



WIF604/804 FSR

Induktionskochfeld

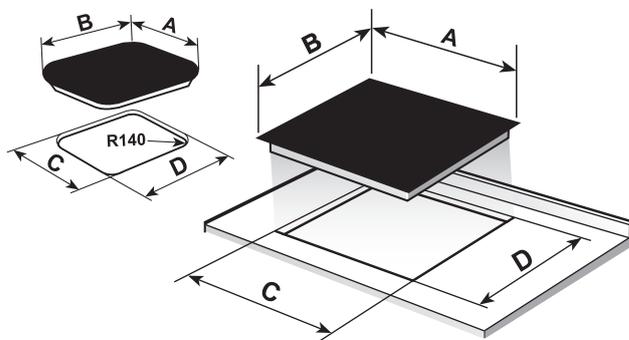
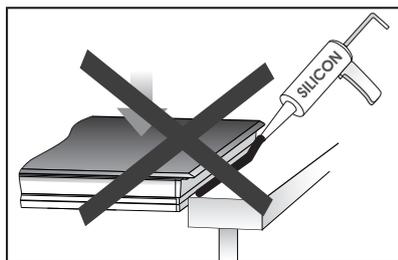
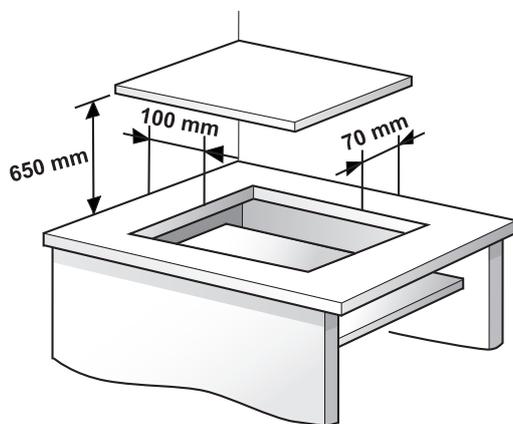
Gebrauchs- und Bedienungsanleitung/DE: 2-20

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE SICHERHEITHINWEISE	7
NUTZUNG UND WARTUNG	9
REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
Störungsbehebung.....	17
BESCHREIBUNG DES KOCHFELDS.....	19
GARANTIE UND SERVICE	20

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

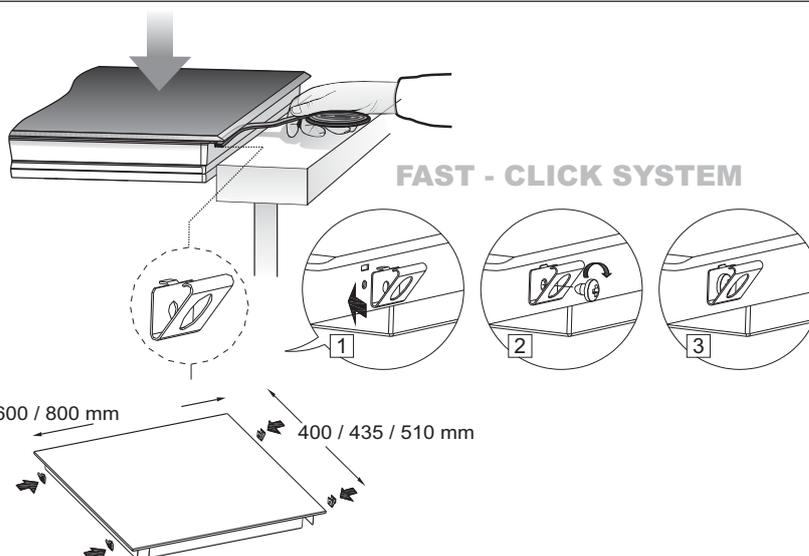
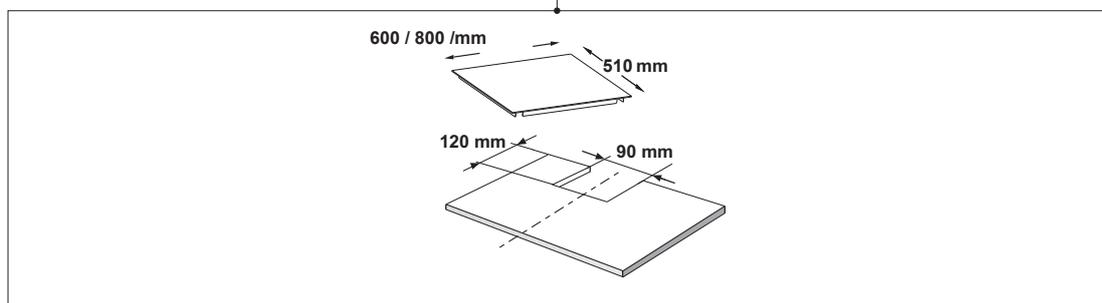
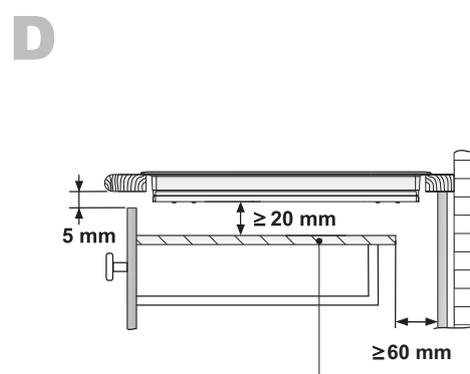
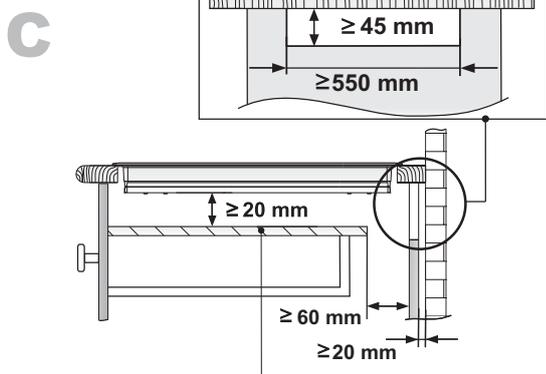
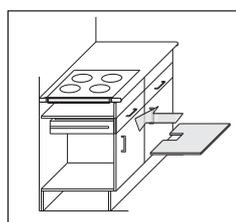
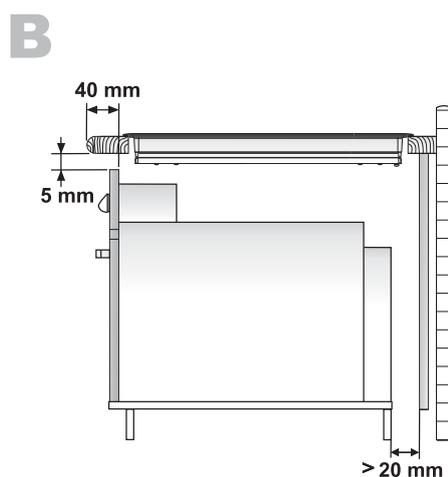
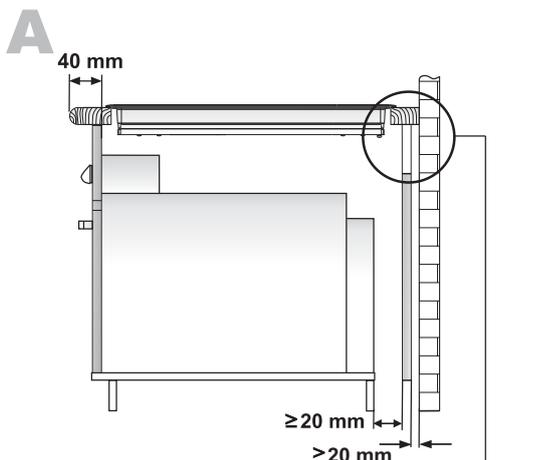
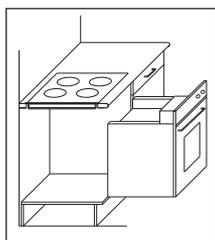
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



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

Installation / Installasjon / Installation / Asennus / Installation

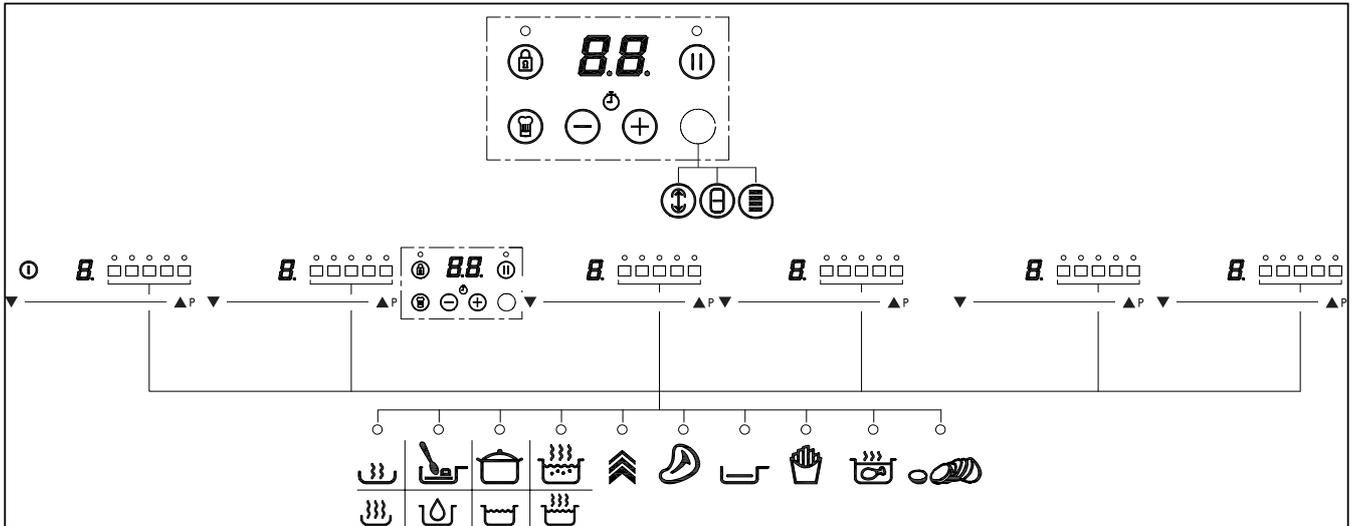
Minimum afstand / Minimum avstand / Minsta avstånd / Minimietäisyys / Mindestabstand / Minimum Distances



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

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.

SICHERHEITSHINWEISE

- Vorsicht! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld Brüche oder Risse aufweist, muss die Stromversorgung sofort unterbrochen werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter (der nicht im Gerät selbst eingebaut ist) bzw. einer Fernbedienung vorgesehen.
- Zum Reinigen des Kochfelds KEINEN Dampfreiniger verwenden.
- Hinweis! Das Gerät und einzelne Bauteile werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen NUR bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen
- Hinweis! Es ist gefährlich, Speisen mit Fett oder Öl zuzubereiten, wenn Sie nicht anwesend sind, da sich heißes Fett entzünden kann. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel, einem Teller oder einer Decke abdecken.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen ab. Vermeiden Sie mögliche Brandrisiken.
- Das Induktionskochfeld entspricht den geltenden EU-Vorschriften. Es ist jedoch ratsam, dass Personen mit Herzerkrankungen, wie z. B. Herzschrittmacher vor der Nutzung ihren Arzt konsultieren oder im Zweifelsfall auf die Nutzung der Induktionszonen verzichten.
- Auf dem Kochfeld dürfen keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel abgestellt werden, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch immer aus. Es reicht nicht, das Kochgeschirr vom Kochfeld zu entfernen. Andernfalls kann es zu einer ungewünschten Erwärmung kommen, wenn während der Zeit der Kochgeschirrererkennung unbemerkt ein anderes Kochgeschirr auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie Unfälle!



Montage

Montage mit Besteckschublade

Wenn Sie unterhalb des Kochfeldes eine Besteckschublade montieren möchten, muss dazwischen eine Schutzplatte angebracht werden. Auf diese Weise wird verhindert, dass der Geräterahmen versehentlich mit der warmen Oberfläche in Kontakt kommt.

Die Platte ist mit einem Abstand von 18 mm unterhalb des Kochfeldes zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, muss überprüft werden, ob die Netzspannung und die Netzfrequenz mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Kochfelds und in den Garantieunterlagen bzw. im technischen Datenblatt übereinstimmt. Bewahren Sie die Unterlagen während der gesamten Lebensdauer des Geräts zusammen mit dieser Anleitung auf.

Der elektrische Anschluss erfolgt über einen leicht zugänglichen mehrpoligen Schalter oder einen für die jeweilige Stromstärke geeigneten elektrischen Stecker mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm, damit im Notfall oder für die Reinigung des Kochfeldes eine Unterbrechung der Stromversorgung gewährleistet ist. Bringen Sie das Netzkabel so an, dass eine Berührung mit dem Rahmen des Kochfeldes bzw. mit dem Ofen ausgeschlossen ist.

Hinweis!

Der elektrische Anschluss ist mit einer korrekten Erdung gemäß den geltenden Vorschriften vorzusehen. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen des Kochfeldes kommen.

Bei Spannungen, die deutlich über der Normalspannung liegen, können wie bei allen gängigen elektrischen Geräten Funktionsstörungen auftreten.

Es wird empfohlen, das Induktionskochfeld während der Selbstreinigungsfunktion bei selbstreinigenden Backöfen nicht zu verwenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.

Sämtliche Änderungen oder Reparaturen am Gerät, darunter der Austausch des Netzkabels, müssen vom WITT-Kundendienst durchgeführt werden.

Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter auszuschalten und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 23 Sekunden zu warten. Diese Zeit ist erforderlich, damit sich der elektrische Schaltkreis entladen kann und die Gefahr eines Stromschlags bei Kontakt mit dem Stecker verhindert wird.



Bewahren Sie die Garantie bzw. das Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes auf. Diese enthalten wichtige technische Daten zum Gerät.

ABB. 2a

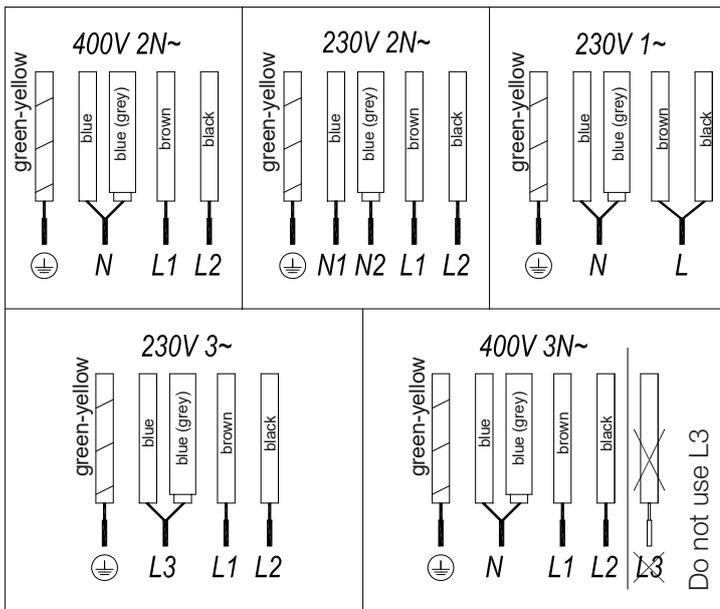
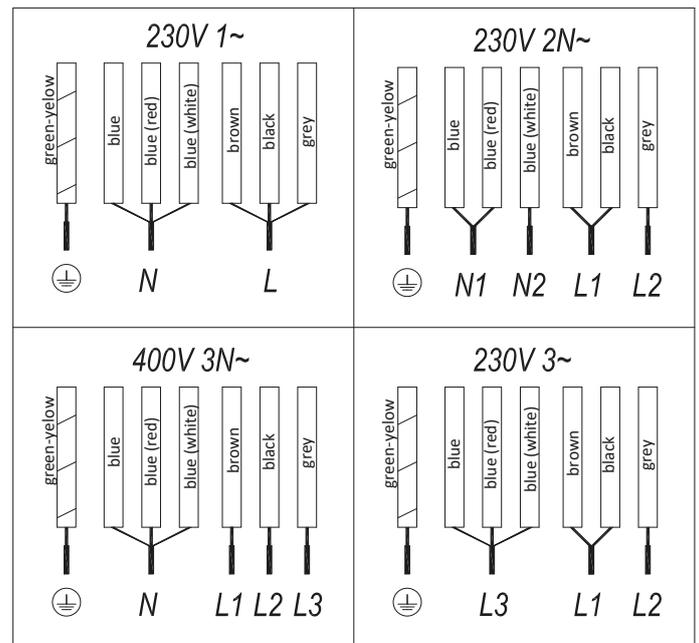


ABB. 2b



Über Induktion

Vorteile

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme direkt auf den Topf übertragen. Dies hat mehrere Vorteile:

- Spart Zeit
- Spart Strom
- Leicht zu reinigen, da die Lebensmittel mit der Glasplatte in Kontakt kommen und daher nicht so schnell anbrennen.
- Bessere Energiekontrolle
- Sobald die Bedienelemente betätigt werden, wird die Energie auf den Topf übertragen. Sobald der Topf von der Kochplatte genommen wird, stoppt die Energiezufuhr. Ein vorheriges Ausschalten der Stromversorgung ist nicht erforderlich.

Töpfe

Für das Induktionskochfeld sind ausschließlich ferromagnetische Töpfe geeignet. Es gibt verschiedene Arten:

- Töpfe aus Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl, die speziell für Induktionskochfelder vorgesehen sind.

Die Verwendung von Diffusorplatten oder Materialien aus Feinstahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Keramik ist nicht zu empfehlen.

Jede Kochzone benötigt eine bestimmte Zeit für die Topferkennung. Dies hängt vom Material und Durchmesser des ferromagnetischen Topfbodens ab. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Kochzone zu verwenden, die dem Durchmesser des zu verwendenden Topfbodens am besten entspricht. Falls der Topf in der gewählten Kochzone nicht erkannt wird, versuchen Sie es mit einer kleineren Kochzone.

Bei Verwendung der Flex-Zone als Einzelkochfeld können größere Töpfe, die für dieses Kochfeld geeignet sind, verwendet werden (siehe Abb. 3).

ABB. 3



Mange Töpfe, die keinen vollständig ferromagnetischen Boden haben, werden als induktionstauglich verkauft (siehe Abb. 4). Bei diesem Töpfen wird nur der ferromagnetische Boden erhitzt. Dadurch wird die Wärme nicht gleichmäßig über den gesamten Topfboden verteilt. Dies kann dazu führen, dass der nicht ferromagnetische Teil des Topfbodens nicht die richtige Kochtemperatur erreicht.

ABB. 4



Andere Töpfe mit Aluminiumeinsätzen im Boden haben einen kleineren ferromagnetischen Bereich (siehe Abb. 5). In diesen Fällen kann es schwierig oder sogar unmöglich sein, den Topf zu erkennen. Die Leistung kann ebenfalls geringer sein, was dazu führt, dass der Topf nicht richtig erhitzt wird.

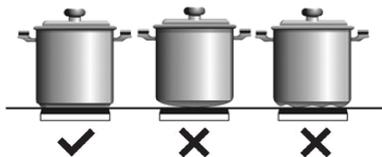
ABB. 5



Bedeutung des Topfbodens

Die Beschaffenheit des Topfbodens kann die gleichmäßige Wärmeverteilung und das Kochergebnis beeinflussen. Töpfe mit einem Boden aus einem „Edelstahl-Sandwich“ unterstützen die gleichmäßige Wärmeverteilung. Das spart Energie und Zeit. Der Topfboden muss völlig eben sein, um eine gleichmäßige Energieversorgung zu gewährleisten (siehe Abb. 6).

ABB. 6



Erhitzen Sie niemals leere Töpfe und verwenden Sie keine Töpfe mit dünnem Boden. Diese können sich schnell erhitzen, wodurch die automatische Abschaltfunktion des Kochfelds nicht aktiviert wird.



WICHTIGE EMPFEHLUNGEN:

Verwenden Sie ausschließlich Kochgefäße, deren Topfboden dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone entspricht.

Achten Sie darauf, dass die Kochgefäße in der Nähe des Bedienfelds immer innerhalb der auf der Glasfläche markierten Kochzonen platziert sind. Verwenden Sie nur Kochgefäße, die den gleichen oder einen kleineren Durchmesser haben als diese Kochzonen. Dies hilft, eine Überhitzung der Bedienfläche zu vermeiden.

Verwenden Sie bei intensiver Nutzung des Geräts die hinteren Kochfelder. Dies hilft, eine Überhitzung der Bedienfelds zu vermeiden

Nutzung und Wartung

Anleitung für die Touchbedienung

Bedienelemente (siehe Abbildung auf Seite 5 und 6)

1. Ein-/Aus-Sensor.
2. Schieberegler zur Leistungsregelung.
3. Betriebs- und Restwärmeanzeige.*
4. Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmeanzeige.
5. Direktzugang zur „Energiezufuhr“.
6. Aktivierungssensor für die „Sperrfunktionen“.
7. Betriebsanzeige für aktive „Sperrung“*
8. Aktivierungssensor für die „Stop&Go“-Funktion.
9. Aktivierungssensor für die „Stop&Go“-Funktion.*
10. „Minus“-Sensor für den Timer.
11. „Plus“-Sensor für den Timer.
12. Timer-Anzeige.
13. Timer-Dezimalpunkt.*
14. Aktivierungssensor für die „Flexzone“-Funktion (je nach Modell).
15. Aktivierungssensor für die „Flexzone“-Funktion (je nach Modell).
16. Aktivierungssensor für die „Chef“-Funktionen (je nach Modell).

17. Betriebsanzeige für aktive „Warmhalten“-Funktion* (je nach Modell).
18. Betriebsanzeige für aktive „Schmelzen“-Funktion* (je nach Modell)
19. Betriebsanzeige für aktive „Köcheln“-Funktion* (je nach Modell).
20. Betriebsanzeige für aktive „Schnellkochen“-Funktion* (je nach Modell).
21. 21. Betriebsanzeige für aktive „Slider“-Funktion* (je nach Modell).
22. Betriebsanzeige für aktive „Grillen“-Funktion* (je nach Modell).
23. Betriebsanzeige für aktive „Braten in der Pfanne“-Funktion* (je nach Modell).
24. Betriebsanzeige für aktive „Frittieren“-Funktion* (je nach Modell).
25. Betriebsanzeige für aktive „Confit“-Funktion (je nach Modell).
26. Betriebsanzeige für aktive „Poaching“-Funktion*.

* Nur während des Betriebs sichtbar.

Die Bedienung erfolgt über die Touch-Steuerung Sie müssen dabei keinerlei Druck ausüben, sondern die Touch-Tasten lediglich mit der Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

Nutzen Sie den Schieberegler (2) zur Einstellung der Leistungsstufen (0–9), indem Sie mit dem Finger darüber gleiten. Eine Schiebebewegung nach rechts erhöht die Leistung, während eine Schiebebewegung nach links die Leistung verringert.

Es auch möglich, eine Leistungsstufe direkt einzustellen, indem Sie mit dem Finger direkt auf den gewünschten Punkt des Schiebereglers tippen (2).

Um bei diesen Modellen eine Platte auszuwählen, berühren Sie den Schieberegler direkt (2).



EINSCHALTEN DES GERÄTS

Berühren Sie die Touch-Taste Ein  (1) mindestens eine Sekunde lang. Die Touch-Bedienung wird aktiviert, ein Piepton ertönt und die Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen „-“ an. Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet auf der entsprechenden Anzeige ein „H“ und „-“.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Aktion durchführen, schaltet sich die Touch-Bedienung automatisch aus.

Wenn die Touch-Bedienung aktiviert ist, können Sie diese jederzeit ausschalten, indem Sie die Touch-Taste  (1) berühren, selbst wenn diese verriegelt wurde (die Verriegelungsfunktion ist aktiv). Die Touch-Taste  (1) hat stets Priorität, um die Touch-Bedienung zu ausschalten.

AKTIVIERUNG DER KOCHPLATTEN

Sobald die Touch-Bedienung per Sensor aktiviert wurde  (1), kann jede Platte mit folgenden Schritten eingeschaltet werden:

1. Bewegen Sie die Schieberegler (2) in die gewünschte Position bzw. berühren Sie den Punkt, so dass sich dieser einstellt. Die Kochzone wurde ausgewählt und gleichzeitig eine Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt. Die eingestellte Leistung wird auf der Energieanzeige angezeigt, während deren Dezimalpunkt (4) 10 Sekunden lang erleuchtet bleibt.
2. Nutzen Sie den Schieberegler (2), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen.

Solange die Platte ausgewählt bleibt und der Dezimalpunkt (4) leuchtet, kann die Leistungsstufe verändert werden.

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

Mit der Schieberegler-Taste (2) kann die Leistung auf 0 gesenkt werden. Die Herdplatte schaltet sich damit aus.

Wenn eine heiße Platte ausgeschaltet wird, erscheint „H“ auf der Energieanzeige (3), wenn die Glasoberfläche der entsprechenden Kochzone noch heiß ist und somit Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn der Herd ausgeschaltet ist). Wenn der Herd noch eingeschaltet ist, leuchtet „-“ auf.

AUSSCHALTEN ALLER KOCHPLATTEN

Alle Kochplatten können mit Hilfe des Ein/Aus-Sensors  (1) ausgeschaltet werden. Alle Anzeigeleuchten (3) schalten sich aus. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird ein „H“ angezeigt.

Topferkennung

Die Induktionskochzonen verfügen über eine eingebaute Topferkennung. Dank dieser schaltet sich die Platte aus, wenn auf dieser kein Topf steht oder der Topf nicht geeignet ist.

Die Energieanzeige (3) zeigt dann ein Symbol  mit der Bedeutung „kein Topf“ an, wenn sich bei eingeschalteter Kochzone dort kein Topf befindet bzw. der Topf nicht geeignet ist.

Wenn eine Topf von der Kochzone hochgenommen wird, unterbricht die Platte automatisch die Energiezufuhr, und es wird das Symbol „kein Topf“ angezeigt. Wenn der Topf erneut auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Energiezufuhr wieder auf der zuvor eingestellten Stufe ein.

Die Zeit zur Topferkennung beträgt 3 Minuten. Sollte während dieses Zeitraums kein Topf auf die Kochzone gestellt werden bzw. der Topf ungeeignet sein, schaltet sich die Kochzone aus.

Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Kochzone mit der Touchbedienung aus. Andernfalls könnte es zu einem unerwünschten Betrieb kommen, wenn innerhalb von 3 Minuten versehentlich ein Topf auf die Kochzone gestellt wird. Vermeiden Sie Unfälle!



Sperrfunktion

Mit der Sperrfunktion können Sie die anderen Sensoren, mit Ausnahme des Ein-/Aus-Sensors ① (1), sperren, um unerwünschte Bedienungen zu verhindern. Diese Funktion ist als Kindersicherung nützlich.

Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie den Sensor ⑥ mindestens eine Sekunde lang. Anschließend zeigt die Lampe (7) an, dass das Bedienfeld gesperrt ist. Um die Funktion wieder zu aktivieren, berühren Sie einfach erneut den Sensor (6).

Wird das Gerät bei aktivierter Sperrfunktion über den Ein-/Aus-Sensor ① ausgeschaltet, ist ein erneutes Einschalten des Kochfeldes erst nach Aufhebung der Sperrung möglich.

Stummschalten des Pieptons

Wenn man bei eingeschaltetem Herd die Touch-Taste ⊕ (11) sowie die Verriegelungstaste (6) ⑥ gleichzeitig für drei Sekunden drückt, wird der Piepton, der jeden Vorgang begleitet, deaktiviert. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „OFF“ (AUS) an.

Diese Deaktivierung betrifft nicht alle Funktionen, so bleibt beispielsweise der Piepton für Ein/Aus, für die erreichte Endzeit des Timers bzw. bei Ver-/Entriegelung der Touch-Tasten stets aktiviert.

Um alle deaktivierten Pieptöne, mit denen sämtliche Vorgänge angezeigt werden, erneut zu aktivieren, drücken Sie die Touch-Taste ⊕ (11) und die Verriegelungstaste ⑥ (6) gleichzeitig für drei Sekunden. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „ON“ an.

Stop & Go-Funktion

Diese Funktion unterbricht den Kochvorgang. Auch der Timer wird, sofern aktiviert, auf Pause gestellt.

Aktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie den Stopp-Sensor ⑩ (8) für eine Sekunde. Die Kontrollleuchte (9) leuchtet auf und !! auf den Energieanzeigen erscheint das Symbol, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang unterbrochen wurde.

Deaktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie erneut den Stop&GoSensor ⑩ (8). Die Kontrollleuchte (9) schaltet sich aus, und der Kochvorgang wird mit den gleichen Energie- und Timereinstellungen wie zuvor fortgesetzt.

Powerfunktion

Diese Funktion liefert „zusätzliche“ Energie, die über den Nominalwert der Platte hinausgeht. Diese Energie ist von der Größe der Platte abhängig und kann den vom Generator zugelassenen Maximalwert erreichen.

1. Schieben Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Energieanzeige (3) „9“ anzeigt und halten Sie Ihren Finger 1 Sekunde lang gedrückt oder drücken Sie direkt auf  und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt.
2. Die Energieanzeige (3) zeigt das Symbol  an, und die Platte liefert jetzt zusätzliche Energie.

Angaben zur Maximaldauer der Powerfunktion finden Sie in der Tabelle auf Seite 16. Nach dieser Zeitspanne stellt sich die Energiezufuhr automatisch wieder auf 9. Ein Piepton ertönt.

Die Aktivierung der Powerfunktion für eine Kochplatte kann sich möglicherweise auf die Leistung der übrigen Platten auswirken und deren Leistungsstufe senken, was in dem Fall an deren Anzeige (3) zu erkennen ist.

Die Deaktivierung der Powerfunktion vor dem Ablauf der Maximaldauer kann entweder durch Berührung des Schiebereglers zur Veränderung der Energiezufuhr oder durch Wiederholung von Schritt 3 erfolgen.

Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie in diesem Fall nicht anwesend sein müssen. Sie können den Timer für eine Platte einstellen, sodass diese sich ausschaltet, sobald die Zeit abgelaufen ist.

Bei diesen Modellen können Sie die einzelnen Platten gleichzeitig für Zeiträume von 1 bis 99 Minuten programmieren.

Einstellen des Timers für eine Platte

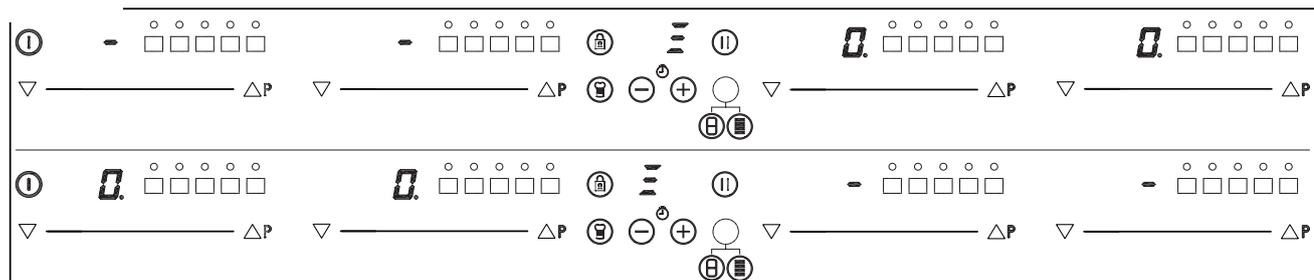
Sobald die Leistungsstufe für die gewünschte Zone eingestellt wurde und solange der Dezimalpunkt leuchtet, kann der Timer für diese Zone festgelegt werden.

Dabei gehen Sie wie folgt vor:

1. Berühren Sie den Sensor \ominus (10) oder \oplus (11). Die Timeranzeige (12) zeigt „00“ und die entsprechende Anzeige für die Zone (3) blinkt und zeigt abwechselnd das Symbol t und die aktuelle Leistungsstufe an.
2. Stellen Sie nun mit Hilfe der Sensoren \ominus (10) oder \oplus (11) eine Kochzeit zwischen 1 und 99 Minuten ein. Die erste beginnt mit dem Wert 60, während die zweite bei 01 beginnt. Durch Drücken der Sensoren kann dieser Wert auf 00 zurückgesetzt werden. Wenn weniger als eine Minute verbleibt, zählt die Uhr in Sekunden herunter.
3. Wenn die Timeranzeige (12) nicht mehr leuchtet, startet sie automatisch mit dem Herunterzählen der Zeit. Die Anzeige (3) der Kochplatte mit eingestelltem Timer zeigt abwechselnd die gewählte Leistungsstufe und das Symbol t an.

Sobald die eingestellte Kochzeit verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone aus und die Uhr lässt einige Sekunden lang mehrere Pieptöne hintereinander erklingen. Um das Signal auszuschalten, berühren Sie einen der Sensoren. Die Timeranzeige (12) blinkt und zeigt „00“ neben dem Dezimalpunkt (4) der ausgewählten Zone an. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, zeigt deren Anzeige (3) abwechselnd ein H und ein „-“ an.

ABB. 7



Wenn Sie den Timer gleichzeitig für eine andere Kochplatte einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Wenn bereits für eine oder mehrere Kochzonen ein Timer eingestellt wurde, erscheint auf der Timeranzeige (12) standardmäßig die kürzeste verbleibende Kochzeit und die zugehörige Kochzone ist mit einem „t“ markiert. Die übrigen Zonen mit eingestelltem Timer sind an den blinkenden Dezimalpunkten der entsprechenden Anzeigen erkennbar. Wenn der Schieberegler einer anderen Zone mit eingestelltem Timer gedrückt wird, zeigt der Timer die verbliebene Zeit dieser Zone für einige Sekunden lang an und die Plattenanzeige gibt abwechselnd die Leistungsstufe und „t“ an.

Änderung der eingestellten Timerzeit

Zur Änderung der eingestellten Timerzeit muss der Schieberegler (2) der Kochzone, für die der Timer eingestellt wurde, gedrückt werden. Nun ist es möglich, die eingestellte Zeit anzuzeigen und zu verändern.

Mit den Sensoren \ominus (10) und \oplus (11) können Sie die eingestellte Zeit ändern.

Ausschalten der Uhr

Wenn Sie die Uhr vor dem Ablauf der programmierten Zeit anhalten möchten, stellen Sie deren Wert auf „-“.

1. Wählen Sie die gewünschte Kochplatte aus.
2. Ändern Sie mit Hilfe des Sensors \ominus (10) den Wert der Uhr auf „00“. Nun ist der Timer ausgestellt. Noch schneller kann dies erreicht werden, indem Sie die Sensoren \ominus (10) und \oplus (11) gleichzeitig schieben.

Energiesteuerungsfunktion (je nach Modell)

Einige Modelle sind mit einer Funktion zur Energiebegrenzung (Energiesteuerung) ausgestattet. Die Funktion ermöglicht die Festlegung der durch den Herd erzeugten Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Damit können Sie während ersten Minute nach dem Anschluss des Herds an die Stromzufuhr auf das Menü für die Energiebegrenzung zugreifen.

1. Drücken Sie die \oplus (11) Touch-Taste für drei Sekunden. Die Buchstaben PL erscheinen nun auf der Timeranzeige (12).
2. Drücken Sie die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktion t (6). Die verschiedenen Leistungsstufen, auf die der Herd beschränkt werden kann, erscheinen, und diese lassen sich mit Hilfe der Sensoren \oplus (11) und \ominus (10) einstellen.
3. Sobald der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktion t (6). Die Kochplatte ist nun auf den ausgewählten Leistungswert beschränkt.

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie den Herd von der Stromzufuhr trennen und dann nach einigen Sekunden wieder anschließen. Nun können Sie erneut auf das Menü zur Leistungsbegrenzung zugreifen.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Kochplatte geändert wird, berechnet das Aggregat zur Leistungsbegrenzung, die vom Herd erzeugte Gesamtleistung. Wenn der Grenzwert für die Gesamtleistung erreicht wurde, können Sie am Bedienfeld die Leistungsstufe für diese Kochplatte nicht mehr erhöhen. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie über diesen Wert hinaus möchten, müssen Sie die anderen Kochplatten herunterschalten. Gelegentlich reicht es nicht aus, eine andere Platte um eine Stufe herunterzuschalten. Das hängt jeweils von der Leistung jeder Kochplatte sowie der eingestellten Leistungsstufen ab. Es ist möglich, dass für die Erhöhung der Leistung einer größeren Kochplatte mehrere kleine ausgeschaltet werden müssen.

Wenn Sie die Schnellschaltung bei der Maximalleistung nutzen und der betreffende Wert oberhalb des eingestellten Grenzwerts liegt, wird die Kochplatte auf den höchstmöglichen Wert eingestellt. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Anzeige des Leistungswerts blinkt zweimal (3).

Sonderfunktionen: CHEF (je nach Modell)

Für diese Funktionen gibt es vorprogrammierte Leistungsstufen zur Vereinfachung des Kochens, wodurch hervorragende Ergebnisse erzielt werden, da die Topftemperatur kontinuierlich über Sensoren gesteuert wird. Wenn die Zieltemperatur der Funktion erreicht ist, wird sie automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die „Chef“-Funktionen funktionieren einwandfrei mit Töpfen, deren Topfböden den gleichen ferromagnetischen Bereich haben wie der Kochzonenbereich. Darüber hinaus müssen Töpfe für hohe Temperaturen (über 100 °C) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise „Sandwich“-Typ), wie in Abbildung 8 dargestellt.

ABB. 8



Es ist wichtig, dass der Topf und die Kochzone zu Beginn des Prozesses nicht heiß sind, um einen einwandfreien Betrieb dieser Funktionen zu gewährleisten.

Weitere Informationen über geeignete Töpfe (Stieltöpfe, Bratpfannen, Grillpfannen usw.) finden Sie auf der WITT-Webseite.

Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen (16). Diese Funktionen sind je nach Modell verfügbar.

Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

1. Zuerst sollte die Kochzone ausgewählt werden; anschließend wird der Dezimalpunkt (4) auf der Betriebsanzeige (3) aktiviert.

2. Klicken Sie jetzt auf den CHEF-Sensor (16). Das wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen zeigen die Aktivierung mit den entsprechenden LED-Anzeigen (17), (18), (19), (20) und (21) an.



Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion abbrechen möchten, berühren Sie den „Schieberegler“ (2) der zugehörigen Zone, um sie auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Betriebsanzeige (3) leuchtet auf. Berühren Sie anschließend wieder den „Schieberegler“ (2), um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten oder Sie können durch Berühren des CHEF-Sensors (16) eine andere Sonderfunktion auswählen.

KEEP WARM-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion stellt automatisch einen entsprechenden Leistungspegel ein, um das gekochte Essen warm zu halten.

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (17) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Power-Anzeige (3) das Symbol .

Sie können die Funktion jederzeit deaktivieren, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

MELTING-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion behält eine niedrige Temperatur in der Kochzone. Ideal zum Auftauen von Lebensmitteln oder für das langsame Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade, Butter usw.

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor (16), bis die LED (18) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Power-Anzeige (3) das Symbol .

Sie können die Funktion jederzeit deaktivieren, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

KÖCHELN-FUNKTION (je nach Modell)

Die Funktion ermöglicht das köcheln.

Nachdem das Essen gekocht wurde, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor (16), bis die LED (19) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Power-Anzeige (3) das Symbol .

Sie können die Funktion jederzeit deaktivieren, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

QUICK-BOILING FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht die automatische Kochsteuerung, die für das Kochen von Nudeln, Reis, Eiern usw. eine große Hilfe ist. Es ist nur in den Zonen verfügbar, wo das Symbol  erscheint.

Bedingungen für den Behälter

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb der Quick Boiling-Funktion müssen Sie einen Behälter verwenden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt:

- Die Bodengröße sollte möglichst dem Durchmesser der Platte entsprechen.
- OHNE DECKEL
- Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens mit Wasser, das die Raumtemperatur hat (niemals warmes oder heißes Wasser verwenden).

Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen, wird die ordnungsgemäße Kontrolle des Kochvorgangs beeinträchtigen,

WARNHINWEIS! Verwenden Sie diese Funktion nicht für einen anderen Kochzweck als kochendes Wasser. Niemals ÖL verwenden, dies kann zur Überhitzung und dadurch zum Brand führen.



Aktivierung der Funktion.

Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie den CHEF-Sensor  (16), bis die LED (20) auf dem Symbol  leuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige  (3) und in der Timer-Anzeige das Symbol; ein bewegliches Segment erscheint, das anzeigt, dass der Kochvorgang unter Kontrolle ist.

Wenn das System feststellt, dass es gleich mit dem Kochen beginnt, ertönt ein erstes akustisches Signal. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Lebensmittel zum Kochen oder Backen vorzubereiten.

Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Piepton; wenn dies noch nicht erfolgt ist, ist es Zeit, das Essen in den Topf zu geben.

Nach dem zweiten Piepton, wird das System für Sie den Timer und die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll.

30 Sekunden nachdem die Stoppuhr aktiviert wurde, ertönt ein dritter Piepton, der Sie darauf hinweist, dass das System ab diesem Zeitpunkt die Leistung verringert, um ein sanftes und kontinuierliches Köcheln zu ermöglichen. Der Timer bleibt bis zum Ende des Kochvorgangs aktiv.

Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für den Countdown und die automatische Abschaltung der Platte festlegen (siehe Abschnitt Timer-Funktion).

Deaktivierung der Funktion.

Sie können die Funktion jederzeit deaktivieren, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

SLIDE COOKING FUNKTION (je nach Modell)

Mit dieser Funktion können Sie die flexible Zone in drei Bereiche (siehe Abbildung 9) mit vorgegebenen Leistungsstufen aufteilen. So können Sie das Kochgeschirr von einem Bereich zum nächsten schieben sowie schnell und bequem zwischen einzelnen Zonen und deren Leistungsstufen wechseln. Zum Aktivieren müssen Sie zunächst die FlexZone-Funktion (siehe Abschnitt „FlexZone-Funktion“) einschalten.

Drücken Sie anschließend auf die CHEF-Sensoren (16) , bis die LED-Leuchten (21) auf dem Symbol  leuchten. Die Leistungsanzeige (3) zeigt nun drei Segmente, die angeben, dass Sie das Kochgeschirr jetzt aufsetzen können.

Nachdem das Kochgeschirr aufgesetzt wurde, wird die Leistungsstufe automatisch in der Leistungsanzeige (3) angezeigt:

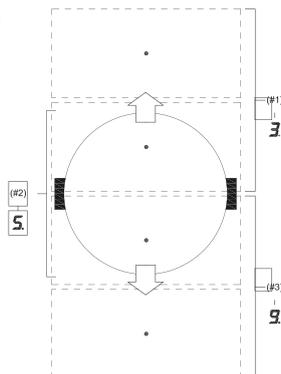
Zone 1: Leistungsstufe 3

Zone 2: Leistungsstufe 5

Zone 3: Leistungsstufe 9

Zum Abschalten dieser Funktion berühren Sie den Schieberegler (2) an der Stelle „0“.

ABB. 9



GRILLFUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für die Zubereitung auf dem Grill geeignete automatische Leistungssteuerung fest. Wählen Sie zur Aktivierung der Funktion die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor (16) , bis die LED-Anzeige (22) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton weist darauf hin, dass Lebensmittel zugeben werden müssen.

Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

BRATEN-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Braten mit einer geringen Menge Öl oder für das Sautieren geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung der Funktion die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor (16) , bis die LED-Anzeige (22) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton weist darauf hin, dass Lebensmittel zugeben werden müssen. Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

FRITTIEREN-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Braten mit einer großen Menge Öl geeignete automatische Leistungssteuerung fest. Wählen Sie zur Aktivierung der Funktion die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor (16) , bis die LED-Anzeige (23) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton weist darauf hin, dass Lebensmittel zugeben werden müssen. Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

CONFIT-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für die Confit-Funktion geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung der Funktion die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor , bis die LED-Anzeige (25) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton weist darauf hin, dass Lebensmittel zugeben werden müssen. Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

POACHING-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die zum Braten von Lebensmitteln bei mittlerer Temperatur geeignet ist. Ideal zum Braten von Kartoffeln bei der Zubereitung des spanischen Omeletts.

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den Chef-Sensor , bis die LED (26) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein sich bewegendes Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Nach Abschluss dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein „a“ und ein akustisches Signal zeigt an, dass Lebensmittel hinzugefügt werden müssen. Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

FLEXZONE-FUNKTION (je nach Modell)

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochzonen zusammenschalten, eine Leistungsstufe für diese wählen und die Timerfunktion für beide Zonen nutzen.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Sensor , bis die Dezimalstellen (4) der verlinkten Platten auf und auf ihren Leistungsindikatoren (3) wird der Wert „0“ angezeigt. Die Timer-Anzeige (12) zeigt drei Segmente, die die aktivierten Zonen anzeigen. Falls Ihr Modell über mehrere Zonen mit „Flex-Zone“ verfügt, können Sie die gewünschte Option auswählen, indem Sie den Sensor  drücken, bevor Sie die Stromversorgung der gewählten Zone zuweisen. Sie haben ein paar Sekunden Zeit, um die nächste Handlung auszuführen; andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert (siehe Abb. 7).

Nach Auswahl der Flexzone, können Sie die Leistung zuweisen, indem Sie irgendeinen „Schieberregler“ (2) von einer der verbundenen Zonen berühren. Der Leistungspegel und seine Variationen werden gleichzeitig an den Leistungsindikatoren (3) beider Zonen angezeigt. Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie erneut den Sensor  berühren. Wenn die Funktion deaktiviert ist, werden die Leistungsstufen und Funktionen der zugewiesenen Zonen gelöscht.

SYNCHRO-FUNKTION (je nach Modell)

Durch diese Funktion ist es möglich, die Zusammenarbeit zweier Kochzonen, die im markierten Bildschirm als „Synchro“ markiert sind, zu ermöglichen und einen Leistungspegel zu wählen und die Timer-Funktion für beide Zonen zu aktivieren.

Drücken Sie den Sensor  (14) um diese Funktion zu aktivieren. Dadurch leuchten die Dezimalstellen (4) der verlinkten Platten auf und auf ihren Leistungsindikatoren (3) wird der Wert „0“ angezeigt. Die Erkennung des Behälters findet in der gesamten verlinkten Zone statt. Sie haben ein paar Sekunden Zeit, um die nächste Handlung auszuführen; andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Um diese Funktion zu deaktivieren, müssen Sie erneut den Sensor  (14) berühren. Wenn die Funktion deaktiviert ist, werden die Leistungsstufen und Funktionen der zugewiesenen Zonen gelöscht.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen nicht korrekt ausschalten, schaltet sich das Gerät nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle unten).

Gewählte Kochstufe	Maximale Betriebsdauer (in Stunden)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 oder 5 Minuten, eingestellt auf Leistungsstufe 9 *je nach Modell

Bei der „Sicherheitsabschaltung“ wird 0 angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Glasoberfläche keine Gefahr für den Benutzer darstellt bzw. „H“, wenn Verbrennungsgefahr besteht.

Halten Sie den Touch-Bereich für die Kochzonen stets frei und sauber.

Bei Problemen mit der Bedienbarkeit oder nicht in der vorliegenden Anleitung genannten Störungen, schalten Sie das Gerät aus und benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst von WIT



VORSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

- * Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- * Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- * Die Glasfläche hält leichten Stößen durch größere Töpfe und Pfannen stand, sofern sie keine scharfen Kanten aufweisen. Dennoch sollte derartige Stoßbelastungen vermieden werden.
- * Um eine Beschädigung der Glasfläche zu vermeiden, scheuern Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden Sie gebrauchsfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.
- * Empfohlener Durchmesser des Topfbodens (Siehe S. 19)



Achten Sie darauf, dass kein Zucker bzw. keine zuckerhaltige Erzeugnisse auf die Glaskeramikplatte gelangen. Im heißen Zustand kann es andernfalls zu chemischen Reaktionen mit dem Glas kommen, welche deren Oberfläche beschädigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Um eine lange Lebensdauer des Kochfeldes zu gewährleisten, lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen und verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und Werkzeuge. Dies erleichtert die Reinigung und sorgt dafür, dass sich weniger Schmutz ansammelt. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen können sowie Dampfreinigungsgeräte. Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Reiniger für Glaskeramik-Platten zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glasschaber.

Metallisch glänzende Flecken entstehen durch Kochgeschirrböden mit eingetrockneten Fettrückständen oder wenn beim Kochvorgang ein Fettfilm zwischen der Glasfläche und dem Kochgeschirr vorhanden ist. Sie können mit einem Edelstahlschwamm und etwas Wasser bzw. mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger entfernt werden.

Geschmolzene Kunststoffpartikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Kochplatte entfernt werden. Metallisch schimmernde Verfärbungen werden durch Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall verursacht. Sie können durch gründliche Reinigung mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik beseitigt werden. Bei besonders hartnäckigen Flecken muss die Behandlung mehrmals wiederholt werden.



Wichtig! Wenn zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Glasplatte befindliche Substanzen schmelzen, kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr an der Glasplatte haften bleibt. Versuchen Sie in diesem Falle nicht, das Kochgeschirr von der abgekühlten Glasplatte zu lösen, denn die Glasplatte könnte dabei beschädigt werden.



Wichtig! Treten Sie nicht auf die Glasplatte und stützen Sie sich nicht auf ihr ab. Wenn die Glasplatte bricht, besteht Verletzungsgefahr! Benutzen Sie die Glasplatte nicht als Ablage.

WITT behält sich das Recht auf etwaige Änderungen der Bedienungsanleitungen vor, sofern diese Änderungen erforderlich sind oder sich als nützlich erweisen. Die grundlegenden Eigenschaften der WITT-Geräte sind hiervon nicht betroffen.

Hinweise zum Umweltschutz

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf hin, dass es nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Produkt dementsprechend der zuständigen Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie durch die Sondermüllentsorgung einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesundheitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch eine falsche Entsorgung gefährdet. Ausführliche Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde für Hausmüll oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recycelbar. Die Kunststoffkomponenten sind wie folgt markiert: >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verpackungsmaterialien müssen als Hausmüll in den dafür vorgesehenen Behältern Ihrer Gemeinde entsorgt werden.

Einhaltung der Energieeffizienz des Gerätes:

Das Gerät wurde gemäß der Norm EN 60350-2 getestet und der ermittelte Wert Wh/Kg ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Mit folgenden Tipps können Sie beim Kochen immer etwas Energie sparen:

- Setzen Sie möglichst immer einen passenden Deckel auf den Topf. Kochen ohne Deckel verbraucht deutlich mehr Energie.
- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und einem Bodendurchmesser, der möglichst genau der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirrhersteller geben in der Regel den Durchmesser der Topföffnung an. Dieser ist meist etwas größer als der Bodendurchmesser
- Wenn Sie mit Wasser kochen, verwenden Sie möglichst kleine Mengen, damit Vitamine und Mineralstoffe von Gemüse so weit wie möglich erhalten bleiben. Nutzen Sie eine möglichst niedrige Leistungsstufe. Hohe Leistungsstufen sind oft unnötig.
- Benutzen Sie kleine Töpfe für kleine Lebensmittelmengen.

Störungsbehebung

Bevor Sie den technischen WITT-Kundendienst verständigen, überprüfen Sie bitte die aufgetretene Störung anhand der folgenden Schritte:

Das Kochfeld funktioniert nicht:

Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Die Kochzonen werden nicht heiß:

Das Gefäß ist ungeeignet (hat keinen ferromagnetischen Boden oder ist zu klein). Prüfen Sie, ob der Boden des Gefäßes magnetisch ist oder verwenden Sie ein größeres Gefäß.

Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen der Induktionsfelder zu hören:

Im Fall von Gefäßen, die aus mehr als einem Teil bestehen, ist das Brummen eine Folge der direkten Energieübertragung an den Boden des Gefäßes. Das Brummen ist kein Defekt, kann aber, falls es Sie stört, entweder durch Verringern der Leistungsstufe oder aber durch die Verwendung eines Gefäßes mit dickerem Boden, bzw. durch die Verwendung von Kochgefäßen mit einem einzelnen Boden vermieden werden.

Die Touch-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:

Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone aus, bevor Sie sie einstellen. Die Sensoren und/oder Ihre Finger sind feucht. Achten Sie stets darauf, dass die Oberfläche der Touch-Bedienung und/oder Ihre Finger sauber und trocken sind. Die Sperrung ist aktiviert. Deaktivieren Sie die Sperrung.

Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Kochfelds nicht verschwindet:

Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser wird nur aktiviert, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Das Symbol  erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone.
Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

Die Kochzone schaltet sich aus und die Meldung C81 oder C82 erscheint auf den Anzeigen:

Übermäßig hohe Temperatur auf der Elektronik oder der Glaskeramik. Warten Sie bis die Elektronik abgekühlt ist oder entfernen Sie das Gefäß, damit die Glaskeramik abkühlt.

Auf der Anzeige einer der Kochzonen erscheint C85:

Das verwendete Gefäß ist nicht kompatibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Kochgefäß.

Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C90 erscheint in der Leistungsanzeige (3):

Die Elektronik erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und verhindert das Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie den störenden Gegenstand oder Flüssigkeiten von der Touch-Oberfläche, reinigen und trocknen Sie die Stelle, bis die Meldung wieder verschwindet.

Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C91 erscheint in der Leistungsanzeige (3):

Die Elektronik erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (6) verdeckt ist und verhindert das Bedienen des Kochfeldes. Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten von der Bedienoberfläche und reinigen und trocknen Sie diese. Drücken Sie anschließend zweimal den Stop&Go-Sensor (6) zum Beseitigen der Nachricht und zum Fortsetzen des normalen Betriebs.

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**	Energieffektivitetsklasse 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	Etuoiikealla	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

Auf Ihr neues Produkt erhalten Sie 2 Jahre Garantie auf Herstellungs- und Materialfehler, gültig ab dem dokumentierten Kaufdatum. Die Garantie umfasst Material, Reparaturkosten und Transport. Bei Serviceanfragen sollten Sie den Namen und die Seriennummer des Produkts angeben. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Sie können diese Informationen hier unten in der Bedienungsanleitung notieren, damit sie sie zur Hand haben. Dies erleichtert dem Servicemonteur die Suche nach den richtigen Ersatzteilen.

Das Reklamationsrecht umfasst nicht:

- Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- und Materialfehler zurückzuführen sind
- Fehler durch unsachgemäße Wartung – dies gilt auch für eine mangelnde Reinigung des Produkts
- Brand- und/oder Wasser- und Feuchtigkeitsschäden am Produkt
- Reparaturen durch Laien
- Im Falle eines Transportschadens, wenn das Produkt ohne ordnungsgemäße Verpackung transportiert wurde
- Wenn keine Original-Ersatzteile verwendet wurden
- Wenn die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung nicht befolgt wurden
- Wenn die Installation nicht gemäß der Anleitung erfolgt ist
- Wenn Laien das Produkt installiert oder repariert haben
- Defekte Glühbirnen

Transportschäden

Transportschäden, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Händlers an den Kunden festgestellt werden, müssen zwischen dem Händler und dem Kunden geklärt werden. In Fällen, in denen der Kunde den Transport des Produkts selbst veranlasst hat, übernimmt der Lieferant diesbezüglich keine Haftung für Transportschäden. Eventuelle Transportschäden müssen unverzüglich, spätestens jedoch 24 Stunden nach Lieferung der Ware gemeldet werden. Andernfalls wird die Reklamation des Kunden abgelehnt.

Unbegründeter Servicebesuch

Wenn Sie einen Servicetechniker beauftragen und sich herausstellt, dass Sie den Fehler selbst hätten beheben können, indem Sie die Anweisungen hier in der Gebrauchsanleitung befolgt oder eine Sicherung ausgetauscht hätten, tragen Sie die Kosten für den Servicebesuch selbst.

Gewerblicher Kauf

Als gewerblicher Kauf gilt jeder Erwerb von Geräten, die nicht zur Nutzung im privaten Haushalt bestimmt sind, sondern für geschäftliche oder geschäftsähnliche Zwecke (Restaurant, Café, Kantine etc.) oder zur Vermietung oder sonstigen Nutzung durch mehrere Nutzer.

Bei einem gewerblichen Kauf wird keine Gewährleistung übernommen, da dieses Produkt ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt ist.

SERVICE

Für den Service siehe bitte: <https://www.witt.dk/>