


# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Dessa instruktioner ska även finnas tillgängliga på webbsidan: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG**

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.

 Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsmeddelanden har farosymbolen och följande ord i sin absoluta närhet:

 **FARA**

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

 **VARNING**

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

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att du använder en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Denna apparat och dess åtkomliga delar hettas upp under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. 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, kan använda apparaten under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av apparaten.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
- Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock (endast för modeller med glasyta).
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.

- Tillagning utan uppsyn med fett och olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG att släcka sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck över eldslågan med ett lock eller en brandfilt. Brandfara: förvara inte saker på tillagningsytan.
- Använd inte ångtvättar.
- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och kastrullock skall inte placeras på spishällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lite inte blint på kastrullavkännaren (endast för induktionsmodeller).

## MILJÖSKYDDSRÅD

### Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

### Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2012/19/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

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

### Tips för att spara energi

För att få bästa resultat, rekommenderar vi följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt.
- Med en tryckkokare kan du spara ännu mer elektricitet och tid.
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Denna apparat är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EEG med ändringar) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.
- Denna apparat uppfyller kraven i den europeiska ekodesignförfordningen nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden en 60350-2.

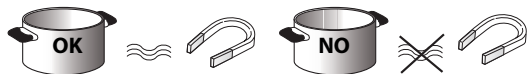
## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



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

Även om passande kastruller används, kan kokzonerna inte användas vid temperaturer under 10 °C.









## GAMLA KASTRULLER



Du kan kontrollera om kokkärlat går att använda på induktionshällen med en magnet: Om kokkärlets undersida inte är magnetisk kan det inte användas.

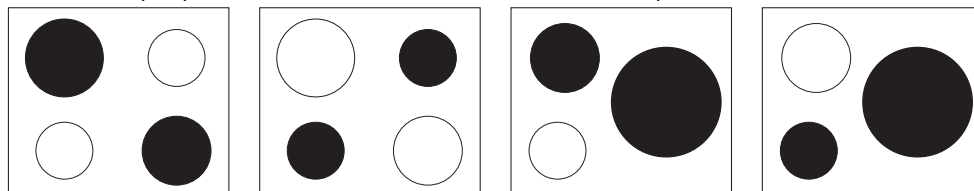
- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

## REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN

 Ø 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.

## REKOMMENDERAD PLACERING AV KOKKÄRL

Placera kokkärlen på följande sätt för bästa resultat om du använder två kokkärl samtidigt:



## EFFEKTTEBELL

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
	9-7	Fritera - koka Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter)
	7-5	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärmning
Medeleffekt	Koka - ånga - bryna - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (för längre period).
	4-3	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. Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	2-1	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop risotto Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel eller för att varmhålla varmrätter (t ex såser, soppor, minestrinesoppor)
		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion)
OFF	Nolleffekt	Avställningsyta Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H)

### ANMÄRKNING:

Då du skall tillaga snabba rätter som kräver perfekt värmefördelning (till exempel pannkakor) på den dubbla kokzonen 28 cm (där sådan finns) rekommenderar vi att du använder ett järn som inte är större än 24 cm i diameter. Vid försiktig tillagning, t ex för att smälta choklad eller smör, rekommenderar vi att du använder enkelzon med mindre diameter.

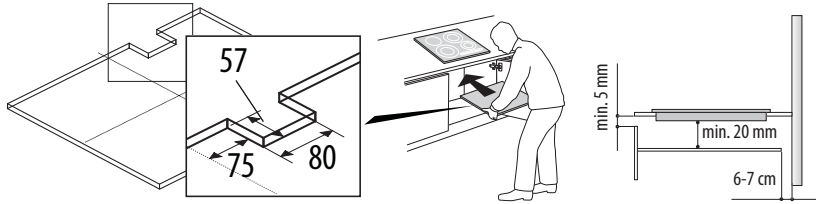
## MONTERING

Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst. Se bilderna på sidan 2 för storlek på inbyggnadshålet och för installeringsinstruktioner.

### ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

#### ! VARNING

- Installera en skiljepanel under spishällen.
- Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.
- Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.

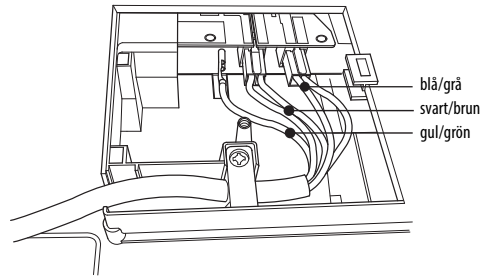
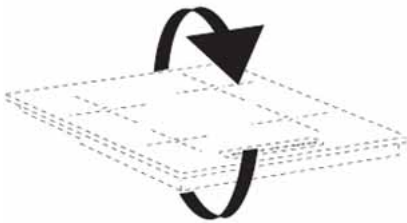


- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken (min. 5 mm).
- Om en ugn skall installeras under spishällen, försäkra dig om att den är utrustad med kylsystem.
- Installera inte spishällen nära en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna skadas genom exponering för ånga eller fukt.
- Om den skall installeras i jämnhöjd med arbetsbänken, ring Kundservice för att beställa skruvsetet för montering 4801 211 00112.
- För att ta loss bänken, använd en skruvmejsel (medföljer ej) och tryck på sidofjädrarna på apparatens nedre sida.

## ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

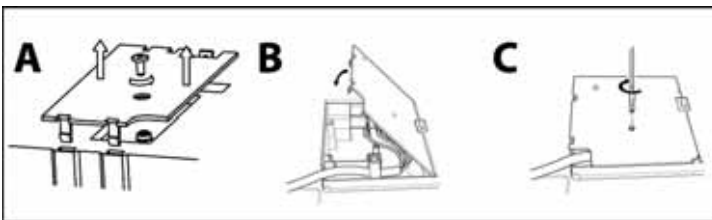
#### ! VARNING

- Skilj apparaten från elnätet.
- Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om aktuella säkerhets- och installationsbestämmelser.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.
- Elnäddens måste vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ut ur bänkskivan.
- Kontrollera att spänningen som anges på typskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.

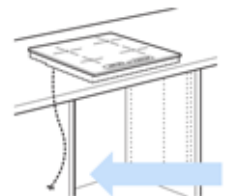


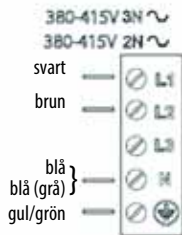
1. Lossa skruven och ta bort kopplingsplintens lock (A). För in locket i kopplingsplintens gångjärn (B).
2. För in elsladden i klämman och anslut ledningarna till kopplingsplinten i enlighet med kopplingschemat som är placerat nära plinten.
3. Säkra elsladden med kabelklämman.
4. Stäng locket (C) och skruva fast det i kopplingsplinten med skruven.

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



Anslutning till elnät

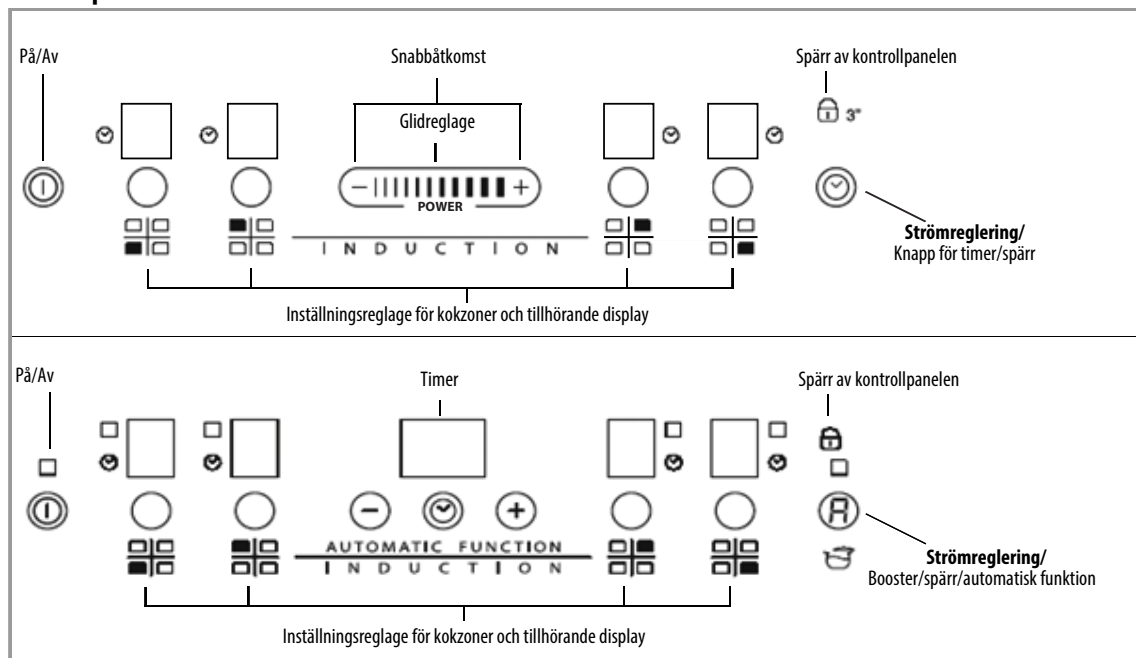





## BRUKSANVISNING

### Beskrivning av kontrollpanelen

#### Kontrollpanel



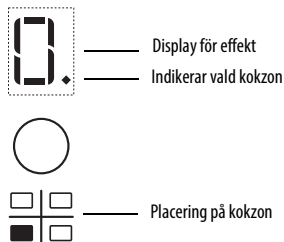
#### Att slå på/stänga av spishällen

Tryck på knappen  under cirka 2 sekunder tills kokzonernas displayer tänds. För att stänga av trycker du på samma knapp tills displayerna slocknar. Alla kokzoner stängs då av.

Om spishällen har använts kommer restvärmevakten "H" förbli tänd tills kokzonerna kylts av.

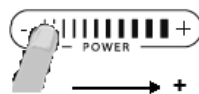
Om ingen funktion väljs inom 10 sekunder efter att spishällen slås på, stängs den av automatiskt.

## Aktivering och reglering av kokzoner

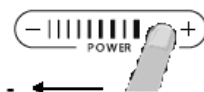


Glidreglagetets funktion

Höja effektnivån



Sänka effektnivån



Placera kokkärl på matlagningssonen, tryck på strömbrytaren och aktivera önskad zon genom att trycka på motsvarande runda knapp. Siffran "0" visas på displayen. Om hällen är utrustad med reglage kan det användas för att ställa in önskad temperaturnivå från 0 till 9, eller eventuell boostnivå "P". För att höja effektnivån, dra flera gånger med fingret över glidreglaget från höger till vänster och för att sänka effektnivån, dra med fingret i motsatt riktning. Som alternativ kan snabbåtkomstknapparna "+" och "-" användas.

### Stänga av kokzoner

För att stänga av kokzonen, håll motsvarande knapp intryckt i mer än 3 sekunder.

Kokzonen stängs av. Om kokzonen fortfarande är varm visas bokstaven "H" i kokzonens display.

### Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag. För att aktivera kontrollpanelens spärr, slå på spisen och tryck in spärrknappen under tre sekunder. När spärren aktiveras hörs en ljudsignal och en lampa tänds bredvid låssymbolen. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärr, repetera aktiveringsförfarandet. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.

Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningssätska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av knappspärr ske.

### Timer



Timern kan användas för att ställa in koktiden för samtliga kokzoner. Längsta inställbara tid är 99 minuter (1 timme och 39 minuter).

Välj matlagningsszon som ska användas med timern och tryck på timern (se bild). En ljudsignal avges. Displayen visar "00" och lysdiodssymbolen tänds.

Det går att minska och öka timervärdet genom att hålla glidreglagets knappar "+" och "-" intryckta. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt. För att stänga av timern, håll timerknappen intryckt i minst 3 sekunder:

För att ställa in timern på en annan kokzon, följ anvisningarna i punkterna ovan. Timerdisplayen visar alltid timern för den valda kokzonen eller timern med den kortaste inställningen.

För att ändra eller avaktivera timern, tryck på knappen för att välja kokzonen som timern i fråga är knuten till.

## Kontrollpanelens signaler


### Specialfunktioner (finns på vissa modeller)


Vissa modeller är utrustade med specialfunktioner:

#### Automatisk funktion


Funktionen ställer automatiskt in en effektnivå som passar för att bibehålla småkokning. Aktivera denna funktion efter att maträtten har kokat upp genom att trycka först på knappen för kokzonen, sedan på knappen .

#### Restvärmevakt.

 Spishällen är försedd med restvärmevakt på varje kokzon. Denna signal visar vilka zoner som fortfarande är mycket varma.

Om displayen visar , är kokzonen fortfarande varm. Om kokzonen visar denna symbol, kan du till exempel hålla en maträtt varm eller passa på att smälta smör. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

#### Signal för felaktig, eller ingen kastrull.

 Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Vi rekommenderar att flytta kastrullen på spishällen tills du hittar ett läge där spishällen aktiveras. Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

#### Funktion för snabbvärme (booster där denna funktion är tillgänglig)

Funktion som finns på somliga kokzoner och som gör det möjligt att ställa in ett effektlägre högre än den vanliga maximeffekten (t ex för att snabbt kunna koka upp vatten). För att aktivera funktionen, tryck på knappen "+" tills displayen visar "P". Efter 5 minuters användning av booster-effekten, går apparaten automatiskt ned till nivå 9.

## ”Power management” (där denna funktion är tillgänglig)

Tack vare funktionen ”Power management” kan du ställa in spishällens absoluta maximeffekt beroende på dina egna behov.




Denna inställning är möjlig att utföra när som helst, och sparas i minnet till nästa förändring.

Genom att ställa in önskad maximeffekt kommer spishällen att automatiskt regleras över de olika kokzonerna, något som garanterar att du aldrig överstiger den inställda maximeffekten. Du kan dessutom ställa in alla kokzoner samtidigt, men utan risken för överbelastning.

4 maxnivåer för effekt finns tillgängliga och visas på displayen: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW är den maximala effekten för en spishäll)

Spishällen är fabriksinställd till den högsta av dessa effektnivåer

När du har kopplat in apparaten i eluttaget kan du under 60 sekunder ange önskad temperaturnivå genom att följa stegen nedan:

Steg	Kontrollpanel	Display
1	 Tryck i cirka 3 sekunder	
2	Tryck på strömregleringsknappen för att bekräfta föregående steg	Displayen visar 
3	 Tryck för att välja önskad nivå	Lampan tänds tillsammans med redan tända lampor för de olika matlagingszonerna
4	Tryck på strömregleringsknappen för att bekräfta föregående steg	Displayen visar den inställda nivån och blinkar i cirka två sekunder. Därefter avges en ljudsignal. När signalen har tystnat kan hällen användas.

Om ett fel skulle uppstå under inställning av effektnivån, visas symbolen  i mitten, tillsammans med en ljudsignal under 5 sekunder. Då skall du repetera ingreppet från början. Om felet skulle uppstå igen, kontakta Service.

Då du uppnår maximal inställd effekt under vanlig användning och samtidigt försöker att öka effekten, hörs en ljudsignal och kokzonens lampa blinkar två gånger.

Om du behöver högre effekt på just den kokzonen måste du sänka effekten på en eller flera av de andra aktiverade kokzonerna.

## Aktivera/stänga av ljudsignalen (finns inte på modeller med steglöst reglage)

Sätt på hällen och håll ned ”+”-knappen och knappen längst till höger samtidigt under minst tre sekunder (”kontrollpannellås”).



## RENGÖRING

### VARNING

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

OBSERVERA: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramikens yta.

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

## FELSÖKNING

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

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills hällen har kylts av innan du använder den igen.
C83	Felkoden för avstängd håll visas på kontrollpanelen pga ett fel i elkretsen.	Hällen har försetts med för hög spänning.	Hällen kan fortfarande användas, men kontakta Kundservice.
C85	Hällen kan inte värma kokkärlet.	Kokkärlet är inte lämpligt för induktionshällen.	Använd ett lämpligt kokkäril.
F02, F04 eller C84	Spänningen i anslutningen är fel eller ett fel har inträffat i strömförsörjningen.	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med nätspänningen.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera elanslutningen.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och koppla in den igen. Kontakta Kundservice och uppge felkoden om felet kvarstår.		

## OLJUD FRÅN SPISHÄLLEN

När induktionshällarna är på kan det uppstå en del ljud eller vibrationer som beskrivs nedan och som kan uppstå beroende på vilket material kokkärilen är tillverkade av och på maten som tillagas:

- **Kontaktljud:** Den här typen av vibration uppkommer när kokkäril av olika material placeras ovanpå varandra.
- **Klickande ljud vid övergång till låg-medelhög värme:** Det här ljudet hörs vid övergång vid låg till medelhög värme.
- **Rytmsikt klick:** Det här ljudet hörs när du använder flera matlagingszoner och/eller hög kapacitet.
- **Svagt susande ljud:** Det här ljudet är ett resultat av kokkärlet och mängden innehåll.
- **Bakgrundsljud:** Induktionsspisen är utrustad med en fläkt som har till syfte att kyla av spisens elektroniska komponenter. Fläkten hörs medan spisen är på och några minuter efter att den har stängts av. När du höjer eller sänker de aktiverade matlagingszonerna kan också fläktljudet öka eller minska.

Detta är normalt och viktigt för att induktionssystemet ska fungera korrekt och är alltså inte ett tecken på fel eller skador.

## KUNDSERVICE

### Innan du kontaktar Service

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

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

Var beredd att lämna följande information:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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