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.

Index

DE..... Seite 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

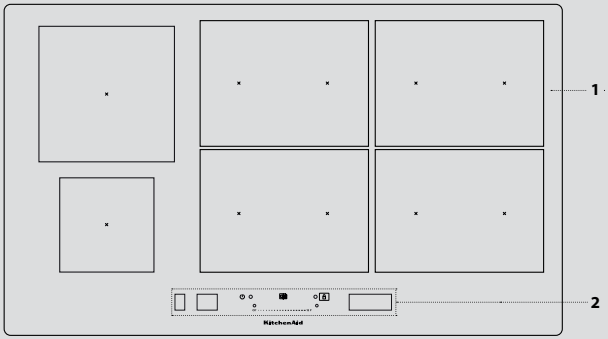
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Kurzanleitung

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

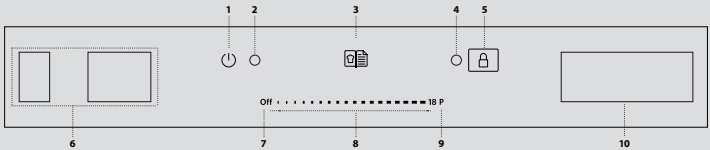
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

Produktbeschreibung



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

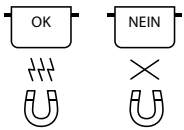
Bedienfeld



1. **An/Aus-Taste**
2. **Anzeigelicht - Kochfeld eingeschaltet**
3. **Taste "Gourmet Library" (Sonderfunktionen)**
4. **Anzeigelicht - Tastensperre aktiv**
5. **Tastensperre**
6. **Anzeige für die Wahl der Kochzone**
7. **Aus-Taste Kochzone**
8. **Schieber-Touchscreen**
9. **Booster**
10. **Anzeige für die „Funktionssteuerung"**

Zubehör

TÖPFE UND PFANNEN



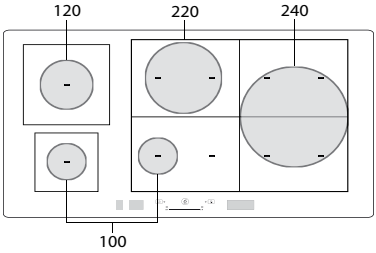
Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden,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

Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf das eingeschaltete Kochfeld.
Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das die Temperatur ständig überwacht. Werden hohe Temperaturen festgestellt, wird die „Automatische Ausschaltfunktion" aktiviert. Die „Automatische Ausschaltfunktion" kann mit etwas Verzögerung ausgelöst werden und zu einer Beschädigung des Kochgeschirrs führen. Wenn dies der Fall ist, berühren Sie nichts und warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind. Sollte eine Fehlermeldung erscheinen, rufen Sie bitte den Kundendienst.

MINDESTDURCHMESSER DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Mindestdurchmesser aufweisen.



Erster gebrauch

Die Kochfeldeinstellungen können jederzeit geändert werden. Zum Ändern der Einstellungen das Symbol antippen, das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.

Im Einstellungsmenü können Sie:
- die Sprachen auswählen;
- die Helligkeit einstellen;
- die Lautstärke der Warntöne einstellen;
- die Tasten-Töne einstellen;
- die Kochfeldleistung einstellen;
- das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen;
- die installierte Software-Version prüfen.

Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

EINSTELLEN DER KOCHFELDLEISTUNG

Die maximale Leistungsstufe des Kochfelds kann im Einstellungsmenü entsprechend den Anforderungen oder mit Zeitdauer eingestellt werden.
Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11kW.

Täglicher gebrauch

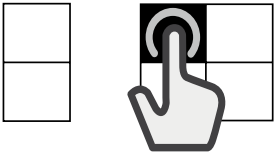
DAS KOCHFELD AN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die An-Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt, bis die Anzeigen aufleuchten.
Das Kochfeld wird automatisch nach 10 Sekunden deaktiviert, wenn Sie innerhalb dieser Zeit keine Funktion auswählen.
Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind abgeschaltet.
Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn Sie irgendeine Taste länger als 10 Sekunden drücken.

Falls das Kochfeld verwendet wurde, während Sie ausschalten, werden alle Kochzonen deaktiviert und die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind. entsprechenden Bereich.

AUSWAHL DER KOCHZONE

Die gewünschte Kochzone kann auf der linken Anzeige durch Drücken des entsprechenden Bereichs ausgewählt werden. Die ausgewählten Zonen sind hervorgehoben.

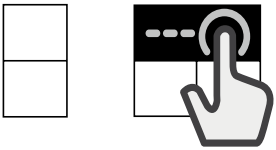


AUSWAHL EINER FLEXIBLEN ZONE

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

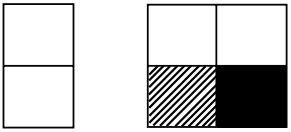
Erstellen einer flexiblen Zone:

Wählen Sie mehrere Bereiche oder wischen Sie mit ihrem Finger darüber und kombinieren Sie die Bereiche schrittweise miteinander.



Trennen einer flexiblen Zone:

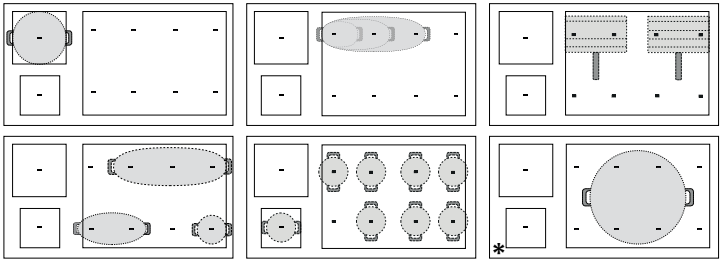
Halten Sie 3 Sekunden lang den Bereich gedrückt, der Zone entspricht, die Sie trennen möchten. Andernfalls drücken Sie die Taste „Zone trennen“ , die auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
Wenn die Kochzone getrennt ist, wird bei jeder der getrennten Zonen die gleiche Leistungsstufe eingestellt.
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 „Topf zufügen“ am rechten Display aktiviert werden.



KOCHZONEN EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

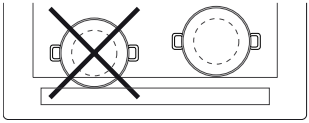
Einschalten der Kochzonen:

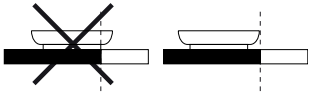
1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn bereits ein Gargefäß aufgestellt wurde, wird dieses automatisch vom Kochfeld erkannt. Wählen Sie die empfohlene Zone, um die Leistung auszuwählen.
2. Stellen Sie den Topf in der gewählten Kochzone auf. Stellen Sie sicher, dass er einen oder mehrere der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.



* Bei Verwendung dieser Position können Sie von der maximalen Leistungsabgabe profitieren.

Bitte beachten: Verdecken Sie die Anzeige oder den Schieber-Touchscreen nicht mit Zubehör. Sollte eine der Anzeigen durch Utensilien abgedeckt sein, könnte das Kochfeld nicht richtig funktionieren. Auf der rechten Anzeige erscheint die Meldung „BEDIENFELD PRÜFEN, Gegenstand innerhalb einer Minute entfernen". Entfernen Sie den Gegenstand und warten Sie, bis die Meldung erlischt. Sollte die Meldung weiter angezeigt werden, das Kochfeld aus- und wieder einschalten oder 20 Sekunden lang den Netzstecker ziehen.
In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).
Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.

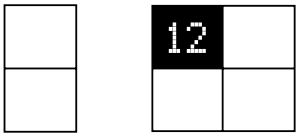




3. Wählen Sie die Kochzone oder die flexible Zone auf der linken Anzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken oder bewegen Sie Ihren Finger dazu horizontal über den Schieber-Touchscreen.

Off ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ 18 P

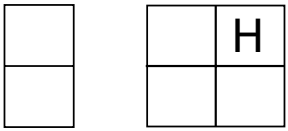
Die eingestellte Leistungsstufe erscheint im Bereich der gewählten Kochzone.



Jede Kochzone bietet verschiedene Leistungsstufen von „1" (niedrigste Stufe) bis „18" (höchste Stufe). Mit dem Schieber-Touchscreen können Sie auch die Funktion Schnellaufheizen auswählen, die mit dem Buchstaben „P" auf der Anzeige erscheint.

Hinweis: Der Kochfeldbereich blinkt, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe hat.Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

Ausschalten der Kochzonen:
Wählen Sie die Kochzone auf der linken Anzeige und drücken Sie oben am Schieber-Touchscreen die „AUS"-Taste. Wenn die Kochzone noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige „H" im entsprechenden Bereich.



TOPF ZUFÜGEN

Wenn ein aus verschiedenen Zonen bestehender Kochbereich verwendet wird, kann der Topf an einer beliebigen Stelle im aktiven Bereich aufgestellt werden. Das Kochfeld erkennt automatisch die gegenwärtige Platzierung des Topfes.
Möchten Sie einen zusätzlichen Topf im aktiven Kochbereich hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung„Topf zufügen" damit das Kochfeld den neuen Topf erkennen kann.

TASTENSPERRE

Um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfelds während der Reinigung oder eine unbeabsichtigte Änderung der Bedienelemente während des Garvorgangs zu verhindern, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste „Tastensperre“ : Ein Piepton und ein Warnlicht zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde.
Das Bedienfeld wird mit Ausnahme der Aus-Taste gesperrt.
Zum erneuten Aktivieren der Bedienelemente die Taste „Tastensperre“ wieder 3 Sekunden lang drücken. Das Warnlicht erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

TIMER

Bei ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die rechte Anzeige als Timer verwenden.

Einschalten des Timers:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+"/"–" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Ändern oder Ausschalten des Timers:

1. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "–", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste „STOPP“, um den Timer auszuschalten.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Die Kochzonen können so programmiert werden, dass sie automatisch abschalten.

Einstellen der Garzeit:

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+"/"–" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Ändern oder Ausschalten der Garzeit:

1. Wählen Sie die aktive Kochzone.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "–", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste „STOPP“, um die eingestellte Garzeit zu löschen.

Mit den gleichen Schritten kann für jede Zone oder flexible Zone eine Garzeit eingestellt werden.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn der Buchstabe „H“ in einem der Bereiche auf der Anzeige für die Wahl der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das „H“.

Sonderfunktionen

GOURMET LIBRARY

Die „Gourmet Library"-Taste gestattet dem Nutzer den Zugang zu einer Reihe von Sonderfunktionen:

- Sous Chef
- Chef Control
- Dynamic Surface

In der rechten Anzeige für die Funktionssteuerung können Sie zwischen den Sonderfunktionen wechseln und die von Ihnen gewünschte Option auswählen.

Mit den Pfeilen ∧ ∨ können Sie durch die verfügbaren Optionen blättern.

Bestätigen Sie mit der Taste ✓ Ihre Wahl und kehren Sie mit dem Doppelpfeil ◁◁ zum vorhergehenden Menü zurück.

SOUS CHEF

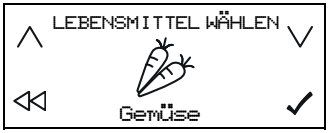
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eine der voreingestellten Funktionen zu wählen, die Ihnen helfen eine Auswahl verschiedener Lebensmittel optimal zu garen.

Das Kochfeld bietet ideale Bedingungen zum Erhitzen und Temperieren des Topfes und unterstützt so den Nutzer. Es gibt auch Anweisungen, die während der verschiedenen Garphasen befolgt werden müssen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Aktivieren der Sous Chef Funktion:

1. Drücken Sie die Taste „Gourmet Library".
2. Wählen Sie „Sous Chef" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.

3. Wählen Sie die *Lebensmittelkategorie*, die Sie zu kochen beabsichtigen und bestätigen Sie.



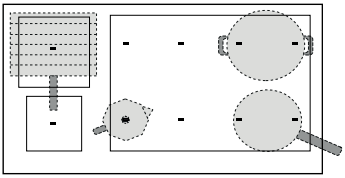
4. Wählen Sie die *Garmethode* und bestätigen Sie.

5. Wählen Sie die *Garbedingungen* und bestätigen Sie.

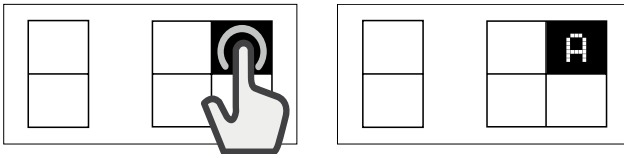
6. Nun stehen vier Kochzonen zur Verfügung. Stellen Sie den Topf auf und vergewissern Sie sich, dass er zumindest zwei der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

Der „Moka" Garmodus ist der einzige, bei dem nur ein Bezugspunkt verdeckt sein muss.

Nachstehend ein Beispiel für die Platzierung von verschiedenem Kochgeschirr.



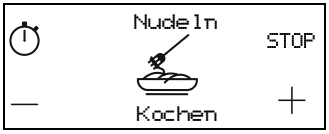
7. Wählen Sie auf der linken Anzeige die gewünschte Kochzone aus. In der gewählten Zone erscheint „A". Die verfügbaren Zonen, die zum Aufstellen des Topfs empfohlen sind, erscheinen auf dem Display.



8. Auf der rechten Anzeige erscheinen die zu befolgenden Anweisungen (z. B. „Öl zugeben" oder „Zugabe von Lebensmitteln"). Am Ende jeder Phase, muss der Bediener bestätigen, um mit dem Garen fortzufahren.

9. Bei Bedarf kann die voreingestellte Leistungsstufe jederzeit mit den "+" und "–" Tasten geändert werden.

10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „STOPP", um die Kochzone auszuschalten. Wurden beim Garen mehrere Zonen verwendet, müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen, die Sie ausschalten möchten.



Bitte beachten: Die Funktion „Sous Chef" kann auch aktiviert werden, wenn bereits eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.

Aktivieren der Funktion Sous Chef für mehr als eine Kochzone:

Nachdem die Funktion „Sous Chef" für die erste Kochzone aktiviert wurde, erneut die „Gourmet Library"-Taste drücken und den Aktivierungsvorgang für eine neue Kochzone wiederholen. Bereits aktive Zonen können nicht ausgewählt werden.

Hinweis: Sie können bis zu 6 Zonen mit der Funktion „Sous Chef" nutzen, vorausgesetzt die ausgewählte Einstellung der Leistungsstufen gestattet dies.
Die Zonen können nicht kombiniert werden, um einen größeren Bereich zu bilden.

Herkömmliches Garen, wenn die Funktion Sous Chef aktiv ist:

Wenn die Funktion „Sous Chef" aktiv ist, können Sie auf der linken Anzeige die Kochzone wählen, die Sie einschalten möchten. Sie stellen die Leistungsstufe für diese Zone ein, bevor Sie die Zone auf herkömmliche Weise verwenden.

Optionen

LEBENSMITTELKATEGORIE		GARMETHODE
	Fleisch	Grillen, Braten, Aufkochen
	Fisch	Grillen, Braten, Aufkochen
	Gemüse	Grillen, Braten, Aufkochen
	Soße, Bratensaft, Suppe	Soße (Tomaten, cremige Suppen, Bechamel) Suppe (scharf Anbraten, kein Vorheizen)
	Dessert	Vanillepudding, Panna cotta, geschmolzene Schokolade, Pfannkuchen, Reispudding
	Eier	Spiegelei, Omelette, Kochen (gekochte Eier, weichgekochtes Ei), Gemüseomelette, Rührei

	Käse	Grillen, Braten, Fondue
	Nudeln und Reis	Kochen, Braten, Risotto
	Getränke	Köcheln (Milch), Wasser (Aufkochen, Köcheln), Moka
	Anderes	Aufkochen, Grillen, Braten, Köcheln, Schmelzen

HAUPTGARMETHODEN
(Jede Methode kann zusätzliche Optionen umfassen)

SCHMELZEN
Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens.
Mit dieser Methode werden empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.
Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "–" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

KÖCHELN
Zum langsamen Kochen von Gerichten und langsamen Verdampfen von Flüssigkeiten, der Zustand der Lebensmittel wird ohne Gefahr des Anbrennens bewahrt. Mit dieser Methode werden die Lebensmittel nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.
Die Qualität und Art des Topfes können sich auf die Leistung und die Garzeiten auswirken.
Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "–" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

AUFKOCHEN*
Zum effizienten Erhitzen von Wasser, wenn es zu kochen beginnt, wird der Benutzer durch ein akustisches und ein visuelles Signal verständigt.
Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Wasser bei kontrolliertem Köcheln und vermeidet Überkochen und Energieverschwendung. Solange diese Funktion aktiv ist, warnt ein akustischer Alarm den Benutzer, wenn der Topf leer ist (kein Wasser) oder das Wasser verkocht ist.
Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "–" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.
Erst Salz zugeben, nachdem das akustische Signal für das kochende Wasser ertönt ist.

BRATEN*
Zum Vorheizen oder Temperieren eines leeren Kochgeschirrs. Ein akustisches und ein visuelles Signal zeigen an, dass die ideale Temperatur erreicht wurde, um Lebensmittel in das Kochgeschirr zuzugeben. Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Kochgeschirr bei kontrollierter Temperatur. Es schützt die Pfanne vor Beschädigung durch zu hohe Temperaturen und vermeidet Energieverschwendung.
Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.
Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "–" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.
Für diese Funktion muss eigenes Zubehör verwendet werden.
Verwenden Sie keinen Deckel. Zum Schutz vor Spritzern wird ein Spritzschutzgitter empfohlen.
Es wird empfohlen, beim Garen mit dieser Funktion zum Braten geeignete Öle zu verwenden, wie verschiedene Kernöle. Wenn unterschiedliche Öle verwendet werden, bei der ersten Verwendung den Garvorgang besonders überwachen.

GRILLEN*
Diese Funktion gestattet das optimale Grillen einer Vielzahl von Lebensmitteln nach ihrer Dicke. Wenn die ideale Temperatur zum Zugeben des Lebensmittels erreicht wurde, piept das Kochfeld. Dann stabilisiert das Kochfeld die Temperatur während des Garens auf einem gleichbleibenden Wert. Nachdem der Benutzer bestätigt hat, dass das Lebensmittel zugegeben wurde, beginnt das Garen.

Es ist empfehlenswert, das Lebensmittel während der Aufheizphase vorzubereiten und dieses zuzugeben, sobald der Piepton ertönt.
Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.
Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "–" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.
Wenn Sie nicht den für diesen Zweck entworfenen Grillrost verwenden, sollten Sie bei der ersten Verwendung der Grillfunktion besonders vorsichtig sein, da die Qualität des Bodens Auswirkungen auf die Erhitzungszeiten haben kann. Zubehör mit sehr dünnem Boden kann innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen.

MOKA*

Diese Funktion gestattet das automatische Erhitzen von „Moka" Kaffeekochern am Kochfeld. Der Erhitzungszyklus kann durch Auswahl der Funktion im Menü aktiviert werden und ein Piepton ertönt, wenn der Kaffee fertig ist. Die Funktion ist so programmiert, dass sie automatisch abschaltet und Überlaufen verhindert. Bei der ersten Verwendung stets prüfen, dass die beschriebenen Bedingungen erfüllt sind. Kaffeekocher und Wasser sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

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

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

Bitte beachten: Versuchen Sie nicht den Topf oder die Pfanne während der ersten Minute des Aufheizvorgangs zu bewegen, um die optimale Funktion des Kochfelds zu ermöglichen.

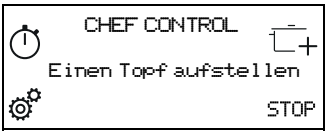
CHEF CONTROL

Diese Funktion unterteilt das Kochfeld in vier Kochzonen, die alle gleichzeitig auf voreingestellte Leistungsstufen eingeschaltet werden. Dies ermöglicht Ihnen, Töpfe von einem Bereich zum anderen zu bewegen und Sie können mit dem Garen bei verschiedenen Temperaturen fortfahren.

Aktivieren der Chef Control Funktion:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Drücken Sie die Taste „Gourmet Library".
3. Wählen Sie „Chef Control" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.

4. Die Bereiche der vier Kochzonen erscheinen auf der linken Anzeige mit der entsprechenden Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch).
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie „STOPP".



Ändern der Leistung einer Kochzone:

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieber-Touchscreen wischen. Diese bleibt 30 Sekunden lang sichtbar.
3. Es erscheint wieder das der gewählten Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch) entsprechende Wort.

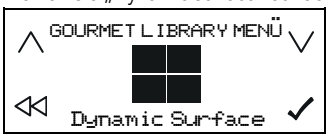
Bitte beachten: Die geänderten Einstellungen werden gespeichert, bis Sie diese erneut ändern oder zurücksetzen.

DYNAMIC SURFACE

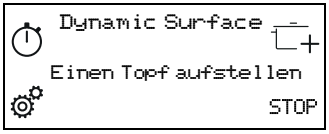
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das ganze Kochfeld als einen einzigen Kochbereich zu verwenden.

Aktivieren der Funktion Dynamic Surface:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Drücken Sie die Taste „Gourmet Library".
3. Wählen Sie „Dynamic Surface" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe über den Schieber-Touchscreen ein. Die eingestellte Leistungsstufe erscheint auf der linken Anzeige.
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung +.
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie „STOPP".



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.
▮▮▮

Wartung und Reinigung

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.

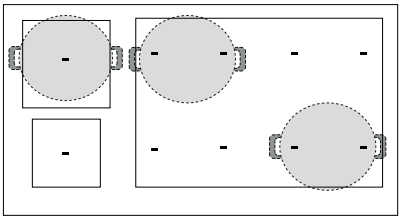
Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert 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

Kochfelder können während des normalen Betriebs Geräusche erzeugen.
Während der Phase der Topferkennung erzeugt das Kochfeld ein Klickgeräusch. Während des Garens können hingegen Zisch- oder Knistergeräusche hörbar sein. Das Zischen und Knistern stammt im Grunde von den Töpfen und entsteht durch besondere Eigenschaften des Topfbodens (beispielsweise, wenn ein Boden aus mehreren Materiallagen besteht oder unregelmäßig ist). Diese Geräusche können sich je nach verwendetem Zubehör und der darin enthaltenen Gargutmenge ändern. Sie sind kein Hinweis auf einen möglichen Defekt.

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.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DE

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.