

**Bruksanvisning NO**  
**Induksjonsplatetopp**

**WIP95FACD**

# INNHOOLD

---

<b>SIKKERHETSANVISNINGER .....</b>	<b>3</b>
<b>BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN.....</b>	<b>7</b>
TEKNISKE DATA .....	7
TILBEREDNINGSSOMRÅDE .....	7
KOKEAREAL X 3.....	8
BETJENINGSPANEL .....	8
<b>BETJENING AV PLATETOPPEN.....</b>	<b>9</b>
DISPLAY .....	9
DISPLAY, KOKEKAR .....	9
<b>OPPSTART OG BETJENING .....</b>	<b>9</b>
FØR DU TAR PLATETOPPEN I BRUK .....	10
INDUKSJONSPRINSIPPET .....	10
VENTILASJON .....	10
TOUCH-BETJENING .....	10
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED "SLIDER" .....	10
BRUKSANVISNING .....	10
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE / UEGNET KOKEKAR .....	12
FLYTTING AV KOKEKAR / BEHOLD VALGT VARMETRINN .....	12
RESTVARMEINDIKATORER .....	13
BOOSTERFUNKSJON .....	13
TIMERFUNKSJON .....	14
PAUSEFUNKSJON.....	16
«KEEP WARM» / AUTOMATISK KOKE- OG TILBEREDNINGSSENSOR.....	16
LÅS.....	17
DRIFTSTID (VARMETRINN).....	18
BRUKERMENY .....	18
FAVORITTER .....	19
BARNESIKRING .....	19
LYDSIGNAL .....	20
LYSSTYRKE.....	20
KLOKESLETT .....	21
SPRÅK.....	21
FABRIKINNSTILLING .....	22
<b>KONFLIKTHÅNDTERING .....</b>	<b>22</b>
VARMETRINN.....	22
PLASSERING .....	25
GRENSESNITT / BETJENINGSPANEL.....	25
KOKEKARETS STØRRELSE.....	25
<b>KOKEKAR OG VARMETRINN.....</b>	<b>26</b>
EGNEDE KOKEKAR .....	26
IKKE-EGNEDE KOKEKAR .....	26
KOKEKARENES DIAMETER .....	26
VARMETRINN.....	27
<b>RENGØRING OG VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>27</b>
<b>FEILFINNING.....</b>	<b>27</b>
<b>MILJØBESKYTTELSE .....</b>	<b>28</b>
<b>INSTALLASJON.....</b>	<b>29</b>
<b>ELEKTRISK INSTALLASJON.....</b>	<b>30</b>
<b>GARANTI.....</b>	<b>31</b>
<b>SERVICE.....</b>	<b>31</b>

## SIKKERHETSANVISNINGER

---

- Les hele bruksanvisningen før du tar platetoppen i bruk. På den måten beskytter du deg selv mot uhell og unngår skader på platetoppen.
- Ta vare på denne bruksanvisningen slik at du kan slå opp i den senere hvis det er noe du kommer i tvil om. Hvis du selger eller overdrar platetoppen, må du sørge for at den nye eieren også får bruksanvisningen.
- Før du tar platetoppen i bruk, må du omhyggelig fjerne all emballasje og undersøke om platetoppen er skadet. Dersom platetoppen er skadet, eller hvis du er i tvil om
- platetoppen har fått en skade, må du ta kontakt med en autorisert servicemontør. Du må IKKE ta platetoppen i bruk hvis den er skadet.
- En skade må straks meldes til butikken der du kjøpte platetoppen.
- Platetoppen er bare beregnet for matlaging i en normal husholdning. Annen bruk er ikke tillatt og kan være farlig. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av feilaktig betjening eller uhensiktsmessig bruk av platetoppen.
- Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Platetoppen skal installeres i samsvar med gjeldende lover og regler.
- Ikke prøv å reparere platetoppen selv. Reparasjoner må bare foretas av en autorisert servicemontør. Reparasjoner utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Ikke trekk ut støpselet av stikkontakten ved å trekke i ledningen.
- Ikke la barn leke med platetoppen eller bruke den uten å være under oppsyn av voksne.
- Ikke bruk apparatet med ekstern timer eller separat fjernkontroll
- Vær oppmerksom på at en kokesone blir svært varm når den er i bruk, og at den vil være varm i et stykke tid etter at den er slått av. La derfor aldri en gryte eller panne som inneholder varm olje/varmt fettstoff bli stående på kokesonen uten å holde øye med den.

- Ikke la platetoppen være uten oppsyn når du arbeider med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og sette fyr på kjøkkenheten. Brannfare!
- Dersom fett eller olje begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke ilden med vann.
- Kvel ilden med f.eks. et kjøkkenhåndkle eller med skum fra en brannslukker.
- Overplaten på den nye platetoppen er laget av glasskeramikk. Den er meget sterk, men kan imidlertid gå i stykker hvis du f.eks. mister spisse eller skarpe gjenstander ned på den. Hvis platen har revner eller brudd i overflaten, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- En induksjonsplatetopp må ikke bygges inn over en ovn som ikke har en kjølevifte.
- Er platetoppen bygget inn over en pyrolyseovn, må den ikke brukes mens det utføres pyrolyserens av ovnen.
- En ev. skuff rett under platetoppen må ikke brukes til lagring av brannfarlige gjenstander som f.eks. spraybokser.
- Platetoppen må ikke innbygges over oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler eller kjølemøbler, da den temmelig høye strålevarmen fra platen vil kunne skade slike produkter.
- Platetoppen må først tas i bruk når den er installert. Bare på den måten kan du sikre deg at du ikke kommer i kontakt med strømførende deler.
- Bruk bare kokekar med tykk og plan bunn. Ikke bruk gryter/panner med uslipt eller ru bunn, da de kan ripe platen. Sørg for at kokekarene har helt ren bunn, da selv små sandkorn kan ripe platen.
- Sett aldri varme kokekar hen over betjeningstastene, da elektronikken under dem i så fall kan ta skade.
- Ikke flamber rett under en avtrekkshette, da fettfiltrene kan antennes av flammene fra flamberingen.
- Pass på at ledninger fra små husholdningsapparater ikke kommer i berøring med en varm kokesone eller kommer i klemme i en varm ovnsdør.
- Ikke varm opp lukkede beholdere (f.eks. konservesbokser) på en kokesone, da slike beholdere kan sprenge på grunn av trykket som oppstår inne i dem.

- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke bruk platetoppen som oppbevaringsplass
- Ikke bruk platetoppen som avlastningsplass for f.eks. gjenstander av metall. Metallet kan bli varmt, smelte eller ev. bryte i brann på grunn av varmen fra en kokesone som er slått på, eller restvarmen fra en kokesone som er slått av.
- Ikke slå på en kokesone uten å sette kokekar på den. Sett heller aldri tomme kokekar på en kokesone som er slått på.
- Sukker i fast eller flytende form, plast eller aluminiumsfolie må ikke komme i berøring med en varm platetopp. Disse materialene smelter og klistrer fast og kan medføre misfarging eller revner i platetoppen. Dersom de likevel kommer i berøring med platetoppen, må du straks slå den av og fjerne sukkeret, plasten eller aluminiumsfolien fra platetoppen mens den ennå er varm. Bruk en glasskrape til å fjerne det med.
- Pass på at du ikke brenner deg på den varme platetoppen.
- Hvis platen blir skadet eller revner, må du straks slå av strømmen til platetoppen og tilkalle en servicemontør.
- Slå av strømmen før rengjøring eller vedlikehold.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler, midler med skurende effekt som f.eks. grill- eller ovnspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- Ikke bruk damprensere ved rengjøring av platetoppen. Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprensere.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregner og disketter nær en platetopp som er slått på, da de i så fall kan ta skade.
- Personer med pacemaker bør ta hensyn til at det i umiddelbar nærhet av en induksjonsplatetopp som er slått på, oppstår et magnetisk felt som muligens kan påvirke pacemakeren. I tvilstilfeller bør du ta kontakt med din lege.
- Sett alltid kokekarene midt på kokesonen. Du er da sikker på å unngå de elektromagnetiske feltene.

- Når en uttjent platetopp skal kasseres, bør alle kabler klippes over helt inne ved platetoppen slik at den ikke kan være til fare for barn. Sørg for at apparatet destrueres på en miljømessig forsvarlig måte ved å avlevere det på en mottaksstasjon for slikt avfall.
- Tenk også på at produktet kan inneholde deler som kan gjenbrukes.
- Forsøk aldri å slukke brann med vann. Slå av platetoppen og kvel brannen med f.eks et lokk eller et brannteppe.



**BRUK AV DÅRLIG KVALITET PÅ KOKEUTSTYR ELLER  
MAGNETISKE ADAPTERE (TIL BRUK VED  
BENYTTELSE AV IKKE-MAGNETISKE KOKEUTSTYR)  
MEDFØRER FRAFALL AV GARANTIANSVAR PÅ  
PRODUKTET.**



**ÅRSAKEN ER, AT OMTALTE PRODUKTER OG  
KOKEUTSTYR SKADER KOKEPLATENS  
ELEKTRONISKE KOMPONENTER OG GLASS.**

# BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

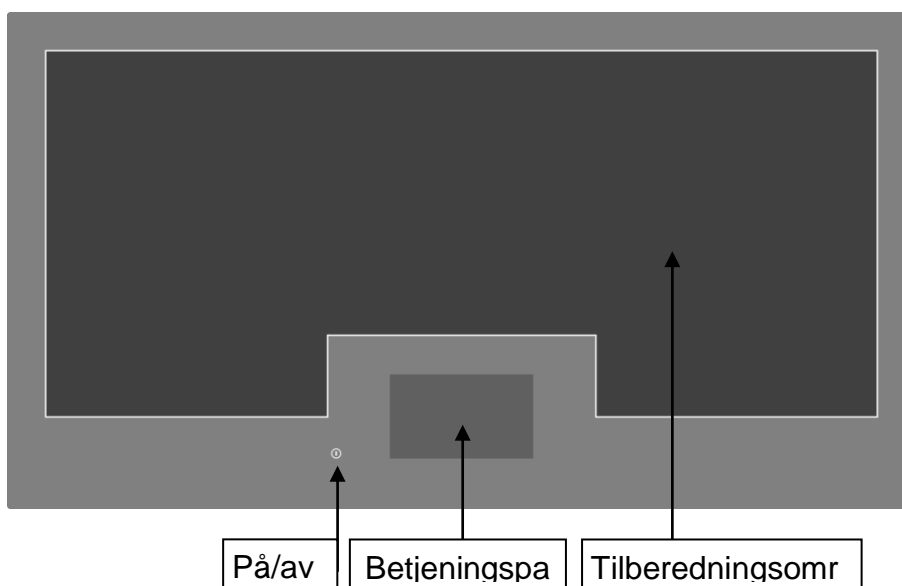
## Tekniske data

Type	WIP95FACD
Total effekt	11100 W
Relativt energiforbruk for koketoppen, ECkoketopp**	179,6 Wh/kg
<b>Sone</b>	870 x 385mm
Min. diameter på egnete kokekar	Ø 100mm
Normal*	2600 W
Booster*	3650 W
Kjøkkenutstyr**	A (Ø 150mm)
Energiforbruk EC <sub>CW</sub> **	195,2 Wh/kg
Kjøkkenutstyr**	B (Ø 180mm)
Energiforbruk EC <sub>CW</sub> **	190,4 Wh/kg
Kjøkkenutstyr**	C (Ø 210mm) x2
Energiforbruk EC <sub>CW</sub> **	174,4 Wh/kg
Kjøkkenutstyr**	D (Ø 240mm)
Energiforbruk EC <sub>CW</sub> **	163,6 Wh/kg

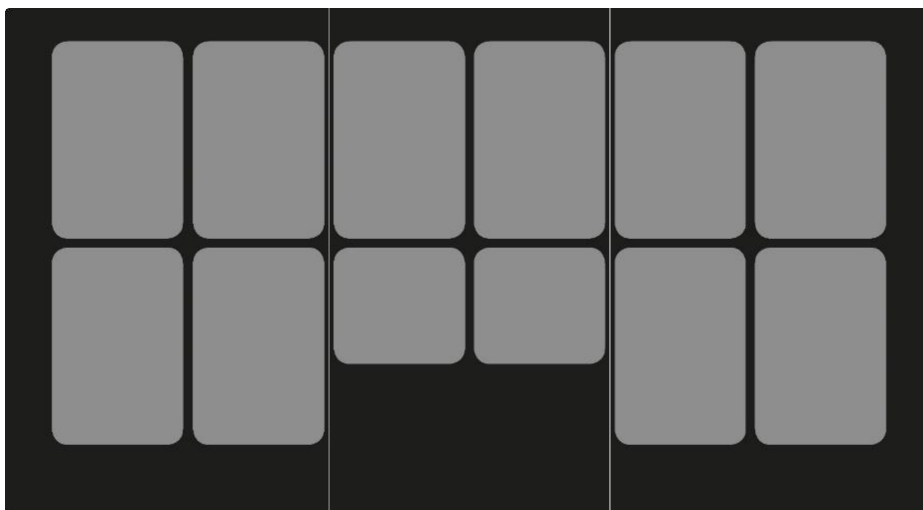
\*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

\*\* Beregnet etter metoden for måling av yteevne (EN 60350-2).

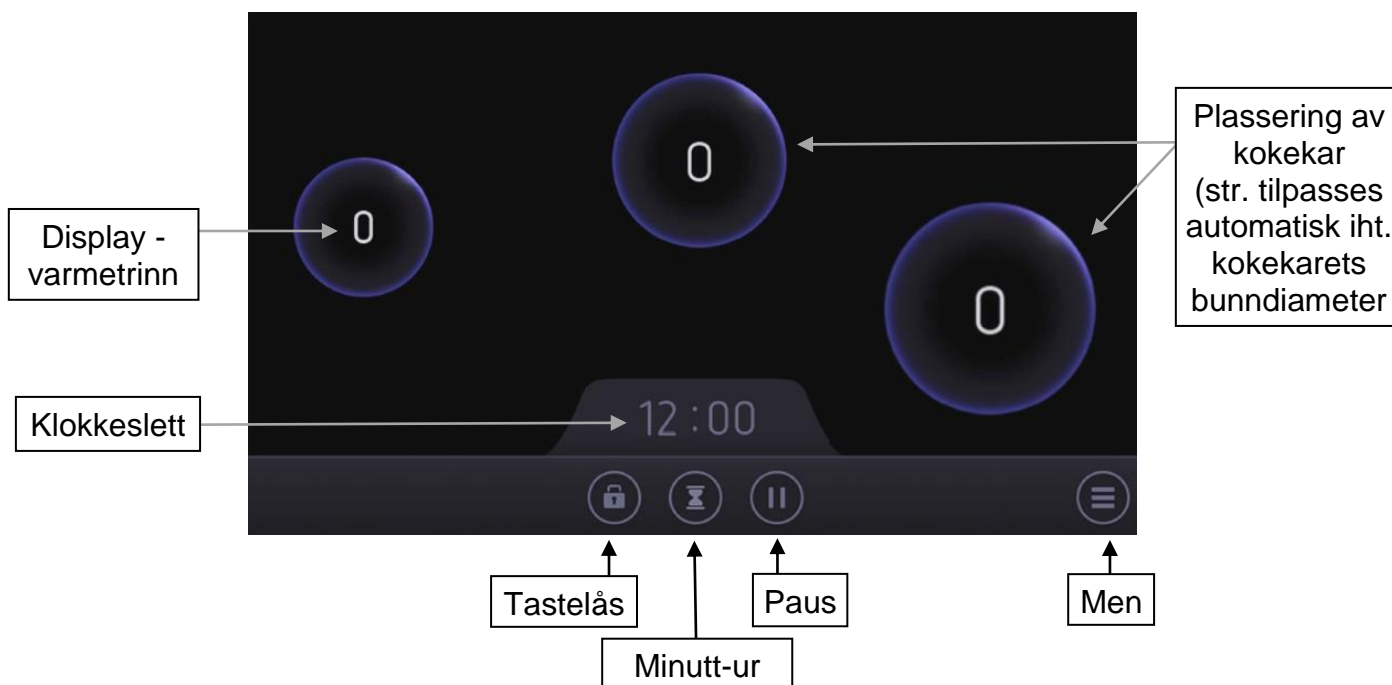
## Tilberedningsområde



## Kokeareal x 3



## Betjeningspanel








# BETJENING AV PLATETOPPEN

---

## Display

<u>Display</u>	<u>Betydning</u>	<u>Funksjon</u>
0	Null	Kokesone aktivert.
1...9	Varmetrinn	Velg varmetrinn.
	Feilmelding, kokekar	Uegnet eller manglende kokekar.
E	Feilmelding	Elektronikkfeil.
H	Restvarme	Kokesonen er fremdeles varm.
B	Booster	Boosterfunksjonen er aktivert.
	Lås	Betjeningspanelet er låst.
	Keep warm, Smelte-/simrefunksjon	Det holdes en temperatur på ca. 44, 70 og 94 °C
	Pause	Pausefunksjonen er aktivert.

## Display, kokekar

Det er tre mulige symboler for kokekar, avhengig av kokekarets størrelse (small, medium, large).



Fargen på symbolet indikerer valgt varmetrinn:

- Grå Slått av / kokekaret løftet
- Blå Varmetrinn: 0
- Lilla Varmetrinn: 1 – 3,5
- Rød Varmetrinn: 4 – 6,5
- Oransje Varmetrinn: 7 – B (Boost)



# OPPSTART OG BETJENING

---

## Før du tar platetoppen i bruk

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk den godt av. Ikke bruk oppvaskmiddel når du rengjør platetoppen, da det kan medføre blålig misfarging av glasset.

## Induksjonsprinsippet

Under tilberedningsområdet ligger det induksjonsspoler. Når en sone slås på, frembringer spolen/spolene et magnetfelt som så danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekaret som har magnetiserbar bunn. Dermed varmes bunnen av kokekaret opp, mens selve kokesonen kun varmes opp indirekte gjennom den varmen som kokekaret avgir.

**Merk:** Ikke alle kjeler/panner egner seg til induksjonstopper.

- **Egnede kokekar:** kun kjeler og panner med magnetiserbar bunn kan benyttes: (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).
- **Uegnede kokekar:** aluminium, rustfritt stål og kobber uten magnetiserbar bunn, kokekar av glass, keramikk og stentøy.

Induksjonssonen tilpasser seg automatisk til kokekarets størrelse. Kokekar med for liten bunndiameter virker ikke. Hvis kokekaret er uegnet, vises det ikke på displayet.

## Ventilasjon

Kjølesystemet er helautomatisk. Kjøleviften sørger for at platetoppen ikke blir overopphetet. Kjøleviften starter og stopper automatisk etter behov.

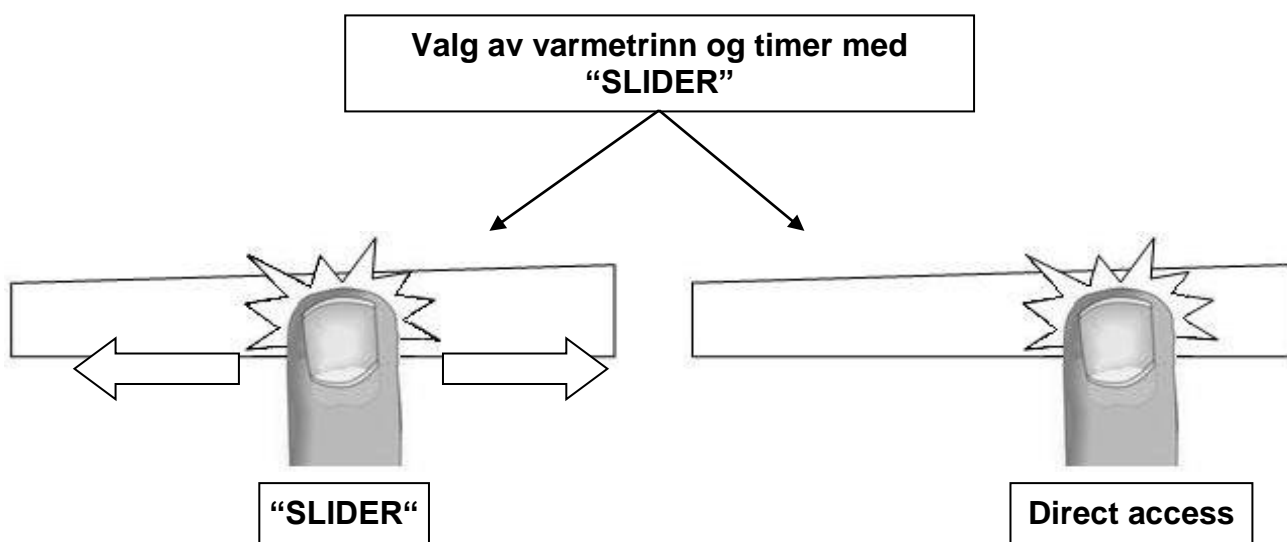
## Touch-betjening

Induksjonstoppen er utstyrt med et betjeningspanel med TFT-skjerm. Ved lett berøring av et symbol aktiveres den tilhørende funksjonen. Så snart elektronikken har registrert ønsket, høres det enten et lydsignal, en kontrollampe lyser, en bokstav eller et nummer vises i displayet. **Merk:** trykk kun på en tast av gangen.

**ADVARSEL: PLASSER ALDRI KOKEKAR PÅ BETJENINGSPANELET.**

## Innstilling av varmetrinn og timer med "SLIDER"

For å velge varmetrinn med slideren, trekker du fingeren over slideren (ca. 5mm. under lysende felt). Slider-betjeningen er plassert under displayet (se afsnittet: Betjeningspanel). Ønsker du ikke å "slide" frem til varmetrinnet, kan du i stedet trykke direkte på det aktuelle varmetrinnet (Direct access).



## Bruksanvisning

Plasser kokakaret på platetoppen og velg ønsket varmetrinn med slideren nederst på displayet.



- **Platetoppen slås på/av:**

Hva vil du

Slå på  
Slå av

Betjeningspanel

Trykk på [ 0 ]  
Trykk på [ 0 ]

Display

Startskjerm  
Klokkeslett eller [ H ]

- **Starte/stoppe en tilberedning:**

Hva vil du

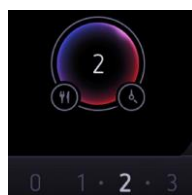
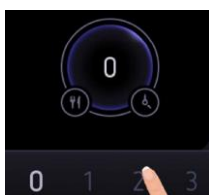
Plasser kokekar  
Velg varmetrinn

Betjeningspanel

Velg tilhørende sonesymbol  
Dra slideren  
til høyre eller venstre

Display

[ 0 ]  
[ 0 ] til [ B ]



Hva vil du

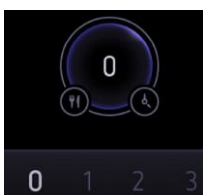
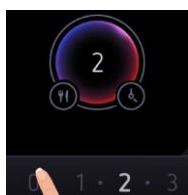
Stoppe en tilberedning

Betjeningspanel

Dra slideren til [ 0 ]  
**eller** dobbeltklikk på sonesymbolet

Display

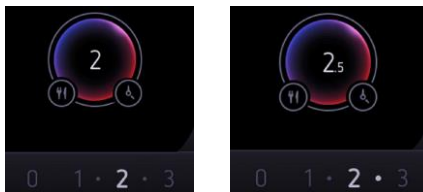
[ 0 ] eller [ H ]



Hvis det ikke foretas noe valg innen 20 sekunder, stilles elektronikken automatisk tilbake til startpunktet.

- **Varmetrinn:**

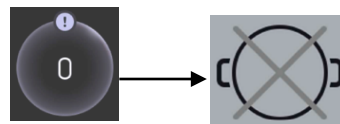
For optimal presisjon og kontroll over tilberedningen, er platetoppen utstyrt med 17 varmetrinn. Så snart platetoppen har registrert kokekaret, vises hele tall på slideren. Når slideren aktiveres, vises en prikk mellom hvert tall, som indikerer varmetrinnet mellom de hele tallene (1,5, 2,5 3,5 4,5 osv).



### **Automatisk registrering av manglende / uegnet kokekar**

Med denne funksjonen sikres optimal sikkerhet. I følgende situasjoner vil ikke induksjonen virke:

- Hvis det ikke er plassert kokekar på sonen.
- Hvis kokekaret ikke er egnet til induksjon. Det er derfor umulig å velge varmetrinn, og displayet viser:



Ved å trykke på symbolet vises en informasjonsmelding. Meldingen forteller deg at det valgte kokekaret er uegnet, og at du må velge et annet kokekar.

- Hvis kokekaret flyttes fra platen, stoppes tilberedningen. Displayet viser et grått symbol. Så snart kokekaret settes tilbake på platetoppen, skifter fargen på symbolet igjen, og tilberedningen fortsettes på valgte varmetrinn.

### **Flytting av kokekar / behold valgt varmetrinn**

Med denne funksjonen kan kokekaret flyttes til hvor som helst på tilberedningsområdet. Valgt varmetrinn følger automatisk med.

Det er viktig å kun flytte et kokekar av gangen.

Hvis du forsøker å flytte flere samtidig, oppstår det en konflikt på platetoppen:

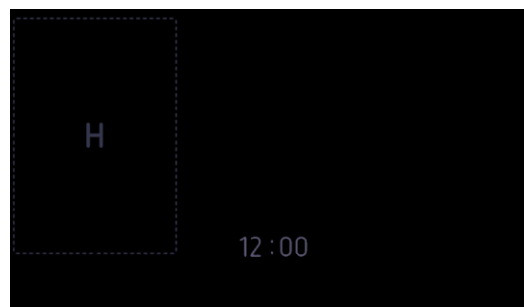
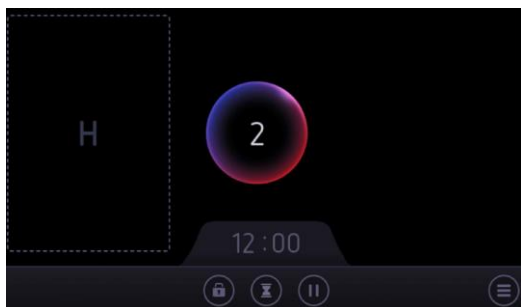
- Et eller flere kokekar vises ikke lenger.
- Et kokekar vises ikke på korrekt plass på platetoppen.
- Skjermen viser en feilkode.

**For å unngå riper i glassoverflaten anbefaler vi at kokekaret løftes – IKKE skyves over platetoppen!**

## Restvarmeindikatorer

Etter avsluttet tilberedning er kokearealet fortsatt varmt. Dette indikeres med [ H ] på displayet. Symbolet [ H ] slukker automatisk når arealet er tilstrekkelig avkjølt og er sikkert å berøre. Ikke rør arealet og ikke plasser varmefølsomme ting på platetoppen så lenge symbolet lyser i displayet.

**Fare for forbrenning og brann.** Vær oppmerksom på at barn ikke legger merke til de lysende restvarmeindikatorerne som indikerer varmt område. Hold derfor øye med barn i nærheten av platetoppen så lenge restvarmeindikatorerne lyser.



## Boosterfunksjon

Boosterfunksjonen [ B ] gir ekstra varme til det valgte kokekaret.

Når denne funksjonen er aktivert, arbeider kokesonen i et tidsrom på 10 minutter med ekstra høy effekt.

Boosteren er spesielt ideell til raskt oppkok.

- **Slå på/av boosterfunksjonen:**

Hva vil du

Plasser kokekar

Start boosterfunksjonen

Stopp boosterfunksjonen

Betjeningsfunksjon

Velg tilhørende sonesymbol

Dra slideren til [ B ]

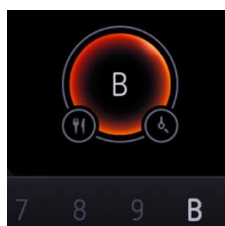
Dra slideren til ønsket varmetrinn

Display

[ 0 ]

[ B ]

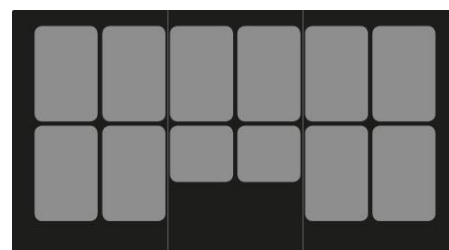
[ 9 ] til [ 0 ]



- **Power management:**

Power management-funksjonen hindrer overbelastning av systemet.

Power management-funksjonen prioriterer at kokekaret med seneste stigning av varmetrinn holdes på valgt nivå. Et annet kokekar som er plassert på samme kokeareal reduseres i varmetrinn hvis samlet effekt for kokekaret overstiger 3,7 kW. I dette tilfellet høres et lydsignal, og varmetrinnet reduseres til høyest mulig varmetrinn:



Valgt varmetrinn på kokesone

[ B ] lyser

Valgt varmetrinn på en annen sone (f.eks. 9)

[ 9 ] reduseres til [ 6 ] eller [ 8 ] avhengig av type kokekar

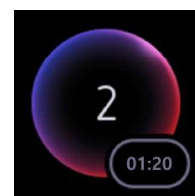
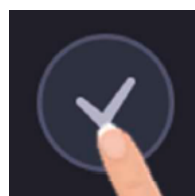
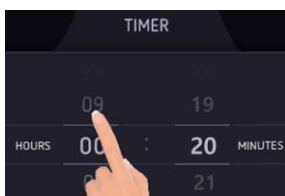
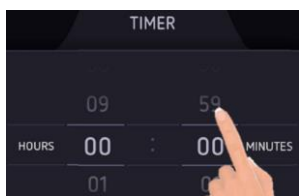
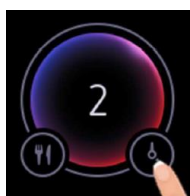
## Timerfunksjon

Med timerfunksjonen kan tilberedningslengden stilles inn. Timeren kan benyttes samtidig og individuelt på alle soner (fra 0 til 9 timer og 59 minutter).

- **Innstilling og justering av tilberedningstid:**

F.eks. 1 time og 20 minutter på varmetrinn 2:

<u>Hva vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Plasser kokekar	Velg tilhørende sonesymbol	[ 0 ]
Velg varmetrinn	Dra slideren til [ 2 ]	[ 2 ]
Velg «Timer»	Trykk på [ ⏸ ] ved siden av sonesymbolet	[ 00:00 ]
Still inn minutter	Skroll til [ 20 ]	[ 00:20 ]
Still inn timer	Skroll til [ 01 ]	[ 01:20 ]
Bekreft innstillingen	Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget	[ 01:20 ] vises på skjermen, og timeren er innstilt

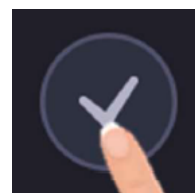
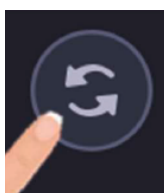
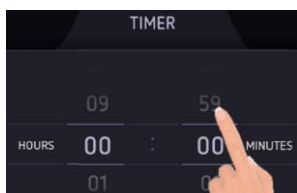


Tilberedningslengden er bekreftet, og tilberedningen startes.

- **Annullere tilberedningstid:**

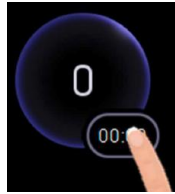
F.eks. 1 time og 05 minutter på varmetrinn 2:

<u>Hva vil du</u>	<u>Betjeningspanel</u>	<u>Display</u>
Plasser kokekar	Velg tilhørende sonesymbol	[ 2 ]
Velg «Timer»	Trykk på [ ⏸ ] ved siden av sonesymbolet	[ 01:05 ]
Velg timer	Skroll til [ 00 ]	[ 00:05 ]
Velg minutter	Skroll til [ 00 ]	[ 00:00 ]
<b>Eller</b> velg «Reset»	Trykk på [ ⏮ ]	[ 00:00 ]
Bekreft innstillingen	Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget	Timeren stopper, og tilberedningen fortsetter



- **Automatisk stopp etter endt tilberedningstid:**

Etter endt tilberedningstid blinker [ 00:00 ] i displayet, og det høres et lydsignal.  
 Trykk på [ 00:00 ] for å stoppe lydsignalet og blinkingen i displayet.  
 Etter 30 sekunder stopper lydsignalet automatisk.



- **Minutt-ur:**

Velg f.eks. 45 minutter

Hva vil du

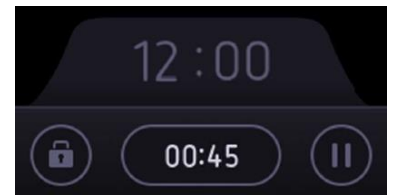
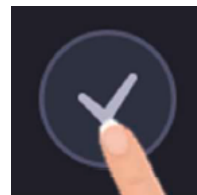
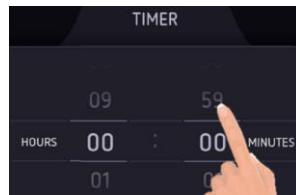
Slå på platetoppen  
 Velg «Minutt-ur»  
 Still inn minutter  
 Bekreft innstillingen

Betjeningspanel

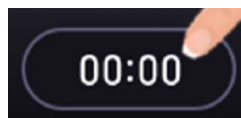
Trykk på [ ① ]  
 Trykk på [ ② ]  
 Skroll til [ 45 ]  
 Trykk på [ ④ ] for å bekrefte valget

Display

Startskjerm  
 [ 00:00 ]  
 [ 00:45 ]  
 [ 00:45 ] vises nederst på skjermen, og minutt-uret starter



Etter endt tid blinker [ 00:00 ] i displayet, og det høres et lydsignal.  
 Trykk på [ 00:00 ] for å stoppe lydsignalet og blinkingen i displayet. Platetoppen slukker



## Pausefunksjon

Hvis du plutselig må forlate platetoppen under tilberedningen, men snart etter gjenopptar tilberedningen, kan du med fordel benytte «Pausefunksjonen». Med denne funksjonen kan du stoppe platetoppen og starte den igjen med samme varmetrinn når du ønsker. Hvis pausen varer lenger enn 10 minutter, slår platetoppen seg av automatisk.

- **Starte/stoppe pausefunksjonen:**

Hva vil du

Starte pausefunksjon

Betjeningspanel

Trykk på [ II ]

Display

Fargen i displayet skifter til grå og [ ► ] vises

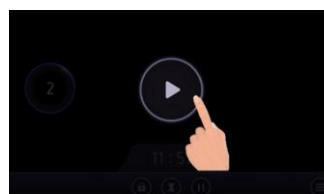
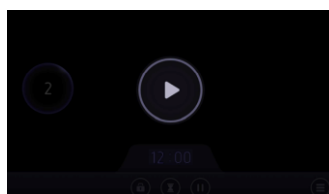
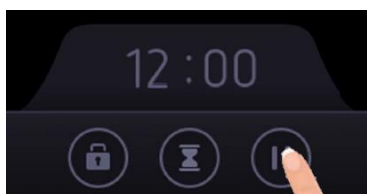
Stoppe pausefunksjon

Trykk på [ ► ]

Tilberedningen stoppes

Tidligere innstillinger vises i displayet

Tilberedningen fortsetter



## «Keep Warm» / Automatisk koke- og tilberedningssensor

Med denne funksjonen kan du velge forhåndsdefinerte temperaturer. Dermed kan du hindre at noe koker over eller brenner seg fast i bunnen av kokekaret.

Platetoppen holder automatisk temperaturen på innstillingen:

- Smelte (44 °C)
- Keep warm (70 °C)
- Simre (94 °C)

- **Starte/stoppe «Keep Warm» / Automatisk koke- og tilberedningssensor:**

Hva vil du

Plasser kokekar

Velg «Programmer»

Starte smeltefunksjon

Start keep warm-funksjon

Starte simrefunksjon

Stoppe valgt program

Betjeningspanel

Velg tilhørende sonesymbol

Trykk på [ ⏸ ] ved siden av sonesymbolet

Trykk på [ 🍲 ]

Trykk på [ 🍲 ]

Trykk på [ 🍲 ]

Velg sonesymbolet og dra slideren til [ 0 ], **eller** trykk igjen på det valgte programmet i menyen, **eller** dobbeltrykk på sonesymbolet [ 0 ] eller [ H ]

Display

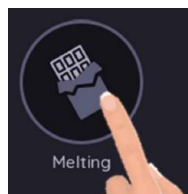
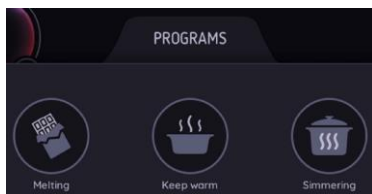
[ 0 ]

Programmenyen vises

[ 🍲 ]

[ 🍲 ]

[ 🍲 ]



Denne funksjonen kan brukes uavhengig på alle kokesoner. Maks. driftstid på disse programmene er 2 timer kontinuerlig bruk.



## Lås

Aktivering av låsetasten hindrer at man ved en feil slår av platetoppen. Bruk av låsetasten beskytter også mot feilbetjening mens platen er slått på, og mot uhell under rengjøring av platen. Alle tastene på betjeningspanelet låses med unntak av på/av-knappen [ ① ]).

- **Platetoppen låses:**

Hva vil du

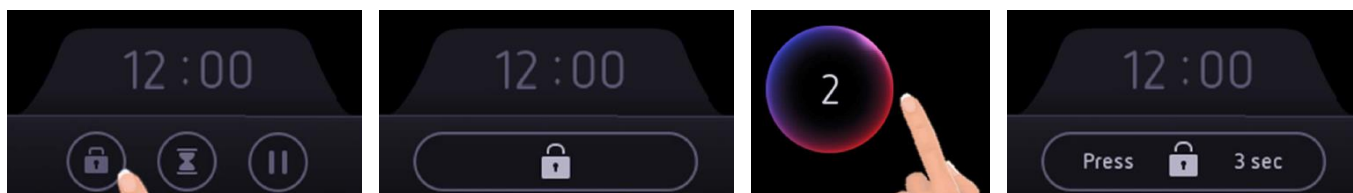
Slå på platetoppen  
Platetoppen låses

Betjeningspanel

Trykk på på/av-knappen [ ① ]  
Trykk på [ 🔒 ]

Display

[ 0 ] eller [ H ]  
[ 🔒 ] vises i displayet



Platetoppen er låst, og det er ikke mulig å gjøre noen innstillinger.

Hvis du forsøker å gjøre noen innstillinger, vil platetoppen si i fra at den er låst. Det høres et lydsignal, og en feilmelding vises nederst i displayet.

Hvis platetoppen låses mens en tilberedning er i gang, fortsettes denne, men varmetrinn osv. kan ikke endres.

- **Platetoppen låses opp:**

Hva vil du

Platetoppen låses opp

Betjeningspanel

Trykk og hold [ 🔒 ] nede i 3 sek.,  
inntil animasjonen rundt symbolet  
er ferdig

Display

[ 🔒 ] forsvinner



Platetoppen er låst opp.

## Driftstid (varmetrinn)


Hvert varmetrinn er utstyrt med en maksimal kontinuerlig driftstid. Tilberedningen stoppes automatisk etter en gitt periode hvis det ikke har blitt gjort endringer i varmetrinn. Denne tidsperioden varierer avhengig av valgt varmetrinn, og er beskrevet i nedenstående tabell.

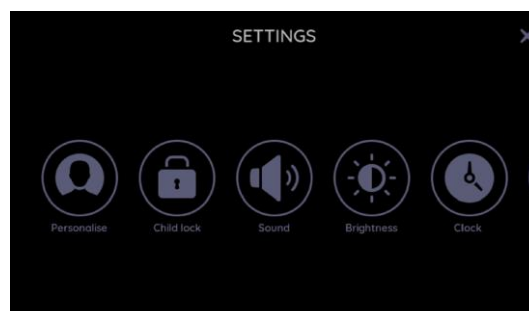
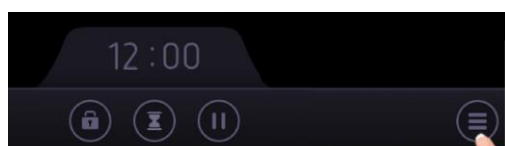
Varmetrinn	Maks. kontinuerlig driftstid
Keep warm	2 timer
1 / 1,5	10 timer
2 / 2,5 / 3 / 3,5	5 timer
4 / 4,5	4 timer
5 / 5,5	3 timer
6 / 6,5 / 7 / 7,5 / 8 / 8,5	2 timer
9	1 time
B	10 minutter (skifter automatisk til varmetrinn 9 etter 10 minutter)

## Brukermeny

Fra brukermenyen får man tilgang til forskjellige funksjoner:

- Favoritter
- Barnesikring
- Lydsignal
- Lysstyrke
- Klokkeslett
- Språk
- Fabrikkinnstilling

Trykk på [  ] – forrest til høyre i displayet - for å få tilgang til brukermenyen.  
Sveip til venstre eller høyre for å navigere i menyen.



## Favoritter




Med denne funksjonen kan du foreta endringer i symbolmenyen nederst på skjermen. Du kan velge om du vil ha pause, minutt-ur og låsefunksjon synlig på symbolmenyen.

- **Slik endrer man symbolmenyen:**

### Hva vil du

Gå inn brukermenyen  
Gå inn i favoritter  
Endre symbolmenyen

### Betjeningspanel

Trykk på [  ]  
Trykk på [  ]  
Trykk på ønsket ikon,  
og det hopper ut av sonen  
Trykk på [  ] for å bekrefte valget

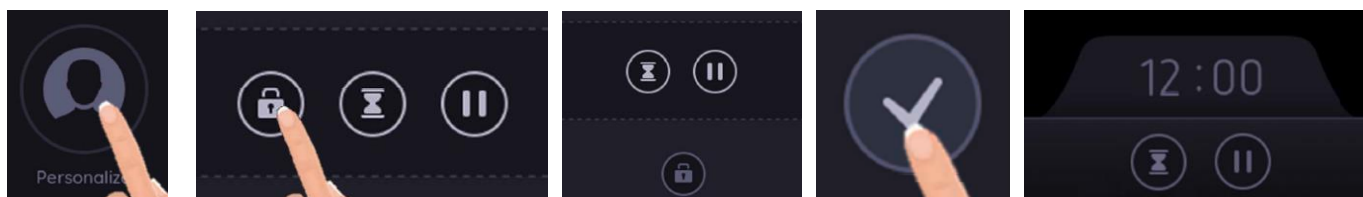
### Display

Funksjonene vises  
Favoritter åpnes

Bekreft innstillingen

Brukermeny

Den nye symbolmenyen vises i bunnen av skjermen (under klokken) under tilberedning.



## Barnesikring




Med barnesikringen forhindres det at barn ved en feiltakelse bruker platetoppen.

- **Aktivering av barnesikring:**

### Hva vil du

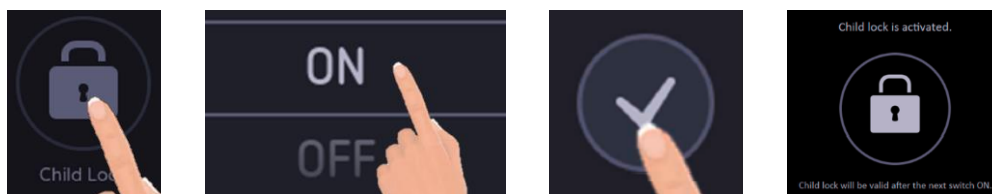
Gå inn brukermenyen  
Velg barnesikring  
Aktiver barnesikring  
Bekreft innstillingen

### Betjeningspanel

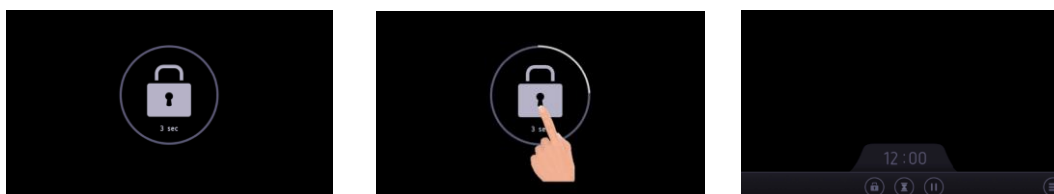
Trykk på [  ]  
Trykk på [  ]  
Skroll til «ON»  
Trykk på [  ] for å bekrefte valget

### Display

Funksjonene vises  
Barnesikringsfunksjonen åpnes  
Barnesikringen er aktivert  
Brukermeny



Hver gang platetoppen tennes, vises barnesikringssymbolet i displayet. Trykk på symbolet i 3 sekunder for å komme til startskjermen.



- **Deaktivering av barnesikringen:**

Hva vil du

Gå inn brukermenyen  
Velg barnesikring  
Deaktiver barnesikringen  
Bekreft innstillingen

Betjeningspanel

Trykk på [ ⌘ ]  
Trykk på [ 🔒 ]  
Skroll til «OFF»  
Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget

Display

Funksjonene vises  
Barnesikringsfunksjonen åpnes  
Barnesikringen er deaktivert  
Brukermeny

Barnesikringen er deaktivert, og startskjermen vises som normalt når platetoppen slås på.

## Lydsignal

Med denne funksjonen endres lydstyrken på lydsignalet.

- **Endring av lydstyrke:**

Hva vil du

Gå inn brukermenyen  
Velg lydsignal

Betjeningspanel

Trykk på [ ⌘ ]  
Trykk på [ 🔊 ]

Display

Funksjonene vises  
Lydsignalfunksjonen åpnes

Det er mulig å endre lydsignal for:

- Varlinger (lydsignal, bekreftelse av innstillinger osv. ...)
- Timer (lydsignal etter endt tilberedningstid)

Endring av lydstyrke

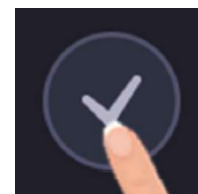
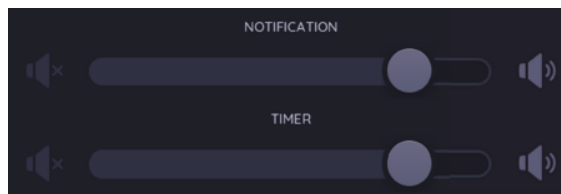
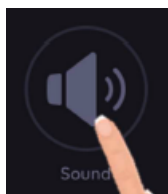
Bekreft innstillingen

Dra slideren til ønsket lydstyrke

Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget

Slideren viser lydstyrken

Brukermeny



## Lysstyrke

Med denne funksjonen endres lysstyrken i displayet.

- **Endring av lysstyrke:**

Hva vil du

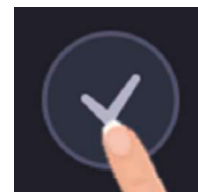
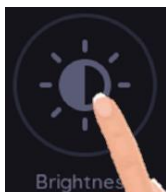
Gå inn brukermenyen  
Velg lysstyrke  
Endring av lysstyrke  
Bekreft innstillingen

Betjeningspanel

Trykk på [ ⌘ ]  
Trykk på [ ☀ ]  
Dra slideren til ønsket lysstyrke  
Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget

Display

Funksjonene vises  
Lysstyrkefunksjonen åpnes  
Slideren viser lysstyrken  
Brukermeny



## Klokkeslett

Med denne funksjonen endres klokkeslettet som vises på startskjermen.

- **Endring av klokkeslett:**

Hva vil du

Gå inn brukermenyen

Gå inn i klokkeslett

Still inn klokkeslett

Bekreft innstillingen

Betjeningspanel

Trykk på [ ⌂ ]

Trykk på [ ⌚ ]

Skroll for å stille inn timer og minutter

Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget

Display

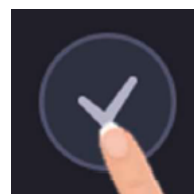
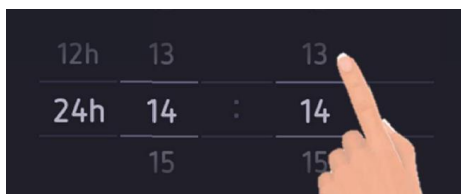
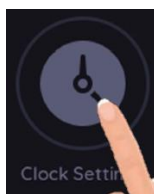
Funksjonene vises

Klokkeslettfunksjonen åpnes

Klokkeslettet er stilt inn

Brukermeny

Man kan velge mellom 24-timers og 12-timers ur.



## Språk

Med denne funksjonen velges ønsket språk.

- **Endring av språk:**

Hva vil du

Gå inn i brukermenyen

Gå inn i språk

Velg språk

Bekreft innstillingen

Betjeningspanel

Trykk på [ ⌂ ]

Trykk på [ 🌐 ]

Skroll til ønsket språk

Trykk på [ ✓ ] for å bekrefte valget

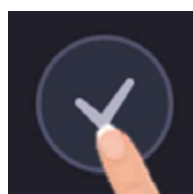
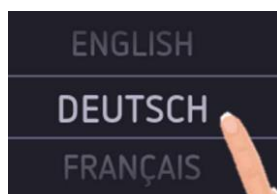
Display

Funksjonene vises

Språkfunksjonen åpnes

Språket er stilt inn

Brukermeny



## Fabrikkinnstilling

Med denne funksjonen nullstilles alle innstillinger.

- **Nullstilling:**

### Hva vil du

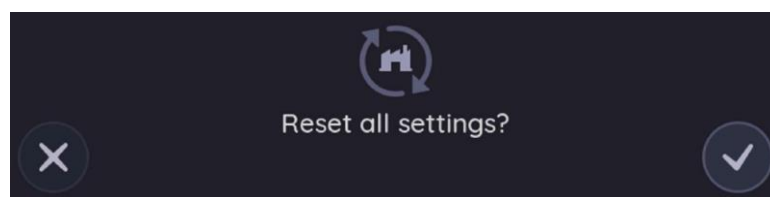
Gå inn i brukermenyen  
Gå inn i fabrikkinnstilling  
åpnes  
Nullstill alle innstillinger  
**eller**  
Angre nullstilling  
lukkes

### Betjeningspanel

Trykk på [ ⌂ ]  
Trykk på [ Ⓜ ]  
Trykk på [ ✓ ]  
Trykk på [ ✕ ]

### Display

Funksjonene vises  
Fabrikkinnstillingsfunksjonen  
Fabrikkinnstillingene er tilbakestilt  
Fabrikkinnstillingsfunksjonen



## KONFLIKTHÅNDTERING

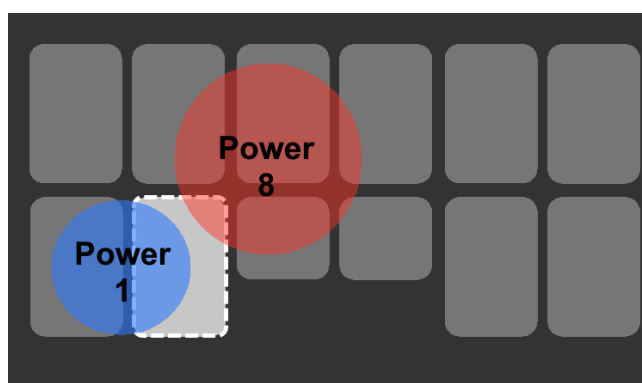
---

Det kan oppstå følgende konflikter under tilberedningen:

- Varmetrinnskonflikt
- Plasseringskonflikt
- Konflikt vedrørende grensesnitt / betjeningspanel
- Konflikt på grunn av størrelse på kokekaret

### Varmetrinn

Ugunstig plassering av kokekar på platetoppen (på samme induksjonsspole) i kombinasjon med en stor forskjell i varmetrinn resulterer i en konflikt.

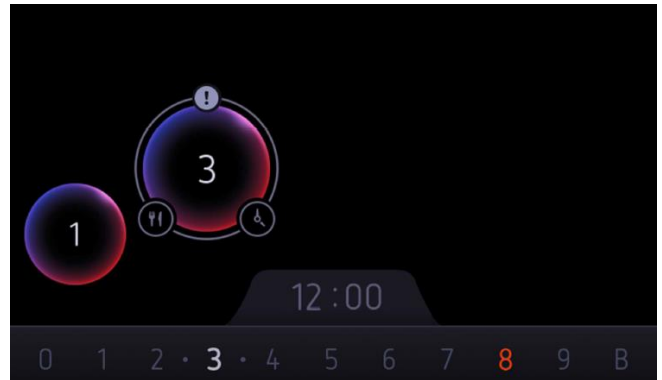
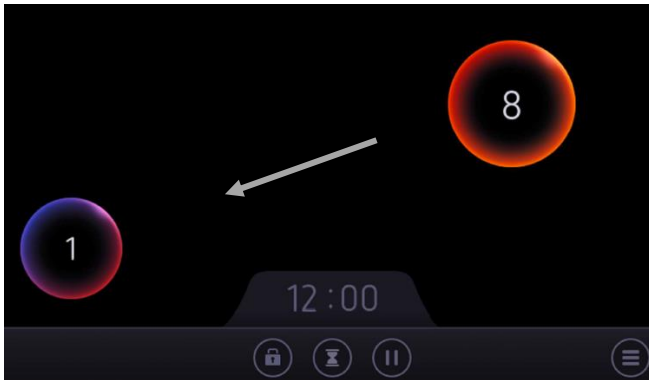


På grunn av sikkerhetsårsaker prioriteres kokekaret med det laveste varmetrinnet (blå – varmetrinn [ 1 ]).

Dette betyr at induksjonsspolen (hvit) kun sender den varmen som er stilt inn på kokekaret (blå). Den andre kokekaret (rød – varmetrinn [ 8 ]) får dermed kun den samme varmen som er stilt inn på kokekaret (blå). Derfor reduseres varmetrinnet på kokekaret (rød).

- **Eksempel 1:**

Kokekaret med varmetrinn [ 8 ] flyttes til en induksjonsspole der det allerede står et kokekar.



Det oppstår en varmetrinnskonflikt:

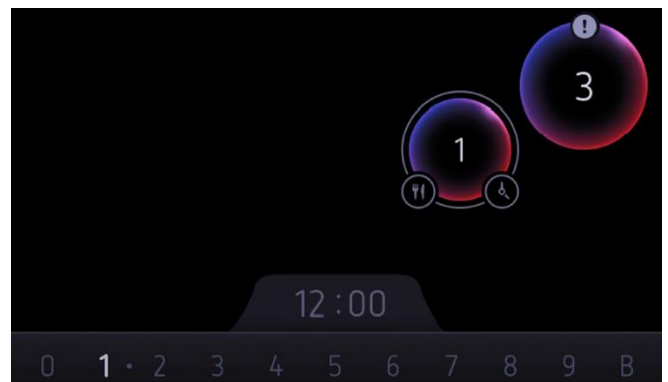
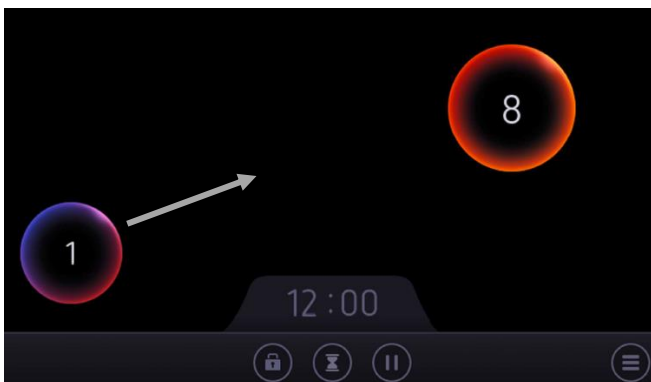
- Varmetrinnet på det kokekaret som flyttes, reduseres til høyest mulig varmetrinn, som i dette eksempelet er [ 3 ].
- Displayet viser det opprinnelig valgte varmetrinnet [ 8 ] (markert med rødt) og det høyest mulige varmetrinnet [ 3 ] (markert med hvitt).
- Øverst på sonesymbolet lyser et utropstegn, som indikerer at det er en konflikt.

- **Løsningsmulighet 1:**

- Flytt kokekaret innen 10 sekunder (bort fra den induksjonsspolen som skaper konflikten). Det opprinnelig valgte varmetrinnet [ 8 ] tilbakestilles automatisk.
- Aksepter det reduserte varmetrinnet. Konfliktvisningen forsvinner etter 10 sekunder.
- Juster differansen på varmetrinnene.

- **Eksempel 2:**

Kokekaret med varmetrinn [ 1 ] flyttes til en induksjonsspole der det allerede står et kokekar.



Det oppstår en varmetrinnskonflikt:

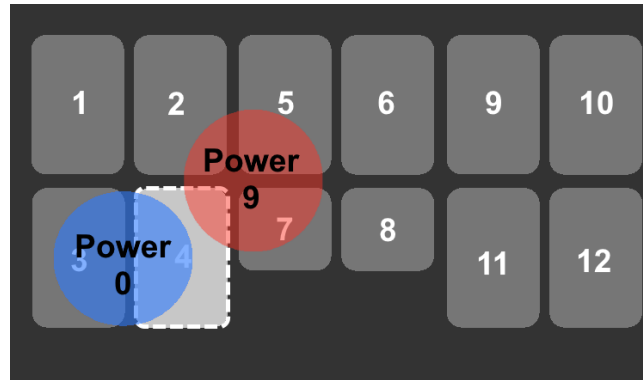
- På grunn av sikkerhetsårsaker prioriteres kokekaret med det laveste varmetrinnet.
- Varmetrinnet på kokekaret med varmetrinn [ 8 ] reduseres til høyeste mulige varmetrinn, som i dette eksempelet er [ 3 ].
- Øverst på sonesymbolet lyser et utropstegn, som indikerer at det er en konflikt.

- **Løsningsmulighet 2:**

- Flytt kokekaret innen 10 sekunder (bort fra den induksjonsspolen som skaper konflikten). Det opprinnelig valgte varmetrinnet [ 8 ] tilbakestilles automatisk.
- Aksepter det reduserte varmetrinnet. Konfliktvisningen forsvinner etter 10 sekunder.
- Juster differansen på varmetrinnene.

- **Eksempel 3:**

Det plasseres et kokekar på en induksjonsspole der det allerede står et kokekar.



Kokekaret med varmetrinn [ 9 ] får varme fra induksjonsspole 2, 4, 5 og 7.

Hvis et annet kokekar uten varmetrinn plasseres på induksjonsspole 3 og 4, oppstår det en varmekonflikt på induksjonsspole 4.

Induksjonsspole 4 gir derfor ingen varme til kokekaret med varmetrinn [ 9 ], da det er plassert et annet kokekar på samme induksjonsspole med varmetrinn [ 0 ].

- **Løsningsmulighet 3:**

- Still inn varmetrinn på kokekaret som sist ble satt på platetoppen.
- Flytt kokekaret.



## Plassering

Denne plasseringskonflikten oppstår hvis kokekarets plassering er uklar. Denne konflikten vises i displayet. Løft et eller flere kjeler/panner for å løse problemet. Kokekaret registreres som nytt kokekar på platetoppen, alle innstillinger nullstilles.

Eksempel:

- 2 kjeler/panner plasseres samtidig på platetoppen.
- 2 kjeler/panner flyttes samtidig fra platetoppen.

## Grensesnitt / Betjeningspanel

Displayet viser ikke korrekt plassering av kokekaret på platetoppen. Flytt kokekaret for å løse konflikten. Det er nå mulig å se innstilt varmetrinn.

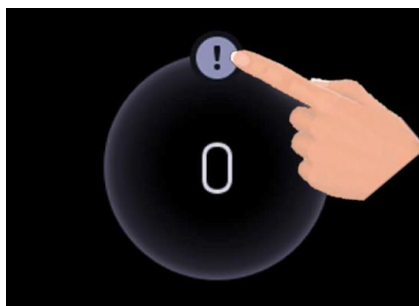
Det kan maks. plasseres 6 kjeler/panner på platetoppen.

## Kokekarets størrelse

Induksjonstoppen registrerer hvis bunndiameteren på kokekaret er større enn 100 mm og mindre enn 145 mm. Kokekar med liten bunndiameter kan ikke benyttes alle steder på platetoppen. En induksjonsspole må dekkes min. 10 % for å kunne gi varme til kokekaret. Hvis et kokekar ikke blir varmet opp, må det flyttes til en annen posisjon på platetoppen.

Når det velges sone via sonesymbolet på displayet, vises dette sonesymbolet med grå farge, og et utropstegn lyser i toppen av sonesymbolet hvis kokekaret er for lite. Trykk på utropstegnet for å få informasjon om feilen.

Eksempel:



# KOKEKAR OG VARMETRINN

---

## Egnede kokekar

- Kun gryter og panner med magnetiserbar bunn kan brukes (rustfritt stål, emaljert stål, støpejern).

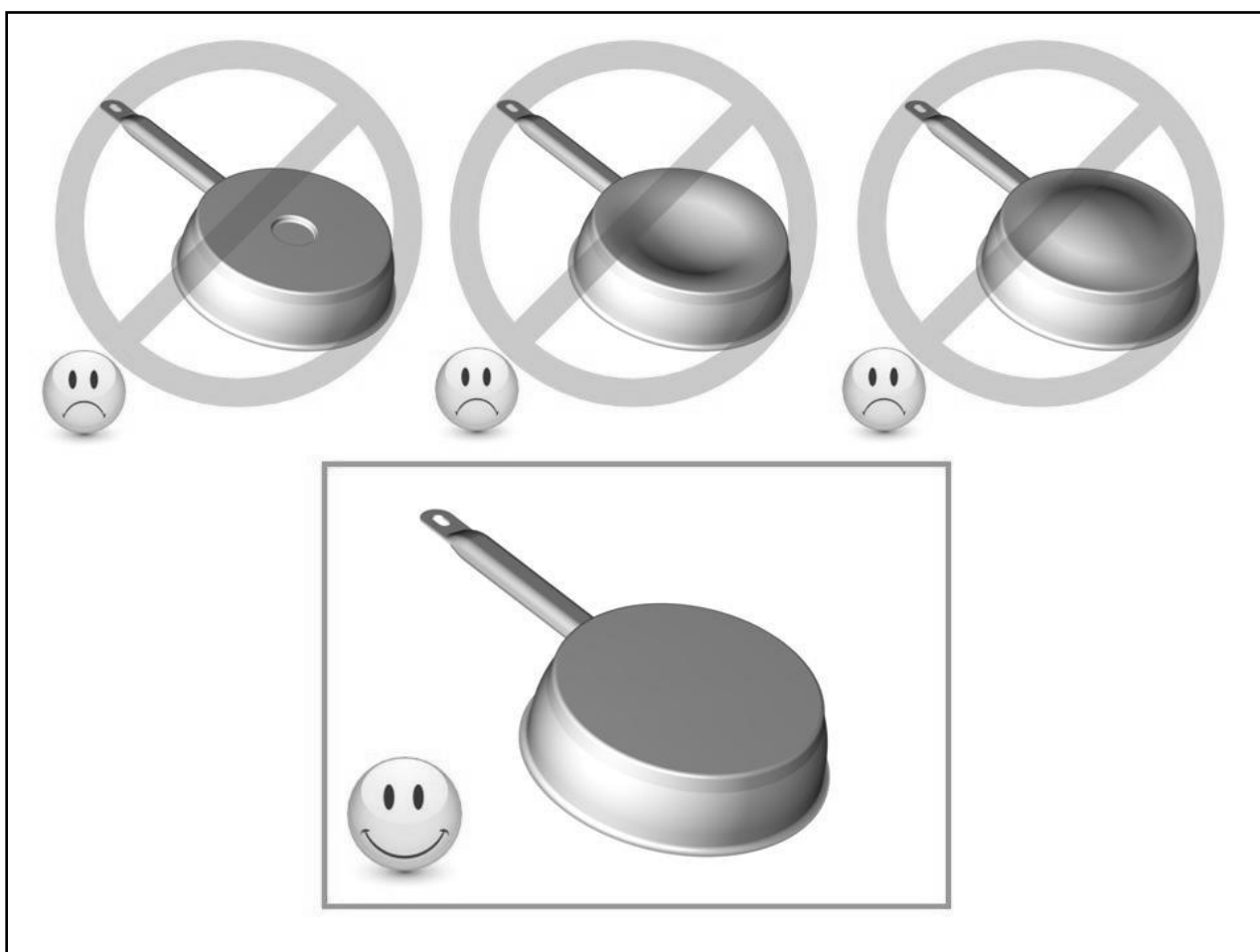
## Ikke-egnete kokekar

- Kokekar av aluminium og kobber uten magnetisk bunn.
- Kokekar av glass, keramikk og steintøy.
- Kokekar av rustfritt stål uten magnetiserbar bunn.

For å finne ut om et kokekar er egnet, kan du foreta denne enkle testen: Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet.

Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret ikke er egnet, blir tallet for effektinnstilling erstattet av symbolet [ U ].

**Merk:** Visse kokekar kan lage litt støy når de settes på en induksjonsplatetopp. Dette har ingen betydning for tilberedningen.



## Kokekarenes diameter

Kokesonene reagerer ikke på kokekar som har mindre diameter enn den som anbefales. Denne diameteren varierer for de forskjellige sonene.

For å oppnå best resultat anbefaler vi at du setter kokekarene midt på kokesonen.

## Varmetrinn

1 til 2	Smelte Gjenoppvarming	Sauser, smør og sjokolade Ferdigretter
2 til 3	Småkoke Tining	Ris, pudding, sukker og sirup Grønnsaker, fisk og frysevarer
3 til 4	Damping	Grønnsaker, fisk og kjøtt
4 til 5	Videre tilberedning etter koking	Poteter, suppe, pasta og friske grønnsaker
6 til 7	Koking Småkoke	Kjøtt, egg og pølser Gulasj
7 til 8	Koking	Poteter
9	Steking Oppkoking	Biffer og omelett Vann
B	Steking Oppkoking	Biffer Oppkoking av større mengder vann

## RENGØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at plastgjenstander, aluminiumsfolie eller lignende ikke kommer i berøring med en varm kokesone. Skulle det skje, må du straks fjerne det som har brent på, med en glasskrape og deretter rense platen med et spesialrensemiddel. Det samme gjør seg gjeldende hvis det er sølt sukker, syltetøy eller andre sukkerholdige matvarer på en varm kokesone.

Sørg for at både kokekar og kokesoner er helt tørre før kokekaret settes på platen.

Platetoppen må ikke rengjøres med etsende eller skurende rengjøringsmidler. Bruk heller ikke kniv for å fjerne overkok som sitter fast. Ikke bruk damprenser ved rengjøring av platetoppen.

Damptrykket kan medføre varige skader på overflaten og på de strømførende delene.

Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som skyldes bruk av damprenser. Hvis du behandler platen regelmessig med et spesialrensemiddel, holder den seg pen og blir samtidig motstandsdyktig overfor smuss og flekker. Vask deretter platen med kaldt vann og tørk til slutt av overflaten omhyggelig.

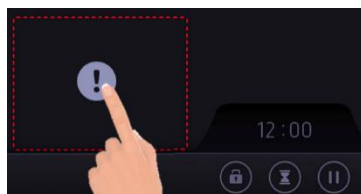
## FEILFINNING

### **Platetoppen/sonene slås ikke på:**

- Platetoppen er ikke koblet til.
- Det har gått en sikring
- Låsefunksjonen er aktivert.
- Displayet er dekket med vann eller fett.
- Displayet er tildekket.

### **Displayet viser [ ! ]:**

- Det står ikke et kokekar på sonen.
- Kokekaret er uegnet til induksjon.
- Kokekarets bunndiameter er for lite.
  - Eksempel:



### **Displayet viser [ E ]:**

- Elektronikkfeil.
- Avbryt strømmen fra platetoppen, og koble den til igjen.

### **En eller flere kokesoner slår seg av mens de er i bruk.**

- Sikkerhetssystemet er aktivert.
- Du har glemt å slå av en sone / sonen har stått på for lenge.
- En eller flere touch-knapper er tildekket.
- Kokekaret er tomt og bunnen er overopphetet.
- Platetoppen er utstyrt med en sikkerhetsforanstaltning som automatisk reduserer varmetrinn for å forhindre overoppheting.

### **Kjøleviften fortsetter etter at platetoppen er slått av.**

- Dette er helt normalt, kjøleviften beskytter de elektroniske komponentene.
- Kjøleviften stopper automatisk.

### **Den automatiske tilberedningen starter ikke:**

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

### **Displayet viser [ 🔒 ]:**

- Se avsnittet: «Lås».

### **Displayet viser [ 🍲 ] eller [ 🍲 ] eller [ 🗑️ ]:**

- Se avsnittet: «Keep Warm» / Automatisk koke- og tilberedningssensor.

### **Displayet viser [ II ] eller [ ▶ ]:**

- Se avsnittet «Pausefunksjon».

### **Displayet viser [ E8 ]:**

- Ventilasjonsåpningen er blokkert. Fjern blokkeringen.

### **Displayet viser [ Er21 ]:**

- Platetoppen er overopphetet. Slå den av. La den avkjøle, og slå den deretter på igjen.

### **Displayet viser [ Er31 ]:**

- Platetoppen er ikke koblet til. Kontroller tilkoblingen.

### **Displayet viser [ Er47 ]:**

- Platetoppen er ikke koblet til. Kontroller tilkoblingen.

### **Displayet viser [ Er61 ]:**

- Platetoppen er ikke koblet til. Kontroller tilkoblingen.

### **Displayet viser [ Er62 ]:**

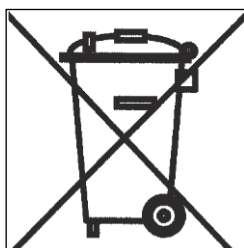
- Uklar plassering av kokekar. Flytt kokekaret.

**Hvis symbolene fortsatt lyser etter ovenstående problemløsning, kontakt service.**

## **MILJØBESKYTTELSE**

---

- Emballasjen er valgt ut fra miljømessige hensyn og er resirkulerbar.
- Produktet inneholder deler som kan skada miljøet og må derfor behandles som spesialavfall. Delene er nødvendig for produktets funksjonalitet.



- Produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
- Kasserte produkter må leveres på nærmeste gjenbruksstasjon.

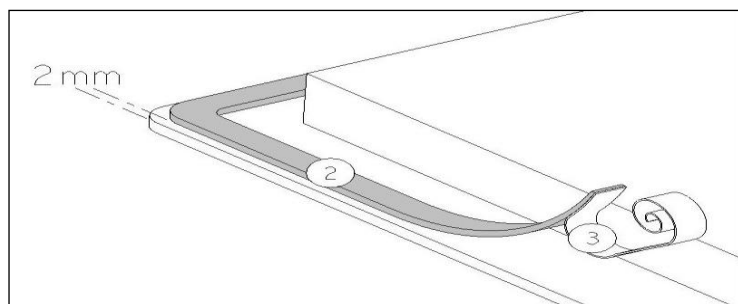
# INSTALLASJON

Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.

Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette. skal foretages af en aut. installatør.

## Slik fester du tetningslisten

Tetningslisten sørger for at det ikke trenger vann og fuktighet ned mellom platetoppen og benkeplaten. Derfor er det meget viktig at du fester tetningslisten som vist på tegningen.



Fest tetningslisten (2) to millimeter fra glassets ytterkant – etter at du har fjernet den beskyttende papirstrimmelen (3).

Type	Utskjæring i benkeplate		Platetoppens glassoverflate			Utskjæring for planliming			
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse	Bredde	Dybde	Tykkelse	Radius
WIP95FACD	900	490	950	520	4	956	526	4	8

- **Avstanden fra vegg (bakvegg eller sidevegger) til platetoppen må være min. 50 mm.**
- Platetoppen har varmebeskyttelsesklasse Y. Det betyr at det kan være høye skap på den ene siden av platetoppen og på baksiden, **mens det på den andre siden ikke kan være skap som er høyere enn selve platetoppen.**
- Platetoppen er beregnet for innbygging og må bare tilkobles av en autorisert servicemontør. Benkeplaten skal være varmebestandig og kunne tåle temperaturer på opptil 100° C. Det samme gjelder for side-/bakvegger i umiddelbar nærhet av platetoppen.
- Noen materialer som brukes ofte til fremstilling av benkeplater, tåler ikke fuktighet. Bruk derfor et spesielt lim for å beskytte utskjæringen. Dersom benkeplaten er forsynt med et laminat, må både laminatet og limet være varmebestandig.
- Installer ikke platetoppen over en oppvaskmaskin eller en ikke ventilert ovn.
- For å sikre god ventilasjon rundt platetoppen må du sørge for at det er en klaring på undersiden av platetoppen på min. 2 cm.
- Hvis det monteres en skuff under platetoppen, må brannfarlige/brennbare objekter ikke under noen omstendigheter plasseres der.
- Avstanden mellom platetoppen og en avtrekkshette skal følge de retningslinjene som gis i bruksanvisningen for avtrekkshetten.
- Pass på at strømledningen ikke blir klemt etter installasjon.
- **Advarsel:** Bruk kun produsentens vedlikeholdsprodukter eller vedlikeholdsprodukter foreslått av produsenten og beskrevet i bruksanvisningen, samt vedlagte vedlikeholdsprodukter. Bruk av uegnede vedlikeholdsprodukter kan forårsake skade.

# ELEKTRISK INSTALLASJON

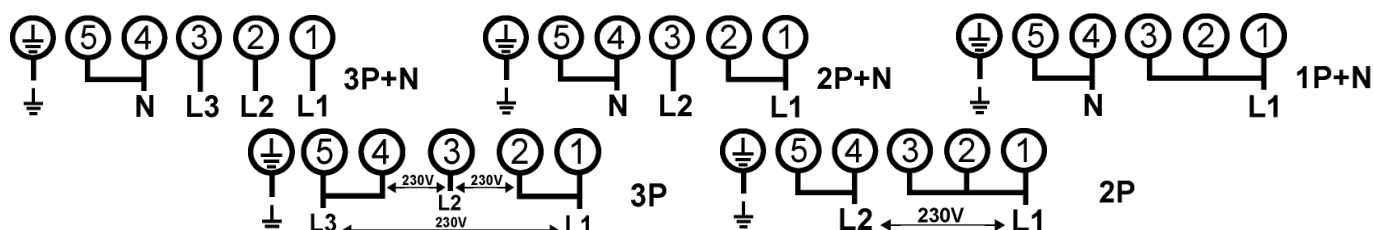
- Platetoppen må bare tilkobles av en autorisert elektroinstallatør.
- Installasjon utført av usakkyndige kan medføre betydelig risiko for brukeren. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for dette.
- Platetoppen må jordes ifølge forskriftene for sterkstrøm.
- Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.
- Platetoppens strømforsyning må ha en flerpolet bryter. Kontaktåpningen må være minst 3 mm, og bryteren bør være plassert i nærheten av platetoppen.
- Tilkoblingen må ikke skje ved hjelp av skjøteledning eller multistøpsel.
- Ledningen må bare skiftes ut av en autorisert elektroinstallatør.
- Du finner de nødvendige tilkoblingsdata på typeskiltet.

## Viktig!

- Dette apparatet skal tilsluttes 230 V~ 50/60 Hz.
- Platetoppen må jordes ifølge forskriftene for sterkstrøm. Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.
- Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.
- Tilkoblingsboksen finnes på undersiden av platetoppen. Ta av dekselet med en skrutrekker. Stikk den inn i åpningen og vipp av dekselet.

Land	Tilkoblingsforhold	Tilkobling	Ledn. tverrsnitt	Ledn.type	Amp
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	3 Faser + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
DK-S-FIN	400V~ 50/60Hz	2 Faser + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
DK-S-FIN	230V~ 50/60Hz	1 Faser + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
NO	230V~ 50/60Hz	3 Faser	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
NO	230V~ 50/60Hz	2 Faser	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *

(\* ) Kalkuleret efter standard EN 60 335-2-6



**Viktig! Sørg for at alle kabler er korrekt tilsluttet og fastmontert.**

**Produsenten/importøren kan ikke gjøres erstatningsansvarlig for skader som oppstår som følge av manglende eller defekt jording.**

# GARANTI

---

Det ytes 2 års garanti på fabrikasjons- og materialfeil på platetoppen fra dokumenteret kjøpedato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjørsel. Ved henvendelser og service ber vi deg opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysninger kan du finne på produktets typeskilt. Skriv dem eventuelt ned i denne bruksanvisningen slik at du har dem for hånden. Det gjør det lettere for serviceteknikeren å finne de riktige reservedelene.

## Garantien dekker ikke

Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil  
Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler  
Hvis ufaglærte har installert eller reparert platetoppen  
Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt  
Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

## Transportskader

Eventuelle transportskader SKAL anmeldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. Hvis ikke kundens krav kunne avvises. En transportskade som konstateres ved levering fra forhandleren til kunden, er primært en sak mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden har stått for transporten av produktet selv, påtar leverandøren seg ikke noen forpliktelse i forbindelse med en eventuell transportskade

## Ubegrunnet servicebesøk

Dersom du tilkaller en servicemontør og det viser seg at du kunne ha rettet feilen selv ved å følge anvisningene i denne bruksanvisningen eller skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for besøket, da garantien BARE dekker fabrikasjonsfeil.

## Næringskjøp

Næringskjøp er ethvert kjøp av produkter som ikke brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller næringslignende formål (restaurant, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere. I forbindelse med næringskjøp ytes det INGEN garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet for bruk i en vanlig husholdning.

# SERVICE

---

ServiceCompaniet AS, Gladengveien 8, 0661 Oslo.

Postboks 6469 – Etterstad, 0605 Oslo.

Telefon: 23 89 72 66

Faks: 22 68 54 00

Mail: [info@servicecompaniet.no](mailto:info@servicecompaniet.no)

