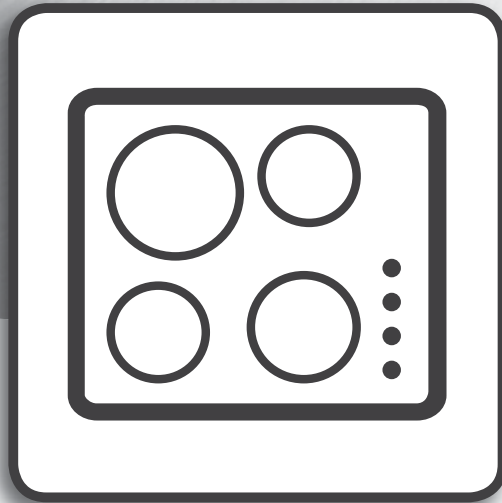


Whirlpool



Käyttöopas



www.whirlpool.eu/register



KÄYTTÖOPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN.
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register.

HAKEMISTO

TERVEYS- JA TURVALLISUUSOPAS..... 3
Turvallisuusohjeet..... 3

KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS 5
Tuotteen kuvaus..... 5
Ohjauspaneeli 5
Lisävarusteet 6
Kuinka laitetta käytetään..... 6
Ensimmäinenkäyttökerta..... 6
Päivittäinen käyttö 6
Toiminnot 7
Erikoistoiminnot 8
Osoittimet..... 9
Paistotaulukko..... 9
Laitteen huolto ja puhdistus..... 10
Vianetsintä 10
Toiminnan aikana syntyvät äänet 10
Tarkastetut reseptit 11
Huoltopalvelu 11

ASENNUSOPAS 12

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

⚠ **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

⚠ **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

⚠ **VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista – tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta sen sijaan laite ja peitä liekit sitten esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Pikkulapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkimen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloille; asiakaskäyttöön hoteleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumiskaava.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta, kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.

⚠ Jos laitetta ei asenneta uunin yläpuolelle, on laitteen alla olevaan tilaan asennettava välipaneeli (ei kuulu toimitukseen).

SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta kun olet märkä tai kun olet paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Asennusta virtajohdon pistokkeen kanssa ei sallita, ellei valmistaja ole varustanut uotetta valmiiksi pistokkeella.

⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

 Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki .

Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) sekä sähkö- ja elektroniikkaromusta vuonna 2013 annetun asetuksen mukaisesti (sellaisena kuin se on muutettu).

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIAANSÄÄSTÖNEUVOJA

Hyödynnä lämmityslevyn jälkilämpöä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän astian käyttäminen tuhlaa energiaa.

Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

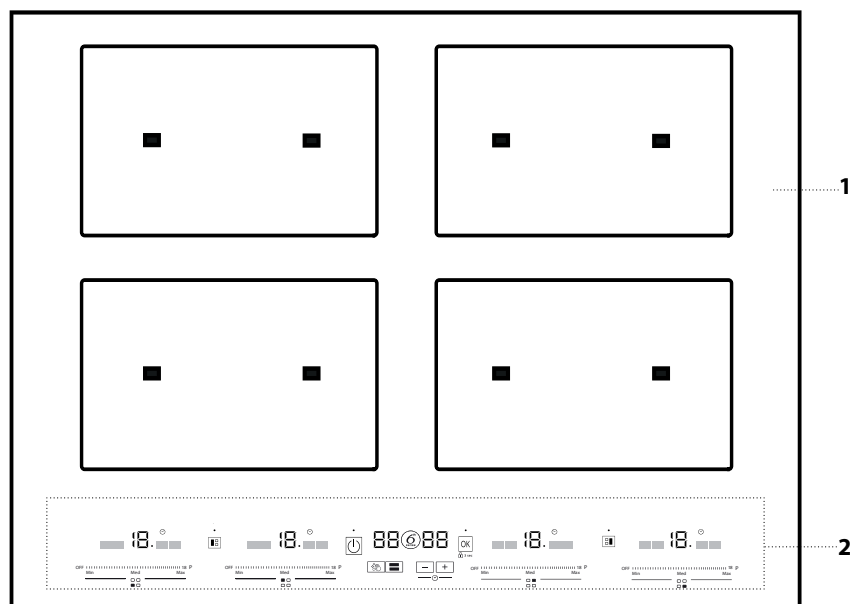
VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

HUOM

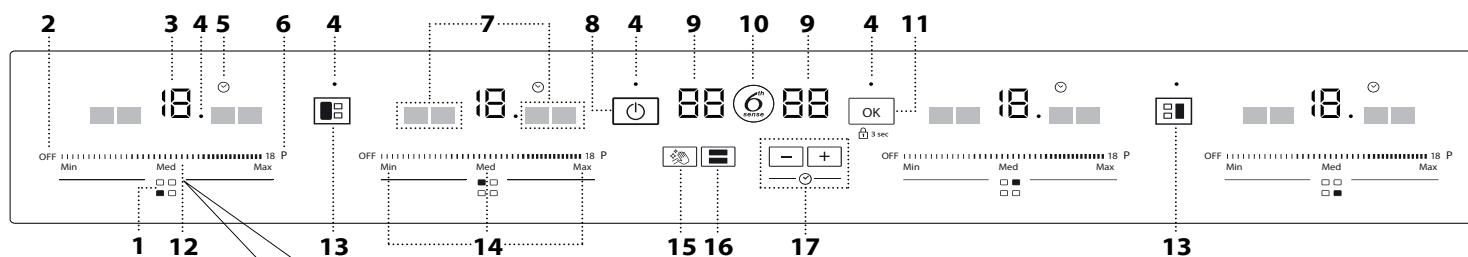
Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita vastaavia lääkinnällisiä laitteita, on noudatettava erityistä varovaisuutta oleskellessaan tämän induktiolieden läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Sähkömagneettinen kenttä saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaaviin laitteisiin. Pyydä lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai kyseisen lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja induktiolieden sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta laitteeseen.

TUOTTEEN KUVAUS

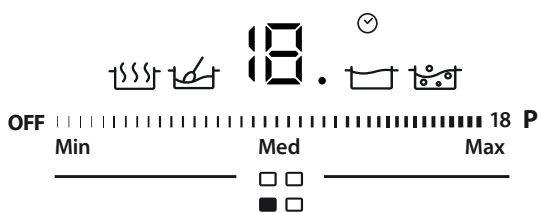


1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



Esimerkki keittoalueesta



1. Keittoalueen tunnistaminen
2. Keittoalueen sammutuspainike
3. Valittu kypsennystaso
4. Merkkivalo - toiminto aktiivinen
5. Ajastimen osoitin
6. Pikakuumennuspainike

7. Erikoistoimintojen osoittimet
8. Virtapainike
9. Aika / toiminnot -osoitin
10. 6th Sense -painike (erikoistoiminnot)
11. OK/ Painikelukituksen painike - 3 sekuntia
12. Liukuvalitsin

13. Pystysuuntaisen muuntuvan alueen painike
14. Esiasetusten ja säätöjen painikkeet
15. Taukopainike
16. Flexi Full painike
17. Ajastin

Tehotaso tulee näkyviin liukuvalitsimen yläpuolelle. Kullakin keittoalueella on eri tehotasoja, tasosta "1" (minimi) tasoon "18" (maksimi). Liukuvalitsimilla voidaan valita myös pikakuumennustoiminto **P**, jonka näytöllä tunnistaa merkinnästä "P".

Keittoalueiden sammuttaminen:

Käytä liukuvalitsimen alussa olevaa "OFF"-painiketta. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisin "H" tulee näkyviin näytölle.



OK 3 sec

OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Jotta liesitasoa ei voida käynnistää vahingossa, paina OK/Lukituspainiketta 3 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyy merkkivalo, joka ilmoittaa lukituksen tapahtuneen. Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta. Ohjauspaneelin lukitus avataan toistamalla lukitusprosessi. Valo sammuu ja liesitason säätimet ovat uudelleen käytettävissä.



TAUKO

Tauko-toiminto keskeyttää liesitason toiminnan noin 10 sekunnin ajaksi. Tänä aikana on mahdollista puhdistaa säätimien ympäristö esiasetuksia muuttamatta. Tämän jälkeen liesitaso palaa toimintaan normaalisti.

TOIMINNOT

MUUNTUVUUS ALUE

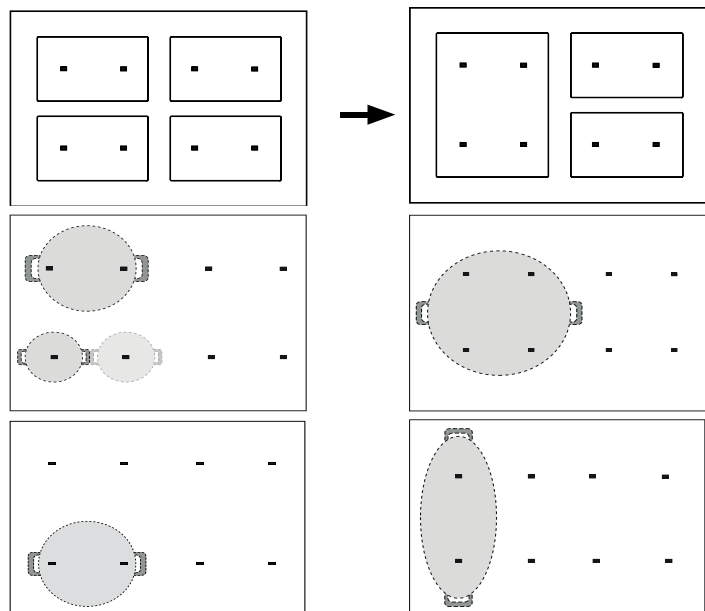
Valitse muuntuvan alueen ("Flexible Area") säädin, jos haluat käyttää kahta keittoaluetta samanaikaisesti. Kumpaakin liukuvalitsinta on mahdollista käyttää samanaikaisesti tehon säätämiseen.

Tämä toiminto sopii ihanteellisesti keittoalueen suurentamiseen, ja sen etuna on keittoastioiden sijoittaminen halutulla tavalla valitun alueen sisäpuolelle. Toiminto sopii ihanteellisesti soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.



PYSTYSUUNTAINEN MUUNTUVUUS ALUE

Tällä toiminnolla käytetään kahta keittoaluetta (vasemmalla ja oikealla) samanaikaisesti.



Muuntuvan keittoaluettoiminnon käynnistäminen:

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina käytetyn muuntuvan keittoaluetypin säädintä (pystysuunta vasen, pystysuunta oikea). Kumpatkin alueet yhdistyvät ja näytöllä näkyy "0".
3. Valitse haluamasi tehotaso liukuvalitsimella.

Muuntuvan keittoaluettoiminnon sammuttaminen:

Paina käytössä olevan muuntuvan keittoalueen säädintä: keittoalueet palaavat toimimaan erillisinä.

Muuntuvan keittoalueen toiminto sammuu myös kun liesitaso sammutetaan kypsennyksen loputtua.



AJASTIN

Ajastimella voidaan valita enintään 99 minuutin kypsennysaika. Ajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle toimien samalla tavalla. Ajastin näyttää aina valitulle alueelle asetetun ajan tai lyhyimmän jäljellä olevan ajan.

Ajastimen käynnistäminen:

1. Käynnistä haluttu keittoalue painamalla mitä tahansa liukuvalitsimen osaa.
2. Aseta haluttu aika $\boxed{+}$ - tai $\boxed{-}$ -säädintä painamalla. Näyttöön tulee "00".

Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja keittoalue sammuu automaattisesti.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. Paina keittoalueen liukuvalitsinta.
2. Haluttua aikaa muutetaan painamalla $\boxed{+}$ - tai $\boxed{-}$ -säädintä.

Ajastimen kytkeminen pois päältä:

Paina samanaikaisesti $\boxed{+}$ - ja $\boxed{-}$ -säädintä, kunnes ajastin kytkeytyy pois päältä.

Parhaat tulokset saadaan peittämällä aina vähintään yksi tai useampi lasipinnassa tai muuntuvan alueen sisäpuolella oleva piste.

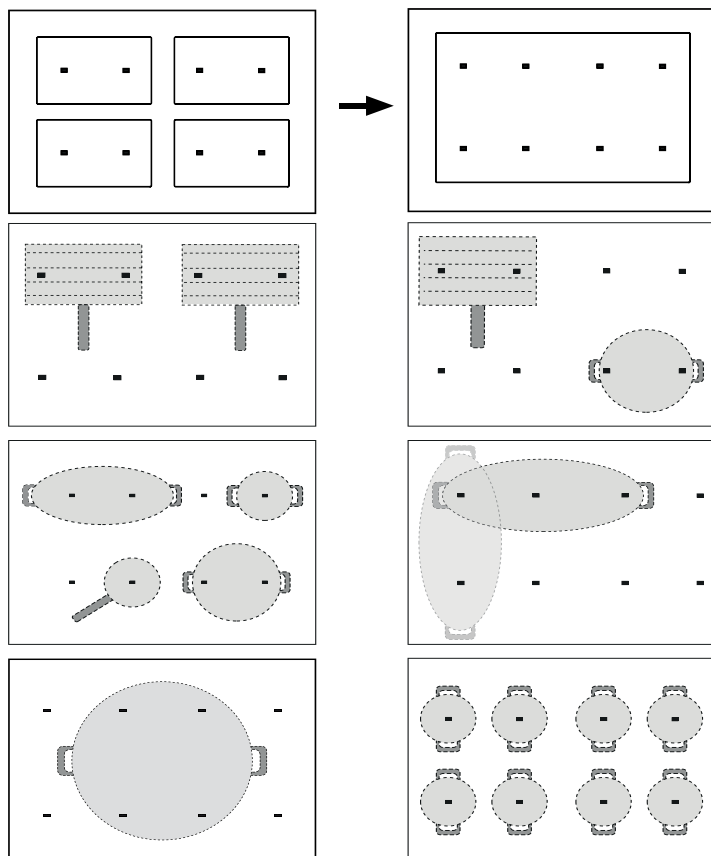


FLEXI FULL -ALUE

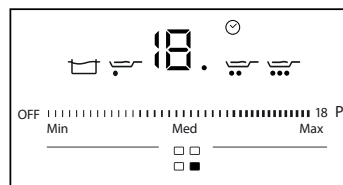
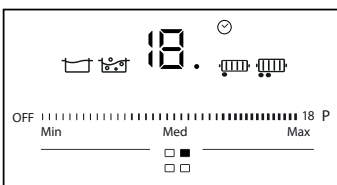
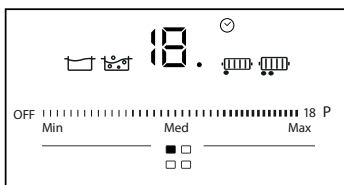
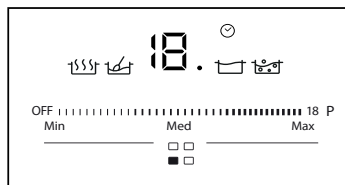
Valitsemalla Flexi Full -alueen, voit käyttää koko liesitason pintaa yhdellä ainoalla tehotasolla.

Kaikkia liukuvalitsimia voidaan käyttää tehon säätämiseen. Tämän toiminnon etuna on keittoalueen laajentaminen siten, että keittoastiat voidaan sijoittaa halutulla tavalla koko alueen sisäpuolelle. Se sopii erinomaisesti suurille, soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.

Peittämällä aktivoitu alue kokonaisuudessaan saadaan suurin käytettävissä oleva teho.



ERIKOISTOIMINNOT



 6th SENSE

6th Sense -säätimellä käynnistetään erikoistoiminnot.

1. Laita pannu paikalleen, käynnistä liesitaso ja valitse haluttu keittoalue liukuvalitsinta koskemalla.
2. Paina "6th Sense" -säädintä. Keittoalueen näytöllä lukee "A" (automaattinen).
3. Ensimmäisen valitulle keittoalueelle sopivan erikoistoiminnon merkivalo syttyy.
4. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "6th Sense" -säädintä.
5. Vahvista haluttu toiminto painamalla säädintä  .

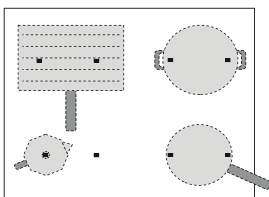
Kaikkia aktivoituja erikoistoimintoja voidaan käyttää ihanteellisen kypsennystason asettamiseen valitsemalla esiasetukset ja säädöt (MIN-MED-MAX).

OFF ||||| 18 P
Min Med Max

Oletuksena toiminto ehdottaa automaattisesti keskitasoa.

Käytön aikana tarpeen vaatiessa on mahdollista siirtyä alemmalle/ korkeammalle tasolle kypsennyksen etenemisen mukaan, ajan ja tilanteen mukaisesti (esim. veden kiehumistaso).

TÄRKEÄÄ: Aseta varusteet alla olevan kuvan mukaisesti; kuva näyttää kuinka varuste on asetettava keskelle lasipintaan merkittyjen pisteiden suhteen (kuvan yhdistelmä on ainoastaan esimerkki; varusteita voidaan käyttää myös muilla keittoalueilla).



 LÄMPIMÄNÄPITO

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan hidasta kypsennystä ja nesteiden haihduttamista varten, ja pitää yllä nämä olosuhteet ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan.

HIDAS KYPSENNYS

Erityistoiminto, joka saattaa ruoat ihanteelliseen haudutus- ja kypsennyslämpötilaan ja pitää yllä näitä olosuhteita ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi sekä niiden sijainti saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan (laita aina pannu aktivoidun keittoalueen keskelle).

 KEITTÄMINEN*

Toiminnolla keitetään vettä tehokkaasti; kiehumisen alkamisesta ilmoittaa äänimerkki tai näkyvä signaali. Keittämistoiminnon käynnistämistä varten pannussa on oltava vähintään puoli litraa vettä. Jos veteen on lisättävä suolaa, tee se vasta äänimerkin kuulumisen jälkeen.

Järjestelmä pitää veden hitaasti kiehuvaaksi, joka estää roiskumisen ja myös kaikki energian tuhlaamista.

Tämän toiminnon aikana äänimerkki ilmoittaa, jos pannu on tyhjä tai vesi on haihtunut.

PANNUSSA PAISTAMINEN*

- Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen sen ollessa tyhjä tai kun siinä on hieman rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen ruoille, joiden paksuus on yli 2-3 cm, ja joita on kypsennettävä kauemmin, tai kun käytetään voita tai laardia.

- ☞ Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen sen ollessa tyhjä tai kun siinä on hieman rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen ruoille, joiden paksuus on alle 3 cm, ja joita on kypsennettävä vähän aikaa.

-  Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen kun siinä on rasvaa (öljyä) korkeintaan 1 cm paksuisesti.

Kaikissa kolmessa tapauksessa pannun tai öljyn kuumennusvaiheen lopussa -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakaana.

 -säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen. Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

lähnetilanteessa toimintoa käynnistäessä sekä pannu että rasva ovat huoneenlämpötilassa.

SULATTAMINEN

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti arkoihin ainesosiin kuten esimerkiksi suklaaseen, samalla varmistaen, etteivät ne pala pannuun kiinni.

GRILL*

-  Ihanteellinen grillaustoiminto. On mahdollista valita kahden erityyppisen grillaustoiminnon väliltä (1 tai 2 pistettä) halutun kypsennystason mukaisesti.

• Paksua ruokaa (>1 cm) varten on suositeltavaa käyttää matalampaa grilliasetusta (1 piste), joka kypsentää kauemmin.

Ohuempaa ruokaa tai korkeampaa grilliasetusta varten on suositeltavaa käyttää 2-pisteistä asetusta.

Kun ruoan lisäämiselle ihanteellinen lämpötila on saavutettu, -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakana.

 -säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen.

Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

*** Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:**

- keittäminen: WMF SKU: 07.7524.6380
- pannussa paistaminen: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillaaminen: WMF SKU: 05.7650.4291

OSOITTIMET

H JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on vielä kuuma. Näyttö sammuu kun keittoalue on jäähtynyt.

symbolit . Jos pannua ei ole havaittu 30 sekuntia toiminnon valitsemisen jälkeen, kyseinen keittoalue sammuu.

AJASTIMEN OSOITIN

Tämä osoitin näyttää, että kyseiselle keittoalueelle on asetettu ajastin.

VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Jos pannu ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai se ei ole kooltaan sopiva kyseiselle keittoalueelle, näytöltä näkyvät seuraavat

PAISTOTAULUKKO

TEHOTASO		KYPSENNUSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ
Maks. kuumennusasetus		P	Pikakuumennus
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehattamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisin kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentaaminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettävälle ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettävälle ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
	1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.
		Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

LAITTEEN HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS

- Älä käytä höyrupesuria.
- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvissä.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

Jos lasissa on Xelium™ -logo, liesitaso on käsitelty iXelium™ -teknologialla, eksklusiivisella Whirlpoolin viimeistelykäsittelyllä, joka takaa täydelliset puhdistustulokset pitäen liesitason pinnan kiiltävänä pitkään.

iXelium™-liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Parhaat tulokset saadaan jättämällä liesitason lasipinnalle märkä liina muutaman minuutin ajaksi.

VIANETSINTÄ

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Korjaustoimi
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytkenäjännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

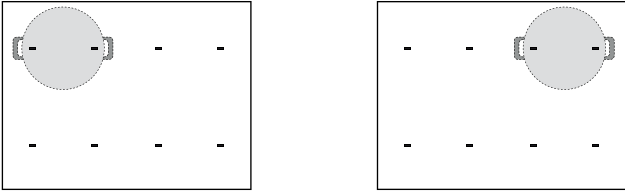
TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyypin sekä niiden sisältämän ruokamäärän mukaisesti eivätkä ole merkkejä minkäänlaisista vioista.

TARKASTETUT RESEPTIT

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku" testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat" testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla liedien kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen Flexifull-toimintoa.

HUOLTOPALVELU

ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

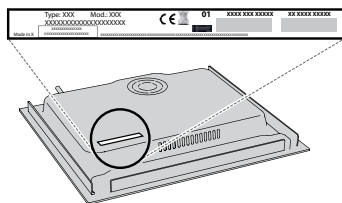
- Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
- Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

JOS VIKAEIOLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Avun saamiseksi voit soittaa takuukortissa olevaan puhelinnumeroon tai voit seurata ohjeita, jotka on annettu sivustolla **www.whirlpool.eu**.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



Mod. XXX XXX

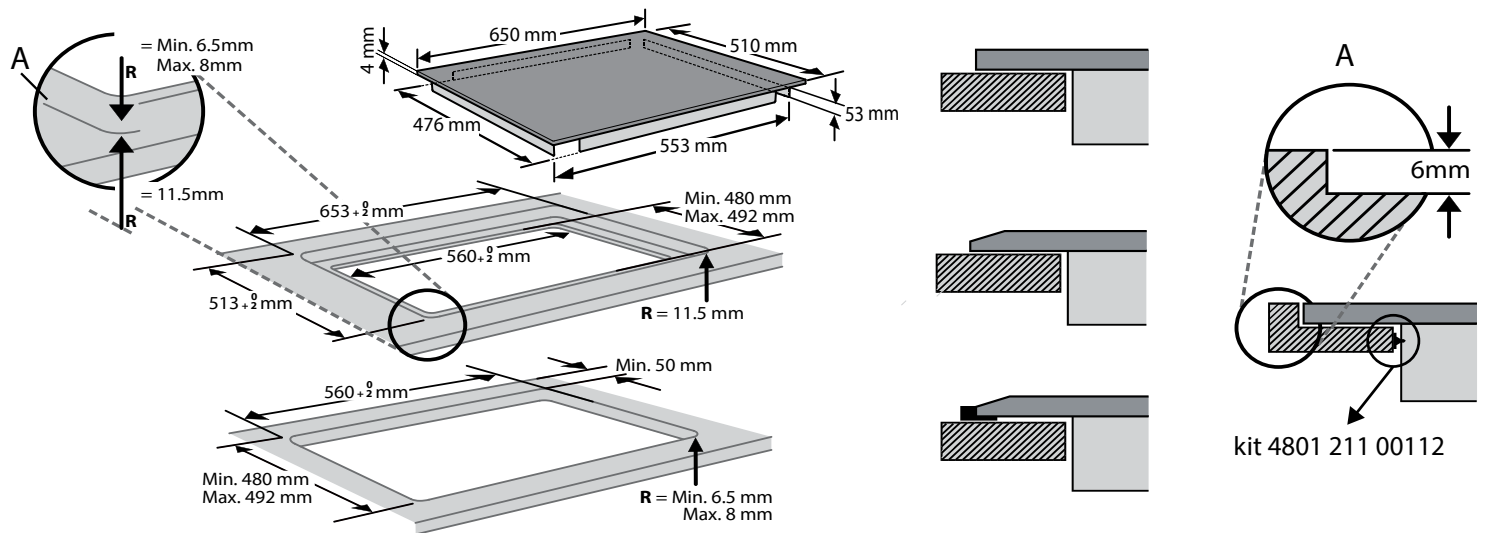
Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

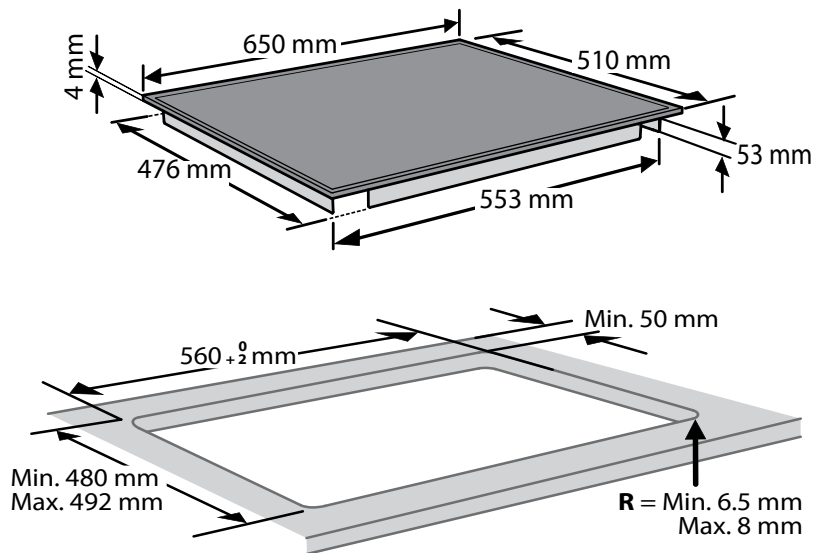
- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

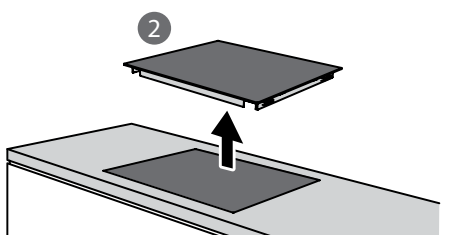
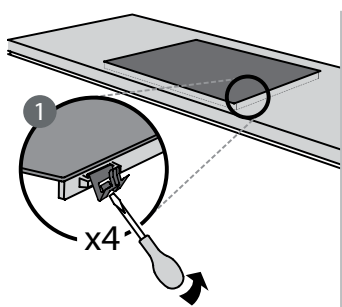
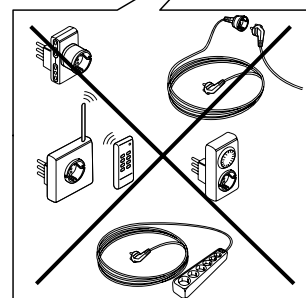
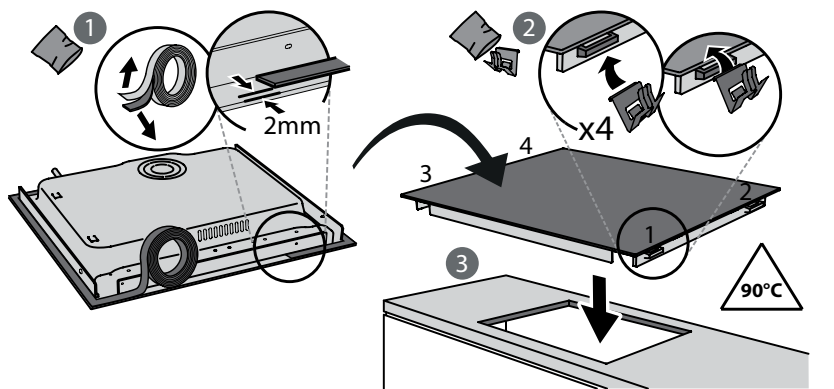
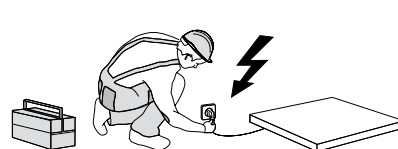
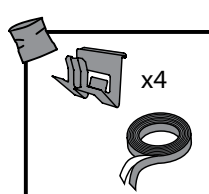
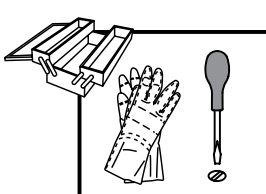
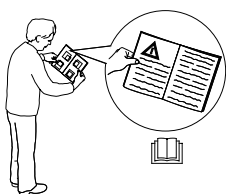
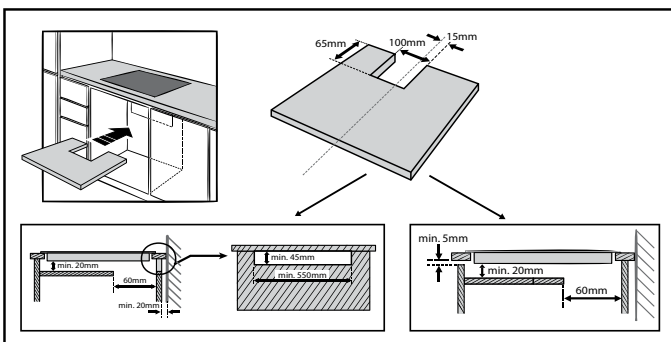
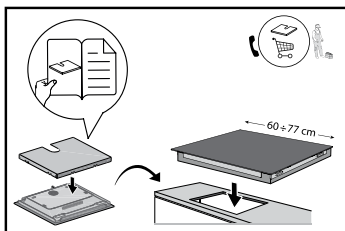
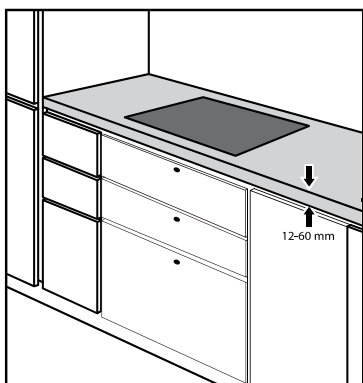
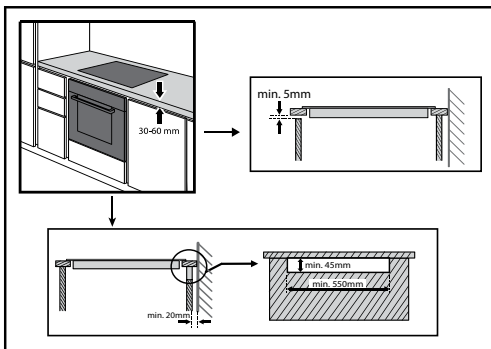
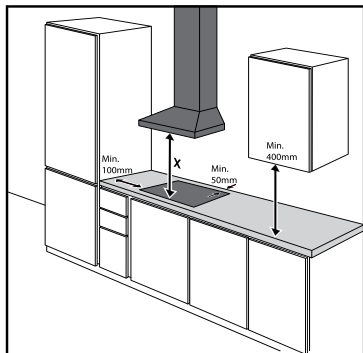
Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

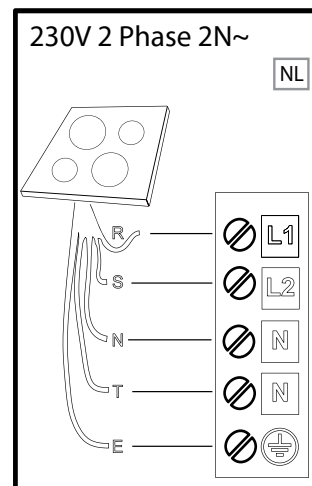
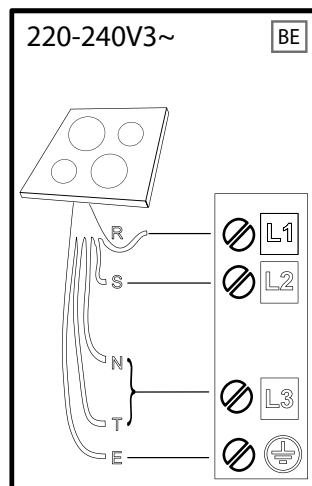
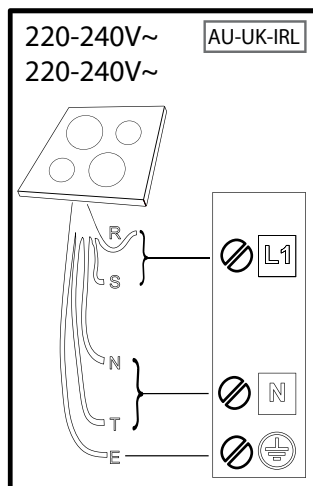
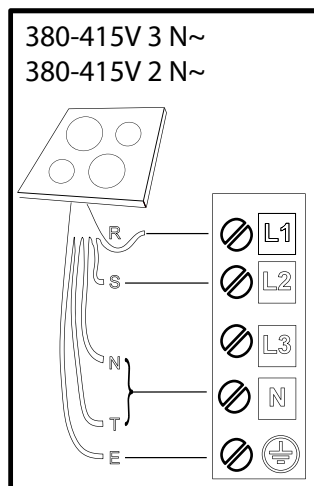
Jos kyseessä on uppoasennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus 4801 211 00112.

SMO 658C/NE

SMO 658C/BT/IXL







R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-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 (γκρί)-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)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

 = **E**

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

N

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



400011502969