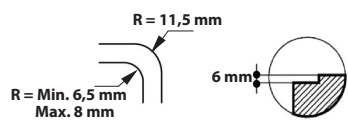
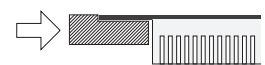
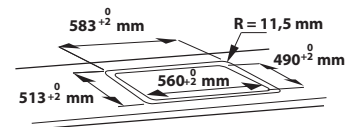
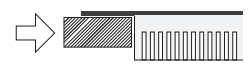
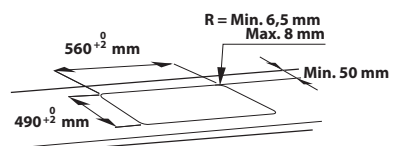
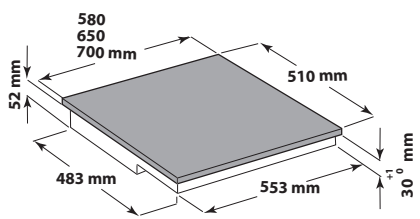
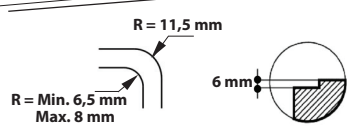
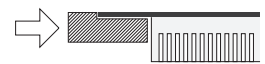
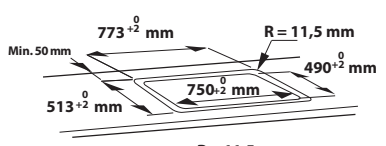
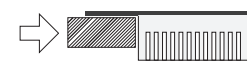
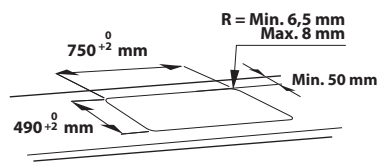
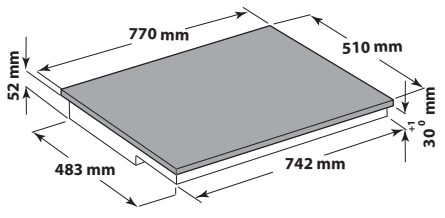
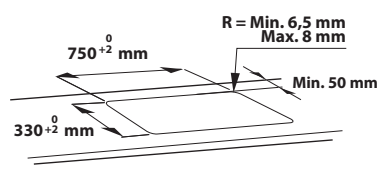
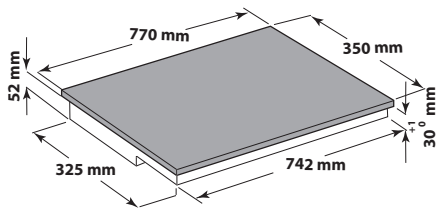
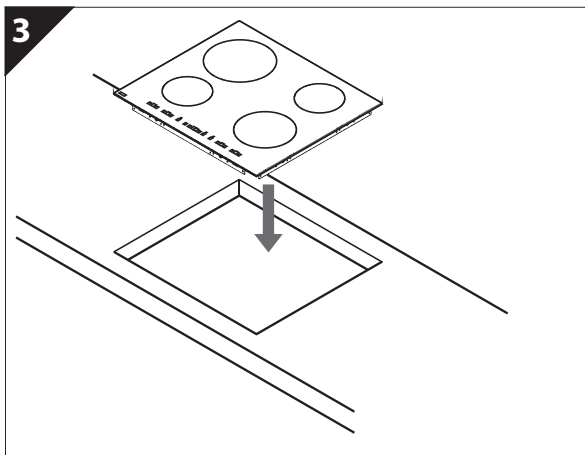
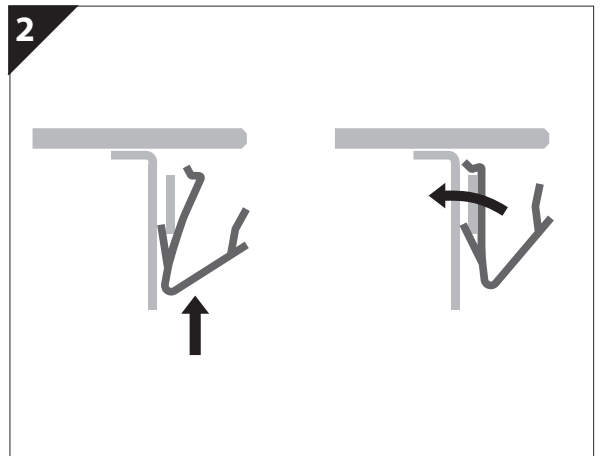
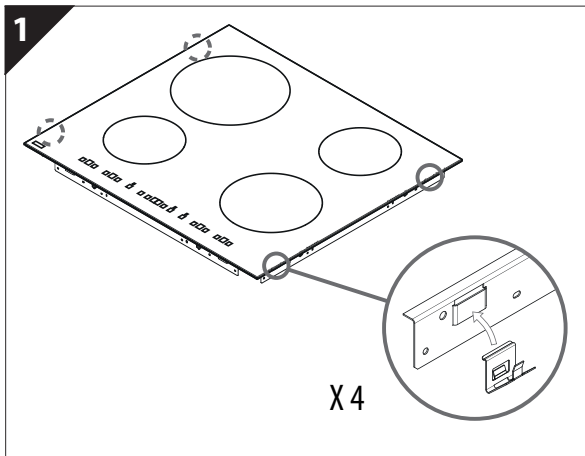
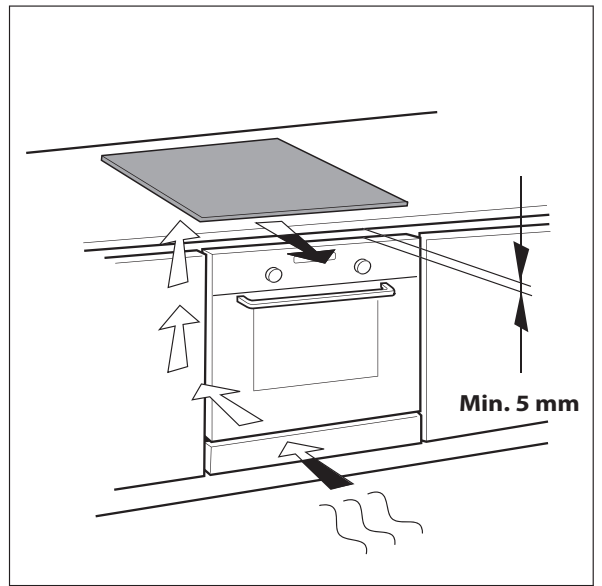
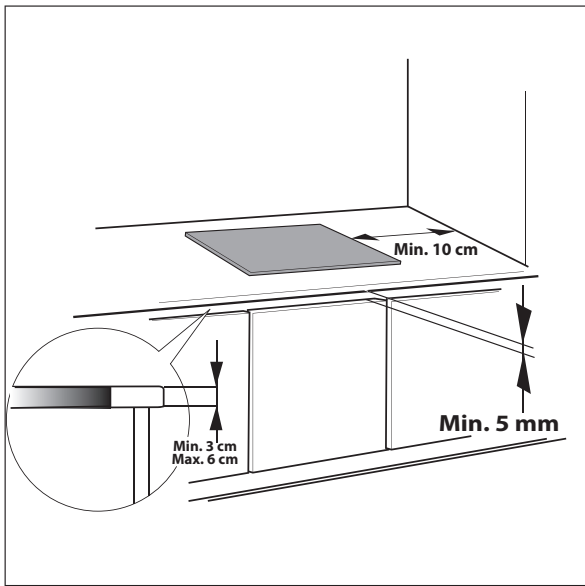



A**B****C**



VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.

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

 **FARE**

Viser til en farlig situasjon som resulterer i alvorlige skader dersom den ikke unngås.

 **ADVARSEL**

Viser en farlig situasjon, som dersom den ikke unngås, vil kunne forårsake alvorlige skader.

Alle sikkerhetsrelaterte meldinger angir den potensielle risikoen som de refererer til, og viser til hvordan du reduserer risikoen for personskade, utstyrsskade og elektrisk støt på grunn av uriktig bruk av apparatet. Sørg for at du retter deg etter det følgende:

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en spesialisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Apparatet må være jordet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømforsyningen.
- For at installasjonen skal oppfylle gjeldende sikkerhetsforskrifter, er en allpolet bryter med minimum kontaktåpning på 3 mm påkrevd.
- Bruk ikke multi-stikkontakt eller skjøteledninger.
- Ikke dra i apparatets strømledning.
- De elektriske delene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Apparatet er utelukkende beregnet for tilberedning av mat i private hjem. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Svært 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. Barn må ikke leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

- Ikke berør apparatets varmeelementer under og etter bruk. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær oppmerksom når du tilbereder mat som inneholder mye fett og olje.
- Et skillepanel (medfølger ikke) må monteres i rommet under apparatet.
- Hvis overflaten har sprukket, må du slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt (gjelder kun apparater med glassoverflate).
- Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- La ikke fett eller olje koke uten tilsyn da dette kan føre til brann. Bruk ALDRI vann for å slokke en brann, men slå av apparatet og dekk flammene med f. eks. et lokk eller et brannteppe.
Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprenjingsutstyr.
- Gjenstander i metall som kniver, gaffler, skjærer og lokk må ikke plasseres på platetoppen siden de kan bli varme.
- Etter bruk må du slå av kokeplaten med bryteren og ikke stole på kokekardetektoren (kun for induksjonsapparater).

MILJØINFORMASJON

Avhending av emballasje

Emballasjen består av 100 % resirkulerbart materiale og er merket med resirkuleringssymbolet (♻️). De forskjellige elementene i emballasjen skal ikke kastes, men avfallsbehandles i overensstemmelse med lokale forskrifter for avfallsbehandling.

Avhending av apparatet

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EF om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at apparatet avfallsbehandles på korrekt vis, bidrar brukeren til å forebygge negative konsekvenser for miljø og helse.

Symbolet  på apparatet eller på dokumentene som følger med, viser at produktet ikke skal avfallsbehandles som usortert, vanlig avfall, men at det må innleveres til forhandler i henhold til WEEE-direktivet.

Tips for energisparing

For optimalt resultat anbefales det å:

- bruker kjeler og panner med en bunndiameter som tilsvarer kokesonene.
- bruker kun flatbunnede kjeler og panner.
- har lokkene på så mye som mulig under matlagingen.
- bruker en trykkoker for å spare enda mer energi og tid.
- plasserer kjelen midt på den markerte kokesonen.

ECO DESIGN ERKLÆRING

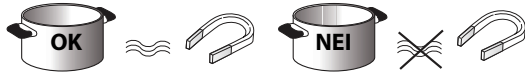
- Dette apparatet tilfredsstiller kravene som stilles til miljøvennlig utforming i EU-forordning nr. 66/2014, i samsvar med europeisk standard EN 60350-2.

FØR BRUK



VIKTIG: Kokesonene aktiveres ikke hvis kjeler og panner ikke har riktig størrelse. Bruk kun panner med induksjonssymbol (se bildet ved siden av). Sett pannen på ønsket kokeseone før du slår på komfyrtoppen.

GAMLE PANNER



Bruk en magnet for å finne ut om kjelen kan brukes på induksjonstoppen: kjeler og panner skal ikke brukes hvis de ikke er magnetiske.

- Bruk kun panner med jevn bunn, slik at de ikke lager riper i komfyrtoppen. Kontroller alle kjeler og panner.
- Sett aldri varme kjeler eller panner på komfyrtoppens kontrollpanel. Dette kan skade panelet.

ANBEFALT BREDDEN PÅ PANNENS BUNN

Sett pannen på ønsket kokesone før du slår på komfyrtoppen.

For å oppnå best mulig resultat bør diameteren til bunnen til stekepannen samsvare med størrelsen til kokeplaten.

Diameter (cm)	Maks. (cm)	Min. (cm)	Diameter (cm)	Maks. (cm)	Min. (cm)
14.5	14.5	10	28	28	17
18	18	12	Oval	23 - 18	12
21	21	15	Flexizone	23 - 40	12
24	24	15			
26	26	17			

Stekepannens størrelse

Når du bestemmer størrelsen til stekepannen, vennligst mål bunnen til stekepannen (se bildet) og bruk tabellen, som vises nedenfor, med de forskjellige stekepannens vidde, for perfekt bruk og riktig overføring av energi til stekepannen. Hver kokesone har en minstegrense for overføring av energi til stekepannen, som varierer avhengig av hvilket material som er brukt i pannen. Du bør derfor bruke kokesonen som er best egnet for diameteren til stekepannen din.



MONTERING

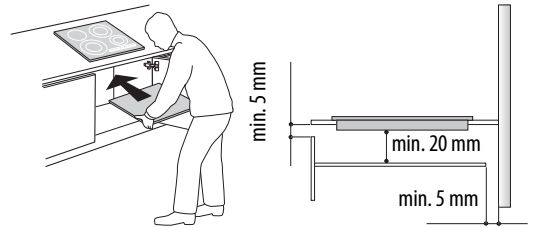
Etter at produktet er pakket ut, kontrollerer du at det ikke har oppstått noen skader under transport. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen.

Se bildene på side 2 for mer informasjon om innbyggingsmål og montering.

FORBEREDELSE AV SEKSJONEN

! ADVARSEL

- Monter et skillepanel under komfyrtoppen.
- Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.
- Skillepanelet skal ikke monteres hvis det er en ovn under komfyrtoppen.

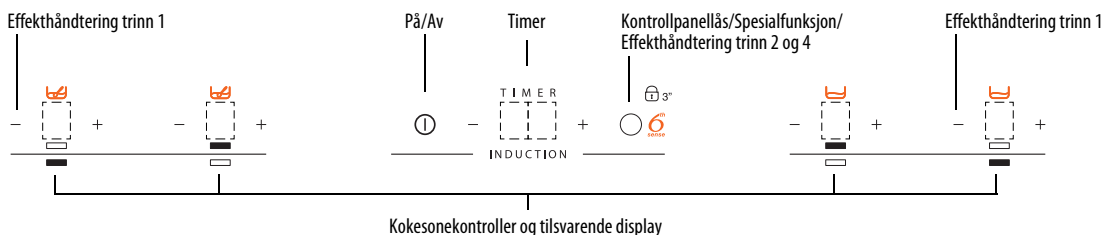
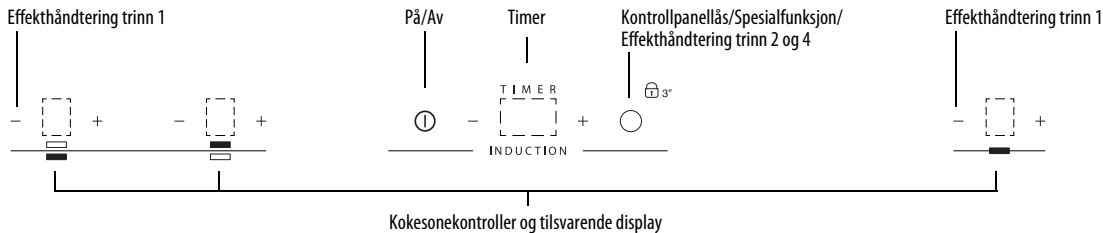


- Avstanden mellom undersiden av komfyrtoppen og skillepanelet under må overholde dimensjonene vist i illustrasjonen.
- For at produktet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for at det er et fritt område på min. 5 mm mellom enheten og komfyrtoppen.
- Hvis det er en ovn under komfyrtoppen, må du forsikre deg om at den er utstyrt med et kjølesystem.
- Komfyrtoppen må ikke monteres over en oppvask- eller vaskemaskin, for å unngå skade som følge av at elektronikken kommer i kontakt med damp eller fuktighet.
- Hvis komfyrtoppen skal være innfelt i benkeplaten, kontakter du serviceavdelingen med forespørsel om skruesett 4801 211 00112.
- Bruk et skrujern (følger ikke med) for å fjerne komfyrtoppen fra benkeplaten ved å frigjøre kantklipsene på undersiden av produktet.



BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

Kontrollpanel



Slå komfyrtoppen PÅ/AV

For å slå på komfyrtoppen, trykker du på -knappen i ca. 2 sekunder til kokesonedisplyet tennes. For å slå av trykker du samme knapp til displayet slår seg av. Alle kokesonene er deaktivert

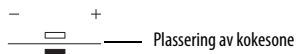
Hvis komfyrtoppen har vært i bruk, fortsetter restvarmeindikatoren "H" å lyse til kokesonene har blitt kjølt ned.

Hvis ingen funksjon velges i løpet av 10 sekunder etter at komfyrtoppen slås på, slår den seg av automatisk.

Slå på og justere kokesonene



- Strømindikatordisplay
- Angivelse av valgt kokesone



Plasser kjelen på kokesonen, slå koketoppen på, aktiver den ønskede kokesonen ved å trykke på den tilsvarende «+»-knappen. «0» vises på displayet. Det er mulig å velge det nødvendige effektivnivået, fra min. 0 til maks. 9, eller booster-funksjonen «P» hvis tilgjengelig. Trykk på «+»-knappen for å øke effektivnivået. Trykk på «-»-knappen for å redusere effektivnivået.

Deaktivering av kokesoner

Trykk på den tilsvarende «+»- og «-»-knappen i mer enn 3 sekunder for å slå av kokesonen. Kokesonen slås av, og hvis den fortsatt er varm, vises bokstaven «H» på sonens display.

Betjeningspanel sperre

Denne funksjonen låser kontrollene for å forhindre at komfyrtoppen aktiveres ved et uhell. For å aktivere kontrollpanellåsen må man slå på platetoppen og trykke i tre sekunder på knappen for Timer; et akustisk signal og en lysende indikator nær lås-symbolet varsler aktivering. Kontrollpanelet låses med unntak av av-funksjonen. Gjenta aktiveringsprosedyren for å deaktivere kontrollpanellåsen. Indikatoren slukkes og komfyrtoppen er aktiv igjen.

Hvis det søles vann eller væske, eller det legges gjenstander eller redskaper på tasten under symbolet, kan dette føre til utilsiktet aktivering eller deaktivering av kontrollpanelets låsefunksjon.

Timer



Det er mulig å stille inn koketiden med tidsuret for maksimalt 99 minutter (1 time og 39 minutter) for alle kokesonene.

Velg kokesonen som skal brukes med tidsuret og trykk på tidsurknappen. Du hører et lydsignal som bekrefter at funksjonen er aktiv (se illustrasjonen).

Displayet viser «00» og indikatorledet tennes. Du kan øke og redusere tidsurverdiene ved å trykke vedvarende på knappene merket med «+» og «-» på glidebryteren. Når tiden er ute, lyder et lydsignal og kokesonen slår seg av automatisk. Trykk på tidsurknappen i minst 3 sekunder for å deaktivere tidsuret. Gjenta trinnene over for å stille inn tidsuret for en annen kokesone. Tidsurdisplayet viser alltid tidsuret for valgt sone, eller tidsuret med kortest innstilt tid. Trykk på valgknappen for det aktuelle tidsuret for å endre eller deaktivere tidsuret for den sonen.

Kontrollpanelvarsler.

Spesialfunksjoner (hvis tilgjengelige)

Noen modeller har spesialfunksjoner:

EcoBooster

Med komfyrtoppen slått på, velger du kokesonen med Eco Booster-symbolet .


Trykk på knappen  for å aktivere/deaktivere funksjonen.

Med EcoBooster-funksjonen kokes vannet opp og beholder koketemperaturen uten å søle, med redusert energiforbruk.



For å optimere denne kontrollen og sikre best energisparing, anbefaler vi at du bruker en kjele med en bunnbredde som tilsvare bredden på valgt kokesone. Kvaliteten på kjelen, om lokket er på, om det brukes salt, kan påvirke funksjonens ytelse. 2 til 3 liter vann (fortrinnsvis ved romtemperatur) anbefales, og det anbefales å ikke bruke lokket.

Uansett anbefales det å holde øye med kokeforholdene og hvor mye vann som er igjen.



Automatisk funksjon

Funksjonen angir automatisk et effektnivå som passer til småkoking. Aktiver denne funksjonen etter at kokepunktet er nådd ved å trykke på den korresponderende sonens knapp først og deretter knappen .

Småkoking (hvis tilgjengelig)



Etter at kokepunktet er nådd, trykker du på tasten  og komfyrtoppen stiller automatisk inn effektnivået for at kjelen skal fortsette å trekke. "A" kommer opp på displayet: indikatoren tennes. Trykk ganske enkelt på -knappen for å deaktivere funksjonen.

Smelting (hvis tilgjengelig)

Denne funksjonen opprettholder en permanent lav temperatur i kokesonen. Etter at du har plassert kjelen/tilbehøret på den valgte kokesonen, slår du på komfyrtoppen og velger kokesonen. Trykk på -tasten: "A" vises på displayet og den lysende indikatoren tennes. Trykk ganske enkelt på -knappen for å deaktivere funksjonen.

Hold varm (hvis tilgjengelig)

Denne funksjonen stiller automatisk inn et effektnivå som holder maten varm når den er ferdigkokt og varmer servise (kun for servise som tåler induksjon).

Trykk på -tasten: "A" vises på displayet og indikatoren tennes. Trykk ganske enkelt på -knappen for å deaktivere funksjonen.

Restvarmeindikator.



Komfyrtoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone. Disse indikatorene varsler brukeren når kokesonene fortsatt er varme.

Hvis displayet viser , er kokesonen fortsatt varm. Hvis restvarmeindikatoren for en kokesone lyser, kan denne sonen brukes til for eksempel å holde en rett varm eller til å smelte smør.

Når kokesonen kjøles ned, slås displayet av.

Indikator for feil eller manglende kjele.



Hvis du bruker en kjele som er uegnet, som ikke er riktig plassert, eller som ikke har riktige dimensjoner for induksjonstoppen, vises symbolet for manglende kjele i displayet (se figur til venstre). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

Hurtigkok-funksjon (booster)

Denne funksjonen finnes kun på noen kokesoner og muliggjør maksimal utnyttelse av varmeeffekten til platetoppen (for eksempel til hurtig oppkoking av vann). For å aktivere funksjonen trykkes "+" knappen inntil "P" fremkommer på displayet. Etter 10 minutters bruk av Booster-funksjonen, vil apparatet automatisk gå over til varmeinnstilling 9.

"Effekthåndtering" (funksjon hvor den er tilgjengelig)

Takket være "Effekthåndteringsfunksjonen" kan brukeren stille inn maksimumsstrømmen som komfyrtoppen kan nå, etter behov.


Denne innstillingen er mulig når som helst og opprettholdes til neste endring.


Ved å stille inn maksimal styrke vil komfyrtoppen automatisk justere fordelingen i de forskjellige kokesonene, ved å sikre at denne grensen ikke overskrides; med fordel av å kunne håndtere alle sonene samtidig, men uten problem med overbelastning.

4 maksimaleffekt nivåer er tilgjengelige og vises på displayet: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW anses som koketoppens makseffekt)

Ved kjøpstidspunktet er komfyrtoppen stilt inn på maksimal effekt

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

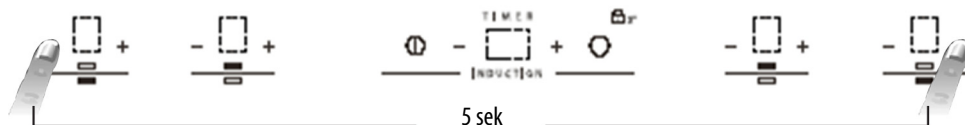
Trinn	Kontrollpanel	DISPLAY
1	Trykk begge effekthånderingsknappene i ca. 3 sekunder (trinn 1)	
2	Trykk på effekthånderingsknappen (trinn 2) for å bekrefte forrige trinn	Displayet viser 
3	Trykk for å angi det valgte nivået blant de ulike tilgjengelige alternativene	Lyset tennes sammen med i bruk-lysene for de individuelle kokesonene
4	Trykk på effekthånderingsknappen (trinn 4) for å bekrefte forrige trinn	Display viser innstilt nivå som blinker i omtrent 2 sekunder; etter dette gir komfyrtoppen fra seg et akustisk signal og deretter slår den seg av; den er nå klar til bruk

I tilfelle feil når du stiller inn effekten, dukker symbolet  opp i midten og et lydsignal lyder i ca. 5 sekunder. I dette tilfellet gjentar du konfigurasjonsprosedyren fra begynnelsen. Hvis feilen oppstår igjen, tar du kontakt med kundeservice.

Hvis brukeren under normal bruk forsøker å øke det maksimale tilgjengelige effektnivået når det er nådd, blinker nivået i sonen som er i bruk, to ganger, og et lydsignal høres. For å oppnå høyere effekt i den sonen, er det nødvendig å senke effektnivået manuelt i en eller flere allerede aktive kokesoner.

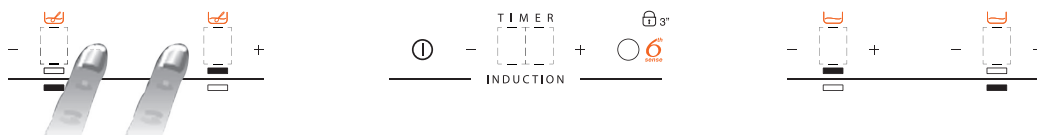
Aktivering/deaktivering av lydsignalet

Etter at du har slått koketoppen på, trykker du og holder «←» på den første kokesonen og den utvendige knappen til høyre samtidig i minst fem sekunder («som vist nedenfor»)..






Fleksibel tilberedning



Dersom tilgjengelig muliggjør denne funksjonen at kokesonen kan benyttes som separate soner, eller som en ekstra stor sone. Ideell for bruk av ovale, rektangulære eller avlange kokeredskaper (med bunn dimensjoner på maks. 38x23 cm) eller mer enn et standard kokeredskap samtidig. For å aktivere funksjonen for fleksibel tilberedning slår du på komfyrtoppen mens du trykker på begge valgknappene på sonene samtidig, som vist på bildet nedenfor: på displayene for de to kokesonene vises nivå "0"; begge punktene ved siden av nivånummeret er tent, og indikerer at Flexibel tilberedning er aktivert.



Trykk på -/+knappene for å endre effektnivået (fra 1 til maks. 9 eller P). For å deaktivere funksjonen for fleksibel tilberedning trykkes samtidig de 2 valgknappene for sonene. For å slå av sonene umiddelbart trykkes valgknappen for sonen i 3 sekunder.

 Meldingen "intet kokekar"  vil fremkomme på displayet til sonen som ikke er i stand til å oppdage noe kokekar (på grunn av manglende kokekar, feil plassering eller manglende egnet for induksjonsplate). Denne meldingen er aktiv i 60 sekunder: i løpet av denne tiden kan du sette eller skyve kjeler inne i området for fleksibel tilberedning som du vil.

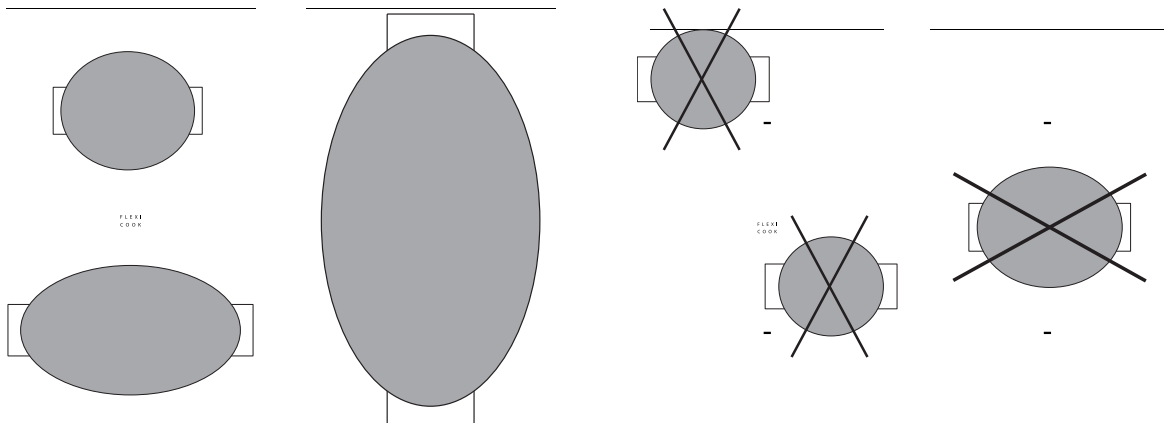
Etter 60 sekunder vil systemet stanse "søket" etter kokekar i den sonen dersom ingen kokekar plasseres i sonen, symbolet  forblir synlig på displayet for å minne om at sonen er deaktivert.

For å aktivere funksjonen for fleksibel tilberedning igjen, trykk på én av de 2 respektive knappene  + . Funksjonen for Flexibel tilberedning er også i stand til å registrere når en kjele flyttes fra en sone til en annen innenfor området for Flexibel tilberedning, slik at energinivået justeres til det samme som det var i sonen hvor kjelen opprinnelig stod (se eksempelet i figuren nedenfor: hvis kjelen flyttes fra fremre plate til bakre plate, vises energinivået på displayet som tilsvarer sonen hvor kjelen står).

Det er også mulig å benytte området for fleksibel tilberedning som to uavhengige kokesoner med hjelp av den korresponderende knappen for den enkle sonen. Plasser kokekaret midt på den enkle sonen og juster energinivået ved å skyve på touch-skjermen.

 Viktig: sørg for å plassere kokekarene midt på kokesonene slik at midten av den enkle kokesonen dekkes.

Ved bruk av store kokekar, ovale, rektangulære eller avlange kokeredskaper skal det påses at kokeredskapene plasseres sentralt på kokesonen. Eksempler på god og dårlig plassering av kokekar:



RENGJØRING

! ADVARSEL

- Ikke bruk damprensjøringsutstyr.
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren («H»).

Dersom glasset ditt har iXelium™ logoen, er det utført en iXelium™ behandling. iXelium™ er den eksklusive Whirlpool finpussen som garanterer en perfekt ren og langvarig glans. Derfor, **hvis du har en IXELIUM-komfyrtopp, anbefaler vi på det sterkeste at du respekterer anvisningene for renhold som følger nedenfor:**

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
- Hvis du ønsker å forbedre rengjøringsresultatet ytterligere, bare la glasset komme i kontakt med en våt klut i et par minutter.
- VIKTIG: Ikke bruk skuresvamber, stålull eller andre redskaper med skureeffekt. Hvis slike brukes, kan de til slutt ødelegge 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 komfyrtopper (følg produsentens anbefalinger).
- Hvis det søles væske på kokesonene, kan dette få panner til å vibrere eller flytte på seg
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksjonene i avsnittet «Brukerveiledning».
- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på komfyrtoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.
- Hvis du ikke kan slå av komfyrtoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	ELIMINERING AV FEIL
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer	Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F42 eller F43	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
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontakt kundeservice og oppgi feilkode		

LYDER FRA KOMFYRTOPPEN

Induksjonstopper kan lage plystre- eller knitrelyder i løpet av normal drift. Disse lydene kommer faktisk fra kjelene og pannene som brukes, og er resultat av bunnens egenskaper (f.eks. hvis pannebunnen er laget av flere lag med materialer, eller er ujevn). Lydene varierer avhengig av hva slags kjele eller panne som brukes, og hvor mye de inneholder. Lydene er ikke en indikasjon på feil av noe slag.

I tillegg, induksjonskokeplaten er utstyrt med et internt kjølersystem som kontrollerer temperatuene på de elektroniske delene; som et resultat, ved bruk og i flere minutter etter at komfyrtoppen har blitt slått av, vil man høre lyden av kjølerivften. Dette er helt normalt og nødvendig for at komfyrtoppen skal fungere riktig.

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under «Feilsøkningsliste».
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Hvis feilen vedvarer etter de ovenstående kontrollene, kontakter du nærmeste kundeservice.

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig produkttype og -modell;
- servicenummeret (nummeret etter ordet Service på typeskiltet) på undersiden av apparatet (på metallplaten).
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en **autorisert Service-avdeling** (for å sikre at kun originale reservedeler blir brukt og riktig reparasjon). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.

TABELL SOM VISER STRØMNIVÅ

Strømnivå		Type tilberedning	Bruk av effektnivå (må også baseres på erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Rask 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 dypfrysede produkter, rask koking
Høy styrke	7-8	Bruning, sautering, koking, grilling	Egner seg best for sautering, rask koking over tid, steking og grilling (i korte perioder på 5–10 minutter)
	6-7	Bruning, koking, stuing, sautering, grilling	Egner seg best for sautering, lett koking over tid, steking og grilling (i middels lange perioder på 10–20 minutter). Egner seg også til forvarming av kokekar
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 ferdigkocht (f.eks. sauser, supper, minestrone)
	1		Egner seg best til å holde maten varm når den er ferdigkocht, til å tykne risottoer og til å varme servise (kun for servise som tåler induksjon)
AV	Ingen strøm	Støtteflate	Komfyrtoppen står i klarstilling eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en «H»)

MERK:

Ved tilberedning av hurtigstekte matvarer som krever perfekt varmedistribusjon (f.eks. pannekaker) på den 28 cm store doble kokesonen (hvis tilgjengelig), anbefaler vi at du ikke bruker panner som er større enn 24 cm i diameter. Når delikate matvarer skal tilberedes, for eksempel smelting av sjokolade eller smør, anbefaler vi bruk av enkel sone med liten diameter.