

## *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.

**NO** ..... side 3

*KitchenAid*  
*Induksjonstopp*  
*Hurtigveiledning*

NO

“ 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. ”

*Takk for at du har valgt*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

# Hurtigveiledning



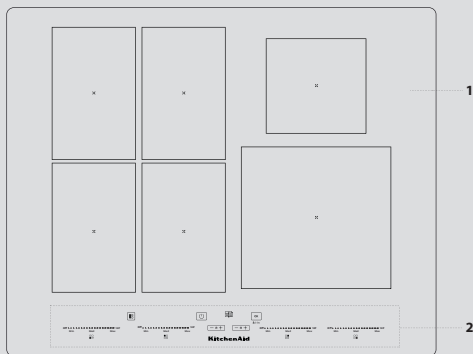
## TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, vennligst registrere produktet ditt på [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



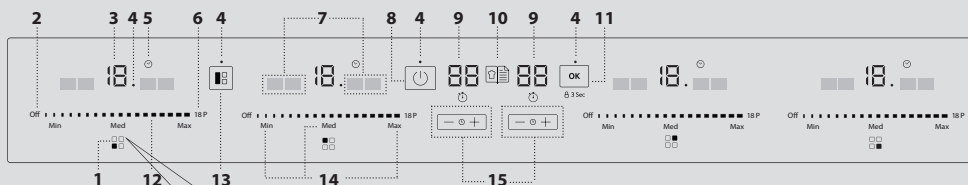
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

## Produktbeskrivelse

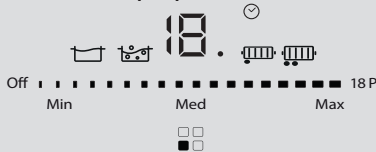


1. Koketopp
2. Kontrollpanel

## Kontrollpanel

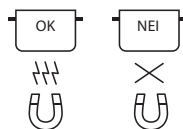



### Eksempel på kokesone



1. Identifisering av kokesonen
2. Knapp for avslåing av kokesonen
3. Valgt kokenivå
4. Varsellampe - aktiv funksjon
5. Indikator for timer
6. Knapp for hurtig oppvarming
7. Indikatorer for spesialfunksjoner
8. På/Av-knapp
9. Tid- / funksjonsindikator
10. "Gourmet Library" (spesialfunksjoner)
11. OK/ Tastsperreknapp - 3 sek.
12. Skyver - berøringsskjerm
13. Knapp for vertikal fleksibel sone
14. Knapper for forhåndsinnstilling og regulering
15. Timer

## KJELER OG PANNER



Bruk kun kjele og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper. For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om en kjele er magnetisk.

Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen.

Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

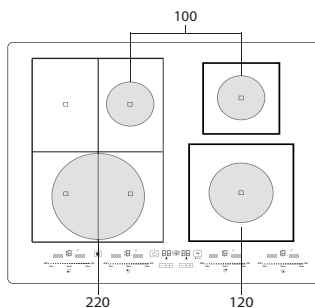
## TOMME KJELER OG PANNER MED EN TYNN BUNN

Bruk ikke tomme kjele og gryter når platetoppen står på.

Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjele og kjele med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og funksjonen "automatiske av" kan løse seg ut noe forsinket, dette vil kunne skade kjele eller pannen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølte.

Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

## MINSTE DIAMETER TIL KJELEN/GRYTENS BUNN FOR DE ULIKE KOKEOMRÅDENE



## Første gangs bruk

### EFFEKTkontroll

Med funksjonen "Effektkontroll", kan du stille inn maksimalt effektnivå for platetoppen, avhengig av dine behov eller av kapasiteten til nettet ditt.




Når maksimal effekt er stilt inn, vil platetoppen automatisk regulere fordelingen av ladingen til de forskjellige kokesone og du vil høre et akustisk signal når grensen er nådd.

Denne innstillingen kan benyttes når som helst og vil forbli værende til den forandres.

På kjøpstidspunktet er platetoppen stilt inn på høyest mulig effekt (nL). Det maksimale effektnivået (nL) er trykt inn på identifikasjonsskiltet på nederst på platetoppen.

### Innstilling av platetoppens effekt:

Når apparatet er tilkoplek netnets effekt, kan effektnivået stilles inn i løpet av 60 sekund.

- Trykk og hold nede "+" kontrollen i 3 sekund. Display vil vise .
- Hold nede kontrollen  helt til siste effektnstilling vises.
- Bruk "+" og "-" kontrollene for å velge effektnivået som kreves.
- Tilgjengelige effektnstillinger er: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Trykk  for å bekrefte.

Valgt effekt vil bli liggende i minnet, selv ved et strømbrudd.

For å variere effektnivåene, koble apparatet fra strømmettet i minst 60 sekunder, og koble det til igjen og gjenta trinnene ovenfor.

Dersom det oppstår feil i løpet av innstillingssekvensen, vil display vise **EE** symbolet og du vil høre et akustisk signal. I dette tilfellet må du gjenta operasjonen.

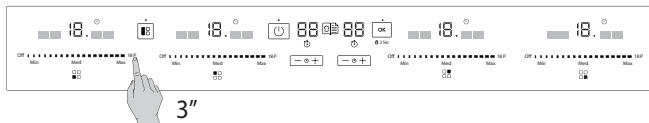
Ta kontakt med assistanseservicen dersom feilen vedvarer.

### AKUSTISK SIGNAL ON / OFF

For å slå det akustiske signalet on/off:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Hold nede **P** kontrollen på den første skyveknappen til venstre, i 3 sekund.

Alle alarmer som er stilt inn vil forbli værende aktive.



## Daglig bruk



### FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund, helt til kokesonens display tennes.

For å slå av platetoppen, trykk på samme knapp på nytt, og alle kokesonene vil deaktiveres.

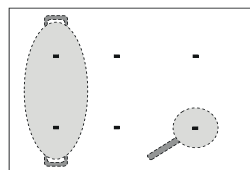
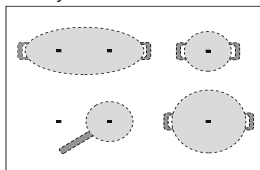
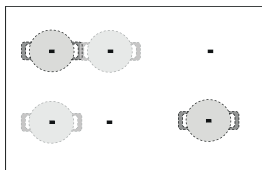
Dersom ingen funksjon er valgt, vil platetoppen slå seg automatisk av etter 10 sekund.

Dersom platetoppen brukes, vil en slå av alle kokesonene dersom en slår av kokesonene, og indikatoren for restvarme, "H", vil fortsette å lyse helt til alle kokesonene er nedkjølte.



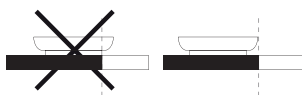
### ■ Plassering

1. Plasser ønsket kokesone, ved å se på posisjonssymbolene nederst på hver berørings skjerm.
2. Plasser kjelen på det valgte området, påse at den dekker én eller flere av referansepunktene på platetoppens overflate.
3. Kjelen må ikke dekke til kontrollpanelets symbol.



Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).

Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



## AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKTIVÅ

Off  18 P

### **For å slå på en kokesone:**

1. Slå på platetoppen.
2. Still inn det nødvendige effektnivået ved å la fingeren din gli over skyvekontrollen (SLIDER) for kokesonen som er valgt.

Effektnivået vil vises over glideren. Hver kokesonen har forskjellig effektnivå, som strekker seg fra "1" (minimum) til "18" (maksimum). Ved å benytte kontrollene er det også mulig å velge funksjonen hurtig varming **P**, som er merket med "P" på display.

### **For å slå av en kokesone:**

Bruk kontrollen "OFF" på begynnelsen av skyvekontrollen. Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil indikatoren for restvarme "H" vises på display.



3 Sec

### **KONTROLLPANEL SPERRE**

For å hindre at kokeflaten slås på utilsiktet, trykk og hold nede OK/Control Lock -3 sec control i 3 sekund. Du vil høre et akustisk signal og lyset over symbolet tennes for å indikere at sperren er på plass. Kontrollpanelet er låst med unntak av bryteren for funksjonen off.

For å slå av kontrollsperran, gjenta prosessen for aktivering. Lyset vil slukkes og kokeflatens kontroller er igjen aktive.



### **TIMER**

Timeren kan benyttes for å stille inn maksimal tilberedningstid på 99 minutter.

Innstilling av timer kan benyttes på hver kokesone, ved å følge den samme prosedyren. Timeren vil alltid vise tiden som er stilt inn for det valgte området, eller den korteste tiden som gjenstår

### **For å starte timeren:**

1. Slå på kokesonen du ønsker ved å trykke på en hvilken som helst del på glideren.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å stille inn ønsket tid. Display vil lese "00".

Når den innstilte tiden nås, vil du høre et akustisk signal og kokesonen vil slå seg av automatisk.

### **For å endre innstillingen av timeren:**

1. Trykk på skyvekontrollen på kokesonen.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å endre ønsket tid.

### **For å slå av timeren:**

Trykk på "+" og "-" kontrollene sammen helt til timeren er slått av.

# Funksjoner

## FLEKSIBELT OMRÅDE

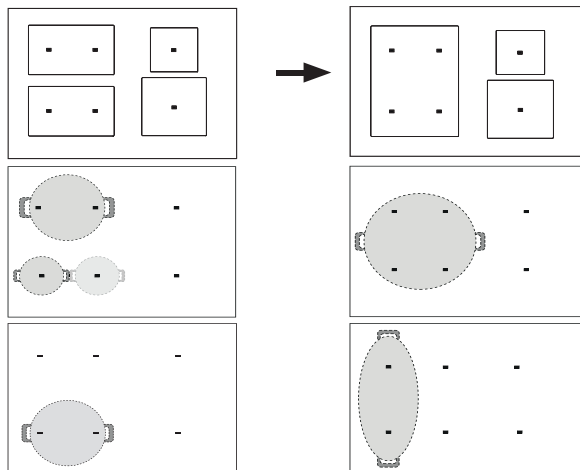
Velg kontrollen "Fleksibelt område" for å kontrollere to kokesoner samtidig. Det er mulig å benytte begge skyvekontrollene samtidig for å kontrollere effekten.

Ved hjelp av denne funksjonen er det enkelt å øke til kokesonen med den fordel at kjelene kan plasseres etter behov innenfor det valgte området. Ideell for bruk av ovale eller rektangulære kjeller eller grillpanner.




### VERTIKAL FLEKSIBEL SONE

Denne kan benyttes for å kontrollere de to kokesonene til venstre, samtidig.



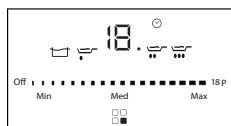
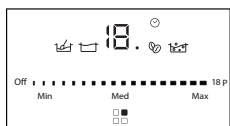
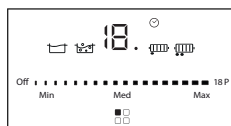
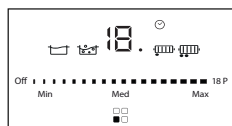
### For å slå på funksjonen *Fleksibelt område*:

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kontrollen for den Vertikale fleksible sone . Begge områdene vil være tilkople og displayene vil vise "0".
3. Velg effektnivået du ønsker ved å benytte glideren.

### For å slå av funksjonen *Fleksibelt område*:

Trykk på kontrollen for fleksibelt område som er i bruk: kokesonene vil gå tilbake til individuell drift. Funksjonen for fleksibelt område vil også slå seg av når platetoppen slås av etter avsluttet tilberedning. For best resultat, dekk alltid til minst ett eller flere punkt avmerket på glassets overflate eller på innsiden av det fleksible området.

# Spesialfunksjoner




### GOURMET LIBRARY

Med kontrollen "Gourmet Library", kan du starte spesialfunksjonene.

1. Sett kjelen på plass, slå på kokeflaten og velg kokeområdet som er valgt ved å berøre glideren.
2. Trykk på kontrollen for "Gourmet Library". Display til kokesonen vil vise "A" (automatisk).



- Indikatoren for den første spesialfunksjonen som er tilgjengelig for den valgte kokesonen vil slå seg på.
- Velg ønsket spesialfunksjon ved å trykke på kontrollen "Gourmet Library".
- Trykk på kontrollen for å bekrefte ønsket funksjon .

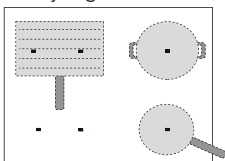
Når de er aktivert, kan hver spesialfunksjon benyttes for å stille inn optimalt tilberedningsnivå ved å velge forhåndsinnstillingene og reguleringene (MIN-MED-MAX).

Off  18 P  
 Min Med Max

Denne funksjonen foreslår automatisk et mellomnivå som default.

Ved bruk, dersom det er nødvendig, er det mulig å flytte til et lavere/høyere nivå etterhvert som tilberedningen skrider frem, for å optimere tid og betingelse (f.eks. vannets koknivå).

VIKTIG: Plasser tilbehøret slik det vises i figuren nedenfor, som viser hvordan tilbehøret må sentreres i henhold til punktene som er avmerket på glassets overflate (kombinasjonen som vises er kun et eksempel; tilbehør kan også benyttes i forskjellige kokesoner).



### LANGSOM KOKING

En spesialfunksjon som varmer maten til den når den ideelle temperaturen for trekking og koking, og for å opprettholde disse betingelsene uten fare for at maten brennes.

Dette er ideelt fordi maten ikke ødelegges og den fester seg ikke til bunnen av kjelen.

Kvaliteten og type kjele, i tillegg til posisjon, kan ha innvirkning på resultatet og tilberedningstiden (plasser alltid kjelen sentralt på kokesonen).



### KOKING\*

En funksjon for effektiv oppvarming av vann og som utsteder en lyd eller et visuelt signal når det starter å koke. For å starte kokefunksjonen, må kjelen inneholde minst en liter vann. Tilsett kun salt, dersom det er nødvendig, etter at du hører det akustiske signalet.

Systemet vil sørge for at vannet koker langsomt, dermed unngår en at det spruter i tillegg til sløsing av energi.


Mens denne funksjonen pågår, vil et akustisk signal informere deg dersom kjelen er tom eller vannet har fordampet.





### MOKA\*



Den ideelle funksjonen for å få kaffe fra mokabryggeren i løpet av kort tid og uten problemer med at kaffen spruter over. Systemet kontrollerer hele prosessen, og holder drikken varm helt til funksjonen er slått av.

### STEKING I PANNE\*

 Den ideelle funksjonen for forvarming av pannen når den er tom eller med en liten mengde fett. Temperaturen som nås er ideell for tilberedning av mat med en tykkelse på over 2-3 cm og som trenger å tilberedes lenger, eller ved å benytte smør eller smult.

 Den ideelle funksjonen for forvarming av pannen når den er tom eller med en liten mengde fett. Temperaturen som nås er ideell for tilberedning av mat med en tykkelse på mindre enn 3 cm og som krever kortere tilberedningstid.

 Den ideelle funksjonen for forvarming av en panne med fett (olje) opp til en maksimal høyde på 1 cm.

I alle de tre tilfellene, når fasen for oppvarming av pannen eller olje er avsluttet, vil  kontrollen slå seg på og du vil kunne høre et akustisk signal. Kokeflaten stabiliserer temperaturen og holder den konstant. Ved å trykke på  kontrollen bekrefter en at maten plasseres i pannen og spesialfunksjonen går over på fasen for tilberedning.

Vi anbefaler at du forbereder maten under oppvarmingen og plasserer den i pannen så snart du får ok. Den optimale tilstanden er en som bruker funksjonen og starter med pannen og fett ved romtemperatur.



## SMELTING

Dette er en funksjon som bringer maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.

Dette er ideelt fordi en ikke skader delikat mat som sjokolade i tillegg til at en er sikker på at maten ikke fester seg til bunnen av kjelen.

## GRILL\*





Ideell funksjon for grilling. Det er mulig å velge mellom to typer grillfunksjoner (1 eller 2 prikker) avhengig av hvilket nivå for grilling som kreves.



For tykk mat (>1 cm), anbefaler vi å bruke en letter grillinnstilling (1 prikk) som griller maten lenger.

For tynnere mat eller for høyere grillinnstilling, anbefaler vi å benytte innstillingen med 2 prikker.

Med det samme den ideelle temperaturen for å tilsette mat er nådd, vil  kontrollen slå seg på og et akustisk signal vil kunne høres. Kokeflaten stabiliserer temperaturen og holder den konstant.

Ved å trykke på  kontrollen bekrefter en at maten plasseres i pannen og spesialfunksjonen går over på fasen for tilberedning.

Vi anbefaler at du forbereder maten under oppvarmingen og plasserer den i pannen så snart du får ok.

### **For disse funksjonene anbefaler vi at du benytter dertil egnet tilbehør:**

- for koking: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUKSJON 3TZ ANTRACITE**
- for steking i panne: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## Indikatorer




### RESTVARME

Dersom display viser "H", betyr dette at kokesonen fortsatt er varm.

Display vil slå seg av når kokesonen er nedkjølt.



### KJELEN ER FEIL PLOSSERT ELLER MANGLER


Dersom kjelen ikke egner seg for induksjonskoking eller dersom den ikke er riktig plassert eller den ikke er av riktig størrelse for kokesonen, vil display vise ett av de følgende symbolene  . 30 sekund fra valget, dersom ingen kjele registreres, vil den aktuelle kokesonen slå seg av.



### INDIKATOR FOR TIMER

Denne indikatoren viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

## Tabell For Tilberedning

EFFEKTIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUK Indikering av erfaring fra matlaging og vaner
Maks. varmeinnstilling	P	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 - 18	Frityrsteking, koking	Ideell for bruning, begynner å lage mat, steke dyppfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Bruning, sautering, koking, grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 - 14	Bruning, koking, langkoking, brasing, grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking, Stuing, Sautering, grilling, tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 - 9	Tilberedning, trekking, jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.
			Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
1 - 4	Smelting, tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.	
		Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.	
Ingen strøm	Off	-	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

## Vedlikehold og rengjøring



### ADVARSEL

- Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").

### Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

Platetoppen er overflatebehandlet med et produkt som gjør det enkelt å rengjøre og holder overflaten skinnende i lang tid.

### Følg rådene nedenfor ved rengjøring av Kitchenaid-platetoppene:

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
- For å oppnå best mulig resultat må du la den våte kluten ligge på platetoppens glassoverflate i noen få minutter.

## Problemløsning

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømmettet.	Koble komfyrtoppen fra strømmettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

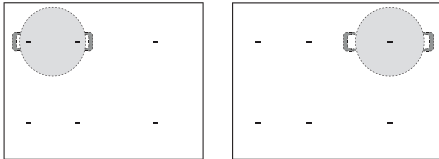
## Lyder produsert ved drift

Induksjonstopper kan hvine eller knake ved normal bruk. Disse lydene kommer faktisk fra kokekaret og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel når bunnen er laget av forskjellige lag av material eller de er uregelmessige).

Disse lydene varierer avhengig av hvilken type kokekar som benyttes og hvor mye mat kjelen inneholder og er ikke tegn på at noe er feil.

## Kontrollert tilberedning

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	Kontrollerte tilberedningsposisjoner
Varmedistribusjon, "Pancakes" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "French fries" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonen på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Dynamic Surface -funksjonen.

Vennligst se vårt nettsted [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) for en fullstendig brukerveiledning.

I tillegg vil du finne mye mer nyttig informasjon om dine produkter, for eksempel inspirerende oppskrifter skapt og testet av vår merkevareambassadører eller den nærmeste KitchenAid kokkeskolen.

NO

Trykt i Italia



400011545654

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.