*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*

**DA** ..... side 3

# *KitchenAid Induktions-kogesektion*

*Hurtig Kvikreferencevejledning*

DA

> “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.”

*Tak for dit valg af*

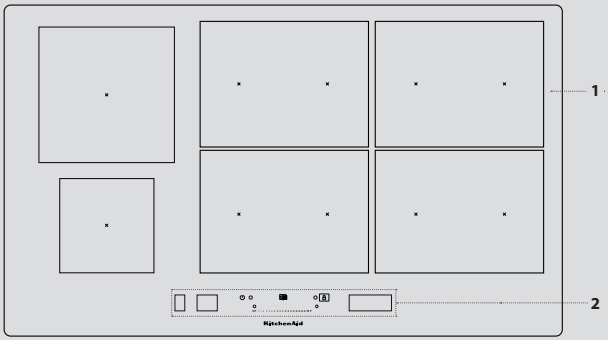
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

# *Kvikguide*

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT**
Registrér venligst dit produkt på ***www.kitchenaid.eu/register***, for at modtage en mere komplet assistance

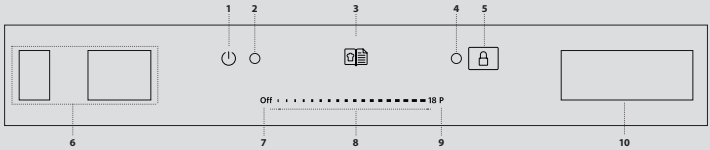
**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

# *Produktbeskrivelse*




1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

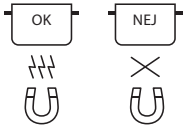
## *Betjeningspanel*




1. **On/Off-tast**
2. **Kontrollampe - tændt kogesektion**
3. **Knappen "Gourmet Library" (specialfunktioner)**
4. **Kontrollampe - aktiv tastlås**
5. **Tastlås**
6. **Kogezonemarkeringsdisplay**
7. **Kogezonens slukkeknap**
8. **Skydeberøringsskærm**
9. **Knappen lynopvarmning**
10. **"Funktionsadministration" display**

# *Tilbehør*

**GRYDER OG PANDER**



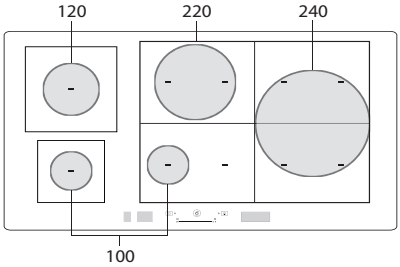

Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezoner. Kontrollér om gryden har symbolet (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere om gryderne er magnetiske med en magnet.
Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen. Visse angivelser af bundens diameter stemmer ikke overens med diameteren på den ferromagnetiske overflade.

**TOMME GRYDER ELLER PANDER MED EN TYND BUND**

Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion.
Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund kan temperaturen stige meget hurtigt, mens funktionen "automatisk slukning" muligvis aktiveres efter en kort forsinkelse, så gryden eller panden tager skade. Skulle dette ske må man ikke røre ved noget som helst, men vendt indtil alle komponenterne er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der visualiseres en fejlmeddelelse.

**MINIMUMSDIAMETER PÅ BUNDEN AF GRYDEN/PANDEN FOR DE FORSKELLIGE KOGEAFSNI**

Gryden skal dække en eller flere af referencepunkterne på kogesektionens overflade, og den skal have en passende minimumsdiameter, for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt.




# *Førstegangsbrug*

Man kan når som helst ændre kogesektionens indstillinger. Klik på symbolet ⚙, der visualiseres på funktionsadministrationens display, for at ændre indstillingerne.

Fra indstillingsmenuen kan man:
- vælge sprog;
- justere lysstyrken;
- justere lydstyrken på advarselssignalerne;
- justere tasternes tone;
- justere kogesektionens effekt;
- genetablere kogesektionens fabriksindstillinger;
- kontrollér den installerede softwareversion.

Indstillingerne opretholdes, hvis der forekommer et strømsvigt.

**Justering af KOGESEKTIONENS EFFEKT**

Kogesektioens maksimale effektniveau kan indstilles efter behov fra indstillingsmenuen, eller med minuturet.
Disponible effektniveauer: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11kW.

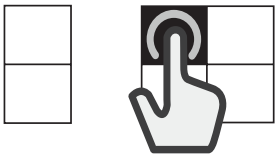
# *Daglig brug*

**TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN**

Tryk på tasten i cirka 1 sekund, indtil displayet tænder, for at tænde for kogesektionen.
Kogesektionen inaktiveres automatisk efter 10 sekunder, hvis der ikke markeres en funktion.
Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil displayene slukker. Alle kogezoner deaktiveres.
Kogesektionen slukker, hvis man trykker på en af knapperne i over 10 sekunder.
Hvis kogesektionen har været brugt inaktiveres alle kogezoner, når den slukkes, og restvarmens kontrollampe "H" forbliver tændt, indtil kogezonerne er afkølet.

**VALG AF KOGEZONEN**

Den ønskede kogezone kan vælges på displayet i venstre side, ved at trykke på det tilsvarende felt. De valgte zoner er fremhævede.

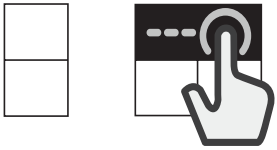


**MARKERING AF FLEX-ZONEN**

Flex-zonen er det område hvori flere af kogezonerne overlapper hinanden og kan anvendes som én enkelt kogezone.

***Sådan skabes en Flex-zone:***

Vælg felterne, eller lad din finger glide her henover, så felterne gradvist flettes sammen.

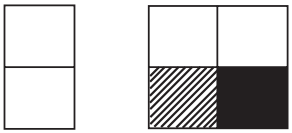


***Sådan adskilles en Flex-zone:***

Tryk og hold feltet, som svarer til den zone du vil skille fra, trykket i 3 sekunder. Som alternativ kan man trykke på knappen "skil zone" som vises i funktionsadministrationens display.

Når kogezonerne er blevet skilt, indstilles det samme effektniveau for hver enkelt zone.

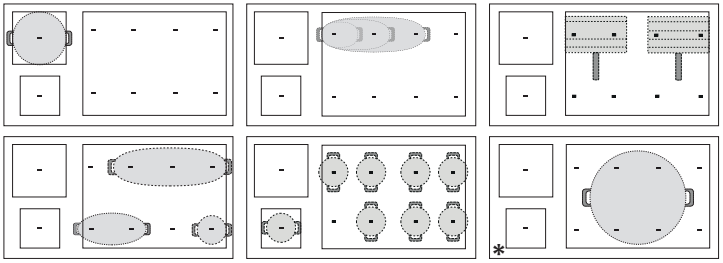
Hvis alle de markerede kogezoner ikke dækkes af en gryde indenfor 30 sekunder vil der blive vist en tydelig stribe på displayet i venstre side. Det er muligt at aktivere området igen vha. anordningen "Sæt gryden på" på displayet i højre side.



**AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU**

***Aktivering af kogezonerne:***

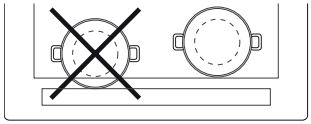
1. Tænd for kogesektionen. Hvis der allerede er anbragt en beholder vil pladen automatisk registrere den. Markér den anbefalede zone, for at vælge effekten.
2. Placér gryden i den valgte kogezone, og sørg for, at den dækker et eller flere af referencemærkerne på kogesektionens overflade.

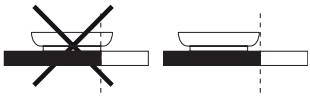


* Brug af denne position tillader at drage fordel af det maksimale effektoutput.

Bemærk: Dæk ikke displayet eller skydeberøringsskærmen med kogegrej. Hvis et redskab dækker et af kogesektionens display, vil kogesektionen muligvis ikke fungere korrekt. På det højre display vil meddelelsen "TJEK BERØRING I OMRÅDET, fjern genstanden indenfor et minut" blive vist. Fjern

genstanden og afvent at meddelelsen forsvinder. Sluk og tænd igen for kogesektionen, eller træk stikke ud i 20 sekunder, hvis meddelelsen ikke forsvinder.
I kogezonen, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og øvre kant, som har tendens til at være større).
Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezoner under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.

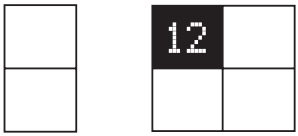




**3.** Vælg kogezonen eller flex-zonen på det venstre display.
**4.** Indstil effekten ved at trykke eller flytte din finger vandren hen over berøringsskærmen.

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

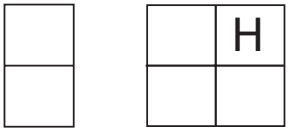
Det indstillede effektniveau vises i den markerede kogezones felt.




Hver kogezone har en række forskellige effektniveauer, der går fra "1" (laveste effekt) til "18" (maksimale effekt.
Ved hjælp af skydeberøringsskærmen kan man også vælge funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

Bemærk: Kogezones felt vil blinke, hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezonen.

***Inaktivering af kogezonerne:***
Markér kogezonen i det venstre display og tryk på knappen "OFF" over skydeberøringsskærmen. Hvis kogezonen stadig er varm visualiseres indikatoren "H" i det tilsvarende felt.




**SÆT GRYDEN PÅ**

Ved brug af en kogezone bestående af flere zoner, kan gryden placeres hvor som helst på det aktive område. Kogesektionen registrerer automatisk grydens reelle placering.
Hvis man ønsker at sætte endnu en gryde i det aktive område skal man bruge anordningen "Sæt gryden på" , så kogesektionen kan registrere den nye gryde.

**TASTLÅS**

Tryk på knappen "Tastlås" i 3 sekunder, for at forebygge utilsigtet aktivering af kogesektionen under rengøring, eller for at undgå ændringer af indstillingerne: Et bip og en advarselslampe angiver at funktionen er aktiveret.
Betjeningspanelet vil være låst med undtagelse af knappen "off".
Tryk på knappen "Tastlås" i 3 sekunder igen, for at aktivere funktionen på ny. Advarselslampen slukker og kogesektionen er igen aktiv.

### MINUTUR

Når kogesektionen er slukket kan man bruge display til højre som minutur.

***Aktivering af minuturet:***

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk igen på timeglassets ikon, der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+"/"–" til at indstille tiden.
4. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal.

***Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:***

1. Tryk igen på timeglassets ikon, der vises på funktionsadministrationens display.
2. Brug knapperne "+" og "–" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slukke for minuturet.

### INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Kogezonerne kan programmeres til at slukke automatisk.

***Sådan indstilles tilberedningens varighed:***

1. Markér kogezonen og indstil det ønskede effektniveau.
2. Tryk på stopurets ikon, der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+"/"–" til at indstille tiden.
4. Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk.

***Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:***

1. Markér den aktive kogezone
2. Tryk på stopurets ikon, der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "–" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slette den indstillede tilberedningstid.

Man kan indstille en tilberedningstid for hver enkelt zone eller for flex-zonen ved at følge den samme procedure.

### INDIKATOREN RESTVARME

Når bogstavet "H" vises i et af felterne i kogezonemarkeringsdisplayet, vil det sige, at den tilsvarende kogezone stadig er varm. Når kogezonen er kølet af vil bogstavet "H" forsvinde.

## *Specielle tilberedningsfunktioner*

### GOURMET LIBRARY

Knappen "Gourmet Library" giver brugeren adgang til en række specialfunktioner:

- Sous Chef
- Chef Control
- Dynamic Surface

I funktionsadministrationens display i højre side kan man gennemse specialfunktionerne og vælge den ønskede.

Med pilene ∧ ∨ kan man gennemse de disponible funktioner.

Brug knappen ✓, til at bekræfte dit valg, og dobbeltpilen ◁◁ til at vende tilbage til den foregående menu.

**SOUS CHEF**

Denne funktion giver dig mulighed for at vælge en af de forindstillede funktioner, som hjælper dig med at tilberede en række forskellige retter på den bedste måde.

Kogesektionen støtter brugeren ved at iværksætte de ideelle forhold til opvarmning og af gryden og fedtstof. Den viser også anvisninger for de forskellige trin i tilberedningen, så man opnår optimale resultater.

***Aktivering af funktionen Sous Chef:***

1. Tryk på knappen "Gourmet Library".
2. Vælg "Sous Chef" i funktionsadministrationens display og bekræft.

3. Vælg den *fødevarekategori*, som du vil tilberede, og bekræft.

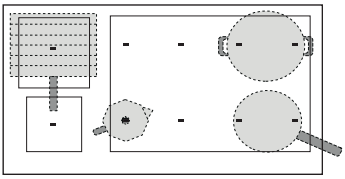
4. Vælg *tilberedningsmetoden* og bekræft.

5. Vælg *tilberedningsforholdene* og bekræft.

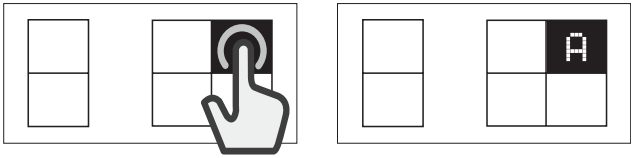
6. Der vil nu stå fire kogezoner til rådighed. Angring gryden og sørg for, at den dækker mindst to af referencepunkterne på kogesektionens overflade.

Tilberedningsmetoden "Moka" er den eneste, der tillader at der kun dækkes et referencepunkt.

Herunder vises et eksempel på hvordan man placerer en række kogegrej.



7. Vælg den ønskede kogezone på den venstre display. Der vil blive vist et "A" i den markerede zone. De zoner, som er velegnede til placering af udstyret vises på display.




8. Anvisningerne (f.eks. "Tilsæt olie" eller "Tilsæt fødevare") vil blive vist i det højre display. Ved afslutningen af hver passage skal brugeren bekræfte, for at fortsætte tilberedningen.

9. Om nødvendigt kan man når som helst ændre det forindstillede effektniveau vha. knapperne "+" og "–" .
10. Når tilberedningen er fuldført trykkes knappen "STOP", for at slukke for kogezonen. Hvis der er blevet brugt flere zoner under tilberedningen, skal man først markere den kogezone, som man vil slukke.

Bemærk: Funktionen "Sous Chef" kan også aktiveres, når en eller flere kogezoner allerede er aktive.

***Aktivering af funktionen Sous Chef for mere end en kogezone:***
Efter aktivering af funktionen "Sous Chef" skal du trykke på knappen "Gourmet Library" igen, og gentage aktiveringsprocessen for en ny kogezone. Allerede aktive zoner kan ikke markeres.

Bemærk: Du kan bruge funktionen "Sous Chef" i op til 6 zoner, under forudsætning af, at effektniveauindstillingen tillader dette.
Zonerne kan ikke flettes sammen til et større område.

***Traditionel tilberedning når funktionen Sous Chef er aktiv:***
Når funktionen "Sous Chef" er aktiv kan man vælge den kogezone, som ønskes aktiveret, på displayet til venstre, og indstille effektniveauet for denne zone, før man starter med at bruge den normalt.

***Ekstrafunktioner***

| MADKATEGORI | | TILBEREDNINGSMETODE |
|---|---|---|
| | Kød | Grilning, pandestegning, kogning |
| | Fisk | Grilning, pandestegning, kogning |
| | Grøntsager | Grilning, pandestegning, kogning |
| | Saucer, supper | Saucer (Tomat, cremede supper, bechamelsovs)<br>Supper (svitsning, ingen forvarmning) |
| | Dessert | Cremesovs, panna cotta, smeltet chokolade, pandekager, risbudding |
| | Æg | Spejlæg, omelet, kogning (hårdkogte æg, blødkogte æg), æggekage, røræg |
| | Ost | Grilning, pandestegning, fondue |
| | Pasta og ris | Kogning, pandestegning, ris |
| | Drikkevarer | Simren (mælk), vand (kogning, simren), moka |
| | Tilpasset | Kogning, grilning, pandestegning, simren, smeltning |

**TILBEREDNINGSMETODER**
(Hver enkelt metode kan indeholde supplerende funktioner)

**SMELTNING**
Til at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på.
Denne metode beskadiger ikke sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.
Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "–" på displayet i højre side.

**SIMREN**

Til langsom tilberedning af retter og til langsomt fordampende væsker, hvor fødevarens tilstand bibeholdes uden risiko for, at den brænder på. Denne metode beskadiger ikke fødevarerne, og forebygger at de klæber fast på gryden.
Grydens kvalitet og type kan påvirke ydelsen eller tilberedningens varighed.
Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "–" på displayet i højre side.

**KOGNING***

Til effektiv opvarmning af vand og advare brugeren, med et lydsignal og et visuelt signal, når det går i kog. Systemet holder vandet simrende i kog, for at forebygge at det koger over og for at spare energi, indtil brugeren bekræfter. Når denne funktion er aktiv vil et lydsignal advare brugeren at gryden er tom (uden vand) eller hvis den er kogt tør.
Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "–" på displayet i højre side.
Vent med at tilsætte salt til kogningssignalet lyder.

**PANDESTEGNING***

Til foropvarmning eller tilberedning af en tom gryde eller pande. Et lydsignal og et visuelt signal angiver, at den ideelle termperatur til at komme maden i gryden eller på panden er nået. Mens systemet afventer brugerens bekræftelse holdes kogegrejets temperatur under kontrol, så panden ikke bliver for varm og energispild undgås.
For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.
Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "–" på displayet i højre side.
Denne funktion kræver brug af dediceret tilbehør.
Brug ikke låget - det anbefales at bruge et stænklåg i stedet.
Det tilrådes at anvende olie som egner sig til stegning under tilberedning med denne funktion, f.eks. forskellige typer af kerneolie. Ved brug af andre olietyper skal man altid holde et skarpt øje med tilberedningen, når de anvendes for første gang.

**GRILNING***

Denne funktion tillader en optimal grilning af en række fødevarer, alt efter deres tykkelse. Når den ideelle temperatur til at komme fødevaren i er nået vil kogesektionen bippe. Kogesektionen stabiliserer herefter temperaturen under hele tilberedningen og holder den konstant. Når brugeren har bekræftet, at fødevaren er kommet i, starter tilberedningen.
Det anbefales at forberede madvaren under opvarmningsfasen, og komme den i så snart bippet lyder.
For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.
Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "–" på displayet i højre side.
Hvis du ikke anvnender en rist beregnet til dette formål, bør du være meget forsigtig, når grillfunktionen anvendes for første gang, da pladens kvalitet vil kunne påvirke opvarmningens varighed. Tilbehør med en meget tynd bånd kan blive meget varme på kort tid.

**MOKA***

Denne funktion tillader en automatisk opvarmning af "moka" kaffemaskiner. Varmecyklussen kan aktiveres ved at markere funktionen i menuen og der lyder et bip, når kaffen er klar. Funktionen er programmeret til at slukke automatisk, for at undgå at kaffen koger over. Kontrollér altid at de beskrevne forhold er opfulgt, når funktionen bruges første gang. For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med kaffekanden og vandet ved stuetemperatur.

**** Det anbefales at anvende dediceret tilbehør til disse funktioner:***

- til kogning: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- til pandestegning: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- grilning: ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- til Moka, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

Bemærk: Undlad at flytte gryden eller panden under opvarmningens første minut, så kogesektionen får lov til at virke optimalt.

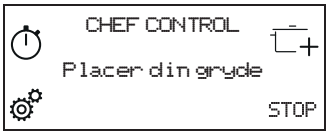
**CHEF CONTROL**

Denne funktion opdeler kogesektionen i fire kogezoner, og aktiverer dem samtidig ved et forindstillet effektniveau. Den giver mulighed for at flytte gryden fra et område til et andet, så man kan fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur.

***Aktivering af funktionen Chef Control:***

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Gourmet Library".
3. Vælg "Chef Control" i funktionsadministrationens display og bekræft.

4. På displayet i venstre side vises de fire kogezoners felter med det tilsvarende effektniveau (lavt, medium, højt).
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Sæt gryden på" .
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.




***Ændring af effekten for en kogezone:***

1. Markér kogezonen.
2. Markér det ønskede effektniveau ved at trække en finger hen over skydeberøringsskærmen, der forbliver synligt i 30 sekunder.
3. Angivelsen, som svarer til det markerede effektniveau (lavt, medium, højt) visualiseres igen.

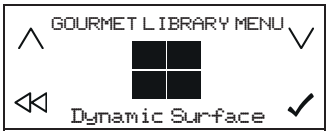
Bemærk: De ændrede indstillinger gemmes indtil du ændrer dem igen, eller indtil de nulstilles.

**DYNAMIC SURFACE**

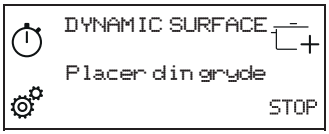
Denne funktion giver mulighed for at bruge hele kogesektionen som én enkelt kogezone.

***Aktivering af funktionen Dynamic Surface:***

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Gourmet Library".
3. Vælg "Dynamic Surface" i funktionsadministrationens display og bekræft.




4. Indstil det ønskede effektniveau på skydeberøringsskærmen. Det indstillede effektniveau vises på det venstre display.
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Sæt gryden på" .
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



# *Tilberedningstabel*

| **EFFEKTNIVEAU** | | **TILBEREDNINGSTYPE** | **ANBEFALET BRUG**<br>Angivelse af tilberedningserfaring og -vaner |
|---|---|---|---|
| Max. varmeindstilling | P | Hurtig opvarmning | Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker. |
| ⋮ | 14 - 18 | Stegning, kogning | Ideel til bruning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog. |
| | | Bruning, svitsning, kogning, grilning | Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning. |
| | 10 - 14 | Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning | Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør. |
| | | Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet | Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid). |
| | 5 - 9 | Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet | Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet. |
| | | | Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk). |
| | 1 - 4 | Smeltning, optøning | Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder. |
| | | Varmholdning af mad, risotto tilberedning | Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens. |
| Nul effekt | Slukket | - | Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med et "H"). |

# *Rengøring og vedligeholdelse*

**ADVARSEL**

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

***Vigtigt:***

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af 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).
- Spildt væske i kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Kogesektionen er behandlet med en finish, som gør det nemt at rengøre og holde overfladen skinnende i lang tid.

**Følg de nedenstående anvisninger, for at rengøre Kitchenaid kogesektioner:**

- Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet i vand eller med et almindeligt pudsemiddel til glas.
- Det bedste resultat opnås ved at lade en våd klud ligge på kogesektionens glasoverflade i et par minutter.

## *Fejlfinding*

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

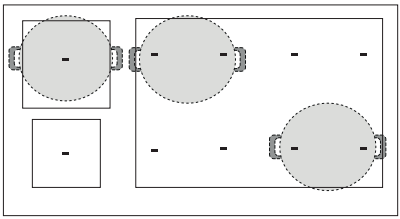
| FEJLKODE | BESKRIVELSE | MULIG ÅRSAG | LØSNING |
|---|---|---|---|
| C81, C82 | Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj. | Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj. | Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen. |
| F02, F04 | Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding. | Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens. | Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen. |
| F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76 | Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved. | | |

## *Lyde under brug*

Kogesektioner kan producere støj under normal brug.
Under fasen hvor kogesektinen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn). Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

# *Kontrolleret tilberedning*

Den nedenstående tabel er blevet skabt med henblik på at tillade de relevante kontrolorganer at anvende vores produkter.

| **Kontrolleret tilberedning** | **Kontrollerede tilberedningspositioner** |
|---|---|
| Varmefordeling, "Pandekager" test iht. EN 60350-2 §7.3 |  |
| Varmeydelse, testen "Pomme frites" iht. EN 60350-2 §7.4 | |
| Smeltning og varmholdning, "chokolade" | |
| Simren, "risbudding" | |

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezonerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen Dynamic Surface.

Den fulde Brugsanvisning findes på vores website www.kitchenaid.eu.
Her finder du desuden flere nyttige oplysninger om dine produkter samt inspirerende opskrifter, skabt og testet af vores brand ambassadører, eller den nærmeste KitchenAid madlavningsskole.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DA

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.