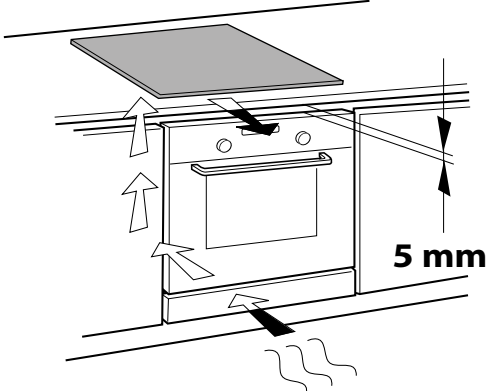
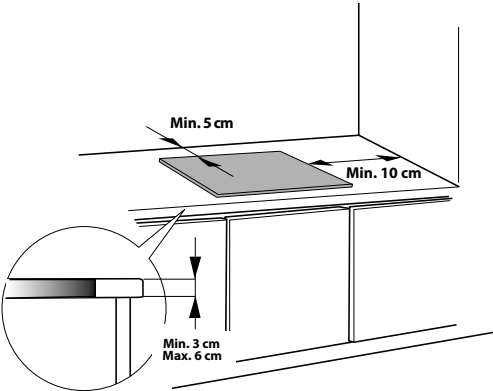
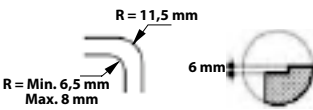
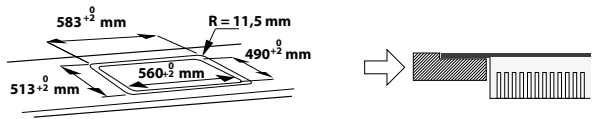
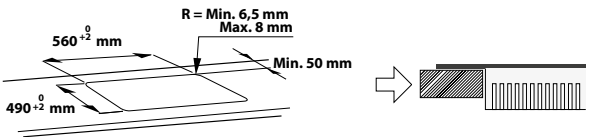
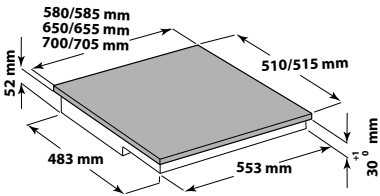
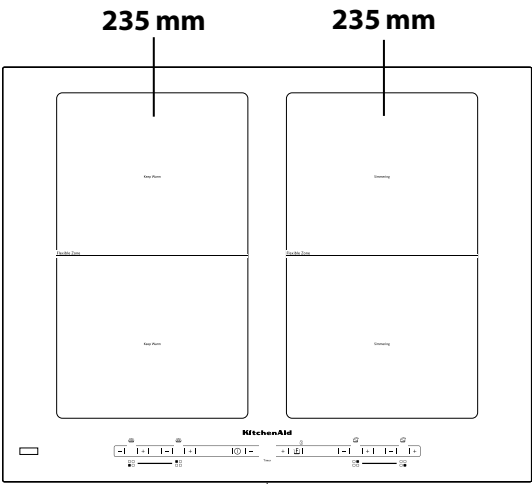


Bruksanvisning

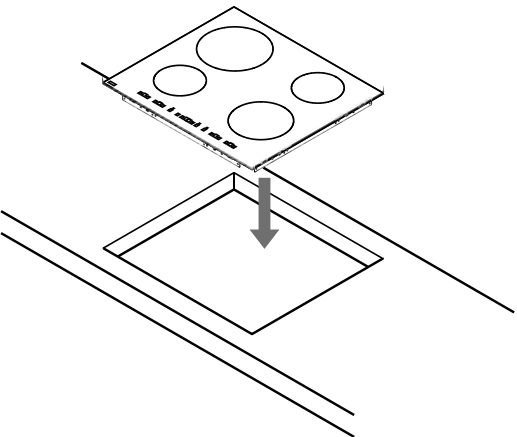
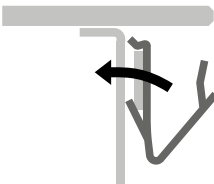
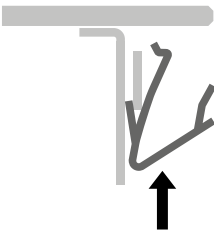
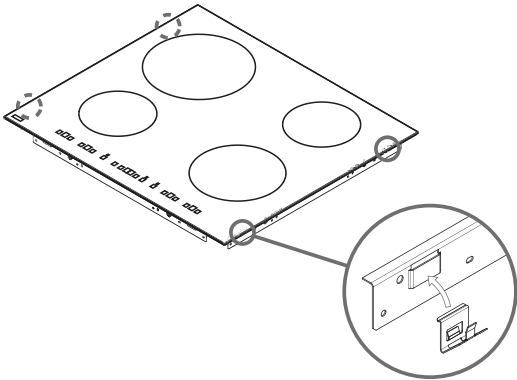
KitchenAid

Monteringsritningar	4
Viktiga säkerhetsföreskrifter	6
Miljöskyddsråd	9
Försäkran om ekodesign	9
Före användning	9
Användning av gamla kastruller	10
Rekommenderad diameter på kastrullens botten	10
Installation	10
Elektrisk anslutning	11
Bruksanvisning	12
Rengöring	16
Felsökning	16
Ljud från spishällen	16
Kundservice	17
Effekttabell	18
Tabell över funktioner	19

Monteringsritningar



Monteringsritningar



VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsmeddelanden som ska läsas och alltid följas.



Detta är farosymbolen för säkerheten och varnar om möjliga risker för användaren och andra personer.

Alla säkerhetsmeddelanden är markerade med denna symbol och följande text:



FARA

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



VARNING

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

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

Se till att följa nedanstående anvisningar:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- Apparaten ska alltid kopplas bort från elnätet innan installationsarbete utförs.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera inte och byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Apparaten måste vara ansluten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att en apparat som är inbyggd i ett köksskåp ska kunna anslutas till elnätet.

- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att en allpolig brytare med minst 3 mm kontaktavstånd används.
 - Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
 - Dra inte i apparatens nätkabel.
 - När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
 - Denna produkt är endast avsedd för att laga mat för hushållsbruk. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
 - Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Det är viktigt att inte vidröra värmeelementen. Barn (0–8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
 - Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
 - Rör inte vid apparatens värmeelement under och efter användning. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller annat brännbart material tills alla komponenter har svalnat helt.
 - Lägg aldrig lättantändligt material på eller i närheten av apparaten.
 - Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var uppmärksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
 - En skiljepanel (medföljer inte) ska installeras i utrymmet under apparaten.
 - Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar (gäller endast för apparater med glasyta).
 - Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
 - Lämna inte spishällen utan uppsikt vid upphettning av fett eller olja eftersom det kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** att släcka brand med vatten. Stäng istället av apparaten och täck lågorna med ett lock eller en brandfilt.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på kokytorna.

- Använd inte ångtvätt.
- Föremål av metall, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Efter användning, stäng av spishällen med kontrollknappen och lita inte på kastrulldetektorn (bara för apparater med glasyta).

Kassering av gamla hushållsapparater

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

Miljöskyddsråd

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen (). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och lämna in det enligt de lokala bestämmelserna om avfallshantering.

Bortskaffande av apparaten

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

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

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

Tips för att spara energi

Följ nedanstående anvisningar för optimalt resultat:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Om möjligt, använd lock vid matlagning.
- Tillaga grönsaker, potatis och liknande med en liten mängd vatten för att reducera koktiderna.
- Använd en tryckkokare för att spara ännu mer elektricitet och tid (förutom vid användning av funktionen "SENSOR").
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

Försäkran om ekodesign

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

Före användning

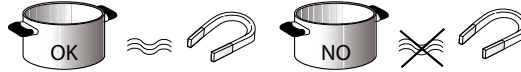
VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUKTIONSSYSTEM" (se bilden intill). Innan du sätter på hällen, ställ kastrullen på önskad kokzon.



Användning av gamla kastruller

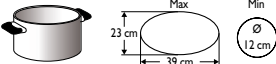
För att kontrollera om kastrullen går att använda kan du använda en magnet: kastrullen fungerar inte om den inte är magnetisk.

- Se till att botten på kastrullen är slät eftersom den annars kan repa spishällens glaskeramiska yta. Kontrollera kokkärlen.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Det kan skada apparaten.



Rekommenderad diameter på kastrullens botten



 Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.
Flexibel kokzon			

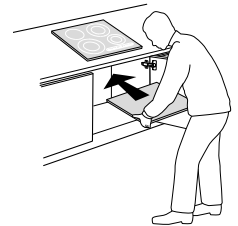
VIKTIGT: För korrekt diameter på kastrullens botten vid användning av funktionen SENSOR: se kapitlet: "SENSOR-funktionen".

När adapterplattor (medföljer inte) används eller om en kastrull är tom kommer den inre temperaturen i systemet att överstiga den fastställda gränsen, vilket resulterar i att effektuttaget stängs av. Detta inträffar för att skydda de inre komponenterna från överbelastning.

Vi råder till att stänga av spishällen och tillåta att kokzonen svalnar automatiskt tills lamporna på kontrollpanelen släcks.

Installation

Packa upp spishällen och kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta återförsäljaren eller kundservice om du är osäker.

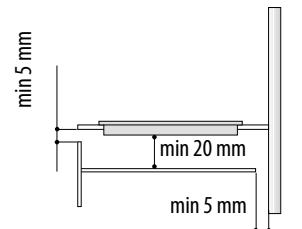


FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET



VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
 - Den undre delen av produkten får inte vara tillgänglig efter installation.
 - Om det finns en ugn under spishällen ska inte skiljepanelen installeras.
-
- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder ska överensstämma med måtten som anges på 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 sågspån och damm.
 - Vid installation av ugn under spishällen, se till att ugnen har ett kylsystem.
 - Installera inte spishällen över en diskmaskin eller en tvättmaskin, då deras elektronikkretsar kan skadas av ånga och fukt.



Elektrisk anslutning



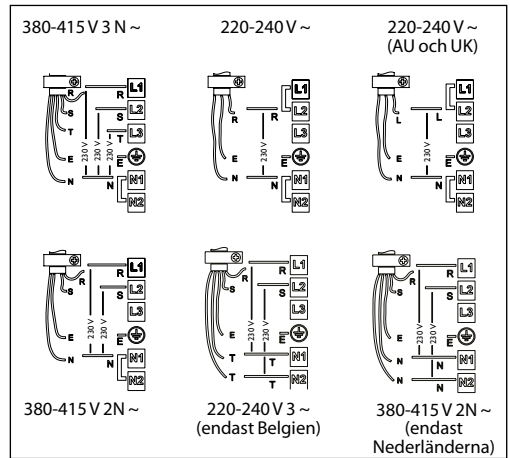
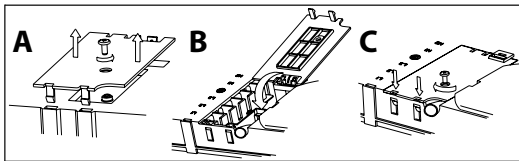
VARNING

- Frånskilj apparaten från elnätet.
- Spishällen måste installeras av en behörig servicetekniker som har kunskap om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.
- Tillverkaren frånsäger 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 förlängningsladdar.

Anslutning till kopplingsplinten

Använd en H05RR-F- eller H05V2V2-F-kabel för den elektriska anslutningen enligt tabellen nedan.

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



Viktigt:

- Baserat på kopplingsschemat (se bilden) ska man antingen behålla eller ta bort metallbyglarna mellan skruvarna på kopplingsplinten L1-L2 och N1-N2.
- Se anslutningsanvisningarna för kabeln om en kabel medföljer.
- Kontrollera att alla sex skruvar på kopplingsplinten är åtdragna när kablarna har anslutits.

Exempel: med bygel (vänster) och utan bygel (höger). Se kopplingsschemat för detaljer (byglarna kan vara mellan L1-L2 och mellan N1-N2).

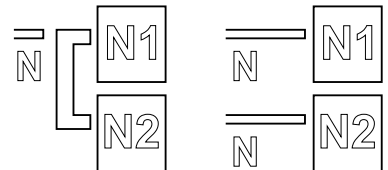
Anslut den gul-gröna jordledningen till uttaget med symbolen .

Den här ledningen ska vara längre än de andra.

1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. För in nätkabeln i kabelklämma och anslut ledningarna till kopplingsplinten i enlighet med kopplingsschemat som är placerat nära plinten.
3. Säkra nätkabeln med kabelklämma.
4. Stäng locket (C) och skruva fast det i kopplingsplinten med den borttagna skruven.

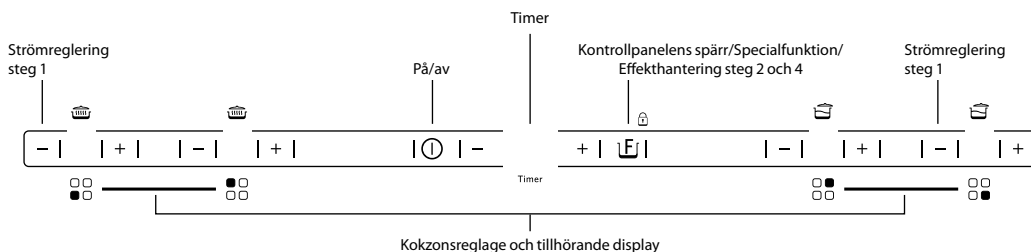
Varje gång strömmen ansluts utför spishällen en automatisk kontroll som tar några sekunder.

Om spishällen redan är försedd med nätkabel, följ instruktionerna på denna. Anslut apparaten till elnätet med en flerpoleig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.



BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

Kontrollpanelen är utrustad med fyra touchknappar: för att använda dem räcker det att trycka på symbolen (ett lätt tryck räcker).



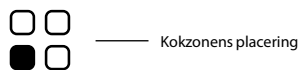
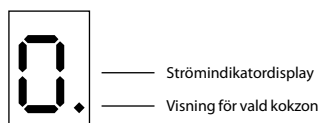
Slå på/stänga av spishällen

Slå på spishällen genom att trycka in knappen  i cirka 2 sekunder tills kokzonsdisplayen tänds. Tryck in samma knapp tills displayen släcks för att stänga av spishällen.

Alla kokzoner är avstängda. Om spishällen har använts kommer restvärmeindikatorn "H" att förbli tänd tills kokzonerna har svalnat.

Om ingen funktion väljs inom 10 sekunder efter att spishällen slås på så stängs den av automatiskt.

Sätta på och justera kokzoner



Placera kastrullen på kokzonen, slå på spishällen och aktivera önskad kokzon genom att trycka på knappen "+" som motsvarar kokzonen. "0" visas på displayen. Du kan ställa in effektnivån på min. 0 och max. 9 eller välja funktionen booster ("P") om den finns tillgänglig. Tryck på "+" för att öka effektnivån. Tryck på "-" för att minska effektnivån.

Stänga av kokzonerna

Stäng av kokzonen genom att trycka in knapparna "+" och "-" som motsvarar kokzonen i mer än 3 sekunder.

Kokzonen stängs då av och, om kokzonen fortfarande är varm, visas bokstaven "H" på displayen.

Kontrollpanellås

Använd den här funktionen för att spärra reglagen och förhindra oavsiktlig aktivering. För att aktivera kontrollpanellåset, sätt på spishällen och tryck in timerknappen i tre sekunder. En ljudsignal avges och en kontrollampa nära knapplåssymbolen tänds. Alla funktioner på kontrollpanelen är låsta utom avstängningsfunktionen. Upprepa proceduren för att avaktivera kontrollpanellåset. Indikatorn släcks och spishällen kan användas igen.

Kontrollpanellåset kan aktiveras eller avaktiveras oavsiktligt om vatten, utspillda vätskor eller andra föremål hamnar på knappen under symbolen.

Bruksanvisning

Timer



Du kan använda timern för att ställa in en koktid på max 99 minuter (1 timme och 39 minuter) för alla kokzoner.

Välj kokzonen som du vill ställa in timern för och tryck på timerknappen. En ljudsignal avges när funktionen väljs (se bilden). På displayen visas "00" och kontrollampan tänds. Välj önskad tid genom att trycka in och hålla kvar knapparna "+" eller "-" på skjutreglaget. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt. Tryck in timerknappen i minst 3 sekunder för att avaktivera timern.

Upprepa proceduren för att ställa in timern för en annan kokzon. Timerdisplayen visar alltid timern för den valda kokzonen eller den kortaste tiden.

Ändra eller avaktivera timern genom att trycka in knappen för val av kokzon för motsvarande timer.

Varningar på kontrollpanelen.

Specialfunktioner (finns på vissa modeller)

Specialfunktioner finns på vissa modeller:

Multifunktion - Flerfunktionsknapp

Gör det möjligt att välja en funktion som småkoka, smälta, varmhållning, för en specifik kokzon.

Efter att ha valt kokzonen, tryck på knappen . Kontrollampan intill specialfunktionens symboler vid varje kokzon anger den automatiska funktionen som valts. Tryck flera gånger på knappen  för att ställa in önskad funktion.

Sjudning

Tryck på knappen  efter uppkokning för att automatiskt ställa in rätt effektnivå för sjudning. "A" visas på displayen: indikatorn tänds. Avaktivera funktionen genom att trycka på knappen .

Varmhållning

Funktionen finner en effektnivå som gör det möjligt att varmhålla maträtter. Ställ kastrullen/tillbehöret på önskad kokzon, slå på spishällen och välj kokzonen. Tryck flera gånger på knappen  för att välja önskad funktion. För att avaktivera funktionen behöver du bara trycka på  på justeringslisten.

 Hällen är utrustad med en restvärmeindikator för varje kokzon. Indikatorerna varnar användaren när kokzonerna är varma. Om displayen visar H är kokzonen fortfarande het. Om restvärmeindikatorn för en kokzon är tänd kan du använda kokzonen för att exempelvis varmhålla mat eller smälta smör. När kokzonen har svalnat släcks displayen.

Indikator för felaktigt placerad eller ingen kastrull.

 Meddelandet "ingen kastrull" visas på displayen (se figuren) om kastrullen inte är av lämplig typ,  inte är korrekt placerad eller inte har lämpliga mått. Om ingen kastrull detekteras inom 60 sekunder stängs spishällen av.

Snabbkokning (booster)

Funktionen finns på vissa kokzoner och gör det möjligt att utnyttja spishällens maximala effekt (t.ex. för att snabbt koka upp vatten).

För att aktivera funktionen, tryck på knappen "+" tills "P" visas på displayen. När booster-funktionen har använts i 10 minuter ställer apparaten automatiskt in kokzonen på nivå 9.

Strömreglering (finns på vissa modeller)

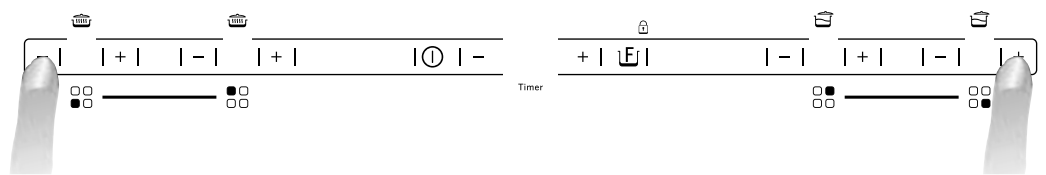
Tack vare effektregeringsfunktionen kan användaren ställa in spishällens maximala effekt, om så önskas. Inställningen kan ändras när som helst och sparas fram till nästa ändring. Genom att ställa in den maximala effektnivån justerar spishällen automatiskt fördelningen till de olika kokzonerna så att denna effektgräns inte överskrids. Denna funktion har även fördelen att kunna hantera alla kokzoner samtidigt utan risk för överbelastning. 4 maximala effektnivåer finns och visas på displayen: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW anses vara spishällens maximala effekt). När spishällen inhandlas är den inställd på maximal effekt. När spishällen ansluts till eluttaget går det att, inom 60 sekunder, ställa in erforderlig effektnivå enligt följande punkter:

Steg	Kontrollpanel	Display
1	— Tryck in båda strömregleringsknapparna (steg 1) i 3 sekunder	
2	Tryck på strömregleringsknappen (steg 2) för att bekräfta föregående steg	Displayen visar PL
3	 Tryck för att ställa in önskad nivå från de tillgängliga alternativen	Ljuset tänds tillsammans med funktionsljusen för de olika kokzonerna
4	Tryck på strömregleringsknappen (steg 4) för att bekräfta föregående steg	Displayen visar inställd nivå som blinkar i ungefär 2 sekunder. Därefter avger spishällen en ljudsignal och stängs sedan av. Den är redo för användning

I händelse av ett fel när effekten ställs in visas symbolen **EE** i mitten och en ljudsignal avges i cirka 5 sekunder. I detta fall, upprepa konfigurationsproceduren från början. Kontakta kundservice om felet inträffar igen. Om användaren försöker öka effektnivån när maximal effektnivå redan är inställd blinkar effektnivån för kokzonen två gånger och en ljudsignal hörs. För att höja kokzonens effektnivå måste först effektnivån för en eller flera andra aktiva kokzoner minskas manuellt.

Aktivera/avaktivera ljudsignalen

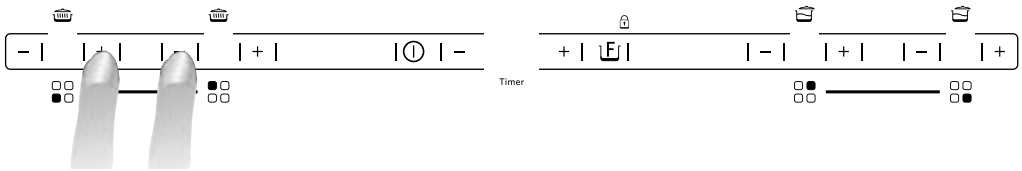
När spishällen har slagits på ska du samtidigt trycka in "—" för den första kokzonen och knappen längst ut till höger i minst fem sekunder (i enlighet med bilden nedan).



Flexibel kokzon

Med den här funktionen kan du använda kokzonen som två separata kokzoner eller som en extra stor kombinerad kokzon.

Den stora kokzonen kan användas för rektangulära eller ovala kastruller (med maximal bottenvidd på 38x23 cm) eller flera standardkastruller samtidigt. Aktivera funktionen genom att först slå på spishällen och sedan trycka på de två kokzonernas knappar som visas på bilden nedan. På displayerna för de två kokzonerna visas nivån "0". Båda punkterna intill nivåsiffran är tända för att ange att den flexibla kokzonen är aktiverad.



Ändra effektnivån (1-9 eller P) genom att trycka på knapparna "-/+ ". För att stänga av den flexibla kokzonsfunktionen, tryck samtidigt in de två kokzonernas knappar.

Stäng av kokzonerna helt genom att trycka in en av kokzonsknapparna i 3 sekunder.

i Meddelandet "ingen kastrull"  visas på displayen för den kokzon som inte känner av någon kastrull (på grund av att kastrullen saknas, är felplacerad eller inte är lämplig för induktionshällar). Meddelandet fortsätter att visas i 60 sekunder: Under tiden kan du placera nya kastruller eller flytta kastrullerna inom den flexibla kokzonens område.

Efter 60 sekunder, om ingen kastrull placerats på kokzonen, slutar systemet att "leta efter" kastruller och symbolen fortsätter att synas på displayen för att visa att kokzonen är avstängd.

Tryck på en av de två knapparna för att aktivera flexicook igen .

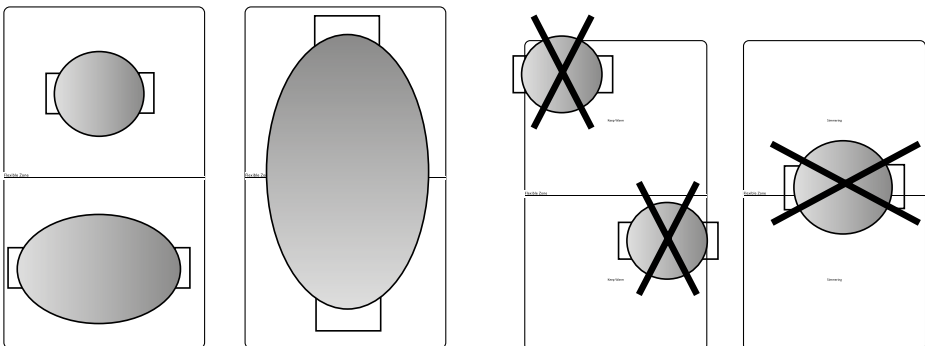
Den flexibla kokzonsfunktionen kan även känna av när en kastrull flyttas från en kokzon till en annan inom det flexibla kokzonsområdet och behåller samma effektnivå som för kokzonen som kastrullen tidigare var på (se exemplet på bilden nedan: när en kastrull flyttas från den främre kokzonen till den bakre kokzonen visas effektnivån på displayen för den kokzon där kastrullen har placerats).

Det är även möjligt att använda en flexibel kokzon som två skilda kokzoner, genom att använda den enskilda kokzonens knapp. Ställ kastrullen i mitten av den enskilda kokzonen och ställ in effektnivån med justeringslisten.

i Viktigt: Försäkra dig om att kastrullerna placeras i mitten av kokzonen så att de täcker de enskilda kokzonernas mitt.

Med stora kastruller eller ovala, rektangulära och långa pannor ska man noga se till att placera pannorna centrerade på kokzonen.

Exempel på korrekt och felaktig placering av kastruller:



Rengöring



VARNING

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

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar eller stålull. Användning av slipande produkter kan med tiden förstöra glaset.

- Rengör spisen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker eller mat med hög sockerhalt skadar spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk duk, hushållspapper eller rengöringsprodukter som passar för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).

Felsökning

- Läs och följ anvisningarna i avsnittet "Bruksanvisning".
- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.
- Om spishällen inte går att stänga av efter användning ska du koppla bort den från eluttaget.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska delarnas interna temperatur är för hög	Vänta tills hällen har kallnat innan den används igen
F42 eller F43	Felaktig spänning	Sensorn känner av att nätspänningen inte överensstämmer med apparatens spänning	Koppla bort spishällen från eluttaget och kontrollera elanslutningen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontakta kundservice och uppge felkoden.		

Ljud från spishällen

Induktionshällar kan avge visslande eller knäppande ljud under normal användning. De kommer i själva verket från kastrullerna och stekpannorna och beror på deras botten (exempelvis botten som är tillverkad av flera lager material eller ojämn botten). Ljuden varierar beroende på vilka kastruller och stekpannor som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

Dessutom är spishällen försedd med ett inre kylsystem som kontrollerar temperaturen på de elektroniska delarna. Följaktligen kan man höra ljudet av kylfläkten under användning och flera minuter efter att spishällen har stängts av. Detta är normalt och nödvändigt för att apparaten ska fungera korrekt.

Kundservice

Innan du kontaktar kundservice

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

Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta närmaste kundservice.

Uppge alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av produkt och exakt modell.
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta). Servicenumret anges även i garantihäftet.
- Din fullständiga adress.
- telefon- och riktnummer.

SERVICE 0000 000 00000



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

Effekttabell

Effektnivå		Typ av tillagning	Använd nivå (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	Friter - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	7-8	Bryna - fräsa - koka - grilla	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (kortvarigt, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - ånga - fräsa - grilla	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (i medellång tid, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
Medeleffekt	4-5	Koka - ånga - bryna - grilla	Perfekt för att stuva, hålla rätter småkokande, tillaga (långvarigt). Fräsa ihop pasta med såsen
	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 recept som ska koka länge (mindre än tre liter i volym: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vi, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina små mängder livsmedel eller bara hålla varmrätter varma (t.ex. såser, soppa, minestrone)
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
AV	Nolleffekt	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med ett "H")

OBS!

Vid tillagning av rätter som kräver perfekt värmefördelning (t.ex. pannkakor) på den dubbla 28 cm kokzonen (där sådan finns), använd stekpannor som inte är större än 24 cm i diameter. För värmekänslig tillagning (t.ex. för att smälta choklad eller smör) ska man använda de mindre singelkokzonerna.

Tabell över funktioner

Funktion		Beskrivning av automatisk funktion
	Simning	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en maträtt småkoka under längre perioder. Perfekt för att koka köttfärssås, tomatsås, soppa, minestrone-soppa, och håller en kontrollerad konstant temperatur; Passar även för vattenbad (krämer) och för att återuppliva redan tillagade maträtter. Förhindrar att maten kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, vilket är vanligt vid denna typ av recept. Använd denna funktion efter det att maträtten kokat upp.
	Varmhållning	Funktionen Varmhållning finner en effektnivå som gör det möjligt att varmhålla maträtter.
	Flexibel kokzon	Denna funktion kombinerar två kokzoner och gör det möjligt att använda rektangulära och ovala grytor och grillpannor över en extra stor kokyta. 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.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Tryckt i Italien

05/16



400010839700

