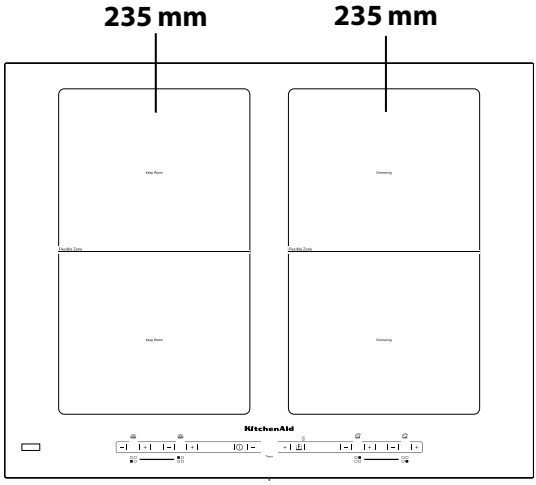
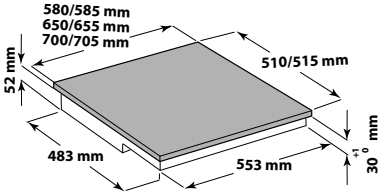
Brugsanvisninger

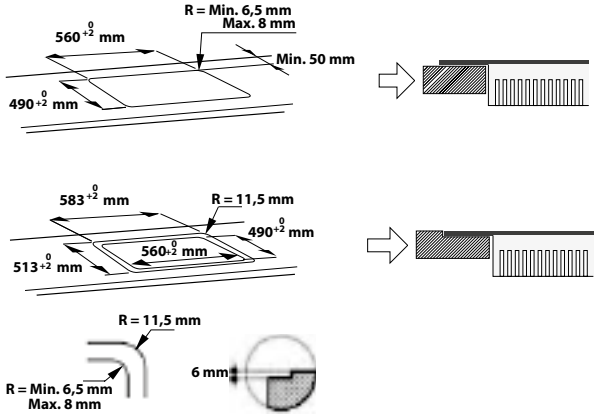
KitchenAid

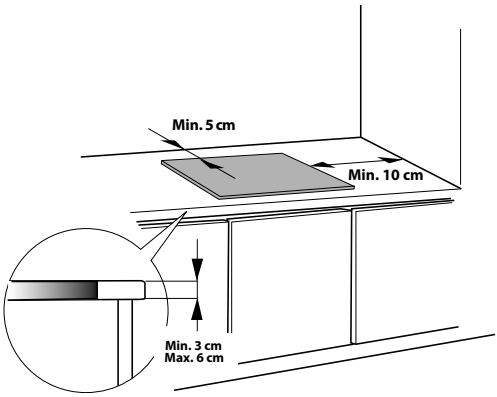
Installationsdiagrammer	**4**
Vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed	**6**
Pas på miljøet	**9**
Erklæring om miljøvenligt design	**9**
Før ovnen tages i brug	**9**
Anvendelse af eksisterende kogegrej	**10**
Anbefalet diameter af kogegrejets bund	**10**
Installation	**10**
Tilslutning til strømforsyningen	**11**
Brugsanvisninger	**12**
Rengøring	**16**
Fejlfindingsoversigt	**16**
Kogesektionens lyde	**16**
Serviceafdelingen	**17**
Varmetabel	**18**
Tabel over funktioner	**19**

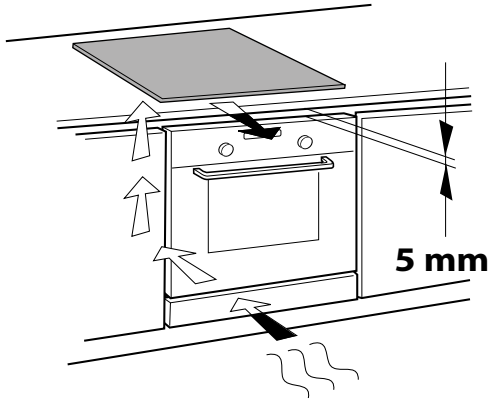
Installationsdiagrammer



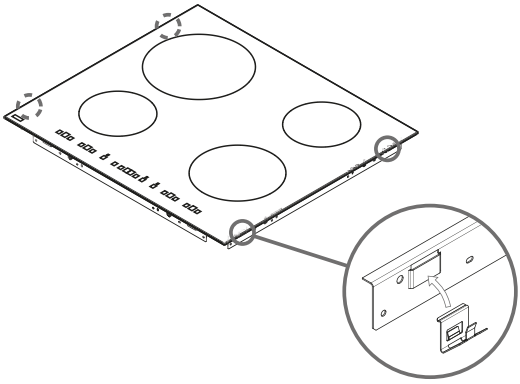


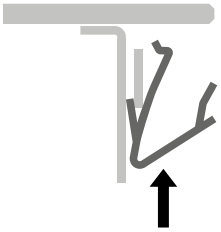


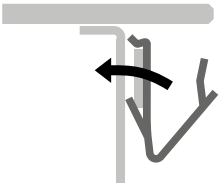


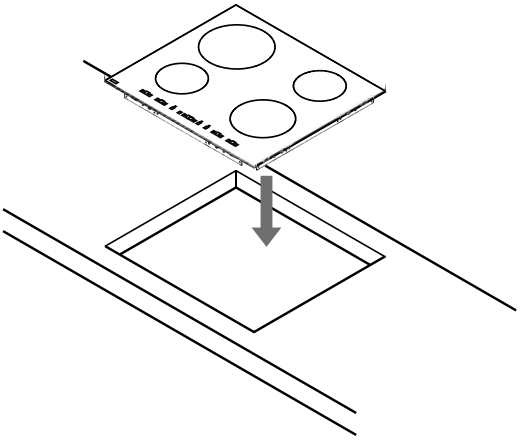


Installationsdiagrammer









Disse anvisninger står desuden til rådighed på vores website: docs.kitchenaid.eu

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

⚠ Dette er faresymbolet angående sikkerhed, som advarer om mulige risici for brugere og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende ord:

⚠ FARE **Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**

⚠ ADVARSEL **Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.**

Alle oplysninger vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skader og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet.

Overhold altid følgende:

- Anvend altid beskyttelseshandsker i forbindelse med udpakning og installation.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en specialiseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Elkablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.

- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en stikkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke elkablet ud.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer.
  Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum).
  Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Pas på ikke at røre ved apparatets opvarmede dele under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Anbring ikke brændbare materialer på apparatet eller i nærheden af det.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
- Sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet (kun for apparater med glasoverflade).
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

- En kogesektion skal altid være under opsyn ved tilberedning af retter med brug af fedtstof eller olie, da det kan være farligt og kan medføre brand. Prøv ALDRIG på at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk derefter flammer med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
  Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.
- Anvend ikke damprensere.
- Anbring ikke metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Efter brug skal kogesektionens element slukkes ved hjælp af betjeningsknappen. Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen (angår kun induktionsapparater med glasoverflade).

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af genbrugsmaterialer. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale regler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Pas på miljøet

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet ( ). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af apparatet

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU om Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

Overhold for det optimale resultat følgende råd:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Læg om muligt låg på gryderne under tilberedningen.
- Kog grøntsager, kartofler og lignende med mindst muligt vand, så tilberedningstiden afkortes.
- Ved brug af trykkoger kan tilberedningstiden forkortes, så der opnås yderligere energibesparelser (undtagen under tilberedning i tilstanden "SENSOR").
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

Erklæring om miljøvenligt design

Dette apparat lever op til kravene om økonomisk design i EU-forordning nr. 66/2014 i overensstemmelse med europæisk standard EN 60350-2.

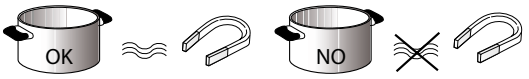
Før ovnen tages i brug

VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet "INDUKTIONSSYSTEM" (jfr. figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.

Anvendelse af eksisterende kogegrej

Brug en magnet til at teste, hvorvidt kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet er ikke egnet, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på kontrolpanelets overflade. Den kan blive beskadiget.



Anbefalet diameter af kogegrejets bund

XL Ø 28 cm	Ø 17 cm min. ➔ 28 cm max.	M Ø 18 cm	Ø 12 cm min. ➔ 18 cm max.
L Ø 21 cm	Ø 15 cm min. ➔ 21 cm max.	S Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. ➔ 14,5 cm max.
Flex-zone	Max 23 cm 39 cm; Min Ø 12 cm		

VIGTIGT: Se afsnittet "Funktionen SENSOR" vedrørende diameteren af kogegrejets bund på den zone, hvor funktionen SENSOR kan aktiveres.
Ved brug af adapterplader (medfølger ikke) eller hvis en pande er tom overskrider systemets interne temperatur den fastsatte grænse, hvilket medfører en nedlukning af strømtilførslen.
Dette er tilsigtet og sker for at beskytte de interne komponenter mod overløb.
Det anbefales at slukke for kogesektionen og lade kogezonen køle automatisk ned til det punkt, hvor indikatorerne på betjeningspanelet slukker.

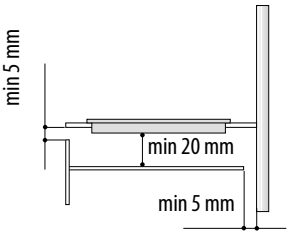
Installation

Efter udpakning af kogesektionen skal det kontrolleres, at der ikke er sket nogen skade under transporten. Kontakt forhandleren eller Service i tvivlstilfælde.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN

ADVARSEL

- **Montér en skilleplade under kogesektionen.**
- **Der må ikke være adgang til produktets nederste del efter opstillingen.**
- **Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.**



- Afstanden mellem apparatets nederste del og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og møblets øverste kant ikke spærres.
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før kogesektionen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Hvis der installeres en ovn under kogesektionen, skal ovnen være udstyret med et afkølingssystem.
- Kogesektionen må ikke installeres over en opvaskemaskine eller vaskemaskine, da de elektroniske kredsløb kan tage skade af damp og fugt.

Tilslutning til strømforsyningen

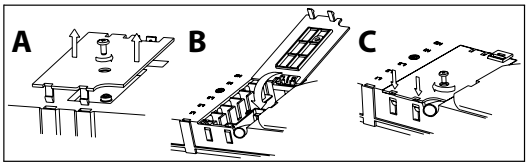
ADVARSEL

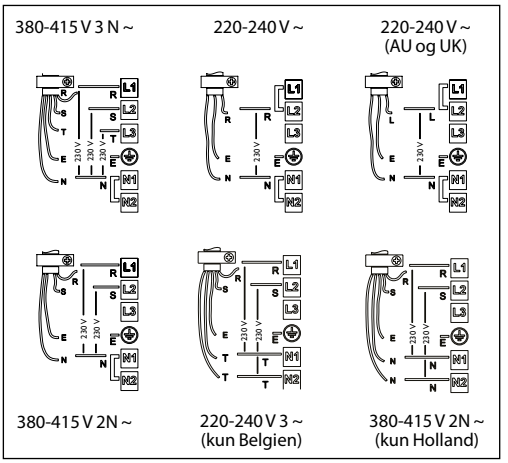
- **Træk stikket ud af stikkontakten.**
- **Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.**
- **Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.**
- **Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.**
- **Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.**
- **Brug ikke forlængerledninger.**

Tilslutning til klemmekortet

Anvend et kabel af typen H05RR-F eller H05V2V2-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen herunder.

Ledere	Mængde x størrelse
220-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm²
220-240 V 3 ~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
380-415 V 3 N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
380-415 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²

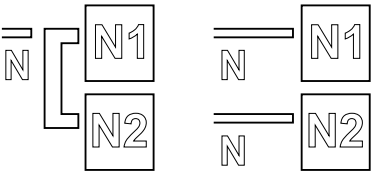




Vigtigt:

- Lad metaljumperne mellem klemkassens skruer L1-L2 og N1-N2 sidde, eller tag dem af i overensstemmelse med forbindelsesdiagrammet (se figur).
- Jfr. tilslutningsanvisningerne på kablet, hvis dette medfølger.
- Sørg for at alle seks skruer på klemkassen er strammet til, efter kabeltilslutningen.

Eksempel med tilstedeværende jumper (venstre) eller fjernet (højre). Indhent yderligere oplysninger i forbindelsesdiagrammet (jumperne kan sidde mellem L1-L2 og mellem N1-N2).



Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet ⏚.
Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

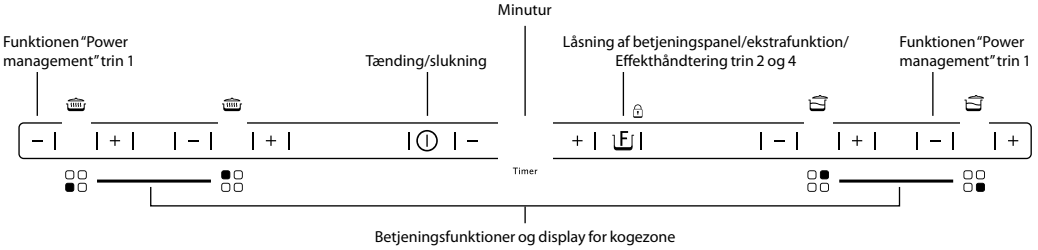
1. Fjern låget fra klemkassen (**A**) ved at skrue skruerne løse, og sæt låget i beslaget (**B**) på klemkassen.
2. Sæt strømkablet i kabelklemmen, og forbind ledningerne med klemkassen, som vist i forbindelsesdiagrammet i dens nærhed.
3. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
4. Luk låget (**C**) og skru det fast på klemkassen med den tidligere fjernede skrue.

Kogesektionen afvikler automatisk et kortvarigt tjek, hver gang strømmen slås til.
Hvis kogesektionen allerede er forsynet med et strømkabel, følges anvisningerne fastgjort til kablet. Når apparatet forbindes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

Brugsanvisninger

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

Panelet er forsynet med softtouchknapper: De bruges ved at trykke let på det tilsvarende symbol (der skal ikke trykkes hårdt).

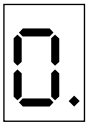


Tænding og slukning af kogesektionen

Tryk på knappen ⏻ i cirka 2 sekunder, indtil kogezonens displays tænder, for at tænde for kogesektionen. Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil displayene slukker.
Alle kogezoner deaktiveres. Hvis kogesektionen allerede har været brugt, lyser lampen for restvarme "H", indtil kogezonen er afkølet.

Hvis der ikke vælges en funktion inden for de første 10 sekunder efter, at der er tændt for kogesektionen, deaktiveres den automatisk.

Tænding og regulering af kogezoner



Indikatordisplay for strømtilslutning

Angivelse af den valgte kogezone

Placering af kogezonen

Sæt gryden på kogezonen, tænd for kogesektionen, aktiver den ønskede kogezone ved at trykke på den tilsvarende "+" knap. "0" vises på displayet. Det er muligt at vælge det ønskede effektniveau fra min. 0 til maks. 9 eller booster "P" hvis tilgængelig. Effektniveauet øges med knappen "+". Effektniveauet mindskes med knappen "-".

Slukning af kogezoner

Kogezonen slukkes ved at trykke på den relevante "+" eller "-" knap i mindst 3 sekunder.
Kogezonen deaktiveres, og hvis området er varmt, vises bogstavet "H" i zonedisplayet.

Låsning af tastaturet

Denne funktion låser betjeningen af kogesektionen, så den ikke kan tændes ved et uheld. Tænd for kogesektionen for at aktivere børnesikringen, og hold tasten trykket i tre sekunder; der aktiveres et lydsignal og en indikator i nærheden af hængelåssymbolet tænder. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere låsning af betjeningspanel gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.
Hvis der er vand tilovers fra rengøringen, væske, der er sivet ud af en gryde, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan børnesikringen utilsigtet aktiveres eller inaktiveres.

Brugsanvisninger

Minutur

Timer

Minuturet er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstiden på maks. 99 minutter (1time og 39 minutter) for alle kogezonerne.
Vælg den kogezone, der skal bruges med minuturet, tryk herpå og et bip signalerer funktionen (se figur). Displayet viser "00", og kontrollampen tænder. Minuturets værdi kan forøges og reduceres ved at holde funktionsknapperne "+" og "-" trykket. Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk. Hold minuturets knap trykket i mindst 3 sekunder, for at slå minuturet fra.
Gentag de ovenstående trin, for at indstille minuturet for en anden zone. Minuturets display viser altid minuturet til den markerede zone eller det med kortets indstilling.
Tryk på kogezonens markeringsknap for det relevante minutur, for at ændre indstillingen eller slå funktionen fra.

Betjeningspanelets advarsler.
Specielle funktioner (afhængig af model)
Nogle modeller har specielle funktioner:

Multifunktionstast F

Gør det muligt at vælge mellem viderekogning, smeltning og varmholdning for en valgt zone.
Tryk på tasten F, når zonen er blevet valgt; indikatoren i nærheden af specialfunktionernes symboler ved siden af de forskellige kogezoner angiver den valgte funktion. Tryk flere gange på tasten F, for at indstille den ønskede funktion.

Simrende

Tryk, efter det er kommet i kog, på tasten F og kogesektionen indstilles automatisk til det korrekt effektniveau til at gryden simrer. "A" vises på displayet: kontrollampen tændes. Funktionen slås fra ved blot at trykke på knappen F.

Varmholdning

Finder et varmeniveau, der holder retter varme. Tænd, efter placering af gryden/tilbehør på den valgte kogezone, kogesektionen og vælg kogezonen. Tryk flere gange på tasten F, for at vælge funktionen. Tryk blot på F på skydeberøringsskærmen, for at slukke for funktionen.

H Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone. Denne indikator viser hvilke kogezoner, der stadig er varme. Hvis displayet viser H, er kogezonen stadig varm. Hvis indikatoren for kogezonen viser restvarme, kan den stadig bruges til at holde maden varm på eller til at smelte smør. Når kogezonen køler ned, slukker displayet.

Indikator for gryde ikke korrekt eller ikke tilstede.

Hvis gryden ikke passer til din induktionskogesektion, er dårligt placeret eller ikke har den passende diameter, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (se figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

Lynkogningsfunktion (Booster)

Funktionen findes kun i nogle af kogezonerne, og den gør det muligt at udnytte kogesektionens effekt maksimalt (for eksempel til at bringe vand i kog hurtigt).
Funktionen aktiveres ved at trykke på knappen "+", til "P" vises på displayet. Efter 10 minutters brug af booster-funktionen stiller kogesektionen automatisk niveauet til 9.

Brugsanvisninger

***Funktionen ECO-logic (afhængig af model)**

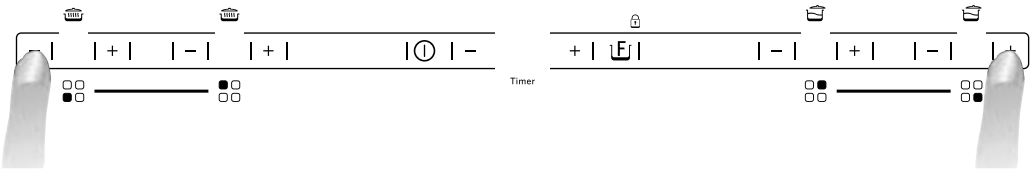
Med funktionen "Power management" kan brugeren vælge den maksimale effekt, som kogesektionen kan nå.
Denne indstilling er altid mulig, og opretholdes, indtil den ændres.
Ved indstilling af den påkrævede maksimale effekt justerer kogesektionen automatisk fordelingen i de forskellige kogezoner, og sikrer at denne grænse aldrig overskrides; med den fordel, at man også er i stand til at anvende alle zonerne på samme tid, men uden at der opstår problemer med overbelastning.
Der er 4 maksimale effektniveauer og vises på displayet: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW betragtes som kogesektionens maksimale effekt). Kogesektionen er fabriksindstillet til maksimal effekt. Når apparatets stik er sat i stikkontakten, er det de første 60 sekunder muligt at indstille det ønskede effektniveau ved hjælp af nedenstående trin:

Trin	Betjeningspanel		Display
1	—	Tryk i ca. 3 sekunder på begge knapper for "Power management" (trin 1)	
2		Tryk på knappen Power Management (trin 2) for at bekræfte det foregående trin	Displayet viser PL
3	– Timer +	Tryk for at vælge det ønskede niveau blandt de tilgængelige muligheder	Lyset tændes sammen med lamperne for de kogezoner, der er i brug
4		Tryk på knappen Power Management (trin 4) for at bekræfte det foregående trin	På displayet vises det indstillede niveau, som blinker i cirka 2 sekunder; herefter udsender kogesektionen et lydsignal og slukker så; det er nu klar til brug

I tilfælde af fejl ved indstilling af effekt vises symbolet EE i midten, og der lyder et lydsignal i ca. 5 sekunder. Gentag i det tilfælde konfigurationsproceduren fra begyndelsen. Kontakt serviceafdelingen, hvis fejlen opstår igen.
Hvis brugeren under normal brug forsøger at øge det maksimalt tilgængelige effektniveau, når det er nået, blinker niveauet for den brugte zone to gange og et akustisk signal høres.
For at opnå en højere effekt i denne zone, skal du manuelt at mindske effektniveauet for en eller flere allerede aktive kogezoner.

Aktivering/deaktivering af lydsignal

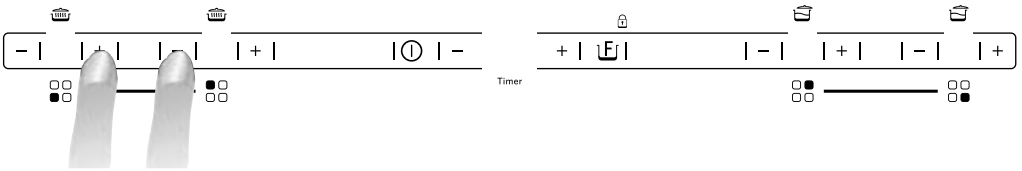
Når der tændes for kogesektionen, skal der trykkes og holdes på knappen "-" for den første kogezone og knappen længst til højre samtidigt i mindst fem sekunder ("som vist nedenfor").



Brugsanvisninger

Flex-zone

Denne funktion gør det muligt at anvende kogezonen som to separate zoner, eller som en enkelt ekstra stor zone.
Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 38x23 cm) eller mere end én standardgryde på samme tid. Flex-funktionen aktiveres ved at tænde for kogesektionen og trykke samtidigt på de 2 valgknapper for zonerne, som vist på billedet nedenfor: På displayene for de to kogezoner vises indstillingen "0"; begge punkter ved siden af niveauets nummer er tændte, hvilket angiver at flex-zonen er aktiv.



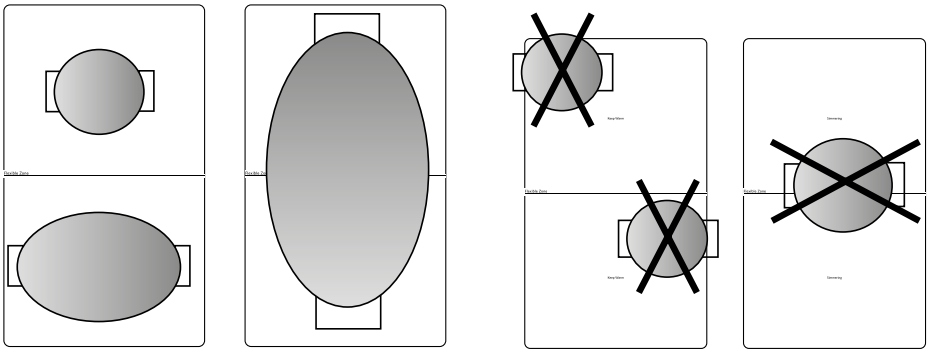
Tryk, for at ændre effektniveau (fra 1 til maks. 9 eller P), på -/+ buttons. Flex-zonefunktionen deaktiveres ved at trykke samtidigt på zonernes 2 valgknapper.
Zonerne slukkes øjeblikkeligt ved at holde én af zonevalgknapperne inde i 3 sekunder.

ⓘ Meddelelsen "gryde ikke til stede" vises på displayet for den zone, der ikke kan registrere gryde (fordi gryden mangler eller ikke er placeret korrekt eller ikke er egnet til induktionskogesektion). Denne meddelelse forbliver aktiv i 60 sekunder: indenfor dette tidsrum kan du sætte eller skubbe gryder hen i flex-området.
Hvis der stadig ikke er placeret nogen gryde på zonen efter 60 sekunder, standser systemet "søgningen" efter gryder, men symbolet forbliver synligt på displayet for at minde om, at zonen er deaktiveret.
Tryk igen på én af de 2 tilsvarende knapper for at slå Flex-funktionen fra.

Flex-zonefunktionen vil også registrere, hvis en gryde flyttes fra den ene zone til den anden indenfor Flex-zoneområdet og vil bibeholde samme effektniveau som i zonen, hvor gryden oprindeligt blev placeret (se eksemplet i figuren nedenfor: hvis gryden bevæges fra det forreste varmelegeme til det bageste varmelegeme, vil effektniveauet blive vist på displayet for den zone, hvor gryden er placeret).

Det er også muligt at bruge flex-zoneområdet som to uafhængige kogezoner ved brug af knappen til den enkelte zone. Sæt gryden midt i zonen og justér effektniveauet på glidepanelet.

ⓘ Vigtigt: Anbring altid kogegrejet på midten af kogezonen, så midten af kogezonen er dækket.
I tilfælde af en stor gryde, eller ovalt, rektangulært eller aflangt kogegrej skal kogegrejet placeres centreret på kogezonen.
Eksempler på god placering og dårlig placering:



Rengøring

ADVARSEL

- **Anvend aldrig damprensere.**
- **Kontrollér, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket før rengøring.**

VIGTIGT: Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe. De kan efterhånden ødelægge glasoverfladen.

- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter fra madrester elimineres.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

Fejlfindingsoversigt

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugsanvisninger".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket tages ud af stikkontakten.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	FEJLELIMERING
C81, C82	Betjeningspanelet slukker pga. for høj temperatur	Temperaturen i de elektroniske komponenter er for høj	Vent, til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

Kogesektionens lyde

Induktionskogesektioner kan lave en hvislende eller knitrende lyd under den normale drift. Disse lyde kommer reelt fra gryderne og panderne pga. bundenes beskaffenhed (for eksempel bunde med flere lag af materiale eller ujævne bunde). Støjen ændres afhængigt af de anvendte gryder og pander, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.
Herudover er induktionskogesektionen udstyret med et internt kølesystem, der kontrollerer de elektroniske komponenters temperatur; derfor vil støjen fra kølesystemets blæser kunne høres under brug og i flere minutter efter, at kogesektionen er blevet slukket. Dette er helt normalt og af grundlæggende betydning for apparatets korrekte funktion.

Serviceafdelingen

Før serviceafdelingen kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Produkttypen og den nøjagtige model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Din fulde adresse;
- Dit telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret **servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

Varmetabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	**Boost**	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog
	8-9	Stegning - kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning
Høj indstilling	**7-8**	Bruning - svitsning - kogning - grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Bruning - kogning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør
Mellemindstilling	**4-5**	Stegning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan
	3-4	Stegning - simring - indkogning - vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst
	2-3		Ideel til opskifter med en lang tilberedningstid (mindre end en liter i omfang: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk)
Lav indstilling	**1-2**	Smeltning - optøning - varmholdning - afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små produkter ot til at holde netop færdiglavede retter varme (f.eks. sovs, suppe, minestrone)
	1		Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion)
SLUKNING	**Nul effekt**	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, angives af et "H")

BEMÆRK:
Når der laves retter med kort tilberedningstid, og som kræver en perfekt varmefordeling (f.eks. pandekager) på dobbeltkogezonen på 28 cm (hvis den findes), skal panden have en diameter på højst 24 cm. Anvend den mindste enkeltzone til delikat tilberedning (for eksempel smeltning af chokolade eller smør).

Tabel over funktioner

Funktion		Beskrivelse af automatisk funktion
	Simrende	Finder et varmeniveau, der er passende til at få hovedretter til at simre i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsovse, kødsovse, supper, minestrone og bevare et konstant tilberedningsniveau, ideel til tilberedning med vandbad (creme) samt til genopvarmning af tilberedt mad. Undgå ubehagelige udslip af mad eller eventuel fastbrænding i bunden, der er typiske for disse tilberedninger. Brug denne funktion, når maden er bragt i kog.
	Hold varm	Finder et varmeniveau, der holder retter varme.
	Flex-zone	Funktion, der kombinerer de to kogezoner, så du kan bruge rektangulære og ovale beholdere eller riste. Til grilning af store madvarer (fisk, grillspyd, grøntsager, bøf, medisterpølse). Til tilberedning i gryde/fiskegryde/pande af f.eks. rullesteg, hel fisk, generelt dampet eller i sovs.

FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Trykt i Italien
05/16

400010839700

DK