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

SV ..... sid. 3

KitchenAid Induktions-spishäll

Snabbinformationsguide

SV

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Tack för att du väljer

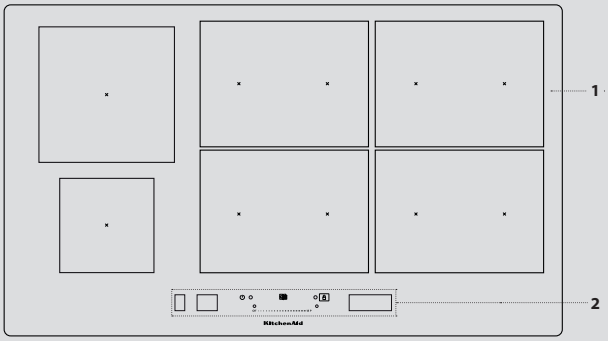
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Snabbguide

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på ***www.kitchenaid.eu/register***

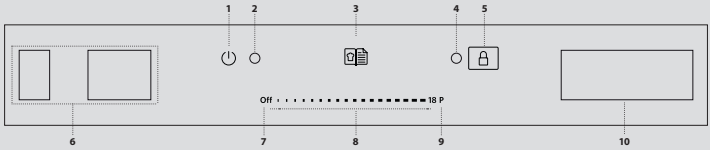
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

Beskrivning av produkten



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

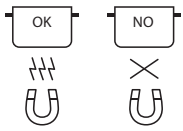
Kontrollpanel



1. **På/Av-knapp**
2. **Kontrollampa - spishällen påslagen**
3. **”Gourmet Library”-knappen (specialfunktioner)**
4. **Kontrollampa - knapplåsen aktiva**
5. **Knapplås**
6. **Display för val av kokzon**
7. **Knapp för att stänga av kokzonen**
8. **Pekfält**
9. **Knapp för snabb uppvärmning**
10. **Funktionshanteringsdisplay**

Tillbehör

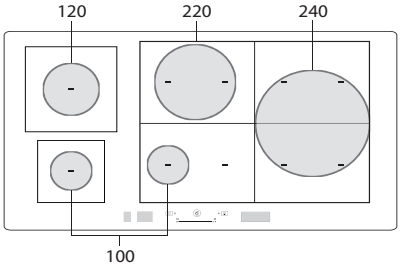
STEKPANNOR OCH KASTRULLER



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" vid hög temperatur. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske aktiveras något sent, 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
För att garantera hällens korrekta funktion ska kastrullen alltid täcka en eller flera av de referenspunkter som är markerade på hällens yta och ska alltid ha lämplig diameter.



Användning första gången

Hällens inställningar kan ändras när som helst. För att ändra inställningarna, klicka på symbolen som visas på funktionshanteringsdisplayen.

Från inställningsmenyn kan följande göras:
- Välja språket.
- Justera ljusstyrkan.
- Justera volymen på varningsljuden.
- Justera knappljuden.
- Justera spishällens effekt.
- Återställa till hällens fabriksinställningar.
- Kontrollera installerad programvaruversion.

Inställningarna bevaras om strömmen går.

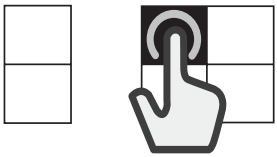
JUSTERA SPISHÄLLENS EFFEKT
Hällens maximala effektnivå kan ställas in i inställningsmenyn på önskat sätt eller med timertiden.
Tillgängliga effektnivåer är: 4,0 kW–6.0 kW–7.4 kW–11 kW.

Daglig användning

SLÅ PÅ/STÄNGA AV HÄLLEN
För att slå på hällen, tryck på knappen ON i cirka 1 sekund tills displayerna tänds.
Hällen avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder om ingen funktion väljs inom denna tid.
Tryck in samma knapp tills displayen släcks för att stänga av spishällen. Alla kokzoner inaktiveras. Hällen stängs av om du trycker in någon av knapparna i mer än 10 sekunder.
Om spishällen har använts kommer alla kokzoner att avaktiveras när den stängs av och restvärmeindikatorn "H" förblir tänd tills kokzonerna har svalnat.

VAL AV KOKZON

Den önskade kokzonen kan väljas på vänster display genom att trycka på motsvarande ruta. Valda zoner är markerade.

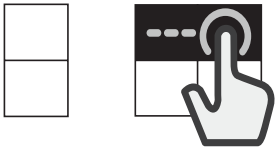


VAL AV FLEXIBELT OMRÅDE

Det flexibla området är ett område där flera kokzoner överlappas för att användas som en enda kokzon.

För att skapa ett flexibelt område:

Välj flera rutor eller dra fingret över dem så att rutorna sammanfogas.

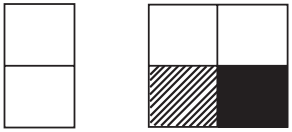


För att separera ett flexibelt område:

Tryck på rutan som motsvarar zonen som ska separeras och håll intryckt i 3 sekunder. Du kan även trycka på knappen "separera zoner" som visas på funktionshanteringsdisplayen.

När kokzonen separeras ställs samma effektnivå in för vardera av de separata zonerna.

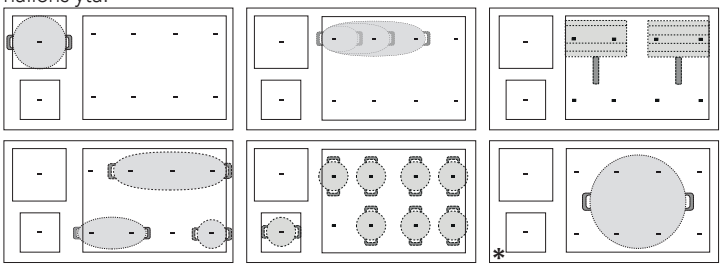
Om alla valda kokzoner inte täcks med en kastrull inom 30 sekunder visas en tjock rand på vänster display. Området kan återaktiveras med kommandot "Lägg till kastrull" på höger display.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTEN

För att aktivera kokzonerna:

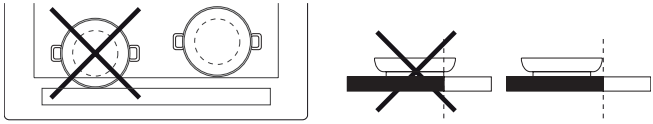
1. Slå på spishällen. Om ett kärl redan står på plats detekteras det automatiskt av hällen. Välj den föreslagna zonen för att välja effekten.
2. Placera kastrullen på den valda zonen och se till att den täcker en eller flera av referensmärkena på hällens yta.



* På detta sätt utnyttjas maximal uteffekt.

Observera: Täck inte displayen eller pekfältet med tillbehör. Om ett redskap täcker en av displayerna kan det hända att hällen inte fungerar korrekt. På höger display visas meddelandet "KONTROLLERA PEKFÄLTET, ta bort föremålet inom en minut". Ta bort föremålet och vänta tills meddelandet försvinner. Om meddelandet kvarstår, stäng av hällen och slå på den igen eller ta ut kontakten i 20 sekunder.

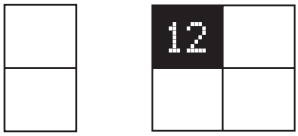
I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).
Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



3. Välj kokzonen eller det flexibla området på vänster display.
4. Ställ in önskad effektnivå genom att trycka eller skjuta fingret horisontellt över pekfältet.

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

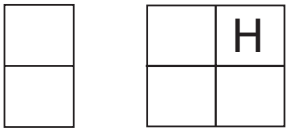
Inställd effektnivå visas i rutan för den valda kokzonen.



Varje kokzon har flera olika värmeinställningar som går från "1" (minimal effekt) till "18" (maximal effekt). Med hjälp av pekfältet kan du också välja snabbvärmefunktionen, vilken visas på displayen med bokstaven "P".

Observera: Zonrutan blinkar om kastrullen inte är lämpad för användning på induktionshäll, är felaktigt placerad eller har fel storlek. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

För att avaktivera kokzonerna:
Välj kokzonen på vänster display och tryck på knappen "AV" längst upp på pekfältet. Om kokzonen fortfarande är varm visas restvärmeindikatorn "H" i motsvarande ruta.



LÄGG TILL KASTRULL

När man använder ett kokområde bestående av flera kokzoner kan kastrullen placeras var som helst på det aktiva området. Hällen detekterar automatiskt var kastrullen har placerats.
Om du vill lägga till en extra kastrull på det aktiva kokområdet, tryck på kommandot "Lägg till kastrull" så att hällen detekterar den nya kastrullen.

KNAPPLÅS

För att förhindra att hällen slås på av misstag under rengöring, eller att kontrollerna manövreras av misstag under tillagning, tryck på knappen "Knapplås" i tre sekunder: En ljudsignal och en kontrollampa anger att funktionen har aktiverats.
Kontrollpanelen är låst, med undantag för avstängningsknappen.
Tryck in knappen "Knapplås" igen i tre sekunder för att återaktivera knapparna. Kontrollampan släcks och hällen kan användas igen.

TIMER

När hällen är avstängd kan höger display användas som timer.

Så aktiverar du timern:

1. Slå på spishällen.
2. Tryck på timglasikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+"/"–" för att ställa in tiden.
4. När den inställda tiden löper ut avger spishällen en ljudsignal.

Så här ändrar eller avaktiverar du timern:

1. Tryck på timglasikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
2. Använd knapparna "+" och "–" för att ställa in önskad tid eller tryck på knappen "STOP" för att stänga av timern.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Kokzonerna kan programmeras så att de stängs av automatiskt.

Så här ställer du in tillagningstiden:

1. Välj kokzon och ställ in önskad effektnivå.
2. Tryck på stoppursikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+"/"–" för att ställa in tiden.
4. När den inställda tiden har löpt ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att ändra eller avaktivera tillagningstiden:

1. Välj den aktiva kokzonen.
2. Tryck på stoppursikonen som visas på funktionshanteringsdisplayen.
3. Använd knapparna "+" och "–" för att ställa in önskad tid eller tryck på knappen "STOP" för att ta bort inställd tillagningstid.

Det går att ställa in en tillagningstid för varje zon eller flexibelt område genom att följa punkterna ovan.

RESTVÄRMEINDIKATOR

Om bokstaven "H" visas i en av kokzonernas displayrutor betyder det att motsvarande kokzon fortfarande är varm. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".

Specialfunktioner

GOURMET LIBRARY

Med knappen "Gourmet Library" får du tillgång till en mängd specialfunktioner:

- Sous Chef
- Chef Control
- Dynamic Surface

På höger funktionshanteringsdisplay kan du bläddra bland de olika specialfunktionerna och välja önskat alternativ.

Med hjälp av pilarna ∧ ∨ kan du bläddra bland de olika alternativen.

Tryck på knappen ✓ för att bekräfta valet och på dubbelpilen ◁◁ för att gå tillbaka till tidigare meny.

SOUS CHEF

Denna funktion tillåter dig att välja en av de förinställda funktionerna som hjälper dig att tillaga många olika slags maträtter på bästa sätt.

Hällen hjälper användaren genom att tillhandahålla perfekta förhållanden för att värma kastrullen och

steka smakbasen. Den ger även instruktioner som ska följas under de olika tillagningsstegen för att erhålla bästa resultat.

Så här aktiverar du funktionen Sous Chef:

1. Tryck på knappen "Gourmet Library".
2. Välj "Sous Chef" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.

3. Välj den *matkategori* som ska tillagas och bekräfta.

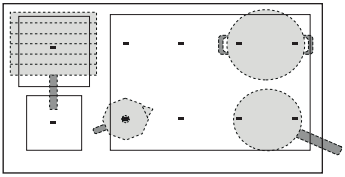
4. Välj *tillagningsmetod* och bekräfta.

5. Välj *tillagningsförhållanden* och bekräfta.

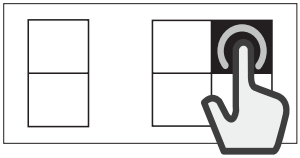
6. Fyra kokzoner är nu tillgängliga. Sätt kastrullen på plats och försäkra dig om att den täcker minst två av referensmärkena på hällens yta.

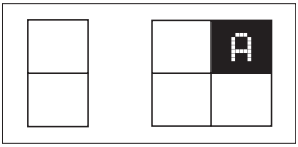
Tillagningsmetoden "Mokabryggare" är den enda som tillåter att ett enda referensmärke täcks.

Nedan följer exempel på placering för olika tillbehör.



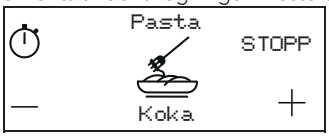
7. Välj önskad kokzon från vänster display. Ett "A" visas på den valda zonen. Möjliga zoner som rekommenderas för placering av kastrullen visas på displayen.





8. På höger display visas instruktionerna som ska följas (t.ex. "Tillsätt matolja" eller "tillsätt mat"). Användaren måste bekräfta i slutet av varje steg för att kunna fortsätta med tillagningen.
9. Om nödvändigt kan den förinställda effektnivån ändras när som helst med knapparna "+" och "–".

10. När tillagningen är klar, tryck på knappen "STOP" för att stänga av kokzonen. Om flera zoner har använts under tillagningen måste du först välja kokzonen som ska stängas av.



Observera: Funktionen "Sous Chef" kan aktiveras även om en eller flera kokzoner redan är aktiva.

För att aktivera funktionen Sous Chef för mer än en kokzon:
Efter att ha aktiverat funktionen "Sous Chef" för den första kokzonen ska man trycka på knappen "Gourmet Library" igen och upprepa aktiveringsproceduren för en ny kokzon. Zoner som redan är aktiva kan inte väljas.

Observera: Du kan använda upp till 6 zoner med funktionen "Vägledd Tillagning", förutsatt att detta tillåts av inställd effektnivå.
Zonerna kan inte kombineras för att bilda ett större område.

För att tillaga som vanligt när funktionen Sous Chef är aktiverad:
När funktionen "Sous Chef" är aktiverad kan du välja kokzonen som du vill aktivera på vänster display och ställa in effektnivån för denna zon innan den används på normalt sätt.

Tillvalsfunktioner

MATKLASS		TILLAGNINGSMETOD
	Kött	Grilla, steka, koka
	Fisk	Grilla, steka, koka
	Grönsaker	Grilla, steka, koka
	Såser, sky, soppor	Såser (tomat, krämiga soppor, bechamelsås) Soppor (bryning, ingen förvärmning)
	Efterrätter	Kräm, pannacotta, smält choklad, pannkakor, risgrynsgröt
	Ägg	Stekta ägg, fylld omelett, koka (kokta ägg, löskokta), omelett, äggröra
	Ost	Grilla, steka, fondue
	Pasta och ris	Koka, steka, ris
	Drycker	Sjuda (mjölk), vatten (koka, sjuda), mokabryggare
	Anpassad	Koka, grilla, steka, sjuda, smälta

HUVUDTILLAGNINGSMETODER
(De olika metoderna kan inkludera extra tillval)

SMÄLTA
För att värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.
Denna metod tillåter att ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.

SJUDA
För långkok och för långsam förångning av vätska genom att bibehålla matens tillstånd utan risk för att brännas vid. Med denna metod förstörs inte maten och den fastnar inte i kastrullen.
Kastrullens kvalitet och typ kan påverka prestandan eller tillagningstiden.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "–" på höger display.

KOKA*

För att snabbt värma vatten och varna användaren när det börjar koka via en ljudsignal och en kontrollampa.
Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls vattnet sjudande för att undvika stänk och slöseri med energi. Medan funktionen är aktiv avges en ljudsignal för att varna användaren om kastrullen är tom (inget vatten) eller om vattnet har kokat bort.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna ”+” och ”–” på höger display.
Tillsätt salt efter att kokpunktslarmet har avgetts.

STEKA*

För att förvärma en tom stekpanna eller kastrull och steka smakbasen. En ljudsignal och en kontrollampa anger att perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta maten i stekpannan eller kastrullen. Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls tillbehöret på kontrollerad värme för att förhindra att stekpannan uppnår farliga temperaturer och för att undvika slöseri med energi.
För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna ”+” och ”–” på höger display.
För den här funktionen ska särskilda tillbehör användas.
Använd inte locket - använd ett stänkskydd för att förhindra stänk.
Vi rekommenderar att använda olja som är lämplig för att steka när denna funktion används, såsom fröolja av olika slag. Vid användning av olika oljor, var alltid extra försiktig och övervaka tillagningen vid första användningen.

GRILLA*

Denna funktion tillåter perfekt grillning av olika livsmedel baserat på deras tjocklek. När perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta livsmedlet avger hällen en ljudsignal. Sedan stabiliserar hällen temperaturen och håller den konstant under hela tillagningen. När användaren har bekräftat att maten har tillsatts startar tillagningen.
Vi råder till att förbereda maten under uppvärmningsfasen och tillsätta den så snart som ljudsignalen avges.
För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.
Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna ”+” och ”–” på höger display.
Om du inte använder gallret som är särskilt avsett för detta ska du vara särskilt försiktig i början när du använder grillfunktionen eftersom kvaliteten på botten kan påverka uppvärmningstiderna. Tillbehör med mycket tunn botten kan uppnå mycket hög temperatur på kort tid.

MOKA*

Med den här funktionen går det att värma upp särskilda kaffebryggare (”moka”) avsedda att ställas på spisplattan automatiskt. Uppvärmningscykeln kan aktiveras genom att välja funktionen i menyn och en ljudsignal avges när kaffet är klart. Funktionen stängs av automatiskt för att undvika spill. När den används för första gången, kontrollera alltid att angivna villkor uppfylls. För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade kaffebryggare och vatten.

**** 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***
- för Mokabryggare, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

Observera: Försök inte att flytta på kastrullen eller stekpannan under de första minuterna vid uppvärmning för att tillåta optimal funktion av hällen.

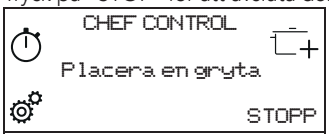
CHEF CONTROL

Denna funktion delar upp hällen i fyra kokzoner och aktiverar dem samtidigt på en förinställd effektnivå. På så sätt kan du flytta kastrullen från ett område till ett annat för att tillåta tillagning i olika temperaturer.

För att aktivera funktionen Chef Control:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "Gourmet Library".
3. Välj "Chef Control" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.

4. Rutorna för de fyra kokzonerna visas på vänster display, med motsvarande effektnivå (låg, medel, hög).
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Lägg till kastrull" +.
6. Tryck på "STOP" för att avsluta denna funktion.



För att ändra effekten på en kokzon:

1. Välj kokzonen.
2. Välj önskad effektnivå genom att dra fingret över pekfältet, vilket visas i 30 sekunder.
3. Ordet som motsvarar den valda effektnivån (låg, medel, hög) visas.

Observera: De ändrade inställningarna sparas tills de ändras igen eller återställs.

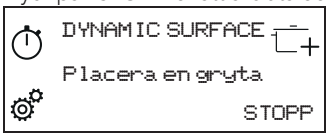
DYNAMIC SURFACE

Denna funktion tillåter att använda hela hällen som ett enda kokområde.

Så här aktiverar du funktionen "Dynamic Surface":

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "Gourmet Library".
3. Välj "Dynamic Surface" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.

4. Ställ in önskad effektnivå med pekfältet. Inställd effektnivå visas på vänster display.
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Lägg till kastrull" +.
6. Tryck på "STOP" för att avsluta denna funktion.



Tillagningstabell

EFFEKTNIVÅ		**TYP AV TILLAGNING**	**REKOMMENDERAD ANVÄNDNING** Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	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 nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och göra risotto krämig.
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 sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

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

Rengör Kitchenaid-spishällen på följande sätt:

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

Felsökning

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

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

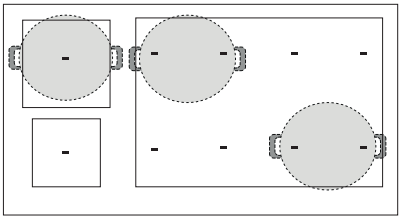
Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak	Lösning
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse 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

Hällar kan avge ljud under normal användning.
När kastrullen detekteras kan hällen avge ett klickande ljud och under tillagning kan det höras ett väsande eller knastrande ljud. Väsningar och knaster kommer egentligen från kastrullerna och de beror på egenskaperna på botten på kastrullen som används (till exempel om botten är gjord av flera lager material eller om den är ojämn). Dessa ljud kan variera beroende på vilka tillbehör 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

400011494100

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.