

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.

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.



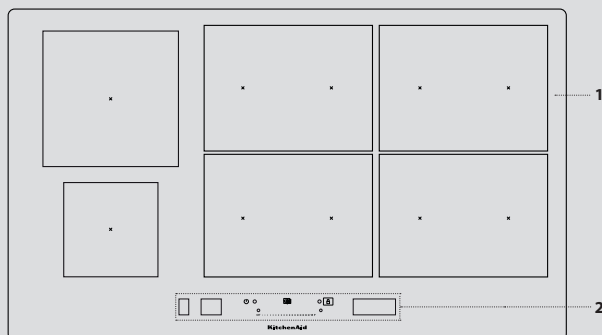
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

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



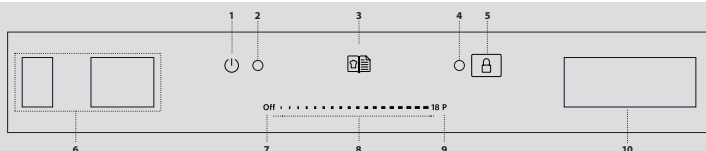
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

Produktbeskrivelse



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

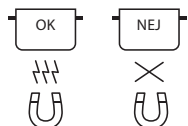
Betjeningspanel



- | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. On/Off-tast | 4. Kontrollampe - aktiv tastlås | 8. Skydeberøringsskærm |
| 2. Kontrollampe - tændt kogesektion | 5. Tastlås | 9. Knappen lynopvarmning |
| 3. Knappen "Gourmet Library" (specialfunktioner) | 6. Kogezonemarkeringsdisplay | 10. "Funktionsadministration" display |
| | 7. Kogezonens slukkeknop | |

Tilbehør

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezoner. Kontrollér om gryden har symbolet (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere om 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.

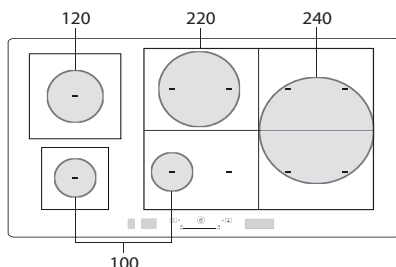
TOMME GRYDER ELLER PANDER MED EN TYND BUND

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 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 KOGEAFSNI

Gryden skal dække en eller flere af referencepunkterne på kogesektionens overflade, og den skal have en passende minimumsdiameter, for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt.



Førstegangsbrug

Man kan når som helst ændre kogesektionens indstillinger. Klik på symbolet , der visualiseres på funktionsadministrationens display, for at ændre indstillingerne.

Fra indstillingsmenuen kan man:

- vælge sprog;
- justere lysstyrken;
- justere lydstyrken på advarselssignalerne;
- justere tasternes tone;
- justere kogesektionens effekt;
- genetablere kogesektionens fabriksindstillinger;
- kontrollér den installerede softwareversion.

Indstillingerne opretholdes, hvis der forekommer et strømsvigt.

Justering af KOGESEKTIONENS EFFEKT

Kogesektionens maksimale effektniveau kan indstilles efter behov fra indstillingsmenuen, eller med minuturet. Disponible effektniveauer: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11kW.

Daglig brug



TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk på tasten i cirka 1 sekund, indtil displayet tænder, for at tænde for kogesektionen.

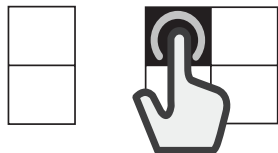
Kogesektionen inaktiveres automatisk efter 30 sekunder, hvis der ikke markeres en funktion.

Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil displayene slukker. Alle kogezone deaktiveres. Kogesektionen slukker, hvis man trykker på en af knapperne i over 10 sekunder.

Hvis kogesektionen har været brugt inaktiveres alle kogezone, når den slukkes, og restvarmens kontrollampe "H" forbliver tændt, indtil kogezoneerne er afkølet.

VALG AF KOGEZONEN

Den ønskede kogezone kan vælges på displayet i venstre side, ved at trykke på det tilsvarende felt. De valgte zoner er fremhævede.

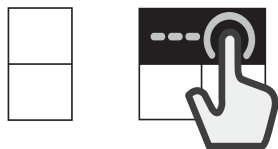


MARKERING AF FLEX-ZONEN

Flex-zonen er det område hvori flere af kogezoneerne overlapper hinanden og kan anvendes som én enkelt kogezone.

Sådan skabes en Flex-zone:

Vælg felterne, eller lad din finger glide her henover, så felterne gradvist flettes sammen.



Sådan adskilles en Flex-zone:

Tryk og hold feltet, som svarer til den zone du vil skille fra, trykket i 3 sekunder. Som alternativ kan man trykke på knappen "skil zone"  som vises i funktionsadministrationens display.

Når kogezoneerne er blevet skilt, indstilles det samme effektniveau for hver enkelt zone.

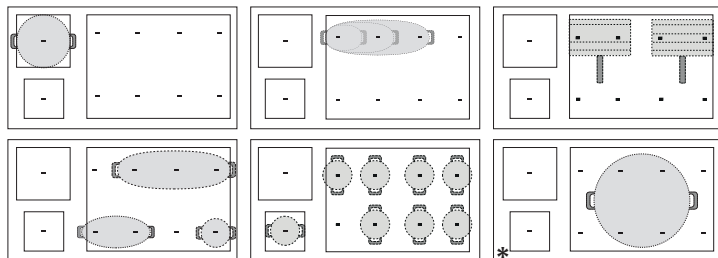
Hvis alle de markerede kogezone ikke dækkes af en gryde indenfor 30 sekunder vil der blive vist en tydelig stribe på displayet i venstre side. Det er muligt at aktivere området igen vha. anordningen "Sæt gryden på" på displayet i højre side.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU

Aktivisering af kogezone:

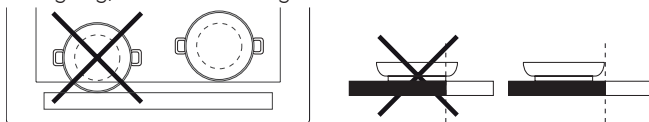
1. Tænd for kogesektionen. Hvis der allerede er anbragt en beholder vil pladen automatisk registrere den. Markér den anbefalede zone, for at vælge effekten.
2. Placér gryden i den valgte kogezone, og sørg for, at den dækker et eller flere af referencemærkerne på kogesektionens overflade.



* Brug af denne position tillader at drage fordel af det maksimale effektoutput.

Bemærk: Dæk ikke displayet eller skydeberøringsskærmen med kogegrej. Hvis et redskab dækker et af kogesektionens display, vil kogesektionen muligvis ikke fungere korrekt. På det højre display vil meddelelsen "TJEK BERØRING I OMRÅDET, fjern genstanden indenfor et minut" blive vist. Fjern

Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezone
 under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



3. Vælg kogezone eller flex-zonen på det venstre display.
4. Indstil effekten ved at trykke eller flytte din finger vandren hen over berøringsskærmen.

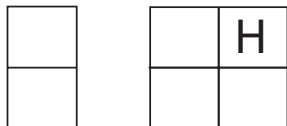
Det indstillede effektniveau vises i den markerede kogezones felt.



Ved hjælp af skydeberøringsskærmen kan man også vælge funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

Bemærk: Kogezones felt vil blinke, hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezonen.

Markér kogezone i det venstre display og tryk på knappen "OFF" over skydeberøringsskærmen. Hvis kogezone stadig er varm visualiseres indikatoren "H" i det tilsvarende felt.



Hvis man ønsker at sætte endnu en gryde i det aktive område skal man bruge anordningen "Sæt gryden på" , så kogesektionen kan registrere den nye gryde.



Tryk på knappen "Tastlås" i 3 sekunder igen, for at aktivere funktionen på ny. Advarselslampe slukker og kogesektionen er igen aktiv.



MINUTUR

Når kogesektionen er slukket kan man bruge display til højre som minutur.

Aktivering af minuturet:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk igen på timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" / "-" til at indstille tiden.
4. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydsignal.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:

1. Tryk igen på timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
2. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slukke for minuturet.



INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Kogezonerne kan programmeres til at slukke automatisk.

Sådan indstilles tilberedningens varighed:

1. Markér kogezonen og indstil det ønskede effektniveau.
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" / "-" til at indstille tiden.
4. Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:

1. Markér den aktive kogezone
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slette den indstillede tilberedningstid.

Man kan indstille en tilberedningstid for hver enkelt zone eller for flex-zonen ved at følge den samme procedure.



INDIKATOREN RESTVARME

Når bogstavet "H" vises i et af felterne i kogezonemarkeringsdisplayet, vil det sige, at den tilsvarende kogezone stadig er varm. Når kogezonen er kølet af vil bogstavet "H" forsvinde.

Specielle tilberedningsfunktioner



GOURMET LIBRARY

Knappen "Gourmet Library" giver brugeren adgang til en række specialfunktioner:

- Sous Chef
- French Plaque
- Dynamic Surface

I funktionsadministrationens display i højre side kan man gennemse specialfunktionerne og vælge den ønskede.

Med pilene   kan man gennemse de disponible funktioner.

Brug knappen , til at bekræfte dit valg, og dobbelt-pilen  til at vende tilbage til den foregående menu.

SOUS CHEF

Denne funktion giver dig mulighed for at vælge en af de forindstillede funktioner, som hjælper dig med at tilberede en række forskellige retter på den bedste måde.

Kogesektionen støtter brugeren ved at iværksætte de ideelle forhold til opvarmning og af gryden og fedtstof. Den viser også anvisninger for de forskellige trin i tilberedningen, så man opnår optimale resultater.

Aktivering af funktionen Sous Chef:

1. Tryk på knappen "Gourmet Library".
2. Vælg "Sous Chef" i funktionsadministrationens display og bekræft.



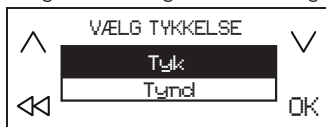
3. Vælg den fødevarekategori, som du vil tilberede, og bekræft.



4. Vælg tilberedningsmetoden og bekræft.



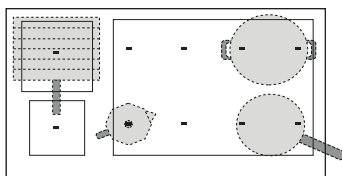
5. Vælg tilberedningsforholdene og bekræft.



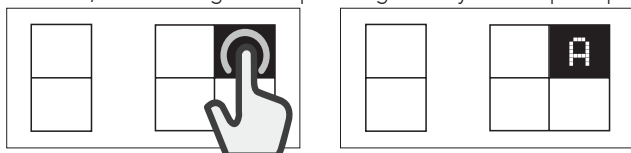
6. Der vil nu stå fire kogezone til rådighed. Angring gryden og sørg for, at den dækker mindst to af referencepunkterne på kogesektionens overflade.

Tilberedningsmetoden "Moka" er den eneste, der tillader at der kun dækkes et referencepunkt.

Herunder vises et eksempel på hvordan man placerer en række kogegrej.



7. Vælg den ønskede kogezone på den venstre display. Der vil blive vist et "A" i den markerede zone. De zoner, som er velegnede til placering af udstyret vises på display.



8. Anvisningerne (f.eks. "Tilsæt olie" eller "Tilsæt madvare") vil blive vist i det højre display. Ved afslutningen af hver passage skal brugeren bekræfte, for at fortsætte tilberedningen.

9. Om nødvendigt kan man når som helst ændre det forindstillede effektniveau vha. knapperne "+" og "-".
10. Når tilberedningen er fuldført trykkes knappen "STOP", for at slukke for kogezone. Hvis der er blevet brugt flere zoner under tilberedningen, skal man først markere den kogezone, som man vil slukke.



Bemærk: Funktionen "Sous Chef" kan også aktiveres, når en eller flere kogezone allerede er aktive.

Aktivering af funktionen Sous Chef for mere end en kogezone:

Efter aktivering af funktionen "Sous Chef" skal du trykke på knappen "Gourmet Library" igen, og gentage aktiveringsprocessen for en ny kogezone. Allerede aktive zoner kan ikke markeres.

Bemærk: Du kan bruge funktionen "Sous Chef" i op til 6 zoner, under forudsætning af, at effektniveauindstillingen tillader dette.

Zonerne kan ikke flettes sammen til et større område.

Traditionel tilberedning når funktionen Sous Chef er aktiv:

Når funktionen "Sous Chef" er aktiv kan man vælge den kogezone, som ønskes aktiveret, på displayet til venstre, og indstille effektniveauet for denne zone, før man starter med at bruge den normalt.

Ekstrafunktioner

MADKATEGORI		TILBEREDNINGSMETODE
	Kød	Grillning, Pandestegning, Kogning
	Fisk	Grillning, Pandestegning, Kogning
	Grøntsager	Grillning, Pandestegning, Kogning
	Saucer, supper	Saucer (Tomat, Béchamel) Supper (Svitsning, Simren, Cremede supper)
	Dessert	Cremebudding, Panna cotta, Smeltet chokolade, Pandekage, Risbudding
	Æg	Spejlæg, Omelet, Kogning (Kogte æg, Blødkogte), Frittata, Røræg
	Ost	Grillning, Pandestegning, Fondue
	Pasta	Kogning, Pandestegning, Risotto, Risbudding
	Drikkevarer	Mælk, Vand, Moka
	Tilpasset	Kogning, Grillning, Pandestegning, Simren, Smeltning

TILBEREDNINGSMETODER

(Hver enkelt metode kan indeholde supplerende funktioner)

SMELTNING

Til 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 beskadiger ikke sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.



SIMREN

Til langsom tilberedning af retter og til langsomt fordampende væsker, hvor fødevarens tilstand bibeholdes uden risiko for, at den brænder på. Denne metode beskadiger ikke fødevarerne, og forebygger at de klæber fast på gryden.

Grydens kvalitet og type kan påvirke ydelsen eller tilberedningens varighed.

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.



KOGNING*

Til effektiv opvarmning af vand og advare brugeren, med et lydsignal og et visuelt signal, når det går i kog. Systemet holder vandet simrende i kog, for at forebygge at det koger over og for at spare energi, indtil brugeren bekræfter. Når denne funktion er aktiv vil et lydsignal advare brugeren at gryden er tom (uden vand) eller hvis den er kogt tør.

Vent med at tilsætte salt til kogningssignalet lyder.



PANDESTEGNING*

Til foropvarmning eller tilberedning af en tom gryde eller pande. Et lydsignal og et visuelt signal angiver, at den ideelle temperatur til at komme maden i gryden eller på panden er nået. Mens systemet afventer brugerens bekræftelse holdes kogegrejets temperatur under kontrol, så panden ikke bliver for varm og energispild undgås.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur. Denne funktion kræver brug af dedikeret tilbehør.

Brug ikke låget - det anbefales at bruge et stænkål i stedet.

Det tilrådes at anvende olie som egner sig til stegning under tilberedning med denne funktion, f.eks. forskellige typer af kerneolie. Ved brug af andre olietyper skal man altid holde et skarpt øje med tilberedningen, når de anvendes for første gang.



GRILLNING*

Denne funktion tillader en optimal grillning af en række fødevarer, alt efter deres tykkelse. Når den ideelle temperatur til at komme fødevarerne i er nået vil kogesektionen bippe. Kogesektionen stabiliserer herefter temperaturen under hele tilberedningen og holder den konstant. Når brugeren har bekræftet, at fødevarerne er kommet i, starter tilberedningen.

Det anbefales at forberede madvaren under opvarmningsfasen, og komme den i så snart bippet lyder.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Hvis du ikke anvender en rist beregnet til dette formål, bør du være meget forsigtig, når grillfunktionen anvendes for første gang, da pladens kvalitet vil kunne påvirke opvarmningsens varighed. Tilbehør med en meget tynd bånd kan blive meget varme på kort tid.



MOKA*

Denne funktion tillader en automatisk opvarmning af "moka" kaffemaskiner. Varmecyklisten kan aktiveres ved at markere funktionen i menuen og der lyder et bip, når kaffen er klar. Funktionen er programmeret til at slukke automatisk, for at undgå at kaffen koger over. Kontrollér altid at de beskrevne forhold er opfulgt, når funktionen bruges første gang. For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med kaffekanden og vandet ved stuetemperatur.

*** Det anbefales at anvende dedikeret tilbehør til disse funktioner:**

- til kogning: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- til pandestegning: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- til grillning: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- til Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Bemærk: Undlad at flytte gryden eller panden under opvarmningsens første minut, så kogesektionen får lov til at virke optimalt.

FRENCH PLAQUE

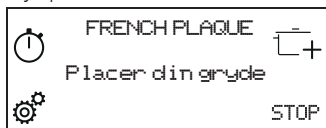
Denne funktion opdeler kogesektionen i fire kogezone, og aktiverer dem samtidig ved et forindstillet effektniveau. Den giver mulighed for at flytte gryden fra et område til et andet, så man kan fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur.

Aktivering af funktionen French Plaque:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Gourmet Library".
3. Vælg "French Plaque" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. På displayet i venstre side vises de fire kogezone's felter med det tilsvarende effektniveau (lavt, medium, højt).
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Sæt gryden på" $\overline{\text{L}}+$.
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



Ændring af effekten for en kogezone:

1. Markér kogezone.
2. Markér det ønskede effektniveau ved at trække en finger hen over skydeberøringskærmen, der forbliver synligt i 1 sekund.
3. Angivelsen, som svarer til det markerede effektniveau (lavt, medium, højt) visualiseres igen.

Bemærk: De ændrede indstillinger gemmes indtil du ændrer dem igen, eller indtil de nulstilles.

DYNAMIC SURFACE

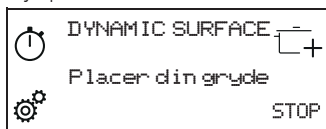
Denne funktion giver mulighed for at bruge hele kogesektionen som én enkelt kogezone.

Aktivering af funktionen Dynamic Surface:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Gourmet Library".
3. Vælg "Dynamic Surface" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. Indstil det ønskede effektniveau på skydeberøringskærmen. Det indstillede effektniveau vises på det venstre display.
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Sæt gryden på" $\overline{\text{L}}+$.
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



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 bruning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Bruning, svitsning, kogning, grillning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grillning.
	10 - 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grillning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grillning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grillning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grillning (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, sovs, 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 med 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 kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

Viktigt:

- 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.		

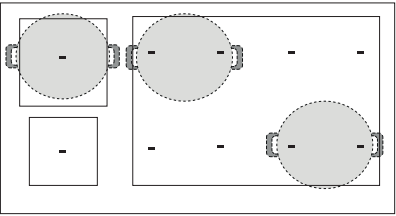
Lyde under brug

Kogesektioner kan producere støj under normal brug.

Under fasen hvor kogesektionen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn). Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegeøj, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

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 60350-2 §7.3	
Varmedelse, testen "Pomme frites" iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezoneerne 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 madlavnings-skole.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DA

NO

SV



400011619082

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.