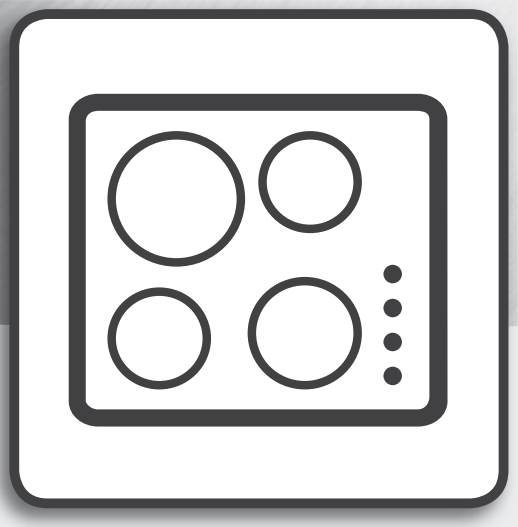
Whirlpool



Bruksanvisning

www.whirlpool.eu/register

BRUKSANVISNING

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL.
För en bättre kundservice, registrera din apparat på **www.whirlpool.eu/register.**

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

HÄLSA OCH SÄKERHET 3
Säkerhetsanvisningar 3

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL 5
Beskrivning av produkten 5
Kontrollpanel 5
Tillbehör 6
Användning av apparaten 6
Första användning av produkten 6
Daglig användning 6
Funktioner 7
Specialfunktioner 8
Indikatorer 9
Tillagningstabell 9
Underhåll och rengöring 10
Felsökning 10
Ljud som avges under användning 10
Kontrollerad tillagning 11
Kundtjänst 11

INSTALLATIONSANVISNINGAR 12

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.
I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.
⚠ VARNING: Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.
⚠ VARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonerna.
⚠ FÖRSIKTIGHET: Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.
⚠ VARNING: Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.
⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.
⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastrulldetektorn.
⚠ VARNING: Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ FÖRSIKTIGHET: Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.
⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.
⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).
⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation - risk för skärskada.
⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.
⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.
⚠ Om apparaten inte monteras över en ugn är det nödvändigt att placera en skiljepanel (medföljer inte) i utrymmet under apparaten.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.
⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.
⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.
⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller

liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon form av underhållsåtgärd påbörjas.Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

⚠ Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt.Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

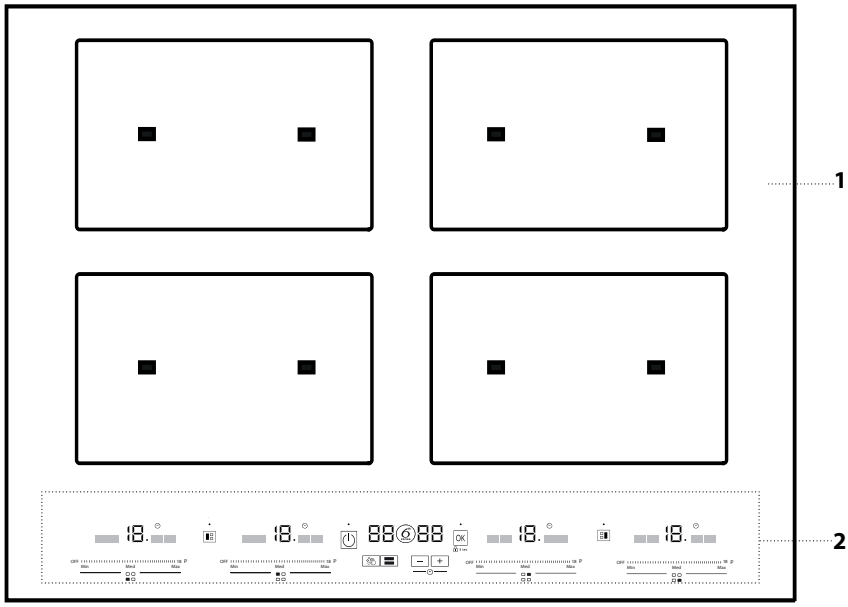
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

OBS

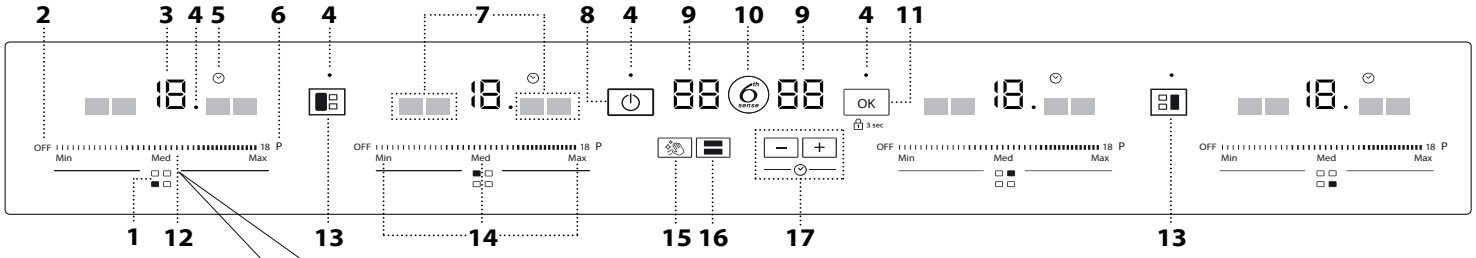
Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

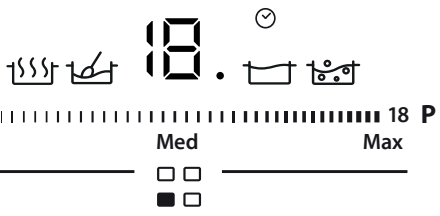


1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL



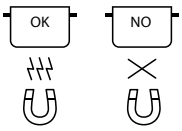
Exempel på kokzoner



1. Identifiera kokzonen
2. Knapp för att stänga av kokzonen
3. Vald koknivå
4. Kontrollampa - aktiv funktion
5. Timerlampa
6. Knapp för snabb uppvärmning
7. Indikeringar för specialfunktion
8. Till/Från-knapp
9. Indikering för tid / funktioner
10. Knappen 6th Sense (specialfunktioner)
11. OK/ Knapp för låsta knappar - 3 sek
12. Pekfält
13. Knapp för vertikal flexibel zon
14. Knappar för förinställningar och justeringar
15. Pausknapp
16. Knapp för Flexi Full zon
17. Timer

TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER

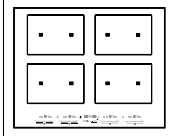


Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll. För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.
Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på.
Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen ”automatisk avstängning” när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen ”automatisk avstängning” kanske utlöser något senare, vilket kan skada kastrullen eller stekpannan. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar.
Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

MINSTA DIAMETER PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR OLIKA KOKZONER



centrerad på 1 punkt	2 punkter täckta	3 punkter täckta	4 horisontella punkter täckta	4 vertikala punkter täckta
10 cm	22 cm	fiskgryta/ grillpanna	fiskgryta/ grillpanna	24 cm

ANVÄNDNING AV APPARATEN

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

EFFEKTKONTROLL

Med funktionen ”Effektkontroll” kan du ställa in en maximal effektnivå för spishällen baserat på dina behov eller på elnätets kapacitet.
När maxeffekten har uppnåtts justerar hällen automatiskt fördelningen av energi till de olika kokzonerna och en ljudsignal avges när gränsen uppnås.
Denna inställning kan användas när som helst och sparas ända tills den ändras.
När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt (nL). Den högsta effektnivån (nL) anges på typskylten på spishällens undersida.

För att ställa in hällens effekt:
Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.

- Tryck och håll knappen [+] intryckt i 3 sekunder. På displayen visas PL.
- Håll knappen [OK] nedtryckt tills den senaste effektinställningen visas.
- Använd knapparna [+] og [−] för att välja önskad effekt.
  Följande effektinställningar är tillgängliga: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Tryck på [OK] för att bekräfta.

Den valda effekten stannar kvar i minnet även om strömmen bryts.
För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

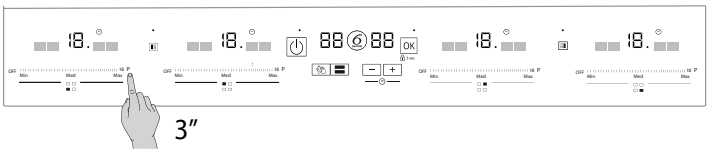
Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen EE på displayen och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.
Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck på knappen P på det första pekfältet från vänster i 3 sekunder.

Eventuella inställda larm förblir aktiva.



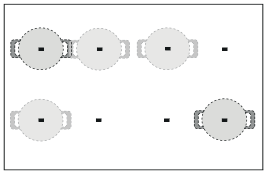
DAGLIG ANVÄNDNING

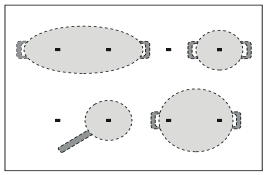
SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

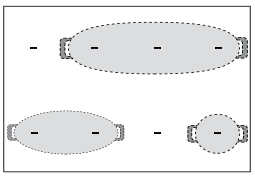
För att slå på spishällen, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund tills kokzonens display tänds.
För att stänga av spishällen, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.
Om ingen funktion väljs stängs spishällen automatiskt av igen efter 10 sekunder.
Om spishällen har använts, stängs alla kokzoner av när hällen stängs av och lampan för restvärme “H” förblir tänd tills alla kokzoner har svalnat.

PLACERING

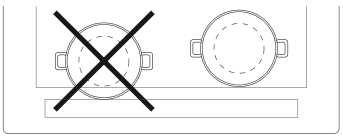
1. Välj önskad kokzon genom att se på lägessymbolerna längst ned på varje pekfält.
2. Placera kastrullen på den valda zonen och se till att den täcker en eller flera av referensmärkena på hällens yta.
3. Täck inte kontrollpanelens symboler med kastrullen.

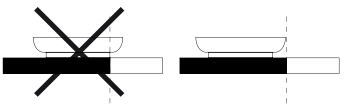






Observera:I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).
Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.





AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

OFF 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 P

För att slå på en kokzon:

1. Slå på spishällen.
2. Ställ in önskad effektnivå genom att röra fingret längs pekfältet (SKJUTREGLAGE) för den valda kokzonen.

Ovanför pekfältet visas effektnivån. Varje kokzon har olika effektnivå, vilka går från "1" (minimum) till "18" (max). Pekfältet kan även användas för att välja snabbuppvärmningsfunktionen **P** som är märkt med "P" på displayen.

För att stänga av kokzonerna:
Tryck på knappen "OFF" i början av pekfältet. Om kokzonen fortfarande är varm visas "H" på displayen.

OK
3 sec **LÅSA KONTROLLPANELEN**

För att förhindra att hällen slås på av misstag, tryck på knappen OK/ Knapplås-3 sec och håll den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal avges och en lampa tänds över symbolen för att ange att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för avaktiveringsfunktionen.
För att avaktivera knapplåset, gör på samma sätt som för att aktivera det. Lampan släcks och hällens knappar är aktiva igen.

PAUS

Pausfunktionen avbryter användning av spishällen i ungefär 10 sekunder. Under den här tiden kan man rengöra ytan runt knapparna utan att ändra förinställningarna. När tiden har gått fungerar hällen på normalt sätt igen.

− +
TIMER

Timern kan användas för att ställa in en koktid på max 99 minuter.
Timern kan användas på varje kokzon genom att göra på samma sätt.
Timern visar alltid inställd tid för det valda området, eller den kortaste återstående tiden.

***För att starta timern*:**
1. Slå på den önskade kokzonen genom att trycka var som helst på pekfältet.
2. Tryck på knappen + eller − för att ställa in önskad tid. På displayen visas "00".

När inställd tid har gått hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att ändra timerns inställning:
1. Tryck på kokzonens pekfält.
2. Tryck på knappen + eller − för att ändra önskad tid.

För att stänga av timern:
Tryck på knapparna + och − tillsammans tills timern stängs av.

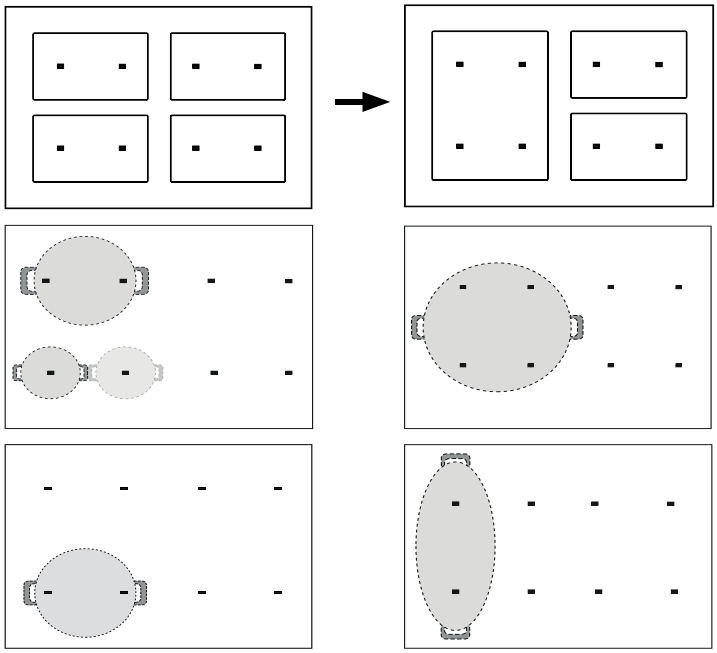
FUNKTIONER

FLEXIBEL ZON

Välj knappen "Flexibel zon" för att styra två kokzoner samtidigt. Det går att använda båda pekfälten samtidigt för att ställa in effekten.
Den här funktionen är perfekt för att få en större kokzon och på så sätt kunna placera kastrullen på önskat sätt inom det valda området. Perfekt vid användning av ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.

VERTIKAL FLEXIBEL ZON

Denna kan användas för att styra de två kokzonerna till höger och vänster, samtidigt.



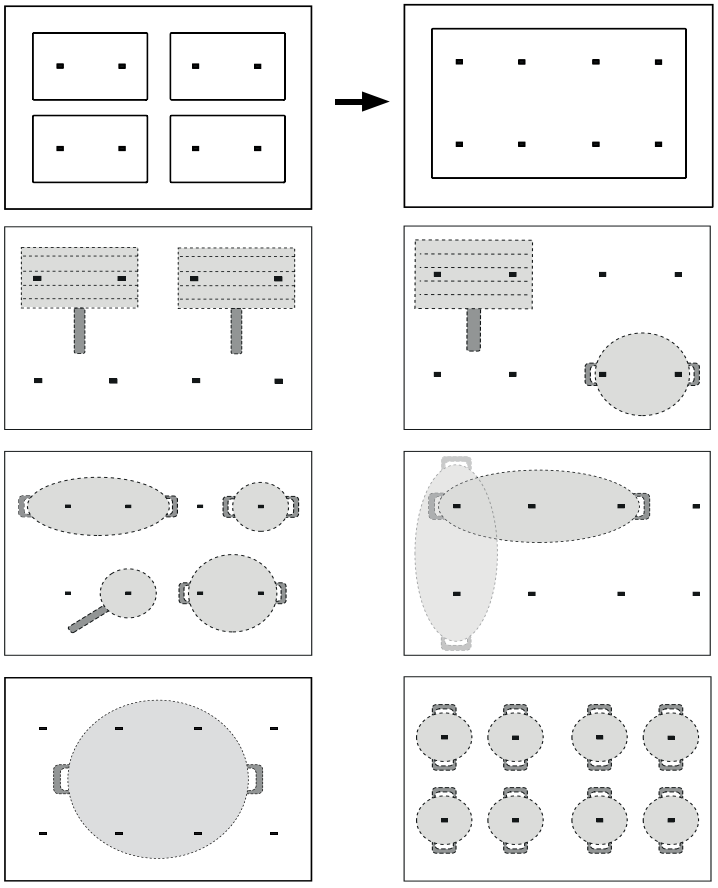
För att slå på funktionen Flexibel zon:
1. Slå på hällen.
2. Tryck på knappen för typen av flexibel zon som används (vertikal vänster, vertikal höger). Båda områdena kopplas samman och displayen visar "0".
3. Använd pekfältet och ställ in önskad effektnivå.

För att stänga av funktionen Flexibel zon:
Tryck på knappen för den Flexibla zon som är i funktion: Kokzonerna återgår till att fungera var för sig.
Funktionen Flexibel zon stängs också av när hällen stängs av i slutet av matlagningen.

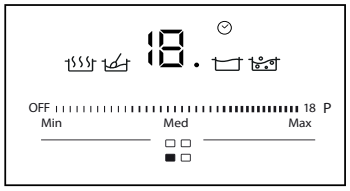
För bästa resultat ska man alltid täcka en eller flera av de punkter som är markerade på glasytan eller inom den Flexibla zonen.

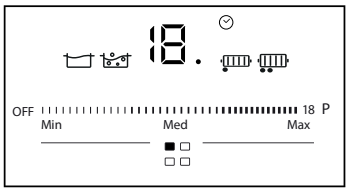
FLEXI FULL-ZON

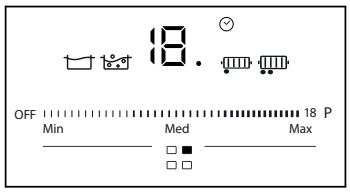
När du väljer Flexi Full-zonen kan du styra hällens hela yta med en enda effektnivå.
Vilket som helst av pekfälten kan användas för att ställa in effekten.
Denna funktion är perfekt att använda för att utöka kokzonen, med fördelen att du kan ställa kastrullerna var som helst inom hela området.
Den är också bra för stora, ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.
När hela det aktiverade området täcks erhålls maximal tillgänglig effekt.

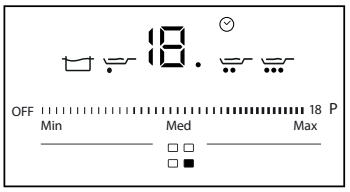


SPECIALFUNKTIONER









6th SENSE

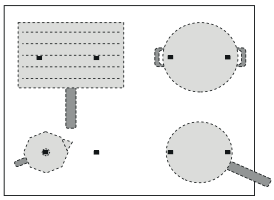
Med knappen 6th Sense aktiveras specialfunktionerna.

1. Ställ kastrullen på plats, slå på hällen och välj kokzonen genom att peka på pekfältet.
2. Tryck på knappen "6th Sense". Kokzonens display visar "A" (automatisk).
3. Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för den valda kokzonen tänds.
4. Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "6th Sense".
5. Tryck på knappen för att bekräfta funktionen OK.

Efter aktivering kan man använda de olika specialfunktionerna för att ställa in optimal tillagningsnivå genom att välja förinställningarna och justeringar (MIN-MED-MAX).

Funktionen föreslår automatiskt en mellannivå som standard.
Under användning kan man, om nödvändigt, flytta till en högre/lägre nivå beroende på tillagningsförloppet för att optimera tid och tillstånd (t.ex. vattnets koknivå).

VIKTIGT: Placera tillbehören som på bilderna nedan, vilka visar hur tillbehöret ska centreras i förhållande till punkterna som är märkta på glasytan (kombinationen som visas är bara ett exempel - tillbehören kan även användas på andra kokzoner).



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan du värma maten till dess perfekta temperatur för långsam tillagning, för att ånga bort vätska och för att bibehålla detta tillstånd utan risk för att bränna maten.
Den är perfekt eftersom maten inte förstörs och det inte fastnar i stekpannan.
Kvaliteten och typen av kokkärl kan påverka resultatet och tillagningstiden.

LÅNGKOK

Med denna specifika funktion kan du värma maten till sjudnings- och koktemperatur och bibehålla detta tillstånd utan risk för att bränna den.
Den är perfekt eftersom maten inte förstörs och det inte fastnar i stekpannan.
Kvaliteten och typen av kokkärl och dess placering kan påverka resultatet och tillagningstiden (centrera alltid pannan på den aktiverade kokzonen).

KOKA*

Med denna funktion kan du värma vatten effektivt och aktivera en ljudsignal eller en lampa när det börjar koka. För att starta kokfunktionen måste kastrullen innehålla minst en halv liter vatten. Salt ska bara tillsättas, om nödvändigt, efter att ljudsignalen har avgetts.
Systemet håller vattnet på låg koknivå för att undvika stänk och slöseri med energi.

När denna funktion är aktiv avges en ljudsignal om kastrullen är tom eller om vattnet har ångat bort.

STEKA*

Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna när den är tom eller bara har lite fett. Temperaturen som uppnås är perfekt för att laga mat som är tjockare än 2-3 cm och som behöver längre tillagningstid, eller genom att använda smör eller ister.

Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna när den är tom eller bara har lite fett. Temperaturen som uppnås är perfekt för att laga mat som är tunnare än 3 cm och som inte behöver lagas så länge.

Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna med fett (olja) upp till högst 1 cm.

I alla tre fallen tänds knappen OK och en ljudsignal avges när uppvärmningsfasen av stekpannan eller oljan är klar. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den konstant.

Tryck på knappen OK för att bekräfta att maten läggs i stekpannan så att specialfunktionen går över till tillagningsfasen.
Vi rekommenderar att förbereda maten under uppvärmningen och att lägga ned den i stekpannan så snart som OK tänds.
För bästa möjliga resultat ska funktionen aktiveras när stekpannan och fettet har rumstemperatur.

SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla detta tillstånd utan risk för att brännas vid.
Den är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.

GRILL*

Perfekt grillfunktion. Det går att välja mellan två typer av grillfunktion (1 eller 2 punkter) beroende på önskad tillagningsgrad.
För tjockare mat (>1 cm) rekommenderar vi att använda den lägre grillnivån (1 punkt) och låta laga längre tid.
För tunnare mat eller för en högre grillgrad rekommenderar vi att använda inställningen med 2 punkter.
När perfekt temperatur för att tillsätta maten har uppnåtts tänds knappen OK och en ljudsignal avges. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den konstant.

Tryck på knappen OK för att bekräfta att maten läggs i stekpannan så att specialfunktionen går över till tillagningsfasen.
Vi rekommenderar att förbereda maten under uppvärmningen och att lägga ned den i stekpannan så snart som OK tänds.

För dessa funktioner rekommenderas användning av avsedda tillbehör:

- för att koka: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- för att steka: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- för att grilla: ***WMF SKU: 05.7650.4291***

INDIKATORER

H RESTVÄRME

Om displayen visar "H" betyder det att kokzonen fortfarande är varm. Displayen släcks när kokzonen har svalnat.

KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen visar displayen följande symboler . Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs respektive kokzon av.

TIMERLAMPA

Denna lampa anger att timern har ställts in för kokzonen.

TILLAGNINGSTABELL

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
	1 - 4	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.
		Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING
- **Använd inte ångrengöringsutrustning.**
- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn (”H”) är släckt innan du rengör den.**

Viktigt:
- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om glaset har logotypen iXelium ™ har spishällen behandlats med iXelium ™, en exklusiv ytbehandling från Whirlpool som garanterar perfekt rengöringsresultat och att spishällen behåller dess blanka yta längre tid.

Gör på följande sätt för att rengöra spishällar med iXelium ™:
- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- För bästa resultat, lämna en våt trasa på hällens yta i några minuter.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspilld vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Åtgärd
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

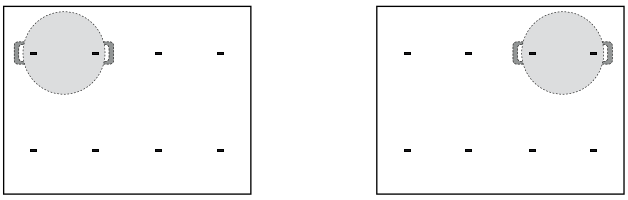
LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

KONTROLLERAD TILLAGNING

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, "choklad"	
Sjuda, "risgrynsgröt"	

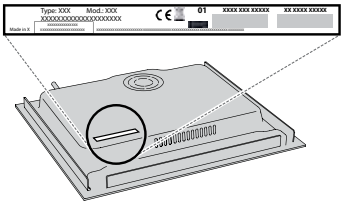
EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen Flexifull.

KUNDTJÄNST

INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår

OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMNDA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.
För teknisk service, ring numret som står i garantihäftet eller följ anvisningarna på webbplatsen **www.whirlpool.eu.**

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppge:
- En kort beskrivning av felet;
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;

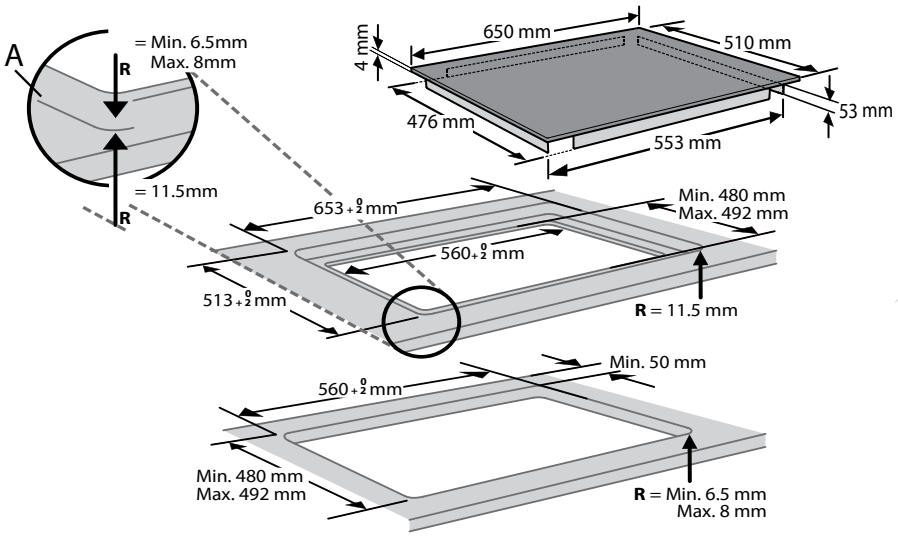
Mod. **XXX XXX**
Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**
Prod.N. **86999XXXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

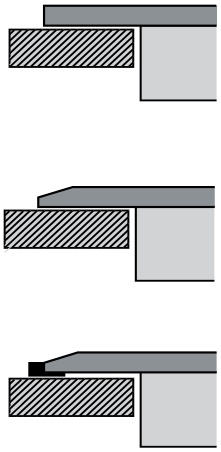
- din fullständiga adress;
- ditt telefonnummer.

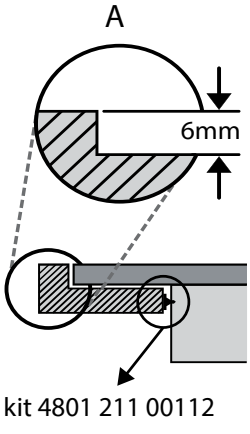
Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Ring kundservice för att beställa skruvsats 4801 211 00112 om apparaten ska monteras i jämnhöjd med bänkskivan.

SMO 658C/NE

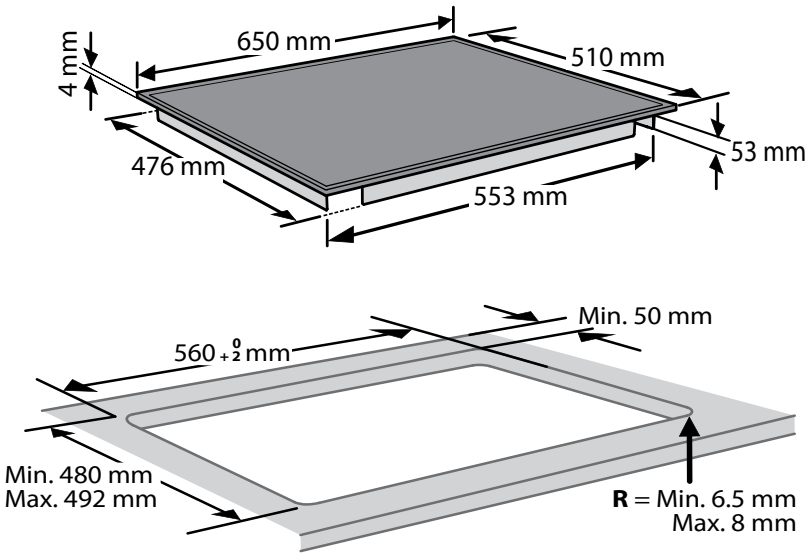


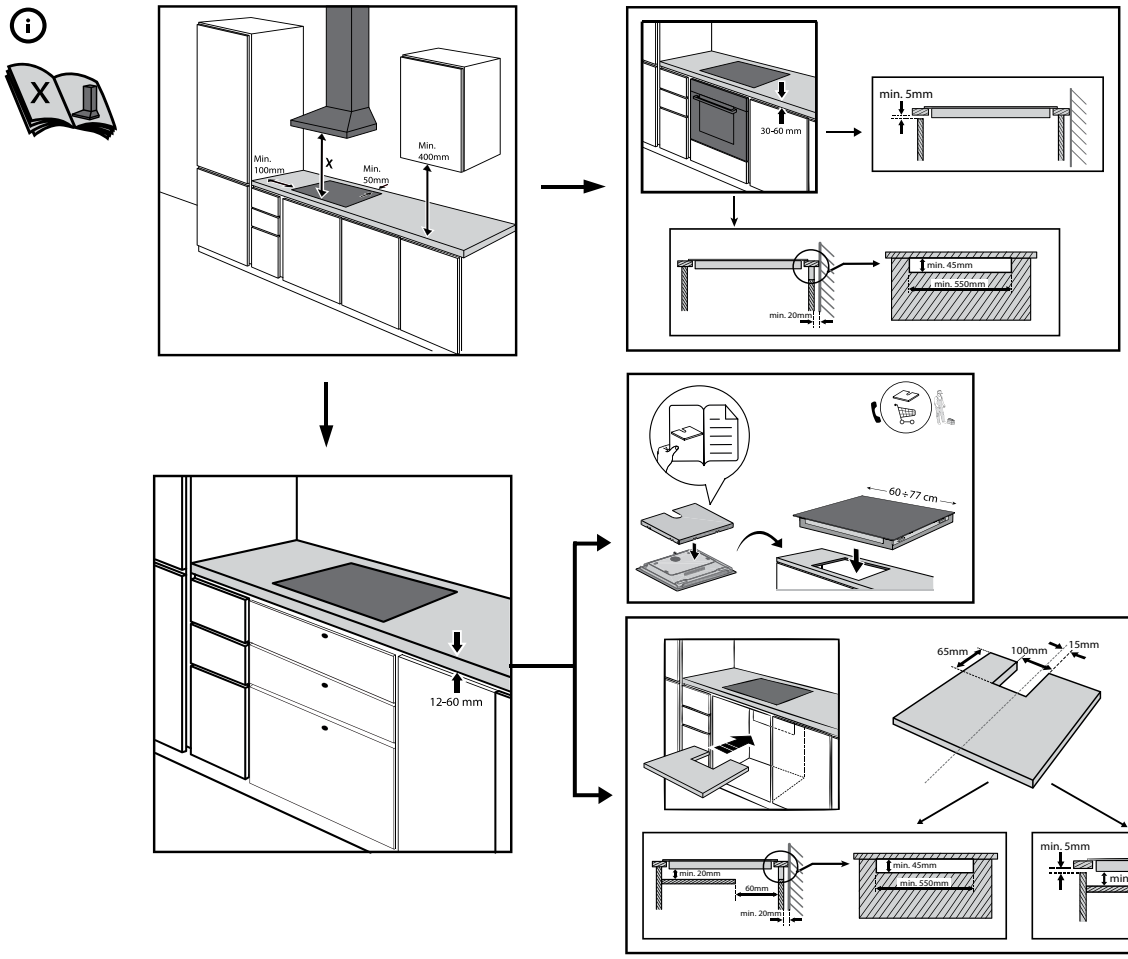


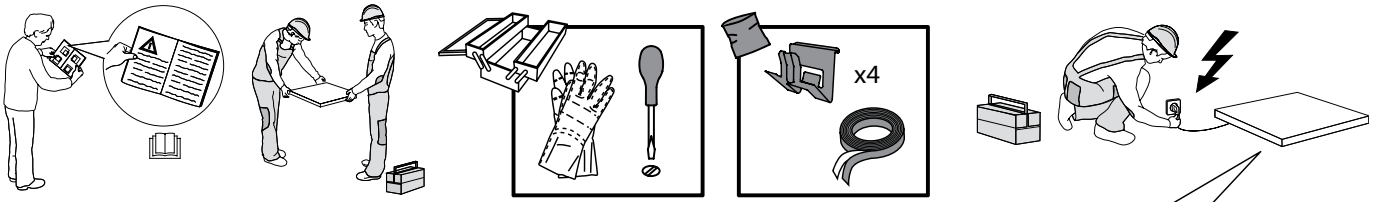


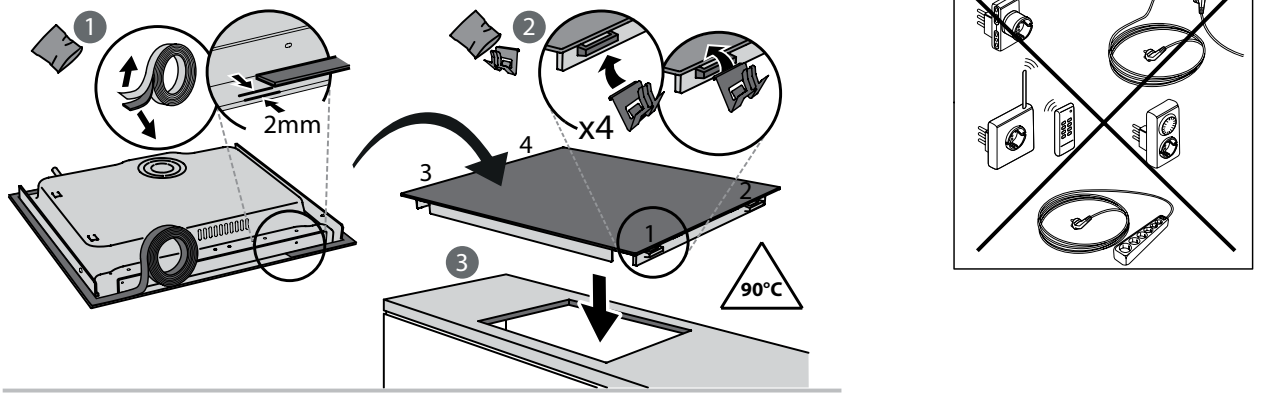
kit 4801 211 00112

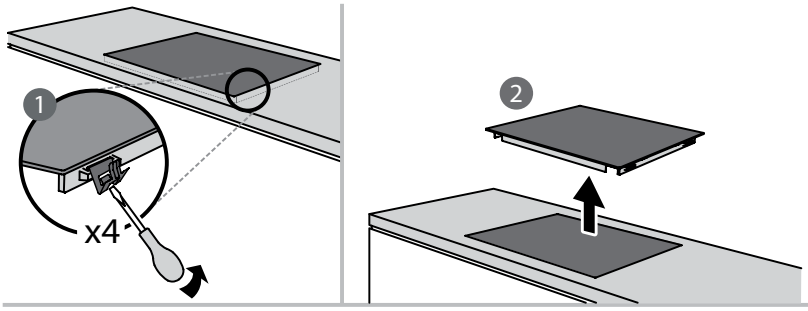
SMO 658C/BT/IXL

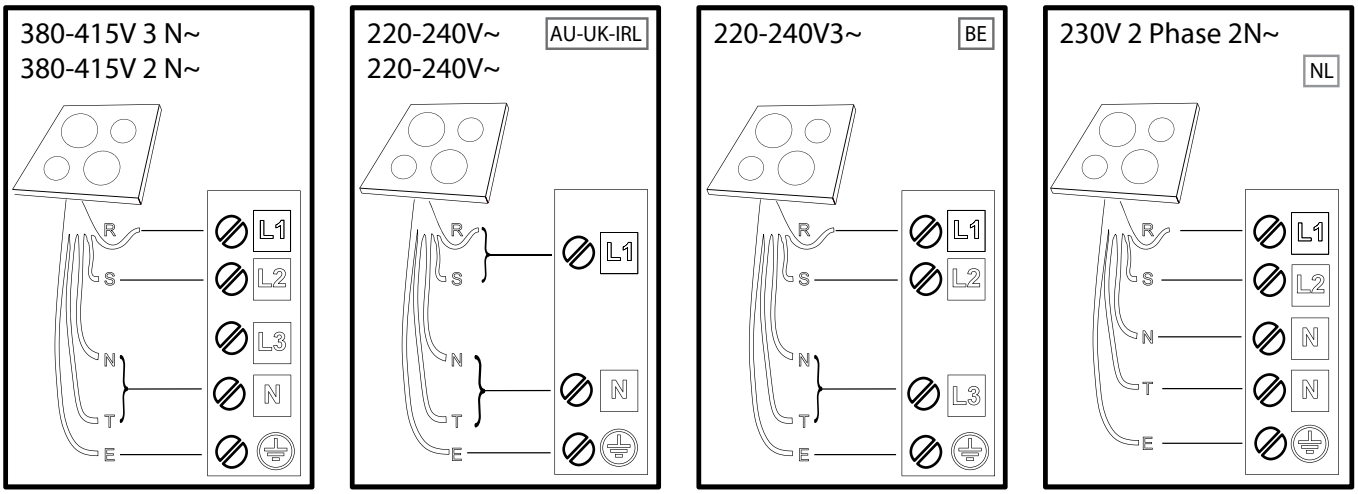



Min. 100mm
X
Min. 50mm
Min. 400mm
30-60 mm
min. 5mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 20mm
12-60 mm
60÷77 cm
65mm
100mm
15mm
60mm


x4


1
2mm
2
x4
3
4
90°C


1
x4
2



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru черно-црн-černa-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort siyah-dubh

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka) mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri) синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий) көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå) blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)

⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm

400011502969