

Quick Reference Guide



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Index

DE.....seite 3

KitchenAid
Induktions-
Kochfeld
Kurzanleitung

DE

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

*Danke, dass Sie sich für dieses
Produkt entschieden haben*

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Kurzanleitung



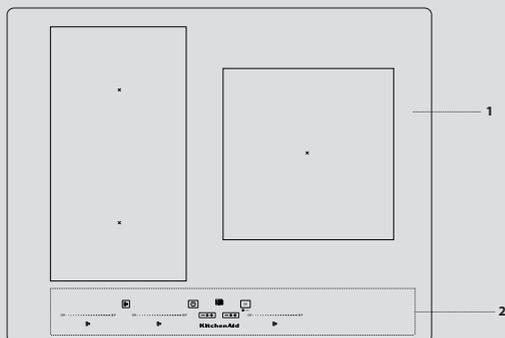
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

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



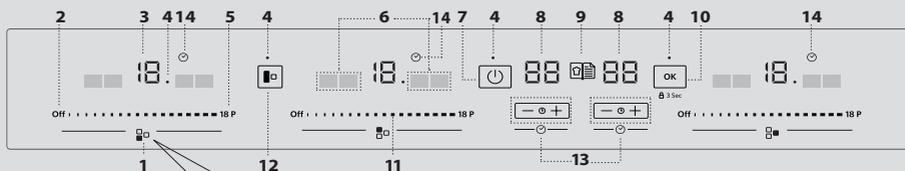
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

Produktbeschreibung

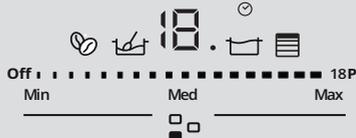


1. Kochfeld
2. Bedienfeld

Bedienfeld



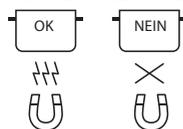
Beispiel einer Kochstelle



- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1. Identifizierung der Kochzone | 6. Spezielle Funktionsanzeigen | Sek. |
| 2. Aus-Taste für die Kochzone | 7. Ein/Aus-Taste | 11. Schieber-Touchscreen |
| 3. Ausgewählte Garstufe | 8. Garzeitanzeige | 12. Taste der vertikalen flexiblen Zone |
| 4. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv | 9. "Gourmet Library"-Taste (Sonderfunktionen) | 13. Timer |
| 5. Booster | 10. OK-Taste / Tastensperre - 3 | 14. Timer-Anzeige |

Zubehör

TÖPFE UND PFANNEN



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.

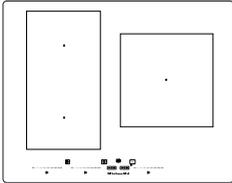
Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist. Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen NEIN OK Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst. Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt, könnte das dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.

Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN

			
	160 mm	130 mm	180 mm

Erste Inbetriebnahme des Geräts

EINSTELLEN DER LEISTUNG

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt (nL). Die maximale Leistungsstufe (nL) ist dem Typenschild unten am Kochfeld zu entnehmen.

Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden.

- Die Taste "+" mindestens 3 Sekunden drücken. Auf dem Bildschirm wird das Symbol  angezeigt.
- Die Taste  so lange drücken, bis die letzte ausgewählte Leistungsstufe erscheint.
- Die Tasten "+" und "-" für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden. Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
- Die Taste  zur Bestätigung drücken.

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

Zur Aktivierung des Timers:

Die Taste "+" oder "-" drücken, um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Die Zeit kann zu jedem Zeitpunkt geändert werden.

Zur Deaktivierung des Timers:

Die Tasten "+" und "-" gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.

Funktionen



FLEXIBLE ZONE

Der gesamte linke Bereich kann unter Verwendung der Taste der „Flexiblen Zone“ als einzelne Kochzone kontrolliert werden. Beide Schieber-Touchscreens können verwendet werden. Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern.



GOURMET LIBRARY

Die "Gourmet Library"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen.

Den Topf positionieren und die Kochzone auswählen.

Die "Gourmet Library"-Taste drücken. „A“ erscheint auf dem Display.

Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet auf.

Die gewünschte Sonderfunktion durch einmaliges oder mehrmaliges Drücken der "Gourmet Library"-Taste auswählen.

Die Funktion wird aktiviert, sobald die Taste  zur Bestätigung gedrückt wird.



WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten Ihrer Speisen bei einer idealen Temperatur, gewöhnlich nach Abschluss des Garvorgangs oder bei sehr langsamer Reduktion von Flüssigkeiten. Ideal zum Servieren von Speisen bei optimaler Temperatur.



NIEDERTEMPERATURGAREN

Diese Funktion ist ideal zum Erhalten einer Siedetemperatur, ermöglicht das Garen von Speisen über längere Zeit ohne Verbrennungsgefahr. Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.



KOCHEN

Mit dieser Funktion kann Wasser bei geringem Energieverbrauch zum Kochen gebracht und am Kochen gehalten werden.

Mindestens 2 bis 3 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollte in den Topf gefüllt und dieser unbedeckt gelassen werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.



MOKA



Entsprechende Zubehörteile sollten für diese Funktion verwendet werden: Moka, Bialetti MOKA INDUZIONE 6TZ ANTRACITE.

Die Moka, wie dargestellt, auf eine der vier Bereiche der flexiblen Zone stellen. Die Funktion aktivieren und warten, dass diese sich automatisch abschaltet.

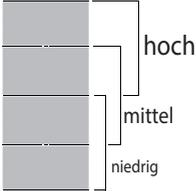


SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel auf eine ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht werden und der Zustand der Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr erhalten werden. Diese Methode ist ideal, da sie empfindlichen Lebensmitteln, wie Schokolade, nicht schadet und verhindert, dass diese am Topf kleben.



CHEF CONTROL



Diese Funktion unterteilt die flexible Zone in drei Bereiche (siehe Abbildung) und aktiviert eine zuvor festgelegte Leistungseinstellung. Sie ermöglicht den Topf von einem Bereich zum anderen zu bewegen, sodass der Garvorgang bei unterschiedlichen Temperaturen fortgesetzt werden kann.

Anzeigen



RESTWÄRME

Wird auf dem Display „H“ angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.



TIMER-ANZEIGE

Diese Leuchte zeigt an, dass der Timer für eine Kochzone eingestellt wurde.



FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

Gartabelle

LEISTUNGSSTUFE	1 - 4		5 - 9	10 - 14		14 - 18		Max. Wärmeeinstellung (P)
GARMETHODE	Warmhalten von Speisen, Ziehen lassen von Risotto	Schmelzen, Auftauen	Kochen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Kochen, Schmoren, Anbraten, Grillen, cremig kochen	Bräunen, Kochen, Schmoren, Anbraten, Grillen	Bräunen, Anbraten, Sieden, Grillen	Braten, Sieden	Schnelles Erwärmen

Wartung und reinigung



WARNUNG

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

Wichtig:

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.

Das Kochfeld wurde mit einer Oberfläche hergestellt, die einfach zu reinigen ist und die Oberfläche lange glänzen lässt.

Für die Reinigung von Kitcheaid 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

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden
- Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

Geräusche

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.

Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen.

Bitte beziehen Sie sich auf unsere Internetseite www.kitchenaid.eu für vollständige Gebrauchsanweisungen.

Zusätzlich finden Sie eine Menge an nützlichen Informationen über unsere Produkte, wie inspirierende Rezepte, die von unseren Markenbotschaftern erstellt und getestet wurden oder die nächstgelegene KitchenAid Kochschule.

DE

Gedruckt in Italien



400011204452

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.