

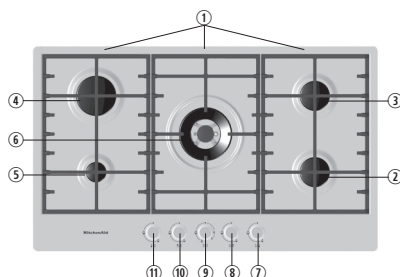
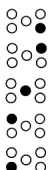
Brugervejledning

KitchenAid

Produktbeskrivelse og symboler	4
Brug af blussene	4
Praktiske råd om brug af kogesektionen	5
Anbringelse af gryde- og wokristene(også som afstandsstykke)	5
Afstande (i mm) mellem emhætte, køkkenelementer og kogesektion	6
Dysetabel	6
Advarsler og råd	7
Råd om miljøbeskyttelse	8
Erklæring om miljøvenligt design	8
Installation	9
Gastilslutning	10
Tilslutning til strømforsyningen	10
Installation	10
Tilpasning til forskellige gastyper	11
Udskiftning af dyserne	11
Udskiftning af dyserne i wokblusset	12
Justering af gashanernes minimumflow	12
Rengøring og vedligeholdelse	13
Rengøring og vedligeholdelse af gasbrænderne	13
Fejlfindingsoversigt	14
Serviceafdeling	14

Produktbeskrivelse og symboler

1. Løse riste til kogegrej
2. Halvhurtigt blus
3. Halvhurtigt blus
4. Hurtigt blus
5. Lille blus
6. Professionelt wokblus
7. Kontrollknap til halvhurtigt blus
8. Kontrollknap til halvhurtigt blus
9. Betjeningsknap til professionelt wokblus
10. Betjeningsknap til hurtigt blus
11. Betjeningsknap til lille blus



Symboler

Standardblus

- Slukket
- 🔥 Største flamme
- 🔥 Mindste flamme

Professionelt blus

- Slukket
- 🔥 Største flamme i yderste ring/største flamme i inderste ring
- 🔥 Mindste flamme i yderste ring/største flamme i inderste ring
- 🔥 Største flamme i inderste ring/yderste ring slukket
- 🔥 Mindste flamme i inderste ring/yderste ring slukket

Brug af blussene

Tænding af et af blussene:

1. Drej den tilhørende betjeningsknap mod uret, til indikatoren flugter med symbolet for største flamme 🔥.
2. Tryk på betjeningsknappen for at tænde blusset.
3. Når blusset er tændt, holdes betjeningsknappen indtrykket i ca. 5 sekunder for at give sikkerhedstermoelementet på hvert blus mulighed for at koble til. Termoelementet slukker for gastilførslen til blusset, hvis flammen tilfældigt skulle gå ud (på grund af et vindpust, en midlertidig afbrydelse af gasforsyningen eller væskespild el. lign.).

Tænding af det professionelle blus:

1. For at tænde begge ringe samtidigt skal knappen drejes mod uret for at stille den på symbolet, der viser den største flamme for den yderste og inderste ring. Tryk derefter på knappen for at tænde blusset.

2. For kun at bevare den inderste ring tændt skal knappen trykkes ind og drejes med uret til positionen, der viser den største flamme for den inderste ring og slukket for den yderste ring.

Sluk, hvis blusset ikke tænder inden for 15 sekunder, og kontrollér, at brænderdækslet og pladen er anbragt korrekt. Vent i mindst 1 minut, før der prøves igen.

Hvis blusset går ud, når betjeningsknappen slippes, koblede termoelementet ikke til. Vent i mindst 1 minut, og gentag trin 1 til 3.

Praktiske råd om brug af kogesektionen

Læs anvisningerne på optimal brug af kogesektionen.

- Brug gryder/pander med en diameter, der svarer til blussets (se tabellen på denne side)
- Brug gryder og pander med flad bund undtagen på wokristen.
- Brug ikke for meget vand ved tilberedning af mad, og brug låg.
- Kontrollér, at gryder/pander står midt på risten, så de ikke rager ud over kanterne.

Brug aldrig:

- Gryder og pander af støbejern, lavasten eller terrakottafade på kogesektionen, da de kan beskadige gryderistene.
- Konvektorer, som f.eks. metalnet, eller andet.
- To blus samtidigt med kun et stk. kogegrej, f.eks. en fiskegryde.

Vigtigt:

Gryderistene må ikke ligge eller trækkes med undersiden opad på kogesektionen, da det kan ridse den.

Blus	Kogegrejets Ø
wok	fra 24 til 26 cm
hurtigt	fra 24 til 26 cm
halvhurtigt	fra 16 til 22 cm
lille	fra 8 til 14 cm

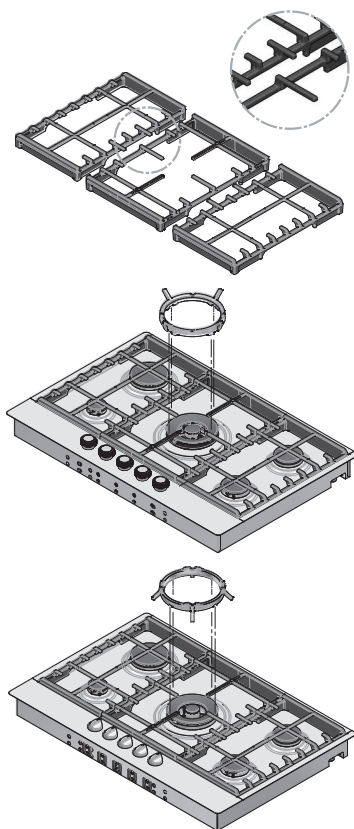
Anbringelse af gryde- og wokristene (også som afstandsstykke)

For at placere gryderistene skal de først bringes til at flugte med brænderne og derefter sættes i den endelige stilling, mens man passer på ikke at ridse metaloverfladen med risten. For at opnå en bedre tilretning skal den ene rist flugte med den ved siden af.

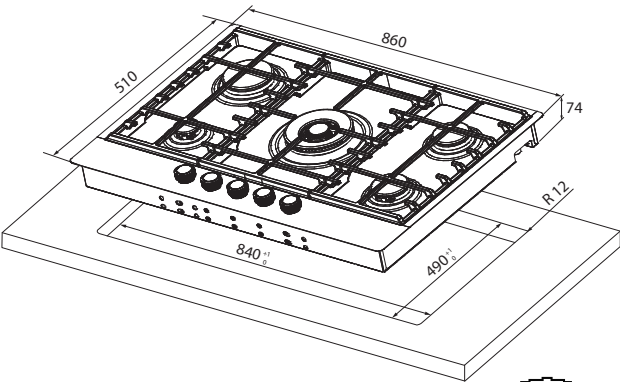
Kogesektionen er forsynet med blus af forskellig størrelse. For at opnå en bedre ydelse skal man se de praktiske råd beskrevet ovenfor.

Hvis der bruges gryder med konveks bund (wok), skal man anvende den medfølgende støtterist, der udelukkende må anbringes på wokblusset i den viste retning (lange tapper opad).

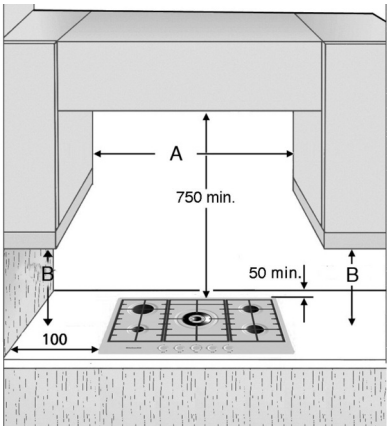
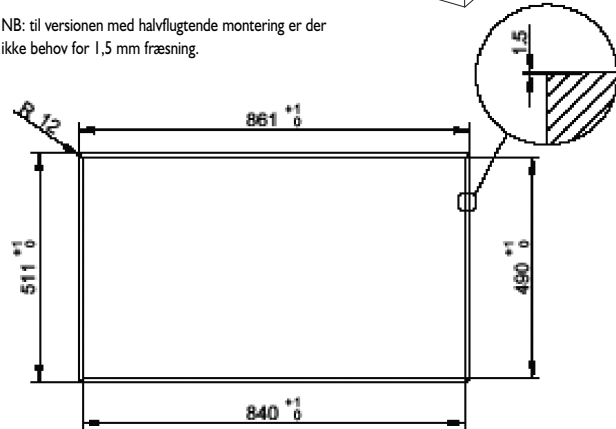
Hvis der er behov for at bruge gryder på wokblusset med en diameter på over 26 cm, skal man anvende den medfølgende wokadapter i omvendt retning som vist på billedet til venstre (lange tapper nedad). Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre skader på kogesektionens metaloverflade.



Afstande (i mm) mellem emhætte, køkkenelementer og kogesektion



NB: til versionen med halvflugtende montering er der ikke behov for 1,5 mm fræsning.



Bemærk: Hvis afstanden “A” mellem overskabene er mellem 600 mm og 730 mm, skal højden “B” være mindst 530 mm.
Hvis afstanden “A” mellem overskabene er større end bredden på kogesektionen, skal højden “B” være mindst 400 mm.

Dysetabel

Kategori I12H3+

Anvendt gastype	Type af blus	Dysemarkering	Nominel varmestrøm kW	Nominelt forbrug	Reduceret varmekapacitet kW	Gastryk mbar		
						min.	nom.	maks.
NATURGAS (Metan) G20	2 ringe	125+71	6,00	571 l/t	1,50	17	20	25
	Indre	71	0,80	76 l/t	0,30			
	hurtigt	125	3,00	286 l/t	0,70			
	halvhurtigt	97	1,75	167 l/t	0,40			
FLASKEGAS (Butan) G30	2 ringe	80+46	6,00	436 g/t	1,50	20	28-30	35
	Indre	46	0,80	58 g/t	0,30			
	hurtigt	85	3,00	218 g/t	0,70			
	halvhurtigt	66	1,75	127 g/t	0,40			
FLASKEGAS (Propan) G31	2 ringe	80+46	6,00	429 g/t	1,50	25	37	45
	Indre	46	0,80	57 g/t	0,30			
	hurtigt	85	3,00	214 g/t	0,70			
	halvhurtigt	66	1,75	125 g/t	0,40			
	lille	50	1,00	71 g/t	0,30			

Anvendt gastype	Konfiguration af model 5 blus 2C 4,8 kW	Nominel, termisk flowhastighed kW	Totalt, nominelt forbrug	Luftbehov (m³) til forbrænding af 1 m³ gas
G20 20 mbar	2C-1R-2SR-1AUX	13,50	1286 l/t	9,52
G30 28-30 mbar	2C-1R-2SR-1AUX	13,50	981 g/t	30,94
G31 37 mbar	2C-1R-2SR-1AUX	13,50	964 g/t	23,80

Elforsyning: 220-240 V ~ 50/60 Hz 0,6W

Advarsler og råd

Læs denne vejledning omhyggeligt for at få det optimale udbytte af kogesektionen, og gem den til eventuel senere brug.

- Denne vejledning gælder kun for de lande, hvis symboler er vist på typepladen på kogesektionen.
- Emballagen (plastposer, polyurethanskum osv.) skal opbevares uden for børns rækkevidde, da den udgør en potentiel fare.
- **Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten, og fjern al beskyttende emballage og film, inden apparatet installeres.**
- **Denne kogesektion (kat. 3) er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Enhver anden brug (som f.eks. til rumopvarmning) betragtes som forkert og er potentielt farlig.**
- **Installation og tilslutning af dette apparat til en gas- eller elforsyning skal foretages af en faguddannet tekniker i overensstemmelse med gældende lovgivning.**
- **Dette apparat må udelukkende installeres i overensstemmelse med gældende bestemmelser og anvendes i rum med god lufttilførsel. Læs anvisningerne, før dette apparat installeres og tages i anvendelse.**
- **Den formonterede konektor og dens leveringstryk ses på mærkaten på bunden af kogesektionen. Hvis denne type gasforsyning ikke anvendes, bedes man referere til afsnittet Tilpasning til forskellige gastyper på side 11.**

Bemærk:

- Ukorrekt placering af gryderistene kan ridse kogesektionen. For at undgå det skal man altid sikre, at gummidupperne på bunden af gryderistene er den eneste del af gryderistene, der berører kogesektionen, og at man aldrig trækker ristene hen over kogesektionens overflade.
- På glasoverfladen må der ikke anvendes:
 - Støbejernsgrillpander eller kogegrej i terrakotta.
 - Varmekonvektorer (f.eks. metalnet).
 - Brug af to blus til 1 styk kogegrej.
- Under længerevarende brug kan yderligere udluftning blive nødvendig (åbn et vindue, eller indstil emhætten til maksimal udsugning).

Advarsel

- Børn skal holdes væk fra kogesektionen, når den er i brug, og de må ikke lege med betjeningsknapper eller andre dele af apparatet.
- Apparatet må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de først er blevet instrueret i brugen af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
- Lad ikke børn lege med gryderistene. Gummidupperne på ristene udgør en risiko for kvælning for mindre børn.
- Inden ristene sættes på plads på kogesektionen, skal det derfor kontrolleres, at gummidupperne sidder korrekt.
- Efter hver brug skal det kontrolleres, at betjeningsknapperne er i den slukkede position, og der skal lukkes for hovedgashanen eller hanen på gasflasken.
- Bloker ikke ventilationsåbningerne på apparatets bagside på nogen måde.

Råd om miljøbeskyttelse

Emballage

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet . Bortskaf emballagen i overensstemmelse med gældende regler.

Produkt

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Når man sørger for, at produktet bliver bortskaffet korrekt, er man med til at forebygge risikoen for miljø- og sundhedsskadelige virkninger. Symbolet



 på produktet eller de medfølgende dokumenter angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaf dette apparat på en genbrugsstation for affald af elektrisk og elektronisk udstyr i overensstemmelse med gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger om den lokale genbrugsstation.

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 30-2-1.

Installation

Tekniske oplysninger til installatøren

- Dette apparat kan bygges ind i en 30 mm til 70 mm tyk bordplade.
- Hvis der ikke skal installeres en ovn under kogesektionen, skal der placeres en skilleplade under kogesektionen, så den ikke bliver beskadiget, og så skabets indhold beskyttes. Skillepladen skal dække hele kogesektionens underside, og den skal anbringes mindst 15 mm fra kogesektionens bund og højst 150 mm fra bordpladens underside.
- Denne kogesektion er konstrueret til at fungere perfekt med enhver ovn i KitchenAid-serien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar, hvis der installeres noget som helst andet ovnmærke.
Producenten fraskriver sig ethvert ansvar, hvis der installeres et andet ovnmærke.

Inden installation skal det kontrolleres, at:

- **Advarsel:** Dette produkt er tungt, og installationen skal derfor udføres af to personer.

- Gasforsyningen (type og tryk) og kogesektionskalibreringen er kompatible (se kogesektionens typeplade og tabellen på side 6).
- Kabinettet og omgivelserne omkring/ved siden af kogesektionen er varmebestandige og i overensstemmelse med lokal lovgivning.
- Forbrændingsprodukterne fjernes fra rummets atmosfære ved hjælp af en emhætte eller en elektrisk ventilator monteret på væggen og/eller i vinduer i overensstemmelse med gældende bestemmelser.
- Den naturlige luftstrøm skal foregå gennem en passende åbning med et tværsnit på mindst 100 cm², der skal være:
 - permanent og tilgængelig på væggen i det ventilerede rum og suges ud i det fri.
 - konstrueret således, at det sikres, at dens åbninger på inder- og yderside ikke kan blokeres, heller ikke utilsigtet.
 - beskyttet af et plastgitter, metalnet e.l., der ikke mindsker tværsnittet på 100 cm²
 - placeret på en sådan måde, at den ikke påvirker funktionen af røgaftræk.

Gastilslutning

ADVARSEL! Gastilslutningen skal foretages af en autoriseret vvs-installatør.

- Gasforsyningssystemet skal være i overensstemmelse med lokale bestemmelser.
- Der findes oplysninger om de specifikke lokale regler for nogle lande i afsnittet "Reference til lokale bestemmelser". Hvis der ikke er oplysninger om installation i det pågældende land, kontaktes en autoriseret vvs-installatør.
- Kogesektionen skal sluttes til gasforsyningsledningen eller gasflasken ved hjælp af et stift kobber- eller stålrør med fittings i overensstemmelse med gældende lovgivning eller ved hjælp af en ubrudt, rustfri stålslange i overensstemmelse med gældende lovgivning. Slangen må højst være 2 m lang.
- Slut vinkelrøret til kogesektionens primære forsyningsrør, og anbring pakningen i overensstemmelse med EN 549 som vist på figuren.



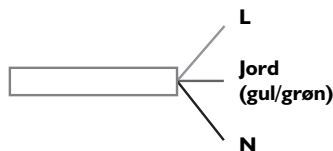
VIGTIGT: Hvis der anvendes en slange af rustfrit stål, skal den monteres, så den ikke kan komme i kontakt med bevægelige dele. Den skal være placeret, så den ikke bliver klemmt, og hvor det er muligt at undersøge den i hele dens længde.

- Efter gastilslutningen skal man kontrollere for udslip med sæbevand. Tænd for blussene, og drej knapperne fra maks. position 🔥 til min. position 🔒 for at kontrollere flammens stabilitet.

Tilslutning til strømforsyningen

Tilslutningen skal foretages i henhold til gældende, lokal lovgivning og udføres af en autoriseret installatør.

- Oplysninger om spænding og effektforbrug er angivet på typepladen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Når apparatet installeres, skal kogesektionen beskyttes af en 3 mm 2-polet afbryder.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et identisk kabel. Vi anbefaler, at vores serviceafdeling udskifter strømkablet. Kontakt kundeservicecentret på 00800-3810-4026.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af ovenstående anvisninger.



Installation

Apparatet er designet til indbygning i en bordplade som vist på figuren.

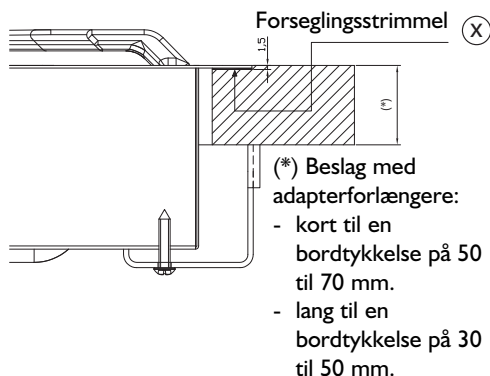
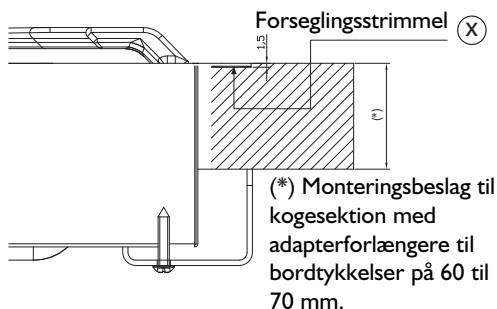
Bemærk: Brug den specifikke adapter afhængigt af bordpladens tykkelse.

Før kogesektionen indsættes, skal man anbringe forseglingsstrimlen (X) i hele udskæringen.

På modeller med flugtende montering skal man fræse omkredsen af udskæringen til en dybde af 1,5 mm.

Fræsningen er ikke påkrævet til modeller med halvflugtende montering.

Installation er mulig i forskellige materialer som stål, marmor, konglomerater, syntetiske materialer, træ og plastlamineret træ, så længe de er varmebestandige op til 90°C.



Tilpasning til forskellige gastyper

Hvis der anvendes en anden type gas end den, der er angivet på typepladen og den orange mærkat på bagsiden af kogesektionen, skal dyserne udskiftes. I tilfælde af et wokblus skal primærluften reguleres (se Dysetabel på side 6).

Den orange mærkat skal fjernes og opbevares sammen med håndbogen.

Anvend trykregulatorer, der passer til de gastryk, der er anført side 6.

- Vedrørende udskiftning af dyserne kontaktes enten kundeservice på nr. 00800-3810-4026 eller en autoriseret installatør.
- Dyser, der ikke medfølger som standard, skal bestilles hos kundeservice på nr. 00800-3810-4026.
- Indstil minimumsindstillingen på hanerne.

Bemærk: for flaskegas (G30/G31) skal bypassskruen skrues helt i bund. Hvis man derefter oplever problemer med at dreje på betjeningsknappen, kontaktes vores serviceafdeling gennem kundeservice på nr. 00800-3810-4026, og de vil sørge for udskiftning, når det er konstateret, at hanen er beskadiget.

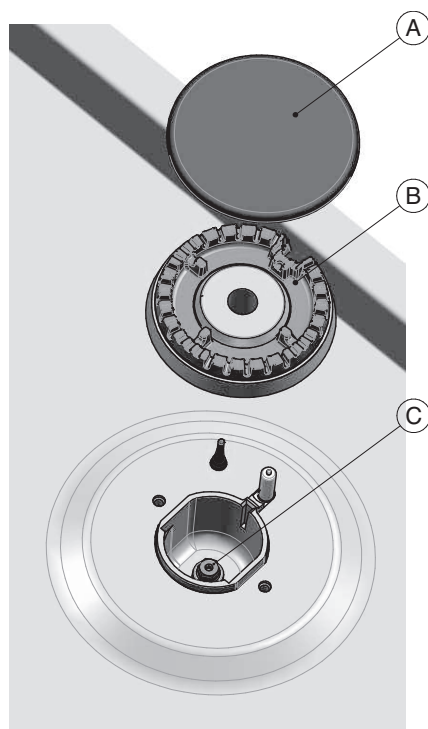
Udskiftning af dyserne

Bemærk: Se tabellen på side 6 for at sikre, at den korrekte dysetype anvendes.

Almindelige blus (T)

1. Fjern dækslet (A).
2. Fjern sprederen (B).
3. Skru dysen (C) af med en topnøgle nr. 7.
4. Udskift dysen med dysen, der passer til den nye gastype.
5. Sæt brænderne og gryderistene på plads.

Bemærk: Før kogesektionen installeres, skal gaskalibreringsmærkaten, der leveres sammen med de nye dyser, anbringes over gasinformationerne på kogesektionens underside.



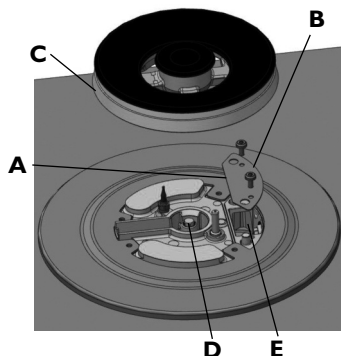
Udskiftning af dyserne i wokblusset

Udskift dyserne i wokblusset således:

1. Fjern sprederen (C), skruerne (B), der fastgør dækpladen (A), og selve dækpladen.
2. Skru den inderste dyse (D) af med en topnøgle nr. 7 og de yderste dyser (E) med en skruenøgle nr. 7.
3. Udskift dyserne.
4. Sæt dækpladen, skruerne og sprederen tilbage på plads.

Bemærk: Sørg for:

1. at anbringe sprederen (C) korrekt på blusset efter udskiftningen.



Justering af gashanernes minimumflow

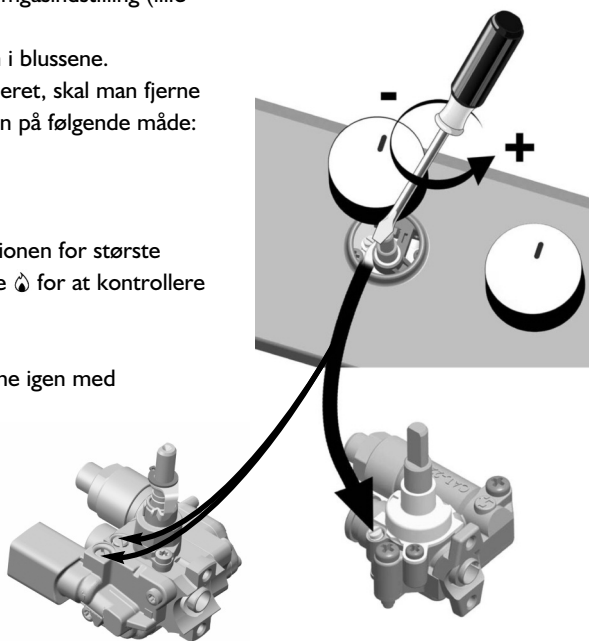
Justeringen skal foretages med tappen i minimumgasindstilling (lille flamme) 🔥.

Der er ikke behov for at regulere primærluften i blussene.

For at sikre at den lille flamme er korrekt reguleret, skal man fjerne betjeningsknappen og justere skruerne på hanen på følgende måde:

1. stram for at reducere flammens højde (-)
2. løs for at øge flammens højde (+)
3. Med tændte blus drejes knapperne fra positionen for største flamme 🔥 til positionen for mindste flamme 🔥 for at kontrollere flammens stabilitet.

Når reguleringen er færdig, lukkes forseglingerne igen med forseglingsvoks.



Rengøring og vedligeholdelse

Tag stikket ud af stikkontakten, og vent, til kogesektionen er kold, inden nogen som helst form for rengøring og/eller vedligeholdelse.

Fjern eventuelle madrester, og rengør kogesektionen efter hver brug, så den holdes i perfekt stand.

Rengøring af kogesektionen:

- Rengør kogesektionens overflader med lunkent vand og/eller et neutralt rengøringsmiddel, skyl, og tør omhyggeligt efter med en blød klud eller vaskeskind.
- Overflader af rustfrit stål kan blive plettede af kalkholdigt vand eller aggressive rengøringsmidler, hvis de er i kontakt i for lang tid. Rengøringsmidler, der indeholder klorin, ammoniak eller andre stoffer, som er meget syreholdige, kan forårsage uoprettelige skader

på kogesektionen. Læs altid produktmærkaten, inden et produkt anvendes, for at kontrollere om det er velegnet.

- Lad aldrig syreholdige eller alkaliske substanser såsom eddike, sennep, salt eller citronsaft være i kontakt med kogesektionen i længere tid.
- Tør straks alle spildte rester (vand, sovs, kaffe osv.) af.
- Brug ikke skure-/metalsvampe.
- Brug ikke damprensere.
- Brug ikke brændbare produkter.
- Alle lakerede overflader og glasoverflader skal rengøres med varmt vand og/eller neutralt rengøringsmiddel.

Rengøring og vedligeholdelse af gasbrænderne

Gryderistene og brænderne kan fjernes for at lette rengøringen.

1. Rengør dem forsigtigt manuelt med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel, så alle fastbrændte madrester fjernes, og ingen af brænderåbningerne er tilstoppede. Den interne dyse (**D**), på side 12 er fremstillet af messing, og ændrer farve når den bliver varm. Rengør den med et produkt, der er specifikt beregnet til messing, efter hver brug. Brug varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre sprederen (element **C** på side 12). Brug aldrig slibende produkter eller grydesvampe, der beskadiger de specielle overfladedæksler.
2. Skyl og tør grundigt efter.
3. Sæt brænderne og dækslerne korrekt på plads.
4. Sørg for at anbringe gryderistene korrekt for hvert blus, når de sættes på plads.

Bemærk: På kogesektioner, der er udstyret med elektrisk tænding og sikkerhedstermoelementer, skal enderne rengøres regelmæssigt og hyppigt for at garantere korrekt funktion. Rengør dem omhyggeligt med en fugtig klud. Alle fastbrændte madrester skal fjernes med en tandstikker eller tilsvarende.

For at undgå at beskadige den elektroniske tænding må kogesektionen kun anvendes, når brænderne og gryderistene er anbragt korrekt.

Fejlfindingsoversigt

Hvis kogesektionen ikke fungerer korrekt, skal man forsøge at løse problemet selv ved hjælp af forslagene i fejlfindingsoversigten, før man kontakter kundeservicecentret.

Blusset tænder ikke, eller flammen er ujævn

Undersøg om:

1. der er afbrydelser i gasforsyningen, eller der er en strømafbrydelse, og at betjeningsknappen er helt tændt.
2. gasflasken er tom.
3. brænderens åbninger er blokerede.
4. den elektroniske tændingsmekanismes ende er ren.
5. alle brænderens dele er anbragt korrekt.

Flammen slukker

Undersøg om:

1. knappen blev holdt inde i tilstrækkelig tid til at aktivere sikkerhedstermoelementet, da der blev tændt for blusset.

2. brænderens åbninger i forhold til termoelementet er blokerede.
3. termoelementets ende er ren.

Kogegrejet er ikke stabilt

Undersøg om:

1. bunden af kogegrejet er helt plan.
2. kogegrejet er centreret på blusset.
3. gryderistene er placeret korrekt, og alle gummidupperne sidder korrekt.

Kontakt kundeservicecentret på 00800-3810-4026, hvis problemet ikke er løst, efter at forslagene herover er fulgt, og kogesektionen er blevet slukket og tændt igen.

Serviceafdeling

Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i fejlfindingsoversigten, inden kundeservicecentret kontaktes.

1. Kontakt os på 00800-3810-4026, hvis fejlen vedvarer. Oplys venligst følgende:
 - en kortfattet beskrivelse af fejlen
 - apparatets serie- og modelnummer
 - servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen på kogesektionens bund). Servicenummeret står også i garantibeviset.
 - navn og adresse inklusive postnummer samt telefonnummer.



Bemærk: Hvis kogesektionen ikke fungerer korrekt, og man ikke kontakter kundeservicecentret, kan det gå ud over apparatets sikkerhed og kvalitet.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool EMEA S.p.A.

Via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI), Italy
www.whirlpool.eu

Printed in Italy

Q 10/16

400010902973