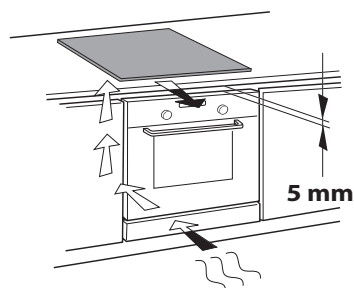
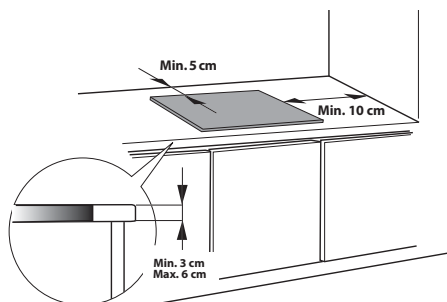
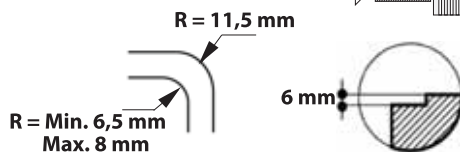
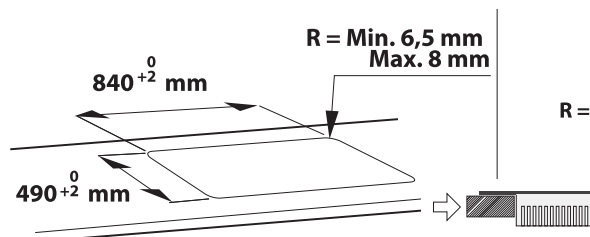
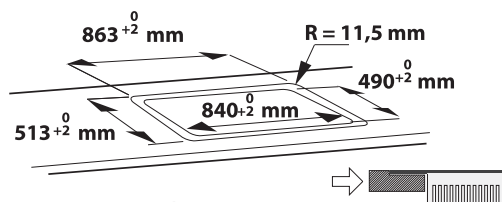
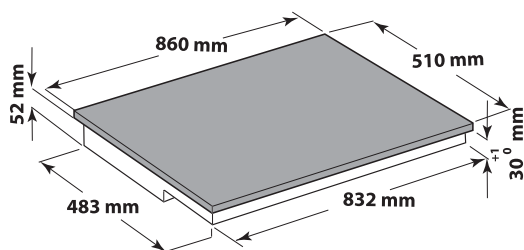
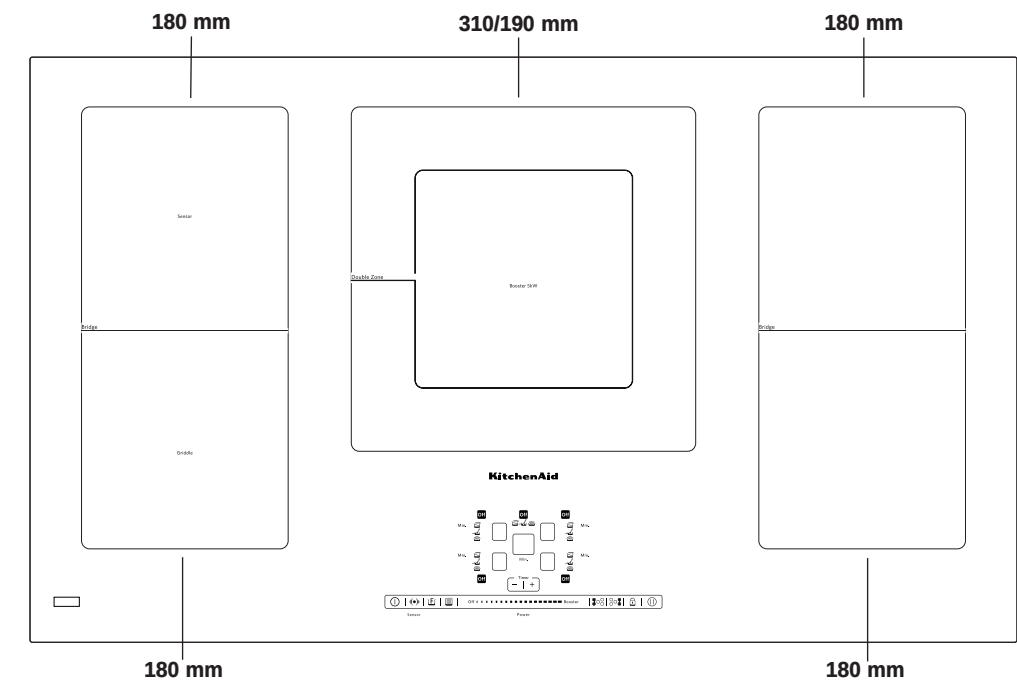


Brugsanvisning

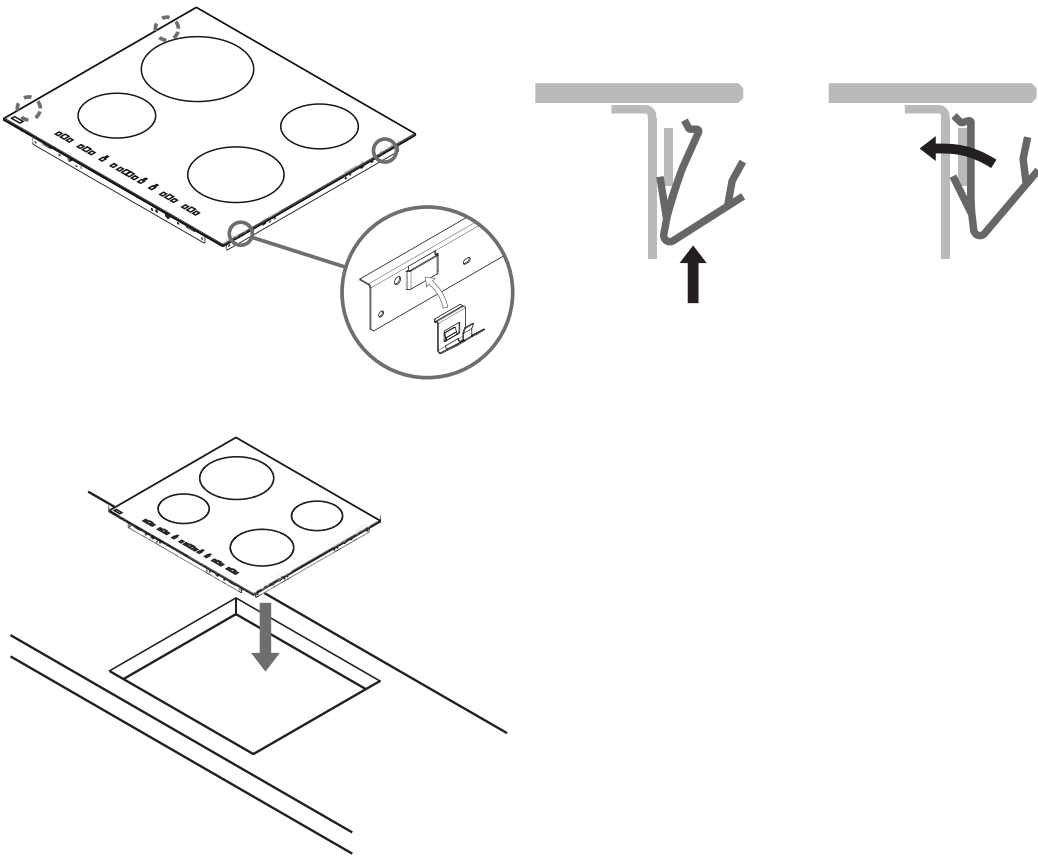
KitchenAid

Installationsdiagrammer	4
Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden	6
Råd om miljøbeskyttelse	9
Overensstemmelseserklæring	9
Før brug	9
Anvendelse af eksisterende kogegrej	10
Anbefalet diameter af kogegrejets bund	10
Opstilling	10
Tilslutning til strømforsyningen	11
Brugervejledning	13
Rengøring	17
Fejlfindingsoversigt	17
Service	18
Varmetabel	19
Tabel over funktioner	20
Tilberedningstabel	21

Installationsdiagrammer



Installationsdiagrammer



VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne håndbog og selve apparatet giver vigtige sikkerhedsmeddelelser, der skal læses og overholdes til enhver tid.



Dette er faresymbolet, der vedrører sikkerhed og advarer om potentielle risici for brugere og andre.

Alle sikkerhedsmeddelelser indledes med faresymbolet og følgende ord:



FARE

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, medfører alvorlige skader.



ADVARSEL

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlig personskade.

Alle meddelelser om sikkerhed specificerer den potentielle risiko, de omhandler, og angiver hvordan man kan reducere risikoen for personskade, beskadigelser og elektrisk stød fra ukorrekt brug af apparatet.

Sørg for at overholde følgende:

- Brug beskyttelseshandsker, når emballagen fjernes, og når ovnen installeres.
- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installationshandling.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en specialuddannet tekniker i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugerhåndbogen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsbestemmelser for installationer skal der anvendes en multipolær afbryder med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke forlængerledninger.

- Træk ikke i apparatets strømkabel.
 - Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
 - Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for ukorrekt brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
 - Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme ved brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne. Meget små (0-3 år) og mindre børn (3-8 år) skal holdes uden for rækkevidde, medmindre de er under konstant opsyn.
 - Ovnen kan anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn og har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af ovnen samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
 - Berør aldrig apparatets varmelegemer under og efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er helt afkølet.
 - Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det.
 - Meget varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Vær opmærksom ved tilberedning af madvarer indeholdende meget fedtstof eller olie.
 - Monter en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
 - Hvis overfladen revner, skal apparatet afbrydes for at undgå risikoen for elektrisk stød (gælder kun for apparater med glasoverflade).
 - Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
 - Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer, da de kan komme i brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammen til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Brandfare: opbevar ikke genstande på kogesektionens overflade.

- Anvend ikke damprensere.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogesektionens overflade, da de kan blive meget varme.
- Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogezone ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren (gælder kun for apparater med glasoverflade).

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale regler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe elkablet af.
- For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

Råd om miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballage

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet . De forskellige emballegedele må ikke efterlades i miljøet men skal bortskaffes i medfør af lokale affaldsbestemmelser.

Bortskaffelse

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, er man med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller på den ledsagende dokumentation angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Energibesparelse

For optimale resultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Læg om muligt låg på kogegrejet under tilberedningen.
- Brug en trykkoger for at spare endnu mere tid og energi.
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

Overensstemmelseserklæring

Dette apparat er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktiv 2004/108/EF.

Dette apparat lever op til kravene om økonomisk design i EU-forordning nr. 66/2014 i overensstemmelse med europæisk standard EN 60350-2.

Før brug

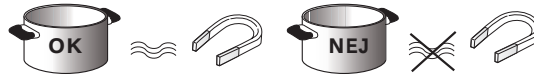
VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for "INDUKTION" (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.



Anvendelse af eksisterende kogegrej

Brug en magnet til at teste, hvorvidt kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet er ikke egnet, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på kontrolpanelets overflade. Den kan blive beskadiget.



Anbefalet diameter af kogegrejets bund

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm (dobbeltzone) → 30 cm	 Ø 28 cm	 Ø 18 cm Ø 14 cm (dobbeltzone) → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → 14,5 cm

VIGTIGT: Se afsnittet "Funktionen SENSOR" vedrørende diameteren af kogegrejets bund på den zone, hvor funktionen SENSOR kan aktiveres.

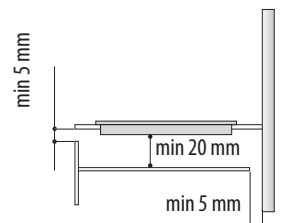
Opstilling

Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Service.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

⚠ ADVARSEL

- Monter en skilleplade under kogesektionen.
 - Der må ikke være adgang til produktets nederste del efter opstillingen.
 - Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.
- Afstanden mellem apparatets nederste del og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
 - For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og møblets øverste kant ikke spærres.
 - Skær køkkenelementet til, så det passer, før kogesektionen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
 - Hvis der er installeret en ovn under bordet, skal den være udstyret med et kølesystem.
 - Hvis apparatet skal monteres i niveau med bordpladen, skal du kontakte Service for at få monteret skruesæt 4801 211 00112, der leveres sammen med produktet.
 - Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.



Tilslutning til strømforsyningen

⚠ ADVARSEL

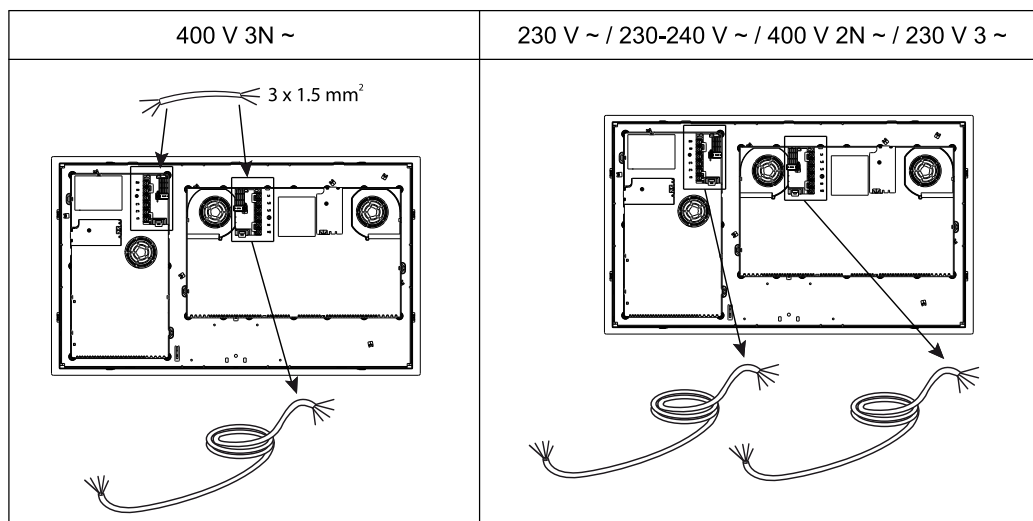
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablerne skal være så lange, 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.
- Brug ikke forlængerledninger.

Tilslutning til klemkasse

Hvis kogesektionen allerede er forsynet med de to strømkabler, følges anvisningerne, der ligger i kableposen.

Slut strømkablerne til de to klemkasser nederst på produktet.

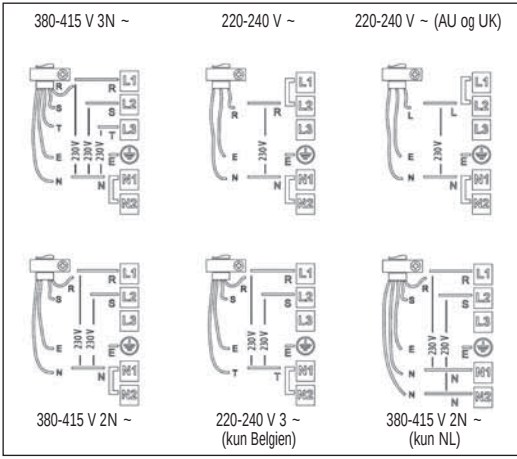
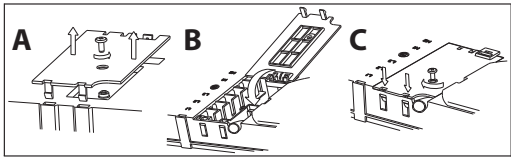
VIGTIGT: Til tilslutningen på 400 V 3N ~ anvendes kun et strømforsyningskabel (skal sluttes til det elektroniske hovedmoduls klemkasse) foruden 3 x 1,5 mm² ledningsgruppen til at slutte hovedklemkassen til det elektroniske hjælpemoduls klemkasse. Se anvisningerne, der leveres sammen med 3 x 1,5 mm² ledningsgruppen, vedrørende eltilslutningen.



Tilslutning til strømforsyningen

Hvis kogesektionen ikke er forsynet med strømkabler, anvendes to kabler (skal sluttes til de to klemkasser) af typen H05RR-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen nedenfor.

Ledere	Mængde x størrelse
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm²
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm²
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm²



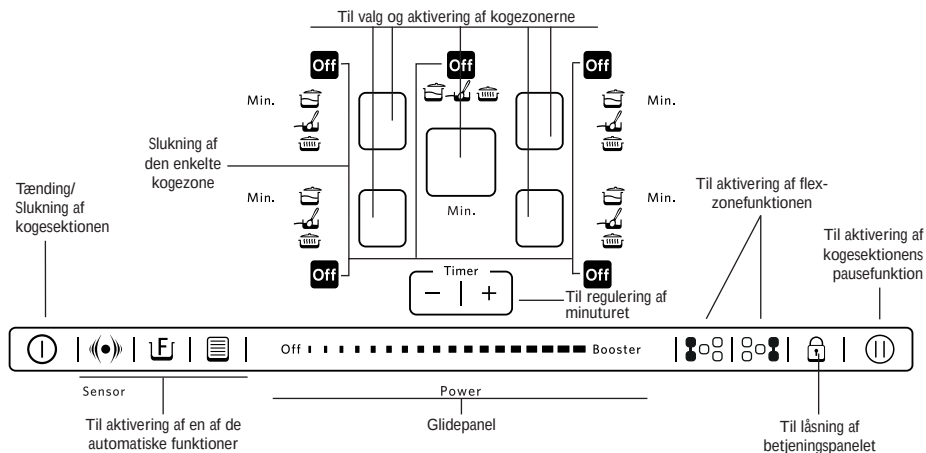
Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet  . Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skruerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
2. Fjern isoleringen på ca. 70 mm af strømkablet.
3. Fjern isoleringen på ca. 10 mm af lederne. Sæt derefter strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen som angivet på forbindelsesdiagrammet, der er anbragt ved siden af klemkassen.
4. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
5. Luk låget (C), og skru det fast på klemkassen med skruen, der blev fjernet under punkt (1).

Gentag ovenstående for den anden klemkasse.
Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.
Når apparatet sluttes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

Beskrivelse af betjeningspanelet

Panelet er forsynet med softtouchknapper: De bruges ved at trykke let på det tilsvarende symbol (der skal ikke trykkes hårdt).



Første anvendelse/efter strømafbrydelser

Når kogesektionen slutes til elnettet, er betjeningspanelet låst (kontrollampen placeret over tasten lyser). For at udløse betjeningspanelet trykkes på tasten  i 3 sekunder. Kontrollampen slukker, og det er muligt at fortsætte med kogesektionens normale funktion.

Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes ved at holde tasten  nede i ca. 2 sekunder: Kontrollampen over tasten tænder, og der vises nogle streger i cirklerne, der identificerer kogezoneerne.

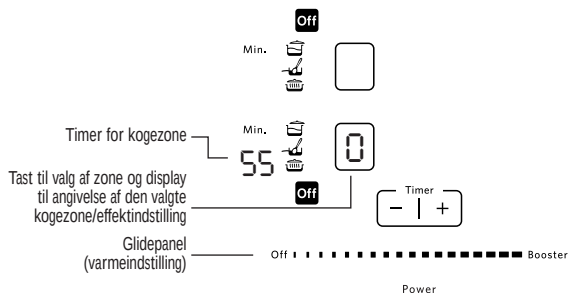
Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil sektionen slukker. Alle kogezone deaktiveres.

Slukning af den enkelte kogezone

Tryk på den tilsvarende **Off** knap for at slukke for den enkelte kogezone.

 Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sek., slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn.

Tænding og regulering af kogezone



Når der er tændt for kogesektionen, anbringes gryden på den valgte kogezone.

Aktiver zonen ved at trykke på den tilsvarende runde tast: i cirklen vises tallet , der svarer til den mellemste varmeindstilling.

Brugervejledning

 Hvis gryden ikke passer til din induktionskogezone, den er dårligt placeret eller ikke har passende diameter, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezone.

 Når 5 kW zonen (kun modeller, hvor zonen er til rådighed) aktiveres, skal der placeres en gryde med en passende størrelse på zonen inden for 60 sekunder, inden der aktiveres en anden kogezone. Hvis dette ikke gøres, kan det medføre, at kogesektionen slukker efter kort tid, så det bliver nødvendigt at aktivere hver enkelt kogezone igen. Kogesektionen kan desuden slukke, hvis en gryde på 5 kW zonen fjernes samtidigt med, at en anden kogezone aktiveres.

 Varmeindstillingen ændres ved at flytte fingeren med en vandret bevægelse på glidepanelet: Tallet i cirklen ændres, når fingerens position på panelet ændres, fra min. 1 til maks. 9. Ved hjælp af glidepanelet er det muligt at aktivere boosterfunktionen ved at trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Indstillingen "BOOST" kan maksimalt anvendes i 10 minutter. Når de 10 minutter er gået, skifter apparatet automatisk til niveau 9. Hvis flere kogezone er tændt, gør glidepanelet det muligt at ændre varmeindstillingen i den valgte zone, der kan ses via et lyspunkt nederst til højre på varmeindikatoren. En kogezone vælges ved at trykke på den tilsvarende runde tast.

Slukning af kogezone

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, og tryk på den tilhørende runde tast (punktet nederst til højre for varmeindstillingen vises på displayet). Tryk på knappen OFF på glidepanelet.

 Kogezonen deaktiveres, og hvis området er varmt, vises bogstavet "H" i cirklen. "H" er restvarmeindikatoren. Kogesektionen er udstyret med denne indikator for hver kogezone. Den viser hvilke kogezone, der stadig er varme. Når kogezonen er afkølet, slukker displayet.

Valg af timer

Timeren er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstid på maks. 90 minutter. Vælg den kogezone, der skal forbindes med timeren (et lyspunkt ses på displayet nederst til højre for kontrollampen for varmeniveauet), indstil den ønskede tid for timerfunktionen med tasterne + og -: Tiden i minutter vises ved kogezonens display.

Et par sekunder efter at der er trykket sidste gang, begynder timeren nedtællingen (lyspunktet for den valgte kogezone begynder at blinke).

Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk.

Timeren for funktionen SENSOR: Se beskrivelsen af funktionen på de følgende sider.

Låsning af betjeningspanel

Denne funktion låser betjeningen af kogesektionen, så den ikke kan tændes af børn ved et uheld (f.eks. under rengøring).

Tryk på tasten  i 3 sekunder: Der lyder et lydsignal, og kontrollampen over hængelås-symbolet angiver, at der er låst for apparatet. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.

VIGTIGT: Hvis der er vand til stede, væske, der er sivet ud af en gryde, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan funktionen Låsning af betjeningspanel aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

Pause

Funktionen gør det muligt at blokere kogezonens funktion midlertidigt og genoptage den senere med de samme indstillinger (undtagen funktionen SENSOR og de indstillede timere). Tryk på knappen  i stedet for varmeniveauerne vises angivelsen , der blinker. Tilberedningen genoptages ved at atter trykke på knappen .

Flex-zone

Funktionen gør det muligt at forbinde to kogezone og bruge dem som en enkelt kogezone. Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 40x18 cm). Tænd for kogesektionen, og tryk på tasten : På displayene for de to kogezone vises indstillingen "5". Begge de lysende prikker ved siden af niveauet lyser for at angive, at der er valgt en enkelt zone. Varmeindstillingen ændres ved at lade fingeren glide på glidepanelet: Tallet i cirklen ændres, når fingerens position på panelet ændres, fra min. 1 til maks. 9. Flex-zonen deaktiveres ved at trykke på tasten : Zonerne fungerer nu igen normalt. Tryk på OFF for at slukke for kogezone.

 Når flex-zonen er aktiveret, kan varmeindstillingen booster og funktionen SENSOR ikke anvendes på samme zone. Hvis timeren aktiveres, vises den på displayet for den øverste plade.

Beskrivelse af de automatiske funktioner

 Kogesektionen er udstyret med nogle automatiske funktioner, der er forbundet med kogezone. Ved siden af vælgertasten for hver enkelt zone er der ikoner for de disponible funktioner. Hver gang der vælges en automatisk funktion, vises en lysindikator ved siden af ikonet, og på den valgte zones display vises bogstavet "A".

Funktionen SENSOR

Funktionen SENSOR vælger automatisk den ideelle varmeindstilling til at bringe vandet i kog. Der lyder et lydsignal, når vandet kommer i kog.

Sæt en gryde med vand på den zone, der står skrevet SENSOR på, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk på tasten : På displayet vises "A", lysindikatoren tænder. Under opvarmningen blinker det ved siden af zonen.

 For at funktionen SENSOR skal fungere korrekt, anbefales det:

- kun at bruge vand (med rumtemperatur)
- ikke at tilsætte salt, ingredienser eller krydderier, før vandet koger
- at zonen varmeindstilling ikke ændres, og at gryden ikke flyttes eller fjernes
- at bruge gryder med en bunddiameter mellem 17 og 19 cm
- at fylde gryden mindst 1/3 (ca. 1 l) op, men aldrig fylde den helt (maks. 5 l)
- ikke at anvende trykkogere.

For at opnå de bedste resultater anbefales det desuden:

- at låget ikke lægges på den gryde, der bruger funktionen SENSOR
- at funktionen SENSOR ikke aktiveres, hvis zonen stadig er varm (bogstavet "H" vises på displayet).

Der lyder et lydsignal, når vandet kommer i kog. Lydsignalet gentages tre gange med regelmæssige mellemrum. Efter det andet lydsignal aktiveres der automatisk et minutur, der registrerer kogningens varighed. Efter det tredje lydsignal sænker kogesektionen automatisk varmen til et niveau, der holder vandet i kog. Det er nu muligt at tilsætte de ønskede ingredienser, indstille timeren eller ændre varmeindstillingen.

Hvis varmeindstillingen ændres, eller kogesektionen sættes i "pause", deaktiveres funktionen SENSOR.

- Kogesektionen styrer selv brugen af funktionen SENSOR og boosterniveauerne. Det er derfor i visse tilfælde ikke muligt at aktivere boosterfunktionen, når funktionen SENSOR er aktiv.
- Kvaliteten af de anvendte gryder kan påvirke præstationerne af funktionen SENSOR.

Multifunktionstast

Gør det muligt at vælge mellem viderekogning, smeltning og varmholdning for en valgt zone.

Tryk på tasten , når zonen er valgt. Kontrollampen ud for symbolerne for ekstrarfunktionerne ved siden af hver zone angiver den aktiverede, automatiske zone. Tryk flere gange på tasten  for at indstille den ønskede funktion.

Brugervejledning

Viderekogning

Når maden er bragt i kog, og funktionen for viderekogning vælges med tasten , indstilles der automatisk et varmeniveau, der vedligeholder kogningen på lavest mulige niveau. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

Smeltning

Funktionen opretholder en konstant lav temperatur i kogezone. Sæt en gryde/tilbehør på den valgte zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk flere gange på tasten  for at vælge funktionen. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

Varmholdning

Finder et varmeniveau, der holder retter varme. Sæt en gryde/tilbehør på den valgte zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk flere gange på tasten  for at vælge funktionen. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

GRILL

Funktionen gør det muligt at grille forskellige madkategorier ved hjælp af det specielle tilbehør.

 Anvend udelukkende det medfølgende tilbehør.

Brug af et andet tilbehør kan påvirke funktionens præstationer.

Anbring tilbehøret på den kogezone, der står skrevet "GRIDDLE" på. Tryk på knappen . En lysindikator vises over knappen, og samtidigt vises bogstavet "A" på displayet. Når kogesektionen er næsten færdig med at opvarme tilbehøret, lyder der et lydsignal hvert 30. sekund tre gange. Nu kan madvarerne kommes i gryden. Samtidig med det andet lydsignal aktiveres der et minutur, som måler den tid, der er gået, siden tilbehøret nåede op på den ideelle temperatur.

 Funktionen GRILL kan ikke anvendes samtidigt med flex-zonen og boosterfunktionen.

Rengøring

 ADVARSEL

- Anvend aldrig damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.

- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og 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 specielt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

Fejlfindingsoversigt

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Slut kogesektionen til strømforsyningen, og kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Kogesektionen slukker, og efter 10 sekunder høres et lydsignal hver 30. sekund.	Konstant tryk på betjeningspanelet.	Vand eller køkkenredskaber på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet igen.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

Service

Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes De kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation. Reservedele vil kunne fås i 10 år.

Varmetabel

Varmeindstilling		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. indstilling	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller væske i kog.
	8-9	Friturestege - koge	Ideel til at brune, starte en tilberedning, friturestege frosne produkter, hurtigkoge.
Høj varmeindstilling	7-8	Brune - svitse - koge - grille	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune - stege - koge gryderetter Svitse - grille	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør.
	4-5	Stege - koge gryderetter Svitse - grille	Ideel til at koge gryderetter, holde let i kog, stege og grille (i lang tid).
Mellemindstilling	3-4	Stege - simre - koge ind - Røre pasta sammen med f.eks. olie eller parmesan	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), røre pasta sammen med anden ingrediens.
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mindre end en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk).
Lav varme	1-2	Smelte - optø	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer.
	1	Varmholdning Røre risotto sammen med f.eks. smør eller parmesan	Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.
OFF	Varmeindstilling nul	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H).

Tabel over funktioner

Funktion		Beskrivelse af automatisk funktion
	Viderekogning	Finder et varmeniveau, der er passende til at få hovedretter til at simre i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsovs, kødsovs, supper, minestrone og bevare et konstant tilberedningsniveau, ideel til tilberedning med vandbad (creme) samt til genopvarmning af tilberedt mad. Forhindrer overkogning og mulig fastbrænding i bunden, hvilket er typisk for denne form for madlavning. Brug denne funktion, når maden er bragt i kog.
	Smeltning	Finder et varmeniveau, der er velegnet til langsom smeltning af fødevarer, der ellers let kan ændre karakter (chokolade, smør osv.).
	Varmholdning	Finder et varmeniveau, der holder retter varme.
	Sensor	Bringer vandet i kog og sænker automatisk varmen til et niveau, der holder det i kog, til madvaren tilsættes. Når vandet begynder at koge, afgives der et lydsignal, hvorefter de ønskede ingredienser kan tilsættes (f.eks. krydderier, pasta, ris, grøntsager, kød og fisk, der skal koges), men også henkogning eller tilbehør, der skal steriliseres.
 	Flex-zone	Funktion, der kombinerer de to kogezone, så du kan bruge rektangulære og ovale beholdere eller riste. Til grilning af store madvarer (fisk, grillspyd, grøntsager, bøf, medisterpølse). Til tilberedning i gryde/fiskegryde/pande af f.eks. rullesteg, hel fisk, generelt dampet eller i sovs.
	Grill	Må udelukkende anvendes sammen med det medfølgende tilbehør. Funktionen finder automatisk et varmeniveau, der er optimalt til grilning af forskellige madkategorier. Sæt retten ind, når funktionen signalerer, at tilbehøret er forvarmet. Tilbehøret anvendes derefter på samme måde som ved tilberedning på grillrist, hvilket betyder, at alle madkategorier (kød, fisk, grøntsager) kan tilberedes på det, f.eks. grillspyd, bøf, hamburgere, fiskekoteletter, pølser, ost, grøntsager.

Tilberedningstabel

MADKATEGORIER	Retter eller Kogning	Effektindstilling og tilberedningsforløb			
		Første fase	Effektindstillinger	Anden fase	Effektindstillinger
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Tørret pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Kogte ris	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af ris og vedligeholdelse af kogning	5-6
	Risotto	Svitsning og ristning	7-8	Vedligeholdelse af korrekt tilberedningstemperatur	4-5
Grøntsager Bælgrugter	Kogte	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olie	9	Stegning	8-9
	Sautering	Opvarmning af tilbehør	7-8	Sautering	6-7
	Stuvning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Kogning og vedligeholdelse af temperatur	3-4
	Svitsning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Bruning af det svitsede	7-8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (hvis med smør: varmeindstilling 6)	7-8	Stegning	3-4
	Grillstegning	Forvarmning af pande	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Bruning	Bruning med olie (hvis med smør: varmeindstilling 6)	7-8	Stegning	4-5
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: varmeindstilling 6)	7-8	Kogning og vedligeholdelse af temperatur	3-4

Tilberedningstabel

MADKATEGORIER	Retter eller Kogning	Effektindstilling og tilberedningsforløb			
		Første fase	Effektindstillinger	Anden fase	Effektindstillinger
Fisk	Grillstegning	Forvarmning af rist	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Ragout/ stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: varmeindstilling 6)	7-8	Kogning og vedligeholdelse af temperatur	3-4
	Stegning	Opvarmning med olie eller fedtstof	8-9	Stegning, bruning	7-8
Æg	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Grilning på begge sider	6-7
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Stegning	5-6
	Hårdkogt æg	Opvarmning af vand	Booster - 9	Stegning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af pande med smør	6	Grilning på begge sider	6-7
Sovs	Tomatsovs	Bruning med olie (hvis med smør: varmeindstilling 6)	6-7	Stegning	3-4
	Kødsovs	Bruning med olie (hvis med smør: varmeindstilling 6)	6-7	Kogning, holdes i let kog	3-4
	Bechamelsovs	Tilberedning af basis (smelt smør og tilsæt mel)	5-6	Bringes i kog, og holdes i let kog	3-4
Dessert Creme	Kagecreme	Bringe mælk i kog	4-5	Kog ind til ønsket konsistens	4-5
	Budding	Bringe mælk i kog	4-5	Kog ind til ønsket konsistens	2-3
	Ris med mælk	Opvarm mælken	5-6	Stegning	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

03/15

400010765296

