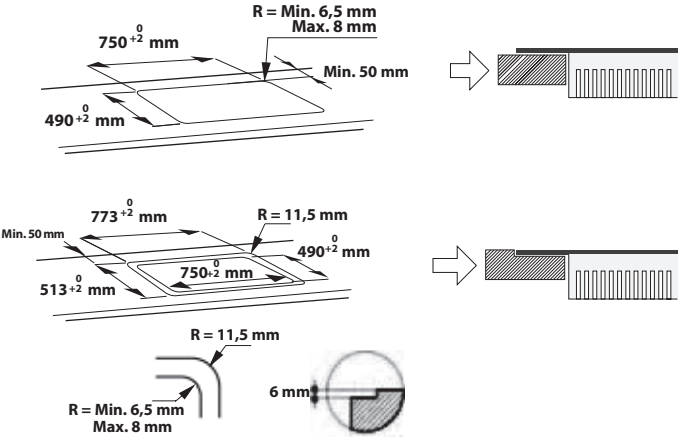
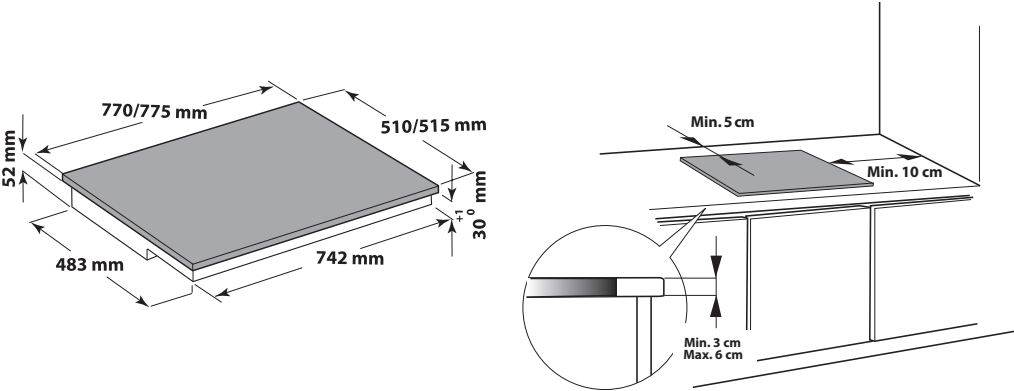
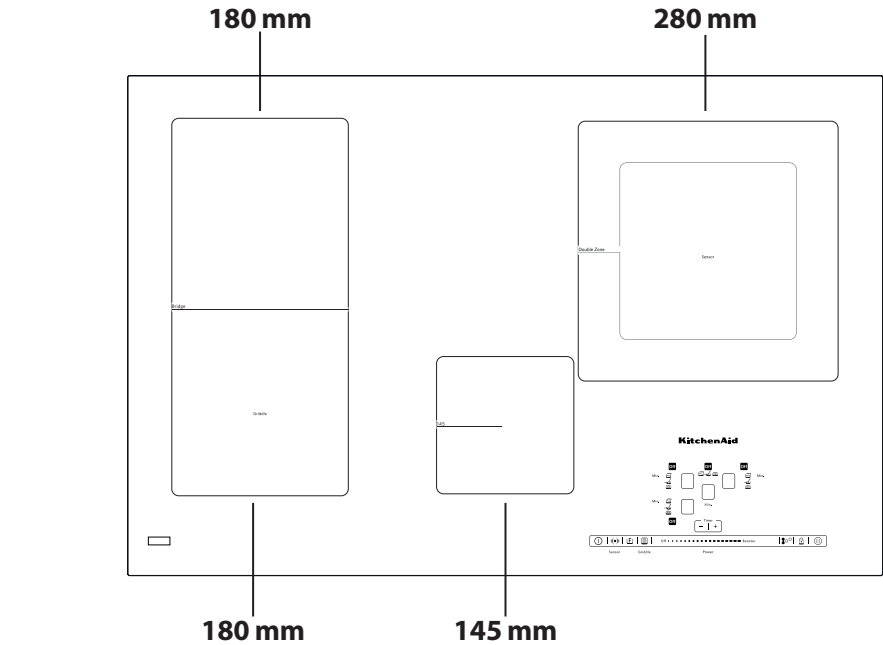


Brugsanvisninger

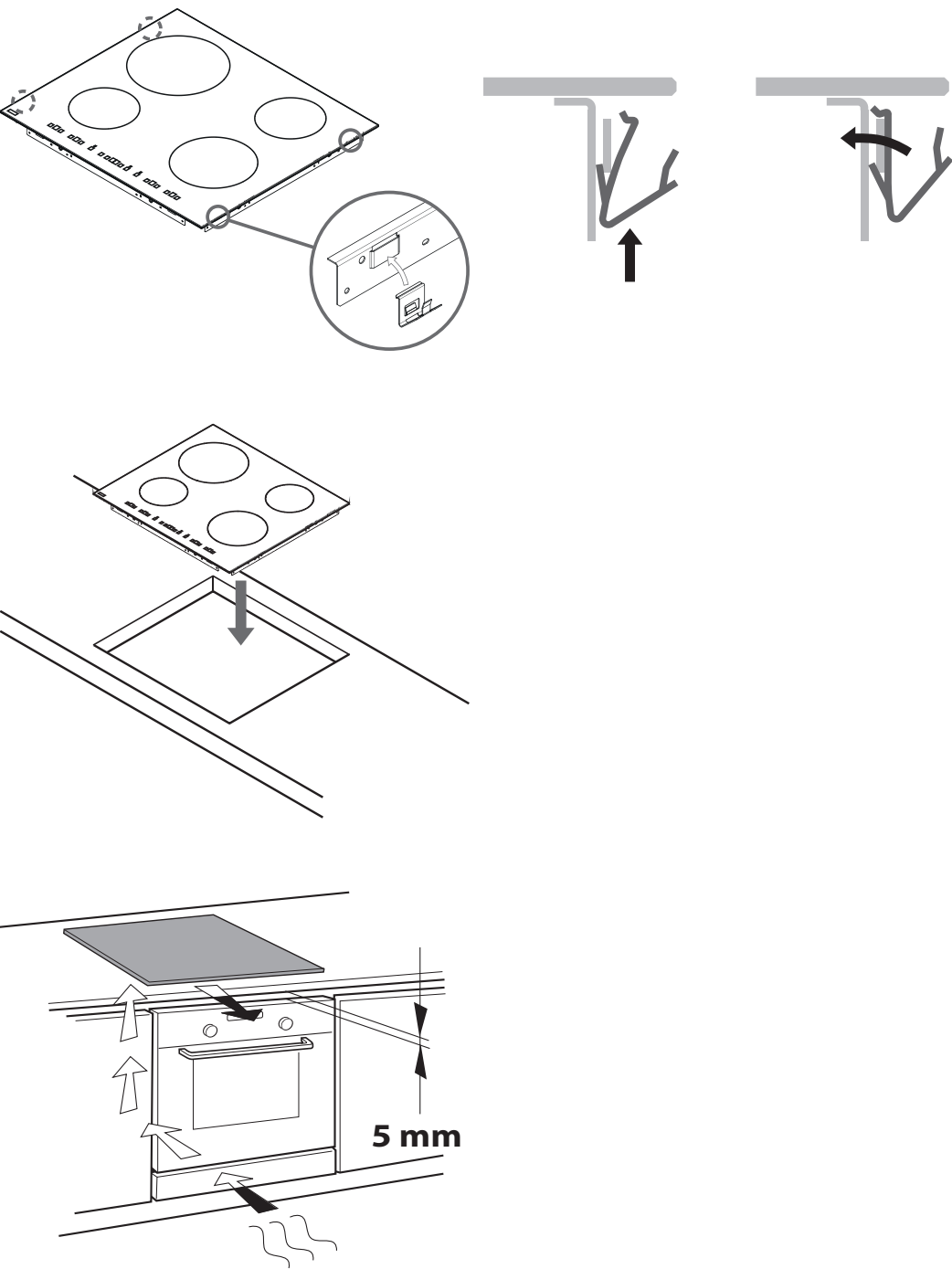
KitchenAid

Installationsdiagrammer	4
Vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed	6
Pas på miljøet	9
ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN	9
Før ovnen tages i brug	9
Anvendelse af eksisterende kogegej	10
Anbefalet diameter af kogegejets bund	10
Installation	10
Tilslutning til strømforsyningen	11
Brugsanvisninger	12
Rengøring	16
Fejlfindingsoversigt	16
Serviceafdelingen	17
Varmetabel	18
Tabel over funktioner	19
Tilberedningstabel	20

Installationsdiagrammer



Installationsdiagrammer



Disse anvisninger står desuden til rådighed på vores website:
docs.kitchenaid.eu

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

VORES PRIORITET ER SIKKERHEDEN

Denne brugervejledning og selve apparatet visualiserer vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er faresymbolet angående sikkerhed, som advarer om mulige risici for brugere og andre.

Foran alle sikkerhedsoplysninger står faresymbolet og den følgende tekst:



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

Sørg for, at alle overholder følgende:

- Anvend beskyttelseshandsker under udpakning og installation.
- Apparatets stik skal tages ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationshandling.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en specialiseret 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 ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Strømkablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte apparatet (indbygget i kabinettet) til strømforsyningen.

- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en stikkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke elkablet ud.
- 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 frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Meget små (0-3 år) og mindre børn (3-8 år) skal holdes uden for rækkevidde, medmindre de er under konstant opsyn.
- Børn på 8 år og derover samt personer, der er fysisk, sensorisk og mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, må udelukkende betjene apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Pas på ikke at røre ved apparatets opvarmede dele under eller efter brug. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølet.
- Anbring ikke brændbare materialer på apparatet eller i nærheden af det.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
- Sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød, hvis overfladen er revnet. (Angår kun apparater med glasoverflade.)
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

- En kogesektion skal altid være under opsyn ved tilberedning af retter med brug af fedtstof eller olie, da det kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammen til, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.
Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.
- Anvend ikke damprensere.
- Anbring ikke metalgenstande så som knive, gafler, skeer eller låg 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 induktionsapparater med glasoverflade).

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af genbrugsmaterialer. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale regler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres 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.

Pas på miljøet

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af apparatet

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/12/EU om Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

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

Energispareråd

Overhold for det optimale resultat følgende råd:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen (undtagen under tilberedning i tilstanden "SENSOR").
- Kog grøntsager, kartofler og lignende med mindst muligt vand, så tilberedningstiden afkortes.
- Ved brug af trykkoger kan tilberedningstiden forkortes, så der opnås yderligere energibesparelser (undtagen under tilberedning i tilstanden "SENSOR").
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen)

ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN

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

Før ovnen tages i brug

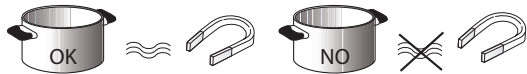
VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet "INDUKTIONSSYSTEM" (jfr. figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.



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 → 30 cm	 Ø 28 cm	 Ø 18 cm → 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: Indhent oplysninger om pandens korrekte bunddiameter til kogezoner med funktionen SENSOR i afsnittet "SENSOR". 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 kogezonen køle automatisk ned til temperaturen, hvor indikatorerne på betjeningspanelet slukker.

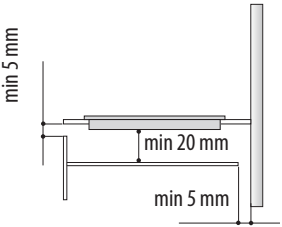
Installation

Efter udpakning af kogesektionen skal det kontrolleres, at der ikke er sket nogen skade under transporten. Kontakt forhandleren eller Service i tvivlstilfælde.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGSNICHEN



- **Montér 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 kogesektionen, skal det kontrolleres, at den har et kølesystem.
- Kontakt Serviceafdelingen, for at erhverve skruesæt 4801 211 00112, som leveres med produktet, i tilfælde af indbygning.
- Kogesektionen må ikke installeres over en opvaskemaskine eller vaskemaskine, da de elektroniske kredsløb kan tage skade af damp og fugt.



Tilslutning til strømforsyningen

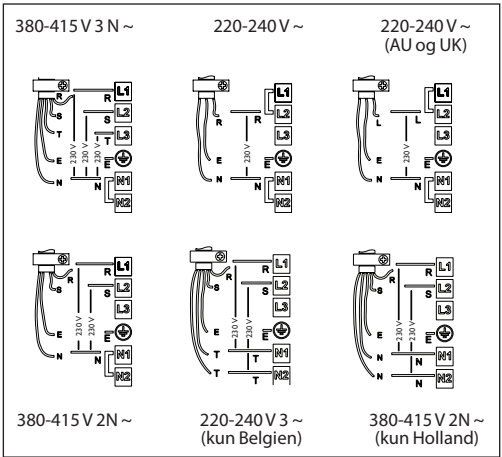
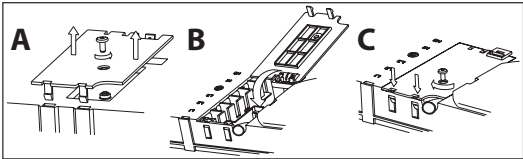
 ADVARSEL

- 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.
- Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.
- Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.
- Brug ikke forlængerledninger.

Tilslutning til klemmekortet

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

Ledere	Mængde x størrelse
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3 N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2 N ~ + 	4 x 1,5 mm ²



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

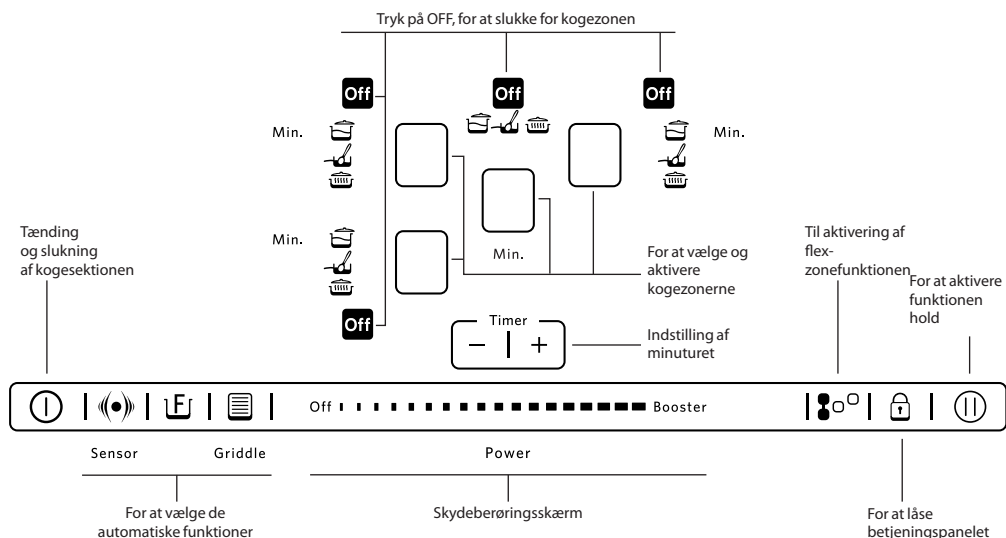
1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skruerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
 2. Tag ca. 70 mm isolering af elkablet
 3. Tag ca. 10 mm isolering af ledningerne. Sæt derefter strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen (som angivet på forbindelsesdiagrammet), der er anbragt ved siden af klemkassen.
 4. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
 5. Luk låget (C), og skru det fast på klemkassen med skruerne, der blev fjernet under punkt (1).
- Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.

Hvis kogesektionen allerede er forsynet med et strømkabel, følges anvisningerne på etiketten, der sidder fast på kablet. Slut apparatet til strømforsyningen ved hjælp af en flerpolet 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 sluttes til elnettet, er betjeningspanelet låst (kontrollampen placeret over tasten lyser). Tryk på og hold -tasten i 3 sekunder for at låse betjeningspanelet. Kontrollampen slukker, og kogesektionen kan bruges normalt.

Tænding og slukning af kogesektionen

Tryk på og hold tasten trykket i cirka 2 sekunder for at slukke kogesektionen: Kontrollampen over tasten tænder, og der vises nogle streger i cirklerne, der identificerer kogezonerne.

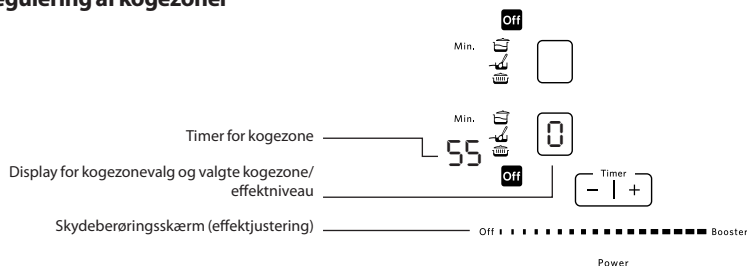
Tryk, for at slukke, på den samme tast indtil kogesektionen slukker. Alle kogezoner deaktiveres.

Slukning af den enkelte kogezone

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

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

Aktivering og regulering af kogezoner



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

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

Brugsanvisninger

 Hvis gryden ikke passer til din induktionskogesektion, den er dårligt placeret eller ikke har passende diameter, vises symbolet for "no pot" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezone.

 Bevæg, for at ændre effektniveauet, fingeren vandret på skydeberøringsskærmen: Tallet inde i cirklen ændrer sig blot med en hurtig fingerbevægelse fra et minimum på 1 til et maksimum på 9. Du kan aktivere booster-funktionen ved at trykke på "BOOST" på skydeberøringsskærmen ("P" på displayet). "BOOST"-effektindstillingen kan anvendes i op til 10 minutter, hvorefter apparatet automatisk skifter til niveau 9. Hvis der tændt mere end en kogezone, kan du med skydeberøringsskærmen ændre effektniveauet for den valgte zone, angivet med en lysende prik nederst til højre for kontrollampen for effektniveau. En kogezone vælges ved blot at trykke på den tilsvarende runde tast.

Deaktivering af kogezone

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, og tryk på den tilhørende runde tast (punktet nederst til højre for effektindstillingen tænder på displayet). Tryk på OFF på skydeberøringsskærmen.

 Kogezonen inaktiveres, og hvis området stadig er varmt, vises bogstavet "H" i cirklen. "H" er restvarmeindikatoren. Kogesektionen har en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser hvilke kogezone, der stadig er varme. Når kogezonen køler ned, 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 lysende punkt ses på displayet nederst til højre for varmeniveauets indikator), og indstil herefter den ønskede tid for timerfunktionen med tastene + 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 tastaturet

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

Tryk på  i tre sekunder: der lyder et lydsignal og en kontrollampe tændes over låsesymbolet for at bekræfte aktiveringen. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af OFF-funktionen. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.

VIGTIGT: Hvis der er vand til stede, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan låsefunktionen utilsigtet blive aktiveret eller deaktiveret.

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 tasten  :  i stedet for varmeniveauerne vises angivelsen, der blinker.

Tilberedningen genoptages ved atter at trykke på knappen .

Brugsanvisninger

Flex-zone

Denne funktion giver mulighed for at anvende to kogezone som en ekstra stor enkeltzone. 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 "0"; Begge de lysende punkter ved siden af niveauet lyser for at angive, at der er valgt en enkelt zone. Effektindstillingen ændres ved at anvende flytte en finger hen over berøringsskærmen: Tallet inde i cirklen ændrer sig blot med en hurtig fingerbevægelse fra et minimum på 1 til et maksimum på 9. Tryk på tasten , for at slukke for flex-zonefunktionen: Pladerne genoptager funktionen som to separate kogezone. Tryk på OFF for at slukke for tilberedningszonen.

 Når flex-zonen er aktiveret, kan varmeindstillingen booster og funktionen SENSOR ikke anvendes. Hvis timeren anvendes, vises tiden ved siden af displayet for den øverste plade.

Beskrivelse af automatisk funktion

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

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 : "A" vises på displayet og kontrollampen tændes. 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 zonens effektindstilling ikke ændres, og at gryden ikke flyttes eller fjernes
- at bruge gryder med en bunddiameter på mellem 24 og 28 cm;
- at fylde gryden mindst 1/3 (ca. 1 l) op, men aldrig fylde den helt (højest 7 liter);
- ikke at anvende trykkogere.

For at opnå de bedste resultater anbefales følgende:

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

Der lyder et lydsignal, når kogepunktet er nået. 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 effekten til et niveau, der holder vandet i kog. Det er nu muligt at tilsætte de ønskede ingredienser, indstille timeren eller ændre effektindstillingen.

Hvis varmeindstillingen ændres, eller kogesektionen sættes i "pause", inaktiveres 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 funktionerne "Viderekogning", "Smeltning" eller "Varmholdning" for en valgt zone.

Tryk på tasten , når zonen er blevet valgt; indikatoren i nærheden af specialfunktionernes symboler ved siden af de forskellige kogezone angiver den valgte funktion. Tryk flere gange på tasten , for at indstille den ønskede funktion.

Brugsanvisninger

Småkogning

Bring fødevarerne i kog, og tryk herefter på den relevante tast, for at vælge simrefunktionen.  Det passende effektniveau indstilles automatisk, for at holde indholdet i kog. Tryk på OFF på skydeberøringsskærmen, for at slukke for funktionen.

Smeltning

Denne funktion opretholder en permanent lav temperatur i kogezone. Tænd, efter placering af gryden/tilbehør på den valgte kogezone, kogesektionen og vælg kogezone. Tryk flere gange på tasten , for at vælge funktionen. Tryk på OFF på skydeberøringsskærmen, for at slukke for funktionen.

Hold varm

Finder et varmeniveau, der holder retter varme. Tænd, efter placering af gryden/tilbehør på den valgte kogezone, kogesektionen og vælg kogezone. Tryk flere gange på tasten , for at vælge funktionen. Tryk på OFF på skydeberøringsskærmen, for at slukke for funktionen.

GRIDDLE

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 tasten . Der tænder en kontrollampe over tasten og samtidig vises "A" på displayet.

Når kogesektionen er næsten færdig med opvarmningen af tilbehøret, lyder der et bip tre gange hvert 30. sekund. Nu kan maden lægges i gryden. Samtidigt med det andet bip begynder et minutur at registrere den tid, tilbehøret har haft den ideelle temperatur.

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

Rengøring

 ADVARSEL

- **Anvend aldrig damprensere.**
- **Kontrollér, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket før rengøring.**

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

- Rengør kogesektionen, når den er kølet af, efter hver brug, så alle madrester elimineres.
- Sukker og madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige overfladen af glas og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et middel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

Fejlfindingsoversigt

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugsanvisninger".
- 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.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	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 kogesektioner 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.		

Serviceafdelingen

Før serviceafdelingen kontaktes

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

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Angiv altid:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Produkttypen og den nøjagtige model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet "Service" på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Din fulde adresse;
- Dit telefonnummer (inklusiv områdenummer).

SERVICE 0000 000 00000



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

Varmetabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendt til (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Til hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand i kog eller hurtigt at opvarme væsker.
	8-9	Stege/koge	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning.
Høj indstilling	7-8	Til Bruning - svitsning - kogning - grilning	Ideel til at svitse, holde i lynkogning, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Til bruning – kogning – stuvning svitsning – grill	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme.
	4-5	Koge/småkoge sautere - grille	Ideel til at koge gryderetter, holde let i kog, stege og grille (i lang tid).
Mellemindstilling	3-4	Tilberede/simre/ jævne/fløde pasta	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst.
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mindre end en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
Lav indstilling	1-2	Smelte/optø	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af mindre produkter.
	1	Holde fødevarer varme Creme risotto	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.
SLUKNING	Nul effekt	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med "H").

Tabel over funktioner

Funktion		Beskrivelse af automatisk funktion
	Småkogning	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 til at bevare et konstant tilberedningsniveau; ideel til tilberedning med vandbad (creme) samt til genopvarmning af tilberedt mad. Undgå ubehagelige udslip af mad eller eventuel fastbrænding i bunden, der er typiske for disse tilberedninger. Brug denne funktion, når maden er bragt i kog.
	Smeltning	Identificér et varmeniveau, der er egnet til at opløse følsomme produkter langsomt, uden at det går ud over deres egenskaber (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 når kogepunktet angiver et lydsignal hvornår man kan tilsætte de ønskede ingredienser (f.eks. kryderi, pasta, ris, grøntsager, kød og fisk), men også hjemmelavet konserves eller udstyr, som 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, pølser). Til tilberedning i gryde/fiskegryde/pande af f.eks. rullesteg, hel fisk, generelt dampet eller i sovs.
	Griddle	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 tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningspunkt			
		Første fase	Power	Anden fase	Power
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	Sautering og stegning	7-8	Vedligeholdelse af korrekt tilberedningstemperatur	4-5
Grøntsager Bælgfrugter	Kogning	Opvarmning af vand	Booster - 9	Tilberedningstype	6-7
	Stegt	Opvarmning af olie	9	Stegning	8-9
	Sautering	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning af fødevarer	6-7
	Ragout/stuvning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Kogning og vedligeholdelse af temperatur	3-4
	Bruning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Bruning af det svitsede	7-8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (ved brug af smør: effektniveau 6)	7-8	Tilberedningstype	3-4
	Grillstegning	Forvarmning af rist	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Bruning	Bruning med olie (ved brug af smør: effektniveau 6)	7-8	Tilberedningstype	4-5
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (ved brug af smør: effektniveau 6)	7-8	Kogning og vedligeholdelse af temperatur	3-4

Tilberedningstabel

MADKATEGORIER	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningspunkt			
		Første fase	Power	Anden fase	Power
Fisk	Grillstegning	Forvarmning af rist	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (ved brug af smør: effektniveau 6)	7-8	Kogning og vedligeholdelse af temperatur	3-4
	Stegt	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning, bruning	7-8
Æg	Frittata	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Grilning på begge sider	6-7
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedningstype	5-6
	Hårdkogt æg	Opvarmning af vand	Booster - 9	Tilberedningstype	5-6
	Pandekage	Opvarmning af pande med smør	6	Grilning på begge sider	5-6
Sovs	Tomatsovs	Bruning med olie (ved brug af smør: effektniveau 6)	6-7	Tilberedningstype	3-4
	Kødsovs	Bruning med olie (ved brug af smør: effektniveau 6)	6-7	Kogning, holdes i let kog	3-4
	Bechamelsovs	Tilberedning af basis (smelte smør og tilsætte mel)	5-6	Bringe i og holde 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	Opvarmning af mælk	5-6	Tilberedningstype	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Telefon +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Trykt i Italien
05/16

400010839751

