

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.

Innehållsförteckning

SV	sid. 3
-----------------	--------

KitchenAid
Induktions-
spishäll
Snabbinformationsguide

SV

“ 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. ”

Tack för att du väljer

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Snabbguide



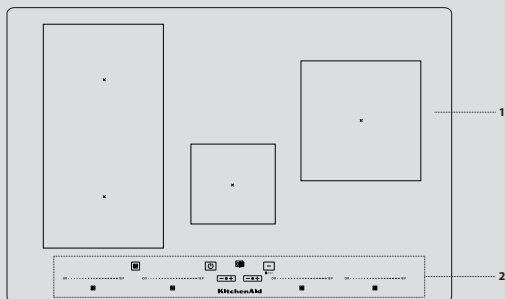
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.kitchenaid.eu/register



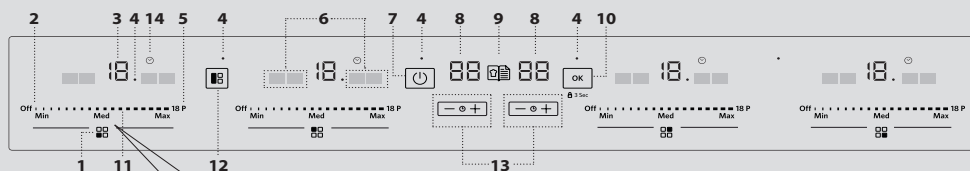
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

Beskrivning av produkten

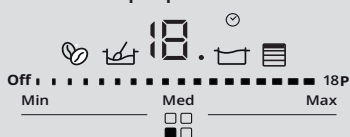


1. Spishäll
2. Kontrollpanel

Kontrollpanel

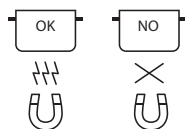



Exempel på kokzoner



- | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Identifiera kokzonen | 6. Indikeringar för specialfunktion | 11. Pekfält |
| 2. Knapp för att stänga av kokzonen | 7. Till/Från-knapp | 12. Knapp för vertikal flexibel zon |
| 3. Vald koknivå | 8. Indikering för tillagningstid | 13. Timer |
| 4. Kontrollampa - aktiv funktion | 9. Knappen "Gourmet Library" (specialfunktioner) | 14. Timerlampor |
| 5. Knapp för snabb uppvärmning | 10. OK/ Knapp för låsta knappar - 3 sek | |

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll. För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.

Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

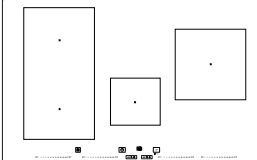




TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på.

Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller OK NO har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske utlöser något senare, vilket kan skada kastrullen eller stekpannan. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar.

Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

MINSTA DIAMETER PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR OLIKA KOKZONER

				
	100 mm	150 mm	130 mm	180 mm




Första användning av produkten

STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt (nL). Den högsta effektnivån (nL) anges på typskylten på spishällens undersida.


För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.

- Tryck in knappen "+" i minst 3 sekunder. Symbolen  visas på skärmen.
- Tryck in  knappen tills den valda effektnivån visas.
- Använd knapparna "+" och "-" för att välja önskad effektnivå.
Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
- Bekräfta med knappen .

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts.

För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen  och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.

Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

Funktioner



FLEXIBEL ZON

Hela det vänstra området kan användas som en enda kokzon med hjälp av knappen "Flexibel Zon". Båda pekfälten kan användas. Perfekt vid tillagning med ovala eller rektangulära kastruller eller med kastrullstöd.



GOURMET LIBRARY


Knappen "Gourmet Library" aktiverar specialfunktionerna.

Ställ kastrullen på plats och välj kokzonen.

Tryck på knappen "Gourmet Library". "A" visas på displayen.

Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för kokzonen tänds.

Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "Gourmet Library" en eller flera gånger.

Funktionen aktiveras efter att man har tryckt på knappen  för att bekräfta.



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man bevara maten i en viss temperatur, vanligtvis när den är färdiglagad, eller för att ånga bort vätska mycket långsamt. Perfekt för att servera maten i en viss temperatur.



LÅNGKOK

Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den. Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.



KOKA

Med denna funktion kan du koka upp vatten och låta det koka, med låg energiförbrukning.

Håll minst 2 eller 3 liter vatten (helst rumsvarmt) i kastrullen och låt vara utan lock. Det är hur som helst tillrådligt att övervaka det kokande vattnet och kontrollera regelbundet hur mycket vatten som finns kvar.



MOKA



För den här funktionen ska särskilda tillbehör användas: Mokabryggare, Bialetti MOKA INDUZIONE 6TZ ANTRACITE.

Placera mokabryggaren på ett av den flexibla zonen fyra områden så som visas. Aktivera funktionen och vänta tills den stängs av automatiskt.

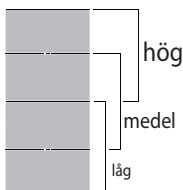


SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid. Denna metod är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.



CHEF CONTROL



Denna funktion delar upp den flexibla zonen i tre områden (se figuren) och aktiverar en förbestämd effektinställning. Med denna funktion kan du flytta kastrullen från ett område till ett annat för att tillåta tillagning på olika temperaturer.

Indikatorer

RESTVÄRME

Om displayen visar "H" är kokzonen fortfarande varm. När kokzonen har svalnat släcks displayen.

TIMERLAMPA

Denna lampa anger att timern har ställts in för en kokzon.

KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

Tillagningstabell

EFFEKTIVÄ	1 - 4		5 - 9	10 - 14		14 - 18		Max värmeinställning (P)
	TILLAGNINGSMETOD							
	Hålla maten varm, göra risotto krämig	Smälta, tina	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Bryna, fräsa, koka, grilla	Steka, koka	Värma upp snabbt

Underhåll och rengöring



VARNING

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

Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Spishällens ytbehandling är lätt att rengöra och håller hällen skinande under lång tid.

Rengör Kitchenaid-spishällen på följande sätt:

- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- För bästa resultat, lämna en våt trasa på hällens yta i några minuter.

Felsökning

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspild vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

Ljud som avges under användning

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning.

Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlden och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

Se vår webbplats www.kitchenaid.eu för fullständiga bruksanvisningar.

Du hittar också en massa annan användbar information om dina produkter; till exempel inspirerande recept som har skapats och testats av våra märkesambassadörer eller närmaste KitchenAid-skola.

SV

Tryckt i Italien



400011204450

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.