

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.



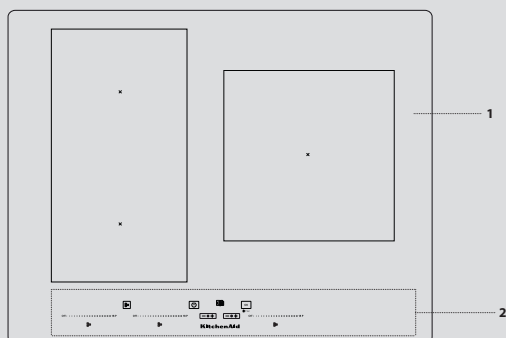
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

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



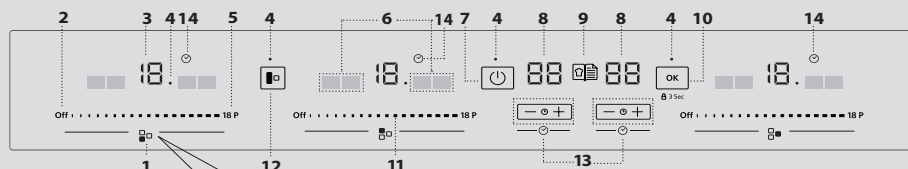
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

Produktbeskrivelse

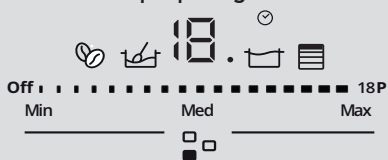


1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

Betjeningspanel

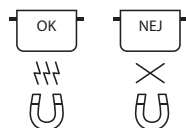


Eksempel på kogezone



- | | | |
|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Identifikation af kogezone | 6. Specialfunktionsindikatorer | sek |
| 2. Kogezonens slukkeknop | 7. On/Off-tast | 11. Skydeberøringsskærm |
| 3. Valgt tilberedningsniveau | 8. Tilberedningsvarighedens indikator | 12. Knappen Vertikal fleksibel zone |
| 4. Kontrollampe - aktiv funktion | 9. Knappen "Gourmet Library" (specialfunktioner) | 13. Selvstændig timer |
| 5. Knappen Quick heat (lynopvarmning) | 10. Knappen OK/ Tastlås - 3 | 14. Timer indikator |

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 gryder 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

	160 mm	130 mm	180 mm

Førstegangsbrug

INDSTILLING AF EFFEKT

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

Sådan indstilles kogesektionens effekt:

Når man har forbundet anordningen til ledningsnettet kan effektniveauet indstilles indenfor 60 sekunder.

- Tryk på "+" knappen i mindst 3 sekunder. Symbolet vil blive vist op skærmen.
- Tryk på knappen indtil det førhen markerede effektniveau visualiseres.
- Brug knapperne "+" og "-" som til at markere det ønskede effektniveau.
Disponible effektindstillinger: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
- Bekræft ved at trykke på .

Det valgte effektniveau opretholdes i hukommelsen, også selvom strømforsyningen afbrydes.

Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 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, og der lyder et bip. Gentag handlingen hvis dette sker.

Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

Aktivering/inaktivering af bippet:

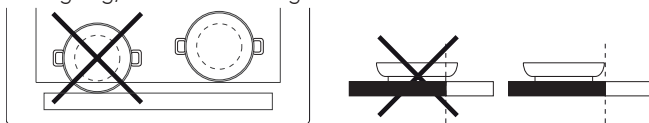
- De eventuelle alarminstillinger vil forblive aktive.

Tryk i cirka 1 sekund på effektknappen, for at tænde for kogesektionen.

11

Find frem til den ønskede kogezone vha. positionssymbolerne i bunden af hver skydebeholdningsskærm. 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.



Off | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18P

Flyt fingrene vandret hen over skydeberøringsskærmen (SKYDER) til den markerede kogezone. Det tilsvarende effektniveau vil blive vist over skydeberøringsskærmen. Man kan også vælge funktionen lynopvarmning **P** vha. skydeberøringsskærmen.

Vælg slukkeknappen "OFF" for oven på skydeberøringsskærmen.



Lås indstillingerne og forebyg, at den ved et uheld kan blive tændt, ved at trykke og holde knappen OK/ lås trykket i 3 sekunder, når du vil rengøre kogesektionen. Et bip og en advarselsslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen "off". For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.



Der er to miniture - det ene kontrollerer kogezoneerne i venstre side, og det andet kontrollerer kogezoneerne i højre side.

Tryk på knappen "+" eller "-", for at indstille det ønskede tidsrum på den anvendte kogezone. Når tiden er gået, lyder der et bip, og kogezone slukker automatisk.

Inaktivering af minuturet:

Tryk og hold knapperne "+" og "-" indtil minuturet er inaktiveret.

Funktioner



FLEX-ZONE

Man kan benytte hele det venstre område som én enkel kogezone vha. knappen "Flex-zone". Begge skydeberøringsskærmene kan benyttes.

Ideel til tilberedning med ovale eller rektangulære gryder eller med gryderister.



GOURMET LIBRARY

Knappen "Gourmet Library" aktiverer specialfunktionerne.

Placér gryden i den rette position og vælg kogezone.

Tryk på knappen "Gourmet Library". "A" vises på displayet.

Indikatoren til den første af kogezonens disponible specialfunktioner vil tænde.

Vælg den ønskede specialfunktion ved at trykke på knappen "Gourmet Library" en eller flere gange.

Funktionen aktiveres når knappen  er blevet trykket for at bekræfte.



VARMHOLDNING

Denne funktion giver dig mulighed for at holde madens ideelle temperatur, sædvanligvis efter at have fuldført tilberedningen, eller hvis safterne skal koges meget langsomt ind. Ideel til servering af fødevarer ved den perfekte temperatur.



SLOW COOKING (LANGTIDSSTEGNING)

Denne funktion er ideel til at holde maden simrende, så den kan stå i lang tid, uden risiko for at den brænder på. Ideel til opskrifter, der kræver lang tilberedning (ris, saucer, stegte) med letflydende saucer.



KOGNING

Denne funktion tillader at bring vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.

Hæld mindst 2 - 3 liter vand (om muligt ved stuetemperatur) i en gryde, der bør efterlades uden låg. Under alle omstændigheder bør brugeren altid overvåge det kogende vand og jævnligt kontrollere mængden af tilbageværende vand.



MOKA



Denne funktion kræver brug af dediceret tilbehør: Moka, Bialetti MOKA INDUZIONE 6TZ ANTRACITE.

Placér din moka på en af de fire områder i flex-zonen som vist. Aktivér funktionen og vent til den slukker automatisk.

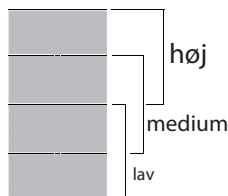


SMELTNING

Denne funktion giver mulighed for at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på. Denne metode er ideel da den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.



CHEF CONTROL



Denne funktion opdeler flex-zonen i tre områder (se figuren) og aktiverer et forindstillet effektniveau. Den giver mulighed for at flytte gryden fra et område til et andet, så man kan fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur.

Indikatorer



RESTVARME

Hvis displayet viser "H", er kogezoneen stadig varm. Når kogezoneen køler ned, slukker displayet.



TIMER INDIKATOR

Lyset angiver, at minuturet er blevet indstillet til en kogezone.



UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYPPE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezoneen.

Tilberedningstabel

EFFEKTNIVEAU	1 - 4		5 - 9	10 - 14		14 - 18		Max. varmeindstilling (P)
TILBEREDNINGS- METODE	Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Smeltning, optøning	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Bruning, svitsning, kogning, grilning	Stegning, kogning	Hurtig opvarmning

Rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, 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	MULIGE ÅRSAGER	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 kogegrejet 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

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.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DA

Trykt i Italien



400011204452

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.