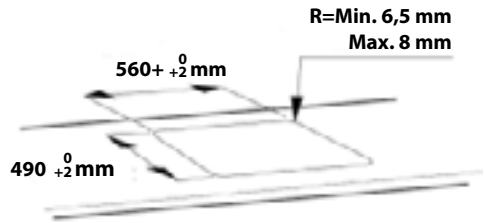
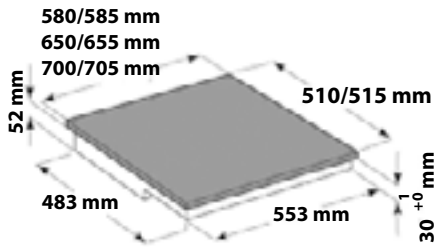
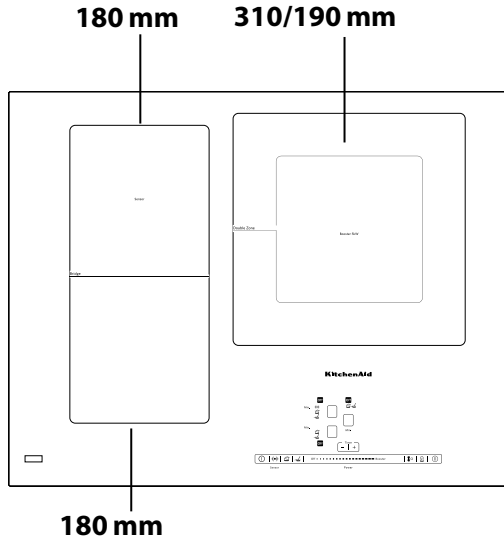


Bedienungsanleitung

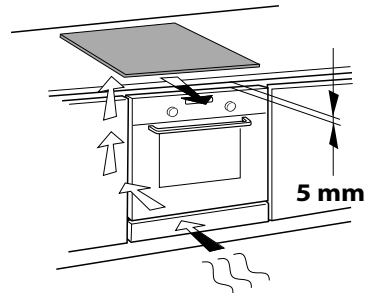
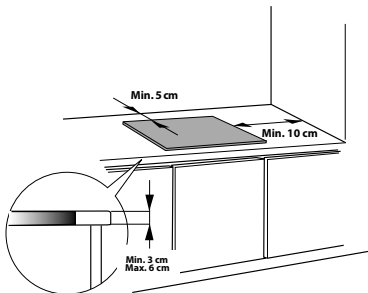
KitchenAid

Montagezeichnungen	5
Wichtige Sicherheitshinweise	7
Hinweise zum Umweltschutz	10
Öko-Design Erklärung	10
Vor der Inbetriebnahme	10
Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr	11
Empfohlene Durchmesser für Topfböden	11
Installation	11
Elektrischer Anschluss	12
Bedienungsanleitung	13
Reinigung	17
Anleitung zur Fehlersuche	17
Kundendienst	18
Tabelle Leistungsstufen	19
Tabelle Betriebsarten	20
Gartabelle	21

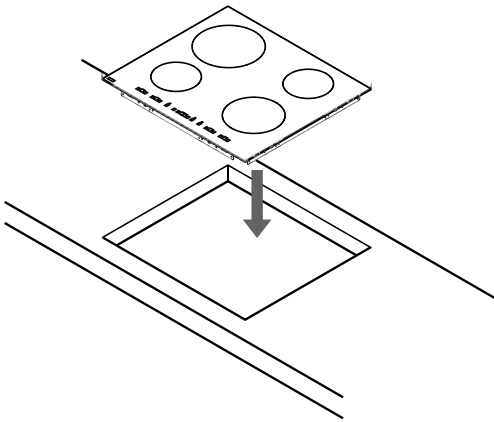
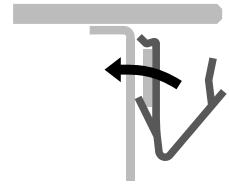
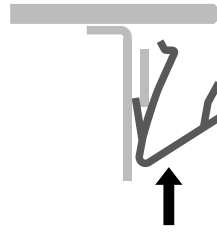
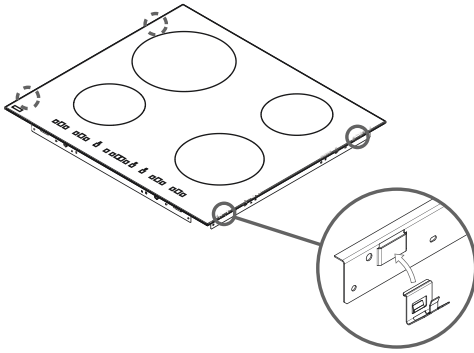
Montagezeichnungen



MODELL KHIP3 65510



Montagezeichnungen




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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

SICHERHEIT IST UNSERE PRIORITÄT

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitsmeldungen angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.

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

Alle Sicherheitsmeldungen werden von dem Gefahrensymbol und dem hier angezeigten Text 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 sicherheitsrelevanten Meldungen beschreiben das potentielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes verringert werden kann.

Sicherstellen, dass alle Personen die folgenden Punkte einhalten:

- Schutzhandschuhe beim Auspacken und Installieren des Gerätes tragen.
- Das Gerät muss vor der Installation von der Stromversorgung getrennt bleiben.
- 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 Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät (das in der Küchenzeile montiert ist) an die Stromversorgung 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 zur Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten konzipiert.
Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte 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, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die Heizelemente während oder nach dem Gebrauch nicht berühren. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbar 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 ab, wenn die Oberfläche gerissen ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags. (Nur für 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. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Feuergefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen ausschalten, sich nicht nur auf die Topferkennung verlassen. (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 erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

Vor der Inbetriebnahme

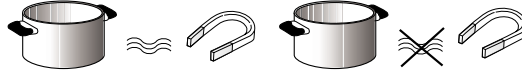
WICHTIG: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ verwenden (siehe gegenüberliegende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte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



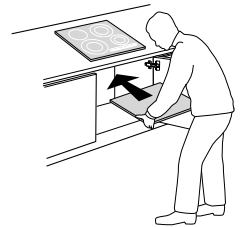
Empfohlene Durchmesser für Topfböden

 XL Ø 30 cm	 Ø 14 cm 30 cm	 M Ø 18 cm	 Ø 14 cm 18 cm
--	---	--	---

WICHTIG: Für Informationen zu den korrekten Topfbodendurchmessern im Verhältnis zu den Kochzonen mit SENSOR-Funktion, siehe Abschnitt „SENSOR“. Bei der Verwendung von Adapterplatten (nicht mitgeliefert) oder wenn ein Topf leer ist, überschreitet die Innentemperatur des Systems die eingestellten Grenzwerte und die Stromversorgung zu dem Kochfeld wird ausgeschaltet. Dies passiert, um die internen Komponenten vor Überlastung zu schützen. Es wird empfohlen, den Herd auszuschalten und die Kochzone bis zu der Temperatur abkühlen zu lassen, bei welcher sich die Anzeigen auf dem Bedienfeld ausschalten.

Installation

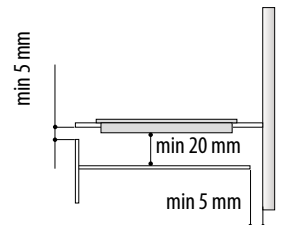
Kontrollieren Sie nach dem Auspacken das Kochfeld auf Transportschäden. Im Zweifelsfall den Händler oder den Kundendienst kontaktieren.



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 dem Kochfeld 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

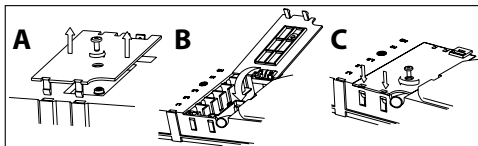
WARNUNG

- **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.**
- **Sicherstellen, dass die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes der Spannung des Stromnetzes in Ihrem Haus entspricht.**
- **Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.**

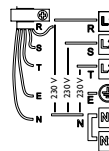
Anschluss an Klemmenleiste

Für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F (gemäß den Angaben der untenstehenden Tabelle) verwenden.

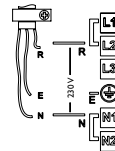
Leiter	Anzahl x Querschnitt
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3 N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V ~ + 	4 x 1,5 mm ²



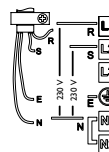
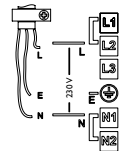
380-415 V 3 N ~



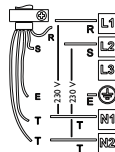
220-240 V ~



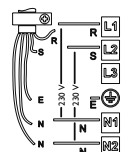
220-240 V ~
(AU und UK)




380-415 V 2N ~



220-240 V 3 ~
(nur Belgien)



380-415 V 2N ~
(nur NL)

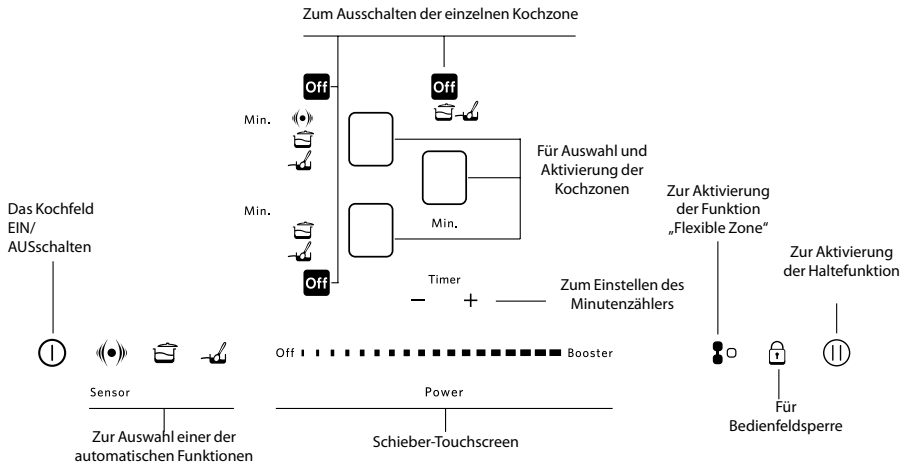
Das gelb-grüne Erdungskabel mit der Klemme mit dem Symbol  verbinden. Es muss länger als die anderen Kabel sein.

1. Den Deckel der Klemmenleiste (A) entfernen, die Schraube abnehmen und den Deckel in das Scharnier der Klemmenleiste (B) einsetzen.
2. Ca. 70 mm der Ummantelung des Stromkabels entfernen.
3. Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel. Das Netzkabel in die Kabelklemme einsetzen und die Leiter an die Klemmenleiste anschließen (wie in dem Diagramm neben der Klemmenleiste angegeben).
4. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
5. Den Deckel (C) schließen und auf der Klemmenleiste mit der vorher entfernten Schraube festschrauben - Schritt (1).
6. Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert. Falls das Kochfeld bereits mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß den Anweisungen vor, die am Netzkabel angegeben sind. Das Gerät mit der Hauptstromversorgung durch einen mehrpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm verbinden.

Bedienungsanleitung


Beschreibung des Bedienfelds

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




Erste Inbetriebnahme/nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Leuchtanzeige über der Taste ist an).


Zur Entriegelung des Bedienfelds, die Taste  3 Sekunden lang drücken. Die Leuchtanzeige erlischt und das Gerät kann normal verwendet werden.


Das Kochfeld EIN/AUSSchalten

Die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt halten, um das Kochfeld einzuschalten: Die Leuchtanzeige über der Taste schaltet sich ein und zwei kurze Striche werden in den Kreisen für die jeweilige Kochzone angezeigt.

Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis das Kochfeld ausgeschaltet ist. Alle Kochzonen werden deaktiviert.

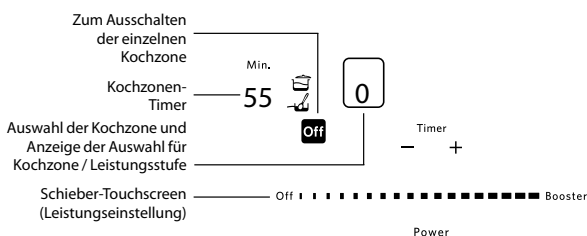
AUSSCHALTEN der einzelnen Kochzone

Zum AUSSCHALTEN der einzelnen Kochzone, die entsprechende Taste  drücken.

 Wird innerhalb von etwa 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Bedienungsanleitung

Kochzonen einschalten und einstellen



Nach dem Einschalten des Kochfelds, einen Topf auf die gewünschte Kochzone stellen.

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie die entsprechende runde Taste drücken: Die runde Taste zeigt die Nummer **0** an, was der mittleren Leistungsstufe entspricht.

U Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. nicht über die korrekten Abmessungen für Ihre Induktionskochfelder verfügt, wird die Meldung „no pot“ auf dem Display angezeigt (siehe Abbildung links). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

i Beim Einschalten der 5 kW-Zone (nur bei bestimmten Modellen), sicherstellen, innerhalb von 60 Sekunden einen geeigneten Topf auf diese Zone zu stellen, bevor eine andere Kochzone aktiviert wird. Im anderen Fall schaltet sich das Kochfeld nach einer bestimmten Zeit ab, so dass jede Kochzone neu aktiviert werden muss. Dieses Abschalten kann auch dann vorkommen, wenn der Topf von der 5 kW-Zone genommen und gleichzeitig eine andere Kochzone eingeschaltet wird.

U Den Finger horizontal auf dem Schieber-Touchscreen bewegen, um die Leistungsstufe zu ändern: die Nummer im Kreis ändert sich je nach der Position des Fingers auf dem Touchscreen, von einem Mindestwert 1 zu einem Höchstwert 9. Die Boosterfunktion kann durch Drücken von „BOOST“ auf dem Schieber-Touchscreen („P“ auf dem Display) aktiviert werden. Die Leistungsstufe „BOOST“ kann bis zu 10 Minuten verwendet werden, danach schaltet das Gerät automatisch auf Stufe 9. Falls mehr als eine Kochzone eingeschaltet ist, kann mit dem Schieber-Touchscreen die Leistung der ausgewählten Zone geändert werden. Dies wird durch einen Lichtpunkt unten rechts in der Leistungsanzeige angezeigt. Zur Auswahl einer Kochzone, einfach die entsprechende runde Taste drücken.

i Bei Modellen mit drei Kochzonen können 3 „BOOST“-Funktionen zur gleichen Zeit eingestellt werden: In diesem Fall passt das Gerät die Leistungsverteilung automatisch zwischen den Zonen an.

Kochzonen ausschalten

Die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, durch Drücken der entsprechenden runden Taste auswählen (ein Punkt leuchtet rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige auf). Schalten Sie über den Schieber-Touchscreen OFF.

H Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe „H“. „H“ ist die Restwärmeanzeige. Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet; diese zeigen an, welche Kochzonen noch heiß sind. Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

Bedienungsanleitung

Auswahl des Timers

Mit dem Timer kann ein Kochbetrieb von maximal 90 Minuten vorprogrammiert werden. Die Kochzone auswählen, die mit dem Timer vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige auf dem Display). Dann die gewünschte Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ der Timer-Funktion einstellen: Die Zeit in Minuten wird neben dem Display der Kochzone angezeigt.


Einige Sekunden nach dem letzten Drücken beginnt der Timer zurückzuzählen (der Punkt für die Auswahl der Kochzone beginnt zu blinken).

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Für den Timer in Verbindung mit der SENSOR-Funktion siehe Beschreibung der Funktion auf den folgenden Seiten.




Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern (z.B. während der Reinigung).



Die Taste  drei Sekunden lang drücken: Ein Hinweiston ertönt und eine Anzeigeleuchte über dem Sperrsymbol leuchtet auf, um die Aktivierung zu bestätigen. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der OFF-Funktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.


WICHTIG: Die Anwesenheit von Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Auslösen oder Aufheben der Bedienfeldsperre führen.

Pause


Diese Funktion gestattet das zeitweilige Blockieren des Kochfeldbetriebs und die Wiederaufnahme mit denselben Einstellungen (ausgenommen SENSOR-Funktionen und programmierte Timer). Die  Taste drücken:  blinkt statt der Leistungsstufen auf dem Display. Um den Garvorgang fortzusetzen, erneut die Taste  drücken.

Flexible Zone

Mit dieser Funktion können zwei Kochzonen als extra große Einzelzone verwendet werden. Sie eignet sich hervorragend für ovale, rechteckige und längliche Töpfe (mit Mindestbodenabmessungen von 40x18 cm). Nach Einschalten des Kochfelds die Taste  drücken: Auf den Anzeigen der beiden Kochzonen erscheint die Leistungsstufe „0“; Beide Punkte neben der Nummer für die Leistungsstufe leuchten und zeigen die Auswahl als Einzelkochzone an. Zum Ändern der Leistungsstufe den Finger über den Touchscreen bewegen: Die Nummer im Kreis ändert sich durch bloße Bewegung des Fingers vom Mindestwert 1 zum Höchstwert 9. Zur Aktivierung der Funktion „Flexible Zone“ die Taste  drücken: die Kochplatten setzen den Vorgang als zwei getrennte Kochzonen fort. OFF drücken, um die Kochzone auszuschalten.

 Ist die Funktion Flexible Zone aktiviert, so ist es nicht möglich, die Leistungsstufe Booster oder die SENSOR-Funktion zu benutzen. Wird der Timer verwendet, erscheint dieser neben dem Display der Kochplatte mit der höchsten Stufe.


Beschreibung Automatikfunktion


 Das Kochfeld ist mit einigen automatischen Kochzonen-Funktionen ausgestattet. Neben der Wahltaaste für jede Kochzone sehen Sie die Symbole für die verfügbaren Funktionen. Wird eine automatische Funktion gewählt, so erscheint eine Leuchtanzeige neben dem Symbol und auf dem Display der gewählten Kochzone wird der Buchstabe „A“ angezeigt.

Bedienungsanleitung

SENSOR

Die SENSOR-Funktion wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Sieden zu bringen und meldet das Erreichen des Siedepunktes.

Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf die Kochzone mit der Aufschrift SENSOR. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die Kochzone. Die Taste  drücken: „A“ erscheint im Display und die Anzeigeleuchte leuchtet auf. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.

 Für einen einwandfreien Betrieb mit der SENSOR-Funktion empfehlen wir Ihnen:

- nur Wasser zu verwenden (bei Umgebungstemperatur);
- fügen Sie kein Salz, Zutaten oder Gewürze hinzu (bis der Siedepunkt erreicht ist),
- Die Leistungsstufe der Kochzone nicht ändern und den Topf unverändert stehen lassen;
- Töpfe verwenden deren Bodendurchmesser nicht mehr als 1 cm breit und nicht kleiner als 1 cm als die auf dem Glas aufgedruckte Außenlinie ist;
- den Topf mindestens zu einem Drittel füllen (ca. 1 Liter) und niemals bis zum Rand (max. 5 Liter für eine Zone mit Ø180 mm und max. 7 Liter für eine Zone mit Ø240 mm);
- verwenden Sie keine Schnellkochtöpfe.

Für optimale Ergebnisse auch die folgenden Ratschläge befolgen:

- Verwenden Sie keinen Deckel auf dem Topf, der mit der SENSOR-Funktion erhitzt wird.
- Die SENSOR-Funktion nicht einschalten wenn die Kochzone noch warm ist (Buchstabe „H“ erscheint auf dem Display).


Sobald der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Das akustische Signal ertönt dreimal in regelmäßigen Abständen. Nach einem zweiten Signal beginnt ein Minutenzähler automatisch mit dem Zählen der Siedezeit. Nach dem dritten Signal wählt das Kochfeld automatisch eine Leistungsstufeneinstellung, die dazu geeignet ist, das Wasser sieden zu lassen.

Ab diesem Zeitpunkt können Zutaten zugefügt, der Timer eingestellt oder die Leistungsstufe geändert werden.


Die SENSOR-Funktion wird deaktiviert, wenn die Leistungsstufe geändert oder die Haltefunktion aktiviert wird.

- Das Kochfeld verwaltet den Gebrauch der SENSOR-Funktion und der Booster-Leistungsstufen eigenständig. Es kann daher vorkommen, dass sich der Booster nicht einschalten lässt, wenn zuvor die SENSOR-Funktion aktiviert wurde.
- Die Qualität des verwendeten Topfes könnte die Leistung der SENSOR-Funktion beeinflussen.

Köcheln

Die Speisen zum Kochen bringen, dann die entsprechende Taste zur Auswahl der Köchelfunktion drücken;  es wird automatisch eine entsprechende Leistungsstufe ausgewählt, um sie unter dem Siedepunkt zu halten. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Schmelzen

Diese Funktion hält eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone aufrecht. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Kochzone. Zur Auswahl der Funktion die Taste  drücken. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Reinigung



WARNUNG

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

WICHTIG: verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Pfannenreiniger, sie könnten die Glasoberfläche beschädigen.

- Das Kochfeld nach jedem Gebrauch im kalten Zustand reinigen, um alle Lebensmittelreste zu entfernen.
- Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel beschädigen die Glaskeramikoberfläche und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Ein weiches Tuch, saugfähige Küchentücher oder einen spezifischen Kochfeldreiniger verwenden (siehe Herstellerangaben).

Anleitung zur Fehlersuche

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an und vergewissern Sie sich, dass Strom fließt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes angezeigt, die folgende Anleitungstabelle konsultieren.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Das Kochfeld schaltet sich aus, nach 30 Sekunden ertönt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld.	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld.	Trocknen Sie das Bedienfeld ab oder räumen Sie es frei.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Zuerst versuchen, die Störung anhand der Anweisungen in „Störung - was tun?“ selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben wurde.

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 Nummer 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 (einschließlich der Vorwahl).

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	Verwendet für (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchstleistung	Boost	Zum schnellen Erwärmen	Ideal zur schnellen Temperaturerhöhung bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8-9	Frittieren/Kochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellem Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7-8	Zum Andünsten – Anbraten – Kochen	Ideal zum Anbraten, am Sieden halten, Garen (für eine kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Andünsten – Garen – Schmoren– Anbraten	Ideal zum Anbraten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
	4-5	Garen/Schmoren Anbraten	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit).
Mittlere Leistungsstufe	3-4	Garen/Köcheln/ Andicken/ Teigwaren	Ideal für Rezepte mit langen Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teigwaren.
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen/ Auftauen	Ideal zum Weichmachen von Butter, zart schmelzender Schokolade; Auftauen kleiner Mengen an Speisen.
	1	Speisen warmhalten Cremiges Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und für cremiges Risotto.
AUS	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt).

Tabelle Betriebsarten

Funktion		Beschreibung Automatikfunktion
	Wasserkocher	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Ragout, Suppen und Minestrone, Halten einer konstanten Garstufe; 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 Speisen zum Sieden gebracht wurden.
	Schmelzen	Ermittelt automatisch eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten (Schokolade, Butter usw.), das die Qualität der Produkte nicht beeinträchtigt.
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Wasser kochen und reduziert die Leistung, um den Siedepunkt zu halten, bis die Speise hinzugegeben wird. Wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht, gibt ein akustisches Signal den Zeitpunkt zum Zufügen der gewünschten Zutaten (z.B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch) und auch für das Sterilisieren von hausgemachten Konserven oder Zubehöerteilen an.
	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 Menge an Lebensmitteln (Fisch, Spießchen, Gemüse, Steaks, Würstchen). Für Kochrezepte mit Flüssigkeiten oder Brühe wie Rouladen und ganzen Fisch in Kasserollen/Fischkesseln/Pfannen.

Gartabelle

Lebensmittelkategorien	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garphase			
		Erste Phase	Leistung	Zweite Phase	Leistung
Teigwaren, Reis	Frische Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster -9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Getrocknete Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster -9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Booster -9	Reis kochen und am Kochen halten	5-6
	Risotto	Anbraten und Frittieren	7-8	Halten der korrekten Gartemperatur	4-5
Gemüse Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Booster -9	Garen	6-7
	Frittiert	Öl erhitzen	9	Frittieren	8-9
	Anbraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen der Speise	6-7
	Schmorgerichte	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Andünsten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Andünsten von Röstgemüse	7-8
Fleisch	Braten	Andünsten von Fleisch mit Öl (bei Butter: Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Erhitzen der Pfanne	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Andünsten mit Öl (bei Butter: Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Andünsten mit Öl (bei Butter: Leistungsstufe 6)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4

Gartabelle

Lebensmittelkategorien	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garphase			
		Erste Phase	Leistung	Zweite Phase	Leistung
Fisch	Gegrillt	Vorheizen des Grills	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Schmorgerichte	Andünsten mit Öl (bei Butter: Leistungsstufe 6)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren, Andünsten	7-8
Eier	Gemüseomelettes	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Grillen von beiden Seiten	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Grillen von beiden Seiten	5-6
Saucen	Tomaten	Andünsten mit Öl (bei Butter: Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Ragout	Andünsten mit Öl (bei Butter: Leistungsstufe 6)	6-7	Garen, am Köcheln halten	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter schmelzen und Mehl darin auflösen)	5-6	Zum Köcheln bringen und am Köcheln halten	3-4
Süßspeisen Cremes	Konditorcreme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur gewünschten Konsistenz bringen	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur gewünschten Konsistenz bringen	2-3
	Milchreis	Milch erhitzen	5-6	Garen	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

Gedruckt in Italien

05/16



400010839660

DE