

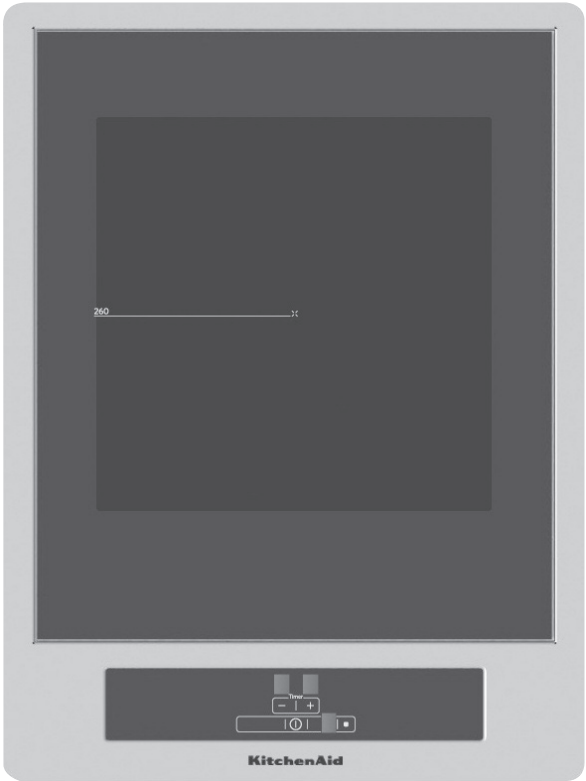
# Brugsanvisninger

**KitchenAid**

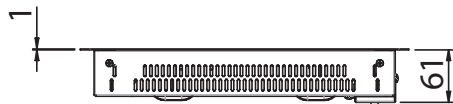
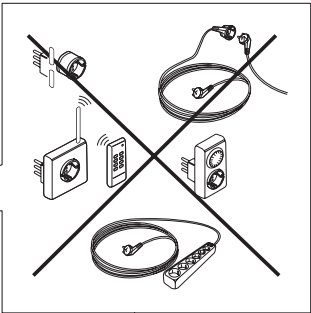
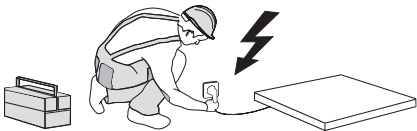
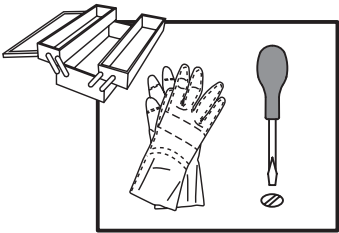


Disse anvisninger vil stå til rådighed på websitet [docs.kitchenaid.eu](https://docs.kitchenaid.eu)

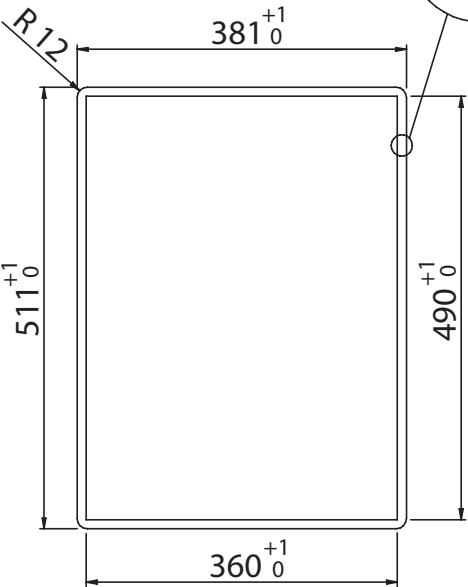
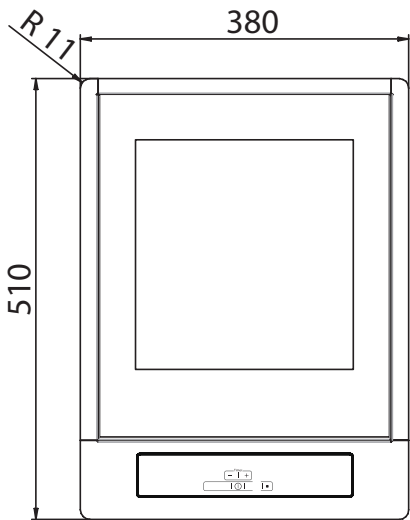
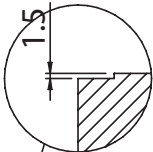
|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Installationsdiagrammer</b>              | <b>4</b>  |
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b>                | <b>7</b>  |
| <b>Erklæring om miljøvenligt design</b>     | <b>10</b> |
| <b>Inden brug</b>                           | <b>10</b> |
| <b>Eksisterende kogegrej</b>                | <b>10</b> |
| <b>Anbefalede bunddiametre for gryderne</b> | <b>10</b> |
| <b>Installation</b>                         | <b>11</b> |
| <b>Elektrisk tilslutning</b>                | <b>11</b> |
| <b>Brugsanvisninger</b>                     | <b>12</b> |
| <b>Serviceafdeling</b>                      | <b>17</b> |

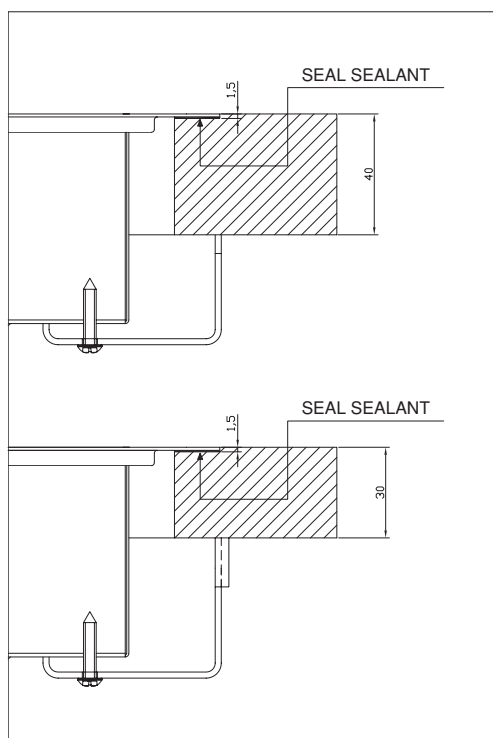
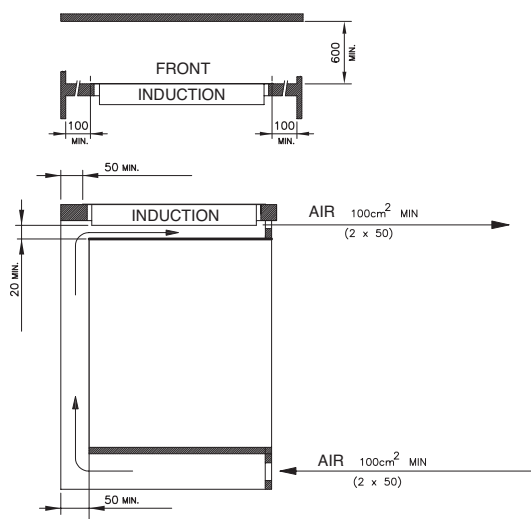


Installationsdiagrammer



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





# 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 grydedektoren.

## 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 fuldført.

⚠ 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.

## **RÅD OM ENERGIBESPARELSE**

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; kogevej, 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 kogevej 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 pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.

# 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.

## Inden brug

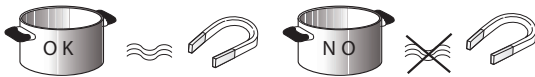
**VIGTIGT:** Kogezonerne vil ikke tænde, hvis gryderne ikke er af den rette størrelse.  
Brug kun gryder med symbolet "INDUKTIONSSYSTEM" (Figur ved siden af).  
Placér gryden på den rette kogezone, før der tændes for kogesektionen.



## Eksisterende kogegrej

Brug en magnet til at teste om gryden er egnet til kogesektionen: Gryder og pander uden detekterbar magnetisme er ikke egnede.

- Sørg for at gryderne har en jævn bund, da de ellers vil kunne ridse kogesektionen. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på overfladen af kogesektionens kontrolpanel. Den kan blive beskadiget.



## Anbefalede bunddiametre for gryderne

|                                                                                     |         |                                                                                     |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | Ø 25 cm |  | Ø 10 cm min' → 20 cm max |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|

## 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.

Hvis der skal monteres flere Dominoprodukter i den samme udskæring, skal der fra kundeserviceafdelingen separat anskaffes en Dominokonnektor (medfølger ikke).

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.**

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 regler. 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.

## Elektrisk tilslutning

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 flerpoled kontakt skal være lettilgængelig, når apparatet er installeret.

**NB:**

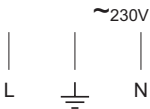
- Producenten fraskriver sig alt ansvar, hvis de sædvanlige standarder for forebyggelse af ulykker samt ovenstående anvisninger ikke er overholdt.

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        |



H05 RR-F 3x1.5  
H05 VV-F 3x1.5

## Brugsanvisninger



### Funktionsprincip

Det er baseret på de elektromagnetiske egenskaber i det meste kogegrej.

Det elektroniske kredsløb styrer funktionen af spolen (induktionsspolen) og danner et magnetfelt.

Varmen overføres via kogegrejet til madvaren.

Tilberedningsprocessen foregår på følgende måde:

- minimal bortledning (høj ydelse).
- fjernelsen af kogegrejet (ved simpelthen at løfte det) standser automatisk systemet.
- det elektroniske system giver maksimal fleksibilitet og præcis regulering.

### Installation

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

For specifikke anvisninger henvises til afsnittet om installation.

**Vigtigt:** Dette apparat er uegnet til brug af personer (herunder børn), der er fysisk og mentalt funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de først er blevet instrueret i brugen af apparatet af de personer, der har ansvar for deres sikkerhed.

Det skal sikres, at børn ikke leger med apparatet.

### Brug

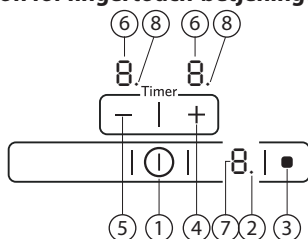
Først og fremmest anbringes kogegrejet på den valgte kogezone.

Hvis symbolet for kogegrej ikke vises , betyder det, at systemet ikke kan starte.

## Brugsanvisninger



### On/off for fingertouch-betjeningen



1. On/off
2. Valg af decimaltegn eller tilknytning af timeren
3. Valg af kogezone
4. Øgning af effekt
5. Mindskning af effekt
6. Minuturdisplay
7. Visning af kogezone
8. Valg af decimaltegn eller tilknytning af timeren

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 kogezoneens 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

For at begynde at anvende kogesektionen skal man tænde for den på knappen O/I og anvende et egnet stykke kogegrej.

Fingertouch-betjeningen virker efter valgprincippet. Den kogezone, der skal anvendes, skal først vælges, inden effektniveauet indstilles med tasterne "+/-". Displayet for den valgte kogezone bliver lysere, og decimaltegnet på displayet tænder.

### Slukning af en kogezone

- a. Vælg effektniveauet "0" på den ønskede kogezone med tasten "-".
- b. Vælg kogezone, og tryk samtidigt på minustasten og på kogezoneens vælgerknap.
- c. Når der trykkes på knappen O/I igen, slukker betjeningen helt (alle kogezone sammen) med en enkelt berøring.

Når den sidste kogezone er slukket, skifter betjeningen til OFF efter 10 sek., hvis der ikke tændes for noget andet.

Alle kogezone slukker straks, når der trykkes på knappen ON/OFF.

### Tilberednings- og effekt niveauer

Tilberednings- og effekt niveauerne i kogezone vises på displayet med 7 tildelte segmenter.

Kogezoneernes effekt kan justeres på 9 niveauer og visualiseres med tallene fra "1" til "9". Herudover vises bogstavet "P", når boosterfunktionen er aktiveret.

### Indikator for restvarme

Angiver over for brugeren, at glasset har en farlig temperatur ved kontakt med området over kogezone.

Temperaturen beregnes ud fra en matematisk model, og den mulige restvarme angives med "H" på det tilhørende display med 7 segmenter.

Opvarmning og afkøling beregnes på basis af:

- Det valgte effekt niveau (fra "0" til "9").
- Aktiveringsskiftetiden efter at kogezone er blevet slukket.

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



### Automatisk effektafbrydelse (begrænser funktionstiden)

Begrænsningen af funktionstiden sættes i forhold til fingertouch-betjeningen til afbrydelse af generatoren. Ud fra det indstillede tilberedningsniveau slukker hver kogezone efter en vis maksimal funktionstid, medmindre den indstillede tilberedningstid er blevet ændret.

Enhver ændring af status for kogezone med disse tilhørende taster nulstiller den maksimale funktionstid for den pågældende kogezone til startværdien for den begrænsede funktionstid.

| EFFEKTNIVEAU | GRÆNSE FOR DRIFTSTID (MINUTTER) |
|--------------|---------------------------------|
| 1            | 480                             |
| 2            | 360                             |
| 3            | 300                             |
| 4            | 300                             |
| 5            | 240                             |
| 6            | 90                              |
| 7            | 90                              |
| 8            | 90                              |
| 9            | 90                              |
| P            | 0                               |

### Timerfunktion

Timerfunktionen kan anvendes som timer for kogezone eller som et selvstændigt stopur.

De to displays med 7 segmenter for de pågældende kogezone anvendes til visning af den resterende tid i minutter frem til aktivering af alarmen.

#### Valg af timer

Timerværdien vises på displayet bag kogezoneerne.

Der er to forskellige tidsfunktioner:

- Timer for kogezone: Timeren er knyttet til en kogezone. Når den indstillede tid udløber, høres og ses et signal, og den pågældende zone slukker.
- Alarm for tilberedning: Timeren virker uafhængigt af kogezone. Når den indstillede tid udløber, høres og ses der også i denne funktion et signal, men de pågældende kogezone slukker ikke.

Valg af en timer:

En timer vælges ved at trykke samtidigt på tasterne plus og minus med betjeningen aktiveret.

Hvis der tidligere er valgt en kogezone, vil timeren for denne tænde. Derudover vil det blive angivet med et blinkende decimaltegn på kogezonens display.

Hvis der ikke er valgt en kogezone, aktiveres stopuret for tilberedning. I dette tilfælde forsvinder alle decimaltegnene.

Hvis der er flere timere aktiveret, kan man vælge den ønskede timer ved at trykke på plus og minus flere gange.

Hvis der blev indstillet en timer for kogezone og ligeledes en generel timer, vises den timer med mindst tid på det øverste display, når tidsrummet for valg er udløbet (10 sekunder). Så hvis for eksempel en timer blev indstillet til 1 minut for kogezone, og den generelle tilberedningstimer blev indstillet til 2 minutter, vises 01, og decimaltegnet for valget blinker fortsat. Hvis timeren for kogezone på den anden side blev indstillet til f.eks. 4 minutter og den generelle tilberedningstimer til 3 minutter, vil timeren vise 03, og decimaltegnet for valget forbliver tændt for at angive, at der er indstillet en timer.

Tidsrummet til valg er på 10 sekunder. Dette tidsrum indstilles forfra ved hver ændring af timerværdien ved at trykke på plus- eller minustasten.

Man kan afslutte valget før tid ved at vælge en kogezone.



### Indstilling af timeren:

Når der er valgt en timer, kan timerværdien ændres ved hjælp af plus- eller minustasten. Hvis der ikke er indstillet en timerværdi, vil et tryk på minustasten indstille en værdi på 30 minutter, der kan ændres efterfølgende.

Holdes plus- eller minustasten nede i længere tid, ændres værdien hurtigere. Ved en værdi på 99 eller 01 standser den automatiske gentagelse automatisk.

### Tidlig afbrydelse af timeren:

Timeren kan afbrydes ved at indstille timerværdien til 00.

Hvis det er en kogezone-timer, forbliver den pågældende kogezone tændt.

### Nedtælling af tiden indstillet med timeren:

Nedtællingen starter, så snart timeren er indstillet. Hvis værdien ændres med plus- eller minustasten, starter timeren ved et fuldt minut, og de sekunder, der måtte være gået, annulleres.

### Signal fra en timer, hvis indstillede tid er udløbet:

Hvis timerværdien har nået 00, høres og ses et signal. Hvis en kogezone-timer har nået den indstillede værdi, afbrydes den pågældende kogezone. Enhver valgt kogezone eller timer annulleres.

Timerværdien (00) vises automatisk igen og blinker. Hvis det er en kogezone-timer, blinker det tilhørende decimaltegn ligeledes. Signalet varer i 2 minutter, medmindre det stoppes tidligere med et tryk på en hvilken som helst tast.

Efter signalet bliver alle de aktive kogezone-displays atter synlige.

## Låsning af tastaturet

### Låsning/aktivering af kontrolpanellåsen:

Kontrolpanellåsen hindrer utilsigtet tænding. Den kan aktiveres, når ingen af kogezoneerne er tændt.

#### Låsning:

Kontrolpanellåsen kan aktiveres, når betjeningen er tændt.

For at gøre det skal man trykke samtidigt på tasten til den forreste, højre kogezone samt på MINUS-tasten og derefter trykke på tasten til den forreste, højre kogezone igen. "L" for LÅST vises på alle displays. Hvis en kogezone er "varm", blinker displayet med skiftevis "L" og "H". Denne sekvens af kommandoer skal foretages inden for 10 sekunder, og der må ikke trykkes på andre taster end de beskrevne, ellers fuldendes aktivering ikke.

Panelet forbliver låst, til det låses op, også selv om der tændes og slukkes. En strømafbrydelse har ingen indflydelse på låsen.

#### Midlertidig oplåsning til tilberedning:

Til oplåsning af panelet skal man trykke samtidigt på tasten til den forreste, højre kogezone og på MINUS-tasten. Bogstavet "L", for LÅST forsvinder, og alle displays viser "0" med et blinkende punkt. Hvis en af kogezoneerne er "varm", vil et blinkende "0" og "H" skifte med et blinkende punkt. Når panelet er slukket, bliver børnesikringen atter aktiv.

#### Total deaktivering af låsen:

Kontrolpanellåsen kan deaktiveres, efter at panelet er tændt. For at gøre det skal man trykke samtidigt på tasten til den forreste, højre kogezone samt på MINUS-tasten og derefter trykke på MINUS-tasten igen. Når den korrekte tastersekvens er udført inden for 10 sekunder, deaktiveres låsen, og panelet går i STANDBY, i modsat fald betragtes indtastningen som ufuldstændig, og panelet forbliver låst og slukker efter 20 sekunder.

## Booster

Boosterfunktionen kan aktiveres til kogezone, der har den mulighed, når de forudgående er indstillet til tilberedningsniveauet "9", den pågældende kogezone er valgt, og der atter er trykket på plustasten.

Det er kun muligt at aktivere boosterfunktionen, hvis induktionsmodulet giver mulighed for det (der er specielle temperaturbegrænsninger i generatoren for boosterfunktionen). Hvis boosterfunktionen er mulig for den ønskede kogezone, vises et "P" på displayet.

## Brugsanvisninger



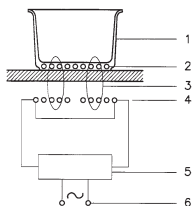
Den påkrævede strøm til aktivering af boosterfunktionen kan være for høj og den indbyggede strømstyringsegenskab vil derfor reducere strømmen på den anden kogezone på det samme induktionsmodul.

Det tilhørende display vil blinke, for at oplyse brugeren herom, og tillader en korrektion inden for 3 sekunder, før strømmen reduceres til det påkrævede effektniveau.

For hver kogezone varer boosterfunktionen 5 minutter.

### Forholdsregler

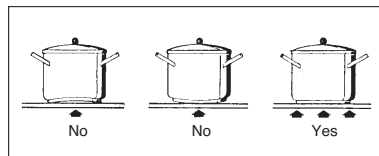
- Hvis der er blot den mindste revne i den glaskeramiske overflade, skal kogesektionen straks kobles fra strømforsyningen.
- Under driften skal alle magnetiske materialer som kreditkort, computerdisketter, lommeregner mv. fjernes fra området.
- Brug aldrig alufolie, og anbring aldrig madvarer pakket i alufolie direkte på kogesektionen.
- Der må aldrig anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade, da de kan blive opvarmet.
- Hvis der tilberedes i slip-let kogegrej uden vand eller olie, skal eventuel forvarmningstid begrænses til 1-2 minutter.
- Hvis der tilberedes madvarer, der er tilbøjelige til at sidde fast i bunden af kogegrejet, skal man starte ved lav effekt og derefter gradvist øge varmen under jævnlig omrøring.
- Efter brug skal der slukkes korrekt (ved at sænke til "0"), og man bør ikke fæste lid til grydesensoren.



1. Kogegrej
2. Induceret strøm
3. Magnetfelt
4. Induktionsspole
5. Elektronisk kredsløb
6. Strømforsyning

### Kogegrej

- Hvis en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet, er det pågældende grej egnet til induction.
- Brug altid kogegrej, der anføres som egnet til induction
- Plane, tykbundede gryder og pander.
- En 20 cm diameter gryde kan udnytte maksimumeffekt.
- En lille gryde reducerer effekten, men det medfører ikke bortledning af energi. Brugen af grej med en diameter på under 10 cm frarådes.
- Kogegrej i rustfrit stål med flerlaget bund eller ferrit rustfrit stål hvis bunden angiver: Til induction.
- Kogegrej i støbejern, endnu bedre med emaljeret bund for at undgå ridser i den glaskeramiske kogesektion.
- Kogegrej i glas, keramik, terrakotta, aluminium, kobber eller ikke-magnetisk rustfrit stål (austenit) er uegnet og frarådes.



Panden til brug på induktionsmodellen til wok skal være halvrund i bunden.

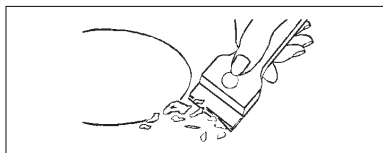
### Vedligeholdelse

Med en skraber fjernes eventuelle stumper af alufolie, spildt mad, sprøjt af fedt, sukkermærker og andre mærker fra madvarer med højt sukkerindhold fra overfladen, så det kan undgås at beskadige kogesektionen.

Herefter rengøres overfladen med køkkenrulle og et produkt såsom SIDOL eller STANFIX, der skylles efter med vand, og fladen aftørres med en ren klud.

Ridsende svampe eller klude må under ingen omstændigheder bruges. Undgå desuden også brug af aggressive kemiske rengøringsmidler såsom ovnrensere og pletfjernere.

ANVEND IKKE DAMPRENERE





## 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

**400011416129**

