

Bruksanvisning

WIP60ICW
WIP78ICW

Kjære kunde

Takk for at du har valgt vår induksjonsplatetopp.

For å bruke apparatet på best mulig måte anbefaler vi at du leser denne bruksanvisningen nøye og tar vare på den til senere referanse.

OVERSIKT

SIKKERHETSANVISNINGER	3
FORHOLDSREGLER FØR BRUK	3
BRUK AV APPARATET	3
FORHOLDSREGLER FOR IKKE Å SKADE APPARATET	4
FORHOLDSREGLER I TILFELLE FEIL PÅ APPARATET	6
ANDRE FORHOLDSREGLER	6
BESKRIVELSE AV APPARATET	7
TEKNISKE DATA	7
BETJENINGSPANEL	8
BRUK AV APPARATET	9
DISPLAY	9
VENTILASJON	9
OPPSTART OG BETJENING	11
FØR FØRSTE GANGS BRUK	11
INDUKSJONSPRINSIPPET	11
FØLSOM TOUCH-BETJENING	11
«SLIDER» TIL INNSTILLING AV VARMETRINN	11
OPPSTART	12
REGISTRERING AV KOKEKAR (PAN DETEKTION)	12
FLYTT KOKEKAR	12
INDIKASJON AV RESTVARME	13
BOOSTER OG DOBBEL-BOOSTER-FUNKSJON	13
EFFEKTSTYRING	13
AUTOMATISK TILBEREDNING	14
TIMER	14
EGG-TIMERFUNKSJON	15
PAUSEFUNKSJON	17
GJENOPPTA-FUNKSJON	17
HOLD VARM-FUNKSJON	17
BRO-FUNKSJON	18
GRILL-FUNKSJON	18
CHEF-FUNKSJON	18
TIDSTELLER	19
BARNESIKRING	19
COOKING SUPPORT FUNCTION (CSF)	20
KOKING:	20
DAMPING:	21
PASTA:	22
STEKING:	23
HOLD TEMPERATUR:	24
INNSTILLINGSMENY:	25
GODE RÅD FOR TILBEREDNING	27
KOKEKAR	27
KOKEKARETS STØRRELSE	27
EKSEMPLER PÅ INNSTILLING AV EFFEKT FOR TILBEREDNING	28
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	28
MILJØBESKYTTELSE	28
HVA SKAL JEG GJØRE HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM	29
INSTALLASJONSVEILEDNING	30
STRØMTILKOBLING	31

SIKKERHET

Forholdsregler før bruk

- Pakk ut alle materialene
- Apparatet må installeres og kobles til av en autorisert montør. Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes feil montering eller tilkobling.
- For å kunne brukes må apparatet være godt utstyrt og installert i kjøkkenenhet og en tilpasset og godkjent arbeidsflate.
- Dette er et husholdningsapparat som utelukkende er beregnet for tilberedning av mat, ikke til noen annen bruk i husholdninger, kommersielt eller industrielt.
- Fjern alle etiketter og limrester fra det keramiske glasset.
- Ikke foreta endringer på platetoppen.
- Platetoppen må ikke brukes frittstående eller som arbeidsoverflate.
- Apparatet må jordes og tilkobles i samsvar med lokale standarder.
- Ikke koble det til via skjøteledning.
- Apparatet kan ikke brukes over en oppvaskmaskin eller en tørketrommel, da damp kan skade elektroniske apparater.
- Apparatet er ikke beregnet til å betjenes av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

Bruk av apparatet

- Slå av varmesonene etter bruk.
- Hold øye med fett og olje under matlaging: det kan lett antenne.
- Pass på at du ikke brenner det under eller etter bruk av apparatet.
- Sørg for at ingen ledninger fra faste eller bevegelige apparater kommer i kontakt med glasset eller det varme kokekaret.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander (kredittkort, kalkulatorer og disketter) tett inntil en platetopp som er slått på, da de kan bli skadet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme.

- Generelt må det ikke plasseres andre metallgjenstander enn kokekar på glassoverflaten. Hvis platetoppen aktiveres utilsiktet, eller det er restvarme, kan disse smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til apparatet med et klede eller beskyttelseslag. Dette blir svært varmt og kan ta fyr.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller får instruksjon i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Forholdsregler for å ikke skade apparatet

- Kokekar med ujevn eller skadet bunn (ikke emaljerte støpejernsgryter) kan skade det keramiske glasset.
- Sand eller andre slipende materialer kan skade det keramiske glasset.
- Unngå å miste gjenstander, også små, på det keramiske glasset.
- Unngå å treffe kanten av glasset med gryter.
- Sørg for at apparatets ventilasjon fungerer i henhold til produsentens anvisninger.
- Ikke plasser eller etterlat tomme gryter på keramiske platetopper.
- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsplater må ikke komme i kontakt med varmesonene. Dette kan forårsake brudd på eller endringer i det keramiske glasset når det avkjøles: Slå på apparatet og fjern det raskt fra den varme varmesonen (pass på så du ikke brenner deg).
- **ADVARSEL:** Matlaging på en platetopp med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og kan medføre brann
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen skal holdes under oppsikt. Kortvarig matlaging må overvåkes konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke plasser gjenstander på platetoppen.
- Plasser aldri en varm beholder over betjeningspanelet.

- Hvis et er plassert en skuff under det innebygde apparatet, må du sørge for at avstanden mellom innholdet i skuffen og den nederste delen av apparatet er stor nok (2 cm). Dette er avgjørende for å garantere korrekt ventilasjon.
- Legg aldri brennbare gjenstander (f.eks. sprayflasker) i skuffen under den keramiske platetoppen. Eventuelle bestikkskuffer skal være varmebestandige.

Forholdsregler i tilfelle feil på apparatet.

- Hvis det oppdages en defekt, skal du slå av apparatet og koble fra strømforsyningen.
- Hvis det keramiske glasset er sprukket eller knust, skal du ta ut støpselet av stikkontakten og kontakte ettersalgsservice.
- Reparasjon skal utføres av spesialister. Ikke åpne apparatet selv.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut med en kabel eller spesialsett som kan fås hos produsenten eller dennes ettersalgsservice.

Andre forholdsregler

- Sørg for at kokekar alltid er plassert midt på kokesonen. Bunnen av kokekaret skal dekke mest mulig av kokesonen.
- Brukere med pacemaker skal være oppmerksomme på at magnetfeltet kan påvirke funksjonen. Vi anbefaler å kontakte forhandleren eller en lege.
- Ikke bruk beholdere av aluminium eller syntetiske materialer, de kan smelte på varme kokesoner.
- **PRØV ALDRI** å slukke ild med vann. Slå heller av apparatet og kvel ilden f.eks. med et lokk eller et brannteppe.



**BRUK AV KOKEKAR ELLER INDUKSJONS-
ADAPTERPLATE (TIL IKKE-MAGNETISKE KOKEKAR) I
DÅRLIG KVALITET MEDFØRER AT GARANTIEN PÅ
PRODUKTET OPPHØRER.
I SÅ FALL KAN IKKE PRODUSENTEN HOLDES
ANSVARLIG FOR SKADER PÅ PLATETOPPEN
OG/ELLER OMGIVELSENE.**



BESKRIVELSE AV APPARATET

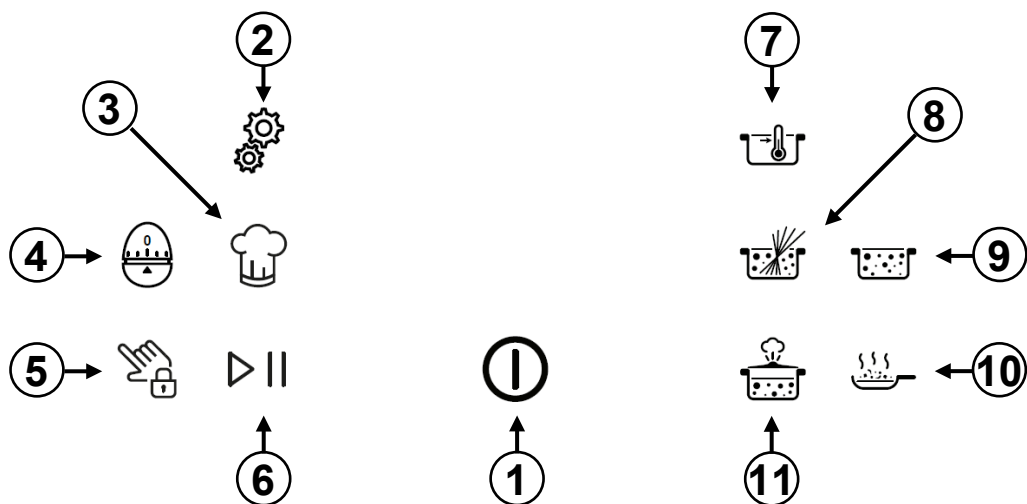
Tekniske data

Type	WIP60ICW	WIP78ICW
Total effekt	7400 W	11100 W
Energiforbruk for platetoppen EC-platetopp**	167,1 Wt/kg	166,1 Wt/kg
Forreste venstre varmesone	220x180 mm	220x180 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	A	A
Energiforbruk EC _{cw} **	169,9 Wt/kg	169,9 Wt/kg
Bakerste venstre varmesone	220x180 mm	220x180 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	B	C
Energiforbruk EC _{cw} **	170 Wt/kg	158,5 Wt/kg
Bakerste høyre varmesone	220x180 mm	220x180 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	B	B
Energiforbruk EC _{cw} **	170 Wt/kg	170 Wt/kg
Forreste høyre varmesone	220x180 mm	220x180 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	C	B
Energiforbruk EC _{cw} **	158,5 Wt/kg	170 Wt/kg
Bakerste midterste varmesone	-	220x180 mm
Minimum registrering		Ø 100 mm
Nominel effekt*		2100 W
Booster-effekt*		2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**		A
Energiforbruk EC _{cw} **		169,9 Wt/kg
Forreste midterste varmesone	-	220x180 mm
Minimum registrering		Ø 100 mm
Nominel effekt*		2100 W
Booster-effekt*		2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**		C
Energiforbruk EC _{cw} **		158,5 Wt/kg

**Den angitte effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.
Beregnet etter metoden for måling av ytelse (EN 60350-2).

Betjeningspanel

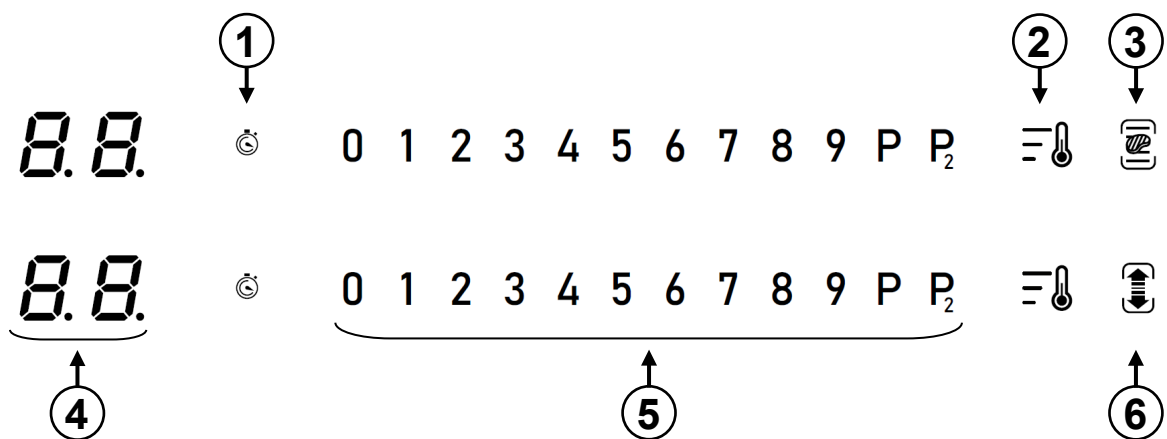
Generelt panel



Nr.	Tast	Detaljer
1	På/av	Slå på/av platetoppen
2	Innstilling	Innstillingsmeny
3	Chef	Chef-funksjon:
4	Egg-timer	Uavhengig timer
5	Barnesikring	Låsing av betjeningspanel
6	Pause/gjenoppta	Pause/gjenoppta-funksjon
7	Hold*	Hold temperatur*
8	Pasta*	Pastafunksjon*
9	Koking*	Kokefunksjon*
10	Steke*	Stekefunksjon*
11	Damp*	Dampfunksjon

*CSF = Cooking Support Functions

Sonepanel



Nr.	Tast	Detaljer
1	Timer/tidsteller	Timer- og tidsteller-funksjon
2	Hold varm	Hold varm-funksjon
3	Grill	Grillfunksjon
4	Effekt/timer-display	Display til visning av effekt og timer
5	Slider	Sone for effektvalg og sone for timerinnstilling
6	Bro	Kombiner to kokesoner i én

BRUK AV APPARATET

Display

Display	Angivelse	Beskrivelse
0	Null	Kokesonen er fremdeles aktivert
1...9	Varmetrinn	Valg av varmetrinn
U	Intet kokekar registrert	Intet kokekar eller utilstrekkelig kokekar
A	Varmeaccelerator	Automatisk tilberedning
E / E _r	Feilmelding	Elektronisk feil
H	Resterende varme	Kokesonen er fremdeles varm
- / = / $\bar{=}$	Hold varm	Bevar temperaturen automatisk ved ca. 44, 70 eller 94 °C
P	Booster	Booster er aktivert
P2	Dobbelt Booster	Dobbeltbooster er aktivert
L	Låsing	Betjeningspanelet er låst
	Pause	Platetoppen er på pause
bo	Koking (CSF*)	Kokefunksjonen er aktivert
St	Damping (CSF*)	Dampfunksjonen er aktivert
PA	Pasta (CSF*)	Pastafunksjonen er aktivert
Fr	Steking (CSF*)	Stekefunksjonen er aktivert
Ho	Hold (CSF*)	Hold temperatur-funksjonen er aktivert

*CSF = *Cooking Support Functions*

Ventilasjon

Kjølesystemet er helautomatisk. Kjøleviften starter med lav hastighet når varmen som skapes av det elektroniske systemet når et visst nivå. Viften starter sin høye hastighet når platetoppen brukes intensivt. Kjøleviften reduserer hastigheten og stopper automatisk når det elektroniske kretsløpet er tilstrekkelig avkjølt.

OPPSTART OG BETJENING

Før første gangs bruk

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk grundig av den. Ikke bruk rengjøringsmiddel. Det kan medføre blålig misfarging av glasset.

Induksjonsprinsippet

Under hver kokesone er det en induksjonsspole. Når en sone slås på, frembringer spolen et magnetfelt som så danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekaret, som har magnetiserbar bunn. Dermed varmes kokekaret som er plassert på kokesonen opp.

Kokekaret skal være egnet:

- Alle ferromagnetiske kokekar anbefales (test for å se om det tiltrekker en magnet): støpejern og stål, emaljerte kokekar, kokekar av rustfritt stål med ferromagnetisk bunn ...
- IKKE egnet: kobber, rent rustfritt stål, aluminium, glass, tre, keramikk, stentøy ...

Induksjonskokesonen tilpasser seg automatisk til kokekarets størrelse. Kokekar med for liten diameter fungerer kanskje ikke. Denne diameteren varierer i forhold til diameter på kokesonen. Hvis kokekaret ikke egner seg til induksjonsplatetoppen, vil det ikke vises på skjermen, eller displayet viser [-].

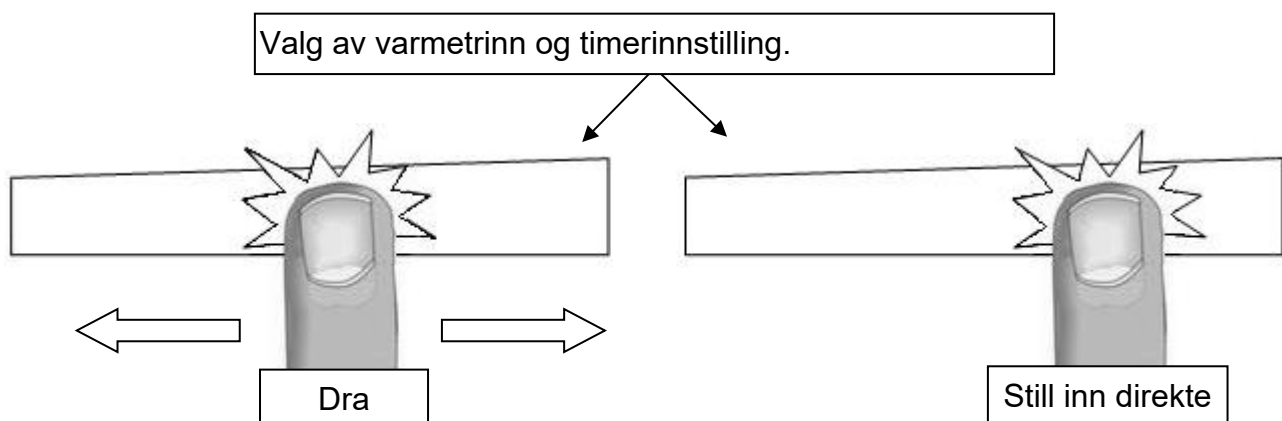
Følsom touch-betjening

Induksjonsplatetoppen er utstyrt med elektronisk betjening med følsomme touch-taster. Når du trykker med fingeren på tasten, aktiveres den tilsvarende kommandoen. Denne aktiveringen valideres av en kontrollampe, en bokstav eller et tall i displayet og/eller en «pip»-lyd.

For normal bruk skal du kun trykke på én tast av gangen.

Innstilling av varmetrinn med «SLIDER»

For å velge varmetrinn med slideren, drar du fingeren over «SLIDER»-sonen. Du kan også stille inn et bestemt nivå direkte ved å sette fingeren direkte på det valgte nivået.



Oppstart

- **Slå på/av platetoppen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
For å starte	Trykk på tasten [⏻] i 2 sekunder.	Animasjon av slider
For å stoppe	Trykk på tasten [⏻] i 2 sekunder.	Displayet slukker eller viser [H]

Når platetoppen er på: Innstillingsmeny, barnesikring samt chef-funksjon og egg-timer er tilgjengelig direkte.

- **Start/avbryt en tilberedningsprosess:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Hev varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[1] til [9]/[P]/[P2]
Reduser varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[9] til [1]
Slå av	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre til [0]	[0] eller [H]

Varmetrinn kan stilles inn fra 0 til P2, med halvt effektnivå (f.eks. [7.5]).

Hvis ingen ytterligere handling foretas, slår platetoppen seg av etter ca. 20 sekunder av sikkerhetsmessige årsaker.

Registrering av kokekar

Registrering av kokekar sørger for sikkerheten. Induksjonen virker ikke:

- Det er ikke noe kokekar på kokesonen, eller kokekaret egner seg ikke til induksjon. I så fall er det ikke mulig å øke effekten, og displayet viser [⚡]. Dette symbolet forsvinner når det plasseres et kokekar på kokesonen.
- Hvis kokekaret fjernes fra kokesonen, stopper operasjonen. Displayet viser [⚡]. Symbolet [⚡] forsvinner når kokekaret settes tilbake på kokesonen. Tilberedningen fortsetter med det samme varmetrinn som før.

Etter bruk må du slå av varmeelementet: Ikke la registrering av kokekar [⚡] være aktiv.

Flytt kokekar

Dette er en intelligent platetopp med automatisk registrering av kokekar. Når du plasserer et kokekar på en sone, lyser den tilsvarende slideren og du kan starte tilberedningen ved f.eks. å velge et varmetrinn og en timer. Hvis du flytter kokekaret til en annen kokesone, følger alle parametrene med, uten at du trenger å gjøre noe.

Flytt kun et kokekar av gangen.

Indikasjon av restvarme

Når en kokesone eller hele platetoppen slås av, er kokesonene fremdeles varme og [H] vises i displayet.

Symbolet [H] forsvinner når kokesonene kan berøres uten risiko.

Så lenge indikatorene for restvarme lyser, må du ikke røre ved kokesonene og ikke plassere varmfølsomme gjenstander på dem. **Det er risiko for forbrenning og brann.**

Booster- og dobbeltbooster-funksjon

Booster-funksjonen [P] og dobbeltbooster-funksjonen [P²] gir den valgte kokesonen en effektboost.

Hvis denne funksjonen er aktivert, arbeider kokesonen i 15 minutter med ekstra høy effekt.

Booster-funksjonen er f.eks. nyttig for å varme opp store mengder vann til ris, pasta eller nudler.

- **Start/stopp av dobbeltbooster-funksjon:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Plasser kokekar	[0]
Start booster-funksjonen	Dra til [P] på «SLIDEREN»	[P]
Slå av booster-funksjonen	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[9] til [!]

- **Start/stopp dobbeltbooster-funksjon:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokesone	Plasser kokekar	[0]
Start booster-funksjonen	Dra til [P ²] på «SLIDEREN»	[P ²]
Slå av booster-funksjonen	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[9] til [!]

Effektstyring

Hele platetoppen til sammen er utstyrt med maksimal total effekt. Når Booster-funksjonen er aktivert, regulerer det elektroniske systemet automatisk alle valgte «Boostere» for å utligne den tilgjengelige effekten for hvert element.

Displayet blinker [P] i noen få sekunder og viser deretter maksimalt tillatt effektnivå:

<u>Valgt kokesone</u>	<u>Den andre kokesonen:</u>
[P ²] vises	Den andre loddrette kokesonen reduseres til 5
[P] vises	Den andre loddrette kokesonen reduseres til 8

Automatisk tilberedning

Alle kokesonene er utstyrt med en automatisk «go and stop»-tilberedningsfunksjon. Kokesonen starter ved full effekt i et visst tidsrom og reduserer deretter automatisk effekten til det forhåndsvalgte nivået.

- **Oppstart:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Velg varmetrinn (eksempel: varmetrinn 7)	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre til [7], og hold nede i 3 sekunder.	[7] blinker med [P]

- **Så deaktiveres automatisk tilberedning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Bygg valg av varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre eller venstre	[1] til [9]/[P]/[P2]

Timer

Timeren kan brukes samtidig for alle kokesoner med forskjellige tidsinnstillinger (fra 0 til 99 minutter) for hver kokese.

- **Innstilling og justering av tilberedningstid:**

Eksempel med 16 minutter på trinn 7:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Velg varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre til [7]	[7]
Velg timeren	Trykk på tasten [⏸]	[7:--] [-]
Velg et tall fra 0–9	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [1]	[7:1] [-]
Bekreft valg fra 0–9	Trykk på tasten [⏸] eller vent 5 sekunder	[7:1] [7:--]
Still inn enhetene	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [6]	[7:1] [7:6]
Bekreft timeren	Trykk på tasten [⏸] eller vent 5 sekunder	[7:16] [7:--]

[7:--] Display blinker.

En punktformet LED-indikator i det nederste høyre hjørnet av 7-segment-displayet indikerer at det er stilt inn en timer for kokesonen.

Timeren vil alltid vises når den er aktiv, og den erstatter visningen av varmetrinn, som kan kontrolleres direkte på slideren.

- **Slik stoppes tilberedningstiden:**


Eksempel med 13 minutter på trinn 7:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg «Timer»	Trykk på tasten []	[] [3]
Velg et tall fra 0–9	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [0]	[] [3]
Bekreft valg fra 0–9	Trykk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[0] []
Still inn enhetene	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [0]	[0] []
Bekreft timeren	Trykk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[00]

[] *Display blinker.*

Tiden stoppes og tilberedningen fortsetter.






- **Automatisk stopp ved avslutning av tilberedningstiden:**

Når den valgte tilberedningstiden er avsluttet, blinker [00] på timeren og det høres et lydsignal. For å stoppe lyden og blinkingen trykker du på tasten [] eller fjerner kokekaret fra kokesonen.

Egg-timer-funksjon

Denne timeren er uavhengig av kokesonene. Egg-timeren kan kun stilles inn ved hjelp av slideren forrest til venstre.

Eksempel med 29 minutter:


Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av platetoppen	Trykk på tasten []	Kontrolllampene for sonen lyser
Velg «Egg-timer»	Trykk på tasten []	[] [-], som vises i den forreste venstre sonen
Velg et tall fra 0–9	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [2]	[] [-]
Bekreft valg fra 0–9	Trykk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[2] []
Still inn enhetene	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [9]	[2] []
Bekreft timeren	Trykk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[] 29]

[] *Display blinker.*

En punktformet LED-indikator i det øverste venstre hjørnet av 7-segment-displayet indikerer at det er stilt inn en timer for kokesonen.

Timeren vil alltid vises når den er aktiv, og den erstatter visningen av varmetrinnet, som kan kontrolleres direkte på slideren.

Når den valgte tiden er avsluttet, blinker [00] på timeren og det høres et lydsignal.

For å stoppe lyden og blinkingen trykker du på egg-timer-tasten []. Platetoppen slås av eller fortsetter tilberedningen.

Pausefunksjon

Denne funksjonen stiller midlertidig inn alle kokefunksjonene på platetoppen til effektnivå 1 og setter de forskjellige timere på pause. Hvis du trykker på den igjen, gjenopptas de tidligere innstillingene.

- **Start(stopp pausefunksjon):**

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver pause	Trykk på tasten [▶] i 2 sekunder.	[] på kokesonens display
Stopp pause	Trykk på tasten [▶] i 1 sekund.	Seneste innstilling på displayet

Gjenoppta-funksjon:

Når platetoppen slås av [⊕], kan de seneste innstillingene gjenopptas inne 10 sekunder etter at platetoppen slås på igjen

Dette omfatter:

- Tilberedningsstadier for alle kokesoner (effekt)
- Minutter og sekunder for programmerte kokesone-relaterte timere
- Hold varm-funksjon

Gjenopptakelsesprosedyren er som følger:

- Trykk på tasten [⊕]
- Trykk på tasten [▶||] innen 10 sekunder.

De tidligere innstillingene er igjen aktive.

Hold varm-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig for platetoppen å automatisk oppnå og opprettholde en temperatur på ca. 44, 70 eller 94 °C.

Dette hindrer at væske renner over og brenner seg fast i bunnen av kokekaret.

- **Slik aktiveres funksjonen «Hold varm»:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Aktiver 44°C	Trykk én gang på tasten [≡🔥]	[>-<]
Aktiver 70°C	Trykk to ganger på tasten [≡🔥]	[>=<]
Aktiver 94°C	Trykk tre ganger på tasten [≡🔥]	[>=<]
For å stoppe	Trykk igjen på tasten [≡🔥] for å endre tilberedningsnivået med "SLIDEREN"	[0] til [9] eller [H]



[>-<] Den aktive linjen blinker.

Denne funksjonen kan startes uavhengig på alle kokesonene. Maksimal varighet av «hold varm» er 2 timer.

Bro-funksjon:

Denne funksjonen gjør det mulig å bruke 2 kokesoner samtidig med de samme funksjonene som en enkelt kokesone.

- **Start bro-funksjonen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg sone	Plasser et stort kokekar på sonene	[0]
Aktiver bro-funksjonen	Trykk på tasten []	[0] vises på begge slidere, og [] lyser
Juster effekten	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[0] til [9]



- **Stopp bro-funksjonen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp bro-funksjonen	Trykk på tasten [] for å deaktivere funksjonen	[0] eller [H]

Grillfunksjon

Denne funksjonen gir mulighet for optimal bruk av en grillplate og bruk av passende effekt for ikke å overopphete.

- **Slå på grill-funksjonen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Valg av grillplate	Plasser en grillplate på sonene	[0]
Aktiver grill-funksjonen	Trykk på tasten []	[0] vises på begge slidere, og [] lyser
Juster effekten	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[0] til [9]

- **Slå av grill-funksjonen:**








Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av grill-funksjonen	Trykk på tasten [] for å deaktivere funksjonen	[0] eller [H]

Chef-funksjon:

Denne funksjonen endrer platetoppen i 2 store soner (WIP60ICW) eller 3 store soner (WIP78ICW).

Varmetrinnene for disse kokesonene er forhåndsdefinert før første bruk som beskrevet nedenfor. Varmetrinn, broer eller «hold varm» kan endres og lagres til neste bruk av funksjonen.

- **Start(stopp pausefunksjon):**

Handling	Betjeningspanel	Display (WIP60ICW)	Display (WIP78ICW)
Aktiver Chef-funksjon	Trykk på []	[3 og ] [6 og ]	[3 og ] [6 og ] [9 og ]
Stopp Chef-funksjon	Trykk på []	[0]	[0]

Tidsteller

Denne funksjonen angir hvor lenge kokesonen blir brukt under tilberedningen:

- **Aktiver telleren:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Velg varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [7]	[7]
Start telleren	Trykk i 3 sek. på timer-tasten [⏸]	[00], [01], [02]... Telleren er startet

- **Deaktiver telleren:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp telleren	Trykk i 3 sek. på timer-tasten [⏸]	Telleren er deaktivert

Barnesikring

For å hindre at platetoppen slås på utilsiktet, f.eks. av et barn, kan betjeningspanelet låses (bortsett fra tasten [⏸])

For å kunne velge denne funksjonen må ingen kokesone være valgt.

- **Aktivering av barnesikring:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av platetoppen	Trykk på tasten [⏸]	Animasjon av slider
Aktiver barnesikring	Trykk i 3 sekunder på låsetasten [🔒]	[L] vises på kokesone-displayet [🔒] er fullt opplyst

Platetoppen er låst og ingen handling kan utføres.

- **Deaktivering av barnesikringen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Deaktiver barnesikringen	Trykk i 3 sekunder på låsetasten [🔒]	[0]

Platetoppen er låst opp.

CSF (Cooking Support Function)

Det generelle prinsippet for Cooking Support Function er at induktansen for et ferromagnetisk materiale avhenger av dets temperatur. Det betyr at induktansen for ferromagnetisk kokekar endrer seg målbart under oppvarmingsprosessen. Denne egenskapen kan brukes som en indikasjon på temperaturen i bunnen av kokekaret uten bruk av ytterligere sensorer. Det er imidlertid ikke et absolutt mål for temperatur.

Den faktiske ytelsen for disse funksjonene avhenger i høy grad av det brukte kokekaret og av enkelte andre parametre:

- CSF fungerer mest nøyaktig med kokekar av rustfritt stål med «sandwich»-bunn.
 - CSF fungerer mindre nøyaktig med kokekar som inneholder en aluminiumsring, eller multiply-kokekar.
 - CSF anbefales ikke til kokekar av støpejern eller stål.
1. For CSF til koking, damping, pasta og steking må du sørge for å bruke et kokekar som er varmere enn 40°, og en sone uten restvarme (kaldere enn 60°)
 2. Hvis kokekaret flyttes fra en sone til en annen, følger de aktiverte CSF-innstillingene ikke med.
 3. Hvis kokekaret løftes i mer enn 20 sekunder, vil de aktiverte CSF-innstillingen bli annullert.

Du kan bruke flere CSF-innstillinger på forskjellige områder samtidig. CSF kan utføres med timeren eller teller-timeren.

Koking:

Denne funksjonen bringer vannet til kokepunktet automatisk og skifter deretter til det forhåndsvalgte varmetrinn.

Det må ikke være salt, mat, kalkstein eller andre ingredienser i gryten under CSF til koking. Vannhøyden inne i gryten skal være mellom 3 og 9 cm. Oppvarmingsprosessen kan utføres med eller uten lokk.

• **Aktivering av koking CSF:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av platetoppen	Trykk på tasten []	Animasjon av slider
Aktiver CSF for koking	Trykk på tasten []	[] lyser og animasjon av slidere
Velg område	Trykk på den ønskede slideren	[] angitt og animasjon av slideren

Den valgte sonen varmer opp og bringer vannet til kokepunktet. Når vannet koker, lyder et akustisk signal.

Når kokepunktet er nådd, skifter den valgte sonen som standard til varmetrinn 1 for å spare energi.

Du kan til enhver tid endre denne parameteren på slideren når CSF for koking er aktivert.

• **Stopp CSF for koking:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp CSF for koking	Trykk på [0] på den aktiverte slideren	[0]

Dampning:

Denne funksjonen bringer vannet automatisk til kokepunktet og holder det der for å gi en god mengde damp til grønnsaker eller andre matvarer.

Hvis alt vannet er fordampet, slås den aktiverte CSF for dampning av.

Denne funksjonen kan brukes med en kjele med en liten mengde vann eller en dampkjele. Grønnsakene eller andre matvarer skal være i kjelen med minst 3 cm vann før CSF-dampingen aktiveres.

Det skal være lokk på kjelen.

- **Aktiver CFS for dampning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av platetoppen	Trykk på tasten []	Animasjon av slider
Aktiver CSF for dampning	Trykk på tasten []	[] lyser og animasjon av slideren
Velg område	Trykk på den ønskede slideren	[5%] angitt og animasjon av slideren

Den valgte sonen varmer opp og bringer vannet til kokepunktet.

Når kokepunktet er nådd, blir vannet som standard holdt på kokepunktet for å opprettholde en viss mengde damp.

Du kan til enhver tid endre mengden av damp ved å endre varmetrinnet på slideren til CSF for dampning.

- **Stopp CSF for dampning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp CSF for dampning	Trykk på [0] på den aktiverte slideren	[0]

Pasta:

Denne funksjonen bringer vannet automatisk til kokepunktet.

Etter tilsetting av pasta og salt vil funksjonen holde vannet på kokepunktet, uten at det koker over.

Det må ikke være salt, mat, kalkstein eller andre ingredienser i gryten under oppvarmingsprosessen.

Vannivået i kjelen må ikke overstige 80 % av kjelens kapasitet.

Oppvarmingsprosessen kan utføres med eller uten lokk.

- **Aktiver CFS for pasta:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av platetoppen	Trykk på tasten []	Animasjon av slider
Aktiver CSF for pasta	Trykk på tasten []	[] lyser og animasjon av slidere
Velg område	Trykk på den ønskede slideren	[<i>PR</i>] angitt og animasjon av slideren

Den valgte sonen varmer opp og bringer vannet til kokepunktet.

Når kokepunktet er nådd, lyder et akustisk signal. Ta av lokket og tilsett pasta og eventuelt salt.

Bekreft at ingrediensene er tilsatt ved å trykke på den blinkende slideren.

Tellertimeren starter automatisk.

- **Stopp CSF for pasta:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp CSF for pasta	Trykk på [0] på den aktiverte slideren	[0]

Steking:

Denne funksjonen bringer automatisk pannen til riktig temperatur for steking av forskjellige typer mat.

Etter tilsetting av olje og mat holder funksjonen riktig temperatur uten å brenne maten.

Temperatur-nivå	Bruk
1	Smelte smør, omelett (uten skorpe)
2	Lett steking, f.eks. brød, poteter
3	Grønnsaker (paprika, løk)
4	Frosne rösti-poteter, schnitzel
5	Pannekaker, frosne rösti-poteter, schnitzel, bacon
6	Grønnsaker (paprika, løk), fisk, skalldyr
7	Pølser, bacon
8	Kraftig steking (f.eks. biff)
9	Dampe frosen mat, oksefilet

Det må ikke være olje eller andre ingredienser i pannen under oppvarmingsprosessen.

- **Aktiver CFS for steking:**

Eksempel på steking av laks (fisk og skalldyr) ved temperaturnivå 6:

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå av platetoppen	Trykk på tasten []	Animasjon av slider
Aktiver CSF for steking	Trykk på tasten []	[] lyser og animasjon av slidere
Velg område	Trykk på den ønskede slideren	[] angitt og animasjon av slideren
Velg område	Trykk på trinnet [6] på slideren	[] angitt og animasjon av slideren

Den valgte sonen varmes opp og bringer pannen til riktig temperatur.

Når riktig temperatur er nådd, lyder et akustisk signal. Tilsett oljen og maten.

Bekreft at ingrediensene er tilsatt ved å trykke på den blinkende slideren.

Tellertimeren starter automatisk.



- **Stopp CSF for steking:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp CSF for steking	Trykk på [0] på den aktiverte slideren	[0]

Hold temperatur:

Denne funksjonen opprettholder automatisk den aktuelle tilberedningstemperaturen for maten. Hvis det tilsettes ny (kald) mat, økes effekten automatisk til den innstilte temperaturen igjen.

- **Aktiver Hold temperatur CSF:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver Hold temperatur CSF	Trykk på tasten []	[] lyser og animasjon av slideren
Velg område	Trykk på den ønskede slideren	[<i>Ho</i>] angitt og animasjon av slideren

Temperaturen i den valgte sonen blir analysert, og etter litt tid bekrefter et akustisk signal at temperaturen holdes konstant.



- **Stopp Hold temperatur CSF:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp Hold temperatur CSF	Trykk på [0] på den aktiverte slideren	[0]

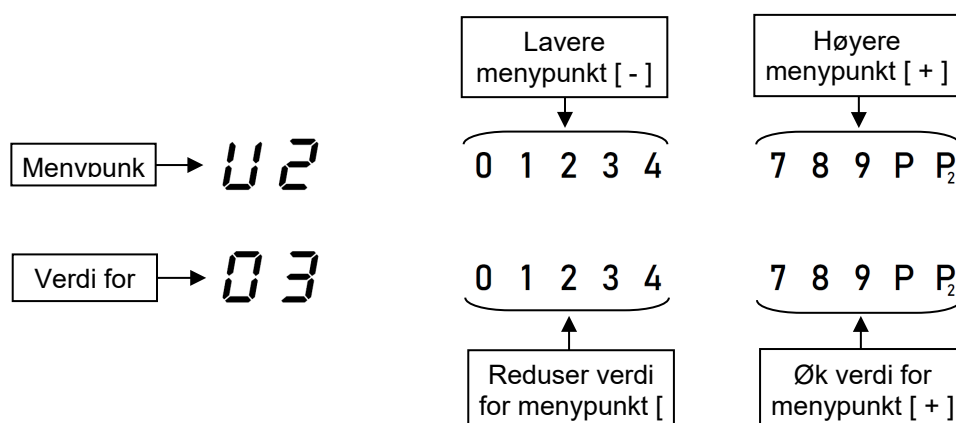
Innstillingsmeny:

Denne funksjonen gjør det mulig å tilpasse platetoppen.

- **Aktiver meny:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på tasten []	Animasjon av slider
Gå inn i menyen	Trykk på tasten []	Menyverdiene vises


Nå vises på de to sliderene til høyre på displayet nedenfor:




Ved hjelp av slideren [-] og [+] kan brukeren navigere inn i de forskjellige menyene og menypunktene.

Hvert menypunkt har forskjellige verdier, som beskrevet i nedenstående tabell:

Punkt	Angivelse	Verdi: Beskrivelse
U2	Lydstyrke for tastetoner	0: Laveste lydstyrke ... 3: Høyeste lydstyrke
U3	Lydstyrke for signaltoner	0: Laveste lydstyrke ... 3: Høyeste lydstyrke
U6	Permanent registrering av kokekar	0: Permanent registrering av kokekar ikke aktiv 1: Permanent registrering av kokekar aktiv
U7	Signal for avslutning av timer	0: Signaltone i 120 sekunder 1: Signaltone i 20 sekunder 2: Enkel signaltone
U8	Effektbegrensning	- - : Ingen effektbegrensning 1.4: Effekten er begrenset til 1,4 kW 2.3: Effekten er begrenset til 2,3 kW 2.8: Effekten er begrenset til 2,8 kW 3.0: Effekten er begrenset til 3,0 kW 3.7: Effekten er begrenset til 3,7 kW 4.6: Effekten er begrenset til 4,6 kW 6.0: Effekten er begrenset til 6,0 kW 7.4: Effekten er begrenset til 7,4 kW (kun for WIP78ICW) 9.0: Effekten er begrenset til 9,0 kW (kun for WIP78ICW)

For å bekrefte de nye innstillingene trykker du på tasten [] i 3 sekunder.

For å avslutte og forlate menyen trykker du på tasten [].

GODE RÅD FOR TILBEREDNING

Kokekar

Egnede materialer: stål, emaljert stål, støpejern, ferromagnetisk rustfritt stål, aluminium med ferromagnetisk bunn.

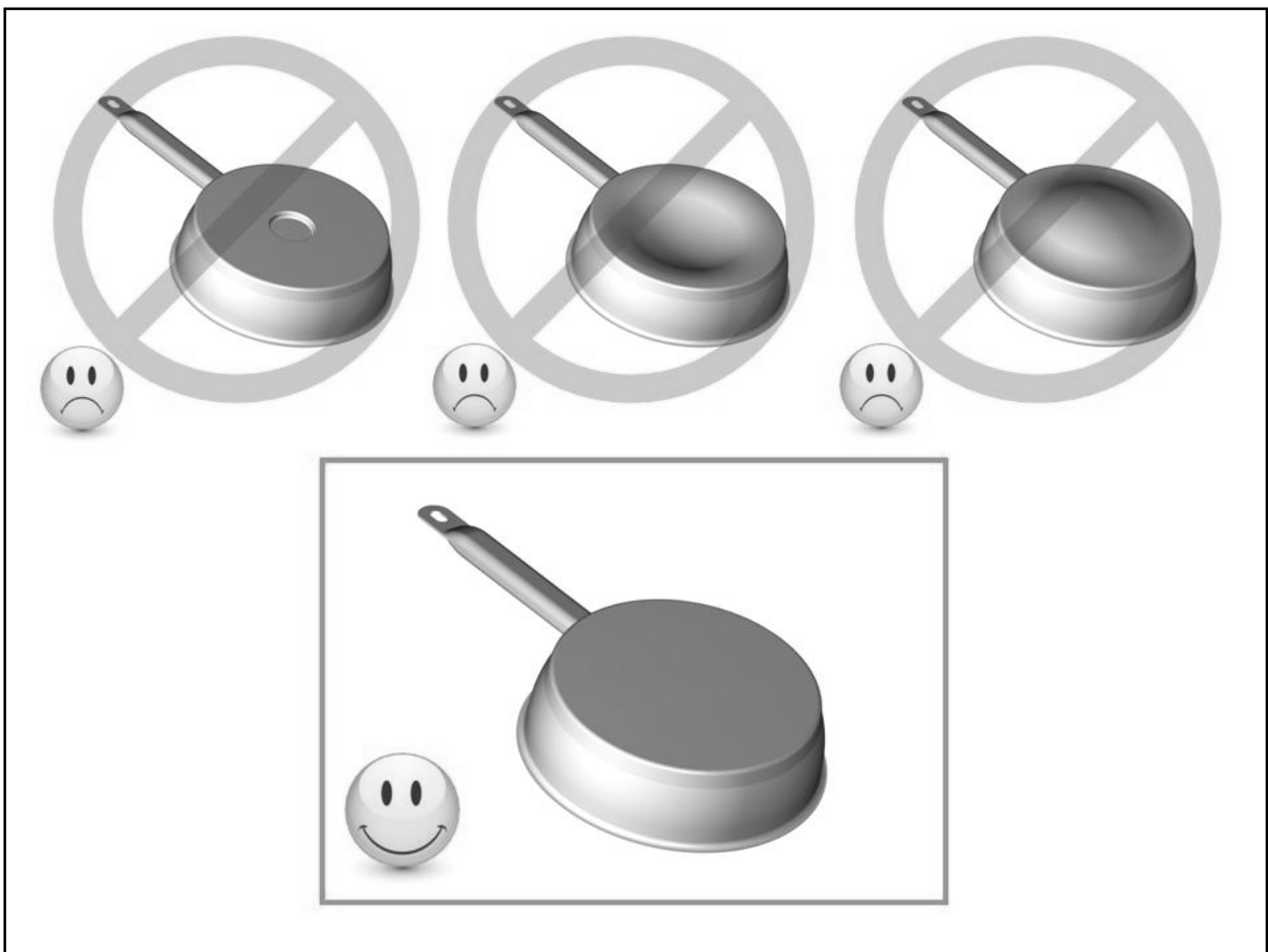
Materialer som er egnet: aluminium og rustfritt stål uten ferromagnetisk bunn, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Produsentene angir om deres produkter er compatible med induksjon.

Slik kontrollerer du om kokekaret er egnet:

- Fyll litt vann i kokekaret og plasser det på en kokesone innstilt på nivå [9]. Vannet skal bli varmet opp på få sekunder.
- En magnet sitter fast mot bunnen av kokekaret.

Enkelte kokekar lager støy når det plasseres på en induksjonsplatetopp. Dette er ikke en feil og har ingen betydning for tilberedningen.



Kokekarets størrelse

Inntil en viss grense tilpasser kokesonene seg automatisk til størrelsen på kokekaret. Kokekaret må

imidlertid ha en minimum diameter på bunnen som tilsvarer størrelsen på kokesonen.

For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi at kokekaret plasseres midt på kokesonen.

Eksempler på innstilling av effekt for tilberedning

(verdiene nedenfor er veiledende)

1 til 2	Smelting Gjenoppvarming	Sauser, smør, sjokolade, gelatin Ferdiglagde retter
2 til 3	Simre Tining	Ris, pudding, sukker, sirup Tørkede grønnsaker, fisk, frosne matvarer
3 til 4	Dampning	Grønnsaker, fisk, kjøtt
4 til 5	Vann	Dampede poteter, supper, pasta, ferske grønnsaker
6 til 7	Middels tilberedning, simre	Kjøtt, lever, egg, pølser, pannekaker
7 til 8	Tilberedning	Poteter, pommes frites, vafler
9	Steking, risting, koke vann	Biff, omelett, stekte retter, vann
P og P2	Steking, risting Koke vann	Kamskjell, kjøttkaker Koking av en stor mengde vann

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Slå av apparatet før rengjøring.

Ikke rengjør platetoppen hvis glasset er for varmt, da det er **risiko for å brenne seg**.

- Fjern lette merker med en fuktig klut med oppvaskmiddel tynnet ut i litt vann. Skyll deretter med kaldt vann og tørk overflaten grundig.
- Svært etsende eller slipende rengjøringsmidler og rengjøringsutstyr vil sannsynligvis forårsake riper og bør absolutt unngås.
- Bruk aldri et damprengjøringsapparat eller en høytrykksrensers til rengjøring av platetoppen.
- Ikke bruk gjenstander som kan ripe opp det keramiske glasset.
- Sørg for at kokekaret er tørt og rent. Sørg for at det ikke er støv på den keramiske platetoppen eller på kokekaret. Ujevne kokekar kan ripe opp overflaten.
- Sølt sukker, syltetøy, gelé osv. må fjernes straks. Det hindrer at overflaten blir skadet.

MILJØBESKYTTELSE

- Materialene i emballasjen er økologiske og resirkulerbare.
- Elektroniske apparater består av resirkulerbare materialer som noen ganger er skadelige for miljøet, men nødvendig for apparatets drift og sikkerhet.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Elektriske produkter må ikke kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall.• Kontakt din lokale gjenvinningsstasjon som er utstyrt for å |
|---|



HVA GJØR DU HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM

Platetoppen eller kokesonen slås ikke på:

- Feil på tilkoblingen eller strømmettet.
- Beskyttelsessikringen er frakoblet.
- Låsefunksjonen er aktivert.
- De følsomme tastene er dekket av fett eller vann.
- Det er plassert en gjenstand på en tast.

Betjeningspanelet viser [\cup]:

- Det står ikke noe kokekar på kokesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjon.
- Diameteren på bunnen av kokekaret er for liten.

Betjeningspanelet viser [\bar{E}]:

- Det elektroniske systemet er defekt.
- Koble fra og koble platetoppen til igjen ved bryteren.

En eller alle kokesoner slås av:

- Sikkerhetssystemet er aktivert.
- Du har glemt å slå av kokesonen i lang tid.
- En eller flere følsomme taster er dekket.
- Kokekaret er tomt og bunnen er overopphetet.
- Platetoppen har også en automatisk reduksjon av varmetrinnet for å forhindre overoppheting.

Ventilasjonen fortsetter etter at platetoppen er slått av:

- Dette er ikke en feil. Viften fortsetter å gå for å beskytte de elektroniske komponentene.
- Kjøleviften stopper automatisk.

Det automatiske tilberedningssystemet starter ikke:

- Kokesonen er fremdeles varm [H].
- Det høyeste varmetrinnet er innstilt på [9].

Betjeningspanelet viser [\bar{L}]:

- Se kapittelet «Barnesikringsfunksjon»

Betjeningspanelet viser [-] eller [=] eller [$\bar{=}$]:

- Se kapittelet «Hold varm».

Betjeningspanelet viser [!]:

- Se kapittelet «Pause».

Betjeningspanelet viser [\bar{r}] eller [E_{r03}]:

- Betjeningsstastene er dekket av en gjenstand eller vann. Symbolet forsvinner så snart tasten frigjøres eller rengjøres.

Betjeningspanelet viser [E_2]:

- Platetoppen er overopphetet. La den bli avkjølt og slå den på igjen.

Betjeningspanelet viser [E_8]:

- Ventilatorens luftinntak er blokkert. Fjern blokkeringen.

Betjeningspanelet viser [U_{400}]:

- Platetoppen er ikke koblet til strømmettet. Kontroller ledningene og koble til platetoppen igjen.

Betjeningspanelet viser [E_C (E_{r53})]:

- Slå av kokesonen, fjern alle kokekar og la platetoppen bli helt avkjølt. Slå på platetoppen igjen.

Betjeningspanelet viser [E_C (E_{r54})]:

- Slå av kokesonen, fjern alle kokekar og la platetoppen bli helt avkjølt. Slå på platetoppen igjen.

Hvis et av symbolene ovenfor fortsatt vises, må du ringe til ettersalgsservice.

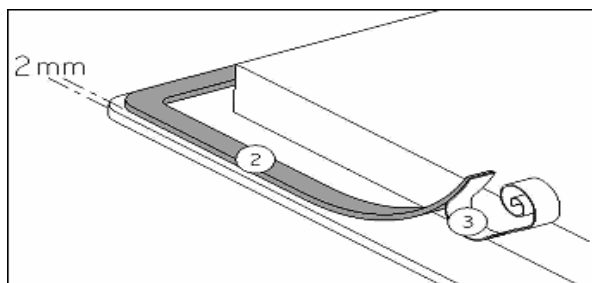
INSTALLASJONSVEILEDNING

Installasjonen må kun utføres av spesialister.

Installatøren er forpliktet til å respektere landets lovgivning og standarder.

Slik festes tetningslisten:

Tetningslisten som følger med platetoppen hindrer at væske trenger inn i kabinettet. Monteringen skal utføres nøye i samsvar med følgende tegning.



Fest tetningslisten (2) to millimeter fra ytterkanten av glasset etter å ha fjernet beskyttelsespapiret (3).

Tilpasning – installasjon:

- **Størrelse for utskjæring:**

Ref	Utskjæring		Glasstørrelse			Innfelt montering			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIP60ICW	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIP78ICW	750	490	780	520	4	786	526	4	8

- **Sørg for at det er en avstand på 50 mm mellom platetoppen og veggen eller sidene.**
- Platetoppen er klassifisert som klasse Y for varmebeskyttelse. Platetoppen skal helst installeres med mye plass på begge sider. Det kan være en vegg på baksiden og høye enheter eller en vegg på den ene siden. **Men enhet eller avdeler må ikke være høyere enn platetoppen.**
- Det møbelet eller støtten som platetoppen skal monteres i samt møblenes kanter, laminatbelegg og lim som brukes til å feste dem, må tåle temperaturer opptil 100 °C.
- Ikke installer platetoppen oppå en ikke-ventilert ovn eller oppvaskmaskin.
- Sørg for at det under bunnen av kabinettet til platetoppen er et mellomrom på 20 mm for å sikre god luftsirkulasjon for den elektroniske enheten.
- Hvis det plasseres en skuff under platetoppen, må det ikke plasseres brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser) eller ikke varmebestandige gjenstander i denne skuffen.
- Materialer som ofte brukes for å få benkeplater til å utvide seg ved kontakt med vann. For å beskytte den utskårne kanten påføres et lag med lakk eller spesiell fugemasse. Vær spesielt forsiktig ved påføring av den selvklebende listen som følger med koketoppen for å forhindre lekkasje inn i det støttende møbelet. Denne tetningslisten sikrer god tetting når den brukes sammen med glatte benkeplater.
- Sikkerhetsavstanden mellom platetoppen og ventilatoren som er plassert over, skal overholde anbefalinger fra produsenten av ventilatoren. Hvis det ikke er noen instruksjoner, bør det være en avstand på minimum 500 mm.
- Strømledningen må ikke utsettes for noen form for mekanisk belastning.
- **ADVARSEL:** Bruk kun platetopp-beskyttere som er designet av produsenten eller angitt at er egnet av produsenten i bruksanvisningen, eller platetopp beskyttere som er innebygget i apparatet. Bruk av uegnede beskyttere kan forårsake ulykker.

ELEKTRISK TILKOBLING

- Installasjonen av dette apparatet og tilkobling til strømnettet bør kun utføres av en elektriker som er kjent med de normative forskriftene og som følger dem nøye.
- Beskyttelse mot belastningsutsatte deler må sikres etter innbyggingen.
- Nødvendig informasjon om tilkobling finnes på etikettene som er plassert på kabinettet til platetoppen, nær koblingsboksen.
- Tilkobling til strømnettet skal foretas ved hjelp av en jordet kontakt eller via en flerpolet kretsbytter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Det elektriske kretsløpet må separeres fra strømnettet ved hjelp av tilpassede anordninger, for eksempel: kretsbytere, sikringer eller kontaktorer.
- Hvis ikke apparatet er utstyrt med en tilgjengelig kontakt, må det være frakoblingsanordninger innebygd i den faste installasjonen i henhold til installasjonsforskriftene.
- Tilløpsslangen skal plasseres slik at den ikke berører noen av platetoppens deler.

Forsiktig!

Dette apparatet må kun kobles til et nettverk på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Koble alltid til jordledningen.

Følg koblingsdiagrammet.

Koblingsboksen er plassert under baksiden av kabinettet til platetoppen. Bruk en mellomstor skrutrekker til å åpne dekkelet. Plasser den i slissene og åpne dekkelet.

For WIP60ICW

Strømnett	Tilkobling	Kabeldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskaliber
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

For WIP78ICW

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

* beregnet etter standard EN 60 335-2-6

Tilkobling av platetopp: WIP60ICW

Konfigurasjonsinnstilling:

Til de ulike typene av tilkobling skal du bruke messingbroene som er i esken ved siden av terminalen.

Monofase 220-240V~ 1P+N / 2P:

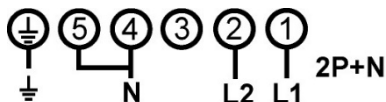
Plasser en bro mellom terminal 1 og 2, og en annen mellom terminal 4 og 5.

Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5 og fase L til en av terminalene 1 eller 2.



Bifase 400V~ 2P+N:

Plasser en bro mellom terminal 4 og 5. Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5, fase L1 til terminal 1 og fase L2 til terminal 2.



Forsiktig! Vær nøye med at kablene er korrekt tilkoblet og strammet.
4 uker etter installasjonen skal du sørge for å stramme skruene i koblingsklemmen igjen.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hendelser som skyldes feil tilkobling eller som kan oppstå som følge av bruken av et apparat som ikke er jordet eller er utstyrt med en defekt jordforbindelse.

Tilkobling av platetopp: WIP78ICW

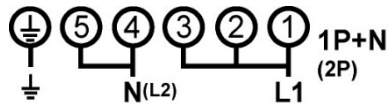
Konfigurasjonsinnstilling:

Til de ulike typene av tilkobling skal du bruke messingbroene som er i esken ved siden av terminalen.

Monofase 220-240V~ 1P+N / 2P:

Sett to broer mellom klemme 1, 2 og 3 og en tredje mellom klemme 4 og 5.

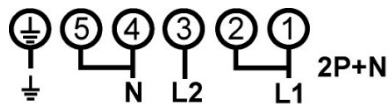
Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5 og fase L til en av terminalene 1, 2 eller 3.



Bifase 400V~ 2P+N:

Plasser en bro mellom terminal 1 og 2, og en annen mellom terminal 4 og 5.

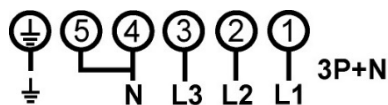
Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5, fase L1 til en av terminalene 1 eller 2 og fase L2 til terminal 3.



Trifase 400V~ 3P+N:

Plasser en bro mellom terminal 4 og 5.

Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5, fase L1 til en av terminal 1, fase L2 til terminal 2 og fase L3 til terminal 3.



Forsiktig! Vær nøye med at kablene er korrekt tilkoblet og strammet. 4 uker etter installasjonen skal du sørge for å stramme skruene i koblingsklemmen igjen.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hendelser som skyldes feil tilkobling eller som kan oppstå som følge av bruken av et apparat som ikke er jordet eller er utstyrt med en defekt jordforbindelse.

REKLAMASJONSRETT

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service er det fint at du har produktets navn og serienummer klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved dårlig vedlikehold og mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og /eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ufaglærte
- Ved transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Defekte pærer

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

Hvis man tilkaller en servicemontør og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må kunden selv betale for servicebesøket.

Kommersielle innkjøp

Kommersielle innkjøp er alle kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller andre kommersielle formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere. I forbindelse med næringsvirksomhet ytes ingen garanti, fordi dette produktet bare er beregnet til bruk i vanlig husholdning.

SERVICE

- Service skal meldes til vår service partner Service Companiet, via deres hjemmeside – eller TLF +47 32829940 / <https://service.witt.dk/service/nb/appliances/service.aspx>
- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- Service Companiet håndterer saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, evt. produktnummer, kjøpsdato, forhandler, beskrivelse av feil, kundeopplysninger - skal informeres om.

Forbehold for trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskaader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes.

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

