

Bedienungsanleitung

KitchenAid

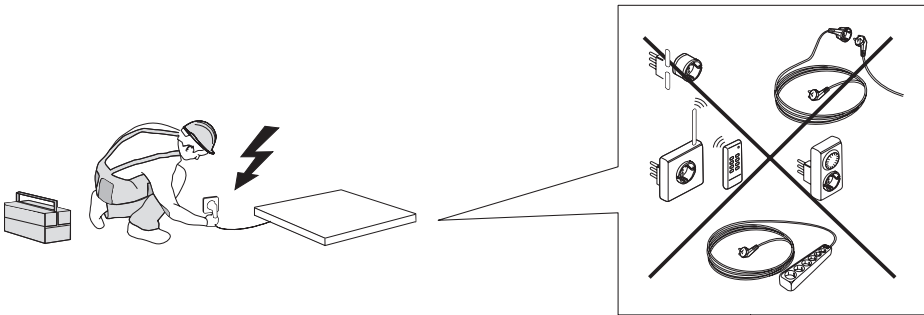
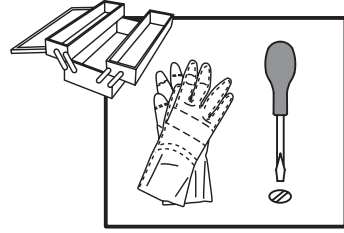
Diese Anleitung steht auch auf folgender Website zur Verfügung: docs.kitchenaid.eu

Montagezeichnungen	4
Sicherheitshinweise	7
Hinweise zum Umweltschutz	10
Öko-Design Erklärung	10
Sicherheitshinweise	10
Beschreibung des Geräts	11
Aufstellung	12
Elektrischer Anschluss	12
Bedienungsanleitung	13
Kundendienst	18

Montagezeichnungen

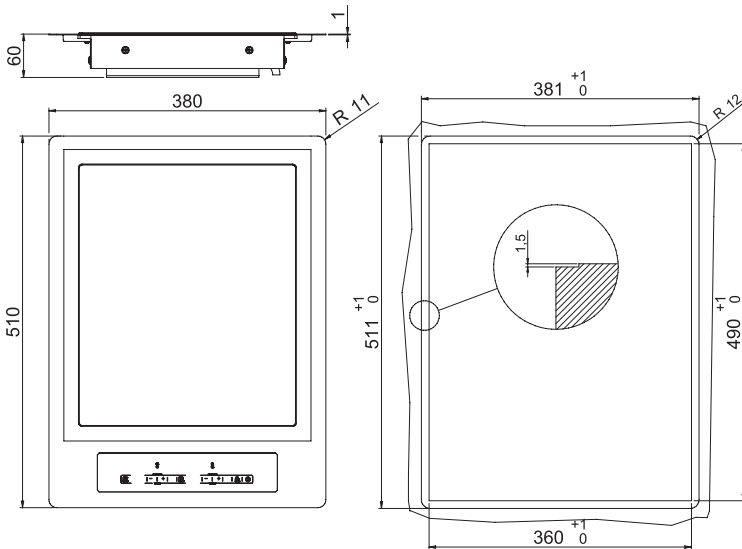


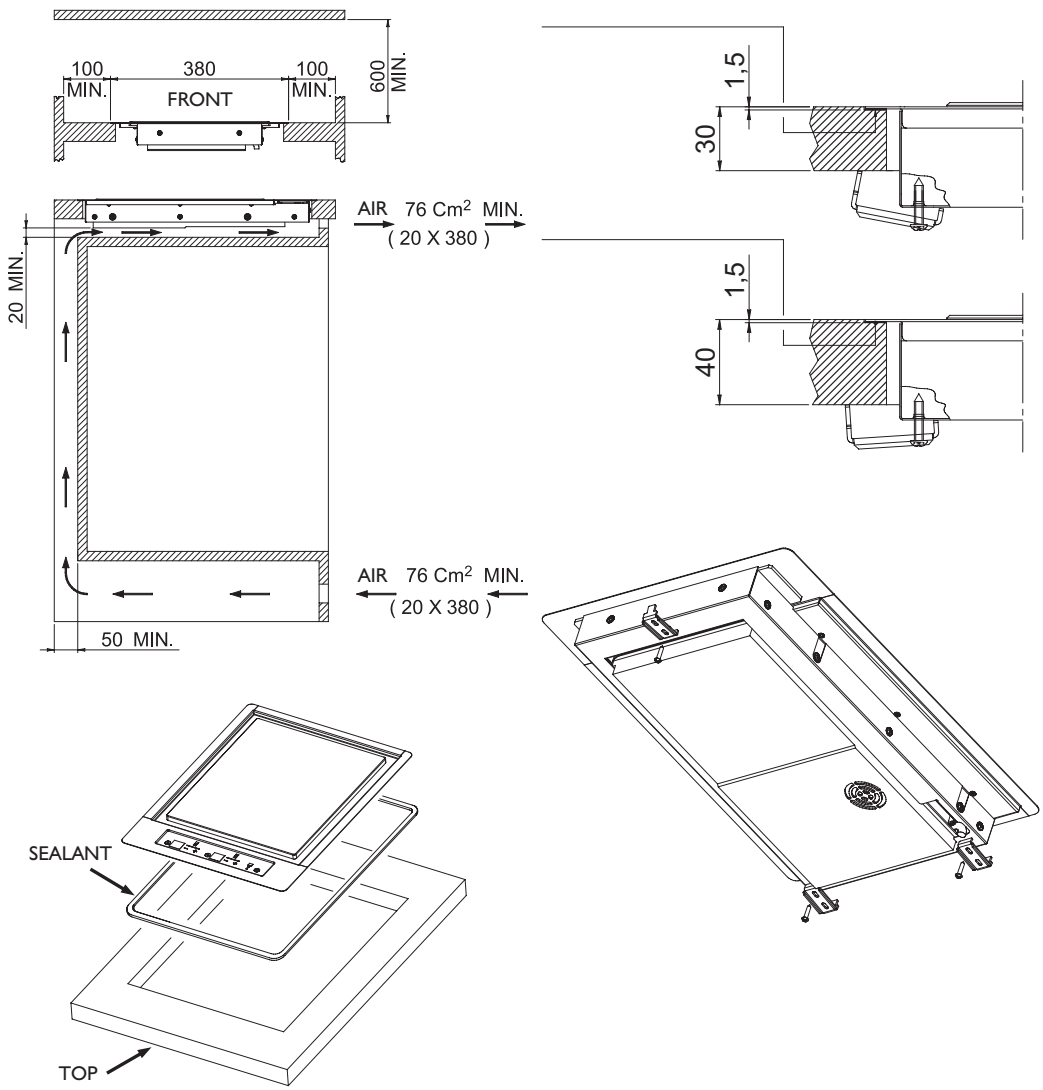
Montagezeichnungen



Alle Maße werden in Millimetern angegeben

HINWEIS: Für die halb-bündig montierte Version ist das Abdrehen von 1,5 mm nicht erforderlich.





Sicherheitshinweise

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr! Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert,

zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

AUFSTELLUNG

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - **V e r l e t z u n g s g e f a h r**. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation

sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleusen des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.


⚠ Verwenden Sie keine **V e r l ä n g e r u n g s k a b e l**, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind.


Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem


Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

 Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

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 geltenden örtlichen Vorschriften.


ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt.

Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. 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 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 entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind. Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich.

Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

HINWEIS

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein,


wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Vorsicht,

wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das

elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.


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. 

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

Öko-Design Erklärung

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

Sicherheitshinweise

Befolgen Sie diese Anweisungen, da Schäden, die durch Nichtbefolgen der Anweisungen entstehen, nicht von der Garantie abgedeckt sind.

Korrekte Benutzung des Geräts

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Backen und Braten in Privathaushalten benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeitsfläche oder Träger eingesetzt werden.
- Umbauten und Modifikationen des Geräts sind nicht zulässig.
- Stellen Sie kein leicht entzündliches Material, keine brennbaren Flüssigkeiten und keine Gegenstände, die leicht schmelzen können (wie Folien, Plastik- oder Aluminiumteile) auf oder in die Nähe des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Kindersicherheit

- Halten Sie kleinere Kinder von diesem Gerät fern.
 - Ältere Kinder dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
 - Wir empfehlen die Verwendung der Kindersicherung, um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kinder oder Haustiere zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, 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. Kinder dürfen ohne Aufsicht keine Reinigung und Pflege ausführen.

Allgemeine Sicherheitsregeln

- Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal installiert und angeschlossen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach der Installation in adäquate Arbeitsflächen und Einbauschränke verwendet werden, die den Normen entsprechen.
- Weist das Gerät Störungen auf, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Energiespartipps

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie den Topf mittig auf die markierte Kochzone.

Sicherheitshinweise

Sichererer Gebrauch

- Heißes Fett und Öl ist sehr leicht entzündlich. Warnung! Brandgefahr!
- **WARNUNG!** Gefahr von Verbrennungen! Öl oder Fett, das auf eine bereits heiße Herdplatte gelangt, kann sich schnell entzünden und spritzen.
- Ein sorgloser Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.
- Entfernen Sie Aufkleber und Folie von der Glaskeramikfläche und reinigen Sie die Oberfläche.
- Die Kabel elektrischer Geräte dürfen die heiße Oberfläche des Geräts sowie heiße Töpfe und Pfannen nicht berühren.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Träger von Herzschrittmachern müssen einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm zur Kochfläche des Geräts einhalten.
- Der 5 mm große Abstand zwischen Arbeitsfläche und dem unteren Einbauschrank ist für die Belüftung nötig und darf nicht verdeckt werden.

ACHTUNG: Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Gehen Sie vorsichtig vor und vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente.

ACHTUNG: Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.

Versuchen Sie **NIEMALS**, eine Flamme/einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

ACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochoberfläche zurücklassen. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochmulde, da diese heiß werden können.

Sicherheit beim Reinigen

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Es ist aus Sicherheitsgründen verboten, das Gerät mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger zu reinigen.

ACHTUNG: Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Gegenstände, die schmelzen können sowie übergelaufene Flüssigkeiten können auf der Oberfläche des Herds verbrennen und verkleben; sie müssen daher sofort entfernt werden.

Spezielle Anweisungen für den Teppan Yaki

- Beim Betrieb macht die Grillweiterung Geräusche. Dies stellt kein Problem mit der Kochmulde dar und beeinträchtigt den Betrieb in keiner Weise.
- Wird die Kochmulde häufig genutzt, kann sie im Mittelpunkt zwischen den Kochzonen leicht konvex werden. Dies stellt kein Problem mit der Kochmulde dar und beeinträchtigt den Betrieb in keiner Weise.

Aus diesem Grund:

- kann das Kochen in diesem Bereich unregelmäßige Ergebnisse zur Folge haben, wie beispielsweise bei Pfannkuchen.

Beschreibung des Geräts

Haupteigenschaften des Geräts

- Die Kochmulde ist 11 mm stark. Sie besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Schicht Aluminium dazwischen. Die Kochmulde hält die Wärme sehr gut und bewirkt dadurch, dass es zu keinem schnellen Temperaturabfall kommt wie es beispielsweise bei der Zubereitung von Speisen aus dem Kühlschrank ist.
- Jede Teppan Yaki Oberfläche ist einzigartig, von Hand hergestellt und von einem Spezialisten poliert. Unterschiede in der Politur sind normal und schränken den Gebrauch in keiner Weise ein. Je mehr er benutzt wird, desto wertvoller wird er.
- Die Oberfläche ist in zwei große Hälften geteilt, die getrennt geregelt werden.
- Der Teppan Yaki sitzt mittig in einer Edelstahlfläche und ist so davon getrennt, dass der Umfang der Edelstahlfläche nicht zu heiß wird.
- Die Rinne am Umfang des Teppan Yaki fängt kleinere Lebensmittelstücke und Flüssigkeiten auf, die sich nach dem Garen leicht entfernen lassen.
- Die lesbare Leistungstufeneinstellung ermöglicht, die gewünschte Temperatur stets konstant zu halten.
- Auf diese Weise wird die Überhitzung von Gerichten vermieden, was zum Garen mit wenig Fett und zur Erhaltung des Nährstoffgehalts der Lebensmittel vorteilhaft ist.
- Die Speisen werden mit oder ohne Fett direkt auf der Garfläche zubereitet bzw. erhitzt.

Beschreibung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch

Die erste Reinigung

- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Reinigen Sie die Bedienblende mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die abgekühlte Fläche mit einem feuchten Tuch, wischen Sie dabei immer in Richtung der Maserung.

WARNUNG! Wir empfehlen, keine scharfen Werkzeuge oder Scheuermittel zum Reinigen zu verwenden. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Aufstellung

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

- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
 - **Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.**
- Diese Anweisungen sind als Hilfe für qualifizierte Monteure als Richtlinie für die Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Gesetzen und Normen gedacht. Bei diesen Vorgängen muss das Gerät stets von der Stromversorgung getrennt sein.

Aufstellung

Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche wie abgebildet. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtmittel am gesamten Umfeld der Kochmulde an. Die Installation über einem Backofen wird nicht empfohlen; sollte dies aber erforderlich werden, prüfen Sie dass:

- der Backofen über ein effizientes Kühlsystem verfügt;
- keine heiße Luft vom Backofen zum Kochfeld steigt;
- die Luft wie in der Abbildung gezeigt zirkulieren kann.

Benutzen Sie für die Befestigung der Oberfläche an der Arbeitsplatte die mitgelieferte Halterung mit den Schrauben und dem Dichtmittel, die unter die Kante des Umfangs der Oberfläche und an der Arbeitsplatte entsprechend eingesetzt wird.

Müssen mehrere Domino-Produkte in die gleiche Aussparung eingepasst werden, muss der (nicht im Lieferumfang enthaltene) Domino-Anschlusssteckerzubehör 481010793572 separat beim Kundendienst gekauft werden.

Bei einer Installation in eine Arbeitsfläche aus Stein muss dazu auch noch Spezialsatz 480121103229 bestellt werden.

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.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.**

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, dass:

- die Eigenschaften des Systems so beschaffen sind, dass sie den Angaben auf der Zulassungsplakette unten am Kochfeld entsprechen;
- das System einen effektiven Erdanschluss gemäß den geltenden Gesetzen und Normen hat.
Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie ein geeignetes Material für die auf der Zulassungsplakette angegebene Leistungsaufnahme und Betriebstemperatur. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die höher ist als 50 °C Raumtemperatur.

Für den direkten Anschluss des Stromnetzes muss bei der Installation des Geräts ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden (das gelb/grüne Kabel darf nicht unterbrochen werden).

Dieser allpolige Schalter bzw. Buchse muss nach der Installation des Geräts leicht zugänglich sein.

HINWEIS:

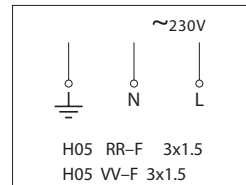
- Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die allgemein geltenden Normen für Unfallverhütung und die oben genannten Anweisungen nicht strikt eingehalten werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem technischen Kundendienstnetzwerk des Herstellers oder von einem ähnlich qualifizierten Betreiber zur Vermeidung jedes möglichen Risikos ersetzt werden.

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05 VVF gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + ⊕	3 x 1,5 mm ²



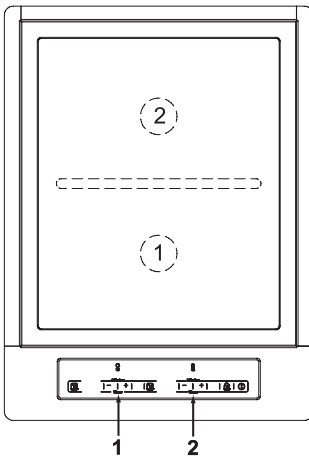
Bedienungsanleitung

Aufstellung

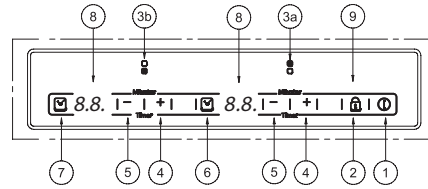
Alle Vorgänge der Installation (elektrischer Anschluss) müssen von kompetenten Fachleuten gemäß den geltenden Gesetzen ausgeführt werden.

Näheres zu den Anweisungen für den Einbau finden Sie in Abschnitt Installation.

Ein/Aus des Touch-Control-Bedienfelds



1 KOCHBEREICH 1.400 W
2 KOCHBEREICH 1.400 W



1. Gerät ein-/ausschalten
2. Kindersicherheit (Tastensperre)
3. Kochzonen-Anzeigen
4. Leistungsstufe erhöhen
5. Leistungsstufe senken
6. Timer (a)
7. Timer (b)
8. LED Timer
9. Tastensperre LED

I Das elektronisch gesteuerte Touch-Control Bedienfeld wird mit der Ein/Aus-Taste aktiviert und vom Aus-Modus in den Standby-Modus geschaltet.

Drücken Sie zum Ausschalten die Taste EIN/AUS 1 Sekunde lang. Ein kurzer Signalton ertönt.

Im Standby-Modus wird "0" im Display der Kochzone angezeigt.

Dieses Display kann bei einem Restwärme- oder Fehlersignal in den Hintergrund gehen.

Wird eine Kochzone innerhalb der Standby-Zeit (10 Sek.) aktiviert, schaltet das Bedienfeld in den Ein-Modus um.

Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Eingabe erfolgt, schaltet das Bedienfeld automatisch auf AUS und lässt einen kurzen Signalton ertönen.

Die Elektronik kann im EIN-Modus oder im Standby-Modus jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste in den AUS-Modus geschaltet werden. Die Aus-Funktion hat Priorität beim Betrieb; das bedeutet, dass das Bedienfeld das Gerät auch dann ausschaltet, wenn mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Einschalten einer Kochzone

Wenn sich das Gerät im Standby- oder Ein-Modus befindet, kann eine Kochzone mit der Plus/Minus-Taste eingeschaltet werden, solange sich die Kochzone in diesem Moment nicht im Timer-Programmiermodus befindet (siehe Kapitel Timer).

Wird mit der "+"-Taste begonnen, ändert sich die Garstufe von 0 auf 4. Wird mit der "-"-Taste begonnen, ändert sich die Garstufe von 0 auf 9.

Ausschalten einer Kochzone

a. Drücken Sie gleichzeitig die "+" und "-"-Tasten der gewünschten Kochzone.

b. Wählen Sie Garstufe "0" der gewünschten Kochzone mit der "-"-Taste.

Wenn die letzte Kochzone ausgeschaltet ist, schaltet das Bedienfeld nach 10 Sek. in den Aus-Modus, wenn sonst nichts eingeschaltet ist.

Alle Kochzonen werden durch Drücken der EIN/AUS-Taste sofort ausgeschaltet.

Gar- und Leistungsstufen

Die Gar- und Leistungsstufen der Kochzonen werden im Display angezeigt.

Gemäß den geltenden Standards werden die Leistungsstufen mit den Zahlen 1 bis 9 angezeigt.

Restwärmeanzeige

Sie gibt an, ob eine Platte noch gefährlich heiß ist im gesamten Bereich über der Kochzone. Die Temperatur wird mit Hilfe eines mathematischen Modells festgelegt und die mögliche Restwärme durch den Buchstaben "H" im entsprechenden 7-Segmente-Display angezeigt.

Bedienungsanleitung

Heizen und Kühlen werden errechnet auf der Basis von:

- der ausgewählten Leistungsstufe (von 0 bis 9);
- der Relais-Aktivierungszeit nach dem Ausschalten der Kochzone.

Das entsprechende Display zeigt "H" an, bis die Temperatur der Kochzone gemäß dem mathematischen Modell unter das kritische Niveau sinkt (60 °C).

Funktion „Timer“



8.8

Die Funktion "Timer" kann als Timer für die Kochzonen oder als unabhängiger Alarm verwendet werden, aber niemals für beide Funktionen gleichzeitig. Die beiden 7-Segmente-Displays der jeweiligen Kochzonen dienen der Ansicht der Restminuten bis zur Aktivierung des Timer-Alarms.

Auswahl des Timers

- Zur Programmierung eines Timers muss das Bedienfeld im Standby- oder Ein-Modus sein.
- Die Timer-Taste wird gedrückt, um eine Timer-Funktion für die Kochzone auszuwählen.
- Die Programmierung des Timers mit den Plus-/Minus-Tasten wird über LED 8 für Induktionsmodell 2, und über LED 6 für das Wok-Induktionsmodell angezeigt. Die blinkenden LED-Timersignale zeigen an, dass sich der Wert des 7-Segmente-Displays auf den Timer bezieht und geändert werden kann. Wenn ein Timer im OFF-Modus weiter funktioniert, bleibt die Timer-LED ein. Dies zeigt an, dass der Wert am Display auf den Timer bezogen ist, jedoch zu diesem Zeitpunkt nicht direkt geändert werden kann; hierzu muss die Steuerung erneut aktiviert werden.
- Die Aktivierung der Timer-Taste hängt von den Bedingungen der zuvor eingestellten Funktion ab:
 - a. Die dem Timer zugeordnete Kochzone ist ein (Garstufe > 0):

Der Timer ist in Bezug auf die Kochzone programmiert;
die Kochzone schaltet beim Rücksetzen automatisch ab;
ein unabhängiger Timer kann nicht ausgewählt werden.
Die Garstufeneinstellung wird zugänglich, wenn die Timer-Taste erneut gedrückt wird.
 - b. Die dem Timer zugeordnete Kochzone ist aus (Garstufe = 0):

Der Timer ist unabhängig programmiert und funktioniert selbst bei OFF weiter.
Die Kochzone kann nicht aktiviert werden, solange der Timer funktioniert.

Einstellung des Timerwerts

- Nach der Auswahl der Zeit blinkt die zugehörige LED wie oben beschrieben. Der Countdown der Zeit des gewünschten Timers kann mit den +/-Tasten eingestellt werden.
- Beginnend mit der Plus-Taste, wird als erster Wert "01" angezeigt, und stufenweise von 1 bis auf den Höchstwert "99" erhöht (Obergrenze).
- Beginnend mit der Minus-Taste ist er angezeigte Wert "30", der bis auf "01" herunter gezählt wird (erste Untergrenze). Wenn dieser Wert erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Durch erneutes Drücken der Minus-Taste wird die Anzeige 00 nicht geändert (zweite Untergrenze).
- Die Einstellung kann durch dauerhaftes Drücken der Plus- oder Minus-Tasten oder unterbrochenes Drücken (Auswahl: Taste drücken, loslassen, Taste drücken, loslassen usw.) vorgenommen werden.
- Wird die Taste dauerhaft gedrückt, beschleunigt sich die Reglergeschwindigkeit automatisch; dies bedeutet, dass die Zeit zwischen einem Schritt und dem nächsten reduziert wird, bis die Taste losgelassen wird.
- Werden die Plus- oder Minus-Tasten nicht innerhalb von 10 Sek. gedrückt (Parameter), nachdem der Timer der aktuellen Kochzone ausgewählt wurde (das Display bleibt auf 00), dann schalten die Anzeige und Zuordnung der +/-Tasten automatisch auf die Kochzone um.
- Wenn ein Timer als Alarm benutzt wird, schalten Anzeige und Zuordnung der Tasten nicht auf die Kochzone um, da diese nicht aktiviert werden kann.
- Der Timer beginnt normalerweise im Countdown, wenn er mit zwei Werten programmiert ist, die nicht 0 sind. Beispiel: Der Timer beginnt, wenn die Plus-Taste losgelassen wird, nachdem der Timerwert auf "01" gesetzt wurde.
- Die Timer-Einstellungen haben Priorität über die Freigabe der Betriebsdauer, wenn hohe Leistungsstufen eingestellt sind.
- Wenn nur ein Alarm programmiert wurde, bleibt die Steuerung zunächst im Standby-Modus (es ist keine andere Kochzone eingeschaltet). Wenn keine neuen Werte eingegeben werden, verhält sich die TC wie oben beschrieben und schaltet in den OFF-Modus.

Bedienungsanleitung

Timer-Ablauf/Timer-Alarm und Bestätigung

- Es werden die letzten 10 Sek. angezeigt, bevor der Timer abläuft (Countdown bis zum Alarm).
- Sobald die eingestellte Zeit des Timers verstrichen ist, wird der Timer-Alarm aktiviert und die zugehörige Kochzone ausgeschaltet.
- Das Display und die ausgewählte Timer-LED blinken abwechselnd zwischen Garstufe von "00" bis "H", falls Restwärme vorhanden ist.
- Der Warnalarm dauert mindestens 2 Minuten, wenn ihn der Benutzer nicht vorher ausschaltet.
- Das Alarmsignal schaltet sich nach 2 Minuten aus oder wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Summer und Timer-Kontrollleuchte werden ausgeschaltet.

Bedienfeldsperre



Sperren/Entsperren der Bedienfeldsperre

Das Tastenfeld ist gesperrt, wenn die Sperrtaste des Bedienfelds im Standby-Modus oder im Ein-Modus gedrückt wird;

LED 9 der Bedienfeldsperre leuchtet dauerhaft.

Das Bedienfeld funktioniert wie im zuvor eingestellten Modus weiter, lässt sich aber nicht durch andere Tasten bedienen mit Ausnahme der Sperrtaste des Bedienfelds oder der EIN/AUS-Taste.

Das Ausschalten des Geräts mit der EIN/AUS-Taste ist auch im Sperrmodus möglich. Die LED der Bedienfeldsperre schaltet aus, wenn die Touch-Control-Funktion und die Bedienfeldsperrenfunktion ausgeschaltet werden. Die LED leuchtet erneut auf, wenn die Reaktivierung (innerhalb von 10 Sek.) erfolgt; sie erlischt, wenn die Bedienfeldsperren-Taste erneut gedrückt wird. Die Aktivierung/Deaktivierung der Bedienfeldsperren-Funktion ist im AUS-Modus nicht möglich.

Entsperren/Deaktivieren der Bedienfeldsperre

Die Tastatur ist entsperrt und die LED der Bedienfeldsperre ist ausgeschaltet, wenn die Bedienfeldsperren-Taste im Standby-Modus oder im Ein-Modus erneut gedrückt wird. Alle Sensortasten können noch einmal aktiviert werden.

Bedienfeldsperre

Aktivierung und Deaktivierung



Die Aktivierung der Bedienfeldsperre im Pause-Modus oder im Aktiv-Modus kann zur Deaktivierung der Leistungsstufe beider Brenner führen.

Im Display erscheint das Symbol 11. Es kann vollkommen mit der Ein-/Aus-Taste oder der Freigabe abgeschaltet werden, indem Sie das Bedienfeldsperren-Symbol, und dann, nach dem Signalton, das "+" oder das "-"-Signal aktivieren.



Um die Regulierung eines Brenners zu blockieren, aktivieren Sie gleichzeitig das TIMER-Symbol und das "-"-Signal des Brenners. Die LED 9 der Bedienfeldsperre leuchtet auf. Das Bedienfeld funktioniert wie im zuvor eingestellten Modus weiter, lässt sich aber nicht durch andere Tasten bedienen außer durch Ausschalten mit der Sperrtaste des Bedienfelds.

Die Freigabe erfolgt durch die erneute gleichzeitige Aktivierung des TIMER-Symbols und des "-"-Signals.

EINSTELLUNG DER GARSTUFEN	
GARSTUFEN	TEMPERATUREN (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Hinweis: Heizen Sie die Kochzone stets vor!

Hinweis: Heizen Sie die Kochzone stets vor!

Benutzen Sie Fette und Öle

Bei der Benutzung von Fetten und Ölen ist die Auswahl der richtigen Temperatur von entscheidender Bedeutung. Wenn die richtige Temperatur eingestellt ist, bleiben die wichtigen Inhaltsstoffe der Öle und Fette erhalten. Ist die Temperatur zu hoch, beginnt das Fett zu rauchen ("Rauchpunkt").

MAXIMALE TEMPERATUR und RAUCHPUNKT		
FETT	MAXIMALE TEMPERATUR EMPFOHLENE LEISTUNGSSTUFE (°C)	RAUCHPUNKT (°C)
BUTTER	130/4	150
SCHWEINEFETT	170/6	200
RINDERFETT	180/6	210
OLIVENÖL	180/6	200
SONNENBLUMENÖL	200/7	220
ERDNUSSÖL	200/7	235
KOKOSNUSSÖL	200/7	240

KÜCHENHINWEIS		
LEBENMITTELTYPEN	TEMPERATUREN (°C)	LEISTUNGSSTUFE
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	170-180	6
KALB	160-180	6
RIND	200-210	8
SCHWEIN	180-210	7
LAMM	180-200	7
GEFLÜGEL	160-180	6
WÜRSTE	200	7-8
SPIEGELEI/RÜHREI	140	4-5
OMELETTE	140-160	5
FRÜCHTE	140-160	5
GEMÜSE	140-160	5
GAREN VON VORGEKOCHTEM REIS	140-160	5
GAREN VON VORGEKOCHTEN NUDELN	140-160	5

Reinigung und Pflege

Warnung: Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn eine noch heißes Kochfeld gereinigt wird!

Warnung: Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds niemals Scheuerpulver oder aggressive Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit Eiskwürfeln

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es auf unter 80 °C abkühlen.
2. Platzieren Sie einzelne Eiskwürfel, einem nach dem anderen, auf der Kochfeldoberfläche; lösen Sie den Schmutz gleichzeitig mit dem Spachtel und schieben Sie diesen in die Rinne, bis die größten Rückstände entfernt wurden. Entfernen Sie die Reste aus der Rinne (zum Beispiel mit einem Papiertuch).
Alternativ zu den Eiskwürfeln können Sie auch kaltes Wasser verwenden.
3. Lassen Sie die Oberfläche des Kochfelds auf unter 80 °C abkühlen.
Reinigen Sie die Fläche mit einem sauberen Tuch und ein wenig kaltem Wasser.
4. Reinigung mit kaltem Wasser:
 - Lassen Sie eine fettlösende Lösung etwa 5 Minuten lang einwirken.
 - Entfernen Sie den restlichen Schmutz mit einem Spachtel.
 - Wischen Sie mit Wasser (feuchtes Tuch) nach.

Bedienungsanleitung

5. Wenn die Kochfeldoberfläche abgekühlt ist, lassen sich Flecken, die durch Eiweiß oder den in Lebensmitteln enthaltenen Säuren entstanden sind, mit Zitronensaft und einem sauberen Tuch entfernen. Wischen Sie gründlich mit einem feuchten Tuch nach.

Wenn das Kochfeld vor der Reinigung bereits abgekühlt war, wärmen Sie es auf 80 °C auf und schalten Sie es dann wieder ein.

Reinigung der Oberfläche zwischen zwei Kochvorgängen

Gehen Sie wie in den Schritten 2 und 3 angegeben vor.

Reinigung des Bedienfelds

1. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und sehr wenig Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie das Reinigungsmittel mit einem sauberen Tuch ab.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, 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 wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane Nr.1
20016 Pero (Mi), Italien

Gedruckt in Italien
12/19

400011416589

