

# **Bedienungsanleitung**

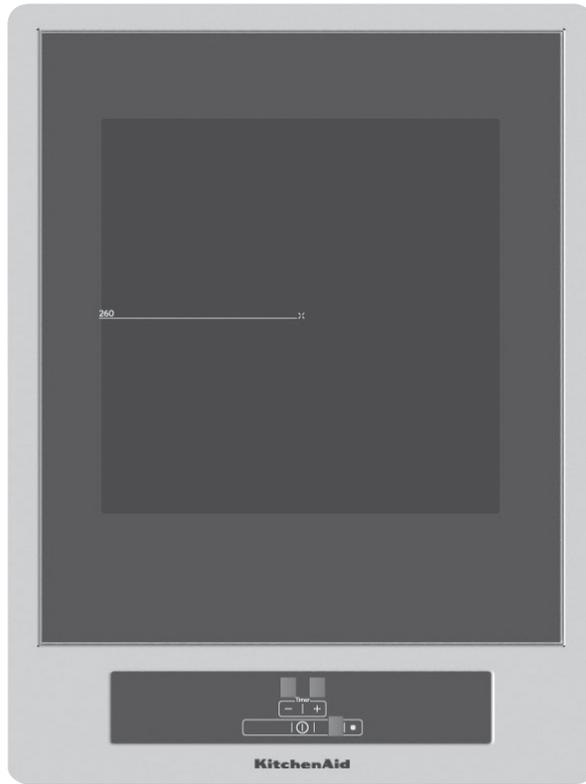
**KitchenAid**



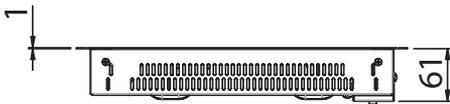
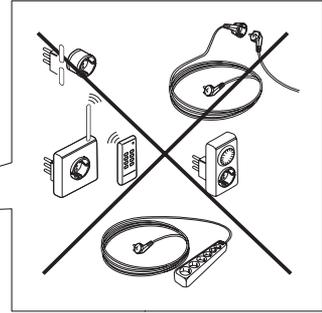
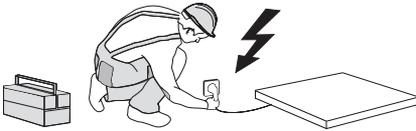
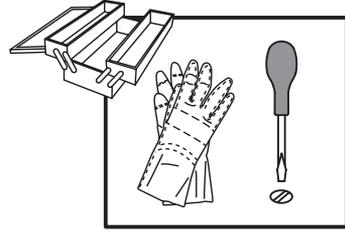
Diese Anleitung steht auch auf folgender Website zur Verfügung: [docs.kitchenaid.eu](https://docs.kitchenaid.eu)

<b>Montagezeichnungen</b>	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>7</b>
<b>Öko-Design Erklärung</b>	<b>10</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>10</b>
<b>Bereits vorhandene Töpfe und Pfannen</b>	<b>10</b>
<b>Empfohlene Topfbodenbreiten</b>	<b>10</b>
<b>Installation</b>	<b>11</b>
<b>Elektrischer Anschluss</b>	<b>11</b>
<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>12</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>17</b>

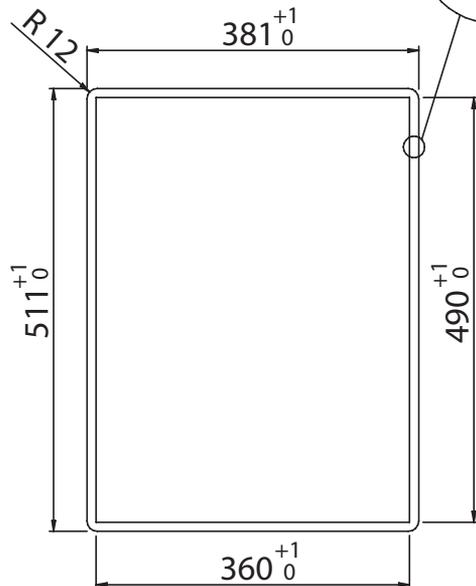
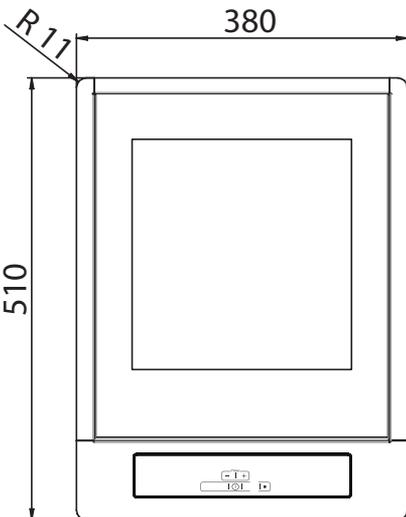
# Montagezeichnungen

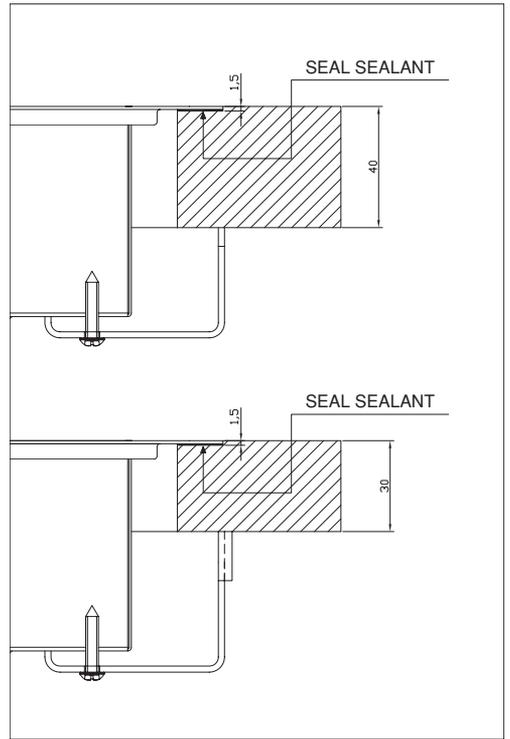
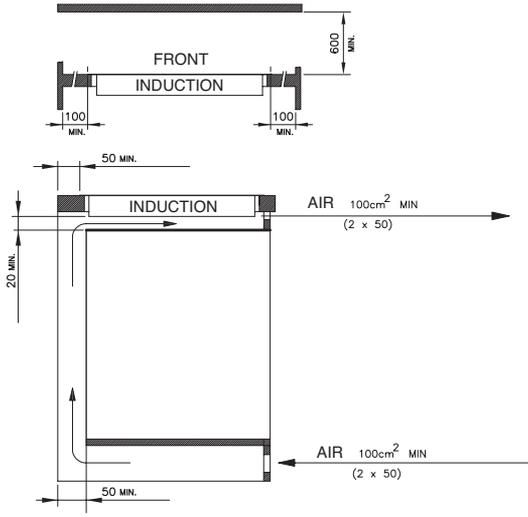


# Montagezeichnungen



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





# Sicherheitshinweise

## **DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN**

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr! Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

## **ZULÄSSIGE NUTZUNG**

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert,

zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

### **INSTALLATION**

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personenerforderlich-Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, 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.

⚠ 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 bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt

werden - Stromschlaggefahr.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

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

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

## **ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN**

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

## **ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN**

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt.

Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden

Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

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

## **ENERGIESPARTIPPS**

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind. Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich.

Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

## **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

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

### **HINWEIS**

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein,

wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Vorsicht,

wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das

elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

## Öko-Design Erklärung

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

## Vor der Inbetriebnahme

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

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

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



## Bereits vorhandene Töpfe und Pfannen

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

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



## Empfohlene Topfbodenbreiten

	Ø 25 cm		Ø 10 cm min. → 20 cm max.
---	---------	---	---------------------------

## Installation

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden.

Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundendienst.

Näheres zu den Einbaumaßen und Installationsanweisungen siehe die Abbildungen auf Seite 5.

## VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

### **WARNUNG**

- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.**

Diese Anweisungen sind als Hilfe für qualifizierte Monteure als Richtlinie für die Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Gesetzen und Normen gedacht. Bei diesen Vorgängen muss das Gerät stets von der Stromversorgung getrennt sein.

### **Aufstellung**

Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche wie abgebildet. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtmittel am gesamten Umfeld der Kochmulde an. Die Installation über einem Backofen wird nicht empfohlen; sollte dies aber erforderlich werden, prüfen Sie dass:

- der Backofen über ein effizientes Kühlsystem verfügt;
- keine heiße Luft vom Backofen zum Kochfeld steigt;
- die Luft wie in der Abbildung gezeigt zirkulieren kann.

Müssen mehrere Domino-Produkte in die gleiche Aussparung eingepasst werden, muss der (nicht im Lieferumfang enthaltene) Domino-Anschlusssteckerzubehör separat beim Kundendienst gekauft werden. Bei einer Installation in eine Arbeitsfläche aus Stein muss dazu auch noch Speziatsatz 480121103229 bestellt werden.

## Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG**

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.**

Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, dass:

- die Eigenschaften des Systems so beschaffen sind, dass sie den Angaben auf der Zulassungsplakette unten am Kochfeld entsprechen;
- das System einen effektiven Erdanschluss gemäß den geltenden Gesetzen und Normen hat. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie ein geeignetes Material für die auf der Zulassungsplakette angegebene Leistungsaufnahme und Betriebstemperatur. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die höher ist als 50 °C Raumtemperatur.

## Elektrischer Anschluss

Für den direkten Anschluss des Stromnetzes muss bei der Installation des Geräts ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden (das gelb/grüne Kabel darf nicht unterbrochen werden).

Dieser allpolige Schalter bzw. Buchse muss nach der Installation des Geräts leicht zugänglich sein.

### HINWEIS:

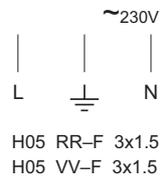
- Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die allgemein geltenden Normen für Unfallverhütung und die oben genannten Anweisungen nicht strikt eingehalten werden.

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

### Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05 VVF gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + 	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



## Bedienungsanleitung



### Funktionsprinzip

Das Funktionsprinzip basiert auf den elektromagnetischen Eigenschaften der meisten Kochgeschirre. Der Elektronikstromkreis steuert den Betrieb der (Induktions-)Spule und erzeugt ein Magnetfeld. Die Wärme wird durch das Kochgeschirr auf das Lebensmittel übertragen.

Der Garvorgang findet wie folgt statt:

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

### Installation

Alle Vorgänge der Installation (elektrischer Anschluss) müssen von kompetenten Fachleuten gemäß den geltenden Gesetzen ausgeführt werden.

Näheres zu den Anweisungen für den Einbau finden Sie in Abschnitt Installation.

**Wichtig:** Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern), deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

Achten Sie unbedingt darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

### Verwenden Sie

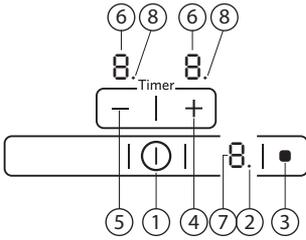
Setzen Sie den Topf/die Pfanne zuerst auf die ausgewählte Kochzone.

Fehlt das Topfsignal , dann kann das System nicht starten.

# Bedienungsanleitung



## Ein/Aus des Touch-Control-Bedienfelds



1. Ein/Aus
2. Auswahl von Dezimalpunkten oder Assoziation mit dem Timer
3. Auswahl der Kochzone
4. Leistungserhöhung
5. Leistungssenkung
6. Timeranzeige
7. Kochpunkt-Display
8. Auswahl von Dezimalpunkten oder Assoziation mit dem Timer

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

Drücken Sie zum Ausschalten die Taste EIN/AUS 1 Sekunden lang. Ein kurzer Signalton ertönt.

Im Standby-Modus wird "0" im Display der Kochzone angezeigt.

Dieses Display kann bei einem Restwärme- oder Fehlersignal in den Hintergrund gehen.

Wird eine Kochzone innerhalb der Standby-Zeit (10 Sek.) aktiviert, schaltet das Bedienfeld in den Ein-Modus um.

Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Eingabe erfolgt, schaltet das Bedienfeld automatisch auf AUS und lässt einen kurzen Signalton ertönen.

Die Elektronik kann im EIN-Modus oder im Standby-Modus jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste in den AUS-Modus geschaltet werden. Die Aus-Funktion hat Priorität beim Betrieb; das bedeutet, dass das Bedienfeld das Gerät auch dann ausschaltet, wenn mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

## Einschalten einer Kochzone

Um das Gerät zu bedienen, schalten Sie zunächst mit dem Haupt-Ein/Ausschalter die Kochfeldoberfläche ein und setzen eine geeignete Pfanne auf.

Das Touch-Control-Bedienfeld arbeitet nach dem Auswahlprinzip. Als erstes muss der Kochpunkt ausgewählt werden, bevor die Leistungsstufe mit den "+/-"-Tasten eingestellt wird. Das Display eines ausgewählten Kochpunkts ist heller, und der Dezimalpunkt des Displays leuchtet auf.

## Ausschalten einer Kochzone

- a. Wählen Sie Garstufe "0" der gewünschten Kochzone mit der "-"-Taste
- b. Wählen Sie den Kochbereich und drücken Sie gleichzeitig die Minus-Taste und die Kochbereich-Auswahl Taste.
- c. Wenn Sie den Haupt-Ein/Ausschalter erneut drücken, schalten Sie mit einer einzigen Berührung die Steuerung (alle Kochpunkte miteinander) aus.

Wenn die letzte Kochzone ausgeschaltet ist, schaltet das Bedienfeld nach 10 Sek. in den Aus-Modus, wenn sonst nichts eingeschaltet ist. Alle Kochzonen werden durch Drücken der EIN/AUS-Taste sofort ausgeschaltet.

## Gar- und Leistungsstufen

Die Gar- und Leistungsstufen der Kochzonen werden im Display mit den 7 Segmenten angezeigt. Die Leistung der Kochpunkte kann auf 9 Stufen eingestellt werden und wird mit Ziffern von "1" bis "9" angezeigt; zusätzlich wird der Buchstabe "P" angezeigt, wenn die Booster-Funktion eingeschaltet ist.

## Restwärmeanzeige

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

Heizen und Kühlen werden errechnet auf der Basis von:

- der ausgewählten Leistungsstufe (von 0 bis 9);
- der Relais-Aktivierungszeit nach dem Ausschalten der Kochzone.

Das entsprechende Display zeigt "H" an, bis die Temperatur der Kochzone gemäß dem mathematischen Modell unter das kritische Niveau sinkt (60 °C).

## Bedienungsanleitung

### Automatische Abschaltung (Eingrenzung der Funktionsdauer)

Die Eingrenzung der Funktionsdauer ist eine Funktion des Touch-Control-Bedienfelds zum Abschalten des Generators. In Bezug zur eingestellten Garstufe wird jeder Kochpunkt nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer abgeschaltet, es sei denn, die eingestellte Garzeit wurde zwischenzeitlich geändert. Jede Änderung des Kochpunktstatus mit diesen zugeordneten Tasten setzt die maximale Betriebsdauer dieses Kochpunkts auf den Startwert der Eingrenzung der Betriebsdauer zurück.

LEISTUNGSSTUFEN	EINSCHRÄNKUNG DER BETRIEBSDAUER (MINUTEN)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	0

### Funktion „Timer“

Die Funktion "Timer" kann als Timer für die Kochzonen oder als unabhängiger Alarm verwendet werden. Die beiden 7-Segmente-Displays der jeweiligen Kochzonen dienen der Ansicht der Restminuten bis zur Aktivierung des Timer-Alarms.

### Auswahl des Timers

Der Timerwert wird im Display hinter den Kochpunkten angezeigt.

Es gibt zwei verschiedene Zeitmodi:

- Timer für den Kochpunkt: Der Timer ist einem Kochpunkt zugewiesen. Wenn die eingestellte Zeit abläuft, ertönt ein Signalton und es gibt gleichzeitig ein visuelles Signal, und der entsprechende Kochpunkt schaltet sich ab.
- Alarm zum Garen: Der Timer arbeitet unabhängig vom Kochpunkt. Wenn die eingestellte Zeit abläuft, ertönt ein Signalton und es gibt auch gleichzeitig ein visuelles Signal, aber die Kochpunkte schaltet sich nicht ab.

Auswahl eines Timers:

die Auswahl eines Timers erfolgt durch gleichzeitiges Drücken der Plus- und Minus-Tasten bei aktiviertem Bedienfeld.

Wenn Sie bereits zuvor einen Kochpunkt ausgewählt haben, leuchtet der Timer dieses Kochpunkts auf. Darüber hinaus wird dies durch einen blinkenden Dezimalpunkt im Display des Kochpunkts angezeigt. Wurde zuvor kein Kochpunkt ausgewählt, dann wird der Kochalarmtimer aktiviert. In diesem Fall erlöschen alle Dezimalpunkte.

Sind verschiedene Timer aktiv, können Sie den gewünschten Timer auswählen, indem Sie mehrmals die Plus- und Minus-Tasten drücken.

Falls ein Timer für den Kochpunkt und ebenfalls ein allgemeiner Timer eingestellt waren, dann wird nach Verstreichen der Auswahlzeit (10 Sekunden) der Timer mit der geringeren Zeit im oberen Display angezeigt; war beispielsweise ein Timer mit 1 Minute Laufzeit im Kochbereich eingestellt, und war ebenfalls ein allgemeiner Koch-Timer mit 2 Minuten Laufzeit eingestellt, dann wird 01 angezeigt, und der Auswahl-Dezimalpunkt blinkt weiterhin. War beispielsweise umgekehrt der Timer für den Kochbereich auf 4 Minuten, und der allgemeine Timer auf 3 Minuten Laufzeit eingestellt, dann zeigt das Timer-Display 03 an, und der Auswahl-Dezimalpunkt für diesen Kochbereich bleibt eingeschaltet, um damit anzuzeigen, dass ein Timer eingestellt ist.

Die Auswahlzeit beträgt 10 Sekunden. Diese Zeit wird bei jeder Änderung des Timerwerts durch Drücken der Plus- oder Minus-Taste von Grund auf neu eingestellt.

Sie können die Auswahl früh durch die Auswahl eines Kochpunkts beenden.

## Bedienungsanleitung



Einstellung des Timerwerts:

wenn ein Timer ausgewählt wurde, können sie den Timerwert mit der Plus- oder Minus-Taste ändern. Wenn kein Timerwert eingestellt wurde, wird durch Drücken der Minus-Taste ein Wert von 30 Minuten eingestellt, der geändert werden kann. Wenn Sie die Plus- oder Minus-Taste länger gedrückt halten, ändert sich der Wert schneller. Bei einem Einstellwert von 99 oder 01 wird die automatische Wiederholung automatisch gestoppt.

So schalten Sie den Timer früh ab:

Sie können den Timer abschalten, indem Sie den Timerwert auf 00 einstellen.

Handelt es sich allerdings um den Timer eines Kochpunkts, bleibt der entsprechende Kochpunkt eingeschaltet.

Herunterzählen der eingestellten Timerzeit:

das Herunterzählen der Zeit beginnt sofort nach der Einstellung des Timers. Wird der Wert mit der Plus- oder Minus-Taste geändert, dann beginnt der Timer bei einer vollen Minute und alle Sekunden, die bereits verstrichen sein können, werden gelöscht.

Signal eines Timers, dessen eingestellte Zeit abgelaufen ist:

Wenn der Timerwert 00 erreicht hat, wird dies von einem akustischen und visuellen Signal angezeigt.

Wenn ein Kochpunkt-Timer den eingestellten Wert erreicht hat, wird der entsprechende Kochpunkt abgeschaltet. Alle ausgewählten Kochpunkte oder Timer werden abgewählt. Der Timerwert (00) wird automatisch erneut angezeigt und blinkt. Handelt es sich allerdings um den Timer eines Kochpunkts, blinkt auch der entsprechende Dezimalpunkt. Das Signal dauert 2 Minuten, es sei denn, es wird bereits früher durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen. Nach dem Signal sind alle aktiven Kochpunktanzeigen erneut sichtbar.

### Bedienfeldsperre

Sperren/Aktivieren der Bedienfeldsperre:

Die Bedienfeldsperre verhindert ein versehentliches Einschalten. Sie kann aktiviert werden, wenn keiner der Kochpunkte eingeschaltet ist.

Sperren:

Sie können die Bedienfeldsperre nach dem Einschalten des Bedienfelds aktivieren. Dazu drücken Sie gleichzeitig auf die Kochpunkt-Auswahltaste rechts vorn und auf die MINUS-Taste, und danach drücken Sie erneut auf die Kochpunkt-Auswahltaste rechts vorn. Das "L" für GESPERRT erscheint jetzt in allen Displays. Wenn ein Kochpunkt "heiß" ist, zeigt das Display abwechselnd im Blinkmodus "L" und "H" an. Die oben angegebene Reihenfolge der Befehle muss innerhalb von 10 Sekunden eingegeben werden, es dürfen keine anderen Tasten als die angegebenen gedrückt werden, da sonst die Aktivierung nicht zu Ende geführt werden kann. Das Bedienfeld bleibt gesperrt, bis es entriegelt wird, selbst wenn es ein- und ausgeschaltet wird. Auch ein Stromausfall der Netzversorgung hebt die Bedienfeldsperre nicht auf.

Kurzzeitiges Entsperrn für das Kochen:

Zum Entsperrn der Bedienfeldsperre drücken Sie gleichzeitig auf die Kochpunkt-Auswahltaste rechts vorn und auf die MINUS-Taste. Der Buchstabe "L" für GESPERRT wird nicht mehr angezeigt, und alle Displays zeigen 0 mit einem blinkenden Punkt an. Wenn ein Kochpunkt "heiß" ist, zeigt das Display abwechselnd im Blinkmodus "0" und "H" an. Nach dem Ausschalten des Bedienfelds bleibt die Kindersicherung aktiv.

Völlige Aufhebung der Sperre:

Sie können die Bedienfeldsperre nach dem Einschalten des Bedienfelds deaktivieren. Dazu drücken Sie gleichzeitig auf die Kochpunkt-Auswahltaste rechts vorn und auf die MINUS-Taste, und danach drücken Sie erneut auf die MINUS-Taste. Wenn Sie die korrekte Tastenreihenfolge innerhalb von 10 Sekunden eingegeben haben, wird die Sperre aufgehoben, und das Bedienfeld geht in den Standby-Modus. Im anderen Fall gilt die Eingabe als nicht vollständig, und das Bedienfeld bleibt gesperrt und schaltet sich nach 20 Sekunden aus.

### Booster-Funktion

Die Booster-Funktion kann für Kochpunkte, die mit dieser Option ausgestattet sind, aktiviert werden, wenn sie zuvor auf Kochstufe 9 eingestellt wurden, der betreffende Kochpunkt ausgewählt und die Plus-Taste erneut gedrückt wurde. Die Booster-Funktion kann nur dann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodell dies zulässt (im Generator sind bestimmte Temperaturgrenzwerte für die Booster-Funktion gespeichert). Wenn die Booster-Funktion für den gewünschten Kochpunkt zugelassen ist, erscheint ein "P" im Display.

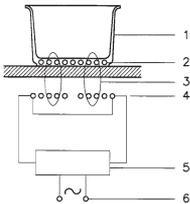
## Bedienungsanleitung



Die zum Aktivieren der Booster-Funktion erforderliche Leistung könnte zu hoch sein und infolgedessen verringert die integrierte Leistungssteuerung die Leistung des anderen Kochpunkts desselben Induktionsmoduls; dies wird dem Benutzer durch das Blinken der zugeordneten Anzeige angezeigt. Dies ermöglicht eine Korrekturzeit von 3 Sekunden, bevor die Leistung auf die erforderliche Kochstufe reduziert wird. Die Booster-Funktion für jeden Kochpunkt dauert 5 Minuten.

### Vorsichtsmaßnahmen

- Schalten Sie selbst beim kleinsten Sprung im Glaskeramikfeld dieses sofort durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose ab.
- Halten Sie während des Gerätebetriebs jegliches magnetische Material wie Kreditkarten, Computerdisketten, Taschenrechner usw. von diesem Bereich fern.
- Verwenden Sie niemals Garfolie oder in Folie verpackte Lebensmittelreste direkt auf dem Kochfeld.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Beschränken Sie die Vorheizdauer beim Garen mit beschichteten Antihaft-Formen ohne die Zugabe von Wasser oder Öl auf eine bis zwei Minuten.
- Wenn Sie Speisen garen, die eine Neigung haben, sich am Pfannenboden anzulegen, beginnen Sie mit der kleinsten Leistungsstufe und erhöhen Sie die Hitze nur schrittweise, wobei Sie ständig rühren sollten.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch korrekt ab (auf Stufe 0) und vermeiden Sie es, sich auf den Topf temperatursensoren zu verlassen.



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

### Töpfe und Pfannen

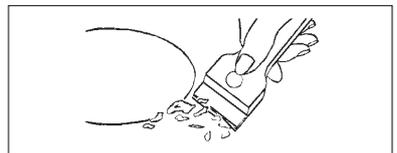
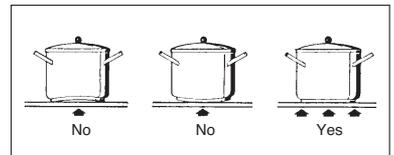
- Wenn ein Magnet vom Boden eines Kochgeschirrs angezogen wird, dann ist das Kochgeschirr induktionstauglich;
- verwenden Sie vornehmlich Töpfe und Pfannen, die speziell für Induktionsgaren ausgewiesen sind;
- flache Töpfe/Pfannen mit dicken Böden;
- ein Soßentopf mit 20 cm Durchmesser kann von der höchsten Leistungsstufe profitieren;
- ein kleiner Soßentopf reduziert die Leistung, verursacht aber keine Wärmeverluste. Die Verwendung von Kochgeschirr mit einem Durchmesser unter 10 cm wird nicht empfohlen;
- Edelstahlbehälter mit Mehrschichtböden oder ferritischem Edelstahl, wenn am Boden angegeben ist: für Induktion;
- Kochgeschirr aus Gusseisen, am besten mit einem emaillierten Boden, damit das Glaskeramikfeld keine Kratzer bekommt;
- Behälter aus Glas, Keramik, Terrakotta, Aluminium, Kupfer und nicht-magnetischem Edelstahl (Austenit) werden nicht empfohlen und sind ungeeignet.

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

### Pflege

Entfernen Sie alle Reste von Aluminiumfolie, Speisereste, Fettspritzer, Flecken von Zucker oder stark zuckerhaltigen Lebensmittel auf der Kochfeldoberfläche, damit dieses keine Schäden davon trägt. Reinigen Sie danach die Oberfläche mit einigen Papiertüchern und SIDOL oder STANFIX, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch ab.

Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerschwämme oder scheuernde Tücher; vermeiden Sie auch die Verwendung aggressiver chemischer Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner. VERWENDEN SIE KEINE DAMPFSTRAHLREINIGER



## Kundendienst

### Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

### Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

Immer angeben:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.







FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EMEA S.P.A.**

Via Carlo Pisacane Nr.1  
20016 Pero (Mi), Italien

Gedruckt in Italien  
12/19

**400011416129**

