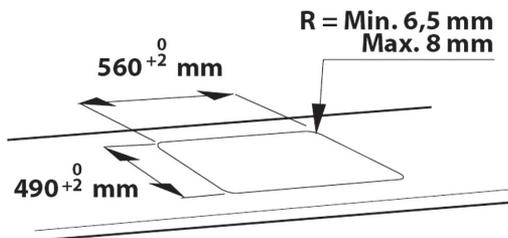
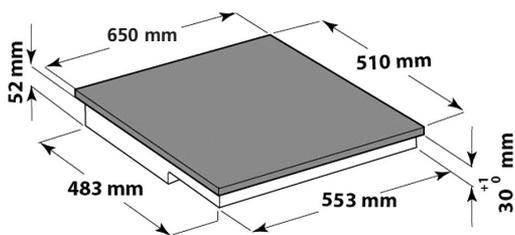
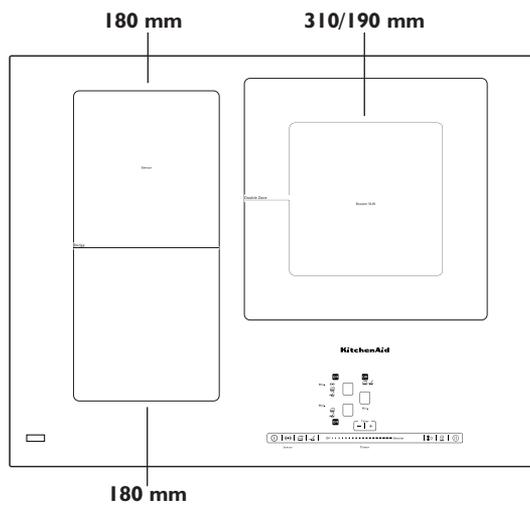


Gebrauchsanweisung

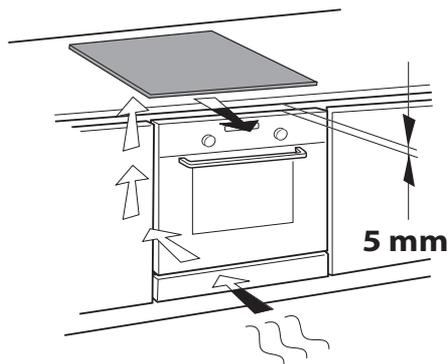
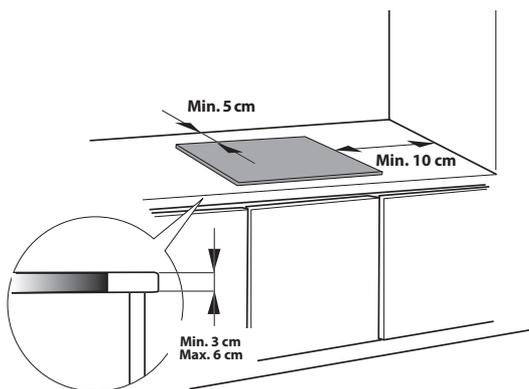
KitchenAid

Montagezeichnungen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Informationen zum Umweltschutz	9
Konformitätserklärung	9
Vor dem Gebrauch	9
Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr	10
Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrs	10
Installation	10
Anschluss an das Stromnetz	11
Gebrauchsanweisung	12
Reinigung	16
Störung - was tun?	16
Kundendienst	17
Tabelle Leistungsstufen	18
Übersicht der Gerätefunktionen	19
Gartabelle	20

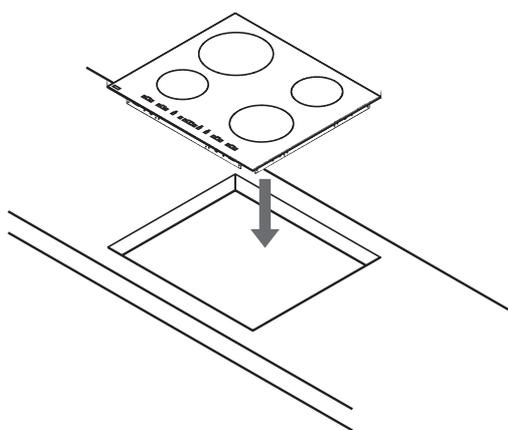
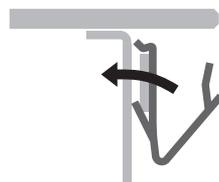
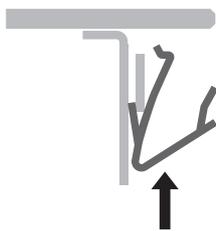
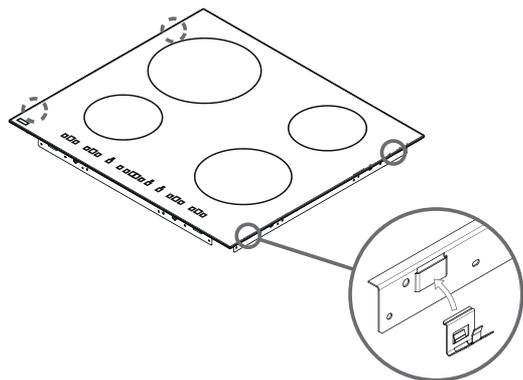
Montagezeichnungen



MODELL KHIP3 65510



Montagezeichnungen



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST VON HÖCHSTER WICHTIGKEIT

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Warnhinweise nennen das mögliche Sicherheitsrisiko und geben an, wie die Gefahr von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen durch bestimmungsfremden Gebrauch des Gerätes vermieden werden kann.

Bitte achten Sie stets darauf, folgende Anweisungen genau zu befolgen:

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe für alle Vorgänge beim Auspacken und Aufstellen des Geräts.
- Das Gerät muss vor und während der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies im Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich angegeben ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Stromversorgung anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für Privathaushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (wie beispielsweise das Heizen von Räumen). Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kleinkinder (0-3 Jahre) und Kinder (3-8 Jahre) dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt des Geräts mit Tüchern oder anderen entflammbareren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. (nur für Geräte mit Glasoberfläche).
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- 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, 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.

Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.

- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung. (nur für Geräte mit Glasoberfläche).

Entsorgung von Haushaltsgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Informationen zum Umweltschutz

Verpackungsmaterial entsorgen

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potenziell schädliche Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit der Mitmenschen zu vermeiden.

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

Energiesparen

Für optimale Ergebnisse empfiehlt sich Folgendes:

- 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 das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Kochfeldes.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der "EMV"-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

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

Vor dem Gebrauch

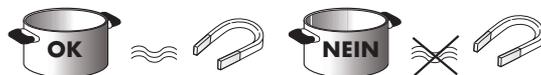
WICHTIG: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift "INDUKTIONSSYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfeldes das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.



Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr

Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist: Das Kochgeschirr ist nicht geeignet, wenn es nicht magnetisch ist.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.



Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrs

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm → 30 cm	 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm
---	---	---	---

WICHTIG: Für den Wert des Topfbodendurchmessers im Verhältnis zu den Zonen, bei denen sich die Funktion SENSOR aktivieren lässt, siehe Abschnitt "Funktion SENSOR".

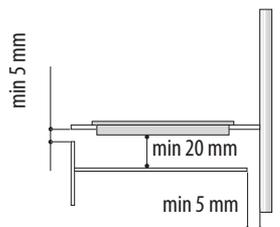
Installation

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

VORBEREITUNG DER ARBEITSPLATTE

! ACHTUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.**
 - **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
 - **Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
 - Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile nicht verschlossen werden.
 - Führen Sie vor dem Einsetzen der Kochmulde alle Sägearbeiten am Unterbaumöbel aus und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
 - Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, muss der Ofen mit einem Kühlsystem ausgestattet sein.
 - Vermeiden Sie die Installation der Kochmulde über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine, bei denen die elektronischen Schaltkreise durch Dampf und Feuchtigkeit beschädigt werden können.



Anschluss an das Stromnetz

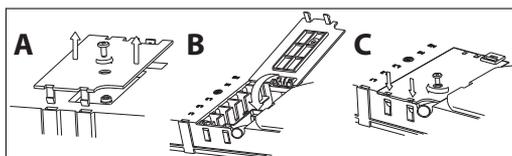
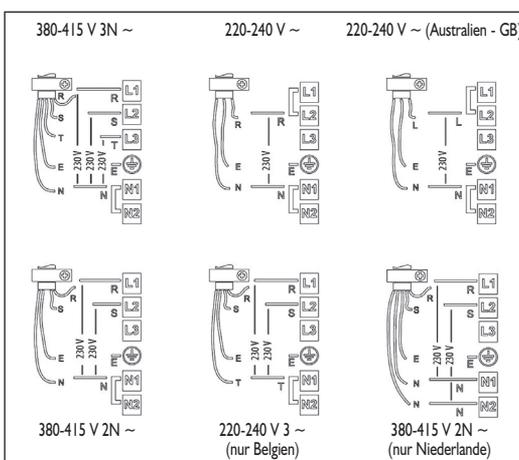
⚠ ACHTUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Anschluss an die Klemmenleiste

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

Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



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

1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
2. Entfernen Sie etwa 70 mm der Ummantelung des Netzkabels.
3. Isolieren Sie ca. 10 mm der Leitungskabel ab. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
4. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
5. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest - Schritt (1).

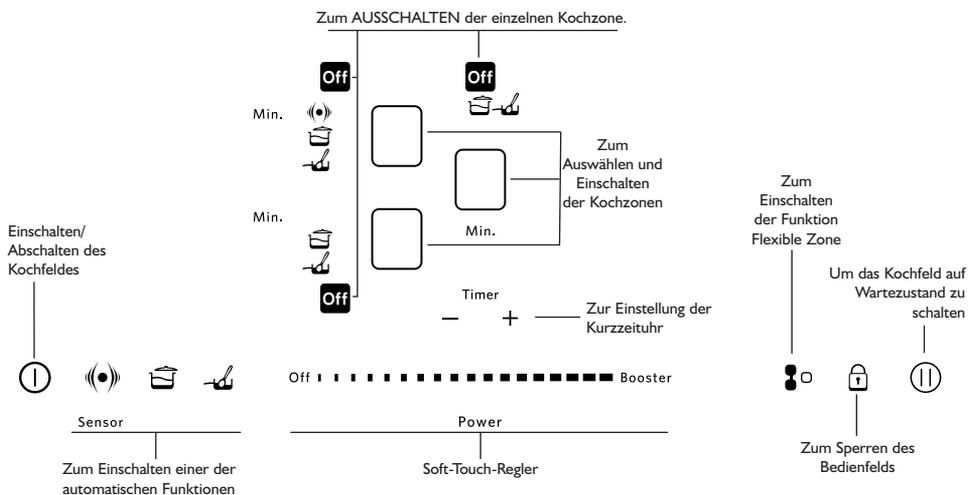
Bei jedem Netzanschluss führt die Kochmulde eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

Falls das Kochfeld schon mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß Anweisungen auf dem Schildchen am Netzkabel vor. Verwenden Sie für den Netzanschluss einen allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

Gebrauchsanweisung

Beschreibung des Bedienfeldes

Das Bedienfeld verfügt über Berührungstasten: Es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichter Druck reicht aus).



Erste Inbetriebnahme / nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss der Kochmulde an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Leuchtanzeige über der Taste ist an).

Zum Ausschalten der Tastensperre des Bedienfelds drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang. Die Leuchtanzeige erlischt und die Kochmulde lässt sich normal benutzen.

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten: Die Leuchtanzeige über der Taste schaltet sich ein und zwei kurze Striche werden in den Kreisen für die jeweilige Kochzone angezeigt. Zum Ausschalten drücken Sie dieselbe Taste, bis die Kochmulde sich ausschaltet. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

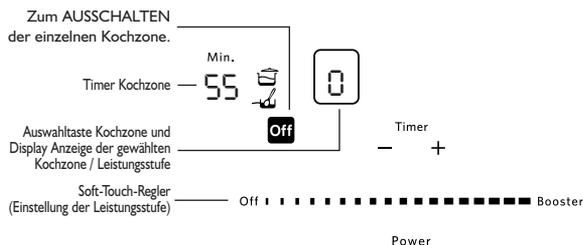
AUSSCHALTEN der einzelnen Kochzone.

Zum AUSSCHALTEN der einzelnen Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste .

 Wird innerhalb von ca. 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

Gebrauchsanweisung

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Schalten Sie die Kochmulde ein und stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie die entsprechende runde Taste drücken: Im Kreis wird die Ziffer  angezeigt, was der mittleren Leistungsstufe entspricht.

 Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis "Topf fehlt" (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

 Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger waagrecht über den Soft-Touch-Regler: Die Zahl im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von mindestens 1 bis maximal 9. Mit dem Soft-Touch-Regler lässt sich durch Drücken auf "BOOST" ("P" auf dem Display) die Funktion Booster einschalten. Die Leistungsstufe "BOOST" kann maximal für 10 Minuten benutzt werden, danach schaltet das Gerät automatisch auf Stufe 9. Falls mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, lässt sich mit dem Soft-Touch-Regler die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verändern, die am Leuchten des Leuchtpunkts rechts unterhalb der Leistungsanzeige zu erkennen ist. Um eine Kochzone auszuwählen, drücken Sie einfach auf die entsprechende runde Taste.

 Bei den Modellen mit drei Kochzonen können gleichzeitig 3 Funktionen "BOOST" eingestellt werden: in diesem Fall verteilt das Gerät die Leistung automatisch auf die drei Kochzonen.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, durch Drücken der entsprechenden runden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt). Drücken Sie die Taste OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

 Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe "H". "H" ist die Restwärmanzeige. Das Kochfeld ist mit Restwärmanzeigen für jede Kochzone ausgestattet. Diese zeigen an, welche Kochzonen noch heiß sind. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Auswahl des Timers

Mit dem Timer kann ein Kochbetrieb von maximal 90 Minuten vorprogrammiert werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige). Stellen Sie dann die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" der Timer-Funktion ein: Die Zeit in Minuten wird neben dem Display der Kochzone angezeigt.

Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Für den Timer in Verbindung mit der SENSOR-Funktion siehe Beschreibung der Funktion auf den folgenden Seiten.

Gebrauchsanweisung

Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten der Kochmulde, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern (z. B. während des Reinigens).

Halten Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt: Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Schloss-Symbol zeigen an, dass die Sperre aktiviert ist. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

WICHTIG: Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Art, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre unbeabsichtigt ein- oder ausschalten.

Pause

Diese Funktion gestattet das zeitweilige Blockieren des Kochfeldbetriebs und die Wiederaufnahme mit den selben Einstellungen (ausgenommen SENSOR-Funktionen und programmierte Timer). Drücken Sie die Taste : Anstelle der Leistungsstufen blinkt nun die Anzeige . Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste .

Flexible Zone

Die Funktion erlaubt das Zusammenschalten zweier Kochzonen, die sich nun wie eine große benutzen lassen. Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 40 x 18 cm großem Boden). Drücken Sie nach dem Einschalten des Kochfelds die Taste : Auf den Displays der beiden Kochzonen erscheint die Leistungsstufe "0". Beide Leuchtpunkte neben den Ziffern für die Leistungsstufen leuchten und zeigen so eine einzige gewählte Zone an. Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger über den Soft-Touch-Regler: Die Ziffer im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von mindestens 1 bis maximal 9. Zum Ausschalten der Funktion Flexible Zone drücken Sie die Taste : Die Kochzonen funktionieren nun wieder einzeln. Zum Abschalten der Kochzone drücken Sie OFF.

 Ist die Funktion Flexible Zone aktiviert, so ist es nicht möglich, die Leistungsstufe Booster oder die SENSOR-Funktion zu benutzen. Wird der Timer eingestellt, so wird er neben dem Display der obersten Kochzone angezeigt.

Beschreibung der automatischen Funktionen

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

SENSOR-Funktion

Die SENSOR-Funktion wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Sieden zu bringen und meldet das Erreichen des Siedepunktes. Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf die Kochzone mit der Aufschrift SENSOR. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint "A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.

 Für einen einwandfreien Betrieb mit der SENSOR-Funktion empfehlen wir Ihnen:

- Verwenden Sie ausschließlich Wasser (mit Raumtemperatur),
- fügen Sie kein Salz, Zutaten oder Gewürze hinzu (bis der Siedepunkt erreicht ist),
- ändern Sie die Leistungsstufe der Kochzone nicht und lassen Sie den Topf unverändert stehen,
- verwenden Sie Töpfe, deren Bodendurchmesser bis zu 1 cm kleiner oder größer als der auf das Glas aufgedruckte Durchmesser sind,
- füllen Sie den Topf mindestens zu einem Drittel (etwa 1 Liter) und nie bis zum Rand (max. 5 Liter pro Kochzone mit Ø180 mm und max. 7 Liter pro Kochzone mit Ø240 mm);
- verwenden Sie keine Schnellkochtöpfe.

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

Gebrauchsanweisung

- Verwenden Sie keinen Deckel auf dem Topf, der mit der Sensor-Funktion erhitzt wird,
- schalten Sie die SENSOR-Funktion nicht ein, wenn die Kochzone noch warm ist (Buchstabe "H" auf dem Display sichtbar).

Sobald die Siedetemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal wird in regelmäßigen Abständen drei Mal wiederholt. Nach dem zweiten Signal wird automatisch ein Timer aktiviert, der die Kochzeit aufzeichnet. Nach dem dritten Signal wählt das Gerät automatisch eine niedrigere Leistungsstufe, die geeignet ist, die Siedetemperatur zu halten. Von diesem Moment ab können Sie nach Belieben Zutaten hinzufügen, einen Timer einstellen oder die Leistungsstufe verändern.

Die SENSOR-Funktion wird deaktiviert, wenn Sie die Leistungsstufe ändern oder das Kochfeld vorübergehend in "Pause" schalten.

- Das Kochfeld verwaltet den Gebrauch der SENSOR-Funktion und der Booster-Leistungsstufen eigenständig. Es kann daher vorkommen, dass sich der Booster nicht einschalten lässt, wenn zuvor die SENSOR-Funktion aktiviert wurde.
- Die Qualität des verwendeten Topfes könnte die Leistung der SENSOR-Funktion beeinflussen.

Köchelfunktion

Wählen Sie, sobald die Speisen kochen, mit der Taste  die Köchelfunktion, bei der automatisch eine Leistungsstufe eingestellt wird, bei der die minimale Siedetemperatur konstant gehalten wird. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion sorgt für eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken die Taste , um die Funktion zu wählen. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Reinigung

ACHTUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass auch keine Restwärmanzeige ("H") mehr leuchtet.**

WICHTIG: Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

Störung - was tun?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an und vergewissern Sie sich, dass Strom fließt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes nach dem Reinigen gut ab.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Das Kochfeld schaltet sich aus, nach 30 Sekunden ertönt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld	Trocknen Sie das Bedienfeld ab oder räumen Sie es frei.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld 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.
F42 oder F43	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur so ist gewährleistet, dass Originalersatzteile verwendet werden und die Reparatur fachgerecht durchgeführt wird). Die Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

Tabelle Leistungsstufen

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	Boost	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7-8	Schmoren - Anbraten - Sieden	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Andünsten - Garen - Schmoren - Anbraten	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
	4-5	Garen - Schmoren Anbraten	Ideal zum Köcheln, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer).
Mittlere Leistungsstufe	3-4	Garen - leises Köcheln - Eindicken - Teigwaren ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Mengen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen - Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade; Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
	I	Warmhalten Risotto ziehen lassen	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und um Risotto ziehen zu lassen.
OFF	Leistungsstufe null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

Übersicht der Gerätefunktionen

Funktion		Beschreibung Automatikfunktion
	Köcheln	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Hackfleischsauce, Suppen und Eintöpfen, hält eine konstante Gartemperatur. Ideal zum Wasserbad-Garen (Cremes) und zum Aufwärmen gekochter Speisen. Verhindert unliebsames Überkochen von Speisen oder mögliches Anbrennen am Boden, wie es bei diesen Zubereitungsarten häufig vorkommt. Die Funktion einschalten, sobald die Speisen kochen.
	Schmelzfunktion	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten, das deren typische Geschmackseigenschaften nicht beeinträchtigt (Schokolade, Butter usw.).
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Wasserkochen und reduziert die Leistungsstufe auf einen Wert, der den Siedepunkt hält, bis die Speise hinzugegeben wird. Sobald das Wasser kocht, ertönt ein akustisches Signal. Nun können Sie nach Belieben Zutaten hinzugeben (z. B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch) aber auch selbstgemachte Konserven oder zu sterilisierende Zubehörteile.
	Flexible Zone	Diese Funktion kombiniert die beiden Kochzonen und ermöglicht das Verwenden rechteckiger und ovaler Behälter oder Grillpfannen, so dass Sie den gesamten verfügbaren Bereich nutzen können. Zum Grillen großer Stücke oder einer großen Anzahl (Fisch, Spießchen, Gemüse, Steaks, Würstchen). Zum Garen von Speisen wie Rollbraten oder ganzem Fisch, die gewöhnlich mit Sauce oder Brühe serviert werden, in Schmortopf / Fischtopf / Pfanne.

Gartabelle

LEBENSMITTEL KATEGORIEN	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungsstufen	Zweite Phase	Leistungsstufen
Teigwaren, Reis	Frische Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Getrocknete Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Booster - 9	Reis kochen und am Kochen halten	5-6
	Risotto	Andünsten und Anrösten	7-8	Halten der korrekten Gartemperatur	4-5
Gemüse Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Booster - 9	Gararten	6-7
	Frittiert	Öl erhitzen	9	Frittieren	8-9
	Geschwenkt	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen der Speise	6-7
	Geschmort	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Angebraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Anbräunen von Saucengemüse	7-8
Fleisch	Braten	Anbräunen von Fleisch in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Vorheizen der Pfanne	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4

Gartabelle

LEBENSMITTEL KATEGORIEN	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungsstufen	Zweite Phase	Leistungsstufen
Fisch	Gegrillt	Vorheizen des Grills	7-8	Garen von beiden Seiten	7-8
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren, Bräunen	7-8
Eier	Gemüseomelettes	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen von beiden Seiten	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Garen von beiden Seiten	5-6
Saucen	Tomaten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Hackfleischsauce	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen, am Köcheln halten	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter zergehen lassen und Mehl hinzugeben)	5-6	Zum Köcheln bringen und am Köcheln halten	3-4
Süßspeisen Cremes	Konditorcreme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur gewünschten Konsistenz bringen	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur gewünschten Konsistenz bringen	2-3
	Milchreis	Milch erhitzen	5-6	Garen	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

02/15

400010765292

