Quick Reference Guide

"Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It's all about artisanality, that's why we take it so seriously."

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Index

NO ..... side 3

KitchenAid Induksjonstopp

Hurtigveiledning

NO

> “Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
> It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Takk for at du har valgt

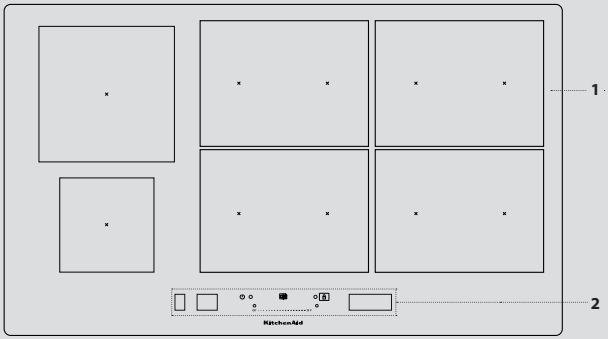
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Hurtigveiledning

TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, vennligst registrere produktet ditt på ***www.kitchenaid.eu/register***

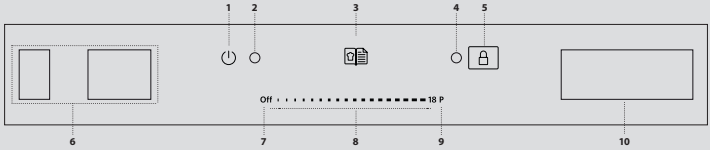
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

Produktbeskrivelse



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

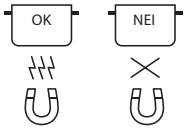
Betjeningspanel



1. **På/Av-knapp**
2. **Indikatorlys - koketoppen er slått på**
3. **"Gourmet Library" knapp (spesialfunksjoner)**
4. **Indikatorlys - tastelåsen er aktiv**
5. **Tastelås**
6. **Display for valg av kokesone**
7. **Knapp for avslåing av kokesonen**
8. **Skyver - berøringsskjerm**
9. **Knapp for hurtig oppvarming**
10. **Display for "Styring av funksjoner"**

Tilbehør

KJELER OG PANNER



Bruk kun kjeler og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper. For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om en kjele er magnetisk.
Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen.
Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

TOMME KJELER OG PANER MED EN TYNN BUNN

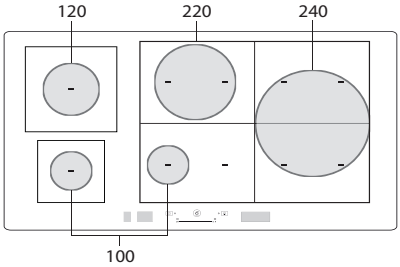
Bruk ikke tomme kjeler og gryter når platetoppen står på.

Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjeler og kjeler med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og funksjonen "automatiske av" kan løse seg ut noe forsinket, dette vil kunne skade kjelen eller pannen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølte.

Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

MINSTE DIAMETER TIL KJELEN/GRYTENS BUNN FOR DE ULIKE KOKEOMRÅDENE

For å sikre at koketoppen fungerer skikkelig, må kjelen dekke en eller flere referansepunkt indikert på overflaten til koketoppen, og kjelen må ha en passende minste diameter.



Første gangs bruk

Koketoppens innstillinger kan endres når som helst. For å endre innstillingene, klikk på symbolet som kommer til syne på display for betjening av funksjoner.

Fra menyen for innstillinger kan du:

- velge språket;
- regulere lysstyrken;
- regulere volumet til lydsignalet;
- reguler tastelyden;
- reguler platetoppens effektnivå;
- gjenopprett fabrikkinnstillingene til platetoppen;
- kontroller programvareversjonen som er installert.

Ved strømbrudd vil innstillingene opprettholdes.

REGULERING AV PLATETOPPENS EFFEKT

Det maksimale effektnivået til platetoppen kan stilles inn fra menyen for innstilling, i henhold til kravene, eller til timers varighet.

Effektnivåene som er tilgjengelige er: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11kW.

Daglig bruk

FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Platetoppen slås på ved å trykke på tasten on i omtrent 1 sekund til display lyser.

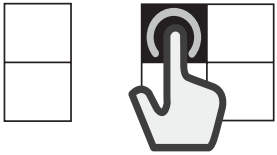
platetoppen deaktiveres automatisk etter 10 sekund dersom du ikke velger en funksjon innen denne tiden.

For å slå av trykker du samme knapp til displayet slår seg av. Alle kokesonene er deaktiverte. Koketoppen slår seg av hvis du trykker på en knapp i mer enn 10 sekunder.

Dersom platetoppen har vært i bruk når du slår den av, vil alle kokesonene deaktiveres, og restvarmeindikatoren "H" lyser til kokesonene har avkjølt seg.

VALG AV SONE FOR TILBEREDNING

Ønsket sone for tilberedning kan velges fra venstre display ved å trykke på den aktuelle ruten. De valgte sonene er uthevet.

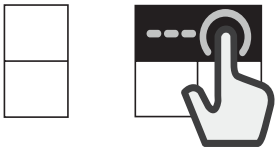


VALG AV DET FLEKSIBLE OMRÅDET

Den fleksible området er det området hvor flere av kokesoner overlapper hverandre, og som kan brukes som én enkel kokesone.

For å skape et fleksibelt område:

Velg flere ruter eller la fingeren gli over de, gradvis vil rutene forenes.

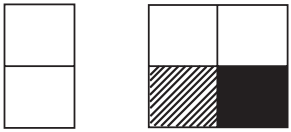


For å adskille et fleksibelt område:

Trykk og hold på ruten som tilsvarer sonen du ønsker å adskille i 3 sekunder. Alternativt, trykk på knappen "del sone" som kommer til syne på display for betjening av funksjoner.

Når kokesonen er adskilt, vil det samme effektnivået gjelde for hver av de adskilte sonene.

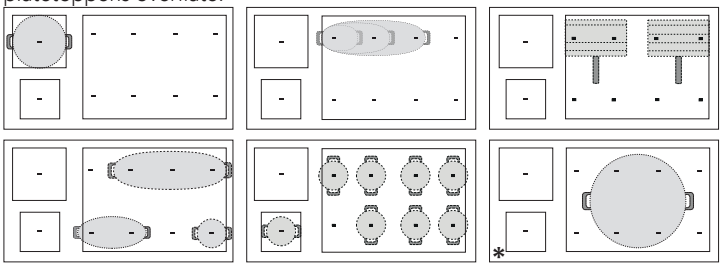
Dersom alle de valgte kokesonene ikke dekkes av kjelen i løpet av 30 sekunder, vil en tett stripe komme til syne på venstre display. Det er mulig å aktivere området på nytt ved kommandoen "Legg til kjel" ved å benytte høyre display.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKT

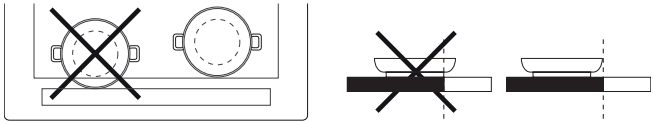
For å aktivere kokesonene:

1. Slå på platetoppen. Dersom en beholder allerede er på plass, vil platetoppen automatisk oppdage den. Velg ønsket sone for å velge effekten.
2. Plasser kjelen på den valgte kokesonen, påse at den dekker én eller flere av referansepunktene på platetoppens overflate.



* Ved å benytte denne posisjonen kan du dra nytte av maksimal effekt.

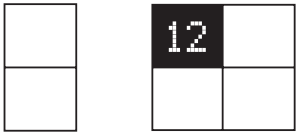
Merk: Dekk ikke til display eller berøringsskjermen med tilbehør. Dersom et redskap dekker over et display, er det mulig at kokeplatene ikke virker på riktig måte. På høyre display vil meldingen «KONTROLLER BERØRINGSFLATEN, fjern gjenstanden i løpet av ett minutt» vises. Fjern gjenstanden og vent til meldingen forsvinner. Dersom meldingen blir værende, skru kokeplatene av og på igjen eller ta ut støpselet i 20 sekund.
I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).
Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



3. Velg kokesonen eller fleksibelt område fra venstre display.
4. Still inn ønsket effektnivå ved trykke eller bevege fingeren din horisontalt over berøringsskjermen.

Off ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ 18 P

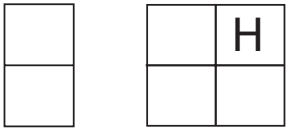
Nivået som er valgt vil vises i ruten til den valgte kokesonen.



Hver kokesone kan tilby et utvalg av forskjellige varmeinnstillinger, fra "1" (minste effekt) til "18" (maksimal effekt). Ved å benytte berøringsskjermen, kan du også velge funksjonen for hurtig oppvarming, som vil komme til syne på display ved bokstaven "P".

Merk: Kokesonens rute vil blinke dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig, eller dersom størrelsen ikke er egnet. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

For å deaktivere kokesonene:
Velg kokesonen på venstre display og trykk på knappen "OFF" øverst på berøringsskjermen. Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil indikatoren for restvarme "H" vises i den tilhørende ruten.



LEGG TIL KJEL

Når du benytter et område for koking som består av flere soner, kan kjelen plasseres hvor som helst på det aktive området. Platetoppen vil automatisk gjenkjenne den aktuelle plasseringen av kjelen.
Dersom du ønsker å plassere en ekstra kjele på det aktive kokeområdet, bruk kommandoen "Legg til kjel" for at platetoppen skal registrere den nye kjelen.

TASTELÅS

For å hindre utilsiktet aktivering av platetoppen mens rengjøringen pågår, eller for å hindra at kontrollene utilsiktet endres mens kokingen pågår, trykk på knappen for "Tastelås" i 3 sekund: en pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert.
Alle funksjonene på betjeningspanelet vil bli sperret, bortsett fra off-knappen.
For å gjenopprette kontrollene, trykk på knappen for "Tastelås" igjen i 3 sekund. Varsellampen slukkes og platetoppen er igjen aktiv.

TIMER

Når platetoppen er slått av, kan du benytte det høyre display som en timer.

For å aktivere timer:

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på ikonet for timeglass som vises på display for betjening av funksjoner.
3. Bruk knappene "+"/"–" for å stille inn tiden.
4. Når den innstilte tiden er over, vil det høres et lydsignal.

For å endre eller deaktivere timeren:

1. Trykk på ikonet for timeglass som vises på display for betjening av funksjoner.
2. Bruk "+" og "–" knappene for å tilbakestille den ønskede tiden, eller trykk på "STOP" knappen for å slå av timeren.

INNSTILLING AV TILBEREDNINGSTID

Kokesonene kan programmeres til å slå seg av automatisk.

For å stille inn tilberedningstiden:

1. Velg kokesonen og still inn effektnivået du ønsker.
2. Trykk på ikonet for stans av klokke som vises på display for styring av funksjoner.
3. Bruk knappene "+"/"–" for å stille inn tiden.
4. Når tiden er ute, lyder et lydsignal og kokesonen slår seg av automatisk.

For å endre eller deaktivere kjøkkentimeren:

1. Velg den aktive kokesonen.
2. Trykk på ikonet for stans av klokke som vises på display for betjening av funksjoner.
3. Bruk "+" og "–" knappene for å tilbakestille den ønskede tiden, eller trykk på "STOP" knappen for å slette den innstilte tilberedningstiden.

En tilberedningstid kan stilles inn for hver sone eller fleksibelt område ved å følge de samme trinnene.

RESTVARME INDIKATOR

Når bokstaven "H" vises i en av kokesonens ruter på display for valg, betyr dette at den tilhørende kokesonen fortsatt er varm. Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".

Spesialfunksjoner

GOURMET LIBRARY

Knappen for "Gourmet Library" gir brukerne tilgang til en rekke spesialfunksjoner:

- Sous Chef
- Chef Control
- Dynamic Surface

På høyre display for betjening av funksjoner, kan du navigere blant spesialfunksjonene og velge den opsjonen du ønsker.

Med pilene, kan du bla igjennom alle de tilgjengelige opsjonene.
Bruk knappen for å bekrefte ditt valg, og den doble pilen for å returnere til den tidligere menyen.

SOUS CHEF

Denne funksjonen tillater deg å velge én av de forhåndsinnstilte funksjonene som hjelper deg til å tilberede en rekke forskjellige typer mat på best mulig måte.
Platetoppen veileder brukeren ved å legge til rette for ideelle tilstander for varming og krydring av gryten. I tillegg gir den instrukser som skal følges i løpet av de forskjellige trinnene i matlagingen, for å oppnå optimale resultat.

For å aktivere Sous Chef-funksjonen:

1. Trykk på knappen for "Gourmet Library".
2. Velg "Sous Chef" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.

3. Velg *kategori av mat* som du planlegger å tilberede og bekreft.

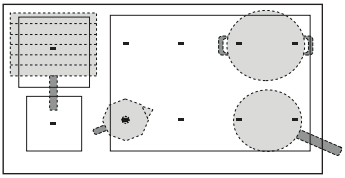
4. Velg *tilberedningsmetode* og bekreft.

5. Velg *tilberedningstilstand* og bekreft.

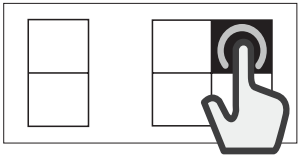
6. Fire kokesoner vil nå være tilgjengelige. Plasser kjelen i riktig posisjon, påse at den dekker minst to av referansepunktene på overflaten til platetoppen.

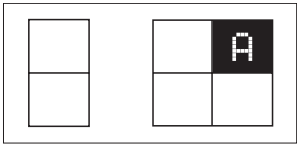
Tilberedningsmodusen "Moka" er den eneste som aksepterer at kun ett referansepunkt dekkes til.

Nedenfor finner du et eksempel på plassering for en rekke tilbehør.



7. Velg ønsket kokesone fra venstre display. En "A" vil komme til syne i den valgte sonen. De tilgjengelige sonene som er anbefalt for å plassere redskapet, vises på displayet.





8. På høyre display, vil instruksene som følger vises (f.eks. "Tilsett olje" eller "Tilsett mat"). På slutten av hvert trinn må brukeren bekrefte for å fortsette med tilberedningen.
9. Dersom det er nødvendig kan det forhåndsinnstilte effektnivået endres når som helst, ved å benytte knappene "+" og "–".

10. Når tilberedningen er avsluttet, trykk på "STOP" knappen for å slå av kokesonen. Dersom flersoner er brukt i løpet av tilberedningen, må du først velge kokesonen du ønsker å slå av.

Merk: Funksjonen "Sous Chef" kan aktiveres selv om en eller flere kokesoner allerede er aktive.

For å aktivere Sous Chef-funksjonen for mer enn én kokesone:

Etter at "Sous Chef" funksjonen er aktivert for den første kokesonen, trykk på "Gourmet Library" knappen igjen, og gjenta aktiveringsprosessen for en nye kokesone. Soner som allerede er aktive, kan ikke velges.

Merk: Du kan benytte opp til 6 soner med funksjonen "Sous Chef", dersom innstillingen for effektnivå som er valgt tillater dette.
Sonene kan ikke kombineres for å danne et større område.

For tradisjonell tilberedning når Sous Chef-funksjonen er aktiv:

Når "Sous Chef"-funksjonen er aktiv, kan du velge kokesonen du ønsker å aktivere fra venstre display, og stille inn effektnivået for denne sonen, før du begynner å bruke denne på normalt vis.

Alternativer som kan velges

MATKATEGORI		TILBEREDNINGSMETODE
	Kjøtt	Grilling, steking i panne, koking
	Fisk	Grilling, steking i panne, koking
	Grønnsaker	Grilling, steking i panne, koking
	Sauser, sjyer, supper	Sauser (Tomat, kremede supper, bechamelle) Supper (bruning, ingen forvarming)
	Dessert	Vaniljekrem, panna cotta, smeltet sjokolade, pancakes, risengryngrøt
	Egg	Stekte egg, omelett, koking (kokte egg, à la coque), frittata, eggerøre
	Ost	Grilling, steking i panne, fondue
	Pasta og ris	Koking, steking i panne, ris
	Drikke	Trekking (melk), vann (koking, trekking), moka
	Kundetilpasning	Koking, grilling, steking i panne, trekking, smelting

DE VIKTIGSTE METODENE FOR TILBEREDNING

(Hver metode kan bestå av flere opsjoner)

SMELTING

For å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.
Denne metoden forringer ikke delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.

TREKKING

For retter med langsom tilberedning og for langsomt fordampende væske, opprettholdes matens tilstand uten fare for at den brenner seg. Denne metoden forringer ikke maten, og hindrer at den fester seg til bunnen av kjelen.

Kvalitet og type kjele kan ha innvirkning på resultat eller tilberedningstid.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.

KOKING*

For å varme vann på en effektiv måte og varsle brukeren når det begynner å koke, via et hørbart og visuelt signal.
Mens den venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet vannet ved et nivå hvor det småkoker, dette hindrer søl og bortkastet energi. Mens denne funksjonen er aktiv, varsler en hørbar alarm brukeren dersom kjelen er tom (uten vann) eller dersom den har kokt tom.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.
Tilsett salt kun etter at signalet for koking er aktivert.

STEKING I PANNE*

For å forvarme eller krydre en tom gryte eller panne. Et akustisk og visuelt signal indikerer at den ideelle temperaturen er nådd for mat som skal legges i gryten eller pannen. Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet tilbehøret til en kontrollert varme, og hindrer kjelen fra å nå skadelige temperaturer og unngår at det sløses med energi.
For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydring ved romtemperatur.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.
Tilbehør som medfølger må benyttes for denne funksjonen.
Ikke bruk lokket - for å beskytte mot sprut, er en sprutbeskyttelse anbefales.
En anbefaler at det benyttes olje som er egnet for frityrsteking når en benytter denne funksjonen, som olje av frø av forskjellige typer. Når annen olje benyttes, må en være ekstra forsiktig å følge med på stekingen ved første gangs bruk.

GRILLING*

Denne funksjonen hjelper deg å grille en rekke type matvarer, avhengig av deres tykkelse, på optimalt vis. Når den ideelle temperaturen er nådd og du kan legge på maten, vil platetoppen pipe. Platetoppen stabiliserer temperaturen i løpet av hele tilberedningstiden, og holder den konstant. Når brukeren har bekreftet at maten er lagt til, starter tilberedningen.
En anbefaler at maten forberedes under fasen for oppvarming, og at den legges på med det samme du hører pipelyden.
For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydring ved romtemperatur.
Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "–" knapp på høyre display.
Dersom du ikke benytter risten som spesielt er utformet denne bruken, må du være spesielt forsiktig første gang du bruker grillfunksjonen, siden kvaliteten på basen kan ha innvirkning på tidene for varming. Tilbehør med svært tynne baser kan nå høye temperaturer i løpet av kort tid.

MOKA*

Med denne funksjon kan du varme "moka"-bryggeren automatisk. Varmesyklusen kan aktiveres ved å velge funksjonen i menyen, og du vil høre et pip når kaffen er klar. Funksjonen er programmert til å slå seg av automatisk, og du unngår søl. Når denne benyttes første gang, må du alltid kontrollere at tilstandene som beskrives er oppfylte. For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kaffebryggeren og vann ved romtemperatur.

For disse funksjonene anbefaler vi at du benytter dertil egnet tilbehør:

- for koking: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- for steking i panne: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- for grilling: ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- for Moka, Bialetti: ***MOKA INDUKSJON 3TZ ANTRACITE***

Merk: For at koketoppen skal fungere optimalt, må du ikke å flytte gryten eller pannen i løpet av de første minuttet av oppvarmingen.

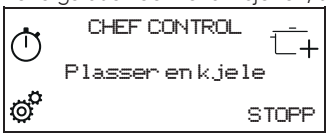
CHEF CONTROL

Denne funksjonen deler platetoppen inn i fire kokesoner, ved å aktivere disse samtidig til et forhåndsinnstilt effektnivå. Du kan flytte kjeler fra ett området til et annet, slik at du kan fortsette tilberedingen på forskjellige temperaturer.

For å aktivere Chef Control-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på knappen for "Gourmet Library".
3. Velg "Chef Control" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.

4. De fire kokesonenes ruter vises på venstre display, med det tilhørende effektnivået (lavt, middels, høyt).
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen "Legg til kjel" +.
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på "STOP".



Flor å endre effekten til kokesonen:

1. Velg kokesonen.
2. Velg ønsket effektnivå ved å dra fingeren din over berøringsskjermen, denne vil bli værende synlig i 30 sekunder.
3. Ordene som svarer til det valgte effektnivået (lavt, middels høyt) vises.

Merk: Endringene i innstillingene lagres til du endrer de igjen eller til du stiller de tilbake.

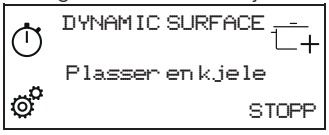
DYNAMIC SURFACE

Med denne funksjonen kan du bruke hele platetopp som ett enkelt kokeområde.

For å aktivere Dynamic Surface-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på knappen for "Gourmet Library".
3. Velg "Dynamic Surface" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.

4. Still inn ønsket effektnivå fra berøringsskjermen. Effektnivået som er stilt inn vises på venstre display.
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen "Legg til kjel" +.
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på "STOP".



Steketabell

EFFEKTNIVÅ		**TYPE TILBEREDNING**	**ANBEFALT BRUK** Indikering av erfaring fra matlaging og vaner
Maks. varmeinnstilling	P	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
▮ ▮ ▮

Følg rådene nedenfor ved rengjøring av Kitchenaid-platetoppene:

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
- For å oppnå best mulig resultat må du la den våte kluten ligge på platetoppens glassoverflate i noen få minutter.

Problemløsning

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

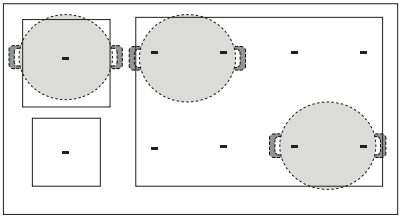
Feilkode	Beskrivelse	MULIG ÅRSAK	Løsning
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømnettet.	Koble komfyrtoppen fra strømnettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

Lyder produsert ved drift

Platetoppen kan gi fra seg lyder ved normal drift.
I løpet av fasen hvor kjelen registreres, gir platetoppen fra seg en klikk-lyd, mens en kan høre både knitring eller spraking mens kokingen pågår. Knitring og spraking kommer faktisk fra kjelene, og produseres av bestemte funksjoner i bunnen av kjelen som brukes (for eksempel når en bunn er laget av flere lag med material, eller den er ujevn). Disse lydene varierer avhengig av tilbehøret som brukes og mengden mat disse inneholder, og indikerer ikke en defekt av noe slag.

Kontrollert tilberedning

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	**Kontrollerte tilberedningsposisjoner**
Varmedistribusjon, "Pancakes" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "French fries" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Dynamic Surface -funksjonen.

Vennligst se vårt nettsted www.kitchenaid.eu for en fullstendig brukerveiledning.
I tillegg vil du finne mye mer nyttig informasjon om dine produkter, for eksempel inspirerende oppskrifter skapt og testet av vår merkevareambassadører eller den nærmeste KitchenAid kokkeskolen.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

NO

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.