

EN

English

**Instructions for use
HOB****Contents**

Important safety instructions, 5
Safeguarding the environment, 6
Eco design declaration, 6
Before use, 6
Existing pots and pans, 6
Recommended pot bottom widths, 6
Recommended pot position, 7
Power level table, 7
Installation, 7
Electrical connection, 8
Instructions for use, 8
Cleaning, 10
Troubleshooting guide, 11
Noises made by the hob, 11
After-sales service, 11

PT

Português

**Instruções de utilização
PLACA DE FOGÃO****Índice**

Instruções importantes sobre segurança, 29
Conselhos para a proteção do ambiente, 30
Declaração de design ecológico, 30
Antes da utilização, 30
Painéis e frigideiras já existentes, 30
Diâmetro de painéis recomendado, 30
Posição recomendada da panela, 31
Tabela de potências, 31
Instalação, 31
Ligação elétrica, 32
Instruções de utilização, 33
Limpeza, 35
Guia de resolução de problema, 35
Ruídos feitos pela placa, 35
Serviço Pós-venda, 36

NO

Norsk

**Bruksanvisning
PLATETOPP****Innholdsfortegnelse**

Viktig sikkerhetsinformasjon, 52
Miljøinformasjon, 53
Eco design erklæring, 53
Før bruk, 53
Gamle panner, 53
Anbefalt bredde på pannens bunn, 53
Anbefalt posisjon for kokekar, 54
Tabell som viser strømnivå, 54
Montering, 54
Elektrisk tilkobling, 55
Brukerveiledning, 55
Rengjøring, 57
Feilsøkingliste, 58
Lyder fra komfyrtoppen, 58
Kundeservice, 58

IT

Italiano

**Istruzioni per l'uso
PIANO COTTURA****Sommario**

Istruzioni importanti per la sicurezza, 13
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente, 14
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile, 14
Prima dell'utilizzo, 14
Recipienti preesistenti, 14
Diametri fondo pentola consigliati, 14
Posizionamento delle pentole consigliato, 15
Tabella potenze, 15
Installazione, 15
Collegamento alla rete elettrica, 16
Istruzioni per l'uso, 17
Operazioni di pulizia, 19
Guida ricerca guasti, 19
Rumorosità del piano di cottura, 19
Servizio assistenza, 20

NL

Nederlands

**Gebruiksaanwijzing
KOOKPLAAT****Inhoud**

Belangrijke veiligheidsinstructies, 37
Milieutips, 38
Eco design verklaring, 38
Voordat u de kookplaat in gebruik neemt, 38
Reeds aanwezige pannen, 38
Aanbevolen diameter panbodem, 38
Aanbevolen panpositie, 39
Vermogenstabellen, 39
Installatie, 40
Elektrische aansluiting, 40
Gebruiksaanwijzing, 41
Reinigen, 43
Opsporen van storingen, 43
Geluiden afkomstig van de kookplaat, 44
Klantenservice, 44

SV

Svenska

**Bruksanvisning
SPISHÄLL****Innehållsförteckning**

Viktig säkerhetsinformation, 59
Miljöskydd, 60
Försäkran om ekodesign, 60
Före användning, 60
Befintliga kokkärl, 60
Rekommenderade dimensioner, 60
Rekommenderad placering av kokkärl, 61
Effekttabell, 61
Installation, 61
Elektrisk anslutning, 62
Bruksanvisning, 62
Rengöring, 64
Felsökning, 65
Spishällen ger ifrån sig ljud, 65
Service, 65

FR

Français

Mode d'emploi - TABLE DE CUISSON**Sommaire**

Consignes de sécurité importantes, 21
Conseils pour la protection de l'environnement, 22
Déclaration d'écoconception, 22
Avant d'utiliser l'appareil, 22
Anciens récipients, 22
Diamètre conseillé pour le fond des casseroles, 23
Position conseillée des casseroles, 23
Table des puissances, 23
Installation, 24
Branchement électrique, 24
Mode d'emploi, 25
Nettoyage, 27
Diagnostic des pannes, 27
La table de cuisson est bruyante, 28
Service après-vente, 28

DA

Dansk

**Brugervejledning
KOGSEKTION****Indholdsfortegnelse**

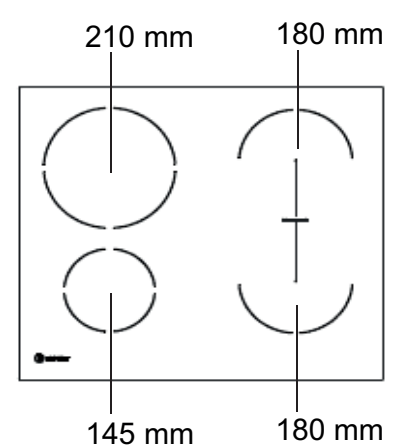
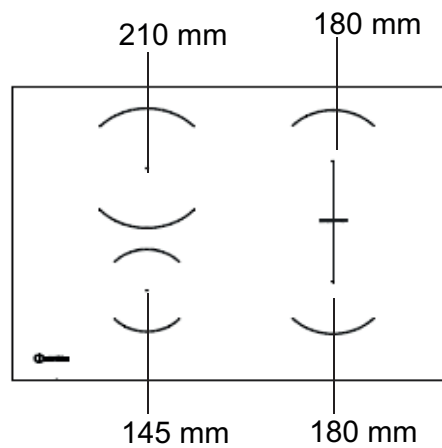
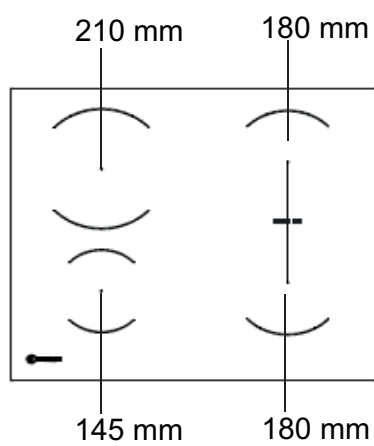
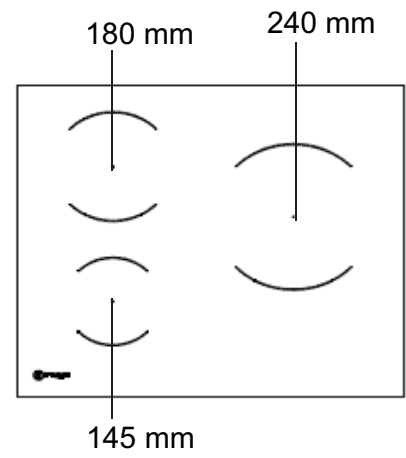
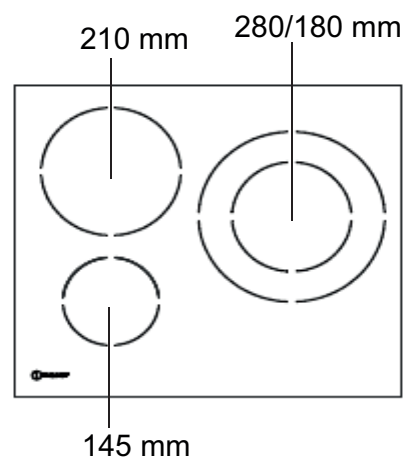
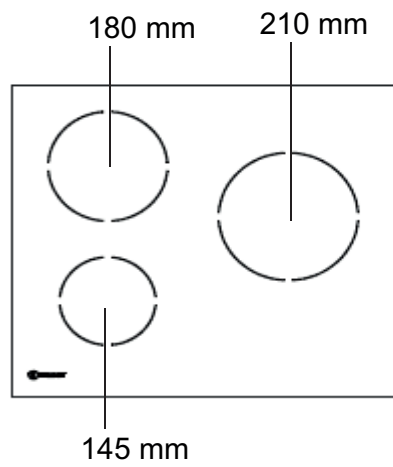
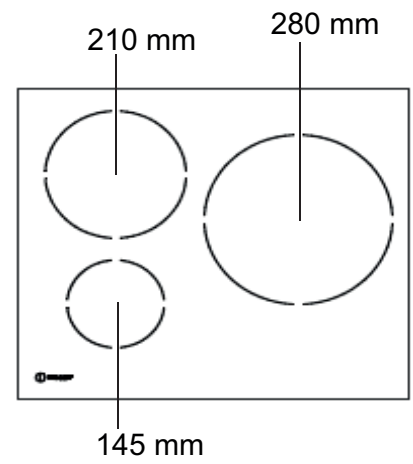
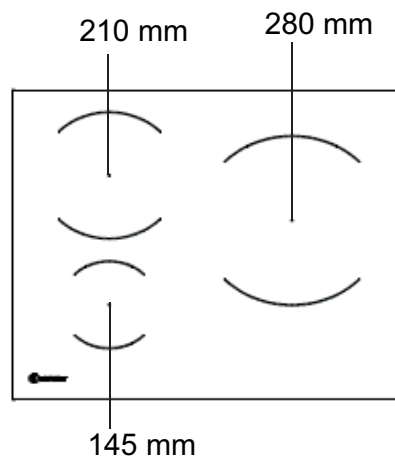
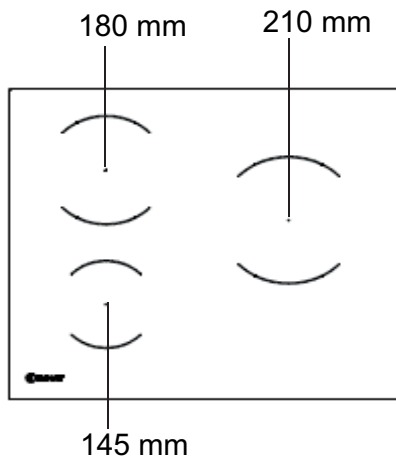
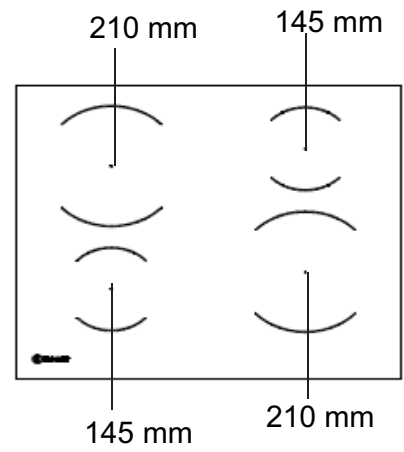
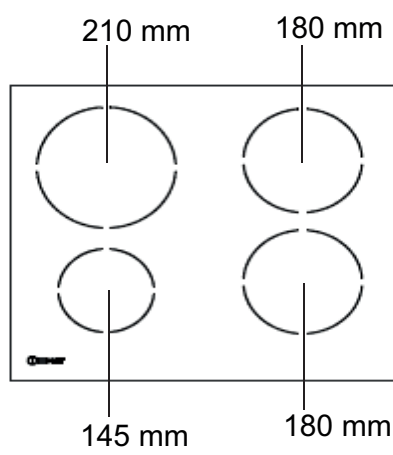
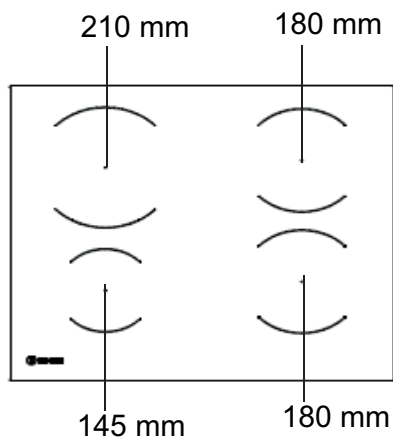
Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden, 45
Miljøbeskyttelse, 46
Erklæring om miljøvenligt design, 46
Før brug, 46
Eksisterende kogegrej, 46
Anbefalede størrelser på grydernes bund, 46
Anbefalet grydeplacering, 47
Effekttabel, 47
Installation, 47
Tilslutning til strømforsyningen, 48
Brugervejledning, 48
Rengøring, 50
Fejlfindingsoversigt, 51
Støj fra kogesektionen, 51
Serviceafdeling, 51

FI

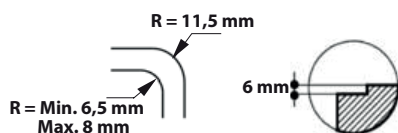
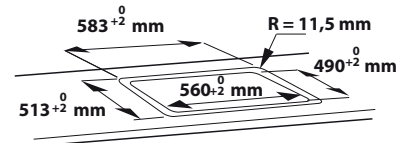
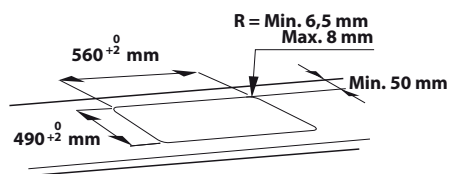
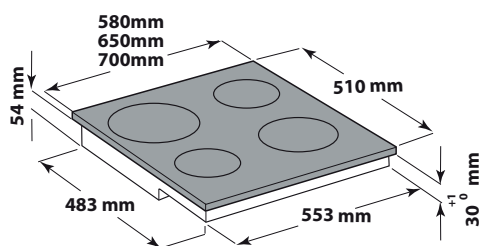
Suomi

**Käyttöohje
LIESI****Sisällysluettelo**

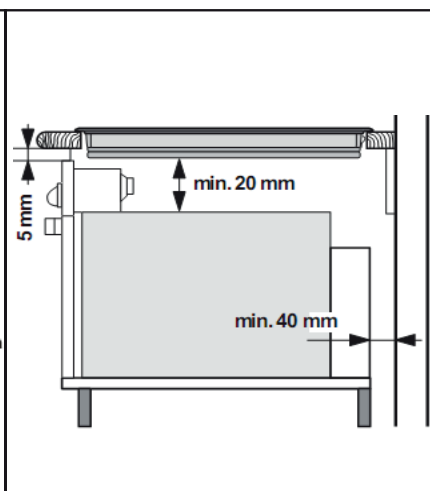
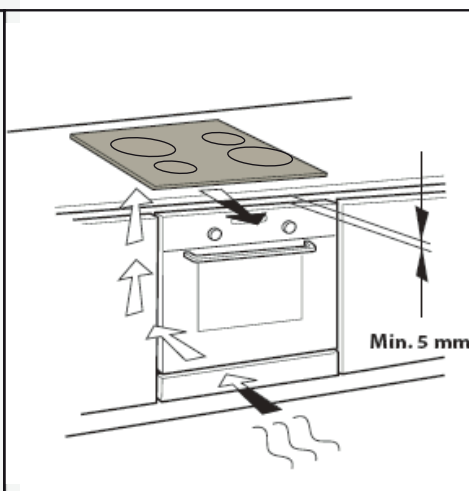
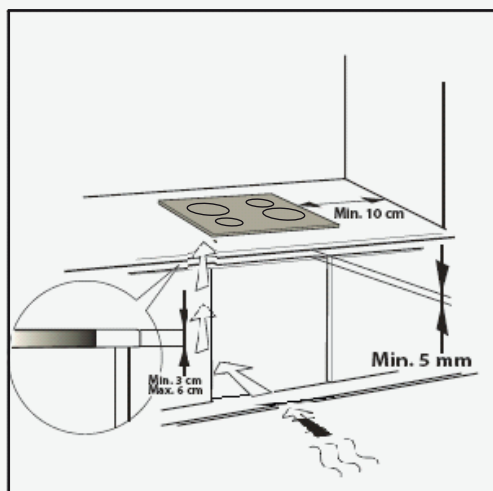
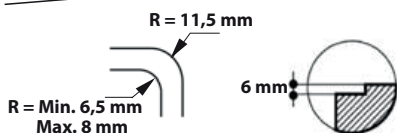
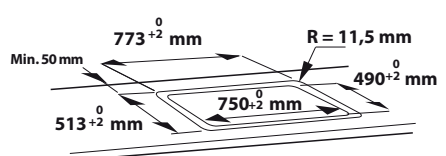
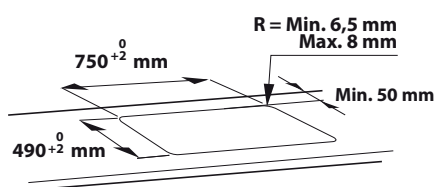
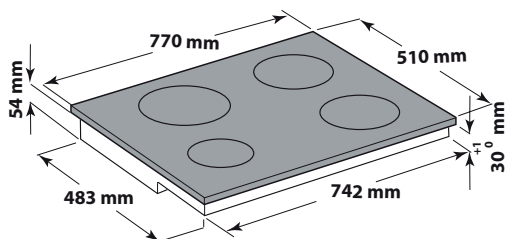
Tärkeitä turvallisuusohjeita, 66
Ympäristönsuojelu, 67
Ekosuunnittelua koskeva vakuutus, 67
Ennen käyttöä, 67
Aiemmin hankitut keittoastiat, 67
Suositellut keittoastioiden pohjan leveydet, 67
Keittoastian suositeltava paikka, 68
Tehotasotaulukko, 68
Asennus, 68
Sähköliitäntä, 69
Käyttöohjeet, 69
Puhdistus, 71
Vianetsintä, 72
Liesitason aiheuttama melu, 72
Huoltopalvelu, 76

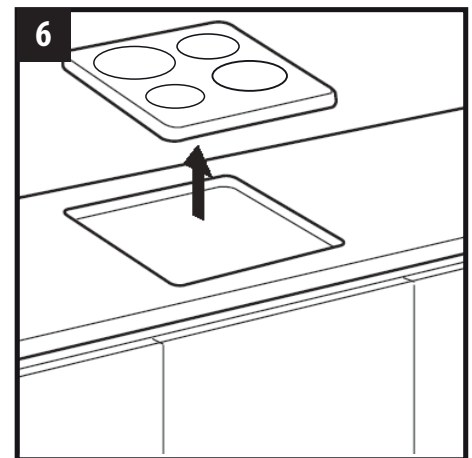
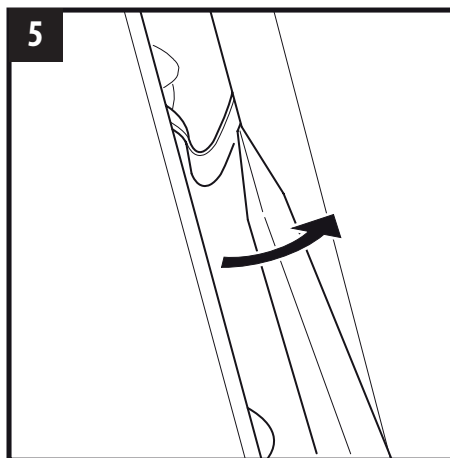
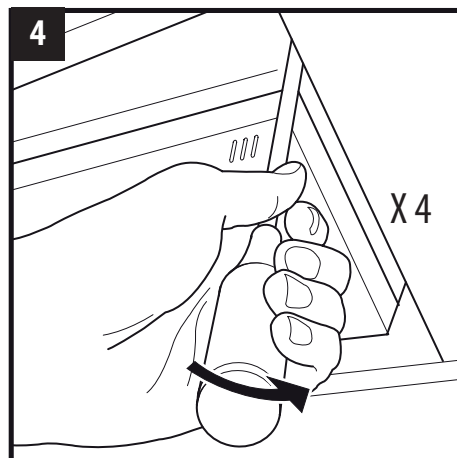
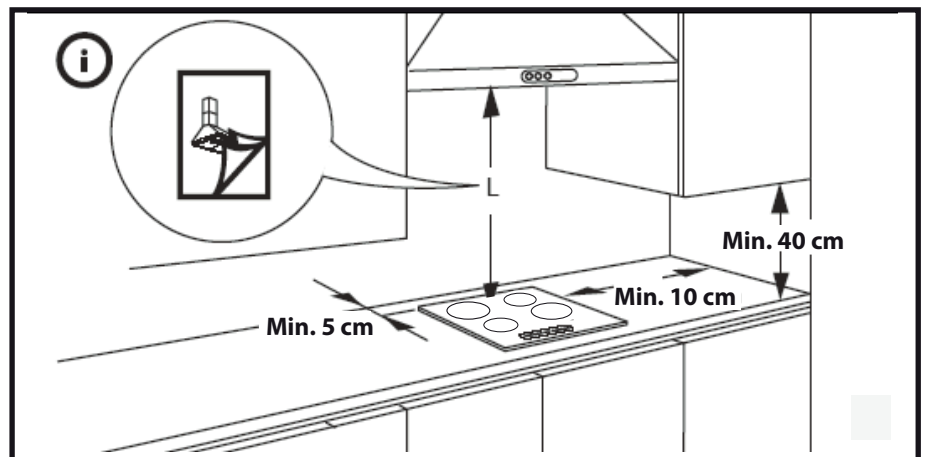
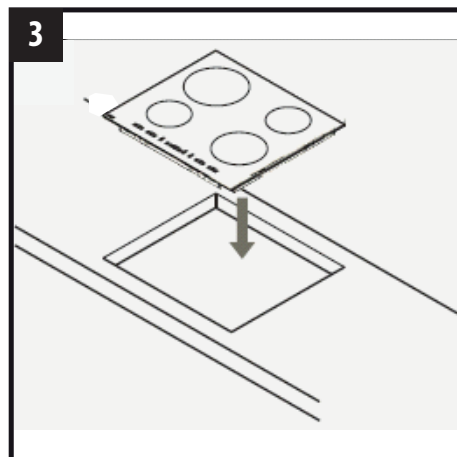
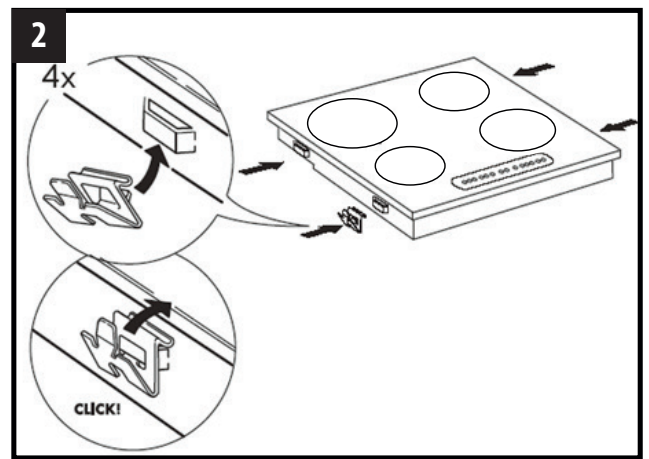
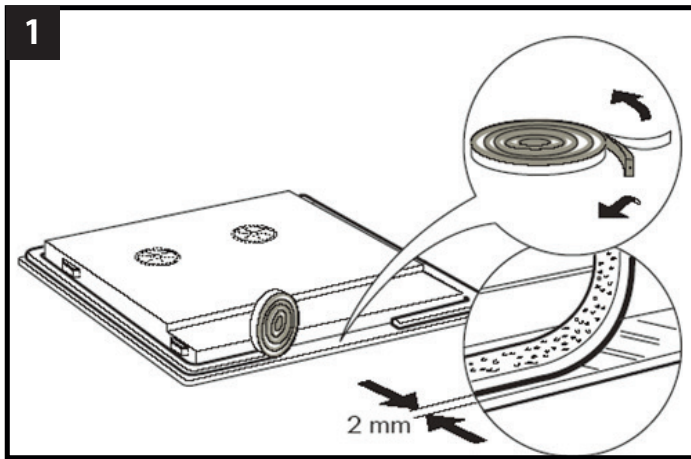


A



B





VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettet: docs.indesit.eu

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 farlige 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.
 - Det er påbudt å jorde apparatet.
 - 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.
 - Ikke bruk skjøteledninger, multistikkontakter eller adaptere. Apparatet må ikke kobles til en kontakt som kan styres ved en fjernkontroll.
 - 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.
 - Bruk ikke apparatet utendørs.
 - Tilgjengelige deler av ovnen kan bli varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene.
 - Meget små (0–3 år) og små barn (3–8 år) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant 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 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).
 - Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.
 - 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.
- FARE: Oppbevar ikke gjenstander på kokeflaten, hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
 - Gjenstander i metall som kniver, gafler, skjeer 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 oppfyller kravene for Ecodesign i EU-forordningen nr. 66/2014, i samsvar med EU-standarden EN 60350-2.

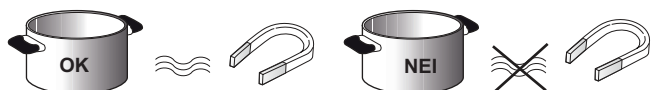
FØR BRUK



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 kokesone før du slår på komfyrtoppen.

Ved bruk av passende kokekar, kan ikke kokesonene brukes ved temperaturer under 10°C.

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 BREDDE 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)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
24	24	15
26	26	17

Diameter (cm)	Maks. (cm)	Min (cm)
28	28	17
30	30	17
FLEXI / CONNEXION	39 - 18	12

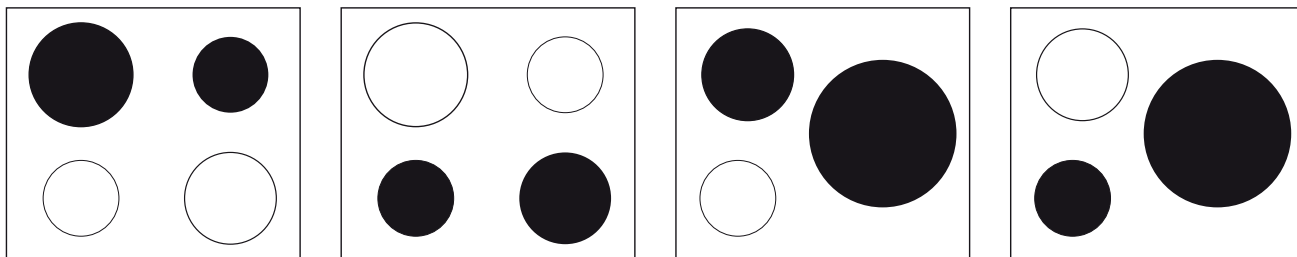
Stekepannens størrelse

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..



ANBEFALT POSISJON FOR KOKEKAR

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



TABELL SOM VISER STRØMNVÅ

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

MERK:

Når du tilbereder hurtigmat som krever perfekt varmfordeling (f.eks. pannekaker) på den doble kokesonen på 28 cm (noen modeller), må du bruke panner som ikke 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.

MONTERING

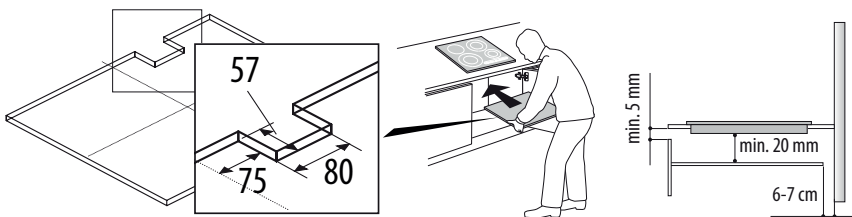
Etter at produktet er pakket ut, kontrollerer du at det ikke har oppstått noen skader under transport. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen.

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

FORBEREDELSE AV SEKSJONEN

⚠ ADVARSEL

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



- Avstanden mellom undersiden av 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.

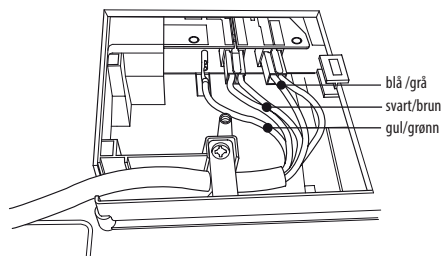
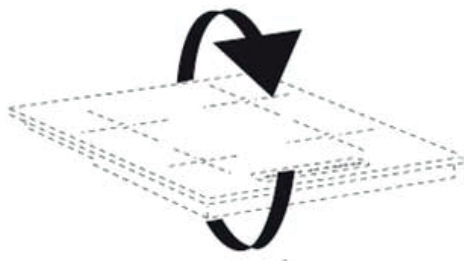
- Hvis komfyrtoppen skal være innfelt i benkeplaten, kontakter du serviceavdelingen med forespørsel om skruesett 4801 211 00112.
- Bruk et skrujern (følger ikke med) for å fjerne komfyrtoppen fra benkeplaten ved å frigjøre kantklipsene på undersiden av produktet.

ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ ADVARSEL

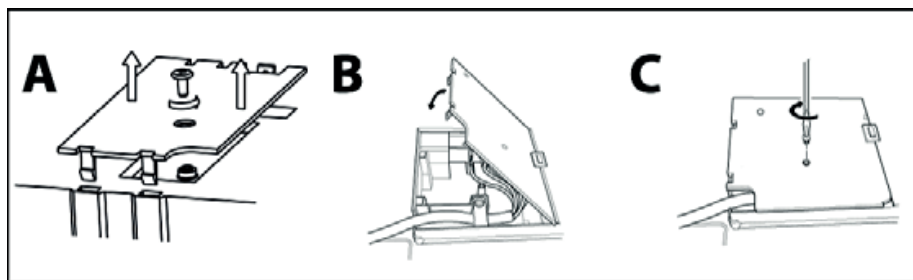
- Koble skapet fra strømmettet.
- Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene.

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

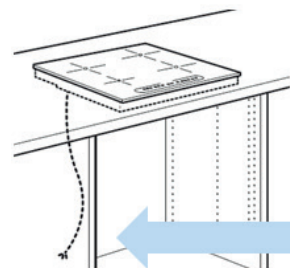


1. Fjern tilkoblingspunktdekelet (A) ved å skru ut skruen og sette dekelet inn i tilkoblingspunktets hengsel (B).
2. Stikk strømledningen inn i klemmen og koble ledningene til rekkeklemmen som vist i ledningsdiagrammet som befinner seg nær tilkoblingspunktet.
3. Sikre strømkabelen med kabelklemmen.
4.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

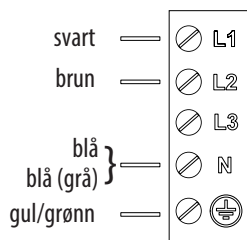
For hver tilkobling til nettverket, kontrollerer komfyrtoppen automatisk i noen sekunder.



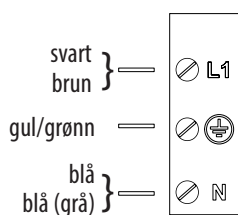
Tilkobling til hovednett



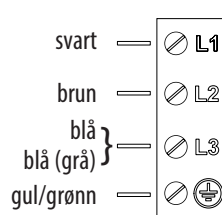
380-415V 3N~
380-415V 2N~



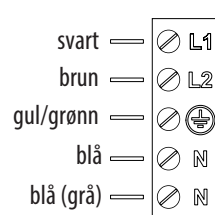
220-240V ~
220-240 V ~ AU og UK



220-240V 3~
KUN FOR BELGIA



230V 2 fase 2N~
KUN FOR HOLLAND

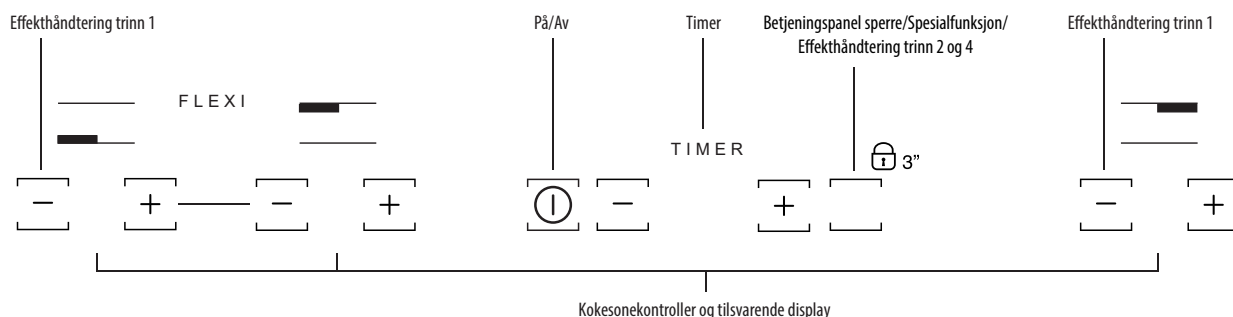


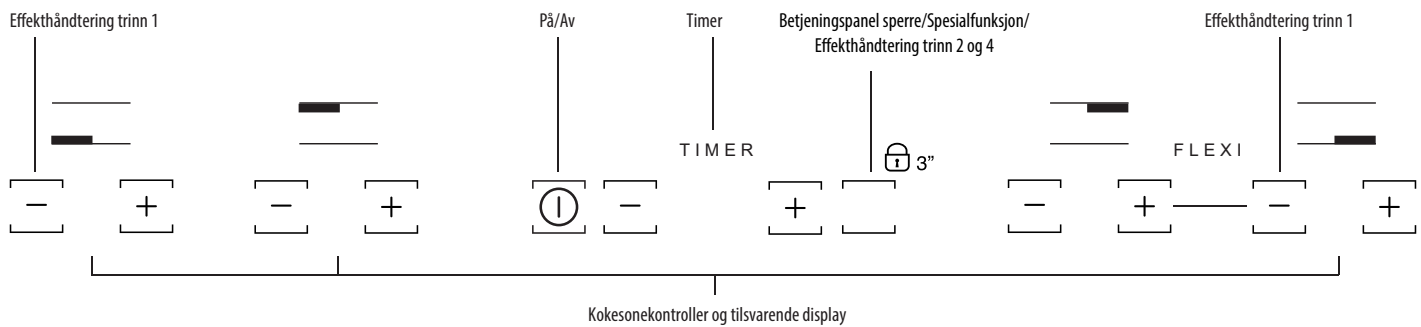
BRUKERVEILEDNING



Beskrivelse av betjeningspanelet

Kontrollpanel





Slå komfyrtoppen PÅ/AV

For å slå på komfyrtoppen, trykker du på -knappen i ca. 2 sekunder til kokesonedisplayet 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.

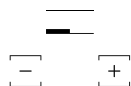
Hvis ingen funksjon velges i løpet av 10 sekunder etter at komfyrtoppen slås på, slår den seg av automatisk.

Slå på og justere kokesonene



Strømindikatordisplay

Angivelse av valgt kokesone



Plassering av kokesone

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

Deaktivering av kokesoner

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

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.

Tidsinnstilling (Timer)

Timeren kan brukes til å stille inn en tilberedningstid på maks. 99 minutter (1 time og 39 minutter) for alle kokesonene.

Velg kokesonen som skal brukes med timeren og trykk på timeren (se illustrasjonen). Et lydsignal bekrefter at funksjonen er aktivert. Displayet viser "00" og indikatorlampen tennes. Man kan redusere eller øke tidsinnstillingen ved å holde inne tastene "+" og "-" på skyvetast-funksjonen. Når innstilt tid er utløpt, høres det et lydsignal og kokesonen slår seg av automatisk. Trykk på tasten Timer i minst 3 sekunder for å deaktivere tidsuret.

Gjenta punktene over for å stille inn tidsuret på en annen kokesone. Tidsur-displayet viser alltid tidsinnstillingen for valgt sone eller den korteste tidsinnstillingen. For å endre eller deaktivere tidsuret, trykker du på valgknappen for kokesonen der tidsuret er i bruk.

Kontrollpanelvarslar

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

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

Hurtigkok-funksjon (Spenningsforhøyer hvis tilgjengelig)

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

FLEXI

Denne funksjonen brukes i tilfelle av store pletter som den enkelte sonen ikke kan tilfredsstille, for eksempel fisk, stor pot for kjøtt. For å aktivere FLEXI / CONNECTION ZONE, trykk på "+" og "-" knappene samtidig som vist på bildet under.



“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 fordelingen av å kunne håndtere alle sonene samtidig, men uten problem med overbelastning.

4 maksimaleffektnivåer 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 strømuttaket, ved å følge trinnene nedenfor:

Trinn	Kontrollpanel	Display
1	Trykk i ca. 3 sekunder .	
2	Trykk på Power Management-knappen for å bekrefte forrige trinn.	Displayet viser PL .
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 Power Management-knappen 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.

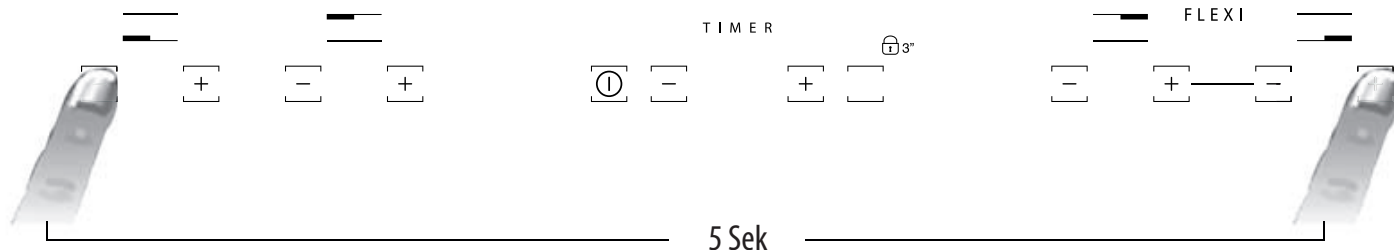
I tilfelle feil når du stiller inn effekten, dukker symbolet **EE** opp i midten og et lydsignal lyder i ca. 5 sekunder. I dette tilfellet gjentar du konfigurasjonsprosedyren fra begynnelsen. Hvis feilen oppstår igjen, tar du kontakt med kundeservice.

Hvis brukeren under normal bruk forsøker å øke det maksimalt 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.

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

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



RENGJØRING

⚠ ADVARSEL

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

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

LYDER FRA KOMFYRTOPPEN

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

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

Disse forholdene er normale og nødvendig for at induksjonssystemet skal virke riktig, og er derfor ikke tegn på feil eller skade

KUNDESERVICE

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingssliste".
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.

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.

SERVICE 0000 000 00000



WHIRLPOOL EMEA S.p.A.

Via Carlo Pisacane n.1

20016 PERO (MI) ITALY

400011236751

NO58



03/18