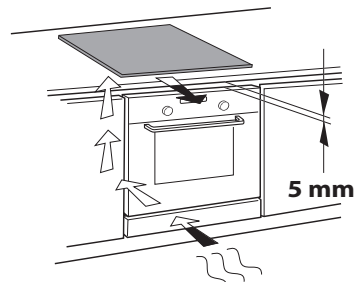
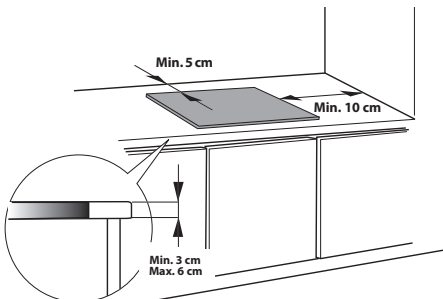
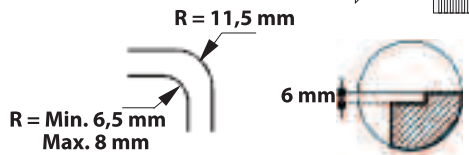
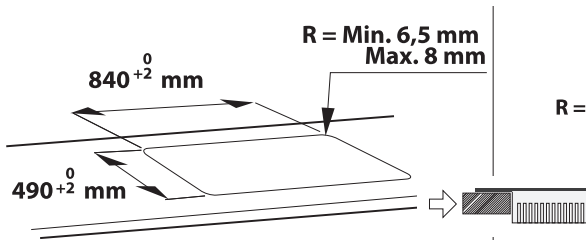
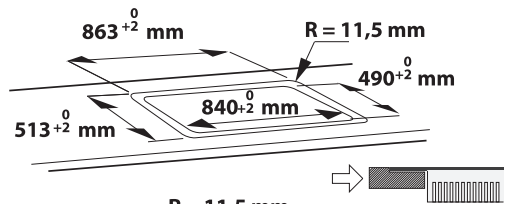
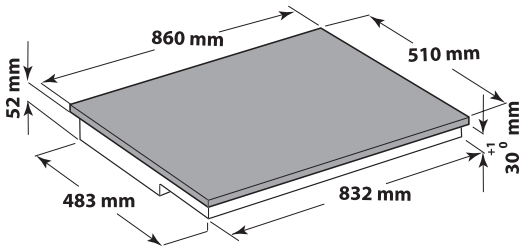
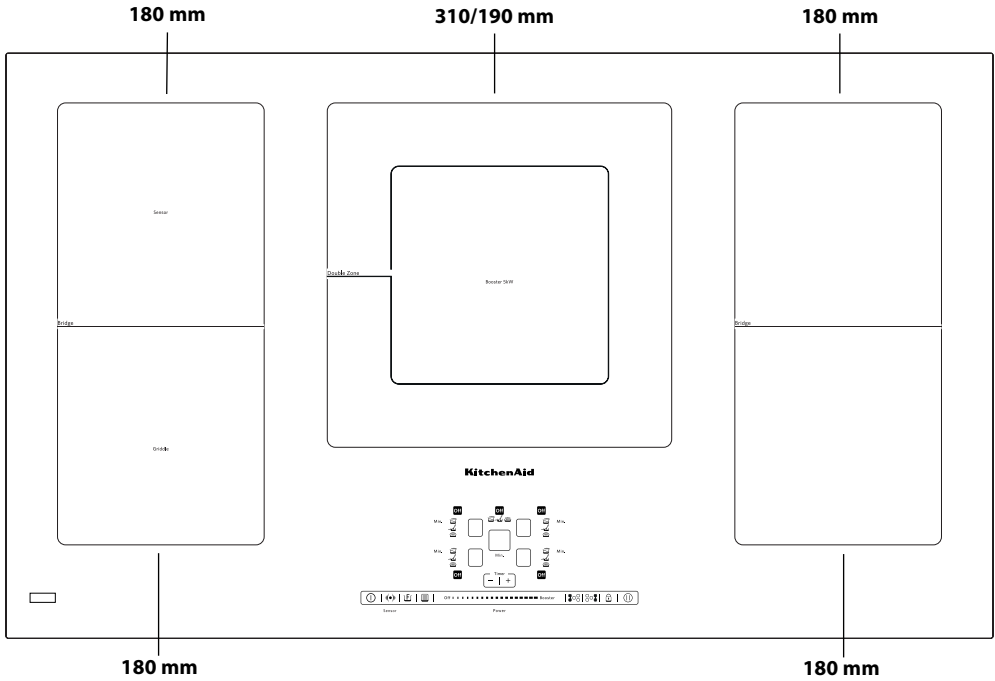


Bruksanvisning

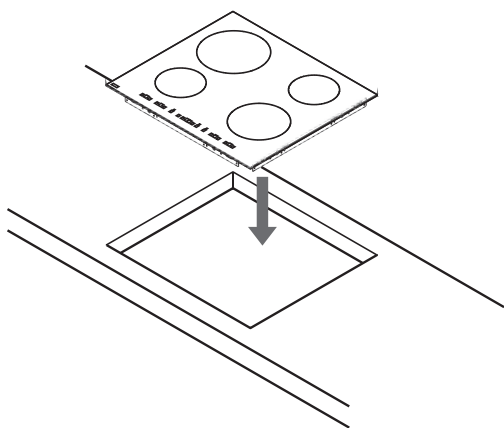
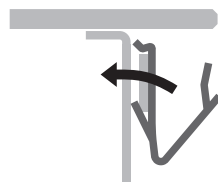
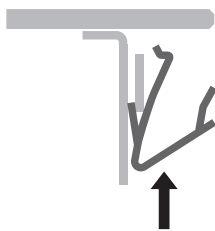
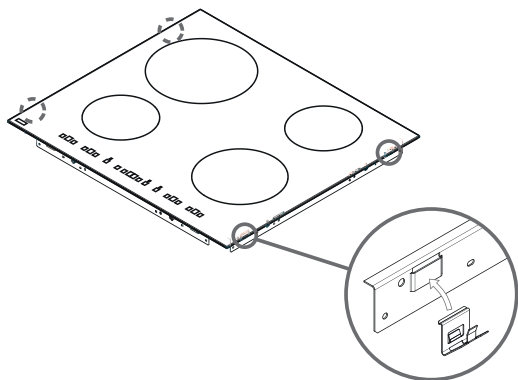
KitchenAid

Monteringsritningar	4
Viktig säkerhetsinformation	6
Miljöskyddsråd	9
Försäkran om ekodesign	9
Före användning	9
Användning av gamla kastruller och stekpannor	10
Rekommenderad diameter på kastrullens botten	10
Installation	10
Elektrisk anslutning	11
Bruksanvisning	13
Rengöring	17
Felsökning	17
Kundservice	18
Tabell över effektnivåer	19
Tabell över funktioner	20
Tillagningstabell	21

Monteringsritningar



Monteringsritningar



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I denna bruksanvisning och på själva produkten ges viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.



Detta är varningssymbolen som varnar om möjliga risker för användaren och andra personer.

All säkerhetsinformation föregås av varningssymbolen och följande ord:



FARA

Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.



VARNING

Anger en farlig situation som kan förorsaka allvarliga personskador om den inte undviks.

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och talar om hur du ska undvika personskada och annan skada samt elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten.

Följande instruktioner ska alltid observeras:

- Använd skyddshandskar när apparaten packas upp och installeras.
- Apparaten ska kopplas bort från elnätet innan installationen påbörjas.
- Installation och reparationer ska utföras av en kvalificerad tekniker enligt tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Apparaten måste vara ansluten till jord.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till elnätet när den har installerats på avsedd plats.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav krävs en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.
- Använd inte grenadaptar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens nätkabel.

- När installationen är klar ska användaren inte kunna komma åt de elektriska komponenterna.
- Apparaten är enbart avsedd att användas i hushållet för matlagning.
Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum).
Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas borta från apparaten förutom om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat får inte användas av barn över 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, förutom om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.
Barn får inte leka med apparaten. Låt inte barn använda, rengöra eller utföra underhåll på apparaten utan övervakning.
- Vidrör inte apparatens värmeelement under eller efter användning.
Undvik att låta apparaten komma i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- Placera inte brandfarligt material på eller nära apparaten.
- Upphettad olja och fett kan lätt fatta eld. Var uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja.
- En skiljepanel (medföljer inte) måste installeras i utrymmet under apparaten.
- Om spishällens yta har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller bara spishäll med glasyta).
- Apparaten får inte styras med hjälp av en extern timer eller ett externt fjärrkontrollsystem.
- Det kan vara farligt att lämna mat som innehåller mycket fett eller olja obevakat på spishällen och det kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan, t.ex. med ett lock eller en brandfilt.
Brandrisk: Lämna inte föremål på värmezonerna.
- Använd inte ångtvätt.
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällen eftersom de kan bli heta.

- Efter användning av spishällen, stäng av värmeelementet med kontrollknappen och lita inte på kastrulldetektorn (gäller bara spishäll med glasyta).

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Den ska kasseras enligt gällande lokala bestämmelser för avfallshantering. Skär av nätkabeln innan apparaten skickas iväg för skrotning.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Miljöskyddsråd

Bortskaffande av förpackningsmaterial


Förpackningsmaterialet är helt återvinningsbart och är märkt med symbolen (♻️). Kassera de olika delarna av förpackningsmaterialet på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EU-direktiv 2012/19/EU beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa.



Symbolen  på apparaten eller i medföljande dokumentation anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall, utan måste lämnas in till en samlingspunkt för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Försäkran om ekodesign

Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförordningen nr 66/2014 och överensstämmer med europastandard EN 60350-2.

Före användning

VIKTIGT: Kokzonerna sätts inte på om kastrullen eller stekpannan som har placerats på dem inte har de rätta måtten. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bilden intill). Placera kastrullen eller stekpannan på kokzonen som du vill använda innan du slår på spishällen.



Tips för energibesparing

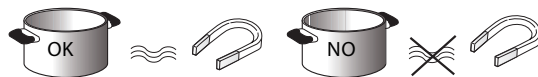
Följ råden nedan för bästa resultat:

- Använd kastruller och stekpannor som har samma botten diameter som kokzonen som du använder.
- Använd bara kastruller och stekpannor som har platt botten.
- Sätt locket på kastruller och stekpannor, om möjligt, när du lagar mat.
- Tillaga grönsaker, potatis och liknande med en liten mängd vatten för att reducera koktiderna.
- Med en tryckkokare sparar du ännu mer elektricitet och tid (kan inte användas med funktionen "SENSOR").
- Var noga med att placera kastrullen eller stekpannan i mitten av kokzonen som är markerad på hällen.













Användning av gamla kastruller

För att kontrollera om dina kastruller och stekpannor går att använda på induktionshällen kan du använda en magnet: Om magneten inte fastnar på dess botten kan den inte användas på spishällen.

- Försäkra dig om att kastrullerna och stekpannorna har en jämn botten, annars kan de skrapa spishällens yta. Kontrollera även tallrikar.
- Ställ aldrig varma kastruller eller stekpannor på hällens kontrollpanel eftersom de kan skada den.



Rekommenderad diameter på kastrullens botten

 dia. 30 cm	 dia. 14 cm (dubbelzon) - 30 cm	 dia. 28 cm	 dia. 18 cm dia. 14 cm (dubbelzon) - 28 cm
 dia. 24 cm	 dia. 17 cm - 24 cm	 dia. 21 cm	 dia. 15 cm - 21 cm
 dia. 18 cm	 dia. 14 cm - 18 cm	 dia. 14,5 cm	 dia. 11 cm - 14,5 cm

VIKTIGT: Se avsnittet "SENSOR" för information om kastrullernas korrekta bottendiameter vid användning av funktionen SENSOR.

Om adapterplattor (medföljer inte) används eller om kastrullen är tom kommer systemets inre temperatur att överskrida inställd gräns och strömförsörjningen till spishällen avbryts.

Detta sker för att skydda de inre komponenterna från överbelastning.

Vi råder till att stänga av spishällen och tillåta att kokzonen svalnar till en temperatur då lamporna på kontrollpanelen släcks.

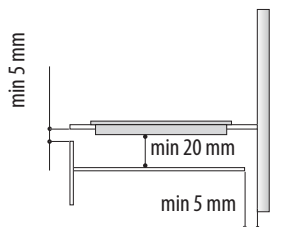
Installation

Packa upp hällen och kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller vår kundservice om du är osäker.

FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

VARNING

- **Installera en skiljepanel under spishällen.**
 - **Den undre delen av apparaten får inte vara åtkomlig efter installation.**
 - **Om det finns en ugn under spishällen ska skiljepanelen inte installeras.**
- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder ska överensstämma med måtten som anges på bilden.
 - Om minimiutrymmet mellan spishällen och enhetens ovansida inte respekteras kan det hända att produkten inte fungerar perfekt.
 - Utför alla utskärningar på bänkskivan innan spishällen installeras och avlägsna noggrant alla sågspån och allt damm.
 - Om det finns en ugn under spishällen, försäkra dig om att den har ett kylsystem.
 - För infälld montering av produkten, kontakta vår kundservice för montering av skruvuppsättningen, som levererats tillsammans med produkten (4801 211 00112).
 - Installera inte spishällen över en diskmaskin eller en tvättmaskin, då deras elektronikkretsar kan skadas av ånga och fukt.



Elektrisk anslutning

! VARNING

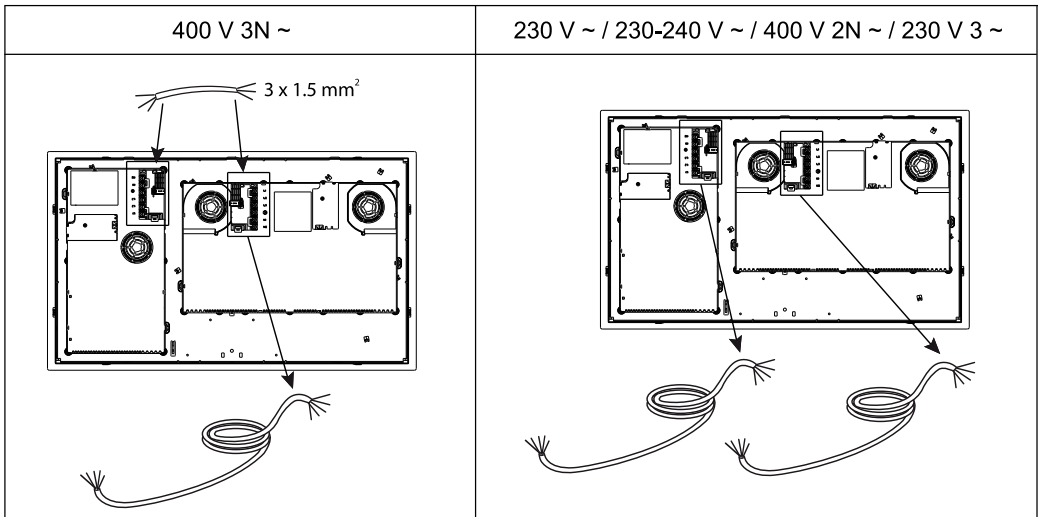
- Koppla bort apparaten från eluttaget.
- Installation ska utföras av behörig elektriker som har kännedom om gällande säkerhetsföreskrifter och installationsregler.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador på person eller djur eller för materiella skador som uppstår på grund av underlåtenhet att följa de bestämmelser som presenteras i detta kapitel.
- Nätkablar måste vara tillräckligt långa för att spishällen ska kunna tas bort från bänkskivan.
- Kontrollera att spänningen som anges på apparatens typskylt överensstämmer med hemmets nätspänning.
- Använd inte förlängningsladdar.

Anslutning till kopplingsplinten

Om spishällen redan är försedd med två nätkablar, nätkabel, följ instruktionerna på i påsen som sitter fast vid kabeln..





Anslut kablar till de två kopplingsplintarna på apparatens undersida.

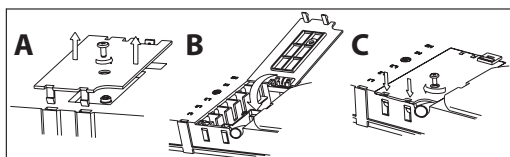
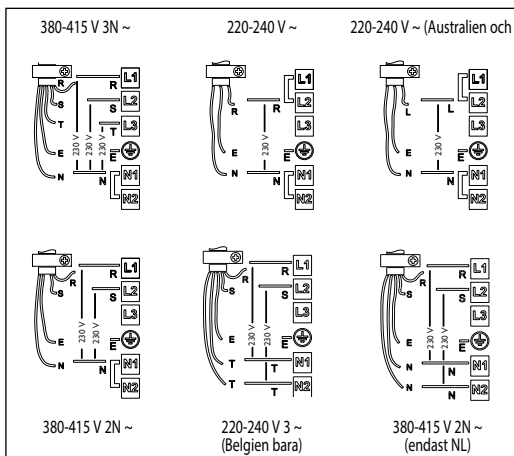
VIKTIGT: Endast för 400 V 3N~ anslutningar:: Använd endast en nätkabeln (ansluten till kopplingsplinten på den huvudsakliga elektroniska modulen) utöver 3 x 1,5 mm² kablar för att ansluta huvudkopplingsplinten till den elektroniska tillsatsmodulen. Se de instruktioner som är fästa vid 3 x 1,5 mm² kablar för information om anslutning.




Elektrisk anslutning

Om hällen inte levereras med nätkablar, använd två kablar av typ H05RR-F (anslutna till de två kopplingsplintarna) för elektrisk kabling så som anges i nedanstående tabell.

Trådar	Antal x tvärsnitt
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm ²



Anslut den gul-gröna jordledningen till uttaget med symbolen  .
Den här ledningen ska vara längre än de andra.

1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. Skala av cirka 70 mm isolering från nätkabeln.
3. Skala av cirka 10 mm isolering från ledningarna. För in nätkabeln i kabelklämman och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt schemat intill kopplingsplinten.
4. Säkra nätkabeln med kabelklämman.
5. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven - vid punkt (1).

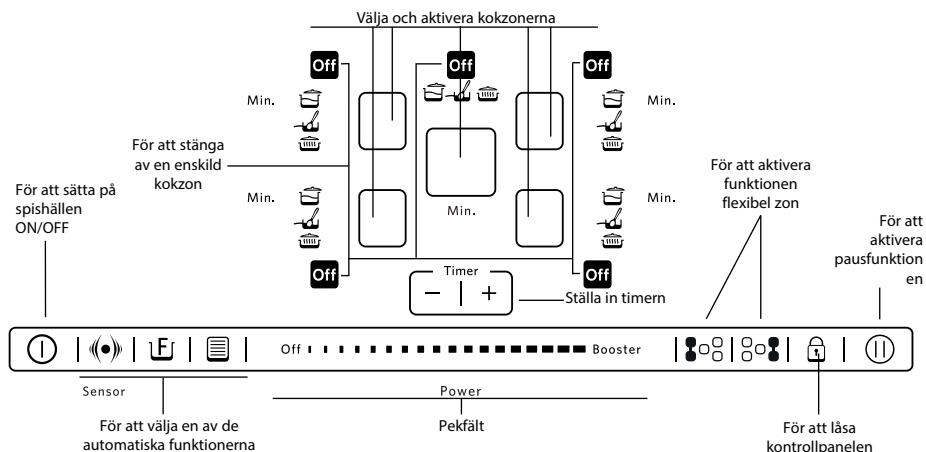
Upprepa samma procedur för den andra kopplingsplinten.

Varje gång spishällen ansluts till elnätet utförs en automatisk kontroll som varar några sekunder.

Koppla apparaten till elnätet med hjälp av en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.


Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanelen är försedd med touchknappar som manövreras helt enkelt genom att trycka på motsvarande symbol (en lätt beröring räcker).




Första användning eller efter strömavbrott

Efter att spishällen anslutits till elnätet är kontrollpanelen låst (lampan över knappen lyser).

För att låsa upp kontrollpanelen, håll knappen  intryckt i 3 sekunder. Lampan släcks och spishällen kan användas som vanligt.


Slå på och stänga av spishällen

Håll knappen  intryckt i cirka 2 sekunder för att slå på spishällen: Lampan över knappen tänds och små streck visas inuti kokzonernas cirklar.

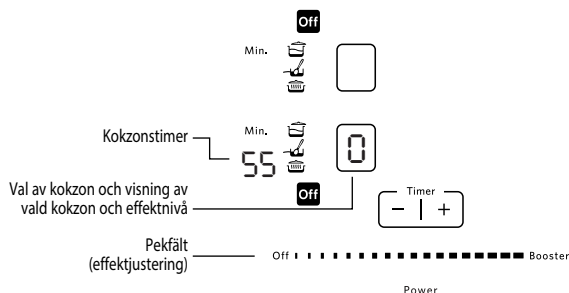
Stäng av spishällen genom att hålla samma knapp intryckt tills spishällen stängs av. Alla kokzoner avaktiveras.

Stänga av en enskild kokzon


För att stänga av en enskild kokzon, tryck på knappen .

 Spishällen stängs automatiskt av om ingen funktion väljs inom 10 sekunder efter påslagning.


Aktivering och justering av kokzoner





Placera en kastrull eller stekpanna på kokzonen som du vill använda innan du slår på spishällen.

Aktivera kokzonen genom att trycka på dess runda knapp: Den runda knappen visar siffran , vilken motsvarar en medeleffektnivå.

Bruksanvisning


 Symbolen "no pot" för tom kokzon visas på displayen (se figuren till vänster) om kastrullen eller stekpannan som du använder inte är av lämplig typ, inte är korrekt placerad eller inte har de rätta måtten för din spishäll. Om ingen kastrull eller stekpanna detekteras inom 60 sekunder stängs spishällen av.

 När zonen 5 kW aktiveras (om tillgänglig) ska man försäkra sig om att ställa en kastrull med rätt mått på zonen minst en minut innan någon annan kokzon sätts på. Annars kan det hända att spishällen stängs av efter en liten stund och då måste varje kokzon sedan aktiveras igen. Spishällen kan också stängas av om kastrullen på 5 kW zonen tas bort samtidigt som en annan kokzon slås på.

 Ändra effektnivån genom att röra fingret horisontellt längs pekfältet: Numret inuti cirkeln ändras helt enkelt genom att röra fingret från minst siffran 1 till högst siffran 9. Aktivera boosterfunktionen genom att trycka på "BOOST" på pekfältet ("P" på displayen). "BOOST"-funktionen kan användas i upp till 10 minuter, därefter går apparaten automatiskt tillbaka till effektnivå 9. Om fler än en kokzon är påslagen kan du ändra effekten på den valda kokzonen med hjälp av pekfältet. Vilken kokzon som är vald anges av pricken som tänds nere till höger på effektindikatorn. För att välja en kokzon räcker det att trycka på motsvarande runda knapp.

Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som ska stängas av genom att trycka på motsvarande runda knapp (en punkt tänds nere till höger på effektindikatorn). Tryck på OFF på pekfältet.

 Kokzonen stängs av och ett "H" visas inuti cirkeln om kokzonen fortfarande är varm. "H" är indikatorn för restvärme. Spishällen är försedd med en restvärmeindikator för varje kokzon. Dessa indikatorer varnar användaren om att kokzonerna fortfarande är varma. När respektive kokzon har svalnat släcks indikatorn.

Inställning av timer

Timern kan användas för att ställa in en kottid på max 90 minuter.

Välj den kokzon som ska användas med timern (en punkt tänds längst ned till höger på displayens effektindikator) och ställ sedan in önskad tid med hjälp av knapparna + och - i timerfunktionen: Tiden visas nu i minuter intill kokzonens display.


Några sekunder efter det sista trycket på knappen startar timern nedräkningen (punkten för vald kokzon börjar blinka).

När den inställda tiden har löpt ut avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För information om timern som är kopplad till SENSOR-funktionen, se beskrivning av funktionen på sidorna nedan.




Kontrollpanellås

Denna funktion låser spishällens alla kontrollknappar för att undvika att hällen slås på av misstag (t.ex. vid rengöring).

Tryck och håll knappen  intryckt i 3 sekunder: En ljudsignal avges och en kontrollampa tänds ovanför nyckelsymbolen för att bekräfta att funktionen har aktiverats. Alla funktioner på kontrollpanelen är låsta utom OFF funktionen. För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset. Punkten släcks och spishällen aktiveras igen.



VIKTIGT: Vatten, utspild vätska från kastruller eller föremål som placeras på knappen under nyckelsymbolen kan orsaka ofrivillig aktivering/avaktivering av kontrollpanelens låsfunktion.


Paus

Denna funktion gör det möjligt att tillfälligt pausa spishällen för att sedan starta den igen med samma inställningar som innan (förutom SENSOR-funktionen och timerinställningar). Tryck på knappen  :  börjar blinka på displayen istället för effektnivån. För att återuppta matlagningen, tryck igen på knappen .


Bruksanvisning

Flexibel kokzon

Denna funktion gör att du kan använda två kokzoner som en enda extra stor kokzon. Den är perfekt för rektangulära eller ovala pannor (med maximal bottenvidd på 40x18 cm). Sätt på spishällen och tryck på knappen : Displayerna för de två kokzonerna visar nivån "0". De två punkterna intill nivåsisffran tänds för att ange att du har valt att använda de två kokzonerna som en enda kokzon. Ändra effektnivån genom att röra fingret längs pekfältet: Numret inuti cirkeln ändras helt enkelt genom att röra fingret från minst siffran 1 till högst siffran 9. Tryck på knappen  för att avaktivera funktionen för flexibel kokzon: De två kokzonerna återgår till att fungera var för sig. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.


 När funktionen flexibel kokzon är aktiverad kan du inte använda Boost eller SENSOR-funktionen. Om du använder timern kommer tiden att visas intill displayen för den högsta kokzonen.

Beskrivning av de automatiska funktionerna

 Spishällen är utrustad med automatiska funktioner som är tillgängliga för de olika kokzonerna. Symbolerna för de tillgängliga funktionerna visas bredvid väljarknappen för varje kokzon. Varje gång du väljer en automatisk funktion tänds en lysdiod bredvid symbolen och på kokzonens display visas bokstaven "A".

SENSOR

Funktionen SENSOR väljer automatiskt den perfekta effektnivån för att koka upp vatten och signalerar när kokpunkten uppnås.

Placera en kastrull med vatten på kokzonen som visar texten SENSOR, slå på spishällen och välj kokzonen. Tryck på knappen : "A" visas på displayen och lampan tänds. En animering visas i området intill kokzonen medan den värms upp.

 För att garantera korrekt funktion på SENSOR-funktionen rekommenderar vi att du:

- Bara använder vatten (rumstempererat)
- Inte tillsätter salt, ingredienser eller kryddor tills vattnet har kokat upp
- Inte ändrar kokzonens effektnivå eller flyttar kastrullen
- Använder kastruller och pannor med en bottendiameter mellan 17 och 19 cm,
- Fyller kastrullen till åtminstone 1/3 (minst 1 liter vatten) av dess volym men aldrig upp till kanten (max 5 liter),
- Inte använder tryckkokare.

Följ även råden nedan för bästa resultat:

- Sätt inte på locket på kastrullen om den används med SENSOR-funktionen
- Aktivera inte SENSOR-funktionen om kokzonen fortfarande är varm (bokstaven "H" visas på displayen).



En ljudsignal avges när kokpunkten uppnås. Denna ljudsignal avges tre gånger vid regelbunden intervall. Efter den andra ljudsignalen startar en minuträknare automatiskt som mäter koktiden. Efter den tredje signalen ställs kokzonen automatiskt in på en effektnivå som passar för att upprätthålla kokningen. Nu kan du tillsätta ingredienserna, ställa in timern eller ändra effektnivån.

Om du ändrar effektnivå eller ställer spishällen i pausläge kommer SENSOR-funktionen att stängas av.

- Spishällen hanterar funktionerna SENSOR och booster självständigt Detta betyder att det i vissa fall inte går att aktivera boostern om SENSOR-funktionen redan används.
- Kvaliteten på kastrullen som används kan inverka på SENSOR-funktionens prestanda.


Flerfunktionsknapp

Denna knapp gör det möjligt att välja funktionerna sjudning, smältning eller varmhållning för en specifik kokzon.


Välj kokzonen och tryck sedan på  knappen. Lampan intill specialfunktionens symboler för varje kokzon anger den automatiska funktionen som valts. Tryck upprepande på knappen  för att ställa in önskad funktion.

Bruksanvisning


Sjudning

Låt vattnet koka upp och tryck sedan på respektive knapp  för att välja sjudningsfunktionen . Lämplig effektnivå ställs in automatiskt för att hålla den strax under kokpunkten. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på pekfältet.

Smältning


Denna funktion bibehåller en låg temperatur på kokzonen. Placera en kastrull eller ett tillbehör på kokzonen som du vill använda, slå på spishällen och välj kokzonen. Tryck upprepande på knappen  för att välja funktionen. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på pekfältet.

Varmhållning


Denna funktion identifierar effektnivån som är lämplig för att hålla maten varm. Placera en kastrull eller ett tillbehör på kokzonen som du vill använda, slå på spishällen och välj kokzonen. Tryck upprepande på knappen  för att välja funktionen. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på pekfältet.


GRIDDLE

Denna funktion gör det möjligt att grilla olika sorters matvaror med hjälp av det specifika tillbehöret.

 Använd endast det medföljande tillbehöret.

Användning av andra tillbehör kan inverka negativt på funktionens prestanda.

Placera tillbehöret på den kokzon som har texten "GRIDDLE". Tryck på knappen  ; en lampa tänds ovanför knappen och bokstaven "A" visas på displayen. När spishällen nästan är klar med att värma upp tillbehöret avges en ljudsignal var 30:e sekund tre gånger. Nu kan du lägga mat i pannan. Efter den andra ljudsignalen startar en minuträknare som mäter hur länge tillbehöret har haft den perfekta temperaturen.

 När funktionen GRIDDLE används kan du inte samtidigt aktivera funktionerna "flexibel zon" eller "booster" på samma kokzon.

Rengöring

VARNING

- **Använd inte ångtvätt.**
- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan rengöring.**

VIKTIGT: Använd inte repande svampar eller stålull eftersom de kan förstöra glasytan.

- Rengör spishällen efter varje användning (vänta tills den har svalnat) för att avlägsna alla matrester.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada glaskeramikens yta och ska därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa spishällens glasyta.
- Använd en ren trasa, hushållspapper eller en rengöringsprodukt specifik för spishällar (se tillverkarens anvisningar).

Felsökning

- Läs och följ anvisningarna i avsnittet "Bruksanvisning".
- Anslut spishällen till elnätet och kontrollera att strömförsörjningen inte är frånskiljd.
- Rengör spishällen och torka noggrant efteråt.
- Om det inte går att stänga av spishällen efter användning ska den kopplas bort från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på, se tabellerna nedan för instruktioner om vad som ska göras.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Spishällen stängs av och en ljudsignal avges efter 30 sekunder var 10:e sekund.	Ständigt tryck på kontrollpanelens område.	Vatten eller redskap på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
C81, C82, C83	Kontrollpanelen har stängts av pga. för hög temperatur.	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F42 eller F43	Ansluten till fel spänning.	Sensorn har detekterat att apparatens spänning inte överensstämmer med elnätets spänning.	Koppla bort spishällen från elnätet och kontrollera elanslutningen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontakta vår kundservice och uppge felkoden.		

Kundservice

INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i avsnittet "Felsökning".
2. Stäng av spishällen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Om felet kvarstår efter att ha utfört kontrollerna som listas ovan, kontakta närmaste kundservice.

Uppge alltid:

- En kort beskrivning av problemet
- Typ av produkt och exakt modell
- Servicenumret (dvs. numret som finns efter ordet "Service" på typsytlen), placerad på apparatens undersida (på en metallplatta). Servicenumret anges även i garantihäftet.
- Din fullständiga adress
- Ditt telefon- och riktnummer

SERVICE 0000 000 00000









Om det blir nödvändigt med reparation, kontakta en auktoriserad **kundservice** (vilket garanterar att originalreservdelar används och att reparationerna utförs korrekt). Reservdelar finns tillgängliga i 10 år.

Tabell över effektnivåer

Effektnivå		Typ av tillagning	Användning (typ av tillagning och vanor)
Maxeffekt	Boost	Snabb uppvärmning	Perfekt för att snabbt höja temperaturen på mat och vätskor eller för att snabbt koka upp vatten.
	8-9	Steka, koka	Perfekt för att bryna, starta matlagningen, steka frysta produkter, snabbkokning.
Hög effekt	7-8	Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och grilla (kortvarigt, t.ex. i 5-10 minuter).
	6-7	Bryna, koka, stuva, bryna, grilla	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (medellång tid, t.ex. i 10-20 minuter), förvärma tillbehör.
	4-5	Koka, stuva, bryna, grilla	Perfekt för att stuva, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (för längre period).
Medeleffekt	3-4	Koka, sjuda, koka ihop, fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för recept med lång kocktid (ris, såser, grytor, fisk), med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pastarätter krämig.
	2-3		Perfekt för recept med lång kocktid (volymen under 1 liter: ris, såser, grytor, fisk) och med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
Låg effekt	1-2	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad eller tina en liten mängd livsmedel.
	1	Varmhållning Göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och göra risotto krämig.
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i standbyläge eller avstängd (det kan finnas restvärme, vilket anges med ett "H").

Tabell över funktioner

Funktion		Beskrivning av de automatiska funktionerna
	Sjudning	Identifierar en effektnivå som är lämplig för att låta en maträtt sjuda under längre perioder. Perfekt för att koka tomatsås, köttfärsås, soppa, minestrone och håller koknivån konstant. Perfekt för att koka i vattenbad (krämiga såser) och för att värma redan färdiglagad mat. Förhindrar att maten kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, vilket är vanligt vid denna typ av recept. Använd denna funktion efter att maten kokat upp.
	Smältning	Identifierar en effektnivå som är lämplig för att låta ett ömtåligt livsmedel sakta smälta utan att påverka dess textur (choklad, smör etc.).
	Varmhållning	Identifierar en effektnivå som är lämplig för att hålla maträtter varma.
	Sensor	Känner automatiskt av när vattnets kokpunkt uppnås och sänker effektnivån för att hålla vattnet kokande fram till dess att livsmedlet tillsätts. När vattnet uppnår kokpunkten avges en ljudsignal för att ange att du kan tillsätta ingredienserna (t.ex. kryddor, pasta, ris, grönsaker, kött, fisk). Den är även lämplig för att göra egna konserver och för att desinficera tillbehör.
	Flexibel kokzon	Denna funktion kombinerar två kokzoner för att skapa en extra stor kokzon för rektangulära och ovala grytor och grillpannor. För att grilla stora bitar mat eller flera olika livsmedel samtidigt (t.ex. fisk, grillspett, grönsaker, stek, korv). För tillagning av recept med sås eller buljong så som rullader och hel fisk i kastrull/fiskkastrull/stekpanna.
	Griddle	Använd endast det medföljande tillbehöret. Denna funktion identifierar automatiskt en effektnivå som passar för att grilla olika slags mat. Vänta tills funktionen signalerar att tillbehöret har värmts upp till korrekt temperatur innan du lägger på maten. Det medföljande tillbehöret ger en jämn värmefördelning och garanterar perfekt grillning av vilket livsmedel som helst, t.ex. kött, fisk, grönsaker, grillspett, stekar, hamburgare, fiskskivor, korv, ost.

Tillagningstabell

Typ av mat	Maträtt(er) eller typ av matlagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Power	Andra fasen	Power
Pasta och ris	Färsk pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Torr pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Kokt ris	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	5-6
	Risotto	Bryna lök och ris	7-8	Bibehålla korrekt tillagningstemperatur	4-5
Grönsaker Bönor	Kokt	Värma upp vatten	Booster - 9	Tillagning	6-7
	Friterad	Värma upp friteringsolja	9	Fritera	8-9
	Stekta	Värma upp tillbehöret	7-8	tillagning av mat	6-7
	Grytor	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillagning och bibehållande av temperatur	3-4
	Lättstekt	Värma upp tillbehöret	7-8	Bryna	7-8
Kött	Rostad	Bryna kött med olja (eller effektnivå 6, vid användning av smör)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillad	Uppvärmning av stekpanna	7-8	Grilla på båda sidor	7-8
	Brynt	Bryna med olja (eller effektnivå 6, vid användning av smör)	7-8	Tillagning	4-5
	Grytor	Bryna med olja (eller effektnivå 6, vid användning av smör)	7-8	Tillagning och bibehållande av temperatur	3-4

Tillagningstabell

Typ av mat	Maträtt(er) eller typ av matlagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Power	Andra fasen	Power
Fisk	Grillad	Värma upp grillpannan	7-8	Stekning på bägge sidor	7-8
	Grytor	Bryna med olja (eller effektnivå 6, vid användning av smör)	7-8	Tillagning och bibehållande av temperatur	3-4
	Friterad	Värma upp olja eller fett	8-9	Fritera eller bryna	7-8
Ägg	Omelett	Värma upp stekpanna med smör eller fett	6	Stekning på bägge sidor	6-7
	Bondomelett	Värma upp stekpanna med smör eller fett	6	Tillagning	5-6
	Kokta ägg/hårdkokta ägg	Värma upp vatten	Booster - 9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Värma upp stekpanna med smör	6	Stekning på bägge sidor	6-7
Såser	Tomat	Bryna med olja (eller effektnivå 6, vid användning av smör)	6-7	Tillagning	3-4
	Köttfärssås	Bryna med olja (eller effektnivå 6, vid användning av smör)	6-7	Koka, bibehålla måttlig kokning	3-4
	Béchamelsås	Förbereda basen (smält smör och lös upp mjöl)	5-6	Koka upp lätt och hålla småkokande	3-4
Efterrätter Krämprodukter	Vaniljsås	Koka upp mjölk	4-5	Koka till önskad konsistens	4-5
	Pudding	Koka upp mjölk	4-5	Koka till önskad konsistens	2-3
	Rispudding	Värma mjölk	5-6	Tillagning	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. - Socio Unico

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA), Italy

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Tryckt i Italien

05/16



400010887043

