witt

WIP60EVW
WIF60EVW
WIP70EVW
WIF70EVW
WIP78EVW
WIF78EVW
WIP90EVW
WIF90EVW

Kjære kunde
Takk for at du har valgt vår induksjonsplatetopp.
For å bruke apparatet på best mulig måte anbefaler vi at du leser denne bruksanvisningen nøye og tar vare på den til senere referanse.

OVERSIKT

SIKKERHETSANVISNINGER **3**

BESKRIVELSE AV APPARATET **5**
BETJENINGSPANEL 6

BRUK AV APPARATET **7**
DISPLAY 7
VENTILASJON 7

OPPSTART OG BETJENING **8**
FØR FØRSTE GANGS BRUK 8
INDUKSJONSPRINSIPPET 8
FØLSOM TOUCH-BETJENING 8
INNSTILLING AV VARMETRINN MED «SLIDER» 8
OPPSTART 9
REGISTRERING AV KOKEKAR (PAN DETECTION) 9
FLYTT KOKEKAR 9
INDIKASJON AV RESTVARME 10
BOOSTER OG DOBBELTBOOSTER-FUNKSJON 10
EFFREKTSTYRING 10
AUTOMATISK TILBEREDNING 11
TIMER 11
EGG-TIMERFUNKSJON 12
PAUSEFUNKSJON 13
GJENOPPTA-FUNKSJON 13
HOLD VARM-FUNKSJON 13
BRO-FUNKSON OG AUTOMATISK BRO-FUNKSJON 14
GRILL-FUNKSJON 14
CHEF-FUNKSJON 14
TIDSTELLER 15
BARNESIKRING 15
INNSTILLINGSMENY: 16

GODE RÅD FOR TILBEREDNING **18**
KOKEKAR 18
KOKEKARETS STØRRELSE 18
EKSEMPLER PÅ INNSTILLING AV EFFEKT FOR TILBEREDNING 28

VEDLIKEHOLS OG RENGJØRING **19**
MILJØBESKYTTELSE **19**
HVA GJØR JEG HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM **20**
INSTALLASJONSVEILEDNING **21**
ELEKTRISK TILKOBLING **22**

REKLAMASJON OG SERVICE **24**

SIKKERHETSANVISNINGER

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

Bruk av apparatet
- Slå av varmesonene etter bruk.
- Hold øye med fett og olje under matlaging: det kan lett antenne.
- Pass på at du ikke brenner det under eller etter bruk av apparatet.
- Sørg for at ingen ledninger fra faste eller bevegelige apparater kommer i kontakt med glasset eller det varme kokekaret.
- Ikke oppbevar magnetiske gjenstander (kredittkort, kalkulator og disketter) i nærheten av en tent platetopp, da de kan risikere å bli skadet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på platetoppen, da de kan bli varme.
- Generelt må det ikke plasseres andre metallgjenstander enn kokekar på glassoverflaten. Hvis platetoppen aktiveres utilsiktet, eller det er restvarme, kan disse smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til apparatet med et klede eller beskyttelseslag. Dette blir svært varmt og kan ta fyr.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under oppsyn eller får instruksjon i bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Forholdsregler for å ikke skade apparatet
- Kokekar med ujevn eller skadet bunn (ikke emaljerte støpejernsgryter) kan skade det keramiske glasset.
- Sand eller andre slipende materialer kan skade det keramiske glasset.
- Unngå å miste gjenstander, også små, på det keramiske glasset.
- Unngå å treffe kanten av glasset med gryter.
- Sørg for at apparatets ventilasjon fungere i henhold til produsentens anvisninger.
- Ikke plasser eller etterlat tomme gryter på keramiske platetopper.

- Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsplater må ikke komme i kontakt med varmesonene. Dette kan forårsake brudd på eller endringer i det keramiske glasset når det avkjøles: Slå av apparatet og fjern det raskt fra den varme varmesonen (pass på så du ikke brenner deg).
- ADVARSEL: Matlaging på en platetopp med fett eller olje uten tilsyn kan være farlig og kan medføre brann.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen skal holdes under oppsikt. Kortvarig matlaging må overvåkes konstant.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke plasser gjenstander på platetoppen.
- Plasser aldri en varm beholder over betjeningspanelet.
- Hvis et er plassert en skuff under det innebygde apparatet, må du sørge for at avstanden mellom innholdet i skuffen og den nederste delen av apparatet er stor nok (2 cm). Dette er avgjørende for å garantere korrekt ventilasjon.
- Legg aldri brennbare gjenstander (f.eks. sprayflasker) i skuffen under den keramiske platetoppen. Eventuelle bestikkskuffer skal være varmebestandige.

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

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

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

BESKRIVELSE AV APPARATET

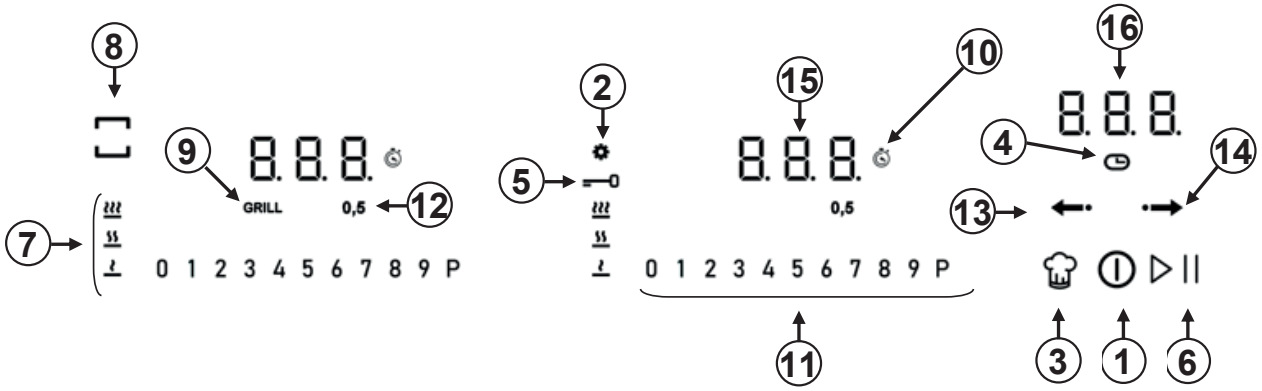
Tekniske data

Type	WIP70EVW WIF70EVW WIP60EVW WIF60EVW	WIP78EVW WIF78EVW	WIP90EVW WIF90EVW
Total effekt	7400 W	11100 W	11100 W
Energiforbruk for platetoppen EC-platetopp**	167,1 Wh/kg	166,1 Wh/kg	167,1 Wh/kg
Forreste venstre varmesone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	A	A	A
Energiforbruk ECcw**	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg	169,9 Wh/kg
Bakerste venstre varmesone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	B	C	C
Energiforbruk ECcw**	170 Wh/kg	158,5 Wh/kg	158,5 Wh/kg
Bakerste høyre varmesone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	B	B	B
Energiforbruk ECcw**	170 Wh/kg	170 Wh/kg	170 Wh/kg
Forreste høyre varmesone	230x195 mm	230x195 mm	230x195 mm
Minimum registrering	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2100 W	2100 W	2100 W
Booster-effekt*	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W	2650 / 3700 W
Standardisert kokekar-kategori**	C	B	B
Energiforbruk ECcw**	158,5 Wt/kg	170 Wh/kg	170 Wh/kg
Bakerste midterste varmesone		230x195 mm	Ø280
Minimum registrering		Ø 100 mm	Ø90/Ø240
Nominel effekt*		2100 W	1850 W / 3000 W
Booster-effekt*		2650 / 3700 W	2100 W / 3700 W 2600 W / 5500 W
Standardisert kokekar-kategori**		A	D
Energiforbruk ECcw**		169,9 Wh/kg	167 Wh/kg
Forreste midterste varmesone		230x195 mm	
Minimum registrering		Ø 100 mm	
Nominel effekt*		2100 W	
Booster-effekt*		2650 / 3700 W	
Standardisert kokekar-kategori**		C	
Energiforbruk ECcw**		158,5 Wh/kg	

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

BETJENINGSPANEL

Generelt panel



NR.	Tast	Detaljer
1	På/av	Slå enheten på/av
2	Innstilling	Innstillingsmeny
3	Chef	Chef-funksjon
4	Egg-timer	Uavhengig timer
5	Lås	Låsing av betjeningspanel
6	Pause/gjenoppta	Pause/gjenoppta-funksjon
7	Hold varm	Bevar en temperatur ved ca. 44 °C, 70 °C eller 94 °C
8	Bro	2 kokesoner slås sammen
9	Grill	Grill-funksjonen er aktivert
10	Timer	Timeren kan brukes til å stille inn tilberedningstid
11	Slider	Sone for effektvalg / sone for timerinnstilling
12	Halvt varmetrinn	Legg til 0,5 effekttrinn
13	Meny: forrige trinn	Bytt til forrige trinn
14	Meny: neste trinn	Bytt til neste trinn
15	Effekttrinn (varmetrinn) / timer-display	Display for varmetrinn og timer
16	Egg-timer-display (Innstillingsmeny	Display for innstilling og egg-timer

BRUK AV APPARATET

Display

Display	Angivelse	Beskrivelse
0	Null	Kokesonen er fremdeles aktivert
1 ... 9	Varmetrinn	Velg varmetrinn
u	Intet kokekar registrert	Intet kokekar eller utilstrekkelig kokekar
A	Varmeakselerator	Automatisk tilberedning
E / Er	Feilmelding	Elektronisk feil
H	Resterende varme	Kokesonen er fremdeles varm
P	Booster	Booster er aktivert
,,11	Dobbelt-booster	Dobbelt-booster er aktivert
L	Låsing	Betjeningspanelet er låst
11	Pause	Platetoppen er på pause
n	Bro	2 kokesoner er slått sammen
-	Grill	Grill-funksjonen er aktivert

Ventilasjon

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

OPPSTART OG BETJENING

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

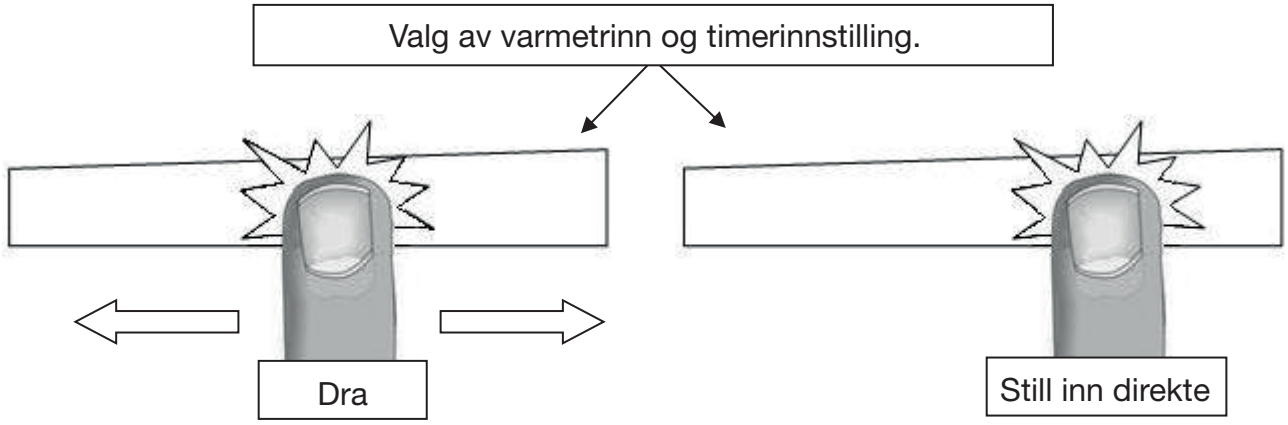
Induksjonsprinsippet
Under hver kokesone er det en induksjonsspole. Når en sone slås på, frembringer spolen et magnetfelt som så danner (induserer) induksonsstrømmer i kokekaret, som har magnetisk-bunn. Dermed varmes kokekaret som er plassert på kokesonen opp.

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

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

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

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



Oppstart

• Slå på/av platetoppen:

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

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

• Start/avbryt en tilberedningsprosess:

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

Varmetrinnet kan stilles inn fra 0 til 9, med halvt effektnivå ved å trykke på «0,5»-tasten.
Hvis ingen ytterligere handling foretas, slår platetoppen seg av etter ca. 20 sekunder av sikkerhetsmessige årsaker.

Registrering av kokekar

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

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

Flytt kokekar

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

Indikasjon av restvarme

Når en kokesone eller hele platetoppen slås av, er kokesonene fremdeles varme og
[H vises i displayet.
Symbolet [H forsvinner når kokesonene kan berøres uten risiko.
Så lenge indikatorene for restvarme lyser, må du ikke røre ved kokesonene og ikke plassere varmefølsomme gjenstander på dem. **Det er risiko for forbrenning og brann.**

Booster- og dobbeltbooster-funksjon
Booster-funksjonen [P] og dobbeltbooster-funksjonen [11] gir den valgte kokesonen en effektboost. Hvis denne funksjonen er aktivert, arbeider kokesonen i 15 minutter med ekstra høy effekt. Booster-funksjonen er f.eks. nyttig for å varme opp store mengder vann til ris, pasta eller nudler.

• Start/stopp av dobbeltbooster-funksjon:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg kokesone	Plasser kokekar	[0]
Start booster-funksjonen	Dra til [P] på «SLIDEREN»	[P]
Slå av booster-funksjonen	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[9] til [1]

• Start/stopp dobbeltbooster-funksjon:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg kokesone	Plasser kokekar	[0]
Start booster-funksjonen	Dra til [P] på «SLIDEREN»	[P]
Start dobbelt-booster	Trykk ytterst på «SLIDEREN» igjen	[11] blinker med [P]
Slå av booster-funksjonen	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot venstre	[9] til [1]

Effektstyring

Hele platetoppen til sammen er utstyrt med maksimal total effekt. Når Booster-funksjonen er aktivert, regulerer det elektroniske systemet automatisk alle valgte «Boostere» for å utligne den tilgjengelige effekten for hvert element.
Displayet blinker [P] i noen få sekunder og viser deretter maksimalt tillatt effektnivå:

Valgt kokesone	**Den andre kokesonen:**
[11] vises	Den andre loddrette kokesonen reduseres til 5
[P] vises	Den andre loddrette kokesonen reduseres til 8

Automatisk tilberedning

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

• Oppstart

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

• Så deaktiveres automatisk tilberedning:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Bytt valg av varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre eller venstre	[1] til [9] / [P] / [,,11]

Timer
Timeren kan brukes samtidig for alle kokesoner med forskjellige tidsinnstillinger (fra 0 til 199 minutter) for hver kokesone.

• Innstilling og justering av tilberedningstid:

Eksempel med 16 minutter på trinn 7:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Velg varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre til [7]	[7]
Velg timeren	Trykk på tasten ⏲]	[000]
Velg et tall fra 0–9	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [1]	[001]
Still inn enhetene	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [6]	[016]
Bekreft timeren	Trykk på tasten ⏲] eller vent 5 sekunder	[7] ⏲

Ikonet [⏲] lyser opp ved siden av displayet og indikerer at det er stilt inn en timer for kokesonen. Timeren vises alltid når den er aktiv. Varmetrinnet fremheves på soneindikatoren.

• Slik stoppes tilberedningstiden:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg «Timer»	Trykk på tasten [ ]	[0 13]
Stopp «timeren»	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [0]	[000]
Bekreft «timeren»	Trykk på tasten [ ] eller vent 5 sekunder.	[000]

Tiden stoppes og tilberedningen fortsetter.

• Automatisk stopp ved avslutning av tilberedningstiden:

Når den valgte tilberedningstiden er avsluttet, blinker [000] på timeren, og det høres en lyd.
For å stoppe lyden og blinkingen trykker du på tasten [ ] eller fjerner kokekaret fra kokesonen.

Egg-timer-funksjon

Denne timeren er uavhengig av kokesonene. Egg-timeren kan kun stilles inn ved hjelp av slideren ved siden av på/av-knappen.

Eksempel med 29 minutter:

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på tasten [ ]	Kontrollampene for sonen lyser.
Velg «Egg-timer»	Trykk på tasten [ ]	[000]
Velg et tall fra 0–9	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [2]	[002]
Still inn enhetene	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [9]	[029]
Bekreft timeren	Trykk på tasten [ ] eller vent 5 sekunder.	[029]

Tasten [ ] og timer-displayet er alltid fremhevet når det er aktivt.
Timeren teller ned til [000].
Du kan endre tiden mens timeren teller ned ved å trykke på tasten [ ].
Slideren lyser opp, og verdien kan nå endres.
Når den valgte tiden er avsluttet, blinker 000 på timeren og det høres et lydsignal.
For å stoppe lyd og blinking trykker du på egg-timer-tasten [ ].
Platetoppen slås av eller fortsetter tilberedningen.

Pausefunksjon

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

• Start/stopp pausefunksjon:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Aktiver pause	Trykk på tasten[▷II] 2 sekunder	[II] på displayet på koke-sonen
Stopp pause – trinn 1	Trykk på tasten[▷II] 2 sekunder	«SLIDEREN» blinker
Stopp pause – trinn 2	Dra fingeren over «SLIDEREN»	Forrige innstilling vises igjen

Gjenoppta-funksjon:

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

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

Gjenopptakelsesprosedyren er som følger:
• Trykk på tasten [⏻]
• Trykk på tasten[▷II] innen 10 sekunder.
De tidligere innstillingene er igjen aktive.

Hold varm-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig for platetoppen å automatisk oppnå og opprettholde en temperatur på ca. 44 °C, 70 °C eller 94 °C.
Dette hindrer at væske renner over og brenner seg fast i bunnen av kokekaret.

• Slik aktiveres funksjonen «Hold varm»:

Handling	**Betjeningspanel**	**Display**
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Aktiver 44 °C	Trykk én gang på tasten[▁]	[-]
Aktiver 70 °C	Trykk to ganger på tasten[▁]	[=]
Aktiver 94 °C	Trykk tre ganger på tasten[▁]	[≡]
For å stoppe	Trykk på tasten [▁] igjen, eller bruk «SLIDEREN» for å endre varmetrinn	[0] eller [9] eller [H]

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

Bro-funksjon og automatisk bro-funksjon

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

• Start bro-funksjonen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg sone	Plasser et stort kokekar på sonene	[0]
Aktiver bro-funksjonen *«Manuell»*	Trykk på tasten	[0] vises på høyre slider og [n] vises på venstre display
«Automatisk»	Eller plasser en stor kjele på begge sonene for å slå dem sammen	[n] blinker og deretter vises [0] og [n]
Juster effekten	Dra fingeren over «SLIDEREN» mot høyre	[0] til [9]

• Stopp bro-funksjonen:

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

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

• Slå på grill-funksjonen:

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

Slå av grill-funksjonen:

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

Chef-funksjon

Denne funksjonen endrer platetoppen til 3 soner.
Varmetrinnene for disse kokesonene er forhåndsdefinert før første bruk som beskrevet nedenfor.
Varmetrinn, broer eller «hold varm» kan endres og lagres til neste bruk av funksjonen.

Handling	Betjeningspanel	Display
Aktiver Chef-funksjonen	Trykk på[👨‍🍳]	[3 og n] [6 og n] [9 og n]
Stopp Chef-funksjonen	Trykk på[👨‍🍳]	[0]

Tidsteller

Denne funksjonen angir hvor lenge kokesonen blir brukt under tilberedningen:

• Aktiver Auto-timeren:

Handling	Betjeningspanel	Display
Velg kokekar	Plasser kokekar	[0]
Velg varmetrinn	Dra fingeren over «SLIDEREN» til [7]	[7]
Start Auto-timeren	Trykk i 3 sekunder på timer-tasten [⏲]	[000], [001], [002]…

• Deaktiver Auto-timeren

Handling	Betjeningspanel	Display
Stopp Auto-timeren	Dra fingeren over «SLIDEREN» til	Auto-timeren er deaktivert

Merk: det er ikke mulig å kombinere «Auto-timeren» og «timer-funksjonen» samtidig i samme kokesone.

Barnesikring

For å hindre at platetoppen slås på utilsiktet, f.eks. av et barn, kan betjeningspanelet låses (bortsett fra tasten [⏻]). For å kunne velge denne funksjonen må ingen kokesone være valgt.

• Aktivering av barnesikring

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på tasten [⏻]	Animasjon av slider
Aktiver barnesikring	Trykk i 3 sekunder på tasten [🔒]	En animasjon begynner
Aktiver barnesikring	Dra fingeren til venstre over «SLIDEREN», som vist i animasjonen	[L] vises på displayet til kokesonen og [Loc] kommer til syne på timer-displayet

Platetoppen er låst, og det kan ikke utføres noen handlinger.

• Deaktivering av barnesikringen

Handling	Betjeningspanel	Display
Deaktiver barnesikringen	Trykk i 3 sekunder på tasten [🔒]	En animasjon begynner
Deaktiver barnesikringen	Dra fingeren til høyre over «SLIDEREN», som vist i animasjonen	[0]

Platetoppen er låst opp.

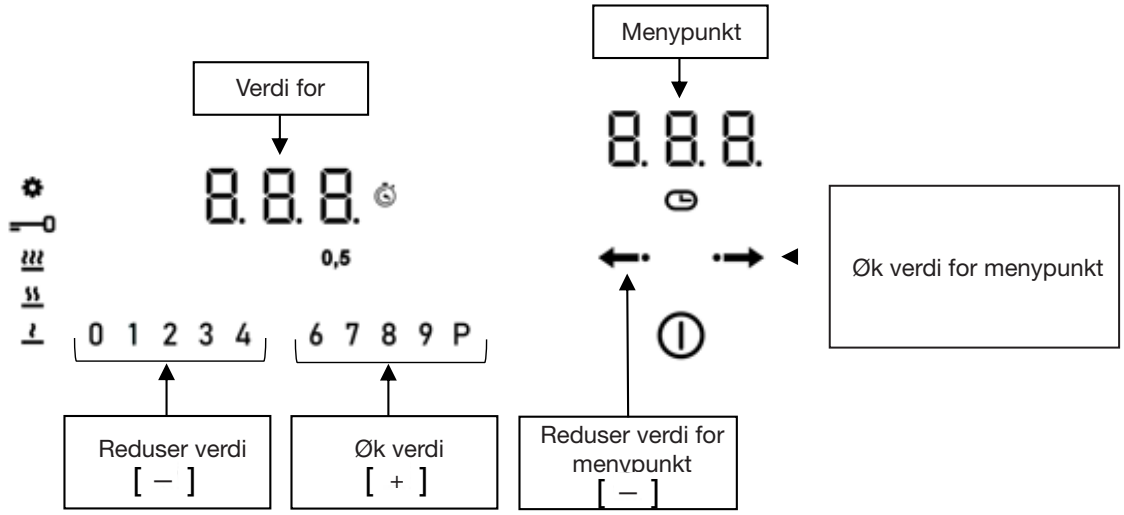
Innstillingsmeny:

Denne funksjonen gjør det mulig å tilpasse platetoppen.

• Aktiver menyen:

Handling	Betjeningspanel	Display
Slå på platetoppen	Trykk på taster[⏻]	Slider-animasjon
Gå til menyen	Trykk på tasten[⚙]	Menyverdiene vises

Nå vises følgende på de to høyre sliderne:



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

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

Punkt	Angivelse	Verdi: Beskrivelse
U00	Gjenopprett fabrikkinnstillinger	**0:** Behold brukerinnstillingene som de er. **1:** Gjenopprett fabrikkinnstillinger når brukermenyen forlates.
U01	Barnesikring	**0:** Automatisk aktivering av barnesikring er deaktivert (standard) **1:** Automatisk aktivering av barnesikring er aktivert
U02	Lydstyrke for tastetoner	**0:** Off **1:** 3 % **2:** 10 % **3:** 18 % **4:** 34 % **5:** 64 % **6:** 100 % (standard)
U03	Lydstyrke for signaltoner	**0:** Off **1:** 3 % **2:** 10 % **3:** 18 % **4:** 34 % **5:** 64 % **6:** 100 % (standard)
U05	Bekreftelse av effekttrinn ved flytting av kokekar	**0:** Ingen bekreftelse nødvendig (standard) **1:** Bekreftelse avhengig av effekttrinn **2:** Be alltid om bekreftelse av effekttrinn
U06	Permanent registrering av kokekar (Permanent Pot Detection)	**0:** PPD deaktivert **1:** PPD aktivert **2:** Aktivert, men «automatisk bro» er deaktivert
U07	Dette skjer når timeren er utløpt	**0:** Lyd hvert 2. sekund i 120 sekunder (standard) **1:** Lyd hvert 5. sekund i 40 sekunder **2:** Lyd hvert 2. sekund i 20 sekunder **3:** Lyd hvert 5. sekund i 20 sekunder **4:** Enkel lyd, timeout etter 1 sekund
U08	Systemets strømgrense	**+ :** Ingen ekstra grense (standard) **+ :** Intervall 2kW til 5kW i 100 W trinn Intervall 5kW til 10kW i 500 W trinn

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

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

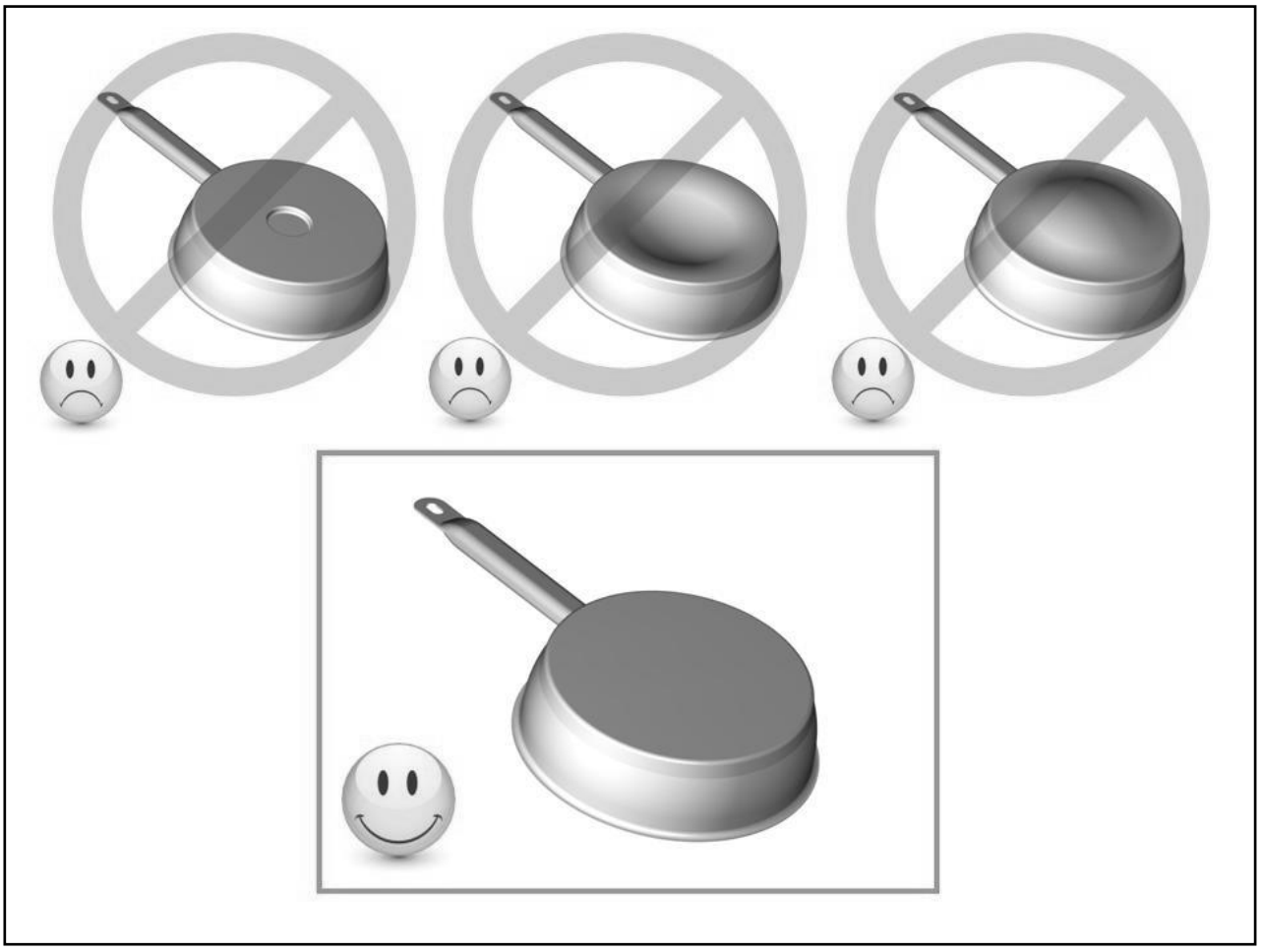
GODE RÅD FOR TILBEREDNING

Kokekar

Egnede materialer: stål, emaljert stål, støpejern, ferromagnetisk rustfritt stål, aluminium med ferromagnetisk bunn.
Materialer som er egnet: aluminium og rustfritt stål uten ferromagnetisk bunn, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.
Produsentene angir om deres produkter er kompatible med induksjon.

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

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



Kokekarets størrelse

Inntil en viss grense tilpasser kokesonene seg automatisk til størrelsen på kokekaret. Kokekaret
må imidlertid ha en minimum diameter på bunnen som tilsvarer størrelsen på kokesonen.
For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi at kokekaret plasseres midt på kokesonen.

Eksempler på innstilling av effekt for tilberedning

(verdiene nedenfor er veiledende):

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

VEDLIKEHOLS OG RENGJØRING

Slå av apparatet før rengjøring.
Ikke rengjør platetoppen hvis glasset er for varmt, da det er risiko for å brenne seg.

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

MILJØBESKYTTELSE

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

- Elektriske produkter må ikke kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall.
- Kontakt din lokale gjenvinningsstasjon som er utstyrt for å resirkulere husholdningsapparater.



HVA GJØR DU HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM

Platetoppen eller kokesonen slås ikke på:

• Feil på tilkoblingen eller strømnettet.

• Beskyttelsessikringen er frakoblet.

• Låsefunksjonen er aktivert.

• De følsomme tastene er dekket av fett eller vann.

• Det er plassert en gjenstand på en tast.

Betjeningspanelet viser [U]:

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

Betjeningspanelet viser [E]:

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

En eller alle kokesoner slås av:

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

Ventilasjonen fortsetter etter at platetoppen er slått av:

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

Det automatiske tilberedningssystemet starter ikke:

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

Betjeningspanelet viser [L]:

• Se kapittelet «Barnesikringsfunksjon»

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

• Se kapittelet «Hold varm».

Betjeningspanelet viser [II]:

• Se kapittelet «Pause».

Betjeningspanelet viser [⌐] eller [Er03] :

• Betjeningstastene er dekket av en gjenstand eller vann. Symbolet forsvinner så snart tasten
frigjøres eller rengjøres.

Betjeningspanelet viser [E2] :

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

Betjeningspanelet viser [ ] :

• Ventilatorens luftinntak er blokkert. Fjern blokkeringen.

Betjeningspanelet viser [U400] :

• Platetoppen er ikke koblet til strømnettet. Kontroller ledningene og koble til platetoppen
igjen.

Betjeningspanelet viser [EC (Er63)] :

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

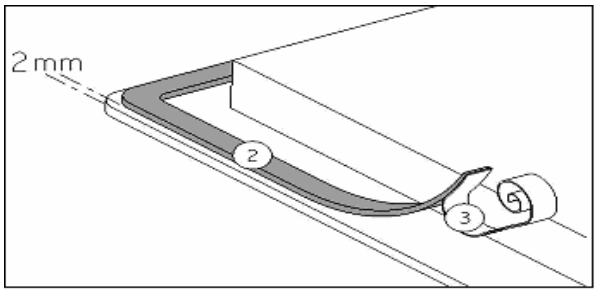
Betjeningspanelet viser [EC (Er64)] :

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

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

INSTALLASJONSVEILEDNING
Installasjonen må kun utføres av spesialister.
Installatøren er forpliktet til å respektere landets lovgivning og standarder.

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



Tilpasning – installasjon:

- **Størrelse for utskjæring:**

	UTSKJÆRING		GLASSTØRRELSE			UTSKJÆRING FOR PLANLIMING			
REF	**BREDDE**	**DYBDE**	**BREDDE**	**DYBDE**	**TYKKELSE**	**BREDDE**	**DYBDE**	**TYKKELSE**	**RADIUS**
WIP60EVW	560	490	590	520	4	596	526	4	8
WIF60EVW	560	490	590	520	4	-	526	4	8
WIP70EVW	670	490	700	520	4	706	526	4	8
WIF70EVW	670	490	700	520	4	-	526	4	8
WIP78EVW	750	490	780	520	4	786	526	4	8
WIF78EVW	750	490	780	520	4	-	526	4	8
WIP90EVW	850	490	880	520	4	886	526	4	8
WIF90EVW	850	490	880	520	4	-	526	4	8

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

ELEKTRISK TILKOBLING

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

Forsiktig!
Dette apparatet må kun kobles til et nettverk på 220-240 V~ 50/60 Hz.
Koble alltid til jordledningen.
Følg koblingsdiagrammet.
Koblingsboksen er plassert under baksiden av kabinettet til platetoppen. Bruk en mellomstor skrutrekker til å åpne dekselet. Plasser den i slissene og åpne dekselet.

WIP78EVW, WIF78EVW, WIP90EVW, WIF90EVW

Strømnett	Tilkobling	Kabeldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 faser + N	5 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

WIP60EVW, WIF60EVW, WIP70EVW, WIF70EVW

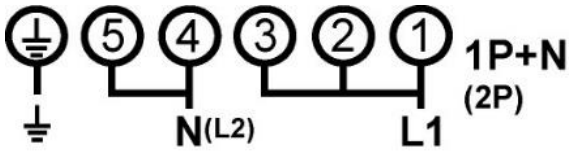
Strømnett	Tilkobling	Kabeldiameter	Kabeltype	Beskyttelseskalibre
220-240V~ 50/60Hz	1 fase + N 2 faser	3 x 4 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* beregnet efter standard EN 60 335-2-6

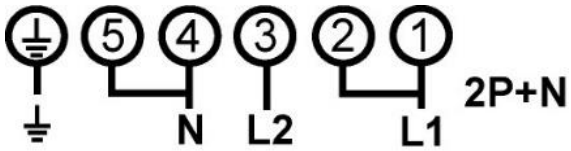
Tilkobling av platetopp: WIP78EVW, WIF78EVW, WIP90EVW, WIF90EVW

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

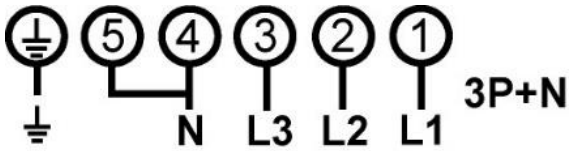
Monofase 220-240V~ 1P+N / 2P:
Plasser to broer mellom terminalene 1, 2 og 3, og en tredje mellom terminalene 4 og 5.
Fest jordledningen til jordterminalen, nøytral N til en av terminalene 4 eller 5 og fase L til en av terminalene 1, 2 eller 3.



Bifase 400V~ 2P+N:
Plasser den første broen mellom terminalene 1 og 2, og den andre mellom terminalene 4 og 5.
Fest jordledningen til jordterminalen, nøytral N til en av terminalene 4 eller 5, fase L1 til en av terminalene 1 eller 2 og fase L2 til terminal 3.



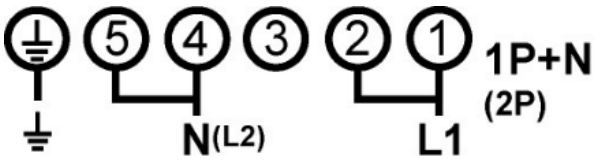
Trifase 400V~ 3P+N:
Plasser en bro mellom terminal 4 og 5.
Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5, fase L1 til en av terminal 1, fase L2 til terminal 2 og fase L3 til terminal 3.



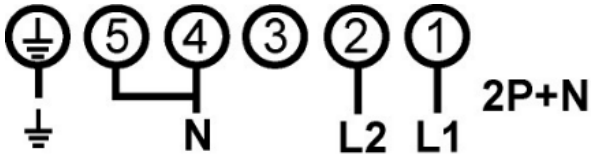
Tilslutning af kogeplade: WIP60EVW, WIF60EVW, WIP70EVW, WIF70EVW

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

Monofase 220-240V~ 1P+N / 2P:
Plasser den første broen mellom terminalene 1 og 2, og den andre mellom terminalene 4 og 5.
Fest jordledningen til jordterminalen, nøytral N til en av terminalene 4 eller 5, fase L til en av terminalene 1 eller 2



Bifase 400V~ 2P+N:
Plasser en bro mellom terminal 4 og 5.
Fest jordledningen til jordterminalen, den nøytrale N til en av terminalene 4 eller 5, fase L1 til en av terminal 1, fase L2 til terminal 2



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

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

REKLAMASJONSRETT

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

Reklamasjonsretten dekker ikke:

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

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

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

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

SERVICE

Service skal meldes til vår service partner Service Companiet, via deres hjemmeside
– eller TLF +47 32829940 / https://service.witt.dk/service/nb/appliances/service.aspx

- Skjema fylles ut av forhandler eller sluttbruker.
- Service Companiet håndtere saken.
- Fabrikat, modell, serienummer, evt. produktnummer, kjøpsdato, forhandler, beskrivelse av feil, kundeopplysninger - skal informeres om.

Forbehold for trykkfeil.

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

Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.