

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Download den fulde instruktionsvejledning på <http://docs.whirlpool.eu> eller du kan ringe på det telefonnummer der er vist i garantibogen.

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares uden for børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

⚠ Hvis apparatet ikke installeres over en ovn, skal der installeres et skillepanel (medfølger ikke) i rummet under apparatet.


ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 **ADVARSEL:** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

 **Brug ikke** slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet




Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogegrej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogegrej med flad bund.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

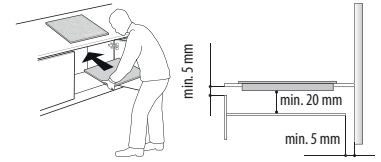
Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning N. 66/2014, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.

BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.

INSTALLATION

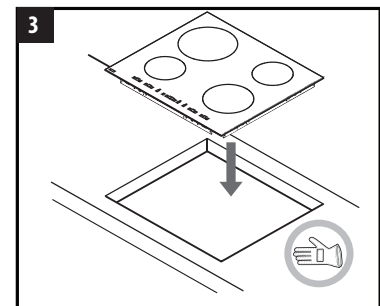
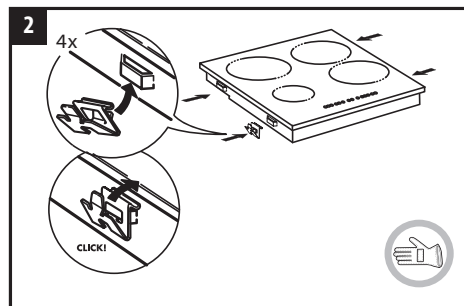
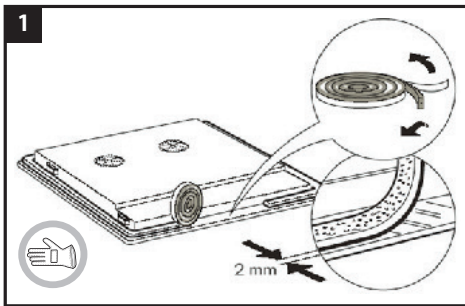
- **Monter en skilleplade under kogesektionen.**
- **Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.**
- **Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.**
- Afstanden mellem apparatets nederste del og skillepladen skal overholde målene anført i figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimum åbningen mellem bordplade og møblets øverste kant ikke spærres (min. 5 mm).
- Hvis der er installeret en ovn under produktet, skal man sikre sig, at den er udstyret med et kølesystem.
- For nærmere oplysninger om indbygningsmål og installation, se billedet i dette afsnit.
- Der skal bevares en min. afstand mellem kogesektionen og den overhængende emhætte. Henvi venligst til emhættens brugervejledning for nærmere oplysninger.
- **Monér aldrig kogepladen over en opvaskemaskine eller vaskemaskine, for at undgå at de elektroniske kredsløb kommer i berøring med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.**
- Brug en skruetrækker (medfølger ikke) til at presse perimeterklipsene på apparatets underside af og fjerne kogesektionen.



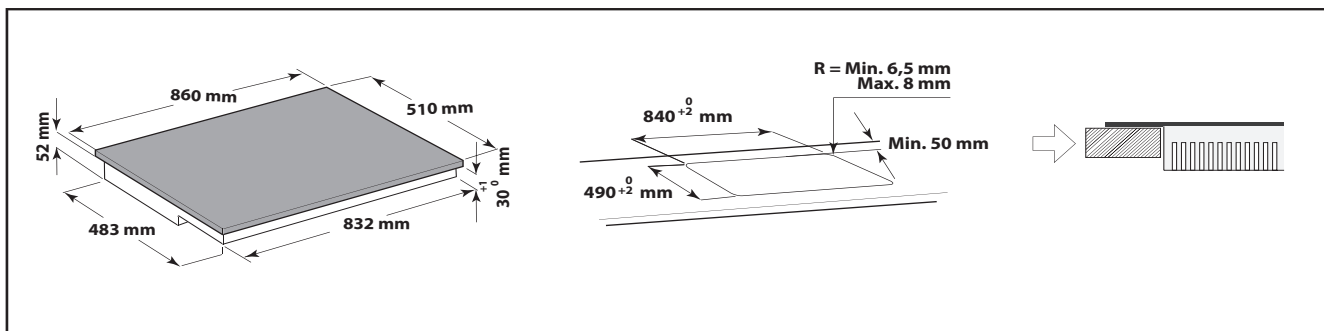
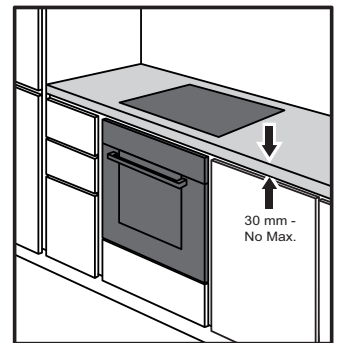
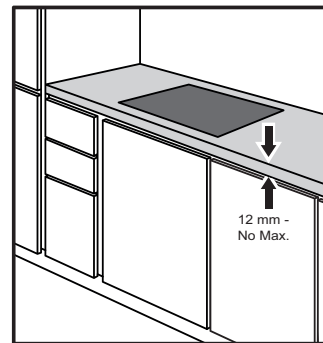
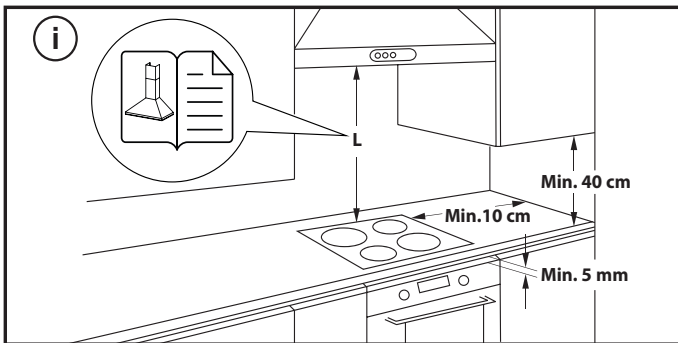
PLACERING AF KOGESEKTIONEN

Anvend den medfølgende pakning på kogepladen (medmindre den allerede er monteret), efter at overfladen er rengjort. Efter den elektriske tilslutning (se kapitel "Tilslutning til strømforsyning"), placeres hver enkelt fastgøringsklemme på de tilhørende åbninger på kogesektionens sider, som vist på billedet. Skub derefter kogesektionen ind udskæringen og tjek, at glasset sidder fladt og er parallelt med køkkenbordet.

VIGTIGT: Ved installation i bordplader af marmor eller lignende materialer må man ikke benytte de medfølgende skruer, Kontakt serviceafdelingen for at bestille kittet 4812 310 19277 med de korrekte fæsteanordninger.



DIMENSIONER OG AFSTANDE SOM SKAL OVERHOLDES



TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet slutes til strømforsyningen.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.

Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

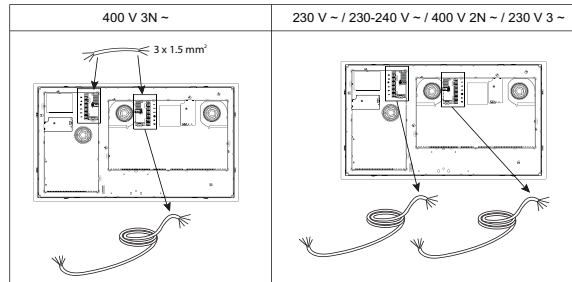
Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.

TILSLUTNING TIL KLEMKASSEN

Følg anvisningerne i kabeltasken, hvis kogesektionen allerede er forsynet med de to påkrævede strømforsyningskabler.

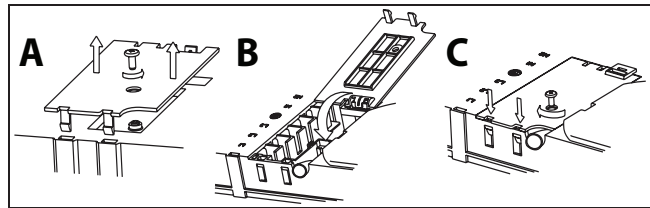
Forbind kablerne til de to klemkasser på apparatets underside.

VIGTIGT: Kun til 400 V 3N~ forbindelsen skal der kun anvendes et strømforsyningskabel, der forbindes til klemkassen på det elektroniske hovedmodul ud over ledningen på 3 x 1,5 mm² til tilslutningen af hovedklemkassen til klemkassen på det elektroniske hjælpemodul. Følg 3 x 1,5 mm² ledningernes medfølgende anvisninger om elektrisk tilslutning.



Anvend et kabel af typen H05RR-F til den elektriske tilslutning som angivet i tabellen herunder.

FORSYNINGSSPÆNDING	LEDNINGER (NUMMER x STØRRELSE)
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
230V 3~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm ²



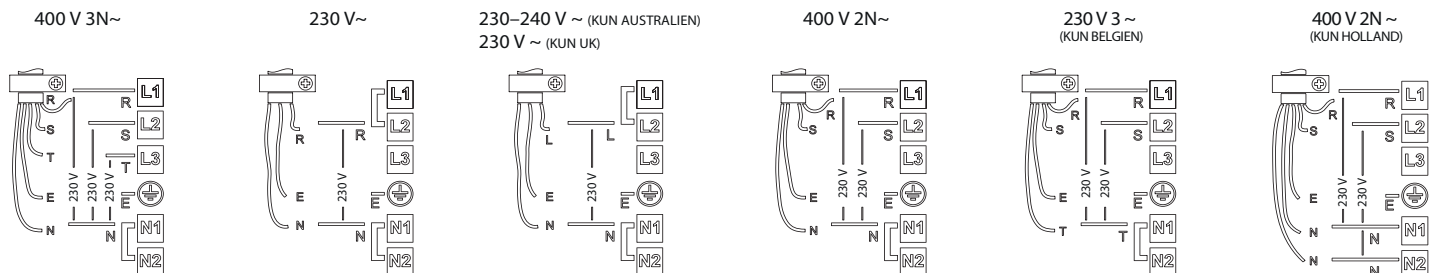
BEMÆRK: strømforsyningskablet skal være langt nok så kogepladen kan fjernes fra bordpladen, og skal placeres så det ikke beskadiges eller udsættes for overhedning ved kontakt med basen.

BEMÆRK: Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet , og den skal være længere end de andre ledninger.

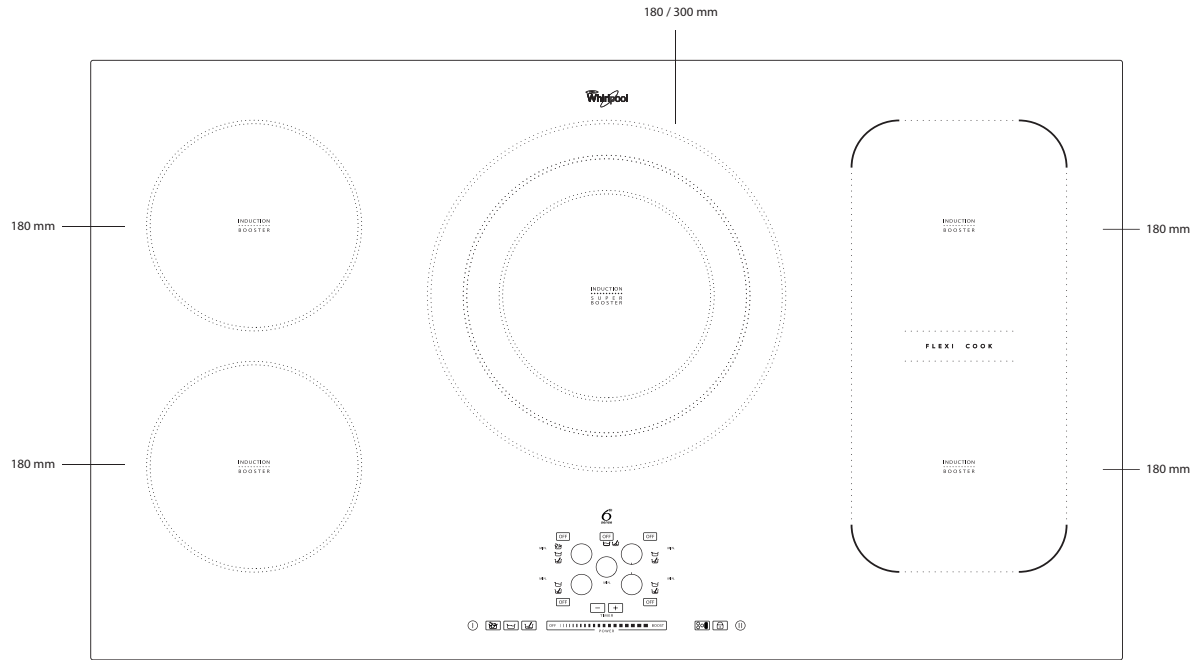
- Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skrueerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
- Tag ca. 70 mm isolering af elkablet.
- Fjern cirka 10 mm af ledernes yderste isolering. Sæt strømkablet i kabelklemmen, og forbind ledningerne med klemkassen, som vist i forbindelsesdiagrammet i dens nærhed.
- Fastgør strømkablet med kabelholderen.
- Luk låget (C) og skru det fast på klemkassen med den tidligere fjernede skrue.

Kogesektionen afvikler automatisk et kortvarigt tjek, hver gang strømmen slås til.

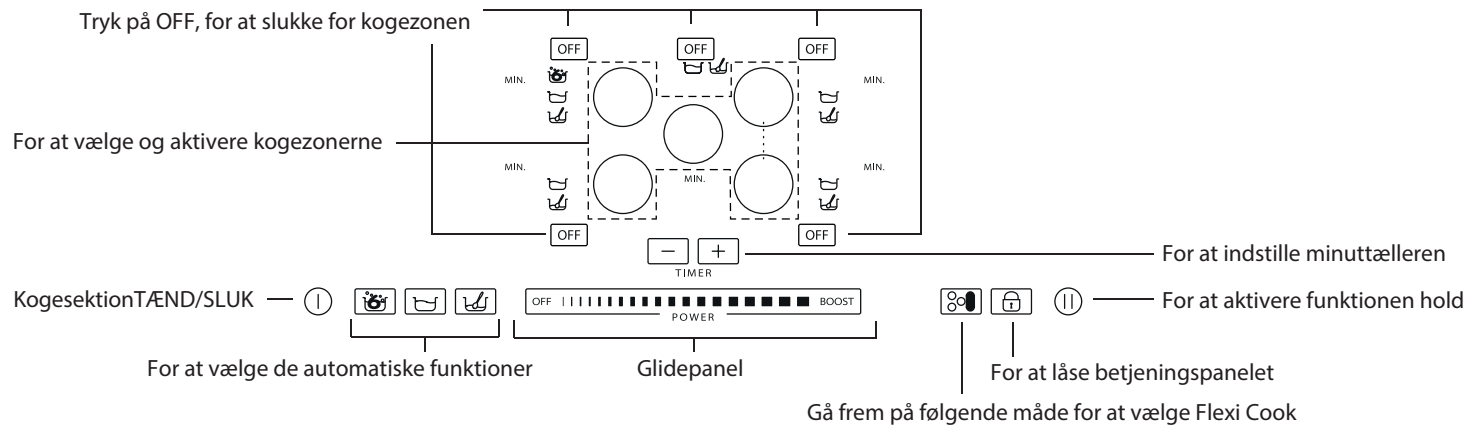
Når apparatet forbindes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3mm.



PRODUKTBESKRIVELSE

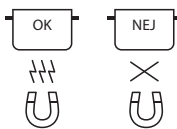


BETJENINGSPANEL



TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone. Kontrollér om gryden har symbolet (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere gryderne er magnetiske med en magnet. Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen.

ANBEFALEDE STØRRELSER PÅ GRYDERNES BUND

Placér gryden på den rette kogezone, før der tændes for kogesektionen.

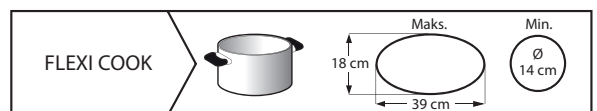
For at opnå gode kogeresultater bør grydebundens diameter passe til kogepladens størrelse.

VIGTIGT: Kogezonerne vil ikke tænde, hvis gryderne ikke er af den rette størrelse.

Mål venligst grydebunden, for at fastslå størrelsen på gryden (se billede) og jfr. nedenstående, for at indhente oplysninger om de anbefalede grydebundstørrelser, med henblik på at opnå et perfekt resultat og et korrekt valg af panden. Hver kogezone har en minimumsbegrænsning for

registrering af pander, som varierer afhængigt af den anvendte pandes materiale. Man bør derfor anvende den kogezone som passer bedst til pandens diameter.

DIAMETER (cm)	MAKS. (cm)	MIN. (cm)
18	18	14
DUAL ZONE	30	14



VIGTIGT: Se afsnittet "Funktionen 6th Sense" vedrørende diameteren af kogegrejets bund på zoner med funktionen 6th Sense.


VIGTIGT: For at undgå permanent skade på kogesektionen, må man:

- Ikke bruge gryder med en bund, der ikke er flad;
- Ikke bruge metalgryder med emaljeret bund;
- Ikke anbringe varme gryder/pander over betjeningspanelet.

FØRSTEGANGSBRUG


FØRSTE ANVENDELSE / EFTER STRØMAFBRYDELSER

Når kogesektionen sluttes til elnettet, er betjeningspanelet låst (kontrollampen placeret over tasten lyser).

Tryk på og hold  -tasten i 3 sekunder for at låse betjeningspanelet. Kontrollampen slukker, og kogesektionen kan bruges normalt.

DAGLIG BRUG

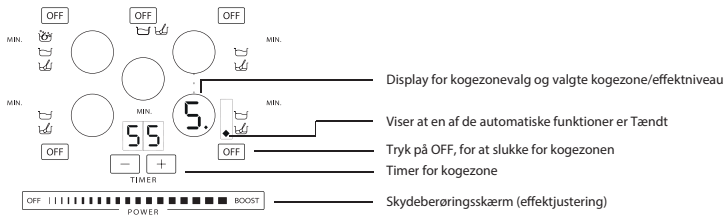
TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk på og hold  -tasten i ca. 2 sekunder, for at slukke kogesektionen: Kontrollampen over tasten tænder, og der vises nogle streger i cirklerne, der angiver kogezonerne.


Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil kogesektionen slukker. Alle kogezonerne er deaktiveret.

Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn.


TÆNDING OG REGULERING AF KOGEZONE



Når der er tændt for kogesektionen, anbringes gryden på den valgte kogezone. Aktivér zonen ved at trykke på den tilsvarende runde tast: tallet 5 vises i cirklen, hvilket angiver det middelhøje effektniveau.


 Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sekunder, slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn. Hvis gryden ikke passer til din induktionskogesektion, den er dårligt placeret eller ikke har passende diameter, vises symbolet for "no pot" (ingen gryde) på displayet (jfr. figuren til venstre). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezone.

Lad fingeren glide vandret på skydeberørings-skærmen, for at ændre effektniveauet: nummeret inde i cirklen øges/mindskes, når din fingerglides op/ned på glidepanelet, der spænder fra en min. indstilling på 1 til maks. 9. Skydeberørings-skærmen kan anvendes til at aktivere booster-funktionen ved at trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Effektniveauet "BOOST" kan anvendes i op til 10 minutter, hvorefter apparatet automatisk skifter til effektniveau 9.

 Hvis der tændt mere end en kogezone, kan du med skydeberørings-skærmen ændre effektniveauet for den valgte zone, angivet med en lysende prik nederst til højre for kontrollampen for effektniveau. En kogezone vælges ved at trykke på den tilsvarende runde tast.


SLUKNING AF KOGEZONER

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, og tryk på den tilhørende runde tast (punktet nederst til højre for effektniveauet vises på displayet). Tryk på OFF på skydeberørings-skærmen.

 Kogezonen slukkes, og hvis den stadig er varm, vises bogstavet "H" i cirklen. "H" er kontrollampen for restvarme. Kogesektionen har en kontrollampe for hver kogezone. De signalerer hvilke zoner, som stadig er varme. Når kogezonen køler ned, slukker displayet.

LÅSNING AF TASTATURET

Denne funktion låser kogesektionens betjening, så den ikke kan tændes ved et uheld (f.eks. under rengøring).

Tryk på knappen  i tre sekunder: der lyder et bip og en kontrollampe over symbolet med en hængelås tænder, for at signalere aktiveringen. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af deaktiveringsfunktionen.

For at inaktivere låsning af betjeningspanel gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.

VIGTIGT: Hvis der er vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der trykker på knappen under symbolet, kan låsefunktionen utilsigtet blive aktiveret eller inaktiveret.

VALG AF TIMER




Timeren er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstid på maks. 90 minutter.

Vælg den kogezone, der skal forbindes med timeren (et lyspunkt ses på displayet nederst til højre for kontrollampen for varmeniveauet), indstil den ønskede tid for timerfunktionen med tasterne "+" og "-": tiden i minutter vises ved kogezonens display. Et par sekunder efter at der er trykket sidste gang, begynder timeren nedtællingen (lyspunktet for den valgte kogezone begynder at blinke).

Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk.

PAUSE

Funktionen gør det muligt at blokere kogezonens funktion midlertidigt for så at genoptage den ved at bevare indstillingerne (undtagen de indstillede minutur).


Tryk på tasten  :  blinker på displayet i stedet for effektniveauerne. Tilberedningen genoptages ved at trykke på knappen .

A AUTOMATISKE FUNKTIONER

Kogesektionen er udstyret med nogle automatiske funktioner, der er forbundet med kogezonerne. Ved siden af vælgertasten for hver enkelt zone er der ikoner for de disponible funktioner. Hver gang der vælges en automatisk funktion, tændes en lysindikator ved siden af symbolet, og på den valgte zones display vises bogstavet "A".

FUNKTIONEN 6TH SENSE

Funktionen 6th Sense vælger automatisk den ideelle effektniveauet til at bringe vandet i kog og signalerer, når vandet kommer i kog.

Tænd, efter placering af gryden med vand, kogesektionen og vælg den ønskede kogezone. Tryk på tasten : på displayet vises "A", og kontrollampen tænder. Under opvarmningen vises en animation i området ved siden af kogezonen.

VIGTIGT: For at funktionen 6th Sense skal fungere korrekt, anbefales det:

- brug kun vand (ved rumtemperatur);
- tilsæt ikke salt, andre ingredienser eller krydderier, før vandet når kogepunktet;
- undlad at ændre kogezonens effektniveau eller fjerne eller flytte gryden;
- brug ikke trykkogere;
- fyld gryden til mindst 1/3 fuld (min. 1 liter) og aldrig til randen (se nedenstående tabel).

KOGEZONENS DIAMETER	DIAMETER AF KOGEJETS BUND VED BRUG AF FUNKTIONEN 6 TH SENSE	MAKSIMAL VANDMÆNGDE I GRYDEN
18 cm	17-19 cm	5 liter

Overhold for det optimale resultat følgende råd:

- at låget ikke lægges på den gryde, der bruger funktionen 6th Sense;
- Aktivér ikke funktionen 6th Sense hvis zonen allerede er varm (bogstavet "H" er synligt på displayet).

Når vandet kommer i kog, udsender kogepladen et lydsignal. Dette signal lyder tre gange med jævne mellemrum. Efter det andet signal, aktiveres et minutur automatisk for at holde styr på kogetid. Efter det tredje signal, vælger kogesektionen automatisk en lavere indstilling for at holde vandet simrende. Fra dette øjeblik, kan du tilføje alle de ingredienser du vil, indstille timeren og ændre effektindstillingerne. Hvis effektindstillingen ændres, eller funktionen "pause" markeres, inaktiveres funktionen 6th Sense.

VIGTIGT: Funktionen deaktiveres, når kogesektionen sættes på "pause".

- Kogesektionen styrer selv brugen af funktionen 6th Sense og boosterniveauerne. Det er derfor i visse tilfælde ikke muligt at aktivere boosterfunktionen, når funktionen 6th Sense er aktiv.
- Kvaliteten af de anvendte gryder kan påvirke præstationerne af funktionen 6th Sense.




SIMREFUNKTION

Brug simrefunktionen, når maden er bragt i kog: Der indstilles automatisk et passende effektniveau til at holde maden simrende. Det er nok at trykke på OFF på skydeberøringsskærmen, for at slå funktionen fra.



SMELTEFUNKTION

Smeltefunktion opretholder en lav og konstant temperatur i kogezonen. Tænd, efter placering af gryden/tilbehør på den valgte kogezone, kogesektionen og vælg kogezonen. Tryk på tasten  på displayet vises "A", og kontrollampen tænder.

Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.



FLEXI COOK


Denne funktion giver mulighed for at anvende kogesektionen som to adskilte kogesektioner eller som en ekstrastor enkelt zone.


Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange pander (bunden må maks. være 38x18 cm), eller til flere standardpander på en gang.


Tænd for kogesektionen og tryk på knappen , for at aktivere Flexi Cook: på displayene for de to kogezoner vises indstillingen "5"; begge punkter ved siden af niveauets nummer er tændte, hvilket angiver at Flexi Cook er aktiv. Varmeindstillingen ændres ved at lade fingeren glide på glidepanelet: tallet inde i cirklen ændrer sig blot med en hurtig fingerbevægelse fra et minimum på 1 til et maksimum på 9.

Tryk på tasten , for at slukke for Flexi Cook: zonerne fungerer nu igen normalt.

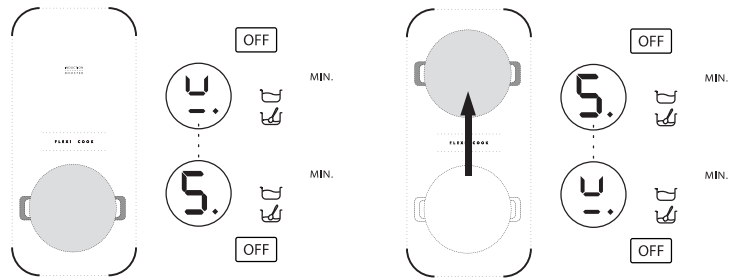
Tryk på OFF for at slukke for kogezonen

VIGTIGT: Meddelelsen "no pot" (gryde ikke til stede) () vises på displayet for den zone, der ikke kan registrere gryde (fordi gryden mangler eller ikke er placeret korrekt eller ikke er egnet til induktionskogesektion). Denne meddelelse forbliver aktiv i 60 sekunder: indenfor dette tidsrum kan du sætte eller skubbe gryder hen i flex-området.

Hvis der ikke placeres en pande i zonen indenfor 60 sekunder, stopper systemet "søgningen" efter gryde i denne zone og symbolet () forbliver synligt på skærmen for at minde om, at zonen er inaktiveret.

Tryk på knappen  for at genaktivere Flexi Cook i begge zoner.

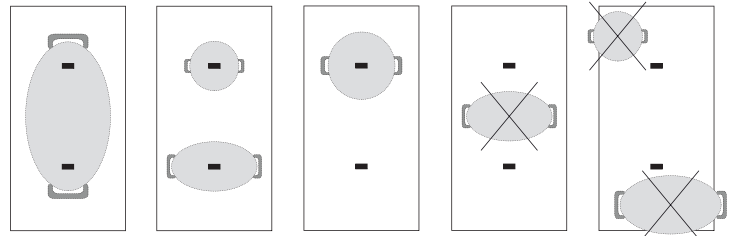
Flexi Cook vil også registrere, hvis en gryde flyttes fra den ene zone til den anden indenfor flex-området og vil bibeholde samme effektniveau som i den zone, hvor gryden oprindeligt blev placeret (se eksemplet i figuren nedenfor: hvis gryden bevæges fra det forreste varmelegeme til det bageste varmelegeme, vil effektniveauet blive vist på displayet for den zone, hvor gryden er placeret).



Flex-området kan også anvendes som to uafhængige kogezoner ved hjælp af den relevante knap for hver zone. Sæt gryden midt i zonen og justér effektniveauet på glidepanelet.

VIGTIGT: Stil gryderne midt på kogezonen, så de dækker mindst et af referencepunkterne (som vist herunder).




Eksempler på god placering og dårlig placering:



VIGTIGT: Når Flexicook er aktiveret, kan effektindstillingen booster og funktionen 6th Sense ikke anvendes. Hvis timeren aktiveres, vises den på displayet for den øverste plade.

EFFEKTABEL

EFFEKTINDSTILLING		TILBEREDNINGSTYPE	ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maksimal indstilling	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog.
	9 – 7	Stegning – kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning.
Høj indstilling		Bruning - langsom stegning - kogning - grilning	Ideel til langsom stegning, kraftig kogning, tilberedning og grilning (kort varighed, 5-10 minutter).
	7 – 5	Bruning – kogning – stuvning – langsom stegning – grilning	Ideel til langsom stegning, svag kogning og grilning (medium varighed, 10-20 minutter), forvarmning.
Mellemindstilling		Tilberedning – stuvning – langsom stegning – grilning	Ideel til at koge gryderetter, holde let i kog, stege og grille (lang varighed).
	4 – 3	Stegning – simring – indkogning – vending af pasta til sidst	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, sk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), vending af pasta.
Ideel til langvarig tilberedning (mængder på under en liter: ris, sovse, steg, sk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk).			
Lav indstilling	2 – 1	Smeltning – optøning – varmholdning – vending af risotto	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer og varmholdning af netop færdige retter (f.eks. sovse, supper og minestrone).
			Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion).
Ingen indstilling	OFF (SLUKKET)	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket tilstand (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med "H").

FUNKTION		BESKRIVELSE AF FUNKTION
	Simrende	Finder et varmeniveau, der er passende til at få hovedretter til at simre i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsovse, ragout, supper, minestrone og til at bevare et konstant tilberedningsniveau (ideel til tilberedning med vandbad). Undgå ubehagelige udslip af mad eller eventuel fastbrænding i bunden, der er typiske for disse tilberedninger. Brug denne funktion, når maden har været bragt i kog.
	Smeltning	Identificér et varmeniveau, der er egnet til at opløse følsomme produkter langsomt, uden at det går ud over deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).
	6 th Sense	Bringer vandet i kog og sænker automatisk varmen til et niveau, der holder det i kog, til madvaren tilsættes. Der lyder et akustisk signal, når vandet når kogepunktet og man kan tilsætte ingredienserne (f.eks. krydderier, pasta, ris, grøntsager, kød og fisk, som skal koge), men også hjemmelavet konserves eller tilbehør, som skal steriliseres.
	Flexi Cook	Funktion, der kombinerer de to kogezone, så du kan bruge rektangulære og ovale beholdere eller riste. Til grilning af store madvarer (fisk, grillspyd, grøntsage, bøf, medisterpølse). Til tilberedning i gryde/fissegryde/pande af f.eks. rullesteg, hl fisk, generelt dampet eller i sovs.

TILBEREDNINGSTABEL

MAD KATEGORIER	RETTER ELLER TILBEREDNINGSTYPE	EFFEKTINDSTILLING OG TILBEREDNINGSFORLØB			
		FØRSTE FASE	EFFEKTNIVEAU	ANDEN FASE	EFFEKTNIVEAU
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster – 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7 – 8
	Tørret pasta	Opvarmning af vand	Booster – 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7 – 8
	Kogte ris	Opvarmning af vand	Booster – 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	5 – 6
	Risotto	Sautering og ristning	7 – 8	Kogning	4 – 5
Grøntsager, bælgfrugter	Kogning	Opvarmning af vand	Booster – 9	Boiling	6 – 7
	Stegt	Opvarmning af olie	9	Stegning	8 – 9
	Sautering	Opvarmning af tilbehør	7 – 8	Kogning	6 – 7
	Ragout/stuvning	Opvarmning af tilbehør	7 – 8	Kogning	3 – 4
	Svitsning	Opvarmning af tilbehør	7 – 8	Bruning af det svitsede	7 – 8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7 – 8	Kogning	3 – 4
	Grillstegning	Opvarmning af tilbehør	7 – 8	Grilning på begge sider	7 – 8
	Bruning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7 – 8	Kogning	4 – 5
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7 – 8	Kogning	3 – 4
Fisk	Grillstegning	Opvarmning af tilbehør	7 – 8	Kogning	7 – 8
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7 – 8	Kogning	3 – 4
	Stegning	Opvarmning af olie eller fedtstof	8 – 9	Stegning	7 – 8
Æg	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Kogning	6 – 7
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Kogning	5 – 6
	Hårdkogt æg	Opvarmning af vand	Booster – 9	Kogning	5 – 6
	Pandekage	Podgrzewanie patelni z masłem	6	Kogning	6 – 7
Sovs	Tomatsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6 – 7	Kogning	3 – 4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6 – 7	Kogning	3 – 4
	Bechamelsovs	Tilberedning af basis (smelte smør og tilsætte mel)	5 – 6	Bringe i let kog	3 – 4
Dessert, creme	Kagecreme	Bringe mælk i kog	4 – 5	Holde i let kog	4 – 5
	Budding	Bringe mælk i kog	4 – 5	Holde i let kog	2 – 3
	Ris med mælk	Opvarm mælken	5 – 6	Kogning	2 – 3

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

Vigtigt:

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
- Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

FEJLFINDING

Før du kontakter kundeservice, skal du se i fejlfindingsoversigten for at fastslå problemet.

- Læs og følg instruktionerne fra afsnittet "Daglig brug".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.

- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket tages ud af stikkontakten.

Hvis fejlen stadig ikke er afhjulpet, kontaktes den nærmeste Service.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	FEJLELMERING
Kogesektionen slukker, og efter 10 sekunder høres et lydsignal hver 30 sekund.	Permanent tryk på betjeningszonen.	Vand eller køkkenredskaber på betjeningszonen.	Rengør betjeningszonen.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

LYDE UNDER BRUG

Kogesektioner kan producere støj under normal brug. Under fasen hvor kogesektionen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte

grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn). Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

KUNDESERVICE

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance.

FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

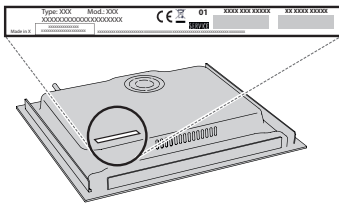
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Ring til det nummer, der står i garantihæftet, eller følg anvisningerne på websitet www.whirlpool.eu, for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- Servicenummeret (nummeret står efter ordet Service på typepladen). Servicenummeret står også i garantibeviset;



- Din fulde adresse.
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).