

**Instructions for use**  
**Bedienungsanleitung**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Instrucciones de uso**  
**Instruções de utilização**  
**Istruzioni per l'uso**



**Οδηγίες χρήσης**  
**Bruksanvisning**  
**Brukerveiledning**  
**Brugsanvisninger**  
**Käyttöohje**  
**Instrukcja obsługi**  
**Návod k obsluze**



**Návod na použitie**  
**Használati útmutató**  
**Инструкция по эксплуатации**  
**Инструкции за употреба**



**Instrucțiuni privind siguranța**  
**Інструкції з використання**  
**Пайдалану нұсқаулығы**  
**دليل الاستعمال**

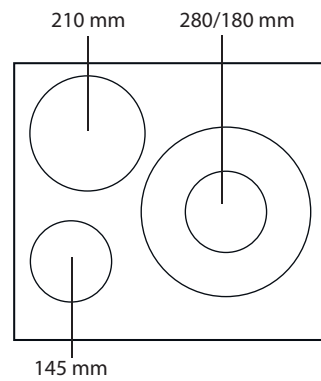
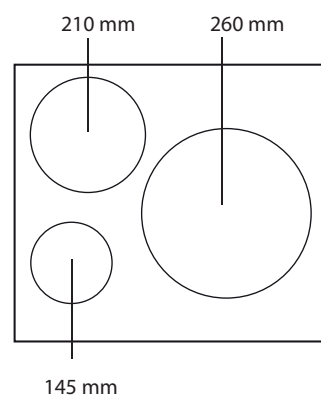
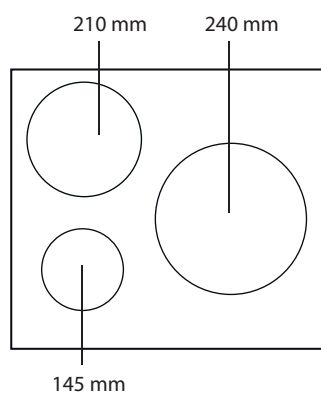
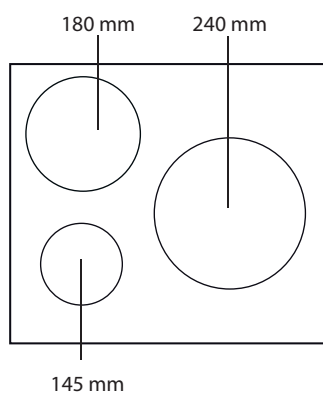
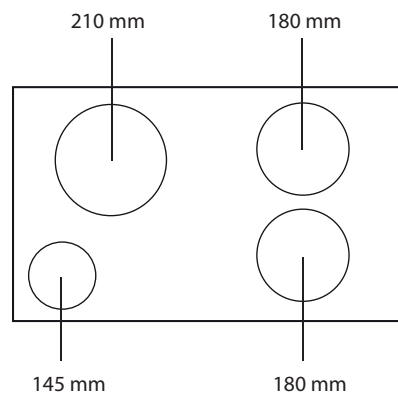
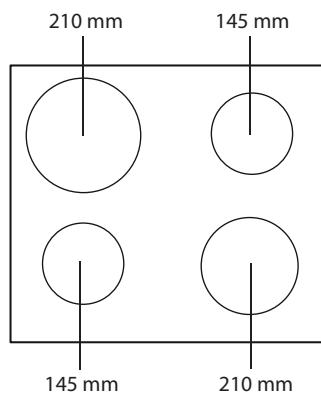
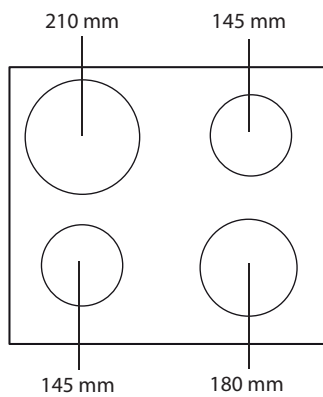
**Whirlpool**

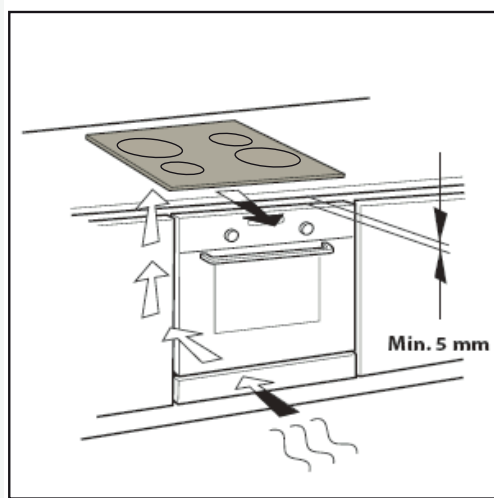
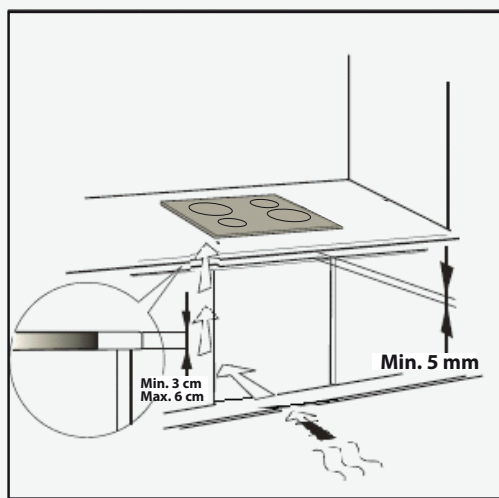
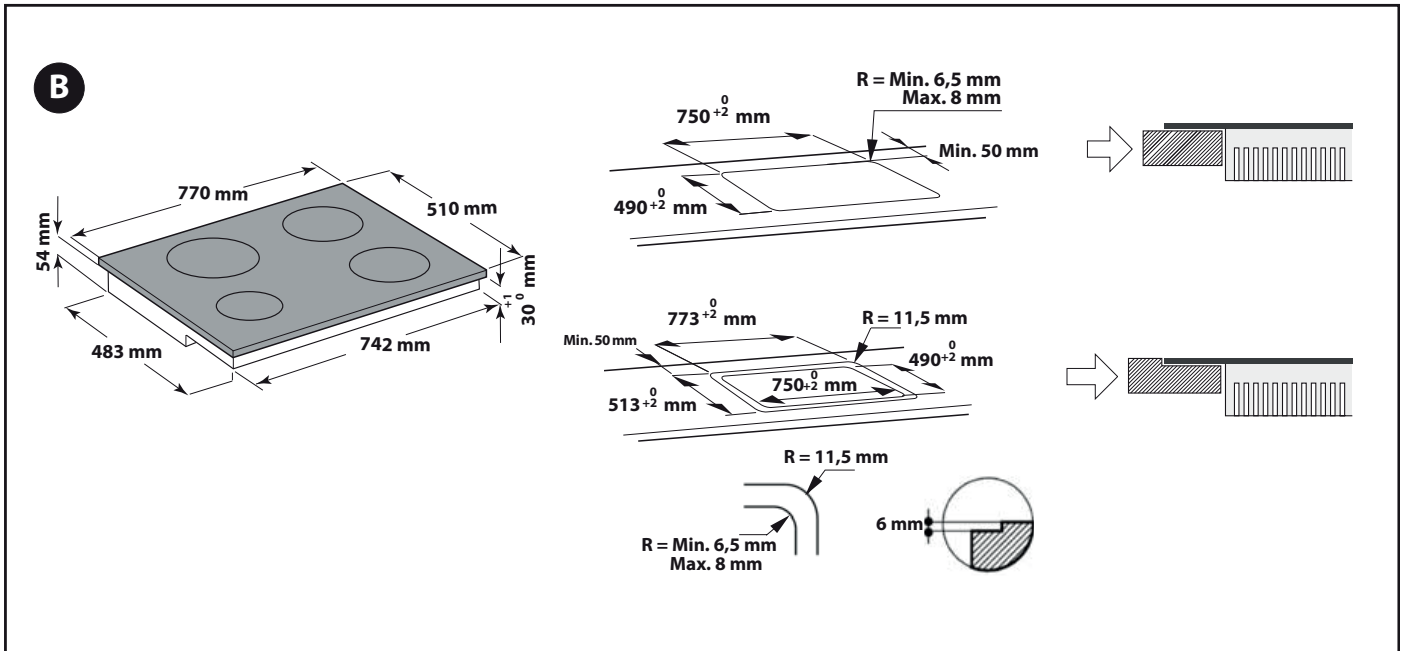
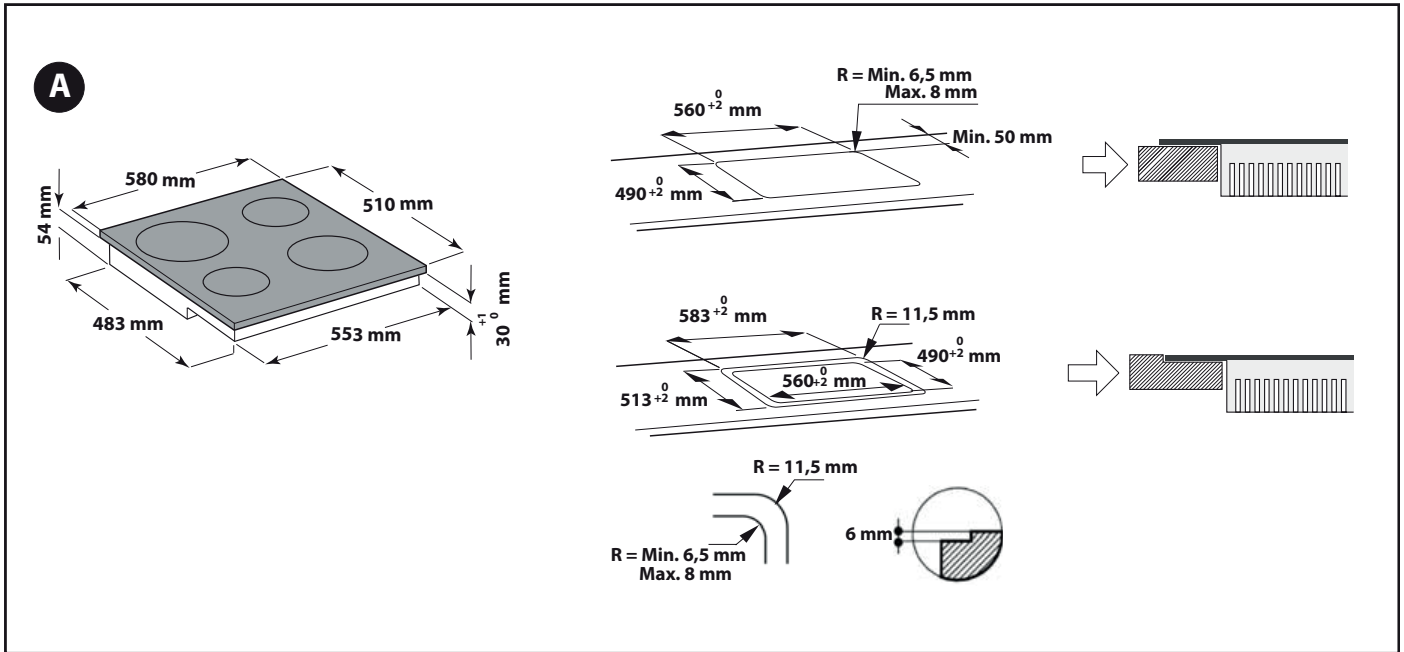
SENSING THE DIFFERENCE

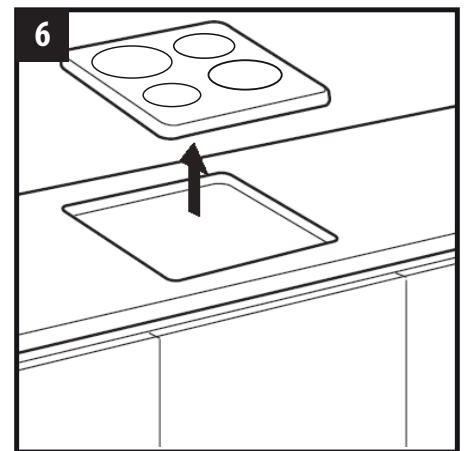
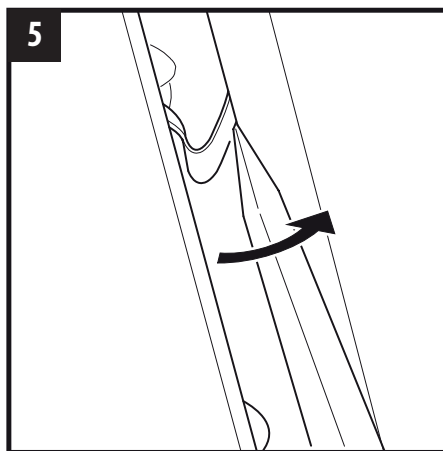
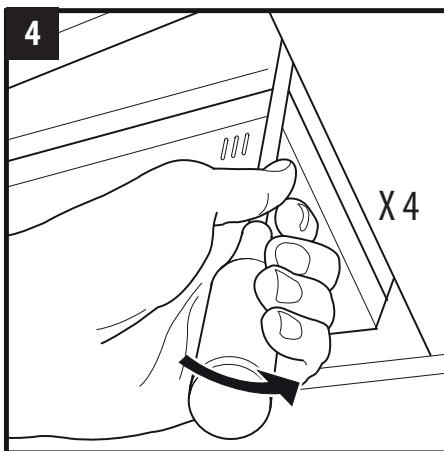
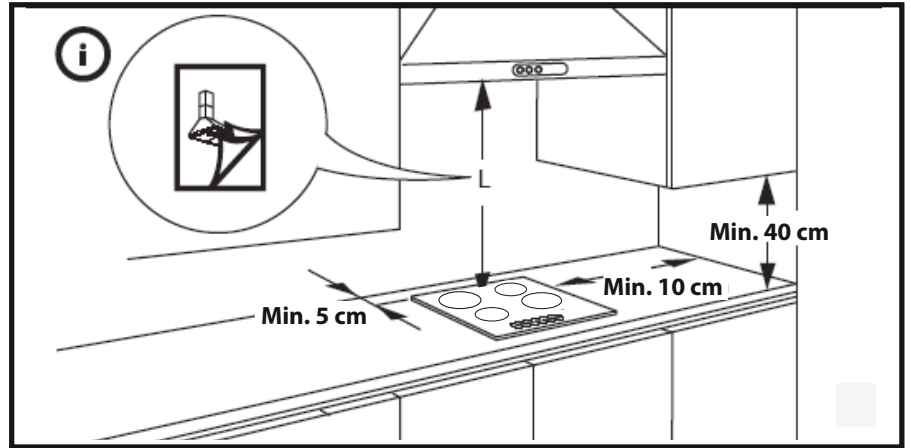
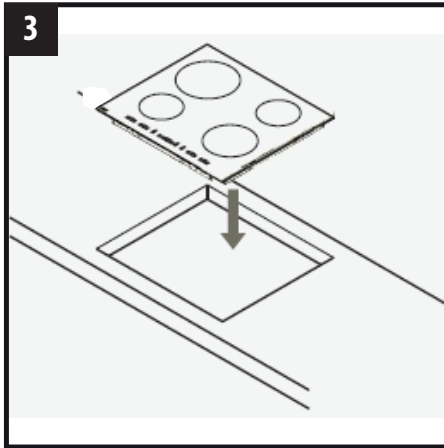
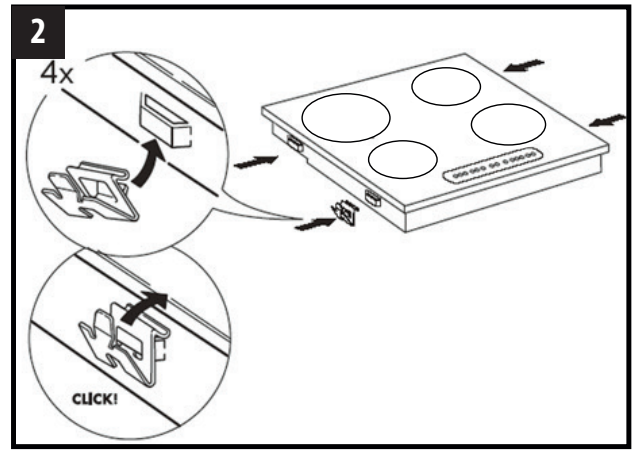
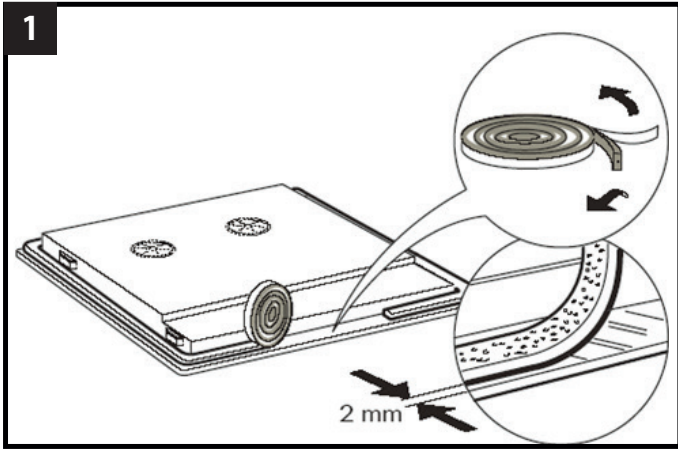




SENSING THE DIFFERENCE








## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettet: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsmeldinger, som alltid må leses og følges.

 Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerheten og som advarer om mulig risiko for brukeren og andre. Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:

 **FARE**

Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.

 **ADVARSEL**

Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsmeldingene vil beskrive den mulige risikoen de henviser til og viser hvordan man reduserer faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:


- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmen før installasjon.
- Installasjon og vedlikehold skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med produsentens instruksjoner og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles stikkkontakten.
- For at installasjonen skal være i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det monteres en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.
- Ikke dra i apparatets strømledning.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. Annen bruk er ikke tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Apparatet og tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Meget små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet under eller rett etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Plasser aldri brennbart materiale på eller i nærheten av apparatet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Under apparatet skal det plasseres et skillepanel (følger ikke med).
- Dersom overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt (kun for apparater med glassoverflate).
- Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Steking med fett eller olje uten tilsyn på platetoppen kan være farlig og forårsake brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekke flammene med f.eks. et lokk eller et brannteppe.  
Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøringsapparater.
- Metallgjenstander som f.eks. kniver, gaffler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.
- Etter bruk må du slå av kokesonen med bryteren og ikke stole på grytedektoren (kun for induksjonsapparater).

## BESKYTTE MILJØET

### Håndtering av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

### Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment).
- Ved å sørge for at apparatet blir avfallsbehandlet på korrekt måte, bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.
- Symbolet  på produktet, eller på de medfølgende dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som usortert restavfall, men at det må bringes til en mottaksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall.

### Tips for energisparing

Slik oppnår du best mulige resultater:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner som er helt flate i bunnen.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved koking.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm.
- Pass på at du plasserer pannen eller gryten midt på kokesonen som er markert på platetoppen.

## SAMSVARSERKLÆRING C E

- Dette apparatet har blitt utformet, produsert og markedsført i overensstemmelse med sikkerhetskravene i lavspenningsdirektivet 2006/95/EF (erstatte 73/23/EØF som endret) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EF
- Dette husholdningsapparatet oppfyller kravene med hensyn til øko-designkrav i de Europeiske Reglene nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europeiske standarden EN 60350-2.

## FØR BRUK



**VIKTIG:** Dersom grytene ikke er av riktig størrelse, slår ikke kokesonene seg på. Bruk kun kokereidskap med symbolet «INDUKSJONSSYSTEM» (Figur på siden). Før platetoppen slås på, skal kokereidskapet plasseres på riktig kokesone. Ved bruk av passende kokekar, kan ikke kokesonene brukes ved temperaturer under 10 °C.

## KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



Bruk en magnet for å finne ut om en gryte eller panne er egnet for bruk på induksjonstoppen: gryten eller pannen er ikke egnet hvis bunnen ikke er magnetisk.

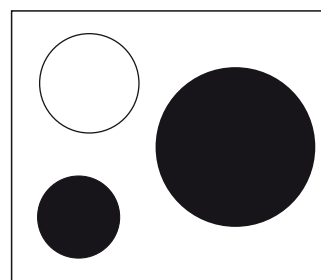
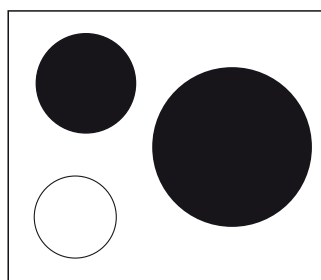
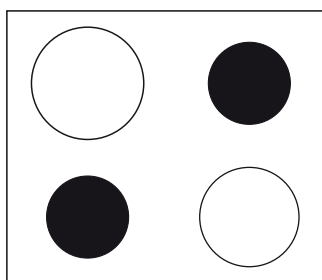
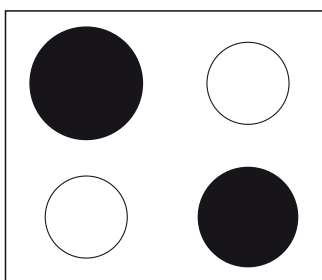
- Pass på at ikke grytene og pannene er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokereidskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner oppå betjeningspanelet på platetoppen. Det kan føre til skader.

## ANBEFALT DIAMETER PÅ GRYTER OG PANNER

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm maks.	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm min. → 18 cm maks.
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm maks.	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min. → 14,5 cm maks.

## ANBEFALT POSISJON FOR KOKEKAR

Når du bruker to kokekar samtidig, plasserer du dem i henhold til bildene nedenfor for å oppnå best ytelse:



## EFFEKTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av nivåene (en indikasjon som hjelp i tillegg til erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft.
	9-7	Fryrsteke - koke	Ideell til bruning, starte tilberedning, steking av frysevarer, hurtig oppkoking.
Høy effekt		Brune - brase - koke - grille	Ideell for brasing, holde noe kokende, tilberede og grille (for korte tidsrom, 5-10 minutter).
	7-5	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for brasing, småkoking, koking og grilling (for middels tidsrom, 10-20 minutter), forvarming.
Middels effekt		Koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, holde såvidt kokende, tilberede og grille (over lengre tid).
	4-3	Koke - trekke - tykne - blande saus og pasta	Ideell for lange tilberedninger (ris, sauser, steker, fisk) i væske (eks. vann, vin, buljong, melk), blande saus og pasta. Ideell for lange tilberedninger (under 1 liter: ris, sauser, steker, fisk) i væske (eks. vann, vin, buljong, melk).
Lav effekt	2-1	Smelte - tine - holde varm - tilsette smør/saus	Ideell for mykgjøring av smør, smelting av sjokolade, tining av små frossenvarer og holde mat som nettopp er tilberedt varm (eks. sauser, supper, grønnsakssupper).
			Ideell for å holde mat som akkurat er blitt tilberedt varm, tykne risotto eller holde tallerkener varme (med utstyr egnet for induksjon).
AV	Null effekt	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

### MERK:

Ved korte tilberedninger som trenger perfekt varmefordeling (eks. pannekaker) på den doble kokesonen på 28 cm (noen versjoner) anbefaler vi bruk av et kokeredskap med en diameter som ikke er større enn 24 cm. For delikate tilberedninger (smelte sjokolade eller smør) anbefaler vi bruk av de enkle kokesonene med minst diameter.

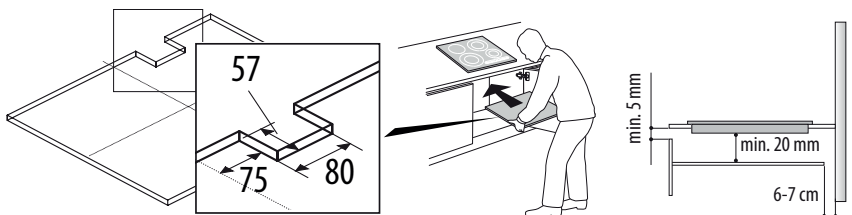
## INSTALLASJON

Etter at du har pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke har lidd noen skade under transporten. I motsatt fall kontaktes forhandleren eller serviceavdelingen. For innbyggingsmål og installasjonsinstruksjoner se bildene på side 2.

## KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

### ⚠ ADVARSEL

- Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- Dersom det skal installeres en ovn under platetoppen, skal det ikke monteres en skilleplate.



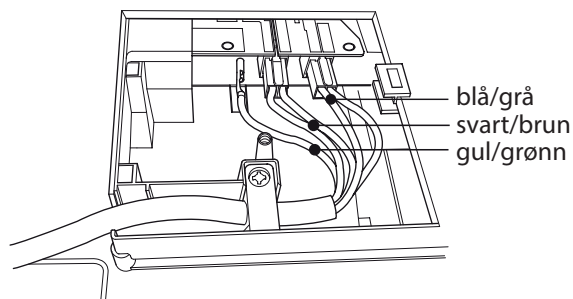
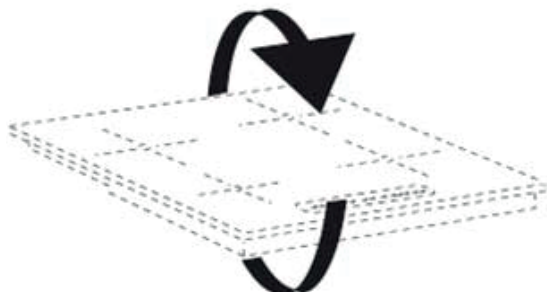
- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skilleplaten skal være som vist i figuren.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen (min 5 mm).
- Dersom det installeres en ovn under, må man påse at ovnen er utstyrt med et avkjølingssystem.
- Ikke installer platetoppen over oppvaskmaskinen eller vaskemaskinen for å unngå at de elektroniske kretsene kommer i kontakt med damp og fuktighet og blir skadet.
- Ved installasjon i flukt med kjøkkenbenken, kontakt serviceavdelingen for montering av skruesettet 4801 211 00112.
- Bruk et skrujern (ikke vedlagt) på fjærene under apparatet for å fjerne platetoppen.



# ELEKTRISK TILKOBLING

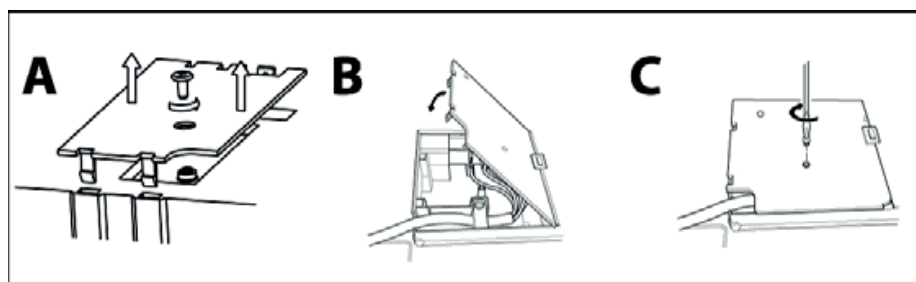
## ADVARSEL

- Koble skapet fra strømmettet.
- Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skade på personer eller dyr og for skade på eiendom som følge av at forskriftene i dette kapitlet ikke har blitt fulgt.
- Strømkabelen må være lang nok til at komfyrtoppen kan fjernes fra benkeplaten.
- Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet.

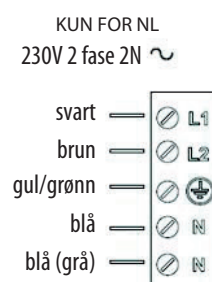
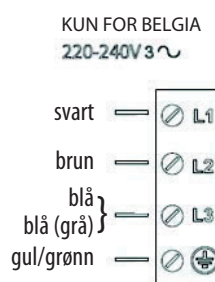
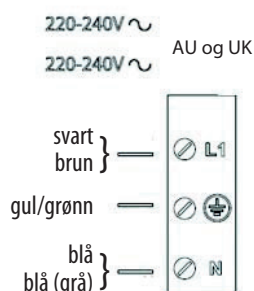
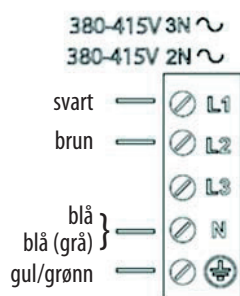
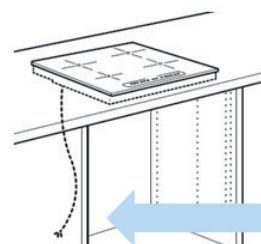


1. Fjern tilkoblingspunktdekselet (A) ved å skru ut skruen og sette dekselet inn i tilkoblingspunktets hengsel (B).
2. Stikk strømledningen inn i klemmen og koble ledningene til rekkeklemmen som vist i ledningsdiagrammet som befinner seg nær tilkoblingspunktet.
3. Sikre strømkabelen med kabelklemmen.
4. Lukk dekselet (C) og skru på terminalen med skruen som ble fjernet.

For hver tilkobling til nettverket, kontrollerer komfyrtoppen automatisk i noen sekunder.

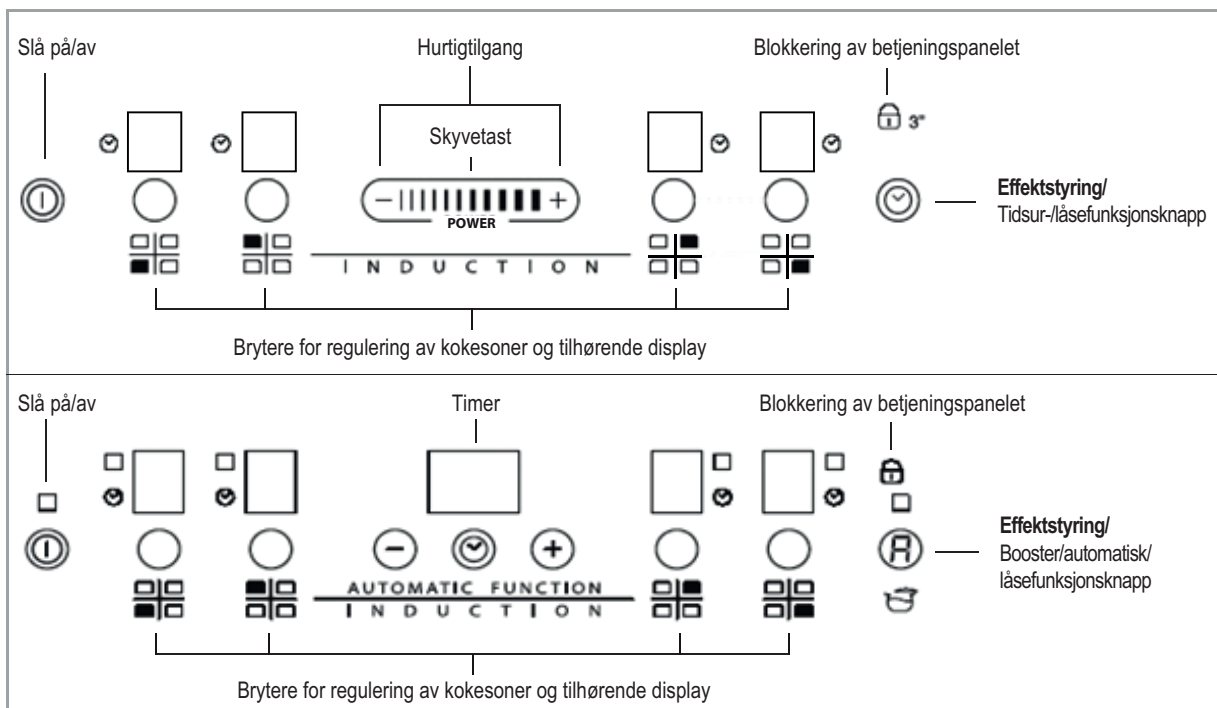


Tilkobling til hovednett



## Beskrivelse av betjeningspanelet

### Betjeningspanel



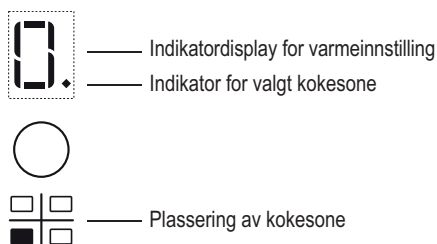
### Slå platetoppen på/av

Slå på platetoppen ved trykke i cirka 2 sekunder på tasten  til displayene for kokesonene tenes. For å slå av displayene igjen, trykker man om igjen på samme tast. Alle kokesonene vil kobles ut.

Dersom platetoppen har vært i bruk, lyser restvarmeindikatoren «H» til kokesonene er avkjølt.

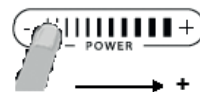
Dersom du ikke velger en funksjon innen 10 sekunder etter at du har slått på platetoppen, deaktiveres den automatisk.

### Slå på og reguler kokesonene



### Skyvetast-funksjon

Øke effektnivået



Redusere effektnivået



Sett pannen på kokesonen, skru toppen på og aktiver ønsket kokesone ved å trykke på den runde knappen for sonen. Displayet viser «0». Med glidebryteren (hvis tilgjengelig) er det mulig å regulere effekten fra 0 til 9, eller velge spenningsforhøyer «P» hvis denne funksjonen er tilgjengelig for kokesonen. For å øke effektnivået må du dra fingeren over skyvetasten flere ganger fra venstre mot høyre, for å øke må du dra den i motsatt retning. Eller du kan bruke tastene for hurtigtilgang «+» og «-».

### Slå av kokesonene

Trykk på tilhørende tast i mer enn 3 sek. for å slå av kokesonen.

Kokesonen slår seg av, og dersom den fremdeles er varm, viser displayet for kokesonen bokstaven «H».

### Blokking av betjeningspanelet

Denne funksjonen sperrer brytere, slik at platetoppen ikke kan slås på ved en feiltakelse. For å aktivere kontrollpanellåsen, slår du på platen og trykker på låsefunksjonstasten i tre sekunder. Det høres et lydsignal og en lysindikator nær hengelåssymbolet angir at den er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. For å deaktivere blokkeringen av betjeningspanelet, gjentar du framgangsmåten for aktivering. Det lysende punktet vil forsvinne og platetoppen kan igjen brukes.

Vann, væsker som er kokt over eller hvilken som helst gjenstand på tasten under symbolet, kan forårsake utilsiktet aktivering eller deaktivering av blokkeringen av betjeningspanelet.

## Tidsinnstilling (Timer)



Timeren kan brukes til å stille inn en tilberedningstid på maks. 99 minutter (1 time og 39 minutter) for alle kokesonene. Velg kokesonene som skal brukes med timeren og trykk på timeren (se illustrasjonen). Et lydsignal bekrefter at funksjonen er aktivert. Displayet viser «00» og indikatorlampen tennes. Man kan redusere eller øke tidsinnstillingen ved å holde inne tastene «+» og «-» på skyvetast-funksjonen. Når innstilt tid er utløpt, høres det et lydsignal og kokesonene slår seg av automatisk. Trykk på tasten Timer i minst 3 sekunder for å deaktivere tidsuret. Gjenta punktene over for å stille inn tidsuret på en annen kokesone. Tidsur-displayet viser alltid tidsinnstillingen for valgt sone eller den korteste tidsinnstillingen.

For å endre eller deaktivere tidsuret, trykker du på valgknappen for kokesonene der tidsuret er i bruk.

## Meldinger på betjeningspanelet

### Spesialfunksjoner (Noen versjoner)

Noen modeller er utstyrt med spesialfunksjoner:

#### Automatisk funksjon

Funksjonen stiller automatisk inn et effektnivå som passer til småkoking. Koble denne funksjonen inn etter å ha kokt opp maten, ved å trykke på tasten for tilhørende kokesone og deretter på tasten

#### Restvarmeindikator



Platetoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver av kokesonene. Denne indikatoren viser hvilken av kokesonene som fortsatt er svært varme.

Dersom displayet viser , er kokesonene fortsatt varme. I så fall er det for eksempel mulig å holde mat varm på den eller smelte smør. Når kokesonene er avkjølt, vil displayet slukke.

#### Indikator for feil eller ingen gryte



Dersom ikke kokeredskapet passer til induksjonsplattetoppen din, er feil plassert eller ikke er av passende størrelse, vil indikasjonen «kokeredskap fraværende» vises på displayet (se illustrasjonen ved siden av). Hvis dette skjer, kan du prøve å plassere kokeredskapet på kokeplaten på nytt til du finner riktig plassering. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

#### Hurtigkok-funksjon (Spenningsforhøyer hvis tilgjengelig)

Med denne funksjonen som kun finnes på noen kokesoner kan man utnytte platetoppens effekt maksimalt (for eksempel for å koke opp vann hurtig). Trykk på tasten «+» til displayet viser «P» for å aktivere funksjonen. Etter 5 minutters bruk med booster-funksjonen, stiller apparatet sonen automatisk inn på nivå 9.

#### «Power management» (hvis tilgjengelig)

Takket være funksjonen «Power management» kan brukeren stille inn den maksimale effekten som platetoppen kan oppnå, alt etter egne behov.

Denne reguleringen kan utføres når som helst og opprettholdes til neste endring.

Når du stiller inn maksimal ønsket effekt, regulerer platetoppen automatisk fordelingen på de ulike kokesonene, og garanterer at denne terskelen ikke overskrides.

Dette gir deg fordelene av å kunne styre alle sonene samtidig uten overbelastningsproblemer.

4 maks. effektnivåer er tilgjengelige, og vises på displayet: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW anses som platetoppens maks. effekt).

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt.

Det er mulig å velge ønsket effektnivå i de første 60 sekundene etter at apparatet er koblet til strømuttaket, ved å følge trinnene nedenfor.

Trinn	Betjeningspanel	Display
1	Trykk i cirka 3 sekunder.	
2	Trykk på effektstyringstasten for å bekrefte forrige trinn.	Displayet viser  .
3	Trykk for å velge et av de tilgjengelige alternativene for nivå.	Lyset tennes sammen med lysene for de individuelle kokesonene.
4	Trykk på effektstyringstasten for å bekrefte forrige trinn.	Det valgte nivået blinker i cirka 2 sekunder på displayet og et lydsignal høres, før toppen slår seg av. Den er nå klar for bruk.

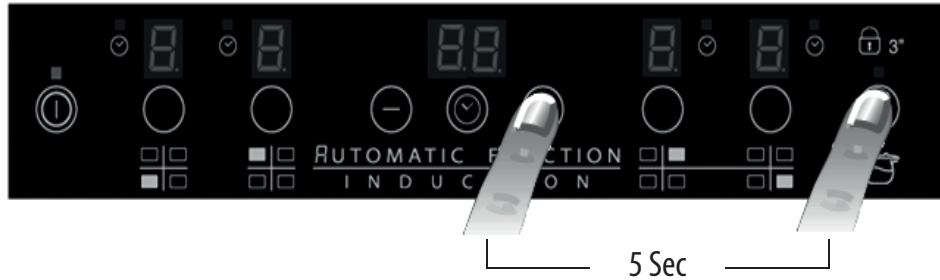
Dersom det oppstår en feil under innstilling av effektnivået, vises symbolet **EE** midt på, samtidig som du hører et kontinuerlig lydsignal som varer i cirka 5 sekunder. I dette tilfellet må du gjenta konfigureringprosedyren fra begynnelsen. Dersom feilen gjentar seg, kontakt serviceavdelingen.

Dersom du prøver å øke effektnivået under vanlig bruk når maksimalt tilgjengelig effektnivå er nådd, blinker den kokesonen du bruker to ganger og gir fra seg et lydvarsel.

Hvis det er nødvendig med en høyere effekt på denne kokesonen, må effektnivået reduseres manuelt på én eller flere aktive kokesoner.

#### Aktivere og deaktivere lydsignal (ikke tilgjengelig på versjon med skyvespak)

Slå på toppen, og trykk på «+»-knappen og den ytterste knappen til høyre samtidig i minst tre sekunder («blokkering av betjeningspanelet»).



## RENGJØRING

### ⚠ ADVARSEL

- Ikke bruk damprensjøringsapparater.
- Pass på at kokesonene er avslått og at restvarmeindikatoren («H») ikke vises før du rengjør apparatet.

VIKTIG: Ikke bruk gryteskrubber eller stålull. Slike produkter kan over tid føre til skader på glassoverflaten.

- Det anbefales å rengjøre platetoppen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold skader platetoppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper på glassoverflaten.
- Benytt en myk klut, tørkerull eller spesialprodukter for rengjøring av glasskeramiske platetopper (følg produsentens anvisninger).
- Hvis det søles væske på kokesonene, kan dette få panner til å vibrere eller flytte på seg.

## FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet «Bruksanvisning».
- Forsikre deg om at det ikke er strømbrudd.
- Tørk godt av overflaten på platetoppen etter rengjøring.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.
- Hvis du ikke er i stand til å slå av platetoppen etter bruk, må du øyeblikkelig avbryte strømtilførselen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet kobler seg ut pga. svært høye temperaturer.	Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	Vent til induksjonstoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
C83	Betjeningspanelet viser feilkoden for topp avslått. Dette er forårsaket av en feil på en elektronisk krets.	Induksjonstoppen har fått for høy spenning.	Toppen kan fremdeles brukes, men kontakt kundeservice.
C85	Toppen kan ikke avgi effekt til pannen.	Pannen er ikke tilpasset for induksjonstopper.	Bruk en annen panne.
F02 eller F04 eller C84	Det er noe galt med spenningen eller strømforsyningen.	Sensoren har registrert en forskjell i apparatets spenning og spenningen i strømforsyningen.	Koble platetoppen fra strømmettet og få undersøkt strømtilførselen.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen sekunder før du kobler det til igjen. Ring kundeservice og spesifiser feilkoden hvis problemet vedvarer.	

## STØY FRA PLATETOPPEN

Induksjonskokeplatene kan lage en rekke lyder og vibrere under normal drift, avhengig av materialtypen og behandlingen av maten, som for eksempel som beskrevet nedenfor:

- **Lyd ved kontakt:** denne typen vibrasjon skyldes panner som er fremstilt av lag av forskjellige materialer.
- **Klukkelyder ved bruk av lav-medium effekt:** denne lyden forekommer normalt når toppen går til lav-medium effekt.
- **Rytmissk klukkelyd:** denne lyden forekommer når flere kokesoner er i bruk samtidig, og /eller ved bruk av høy effekt.
- **Svak vislelyd:** denne lyden skyldes type kokeredskap brukt og hvor mye mat som skal varmes.
- **Bakgrunnsstøy:** Induksjonskomfyren er utstyrt med en vifte for å kjøle ned de elektroniske komponentene. Derfor vil du høre lyden av viften under bruk og også i noen minutter etter at platen er slått av. Viftelyden blir sterkere hvis du bruker flere kokesoner, og svakere hvis du bruker færre kokesoner. Disse forholdene er normale og nødvendig for at induksjonssystemet skal virke riktig, og er derfor ikke tegn på feil eller skade.

## SERVICE

### Før du kontakter kundeservice

1. Forsikre deg om at du ikke kan løse feilen selv på bakgrunn av punktene under «Feilsøkingliste».
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

**Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.**

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen,
- typen platetopp og eksakt modellbetegnelse,
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten) som er plassert på undersiden av platetoppen (på metallplaten),
- din fulle adresse,
- ditt telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Dersom det er nødvendig med reparasjon, henvend deg til et **autorisert servicesenter** (som garanti for bruk av originale reservedeler og for en korrekt reparasjon). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.

