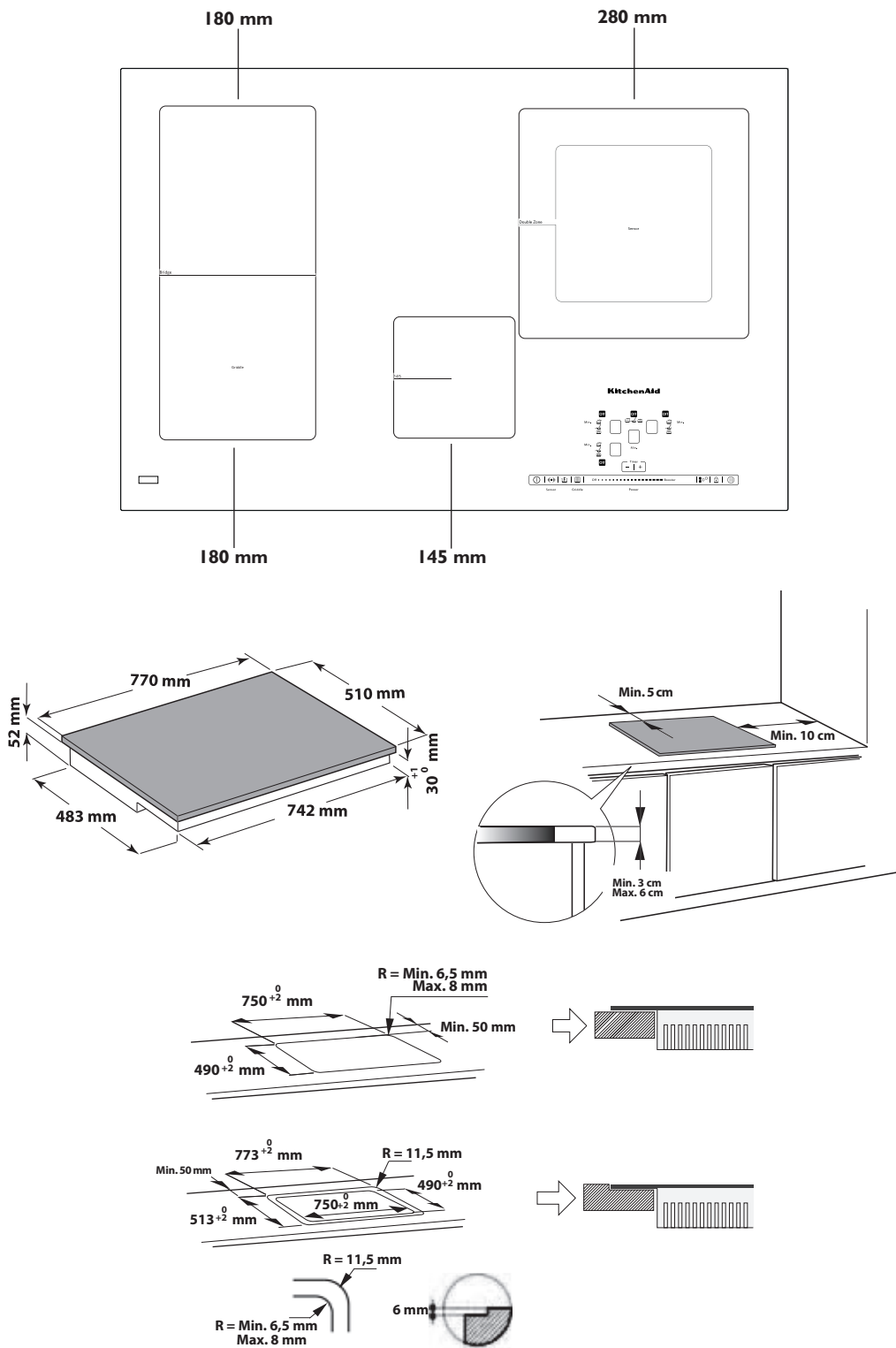


Bruksanvisning

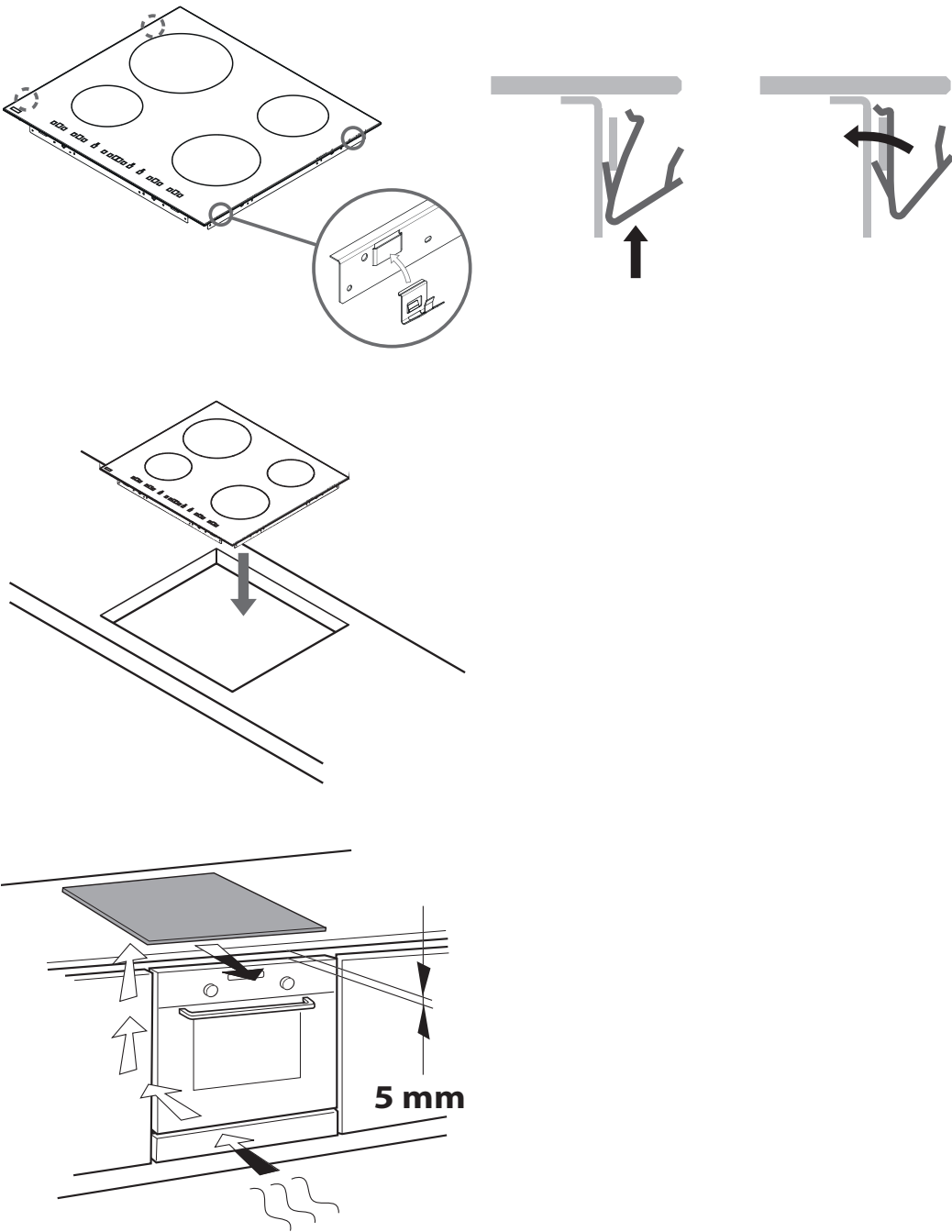
KitchenAid

Monteringsritningar	4
Viktig säkerhetsinformation	6
Miljöskyddsråd	9
Försäkran om överensstämmelse	9
Före första användning	9
Att använda gamla kastruller	10
Rekommenderad diameter på kastrullens botten	10
Montering	10
Anslutning till strömförande nät	11
Bruksanvisning	12
Rengöring	16
Felsökning	16
Kundservie	17
Effekttabell	18
Tabell över funktioner	19
Tabell för tillagning	20

Monteringsritningar



Monteringsritningar



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Denna handbok och apparaten själv innehåller viktiga säkerhetsmeddelanden som skall läsas och alltid följas.



Detta är symbolen för fara, angående säkerhet, varnar för potentiell risk för användaren och andra. Alla säkerhetsmeddelanden föregås av symbolen för fara och följande ord:



FARA

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.



VARNING

Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.

Alla meddelanden angående säkerhet specificerar den potentiella risken och visar hur du kan reducera risk för personskada, skada på saker och elchock då apparaten används felaktigt.

Se till att du följer följande råd:

- Använd skyddshandskar vid allt upppacknings- och installationsarbete.
- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av specialiserad fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte och byt inte ut delar på apparaten såvida inte bruksanvisningen specifikt instruerar dig att göra så.
- Det är obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter, krävs att en flerpoleg strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
- Använd inte förgreningsadapter eller förlängningssladd.
- Dra inte i apparatens elsladd.

- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska delarna.
 - Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex att värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
 - Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Mycket unga barn (0-3 år) och unga barn (3-8 år) skall hållas borta från apparaten såvida de inte är under konstant uppsyn.
 - Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, känslomässig och mental kapacitet, eller som inte har erfarenhet eller kunskap, endast om han eller hon är under översyn eller undervisats i säker användning av apparaten och förstår riskerna. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan översyn.
 - Rör ej vid apparatens värmeelement under och efter användning. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills produktens alla komponenter har kallnat helt.
 - Lägg aldrig lättantändligt material på eller i närheten av apparaten.
 - Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Var försiktig då du tillagar maträtter med mycket fett och olja.
 - Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
 - Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock. (endast för apparat med glasyta).
 - Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.
 - Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt.
- Brandfara: förvara inte objekt på spishällens yta.

- Använd inte ångtvätt.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och kastrullock skall inte placeras på spishällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastrullavkännaren. (endast för apparat med glasyta).

Kassering av gamla hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Den skall kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar apparaten, klipp av elsladden.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Miljöskyddsråd

Återvinning av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen . Emballagets olika delar skall inte slängas i naturen, utan kasseras enligt lokala regler.

Skrotning

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

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

Symbolen  på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får kasseras som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater WEEE.

Energibesparing

För maximalt resultat:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Använd tryckkokare för att spara ännu mer elektricitet och tid.
- Placera kastrullen i mitten av den kokzon som är märkt på spishällen.

Försäkran om överensstämmelse

Denna apparat är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EEG med påföljande tillägg) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.

Denna apparat uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska regelverken 66/2014 och 66/2014 i enlighet med den europeiska föreskriften EN 60350-2.

Före första användning

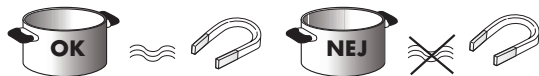
VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.



Att använda gamla kastruller

För att kontrollera om kastrullen går att använda kan du använda en magnet: kastrullen fungerar inte om den inte är magnetisk.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.



Rekommenderad diameter på kastrullens botten

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm → 30 cm	 Ø 28 cm	 Ø 18 cm → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → 14,5 cm

VIKTIGT: för att få korrekt värde på kastrullens diameter vid användning av funktionen SENSOR: se kapitlet: "SENSOR-funktionen".

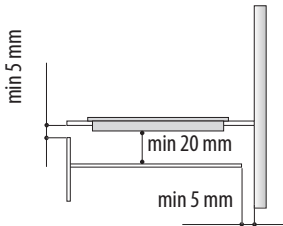
Montering

Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
 - Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
 - Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.
- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
 - För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken.
 - Utför alla utskärningar på bänken innan du för in spishällen, och avlägsna noggrant alla sågspån och allt damm.
 - Om en ugn skall installeras under spishällen, försäkra dig om att den är utrustad med kylsystem.
 - Om den skall installeras i jämnhöjd med bänken, kontakta Service för att erhålla monteringskravet 4801 211 00112 som levereras med produkten.
 - Installera inte spishällen över en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna kommer i kontakt med ånga och fukt, och därmed skadas.



Anslutning till strömförande nät

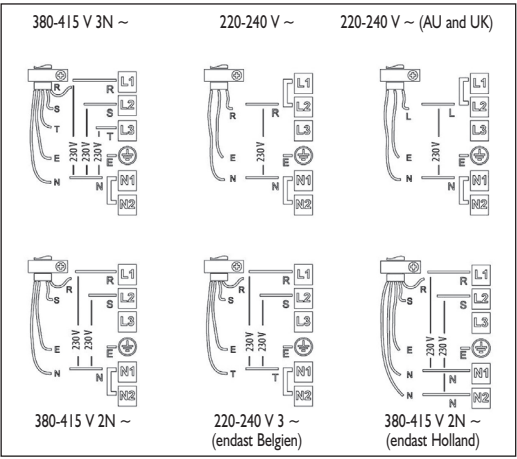
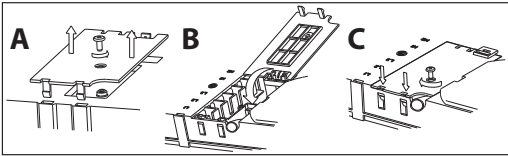
 VARNING

- Skilj apparaten från elnätet.
- Spishällen måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.
- Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.
- Använd inte förlängningssladdar.

Anslutning till kopplingsplinten

Använd en elsladd av typ H05RR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm²
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm²



Den gul/gröna jordledaren ska anslutas till kontakten med jordsymbolen  .
Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

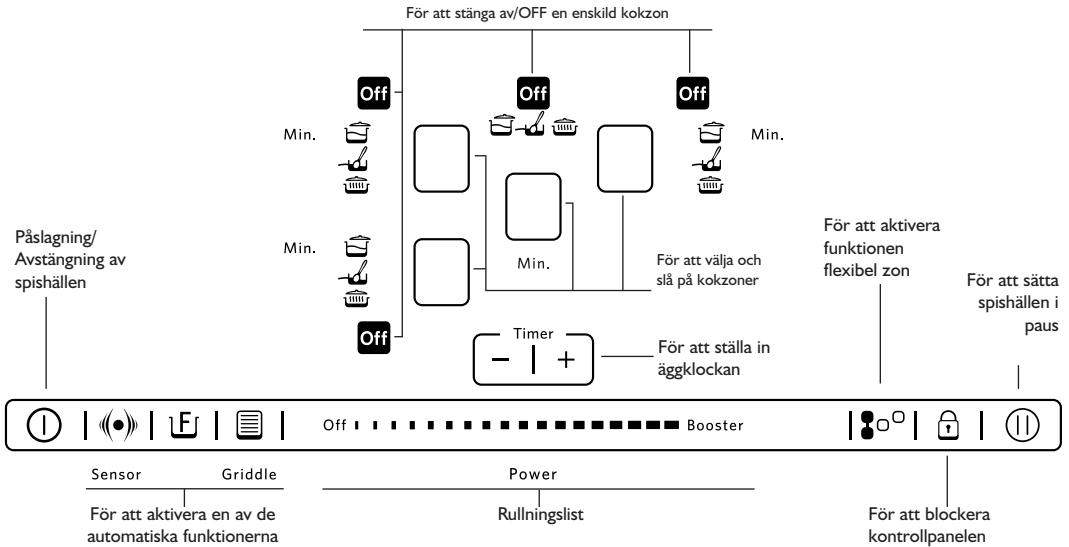
1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. Skala av cirka 70 mm av elsladdens isolering.
3. Skala av cirka 10 mm av innerkabellarnas isolering. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
4. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
5. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven - vid punkt (I).

Varje gång hällen kopplas till elnätet utförs automatiskt en kontroll under några sekunder.
Om hällen redan är utrustad med en strömkabel, följ de instruktioner som finns på den strömförande kabelns etikett. Utför koppling till fast nät med hjälp av en flerpoleg strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna.

Bruksanvisning

Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanelen är utrustad med fyra touch-knappar: för att använda dem räcker det att du nuddar symbolen (du behöver alltså inte trycka hårt).



Första användning/efter strömvavbrott

Efter att du kopplat spishällen till strömförande nät är kontrollpanelen blockerad (lysdioden över blockeringsknappen lyser).

För att låsa upp panelen, håll knappen  intryckt i 3 sekunder. Lampan slocknar och du kan nu använda spishällen som vanligt.

Att slå på/stänga av spishällen

För att slå på spishällen, tryck på knappen  under cirka 2 sekunder: Lysdioden över knappen tänds och små streck visas i de olika symbolerna för kokzonerna.

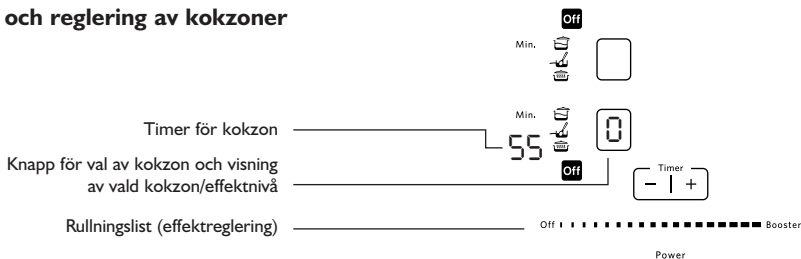
För att stänga av trycker du på samma knapp tills spishällen slocknar. Alla kokzoner stängs då av.

Att stänga av/OFF en enskild kokzon

För att stänga av/OFF en enskild kokzon, tryck på dess knapp .

 Av säkerhetsskäl stängs spishällen automatiskt av om ingen funktion aktiveras inom 10 sekunder.

Aktivering och reglering av kokzoner



Då du slagit på spishällen skall du placera en kastrull på önskad kokzon.

Aktivera kokzonen genom att trycka på dess runda knapp: i ringen visas nu siffran , som motsvarar en medeleffektnivå.

 Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

 För att ändra effektnivån, för fingret över rullningslisten: siffran i ringen ändras då du för fingret över listen, från minimum 1 till maximum 9. Med hjälp av rullningslisten kan du aktivera boosterfunktionen genom att trycka på "BOOST" ("P" visas i displayen). Det går att använda BOOST-nivån under maximalt 10 minuter, sedan återgår apparaten automatiskt till nivå 9. Om flera kokzoner är påslagna, kan du ändra effekten på den valda kokzonen - det är den som har en liten lysande prick nere till höger bredvid effektnivåns siffra. För att välja en kokzon räcker det att du trycker på dess runda symbolknapp.

Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som skall stängas av genom att trycka på dess runda symbolknapp (en liten svart prick visas nere till höger på displayen). Tryck på OFF på rullningslisten.

 Kokzonen stängs då av och, om kokzonen fortfarande är varm, visas "H" på displayen. "H" är indikatorn för restvärmevakt. Spishällen är försedd med restvärmevakt på varje kokzon; denna signal visar vilka zoner som fortfarande är mycket varma. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

Inställning av timer

Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en kottid som maximalt är 90 minuter.

Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektnivån på displayen), ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna + och - i timerfunktionen: tiden visas nu i minuter i närheten av kokzonens display.

Efter några sekunder efter att du rört vid knapparna startar nedräkningen (lampan för den valda kokzonen börjar blinka).

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För den timer som är kopplad till funktionen SENSOR - se beskrivning av denna funktion på sidorna nedan.

Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla spishällens reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag (t ex. under rengöring).

Håll knappen  intryckt i tre sekunder: en ljudsignal hörs och en lampa tänds under låssymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärren, repetera aktiveringsförfarandet. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.

VIKTIGT: Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningssvåtska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av spärren ske.

Paus

Funktionen gör det möjligt att tillfälligt stänga av spishällen, för att sedan starta den igen med samma inställningar som innan (förutom funktionen SENSOR och timerinställningar). Tryck på knappen : istället för en siffra som visar effektnivå, visas nu  som blinkar.

För att återgå till matlagningen, tryck igen på knappen .

Bruksanvisning

Flexibel zon

Funktionen gör det möjligt att sammanföra två kokzoner och hantera dem som om de var en enda. Detta är perfekt för kastruller som är ovala, rektangulära och långa (med maximal bottenvidd på 40x18 cm). Efter att du slagit på spishällen, tryck på knappen : på displayerna för de två kokzonerna visas nivå "0"; bägge lysdioderna bredvid nivå-siffran tänds, för att indikera att det handlar om en enda vald kokzon. För att ändra effektnivå, för fingret över rullningslisten: siffran i ringen ändras då du för fingret över listen, från minimum 1 till maximum 9. För att stänga av funktionen flexibel zon, tryck på knappen : plattorna fungerar nu normalt igen. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.

 Med funktionen flexibel zon aktiverad kan du inte använda Boost eller funktionen SENSOR. Om du väljer att använda timern kommer denna att visualiseras i displayen på den översta plattan.

Beskrivning av automatiska funktioner

 Spishällen är utrustad med automatiska funktioner som är tillgängliga för de olika kokzonerna. Bredvid varje knapp för kokzon visas symboler för disponibla funktioner. Varje gång du väljer en automatisk funktion, tänds en lysdiod bredvid symbolen och på displayen visas bokstaven "A".

Funktionen SENSOR

Funktionen SENSOR väljer automatiskt perfekt effektnivå för att koka upp vatten och signalerar då det kokar.

Efter att ha placerat en kastrull med vatten på kokzonen som har texten SENSOR, slå på spishällen och välj zonen. Tryck på knappen : i displayen visas "A", och lysdioden tänds. Under uppvärmningsfasen visas en animering bredvid kokzonen.

 För att SENSOR-funktionen skall fungera korrekt rekommenderar vi att du:

- endast använder vatten (rumstempererat);
- inte tillsätter salt, ingredienser eller tillsatser (tills vattnet har kokat upp);
- inte ändrar kokzonens effektläge, eller flyttar kastrullen;
- använder kastruller med botten diameter om mellan 24 och 28 cm;
- alltid fyller kastrullen till åtminstone 1/3 (cirka 1 liter) av dess kapacitet och aldrig upp till kanten (max 7 liter);
- inte använder tryckkokare.

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:

- att du inte sätter på locket på den kastrull som använder SENSOR-funktionen;
- att du inte aktiverar SENSOR-funktionen om kokzonen fortfarande är varm (bokstaven "H" syns i displayen).

Då vattnet koker ger spishällen en signal ifrån sig. Denna signal repeteras tre gånger med regelbunden intervall. Efter den andra signalen aktiveras automatisk en tidsräknare som räknar koktiden. Efter den tredje signalen ställs kokzonen automatiskt in på en lägre effektnivå för att bibehålla kokningen. Då kan du tillsätta de ingredienser du vill, ställa in timern eller ändra effektnivå.

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

- Spishällen hanterar själv funktionen SENSOR och booster-nivåer, därför kan det ibland inte vara möjligt att aktivera boostern då SENSOR-funktionen redan är igång;
- kvaliteten på den kastrull som används kan inverka på SENSOR-funktionens prestation.

Multifunction - Flerfunktionsknapp

Gör det möjligt att välja en funktion som simmering (småkoka), melting (smälta), keep varm (varmhållning, och fästa denna funktion till en vald kokzon).

Efter att ha valt kokzon, tryck på knappen , lysdioden i närheten av specialfunktionssymbolerna bredvid varje kokzon visar att funktionen är aktiv. Tryck flera gånger på knappen  för att ställa in önskad funktion.

Bruksanvisning

Funktionen Simmering

Efter att det kokat upp, kan du välja funktionen Simmering genom att trycka på knappen  - en effektnivå för att bibehålla minimal kokning ställs automatiskt in. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

Funktionen Melting

Funktionen melting (smältning) ser till att temperaturen är låg och jämn i kokzonen. Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck flera gånger på knappen  för att välja önskad funktion. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

Funktionen Keep Warm

Funktionen finner en effektnivå som gör det möjligt att varmhålla maträtter. Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck flera gånger på knappen  för att välja önskad funktion. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

Funktionen GRIDDLE

Funktionen gör det möjligt att griljera olika sorters maträtter med hjälp av det specifika tillbehöret.

 Använd endast det medföljande tillbehöret.

Att använda ett annat tillbehör för denna funktion kan inverka negativt på funktionens prestation.

Placera tillbehöret på den kokzon som har texten "GRIDDLE". Tryck på knappen , och en lysdiod tänds över knappen och samtidigt visas bokstaven "A" på displayen.

Då spishällen har värmt upp tillbehöret hörs tre ljudsignaler med 30 sekunders mellanrum. Då kan du lägga livsmedlen i kastrullen. Efter den andra signalen aktiveras automatisk en tidsräknare som räknar den tid som gått sedan tillbehöret uppnått perfekt temperatur.

 Med funktionen GRIDDLE aktiverad, kan du inte samtidigt aktivera "flexibel zon" eller "booster" på samma kokzon.

Rengöring

 VARNING

- Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.
- Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmevakten ("H") är släckt.

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramiken.

- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande diskmedel eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhällar (se Tillverkarens indikationer).

Felsökning

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Koppla in hällen till strömförande nät och kontrollera att det inte är strömavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.
- Om hällen, då du slår på den, visar siffror skall du göra så som står i tabellen nedan.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
Spishällen slocknar och efter 10 sekunder hörs en ljudsignal var 30:e sekund.	Ständigt tryck på kontrollpanelen.	Vatten eller hushållsgeråd på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
C81, C82, C83	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta ett par minuter för att den skall svalna innan du försöker igen.
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel spänning.	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med kopplingens spänning.	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontakta Kundservice och uppge felkoden.		

Kundservice

Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och sätt på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress;
- telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparationer (till garanti för att originalreservdelar används och att reparationerna utförs på korrekt sätt). Reservdelar finns tillgängliga i 10 år.

Effekttabell

Effektnivå		Typ av tillagning	Nivå för användning (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maxeffekt	Boost	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor.
	8-9	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka.
Hög effekt	7-8	Bryna - fräsa - koka - griljera -	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter).
	6-7	Bryna - koka - ånga Fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör.
	4-5	Koka - ånga Fräsa - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (för längre period).
Medeleffekt	3-4	Koka - småkoka - koka ihop - Fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen.
	2-3		Perfekt för längre kokning, (volym under en liter: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk).
Låg effekt	1-2	Smälta - tina	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad; tina små mängder frusna livsmedel.
	I	Varmhålla Fräsa ihop risotto	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

Tabell över funktioner

Funktion		Beskrivning av automatisk funktion
	Simmering	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en maträtt småkoka under längre perioder. Perfekt för att koka köttfärssås, tomatås, soppa, minestrone-soppa, och håller en kontrollerad konstant temperatur; även bra för vattenbad (krämer) och för att fräsa upp redan tillagade livsmedel. Gör att du undviker att det kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, typiska problem med denna typ av tillagning. Använd denna funktion efter det att maträtten kokat upp.
	Melting	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en skör produkt sakta smälta utan att dess arom går förlorad (choklad, smör etc).
	Keep warm	Funktionen Varmhållning finner en effektnivå som gör det möjligt att varmhålla maträtter.
	Sensor	Känner automatiskt av då vattnet koker och reducerar effektnivån för att hålla vattnet kokande fram till dess du tillsätter livsmedel. Då vattnet koker hörs en ljudsignal, och du kan då tillsätta dina livsmedel (ingredienser som pasta, ris, grönsaker, kött eller fisk som skall kokas), men även konserver eller saker som skall steriliseras.
	Flexibel zon	En funktion som kombinerar två kokzoner och som gör det möjligt att använda rektangulära och ovala behållare och pannor över hela området. För att grilla stora bitar matvaror eller stora mängder varor (fisk, grillspett, grönsaker, biffar, varmkorv). För tillagning i kastrull/fiskkastrull/stekjärn, för recept på rullader, hel fisk oftast med sås eller skysås.
	Griddle	Använd endast denna funktion tillsammans med det medföljande tillbehöret. Funktionen ställer automatiskt in korrekt effektnivå för att griljara olika livsmedel. Innan du för in matvaran skall du väta på signalen som säger att förvärmningen av tillbehöret är klar. Att använda tillbehöret gör att du kan tillaga som vanligt med kontakt på plattan, alltså vilken sorts livsmedel som helst (kött, fisk, grönsaker); t ex grillspett, biffar, hamburgare, fisk i skivor, varmkorv, ost, grönsaker.

Tabell för tillagning

LIVSMEDELS KATEGORIER	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Pasta, 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	Bibehållning av korrekt tillagningstemperatur	4-5
Grönsaker Bönor	Kokta	Värma upp vatten	Booster - 9	tillagning	6-7
	Friterade	Värma upp friteringsolja	9	Fritera	8-9
	Stekta	Värma upp tillbehöret	7-8	tillagning av livsmedel	6-7
	Ångade	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillagning och bibehållning av temperatur	3-4
	Brynta	Värma upp tillbehöret	7-8	Bryna	7-8
Kött	Stek	Bryna kött med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	tillagning	3-4
	Grillad	Värma upp grilljärnet	7-8	Grilla på bägge sidor	7-8
	Fräsa	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	tillagning	4-5
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillagning och bibehållning av temperatur	3-4

Tabell för tillagning

LIVSMEDELS KATEGORIER	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Fisk	Grillad	Värma upp grilljärnet	7-8	Stekning på bägge sidor	7-8
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillagning och bibehållning av temperatur	3-4
	Friterad	Värma upp friterings-olja eller -fett	8-9	Fritera, Bryna	7-8
Ägg	Omelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Stekning på bägge sidor	6-7
	Bondomelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	tillagning	5-6
	Kokta ägg/hårdkokta ägg	Värma upp vatten	Booster - 9	tillagning	5-6
	Pannkakor	Värma upp stekjärn med smör	6	Stekning på bägge sidor	5-6
Såser	Tomat	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	tillagning	3-4
	Köttfärssås	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillagning, hålla småkokande	3-4
	Béchamel-sås	Preparera basen (smält smör och lös upp mjöl)	5-6	Koka upp lätt och hålla småkokande	3-4
Bakverk Krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölk	4-5	Koka till önskad konsistens	4-5
	Pudding	Koka upp mjölk	4-5	Koka till önskad konsistens	2-3
	Risgrynsgröt	Värma upp 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)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

04/15

400010769659

