

Quick Reference Guide



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

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DE..... S. 3

*KitchenAid
Induktions-
Kochfeld*

Kurzanleitung

DE

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

*Danke, dass Sie sich
für dieses Produkt
entschieden haben*

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Kurzanleitung

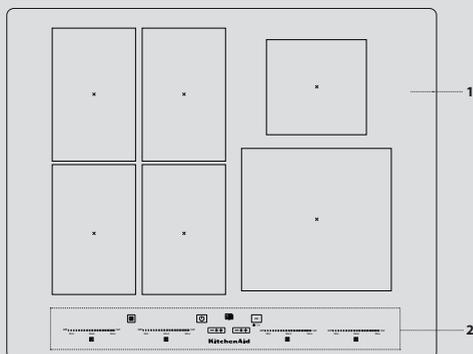


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.kitchenaid.eu/register an



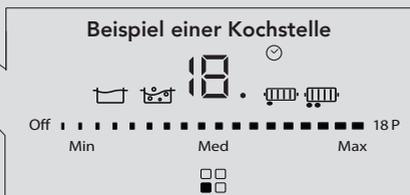
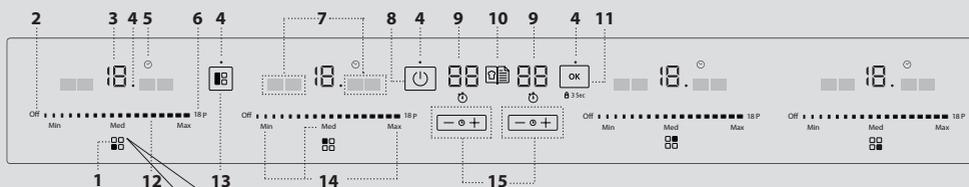
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

Produktbeschreibung



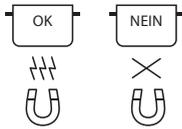
1. Kochfeld
2. Bedienfeld

Bedienfeld



- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| 1. Identifizierung der Kochzone | 6. Booster | 11. OK-Taste / Tastensperre - 3 Sek. |
| 2. Aus-Taste für die Kochzone | 7. Spezielle Funktionsanzeigen | 12. Slider-Bedienung |
| 3. Ausgewählte Garstufe | 8. Ein/Aus-Taste | 13. Funktion Flex-Kochfläche vertikal |
| 4. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv | 9. Garzeitanzeige / Funktionsanzeigen | 14. Voreinstellungen und Einstellungen |
| 5. Timer-Anzeige | 10. "Gourmet Library"-Taste (Sonderfunktionen) | 15. Timer |

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.

Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

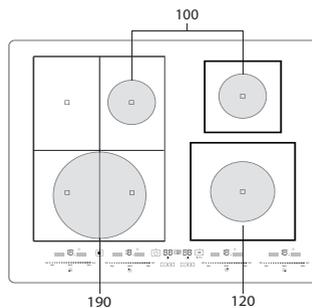
LEERES KOCHGESCHIRR MIT DÜNNEM BODEN

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist.

Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst. Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt, könnte das dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.

Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

MINDESTDURCHMESSER DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN



Erster Gebrauch

LEISTUNGSREGELUNG

Mit der Leistungsregelungsfunktion können Sie die maximale Leistung für das Kochfeld basierend auf Ihren Bedürfnissen oder der Leistung Ihres Hausanschlusses einstellen.

Nachdem Sie die maximale Leistung festgelegt haben, sorgt das Kochfeld automatisch für die Lastverteilung auf die verschiedenen Kochzonen. Ist die Grenze erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

Diese Funktion kann jederzeit genutzt werden. Der festgelegte Wert bleibt bestehen, bis er geändert wird.

Beim Kauf beträgt die Werkseinstellung der Kochfeldleistung den höchstmöglichen Wert (nL). Die maximal mögliche Leistungsstufe (nL) ist dem Typenschild unten am Kochfeld zu entnehmen.

Einstellen der Kochfeldleistung:

Nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz kann die Leistung nach 60 Sekunden eingestellt werden.

- Die Taste "+" anhaltend 3 Sekunden lang drücken. Am Display erscheint die Meldung .
- Die Taste  so lang drücken, bis die letzte Leistungseinstellung angezeigt wird.
- Die gewünschte Leistung mit "+" und "-" einstellen.
- Verfügbar sind folgende Leistungswerte: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Zur Bestätigung  drücken.

EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

Die flexible Zone ist der Bereich, in dem sich mehrere Kochzonen überlappen und die als eine einzige Kochzone verwendet werden kann.

Off  18 P

Einschalten einer Kochzone:

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen, indem Sie mit dem Finger über die Slider-Bedienung der gewünschten Kochzone fahren.

Die Leistungsstufe wird über der Slider-Bedienung angezeigt. Jede Kochzone besitzt verschiedene Leistungsstufen von „1“ (niedrigste Stufe) bis „18“ (höchste Stufe). Mit den Slider-Bedienungen können Sie auch die Schnellkochfunktion **P** auswählen (am Display mit „P“ gekennzeichnet).

Ausschalten der Kochzonen:

Zum Ausschalten die AUS-Taste am Anfang der Slider-Bedienung drücken. Ist die Kochzone noch heiß, wird am Display die Restwärmeanzeige „H“ angezeigt.

Trennen einer flexiblen Zone:

Halten Sie 3 Sekunden lang den Bereich gedrückt, der Zone entspricht, die Sie trennen möchten. Andernfalls drücken Sie die Taste „Zone trennen“ , die auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.

Wenn die Kochzone getrennt ist, wird bei jeder der getrennten Zonen die gleiche Leistungsstufe eingestellt.

Werden alle ausgewählten Kochzonen nicht innerhalb von 30 Sekunden durch den Topf abgedeckt, erscheint ein dichter Streifen auf dem linken Display. Der Bereich kann wieder mit der Bedienungsanweisung „Einen Topf hinstellen“ am rechten Display aktiviert werden.



SPERRE DES BEDIENFELDS

Damit das Kochfeld nicht versehentlich eingeschaltet wird, drücken Sie die Taste OK/Sperre 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ertönt, und über dem Symbol leuchtet eine Kontrollleuchte, um anzuzeigen, dass die Sperre aktiviert wurde.

Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt.

Zum Aufheben der Bedienfeldsperre den Aktivierungsvorgang wiederholen. Die Kontrollleuchte erlischt und die Bedieneinrichtungen des Kochfelds sind wieder aktiv.



TIMER

Mit dem Timer kann eine maximale Garzeit von 99 Minuten eingestellt werden.

Die Timereinstellungen können für jede Kochzone genutzt werden, indem derselbe Vorgang befolgt wird. Der Timer zeigt stets die für die ausgewählte Zone eingestellte Zeit oder die kürzeste Restzeit.

Starten des Timers:

1. Die gewünschte Kochzone durch Drücken eines beliebigen Bereichs auf der Slider-Bedienung einschalten.
2. „+“ oder „-“ drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen. Am Display wird der Wert „00“ angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Änderung der Timer-Einstellung:

1. Die Slider-Bedienung der Kochzone drücken.
2. „+“ oder „-“ drücken, um die gewünschte Zeit zu ändern.

Deaktivieren des Timers:

„+“ und „-“ gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.

FLEX-KOCHFLÄCHE

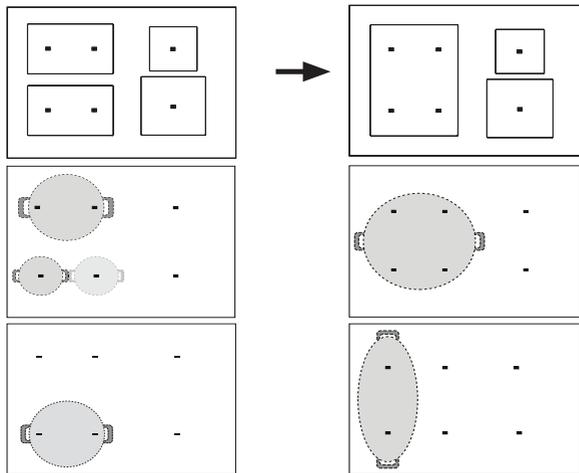
Die Funktion „Flex-Kochfläche“ auswählen, um zwei Kochzonen gleichzeitig zu steuern. Zur Leistungsregelung können Sie beide Slider-Bedienungen gleichzeitig benutzen.

Diese Funktion ist optimal, um die Kochzonenfläche zu vergrößern, was den Vorteil hat, dass Sie das Kochgeschirr wie gewünscht im ausgewählten Bereich platzieren können. Ideal bei der Nutzung von rechteckigem Kochgeschirr oder Grillpfannen.



FUNKTION FLEX-KOCHFLÄCHE VERTIKAL

Diese Befehlseinrichtung kann verwendet werden, um die zwei Kochzonen links gleichzeitig zu steuern.



Aktivieren der Flex-Kochflächenfunktion:

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Drücken die Taste für die Flex-Kochfläche Vertikal.  Die beiden Bereiche werden miteinander verbunden, und am Display wird der Wert „0“ angezeigt.
3. Mit der Slider-Bedienung die gewünschte Leistungsstufe auswählen.

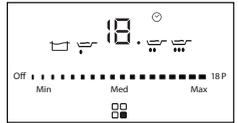
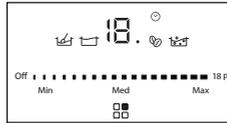
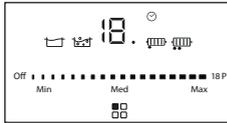
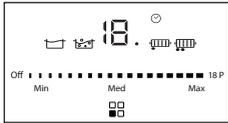
Deaktivieren der Flex-Kochflächenfunktion:

Die Taste für die aktivierte Flex-Kochfläche drücken: Die Kochzonen schalten in den separaten Betrieb zurück.

Die Flex-Kochflächenfunktion wird auch beim Ausschalten des Kochfelds am Ende des Garvorgangs deaktiviert.

Für optimale Ergebnisse stellen Sie sicher, dass stets mindestens eine der Markierungen auf der Glasfläche oder innerhalb der Flex-Kochfläche bedeckt ist.

Sonderfunktionen



GOURMET LIBRARY-FUNKTION

Mit der "Gourmet Library"-Taste können Sie die Sonderfunktionen freischalten.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Slider-Bedienung.
2. Drücken Sie die "Gourmet Library"-Taste. Am Display der Kochzone wird „A“ (automatisch) angezeigt.
3. Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet.
4. Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion mit der "Gourmet Library"-Taste.
5. Drücken Sie , um die Auswahl der gewünschten Funktion zu bestätigen.

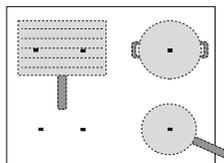
Nach der Aktivierung kann jede Sonderfunktion verwendet werden, um die optimalen Garbedingungen durch die Auswahl von Voreinstellungen und Einstellungen (MIN-MED-MAX) auszuwählen.



Die Funktion gibt standardmäßig einen automatischen Mittelwert vor.

Während des Betriebs kann im Bedarfsfall je nach dem Fortschritt des Garprozesses ein niedrigerer/höherer Wert eingestellt werden, um Zeit und Bedingungen (z. B. Kochstufe von Wasser) zu optimieren.

WICHTIG: Platzieren Sie das Zubehör gemäß der Darstellung in der Abbildung unten. Diese zeigt, wie das Zubehör zu den Markierungen auf der Glasfläche zentriert werden muss (die dargestellte Kombination dient nur als Beispiel, das Zubehör kann auch auf anderen Kochzonen benutzt werden).



NIEDERTEMPÉRATURGAREN

Mit dieser speziellen Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das Sieden und Garen bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass die Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen.

Mit dieser Funktion werden Nahrungsmittel nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.

Die Qualität und Art des Kochgeschirrs sowie dessen Position können das Ergebnis oder die Kochzeit beeinflussen (stellen Sie die Pfanne/den Topf immer in die Mitte des aktivierten Kochfelds).



AUFKOCHEN*

Mit dieser Funktion bringen Sie effizient Wasser zum Kochen, und ein Leucht- oder Tonsignal weist darauf hin, wenn es zu kochen beginnt. Zum Aktivieren der Kochfunktion muss der Topf mindestens ein Liter Wasser enthalten. Salz nur bei Bedarf hinzufügen und nachdem das akustische Signal ertönt ist. Das System das Wasser köcheln, was Herausspritzen und Energieverschwendung vermeidet.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, ertönt ein akustisches Warnsignal, wenn der Topf leer oder das Wasser verdampft ist.



MOKA*

Die ideale Funktion, um Espresso in kurzer Zeit und ohne Gefahr des Überlaufens mit einer Espressokanne zuzubereiten. Das System steuert den gesamten Prozess und hält den Espresso warm, bis die Funktion deaktiviert wird.

BRATEN*

 Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das leer ist oder wenig Fett enthält. Die erreichte Temperatur ist optimal zum Garen von Nahrungsmitteln mit einer Dicke über 2 bis 3 cm, die eine längere Garzeit benötigen oder zu deren Zubereitung Butter oder Schmalz erforderlich sind.

 Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das leer ist oder wenig Fett enthält. Die erreichte Temperatur ist optimal zum Garen von Nahrungsmitteln mit einer Dicke von weniger als 3 cm, die eine kurze Garzeit benötigen.

 Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das Fett (Öl) mit einer maximalen Höhe von 1 cm enthält.

In allen drei Fällen leuchtet am Ende der Vorheizphase die Taste  und ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld stabilisiert die Temperatur und hält sie konstant.

Wenn Sie  drücken, bestätigen Sie, dass Sie die Nahrungsmittel in das Kochgeschirr geben, und die Sonderfunktion wechselt zur Garphase.

Wir empfehlen Ihnen, die Nahrungsmittel während des Vorheizens vorzubereiten, sodass Sie sie in das Kochgeschirr geben können, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Für die optimale Nutzung dieser Funktion sollten Kochgeschirr und Fett beim Start Raumtemperatur aufweisen.



SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das Schmelzen bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen. Mit dieser Funktion werden empfindliche Nahrungsmittel wie Schokolade nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.

GRILL*

 Optimale Grillfunktion. Je nach gewünschter Garstufe stehen zwei Grillfunktionen (1 oder 2 Punkte) zur Verfügung.

 Bei dicken Nahrungsmitteln (>1 cm) empfehlen wir eine sanftere Grilleinstellung (1 Punkt) mit einer längeren Garzeit.

Bei dünneren Nahrungsmitteln oder werden hohe Grilleinstellungen gewünscht, empfehlen wir die 2-Punkte-Einstellung.

Wenn die optimale Temperatur zum Hinzufügen der Nahrungsmittel erreicht ist, leuchtet die Taste  und ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld stabilisiert die Temperatur und hält sie konstant.

Wenn Sie  drücken, bestätigen Sie, dass Sie die Nahrungsmittel in das Kochgeschirr geben, und die Sonderfunktion wechselt zur Garphase.

Wir empfehlen Ihnen, die Nahrungsmittel während des Vorheizens vorzubereiten, sodass Sie sie in das Kochgeschirr geben können, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Bitte beachten: Für diese Funktionen wird die Verwendung des in der Bedienungsanleitung angeführten Zubehörs empfohlen.**

- Zum Kochen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**
- für unter Rühren braten: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Anzeigen

RESTWÄRME

Wird am Display „H“ angezeigt, ist die Kochzone noch heiß.
Die Displayanzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Eignet sich das Kochgeschirr nicht für das Induktionskochfeld oder ist es nicht korrekt platziert oder hat es nicht die richtige Größe für die Kochzone, erscheinen am Display folgende Symbole . Wenn 30 Sekunden nach der Auswahl kein Kochgeschirr erfasst wird, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert.

TIMER

Diese Anzeige weist darauf hin, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

Gartabelle

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten
Max. Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Gar üssigkeiten.
	14 - 18	Braten, Aufkochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Bräunen, Anbraten, Aufkochen, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 - 14	Bräunen, Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen, Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 - 9	Garen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
1 - 4	Schmelzen, Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.	
	Warmhalten, Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.	
Leistungsstufe Null	Off	-	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt).



WARNUNG

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Das Kochfeld wurde mit einer Oberfläche hergestellt, die einfach zu reinigen ist und die Oberfläche lange glänzen lässt.

Für die Reinigung von Kitchenaid Kochfeldern, die folgenden Empfehlungen befolgen:

- Ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern) verwenden.
- Für optimale Ergebnisse, das feuchte Tuch für einige Minuten auf dem Glas-Kochfeld lassen.

Lösen von Problemen

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
C81, C82	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.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

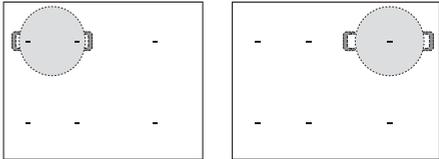
Geräusche

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

Kontrolliertes garen

Die unten aufgeführte Tabelle wurde eigens erstellt, um Prüfstellen die Verwendung unserer Geräte zu ermöglichen.

Überprüfung der Gareigenschaften	Überprüfung der Kochstellen
Hitzeverteilung, „Pfannkuchen“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, „Pommes Frites“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, „Schokolade“	
Köcheln, „Reispudding“	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die Dynamic Surface verwendet.

Bitte beziehen Sie sich auf unsere Internetseite www.kitchenaid.eu für vollständige Gebrauchsanweisungen.

Zusätzlich finden Sie eine Menge an nützlichen Informationen über unsere Produkte, wie inspirierende Rezepte, die von unseren Markenbotschaftern erstellt und getestet wurden oder die nächstgelegene KitchenAid Kochschule.

DE

Gedruckt in Italien



400011291036

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.