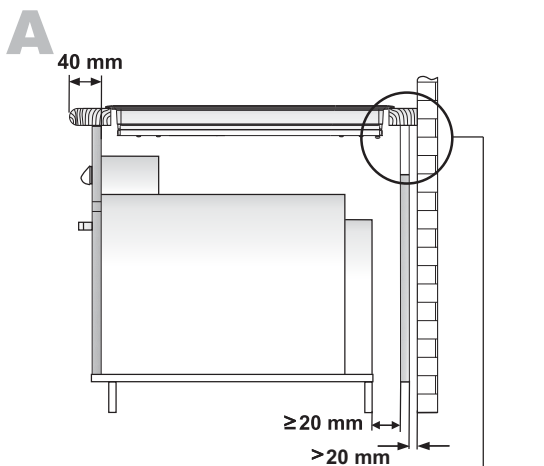
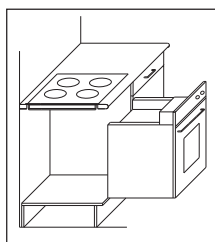
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



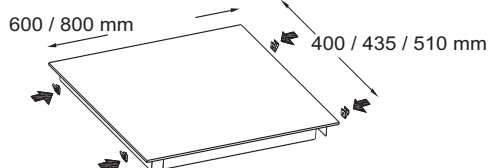
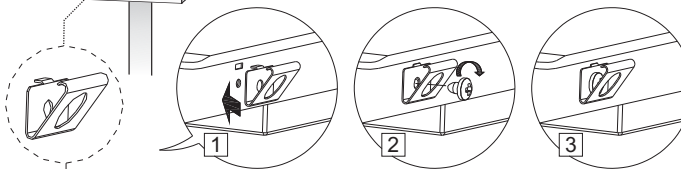
A	B	C	D
600	510	560	490
800	510	750	490

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



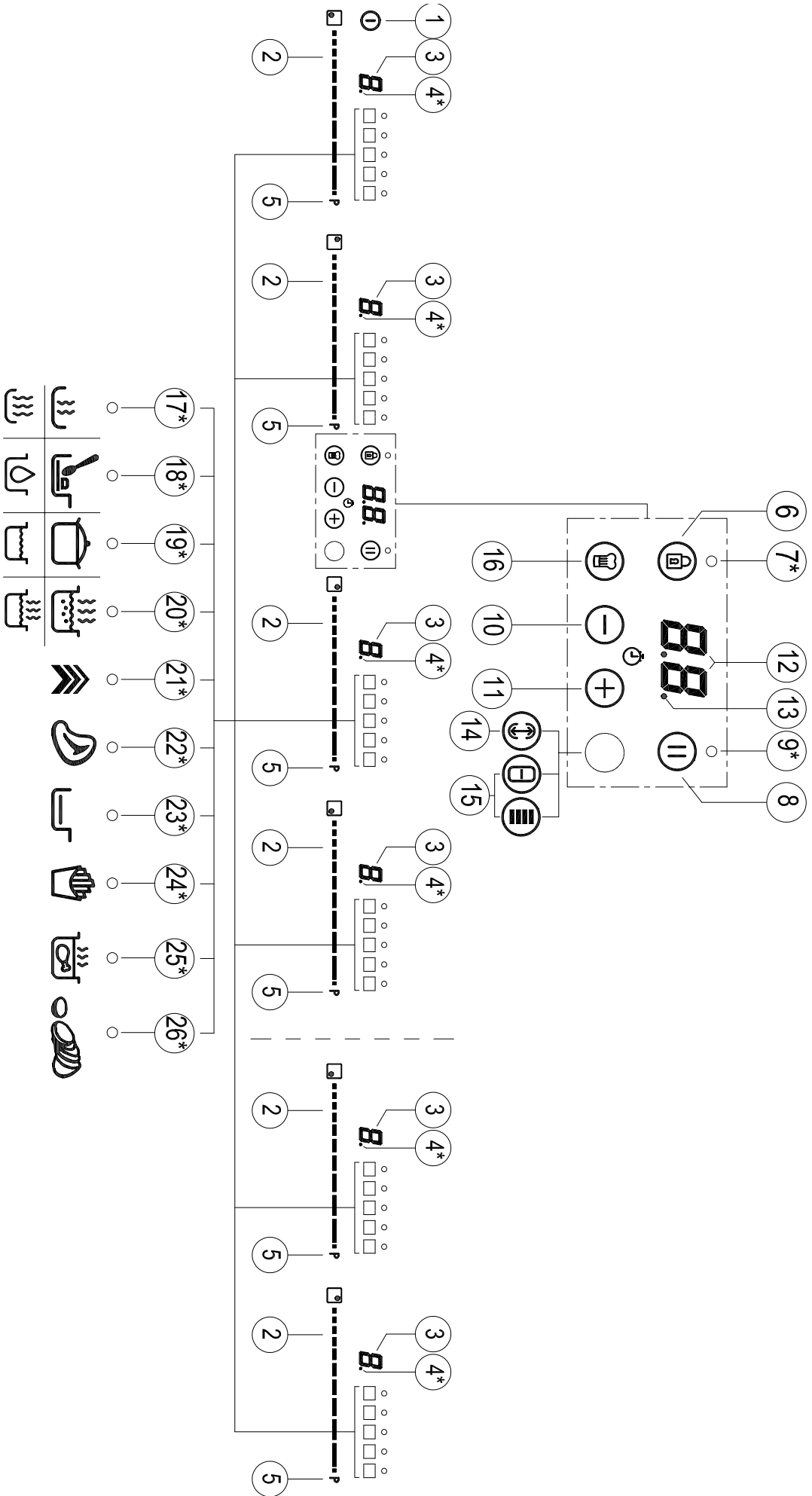
FAST - CLICK SYSTEM



Enheder i mm / Enheter i mm / Enheter i mm / Yksiköt mm / Einheiten in mm / Units in mm

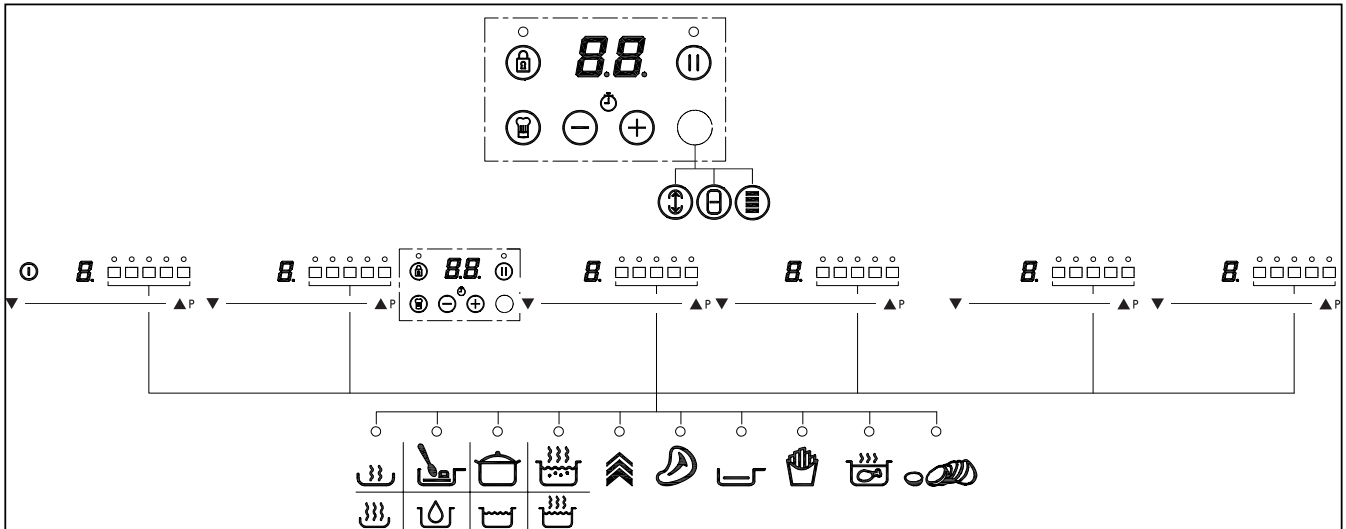
FIG.1

Kontrolpanel / Kontrollpanel / Kontrollpanel / Ohjauspaneeli / Schalttafel / Control panel



Use and Maintenance

Control Panel



	General on/off sensor.		Pilot indicator light "Melting" function activated*, (depending on model).
	Cursor slider for controlling power.		Pilot indicator light "Simmering" function activated*; (depending on model).
	Power and/or residual heat indicator*. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.		Pilot indicator light "Quick Boiling" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Block" function. Pilot indicator light "Block" function activated*.		Pilot indicator light "Slide Cooking" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Stop&Go" function. Pilot indicator light "Stop&Go" function activated*.		Pilot indicator light "Grilling" function activated* (depending on model).
	"Minus" sensor for timer. "Plus" sensor for timer. Timer indicator. Decimal dot of the timer.*		Pilot indicator light "Pan Frying" function activated* (depending on model).
	Activation sensor for "Synchro" function; (depending on model).		Pilot indicator light "Deep Frying" function activated* (depending on model).
	Activation sensor for "Flex Zone" function; (depending on model).		Pilot indicator light "Confit" function activated*; (depending on model).
	Activation sensor for "Chef" functions; (depending on model).		Pilot indicator light "Poaching" function activated*; (depending on model).
	Pilot indicator light "Keep Warm" function activated*; (depending on model).		

* Only visible while running.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Forsigtig! Hvis der opstår brud eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen afbrydes øjeblikkeligt for at undgå elektrisk stød.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer (er ikke monteret i selve apparatet) eller med fjernstyring.
- Anvend ikke et damprengøringsapparat til at rengøre kogepladen.
- Forsigtig! Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat må UDELUKKENDE anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og forstår de farer, der er forbundet ved anvendelsen heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Forsigtig! Det er farligt at tilberede mad med fedtstoffer eller olie, når man ikke er til stede, da varmt fedt kan antænde. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand! Afbryd i så fald apparatet, og dæk flammerne med et låg, en tallerken eller et tæppe.
- Opbevar ikke genstande oven over kogepladen. Undgå mulige brandrisici.
- Induktionsgeneratoren opfylder de gældende EU-bestemmelser. Vi anbefaler imidlertid, at personer med hjerteapparater, såsom pacemakere, rådfører sig med deres læge eller i tilfælde af tvivl undlader at anvende induktionszonerne.
- Der må ikke anbringes metalgenstande såsom knive, gaffler, skeer og låg oven på kogepladen, da de kan blive varme.
- Sluk altid for kogepladen efter brug, det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne kogegrejet. I modsat fald er der mulighed for, at kogepladen ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet kogegrej på kogepladen i det tidsrum, hvor der detekteres kogegrej. Undgå eventuelle uheld!



Montering

Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 18 mm neden under kogepladen.

Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er placeret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbruder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbindelse med rengøring af kogepladen.

Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller ovnen, hvis denne monteres i samme skab.

Bemærk!

Tilslutningen til elnettet skal udføres med korrekt jordforbindelse i henhold til de gældende bestemmelser, da der ellers kan opstå funktionssvigt i kogepladen.



Unormalt høj overspænding kan forårsage fejl i kontrolsystemet (som i alle elektriske apparater).

Det anbefales, at induktionskogepladen ikke anvendes under pyrolytisk rengøring af pyrolyseovne på grund af den høje temperatur, som dette apparat kan komme op på.

Alle ændringer eller reparationer af apparatet, herunder udskiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af WITT kundeservice.

Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 23 sekunder, før stikket tages ud. Dette tidsrum er nødvendigt, for at det elektriske kredsløb aflades fuldstændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elstikket.



Opbevar garantibeviset eller eventuelt det tekniske datablad sammen med brugsanvisningen i hele apparatets levetid. Det indeholder vigtige tekniske oplysninger om apparatet.

FIG. 2a

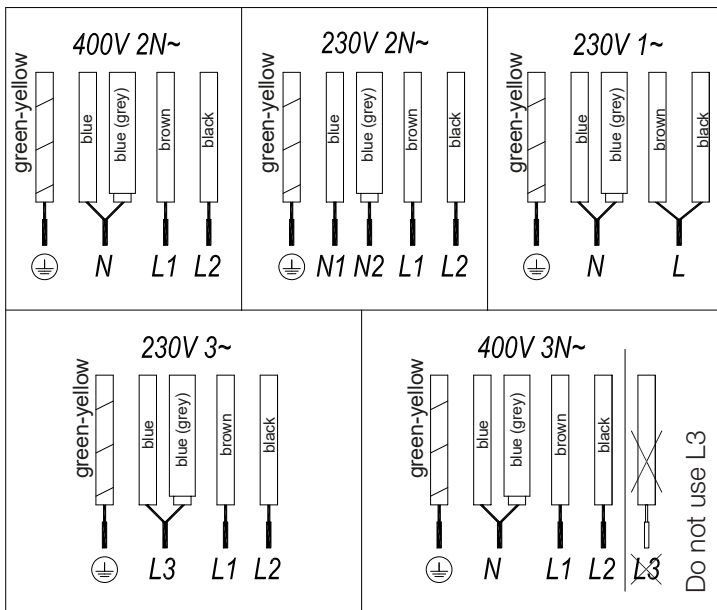
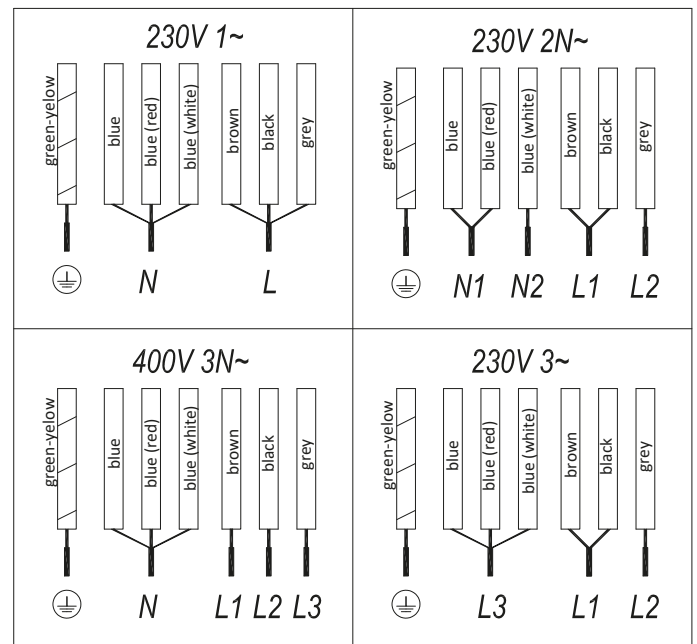


FIG. 2b



Om induktion

Fordele

Med en induktionskogeplade overføres varmen direkte til gryden. Dette giver flere fordele:

- Sparer tid
- Sparer strøm
- Nemt at rengøre, hvis maden kommer i kontakt med gaspladen, da det ikke nemt brænder på.
- Forbedret kontrol over energien
- Energien overføres til gryden, så snart der trykkes på effektkontrollerne. Så snart gryden fjernes fra kogezone, stopper energitilførslen. Det er ikke nødvendigt først at slukke strømmen.

Gryder

Kun ferromagnetiske gryder er egnede til brug med en induktionskogeplade. Der findes flere typer:

- Gryder i støbejern, emaljeret stål og rustfrit stål specifikt til brug på induktionskogeplader.

Vi anbefaler ikke brug af diffuserplader eller materialer af fint stål, aluminium, glas, kobber eller keramik.

Hver kogezone har en minimumstid til registrering af gryder. Denne tid afhænger af materialet og diameteren af grydens ferromagnetiske bund. Der er det vigtigt at bruge den kogezone med det bedste match i forhold til diameteren af grydens bund. Prøv en kogezone, der er en størrelse mindre, hvis gryden ikke registreres på den valgte kogezone.

Når flexzonen bruges som en enkelt kogezone, kan du bruge større gryder, der passer til denne slags zone (se fig. 3).

FIG.3



Nogle gryder uden fuld ferromagnetisk bund sælges som værende egnet til induktion (se fig.4). Ved brug af denne slags gryde er det kun den ferromagnetiske bund, der opvarmes. Dette betyder, at varmen ikke fordeles ensartet over hele grydens bund. Dette kan medføre, at den ikke-ferromagnetiske del af grydens bund ikke opnår den rette temperatur.

FIG.4



Andre gryder med aluminiumsindsatser i bunden har et mindre ferromagnetisk område (se fig.5). I disse tilfælde kan det være svært eller endda umuligt at registrere gryden. Effekten kan ligeledes være lavere, hvilket vil medføre, at gryden ikke opvarmes korrekt.

FIG.5

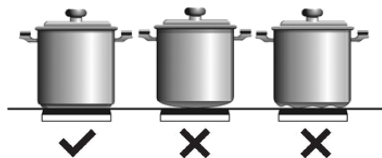


Betydning af grydens bund

Typen af grydens bund kan påvirke ensartetheden og det færdige resultat. Gryder med en bund, der består af en "sandwich" i rustfrit stål, bruger materialer, der fremmer ensartet fordeling af varmen. Dette sparer strøm og tid.

Grydens bund skal være helt flad, da dette sikrer en ensartet effekt (se fig.6).

FIG.6



Du må aldrig opvarme en tom gryde eller bruge gryder med en tynd bund. Disse kan opvarmes for hurtigt, hvilket medfører, at kogepladens automatiske sluk-funktion ikke tændes.



VIGTIGE ANBEFALINGER:

Brug kogegej med samme basisdiameter som kogezone.

I de kogezone, der er tættest på kontrolpanelet, skal du altid holde beholderne inden for de kogemærker, der er angivet på glasoverfladen, og bruge kar med samme eller mindre diameter til disse. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning i kontrolzonen.

Brug de bagerste kogezone til intensiv brug af apparatet. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning af kontrolpanelet.

Brug og vedligeholdelse

Vejledning for touch-betjening

Håndtering af elementer (Se illustration på side5+6)

1. Generel tænd/sluk-sensor.
2. Markør-slides til at styre strømmen med.
3. Indikator for restvarme og/eller strøm.*
4. Decimalpunkt for indikator for restvarme og/eller strøm.
5. Direkte adgang til funktionen "Strøm".
6. Aktiveringssensor for funktionerne "Bloker".
7. Indikatorlys for, at funktionen "Bloker" er aktiveret.*
8. Aktiveringssensor for funktionen "Stop&Go".
9. Indikatorlys for, at funktionen "Stop&Go" er aktiveret.*
10. "Minus"-sensor for tid.
11. "Plus"-sensor for tid.
12. Timer-indikator.
13. Decimalpunkt for timeren.*
14. Aktiveringssensor for funktionen "Flexzone" (afhængigt af modellen).
15. Aktiveringssensor for funktionen "Flexzone" (afhængigt af modellen).
16. Aktiveringssensor for "Chef"-funktionerne (afhængigt af modellen).

17. Indikatorlys for, at funktionen "Hold varm" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
18. Indikatorlys for, at smelte-funktionen er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
19. Indikatorlys for, at funktionen "Simre" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
20. Indikatorlys for, at funktionen "Hurtigkogning" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
21. Indikatorlys for, at funktionen "Slider-tilberedning" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
22. Indikatorlys for, at funktionen "Grillning" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
23. Indikatorlys for, at funktionen "Pandestegning" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
24. Indikatorlys for, at funktionen "Dybste-gning" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
25. Indikatorlys for, at funktionen "Confit" er aktiveret.* (Afhænger af modellen).
26. Indikatorlys for, at funktionen "Poaching" er aktiveret.*

* Kan kun ses, mens den kører.

Betjening udføres via touch-betjening. Du behøver ikke trykke hårdt på knappen – en let berøring med fingerspidsen er tilstrækkelig for at aktivere den ønskede funktion.

Hver handling bekræftes med et 'bip'.


Brug slideren (2) for at justere effektrin (0-9) ved at glide med fingeren over den. Hvis du glider mod højre, øges værdien, mens den reduceres, hvis du glider mod venstre.

Det er også muligt direkte at vælge et effektniveau ved at placere fingeren direkte på et ønsket punkt på slideren (2).



For at vælge en plade på disse modeller, skal du berøre slideren direkte (2).




TÆNDING AF ENHEDEN

Berør touch-tasten Tænd  (1) i mindst et sekund. Touch-kontrollen vil blive aktiv, et 'bip' høres, og indikatorerne (3) vil tænde "-". Hvis én af kogepladerne er varme, vil den tilhørende indikator blinke med et "H" og "-".

Hvis du ikke foretager dig noget i de næste 10 sekunder, slukker touch-kontrollen automatisk.

Når kontakten er aktiveret, kan du afbryde den til enhver tid ved at trykke på touch-knappen  (1), selv om den er blevet låst (låsefunktionen er aktiveret). Touch-knappen  (1) har altid prioritet til at frakoble touch-kontrol.

AKTIVERING AF KOGEPLADERNE

Når touch-kontrollen er aktiveret med sensor  (1), kan enhver plade tændes ved at følge disse trin:

1. Skub med fingeren eller rør ved en position i en af slider-markørerne (2). Kogezonen er valgt og samtidig indstilles effektniveauet mellem 0 og 9. Denne varmegærdi vil blive vist på den tilsvarende strøm-indikator og dens decimalprik (4) vil tændes i løbet af 10 sekunder.
2. Brug slideren (2) for at vælge en ny kogestyrke mellem 0 og 9.


Så længe pladen er valgt, med decimalprikken (4) tændt, kan dens styrke ændres.

SLUK FOR EN KOGEPLADE

Brug af touch-slider-knappen (2) sænker styrken til 0. Kogepladen slukkes.


Når en varmeplade er slukket, vises et "H" i styrke-indikatoren (3), hvis glasoverfladen på den tilsvarende kogezone er meget varm, og der er risiko for forbrændinger. Når temperaturen falder, slukkes indikatoren (3) (hvis komfuret er afbrudt), ellers lyser "-". Hvis komfuret stadig er tilsluttet.

AFBRYDELSE AF ALLE KOGEPLADER

Alle kogeplader kan afbrydes samtidigt ved at anvende den generelle tænd/sluk-sensor  (1). Alle kogepladeindikatorer (3) slukker. Hvis den slukkede kogezone er varm, viser dens indikator et "H".

Grydedetektor

Induktionskogezone har en indbygget grydedetektor. På denne måde vil pladen stoppe med at varme, hvis der ikke står en gryde på den, eller hvis gryden ikke er egnet.

Strøm-indikatoren (3) vil vise et symbol  , som viser "der er ingen gryde", hvis kogezone er tændt, og der ikke er registreret nogen gryde, eller hvis gryden ikke er egnet.

Hvis en gryde tages af zonen, mens den kører, vil pladen automatisk ophøre med at levere energi, og den vil vise symbolet "der er ingen gryde". Når der igen placeres en gryde på kogezone, vil energiforsyningen blive genoptaget på samme effektniveau, som tidligere valgt.

Tiden for gryderegistrering er 3 minutter. Hvis en gryde ikke er placeret inden for denne periode, eller gryden er uegnet, slukker kogezone.

Når du er færdig, skal du slukke for kogezoneen ved hjælp af touch-kontrol. Ellers kunne en uønsket operation opstå, hvis en gryde ved et uheld bliver placeret på kogezoneen inden for 3 minutter. Undgå eventuelle ulykker!



Blokeringsfunktion

Med blokeringsfunktionen kan du blokere de andre sensorer, med undtagelse af tænd/sluk-sensoren ① (1), for at undgå uønskede operationer. Denne funktion er nyttig som børnesikring.

For at aktivere denne funktion, berøres sensoren ⑥ i mindst et sekund. Når du har gjort det, angiver lampen (7), at kontrolpanelet er blokeret. For at genaktivere funktionen, skal du blot røre sensoren (6) igen.

Hvis tænd/sluk-sensoren ① anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiveret, vil det ikke være muligt at tænde kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

Lyddæmpning af bip

Når komfuret er tændt, vil det bip, som ledsager hver handling blive deaktiveret, hvis man trykker touch-tasten ⊕ (11) og låsetasten ⑥ (6) samtidigt i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OFF".

Denne deaktivering vil ikke blive anvendt på alle funktionerne, som for eksempel bippet for tænd/sluk, afslutningen af timeren eller låsning/oplåsning af touch-taster, som altid forbliver aktiveret.

For at genaktivere alle de bip, der ledsager hver handling, skal du trykke samtidigt på touch-tast ⊕ (11) og låsetasten ⑥ (6) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "ON".

Stop & Go-funktionen

Denne funktion sætter tilberedningen på pause. Timeren vil også blive sat på pause, hvis den er aktiveret.

Aktivering af Stop-funktion

Tryk på Stop-sensoren ⑩ (8) i et sekund. Lampen (9) lyser, og strømindikatoren vil vise symbolet **!!** for at indikere, at madlavningen er blevet sat på pause.

Deaktivering af Stop-funktion

Tryk på Stop&Go-sensoren ⑩ (8) igen. Lampen (9) slukker, og madlavningen genoptages med de samme effekt- og timerindstillinger, som blev oprettet inden pausen.

Powerfunktion

Denne funktion leverer "ekstra" effekt til pladen, over den nominelle værdi. Nævnte effektniveau afhænger af størrelsen af pladen, med mulighed for at nå den maksimale værdi, som generatoren tillader.

1. Skub fingeren over den tilsvarende slider (2), indtil strømindikatoren (3) viser "9", og hold fingeren nede i et sekund, eller tryk direkte på **P**, og hold fingeren nede i et sekund.
2. Indikatoren for effektniveau (3) viser symbolet **P**, og pladen vil begynde at levere ekstra strøm.

Powerfunktionen har en maksimal varighed angivet i Tabellen på side 16. Efter dette tidsrum, vil effektniveauet automatisk justere til 9. Der lyder et bip.

Ved aktivering af Powerfunktionen i en kogeplade, er det muligt, at udførelsen af nogle af de andre kogeplader kan blive påvirket, hvilket reducerer deres effekt til et lavere niveau, og dette vil blive vist på deres indikator (3).

Deaktivering af Powerfunktionen inden tiden udløber, kan ske enten ved berøring af "slideren", ved at ændre effektrin, eller ved at gentage trin 3.

Timer / tidsindstillingsfunktion (nedtællingsur)

Denne funktion letter madlavningen, da du ikke behøver at være til stede. Du kan indstille en timer til en kogeplade, og den vil slukke, når den ønskede tid er gået.

På disse modeller kan du samtidig programmere hver plade til varigheder fra 1 til 99 minutter.

Indstilling af timeren på en plade

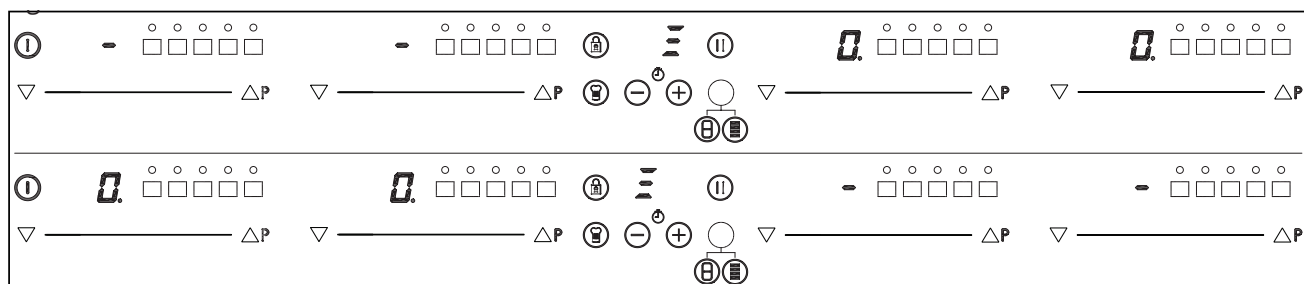
Når strømmen er indstillet på den ønskede zone, og mens decimalprikken på zonen vises, vil timerfunktionen kunne bruges på denne zone.

For at gøre dette:

1. Berør sensor \ominus (10) eller \oplus (11). Timerindikatoren (12) viser "00", og den tilhørende zoneindikator (3) viser symbolet t , som blinker skiftevis med dens nuværende effektrin.
2. Umiddelbart derefter indstilles en tid mellem 1 og 99 minutter ved hjælp af sensorerne \ominus (10) og \oplus (11). Med den første værdi, startende på 60, hvorimod med den anden startende ved 01. Ved at holde de to sensorer nede, vil værdien blive nulstillet til 00. Når der er mindre end et minut tilbage, vil uret begynde at tælle ned på få sekunder.
3. Når timerindikatoren (12) stopper med at blinke, vil den begynde at tælle ned automatisk. Indikatoren (3) for den tidsindstillede kogeplade vil skiftevis vise den valgte effekt og symbolet t .

Når den valgte tilberedningstid er gået, slukkes kogezone og uret udsender en række bip i flere sekunder. For at slukke lydsignalet, trykkes på en sensor. Timerindikatoren (12) vil vise et blinkende "00" ved siden af symbolet (4) for den valgte zone. Hvis den slukkede kogezone er varm, vil dens effektindikator (3) vise skiftevis et H-symbol og et "-".

FIG.7



Hvis du ønsker at tidsindstille en anden kogeplade samtidigt, skal du gentage trin 1 til 3.

Hvis en eller flere kogezone allerede er tidsindstillet, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tid til afslutningen, og vise et "t" på den tilhørende kogezone. Resten af de tidsindstillede kogezone vil vises på deres tilhørende indikator, decimalprikken vil blinke. Når der trykkes på slideren på en anden tidsindstillet zone, vil timeren vise den resterende tid for denne zone i et par sekunder, og dens indikator vil skiftevis vise dens effektrin og "t".

Ændring af den programmerede tidsforsinkelse

For at ændre den programmerede tid, skal slideren (2) for den tidsindstillede kogezone berøres. Derefter vil det være muligt at læse og ændre tiden.

Ved at trykke på sensorerne \ominus (10) og \oplus (11), kan du ændre det programmerede tidspunkt.

Afbrydelse af uret

Hvis du ønsker at stoppe uret, inden den programmerede tid er gået, kan dette til enhver tid gøres ved blot at justere dets værdi til "00".

1. Vælg den ønskede kogeplade.
2. Juster værdier af uret til "00" ved hjælp af sensoren \ominus (10). Uret er annulleret. Dette kan også gøres hurtigere ved at skubbe sensorerne \ominus (10) og \oplus (11) samtidigt.

Effektstyringsfunktionen (afhængigt af model)

Nogle modeller er udstyret med en effektbegrænsende funktion (effektstyring). Denne funktion gør det muligt at indstille den samlede effekt, der genereres af komfuret, til at blive indstillet til forskellige værdier valgt af brugeren. For at gøre dette, er det muligt inden for det første minut efter at have tilsluttet komfuret til strømforsyningen, at få adgang til effektbegrænsningsmenuen.

1. Tryk på \oplus (11) touch-tasten i tre sekunder. Bogstaverne "PL" vises på tidsindstillingsindikatoren (12).
2. Tryk på låsetasten \textcircled{H} (6). De forskellige effektværdier, som kogepladen kan begrænses til, vises, og disse kan ændres ved hjælp af \oplus (11) og \ominus (10) sensorerne.
3. Når værdien er valgt, trykker du igen på låsetasten \textcircled{H} (6). Kogepladen vil være begrænset til den valgte effekt.

Hvis du vil ændre værdien igen, skal du afbryde komfuret og sætte det til igen efter nogle få sekunder. Således vil du igen være i stand til at tilgå strømbegrænsningsmenuen.

Hver gang effektniveauet på en kogeplade ændres, vil denne effektbegrænser beregne den samlede effekt, kogepladen genererer. Hvis du har nået den samlede effektgrænse, vil touch-kontrollen ikke tillade dig at øge effekttrinnet for denne kogeplade. Komfuret vil bippe, og strømindikatorene (3) blinker på det niveau, der ikke kan overskrides. Hvis du ønsker at overskride denne værdi, skal du sænke effekten for de andre kogeplader. Nogle gange vil det ikke være nok til at sænke en anden et enkelt trin, da dette afhænger af effekten i hver kogeplade og det trin, det er sat til. Det er muligt, at for at hæve trinnet for en stor kogeplade, skal flere mindre have sænket effekten.

Hvis du bruger hurtig tænding ved maksimal effektfunktion og den nævnte værdi er over den indstillede grænseværdi, vil kogepladen blive indstillet til det maksimalt mulige trin. Kogepladen bipper, og det nævnte effekttrin blinker to gange på indikatoren (3).

Særlige funktioner: CHEF (afhængigt af model)

Disse funktioner har foruddefinerede strøm niveauer, hvilket gør tilberedningen nemmere og giver gode resultater, da grydens temperatur kontrolleres løbende af sensorer. Når måltemperaturen for funktionen er nået, bibeholdes den automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre effektniveauet. "CHEF"-funktionerne fungerer korrekt, når gryderne har samme ferromagnetiske område på grydens bund som kogezoneens areal. For funktioner ved høje temperaturer (over 100 °C) skal gryder have en flad og jævn bund (helst af 'sandwich-type') som vist på figur 8.

FIG.8



For at sikre, at disse funktioner betjenes korrekt, er det vigtigt, at gryden og kogezoneen ikke er varme, når processen startes.

Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder (kasseroller, stegepander, grillpander etc.) på WITTS website.

Touch-kontrol har særlige funktioner, der hjælper brugeren med at lave mad via CHEF-sensoren (16). Disse funktioner er tilgængelige afhængigt af modellen.

For at aktivere en særlig funktion på en zone:

1. Først skal den vælges, og derefter vil decimalkommaet (4) være aktivt på powerindikatoren (3).

2. Klik nu på CHEF-sensoren (16). De på hinanden følgende tryk vil gå hen over alle de tilgængelige CHEF-funktioner i hver zone en efter en. Disse funktioner vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdioder (17), (18), (19), (20) og (21).



Hvis du vil annullere en speciel aktiv funktion på et hvilket som helst tidspunkt, skal du røre ved slideren (2) i den tilhørende zone for at vælge den. Decimalpunktet (4) til powerindikatoren (3) til tænde. Tryk derefter igen på slideren (2) for at indstille et nyt powertrin eller slukke for zonen, eller du kan vælge en anden specialfunktion ved at røre igen på CHEF-sensoren (16).

KEEP WARM-FUNKTIONEN (afhængigt af model)

Denne funktion indstiller automatisk et passende powertrin til at holde maden varm.

For at aktivere den, skal du vælge pladen, og trykke på CHEF-sensoren (16), indtil LED'en (17) placeret på ikonet lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrin, eller ved at vælge en anden specialfunktion.

MELTING-FUNKTIONEN (afhængigt af model)

Denne funktion opretholder en lav temperatur på kogezoneen. Den er ideel til optøning af mad eller til langsomt smeltende fødevarer som chokolade, smør, etc.

For at aktivere den, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16), indtil LED'en (18) placeret på ikonet lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid, ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrin, eller ved at vælge en anden specialfunktion.


SIMRE-FUNKTION (afhængigt af model)

Denne funktion gør det muligt at lade maden simre.

Når maden er kogt, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16), indtil LED'en (19) placeret på ikonet lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrin, eller ved at vælge en anden specialfunktion.

QUICK BOILING-FUNKTION (afhængigt af model)

Denne funktion aktiverer den automatiske kogekontrol, hvilket er en stor hjælp ved tilberedning af pasta, ris, æg, kogt mad etc. Den er kun tilgængelig i zoner, hvor symbolet  vises.

Betingelser for beholderen

For at Quick Boiling fungerer korrekt, skal du bruge en beholder, der opfylder følgende betingelser:



- Bundstørrelsen så tæt som muligt på pladens diameter.
- UDEN LÅG
- Fyldt til over halvdelen af sin kapacitet med vand ved stuetemperatur (brug aldrig opvarmet eller varmt vand).


Manglende overholdelse af disse betingelser vil ødelægge den korrekte kontrol over kogningen.

ADVARSEL! Brug ikke denne funktion til andre madlavningsformål end kogende vand. Brug aldrig olie, det kan medføre overophedning og generere en flamme.



Aktivering af funktionen

For at aktivere funktionen, vælg pladen og tryk CHEF-sensoren  (16) indtil LED (20) på ikonet  tænder.

Når funktionen er aktiveret, vil tegnet  dukke op på både power-indikatoren (3) og timer-indikatoren (12); et bevægeligt segment vil dukke op og indikere, at kogning er under systemets kontrol.

Når systemet registrerer, at det er ved at starte kogning, vil et første bip høres. Benyt lejligheden til at forberede din mad til kogning eller bagning som ønsket.

Efter 30 sekunder vil et andet bip høres; hvis du ikke allerede har gjort det, er det tid at hælde maden i gryden.

Efter det andet bip, vil systemet aktivere timeren og stopuret for dig, så du kan styre, hvor længe maden skal koge.

30 sekunder efter aktivering af stopuret, vil et tredje bip advare om, at fra det øjeblik, vil systemet reducere effekten for at opretholde en blid og kontinuerlig kogning. Timeren vil forblive aktiv indtil slutningen af madlavningen.

Hvis det ønskes, kan du deaktivere timeren og indstille en tid for nedtællingen og automatisk nedlukning af pladen (se afsnittet timerfunktion).


Deaktivering af funktionen

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

SLIDE COOKING FUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion gør det muligt at opdele den fleksible zone i tre områder (se figur 9) og aktivere en på forhånd defineret strømkonfiguration. Den gør det muligt at lade beholderen glide fra et område til et andet, så man kan tilberede med den effekt, som er tildelt den enkelte zone.

Hvis du vil slå funktionen til, skal du først slå funktionen "Flexzone" til (se afsnittet "Flexzone-funktion").

Derefter skal du trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (21) på ikonet  lyser. Når du gør det, vil strømindikatorerne (3) vise tre segmenter, hvilket angiver, at du kan placere beholderen.

Når beholderen er placeret, vises strømniveauet automatisk på strømindikatorerne (3):

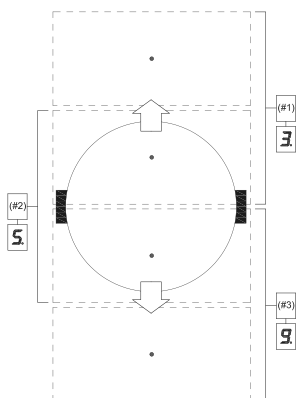
Zone 1: strømniveau 3

Zone 2: strømniveau 5




Zone 3: strømniveau 9

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre slideren (2) i position "0".

FIG.9






GRILLFUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at tilberede mad på grillen. Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (22) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.




FUNKTIONEN PANDESTEGNING (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med lidt olie eller sautere.

Du kan aktivere funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (22) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes. Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.




FUNKTIONEN DYBSTEGNING (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med meget olie.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (23) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes. Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.



CONFIT-FUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til confit.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren , indtil LED-lamperne (25) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes. Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.



POACHING-FUNKTION (afhængigt af modellen)


Denne funktion indstiller en automatisk effektregulering, der er velegnet til stegning af mad ved medium temperatur. Ideel til stegning af kartofler til fremstilling af spansk omelet.

For at aktivere den skal du vælge kogepladen og trykke gentagne gange på CHEF-sensoren  (16), indtil lampen (26) over ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises et bevægeligt segment på strømindikatoren (3), hvilket indikerer, at systemet er i forvarmningsfasen af beholderen. Når denne fase er afsluttet, vises 'a' på strømindikatoren (3), og der lyder et akustisk signal, der angiver, at brugeren skal tilføje maden. Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

FLEXZONE-FUNKTION (afhængigt af modellen)


Denne funktion gør det muligt at få kogezoneerne til at arbejde sammen, at vælge et strømniveau og aktivere timer-funktionen for begge zoner.

For at aktivere denne funktion, skal du trykke på sensoren  (15). Ved at gøre dette, vil decimaltegnene (4) for de forbundne plader lyse op og værdien "0" vil blive vist på deres powerindikatorer (3). Timer-indikatoren (12) viser tre segmenter og angiver de aktiverede zoner. Hvis din model har flere zoner med "Flex Zone", kan du vælge den ønskede indstilling ved at trykke på sensoren  (15), før du tildeler strøm til den valgte zone. Du vil få et par sekunder til at udføre den næste operation; ellers vil funktionen automatisk blive deaktiveret (se figur 7).

Når flexzonen er valgt, kan du tildele strøm ved at røre nogle af slider-markørerne (2) på en af de forbundne zoner. Powerniveauet og dens variationer vises samtidigt på powerindikatorerne (3) på begge zoner. For at deaktivere denne funktion, skal du røre ved sensoren  (15) igen. Når funktionen er aktiveret, bliver powertrinnet og opgaverne i de relaterede zoner ryddet.

SYNCHRO-FUNKTION (afhængigt af modellen)

Med denne funktion er det muligt at opnå to kogezone - indikeret på den afmærkede skærm som "Synchro" - der arbejder sammen, samt at vælge et powertrin og aktivere timerfunktionen for begge zoner.

Tryk på sensoren  (14) for at aktivere denne funktion. Ved at gøre dette, vil decimaltegnene (4) for de forbundne plader lyse op og værdien "0" vil blive vist på deres effektindikatorer (3). Registrering af beholderen vil finde sted i hele den tilknyttede zone. Du vil få et par sekunder til at udføre den næste operation; ellers vil funktionen automatisk blive deaktiveret.

For at deaktivere denne funktion, skal du røre ved sensoren  (14) igen. Når funktionen er deaktiveret, bliver powertrinnene og opgaverne i de relaterede zoner ryddet.

SIKKERHEDSAFBRYDELSE

Hvis en eller flere kogezone ved en fejl ikke slukkes, vil enheden slukke automatisk efter et nærmere bestemt tidsrum (se tabel nedenfor).

Valgt varmetrin	Maksimal funktionstid (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter, justeret til niveau 9 *alt efter model

Når "sikkerhedsafbrydelsen" har fundet sted, vises et "0", hvis temperaturen på glasoverfladen ikke er farlig for brugeren, eller et "H", hvis der er risiko for forbrænding.

Kontrolpanelet ved kogezoneerne skal altid holdes tørt og frit.

Hvis der opstår problemer vedrørende indstillinger, eller der forekommer uregelmæssigheder, der ikke er anført i denne vejledning, skal man afbryde apparatet og kontakte WITT kundeservice.



FORSLAG OG ANBEFALINGER

- * Anvend kogegrej med tyk og helt flad bund.
- * Undlad at skubbe kogegrejet hen over glasset, da det kan lave ridser.
- * Selvom glasset kan modstå slag af store gryder eller pander uden skarpe kanter, skal det helst undgås.
- * For at undgå skader på den glaskeramiske overflade skal man undgå at trække kogegrejet hen over glasoverfladen samt holde bunden af kogegrejet rent og i god stand.
- * Anbefalet diameter af grydernes bund (se arket s. 19).

Undgå, at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaskeramiske kogeplade, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skurepulver eller andre rengøringsprodukter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fungerer ved hjælp af damp.

Lettere tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunkent sæbevand. Til vanskelige pletter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaskeramiske kogeplader i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogegrej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogegrejet under tilberedningen. Disse pletter fjernes fra glasset med en rustfri stålgrødesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader.

Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skraber. Metalkøretøj opstår, når metalkogegrej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.

Vigtigt! Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogegrejet, kan kogegrejet sætte sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaskeramiske plade.



Vigtigt! Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.



WITT forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Bemærkninger vedrørende miljøet

Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig, at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at undgå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plastikdelene er identificeret med mærkerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballeringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågældende container i din kommune.

Opfyldelse med Energieffektivitet af apparatet:

Apparatet er testet af i henhold til standard EN 60350-2, og den opnåede værdi, Wh/Kg, er tilgængelig i apparatets typeskilt.

Følgende råd kan hjælpe dig med at spare strøm, hver gang du tilbereder mad:

- Brug så vidt muligt det korrekte låg til alle gryder. Der bruges mere energi, hvis du tilbereder mad uden låg.
- Brug gryder og pander med flad bund og en passende bunddiameter, så de passer til kogezonen. Producenter af gryder og pander angiver normalt den øverste diameter, som altid er større end bundens diameter.
- Når der bruges vand ved tilberedningen, skal du bruge en lille mængde for at bevare vitaminerne og angive det mindste strømniveau, som stadig tillader tilberedning. Et højt strømniveau er unødvendigt og spild af energi.
- Brug små gryder til små mængder mad.

Fejlfinding

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående:

Kogepladen virker ikke:

Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

Kogezonerne varmer ikke:

Kogegrejet er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogegrejet tiltrækkes af en magnet, eller anvend en større gryde.

Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne:

I tyndbundet kogegrej eller kogegrej, som ikke består af en enkelt del, opstår der en summen som følge af energioverførsel direkte til kogegrejets bund. Der er ikke tale om en fejl, men hvis du alligevel gerne vil undgå denne summen, skal du nedsætte det valgte varmetrin en smule eller anvende kogegrej med en tykkere bund og/eller bestående af en enkelt del.

Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:

Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den. Sensorerne er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touch-kontrollen og/eller fingrene skal være tørre og rene. Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.

Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen er slukket:

Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektronikken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes ventilatoren automatisk, uanset om kogepladen er tændt eller slukket.

Styrkedisplayet for en kogezone viser symbolet :

Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezone, eller kogegrejet er uhensigtsmæssigt.

Kogezone slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:

Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogegrejet, for at glasset kan afkøles.

Displayet på en af kogezoneerne viser C85:

Det anvendte kogegrej er uhensigtsmæssigt. Sluk for kogepladen, tænd den igen, og prøv at anvende andet kogegrej.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C90 vises på strømindikatorerne (3):

Berøringskontrollen registrerer, at tændt/slukket-sensoren (1) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstande eller væske fra berøringsoverfladen, og rengør og tør af, indtil meddelelsen forsvinder.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C91 vises på strømindikatorerne (3):

Berøringskontrollen registrerer, at Stop&Go-sensoren (6) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstandene eller væsken, og sørg for, at berøringsfladen er ren og tør. Tryk derefter to gange på Stop&Go-sensoren (6) for at fjerne meddelelsen og vende til normal drift.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN - BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN - BESKRIVNING AV HÄLLEN -

KEITTOTASON KUVAUS - DESCRIPTION OF THE HOBS

Tekniske data	Tekniske data	Tekniska data	Tekniset tiedot	Technical data	FQ8VI82220	FQ6VI83224	FQ6VI05222
					FQ8VI82055	FQ6VI83221	
Type	Type	Typ	Volttia	Type	WE808FS	WIF604FSR	EIP60
Total effekt	Total effekt	Total effekt	Kokonaisteho	Total power	WIF804FSR	WE608FS	7400 W
Relativt energiforbrug for kogepladen, ECkogeplade**	Relativt energiforbrug for koketoppen, ECKoketopp**	Energieffektivitetsklass för hällen EChäll **	Keittotason energiankulutus, EC-keittotaso **	Energy consumption for the hob EChob**	7200 W	7200 W	7400 W
Forrest til venstre	Foran venstre	Vänster, fram	Etuvasemmalla	Front left heating zone	185.1 Wh/kg	186.1 Wh/kg	194.7 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	Ø 280mm	Ø 150mm	Ø 210mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 140mm	Ø 90mm	Ø 140mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	2100 W	1200 W	2000 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	2500 W	1600 W	2600 W
Bagerst til venstre	Bak venstre	Vänster, bak	Takavase	Rear left heating zone	177.3 Wh/kg	183.4 Wh/kg	186.6 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	-	Ø 215mm	Ø 160mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	-	Ø 110mm	Ø 100mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	-	2100 W	1500 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	-	3000 W	1800 W
Bagerst til højre	Bak højre	Höger, bak	Takaoikealla	Rear right heating zone	-	182,5	194.9 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	228x405mm	228x405mm	Ø 210mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 150mm	Ø 150mm	Ø 140mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1750 W	1750 W	2000 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	2000 W	2000 W	2600 W
Forrest til højre	Foran højre	Höger, fram	Etuoikealla	Front right heating zone	184.3 Wh/kg	184.3 Wh/kg	202.5 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	228x405mm	228x405mm	Ø 160mm
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 150mm	Ø 150mm	Ø 100mm
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1750 W	1750 W	1500 W
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	2000 W	2000 W	1800 W
Forreste midterste	Foran midt	Mitten, fram	Keskuksen edessä	Front middle heating zone	201.2 Wh/kg	201.2 Wh/kg	194.9 Wh/kg
Minimum bunddiameter på egnet kogegej***	Min. diameter på egnete kokekar***	Min. storlek på lämpligt kokkärl***	Minimitat sopiville kattiloille***	Minimum detection	Ø 150mm	-	-
Normal*	Normal*	Normal*	Normaali *	Nominal power	Ø 90mm	-	-
Booster*	Med booster*	Med booster*	Booster*	Booster power	1200 W	-	-
Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiforbrug EC _{CW} **	Energiankulutus EC _{CW} **	Energy consumption EC _{CW} **	1600 W	-	-
					183.4 Wh/kg	-	-

*Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegejets størrelse og materiale.

** Beregnet efter metoden til måling af ydeevne (EN 60350-2).

*** Minimum bunddiameter afhænger af mængden af magnetisk materiale i kogegejet.

REKLAMATION

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløb 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.

Reklamationsretten 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 erhvervs lignende 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 persons kader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes. Forbehold for trykfejl