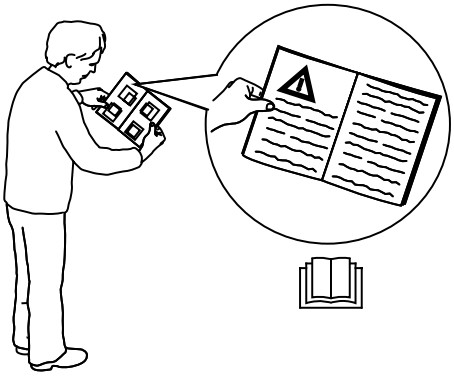
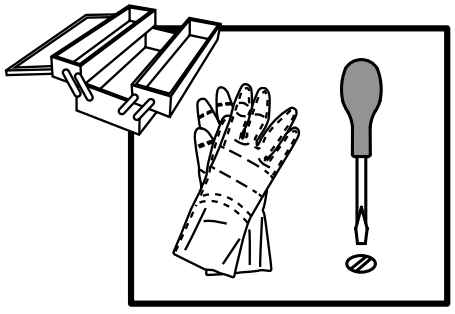
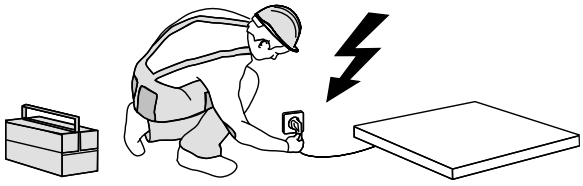
DE

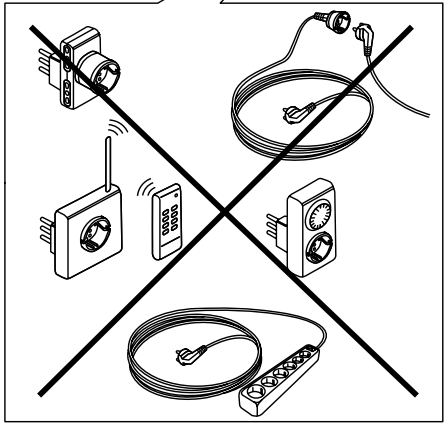
Bedienungsanleitung

KitchenAid









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

Sicherheitshinweise 4

Produktbeschreibung und Symbole 9

Kontrollsymbole 9

Benutzung der Brenner 9

Praktische Hinweise zur Benutzung des Kochfelds 10

Aufsetzen der Topfträger und des Wokträgers (auch als Abstandshalter) 10

Abmessungen von Haube und Gehäuse (mm) 11

Düsentabelle 12

Installation 12

Gasanschluss 13

Elektrischer Anschluss 13

Installation 14

Umstellung auf andere Gasarten 14

Auswechseln der Gasdüsen 15

Austausch der Gasdüsen im Wokbrenner 15

Minimalstufe der Gashähne einstellen 15

Wartung und Pflege 16

Anleitung zur Fehlersuche 16

Kundendienst 17

Sicherheitshinweise

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

⚠ Diese Anweisungen sind gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät erscheint. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät erscheint, bitte die technischen Anweisungen heranziehen, die die notwendigen Anweisungen für die Änderung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des Landes enthalten.

⚠ VORSICHT: Die Verwendung des Gaskochers führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist: Lassen Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsanlage (mechanische Dunstabzugshaube). Bei längerem intensiven Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, wie das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere Belüftung, durch Erhöhung der Stärke der mechanischen Belüftung (sofern möglich).

⚠ Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu Sach- oder Personenschäden führen.

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: 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.

⚠ 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.

⚠ VORSICHT: Bei Glasbruch in der Kochplatte: - stellen Sie sofort alle Gasbrenner und elektrischen Heizelemente ab und unterbrechen Sie die Spannungsversorgung zum Gerät; - berühren Sie nicht die Geräteoberfläche; - benutzen Sie das Gerät nicht.

Der Glasdeckel kann einbrechen, wenn er heiß wird. Schalten Sie alle Brenner und die elektrischen Platten aus, bevor Sie den Deckel schließen. Schließen Sie den Deckel nicht, wenn der Brenner zündet.

⚠ 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.

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.

⚠ Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem des Brenners entspricht oder etwas größer ist (siehe spezielle Tabelle). Bitte achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr auf den Gittern nicht über die Kante des Kochfeldes hinaus ragt.

⚠ Eine inkorrekte Verwendung der Gitter kann zur Beschädigung des Kochfelds führen: die Gitter nicht umgekehrt auf das Kochfeld legen und/ oder über das Kochfeld schieben.

Die Brennerflamme darf sich nicht über den Pfannenrand hinaus ausbreiten.

Verwenden Sie Folgendes nicht: Gusseiserne Grillpfannen, Kochsteine, Terracottatöpfe und -Pfannen.

Wärmeverteiler, wie z.B. Metallgitter oder Ähnliches.

Zwei Gasbrenner gleichzeitig für einen Behälter (z.B. Fischkessel).

Falls bestimmte örtliche Gegebenheiten des gelieferten Gases das Entzünden des Gasbrenners erschweren, empfehlen wir, den Vorgang mit Bedienknopf auf Einstellung kleine Flamme zu wiederholen.

Bei der Installation einer Dunstabzugshaube über dem Kochfeld entnehmen Sie den korrekten Abstand bitte der Gebrauchsanleitung der Abzugshaube.

Die schützenden Gummifüße auf den Gittern stellen eine Erstickungsgefahr für kleine Kinder dar. Stellen Sie nach dem Entfernen der Gitter sicher, dass alle Füße richtig angebracht sind.

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 Elektro- und Gasanschlüsse müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

⚠ 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, Styroporteile 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.
⚠ WARNUNG: Um das Gerät in allen weiteren Ländern sicher und korrekt zu nutzen, sind Änderungen am Gerät und an der Art der Installation unerlässlich.
⚠ Verwenden Sie für den in der Bedienungsanleitung angegebenen Gasdruck geeignete Druckregler.
⚠ Der Raum muss mit einem Luftabsaugsystem ausgestattet sein, das Verbrennungsgase ableitet.
⚠ Der Raum muss außerdem eine korrekte Luftzirkulation ermöglichen, da Luft für eine normale Verbrennung benötigt wird.
Der Luftstrom darf nicht weniger als 2 m^3/h pro kW installierter Leistung betragen.
⚠ Das Umluftsystem kann Luft direkt von außen durch eine Leitung mit einem Innendurchmesser von mindestens 100 cm^2 aufnehmen; eine Blockierung der Öffnung darf nicht möglich sein.
⚠ Das System kann auch indirekt die Luft bereitstellen, die für die Verbrennung benötigt wird, d.h. aus benachbarten Räumen, die wie oben beschrieben mit Luftzirkulationsrohren ausgestattet sind. Diese Räume dürfen jedoch keine Gemeinschaftsräume, Schlafzimmer oder Räume sein, die eine Brandgefahr darstellen können.
⚠ Flüssiggas sinkt auf den Boden, da es schwerer als Luft ist. Daher müssen Räume, in denen sich Flüssiggasflaschen befinden, mit Entlüftungsöffnungen ausgestattet sein, damit im Falle eines Lecks das Gas entweichen kann.
Dies bedeutet, dass Flüssiggasflaschen, ob teilweise oder vollständig gefüllt, nicht in unterirdischen Räumen oder Lagerräumen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es wird empfohlen, nur die im Raum verwendete Flasche so zu lagern, dass sie keinen externen Wärmequelle ausgesetzt ist (Öfen, Kamine, Herde usw.), die die Temperatur der Flasche über 50 °C erhöhen könnte.
Sollten Sie Schwierigkeiten beim Drehen der Knöpfe des Brenners haben, wenden Sie sich an den Kundendienst, der den Brennerhahn ersetzen kann, falls dieser fehlerhaft ist.
Die Öffnungen, die zur Belüftung und Verteilung der Wärme verwendet werden, dürfen niemals abgedeckt werden.
⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben 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.

GASANSCHLUSS

⚠ WARNUNG: Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Konfiguration des Geräts kompatibel sind.
⚠ Stellen Sie sicher, dass der Druck der Gasversorgung mit den in Tabelle 1 angegebenen Werten übereinstimmt ("Brenner- und Düsenspezifikationen").
⚠ WARNUNG: Die Konfigurationsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben.
⚠ WARNUNG: Dieses Gerät ist nicht an

einen Entlüfter für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den aktuellen Installationsrichtlinien installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt den entsprechenden Anforderungen an die Belüftung.

⚠ Wenn das Gerät an Flüssiggas angeschlossen ist, muss die Stellschraube so fest wie möglich festgezogen werden.

⚠ WICHTIG: Wenn die Gasflasche oder der Gasbehälter installiert wird, muss diese/r korrekt eingesetzt sein (vertikale Ausrichtung).

⚠ WARNUNG: Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

⚠ Verwenden Sie nur flexible oder starre Metallleitungen für den Gasanschluss.

⚠ Anschluss mit einem starren Rohr (Kupfer oder Stahl) Die Verbindung mit dem Gasversorgungssystem muss so hergestellt werden, dass das Gerät keinerlei Beanspruchung ausgesetzt wird. Es befindet sich ein verstellbares L-Rohranschlussstück am Versorgungsanschluss, der mit einer Dichtung versehen ist, um Lecks vorzubeugen. Die Dichtung muss immer nach dem Drehen des Rohranschluss ersetzt werden (die Dichtung ist im Lieferumfang enthalten). Der Gasversorgungsrohranschluss ist ein zylindrischer 1/2 Gas Gewindestecker.

⚠ Anschluss eines flexiblen, fugenlosen Edelstahlrohrs an einen Gewindeanschluss.

Der Gasversorgungsrohranschluss ist ein zylindrischer 1/2 Gas Gewindestecker. Diese Rohre müssen so installiert werden, dass sie im komplett ausgefahrenen Zustand nie länger als 2000 mm sind. Wenn der Anschluss hergestellt wurde, stellen Sie sicher dass das flexible Metallrohr keine beweglichen Teile berührt und nicht zusammengedrückt wird. Verwenden Sie nur Rohre und Dichtungen, die den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen.

⚠ WICHTIG: Bei Verwendung einer Edelstahlleitung muss diese so eingebaut werden, dass keine beweglichen Möbelteile (z.B. Schublade) berührt werden. Sie muss durch einen Bereich ohne Hindernisse führen und über ihre gesamte Länge geprüft werden können.

⚠ Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den geltenden nationalen Vorschriften an die Hauptgasversorgung oder die Gasflasche angeschlossen werden. Bevor Sie die Verbindung herstellen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit der Gasversorgung kompatibel ist, die Sie verwenden möchten.

Wenn dies nicht der Fall ist, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Anpassung an unterschiedliche Gassorten".

⚠ Prüfen Sie nach dem Anschluss an die Gasversorgung mit Seifenlauge auf Undichtigkeiten. Zünden Sie jetzt die Brenner und drehen Sie die Einstellknöpfe von der Maximalstufe 1* auf die Mindeststufe 2*, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

⚠ Der Anschluss an das öffentliche Gasnetz oder an die Gasflasche kann mit einem Gummischlauch oder Stahlschlauch gemäß den nationalen gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

ANPASSUNG AN UNTERSCHIEDLICHE GASSORTEN

(Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.)

⚠ Um das Gerät an eine Gassorte anzupassen, für die es nicht hergestellt

wurde (auf dem Typenschild angegeben), befolgen Sie die entsprechenden Schritte in den Installationszeichnungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ WICHTIG: Informationen über Strom- und Spannungsaufnahme finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ 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.

⚠ Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

⚠ 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.

⚠ Um eine Beschädigung der elektrischen Zündvorrichtung zu vermeiden, verwenden Sie diese nicht, wenn die Gasbrenner sich nicht in ihrem Gehäuse befinden.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol.

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, 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

Einen Schnellkochtopf verwenden, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen.

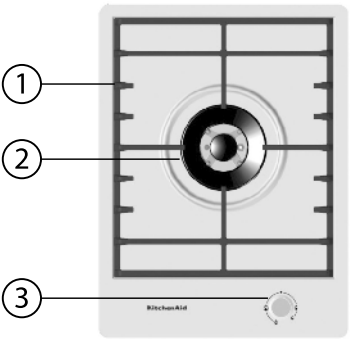
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 30-2-1

Produktbeschreibung und Symbole

1. Abnehmbare Topfträger-Rostaufsätze
2. WOK-Brenner
3. Einstellknopf für WOK-Brenner



Kontrollsymbole

Standardbrenner

- Off
- Max. Flamme
- Min. Flamme

Profi-Brenner

- Off
- Max. Flamme Außenring/ max. Flamme Innenring
- Min. Flamme Außenring/ max. Flamme Innenring
- Max. Flamme Innenring/abgeschalteter Außenring
- Min. Flamme Innenring/abgeschalteter Außenring

Benutzung der Brenner

Einschalten der Brenner:

1. Drehen Sie den entsprechenden Einstellknopf nach links, bis die Anzeige auf dem großen Flammensymbol steht .
2. Drücken Sie den Einstellknopf, um den Brenner zu zünden.
3. Sobald der Brenner brennt, halten Sie den Knopf nach der Zündung für rund 5 Sekunden gedrückt, um das Sicherheits-Thermoelement jedes Brenners warm werden zu lassen. Sollte die Flamme versehentlich verloren gehen (durch einen Luftzug, eine kurzzeitige Unterbrechung der Gaszufuhr oder durch das Verspritzen von Flüssigkeit), schaltet das Sicherheits-Thermoelement die Gaszufuhr zum Brenner ab.

So schalten Sie den Profi-Brenner ein:

1. Um gleichzeitig beide Ringe einzuschalten, drehen Sie den Einstellknopf nach links, bis er auf dem Symbol für die maximale Flamme für den Außen- und Innenring steht, und drücken den Einstellknopf dann nach innen, um den Brenner zu entzünden.
2. Wenn Sie nur den Innenring entzünden möchten, drücken Sie den Einstellknopf nach innen und drehen ihn dabei auf die Position mit dem Symbol für die maximale Flamme für den Innenring und den ausgeschalteten Außenring.

Sollte der Brenner nicht innerhalb der nächsten 15 Sekunden zünden, schalten Sie den Brenner aus und prüfen Sie den Sitz der Brennerkappe und der Platte auf korrekten Sitz. Warten Sie mindestens 1 Minute lang, bevor Sie es erneut versuchen.

**Geht der Brenner aus, wenn der Einstellknopf losgelassen wird, dann hat sich das Sicherheits-Thermoelement nicht eingeschaltet.
Warten Sie mindestens 1 Minute lang, bevor Sie die Schritte 1 bis 3 wiederholen.**

Praktische Hinweise zur Benutzung des Kochfelds

Bitte lesen Sie die Anweisungen durch, damit Sie Ihr Kochfeld optimal
nutzen können.

- Benutzen Sie Töpfe/Pfannen mit einem ähnlichen Durchmesser wie der Brenner (siehe die Tabelle auf dieser Seite)
- Benutzen Sie Töpfe/Pfannen mit flachem Boden, mit Ausnahme des Wokträgers.
- Verwenden Sie beim Garen der Speisen nicht zu viel Wasser und benutzen Sie nach Möglichkeit einen Deckel.
- Prüfen Sie, dass die Töpfe/Pfannen vollständig auf den Topfträgern stehen und nicht über die Kanten hinaus ragen.

Folgende Utensilien sollten Sie niemals benutzen:

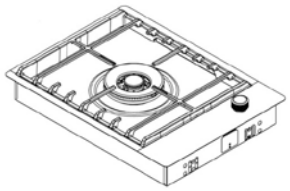
- Töpfe/Pfannen aus Gusseisen, statische Steingrills, Terrakottageschirr; diese können die Topfträger beschädigen.
- Konvektoren wie Metallnetze o.ä.
- Zwei Brenner gleichzeitig mit nur einem Kochgeschirr wie z.B. einem Fischtopf.

Wichtig:
Legen Sie die Topfträger nicht verkehrt herum auf das Kochfeld und ziehen Sie diese nicht über das Kochfeld, da dies zu Kratzern führen kann.
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Beschädigungen oder Bruch des Glaskeramikfelds führen und die Sicherheit Ihres Geräts gefährden.

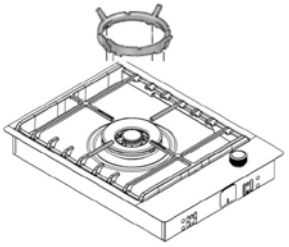
Gasbrenner	Pfannen-Ø
Wok	von 24 bis 26 cm

Aufsetzen der Topfträger und des Wokträgers (auch als Abstandshalter)

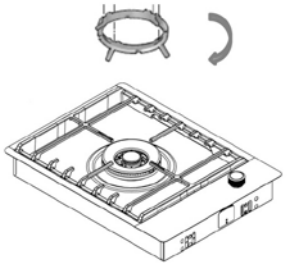
Zum Aufsetzen der Topfträger richten Sie zuerst die Brenner korrekt aus und setzen Sie dann die Topfträger in die korrekte Position auf; achten Sie dabei darauf, dass die Metalloberseite nicht mit den Topfträgern zerkratzt wird.



Nähere Informationen zu einer besseren Brennerleistung finden Sie oben in Praktische Hinweise.
Verwenden Sie für Töpfe mit gewölbtem Boden (WOK) den mitgelieferten Rostaufsatz, der jedoch nur für den Wokbrenner zu verwenden ist. Dabei muss die gezeigte Ausrichtung (die längeren Finger nach oben) befolgt werden.



Falls auf dem Wokbrenner Töpfe mit einem Durchmesser über 26 cm verwendet werden sollen, benutzen Sie bitte den mitgelieferten Wok-Adapter in der umgekehrten Ausrichtung wie im linken Bild gezeigt (die längeren Finger nach unten). Im anderen Fall kann es zu Schäden an der Metalloberfläche des Kochfelds kommen.

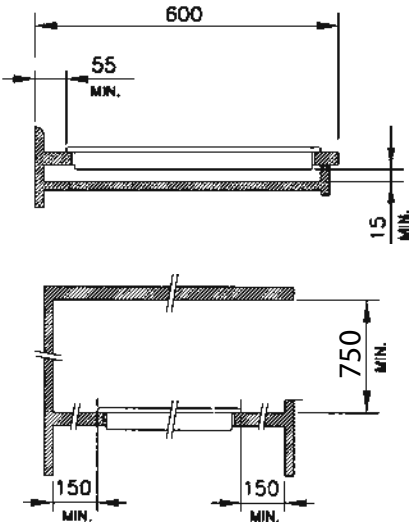


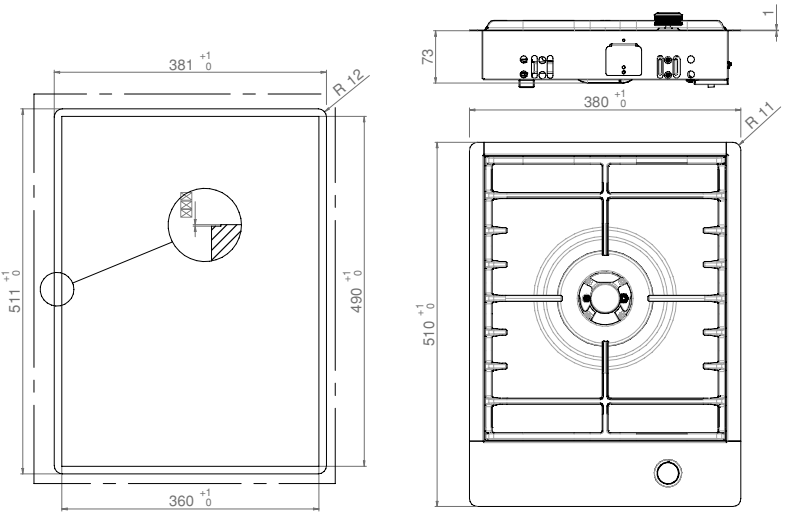
Abmessungen von Haube und Gehäuse (mm)

Dieses Gerät ist nicht mit einer Ableitung der Verbrennungsprodukte ausgestattet. Es wird empfohlen, dieses Gerät an einem ausreichend belüfteten Platz gemäß den geltenden Vorschriften aufzustellen.
Die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge darf 2,0 m3/h für jedes kW installierter Leistung nicht unterschreiten. Näheres siehe die Tabelle mit den Brennerleistungen.

Hinweis:
Dieses Gerät ist in Installationsklasse 3 eingestuft.
Die Einstellparameter für das Gerät befinden sich auf dem Typenschild am Gehäuse.

Unter dem Kochfeld muss in einem Mindestabstand von 15 mm von der Oberfläche ein Trennboden aus Holz oder einem anderen isolierenden Material installiert werden.





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

Müssen mehrere Domino-Produkte in die gleiche Aussparung eingepasst werden, muss das (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.

Düsentabelle

Kategorie II2H3B/P (AT) II2ELL3B/P (DE)

Gasart	Typ des Brenners	Gasdüsenmarkierung	Nennwärmeleistung kW	Nennverbrauch	Reduzierte Wärmeleistung kW	Gasdruck mbar		
						Min.	Nenn.	Max.
ERDGAS (Methan) **G20**	2-Kreisbrenner	125+125 (outer) 71 (inner)	6,00 0,80	571 l/h 76 l/h	1,50 0,30	17	20	25
*ERDGAS (Methan) **G25**	2-Kreisbrenner	144+144 (outer) 74 (inner)	6,00 0,80	664 g/h 89 g/h	1,50 0,30	18	20	25
FLÜSSIGES GAS (Butan) **G30** - (Propan) **G31**	2-Kreisbrenner	72+72 (outer) 40 (inner)	6,00 0,80	436 g/h 58 g/h	1,50 0,30	42,5	50	57,5

Gasart	Modellkonfiguration 1 Brenner 2C 6 kW	Nennwärmeleistung kW	Gesamter Nennverbrauch	Luftbedarf (m^3) zur Verbrennung von 1 m^3 Gas
G20 20 mbar	2C	6,00	571 l/h	9,52
***G25** 20 mbar	2C	6,00	664 g/h	8,187
G30/G31 50 mbar	2C	6,00	436 g/h	30,94

Elektrische Versorgung :220-240 V ~ 50/60 Hz 0,6 W
*** NICHT FÜR ÖSTERREICH BESTIMMT**

Installation

Technische Informationen für den Installateur

- Dieses Gerät kann in eine 30 mm bis 70 mm starke Arbeitsfläche eingebaut werden..
- Wenn unter dem Kochfeld kein Backofen installiert werden soll, muss unter dem Kochfeld zur Vermeidung von Schäden daran sowie zum Schutz der Küchenschrankinhalte eine entsprechende Abdeckung angebracht werden.
  Diese Abdeckung muss die gesamte Unterseite des Kochfelds abdecken und so montiert werden, dass zwischen der Abdeckung und der Kochfeldunterseite ein Abstand von mindestens 15 mm und maximal 150 mm gewährleistet ist.
- Dieses Kochfeld ist ideal kombinierbar mit jedem Backofen aus der KitchenAid-Serie. Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls ein anderer Typ von Backofen installiert wird.
  Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls ein anderer Typ von Backofen installiert wird.

Bitte stellen Sie vor der Installation Folgendes sicher:

- **Warnung: Dieses Produkt ist schwer. Zum Transport und zur Installation sind zwei Personen erforderlich.**
- Die Gaszufuhr (Typ und Druck) und die Kalibrierung am Kochfeld sind kompatibel (siehe hierzu die Seriennummer auf dem Typenschild des Kochfelds und die Tabelle auf Seite 6).
- Alle Küchenmöbel und Geräte neben dem Kochfeld bzw. in der Umgebung müssen hitzebeständig gemäß den lokalen Vorschriften sein.
- Die Verbrennungsrückstände werden mittels einer Abzugshaube oder einem elektrischen Lüfter aus dem Raum abgeleitet. Abzugshaube und Lüfter können an den Wänden oder Fenstern gemäß den lokalen Vorschriften montiert werden.
- Die natürliche Luftzirkulation ist möglich durch eine geeignete Öffnung, deren Querschnitt über 100 cm2 groß sein und wie folgt beschaffen sein muss:
  - dauerhaft vorhanden und zugänglich an den Wänden des Raums, der belüftet wird, so dass die Luft ins Freie geleitet wird.
  - Sie muss so angelegt werden, dass die Öffnung sowohl vom Rauminnern als auch von außen aus nicht einmal versehentlich zugestellt oder verdeckt werden kann.
  - Sie muss durch ein Kunststoffgitter oder ein Metallnetz so abgedeckt sein, dass dadurch der Querschnitt von 100 cm^2 nicht reduziert wird.
  - Sie muss sich an einer Stelle befinden, die so beschaffen ist, dass die Absaugung der Verbrennungsrückstände nicht behindert ist.

Gasanschluss

WARNUNG! Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Das Gasversorgungssystem muss der örtlichen Gesetzgebung entsprechen.
- Die spezifischen örtlichen Bestimmungen für einige Länder sind im Abschnitt„Hinweis auf örtliche Bestimmungen“ enthalten. Finden Sie darin keine Informationen zu Ihrem Land, bitten Sie den Installateur um genauere Angaben.
- Der Anschluss vom Kochfeld zum Gasleitungsnetz oder zur Gasflasche muss über eine starre Kupfer- oder Stahlleitung mit Befestigungen gemäß den örtlichen Bestimmungen oder über eine Edelstahlleitung mit durchgängiger Oberfläche gemäß den örtlichen Bestimmungen erfolgen. Die maximale lineare Schlauchlänge beträgt 2 Meter.
- Schließen Sie das Winkelstück an die Hauptzufuhrleitung des Kochfelds an und setzen Sie die Dichtung gemäß EN 549 wie in der Abbildung gezeigt ein.

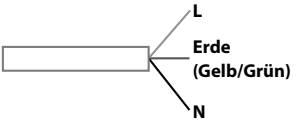
WICHTIG: Bei Verwendung einer Edelstahlleitung muss diese so eingebaut werden, dass keine beweglichen Möbelteile berührt werden. Sie muss durch einen Bereich ohne Hindernisse führen und entlang ihrer gesamten Länge geprüft werden können.

- Prüfen Sie nach dem Anschluss an die Gasversorgung mit Seifenlauge auf Undichtigkeiten. Zünden Sie jetzt die Brenner und drehen Sie die Einstellknöpfe von der Maximalstufe auf die Mindeststufe, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

Elektrischer Anschluss

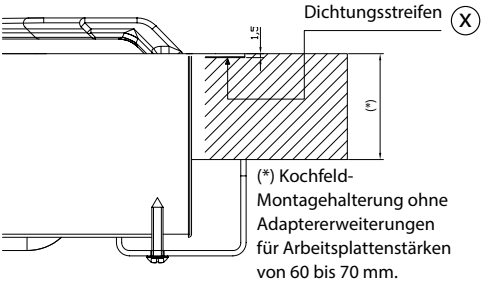
Die elektrischen Anschlüsse müssen den geltenden Bestimmungen entsprechen und von einer kompetenten, qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

- Angaben zur Spannung und Leistungsaufnahme finden Sie auf dem Leistungsschild.
- **Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.**
- **Am besten installieren Sie bei der Installation dieses Kochfelds einen Zweipolschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm.**
- **Bei einer Beschädigung muss das Netzkabel durch ein Netzkabel des identischen Typs ausgetauscht werden. Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang von unserem Kundendienst durchführen zu lassen. Bitte kontaktieren Sie dazu unser Kundencenter 00800-3810-4026.**
- **Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.**
- **Der Hersteller lehnt jede Haftung für Verletzungen von Menschen oder Tieren sowie für Sachschäden ab, wenn die oben erwähnten Vorschriften nicht eingehalten werden.**

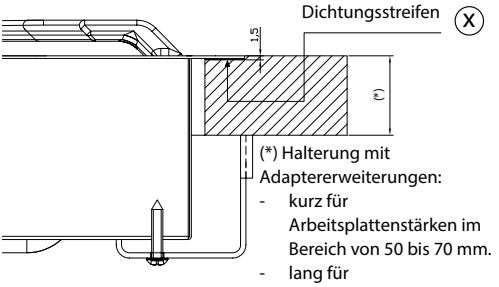


Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche wie in der Abbildung gezeigt konzipiert.
Bringen Sie vor dem Einsetzen des Kochfelds den Dichtungsstreifen (X) um den gesamten Umfang der Einbauöffnung an.
Die Abmessungen der Einbauöffnung können Sie den Abbildungen 6, 7, 8 und 9 entnehmen.
Bei Filotp-Modellen muss der Umfang der Einbauöffnung auf eine Tiefe von 1,5 mm abgesenkt werden.
Für Semifilotop-Modelle muss diese Öffnung nicht abgedreht werden.
Die Arbeitsfläche kann auf verschiedene Materialien wie gemauerte Elemente, Stahl, Marmor, Verbundstoffe, Kunststoffe, Holz und mit Holz furnierte Kunststofflaminate installiert werden, so lange diese eine Temperatur von 90 °C aushalten können.



(*) Kochfeld-Montagehalterung ohne Adaptererweiterungen für Arbeitsplattenstärken von 60 bis 70 mm.



(*) Halterung mit Adaptererweiterungen:
- kurz für Arbeitsplattenstärken im Bereich von 50 bis 70 mm.
- lang für Arbeitsplattenstärken im Bereich von 30 bis 50 mm.

Umstellung auf andere Gasarten

Wenn Sie eine andere Gasart als auf dem Leistungsschild und dem orangefarbigen Schild auf der Rückseite des Kochfelds angegeben verwenden, müssen Sie die Gasdüsen ersetzen; im Fall des Wok-Brenners ist die Primärluft anzupassen (siehe Gasdüsen-Tabelle auf Seite 12).
Der orangefarbenen Aufkleber muss entfernt und mit dieser Bedienungsanleitung zusammen aufbewahrt werden.
Benutzen Sie für die auf Seite 11 angeführten Gasdrücke geeignete Druckregler

- Für den Austausch der Gasdüsen kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum unter der Nummer 00800-3810-4026 oder einen qualifizierten Elektriker.
- Gasdüsen, die nicht als Standard geliefert werden, können vom Kundendienstzentrum unter der Nummer 00800-3810-4026 angefordert werden.
- Stellen Sie die Minimalstufe der Hähne ein.

Hinweis: Bei Verwendung von LPG (G30/G31) muss die Bypass-Schraube so fest wie möglich angezogen werden. Sollten sich Probleme mit dem Drehen des Einstellknopfs ergeben, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst über unser Kundendienstzentrum unter der Nummer 00800-3810-4026. Nach einer Prüfung, ob der Hahn tatsächlich beschädigt ist, wird man Ihnen ein Tauschteil zur Verfügung stellen.

Auswechseln der Gasdüsen

Hinweis: Prüfen Sie anhand der Tabelle auf Seite 12, dass der korrekte Gasdüsentyp eingesetzt wird.

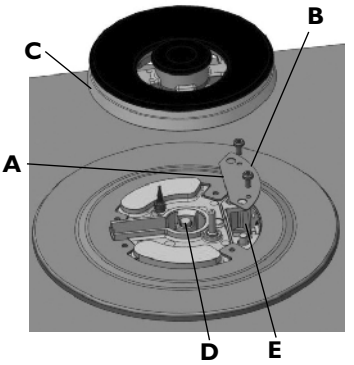
Hinweis: Bitte vergessen Sie nicht vor der Installation des Kochfelds den Datenaufkleber für die Gaskalibrierung mit den Gasinformationen an der Unterseite des Kochfelds anzubringen. Der Aufkleber wird mit den Tausch-Gasdüsen mitgeliefert.

Austausch der Gasdüsen im Wokbrenner

Für den Austausch der Gasdüsen im Spezialbrenner ist Folgendes erforderlich:

1. Entfernen Sie den Abstandshalter (C), die Schrauben (B), mit denen die Abdeckkappe (A) befestigt ist, und die Kappe selbst.
2. Schrauben Sie die innere Gasdüse (D) mit einem Steckschlüssel Nr. 7 und die äußere Gasdüse (E) mit einem Schraubenschlüssel Nr. 7 los.
3. Wechseln Sie die Gasdüsen aus.
4. Setzen Sie die Abdeckkappe, Schrauben und den Abstandshalter wieder ein.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Abstandshalter (C) nach dem Austausch korrekt auf dem Brenner sitzen.

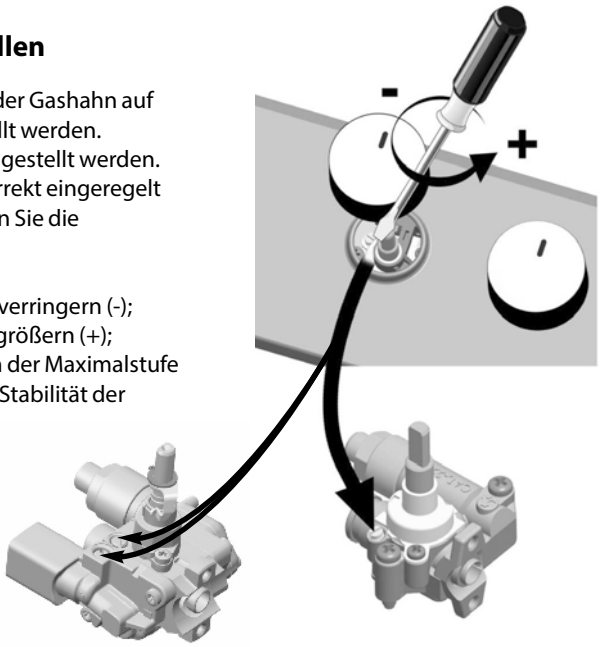


Minimalstufe der Gashähne einstellen

Zur Einstellung des Mindestgasstroms muss der Gashahn auf die kleinste Stufe (kleine Flamme) eingestellt werden.
Die Primärluft in den Brennern muss nicht eingestellt werden.
Um sicherzustellen, dass die Mindeststufe korrekt eingeregelt ist, entfernen Sie den Einstellknopf und stellen Sie die Schrauben am Hahn wie folgt ein:

1. anziehen, um die Größe der Flamme 1 zu verringern (-);
2. lockern, um die Größe der Flamme zu vergrößern (+);
3. Knöpfe bei eingeschalteten Brennern von der Maximalstufe auf die Minimalstufe drehen, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

Wenn Sie die korrekte Einstellung vorgenommen haben, verschließen Sie die Dichtungen wieder mit Dichtungswachs.



Wartung und Pflege

⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

KOCHFELD-OBERFLÄCHE REINIGEN

- Alle Bauteile aus Emaille und Glas sind mit warmem Wasser und Neutralreiniger zu reinigen.
- Edelstahloberflächen können durch kalkhaltiges Wasser oder aggressive Reinigungsmittel verschmutzt werden, wenn diese zu lang miteinander in Kontakt sind. Jegliche verschütteten Lebensmittel (Wasser, Soße, Kaffee usw.) müssen vor dem Antrocknen entfernt werden.
- Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und Neutralreiniger und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Lappen oder Fensterleder ab. Entfernen Sie eingetrocknete Verschmutzungen mit besonderen Reinigern für Edelstahloberflächen.
  HINWEIS: Reinigen Sie Edelstahl nur mit einem weichen Lappen oder Schwamm.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte.
- Belassen Sie keine säure- oder laugenhaltige Substanzen, wie z.B. Essig, Senf, Salz, Zucker oder Zitronensaft, auf dem Kochfeld.

KOCHFELDTEILE REINIGEN

- Reinigen Sie Teile aus Glas und Emaille nur mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Gitter, Brennerdeckel und Gasbrenner können zur Reinigung ausgebaut werden.
- Reinigen Sie diese von Hand mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei jegliche Lebensmittelreste und prüfen Sie, ob Brenneröffnungen verstopft sind.
- Nachspülen und trocknen.
- Bauen Sie die Gasbrenner und Brennerdeckel wieder korrekt in die entsprechenden Gehäuse ein.
- Stellen Sie beim Ersetzen der Gitter sicher, dass der Topfständerbereich mit dem Gasbrenner ausgerichtet ist.
- Bei Modellen mit elektrischen Zündsteckern und Sicherheitsvorrichtung muss das Steckerende sorgfältig gereinigt werden, um eine korrekte Funktion sicherzustellen. Prüfen Sie diese Bauteile häufig und reinigen Sie sie ggf. mit einem feuchten Tuch. Festgebackene Speisereste müssen mit einem Zahnstocher oder einer Nadel entfernt werden.
  HINWEIS: Um eine Beschädigung der elektrischen Zündvorrichtung zu vermeiden, verwenden Sie diese nicht, wenn die Gasbrenner sich nicht in ihrem Gehäuse befinden.

Anleitung zur Fehlersuche

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst „Anleitung zur Fehlersuche" zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

1. Der Gasbrenner entzündet sich nicht oder die Flamme ist ungleichmäßig

Prüfen Sie Folgendes:

- Die Gas- bzw. Stromversorgung ist nicht abgeschaltet und insbesondere der Gasversorgungshahn ist geöffnet.
- Die Gasflasche (Flüssiggas) ist nicht leer.
- Die Gasbrenneröffnungen sind nicht verstopft.
- Das Steckerende ist sauber.
- Alle Gasbrennerteile sind korrekt positioniert.
- In der Nähe des Kochfeldes herrscht keine Zugluft.

2. Der Gasbrenner bleibt nicht entzündet

Prüfen Sie Folgendes:

- Beim Entzünden des Gasbrenners wurde der Bedienknopf ausreichend lang gedrückt, um die Schutzvorrichtung zu aktivieren.
- Die Gasbrenneröffnungen sind nicht im Bereich des Thermoelements verstopft.
- Das Ende der Sicherheitsvorrichtung ist sauber.
- Die Mindestgaseinstellung ist korrekt (siehe entsprechenden Abschnitt).

3. Die Behälter sind nicht stabil

Prüfen Sie Folgendes:

- Der Behälterboden ist vollständig flach.
- Der Behälter ist auf dem Gasbrenner zentriert.
- Die Gitter wurden nicht ausgetauscht oder falsch positioniert.

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

Kundendienst

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Gerät bitte unter **www.kitchenaid.eu/register** an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN:

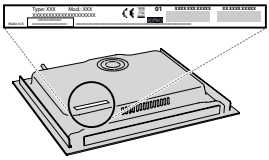
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG DANACH FORTBESTEHT ODER ERNEUT AUFTRITT, KONTAKTIEREN SIE BITTE DEN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite **www.kitchenaid.eu**.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- Servicenummer (Nummer nach dem Wort „Service“ auf dem Typenschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

SERVICE 0000 000 00000

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

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

400011419908

DE