

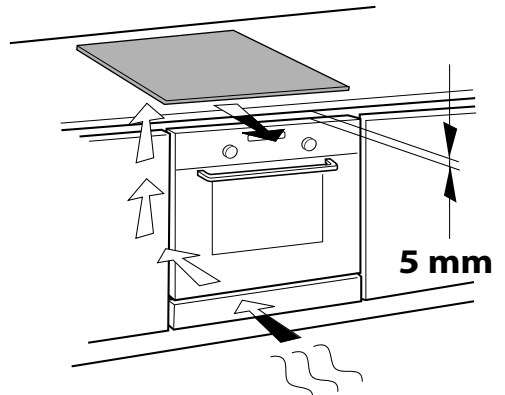
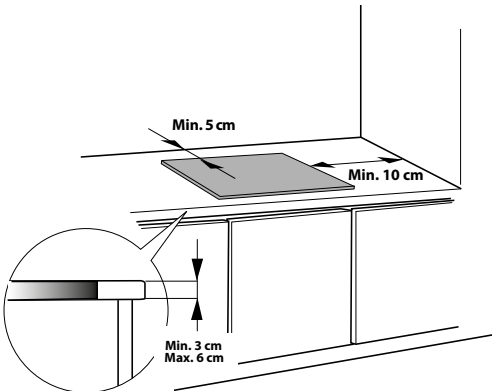
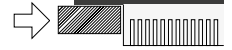
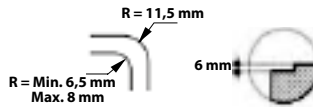
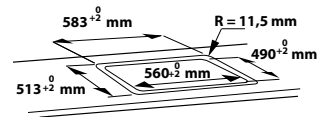
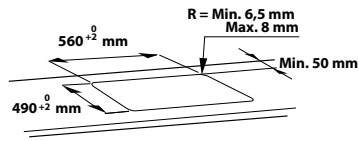
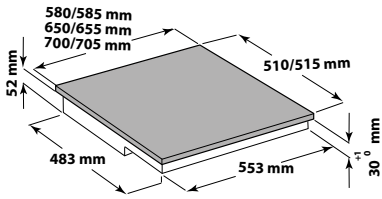
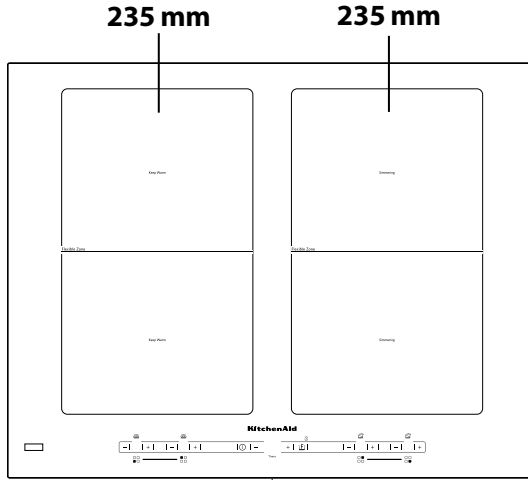
# **Bedienungsanleitung**

**KitchenAid**

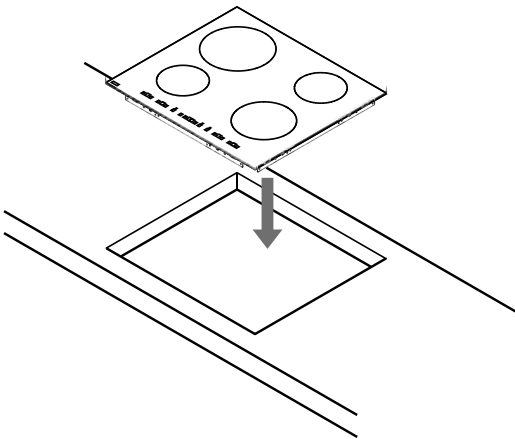
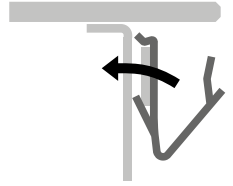
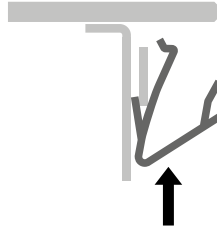
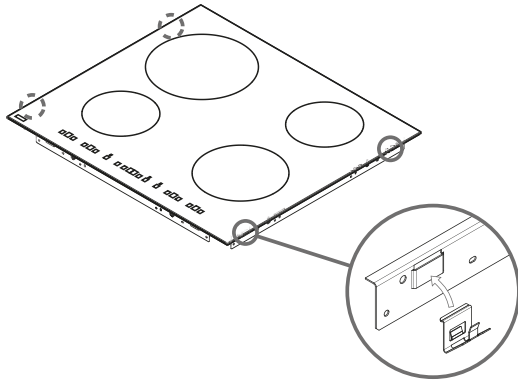


<b>Montagezeichnungen</b>	<b>4</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>6</b>
<b>Hinweise zum Umweltschutz</b>	<b>9</b>
<b>Öko-Design Erklärung</b>	<b>9</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>9</b>
<b>Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr</b>	<b>10</b>
<b>Empfohlene Durchmesser für Topfböden</b>	<b>10</b>
<b>Installation</b>	<b>10</b>
<b>Elektrischer Anschluss</b>	<b>11</b>
<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>12</b>
<b>Reinigung</b>	<b>16</b>
<b>Anleitung zur Fehlersuche</b>	<b>16</b>
<b>Geräusche des Kochfeldes</b>	<b>16</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>17</b>
<b>Tabelle Leistungsstufen</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle Betriebsarten</b>	<b>19</b>

# Montagezeichnungen



# Montagezeichnungen



Diese Anleitung ist auch auf unserer Internetseite verfügbar: docs.kitchenaid.eu

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUßERST WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitsmeldungen angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit und warnt vor möglichen Risiken für Benutzer und andere Personen.

Alle Sicherheitsmeldungen werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



**GEFAHR**

**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**



**WARNUNG**

**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.**

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können.

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Kriterien erfüllt werden:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.

- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen von Speisen konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.

- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
  - Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
  - Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
  - Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
  - Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
  - Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
  - Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
  - Schalten Sie das Kochfeldelement nach dem Gebrauch mit seiner Steuerung aus, verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor (nur für Geräte mit Glasoberfläche).


#### **Entsorgung von Haushaltsgeräten**

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.



## Hinweise zum Umweltschutz


### Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist vollständig wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol () . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

### Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden mögliche Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss.

### Energiespartipps

Befolgen Sie für optimale Ergebnisse die folgenden Ratschläge:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Den Deckel während dem Kochen möglichst auf dem Topf lassen.
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser garen, um die Garzeit zu verkürzen.
- Einen Schnellkochtopf verwenden, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen (außer für die Verwendung im „SENSOR“-Modus).
- Stellen Sie das Kochgeschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Kochfelds.

## Öko-Design Erklärung

Dieses Gerät entspricht den Öko- Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien N. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-2.

## Vor der Inbetriebnahme

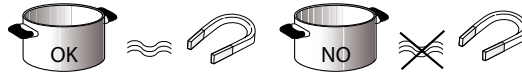
**WICHTIG:** Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ verwenden (siehe gegenüberliegende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.



## Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr

Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist: Das Kochgeschirr ist nicht geeignet, wenn es nicht magnetisch ist.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfelds. Dies kann zu Beschädigungen führen.



## Empfohlene Durchmesser für Topfböden



XL Ø 28 cm	Ø 17 cm min. → 28 cm max.	M Ø 18 cm	Ø 12 cm min. → 18 cm max.
L Ø 21 cm	Ø 15 cm min. → 21 cm max.	S Ø 14,5 cm	Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.
Flexible Zone			

**WICHTIG:** Für den richtigen Topfbodendurchmesser für Kochzonen mit „SENSOR“-Funktion, den Abschnitt „SENSOR“ lesen.

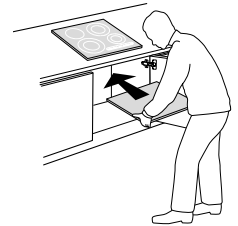
Wenn Adapterplatten (nicht im Lieferumfang enthalten) eingesetzt werden oder wenn ein Topf leer ist, überschreitet die Innentemperatur des Systems die festgelegte Grenze, was das Abschalten der Leistung zur Folge hat.

Dies passiert absichtlich, um die internen Komponenten vor Überlauf zu schützen.

Es wird empfohlen, den Herd auszuschalten und die Kochzone automatisch abkühlen zu lassen, bis sich die Anzeigen auf dem Bedienfeld ausschalten.

## Installation

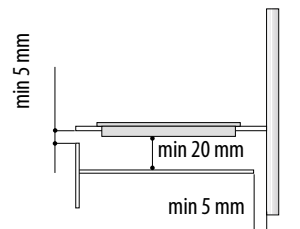
Kontrollieren Sie nach dem Auspacken das Kochfeld auf Transportschäden. Im Zweifelsfall den Händler oder den Kundendienst kontaktieren.



### VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

#### WARNUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter dem Kochfeld an.**
- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**
- Für den Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der darunterliegenden Trennplatte, die in der Abbildung angegebenen Maßen beachten.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile nicht verschlossen werden.
- Führen Sie vor dem Einsetzen des Kochfelds alle Sägearbeiten am Unterbaumöbel aus und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, sicherstellen, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine installieren, da die Elektronik durch Dampf und Feuchtigkeit beschädigt werden könnte.



## Elektrischer Anschluss



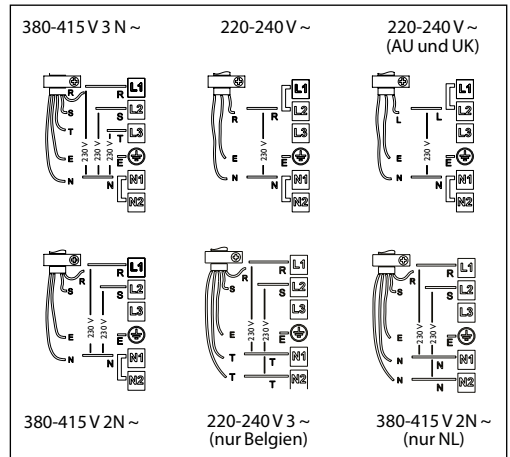
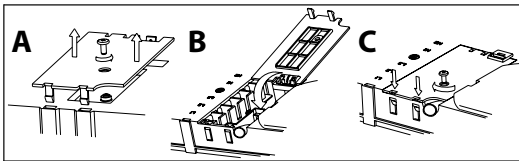
### WARNUNG

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.**
- **Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.**

### Anschluss an Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F entsprechend der Tabelle unten.

Leiter	Anzahl x Querschnitt
220-240 V ~ +	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3 N ~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 ~ +	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### Wichtig:

- Gemäß dem Schaltplan (siehe Abbildung), behalten oder entfernen Sie die Metallbrücken zwischen den Schrauben auf der L1-L2 und N1-N2-Klemmenleiste.
- Wird das Netzkabel mitgeliefert, sind an diesem Anweisungen zum Anschluss zu finden.
- Nach dem Anschluss der Kabel sicherstellen, dass alle sechs Schrauben auf der Klemmenleiste angezogen sind.

Beispiel einer vorhandenen Brücke (links) oder entfernten Brücke (rechts).

Details finden Sie im Schaltplan (die Brücken können sich zwischen L1-L2 und zwischen N1-N2 befinden).

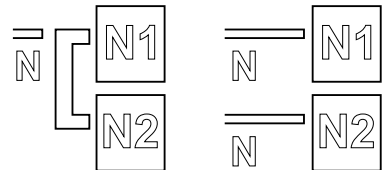
Das gelb-grüne Erdungskabel mit der Klemme mit dem Symbol verbinden.

Es muss länger als die anderen Kabel sein.

1. Den Deckel der Klemmenleiste (A) entfernen, die Schraube abnehmen und den Deckel in das Scharnier der Klemmenleiste (B) einsetzen.
2. Führen Sie das Stromkabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Leitungen an die Klemmenleiste an, wie im Schaltplan in der Nähe angegeben ist.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Die Abdeckung (C) schließen und diese auf dem Anschlussblock mit der zuvor entfernten Schraube festschrauben.

Jedes Mal wenn die Stromversorgung angeschlossen wird, führt das Kochfeld für wenige Sekunden eine automatische Überprüfung durch.

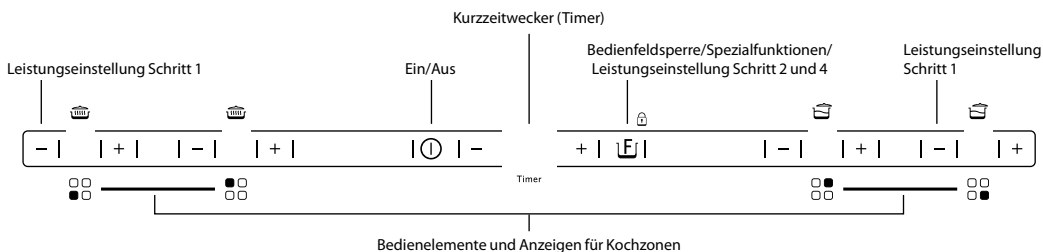
Falls das Kochfeld bereits mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß den Anweisungen vor, die am Netzkabel angegeben sind. Das Gerät durch einen mehrpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm mit der Stromversorgung verbinden.




# Bedienungsanleitung

## Beschreibung des Bedienfelds

Das Bedienfeld verfügt über Berührungstasten: Es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichtes Berühren reicht aus).



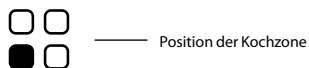
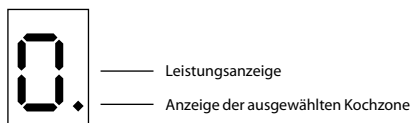
## Das Kochfeld EIN/AUSSchalten

Zum Einschalten des Kochfeldes die Taste  etwa 2 Sekunden lang drücken, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen.

Falls das Kochfeld verwendet wurde, sind alle Kochzonen deaktiviert und die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, dann schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab.

## Kochzonen einschalten und einstellen



Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie die Taste „+“ drücken; „0“ erscheint auf der Anzeige. Die gewünschte Leistungsstufe kann ausgewählt werden, von min. 0 bis max. 9, oder Boosterfunktion „P“ falls verfügbar. Drücken Sie die Taste „+“, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Drücken Sie die Taste „-“, um die Leistungsstufe zu verringern.

## Kochzonen deaktivieren

Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ einer Kochzone länger als 3 Sekunden lang gleichzeitig, um diese Kochzone auszuschalten.

Die Kochzone schaltet sich aus, falls diese noch heiß ist, wird auf der Zonenanzeige der Buchstabe „H“ angezeigt.

## Bedienfeldsperre

Diese Funktion sperrt die Tasten, um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Gerätes zu verhindern. Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie die Timer-Taste für drei Sekunden; es ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Leuchtanzeige in der Nähe der Signalaktivierung des Schloss-Symbols. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

# Bedienungsanleitung

## Kurzzeitwecker (Timer)



Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit von maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeige zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Timerwert kann durch Halten der Schiebereglerfunktion der Tasten „+“ oder „-“ verringert bzw. erhöht werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Zur Deaktivierung des Timers, halten Sie die Timer-Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen. Die Timeranzeige zeigt immer den Timer für die gewählte Zone oder den kürzesten Timer an.



Zur Änderung oder Deaktivierung des Timers, drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste für die Zeitschaltuhr.

## Bedienfeld-Warnhinweise.



### Spezialfunktionen (falls vorhanden)

Einige Modelle verfügen über Spezialfunktionen:



### Multifunktions-taste

Erlaubt das Auswählen der Funktionen Köcheln, Schmelzen oder Warmhalten für die ausgewählte Kochzone. Nach Auswahl der Zone, die Taste  drücken; die Anzeigelampe bei den Symbolen der Spezialfunktionen neben jeder Kochzone zeigt die ausgewählte automatische Funktion. Drücken Sie mehrmals die Taste , um die gewünschte Funktion einzustellen.

### Köcheln



Drücken Sie Taste , sobald der Siedepunkt erreicht ist und das Kochfeld stellt automatisch die korrekte Leistungsstufe ein, um den Topf köcheln zu lassen. Auf dem Display wird „A“ angezeigt: Die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste .

### Warmhalten

Die Funktion ermittelt eine Leistungsstufe, bei der sich Speisen warmhalten lassen. Stellen Sie einen Topf/ Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie mehrmals die Taste , um die Funktion zu wählen. Zum Ausschalten der Funktion, einfach  auf dem Soft-Touch-Regler drücken.

**H** Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen weisen auf noch heiße Kochzonen hin. Wird auf dem Display H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann die Restwärme dieser Kochzone zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter benutzt werden. Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

### Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr.

 Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die  korrekten Maße für das Induktionskochfeld verfügt, wird die Meldung „kein Topf“ auf der Anzeige angezeigt (siehe Abbildung auf der Seite). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

### Schnellkochfunktion (Booster)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser).

Zum Aktivieren der Funktion die „+“-Taste drücken, bis „P“ auf der Anzeige erscheint. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.


# Bedienungsanleitung

## „Leistungseinstellung“ (falls Funktion verfügbar)

Mit der „Leistungseinstellung“-Funktion kann der Benutzer je nach Anforderung die maximal mögliche Leistung des Kochfelds einstellen.

Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten. Durch die Einstellung der erforderlichen maximalen Leistung passt das Kochfeld automatisch die Verteilung in den verschiedenen Kochzonen an und stellt sicher, dass diese Grenze nie überschritten wird; mit dem Vorteil, auch alle Kochzonen gleichzeitig, aber ohne Überlastungsprobleme regeln zu können.

4 maximale Leistungsstufen sind Verfügbar und werden auf dem Display angezeigt: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 kW (7.2 kW gilt als maximale Leistung des Kochfelds) Das Kochfeld wurde werksseitig auf die maximale Leistung eingestellt Nach dem ersten Anschluss des Produkts mit dem Netzstecker in die Steckdose ist es in den ersten 60 Sekunden möglich, die gewünschte Leistungsstufe anhand folgender Punkte einzustellen:

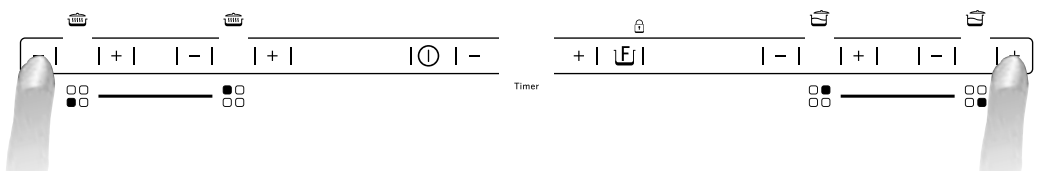
Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1	– Drücken Sie beide Leistungseinstellungstasten etwa 3 Sekunden lang (Schritt 1)	
2	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 2), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Auf der Anzeige erscheint <b>PL</b>
3	 Drücken Sie die Tasten, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 4), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt die eingestellte Stufe an, die für etwa 2 Sekunden blinkt; danach gibt das Kochfeld ein akustisches Signal und schaltet sich dann aus; jetzt ist es einsatzbereit

Bei einem Fehler während der Einstellung der Leistung erscheint das Symbol **EE** in der Mitte und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang von Anfang an. Rufen Sie den Kundendienst, wenn der Fehler erneut auftritt.

Falls der Benutzer bei normalem Gebrauch versucht, die maximal verfügbare Leistung zu übersteigen, blinkt die angezeigte Leistungsstufe der verwendeten Kochzone zweimal und ein Hinweiston ertönt. Um in dieser Zone eine höhere Leistung zu erreichen muss die Leistung einer oder mehrerer bereits aktiver Kochzonen verringert werden.

## Aktivierung / Deaktivierung des Hinweistons

Schalten Sie den Herd ein, drücken Sie die Taste „–“ der ersten Kochzone und die externe Taste rechts mindestens fünf Sekunden lang gleichzeitig gedrückt (wie unten dargestellt).

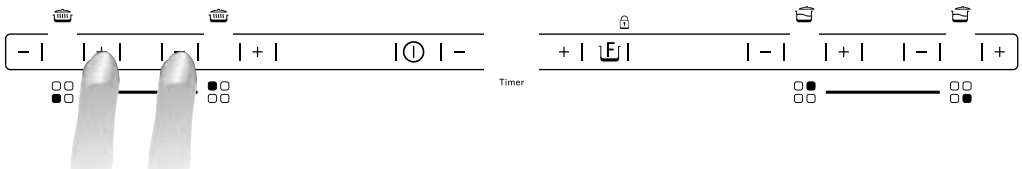


# Bedienungsanleitung

## Flexible Zone



Bei Vorhandensein, erlaubt diese Funktion die Kochzone als zwei separate Kochzonen oder als eine einzelne extra große Kochzone zu verwenden.

Sie eignet sich hervorragend für ovale, rechteckige und längliche Pfannen (mit Mindestbodenabmessungen von 38x23 cm) oder für mehr als nur eine Standard-Pfanne zur gleichen Zeit. Um die Flexi-Cook-Funktion zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die 2 Zonen-Auswahlstasten wie in der untenstehenden Abbildung angezeigt: Auf den Anzeigen der beiden Kochzonen erscheint die Leistungsstufe „0“; die beiden Punkte neben der Stufennummer leuchten, sie zeigen an, dass die Flexible Zone aktiviert ist.





Um die Leistungsstufe (von 1 auf max. 9 oder P) zu ändern, drücken Sie die Tasten -/+. Drücken Sie gleichzeitig die 2 Zonen-Auswahlstasten, um die Flexible Zone-Funktion zu deaktivieren.

Halten Sie eine der Zonen-Auswahlstasten 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zonen direkt auszuschalten.

**i** Der Hinweis „Kein Topf“   erscheint auf der Anzeige der Zone, auf der kein Topf erkannt werden kann (weil dieser fehlt, falsch platziert oder nicht für Induktionskochfelder geeignet ist). Diese Meldung bleibt 60 Sekunden lang aktiv: In diesem Zeitraum können Sie Töpfe innerhalb des Flexi-Cook-Bereichs hinzufügen oder beliebig versetzen.

Wenn nach 60 Sekunden kein Topf auf die Kochzone gestellt wird, hört das System mit der Suche nach Töpfen in dieser Zone auf; das Symbol bleibt am Display sichtbar, um daran zu erinnern, dass diese Zone deaktiviert ist.

Drücken Sie eine der 2 Tasten, um die Flexicook-Funktion wieder zu aktivieren  

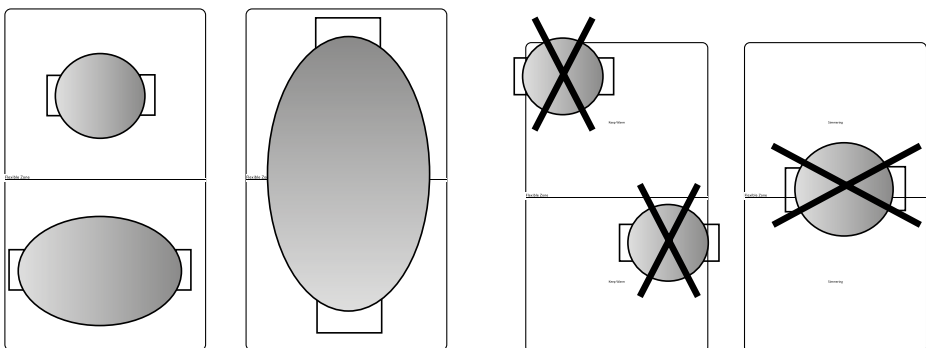
Die Flexible Zone-Funktion erkennt auch, wenn ein Topf innerhalb des Flexible Zone-Bereichs von einer Kochzone zur anderen bewegt wird und dabei die gleiche Leistungsstufe der Kochzone beibehält, wo der Topf ursprünglich hingestellt wurde (siehe Beispiel in der untenstehenden Abbildung: wird der Topf vom vorderen zum hinteren Kochfeld bewegt, erscheint die Leistungsstufe auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone, wo der Topf hingestellt wird).

Weiterhin kann der Flexible Zone-Bereich als zwei unabhängige Kochzonen eingesetzt werden. Verwenden Sie hierzu die entsprechende Taste der einzelnen Zone. Setzen Sie den Topf in die Mitte der Einzelzone und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Soft-Touch-Regler ein.

**i** Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass die Töpfe zentriert auf der Kochzone liegen, um das Zentrum der einzelnen Kochzone abzudecken.

Im Fall einer sehr großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Pfanne achten Sie bitte darauf, dass diese Pfannen mittig auf die Kochzone gesetzt werden.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung des Topfes:



## Reinigung



### WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruck-/Dampfreinigungsgeräte.**
- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Deren Verwendung kann nach einiger Zeit das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

## Anleitung zur Fehlersuche

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab	Interne Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch	Warten Sie vor dem erneuten Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat
F42 oder F43	Der Anschluss-Spannungswert ist falsch	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

## Geräusche des Kochfeldes

Induktionskochfelder können während des normalen Betriebs pfeifende und knisternde Geräusche erzeugen, diese resultieren aus den Töpfen und Pfannen als Folge der Eigenschaften der Böden (z.B. Böden aus mehreren Materialschichten oder unebenen Böden). Diese Geräusche variieren in Abhängigkeit von den verwendeten Töpfen und Pfannen und der darin enthaltenen Mengen an Speisen, sie sind kein Hinweis auf einen Defekt.

Zusätzlich ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur der elektronischen Komponenten zu steuern; daher wird das Geräusch des Kühlgebläses während des Betriebs und einige Minuten nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wird, hörbar. Dies ist völlig normal und für die richtige Funktion des Gerätes von wesentlicher Bedeutung.



## Kundendienst

### Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

### Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieschein;
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre vollständige Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst** eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind für 10 Jahre verfügbar.




## Tabelle Leistungsstufen

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchstleistung	<b>Boost</b>	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	<b>8-9</b>	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	<b>7-8</b>	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	<b>6-7</b>	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	<b>4-5</b>	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	<b>3-4</b>	Garen - leichtes Köcheln - Eindicken - Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	<b>2-3</b>		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	<b>1-2</b>	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	<b>1</b>		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
AUS	<b>Leistungsstufe Null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

### HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z. B. Pfannkuchen) nur Pfannen, deren Durchmesser nicht größer als 24 cm ist. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z.B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.

## Tabelle Betriebsarten

Funktion		Beschreibung Automatikfunktion
	Köcheln	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Hackfleischsauce, Suppen und Eintöpfen, hält eine konstante Gartemperatur. Ideal zum Wasserbad-Garen (Cremes) und zum Aufwärmen gekochter Speisen. Verhindert unliebsames Überkochen von Speisen oder mögliches Anbrennen am Boden, wie es bei dessen Zubereitungsarten häufig vorkommt. Diese Funktion verwenden, nachdem die Speisen zum Sieden gebracht wurden.
	Warmhalten	Ermittelt eine Leistungsstufe, bei der sich Speisen oder Geschirr warmhalten lassen.
	Flexible Zone	Diese Funktion kombiniert die beiden Kochzonen und ermöglicht das Verwenden rechteckiger und ovaler Behälter oder Grillpfannen, so dass Sie den gesamten verfügbaren Bereich nützen können. Zum Grillen großer Stücke oder einer großen Anzahl (Fisch, Spießchen, Gemüse, Steaks, Würstchen). Zum Garen von Speisen wie Rollbraten oder ganzem Fisch, die gewöhnlich mit Sauce oder Brühe serviert werden, in Schmortopf / Fischtopf / Pfanne.



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](http://www.whirlpool.eu)

Gedruckt in Italien  
05/16



**400010839700**

