# SIKKERHETSINSTRUKSER

## VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Last ned den komplette instruksjonsmanualen på **http://docs.whirlpool.eu** eller ring telefonnummeret vist på garantihåndboken.

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 unnlatelse 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, skjeer 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 sanseevne 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 grytedetektoren.

**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 tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling 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 strømnettet 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 støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkontakten 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 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 damprengjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

⚠ Ikke bruk slipende 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.

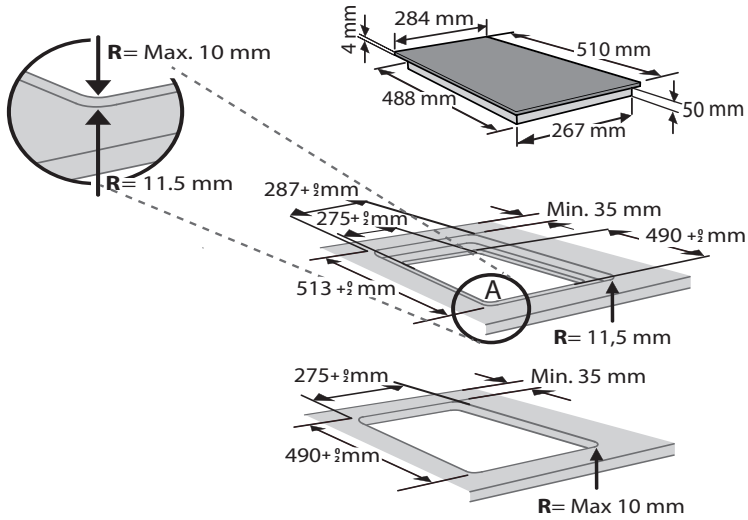
## SAMSVARSERKLÆRING

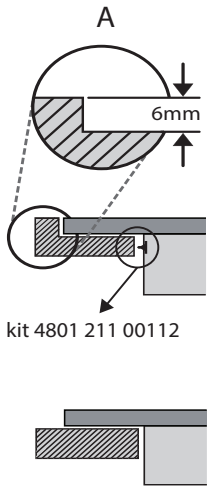
Dette apparatet oppfyller kravene for Ecodesign i EU-forordningen nr. 66/2014, i samsvar med EU-standarden EN 60350-2.

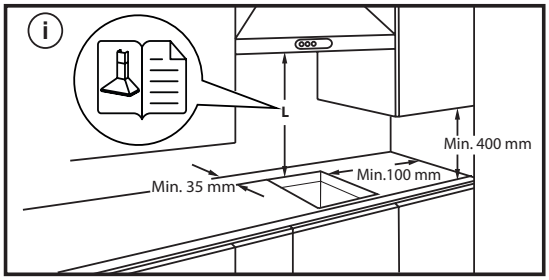
## MERK

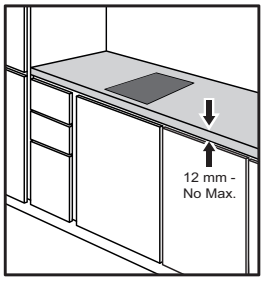
Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.

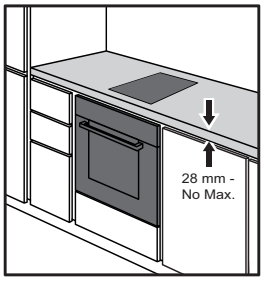
# INSTALLASJON

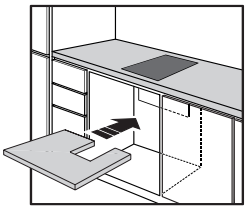


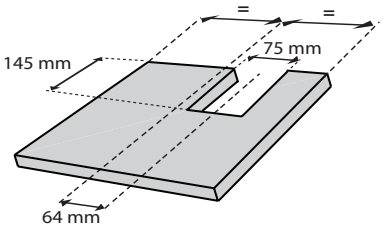



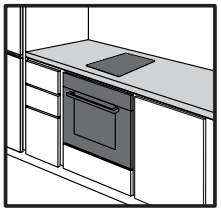



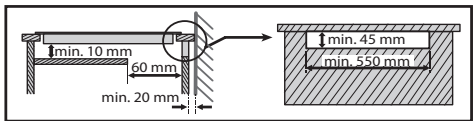



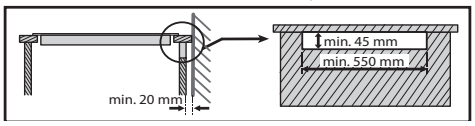



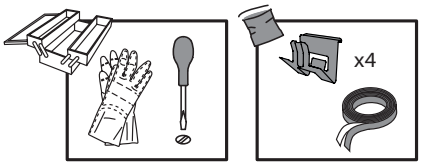



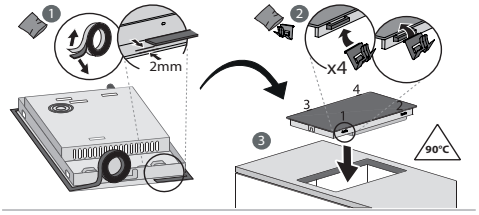


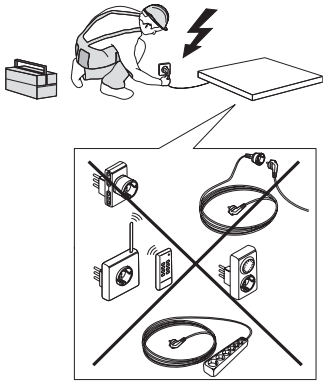



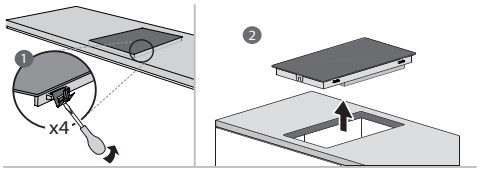




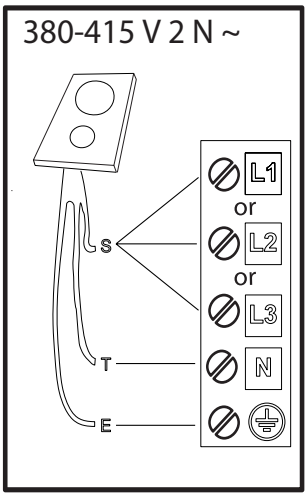



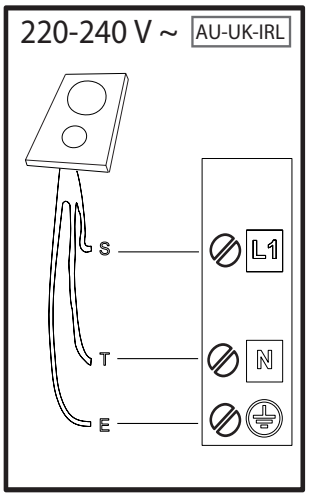



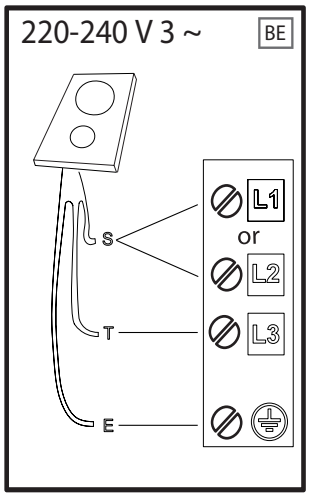


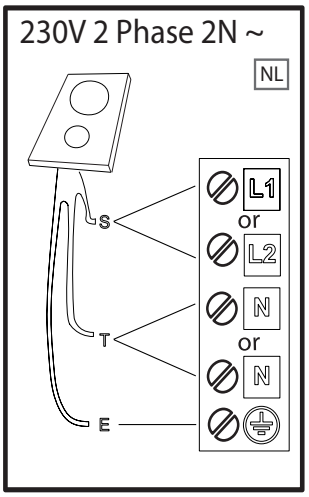
## ELEKTRISK TILKOPLING

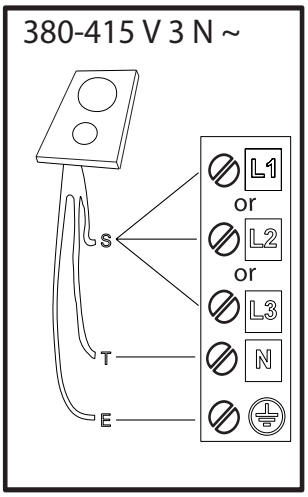
Elektriske tilkoblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.
Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi.
Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet.
Det er påbudt å jorde apparatet: bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.

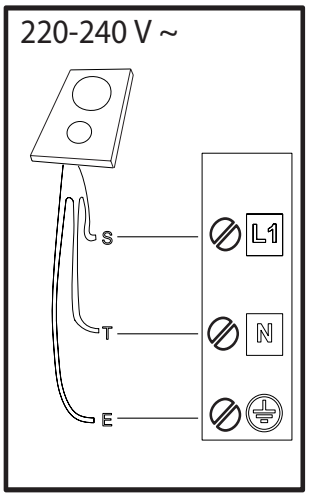


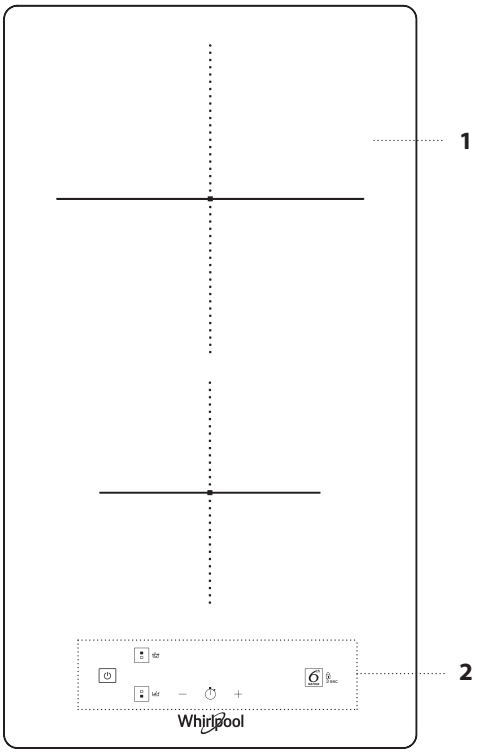



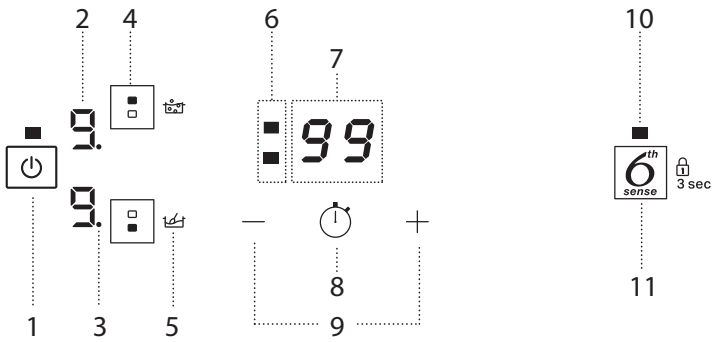

| | |
|---|---|
| **R** | black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh |
| **S** | brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-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)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (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/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas |
| **N** | blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm |

# PRODUKTBESKRIVELSE




1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

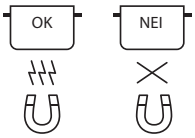
## BETJENINGSPANEL




1. På/Av-knappp
2. Valgt varmenivå
3. Sonevalgindikator
4. Knapp for valg av tilberedningssone
5. Ikon for spesialfunksjon
6. Timer-indikatorene er aktive for den valgte sonen
7. Indikator for tilberedningstid
8. Knapp for aktivering av timer
9. Effektknapp og knapp for regulering av tilberedningstid
10. Indikatorlampe – aktiv funksjon
11. 6th Sense/Tastsperreknapp – 3 sekunder

# TILBEHØR

### KJELER OG PANNER

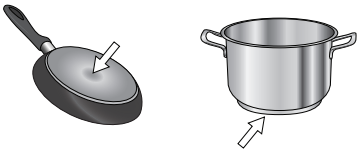



Bruk kun kjeler og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper:
- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- spesialkjeler og panner i rustfritt stål egnet for induksjonstilberedning

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 en kjele er magnetisk.
Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

Noen kjeler og panner har kun en del av bunnen i jernmagnetisk materiale, med deler av annet material som ikke egner seg induksjonstilberedning. Disse områdene kan varmes opp ved ulike nivå eller med lavere temperaturer. I enkelte tilfeller, hvor bunnen i hovedsak er laget av ikke jernmagnetisk material, er det mulig at kokeflaten ikke kjenner igjen platen og derfor ikke slår på kokesonen.

For å sikre optimal effektivitet, må du alltid benytte kjeler og panner med en flat bunn som fordeler varmen jevnt ut over. dersom bunnen er ujevn, vil dette ha innvirkning på effekt og evnen til å lede varmen.

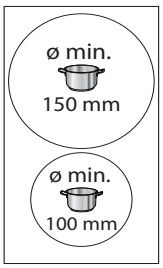


***Tomme kjeler og paner med en tynn bunn***

Bruk ikke tomme kjeler og gryter når platetoppen står på. Platetoppen 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 kjeler og gryter med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av" funksjonen kan løse seg ut øyeblikkelig, og skade kjelen og overflaten til platetoppen. 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.

***Minste diameter til kjelen/grytens bunn for de forskjellige kokeområdene***

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruk kjeler med passende minimumsdiameter (se tegning nedenfor).
Bruk alltid kokesonen som best stemmer med minimumsdiameteren til kjelens bunn.
Plasser kjelen og sørg for at den står sentralt på kokesonen som er i bruk.
En anbefaler ikke å bruke kjeler med en omkrets som er større enn kokesonen som er i bruk.




### ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Ved å benytte dette tilbehøret er det mulig å benytte kjeler og panner som ikke egner seg for induksjonstopper. Det er viktig å huske at dersom denne brukes har dette innvirkning på effektiviteten og dermed også tiden som er nødvendig for å varme maten. En bør begrense dens bruk fordi temperaturene som nås på dens overflate avhenger i stor grad av kjelen/pannen som benyttes, at denne er flatbunnet og typen mat som tilberedes. Ved å benytte en kjele eller panne med mindre diameter enn adapterens skive kan føre til at varmen skapes men den overføres ikke til kjelen eller pannen noe som kan føre til at både kjelen og skiven blir svarte. Tilpass diameteren på din kjele/panne og kokeplaten til diameteren til adapteren.

# FØRSTE GANGS BRUK

### POWER MANAGEMENT (EFFEKTINNSTILLING)

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt. Juster innstillingene i overensstemmelse med begrensningene i det elektriske systemet i hjemmet ditt slik det er beskrevet i avsnittet nedenfor.

N.B: Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektnivå og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

***For å stille inn platetoppens effektnivå:***

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektnivået i løpet av 60 sekunder.
Trykk og hold nede "+" knappen i minste 3 sekund. Displayet vil vise "PL".
Trykk på knappen 6th sense 3 sec for å bekrefte.
Bruk "+"og "–" knappene for å velge ønsket effektnivå.
Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2,5 kW – 3,7 kW.
Bekreft ved å trykke 6th sense 3 sec.

Effektnivået som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.
For å endre effektnivå, må apparatet koples fra hovedstrømforsyningen i minst 60 sekund, sett deretter støpselet inn i kontakten igjen og gjenta trinnene ovenfor.

Dersom det oppstår en feil i løpet av innstillingssekvensen, vil "EE"symbolet fremkomme, og du vil høre et pip. Gjenta operasjonen hvis dette skjer.
Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med Ettersalgsservicen.

### AKUSTISK SIGNAL PÅ/AV

For å slå det akustiske signalet på/av:
- Koble kokeflaten til strømnettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Innen 60 sekunder, trykk på knappene "+" og 6th sense 3 sec samtidig i minst 5 sekund.

**DEMO MODUS (**oppvarmingen er deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:
- Koble kokeflaten til strømnettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- I løpet av 60 sekund, trykk samtidig på tastene for valg på den venstre kokesonen i minst 3 sekund (slik det vises nedenfor);
- "DE" vil vises på display.

# DAGLIG BRUK

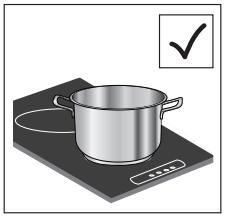
### FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

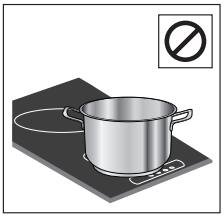
For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund. For å slå av platetoppen, trykk på den samme knappen igjen, og alle kokesonene vil bli deaktiverte.

### PLASSERING

Finn ønsket kokeleringssone ved å rådføre posisjonssymbolene.
Kjelen må ikke dekke til kontrollpanelets symbol.

Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).
Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.





### AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

***For å slå på en kokesone:***

Velg den forhåndsvalgte tilberedningssonen ved å trykke på knappen for valg av tilhørende sone. Display vil vise nivå "0".
Hver tilberedningssone har forskjellige effekt-trinn, som kan reguleres med "+"/"–"-knappene, fra et minimum på 1 til et maksimum på 9.
Noen tilberedningssoner er utstyrt med hurtigkok-funksjonen (Booster), som vises på displayet med bokstaven "P".

| | |
|---|---|
| 0. | Strømindikatordisplay<br>Indikator for valgt kokesone |

***For å slå av kokesonene:***

Velg tilberedningssonen som skal slås av ved å trykke på den tilhørende knappen for valg av sone (et punkt vil lyse på display, nede til høyre for indikatoren for effektnivå). Trykk på "–" for å stille inn nivået på "0".

For å slå av umiddelbart, trykk og hold nede knappen for valg av sone i 3 sekund. Tilberedningssonen er deaktivert og indikatoren "H" for restvarme, vises på display.

### KONTROLLPANELETS SPERRE

For å sperre innstillingene og hindre at de utilsiktet slås på, trykk og hold nede 6th Sense/ Tastsperreknapp i 3 sekund. En pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkerte, bortsett fra Av-funksjonen ( ⏻ ). For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.

### – ⏱ + TIMER

Timeren aktiverer en tilberedningstid som stilles inn for alle sonene.

***For å aktivere timeren***

Velg og aktiver tilberedningssonen som du ønsker å stille inn ved timeren.
Trykk på knappen med ikonet som viser en klokke og still inn ønsket tid, ved å benytte knappene "+" og "–". Timerens LED-lampe for sonen som er i bruk vil lyse.
Noen få sekund etter siste berøring, vil timeren starte nedtellingen og punktet på display som indikerer at sekundene passerer vil blinke.
Når den innstilte tiden nås, vil du høre et akustisk signal og tilberedningssonen vil slå seg av automatisk.
Etter å ha ikonet for sone og klokke, kan tiden endres til enhver tid, og flere timere kan aktiveres samtidig.
Timer viser alltid tiden som er stilt inn for det valgte området, eller den korteste gjenværende tiden.
Når mer enn én timer er aktiv, indikerer den blinkende LED-lampen hvilken sone som har tilberedningstiden synlig på display.
Gjenta trinnene over for å stille inn timeren for en annen sone.

***For å deaktivere timeren:***

Velg tilberedningssonen som du ønsker å deaktivere timeren for.
Trykk på knappen med ikonet som viser klokken ( ⏱ ) i 3 sekund. Alternativt, trykk på knappen med ikonet som viser en klokke og deretter trykk og hold nede knappen "–" helt til display viser "0:0".

# FUNKSJONER

### 6TH SENSE

"6th Sense" knappen aktiveres for spesialfunksjoner.
Plasser kjelen i riktig posisjon og velg kokesonen.
Trykk på "6th Sense" knappen. Displayet til det valgte område vil vise "A".
For å deaktivere spesialfunksjonen og returnere til manuell modus, velg kokesonen og trykk på "6th Sense" knappen på nytt.
Når spesialfunksjoner benyttes er effektnivået forhåndsinnstilt av platetoppen og kan ikke endres.

### SMELTING

Denne funksjonen tillater deg å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg. Denne metoden er ideell, siden den ikke forringer delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.

### KOKING

Denne funksjonen gjør at du kan bringe vann til kokepunktet og holde det kokende, med lavere energiforbruk.
Omtrent 2 liter vann (helst ved romtemperatur) bør helles over i kjelen, uten lokk. Uansett anbefaler en at brukerne følger nøye med på kokingen av vannet, og at de kontrollerer hvor mye vann som blir værende igjen.

# INDIKATORLAMPER

### H GJENVÆRENDE VARME

Dersom "H" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den.
Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".

### KJELEN ER IKKE RIKTIG PLASSERT ELLER DEN MANGLER

Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

# TABELL FOR TILBEREDNING

| EFFEKTNIVÅ | | TYPE TILBEREDNING | ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner) |
|---|---|---|---|
| **Maksimal effekt** | **P** | Hurtig oppvarming | Ideell for å øke temperaturen til maten ved hurtig koking dersom det brukes vann eller væske som raskt koker. |
| | 8 – 9 | Frityrsteking – koking | Egner seg best for bruning, starten av kokeprosessen, steking av dypfryste produkter, rask koking. |
| **Høy effekt** | 7 – 8 | Bruning – sautering – koking – grilling | Ideell for å brase, holde noe kokende, tilberede og grille (i et kort tidsrom, 5–10 minutter). |
| | 6 – 7 | Bruning – koking – stuing – sautering – grilling | Ideell for å sautere, småkoke, koke og grille (i et middels tidsrom, 10–20 minutter), forvarm kokeredskap. |
| **Middels effekt** | 4 – 5 | Koking – stuing – sautering – grilling | Egner seg best for stuing, lett koking over tid, og småkoking (over lengre tid). Tykning av pastasauser. |
| | 3 – 4 | Koking – småkoking – jevning – tykning av sauser | Egner seg best for retter som skal koke lenge (ris, sauser, steker, fisk) med væsker (f.eks. vann, vin, kraft, melk), samt tykning av pastasauser. |
| | 2 – 3 | | Egner seg best for retter som skal koke lenge (under 1 liter: ris, sauser, steker, fisk) med væsker (f.eks. vann, vin, kraft, melk). |
| **Lavt strømnivå** | 1 – 2 | Smelting – tining – holde mat varm – tykning av sauser | Egner seg best til å mykne smør, smelte sjokolade, tine små matvarer og til å holde maten varm når den er ferdigkokt (f.eks. sauser, supper, minestrone). |
| | 1 | | Egner seg best til å holde maten varm når den er ferdigkokt, til å tykne risottoer og til å varme servise (kun for servise som tåler induksjon). |
| **Null effekt** | **0** | Støtteoverflate | Komfyrtoppen står i klarstilling eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en "H"). |

# VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

**ADVARSEL**
- **Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**
- **Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").**

***Viktig:***
- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- 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 platetoppen grundig etter rengjøring.

Dersom iXelium™ logoen vises på glasset, må platetoppen 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 platetoppens glassoverflate i noen få minutter.

# PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

| DISPLAY KODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAKER | LØSNING |
|---|---|---|---|
| F0E1 | Det er registrert en gryte, men den er ikke kompatibel med ønsket handling. | Gryten er ikke godt plassert på kokesonen, eller den er ikke kompatibel med en elle flere av kokesonene. | Trykk på On/Off (Av/På) - knappen to ganger for å fjerne F0E1 - koden og for å gjenopprette kokesonens funksjon. Deretter prøv gryten på en annen kokesone, eller bruk et annet utstyr. |
| F0E7 | Feil strømledningstilkopling. | Strømledningstilkoplingen er ikke akkurat som beskrevet i avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING". | Reguler strømtilkoplingen i overensstemmelse med avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING". |
| F0EA | 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. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6 | Koble apparatet fra strømtilførselen.<br>Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen.<br>Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display. | | |
| d E<br>*[når kokeplaten er slått av]* | Kjelen fører ikke til at bryteren slår seg på og varmer.<br>Funksjonene slår seg ikke på. | DEMO MODUS på. | Følg instruksene i "DEMO MODUS" avsnittet. |
| f.eks. : 0 → – | Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres. | Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen. | Se avsnittet "Effektinnstilling". |
| f.eks. P → 5<br>*[Effektnivået er lavere enn nivået som ønskes]* | Platetoppen stiller automatisk inn et minste effektnivå for å sikre at tilberedningssonen kan benyttes. | Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen. | Se avsnittet "Effektinnstilling". |

# 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.

# ETTERSALGSSERVICE

For å motta en mer fullstendig assistanse, vær vennlig å registrere produktet ditt på **www.whirlpool.eu/register.**

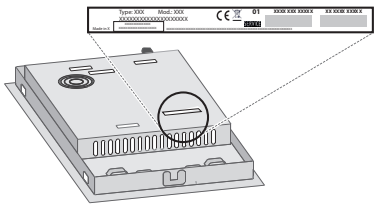
**FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:**

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;

SERVICE 0000 000 00000

- 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).

Hvis komfyrtoppen skal monteres på samme nivå som benkeplaten, ta kontakt med Ettersalgstjenesten for å be om skruesettet 4801 211 00112.