

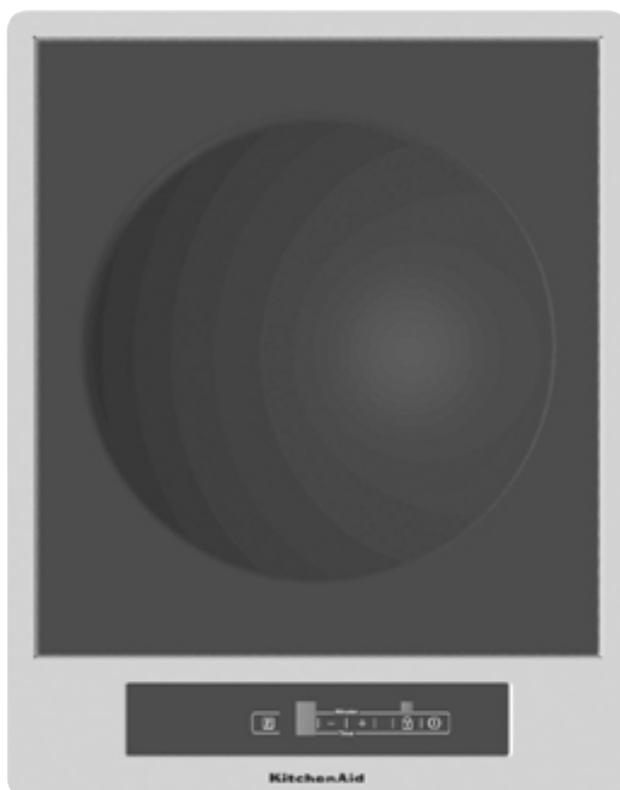
Bedienungsanleitung

KitchenAid

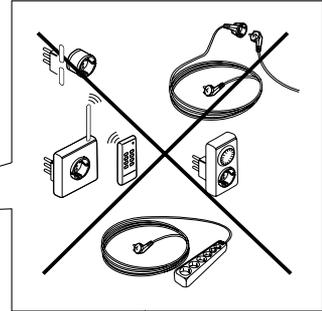
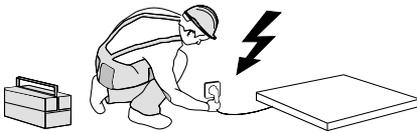
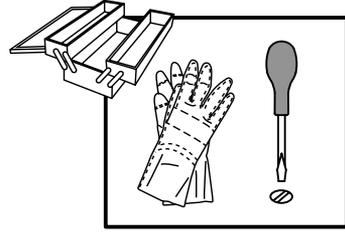
Diese Anleitung steht auch auf folgender Website zur Verfügung: docs.kitchenaid.eu

Montagezeichnungen	4
Sicherheitshinweise	7
Öko-Design Erklärung	10
Vor der Inbetriebnahme	10
Bereits vorhandene Töpfe und Pfannen	10
Empfohlene Topfbodenbreiten	10
Installation	11
Elektrischer Anschluss	11
Bedienungsanleitung	12
Kundendienst	14

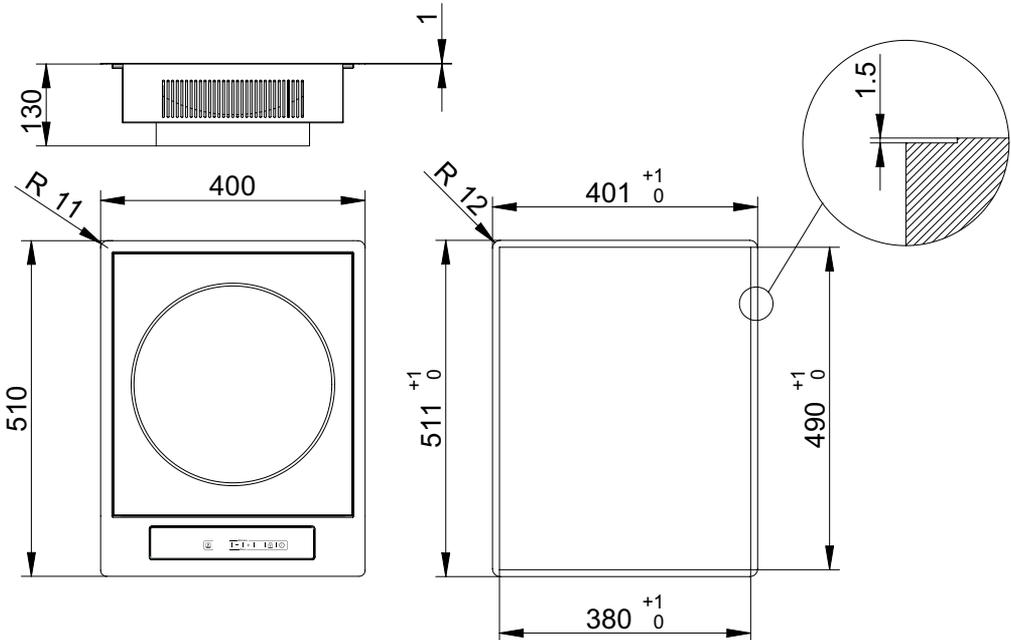
Montagezeichnungen

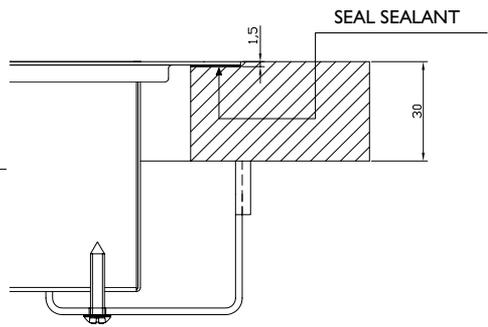
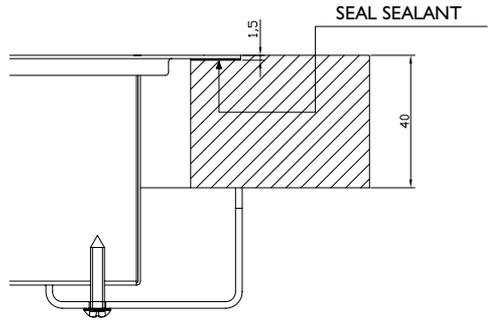
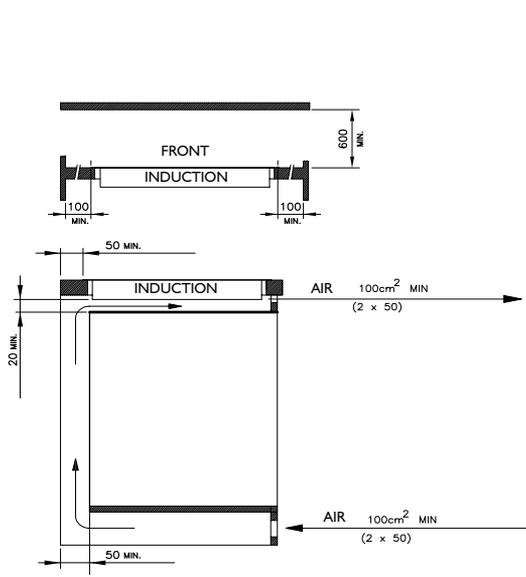


Montagezeichnungen



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 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 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; Gasthäuser; 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.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. 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, Styroporsteile 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 Verlängerungskabel, 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 dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, 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.

Öko-Design Erklärung

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

Vor der Inbetriebnahme

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

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUCTION SYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung).

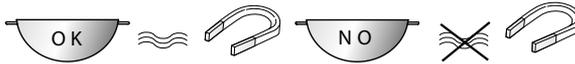


Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.

Bereits vorhandene Töpfe und Pfannen

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

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



Empfohlene Topfbodenbreiten

 Ø 30 cm	 Ø 10 cm min.
---	--

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.

Anschluss an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, dass:

Anschluss an das Stromnetz

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.**

- 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.

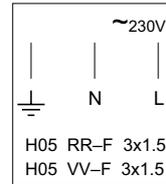
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem technischen Kundendienstnetzwerk des Herstellers oder von einem ähnlich qualifizierten Betreiber zur Vermeidung jedes möglichen Risikos ersetzt werden.

Anschluss an das Stromnetz

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
220-240V ~ + ⊕	3 x 1,5 mm ²



Bedienungsanleitung

Funktionsprinzip

Das Funktionsprinzip basiert auf den elektromagnetischen Eigenschaften der meisten Kochgeschirre.

Der Elektronikstromkreis steuert den Betrieb der (Induktions-)Spule und erzeugt ein Magnetfeld. Die Wärme wird durch das Kochgeschirr auf das Lebensmittel übertragen.

Der Garvorgang findet wie folgt statt:

- Mindestwärmeverlust (hohe Leistung);
- das Abnehmen der Pfanne (einfaches Hochheben) stoppt das System automatisch;
- das elektronische System ermöglicht maximale Flexibilität und eine sehr präzise Regelung.

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.

Wichtig: Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern), 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. Achten Sie unbedingt darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

Verwenden Sie

Setzen Sie den Topf/die Pfanne zuerst auf die ausgewählte Kochzone.

Fehlt das Topfsignal , dann kann das System nicht starten.

Ein/Aus des Touch-Control-Bedienfelds

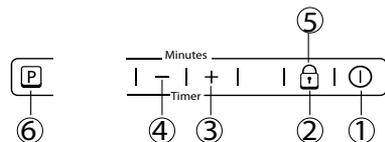
Das elektronisch gesteuerte Touch-Control Bedienfeld wird mit der Ein/Aus-Taste aktiviert und vom Aus-Modus in den Standby-Modus geschaltet.

Drücken Sie zum Ausschalten die Taste EIN/AUS 1 Sekunden 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.



1. Ein/Aus
2. Kindersicherheit (Tastensperre)
3. Leistungserhöhung
4. Leistungssenkung
5. Tastensperre
6. Booster-Funktion

Bedienungsanleitung

Einschalten einer Kochzone

Im Standby-Modus oder im Aktiv-Modus kann ein Kochbereich mit den Plus-/Minus-Tasten aktiviert werden.

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

- Drücken Sie gleichzeitig die "+" und "-"-Tasten der gewünschten Kochzone.
- 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 mit den 7 Segmenten angezeigt.

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

Restwärmeanzeige

Sie zeigt dem Benutzer an, dass das Glas noch immer gefährlich heiß ist, was auch den Bereich über der Kochzone einschließt. Die Temperatur wird mit Hilfe eines mathematischen Modells festgelegt und die mögliche Restwärme durch den Buchstaben "H" im entsprechenden 7-Segmente-Display angezeigt.

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).

Bedienfeldsperre

 Aktivierung und Deaktivierung Durch Drücken der Tastenfeldsperre-Taste im Standby-Modus oder im Aktiv-Modus wird das Tastenfeld gesperrt und die LED des Tastenfelds leuchtet auf. Sie können das Gerät vollkommen mit der Ein/Aus-Taste ausschalten oder die Tastatur entsperren, indem Sie auf das

Bedienfeldsperrensymbolsymbol, und nach dem Signalton, das Symbol drücken.

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.

Booster-Funktion und Leistungsverwaltung für das Wok-Induktionsmodell.

Das Wok-Induktionsmodell verfügt über eine Booster-Funktion.

Bei eingeschalteter Booster-Funktion weist der Generator der Kochzone eine Leistung zu, die wesentlich höher ist als die Nennausgangsleistung.

Die Booster-Funktion ermöglicht ein besonders schnelles Erhitzen von Speisen, wodurch der Benutzer Zeit spart.

Die Booster-Funktion lässt sich durch Drücken der Taste "P" (Booster-Funktion) aktivieren: Daraufhin erhöht sich die Leistung von 2400 auf 3000 W.

Aus Sicherheitsgründen darf die Booster-Funktion nur für die eingeschränkte Dauer von 10 Minuten genutzt werden.

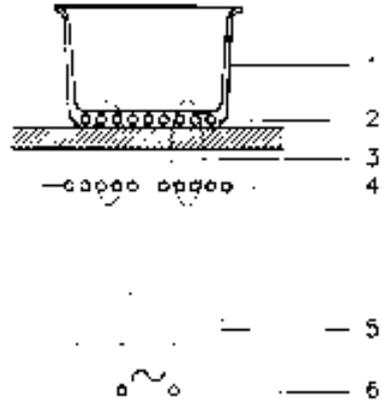
Wird die Pfanne während dieser Booster-Dauer von der Kochzone genommen, bleibt die Booster-Funktion dennoch eingeschaltet, und auch die Booster-Dauer wird nicht deaktiviert.

Vorsichtsmaßnahmen

- Schalten Sie selbst beim kleinsten Sprung im Glaskeramikfeld dieses sofort durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose ab.
- Halten Sie während des Gerätebetriebs jegliches magnetische Material wie Kreditkarten, Computerdisketten, Taschenrechner usw. von diesem Bereich fern.
- Verwenden Sie niemals Garfolie oder in Folie verpackte Lebensmittelreste direkt auf dem Kochfeld.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.

Bedienungsanleitung

- Beschränken Sie die Vorheizdauer beim Garen mit beschichteten Antihaft-Formen ohne die Zugabe von Wasser oder Öl auf eine bis zwei Minuten.
- Wenn Sie Speisen garen, die eine Neigung haben, sich am Pfannenboden anzulegen, beginnen Sie mit der kleinsten Leistungsstufe und erhöhen Sie die Hitze nur schrittweise, wobei Sie ständig rühren sollten.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch korrekt ab (auf Stufe 0) und vermeiden Sie es, sich auf den Topf temperatursensor zu verlassen.



1. Kochgeschirr
2. Induktionsstrom
3. Magnetfeld
4. Induktor
5. Elektronikkreis
6. Spannungsversorgung

Töpfe und Pfannen

- Wenn ein Magnet vom Boden eines Kochgeschirrs angezogen wird, dann ist das Kochgeschirr induktionstauglich;
- verwenden Sie vornehmlich Töpfe und Pfannen, die speziell für Induktionsgaren ausgewiesen sind;
- Kochgeschirr mit dicken Böden;
- ein kleiner Soßentopf reduziert die Leistung, verursacht aber keine Wärmeverluste. Die Verwendung von Kochgeschirr mit einem Durchmesser unter 10 cm wird nicht empfohlen;
- Edelstahlbehälter mit Mehrschichtböden oder ferritischem Edelstahl, wenn am Boden angegeben ist: für Induktion;
- Kochgeschirr aus Gusseisen, am besten mit einem emaillierten Boden, damit das Glaskeramikfeld keine Kratzer bekommt;
- Behälter aus Glas, Keramik, Terrakotta, Aluminium, Kupfer und nicht-magnetischem Edelstahl (Austenit) werden nicht empfohlen und sind ungeeignet.

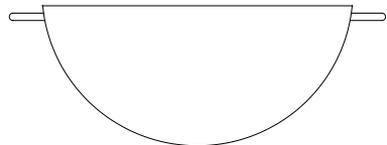
Der Topf bzw. die Pfanne, die mit diesem Wok-Induktionsmodell verwendet werden sollte, muss halbsphärisch sein.

Pflege

Entfernen Sie alle Reste von Aluminiumfolie, Speisereste, Fettspritzer, Flecken von Zucker oder stark Zucker haltigen Lebensmittel auf der Kochfeldoberfläche, damit dieses keine Schäden davon trägt.

Reinigen Sie danach die Oberfläche mit einigen Papiertüchern und SIDOL oder STANFIX, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch ab. Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerschwämme oder scheuernde Tücher; vermeiden Sie auch die Verwendung aggressiver chemischer Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner.

VERWENDEN SIE KEINE DAMPFSTRAHLREINIGER



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.

Immer angeben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- • Produkttyp und genaues Modell;
- die Servicenummer (die Nummer 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

400011416582

