

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.



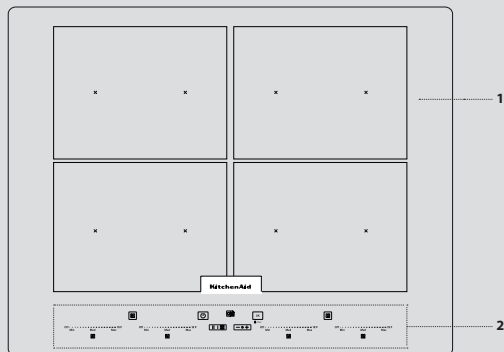
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

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



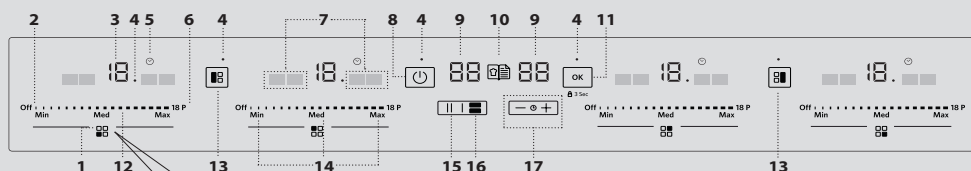
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

Beskrivning av produkten

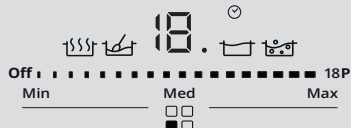


1. Spishäll
2. Kontrollpanel

Kontrollpanel

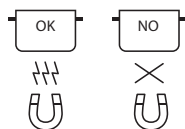



Exempel på kokzoner



1. Identifiera kokzonen
2. Knapp för att stänga av kokzonen
3. Vald koknivå
4. Kontrollampa - aktiv funktion
5. Timerlampa
6. Knapp för snabb uppvärmning
7. Indikeringar för specialfunktion
8. Till/Från-knapp
9. Indikering för tid / funktioner
10. Knappen "Gourmet Library" (specialfunktioner)
11. OK/ Knapp för låsta knappar - 3 sek
12. Pekfält
13. Knapp för vertikal flexibel zon
14. Knappar för förinställningar och justeringar
15. Pausknapp
16. Knapp för "Dynamic Surface" zon
17. Timer

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.

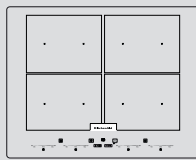
TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

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

	centrerad på 1 punkt	2 punkter täckta	3 punkter täckta	4 horisontella punkter täckta	4 vertikala punkter täckta
	10 cm	19 cm	skgryta/ grillpanna	skgryta/ grillpanna	24 cm

Första användning av produkten

EFFEKTKONTROLL

Med funktionen "Effektkontroll" kan du ställa in en maximal effektnivå för spishällen baserat på dina behov eller på elnätets kapacitet.




När maxeffekten har uppnåtts justerar hällen automatiskt fördelningen av energi till de olika kokzonerna och en ljudsignal avges när gränsen uppnås.

Denna inställning kan användas när som helst och sparas ända tills den ändras.

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 hällens effekt:

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

- Tryck och håll knappen "+" intryckt i 3 sekunder. På displayen visas .
- Håll knappen  nedtryckt tills den senaste effektnivån visas.
- Använd knapparna "+" och "-" för att välja önskad effekt.
- Följande effektnivåer är tillgängliga: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Tryck på  för att bekräfta.

Den valda effekten 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  på displayen och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.

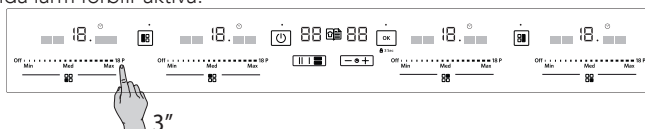
Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

- Slå på spishällen
- Tryck på knappen **P** på det första pekfältet från vänster i 3 sekunder.

Eventuella inställda larm förblir aktiva.



Daglig användning



SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

För att slå på spishällen, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund tills kokzonens display tänds.

För att stänga av spishällen, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

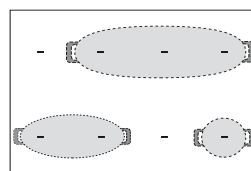
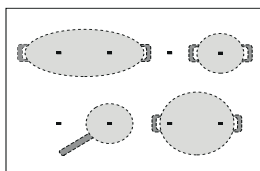
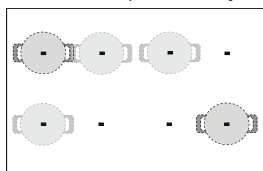
Om ingen funktion väljs stängs spishällen automatiskt av igen efter 10 sekunder.

Om spishällen har använts, stängs alla kokzoner av när hällen stängs av och lampan för restvärme "H" förblir tänd tills alla kokzoner har svalnat.



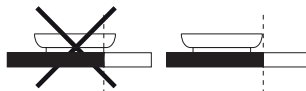
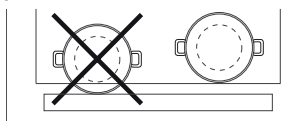
PLACERING

1. Välj önskad kokzon genom att se på lägessymbolerna längst ned på varje pekfält.
2. Placera kastrullen på den valda zonen och se till att den täcker en eller flera av referensmärkena på hällens yta.
3. Täck inte kontrollpanelens symboler med kastrullen.



Observera: I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlet innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).

Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

Off | 18 P

För att slå på en kokzon:

1. Slå på spishällen.
2. Ställ in önskad effektnivå genom att röra fingret längs pekfältet (SKJUTREGLAGE) för den valda kokzonen.

Ovanför pekfältet visas effektnivån. Varje kokzon har olika effektnivå, vilka går från "1" (minimum) till "18" (max). Pekfältet kan även användas för att välja snabbuppvärmningsfunktionen **P** som är märkt med "P" på displayen.

För att stänga av kokzonerna:

Tryck på knappen "OFF" i början av pekfältet. Om kokzonen fortfarande är varm visas "H" på displayen.



3 Sec

LÅSA KONTROLLPANELEN

För att förhindra att hällen slås på av misstag, tryck på knappen OK/Knapplås-3 sec och håll den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal avges och en lampa tänds över symbolen för att ange att funktionen har aktiverats.

Kontrollpanelen är låst, med undantag för avaktiveringsfunktionen.

För att avaktivera knapplåset, gör på samma sätt som för att aktivera det. Lampan släcks och hällens knappar är aktiva igen.



PAUS

Pausfunktionen avbryter användning av spishällen i ungefär 30 sekunder. Under den här tiden kan man rengöra ytan runt knapparna utan att ändra förinställningarna. När tiden har gått fungerar hällen på normalt sätt igen.



TIMER

Timern kan användas för att ställa in en kottid på max 99 minuter.

Timern kan användas på varje kokzon genom att göra på samma sätt. Timern visar alltid inställd tid för det valda området, eller den kortaste återstående tiden.

För att starta timern:

1. Slå på den önskade kokzonen genom att trycka var som helst på pekfältet.
2. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in önskad tid. På displayen visas "00". När inställd tid har gått hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att ändra timerns inställning:

1. Tryck på kokzonens pekfält.
2. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ändra önskad tid.

För att stänga av timern:

Tryck på knapparna "+" och "-" tillsammans tills timern stängs av.

Funktioner

FLEXIBEL ZON

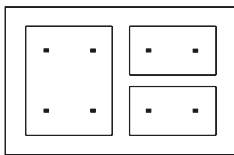
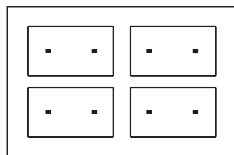
Välj knappen "Flexibel zon" för att styra två kokzoner samtidigt. Det går att använda båda pekfälten samtidigt för att ställa in effekten.

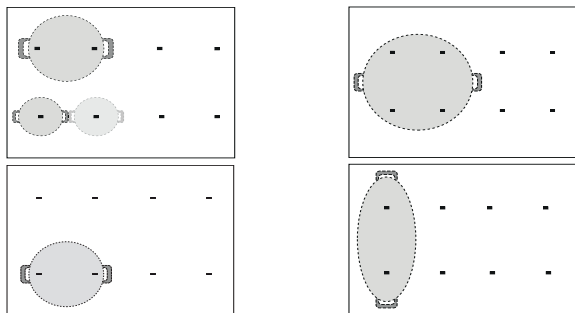
Den här funktionen är perfekt för att få en större kokzon och på så sätt kunna placera kastrullen på önskat sätt inom det valda området. Perfekt vid användning av ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.



VERTIKAL FLEXIBEL ZON

Denna kan användas för att styra de två kokzonerna till höger och vänster, samtidigt..





För att slå på funktionen Flexibel zon:

1. Slå på hällen.
2. Tryck på knappen för typen av flexibel zon som används (vertikal vänster, vertikal höger). Båda områdena kopplas samman och displayen visar "0".
3. Använd pekfältet och ställ in önskad effektnivå.

För att stänga av funktionen Flexibel zon:

Tryck på knappen för den Flexibla zon som är i funktion: Kokzonerna återgår till att fungera var för sig. Funktionen Flexibel zon stängs också av när hällen stängs av i slutet av matlagningen.

För bästa resultat ska man alltid täcka en eller flera av de punkter som är markerade på glasytan eller inom den Flexibla zonen.



DYNAMIC SURFACE-ZON

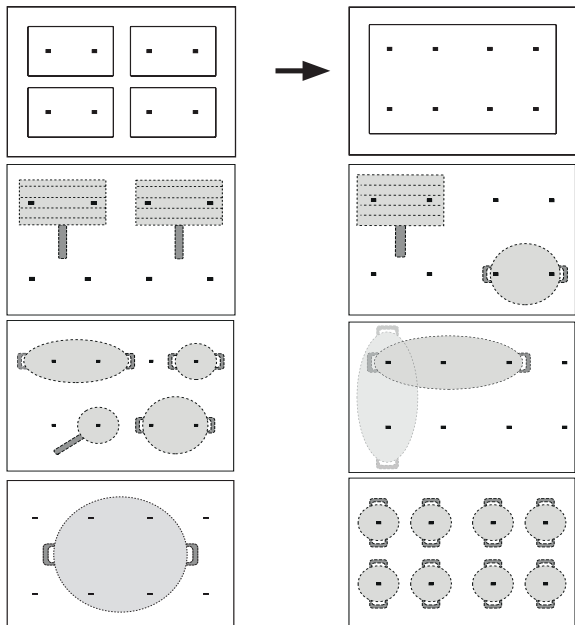
När du väljer "Dynamic Surface"-zonen kan du styra hällens hela yta med en enda effektnivå.

Vilket som helst av pekfälten kan användas för att ställa in effekten.

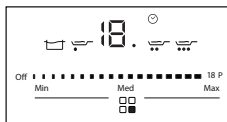
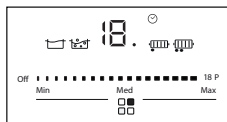
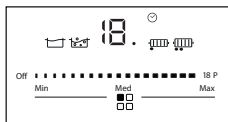
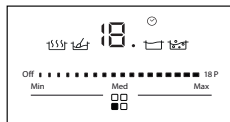
Denna funktion är perfekt att använda för att utöka kokzonen, med fördelen att du kan ställa kastrullerna var som helst inom hela området.

Den är också bra för stora, ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.

När hela det aktiverade området täcks erhålls maximal tillgänglig effekt.




Specialfunktioner



GOURMET LIBRARY

Med knappen "Gourmet Library" aktiveras specialfunktionerna.

1. Ställ kastrullen på plats, slå på hällen och välj kokzonen genom att peka på pekfältet.
2. Tryck på knappen "Gourmet Library". Kokzonens display visar "A" (automatisk).
3. Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för den valda kokzonen tänds.
4. Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "Gourmet Library".
5. Tryck på knappen för att bekräfta funktionen .

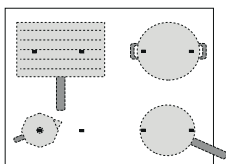
Efter aktivering kan man använda de olika specialfunktionerna för att ställa in optimal tillagningsnivå genom att välja förinställningarna och justeringar (MIN-MED-MAX).



Funktionen föreslår automatiskt en mellannivå som standard.

Under användning kan man, om nödvändigt, flytta till en högre/lägre nivå beroende på tillagningsförloppet för att optimera tid och tillstånd (t.ex. vattnets koknivå).

VIKTIGT: Placera tillbehören som på bilderna nedan, vilka visar hur tillbehöret ska centreras i förhållande till punkterna som är märkta på glasytan (kombinationen som visas är bara ett exempel - tillbehören kan även användas på andra kokzoner).



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan du värma maten till dess perfekta temperatur för långsam tillagning, för att ånga bort vätska och för att bibehålla detta tillstånd utan risk för att bränna maten.

Den är perfekt eftersom maten inte förstörs och det inte fastnar i stekpannan.

Kvaliteten och typen av kokkärl kan påverka resultatet och tillagningstiden.



LÅNGKOK

Med denna specifika funktion kan du värma maten till sjudnings- och koktemperatur och bibehålla detta tillstånd utan risk för att bränna den.

Den är perfekt eftersom maten inte förstörs och det inte fastnar i stekpannan.

Kvaliteten och typen av kokkärl och dess placering kan påverka resultatet och tillagningstiden (centrera alltid pannan på den aktiverade kokzonen).




KOKA*


Med denna funktion kan du värma vatten effektivt och aktivera en ljudsignal eller en lampa när det börjar koka. För att starta kokfunktionen måste kastrullen innehålla minst en halv liter vatten. Salt ska bara tillsättas, om nödvändigt, efter att ljudsignalen har avgetts.


Systemet håller vattnet på låg koknivå för att undvika stänk och slöseri med energi.


När denna funktion är aktiv avges en ljudsignal om kastrullen är tom eller om vattnet har ångat bort.

STEKA*

 Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna när den är tom eller bara har lite fett. Temperaturen som uppnås är perfekt för att laga mat som är tjockare än 2-3 cm och som behöver längre tillagningstid, eller genom att använda smör eller ister.

 Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna när den är tom eller bara har lite fett. Temperaturen som uppnås är perfekt för att laga mat som är tunnare än 3 cm och som inte behöver lagas så länge.

 Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna med fett (olja) upp till högst 1 cm.

I alla tre fallen tänds knappen  och en ljudsignal avges när uppvärmningsfasen av stekpannan eller oljan är klar. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den konstant.

Tryck på knappen  för att bekräfta att maten läggs i stekpannan så att specialfunktionen går över till tillagningsfasen.

Vi rekommenderar att förbereda maten under uppvärmningen och att lägga ned den i stekpannan så snart som OK tänds.


För bästa möjliga resultat ska funktionen aktiveras när stekpannan och fettet har rumstemperatur.


SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla detta tillstånd utan risk för att brännas vid.


Den är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.


GRILL*

 Perfekt grillfunktion. Det går att välja mellan två typer av grillfunktion (1 eller 2 punkter) beroende på önskad tillagningsgrad.

 För tjockare mat (>1 cm) rekommenderar vi att använda den lägre grillnivån (1 punkt) och låta laga längre tid.

För tunnare mat eller för en högre grillgrad rekommenderar vi att använda inställningen med 2 punkter.

När perfekt temperatur för att tillsätta maten har uppnåtts tänds knappen  och en ljudsignal avges. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den konstant.

Tryck på knappen  för att bekräfta att maten läggs i stekpannan så att specialfunktionen går över till tillagningsfasen.

Vi rekommenderar att förbereda maten under uppvärmningen och att lägga ned den i stekpannan så snart som OK tänds.

*** För dessa funktioner rekommenderas användning av avsedda tillbehör:**


- för att koka: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- för att steka: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- för att grilla: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Indikatorer

RESTVÄRME

Om displayen visar "H" betyder det att kokzonen fortfarande är varm. Displayen släcks när kokzonen har svalnat.

KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen visar displayen följande symboler . Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs respektive kokzon av.



TIMERLAMPA

Denna lampa anger att timern har ställts in för kokzonen.

Tillagningstabell

EFFEKTIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Anger matlagningserfarenhet och vanor Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
1 - 4	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.	
	Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nyttlagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.	
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

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 knapplös oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspilld 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

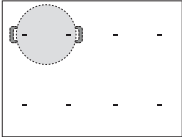
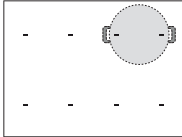
Induktionshällar kan avge väsende och knastrande ljud under normal användning.

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.

Kontrollerad tillagning

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning	
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3		
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4		
Smälta och hålla varmt, "choklad"		
Sjuda, "risgrynsgröt"		

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen "Dynamic Surface".

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.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

SV

Tryckt i Italien



400011290453

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.