# Bruksanvisning NO
## Induksjonsplatetopp

WPAH78R

# INNHOLD


**SIKKERHETSANVISNINGER ..... 4**

**BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN ..... 8**

TEKNISKE DATA ..... 8
BETJENINGSPANEL ..... 9

**BETJENING AF KOGEPLADEN ..... 9**

DISPLAY ..... 9
VENTILASJON ..... 9

**OPPSTART OG BETJENING ..... 10**

INDUKSJONSPRINSIPPET ..... 10
EGNEDE KOKEKAR ..... 10
IKKE-EGNEDE KOKEKAR ..... 10
SENSITIVE TOUCH ..... 10
INNSTILLING AV VARMETRINN OG TIMER MED “SLIDER“ ..... 10
SLIK SLÅR DU PÅ PLATETOPPEN ..... 11
AUTOMATISK REGISTRERING AV MANGLENDE/IKKE-EGNET KOKEKAR ..... 11
RESTVARMEINDIKATOR ..... 11
BOOSTERFUNKSJON ..... 11
DOBBELT BOOSTERFUNKSJON ..... 12
TIMERFUNKSJON ..... 12
OPPKOKINGSAUTOMATIKK ..... 13
PAUSEFUNKSJON ..... 13
RECALL-FUNKSJON ..... 14
« KEEP WARM » FUNKSJON ..... 14
BROFUNKSJONEN ..... 14
BETJENINGSSPERRE ..... 15
«CHEF »-FUNKSJON (HHF78FS1R) ..... 15
«CHEF »-FUNKSJON (HHP78FS2W) ..... 15
GRILL-FUNKSJON ..... 15

**BETJENING AV PLATETOPPEN ..... 16**

PLATETOPPEN SLÅS PÅ ..... 16
BOOSTERFUNKSJON ..... 16
TIMERFUNKSJON ..... 16
AUTOMATISK STYRING AV VENTILATORENS HASTIGHET ..... 17

**KOKEKAR OG VARMETRINN ..... 18**

EGNEDE KOKEKAR ..... 18
IKKE-EGNEDE KOKEKAR ..... 18
KOKEKARENES DIAMETER ..... 19
VARMETRINN ..... 19

**RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD ..... 19**

**RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV VENTILATOREN ..... 19**

INDIKATOR FOR RENGJØRING AV FILTER ..... 19

**FEILFINNING ..... 21**

**MILJØBESKYTTELSE ..... 22**

**INSTALLATION ..... 22**

**ELEKTRISK INSTALLASJON ..... 25**

**GARANTI ..... ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.**

**SERVICE ..... 26**

## 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.
- FORSIKTIG: Hold oppsyn med tilberedningsprosessen. En kortvarig tilberedningsprosess skal alltid holdes løpende under oppsyn.
- Ikke la platetoppen være uten oppsyn når du arbeider med fett eller olje. Overopphetet fett eller olje kan selvantenne og sette fyr på kjøkkenhetten. 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 sprenges på grunn av trykket som oppstår inne i dem.
- **ADVARSEL**: Brannfare: Ikke bruk platetoppen som ppbevaringsplass
- 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 ovnsspray, flekk- eller rustfjerner eller skuresvamp.
- 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.
- Ikke oppbevar magnetiserbare gjenstander, f.eks. kredittkort, lommeregnere 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.**

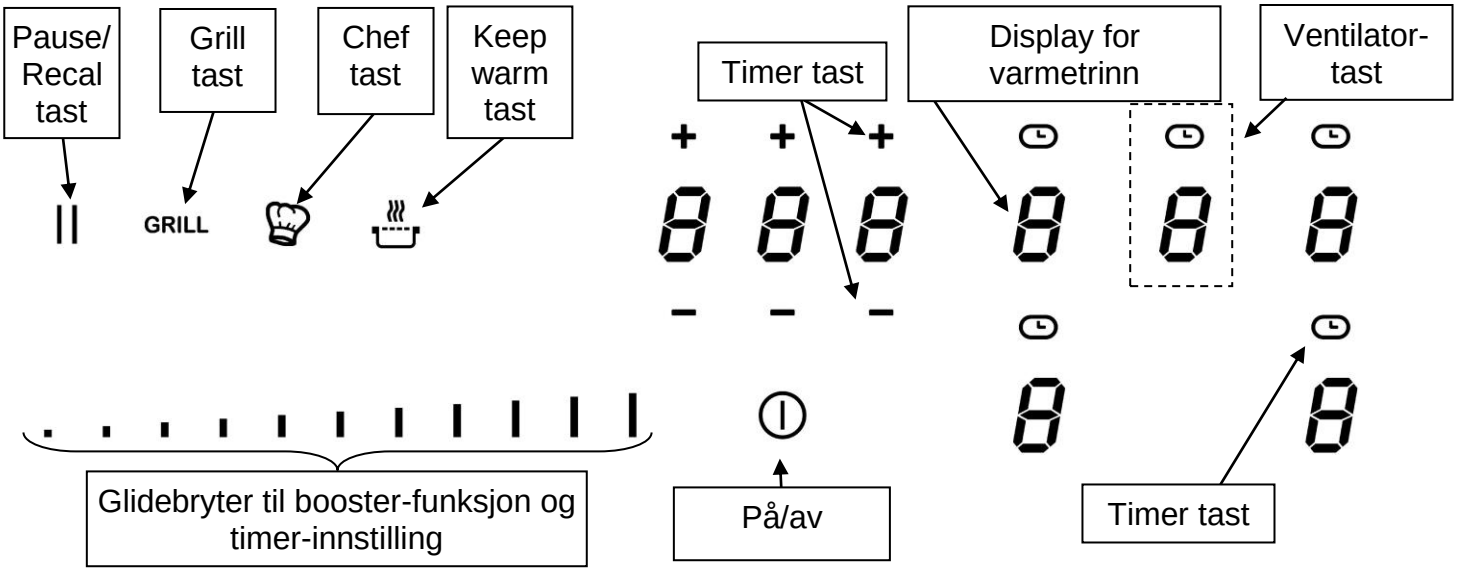
# BESKRIVELSE AV PLATETOPPEN

## Tekniske data

| Type | **WPAH78R** |
|---|---|
| Total effekt | 7400 W |
| Relativt energiforbruk for koketoppen, $EC_{koketopp}$** | 187.7 Wh/kg |
| | |
| **Foran venstre** | 210x190 mm |
| Min. diameter på egnete kokekar*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2100 W |
| Med booster* | 2500/3000 W |
| Kategori for standard kjøkkenutstyr** | B |
| Energiforbruk $EC_{CW}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Bak venstre** | 210x190 mm |
| Min. diameter på egnete kokekar*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2100 W |
| Med booster* | 2500/3000 W |
| Kategori for standard kjøkkenutstyr** | B |
| Energiforbruk $EC_{CW}$** | 188 Wh/kg |
| | |
| **Bak høyre** | Ø 200 mm |
| Min. diameter på egnete kokekar*** | Ø 110 mm |
| Normal* | 2300 W |
| Med booster* | 3000 W |
| Kategori for standard kjøkkenutstyr** | C |
| Energiforbruk $EC_{CW}$** | 182.9 Wh/kg |
| | |
| **Foran høyre** | Ø 160 mm |
| Min. diameter på egnete kokekar*** | Ø 90 mm |
| Normal* | 1400 W |
| Med booster* | 2100 W |
| Kategori for standard kjøkkenutstyr** | A |
| Energiforbruk $EC_{CW}$** | 191.8 Wh/kg |

*Effekten kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.
** Beregnet etter metoden for måling av yteevne (EN 60350-2).
*** Minimum bunndiameter avhenger av mengden av magnetisk materiale i kokekaret.

## Betjeningspanel




# BETJENING AF KOGEPLADEN

## Display

| Display | Betydning | Funksjon |
|---|---|---|
| 0. | Null | Kokesonen er slått på |
| 1…9 | Varmetrinn | Velge varmetrinn |
| U | Induksjonen virker ikke | Ikke-egnet el. manglende kokekar |
| A | Oppkokingsautomatikk | Oppkokingsautomatikk aktivert |
| E | Feilmelding | Elektronikkfeil |
| H | Restvarme | Kokesonen er stadig varm |
| P | Booster | Booster-funksjonen er aktivert |
| ıı II | Dobbelt booster | Doobeltbooster-funksjonen er aktivert |
| L | Lås | Betjeningspanelet er låst. |
| U | Keep warm | Det opprettholdes en temperatur på 70°C |
| II | Pause | Pausefunksjon aktivert. |
| ∏ | Brigde | Kombinasjon av 2 kokesoner. |
| 8 | Grill-funksjon | Grill-funksjon er aktivert. |

## Ventilasjon

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

# OPPSTART OG BETJENING

## Induksjonsprinsippet

Under hver kokesone ligger det en induksjonsspole. Når sonen slås på, skaper denne spolen et magnetfelt som på sin side danner (induserer) induksjonsstrømmer i kokekar med en magnetiserbar bunn. På den måten varmes bunnen av kokekaret opp, mens selve kokesonen bare varmes opp indirekte av den varmen som kokekaret gir fra seg.
En platetopp/kokesone kan gi fra seg en lett brumming eller klikkelyd. Dette er helt normale lyder for en induksjonsplatetopp.

**Merk:** Ikke alle gryter/panner er egnet for induksjonsplatetopper.

**Egnede kokekar**

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

**Ikke-egnede kokekar**

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

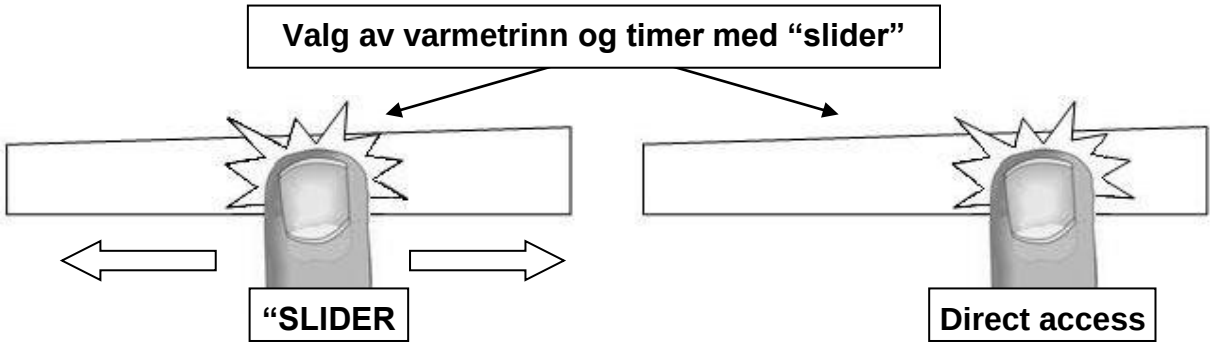
For å finne ut om et kokekar er egnet*, kan du foreta denne enkle testen:
Hold en magnet i nærheten av bunnen på kokekaret. Blir magneten tiltrukket, er kokekaret egnet. Ha litt vann i kokekaret og sett det på en kokesone med en passende diameter. Slå på sonen og velg et varmetrinn. Dersom kokekaret 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.

## Sensitive touch

Platen er utstyrt med et elektronisk Finger-Touch betjeningspanel med sensitive touch-taster innebygd i platen. En lett berøring av et symbol aktiverer den tilhørende funksjonen. Straks elektronikken har registrert kommandoen, høres enten et lydsignal, en kontrollampe lyser eller en bokstav eller et tall vises displayet.
**Du må bare berøre én tast av gangen.**

## Innstilling av varmetrinn og timer med “SLIDER“

For å velge varmetrinn med slideren, trekker du fingeren over slideren. Ønsker du ikke å “slide” frem til varmetrinnet, kan du i stedet trykke direkte på det aktuelle varmetrinnet (Direct access).




*Merk: Effekten er avhengig av innholdet av magnetisk jern. Noen kokekar inneholder svært lite magnetisk jern, hvilket forlenger oppkokningstiden. I verste fall kan elektronikken ikke registrere kokekaret.

## Slik slår du på platetoppen

- **Slå platetoppen på/av:**

| Hva vil du gjøre | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på | Trykk på [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Slå av | Trykk på [ ⏻ ] | Tomt eller [ H ] |

- **Slå en kokesone på/av:**

| Hva vil du gjøre | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velge varmetrinn eller justere varmetrinn | Trekk fingeren over "SLIDEREN" og trekk mot høyre eller venstre | [ 0 ] til [ 9 ] |
| Slå av sonen | Trekk til [ 0 ] med "SLIDEREN" | [ 0 ] eller [ H ] |
| | eller trykk på [ 0 ] | [ 0 ] eller [ H ] |

Hvis du ikke har foretatt deg noe innen 20 sekunder, går elektronikken i ventemodus.

## Automatisk registrering av manglende/ikke-egnet kokekar

**Induksjonen virker ikke:**

- Hvis det ikke står noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke er egnet for induksjonsplatetopper. Hvis det er tilfellet, virker induksjonen ikke, og du kan derfor ikke bruke kokesonen. Displayet viser [ U ]. Symbolet forsvinner igjen når et egnet kokekar settes på kokesonen.
- Hvis kokekaret fjernes fra en kokesone, slås kokesonen av automatisk. Displayet viser [ U ]. Symbolet forsvinner igjen når et egnet kokekar settes på kokesonen. Kokesonen fortsetter på samme varmetrinn som før.

Etter bruk slukkes kokesonen. La ikke funksjonen [ U ] være aktiv.

## Restvarmeindikator

Så lenge en kokesone stadig er varm etter bruk, lyser restvarmeindikatoren [ H ] for å vise at kokesonens overflatetemperatur er over 60° C. Derfor må kokesonen ikke røres. Sett heller ikke varmefølsomme gjenstander på en kokesone så lenge restvarmeindikatoren lyser.
Vær oppmerksom på at barn ikke legger merke til restvarmeindikatorene, som lyser som tegn på at kokesonene er varme. Hold derfor øye med barna, så lenge restvarmeindikatoren lyser.
**Merk:** Så lenge en [ H ] lyser, kan du utnytte restvarmen fra de(n) varme sonen(e) til småkoking. På den måten kan du holde maten varm og spare energi.

## Boosterfunksjon

Kokesonene er utstyrt med en boosterfunksjon [ P ], dvs. en «varmeforsterker». Når denne funksjonen er slått på, arbeider kokesonene i et tidsrom på 5 minutter på varmetrinn 9 med en ekstra høy effekt. Boosteren er beregnet til for eksempel raskt å kunne varme opp store mengder vann.
Etter disse 5 minuttene skiftes det automatisk tilbake til det normale varmetrinnet 9 og kontrollampen slås av.

- **Slik slås boosterfunksjonen av/på:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Starte booster-funksjonen | Trykk på [ P ] | [ P ] |
| Stoppe booster-funksjonen | Trekk fingeren bortover «SLIDEREN» | [ P ] til [ 0 ] |
| | eller trykk på [ P ] | [ 9 ] |

- **Slik fungerer boosterfunksjonen:**

2 kokesoner er utstyrt med boost. Boosterens ekstra høye effekt kan kun oppnås ved at varmeeffekten på andre kokesone reduseres. Mens boosteren er aktiv, kan de andre sonene altså kun brukes på varmetrinn [ 6 ] eller
[ 8 ]. Dette gjelder også, selv om du har valgt en høyere innstilling. Det vises ved at kokesonen med den reduserte effekten først blinker 9 og deretter skifter til [ 6 ] eller [ 8 ].

| Boosteren er aktiv | Varmetrinn reduseres på andre sone: (for eksempel: varmetrinn 9) |
|---|---|
| [ P ] lyser i displayet | [ 9 ] skifter til [ 6 ] eller [ 8 ] avhengig av sonevalg |

Merk: To soner på samme side kan ikke brukes på max. effekt samtidig.

## Dobbelt boosterfunksjon

Den dobbelte boosteren har to innstillinger:
->Trinn 1 – Displayet viser [ P ]
->Trinn 2 – Displayet viser skiftevis [ ıı ıı ] og [ P ].
Hvis den dobbelte boosteren aktiveres, arbeider denne kokesonen med en ekstra høy effekt i 10 minutter.

- **Aktivering/deaktivering av den dobbelte boosteren:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Aktivere boosteren | Trykk på [ P ] | [ P ] |
| Aktivere den dobbelte booster | Trykk igjen på [ P ] | [ ıı ıı ] |
| Deaktivere den dobbelte booster | Trykk på [ P ] | [ P ] |
| Deaktivere boosteren | Trykk på [ - ] | [ 9 ] |
| | Eller trykk på [ P ] | [ 9 ] |

- **Den dobbelte boosteren kan også aktiveres direkte [ P ]:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velge den sonen | Trykk på [ 0 ] | [ 0 ] |
| Aktivere boosteren | Trykk på [ P ] | [ P ] |
| Aktivere den dobbelte boosteren | Trykk på [ P ] | [ ıı ıı ] |
| Deaktivere den dobbelte boosteren | Trykk på [ - ] | [ 9 ] |

- **Slik fungerer booster-funksjonen:**

Kokeplaten er utstyrt med en maks. total effekt, som betyr, at hvis den dobbelte boosteren aktiveres, så krever elektronikken at effekten på den forreste, høyre sonen reduseres. Displayet til den forreste, høyre sonen blinker [ P ] i noen få sekunder, samtidig som den viser det tillate varmetrinnet [ 0 ] for denne sonen.

## Timerfunksjon

Timeren kan brukes samtidig på alle sonene. Du har videre mulighet til å innstille forskjellige tilberedningstider på hver sone (fra 0 til 99 minutter).

- **Innstilling/justering av timeren:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velg sone | Trykk på den sonen du ønsker | [ 0 ] |
| Velg varmetrinn | Trekk fingeren over «SLIDEREN» | [ 1 ] til [ P ] |
| Velg «Timer» | Trykk på [ ⏲ ] | Timer-display på |
| Reduser tiden | Trykk på [ **-** ] på timer-displayet | [ 60 ] til 59, 58... |
| Øke tiden | Trykk på [ + ] på timer-displayet | Økt tid |

Etter få sekunder stopper displayet [ ⏲ ] med å blinke. Tiden bekreftes og timeren starter.

- **For å stoppe tilberedningstiden:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velg «Timer» | Trykk på [ ⏲ ] | Timer-display på |
| Stopp tiden | Trykk på [ **-** ] på timer-displayet | [ 000 ] |

Hvis det er kodet inn flere tider, gjenta ovenstående prosedyre.

- **Bruk av timeren som minutt-ur**

Minutt-uret er en selvstendig funksjon. Det stopper så snart varmesonene starter. Hvis minutt-uret er på samtidig med at kokeplaten er slukket, vil timeren fortsette inntil tiden er gått.

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på kokeplaten | Trykk på [ ⏻ ] i 2 sekunder | [ 0 ] |
| Velg «Timer» | Trykk på [ 000 ] på timer-displayet | [ 000 ] |
| Reduser tiden | Trykk på [ **-** ] på timer-displayet | [ 60 ] til 59, 58... |
| Øke tiden | Trykk på [ + ] på timer-displayet | Økt tid |

Etter få sekunder stopper displayet [ min ] å blinke. Tiden bekreftes og timeren starter.

- **Automatisk stoppfunksjon ved endt tilberedning:**
  Etter endt tilberedningstid blinker [ 000 ], og det lyder et signal. Hvis De ønsker å slå av lydsignalet og blinkene, trykker De på [ **-** ] og [ + ].

## Oppkokingsautomatikk

Alle kokesonene er utstyrte med en oppkokningsautomatikk. Når oppkokningsautomatikken er aktivert, varmer kokesonen automatisk på høyeste varmetrinn, og skifter deretter ned til det valgte varmetrinnet til videre tilberedning.

- **Slik aktiveres oppkokningsautomatikken:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velg varmetrinn (Eks.«7 ») | Trekk fingeren over «SLIDEREN» til [ 7 ] i 3 sekunder | [ 7 ] blinker med [ A ] |

- **Slik deaktiveres oppkokningsautomatikken:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velg varmetrinn | Trekk fingeren over «SLIDEREN» | [ 0 ] to [ 9 ] |

## Pausefunksjon

Hvis du plutselig må forlate kokeplaten under tilberedningen, men snart etter gjenopptar tilberedningen, kan du med fordel benytte «Pausefunksjonen». Med denne funksjonen kan du stoppe kokeplaten og restarte på samme varmetrinn, når du ønsker.

- **Slik aktiveres/deaktiveres pausefunksjonen:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Aktiver pause | Trykk på [ II ] i 2 sekunder | [ II ] og Kontrollyset går på |
| Deaktiver pause | Trykk på [ II ] i 2 sekunder | Foregående innstilling |

## Recall-funksjon

Etter å ha slått av kokeplaten ( ⏻ ), kan man ved hjelp av recall-funksjone, raskt gjenoppta den siste innstillingen.

- Varmetrinn på alle soner (Booster)
- Timer-innstillinger (minutter, sekunder)
- Keep warm
- Oppkokningsautomatikk

Slik gjør du:

- Trykk på ( ⏻ ), i 2 sekunder.
- Trykk så [ II ] før lyset slutter å blinke.

Innstillingene gjenaktiveres.

## « Keep warm » Funksjon

Sonen kontrolleres via en temperatursensor, og varmer opp sonen til 70 °C, og holder temperaturen på 70 °C. Dette forhindrer vann fra å koke over, eller at maten brenner seg.

- **Aktivering av «Keep warm» funksjonen:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velg 70 °C | Trykk på [ ☕ ] | [ U ] og [ u ] |
| Deaktivering | Trekk fingeren over «SLIDEREN» | [ 0 ] til [ 9 ] |

Keep warm-funksjonen kan maksimalt benyttes 2 timer av gangen.

## Brofunksjonen

Denne funksjonen gjør det mulig å aktivere 2 kokesoner på samme tid og med samme funksjoner som ved en enkelt kokesone.

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på kokeplaten | Trykk på [ ⏻ ] i 2 sekunder | [ 0 ] |
| Aktiver bro-funksjonen | Plasser en gryte eller panne på en av de to sonene som kan kobles sammen, og trykk samtidig på de to kontrolltastene, for å koble sammen sonene. | [ 0 ] og [ ∩ ] |
| Øke bro-funksjonen | Trekk fingeren over «SLIDEREN», som angir varmetrinnet. | [ 1 ] til [ 9 ] |
| Deaktiver bro-funksjonen | Trykk på begge kokesoner samtidig | [ 0 ] |

## Betjeningssperre

Aktivering av låsetasten hindrer at man ved en feil kommer til å endre kokeplatens funksjoner, særlig under rengjøring. Man kan låse alle tastene på betjeningspanelet med unntak av på/av-tasten [ ⏻ ].

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Aktiver kokeplaten | Trykk på [ ⏻ ] i 2 sekunder. | [ 0 ] |
| Lås kokeplaten | Trykk og hold et område på sonedisplayet nede i 3 sekunder og trykk så på «SLIDEREN» – og swipe fra venstre til høyre. | [ L ] |
| Lås opp kokeplaten | Trykk og hold et område på sonedisplayet nede i 3 sekunder og trykk deretter på «SLIDEREN» – og swipe fra venstre til høyre. | |

## «Chef »-funksjon (WPAH78R)

Denne funksjonen endrer koketoppen til å ha tre soner, hvorav den ene er stor.

- **Slik aktiveres/deaktiveres «chef»-funksjonen:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Aktiver «chef»-funksjonen | Trykk på [ 👨‍🍳 ] | [ 3 ] foran høyre<br>[ 5 ] bak høyre<br>[ 9 ] og [ n ] venstre |
| Deaktiver «chef»-funksjonen | Trykk på [ 👨‍🍳 ] | [ 0 ] |

## Grill-funksjon

- **Slik aktiveres Grill-funksjon:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Aktiver Grill-funksjon | Trykk på [ GRILL ] | [ 3 ] og [ n ] |
| Øke Grill-funksjon | Trekk fingeren over «SLIDEREN», som angir [ 3 ] | [ 3 ] og [ n ] |

- **Slik deaktiveres Grill-funksjon:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Deaktiver Grill-funksjon | Trykk på [ GRILL ] | [ 0 ] |

# BETJENING AV PLATETOPPEN

## Platetoppen slås på

- **Ventilatoren slås på/av:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på ventilatoren | Trykk på ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet) | [ 0 ] |
| Velge hastighet | Dra fingeren over slideren | [ 1 ] til [ 9 ] |
| Slå av ventilatoren | Dra slideren til den er slått av | [ 0 ] |

## Boosterfunksjon

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

- **Slå på/av boosterfunksjonen:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Velge hastighet | Dra fingeren over slideren | [ 1 ] til [ 9 ] |
| Starte boosterfunksjonen | Dra fingeren over slideren så langt mot høyre som mulig, eller trykk direkte på slideren for boost | [ 0 ] |
| Stoppe boosterfunksjonen | Dra fingeren over slideren | [ 1 ] til [ 9 ] |

## Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å betjene ventilatoren i 15 minutter etter at platetoppen er slått av.

- **Aktivering av timer:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på ventilatoren | Trykk på ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet) | [ 0 ] |
| Velge hastighet | Dra fingeren over slideren | [ 1 ] til [ P ] |
| Aktivere ventilatoren | Trykk på timer-tasten [ ⏲ ], som er plassert over ventilator-tasten | [ ⏲ ] aktiveres, [015] vises i timer-displayet |

- **Deaktivering av timer:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Stoppe timeren | Trykk på timer-tasten [ ⏲ ], som er plassert over ventilator-tasten | Ingenting |

## Automatisk styring av ventilatorens hastighet

Med denne enkle funksjonen styres ventilatorens hastighet automatisk avhengig av valgt varmetrinn på platetoppen.

- **Aktivering/deaktivering av automatisk styring av ventilatorens hastighet:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Aktivere automatisk styring | Trykk og hold ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet) nede i 3 sekunder | [ A ] |
| Deaktivere automatisk styring | Trykk og hold ventilator-tasten nede i 3 sekunder | [ 0 ] |

Merk: Det er mulig å raskt endre hastigheten på ventilatoren ved å dra fingeren over slideren ved aktivering av Automatisk styring.

**Dette stopper Automatisk styring midlertidig.**
**Automatisk styring aktiveres igjen neste gang platetoppen slås på.**

# KOKEKAR OG VARMETRINN

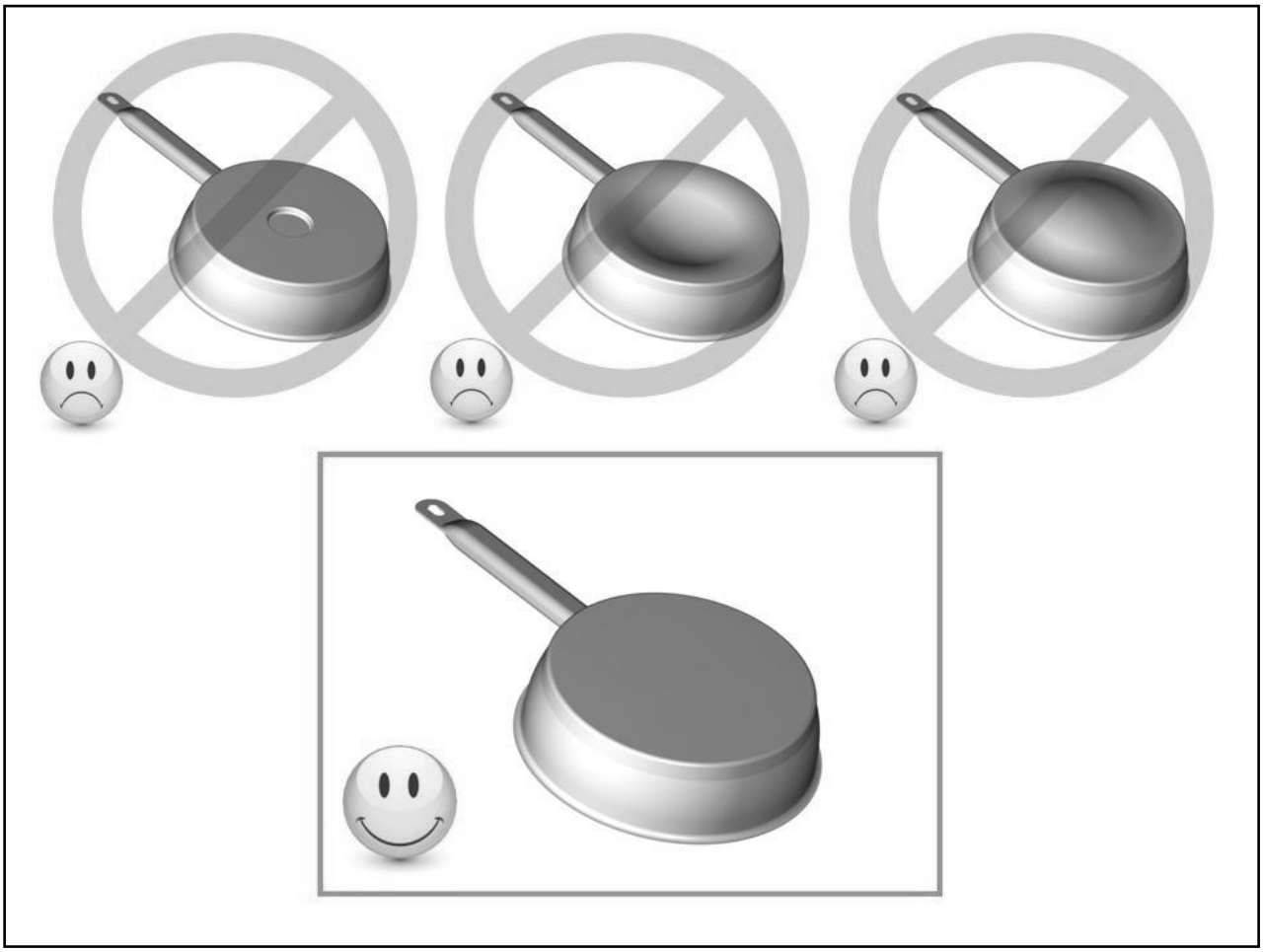
## Egnede kokekar

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

## Ikke-egnede 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. Lydene stammer utelukkende fra kokekaret.



### 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. *Merk: Effekten er avhengig av innholdet av magnetisk jern. Noen kokekar inneholder svært lite magnetisk jern, hvilket forlenger oppkokningstiden. I verste fall kan elektronikken ikke registrere kokekaret.

### Varmetrinn

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

# RENGJØRING 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.

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV VENTILATOREN

Regelmessig rengjøring av ventilatoren sikrer korrekt, feilfri drift og forlenger ventilatorens levetid. Sørg for å rengjøre fettfiltrene i henhold til produsentens anbefalinger.

### Indikator for rengjøring av filter

Når ventilatoren er slått på og hastigheten står på [0], vises resterende tid til rengjøring av filteret i timer-displayet. Den er fabrikkinnstilt til 30 timer, men dette kan endres etter behov.

- **Visning av resterende tid til rengjøring av filteret:**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på ventilatoren | Trykk på ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet) | [resterende tid] vises i displayet |

- **Indikator for rengjøring av fettfilter:**

Når det er på tide å rengjøre ventilatorens fettfiltre, vises [00h] i timer-displayet, og en prikk blinker over ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet).

- **Nullstilling av resterende tid til rengjøring av filteret**

| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på platetoppen | Trykk og hold [ ⏻ ] nede i 2 sek. | [ 0 ] og en prikk blinker ved ventilator-tasten |
| Velge ventilator | Trykk på ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet) | [ 0 ] og [ 00h ] i timer-displayet |
| Nullstilling | Trykk og hold ventilator-tasten nede i 3 sek. | Den seneste brukerinnstilingen aktiveres |
| Bekreft innstillingen | Trykk på timer-tasten igjen | - |

- **Endring av resterende tid til rengjøring av filter**

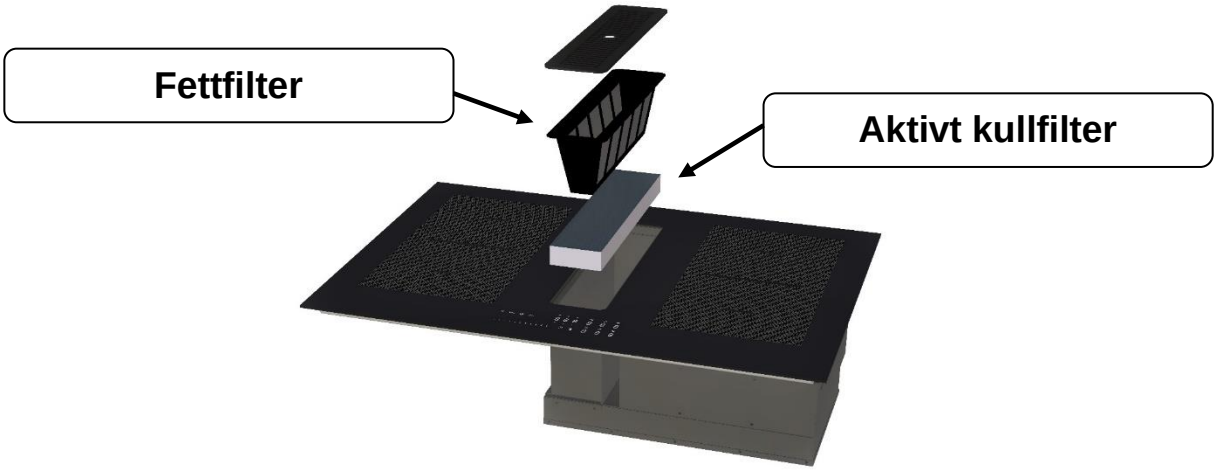
| Slik gjør du | Betjeningspanel | Display |
|---|---|---|
| Slå på platetoppen | Trykk og hold [ ⏻ ] nede i 2 sek. | [ 0 ] og en prikk blinker ved ventilator-tasten |
| Velge ventilator | Trykk på ventilator-tasten (midterste tast øverst til høyre i displayet) | [resterende tid] i timer-displayet |
| Endre resterende tid | Trykk og hold timer-tasten nede i 3 sek., juster tiden med [ + ] eller [ - ] | [resterende tid] i timer-displayet |
| Bekreft innstillingen | Trykk på timer-tasten igjen | - |

**Rengjøring av fettfilter i oppvaskmaskinen**

Fettfilteret skal plasseres vertikalt i den nederste kurven ved maks. 60 °C. Bruk et mildt oppvaskmiddel. Etter rengjøring settes filtrene tilbake i ventilatoren.

**Utskifting av aktivt kullfilter**

Det aktive kullfilteret kan benyttes til resirkulering og til å fange opp lukt. Filteret skal skiftes etter ca. 6 måneder.



# FEILFINNING

**Ikke mulig å slå på platetoppen/kokesonen**

- Kokekaret er ikke egnet
- Platetoppen får ikke strøm
- Det har gått en sikring
- Betjeningssperren er aktivert
- Betjeningstastene er dekket med vann eller fett
- Betjeningspanelet er tildekket

**En [ U ] lyser på displayet**

- Det står ikke noe kokekar på kokesonen
- Kokekaret er ikke egnet
- Kokekarets diameter passer ikke til kokesonen

**En [ E ] lyser på displayet**

- Elektronikkfeil. Trekk ut støpselet og ring etter servicemontør

**Det står [ L ] i kokesonedisplayene**

- Se avsnittet ”Låsetast”.

**Platetoppen/kokesonene slås av mens den/de er i bruk**

- For å unngå overoppheting kan kokesonen(e) bli slått av og på
- Kokesonen(e) har vært slått på i meget lang tid
- Betjeningstastene er tildekket
- Tomt kokekar med overopphetet bunn

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

- Dette er helt normalt – viften stopper automatisk når platetoppen har blitt kjølt av tilstrekkelig

**Oppkokingsautomatikken virker ikke.**

- Kokesonen er stadig varm [ H ]
- Du har valgt varmetrinn [ 9 ]

**Indikatoren for Keep warm [ U ] lyser:**

- Se avsnittet Keep warm-funksjon.

**[ II ] lyser i displayet:**

- Se avsnittet Pausefunksjon.

**Displayet viser [ ] eller [ Er03 ] :**

- Displayet er dekket av væske eller et objekt. Symbolet forsvinner så snart det er fjernet fra displayet. Koden kan også vises, hvis betjeningen aktiveres for lenge.

**Displayet viser [ E2 ] eller [ E H ] :**

- Koketoppen er overopphetet. La den avkjøle og skru den så på igjen.

**Displayet viser [ E3 ] :**

- Kokekaret er ikke brukbart. Bytt kokekar.

**Displayet viser [ E6 ] :**

- Defekt nettverk. Kontroller nettverkets frekvens og spenning. Sjekk sikringen i husets el-tavle.

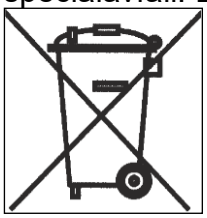
**Displayet viser [ E8 ] :**

- Ventilatoren til viften er blokkert. Fjern blokkeringen.

**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 specialavfall. Delene er nødvendig for produktets funksjonalitet.



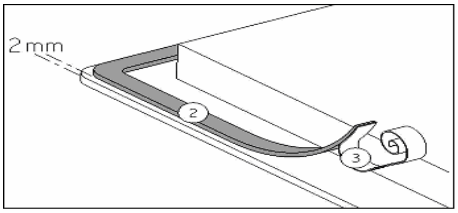
Produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.
Kasserte produkter må leveres på nærmeste gjenbruksstasjon.

# INSTALLATION

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.

**Slik fester du tetningslisten**

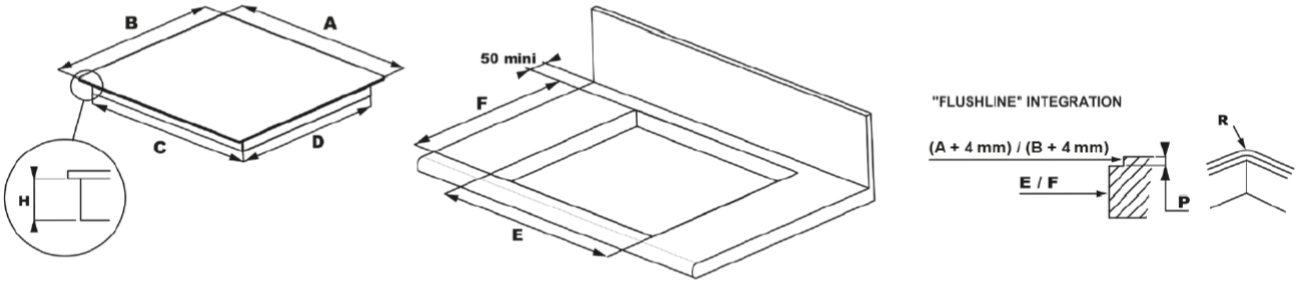
Tetningslisten sørger for at det ikke trenger vann og fuktighet ned mellom platetoppen og benkeplaten. Derfor er det meget viktig at du fester tetningslisten som vist på tegningen.



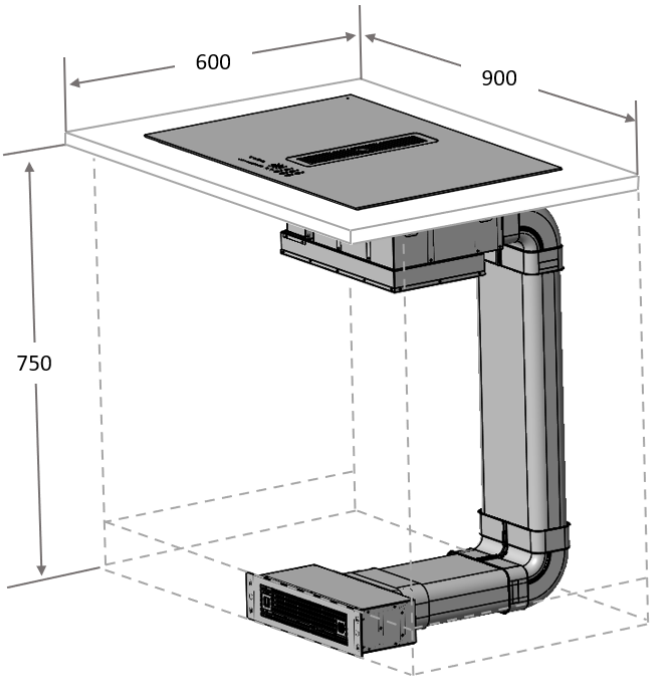

Fest tetningslisten (2) to millimeter fra glassets ytterkant – etter at du har fjernet den beskyttende papirstrimmelen (3).

**Fitting - installing:**

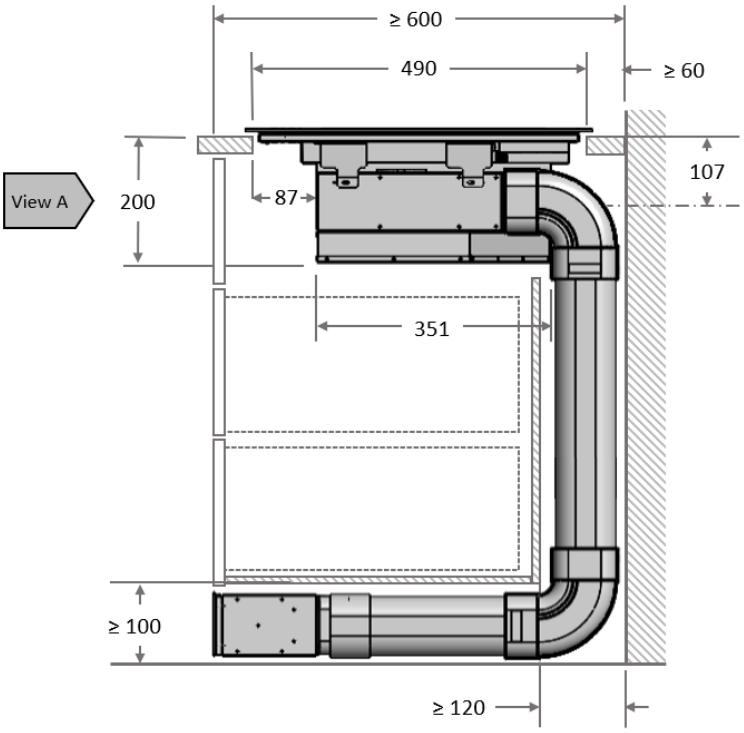
- **The cut out sizes are:**

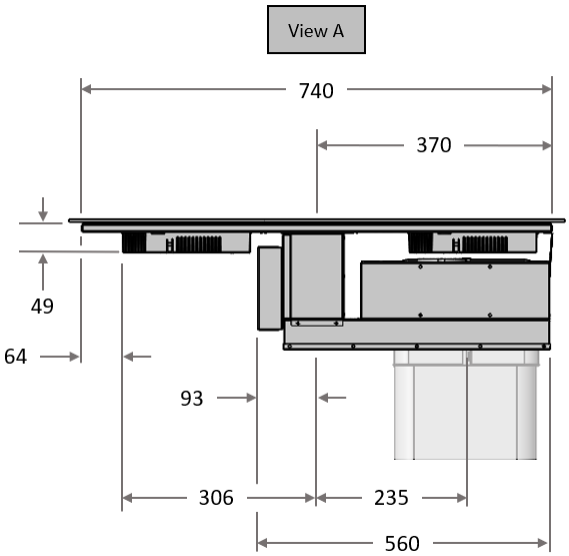



| WPAH78R | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | A flush | B | B flush | C | D | E | F | H | Glass | P | R | R flush |
| 780 | 784 | 520 | 524 | 740 | 480 | 750 | 490 | 200 | 4 | 5 | 5 | 7 |

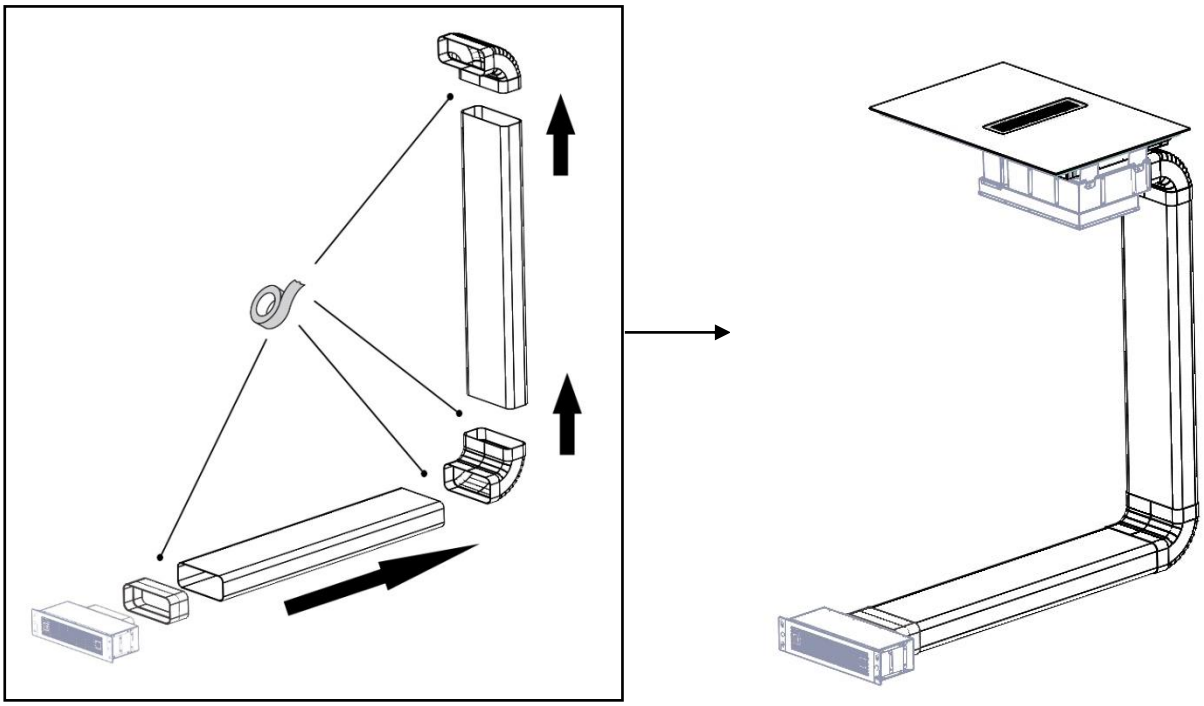



Ekskl. Sokkelfilterbox - tilbehør kjøbes separat

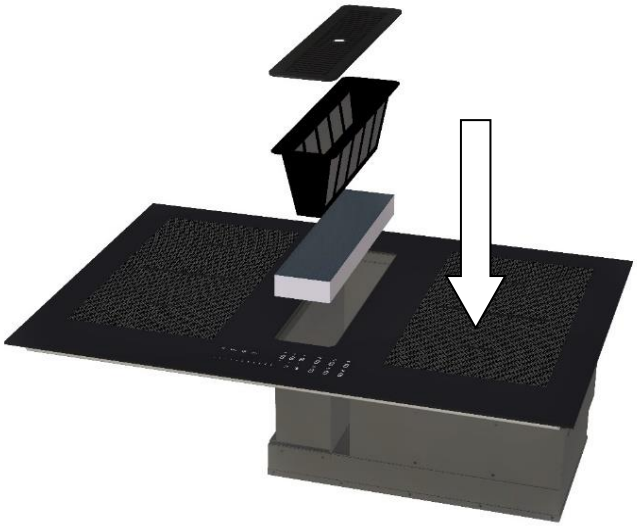



Eksempel på installasjon.
Merk rørføring er kun inkl. i pakken til modell HHP78FS2W.



## Filterinstallasjon



- **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 og vedlikeholdsprodukter foreslått av produsenten og beskrevet i bruksanvisningen, samt vedlagte vedlikeholdsprodukter. Bruk av uegnede vedlikeholdsprodukter kan forårsake skade.
- **HHF78FS1R kun :** Avtrekksrøret som ikke er inkludert har en standard dimensjon på 222x89mm.
- Sokkelgitteret må installeres for å sikre at ventilasjonssystemet fungerer godt.

# 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.

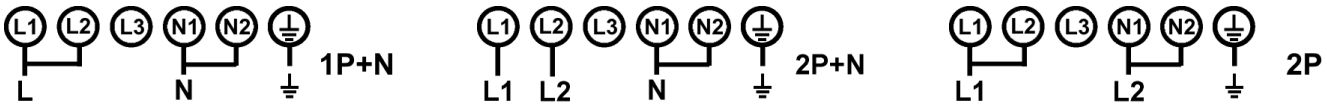
**Tilkoblingsboksen**

Tilkoblingsboksen finnes på undersiden av platetoppen. Ta av dekselet med en skrutrekker. Stikk den inn i åpningen og vipp av dekselet.

**Tilkobling av platetoppen**
Platetoppen skal tilkobles iht. skjemaet under + tilkoblingsdiagrammet.

| Land | Tilkoblingsforhold | Tilkobling | Ledn. tverrsnitt | Ledn.type | Amp. |
|---|---|---|---|---|---|
| DK-S-FIN | 230V~1F+N<br>50 / 60Hz | 1 fas + N | 3 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| DK-S-FIN | 400V~2F+N<br>50 / 60Hz | 2 faser + N | 4 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |
| N | 230V~2F<br>50 / 60Hz | 2 faser | 3 x 2,5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |

* Kalkulert etter standard EN 60 335-2-6




**Hyppig løsning og skruing av skruene på tilkoblingsboksen risikerer å skade tettheten når den er skrudd. Det er derfor tilrådelig å holde skruing og skruing til et minimum.**
**Sørg for at kablene er riktig satt inn og godt skrudd ned.**

**4 uker etter installasjonen må du stramme skruene i rekkeklemmen igjen.**

**Tilkobling av hetten**

Det er også nødvendig å koble hetten til en vanlig stikkontakt 230 V ~ 50/60 Hz.

**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.**

# 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, forhand¬ler, 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.