

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.

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.



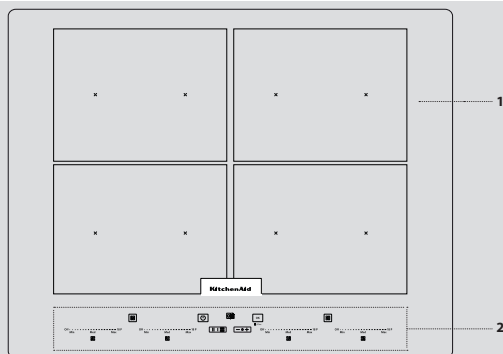
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

Registrér venligst dit produkt på www.kitchenaid.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance



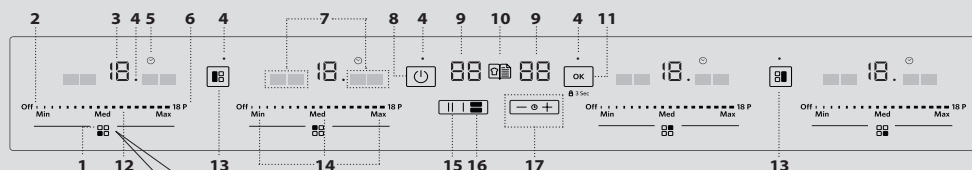
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

Produktbeskrivelse

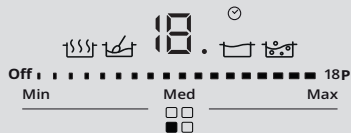


1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

Betjeningspanel

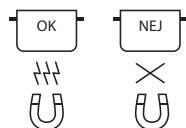


Eksempel på kogezone



- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| 1. Identifikation af kogezone | 7. Specialfunktionsindikatorer | 13. Knappen Vertikal fleksibel zone |
| 2. Kogezoneens slukkeknep | 8. On/Off-tast | 14. Forindstillings- og justeringsknapper |
| 3. Valgt tilberedningsniveau | 9. Tids- / funktionsindikator | 15. Pause knap |
| 4. Kontrollampe - aktiv funktion | 10. Knappen "Giurmet Library" (specialfunktioner) | 16. "Dynamic Surface" zone knap |
| 5. Timer indikator | 11. Knappen OK/ Tastlås - 3 sek. | 17. Selvstændig timer |
| 6. Knappen Quick heat (lynopvarmning) | 12. Skydeberøringsskærm | |

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone. Kontrollér om gryden har symbolet (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere 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 OK NEJ slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller pander 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 KOGEAFSNIT

	centreret på 1 punkt	2 dækkede punkter	3 dækkede punkter	4 horisontalt dækkede punktere	4 vertikalt dækkede punkter
	10 cm	19 cm	skegryde/ grillpande	skegryde/ grillpande	24 cm

Førstegangsbrug

EFFEKTCONTROL

Ved hjælp af funktionen "Effektkontrol" kan du indstille kogesektionens maksimale effektniveau, baseret på dine behov eller på strømforsynings kapacitet.

Efter indstilling af den maksimale effekt justerer kogesektionen automatisk effektfordelingen til de forskellige kogezoner og der lyder et akustisk signal, når grænsen er nået.

Denne indstilling kan altid anvendes og opretholdes indtil den ændres.

Kogesektionen er fabriksindstillet til den maksimale effekt (nL). Det maksimale effektniveau (nL) er trykt på identifikationsskiltet på bunden af kogesektionen.

Til regulering af kogesektionens effekt:

Efter apparatets tilslutning til ledningsnettet kan effektniveauet indstilles indenfor 60 sekunder.

- Tryk og hold anordningen "+" trykket i 3 sekunder. Displayet viser .
- Hold anordningen trykket, indtil den sidste effektniveau vises.
- Vælg den ønskede effekt med anordningerne "+" og "-".
- Disponible effektniveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Tryk på , for at bekræfte.

Den valgte effekt opretholdes i hukommelsen, også i tilfælde af et strømsvigt.

Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 sekunder og sæt det herefter i igen og gentag de ovenstående trin, for at ændre effektniveauet.

Hvis der opstår en fejl under indstillingssekvensen vil symbolet blive vist på displayet og der lyder et akustisk signal. I dette tilfælde skal man gentage handlingen.

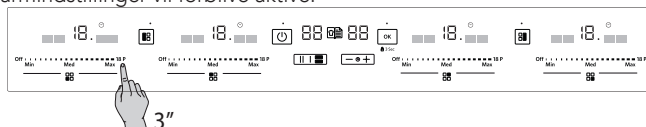
Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

TÆNDING / SLUKNING AF DET AKUSTISKE SIGNAL

Til tænding/slukning af det akustiske signal:

- Tænd for kogepladen
- Hold anordningen **P** på den første skyder i venstre side trykket i 3 sekunder.

De eventuelle alarmindstillinger vil forblive aktive.



Daglig brug



TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

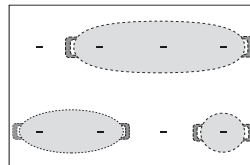
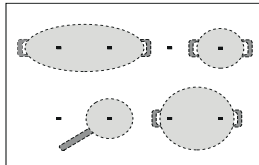
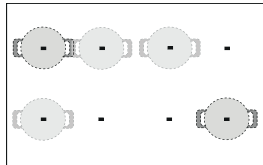
Tryk i cirka 1 sekund på effektknappen, indtil kogezonens display tænder, for at tænde for kogesektionen. Tryk igen på den samme knap, for at slukke for kogesektionen, og alle kogezone vil blive inaktiverede. Kogesektionen slukker efter 10 sekunder, hvis der ikke vælges en funktion.

Hvis kogesektionen er i brug vil slukning heraf slukke for alle kogezone, og restvarmeindikatoren "H" forbliver tændt, indtil alle kogezone er kølet ned.

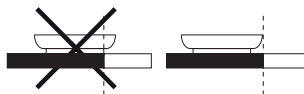
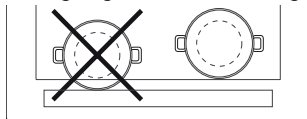


PLACERING

1. Find frem til den ønskede kogezone vha. positionssymboleerne i bunden af hver skydeberøringskærm.
2. Placer panden i det valgte område, og sørg for, at den dækker et eller flere af referencemærkerne på kogesektionens overflade.
3. Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.



Bemærk: I kogezone, 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 kogezone under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



AKTIVERING, INAKTIVERING OG JUSTERING AF KOGEZONER EFFEKTNIVEAU

Off | 18 P

Tænding af en kogezone:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Indstil det påkrævede effektniveau ved at lade en finger glide hen over den valgte kogezones skydeberøringskærm (SKYDER).

Effektniveauet vises over skyderen. Hver kogezone har forskellige effekt niveauer, spændende fra "1" (minimum) til "18" (maksimum). Ved hjælp af skydeanordningerne kan man også markere funktionen lynopvarmning **P**, som er afmærket med "P" på displayet.

Slukning af kogezone:

Anvend slukkeanordningen "OFF" ved starten af skydeanordningen. Hvis kogezone stadig er varm visualiseres indikatoren "H", på displayet.



B 3 Sec

LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen OK/Lås-3 sek trykket i 3 sekunder, for at forebygge, at kogesektionen tændes ved et uheld. Der lyder et akustisk signal og lyset over symbolet tænder, for at angive at låsen er på plads. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen.

For at inaktivere betjeningspanelets lås gentages aktiveringsprocessen. Lyset slukkes og kogesektionens betjeningsanordninger er aktive igen.



PAUSE

Pausefunktionen standser kogesektionens virkning i cirka 30 sekunder. I løbet af dette tidsrum kan man rengøre overfladen omkring betjeningsanordningerne, uden at ændre forindstillingerne. Herefter vil kogesektionen vende tilbage til den normale tilstand.



MINUTUR

Minuturet gør det muligt at indstille en tilberedningstid på højst 99 minutter.

Minuturet kan anvendes til enhver af kogezone, ved at følge den samme procedure. Minuturet viser altid det indstillede tidsrum for det valgte område, eller det korteste af de tilbageværende tidsrum.

Start af minuturet:

1. Tænd for den ønskede kogezone ved at trykke på skyderen.
2. Tryk på knappen "+" eller "-", for at indstille det ønskede tidsrum. Displayet viser "00". Når den indstillede tid er gået lyder der et akustisk signal, og kogezone slukker automatisk.

Ændring af minuturets indstilling:

1. Tryk på kogezonens skydeanordning.
2. Tryk på knappen "+" eller "-", for at ændre det ønskede tidsrum.

Slukning af minuturet:

Tryk og hold knapperne "+" og "-" trykket, indtil minuturet slukker.

Funktioner

FLEX-ZONE

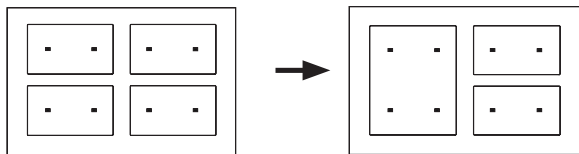
Markér "Flex-zonens" anordning, for at betjene to kogezone samtidig. Det er muligt at anvende begge skyderanordningerne på samme tid, for at styre effekten.

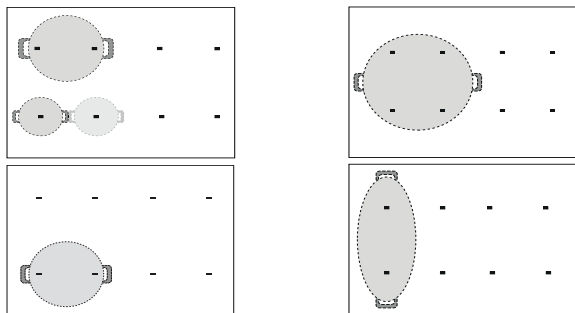
Brug af denne funktion er ideel, da der skabes en større kogezone, så man kan udnytte fordelene ved at anbringe kogegrejet efter behov i det markerede område. Ideel ved brug af ovale eller rektangulære pander eller grillpander.



LODRET FLEX-ZONE

Kan anvendes til at betjene de to kogezone i venstre og højre side på samme tid.





Tænding af funktionen Flex-zone:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk på anordningen til den anvendte Flex-zone (den lodrette til venstre, den lodrette til højre). Begge områderne vil blive tilsluttet og displayene viser "0".
3. Vælg det ønskede effektniveau med skyderen.

Slukning af funktionen Flex-zone:

Tryk på betjeningsanordningen til den Flex-zone, der fungerer: Kogezonerne begynder igen at fungere individuelt.

Flex-zone funktionen slår også fra, når kogesektionen slår fra ved endt tilberedning.

For at få det bedste resultat skal mindst en eller flere af de afmærkede punkter på glasoverfladen, eller i Flex-zonen, være dækket.

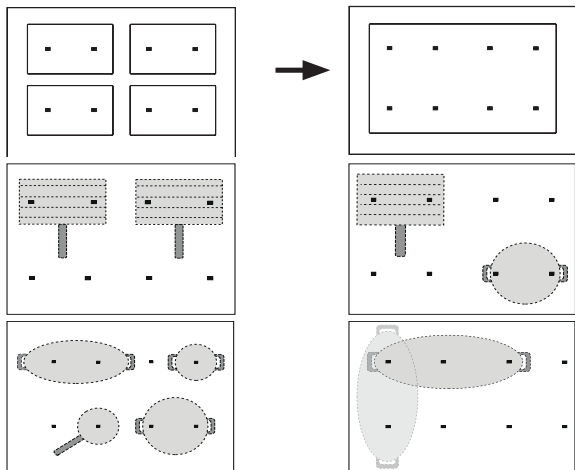


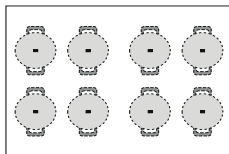
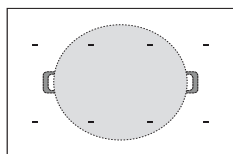
DYNAMIC SURFACE ZONE

Når "Dynamic Surface" zonen markeres kan man indstille hele kogesektionens overflade på ét enkelt effektniveau.

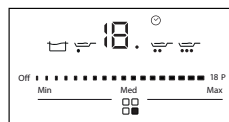
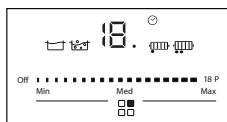
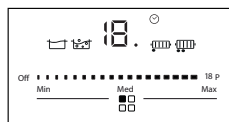
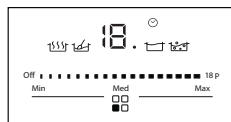
Alle skyderne kan anvendes til indstilling af effekten. Brug af denne funktion er ideel, når man vil udvide kogezonen, med den fordel, at man kan anbringe panderne hvor som helst i hele området. Den er også yderst velegnet til store, ovale eller rektangulære pander eller grillpander.

Hvis hele det aktiverede område dækkes, opnår man den maksimale disponible effekt.





Spesialfunktioner



GOURMET LIBRARY

Med "Gourmet Library" betjeningsanordningen kan man starte specialfunktionerne.

1. Anbring panden korrekt, tænd for kogesektionen og vælg kogezonen ved at røre ved skyderen.
2. Tryk på betjeningsanordningen "Gourmet Library". Kogezonens display viser "A" (automatisk).
3. Indikatoren til den første af den valgte kogezones disponible specialfunktion vil tænde.
4. Vælg den ønskede specialfunktion ved at trykke på betjeningsanordningen "Gourmet Library".
5. Tryk på knappen, for at bekræfte den ønskede funktion .

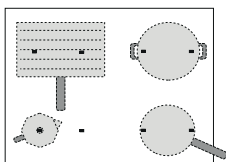
Efter aktivering kan de forskellige specialfunktioner anvendes til indstilling af det optimale tilberedningsniveau, ved at markere forindstillingerne og justeringerne (MIN-MED-MAX).



Funktionen anbefaler automatisk et middelniveau som default.

Under brug kan man, hvis dette bliver nødvendigt, skifte til et lavere/højere niveau i funktion af tilberedningsforløbet, for at optimere varighed g tilstand (f.eks. vandets kog niveau).

VIGTIGT: Anbring tilbehøret som vist i den nedenstående figur, der viser hvordan man skal centrere tilbehøret i henhold til de afmærkede punkter på glasoverfladen (den illustrerede kombination er kun et eksempel; tilbehøret kan også anvendes i forskellige kogezoner).



VARMHOLDNING

Denne funktion giver mulighed for at opvarme madvaren til den ideelle temperatur til langtidstilberedning og fordampning af væsker, og til at opretholde disse forhold, uden risiko for at maden brænder på. Den er ideel, fordi den ikke beskadiger maden og samtidig sørger for, at det ikke brænder fast på panden.

Kogegrejets kvalitet og type kan påvirke resultaterne eller tilberedningens varighed.



LANGTIDSTILBEREDNING

En specifik funktion til opvarmning af maden til den ideelle simre, og tilberedningstemperatur, og til at opretholde disse forhold, uden risiko for at maden brænder på.

Den er ideel, fordi den ikke beskadiger maden og samtidig sørger for, at det ikke brænder fast på panden.

Kogegrejets kvalitet og type, såvel som deres placering, kan påvirke resultaterne eller tilberedningens varighed (sørg altid for at centrere panden på den aktiverede kogezone).



KOGNING*

En funktion til effektiv opvarmning af vand og til aktivering af en lyd eller et visuelt signal, når det kommer i kog. Gryden skal indeholde mindst en halv liter vand når man starter kogefunktionen. Tilsæt først salt, om nødvendigt, efter at have hørt lydsignalet.

Systemet holde vandet i langsomt kog, så eventuelle stænk, men også spild af energi, undgås.

Under denne funktion vil et akustisk signal oplyse dig om at gryden er tom eller at vandet er fordampet.

PANDESTEGNING*



Den ideelle funktion til forvarmning af en pande, når den er tom eller kun indeholder en lille smule fedtstof. Den oparbejdede temperatur er ideel til tilberedning af fødevarer, med en tykkelse på over 2-3 cm og som har behov for langvarig tilberedning eller brug af smør eller fedt.



Den ideelle funktion til forvarmning af en pande, når den er tom eller kun indeholder en lille smule fedtstof. Den oparbejdede temperatur er ideel til tilberedning af fødevarer med en tykkelse på under 3 cm og som har behov for kortvarig tilberedning.



Den ideelle funktion til forvarmning af en pande med fedtstof (olie) op til en maksimal højde på 1 cm.

I alle tre tilfælde vil  anordningen tænde, og der lyder et akustisk signal, når enden af pandens eller oliens opvarmningsperiode nås. Kogesektionen stabiliserer temperaturen og holder den konstant.

Tryk på anordningen  vil bekræfte, at madvaren bliver lagt i panden, og specialfunktionen fortsætter herefter til tilberedningstilstanden.

Det anbefales at klargøre maden under opvarmningen, og at anbringe den i panden så snart ok signalet gives.

Det optimale forhold er et, der anvender funktionen ved at starte med panden og fedtstoffet ved stuetemperatur.



SMELTNING

Dette er en funktion hvor madvaren bringes op på den ideelle temperatur til smeltning, og til at opretholde denne tilstand, uden risiko for at den brænder på.

Den er ideel, fordi den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og samtidig sørger for, at det ikke brænder fast på panden.

GRILL*



Ideel grillfunktion. Det er muligt at vælge mellem to slags grillfunktioner (1 eller 2 punkter) i funktion af det påkrævede tilberedningsniveau.



Til tykke fødevarer (>1 cm) anbefaler vi at anvende en lavere grill indstilling (1 punkt), hvor tilberedningen tager længere tid.

Til tyndere fødevarer eller til en højere grillindstilling, anbefaler vi at anvende indstillingen med 2 punkter.

Når den ideelle temperatur til tilsætning af fødevarer er oparbejdet, tænder  anordningen og der lyder et akustisk signal. Kogesektionen stabiliserer temperaturen og holder den konstant.

Tryk på anordningen  vil bekræfte, at madvaren bliver lagt i panden, og specialfunktionen fortsætter herefter til tilberedningstilstanden.

Det anbefales at klargøre maden under opvarmningen, og at anbringe den i panden så snart ok signalet gives.

* Det anbefales at anvende dediceret tilbehør til disse funktioner:

- til kogning: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- til pandestegning: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- til grilning: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Indikatorer



RESTVARME

Hvis displayet viser "H", er kogezoneen stadig varm.

Displayet slukker, når kogezoneen er kold.



UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Hvis panden ikke er egnet til induktionstilberedning, eller hvis den ikke er anbragt korrekt eller ikke har den rette størrelse til kogezoneen, vil displayet vise de følgende symboler . 30 sekunder efter markering slukker den relevante kogezone, hvis ingen pande registreres.



TIMER INDIKATOR

Denne indikator angiver, at minuturet er blevet indstillet for kogezoneen.

Tilberedningstabel

EFFEKTNIVEAU		TILBEREDNINGSTYPE	ANBEFALET BRUG 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 brunning, 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.		

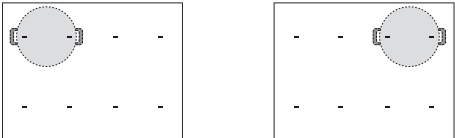
Lyde under brug

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejjet og afhænger af grydebundens egenskaber (for eksempel hvis bundene er lavet af flere materialelag eller hvis de er ujævne).

Disse lyde kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.

Kontrolleret tilberedning

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

Kontrolleret Tilberedning	Kontrollerede tilberedningspositioner
Varmedeling, "Pandekager" test iht. EN 50304/EN 60350 §7.3	
Varmedelse, testen "Pomme frites" test iht. EN 60350/50304 §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.

DA

Trykt i Italien



400011204456

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.