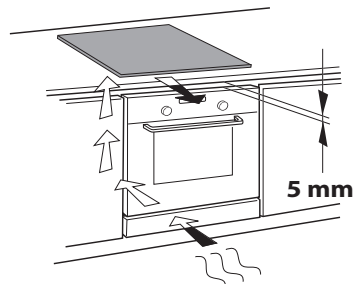
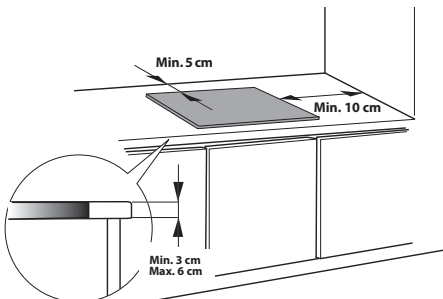
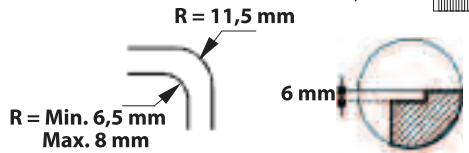
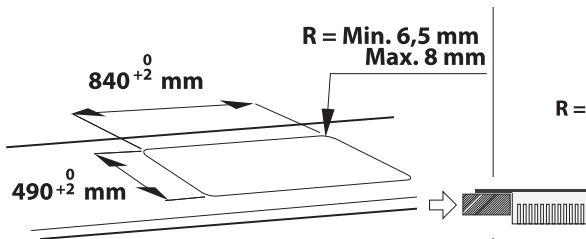
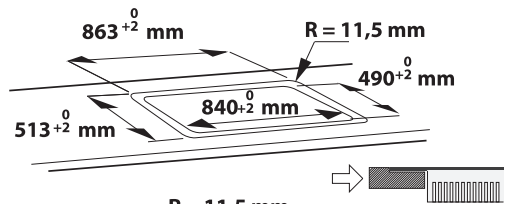
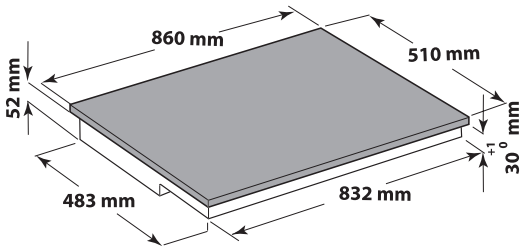
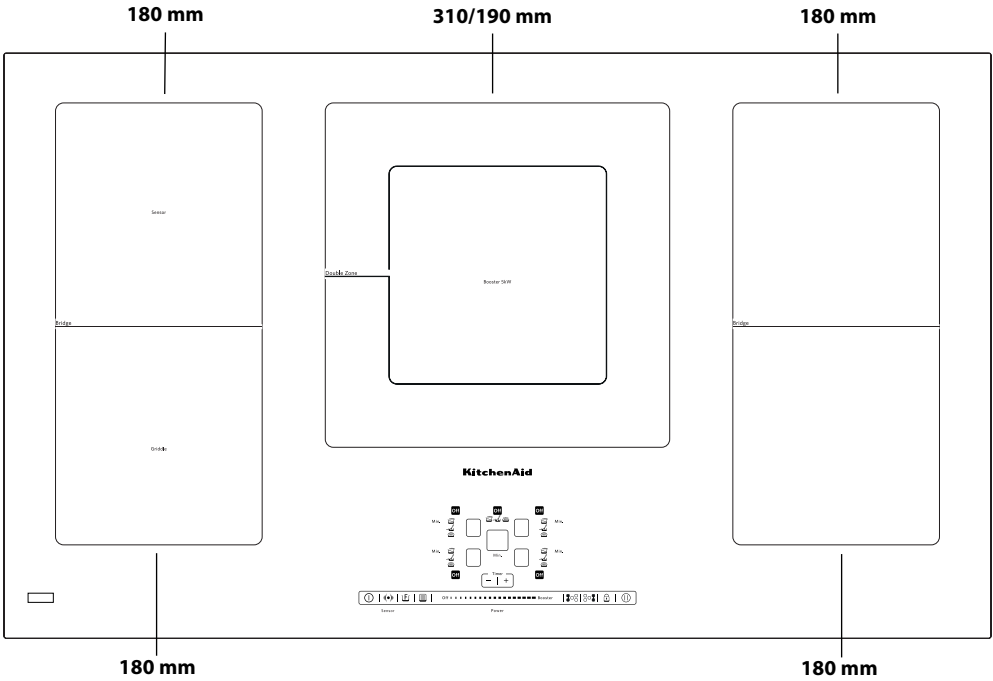


# **Bedienungsanleitung**

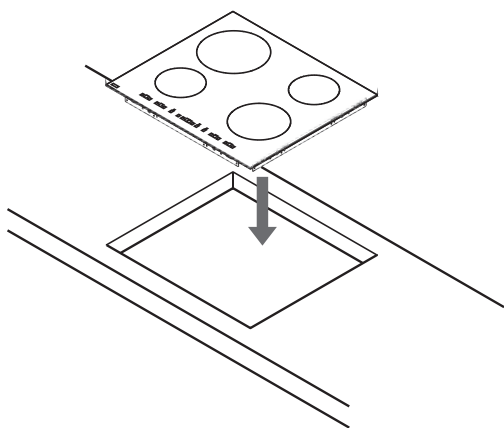
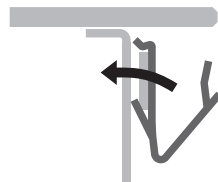
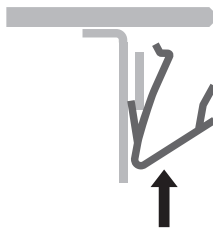
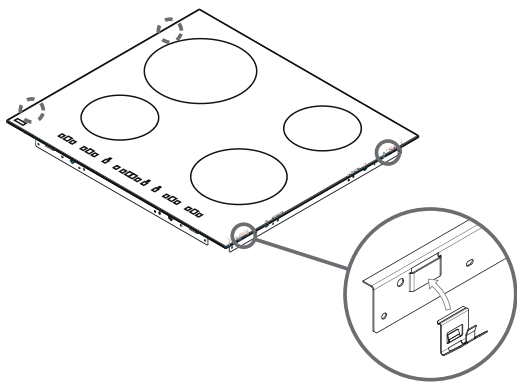
**KitchenAid**

<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>Elektrische Leitungen</b>	<b>11</b>
<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>13</b>
<b>Reinigung</b>	<b>17</b>
<b>Fehlersuche</b>	<b>17</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle Leistungsstufe</b>	<b>19</b>
<b>Tabelle Betriebsarten</b>	<b>20</b>
<b>Gartabelle</b>	<b>21</b>

# Montagezeichnungen



# Montagezeichnungen



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### **IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG**

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



Dies ist das Gefahrensymbol, das vor möglichen Sicherheitsrisiken für Benutzer und andere Personen warnt. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und den folgenden Worten 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 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 Geräts verringert werden kann.

Die folgenden Anweisungen stets beachten:

- Schutzhandschuhe beim Auspacken und Installieren des Geräts tragen.
- Vor der Installation muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Installation und Reparatur müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstelleranweisungen und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen.
- Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsvorschriften, ist installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erforderlich.
- Keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel des Geräts ziehen.
- Nach der Installation dürfen elektrische Bauteile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für die 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 Gebrauchs sehr heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. 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 der sicheren Gerätenutzung und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, verwendet werden. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Verwendung, Reinigung und Pflege des Geräts durch Kinder ist ohne Aufsicht untersagt.
- Die Heizelemente im Gerät während oder nach dem Gebrauch nicht berühren. Den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbaren Materialien vermeiden, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts legen.
- Öle und Fette sind bei Überhitzung leicht entzündlich. Bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fett- oder Ölgehalt vorsichtig sein.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche des Kochfelds Risse auf, das Gerät ausschalten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für

Kochfelder mit Glasoberfläche).

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externem Timer oder separatem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Garen von Speisen mit hohem Fett- oder Ölgehalt kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen – Das Gerät abschalten und anschließend die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.  
Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochoberfläche zurücklassen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Kochfeld nach dem Gebrauch mit seiner Steuerung ausschalten, nicht auf den Pfannendetektor vertrauen (nur zutreffend für Kochfelder mit Glasoberfläche).

#### **Entsorgung von Haushaltsgeräten**

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Materialien hergestellt. Es muss gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung entsorgt werden. Vor der Entsorgung des Geräts das Netzkabel abschneiden.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde.

## Hinweise zum Umweltschutz



### Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist vollständig wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Die verschiedenen Verpackungsmaterialien verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den Vorschriften zur Abfallbeseitigung der örtlichen Behörde entsorgen.

### 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.

## 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 das verwendete Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen besitzt. Ausschließlich Kochgeschirr mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ verwenden (siehe nebenstehende Abbildung). Das Kochgeschirr vor dem Einschalten des Geräts auf die gewünschte Kochzone stellen.



### Energiespartipps

Die folgenden Empfehlungen für optimale Ergebnisse beachten:

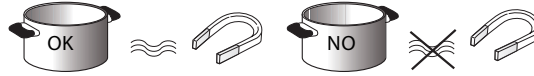
- Töpfe und Pfannen mit dem gleichen Bodendurchmesser der verwendeten Kochzone verwenden.
- Nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden.
- Sofern möglich, die Deckel während dem Garvorgang auf den Töpfen und Pfannen lassen.
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser garen, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können noch mehr Energie und Zeit eingespart werden (nicht verwendbar in der Betriebsart „SENSOR“).
- Sicherstellen, das Kochgeschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Kochfelds zu stellen.















## Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr

Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für die Verwendung auf dem Induktionskochfeld geeignet ist: Bleibt der Magnet nicht am Boden des Kochgeschirrs haften, funktioniert dieses nicht auf dem Kochfeld.

- Sicherstellen, dass das Kochgeschirr einen glatten Boden besitzt, andernfalls könnte es die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds beschädigen. Auch das Geschirr überprüfen.
- Niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfelds stellen, da es dieses beschädigen könnte.



## Empfohlene Durchmesser für Topfböden

 XL Durchmesser. 30 cm	 Durchmesser. 14 cm (Doppelte Kochzone) - 30 cm	 XL Durchmesser. 28 cm	 Durchmesser. 18 cm Durchmesser. 14 cm (Doppelte Kochzone) - 28 cm
 L Durchmesser. 24 cm	 Durchmesser. 17 cm - 24 cm	 L Durchmesser. 21 cm	 Durchmesser. 15 cm - 21 cm
 M Durchmesser. 18 cm	 Durchmesser. 14 cm - 18 cm	 S Durchmesser. 14,5 cm	 Durchmesser. 11 cm - 14,5 cm

**WICHTIG:** Für Informationen zu den korrekten Topfbodendurchmessern im Verhältnis zu den Kochzonen mit SENSOR-Funktion, siehe Abschnitt „SENSOR“.

Bei der Verwendung von Avdapterplatten (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.

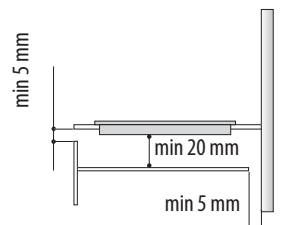
## Installation

Das Kochfeld nach dem Auspacken auf eventuelle Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Händler oder den Kundendienst kontaktieren.

### VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

#### **WARNUNG**

- Eine Trennplatte unter dem Kochfeld installieren.
- Die Unterseite des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, ist keine Trennplatte anzubringen.
- Die in der Abbildung angegebenen Abstände zwischen der Unterseite des Geräts und der darunterliegenden Trennplatte beachten.
- Die Nichtbeachtung des Mindestabstands zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Geräts kann die korrekte Funktion des Produkts beeinträchtigen.
- Vor dem Einsetzen des Kochfelds alle Sägearbeiten am Unterbaumöbel ausführen und Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig entfernen.
- Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, sicherstellen, dass er ein Kühlsystem besitzt.
- Bei Unterputzmontage des Produktes, unseren Kundendienst für das Anpassen der mit dem Produkt gelieferten Schrauben anrufen (4801 211 00112).
- Das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine installieren, da die Elektronik durch Dampf und Feuchtigkeit beschädigt werden könnte.



# Elektrische Leitungen

## **! WARNUNG**

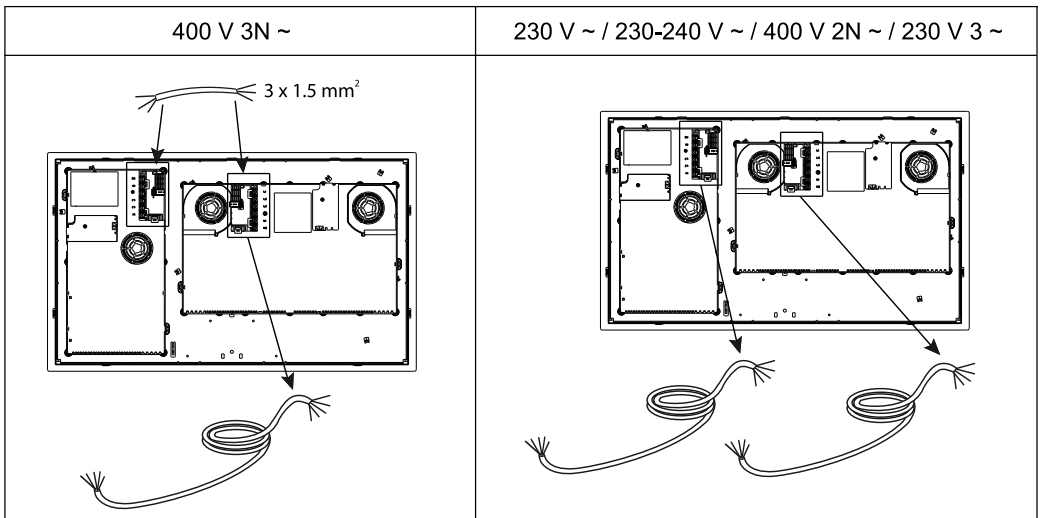
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Abschnitt genannten Richtlinien entstehen.
- Die Stromkabel müssen lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Sicherstellen, dass die Spannung auf dem Typenschild des Geräts der Spannung des Stromnetzes in Ihrem Haus entspricht.
- Keine Verlängerungskabel verwenden.

### Anschluss an Klemmenleiste

Falls das Kochfeld bereits mit zwei Netzkabeln ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß den Anweisungen vor, die in der Tasche im Lieferumfang des Netzkabels angegeben sind.





Die Kabel an den beiden Klemmenleisten auf der Geräteunterseite anschließen.

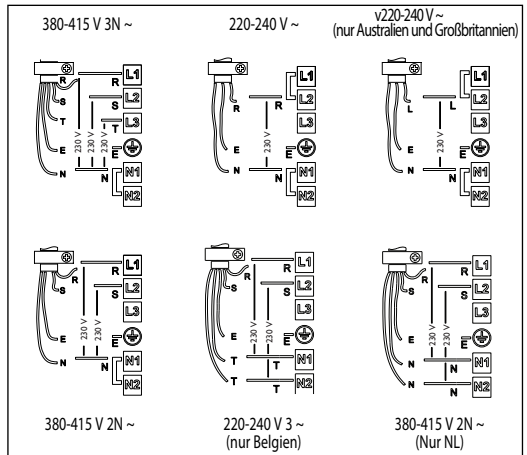
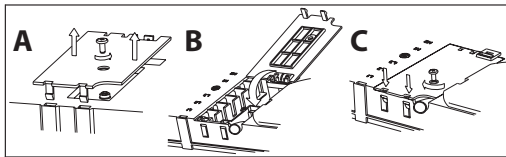
**WICHTIG:** Nur für 400 V 3N~ Anschlüsse: Verwenden Sie nur das Netzkabel (angeschlossen an die Klemmenleiste des elektronischen Hauptmoduls) zuzüglich der 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> Kabel, um die Hauptklemmenleiste mit der Klemmenleiste des elektronischen Hilfsmoduls zu verbinden. Siehe die Anleitungen im Lieferumfang der 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> Kable für Informationen über den Anschluss.




## Elektrische Leitungen

Wenn das Kochfeld nicht mit Netzkabeln geliefert wird, verwenden Sie zwei H05RR-F Kabel (verbunden an die beiden Klemmenleisten) für den elektrischen Anschluss, wie in der unten stehenden Tabelle angegeben.

Kabel	Menge pro Größe
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 3N ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



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

1. Den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube abnehmen und in das Scharnier (B) der Klemmenleiste einsetzen.
2. Etwa 70 mm der Ummantelung des Netzkabels entfernen.
3. Etwa 10 mm der Kabel abisolieren. Das Netzkabel in die Kabelklemme einführen und die Leiter an die Klemmenleiste anschließen, wie es in dem Diagramm neben der Klemmenleiste angegeben ist.
4. Das Netzkabel mit der Kabelklemme befestigen.
5. Den Deckel (C) schließen und auf der Klemmenleiste mit der zuvor entfernten Schraube festschrauben - Punkt (1).

Wiederholen Sie denselben Vorgang für die zweite Klemmenleiste.

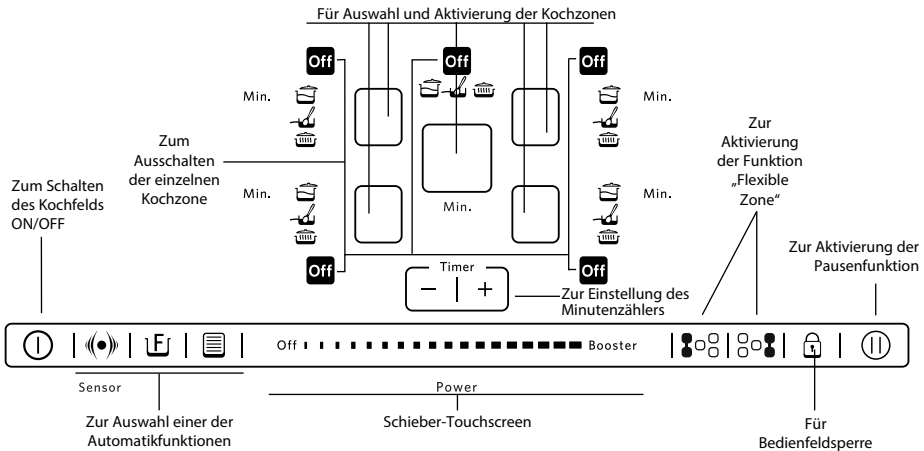
Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

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 eine Touchscreen-Steuerung, die einfach durch Drücken des entsprechenden Symbols (ein leichtes Drücken ist ausreichend) bedient werden kann.




## 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 eingeschaltet).


Zur Entriegelung des Bedienfelds, die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten. 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.

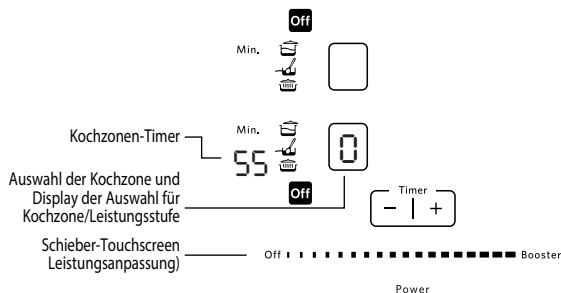
Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste gedrückt halten, bis das Kochfeld ausgeschaltet ist. Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

## Ausschalten der einzelnen Kochzone

Zum Ausschalten der einzelnen Kochzone, die Taste  drücken.


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


## Kochzonen einschalten und einstellen



Das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone stellen und anschließend das Kochfeld einschalten. Die Kochzone durch Drücken der entsprechenden runden Taste einschalten: Die runde Taste zeigt die Ziffer 0 an, was der mittleren Leistungsstufe entspricht.

## Bedienungsanleitung


 Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. nicht über die korrekten Abmessungen für das Induktionskochfeld 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 wieder aus.

 Wenn die 5 kW Zone (wenn vorhanden) aktiviert wird, sicherstellen, dass ein Topf mit der richtigen Größe mindestens eine Minute vor dem Anschalten einer Kochzone darauf gestellt wird. Wird dies nicht beachtet, könnte sich das Kochfeld nach einer kurzen Zeit ausschalten, dies würde bedeuten, dass jede Kochzone neu aktiviert werden müsste. Das Kochfeld schaltet sich auch aus, wenn der Topf von der 5 kW Zone entfernt wird und eine andere Kochzone zur selben Zeit eingeschaltet wird.

0. Zur Änderung der Leistungsstufe, den Finger am Schieber-Touchscreen entlang bewegen: Die Nummer im Kreis ändert sich durch bloße Bewegung des Fingers vom Mindestwert 1 zum Höchstwert 9. Sie können die Boosterfunktion durch Anwahl von „BOOST“ auf dem Schieber-Touchscreen („P“ auf dem Display) aktivieren. 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 die Leistung der ausgewählten Zone mit dem Schieber-Touchscreen geändert werden. Dies wird durch einen Lichtpunkt unten rechts in der Leistungsanzeige angezeigt. Zur Auswahl einer Kochzone, einfach die entsprechende runde Taste drücken.

### Kochzonen ausschalten

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

 Die Kochzone schaltet sich aus. 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 Anzeigen warnen den Benutzer davor, dass die Kochzonen noch heiß sind. Nachdem die entsprechende Kochzone abgekühlt ist, schaltet sich die Anzeige aus.

### Timer einstellen

Mit dem Timer kann eine maximale Garzeit von 90 Minuten eingestellt werden.

Die Kochzone auswählen, die mit dem Timer vorprogrammiert werden soll (der Punkt leuchtet 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 eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Für Informationen bezüglich des Timers in Verbindung mit der SENSOR-Funktion, siehe Beschreibung der Funktion auf den folgenden Seiten.




### Bedienfeldsperre

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

Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten: Es ertönt ein Signalton und eine Leuchtanzeige schaltet sich über dem Verriegelungssymbol ein, um zu bestätigen, dass die Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der OFF-Funktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Punkt schaltet sich aus und das Kochfeld wird erneut aktiviert.



**WICHTIG:** Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten oder Gegenstände, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre versehentlich aktivieren oder deaktivieren.


### Pause

Mit dieser Funktion kann der Garvorgang vorübergehend unterbrochen und die Wiederaufnahme mit den vorherigen Einstellungen durchgeführt werden (mit Ausnahme der SENSOR-Funktion und der Timer-Einstellung). Die Taste  drücken:  beginnt anstatt der Leistungseinstellungen auf dem Display zu blinken. Zum Fortsetzen des Garvorgangs, erneut die Taste  drücken.


## Bedienungsanleitung

### 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). Das Kochfeld einschalten und die Taste  drücken: Auf den Displays der beiden Kochzonen erscheint die Einstellung „0“. Die beiden Punkte neben der Einstellungsnummer leuchten, sie zeigen die Zusammenschaltung zweier Kochzonen zu einer einzelnen Kochzone an. Zur Änderung der Leistungsstufe, den Finger am Schieber-Touchscreen entlang schieben: Die Nummer im Kreis ändert sich durch bloße Bewegung des Fingers vom Mindestwert 1 zum Höchstwert 9. Zur Deaktivierung der Funktion „Flexible Zone“, die Taste  drücken: Die beiden Kochzonen schalten auf den separaten Betrieb zurück. OFF drücken, um die Kochzone auszuschalten.


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


### Beschreibung der Automatikfunktionen

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

### SENSOR

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

Den Topf mit Wasser auf die Kochzone mit der Aufschrift SENSOR stellen, anschließend das Kochfeld einschalten und die Kochzone auswählen. Die Taste  drücken: Auf dem Display erscheint „A“ und die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.

 Für einen einwandfreien Betrieb mit der SENSOR-Funktion wird empfohlen:

- Nur Wasser zu verwenden (bei Umgebungstemperatur)
- Kein Salz, Zutaten oder Gewürze hinzu zu fügen, bis der Siedepunkt erreicht ist)
- Die Leistungsstufe der Kochzone nicht zu ändern und den Topf unverändert stehen lassen
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 17 bis 19 cm
- Befüllen Sie den Topf mindestens zu einem Drittel (mindestens 1 Liter Wasser), aber nie bis zum Rand (max. 5 Liter);
- Keine Schnellkochtöpfe verwenden.

Außerdem die folgenden Empfehlungen für optimale Ergebnisse beachten:



- Keinen Deckel auf dem Topf verwenden, wenn er mit der SENSOR-Funktion benutzt wird
- Die SENSOR-Funktion nicht einschalten, wenn die Kochzone noch warm ist (angezeigt durch den Buchstaben „H“ auf dem Display).

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein Signalton. Der Signalton ertönt dreimal in regelmäßigen Abständen. Nach einem zweiten Signalton beginnt ein Minutenzähler automatisch mit dem Zählen der Siedezeit. Nach dem dritten Signalton wählt das Kochfeld automatisch eine niedrigere Leistungsstufe, die dazu geeignet ist, das Wasser kochen zu lassen. Jetzt können Zutaten zugefügt, der Timer eingestellt oder die Leistungsstufe geändert werden. Die SENSOR-Funktion wird deaktiviert, wenn die Leistungsstufe geändert oder die Pausenfunktion aktiviert wird.

- Das Kochfeld steuert selbstständig die SENSOR-Funktion und die Booster-Einstellungen; dies bedeutet, dass der Booster in einigen Fällen nicht aktiviert werden kann, wenn die SENSOR-Funktion bereits verwendet wird.
- Die Qualität des verwendeten Kochgeschirrs kann die Leistung der SENSOR-Funktion beeinflussen.


### Multifunktions-taste

Diese Taste ermöglicht die Auswahl der Funktionen Köcheln, Schmelzen oder Warmhalten für die ausgewählte Kochzone.


Die Kochzone auswählen und anschließend die Taste  drücken; die Anzeige neben den Symbolen der Spezialfunktionen für jede Kochzone zeigt die ausgewählte Automatikfunktion an. Die Taste  wiederholt drücken, um die gewünschte Funktion einzustellen.

## Bedienungsanleitung


### Köcheln

Das Wasser zum Kochen bringen, dann die entsprechende Taste  zur Auswahl der Köchelfunktion drücken. Es wird automatisch eine entsprechende Leistungsstufe ausgewählt, um das Wasser 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. Den Topf/das Zubehör auf die gewünschte Kochzone stellen, das Kochfeld einschalten und die Kochzone auswählen. Die Taste  wiederholt drücken, um die Funktion auszuwählen. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.


### Warmhalten


Diese Funktion ermittelt eine Leistungsstufe, die sich dazu eignet, die Speisen warm zu halten. Den Topf/das Zubehör auf die gewünschte Kochzone stellen, das Kochfeld einschalten und die Kochzone auswählen. Die Taste  wiederholt drücken, um die Funktion auszuwählen. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

### GRIDDLE

Diese Funktion erlaubt das Grillen verschiedener Lebensmittelarten mit Hilfe von speziellem Zubehör.

 Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Der Gebrauch anderer Zubehörteile könnte die Leistung der Funktion beeinträchtigen. Das Zubehör auf die Kochzone mit der Aufschrift „GRIDDLE“ stellen. Die Taste  drücken; über der Taste schaltet sich eine Leuchtanzeige ein und der Buchstabe „A“ erscheint auf dem Display. Wenn das Kochfeld mit dem Aufheizen des Zubehörs nahezu fertig ist, ertönt alle 30 Sekunden drei Mal ein Signalton. Jetzt können die Lebensmittel in den Topf gegeben werden. Nach dem zweiten Signalton beginnt ein Minutenzähler die Zeit zu messen, in der das Zubehör die ideale Temperatur hat.

 Bei eingeschalteter GRIDDLE-Funktion kann für dieselbe Kochzone nicht gleichzeitig die Funktion „Flexible Zone“ und „Booster“ gewählt werden.

# Reinigung

## **WARNUNG**

- **Niemals Dampfreiniger verwenden.**
- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

**WICHTIG:** Keine Scheuerschwämme oder Pfannenreiniger verwenden, sie könnten die Glasoberfläche beschädigen.

- Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen (warten, bis es sich zuerst abgekühlt hat), um Speisereste zu entfernen.
- Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramikoberfläche beschädigen 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

## Fehlersuche

- Die Anweisungen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“ lesen und beachten.
- Das Kochfeld an das Stromnetz anschließen und überprüfen, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wurde.
- Das Kochfeld reinigen und gründlich abtrocknen.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, dieses von der Stromversorgung trennen.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfelds auf dem Display 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 Signalton.	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 hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet.	Die interne Temperatur der elektronischen Bauteile ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Die Anschlussspannung ist falsch.	Der Sensor hat eine Abweichung zwischen der Spannung des Geräts und der Spannung der Hauptstromversorgung festgestellt.	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	Den Kundendienst anrufen und den Fehlercode angeben.		



## Kundendienst

### Vor dem Kontaktieren des Kundendienstes

1. Zuerst versuchen, die Störung selbst zu beheben, unter Bezugnahme des Abschnitts „Fehlersuche“.
2. Das Kochfeld aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung weiterhin besteht.

### Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiterhin besteht, bitte den nächstliegenden Kundendienst anrufen.

Machen Sie dabei bitte folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung
- Der Gerätetyp und das exakte Modell
- Die Servicenummer (die Nummer hinter dem Wort „Service“ auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Geräts (auf dem Metallschild). Die Servicenummer wird auch im Garantieheft angegeben.
- Ihre vollständige Anschrift
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl

**SERVICE** 0000 000 00000









Im Reparaturfall bitte den **Kundendienst** eines Vertragshändlers kontaktieren (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

## Tablette Leistungsstufe

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendete Einstellungen (Garmethoden und Gewohnheiten)
Höchstleistung	<b>Boost</b>	Schnelles Aufheizen	Ideal zum schnellen Erhöhen der Temperatur von Speisen oder Garflüssigkeiten und zum schnellen Kochen von Wasser.
	<b>8-9</b>	Braten, Sieden	Ideal zum Bräunen, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnelles Sieden.
Hohe Leistungsstufe	<b>7-8</b>	Bräunen, Anbraten, Sieden, Grillen	Ideal zum Anbraten, stark sieden lassen, Garen und Grillen (für eine kurze Dauer, z.B. 5-10 Minuten).
	<b>6-7</b>	Anbräunen, Garen, Schmoren, Anbraten, Grillen	Ideal zum Anbraten, moderat sieden lassen, Garen und Grillen (für eine mittlere Dauer, z.B. 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
	<b>4-5</b>	Garen, Schmoren, Anbraten, Grillen	Ideal zum Köcheln, leise am Köcheln halten, Garen und Grillen (für lange Dauer).
Mittlere Leistung	<b>3-4</b>	Garen, Köcheln, Eindicken, Quellen von Teigwaren	Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) oder zum Quellen von Teigwaren.
	<b>2-3</b>		Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Mengen unter 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistung	<b>1-2</b>	Schmelzen, Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade oder Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
	<b>1</b>	Warmhalten von Speisen Cremiges Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und für cremiges Risotto.
OFF	<b>Leistungsstufe Null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „H“ angezeigt).

## Tabelle Betriebsarten

Funktion		Beschreibung der Automatikfunktionen
	Köcheln	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das Köcheln von Speisen bei Rezepten mit einer langen Garzeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Ragout, Suppen und Minestrone, Halten einer konstanten Garstufe. Ideal zum Garen im Wasserbad (cremige Saucen) und Aufwärmen bereits gegarter Speisen. Verhindert ein Überkochen oder mögliches Anbrennen am Topfboden, wie es bei diesen Rezepten häufig vorkommt. Diese Funktion verwenden, nachdem Speisen zum Sieden gebracht wurden.
	Schmelzen	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten, ohne ihre Textur zu beeinflussen (z.B. Schokolade, Butter).
	Warmhalten	Ermittelt eine Leistungsstufe, bei der sich Speisen oder Geschirr warmhalten lassen.
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Kochen von Wasser und reduziert die Leistung, um den Siedepunkt zu halten, bis die Speise hinzugegeben wird. Sobald das Wasser kocht, ertönt ein Signalton. Nun können nach Belieben Zutaten hinzugegeben werden (z. B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch, Fisch). Auch geeignet zum Herstellen hausgemachter Konserven und zum Sterilisieren von Zubehöerteilen.
	Flexible Zone	Diese Funktion kombiniert die beiden Kochzonen und ermöglicht die Erstellung einer extra großen Fläche für rechteckige und ovale Behälter oder Grillpfannen. Zum Grillen großer Speisestücke oder mehrerer Speisestücke zur gleichen Zeit (z.B. Fisch, Fleischspieße, Gemüse, Steaks, Würste). Für Rezepte mit Flüssigkeiten oder Brühe, wie Rouladen und ganzen Fisch in Kasserollen/Fischkesseln/Pfannen.
	Griddle	Darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden. Diese Funktion ermittelt automatisch die ideale Leistungsstufe zum Grillen verschiedener Arten von Lebensmitteln. Warten, bis die Funktion anzeigt, dass das Zubehör die richtige Temperatur erreicht hat, bevor Speisen hinzugegeben werden. Das mitgelieferte Zubehör bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sodass alle Arten von Lebensmitteln perfekt gegrillt werden können, z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Fleischspieße, Steaks, Hamburger, Fischfilets, Würste und Käse.

## Gartabelle

Art(en) des/der Lebensmittel(s)	Speise(n) oder Art des Garen	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistung	Zweite Phase	Leistung
Teigwaren und 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	Andünsten und Anrösten	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
	Angebraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Anbräunen von Saucengemüse	7-8
Fleisch	Geröstet	Fleisch in Öl anbräunen (oder Leistungsstufe 6 bei der Verwendung von Butter)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Erhitzen der Pfanne	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Anbräunen in Öl (oder Leistungsstufe 6 bei der Verwendung von Butter)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Anbräunen in Öl (oder Leistungsstufe 6 bei der Verwendung von Butter)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4

## Gartabelle

Art(en) des/der Lebensmittel(s)	Speise(n) oder Art des Garen	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistung	Zweite Phase	Leistung
Fisch	Gegrillt	Vorheizen des Grills	7-8	Garen von beiden Seiten	7-8
	Schmorgerichte	Anbräunen in Öl (oder Leistungsstufe 6 bei der Verwendung von Butter)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren oder Bräunen	7-8
Eier	Gemüseomelettes	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen von beiden Seiten	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachsweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Garen von beiden Seiten	6-7
Saucen	Tomaten	Anbräunen in Öl (oder Leistungsstufe 6 bei der Verwendung von Butter)	6-7	Garen	3-4
	Ragout	Anbräunen in Öl (oder Leistungsstufe 6 bei der Verwendung von Butter)	6-7	Garen, moderat sieden lassen	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter schmelzen und Mehl darin auflösen)	5-6	Zum Sieden bringen und ein leichtes Sieden halten	3-4
Dessert Sahneprodukte	Konditorcreme	Die Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur erforderlichen Konsistenz bringen	4-5
	pudding	Die Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur erforderlichen Konsistenz bringen	2-3
	Reispudding	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 (VA), Italy

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

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

Gedruckt in Italien

05/16



**400010887043**

