Brugsanvisninger

KitchenAid

Disse anvisninger vil stå til rådighed på websitet docs.kitchenaid.eu

Installationsdiagrammer 4

Sikkerhedsanvisninger 7

Værn om miljøet 10

Erklæring om miljøvenligt design 10

Sikkerhedsadvarsler 10

Beskrivelse af apparatet 11

Installation 12

Elektrisk tilslutning 12

Brugsanvisninger 13

Serviceafdeling 18

Installationsdiagrammer

Installationsdiagrammer

Alle mål er angivet i millimeter

N.B. Der er ikke behov for 1,5 mm fræsning for versionen med halvflugtende montering.

100
MIN.
380
FRONT
100
MIN.
600
MIN.
1,5
30
AIR 76 Cm2 MIN.
(20 X 380)
20 MIN.
1,5
40
AIR 76 Cm2 MIN.
(20 X 380)
50 MIN.
SEALANT
TOP

Sikkerhedsanvisninger

VIGTIGT AT LÆSE OG OVERHOLDE

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for uhensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Tilberedning af retter med fedtstof eller olie på en kogesektion uden opsyn, kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG på at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og tildæk herefter flammerne, f.eks.
med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedetektoren.

TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f. eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller serviceafdelingen, hvis der opstår problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Træk stikket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød.

Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet anbringes heri, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

⚠ Hvis apparatet ikke installeres over en ovn, skal der installeret et skillepanel (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

ADVARSLER FOR ELEKTRICITET

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder.

Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

⚠ Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

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

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges.

Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet ⌧ på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

ENERGISPARERÅD

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig. Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogegrej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi. Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt.

Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang. Brug kun kogegrej med flad bund.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning N. 66/2014, i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.

BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør udvise forsigtighed

i nærheden af denne induktionskogeplade og den er tændt. Forsigtighed i nærheden af denne induktionskogeplade og den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakeren eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.

Værn om miljøet

Bortskaffelse af emballage

Emballagematerialet er 100% genbrugeligt og mærket med genbrugssymbolet ♲. Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med de lokale bestemmelser.

Bortskaffelse

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 apparat bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet på apparatet eller den ledsagende dokumentation angiver, at apparatet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

Med henblik på at opnå optimale resultater tilrådes det:

- At anvende kogegrej med en bundstørrelse, der svarer til kogezonens.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Læg om muligt låg på gryderne under tilberedningen.
- Ved brug af trykkoger kan tilberedningstiden yderligere forkortes, så der opnås yderligere energibesparelser.
- Placér gryden midt på kogezonen, der er afmærket 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.

Sikkerhedsadvarsler

Sørg for at følge disse anvisninger, da garantien ikke dækker skader, der skyldes manglende overholdelse heraf.

Beregnet brug

- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under driften.
- Dette apparat må udelukkende anvendes til bagning og stegning i en almindelig husholdning.
- Apparatet må ikke anvendes som arbejdsbord eller til understøtning.
- Ændringer eller modifikationer af apparatet er ikke tilladt.
- Anbring ikke og opbevar ikke brændbare væsker, letantændelige materialer eller genstande der let kan smelte (som film, plast eller aluminium) på eller i nærheden af apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

Børnesikring

- Hold mindre børn væk fra apparatet.
- Større børn må kun være i nærheden af apparatet under opsyn.
- Vi anbefaler at bruge børnesikringslåsen for at undgå eutilsigtet tænding af børn eller kæledyr.
  Hold børn på under 8 år væk, med mindre de er under konstant opsyn. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter, af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede, samt af personer med manglende erfaring eller kendskab til disse apparater, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet.
  Børn bør ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

Generelle sikkerhedsregler

- Apparatet må udelukkende opstilles og tilsluttes af faguddannede og autoriserede teknikere.
- Indbyggede apparater må kun anvendes efter installation i passende arbejdsborde og kabinetter, der overholder standarderne.
- Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal det afbrydes og kobles fra strømforsyningen for at undgå eventuelle elektriske stød.

Sikkerhedsadvarsler

Sikker brug

- Varmt fedtstof og olier kan let antændes. Advarsel!
  Risiko for brand!
- **ADVARSEL!** Fare for forbrænding! Olie eller fedtstof på en allerede varm kogesektion kan antændes meget let og sprutte.
- Uforsigtig anvendelse af apparatet kan medføre risiko for forbrænding.
- Fjern mærkater og film fra den glaskeramiske overflade, og tag kogezonen af.
- Kabler på el-apparater må ikke berøre den varme overflade eller varmt kogegrej.
- Sluk for kogezonen efter hver brug.
- Hvis man bærer pacemaker skal man holde sin brystkasse mindst 30 cm væk fra den tændte kogesektion.
- Det 5 mm store mellemrum mellem bordpladen og kabinettet nedenunder er påkrævet til ventilation og må ikke dækkes til.

VIGTIGT: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, og berør ikke varmelegemerne.

VIGTIGT: Det er farligt og med risiko for brand, hvis kogesektionen efterlades med fedtstoffer og olier uden opsyn.

Forsøg **ALDRIG** at slukke en flamme/brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammen til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

VIGTIGT: Risiko for brand: Efterlad ikke genstande på kogesektionerne. Der må ikke anbringes metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg på kogezonerne, da de kan blive varme.

Sikkerhed under rengøring

- For at rengøre apparatet skal det frakobles og køle af.
- Af sikkerhedsmæssige årsager er det forbudt at rengøre apparatet med en damprenser eller højt tryk.

VIGTIGT: Hvis der er en revne i overfladen, skal stikket tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.

For at undgå beskadigelse af apparatet

- Genstande, der kan smelte, og spildte væsker kan brænde fast til overfladen og skal fjernes straks.

Specialvejledning om stegepladen Teppan Yaki

- Under funktionen kan pladens udvidelse lave støj. Det skyldes ikke problemer med pladens overflade og har ingen som helst indflydelse på dens funktion.
- Hvis pladen anvendes ofte, kan den blive svagt konveks i midten mellem zonerne. Det skyldes ikke problemer med pladens overflade og har ingen som helst indflydelse på dens funktion.

Men derfor:

- kan tilberedning i dette område frembringe uregelmæssige resultater, for eksempel når der bages pandekager.

Beskrivelse af apparatet

Apparatets primære funktioner

- Overfladebelægningen er 11 mm tyk. Den består af to lag af rustfrit stål med et mellemliggende lag af aluminium. Overfladen holder godt på varmen, hvilket reducerer det hurtige temperaturfald på pladen som for eksempel under tilberedning af kød taget lige ud af køleskabet.
- Hver Teppan Yaki stegeplade er unik, håndlavet og efterbehandlet af en specialist. Alle forskelle i efterbehandlingsdesignet er normale, og udgør ingen som helst begrænsninger i funktionen af pladen. Jo mere den anvendes, jo mere værdifuld bliver den.
- Stegepladen er opdelt i to store områder, der reguleres separat.
- Teppan Yaki stegepladen er placeret midt i en rustfri ståloverflade og er adskilt fra overfladen, således at omkredsen af den rustfri ståloverflade ikke kan blive for varm.
- Rillen i omkredsen om Teppan Yaki stegepladen opsamler små stumper af mad og væsker, der let kan fjernes efter tilberedningen.
- Den synlige indstilling af effektniveauet gør det muligt at holde den ønskede temperatur konstant. På denne måde undgås overophedning af retten, hvilket er godt for fedtfattig tilberedning, som værner om fødevarens næringsindhold.
- Madvarerne tilberedes eller opvarmes direkte på stegepladen med eller uden fedtstof.

Beskrivelse af apparatet

Før ibrugtagning
Første rengøring
- Fjern beskyttelsesfilmen.
- Rengør betjeningspanelet med en fugtig klud.
- Rengør den afkølede overflade med en fugtig klud, og tør efter i mønsterets retning.

ADVARSEL! Det frarådes at anvende skarpe redskaber eller slibende midler til rengøringen. De kan ødelægge overfladen.

Installation

Kontrollér om produktet har taget skade under transporten efter dets udpakning.
Kontakt forhandleren eller serviceafdelingen, i tilfælde af problemer.
For nærmere oplysninger om indbygningsmål og installationsanvisninger se billederne på side 5.

FORBEREDELSE AF KABINETTET TIL INDBYGNING

⚠ ADVARSEL

- **Der må ikke være adgang til produktets nederste del efter opstillingen.**
- **Montér ikke skillepladen, hvis der skal installeres en ovn under produktet.**

Disse anvisninger er beregnet på faguddannede montører som en vejledning til installationen, justeringen og vedligeholdelsen i medfør af gældende love og standarder. Indgrebene skal altid udføres med apparatet frakoblet elforsyningen.

Placering

Apparatet er beregnet til indbygning i et køkkenbord som vist på figuren. Påfør tætningsmassen hele vejen rundt i kanten af kogesektionen. Installation over en ovn frarådes, men hvis det er nødvendigt, skal man kontrollere:
- at ovnen har et tilstrækkelig kraftigt kølesystem;
- at der ikke passerer varm luft fra ovnen til kogesektionen;
- at der er luftpassager som vist på figuren.

Til fastgørelsen af stegepladen til bordpladen anvendes de medfølgende beslag og skruer samt tætningsmassen, der påføres under pladens kant hele vejen rundt samt i udskæringen i bordet, hvor den monteres.

Hvis der skal monteres flere Dominoprodukter i den samme udskæring, skal der fra kundeserviceafdelingen separat anskaffes en Dominokonnektor (medfølger ikke) med nr. 481010793572. Yderligere skal der bestilles et specialsæt med nr. 480121103229 til brug i tilfælde af montering i en stenbordplade.

Elektrisk tilslutning

⚠ ADVARSEL

- **Tag stikket ud af stikkontakten.**
- **Installationen skal udføres af kvalificeret personale, 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.**
- **Strømkablet 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.**

Elektrisk tilslutning

Før strømforsyningen tilkobles, skal det sikres:
- at systemspecifikationerne overholder angivelserne på typepladen på undersiden af kogesektionen;
- at systemet har en effektiv jordforbindelse i overensstemmelse med de gældende standarder og reglementer.
  Ekstrabeskyttelse er lovbefalet i medfør af stærkstrømsreglementet.

Hvis apparatet ikke har et kabel og/eller et stik, skal der anvendes materialer egnet til effektforbruget som anført på typepladen samt til driftstemperaturen. Kablet må maksimalt nå op på en temperatur på 50°C over rumtemperaturen på noget som helst tidspunkt.
Ved direkte tilkobling til elnettet skal der monteres en flerpolet kontakt af passende kapacitet, der kan sikre frakoblingen fra elnettet, og som har en afstand mellem kontakterne, der giver mulighed for total frakobling i tilfælde af overspænding i kategori III, i medfør af installationsreglementet (den gul/grønne jordforbindelsesledning må ikke afbrydes).
Den flerpolede kontakt skal være lettilgængelig, når apparatet er installeret.
NB:
- Producenten fraskriver sig alt ansvar, hvis de sædvanlige standarder for forebyggelse af ulykker samt ovenstående anvisninger ikke er overholdt.

Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller af producentens tekniske servicenetværk for at undgå enhver form for risiko.

Tilslutning til klemkassen

Anvend et kabel af typen H05RR-F eller H05 VV-F til den elektriske tilslutning som angivet i tabellen herunder.

Ledninger	Nummer x størrelse
220-240 V ~ + ⏚	3 x 1.5 mm2

Brugsanvisninger

Installation

Alle installationsindgreb (elektrisk tilslutning) skal udføres af faguddannet personale i overensstemmelse med gældende lov.

For specifikke anvisninger henvises til afsnittet om installation.

Brugsanvisninger

On/off for fingertouch-betjeningen

1. On/Off
2. Børnesikring (tastaturlås)
3. Angivelser af kogezoner
4. Øgning af effekten
5. Mindskning af effekten
6. Timer (a)
7. Timer (b)
8. Kontrollampe for timeren
9. Kontrollampe for tastaturlås

1 KOGEZONE 1.400 W
2 KOGEZONE 1.400 W

Den elektroniske fingertouch-betjening aktiveres med knappen ON/OFF og skifter fra OFF til Standby.
For at gøre det skal man trykke på knappen ON/OFF i 1 sekund. Der høres et kort lydsignal.
Når systemet er i standby, vises "0" på kogezonens display.
Dette display kan skifte baggrundsfarve på grund af et signal om restvarme eller fejl.
Hvis en kogezone aktiveres i perioden med standby (10 sek.), skifter betjeningen til ON.
Hvis der ikke sker nogen indstilling inden for de 10 sek., skifter betjeningen automatisk til OFF med et kort bip.
Den elektroniske betjening kan skiftes over til OFF på et hvilket som helst tidspunkt under tilstanden ON eller Standby ved at trykke på knappen ON/OFF. Funktionen OFF har prioritet under driften, og det betyder, at betjeningen slukker, selv når der trykkes på flere knapper samtidig.

Tænding af en kogezone

Når en kogezone er i Standby eller funktionen On, kan den tændes ved hjælp af tasten Plus/Minus, så længe der ikke er en igangværende timerprogrammering (se afsnittet Timer).
Hvis man begynder med tasten "+", skifter tilberedningsniveauet fra "0" til "4". Hvis man begynder med tasten "-", skifter tilberedningsniveauet fra "0" til "9".

Slukning af en kogezone

a. Tryk samtidigt på tasterne "+" og "-" for den ønskede kogezone.
b. Vælg effektniveauet "0" på den ønskede kogezone med tasten "-".

Når den sidste kogezone er slukket, skifter betjeningen til OFF efter 10 sek., hvis der ikke tændes for noget andet.
Alle kogezoner slukker straks, når der trykkes på knappen ON/OFF.

Tilberednings- og effektniveauer

Tilberednings- og effektniveauerne i kogezonerne vises på et display.
Som standard vises effektniveauerne med tal fra "1" til "9".

Indikator for restvarme

Den fortæller, hvis pladen er farligt varm når i kontakt med hele området oven over kogezonen.
Temperaturen beregnes ud fra en matematisk model, og den mulige restvarme angives med "H" på det tilhørende display med 7 segmenter.

Brugsanvisninger

Opvarmning og afkøling beregnes på basis af:
- Det valgte effektniveau (fra "0" til "9").
- Aktiveringsskiftetiden efter at kogezonen er blevet slukket.

Det tilhørende display viser "H", indtil zonens temperatur er faldet til under det kritiske niveau (< 60°C) i henhold til den matematiske model.

Timerfunktion

Timerfunktionen kan anvendes som timer for kogezonen eller som et uafhængigt stopur, men aldrig som begge dele. De to displays med 7 segmenter for de pågældende kogezoner anvendes til visning af den resterende tid i minutter frem til aktivering af alarmen.

Valg af timer
- For at kunne programmere en timer skal fingertouch-betjeningen stå i tilstanden Standby eller On.
- Timerknappen trykkes ned, så der kan vælges en timerfunktion for kogezonen.
- Programmeringen af en timer ved hjælp af tasterne Plus/Minus signaleres af kontrollampe 8 for induktionsmodel 2 og kontrollampe 6 for induktionsmodellen til wok. Den blinkende timerkontrollampe signalerer, at værdien i displayet med 7 segmenter refererer til timeren og kan ændres. Hvis en timer fortsætter funktionen i tilstanden OFF mode, forbliver timerens lysdiode tændt. Dette angiver, at værdien på displayet er knyttet til timeren, men ikke kan ændres direkte på dette tidspunkt; betjeningsanordningen skal aktiveres igen, før at gøre dette.
- Aktiveringen af timerknappen afhænger af betingelserne i den foregående indstillede funktion:

a. Kogezonen, som svarer til timeren, er tændt (effektniveau > 0):
   Timeren er programmeres for denne kogezone;
   kogezonen slukker automatisk ved nulstilling;
   der kan ikke markeres en uafhængig timer.
   Når timerens knap trykkes igen, tages der adgang til effektniveauets indstilling.

b. Kogezonen, som svarer til timeren, er slukket (effektniveau = 0):
   Timeren programmeres uafhængigt og fortsætter med at virke, også efter slukning.
   Kogezonen kan ikke aktiveres mens timeren fungerer.

Indstilling af timeren
- Efter valg af tiden, blinker den tilhørende kontrollampe som beskrevet ovenfor. Nedtællingstiden for den ønskede timer kan indstilles med tasterne +/-.
- Hvis man begynder med plustasten, er den første viste værdi "01", og den øges progressivt fra 1 til maksimalt "99" (øverste grænse).
- Hvis man begynder med minustasten, er den viste værdi "30", og den mindskes til "01" (første nederste grænse). Når denne værdi nås, høres et lydsignal. Når der trykkes på minustasten igen, ændres visningen "00" ikke (anden nederste grænse).
- Indstillingen kan udføres med et konstant tryk på plus- eller minustasterne eller skiftevis tryk herpå (markering: tryk på tasten, slip, tryk på tasten, slip, etc).
- Hvis der trykkes konstant på tasten, øges reguleringshastigheden automatisk, og det betyder, at tiden mellem et trin og det næste mindskes, indtil tasten slippes.
- Hvis der ikke trykkes på tasterne Plus eller Minus inden for 10 sek. (parameter), efter at der er valgt en timer for den pågældende kogezone (displayet forbliver på "00"), vil angivelsen og tildelingen af tasterne +/- automatisk skifte til kogezonen.
- Når en timer anvendes som alarm, skifter angivelsen og tildelingen af tasterne ikke til kogezonen, fordi den alligevel ikke kan aktiveres.
- Timeren starter normalt nedtællingen, hvis den er programmeret med to værdier, der ikke er 0. For eksempel: timeren starter, når tasten Plus slippes, efter at timerværdien er blevet indstillet på "01".
- Timerens indstillinger har prioritet over afgrænsningen af funktionstiden, hvis der er indstillet høje tilberedningsniveauer.
- Hvis der kun er programmeret en alarm, forbliver betjeningen i første omgang i standby (ingen anden kogezone er tændt). Hvis ingen anden ny værdi indtastes, vil TC opføre sig som beskrevet ovenfor og skifter til slukket tilstand.

Brugsanvisninger

Timerforløb/ timeralarm og bekræftelse

- De sidste 10 sek., før timeren udløber, visualiseres (nedtælling frem til alarmen).
- Når den indstillede tid for timeren er udløbet, aktiveres timerens alarm, og den tilknyttede kogezone slukker.
- Displayet og kontrollampen for den valgte kogezone blinker skiftevis med tilberedningsniveauet fra "00" til "H", hvis der er restvarme.
- Alarmsignalet varer i mindst 2 minutter, hvis brugeren ikke afbryder det inden da.
- Alarmsignalet slukker efter de 2 minutter, eller når der trykkes på en hvilken som helst knap.

Summeren og timerkontrollampen slukker.

Låsning af tastaturet

Låsning/oplåsning af betjeningspanelets lås
Tastaturet blokeres, når tasten til betjeningspanelets lås trykkes ned i tilstanden Standby eller On. Kontrollampen for betjeningspanellåsen "9" tænder.

Panelet fortsætter med at fungere i den forudgående indstillede funktion, men det kan ikke længere betjenes via andre taster end betjeningspanelets låsetast eller tasten ON/OFF.
Det er også muligt at afbryde med tasten ON/OFF, når panelet er låst. Kontrollampen på betjeningspanelets låsetast slukker, når fingertouch-betjeningen og betjeningspanelets låsefunktion afbrydes. Kontrollampen tænder igen, hvis den reaktiveres (inden for 10 sek.), indtil den atter deaktiveres med et nyt tryk på betjeningspanelets låsetast. Aktiveringen/deaktiveringen af betjeningspanelets låsefunktion er ikke mulig i OFF.

Oplåsning/deaktivering af betjeningspanelets lås

Tastaturet låses op, og betjeningspanellåsens kontrollampe slukker, når der atter trykkes på tastaturlåsetasten i Standby eller On funktion. Alle sensortaster kan atter aktiveres.

Låsning af tastaturet
Aktivering og deaktivering

Aktiveringen af betjeningspanellåsen i standby eller aktiv funktion medfører deaktivering af effekten til begge zoner.
Displayet viser symbolet "11". Det kan kun afbrydes helt med knappen ON/OFF eller frigjort ved aktivering af betjeningspanellåsesymbolet og derefter symbolet "+" eller "-" efter bippet.

For at blokere reguleringen af en zone skal man samtidigt aktivere TIMER-symbolet og symbolet "-" knyttet til zonen. Kontrollampen for betjeningspanellåsen "9" tænder. Panelet fortsætter med at fungere i den tidligere indstillede funktion og kan ikke betjenes af andre taster med undtagelse af afbrydelse med betjeningspanelets låsetast.
Oplåsningen foregår ved atter samtidigt at aktivere symbolet TIMER og symbolet "-".

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSNIVEAUER	
TILBEREDNINGSNIVEAU	TEMPERATURER (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Bemærk: Forvarm altid kogezonen!
Bemærk: Forvarm altid kogezonen!

Brug af fedtstoffer

Når der anvendes fedtstoffer og olier, er det vigtigt at vælge den rette temperatur. Når den rette temperatur er indstillet, bevares oliens og fedtstoffernes vigtigste egenskaber. Hvis temperatuen er for høj, begynder fedtstoffet at ryge ("røgpunktet").

Brugsanvisninger

MAKSIMUMTEMPERATUR og RØGPUNKT		
FEDT	MAKSIMUMTEMPERATUR ANBEFALET EFFEKTNIVEAU (°C)	RØGPUNKT (°C)
SMØR	130/4	150
FEDT	170/6	200
OKSETALG	180/6	210
OLIVENOLIE	180/6	200
SOLSIKKEOLIE	200/7	220
JORDNØDDEOLIE	200/7	235
KOKOSOLIE	200/7	240

RÅD I KØKKENET		
TYPER AF MADVARER	TEMPERATURER (°C)	EFFEKTNIVEAU
FISK og SKALDYR	170-180	6
KALVEKØD	160-180	6
OKSEKØD	200-210	8
SVINEKØD	180-210	7
LAMMEKØD	180-200	7
POULTRY (FJERKRÆ)	160-180	6
PØLSER	200	7-8
SPEJLÆG	140	4-5
OMELET	140-160	5
FRUGT	140-160	5
GRØNTSAGER	140-160	5
KOGNING AF RIS FORKOGTE	140-160	5
KOGNING AF PASTA FORKOGT	140-160	5

Rengøring og vedligeholdelse
Advarsel: Der er fare for forbrændinger, når kogezonen stadig er varm!
Advarsel: Rengør aldrig kogezonen med skurepulver eller aggressive rengøringsmidler.

Rengør kogezonen med isterninger

1. Sluk for apparatet, og vent, til det er kølet ned til ca. 80°C.
2. Stil isterninger på kogezonen en ad gangen; løsn samtidig snavs med skraberen og rens rillen for de største rester. Fjern resterne fra rillen (for eksempel med køkkenrulle).
   Der kan også anvendes koldt vand som alternativ til isterningerne.
3. Lad kogezonen køle ned til ca. 80°C.
   Rengør energisk med en ren klud og lidt koldt vand.
4. Kold rengøring:
   - Lad et fedtopløsende middel virke i ca. 5 minutter.
   - Fjern det resterende snavs med en skraber.
   - Skyl med vand (fugtig klud).
5. Når kogezonen er blevet kold, kan eventuelle pletter fra æggehvide eller syrerne i madvarerne fjernes med citronsaft og en ren klud. Rengør grundigt med en fugtig klud.

Brugsanvisninger

Hvis kogezonen allerede var blevet kold før rengøringen, skal den opvarmes til 80°C og derefter slukkes igen.

Rengøring af overfladen mellem to retter
Fortsæt som anvist under trin 2 og 3.

Rengøring af betjeningspanelet
1. Rengør overfladerne med en fugtig klud og en smule rengøringsmiddel.
2. Tør rengøringsmidlet af med en ren klud.

Serviceafdeling

Før serviceafdelingen kontaktes
1. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Kontakt den nærmeste serviceafdeling, hvis problemet stadig ikke er løst efter afvikling af de ovenstående kontroller.
Angiv altid:
- En kort beskrivelse af fejlen;
- Den præcise produkttype og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen).
- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Hvis der kræves reparation, skal man kontakte et autoriseret servicecenter (for at sikre brugen af originale reservedele og korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.
Via Carlo Pisacane n. 1
20016 Pero (Mi), Italien

Trykt i Italien
12/19

400011416589

DA