

## *Quick Reference Guide*



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

*Thanks for choosing*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

# *Innehållsförteckning*

<b>SV</b> .....	sid. 3
-----------------	--------

*KitchenAid*  
*Induktions-*  
*spishäll*  
*Snabbinformationsguide*

SV

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously. ”

*Tack för att du väljer*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.



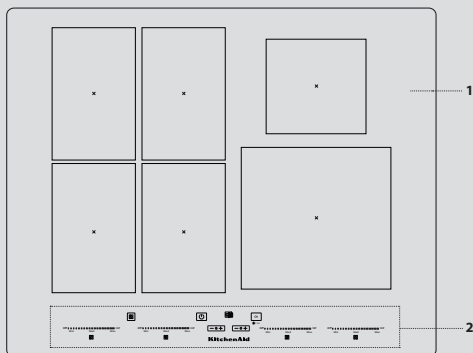
## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



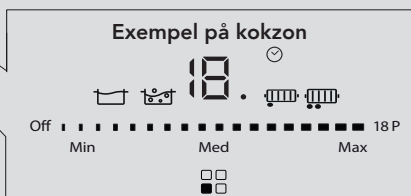
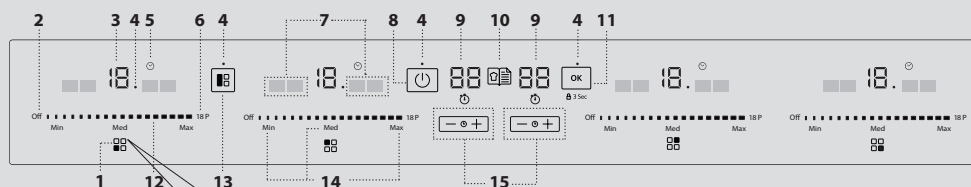
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## Beskrivning av produkten



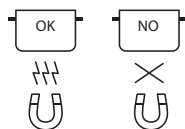
1. Spishäll
2. Kontrollpanel


## Kontrollpanel



1. Kokzon som används
2. Knapp för att stänga av kokzonen
3. Vald tillagningsnivå
4. Kontrollampa – aktiv funktion
5. Timerindikator
6. Knapp för snabb uppvärmning
7. Indikatorer för specialfunktioner
8. På/Av-knapp
9. Tids-/funktionsindikator
10. "Gourmet Library" (specialfunktioner)
11. OK/Knapplåsning – 3 sek
12. Pekfält
13. Knapp för vertikal flexibel zon
14. Förinställnings- och justeringsknappar
15. Timer

## STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll. För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.

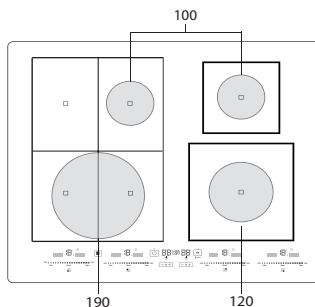
Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

## TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på.

Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" vid hög temperatur. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske aktiveras något sent, vilket kan skada kastrullen eller stekpannan. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar. Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

## MINSTA DIAMETER PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR OLIKA KOKZONER



## Första användning av produkten

### EFFEKTKONTROLL

Med funktionen Effektkontroll ställer du in hällens maximala effektnivå utefter dina behov eller strömförsörjningskapacitet.




När den maximala effektnivån har ställts in justeras fördelningen för de olika kokzonerna automatiskt på hällen. När nivån har uppnåtts ljuder en signal.

Den här inställningen kan användas när som helst och förblir aktiverad tills du ändrar den.

Hällen är inställd på maximal effektnivå vid leverans (nL). Den maximala effektnivån (nL) står på märketiketten längst ner på hällen.

### Så här ställer du in hällens effekt:

Anslut hushållsapparaten till ett uttag. Efter 60 sekunder kan du ställa in effektnivån.

- Tryck in plusknappen (+) i tre sekunder.  visas på displayen.
- Håll knappen  intryckt tills den sista effektnivån visas.
- Välj önskad nivå med hjälp av plus- och minusknapparna.
- Följande effektnivåer finns: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Tryck på  för att bekräfta.

Den valda effektnivån sparas i minnet, även om det blir strömavbrott.

Ändra effektnivå genom att koppla från hushållsapparaten från elnätet i minst 60 sekunder. Koppla sedan tillbaka den i uttaget och upprepa ovanstående steg.




Effektnivån visas över reglaget. Kokzonerna har flera effektnivåer som sträcker sig från nivå 1 (minsta) till 18 (högsta). Med hjälp av reglagen kan du även välja snabbuppvärmningsfunktionen **P**, märkt "P" på displayen.

### **Så här stänger du av en kokzon:**

Använd knappen AV som sitter vid början av reglaget. Om kokzonen fortfarande är varm visas restvärmeindikatorn "H" på displayen.

### **För att separera ett flexibelt område:**

Tryck på rutan som motsvarar zonen som ska separeras och håll intryckt i 3 sekunder. Du kan även trycka på knappen "separera zoner"  som visas på funktionshanteringsdisplayen.

När kokzonen separeras ställs samma effektnivå in för vardera av de separata zonerna.

Om alla valda kokzoner inte täcks med en kastrull inom 30 sekunder visas en tjock rand på vänster display. Området kan återaktiveras med kommandot "placera en gryta" på höger display.



### **KONTROLLPANELENS KNAPLLÅS**

Tryck på knappen OK/Knapplås-3 sek i tre sekunder för att förhindra att hällen sätts på av misstag. En signal ljuder och en lampa över symbolen börjar lysa när panelen är låst.

Allt utom avaktiveringsfunktionen är nu låst på panelen.

Lås upp panelen genom att upprepa aktiveringsprocessen. Lampan slocknar och du kan använda hällens reglage igen.



### **TIMER**

Maximal tillagningstid som kan ställas in på timern är 99 minuter.

Du kan ställa in timern för samtliga kokzoner genom att upprepa samma procedur. Timern visar alltid inställd tid för den valda zonen, eller kortast kvarstående tid.

### **Så startar du timern:**

1. Sätt på önskad kokzon genom att trycka var som helst på reglaget.
2. Ställ in önskad tid med plus- och minusknapparna. "00" visas på displayen.

När tiden är ute ljuder en signal och kokzonen stängs av automatiskt.

### **Ändra timerinställningar:**

1. Tryck på kokzonens reglage.
2. Ändra tiden med plus- och minusknapparna.

### **Stänga av timern:**

Stäng av timern genom att trycka på plus- och minusknappen samtidigt.

## *Funktioner*

### **FLEXIBELT OMRÅDE**

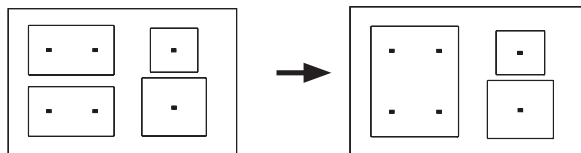
Använd reglaget "Flexibelt område" för att hantera två kokzoner samtidigt. Effekten kan justeras med bägge reglage samtidigt.

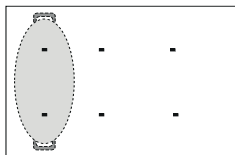
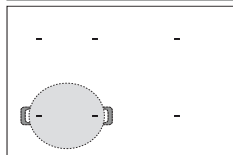
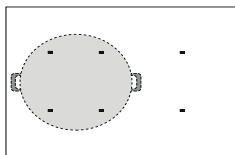
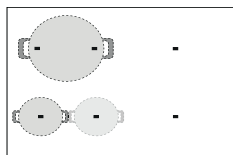
Med den här funktionen kan du öka utöka kokzonen eftersom kastrullerna kan ställas var som helst inom området. Perfekt för ovala eller rektangulära pannor.



### **VERTIKAL FLEXIBEL ZON**

Med den här funktionen kan du styra de två vänstra kokzonerna på samma gång.





### **Så här aktiverar du funktionen Flexibelt område:**

1. Slå på spishällen.
2. Tryck på reglaget för den vertikala flexibla zonen . Områdena kopplas samman och "0" visas på displayen.
3. Ställ in önskad effektnivå med hjälp av reglaget.

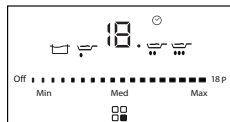
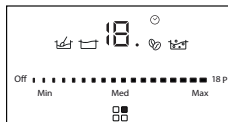
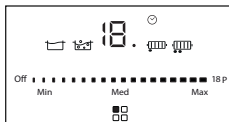
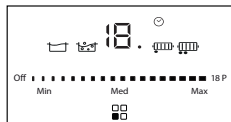
### **Så här avaktiverar du funktionen Flexibelt område:**

Tryck på reglaget för det aktuella flexibla området. Kokzonerna återgår till enskild drift.

Funktionen Flexibelt område avaktiveras när du är färdig och stänger av hällen.


För att uppnå bästa resultat rekommenderar vi att en eller flera punkter på glasskivan eller i det flexibla området täcks.

## Specialfunktioner



### **GOURMET LIBRARY**

Använd reglaget "Gourmet Library" för att starta specialfunktionerna.

1. Ställ ner pannan, sätt på hällen och välj kokzon med hjälp av reglaget.
2. Tryck på knappen "Gourmet Library". "A" (automatisk) visas på kokzonens display.
3. Indikatorn för den första tillgängliga specialfunktionen för vald kokzon börjar lysa.
4. Välj önskad specialfunktion med knappen "Gourmet Library".
5. Tryck på knappen för att bekräfta vald funktion .

När specialfunktionen är aktiverad kan du använda den för att ställa in optimal tillagningsnivå med hjälp av förinställningarna och justeringarna (MIN-MED-MAX).

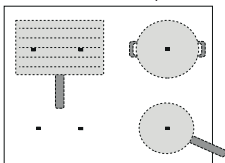


En mellannivå rekommenderas som standard.

Det går att ändra till en lägre eller högre nivå baserat på tillagningen för att optimera tid och tillstånd (till exempel kokningsnivå för vatten).



**VIKTIGT:** Placera tillbehören enligt bilden nedan. Tillbehören måste placeras på de punkter som visas på glasytan (kombinationen på bilden är bara ett exempel, det går att använda andra kokzoner).



### HÅLLA VARMT

Använd den här funktionen för att uppnå den optimala långkokstemperaturen och koka av vätskor utan att riskera att maten bränns.

På så sätt skadas inte maten eller fastnar i panna.

Köksredskapens typ och kvalitet kan påverka tillagningstiden.



### LÅNGKOK

Med den här specialfunktionen kan du tillaga maten under ideala sjudnings- och koktemperaturer utan att riskera att maten bränns vid.

På så sätt skadas inte maten eller fastnar i panna.

Köksredskapens typ och kvalitet, samt placering, kan påverka tillagningstiden. Ställ därför alltid pannan mitt på den aktiverade kokzonen.



### KOKA\*

Den här funktionen kokar upp vattnet snabbt. När vatten börjar koka ljuder en signal eller så tänds en lampa. Du måste fylla kastrullen med minst en liter vatten för att använda kokfunktionen. När signalen ljuder kan du tillsätta salt om det behövs.

Vattnet kokar försiktigt så att stänk och överdriven energiförbrukning kan undvikas.

Om kastrullen är tom eller om vattnet har kokat bort ljuder en signal.



### MOKA\*

Den perfekta funktionen för att få kaffe från en mokabryggare på kort tid och utan stänk. Systemet styr hela processen och håller drycken varm tills funktionen stängs av.

### STEKA\*




Perfekt att använda vid uppvärmning av en tom panna eller en panna med lite fett. Temperaturen är optimal för tillagning av livsmedel med en tjocklek på 2–3 cm som ska tillagas länge, eller tillagas med smör eller ister.



Perfekt att använda vid uppvärmning av en tom panna eller en panna med lite fett. Temperaturen är optimal för tillagning av livsmedel som är tunnare än 3 cm och inte behöver tillagas länge.



Perfekt att använda vid uppvärmning av en panna med fett (olja) med maxtjocklek 1 cm.

I alla tre fall kommer en signal att ljuda och knappen  att aktiveras i slutet av pannans uppvärmningsprocess. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den jämn.

Lägg maten i panna och tryck på knappen . Tillagningsfasen aktiveras nu i specialfunktionen.

Det bästa är att förbereda maten under uppvärmningen och sedan lägga den i panna så fort du uppmanas att göra det.

Bästa resultat uppnås om du startar funktionen med en rumstempererad panna och fett.



### SMÄLTA

Använd den här funktionen för att värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan riskera att maten bränns vid.

Funktionen är perfekt för hantering av livsmedel som bör hanteras varsamt, till exempel choklad. Livsmedlet fastnar inte heller i pannan.

### GRILL\*





Optimal grillfunktion. Du kan välja mellan två grillfunktionstyper (en eller två punkter) baserat på önskad tillagningsnivå.



Vi rekommenderar att du använder en lättare grillinställning (en punkt) vid långsam tillagning av tjockare livsmedel (över 1 cm).

Vid tillagning av tunnare livsmedel kan du använda grillinställningen med två punkter.

När den optimala tillagningstemperaturen har uppnåtts aktiveras knappen  och en signal ljuder. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den jämn.

Lägg maten i pannan och tryck på knappen . Tillagningsfasen aktiveras nu i specialfunktionen.

Det bästa är att förbereda maten under uppvärmningen och sedan lägga den i pannan så fort du uppmannas att göra det.

### \* För dessa funktioner rekommenderas användning av avsedda tillbehör:

- för att koka: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- för Mokabryggare, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**
- för att steka: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- för att grilla: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## Indikatorer



### RESTVÄRME

Om "H" visas på displayen är kokzonen fortfarande varm.

När kokzonen har svalnat slocknar displayen.



### KASTRULL SAKNAS ELLER ÄR FELAKTIGT PLACERAD

Om pannan inte lämpar sig för induktionshällar, har fel storlek eller är felplacerad visas dessa symboler




. Om ingen panna identifieras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs kokzonen av.



### TIMERINDIKATOR

Den här indikatorn visar tiden som angetts för kokzonen.

## Tillagningstabell

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
1 - 4	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.	
	Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.	
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

## Underhåll och rengöring



### VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.

### Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Spishällens ytbehandling är lätt att rengöra och håller hällen skinande under lång tid.

### Rengör Kitchenaid-spishällen på följande sätt:

- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- För bästa resultat, lämna en våt trasa på hällens yta i några minuter.

## Felsökning

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspild vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

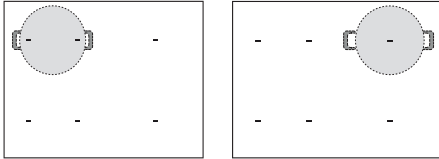
## Ljud som avges under användning

Det är vanligt att det hörs ett visslande eller lätt knakande ljud när du använder induktionshällar. Ljuden kommer i dessa fall från pannan/kastrullen och beror på pannans/kastrullens botten (till exempel vid bottenar som är tillverkade av olika materiallager eller är ojämna).

Ljuden varierar beroende på vilken typ av köksredskap som används, samt mängden mat. Det är inget fel på hällen.

## Kontrollerad tillagning

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, "choklad"	
Sjuda, "risgrynsgröt"	

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med gällande bestämmelser, genom att alla kokzoner på hällen valdes så att ett enda område bildades, eller med funktionen "Dynamic Surface".

Se vår webbplats [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) för fullständiga bruksanvisningar.

Du hittar också en massa annan användbar information om dina produkter, till exempel inspirerande recept som har skapats och testats av våra märkesambassadörer eller närmaste KitchenAid-skola.

SV

Tryckt i Italien



400011291038

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.