

Whirlpool



Brukerveiledning



[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



---

# BRUKERVEILEDNING

---



**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOLPRODUKT.**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vær vennlig å registrere produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

---

## INDEKS

<b>HELSE- &amp; SIKKERHETSVEILEDNING</b> .....	<b>3</b>
<b>Sikkerhetsinstrukser</b> .....	3
<b>VEILEDNING FOR BRUK &amp; STELL</b> .....	<b>5</b>
<b>Produktbeskrivelse</b> .....	5
Betjeningspanel .....	5
Tilbehør .....	6
<b>Hvordan bruke apparatet</b> .....	6
Første gangs bruk .....	6
Innstillinger .....	7
Daglig bruk .....	8
Favoritter .....	10
Spesialfunksjoner .....	11
Tabell for tilberedning .....	13
<b>Vedlikehold og rengjøring</b> .....	14
<b>Wi-Fi FAQ</b> .....	14
<b>Problemløsning</b> .....	15
<b>Lyder produsert ved drift</b> .....	16
<b>Kontrollert tilberedning</b> .....	16
<b>Ettersalgsservice</b> .....	16
<b>INSTALLASJONSVEILEDNING</b> .....	<b>17</b>

## SIKKERHETSINSTRUKSER

## VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må **ALDRI** forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjær og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig 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. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedektoren.

### TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av

kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

### MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen. Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

⚠ Dersom apparatet ikke er installert over en ovn, må et eget panel (følger ikke med) installeres i rommet under apparatet.

### ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpselet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke dette apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.


⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

**RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

**⚠ ADVARSEL:** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

**⚠ Ikkebrukslipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.**

**AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL**


Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

**AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT**

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EU for kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

**RÅD OM ENERGISPARING**

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig. Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

**SAMSVARSERKLÆRING**

Dette apparatet oppfyller kravene for Ecodesign i EU-forordningen nr. 66/2014, i samsvar med EU-standarden EN 60350-2.

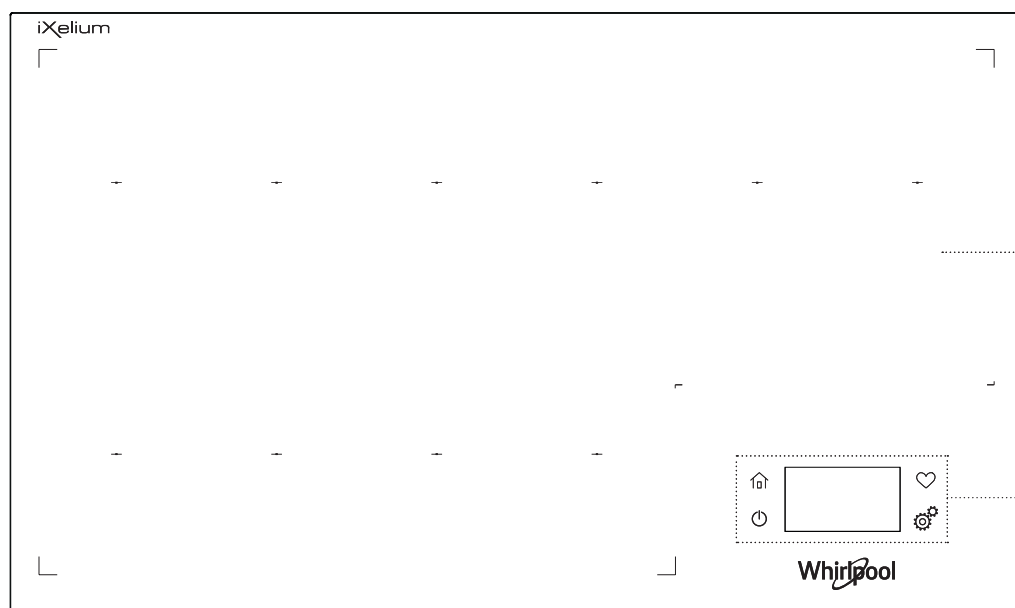
Produsenten, Whirlpool EMEA S.p.A., erklærer at denne modellen I200 Maestro av husholdningsapparat med radioutstyr oppfyller kravene i direktivet 2014/53/UE.

Den fullstendige teksten til samsvarserklæringen finner du på det følgende nettstedet: <https://docs.whirlpool.eu>.

Radioutstyret fungerer i frekvensbåndet 2.4 GHz ISM, den maksimale radiofrekvens-effekten som overføres overstiger ikke 20 dBm (e.i.r.p.) (ekvivalent isotropisk utstrålt effekt).

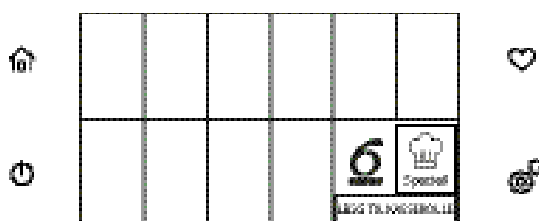
Dette produktet inneholder visse programvarer med åpen kildekode utviklet av tredjeparter. Brukerklæringen for åpen kildekode lisens er tilgjengelig på det følgende nettstedet: <https://docs.whirlpool.eu>.





# PRODUKTBESKRIVELSE



1. Komfyrtopp
2. Kontrollpanel

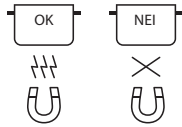
## BETJENINGSPANEL




	For å slå komfyrtoppen på/av	En egen knapp for å slå komfyrtoppen på og av. Knappen er alltid aktiv på enhver skjerm og uansett tilstanden til komfyrtoppen.
	Hovedskjerm	Egen knapp for å få tilgang til det første skjermbildet, kan velges når som helst under navigasjonen.
	Favoritter	Egen knapp for å aktivere skjermbildet som inneholder listen over komfyrtoppens lagrede eller anbefalte funksjoner.
	Komfyrtoppens innstillinger	Egen knapp for å få tilgang til alle komfyrtoppens innstillinger og konfigurasjoner.

## TILBEHØR

### KJELER OG PANNER



Bruk kun kjele og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper. For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om kjelene er magnetiske.

Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre ytelsen ved tilberedning. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

### TOMME KJELER OG KJELER MED EN TYNN BUNN

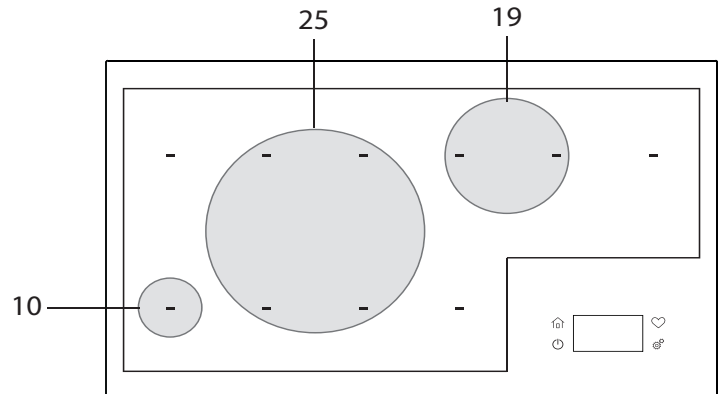
Bruk ikke tomme kjele eller panner når komfyrtoppen står på. Komfyrtoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres.

Når disse benyttes med tomme kjele og kjele med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av"-funksjonen kan løse seg ut noe forsinket, og skade kjele eller panner. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølte.

Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

### KJELENS/PANNENS MINSTE DIAMETER FOR DE ULIKE KOKESONENE

For å sikre at komfyrtoppen fungerer skikkelig, må kjele dekke ett eller flere referansepunkt indikert på overflaten til komfyrtoppen, og kjele må ha en passende minstediameter.



(Diameter til bunnen av kjele i centimeter)

## HVORDAN BRUKE APPARATET

### FØRSTE GANGS BRUK

Sekvensiell innstilling av nødvendige parametre når komfyrtoppen slås på første gang.

For å regulere innstillingene på et senere tidspunkt, gå inn i menyen for innstillinger "⚙️".

1	Språk	Bla gjennom listen for å velge ønsket språk, og trykk deretter for å bekrefte.	BUTIKKDEMO NESTE
2	Wi-Fi	Setter opp koplingen mellom apparatet og husholdningens nettverk (se detaljbladet). Dersom Wi-Fi forbindelsen er satt opp nå, vil dato og klokkeslett automatisk innføres av systemet. Wi-Fi-koplingen kan også settes opp senere, og dato og klokkeslett kan stilles inn manuelt nå.	UTFØR OPPSETT NÅ HOPP OVER
3	Tid	Stiller inn tiden i mm:hh. Formaten kan endres senere i systeminnstillingene.	
4	Dato	Stiller inn dato i formaten gg:mm:aaaa. Formaten kan endres senere i systeminnstillingene.	
5	Strøm	Stiller inn komfyrtoppens maksimale effekt, som kan velges blant verdiene nedenfor: 2.5 kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.2kW – 11.0kW.	

#### LAGRE DEMO-MODUS :

Modus brukt i butikkene for å presentere menyens hovedfunksjoner. For å returnere til den originale menyens sekvens, trykk på knappen for innstilling "⚙️" og velg vekk demo-modus fra menyseksjonen "Informasjon". Etter at du har valgt vekk modusen, trykk på Hovedskjermens knapp "🏠".




### BRUK AV BERØRINGSSKJERMEN

- For å bla igjennom menyene, ta ganske enkelt på skjermen ved å berøre display med fingeren din;
- Du kan regulere hastigheten for bevegelse av skjermen avhengig av hvor hardt du tar på skjermen med fingeren din;
- For å velge eller bekrefte et valg, berør skjermen avhengig av valgt verdi eller menyelement;

- Du vil få tilgang til displayene, framfor eller etter, ved å trykke på de egne knappene "Neste" og "Gå tilbake";
- Knapper som er grået ut knyttet til funksjoner som ikke kan velges for øyeblikkelig.



## INNSTILLINGER

Komfyrtoppens innstillinger kan endres når som helst. For å endre innstillingene, trykk på "⚙️" knappen.

 Timer	Du vil ha tilgang til timer-funksjonen når komfyrtoppen er slått av.
 Demp	Demper alle indikatorlydene til komfyrtoppen.
 Kontrollås	Deaktiverer knapp for input. Følg instruksene gitt på display for å deaktivere modusen.
Andre opsjoner - Strømstyring	Reguler effekten til komfyrtoppen i henhold til individuelle preferanser eller den maksimale nominelle effekten i strømmettet ditt: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.2kW – 11.0kW.
Innstillinger:	
Tid og dato	For innstilling av måltider, dato, tid og formater.
Volum til akustiske signal	Stiller inn volumet for de akustiske signalene for timer og knapper.
Displayinnstillinger - Lysstyrke	Stiller inn lysstyrken til display, med tre nivå som kan velges: høy, middels, lav.
Geografisk sone - Språk	For å velge språk;
Wi-Fi	For tilkopping av apparatet til et Wi-Fi-nettverk (se det aktuelle avsnittet).
Informasjon	For å vise kontaktinformasjon til Ettersalgsservice, ved tilgang til Demo-Modus eller ny innstilling av komfyrtoppen til fabrikkinnstillingene. Velg Demo-Mode og bruk Free Play-funksjonen for å lære hvordan bla igjennom menyene til komfyrtoppen.

### WI-FI INNSTILLINGER

For å utføre Wi-Fi tilkoppingen, trykk på "⚙️" knappen og "Wi-Fi" kommer til syne på skjermbildet.

 <b>Wi-Fi</b>	
Koble til nettverk	 > <p>Last ned Whirlpool-appen fra app-forretningen til din smarttelefon. Start appen for å kople til din enhet.</p>
SAID-kode	> <p>SAID-koden benyttes for å synkronisere en smarttelefon med apparatet. Ta kontakt med ettersalgsservicen dersom du har mistet merket med SAID-koden.</p>
MAC-adresse	> <p>MAC-adressen vises på display for Wi-Fi-modulen.</p>
Wi-Fi	<p><b>på</b></p> <p>Slå på og av Wi-Fi-tilkoppingen med på/av-knappen.</p>

## DAGLIG BRUK

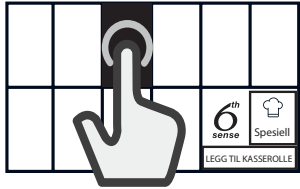
### FOR Å SLÅ KOMFYRTOPPEN PÅ/AV

Komfyrtoppen slås på ved å trykke på knappen on i omtrent 1 sekund til display tenner.

Dersom ingen funksjon velges, vil komfyrtoppen slå seg av etter 10 sekund. For å slå av komfyrtoppen, trykk og hold nede den samme knappen på nytt helt til displayet slukkes og kokesonene er deaktiverte.

### VALG AV KOKESONEN

Den ønskede kokesonen kan velges på display, ved å trykke på den tilhørende ruten.

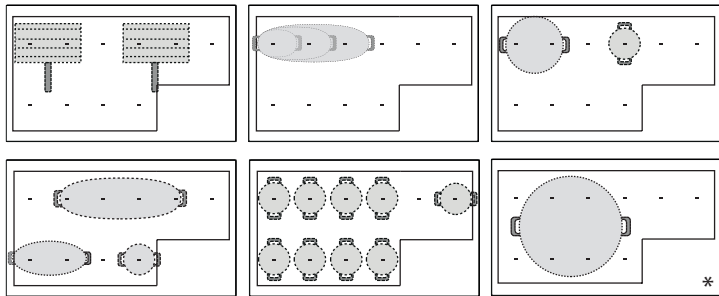


Dersom ikke komfyrtoppen registrerer en kjele, vil den tilhørende varselmeldingen komme til syne på display.

### AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG JUSTERING AV EFFEKT

#### For å aktivere kokesonene:

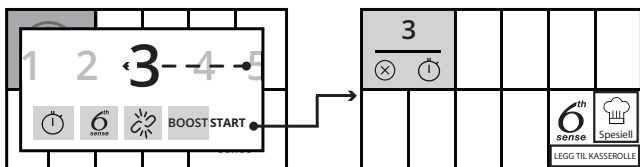
- Slå på komfyrtoppen. Dersom en beholder allerede er på plass, vil komfyrtoppen automatisk oppdage den. Velg ønsket sone for å velge effekten.
- Plasser kjelen på den valgte kokesonen, påse at den dekker ett eller flere av referansepunktene på komfyrtoppens overflate.



\* Ved å benytte denne posisjonen kan du dra nytte av maksimal effekt.

**Merk: Du må ikke dekke til display med utstyr. Dersom et utstyr dekker over display, er det mulig at komfyrtoppen ikke virker på riktig måte.**

- Når sonen er definert, vises skjermbildet og du kan velge effektnivå.
- Still inn ønsket effektnivå ved trykke eller bevege fingeren din horisontalt og bekreft ved å trykke på "START"-knappen. Nivået som er valgt vises i ruten til den valgte kokesonen.



Hver kokesone kan tilby et utvalg av forskjellige varmeinnstillinger, fra "1" (minste effekt) til "18" (maksimal effekt).

Ved å benytte skjermbildet for Effektnivå, kan du også velge funksjonen hurtig oppvarming, som vises på skjermbildet med "Boost" knappen.

Merk: Dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, eller dersom den ikke er riktig plassert eller dersom størrelsen ikke er egnet, vil følgende vises: "Ingen kasserolle detektert i denne sonen." Dersom det ikke registreres noe kokeredskap i løpet av 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

### For å deaktivere kokesonene:

Velg kokesonen på display og trykk på "X" knappen.

Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil indikatoren "VÅRM" for restvarme vises i den tilhørende ruten.



### VÅRM RESTVARME INDIKATOR

Når "VÅRM" symbolet vises på en kokesone, betyr dette at den tilhørende sonen fortsatt er varm. Når kokesonen har kjølt seg ned, vil "VÅRM" symbolet forsvinne.



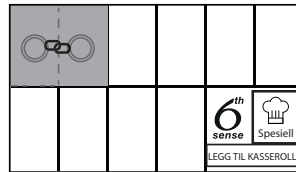
Dersom noen soner fortsatt er varme når komfyrtoppen slås av, vil en synlig advarsel vises.

### VALG AV DEN FLEKSIBLE SONEN

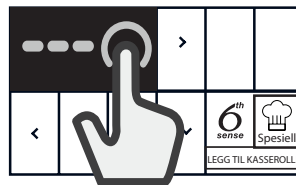
Det fleksible området består av flere kokesoner som er satt sammen, men som kontrolleres som én sone.

#### For å skape et fleksibelt område:

Dersom det allerede er satt en kjele på komfyrtoppen, viser display sonene som er tilgjengelige, trykk ganske enkelt på "∞" knappen for å bekrefte.

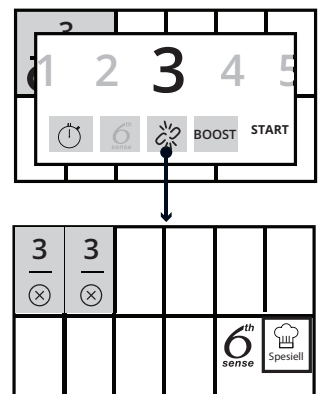
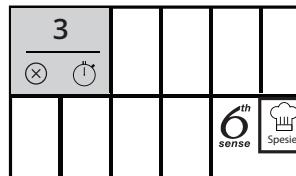


Dersom du ønsker å skape et område manuelt, la finger gli over overflaten og tilfør gradvis sonene du ønsker å sette sammen, veiledet av en rekke piler som viser retningen. Visse kombinasjoner er ikke mulige på grunn av deres form eller fordi andre soner er i bruk.



#### For å adskille et fleksibelt område:

Når du trykker på området, vil et eget skjermbilde vises, du kan da velge "☼" symbolet, som gjør det mulig å dele opp områdene som er satt sammen. Områdene kan på nytt brukes hver for seg, hvert med det samme effektnivået.





**LEGG TIL KASSEROLLE**

Når du benytter et område for koking som består av flere soner, kan kjelen plasseres hvor som helst på den aktive kokesonen. Komfyrtoppen vil automatisk gjenkjenne den aktuelle plasseringen av kjelen. Dersom du ønsker å plassere en ekstra kjele på den aktive kokesonen, bruk kommandoen "Legg til kasserolle" for at komfyrtoppen skal registrere den nye kjelen.

**TIMER**

Det finnes en opsjon for innstilling av en nyttig timer som egner seg for en rekke ting, selv når komfyrtoppen ikke er på.

**For å aktivere timer:**

1. Slå på komfyrtoppen.
2. Trykk på knappen for innstillinger "⚙️" og velg timeren "⌚".
3. Still inn ønsket tid i format: hh:mm:ss.  
Det finnes tre verdier som kan forhåndsinnstilles, dette gjør det enklere å regulere tiden.
4. Trykk på "Start"-knappen.  
Etter valget vil skjermen igjen bli svart, dersom den ikke berøres i løpet av ett minutt, men nedtellingen vises.
5. Når den innstilte tiden er over, vil det høres et lydsignal.

**For å regulere timer:**

1. Slå på komfyrtoppen.
2. Trykk på knappe for innstilling "⚙️" og velg timeren "⌚".
3. Trykk midt på skjermbildet og reguler verdiene.

**For å deaktivere timer** trykk "AVBRYT".

Når tiden er utgått kan en ny tid stilles inn eller timeren kan slås av.

**INNSTILLING AV KJØKKENTIMEREN**

Kokesonene kan programmeres til å slå seg av automatisk.

**For å stille inn tilberedningstiden:**

1. Velg kokesonen og still inn effektnivået du ønsker.
2. Trykk på stoppeklokkeknappen "⌚" som vises på den aktive kokesonen.
3. Still inn ønsket tid i format: hh:mm:ss.
4. Trykk på "Start"-knappen.

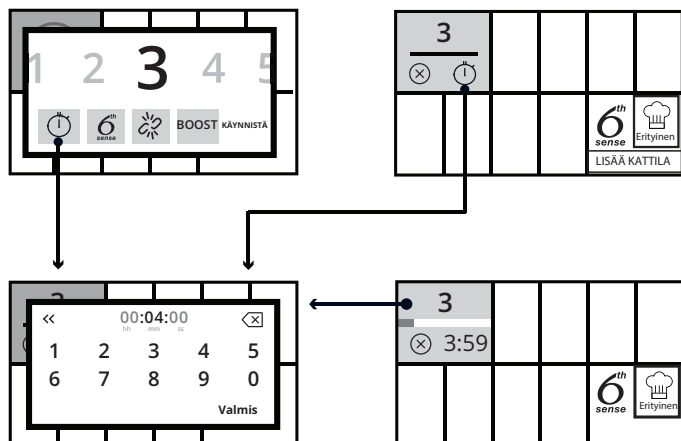
En søyle vil vises i den tilhørende sonen, den fylles gradvis etterhvert som tiden går.

**For å regulere den innstilte tilberedningstiden:**

1. Trykk på effektnivået.
2. Trykk på "⌚" knappen.
3. Reguler den innstilte tilberedningstiden.

**For å deaktivere den innstilte tilberedningstiden** trykk på "AVBRYT".

En tilberedningstid kan stilles inn for hver sone eller fleksibelt område ved å følge de samme trinnene.

**KONTROLLÅS**

For å hindre at komfyrtoppen slår seg på under rengjøring eller for å hindre at kontrollene endres under kokingen, kan komfyrtoppen låses ved å benytte "🔒" kontrollen i "Settings" (Innstillingene) "⚙️". Alle funksjonene på kontrollpanelet vil bli sperret, bortsett fra off-knappen. For å aktivere kontrollene igjen, la fingeren gli oppover mot toppen av display.

## FAVORITTER

Ved å benytte "♥" knappen, kan du når som helst lagre en oppskrift eller forhåndsinnstilt matlagingsprogram blant dine favoritter, ved å velge tidspunktet på dagen.

Favorittdelene er en nyttig plass der de mest brukte matlagingsprogrammene kan lagres i en eller flere kategorier, i henhold til de typiske rettene som spises til gitte tider på dagen:

FROKOST



LUNSJ



MIDDAG



SNACK

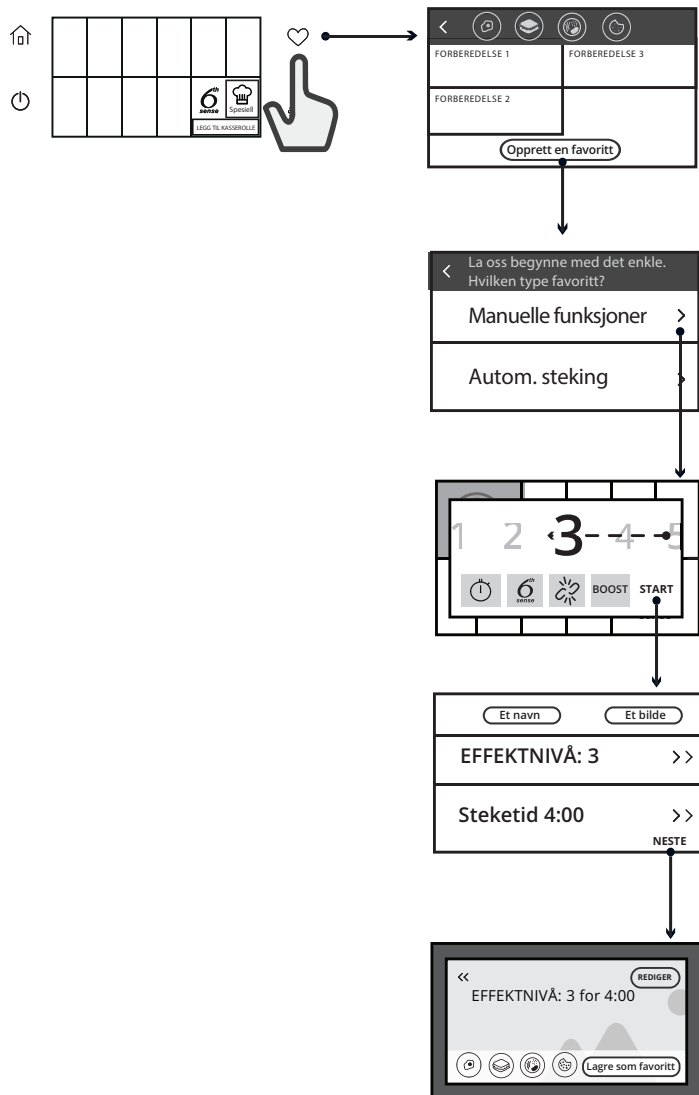


### MÅLTIDER

I "Innstillinger" (Favoritter - Dato og Tid), under "Måltider", kan tidsintervallet for hver kategori reguleres (f.eks.: frokost 7-9, lunch 12-14...).

### OPPRETTELSE AV FAVORITTER

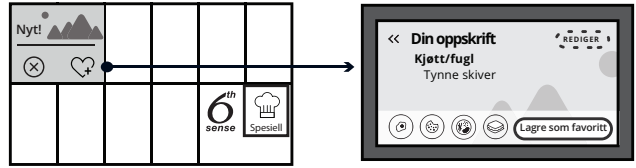
På skjermbildet for "Favoritter" (du har tilgang ved å benytte den direkte "♥" knappen på glasset) kan en ønsket sekvens (effekt + tid) eller en automatisk tilberedningsmetode lagres i ett av de fire anbefalte kategoriene. Denne favoritten kan justeres til enhver tid.



Velg en eller flere kategorier ved å fremheve de tilhørende symbolene.

### LEGG TIL EN FAVORITT

Når funksjonen for assistert steking er avsluttet, forsvinner symbolet "♥+", det betyr at tilberedningsmetoden du nettopp har brukt kan lagres og tilføres kategorien du ønsker. Velg en eller flere kategorier ved å fremheve de tilhørende symbolene.



Ved normal bruk, dersom tilberedningstiden er stilt inn, vil symbolet "♥+" vises, dette betyr at både effektnivået du brukte og tiden som tidligere stilte inn kan lagres.

Denne funksjonen er nyttig dersom du ønsker å se tilbake på en tilberedningsmetode som du bruker ofte.

## SPESIALFUNKSJONER

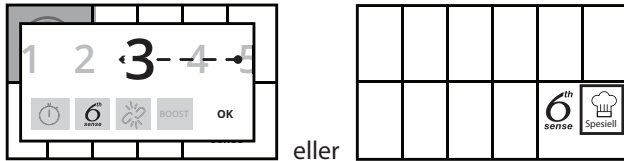


6<sup>th</sup> Sense knappen aktiverer assistert steking, som lar deg velge en rekke tilberedningsmetoder for et vidt spekter av mat.

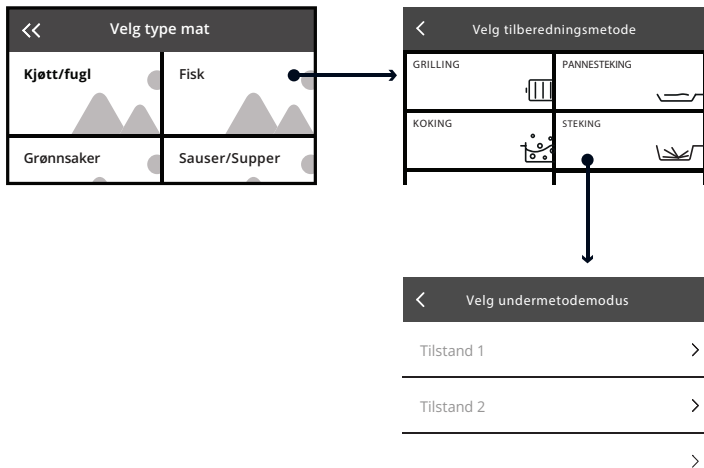
Med denne funksjonen aktiverer komfyrtoppen et system som hjelper deg igjennom og styrer alle fasene ved tilberedningen, fra oppvarming av pannen (med eller uten krydder) til å opprettholde den beste temperaturen under matlagingen.

Avhengig av hvilken metode for tilberedning som er valgt, gir komfyrtoppen deg instruksjoner for hvert trinn, anbefalte ingredienser og det mest ideelle tidspunktet for å tilsette disse.

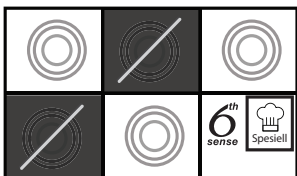
Etter at du har valgt "6<sup>th</sup> sense", kommer du inn i menyen som består av forskjellige matkategorier (se tabellen) og den "personlige" modusen, herfra kan du direkte velge flere metoder for assistert steking.



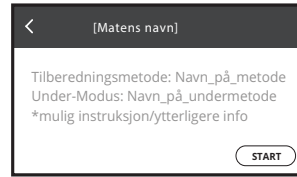
Når du har valgt type mat, vil du se et nytt skjermbilde, fra dette kan du velge blant tilberedningsmetoder for den aktuelle kategorien og, når det er nødvendig, anbefaler den forhold for å sikre at systemet er så effektivt som mulig (f.eks. tykkelsen på kjøttet).



Når alle de nødvendige funksjonene er valgte, vises sonene som er tilgjengelige på skjermbildet, du må nå velge hvilken sone du ønsker å steke på. Som vist i figuren, er det viktig at pannen alltid er plassert på to soner ved assistert steking, slik at begge sirkelene dekkes. På dette punktet vises sonene, som allerede anses for å være forente, på skjermbildet. (Det eneste unntaket er moka-funksjonen, her anbefales det å benytte kun én sone).



Skjermbildet som følger viser en oppsummering og noen råd, dersom det er nødvendig (f.eks. bruken av egnet utstyr).



Fasen for tilberedning er dermed aktivert og, hvor den finnes, vil søylen for oppvarming, knyttet til utstyret som er tomt eller fylt med vann eller olje, vises.



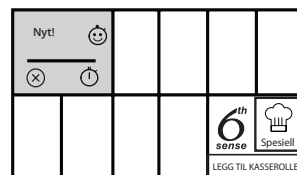
Fremdriften kan kontrolleres når som helst ved å trykke på den aktive sonen (vær forsiktig slik at du ikke trykker på "X"). Skjermbildet viser fremdriften og antall totale faser som kreves for hver tilberedningsmetode.



Kun dersom knappen "FERDIG" trykkes ned vil systemet gå over på neste fase som er nødvendig for hver tilberedningsmetode. Tilberedningstiden kan også velges på det samme skjermbildet (ikke under forvarming), eller "X" knappen kan trykkes ned for å avslutte funksjonen. Det tredje symbolet (Reguler) gir mulighet til å kontrollere og finjustere matlagingen, ideelt hvis du ønsker å skreddersy den slik at den passer til din personlige smak. Også på dette skjermbildet er det mulig å bevege seg over 5 nivå, (+1, +2 or -1, -2), slik at systemet forsiktig kan justere effekten og temperaturen.



Når de forskjellige trinnene er fullført, avsluttes funksjonen dersom en tilberedningstid eller "X" knappen er trykt ned.



Denne tabellen oppsummerer all navigasjon knyttet til assistert matlaging, med produktkategorier, tilberedningsmetoder, og hvor det bes om det, tilberedningsmetoder med fulle oppskrifter. Denne tabellen inkluderer ikke alle nødvendige detaljer med hensyn til mengder, eller andre innstillinger, som kan være nødvendig når en velger tilberedningsmetodene.

**Mulige tilberedningsmetoder**

MATKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE
Kjøtt/fugl	Grilling, steking i panne, koking, frityrsteking
Fisk	Grilling, steking i panne, koking, frityrsteking
Grønnsaker	Grilling, steking i panne, koking, frityrsteking
Sauser, sjuer, supper	Sauser (sautéing, småkoke, bechamel) Supper (sautéing, småkoke, kremete supper)
Dessert	Vaniljekrem, panna cotta, smeltet sjokolade, pancakes, risengryngrøt
Egg	Stekte egg, omelett, koking (kokte egg, à la coque), frittata, eggerøre
Ost	Grilling, steking i panne, fondue
Pasta og ris	Koking, steking i panne, ris
Drikkevarer	Trekking (melk), vann (koking, trekking), moka
Kundetilpasning	Koking, grilling, steking i panne, trekking, smelting

**SMELTING**

Ideell tilberedningsmetode for å øke eller opprettholde temperaturen tilpasset smelting eller tining av mat som sjokolade, smør, eller generelt, mer delikate tilberedningsmetoder (f.eks vaniljesaus, krem), som hindrer at maten setter seg fast i bunnen av kjelen.

**SMÅKOKING**

Ideell tilberedningsmetode for å øke eller opprettholde temperaturen tilpasset koking og langsom fordamping av væsker, for tilberedningsmetoder som krever lang koketid, sauser, supper, kraft og, generelt, oppskrifter som krever at væsken koker forsiktig. Kokingens styrke kan til enhver tid reguleres ved å benytte knappene "+" og "-" på display. Kvalitet og type kjele kan ha innvirkning på resultat eller tilberedningstid.

**KOKING\***

Ideell tilberedningsmetode for oppvarming av vann som går over i kontrollert koking når kokepunktet er nådd, og som hindrer spruting og sløsing med energi. Når vannet har startet å koke, vil komfyrtoppen vise en advarsel og utstøte en alarm. Tilsett salt og krydder kun etter at signalet er aktivert. Mens denne funksjonen er aktiv, informerer systemet deg dersom kjelen du plasserte er tom (uten vann) eller dersom den har kokt tom. Kokingens styrke kan til enhver tid reguleres ved å benytte knappene "+" og "-" på display. Kvalitet og type kjele kan ha innvirkning på resultat eller tilberedningstid.

**PANNESTEKING\***

Ideell tilberedningsmetode for å øke eller opprettholde temperaturen egnet til tilberedningsmetoder som krever bruk av en panne med ingredienser som hakket løk (med opp til en centimeter med olje), eller med tom panne for rask steking som for kjøtt og sautéing av grønnsaker. Når pannen, og senere ingredienser, er på plass, starter komfyrtoppen fasen for forvarming. En advarsel vises og en alarm utløses for å angi det nøyaktige tidspunktet som maten skal has i, basert på den valgte matkategorien.

Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, vil systemet fortsette å varme tilbehøret til et kontrollert nivå, og hindrer kjelen eller ingrediensene fra å overopphetes og sløsing med energi. Ideelt, bør funksjonen benyttes ved å starte med pannen og ingrediensene ved romtemperatur, og å benytte egnet utstyr. Bruk ikke lokk under fasen for forvarming. Kokingens styrke kan til enhver tid reguleres ved å benytte knappene "+" og "-" på display.

**GRILLING\***

Ideell tilberedningsmetode for å øke eller opprettholde temperaturen egnet til alle tilberedningsmetoder som krever at risten brukes, kjøtt, fisk, grønnsaker og ost. Når risten er på plass, vil komfyrtoppen starte fasen for forvarming. En advarsel vises og en alarm utløses for å angi det nøyaktige tidspunktet som maten skal has i, basert på den valgte matkategorien. Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, vil systemet fortsette å varme tilbehøret til et kontrollert nivå, og hindrer at risten overopphetes og sløsing med energi. Ideelt sett bør denne funksjonen benyttes med risten ved romtemperatur. Kokingens styrke kan til enhver tid reguleres ved å benytte knappene "+" og "-" på display. Dersom du ikke benytter risten som spesielt er utformet denne bruken, må du være spesielt forsiktig første gang du bruker grillfunksjonen, siden kvaliteten på basen kan ha innvirkning på tidene for forvarming og tilbehør med svært tynn bunn kan på kort tid nå svært høye temperaturer.

**STEKING\***

Ideell tilberedningsmetode for å øke eller opprettholde temperaturene ved alle tilberedningsmetoder som krever at maten dekkes av olje, uansett om matvarene er ferske eller frosne. Når pannen er på plass og ingrediensene er lagt i, starter komfyrtoppen fasen for forvarming. En advarsel vises og en alarm utløses for å angi det nøyaktige tidspunktet som maten skal has i, basert på den valgte matkategorien. Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, vil systemet fortsette å varme tilbehøret til et kontrollert nivå, og hindrer kjelen eller ingrediensene fra å overopphetes og sløsing med energi. Ideelt, bør funksjonen benyttes ved å starte med pannen og ingrediensene ved romtemperatur, og å benytte egnet utstyr. Bruk ikke lokk under fasen for forvarming. En anbefaler at det benyttes olje som er egnet for frityrsteking når en benytter denne funksjonen, som olje av frø av forskjellige typer. Når annen olje benyttes, må en være ekstra forsiktig å følge med på stekingen ved første gangs bruk. Vi anbefaler at kokesonene framme benyttes, for å kunne kontrollere bedre kokingens styrke. Kokingens styrke kan til enhver tid reguleres ved å benytte knappene "+" og "-" på display.

**MOKA\***

Denne funksjonen tilbereder kaffe automatisk. Varmesyklusen kan aktiveres ved å velge funksjonen i menyen, og du vil høre et pip når kaffen er klar. Funksjonen er programmert til å slå seg av automatisk, og du unngår søl. Når denne benyttes første gang, må du alltid kontrollere at tilstandene som beskrives er oppfylte. Ideelt bør funksjonen benyttes ved å starte med moka og vann ved romtemperatur, og å benytte egnet utstyr.

**\* For disse funksjonene anbefaler vi at du benytter dertil egnet tilbehør:**

- for koking: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for pannesteking: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for steking: **WMF SKU: 07.7520.6380**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUKSJON 3TZ ANTRACITE**

Merk: For at komfyrtoppen skal fungere optimalt, må du ikke å flytte gryten eller pannen i løpet av de første minuttet av oppvarmingen



## SPESIALFUNKSJONER

Ved å trykke på "👨‍🍳" knappen, kan du aktivere Flexifull og Chef Control funksjonene.

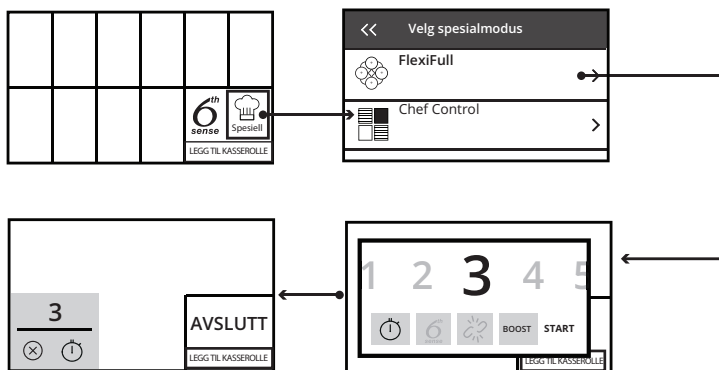


### FLEXIFULL

Med denne funksjonen kan du bruke hele platetopp som ett enkelt kokeområde.

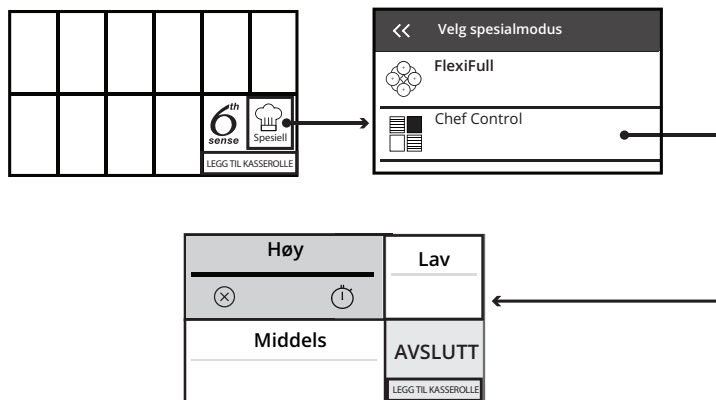
#### For å aktivere Flexifull-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.  
(Den kan også plasseres senere).
2. Trykk på "👨‍🍳" knappen og velg Flexifull-funksjonen.
3. Still inn ønsket effektnivå.
4. Trykk på "Start"-knappen.  
Effektnivået som er stilt inn vises på display.
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjele, bruk kommandoen "Legg til kasserolle".
6. Trykk på "AVSLUTT" for å gå ut av denne funksjonen.



### CHEF CONTROL

Denne funksjonen deler komfyrtoppen inn i tre kokesoner, ved å aktivere disse samtidig til et forhåndsinnstilt effektnivå. Du kan flytte kjele fra en sone til en annen, slik at du kan fortsette kokingen på forskjellige temperaturer uten at dette har innvirkning på effektnivået som er valgt.



## TABELL FOR TILBEREDNING

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUK Tips for å berike erfaringer og tilberedningspreferanser
Maks. effekt	Boost	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 - 18	Frityrsteking, koking	Ideell for bruning, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Bruning, sautering, koking, grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 - 14	Bruning, koking, langkoking, brasing, grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking, Stuing, Sautering, grilling, tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 - 9	Tilberedning, trekking, jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.  Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
1 - 4	Smelting, tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.	
	Å holde maten varm, tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde retter varme eller tykne risotto.	
Ingen strøm	⊗	-	Komfyrtopp i stand-by eller i av-modus (komfyrtoppen kan fortsatt være varm med restvarme fra tilberedningen, slik det indikeres ved symbolet "🔥"). <small>HOT</small>

# VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



## ADVARSEL

- Ikke bruk damprensjøringsutstyr.
- Før renhold må du passe på at kokesonene er avslått, og at indikatoren for restvarme "🔥" ikke vises.

### Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller ståull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra komfyrtoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

Dersom iXelium™ logoen vises på glasset, må komfyrtoppen behandles med iXelium™ teknologien, et eksklusivt Whirlpool finish-middel som sikrer et perfekt resultat ved rengjøring og som garanterer skinnende platetopp over lengre tid.

### For å gjøre rene iXelium™ platetopper, følg anbefalingene nedenfor:

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
- For å oppnå best mulig resultat må du la den våte kluten ligge på komfyrtoppens glassoverflate i noen få minutter.

## Wi-Fi FAQ

### Hvilke WiFi-protokoller tåles?

WiFi adapteren som er installert tåler WiFi b/g/n for europeiske land.

### Hvilke innstillinger må konfigureres i programvaren til ruter?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: 2.4 GHz er aktivert, WiFi b/g/n, DHCP og NAT er aktiverte.

### Hvilken WPS-versjon tåles?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

### Finnes det forskjeller mellom bruk av en smarttelefon (eller nettbrett) med Android eller iOS?

Du kan bruke det operativsystemet du foretrekker, det er ingen forskjell.

### Kan jeg benytte mobil 3G tjøring i stedet for en ruter?

Ja, med cloud-tjenestene er beregnet for faste, tilkoblede enheter.

### Hvordan kan jeg kontrollere at internett-forbindelsen hjemme hos meg fungerer og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/nettbrettet din. Deaktiver alle datatilkoplingene før du forsøker.

### Hvordan kan jeg kontrollere om apparatet er tilkoplett mitt trådløse hjemmenettverk?

Få tilgang til konfigurasjonen av ruter din (se brukerveiledningen til ruter) og kontroller om apparatets MAC-adresse er oppført på siden med trådløse, tilkoblede enheter.

### Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk på "Innstillinger" tast deretter på WiFi-ikonet eller se på apparatet ditt: Det er et merket som viser adressene for SAID og MAC. Mac-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk din smarttelefon/-nettbrett og 6<sup>th</sup> Sense Live appen for å kontrollere hvorvidt apparatets nettverk er synlig og koplet til cloud.

### Er det noe som kan forhindre at signalet når apparatet?

Kontroller at enhetene som er tilkoplett ikke bruker opp all tilgjengelig båndbredde.

Kontroller at de WiFi-aktiverte enhetene ikke overskrider maksimalt antall som tillates av ruter.

### Hvor langt skal ruter befinne seg fra apparatet?

Vanligvis er WiFi-signalet kraftig nok til å dekke et par rom, men dette avhenger i stor grad av hvilket material veggene er laget av. Du kan kontrollere signalets styrke ved å plassere smarttelefonen/-nettbrettet ditt ved siden av apparatet.

### Hva kan jeg gjøre dersom min trådløse kopling ikke når apparatet?

Du kan benytte spesifikt utstyr som utvider WiFi-dekningen, som aksesspunkt, WiFi-forsterkere og nettbroer (følger ikke med apparatet).

### Hvordan kan jeg finne navnet og passordet til med trådløse nettverk?

Se dokumentasjonen til ruter. Vanligvis vil du finne et klistremerke på ruter med informasjonen du trenger for å nå siden for oppsett ved å benytte en tilkoplett enhet.

### Hva kan jeg gjøre dersom ruter benytter WiFi-kanalen til en nabo?

Tving ruter til å bruke din egen husholdnings WiFi-kanal.

### Hva kan jeg gjøre dersom 📶 kommer opp på display eller apparatet ikke er i stand til å opprette en stabil tilkopling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan ha koblet seg til ruter, men den er ikke i stand til å oppnå tilgang til Internett. For å kople apparatet til internett, må du kontrollere ruter og/eller bærerinnstillingene.

Ruterinnstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Passordkryptering som tåles: WEP, WPA, WPA2. For å prøve en annen krypteringstype, vennligst se brukerveiledningen til ruter.

Bærerinnstillinger: Dersom din internettleverandør har et begrenset antall MAC-adresser som kan koble til internett, er det mulig at du ikke kan kople apparatet ditt til cloud. Mac-adressen til enheten er dens unike identifikator. Spør din internettleverandør hvordan du kople andre enheter enn datamaskiner til internett.

### Hvordan kan jeg kontrollere om data overføres?

Etter at du har satt opp nettverket, slå av effekten, vent i 20 sekunder før du slår på apparatet: Påse at appen viser UI-statusen til apparatet.

Noen innstillinger kan ta flere sekunder før de vises i appen.

### Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men opprettholde tilkoplingen av apparatene mine?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene dine fra din gamle konto før du flytter de over til din nye konto.

### Jeg har skiftet ruter – hva må jeg gjøre?

Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverknavn og passord) eller slette de gamle innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene igjen.

## PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke klarer å slå av komfyrtoppen etter bruk, må du kople fra strømforsyningen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på komfyrtoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Feilkode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømmettet.	Koble komfyrtoppen fra strømmettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

## LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskapen og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

## KONTROLLERT TILBEREDNING

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	Kontrollerte tilberedningsposisjoner
Varmedistribusjon, "Pancakes" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "French fries" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Flexifull-funksjonen

# ETTERSALGSSERVICE

## FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

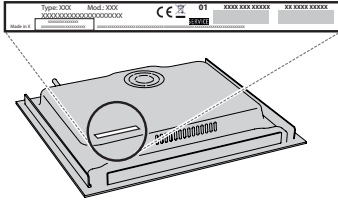
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

## TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet **www.whirlpool.eu**.

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere::

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



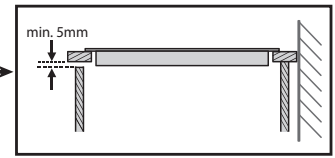
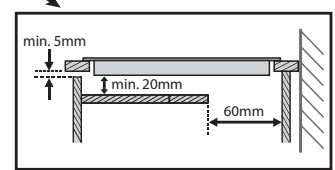
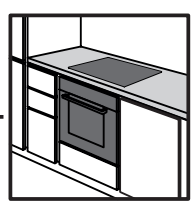
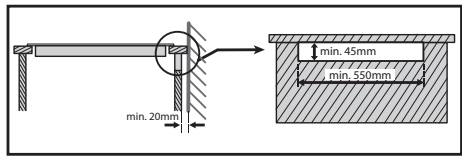
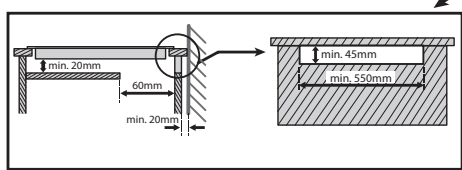
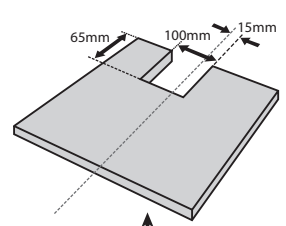
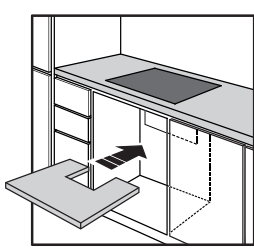
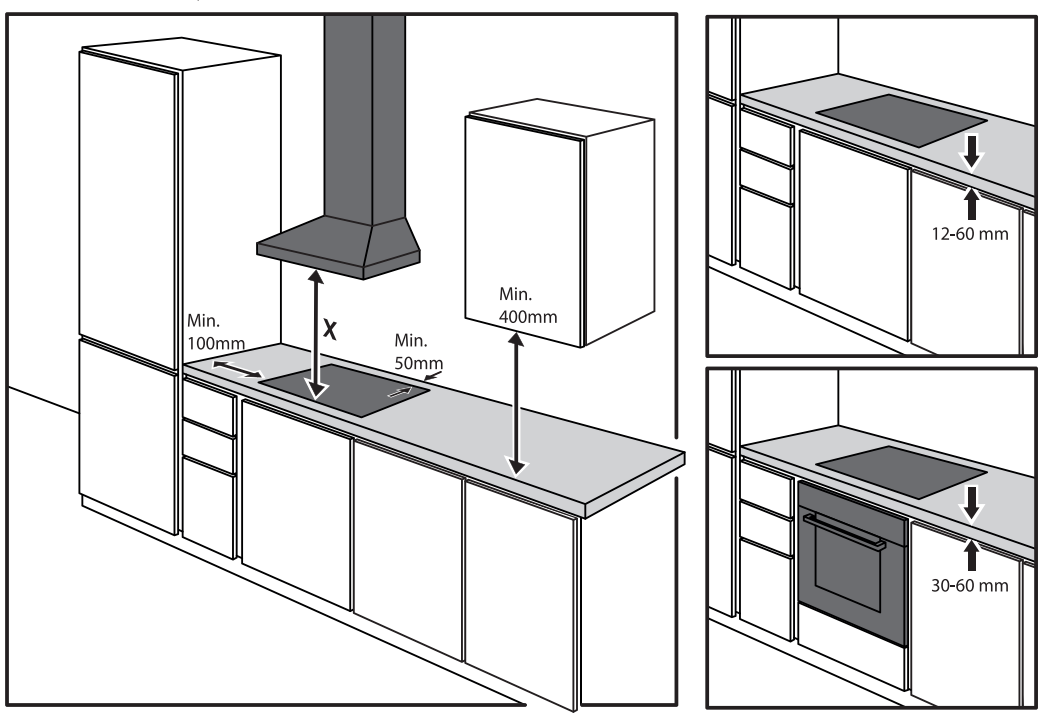
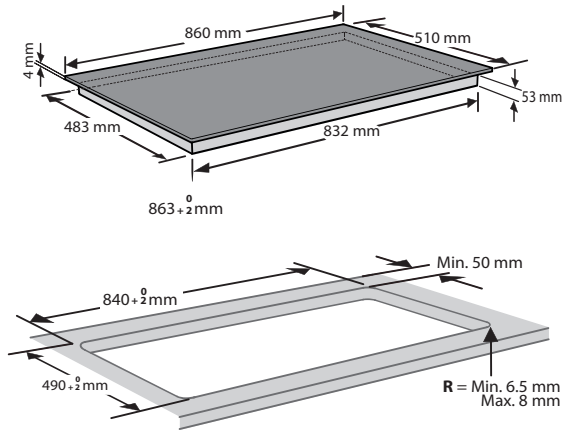
- service-nummeret (nummeret etter ordet Service på typeskiltet). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;

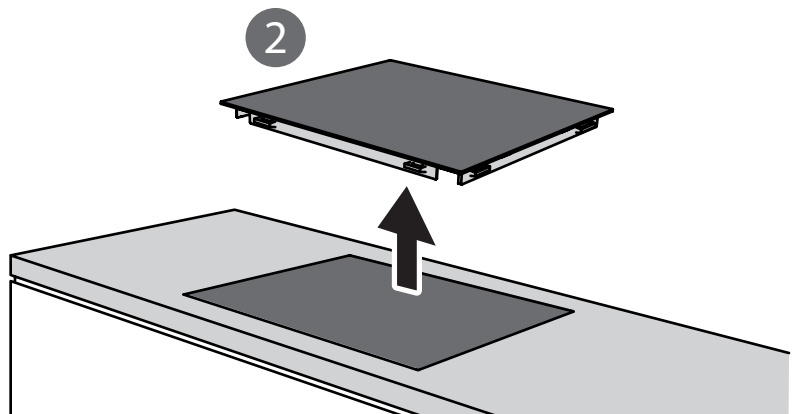
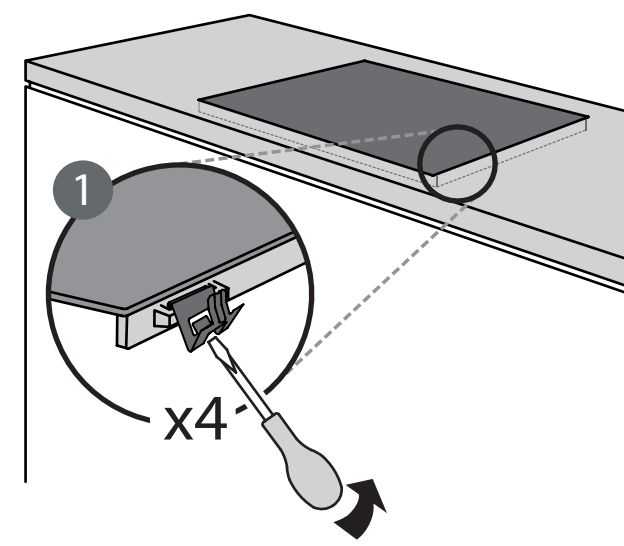
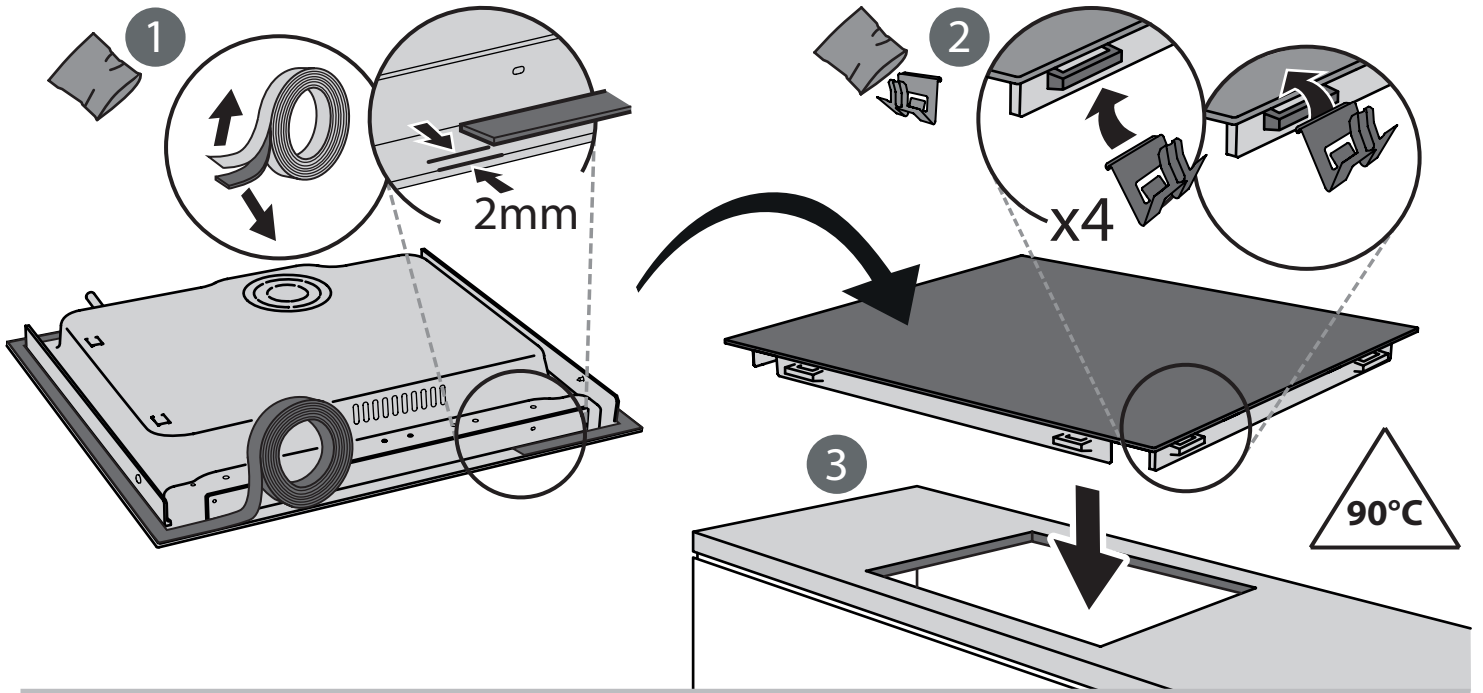
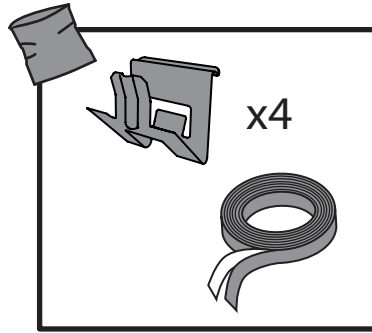
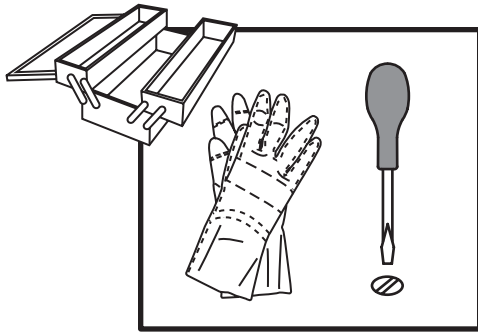


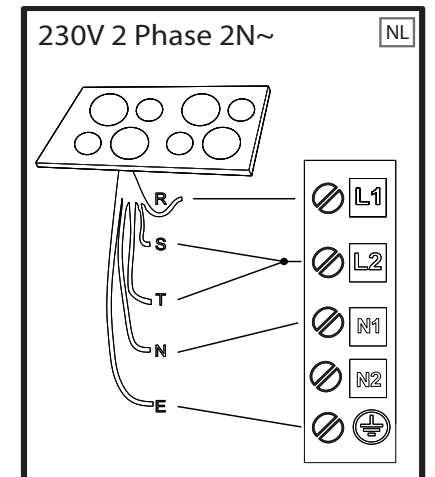
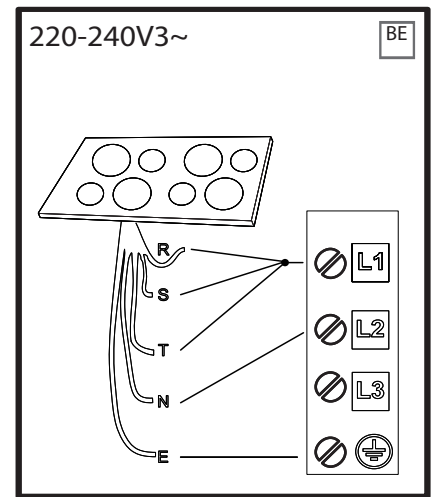
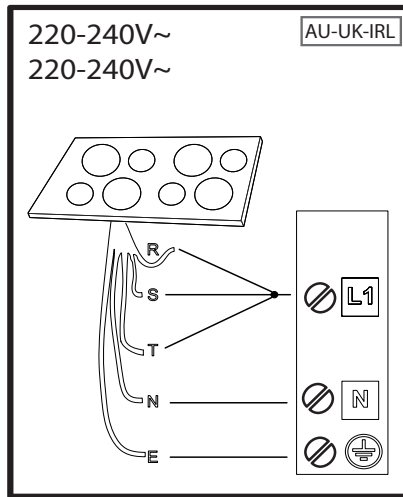
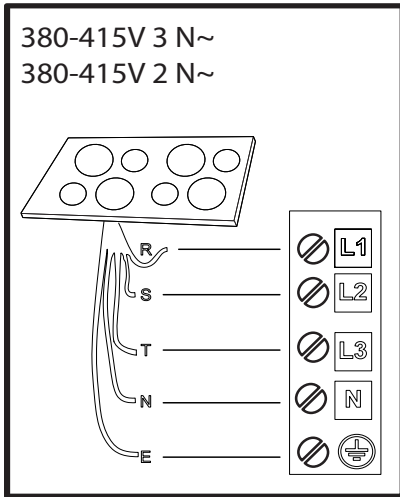
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).









**R**


black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru  
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort  
siyah-dubh

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-кафэ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin  
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-қоңыр-hnědý-hnedý-barna  
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)  
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)  
синьo (сивo)-плава (сивa)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)  
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)  
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline  
dzeltens/zařš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde  
жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grøn  
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä  
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/glas

**N**

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo  
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011390766