

Brugsanvisning

WIP60ICW
WIP78ICW

Kære kunde,

Tak for, at du har valgt vores induktionskogeplade.

For at bruge apparatet på den bedst mulige måde anbefaler vi, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt og gemmer den til senere reference.

OVERSIGT

SIKKERHEDSANVISNINGER	3
FORHOLDSREGLER FØR BRUG	3
BRUG AF APPARATET	3
FORHOLDSREGLER FOR IKKE AT BESKADIGE APPARATET	4
FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF FEJL PÅ APPARATET	6
ANDRE FORHOLDSREGLER	6
BESKRIVELSE AF APPARATET	7
TEKNISKE DATA	7
BETJENINGSPANEL	8
BRUG AF APPARATET	9
DISPLAY	9
VENTILATION	9
OPSTART OG BETJENING	11
FØR FØRSTE BRUG	11
INDUKTIONSPRINCIPPET	11
FØLSOM TOUCH-BETJENING	11
"SLIDER" TIL INDSTILLING AF VARMETRIN	11
OPSTART	12
REGISTRERING AF KOEGREJ (PAN DETECTION)	12
FLYT GRYDE	12
INDIKATION AF RESTVARME	13
BOOSTER OG DOUBLE BOOSTER FUNKTION	13
EFFEKTSTYRING	13
AUTOMATISK TILBEREDNING	14
TIMER	14
ÆG-TIMERFUNKTION	15
PAUSEFUNKTION	17
RECALL-FUNKTION	17
KEEP-WARM-FUNKTION	17
BRO-FUNKTION	18
GRILL FUNCTION	18
CHEF-FUNKTION	18
TIDSTÆLLER	19
BØRNESIKRING	19
COOKING SUPPORT FUNCTION (CSF)	20
KOGNING:	20
DAMPNING:	21
PASTA:	22
STEGNING:	23
HOLD TEMPERATUR:	24
INDSTILLINGSMENU:	25
GODE RÅD TIL TILBEREDNING	27
KOEGREJ	27
KOEGREJETS STØRRELSE	27
EKSEMPLER PÅ INDSTILLING AF EFFEKT FOR TILBEREDNING	28
VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING	28
MILJØBESKYTTELSE	28
HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS DER OPSTÅR ET PROBLEM	29
INSTALLATIONSVEJLEDNING	30
EL-TILSLUTNING	31

SIKKERHED

Forholdsregler før brug

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

Brug af apparatet

- Sluk for varmezonerne efter brug.
- Hold øje med madlavning med fedt eller olie: det kan hurtigt antænde.
- Pas på ikke at brænde dig under eller efter brug af apparatet.
- Sørg for, at ingen ledninger fra faste eller bevægelige apparater kommer i kontakt med glasset eller den varme gryde
- Opbevar ikke magnetiserbare genstande (kreditkort, lommeregner og disketter) tæt ved en tændt kogeplade, da de derved kan beskadiges.

- Genstande af metal såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Generelt må der ikke placeres andre metalgenstande end kogegrej på glasoverfladen. Hvis kogepladen aktiveres utilsigtet, eller der er resterende varme, kan disse varme, smelte eller endda brænde.
- Tildæk aldrig apparatet med et klæde eller et beskyttelseslag. Dette bliver meget varmt og kan bryde i brand.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de relaterede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Forholdsregler for ikke at beskadige apparatet

- Kogegrej med ujævn eller beskadiget bund (ikke emaljerede støbejernsgryder) kan beskadige det keramiske glas.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige keramisk glas.
- Undgå at tabe genstande, selv små, på det vitrokeramiske glas.
- Undgå at ramme glassets kanter med gryder.
- Sørg for, at apparatets ventilation fungerer i henhold til producentens anvisninger.
- Placer eller efterlad ikke tomme gryder på vitrokeramiske kogeplader.
- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsplader må ikke komme i kontakt med varmezonerne. Dette kan forårsage brud på eller andre ændringer af det vitrokeramiske glas ved afkøling: Sluk for apparatet og tag dem straks ud af den varme varmezone (pas på du ikke brænder dig).
- **ADVARSEL:** Madlavning på en kogeplade med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og kan resultere i brand
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal være overvåget. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.

- **ADVARSEL:** Fare for brand: placer ikke genstande på kogepladen.
- Placer aldrig en varm beholder over betjeningspanelet.

- Hvis der er placeret en skuffe under det indlejrede apparat, skal du sørge for, at afstanden mellem skuffens indhold og den nederste del af apparatet er stor nok (2 cm). Dette er afgørende for at garantere korrekt ventilation.
- Læg aldrig brændbare genstande (f.eks. sprays) i skuffen under den vitrokeramiske kogeplade. Eventuelle bestikskuffer skal være varmebestandige.

Forholdsregler i tilfælde af fejl på apparatet

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

Andre forholdsregler

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



**BRUG AF DÅRLIG KVALITET KOEGREJ ELLER
INDUKTIONS-ADAPTERPLADE (TIL IKKE-MAGNETISK
KOEGREJ)**

**MEDFØRER BORTFALD AF GARANTIEN PÅ
PRODUKTET.**

**I SÅ FALD KAN PRODUCENTEN IKKE HOLDES
ANSVARLIG FOR SKADER PÅ KOGEPLADEN
OG/ELLER OMGIVELSERNE.**



BESKRIVELSE AF APPARATET

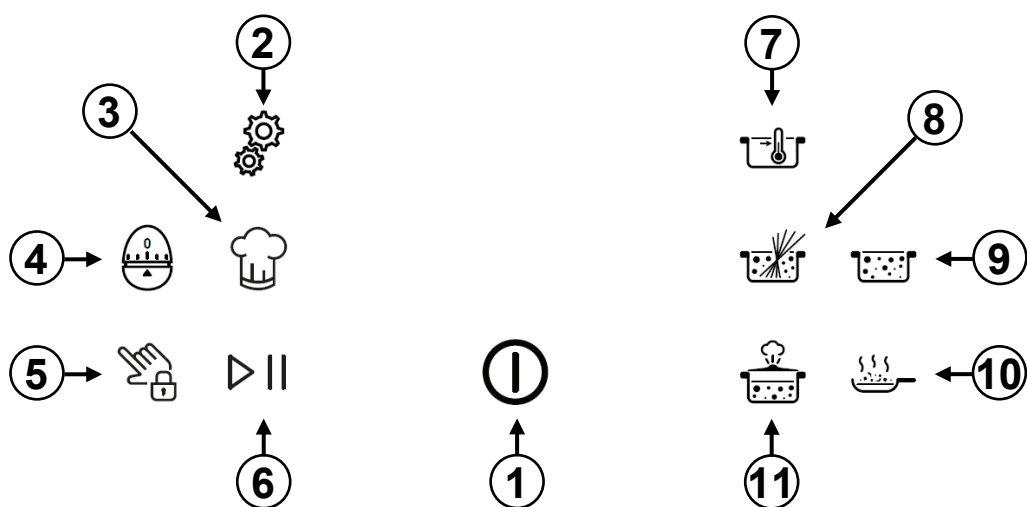
Tekniske data

Type	WIP60ICW	WIP78ICW
Total effekt	7400 W	11100 W
Energiforbrug for kogepladen EC _{kogeplade} **	167,1 Wt/kg	166,1 Wt/kg
Forreste venstre varmezone	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
Standardiseret kogegrej-kategori**	A	A
Energiforbrug EC _{cw} **	169,9 Wt/kg	169,9 Wt/kg
Bageste venstre varmezone	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
Standardiseret kogegrej-kategori**	B	C
Energiforbrug EC _{cw} **	170 Wt/kg	158,5 Wt/kg
Bageste højre varmezone	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
Standardiseret kogegrej-kategori**	B	B
Energiforbrug EC _{cw} **	170 Wt/kg	170 Wt/kg
Forreste højre varmezone	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
Standardiseret kogegrej-kategori**	C	B
Energiforbrug EC _{cw} **	158,5 Wt/kg	170 Wt/kg
Bageste midterste varmezone	-	220x180 mm
Minimum registrering		Ø 100 mm
Nominel effekt*		2100 W
Booster-effekt*		2650 / 3700 W
Standardiseret kogegrej-kategori**		A
Energiforbrug EC _{cw} **		169,9 Wt/kg
Forreste midterste varmezone	-	220x180 mm
Minimum registrering		Ø 100 mm
Nominel effekt*		2100 W
Booster-effekt*		2650 / 3700 W
Standardiseret kogegrej-kategori**		C
Energiforbrug EC _{cw} **		158,5 Wt/kg

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

Betjeningspanel

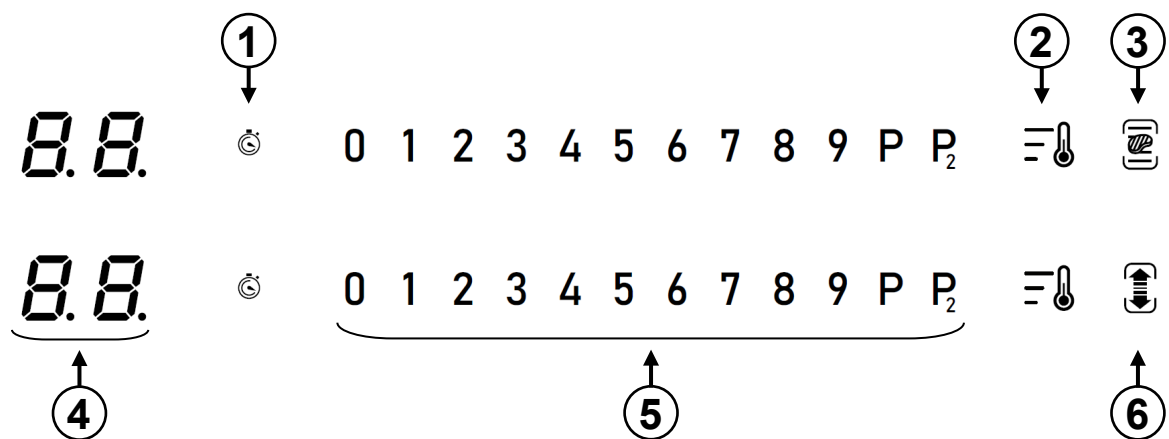
Generelt panel



Nr.	Tast	Detaljer
1	Tænd/sluk	Tænd/sluk kogepladen
2	Indstilling	Indstillingsmenu
3	Chef	Chef-funktion
4	Æg-timer	Uafhængig timer
5	Børnelås	Låsning af betjeningspanel
6	Pause/genkalde	Pause/genkalde-funktion
7	Hold*	Hold temperatur*
8	Pasta*	Pastafunktion*
9	Kogning*	Kogefunktion*
10	Stege*	Stegefunktion*
11	Damp*	Dampfunktion*

*CSF = Cooking Support Functions

Zonepanel



Nr.	Tast	Detaljer
1	Timer/tidstæller	Timer- og tidstæller-funktion
2	Hold varm	Hold varm-funktion
3	Grill	Grillfunktion
4	Effekt/timer-display	Display til visning af effekt og timer
5	Slider	Zone for effektvalg og zone for timerindstilling
6	Bro	Kombinerer to kogezone i én

BRUG AF APPARATET

Display

Display	Angivelse	Beskrivelse
0	Nul	Kogezonen er stadig aktiveret
1...9	Varmetrin	Valg af varmetrin
—	Intet kogegrej registreret	Intet kogegrej eller utilstrækkeligt kogegrej
A	Varmeaccelerator	Automatisk tilberedning
E / Er	Fejlmeddelelse	Elektronisk fejl
H	Resterende varme	Kogezonen er stadig varm
- / = / E	Keep warm	Oprethold automatisk temperaturen ved ca. 44, 70 eller 94°C
P	Booster	Booster er aktiveret
P2	Dobbelt Booster	Dobbeltbooster er aktiveret
L	Låsning	Betjeningspanelet er låst
	Pause	Kogepladen er på pause
bo	Kogning (CSF*)	Kogefunktionen er aktiveret.
St	Dampning (CSF*)	Dampfunktionen er aktiveret.
PA	Pasta (CSF*)	Pastafunktionen er aktiveret.
Fr	Stegning (CSF*)	Stegefunktionen er aktiveret.
Ho	Hold (CSF*)	Hold temperatur-funktionen er aktiveret

*CSF = *Cooking Support Functions*

Ventilation

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

OPSTART OG BETJENING

Før første brug

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

Induktionsprincippet

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

Kogegrejet skal være egnet:

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

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til kogegrejets størrelse. Kogegrej med for lille diameter fungerer muligvis ikke. Denne diameter varierer i forhold til kogezone diameter. Hvis kogegrejet ikke er egnet til induktionskogepladen, vil det ikke blive vist på skærmen, eller displayet viser [$\frac{U}{-}$].

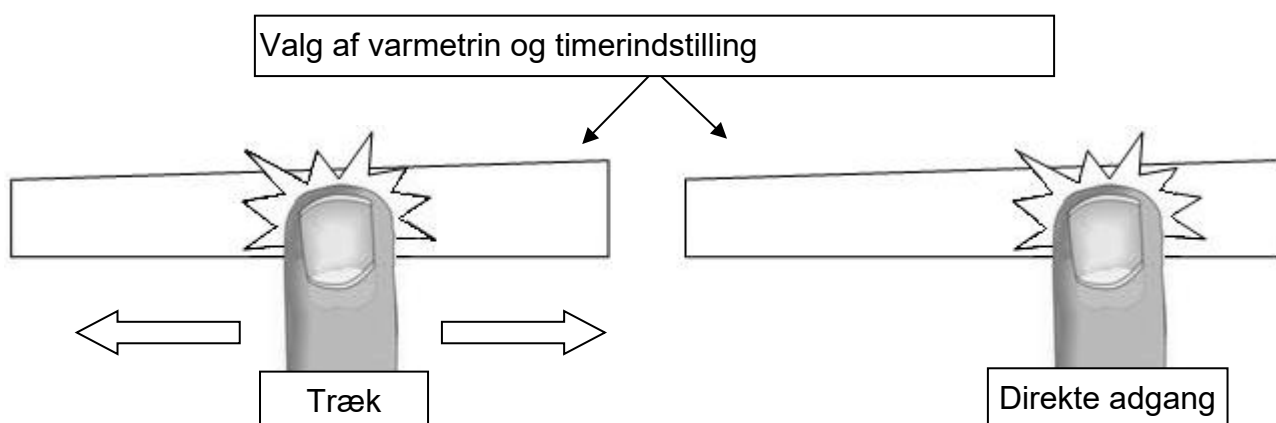
Følsom touch-betjening

Induktionskogepladen er udstyret med elektronisk betjening med følsomme touch-taster. Når din finger trykker på tasten, aktiveres den tilsvarende kommando. Denne aktivering valideres af en kontrollampe, et bogstav eller et tal i displayet og/eller en "bip"-lyd.

For normal brug skal du kun trykke på én tast ad gangen.

“SLIDER” til indstilling af varmetrin

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



Opstart

- **Tænd/sluk kogepladen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
For at starte	Tryk på tasten [$\text{\textcircled{1}}$] i 2 sekunder	Animation af slider
For at stoppe	Tryk på tasten [$\text{\textcircled{1}}$] i 2 sekunder	Displayet slukker eller viser [<i>H</i>]

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

- **Start/afbryd en tilberedningsproces:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[$\text{\textcircled{0}}$]
Hæv varmetrinnet	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[<i>1</i>] til [<i>9</i>] / [<i>P</i>] / [<i>P2</i>]
Reducer varmetrinnet	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod venstre	[<i>9</i>] til [<i>1</i>]
Sluk	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod venstre til [$\text{\textcircled{0}}$]	[$\text{\textcircled{0}}$] eller [<i>H</i>]

Varmetrinnet kan indstilles fra 0 til P2, med halvt effektniveau (f.eks. [*7.5*]). Hvis der ikke foretages yderligere, slukker kogepladen efter ca. 20 sekunder af sikkerhedsmæssige årsager.

Registrering af kogegrej

Registrering af kogegrej sørger for sikkerheden. Induktionen virker ikke:

- Der er ikke noget kogegrej på kogezone, eller kogegrejet er ikke egnet til induktion I så fald er det umuligt at øge effekten, og displayet viser [$\text{\textcircled{L}}$]. Dette symbol forsvinder, når en gryde/pande placeres på kogezone.
- Hvis gryde/panden fjernes fra kogezone, stopper operationen. Displayet viser [$\text{\textcircled{L}}$]. Symbolet [$\text{\textcircled{L}}$] forsvinder, når gryden/panden sættes tilbage på kogezone. Tilberedningen fortsætter med det samme varmetrin som før.

Efter brug skal du slukke for varmeelementet: lad ikke registrering af kogegrej [$\text{\textcircled{L}}$] være aktiv.

Flyt gryde

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

Flyt kun én gryde ad gangen.

Indikation af restvarme

Når en kogezone eller hele kogepladen slukkes, er kogezoneerne stadig varme og indikerer [H] på displayet.

Symbolet [H] forsvinder, når kogezoneerne kan berøres uden risiko.

Så længe indikatorerne for restvarme lyser, må du ikke røre ved kogezoneerne og ikke placere varmfølsomme genstande på dem. **Der er risiko for forbrændinger og brand.**

Booster- og dobbeltbooster-funktion

Booster-funktionen [P] og dobbeltbooster-funktionen [P²] giver den valgte kogezone et effektboost.

Hvis denne funktion er aktiveret, arbejder kogezoneerne i 15 minutter med en ultrahøj effekt.

Booster-funktionen er f.eks. nyttig til at opvarme store mængder vand til ris, pasta eller nudler.

- **Start/stop af booster-funktion:**

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

- **Start/stop dobbeltbooster-funktion:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogezone	Placer kogegrej	[0]
Start booster-funktionen	Træk til [P ²] på "SLIDEREN"	[P ²]
Sluk for booster-funktionen	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod venstre	[9] til [!]

Effektstyring

Den samlede kogeplade er udstyret med maksimal samlet effekt. Når Booster-funktionen er aktiveret, regulerer det elektroniske system automatisk alle valgte "Boostere" for at udligne den tilgængelige effekt for hvert element.

Displayet blinker [P] i nogle få sekunder og viser derefter det maksimalt tilladte effektniveau:

<u>Valgt kogezone</u>	<u>Den anden kogezone:</u>
[P ²] vises	Den anden lodrette kogezone reduceres til 5
[P] vises	Den anden lodrette kogezone reduceres til 8

Automatisk tilberedning

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

- **Opstart:**

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

- **Så deaktiveres automatisk tilberedning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Skift valg af varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre eller venstre	[1] til [9]/[P]/[P2]

Timer

Timeren kan bruges samtidigt for alle kogezoneer med forskellige tidsindstillinger (fra 0 til 99 minutter) for hver kogezone.

- **Indstilling og ændring af tilberedningstid:**

Eksempel med 16 minutter på trin 7:

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre til [7]	[7]
Vælg timeren	Tryk på tasten [⏸]	[⏸] [-]
Vælg et tal fra 0-9	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [1]	[⏸] [1] [-]
Bekræft valg fra 0-9	Tryk på tasten [⏸] eller vent 5 sekunder	[1] [⏸]
Indstil enhederne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [6]	[1] [6]
Bekræft timeren	Tryk på tasten [⏸] eller vent 5 sekunder	[16] [⏸]

[⏸] *Displayet blinker.*

En prikformet LED i det nederste højre hjørne af 7-segment-displayet indikerer, at der er indstillet en timer for kogezoneen.

Timeren vil altid blive vist, når den er aktiv, og erstatter visningen af varmetrinnet, som kan kontrolleres direkte på skyderen.

- **Sådan stoppes tilberedningstiden:**


Eksempel med 13 minutter på trin 7:

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg "Timer"	Tryk på tasten []	[]
Vælg et tal fra 0-9	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [0]	[]
Bekræft valg fra 0-9	Tryk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[0] []
Indstil enhederne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [0]	[0] []
Bekræft timeren	Tryk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[00]

[] Displayet blinker.

Tiden stoppes, og tilberedningen fortsætter.

- **Automatisk stop ved afslutningen på tilberedningstiden:**

Når den valgte tilberedningstid er afsluttet, blinker [00] på timeren, og der udsendes en lyd. For at stoppe lyden og blinkningen skal du trykke på tasten [] eller fjerne kogegejet fra kogezone.

Æg-timer funktion

Denne timer er uafhængig af kogezoneerne. Æg-timeren kan kun indstilles ved hjælp af slideren forrest til venstre.

Eksempel med 29 minutter:


Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten []	Kontrollamperne for zonen lyser
Vælg "Æg-timer"	Tryk på tasten []	[] [-], der vises i den forreste venstre zone
Vælg et tal fra 0-9	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [2]	[] [-]
Bekræft valg fra 0-9	Tryk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[2] []
Indstil enhederne	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [9]	[2] []
Bekræft timeren	Tryk på tasten [] eller vent 5 sekunder	[]

[] Displayet blinker.

En prikformet LED i det øverste venstre hjørne af 7-segment-displayet indikerer, at der er indstillet en timer for kogezone.

Timeren vil altid blive vist, når den er aktiv, og erstatter visningen af varmetrinnet, som kan kontrolleres direkte på skyderen.

Når den valgte tid er afsluttet, blinker [00] på timeren, og der udsendes en lyd.

For at stoppe lyden og blinken skal du trykke på æg-timer-tasten []. Kogepladen slukker eller fortsætter tilberedningen.

Pausefunktion

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

- **Start/stop pausefunktionen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivér pause	Tryk på tasten [▶] i 2 sekunder	['] på kogezonens display
Stop pause	Tryk på tasten [▶] i 1 sekund	Seneste indstilling på display

Recall-funktion

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

Dette omfatter:

- Tilberedningsstadier for alle kogezone (effekt)
- Minutter og sekunder for programmerede kogezone-relaterede timere
- Keep varm-funktion

Genkaldelsesproceduren er som følger:

- Tryk på tasten [Ⓞ]
- Tryk på tasten [▶||] inden for 10 sekunder

De tidligere indstillinger er igen aktive.

Keep warm-funktion

Denne funktion gør det muligt for kogepladen automatisk at nå og opretholde en temperatur på ca. 44, 70 eller 94°C.

Dette forhindrer, at væsker løber over og brænder fast i bunden af gryden/panden.

- **Sådan aktiveres funktionen "Keep warm":**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Aktivér 44°C	Tryk én gang på tasten [≡Ⓞ]	[>-<]
Aktivér 70°C	Tryk to gange på tasten [≡Ⓞ]	[>=<]
Aktivér 94°C	Tryk tre gange på tasten [≡Ⓞ]	[>=<]
For at stoppe	Tryk igen på tasten [≡Ⓞ] for at ændre tilberedningsniveauet med "SLIDEREN"	[0] til [9] eller [H]

[>-<] Den aktive linje blinker.

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

Bro-funktion

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

- **Start bro-funktionen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg zone	Placer en stor gryde/pande på zonerne	[0]
Aktivér Bro-funktionen	Tryk på tasten []	[0] vises på begge slidere, og [] lyser
Juster effekten	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[0] til [9]

- **Stop bro-funktionen:**

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


Grillfunktion

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

- **Tænd grill-funktionen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Valg af grillplade	Placer en grillplade på zonerne	[0]
Aktivér grill-funktionen	Tryk på tasten []	[0] vises på begge slidere, og [] lyser
Juster effekten	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" mod højre	[0] til [9]








- **Stop grill-funktionen:**

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

Chef-funktion

Denne funktion ændrer kogepladen i 2 store zoner (WIP60ICW) eller 3 store zoner (WIP78ICW). Varmetrinnene for disse kogezone er foruddefineret til første brug som beskrevet nedenfor. Varmetrin, broer eller "keep warm" kan ændres og gemmes til næste brug af funktionen.

- **Start/stop pausefunktionen:**

Handling	Betjeningspanel	Display (WIP60ICW)	Display (WIP78ICW)
Aktivér Chef-funktion	Tryk på []	[3 og ] [6 og ]	[3 og ] [6 og ] [9 og ]
Stop Chef-funktion	Tryk på []	[0]	[0]

Tidstæller

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

- **Aktivér tælleren:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Vælg kogegrej	Placer kogegrej	[0]
Vælg varmetrin	Træk fingeren hen over "SLIDEREN" til [7]	[7]
Start tælleren	Tryk i 3 sek. på timer-tasten [⏸]	[00], [01], [02]... Tælleren er startet

- **Deaktivér tælleren:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop tælleren	Tryk i 3 sek. på timer-tasten [⏸]	Tælleren er deaktiveret

Børnesikring

For at forhindre, at kogepladen tændes utilsigtet, f.eks. af et barn, kan betjeningspanelet låses (undtagen tasten [⏸])

Der må ikke være valgt en kogezone, for at denne funktion kan vælges.

- **Aktivering af børnesikring:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Sluk for kogepladen	Tryk på tasten [⏸]	Animation af slider
Aktivér børnesikring	Tryk i 3 sekunder på låsetasten [🔒]	[L] vises på kogezone-displayet [🔒] er fuldt oplyst

Kogepladen er låst, og ingen handling kan udføres.

- **Deaktivering af børnesikring:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Deaktiver børnesikring	Tryk i 3 sekunder på låsetasten [🔒]	[0]

Kogepladen er låst op.

CSF (Cooking Support Function)

Det generelle princip for Cooking Support Function er, at induktansen af et ferromagnetisk materiale afhænger af dets temperatur. Det betyder, at induktansen for ferromagnetisk kogegrej ændrer sig målbart under opvarmningsprocessen. Denne egenskab kan bruges som en indikation af temperaturen i bunden af kogegrejet uden brug af yderligere sensorer. Det er dog ikke et absolut mål for temperatur.

Den faktiske ydeevne for disse funktioner afhænger i høj grad af det anvendte kogegrej og af visse andre parametre:

- CSF fungerer mest præcist med kogegrej af rustfrit stål med "sandwich"-bund.
 - CSF fungerer mindre præcist med kogegrej, der indeholder en aluminiumsring, eller multiply-kogegrej.
 - CSF anbefales ikke til kogegrej af støbejern eller stål.
1. For CSF til kogning, dampning, pasta og stegning skal du sørge for at bruge en gryde/pande, der er varmere end 40°, og en zone uden restvarme (koldere end 60°)
 2. Hvis kogegrejet flyttes fra en zone til en anden, følger de aktiverede CSF-indstillinger ikke.
 3. Hvis kogegrejet løftes i mere end 20 sekunder, vil de aktiverede CSF-indstillinger blive annulleret.





Du kan bruge flere CSF-indstillinger på forskellige områder samtidig. CSF kan udføres med timeren eller tæller-timeren.

Kogning:

Denne funktion bringer automatisk vandet til kogepunktet og skifter derefter til det forudvalgte varmetrin.

Der må ikke være salt, mad, kalksten eller andre ingredienser i gryden under CSF til kogning. Vandhøjden inde i gryden skal være mellem 3 cm og 9 cm. Opvarmningsprocessen kan udføres med eller uden låg.

• **Aktivering af kogning CSF:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Sluk for kogepladen	Tryk på tasten []	Animation af slider
Aktivér CSF for kogning	Tryk på tasten []	[] lyser og animation af slidere
Vælg område	Tryk på den ønskede slider	[] angivet og animation af slideren

Den valgte zone varmer op og bringer vandet til kogepunktet. Når det er nået, udsendes et akustisk signal.

Når kogepunktet er nået, skifter den valgte zone som standard til varmetrin 1 for at spare energi. Du kan til enhver tid ændre denne parameter på slideren, når CSF for kogning er aktiveret.

• **Stop CSF for kogning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop CSF for kogning	Tryk på [0] på den aktiverede slider	[0]

Dampning:

Denne funktion bringer automatisk vandet til kogepunktet og holder det der for at give en god mængde damp til grøntsager eller andre fødevarer.

Hvis alt vandet er fordampet, slukkes varmen for den aktiverede CSF for dampning.

Denne funktion kan bruges med en gryde med en lille mængde vand eller en dampgryde. Grøntsagerne eller andre fødevarer skal være i gryden med mindst 3 cm vand, før CSF-dampningen aktiveres.

Det skal være låg på gryden.

- **Aktivering af CSF for dampning:**


Handling	Betjeningspanel	Display
Sluk for kogepladen	Tryk på tasten []	Animation af slider
Aktivér CSF for dampning	Tryk på tasten []	[] lyser og animation af slideren
Vælg område	Tryk på den ønskede slider	[] angivet og animation af slideren

Den valgte zone varmer op og bringer vandet til kogepunktet.

Når kogepunktet er nået, vil bliver vandet som standard holdt i kog for at opretholde en vis mængde damp.

Du kan til enhver tid ændre mængden af damp ved at ændre varmetrinnet på slideren til CSF for dampning.

- **Stop CSF for dampning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop CSF for dampning	Tryk på [0] på den aktiverede slider	[]

Pasta:

Denne funktion bringer automatisk vandet til kogepunktet.

Efter tilsætning af pasta og salt vil funktionen holde vandet på kogepunktet, uden at det koger over.

Der må ikke være salt, mad, kalksten eller andre ingredienser i gryden under opvarmningsprocessen.

Vandniveauet i gryden må ikke overstige 80 % af grydens kapacitet.

Opvarmningsprocessen kan udføres med eller uden låg.

- **Aktivering af CSF for pasta:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Sluk for kogepladen	Tryk på tasten []	Animation af slider
Aktivér CSF for pasta	Tryk på tasten []	[] lyser og animation af slider
Vælg område	Tryk på den ønskede slider	[<i>PR</i>] angivet og animation af slideren

Den valgte zone varmer op og bringer vandet til kogepunktet.

Når kogepunktet er nået udsendes et akustisk signal. Tag låget af, og tilsæt pasta og evt. salt.

Bekræft, at ingredienserne er blevet tilsat ved at trykke på den blinkende slider.

Tællertimeren starter automatisk.

- **Stop CSF for pasta:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop CSF for pasta	Tryk på [0] på den aktiverede slider	[0]

Stegning:

Denne funktion bringer automatisk panden til den rette temperatur til stegning af forskellige typer mad.



Efter tilsætning af olie og mad, holder funktionen den rette temperatur uden at brænde maden.

Temperatur-niveau	Anvendelse
1	Smelte smør, omelet (uden skorpe)
2	Let stegning, f.eks. brød, kartofler
3	Grøntsager (pebre, løg)
4	Frosne kartoffel-rösti, schnitzel
5	Pandekager, frosne kartoffel-rösti, schnitzel, bacon
6	Grøntsager (pebre, løg), fisk og skaldyr
7	Pølser, bacon
8	Kraftig stegning (f.eks. steak)
9	Dampe frossen mad, oksefilet

Der må ikke være olie eller andre ingredienser i panden under opvarmningsprocessen.

- **Aktivering af CSF for stegning:**

Eksempel på stegning af laks (fisk og skaldyr) ved temperaturniveau 6:

Handling	Betjeningspanel	Display
Sluk for kogepladen	Tryk på tasten [⏻]	Animation af slider
Aktivér CSF for stegning	Tryk på tasten []	[] lyser og animation af slidere
Vælg område	Tryk på den ønskede slider	[F r] angivet og animation af slideren
Vælg område	Tryk på trinnet [6] på slideren	[F r] angivet og animation af slideren

Den valgte zone varmer op og bringer panden til den rette temperatur.

Når den rette temperatur er nået, udsendes et akustisk signal. Tilsæt olien og maden.

Bekræft, at ingredienserne er blevet tilsat ved at trykke på den blinkende slider.

Tællertimeren starter automatisk.

- **Stop CSF for stegning:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop CSF for stegning	Tryk på [0] på den aktiverede slider	[0]

Hold temperatur:

Denne funktion opretholder automatisk den aktuelle tilberedningstemperatur for maden, hvis der tilføjes ny (kold) mad, øges effekten automatisk til den indstillede temperatur igen.

- **Aktivering af Hold temperatur CSF:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktivér Hold temperatur CSF	Tryk på tasten []	[] lyser og animation af slideren
Vælg område	Tryk på den ønskede slider	[<i>Ho</i>] angivet og animation af slideren

Temperaturen i den valgte zone vil blive analyseret, efter et stykke tid bekræfter et akustisk signal, at temperaturen fastholdes.

- **Stop Hold temperatur CSF:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Stop Hold temperatur CSF	Tryk på [0] på den aktiverede slider	[0]

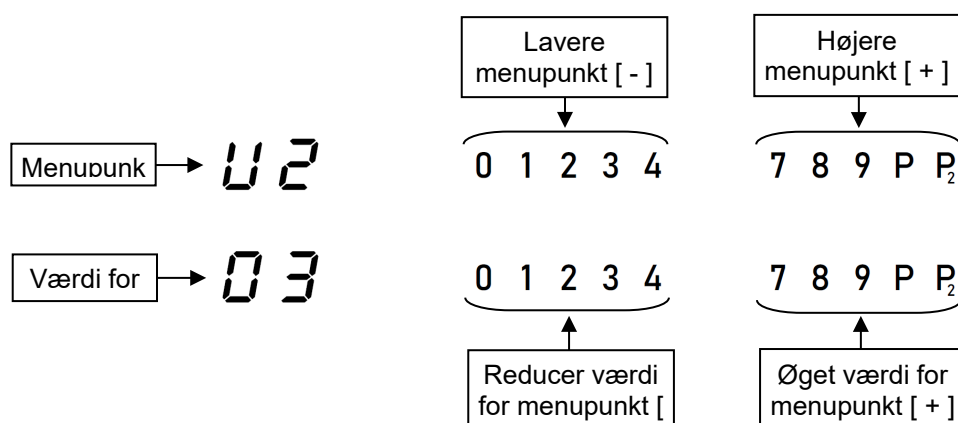
Indstillingsmenu:

Denne funktion gør det muligt at tilpasse kogepladen.

- **Aktivér menuen:**

Handling	Betjeningspanel	Display
Tænd for kogepladen	Tryk på tasten [⏻]	Animation af slider
Gå ind i menuen	Tryk på tasten [⚙]	Menuværdierne vises

Nu vises på de to slidere til højre på displayet nedenfor:



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

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

Punkt	Angivelse	Værdi: Beskrivelse
U2	Lydstyrke for tastetoner	0: Minimum lydstyrke ... 3: Maksimum lydstyrke
U3	Lydstyrke for signaltoner	0: Minimum lydstyrke ... 3: Maksimum lydstyrke
U6	Permanent registrering af gryde	0: Permanent registrering af gryde ikke aktiv 1: Permanent registrering af gryde aktiv
U7	Signal for afslutning på timer	0: Signaltone i 120 sekunder 1: Signaltone i 20 sekunder 2: Enkelt signaltone
U8	Effektbegrænsning	- - : Ingen effektbegrænsning 1.4: Effekten er begrænset til 1,4kW 2.3: Effekten er begrænset til 2,3kW 2.8: Effekten er begrænset til 2,8kW 3.0: Effekten er begrænset til 3,0kW 3.7: Effekten er begrænset til 3,7kW 4.6: Effekten er begrænset til 4,6kW 6.0: Effekten er begrænset til 6,0kW 7.4: Effekten er begrænset til 7,4kW (kun for WIP78ICW) 9.0: Effekten er begrænset til 9,0kW (kun for WIP78ICW)

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

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

GODE RÅD TIL TILBEREDNING

Kogegrej

Egnede materialer: stål, emaljeret stål, støbejern, ferromagnetisk rustfrit stål, aluminium med ferromagnetisk bund.

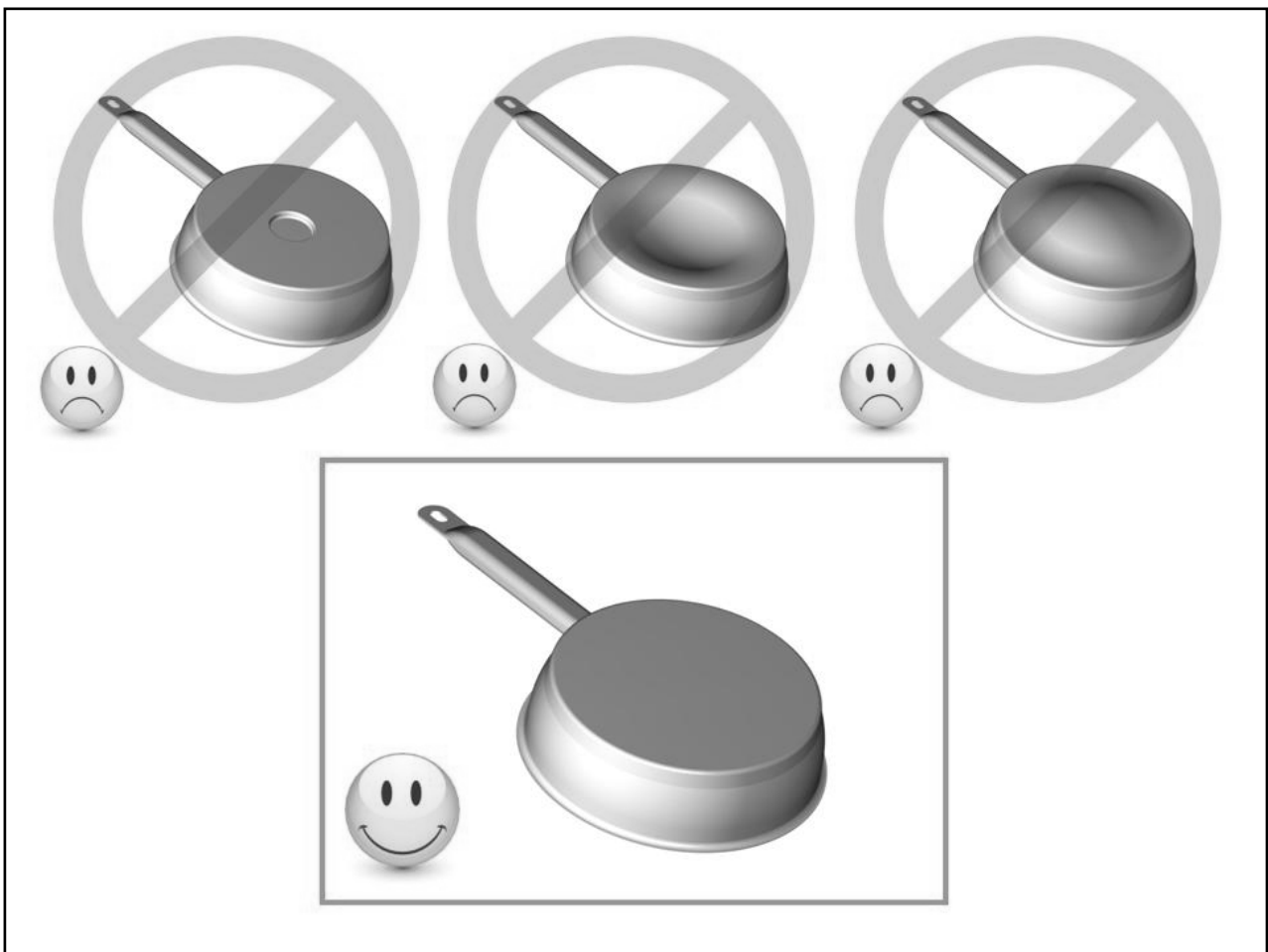
Ikke-eguede materialer: aluminium og rustfrit stål uden ferromagnetisk bund, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Producenterne angiver, om deres produkter er kompatible med induktion.

Sådan kontrollerer du, om kogegrej er egnet:

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

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



Kogegrejets størrelse

Indtil en vis grænse tilpasser kogezoneerne sig automatisk til kogegrejets størrelse. Dog skal kogegrejet have en minimum bunddiameter, som svarer til kogezonens størrelse.

For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at kogegrejets placeres midt på kogezone.

Eksempler på indstilling af effekt for tilberedning

(værdierne nedenfor er vejledende)

1 til 2	Smeltning Genopvarmning	Saucer, smør, chokolade, gelatine Færdiglavede retter
2 til 3	Simre Optøning	Ris, budding, sukker, sirup Tørrede grøntsager, fisk, frosne madvarer
3 til 4	Dampning	Grøntsager, fisk, kød
4 til 5	Vand	Dampede kartofler, supper, pasta, friske grøntsager
6 til 7	Medium tilberedning, simre	Kød, lever, æg, pølser, pandekager
7 til 8	Tilberedning	Kartofler, fritter, vafler
9	Stegning, ristning, koge vand	Steak, omelet, stegte retter, vand
P og P2	Stegning, ristning Koge vand	Kammuslinger, bøffer Kogning af en stor mængde vand

VEDLIGEHOELSE OG RENGØRING

Sluk apparatet inden rengøring.

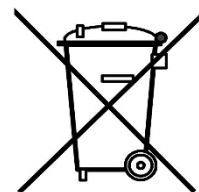
Rengør ikke kogepladen, hvis glasset er for varmt, da der er **risiko for at brænde sig**.

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

MILJØBESKYTTELSE

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

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



HVAD DU SKAL GØRE, HVIS DER OPSTÅR ET PROBLEM

Kogepladen eller kogezone tænder ikke:

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

Betjeningspanelet viser [U]:

- Der er intet kogeobjekt på kogezone.
- Kogeobjektet er ikke kompatibel med induktion.
- Diameteren af kogeobjektets bund er for lille.

Betjeningspanelet viser [E]:

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

En eller alle kogezone slukker:

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

Ventilationen fortsætter, efter at kogepladen er slukket:

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

Det automatiske tilberedningssystem starter ikke:

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

Betjeningspanelet viser [L]:

- Se kapitlet "Børnesikringsfunktion"

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

- Se kapitlet "Keep warm".

Betjeningspanelet viser [!]:

- Se kapitlet "Pause".

Betjeningspanelet viser [r] eller [Er03]:

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

Betjeningspanelet viser [E2]:

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

Betjeningspanelet viser [EB]:

- Ventilatorens luftindtag er blokeret. Fjern blokeringen.

Betjeningspanelet viser [U400]:

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

Betjeningspanelet viser [EC (Er53)]:

- Sluk kogezone, fjern alt kogeobjekt og lad kogeapparatet køle af. Genstart kogepladen.

Betjeningspanelet viser [EC (Er54)]:

- Sluk kogezone, fjern alt kogeobjekt og lad kogepladen køle af. Genstart kogepladen.

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

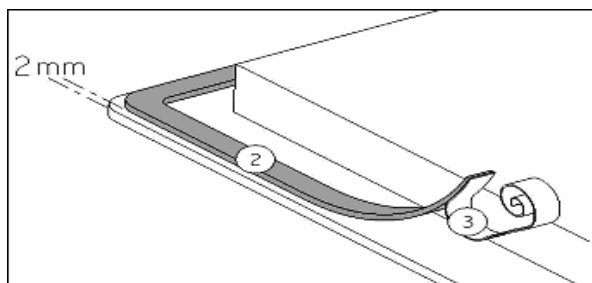
INSTALLATIONSVEJLEDNING

Installationen må udelukkende udføres af specialister.

Installatøren er forpligtet til at respektere landets lovgivning og standarder.

Sådan fastgøres tætningslisten:

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



Fastgør tætningslisten (2) to millimeter fra glassets yderkant, efter at have fjernet det beskyttende papir (3).

Tilpasning - installation:

- **Størrelse for udskæring:**

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

EL-TILSLUTNING

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

Forsigtig!

Dette apparat må kun tilsluttes et netværk på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Tilslut altid jordledningen.

Følg tilslutningsdiagrammet.

Tilslutningsboksen er placeret under bagsiden af kogepladens kabinet. Brug en mellemstor skruetrækker til at åbne dækslet. Placer den i slidserne og åbn dækslet.

For WIP60ICW

Lysnet	Tilslutning	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

Lysnet	Tilslutning	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 efter standard EN 60 335-2-6

Tilslutning af kogeplade: WIP60ICW

Opsætning af konfiguration:

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

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

Placer en en bro mellem terminal 1 og 2, og en anden mellem terminal 4 og 5.

Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5 og fase L til en af terminalerne 1 eller 2.



Bifase 400V~ 2P+N:

Placer en en bro mellem terminal 4 og 5. Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5 og fase L1 til terminal 1 og fase L2 til terminal 2.



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

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

Tilslutning af kogeplade: WIP78ICW

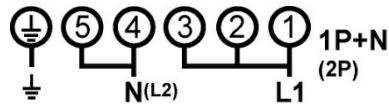
Opsætning af konfiguration:

Til de forskellige former for tilslutning skal du bruge messingbroerne, som er i boksen ved siden af terminalen.

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

Sæt to broer mellem klemme 1, 2 og 3 og en tredje mellem klemme 4 og 5.

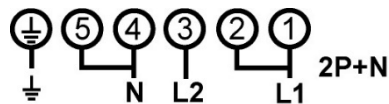
Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5 og fase L til en af terminalerne 1, 2 eller 3.



Bifase 400V~ 2P+N:

Placer en en bro mellem terminal 1 og 2, og en anden mellem terminal 4 og 5.

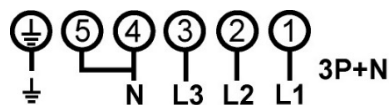
Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5, fase L1 til en af terminalerne 1 eller 2 og fase L2 til terminal 3.



Trifase 400V~ 3P+N:

Placer en bro mellem terminal 4 og 5.

Fastgør jordledningen til jordterminalen, den neutrale N til en af terminalerne 4 eller 5, fase L1 til terminal 1, fase L2 til terminal 2 og fase L3 til terminal 3



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

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

REKLAMATION

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejdsløsn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så de har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Reklamationsretten dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Defekte pærer

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundede servicebesøg

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skrive en sikring i sikringskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

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

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

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

Forbehold for trykfejl

