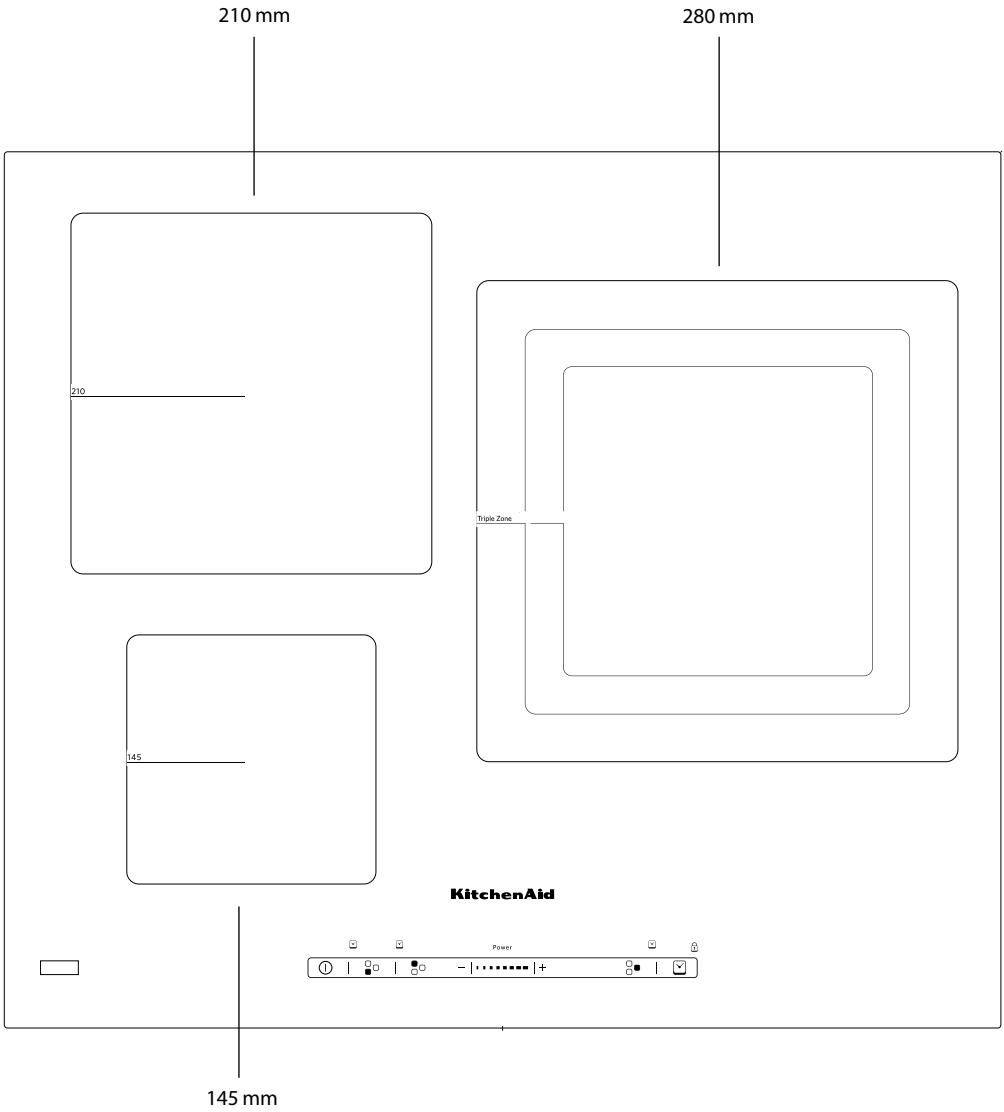


Bedienungsanleitung

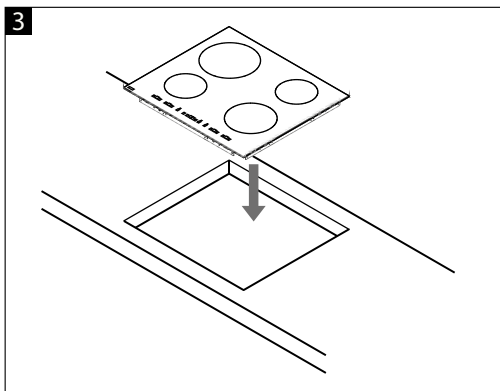
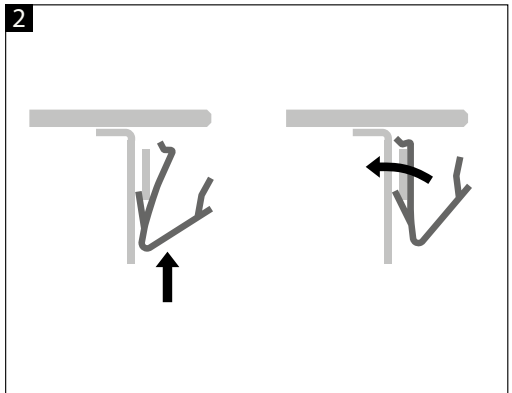
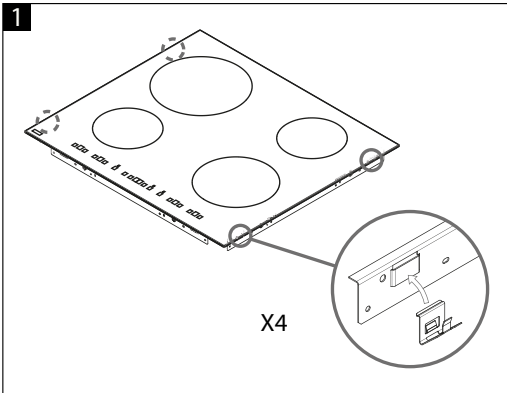
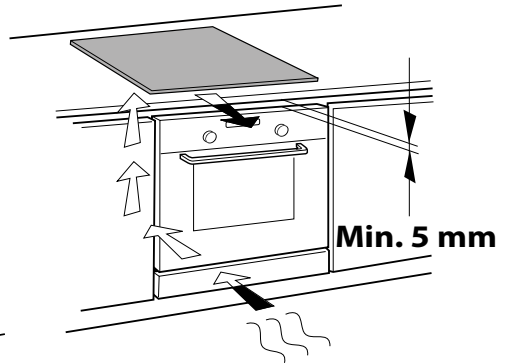
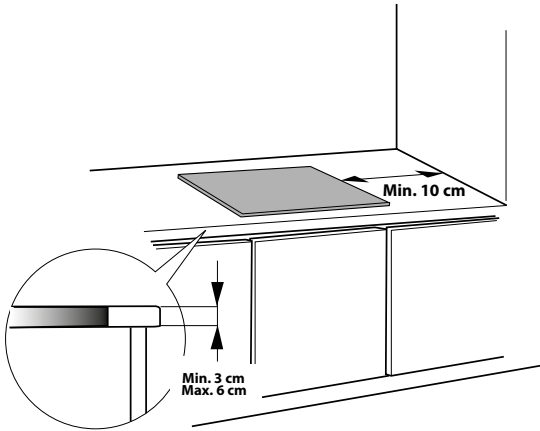
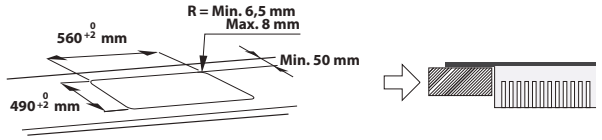
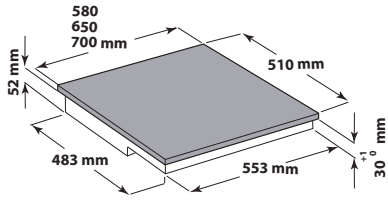
KitchenAid

Montagezeichnungen	5
Wichtige Sicherheitshinweise	7
Hinweise zum Umweltschutz	10
Öko-Design Erklärung	10
Vor der Inbetriebnahme	10
Bereits vorhandene Töpfe und Pfannen	10
Empfohlene Topfbodendurchmesser XL	10
Installation	11
Elektrischer Anschluss	11
Bedienungsanleitung	13
Reinigung	16
Anleitung zur Fehlersuche	16
Geräusche des Kochfeldes	16
Kundendienst	17
Tabelle Leistungsstufen	17

Montagezeichnungen



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:

- Beim Auspacken und während der Installation Schutzhandschuhe 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.
- Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. 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 Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.

Entsorgung

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

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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 Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrektter Größe verwendet werden.

Ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ verwenden (siehe gegenüberliegende Abbildung).

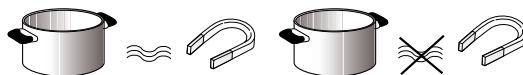
Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.









Bereits vorhandene Töpfe und Pfannen

Mit einem Magneten prüfen, ob der Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet wenn sie nicht magnetisch erkennbar sind.

- Sicherstellen, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls könnten diese das Kochfeld zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.



Empfohlene Topfbodendurchmesser XL

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm max.
 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.		

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

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden.

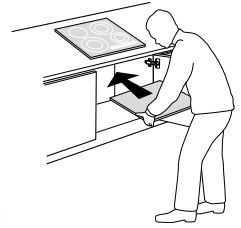
Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundendienst.

Näheres zu den Einbaumaßen und Installationsanweisungen siehe die Abbildungen auf Seite 5.

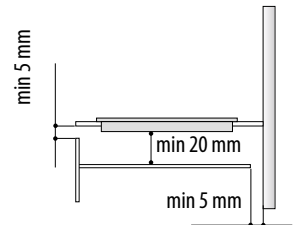
VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

WARNUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter dem Kochfeld an.**
- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.**



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter der Arbeitsfläche ein Backofen installiert werden, sicherstellen, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.
- Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.
- Verwenden Sie zum Ausbau des Kochfeldes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Perimeterclips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.



Elektrischer Anschluss





WARNUNG

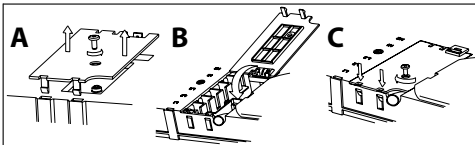
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Sicherstellen, dass die Spannung, die auf dem Typenschild unten am Gerät angegeben wird, der Spannung in Ihrem Haus entspricht.**

Elektrischer Anschluss

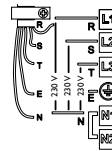
Anschluss an die Klemmenleiste

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

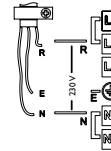
Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3 N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2 N ~ + 	4 x 1,5 mm ²



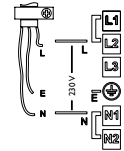
380-415 V 3 N ~



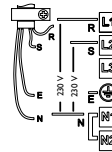
220-240 V ~



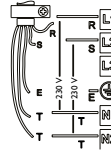
220-240 V ~
(UK und AU)



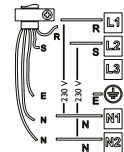
380-415 V 2N ~



220-240 V 3 ~
(nur Belgien)



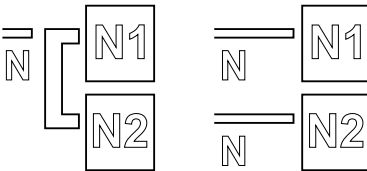
380-415 V 2N ~
(nur NL)




Wichtig:

- Gemäß dem Schaltplan (siehe Abbildung), die Metallbrücken zwischen den Schrauben auf der L1-L2 und N1-N2-Klemmenleiste beibehalten oder entfernen.
- 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 entfernter 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.

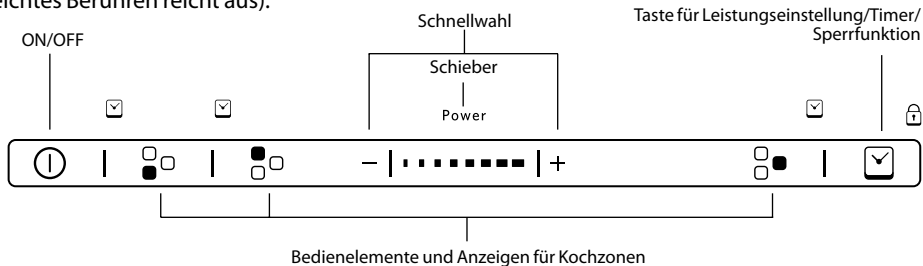
Jedes Mal wenn die Stromversorgung angeschlossen wird, führt das Kochfeld für wenige Sekunden eine automatische Überprüfung durch.

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).



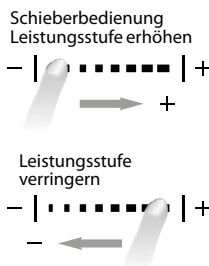
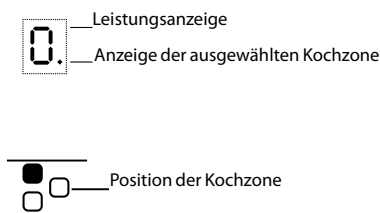
Das Kochfeld EIN/AUSschalten

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 aus.

Kochzonen einschalten und einstellen



Nach dem Einschalten des Kochfeldes die gewünschte Kochzone durch Drücken der entsprechenden runden Taste aktivieren und den Topf auf die Kochzone stellen. Mit dem Schieberegler kann die gewünschte Leistungsstufe von der Mindeststellung **0** bis zur Höchststellung **9** oder die Schnellkochstufe „P“, falls vorhanden, gewählt werden.

Um die Leistungsstufe zu erhöhen, den Finger auf dem Schieberegler mehrmals von links nach rechts schieben; um sie zu verringern, in die entgegengesetzte Richtung schieben. Alternativ können die Schnellzugriffstasten „+“ und „-“ verwendet werden.

Kochzonen deaktivieren

Drücken Sie die entsprechende Taste länger als 3 Sekunden, um die Kochzone auszuschalten. Die Kochzone schaltet sich aus, falls diese noch heiß ist, wird auf der Zonenanzeige der Buchstabe „H“ angezeigt.

Bedienungsanleitung

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.

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.

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.

WARNHINWEISE DES BEDIENFELDS.

Restwärmanzeige.



Das Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen weisen den Benutzer auf Kochzonen hin, die noch heiß sind.

Wird auf der Anzeige „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 „no pot“ (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 Kochzonen 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.

Leistungseinstellungsfunktion (falls verfügbar)

Mit der „Leistungseinstellungs“-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.


Es sind 4 maximale Leistungsstufen verfügbar und werden auf der Anzeige angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)


Das Kochfeld ist zunächst auf maximale Leistung eingestellt

Nach dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden:

Bedienungsanleitung

Bedienungsanleitung

Schritt	Bedienfeld	DISPLAY
1	+ Für ungefähr 3 Sekunden drücken	
2	Die „Leistungseinstellungs“-Taste zum Bestätigen des vorherigen Schrittes drücken	Die Anzeige zeigt 
3	-/+ drücken, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4	Die „Leistungseinstellungs“-Taste zum Bestätigen des vorherigen Schrittes drücken	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:  in der Mitte und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang von Anfang an wiederholen. 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.

Reinigung

WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.**
- **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.

- Das Kochfeld nach jedem Gebrauch im kalten Zustand reinigen, um alle Lebensmittelreste zu entfernen.
- Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).

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 Kochfelds alphanumerische Codes angezeigt, die folgende Anleitungstabelle konsultieren.
- 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 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 Kochbetriebs Pfeif- oder Knistergeräusche erzeugen. Die Geräusche werden durch die Eigenschaften der Topf- und Pfannenböden hervorgerufen (z.B. durch mehrschichtige oder nicht völlig ebene 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. Zuerst versuchen, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

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);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

Tabelle Leistungsstufen

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendet für (die Anzeige von Kocherfahrungen und -gewohnheiten)
Höchstleistung	Boost	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	7-8	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Anbraten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für eine kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	4-5	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - 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
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen und Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
AUS	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder AUS (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, sie 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.



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



400010839674

DE