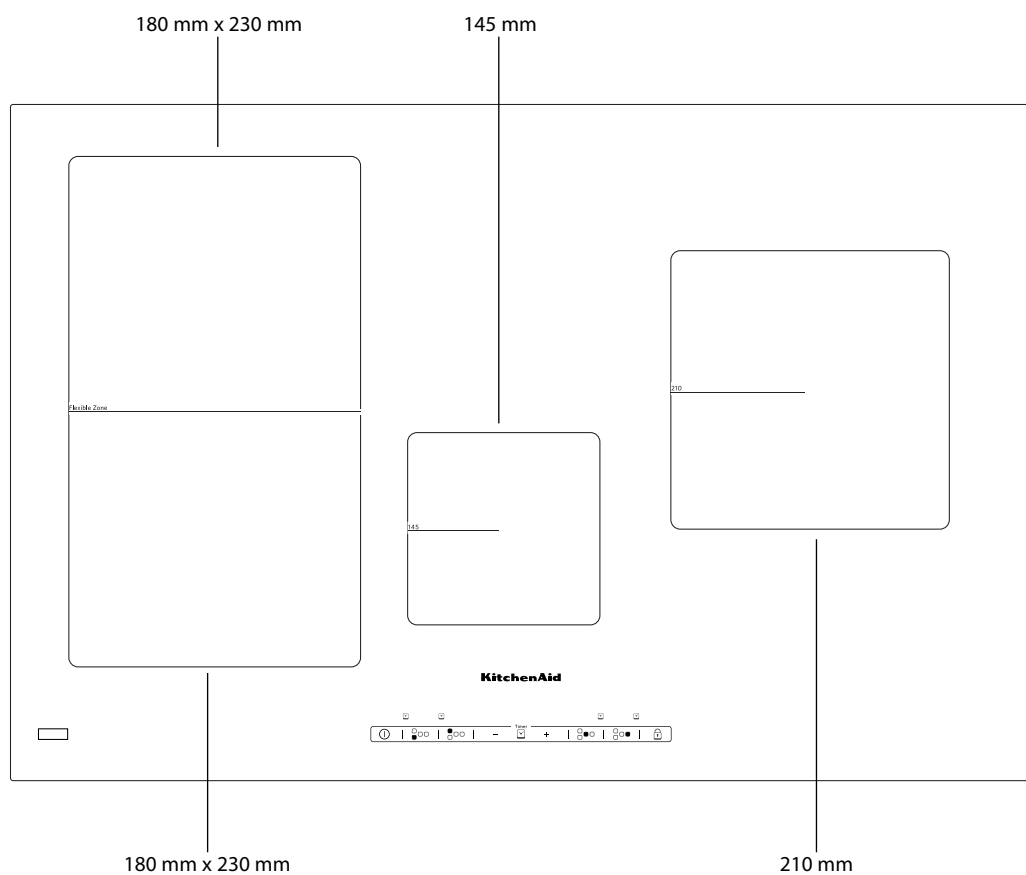


Brugsanvisninger

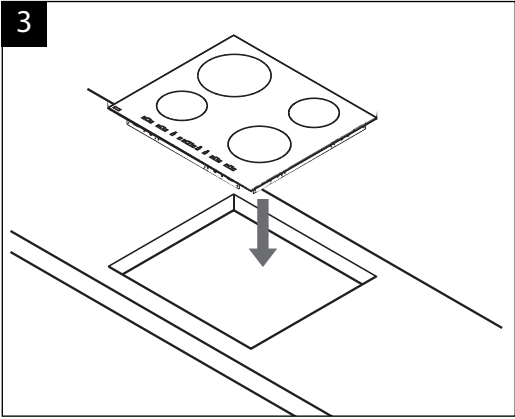
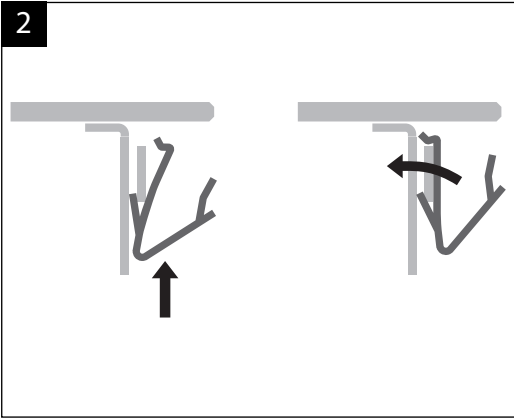
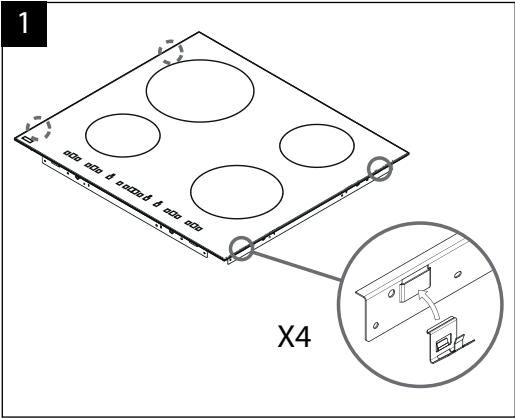
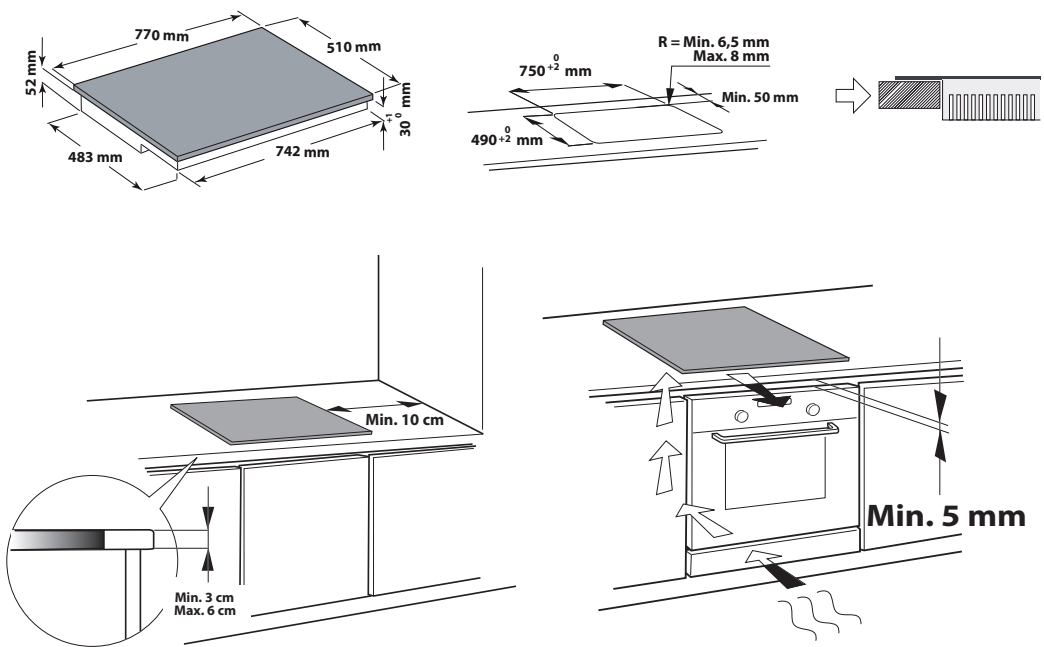
KitchenAid

Installationsdiagrammer	4
Vigtige anvisninger vedrørende sikkerheden	6
Pas på miljøet	9
Erklæring om miljøvenligt design	9
Før ovnen tages i brug	9
Anvendelse af eksisterende kogegrej	9
Anbefalet diameter af kogegrejets bund	9
Installation	10
Kabelføringer	10
Brugsanvisninger	12
Rengøring	15
Fejlfinding	15
Kogesektionens lyde	15
Service	16
Effektindstillingstabel	16

Installationsdiagrammer



Installationsdiagrammer



VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugsvejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der skal læses og altid overholdes.



Dette er faresymbolet, som advarer om mulige sikkerhedsrisici for brugere og andre.

Foran alle sikkerhedsoplysninger findes faresymbolet og den følgende ordlyd:



FARE

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.



ADVARSEL

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.

Alle sikkerhedsadvarslerne giver specifikke oplysninger om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skader og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet.

Overhold altid de følgende anvisninger:

- Anvend beskyttelseshandsker under udpakning og installation af apparatet.
- Apparatets strømforsyning skal afbrydes, før installationen påbegyndes.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen.
- Dette apparat skal jordforbindes.
- 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 multistikdåser eller forlængerledninger.
- Træk ikke i apparatets strømforsyningskabel.
- Efter endt installation må brugeren ikke kunne tage direkte adgang til de elektriske dele.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter kan ikke drages til ansvar for ukorrekt brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed omkring at undgå at røre ved apparatets varmeelementer. Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat må kun bruges af børn på over 8 år 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 forstår de involverede farer. Lad aldrig børn lege med apparatet. Lad aldrig børn anvende, rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.
- Pas på ikke at røre ved apparatets varmeelementer under eller efter brug. Undgå, at apparatet kommer i kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle dets dele er helt afkølede.
- Anbring ikke brændbart materiale på eller i nærheden af apparatet.
- Olie og fedtstoffer kan nemt antændes, hvis de bliver for varme. Vær opmærksom under tilberedning af fødevarer med et højt fedt- eller olieindhold.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
- Hvis der er en revne i kogesektionens overflade, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød (angår kun kogesektioner med glaskeramisk overflade).
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

- Det kan være farligt, at efterlade fødevarer med et højt fedt- eller olieindhold uden opsyn, da de kan komme i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand – sluk for apparatet, og dæk derefter flammen til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
Risiko for brand: Efterlad ikke genstande på kogesektionerne.
- Brug ikke damprensere.
- Metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg bør aldrig anbringes på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Efter brug skal kogesektionens element slukkes ved hjælp af betjeningsknappen. Stol ikke på grydegenkendelsesfunktionen (angår kun kogesektioner med glasoverflade).

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Dette produkt er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal kasseres i overensstemmelse med de lokale regler for bortskaffelse af affald. Skær strømforsyningskablet af, før apparatet bortskaffes.
Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater.

Værn om miljøet

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er fremstillet af materialer der kan genbruges, og er mærket med genbrugssymbolet . Bortskaf emballagens forskellige materialer i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheders bestemmelser, for at forebygge miljøforurening.

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU om Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre eventuelle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, som ellers kan opstå.



Symbolet  på apparatet eller den ledsagende dokumentation angiver, at apparatet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal afleveres på et særligt opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

For optimale resultater:

- Brug kogegej med en bunddiameter, der svarer til kogezone's diameter.
- Anvend kun gryder og pander med en flad bund.
- Brug, om muligt, låg på kogegej under tilberedningen.
- Brug en trykkoger, for at afkorte tilberedningstiden og opnå yderligere energibesparelser.
- Anbring panden på midten af kogezone (aftegnet på kogesektionen).

ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i rådets forordning Nr. 66/2014, og er i overensstemmelse med den europæiske standard EN 60350-2.

Før ovnen tages i brug

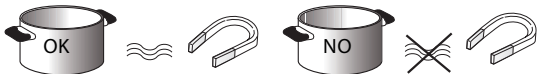
VIGTIGT: Kogezonerne vil ikke tænde, hvis panderne herpå ikke er af den rette størrelse. Brug kun gryder med symbolet "INDUCTION SYSTEM" (jfr. figuren på den modsatte side). Placér gryden eller panden på den ønskede kogezone, før der tændes for kogesektionen.



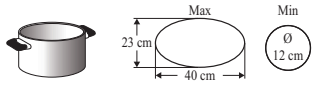
Anvendelse af eksisterende kogegej

Brug en magnet til at teste, hvorvidt kogegej er egnet til kogesektionen: Hvis magneten ikke klæber til bunden heraf, kan det ikke bruges på kogesektionen.

- Sørg for at gryderne og panderne har en jævn bund, da de ellers vil kunne ridse kogesektionens glaseramiske overflade. Kontrollér også tallerkener.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på kogesektionens betjeningspanel, der kan tage skade.



Anbefalet diameter af kogegejets bund

 dia. 21 cm	 dia. 15 cm min - 21 cm max.	 dia. 14.5 cm	 dia. 10 cm min - 14.5 cm max.
Flex-zone			

Ved brug af adapterplader (medfølger ikke), eller hvis en pande er tom, vil systemets interne temperatur overskride den fastsatte grænse og kogesektionens strømforsyning vil blive slukket. Dette er tilsigtet og sker for at beskytte de interne komponenter mod overbelastning. Det anbefales at slukke for kogesektionen og lade kogezone køle automatisk ned til temperaturen, hvor indikatorerne på betjeningspanelet slukker.

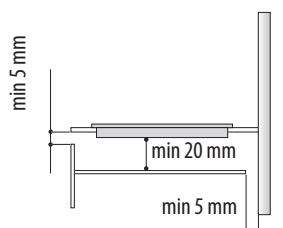
Installation

Kontrollér, at produktet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt din forhandler eller vores serviceafdeling, i tilfælde af problemer. Se illustrationerne på side 5 med apparatets mål ved indbygning og installationsanvisninger.

FORBEREDELSE AF KABINETTET TIL INDBYGNING

ADVARSEL

- **Montér en skilleplade under kogesektionen.**
- **Der må ikke være adgang til produktets underside efter installationen.**
- **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.
- Hvis man ikke overholder disse minimumsafstande mellem kogesektionen og elementets top (min. 5 mm), vil produktet muligvis ikke fungere korrekt.
- Hvis der er installeret en ovn under kogesektionen, skal det kontrolleres, at den har et kølesystem.
- Kogesektionen må ikke installeres over en opvaskemaskine eller vaskemaskine, da de elektroniske kredsløb kan tage skade af damp og fugt.
- Ring til vores serviceafdeling og bestil sættet med skruer (4801 211 00112) hvis produktet skal flugtmonteres.
- Brug en skruetrækker (medfølger ikke) til at presse perimeterklipsene på apparatets underside af og fjerne kogesektionen.



Kabelføringer

ADVARSEL

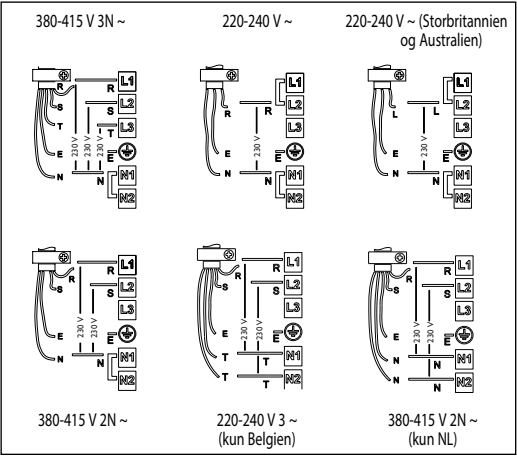
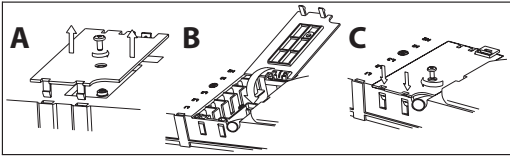
- **Tag stikket til apparatet ud af stikkontakten.**
- **Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle forskrifter vedrørende sikkerhed og installation.**
- **Producenten kan ikke drages til ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.**
- **Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.**
- **Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på apparatets underside, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.**

Kabelføringer

Tilslutning til klemkassen

Anvend et kabel af typen H05RR eller H05V2V2-F til den elektriske tilslutning som angivet i tabellen herunder.

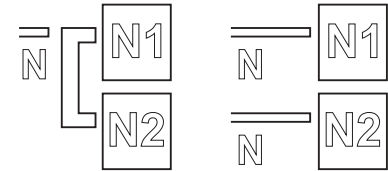
Ledninger	Nummer x størrelse
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1.5 mm ²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1.5 mm ²
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1.5 mm ²



Vigtigt:

- Lad metaljumperne mellem klemkassens skruer L1-L2 og N1-N2 sidde, eller tag dem af i overensstemmelse med forbindelsesdiagrammet.
- Hvis der medfølger en ledning skal de påsatte anvisninger følges.
- Stram alle seks skruer på klemkassen, når ledningerne er blevet forbundet.

Eksempel på monteret (venstre) eller fjernet jumper (højre). Indhent yderligere oplysninger i forbindelsesdiagrammet (jumperne kan sidde mellem L1-L2 og mellem N1-N2).



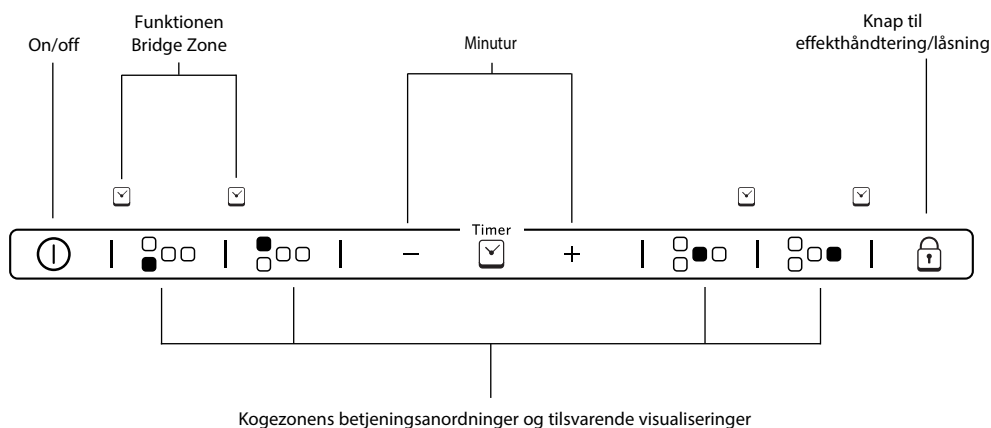
Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet  . Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

1. Fjern låget fra klemkassen (**A**) ved at skrue skruen løs, og sæt låget i beslaget (**B**) på klemkassen.
2. Sæt strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen som vist i forbindelsesdiagrammet, der er anbragt ved siden af klemkassen.
3. Fastgør strømforsyningskablet med kabelklemmen.
4. Luk låget (**C**), og skru det fast på klemkassen med skruen, der tidligere blev fjernet.

Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.

Hvis kogesektionen allerede er udstyret med et strømforsyningskabel, følges kablets anvisninger. Slut apparatet til strømforsyningen ved hjælp af en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

Beskrivelse af betjeningspanelet



Tænding og slukning af kogesektionen

Tryk på knappen  i cirka 2 sekunder, indtil kogezonens displays tænder, for at tænde for kogesektionen. Kogesektionen slukkes ved at trykke og holde den samme knap trykket, indtil visualiseringerne slukker. Alle kogezoner slukkes.

Hvis kogesektionen allerede har været brugt, lyser lampen for restvarme "H", indtil kogezonen er afkølet.

Kogesektionen slukker automatisk, hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder efter den blev tændt.

Tænding og regulering af kogezoner



— Indikatordisplay for strømtilslutning

— Angiver den valgte kogezone



— Kogezoneposition

Tænd for kogesektionen og aktivér den ønskede kogezone ved at trykke på den runde knap "+", og placér herefter gryden eller panden på zonen.

Tryk på knappen "+" for at øge effektindstillingen. Tryk på knappen "-" for at reducere effektindstillingen.

Deaktivering af kogezoner

Tryk og hold knapperne "+" og "-" trykket i over 3 sekunder, for at slukke for kogezonen. Kogezonen slukkes, og hvis området stadig er varmt, vises bogstavet "H" i cirklen.

Låsning af tastaturet

Denne funktion blokerer kogesektionens betjeningsanordninger, for at undgå en utilsigtet aktivering. Tænd for kogesektionen og hold minuturets knap trykket i 3 sekunder, for at aktivere betjeningspanelets blokering: Der aktiveres et signal og en indikator ved symbolet med hængelåsen tænder, for at vise at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af OFF-funktionen. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren. Lyspunktet slukker og kogesektionen er aktiv igen.

Vand, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på knappen under symbolet, kan medføre en utilsigtet aktivering eller inaktivering af betjeningspanelets blokering.

Minutur

Timer



Minuturet er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstiden på maks. 99 minutter (1 time og 39 minutter) for alle kogezonerne.

Vælg den kogezone, der skal bruges med minuturet, tryk herpå og der lyder et bip (se figur).

På displayet vises "00" og lysdioden tænder. Varigheden kan reduceres eller forøges ved at trykke og holde knapperne "+" "-" trykket. Når den indstillede tid er gået, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk. Hold minuturets knap trykket i mindst 3 sekunder, for at slå minuturet fra.

Gentag de ovenstående trin, for at indstille minuturet for en anden zone. Minuturets display viser enten minuturet til den markerede zone eller det med kortets indstilling.

Tryk på kogezonens markeringsknap, for at ændre varigheden for det relevante minutur eller for at slå minuturet fra.

ADVARSLER PÅ BETJENINGSPANELET



Indikator for restvarme

Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Disse indikatorer advarer brugeren om hvilke kogezoner, der stadig er varme.

Hvis displayet viser "H", er kogezonen stadig varm. Hvis indikatoren for en kogezone viser restvarme, kan den stadig bruges til (for eksempel) at holde maden varm på eller til at smelte smør. Indikatoren slukkes, når den relevante kogezone er kølet ned.



Indikator for forkert pande eller ingen pande

Hvis gryden eller panden ikke passer til din induktionskogesektion, er dårligt placeret eller ikke har passende diameter, vises symbolet for "no pot" på displayet (jfr. figuren til venstre).

Hvis der ikke registreres en gryde eller en pande inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

Lynkogningsfunktion (booster, hvis den findes)

Denne funktion, som kun findes i nogle af kogezonerne, gør det muligt at udnytte kogesektionens maksimale effekt (f.eks. til at bringe vand i kog hurtigt).

Funktionen aktiveres ved at trykke og holde knappen "+" trykket indtil "P" vises på displayet.

Efter 5 minutters brug af booster-funktionen indstilles kogezonens niveau automatisk på 9.

Effekthåndtering (afhængigt af model)

Med funktionen "Effekthåndtering" kan brugeren vælge den maksimale effekt, som kogesektionen kan nå.

Denne indstilling kan altid anvendes og vil blive opretholdt, indtil den ændres.

Ved indstilling af den maksimale effekt justerer kogesektionen automatisk effektfordelingen i de forskellige kogezoner, og sikrer at denne grænse aldrig overskrides. Dette tillader desuden, at man kan anvende alle zonerne på samme tid, uden at risikere overbelastning.

Der er maksimale effektniveauer og de vises på displayet: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 kW (7,2 kW er kogesektionens maksimale effekt)

Kogesektionens defaultindstilling er maksimal effekt.

Indenfor de første 60 sekunder efter apparatet er blevet forbundet med ledningsnettet, kan man indstille det ønskede effekt niveau som følger:

Trin	Betjeningspanel	Display
1	+ Tryk og hold trykket i cirka 3 sekunder	
2	Tryk på knappen "effekthåndtering" for at bekræfte	Displayet viser 
3	-/+ Tryk for at indstille det ønskede niveau blandt de forskellige disponible muligheder	Kontrollampen tænder sammen med brugskontrollamperne for de enkelte kogezone
4	Tryk på knappen "effekthåndtering" for at bekræfte	På displayet vises det valgte niveau, som blinker i cirka 2 sekunder. Der lyder herefter et signal og kogesektionen vil slukke for sig selv. Apparatet er nu klar til brug.

Hvis der sker en fejl under indstillingen af effekten, vil symbolet  blive vist i midten og der lyder et signal i cirka 5 sekunder. Gentag configurationsproceduren fra begyndelsen hvis dette skulle ske. Kontakt vores serviceafdeling, hvis fejlen opstår igen.

Hvis brugeren under normal brug forsøger at øge det maksimalt tilgængelige effektniveau, når det er nået, blinker niveauet for den brugte zone to gange og der lyder et akustisk signal.

For at opnå en højere effekt til den zone, skal effektniveauet for en eller flere af de andre anvendte kogezone sænkes manuelt.

Flex-zone

Funktionen gør det muligt at kombinere to kogezone og bruge dem som en enkelt kogezone. Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 40x23 cm). Tænd for kogesektionen og tryk på knappen  : På displayene for de to kogezone vises indstillingen "0". De to punkter ved siden af indstillingen vil tænde, hvilket angiver at du har valgt at flette de to kogezone til en enkelt zone. Effektindstillingen ændres ved at lade fingeren glide hen over berøringsskærmen: Nummeret inde i cirklen øges/formindskes, når din finger glider op/ned på glidepanelet, der spænder fra en indstilling på et minimum på 1 til et maksimum på 9. Tryk på knappen igen, for at slukke for flex-zonefunktionen: De to kogezone vender tilbage til deres separate funktion. Tryk på OFF for at slukke for kogezone.

Når flex-zonen er aktiveret, kan effektindstillingen booster og funktionen SENSOR ikke anvendes på den samme zone. Hvis minuturet aktiveres, vises det sammen med kogezonens indikator foroven.

Rengøring

ADVARSEL

- **Brug ikke damprensere.**
- **Kontrollér, før rengøringen påbegyndes, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

VIGTIGT: Brug aldrig stive børster eller metalsvampe, da disse kan ødelægge glasfladen.

- Rengør altid kogesektionen, når den er kølet af, så alle madrester elimineres.
- Sukker og andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal straks fjernes.
- 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).

Fejlfinding

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt efter rengøring.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, hvis temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren har registreret en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér den elektriske forbindelse.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

Kogesektionens lyde

Der kan lyde pibende eller knitrende lyde fra induktionskogesektioner under normal brug – de kommer reelt fra gryderne og panderne og forårsages af deres bunds egenskaber (f.eks. kan bunden være lavet af flere lag materiale eller den kan være ujævn). Støjen ændres afhængigt af de anvendte gryder og pander, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

Herudover er induktionskogesektionen udstyret med et internt kølesystem, der kontrollerer de elektroniske komponenters temperatur. Dette betyder at støjen fra kølesystemets blæser vil kunne høres under brug og i flere minutter efter, at kogesektionen er blevet slukket. Dette er helt normalt og af grundlæggende betydning for apparatets korrekte funktion.

Service

INDEN DU KONTAKTER VORES SERVICEAFDELING

- 1. Prøv om du selv kan løse problemet ved hjælp af afsnittet “Fejlfinding”.
- 2. Sluk for kogesektionen, og tænd den igen for at se, om fejlen varer ved.

Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt.

Oplys altid:

- En kort beskrivelse af fejlen
- Produkttypen og den nøjagtige model
- Servicenummeret (tallet står efter ordet “Service” på typepladen), der er placeret på apparatets underside (på metalpladen).
- Din fulde adresse
- Dit telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis det er nødvendigt at reparere apparatet (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

Effektindstillingstabel

Effektindstilling		Tilberedningstype	Brug af indstillingerne (tilberedningstype og vaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtig opvarmning af fødevarer eller til hurtigt at bringe væsker og vand i kog
	8-9	Stegning, kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtig kogning
Høj indstilling	7-8	Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til at svitse, holde i stærkt kog, stege og grille (i kort tid, f.eks. 5-10 minutter)
	6-7	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til at svitse, holde i moderat kog, stege og grille (i et vist tidsrum, f.eks. 10-20 minutter), forvarme tilbehør
Mellemindstilling	4-5	Stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid) og til at vende pastaretten til sidst
	3-4	Stegning, simring, indkogning, vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovs, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk) eller til at vende pastaretten til sidst
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mindre end 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) eller med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk)
Lav indstilling	1-2	Smeltning, optøning, varmholdning, afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små produkter og til at holde netop færdiglavede retter varme (f.eks. sovs, suppe, minestrone)
	1		Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med et tilbehør som er egnet til induktionsvarme)
OFF	Nul effekt	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, angivet med et “H”)

BEMÆRK:

Ved tilberedning af hurtigt tilberedte retter, som kræver en jævn varmefordeling (f.eks. pandekager) på dobbeltkogezonen på 28 (om forudset), må der højst anvendes pander med en diameter på 24 cm. Anvend den mindste enkeltzone til delikat tilberedning (f.eks. smeltning af chokolade eller smør).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Trykt i Italien
05/16



400010887280

