

Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung auf <http://docs.whirlpool.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer, die im Garantieheft angegeben ist, an.

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.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten 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 Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

Berühren Sie die Heizelemente nicht. 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 - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ 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.

⚠ 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, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ 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. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben 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 in nassem Zustand oder barfuß verwenden. 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 WARTUNG

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

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

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

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

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer 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.

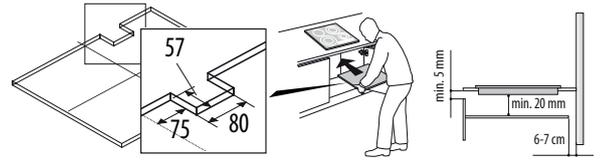
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

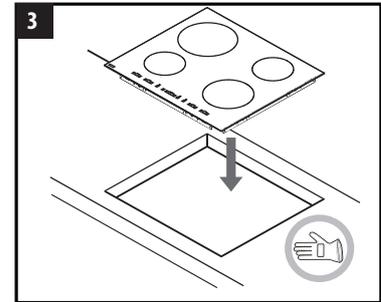
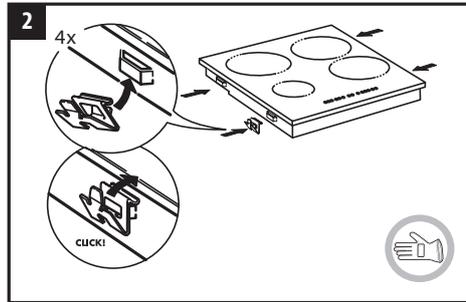
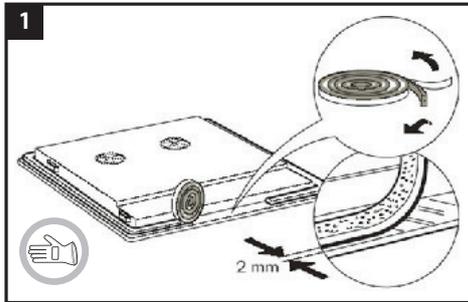
INSTALLATION

- Das Kochfeld muss in eine 30-60 mm tiefe Arbeitsplatte eingesetzt werden.
- 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 (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Für Abmessungen und Installation der Einbauversion, siehe das Bild in diesem Abschnitt.
- Zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube.
- **Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.**
- Zum Entfernen des Kochfelds mit einem Schraubendreher (nicht mitgeliefert) die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld entfernen.

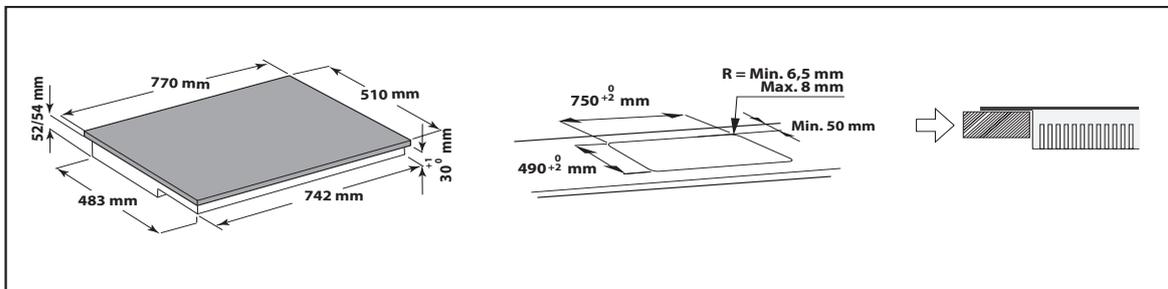
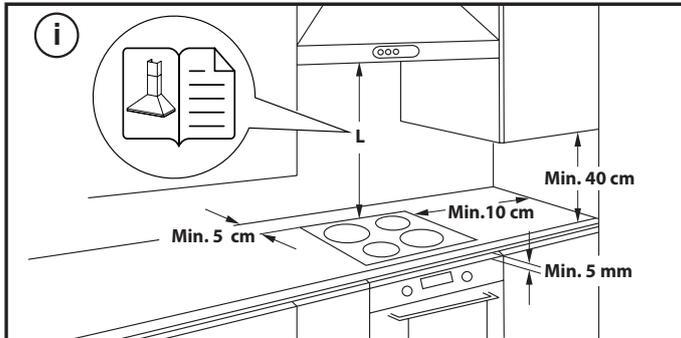


AUFSTELLEN DES KOCHFELDS

Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben. Nach dem elektrischen Anschluss (siehe Kapitel "Elektrischer Anschluss") die Befestigungsklammern an den dafür vorgesehenen Schlitzen an den Seitenflächen des Kochfeldes positionieren wie in der Abbildung gezeigt. Drücken Sie dann das Kochfeld in den Ausschnitt und prüfen Sie, dass das Glas flach und parallel zur Arbeitsplatte ist. Die Befestigungsklammern sind für jede Art von Arbeitsplattenmaterial (Holz, Marmor usw.) ausgelegt.



ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

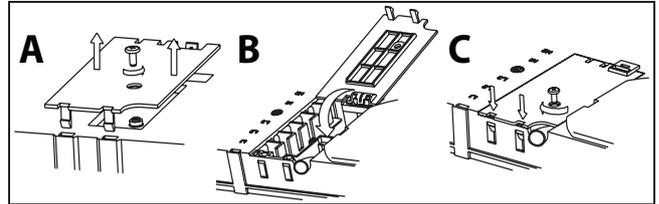
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

ANSCHLUSS AN DIE KLEMMENLEISTE

Für den elektrischen Anschluss ein Kabel gemäß den Angaben der nachfolgenden Tabelle verwenden.

VERSORGUNGSSPANNUNG	KABEL ANZAHL X GRÖSSE
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



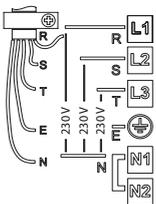
ACHTUNG: Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und es muss so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

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

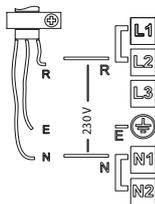
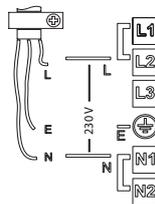
- Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
- Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
- Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube an.

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

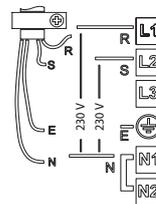
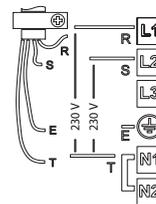
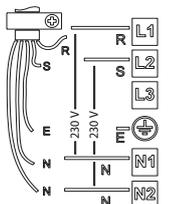
380–415 V 3N~



220–240 V~

230–240 V ~ (NUR AUSTRALIEN)
220–240 V ~ (NUR GB)

380–415 V 2N~

220–240 V 3~
(NUR BELGIEN)380–415 V 2N~
(NUR NIEDERLANDE)

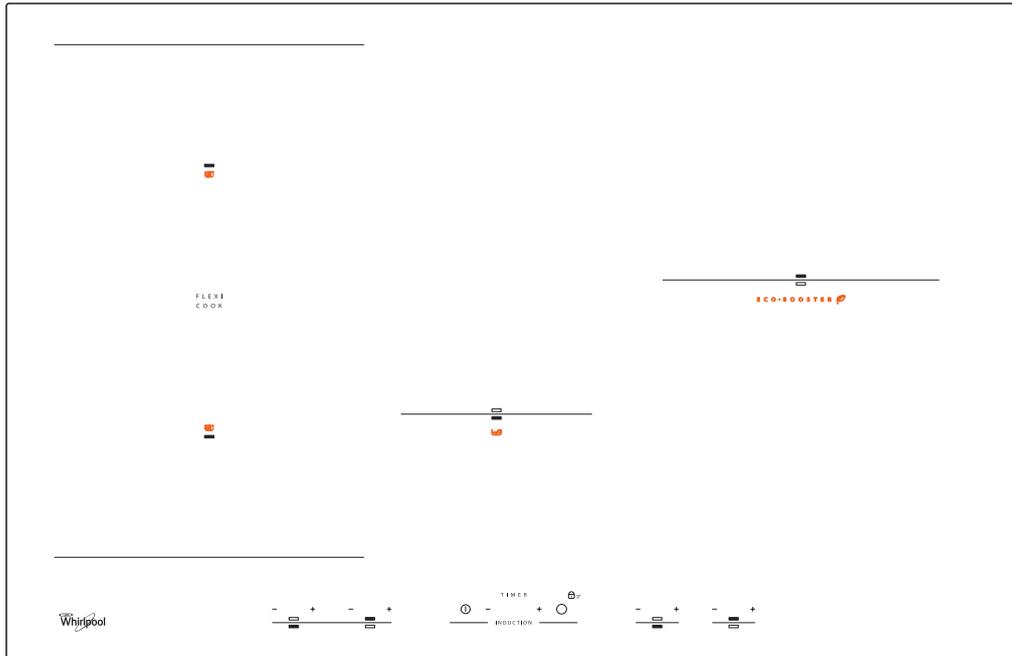
WICHTIG:

- Die Metallbrücken zwischen den Schrauben der Klemmenleisten L1-L2 oder N1-N2 laut Schaltbild beibehalten oder entfernen (siehe Abbildung).
- Falls das Kabel mitgeliefert wird, bitte Bezug auf die dem Kabel beiliegenden Anschlussinweise nehmen.
- Den Netzanschluss über einen allpoligen Trennschalter mit einer Mindestkontaktöffnung 3mm ausführen.

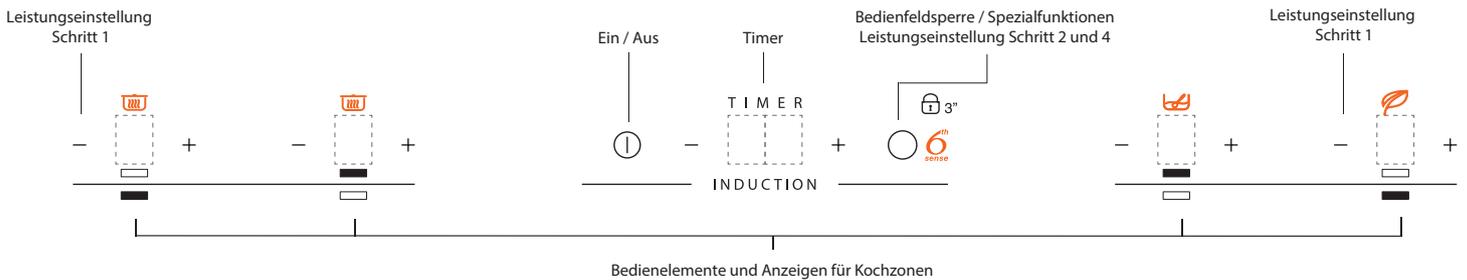
Beispiel einer vorhandenen (links) oder entfernten Brücke (rechts). Siehe das Schaltbild für weitere Einzelheiten (die Brücken können sich zwischen L1-L2 und N1-N2 befinden).



PRODUKTBESCHREIBUNG



BEDIENFELD



ZUBEHÖR

KOCHGESCHIRR

OK **NEIN**
 
 Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind. Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS

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

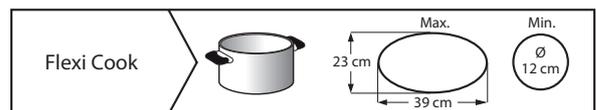
Für ein optimales Ergebnis muss der Durchmesser des Topfbodens der Größe der Platte entsprechen.

WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat.

Messen Sie zum Bestimmen der Topfgröße den Topfboden ab. Sehen Sie dann für eine einwandfreie Verwendung und korrekte Topferkennung die entsprechende Tabelle mit den Topfbodengrößen ein. Jede Kochzone sieht

eine Mindestgrenze für die Erfassung der Töpfe vor, die je nach Material des Topfes variiert. Es wird daher empfohlen, die für den Durchmesser des Topfes am besten geeignete Kochzone zu verwenden.

DURCHMESSER (cm)	MAX. (cm)	MIN.(cm)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
28	28	17



WICHTIG: Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.
- Keine heißen Töpfe/Pfannen auf das Bedienfeld stellen.

EINSTELLUNGEN

POWER MANAGEMENT (LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION)

Mit der Leistungsmanagement-Funktion kann der Benutzer die maximale Leistung, die das Kochfeld erreichen kann, nach Bedarf einstellen. Diese Einstellung ist jederzeit möglich und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.

Durch die Einstellung der erforderlichen Maximalleistung verteilt das Kochfeld die Leistung automatisch auf die verschiedenen Kochzonen und stellt dabei sicher, dass der Höchstwert nicht überschritten wird; dies hat den Vorteil, dass alle Kochzonen gleichzeitig verwaltet werden können, Probleme durch Überlast aber vermieden werden.

4 maximale Leistungsstufen stehen zur Verfügung und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (7,2 kW ist die höchste Leistung auf dem Kochfeld).

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung eingestellt.

Einstellen der Kochfeldleistung:

Nach dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden:

- Drücken Sie beide Leistungseinstellungstasten “-” etwa 3 Sekunden lang (Schritt 1). Die Anzeige zeigt .
- Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 2), um den vorherigen Schritt zu bestätigen. Die Anzeige zeigt .

- Drücken Sie die Timer “+” / “-” Tasten um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen. Das Display zeigt die verfügbaren Leistungsstufen an.
- Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 4), um den vorherigen Schritt zu bestätigen. Die Anzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an, die dann etwa 2 Sekunden lang blinkt, hiernach gibt das Gerät einen Hinweis aus und schaltet sich selbst aus; es ist nun betriebsbereit.

Bei einem Fehler während der Einstellung der Leistung erscheint das Symbol in der Mitte, und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. Wiederholen Sie in diesem Fall den Einstellvorgang ganz von vorn. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, rufen Sie den Kundendienst.

Bei normaler Benutzung, wenn der Benutzer versucht, die maximal verfügbare Leistungsstufe bei Erreichen noch zu erhöhen, blinkt die Leistungsstufe zwei Mal in der Kochzone, die in Benutzung ist, und ein Signalton ertönt.

Um in dieser Kochzone eine höhere Leistungsstufe zu erreichen, muss die Leistungsstufe einer oder mehrerer anderer aktiver Kochzonen manuell gesenkt werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

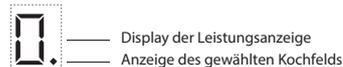
Zum Einschalten des Kochfeldes etwa 2 Sekunden lang die Taste drücken, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten.

Zum Ausschalten dieselbe Taste antippen, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige “H”, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, schaltet das Kochfeld automatisch wieder ab.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER KOCHZONEN



Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie die entsprechende Taste “+” drücken; “0” erscheint auf der Anzeige. Die gewünschte Leistungsstufe kann ausgewählt werden, von min. 0 bis max. 9, oder Boosterfunktion “P”



falls verfügbar. Drücken Sie die Taste “+”, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Drücken Sie die Taste “-”, um die Leistungsstufe zu verringern.

DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN

Drücken Sie die Tasten “+” und “-” einer Kochzone länger als 3 Sekunden lang gleichzeitig, um diese Kochzone auszuschalten.

Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, wird auf dem Zonendisplay der Buchstabe “H” angezeigt.

BEDIENFELDSPERRE

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

Zum Aktivieren der Bedienfeldsperrung schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste Bedienfeldsperrung drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Sperrsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt.

Zum Ausschalten der Bedienfeldsperrung wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wasser, aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Ein-/Ausschalten der Funktion führen.

TIMER

Mit dem Timer kann die Garzeit für maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen eingestellt werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timer Taste, die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt. Das Display zeigt “00” an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Wert der Timeranzeige kann erhöht oder verringert werden; dazu die Tasten “+” und “-” niederdrücken.

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

Zum Abschalten des Timers die Taste 3 Sekunden lang drücken.

Zum Programmieren einer anderen Kochzone mit dem Timer die o. a. Schritte wiederholen. Das Display des Timers zeigt immer den Timer der gewählten Zone oder den Timer mit der kürzeren Zeit an.

Um den Timer abzuschalten oder die Zeit zu ändern, die Taste der Kochzone des betreffenden Timers drücken.

H RESTWÄRMEANZEIGE

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige leuchtet, kann auf der Kochzone eine Speise warm gehalten oder Butter geschmolzen werden.

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

U TOPFANZEIGER NICHT KORREKT ODER FEHLT

Falls der Topf für Ihr Induktionskochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis “Topf fehlt” (). In diesem Fall wird empfohlen, den Topf zur Seite zu stellen, bis Sie die erforderliche Funktion gefunden haben. Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

SPEZIALFUNKTIONEN

ECO-BOOSTER

Wählen Sie bei eingeschaltetem Gerät die Kochzone mit dem Eco-Booster-Symbol (☞).

Drücken Sie zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion die Taste ○. Die Eco-Booster-Funktion ermöglicht das Kochen von Wasser mit einer Verringerung des Energieverbrauchs, wobei ein Überlaufen vermieden wird.

Zur Optimierung dieser Funktion und für das beste Energiesparergebnis wird empfohlen, einen Topf mit einem der ausgewählten Kochzone entsprechenden Bodendurchmesser zu verwenden. Die Leistung der Funktion kann durch die Qualität des verwendeten Topfes, die Verwendung eines Deckels oder die Zugabe von Salz beeinflusst werden. Es werden 2 bis 3 Liter Wasser (vorzugweise bei Zimmertemperatur) empfohlen und es sollte keine Deckel verwendet werden.

Auf alle Fälle sollten Sie den Kochzustand und die verbleibende Wassermenge beobachten.



WARMHALTEN

Diese Funktion stellt automatisch eine angemessene Leistungsstufe zum Warmhalten von gerade zubereiteten Mahlzeiten und zum Warmhalten von Geschirr ein (mit induktionsgeeignetem Zubehör).

Drücken Sie die Taste ○: "A" erscheint im Display und die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste ○.



KÖCHELN

Drücken Sie Taste ○ sobald der Siedepunkt erreicht ist, und das Kochfeld stellt automatisch die korrekte Leistungsstufe ein, um den Topf köcheln zu lassen. Auf dem Display wird "A" angezeigt: Die Anzeigelampe leuchtet auf.

Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste ○.



SCHMELZEN

Diese Funktion hält eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone aufrecht. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die Taste ○:

"A" erscheint im Display und die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste ○.

SCHNELLKOCHFUNKTION (BOOSTER)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Nutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser).

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste "+" bis "P" auf dem Display angezeigt wird. Nach 10-minütiger Verwendung der Booster Funktion stellt das Gerät die Zone automatisch auf Stufe 9 ein.

FLEXI COOK

Diese Funktion ermöglicht, die Kochzone als zwei separate Zonen oder als eine einzelne extragroße Zone zu verwenden.

Sie eignet sich hervorragend für ovale, rechteckige und längliche Töpfe (mit Mindestbodenabmessungen von 38 x 23 cm) bzw. mehr als einen Standardtopf gleichzeitig.

Schalten Sie zur Aktivierung der Funktion "Flexi Cook" das Gerät ein und drücken Sie die "+" und "-" Tasten wie in der Abbildung unten gezeigt gleichzeitig: Auf den beiden Kochzonendisplays wird Stufe "0" angezeigt; die beiden Punkte neben der Leistungsstufennummer leuchten auf, was darauf hinweist, dass "Flexi Cook" aktiviert wurde.



Um die Leistungsstufe (von 1 auf max. 9 oder P) zu ändern, drücken Sie die externen Tasten "+" / "-" (☞☞).

Drücken Sie gleichzeitig die internen Tasten "+" und "-" (☞☞) um die Funktion "Flexi Cook" zu deaktivieren.

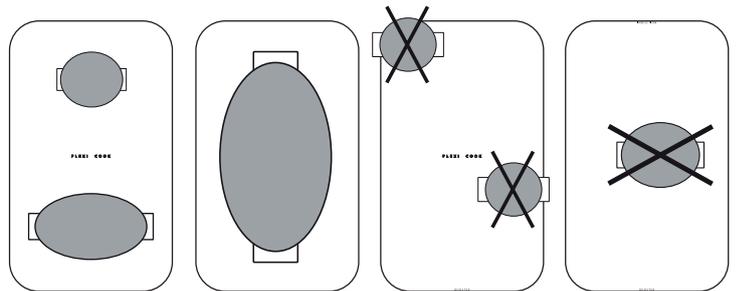
WICHTIG: Der Hinweis "no pot" (Kein Topf) (☞☞) erscheint auf dem Display der Zone, auf der kein Topf erkannt werden kann (weil dieser fehlt, falsch platziert oder nicht für Induktionskochfelder geeignet ist). Diese Meldung bleibt 60 Sekunden lang aktiv: In diesem Zeitraum können Sie Töpfe innerhalb der Zone "Flexi Cook" hinzufügen oder beliebig versetzen. Falls innerhalb von 60 Sekunden kein Topf in dieser Zone platziert wird, hört das System auf, in dieser Zone nach Töpfen "zu suchen", das Symbol (☞☞) wird weiterhin angezeigt, um daran zu erinnern, dass die Zone deaktiviert ist. Drücken Sie eine der 2 Tasten, um die Flexi Cook-Funktion wieder zu aktivieren ☞☞.

Die Funktion "Flexi Cook" kann auch feststellen, wenn ein Topf innerhalb des Bereichs "Flexi Cook" von einer Zone auf eine andere verschoben wurde, wobei dieselbe Leistungsstufe der Ausgangszone des Topfes beibehalten wird (siehe Beispiel in der Abbildung unten: Wenn der Topf vom vorderen Kochfeld auf das hintere Kochfeld verschoben wird, wird die Leistungsstufe auf dem Display angezeigt, die der Zone mit dem Topf entspricht).

Weiterhin kann der Bereich "Flexi Cook" als zwei unabhängige Kochzonen eingesetzt werden. Verwenden Sie hierzu die entsprechende Taste der einzelnen Zone. Setzen Sie den Topf in die Mitte der Einzelzone und stellen Sie die Leistungsstufe mit den Tasten "+" und "-".

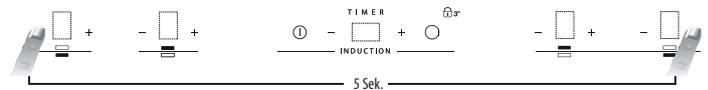
WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass die Töpfe so mittig auf die Kochzone gestellt werden, dass diese die Mitte der einzelnen Kochzone abdecken. Stellen Sie bei Verwendung von großen Töpfen bzw. ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen sicher, dass diese so mittig platziert werden, dass sie die Kochzone abdecken.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Töpfen:



AKTIVIERUNG / DEAKTIVIERUNG DES HINWEISTONS

Schalten Sie den Herd ein, drücken Sie die Taste "-" der ersten Kochzone und die externe Taste rechts mindestens fünf Sekunden lang gleichzeitig gedrückt (wie unten dargestellt).



LEISTUNGSSTUFENTABELLE

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	Andünsten - Schmoren - Sieden - Grillen	- Grillen Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Andünsten - Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4 – 5	Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen - leises Köcheln (Simmern) - Eindicken - Ziehen lassen (Teigwaren)	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 (mit Flüssigkeitsvolumen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen (Risottos)	Ideal zum Erweichen von Butter und sanftem Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleinerer Produkte und zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (wie Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	AUS	Abstellfläche	Kochfeld in Standby-Modus oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

HINWEIS: Für kurze Garvorgänge auf der 28 cm-Zweikreiskochzone (falls vorhanden), bei denen es auf eine möglichst gleichmäßige Hitzeverteilung ankommt (z. B. bei Pfannkuchen) wird die Verwendung von Kochgeschirr mit max. 24 cm Durchmesser empfohlen. Zum schonenden Garen (zum Beispiel Schmelzen von Schokolade oder Butter) sollten Einkreiskochzonen mit kleinerem Durchmesser verwendet werden.

WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Wenn das iXelium™-Logo auf dem Glas erscheint, wurde das Kochfeld mit der iXelium™ Technologie behandelt, eine exklusive Whirlpool-Ausführung, die sowohl perfekte Reinigungsergebnisse gewährleistet als auch die Oberfläche des Kochfelds länger glänzend erhält.

Für die Reinigung von iXelium™ Kochfeldern, die folgenden Empfehlungen befolgen:

- Ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern) verwenden.
- Für optimale Ergebnisse, das feuchte Tuch für einige Minuten auf dem Glas-Kochfeld lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

- Lesen und beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Täglicher Gebrauch".
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.

- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

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

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet aufgrund von übermäßig hohen Temperaturen ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Bauteile ist zu hoch.	Warten Sie, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat, bevor Sie es erneut verwenden.
F42 oder F43	Die Anschlussspannung ist inkorrekt.	Der Sensor stellt eine Diskrepanz zwischen der Spannung des Geräts und der der Stromversorgung fest.	Trennen Sie das Kochfelds von der Stromversorgung und prüfen Sie den elektrischen Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontaktieren Sie den Kundenservice und nennen Sie den Fehlercode.		

GERÄUSCHE

Je nach Materialart und Verarbeitung des Garguts können auf Induktionskochfeldern beim normalen Betrieb die folgenden Störgeräusche und Vibrationen erzeugt werden:

Diese Bedingungen sind normal und für den korrekten Betrieb des Induktionssystems erforderlich, sie deuten nicht auf Fehlfunktionen oder Beschädigungen hin.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

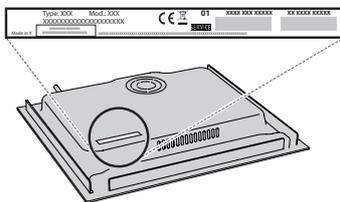
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.whirlpool.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;



- 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).