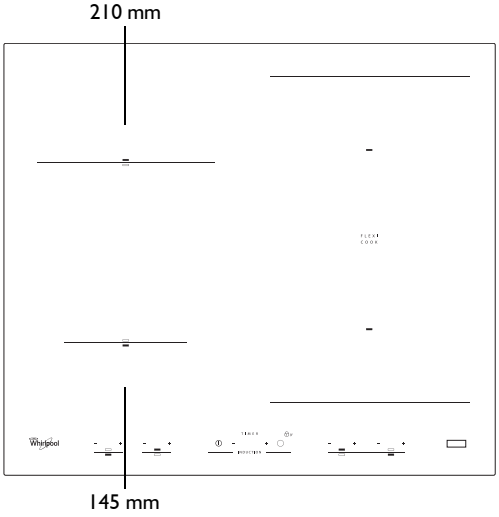
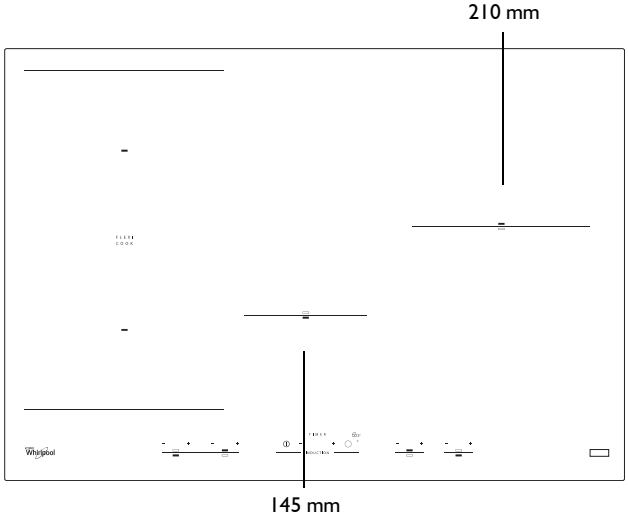
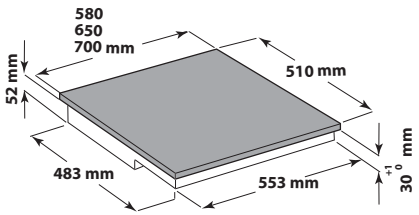
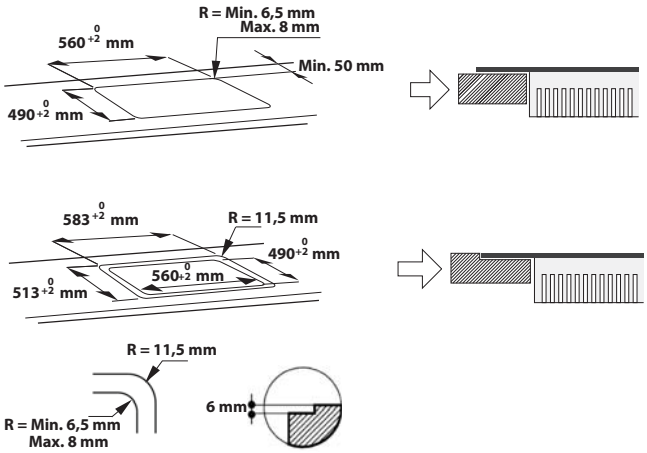
SENSING THE DIFFERENCE



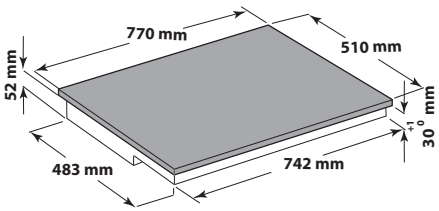


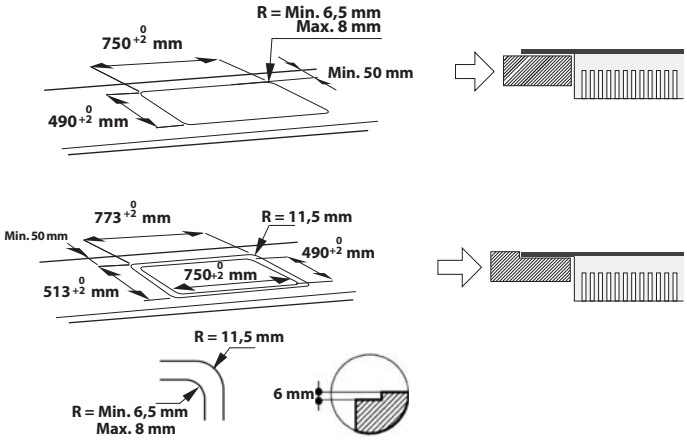
A

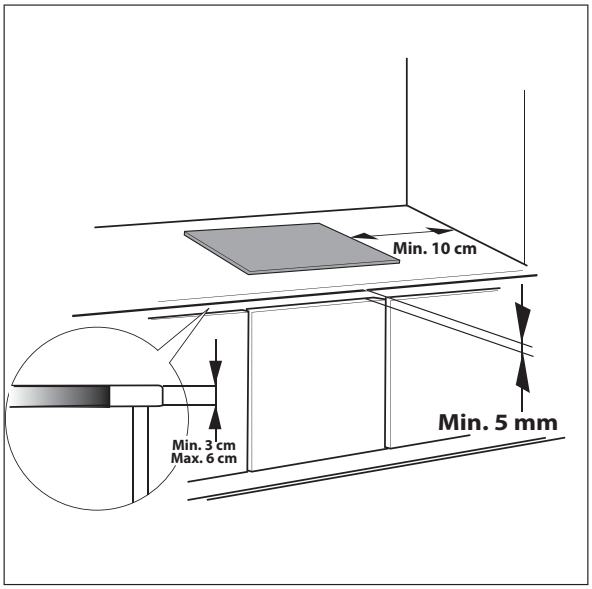

580
650
700 mm
510 mm
52 mm
483 mm
553 mm
30 +1 0 mm

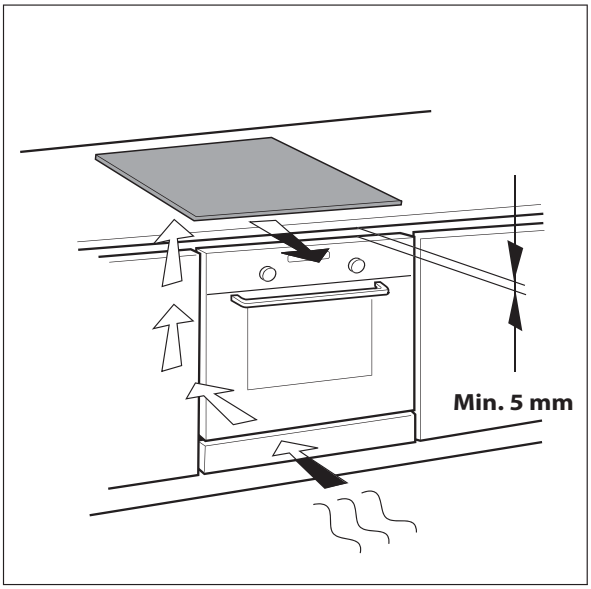

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
583 +2 0 mm
R = 11,5 mm
490 +2 0 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm

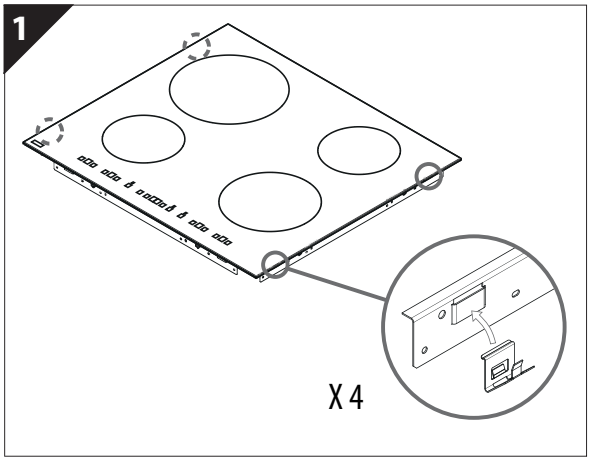
B

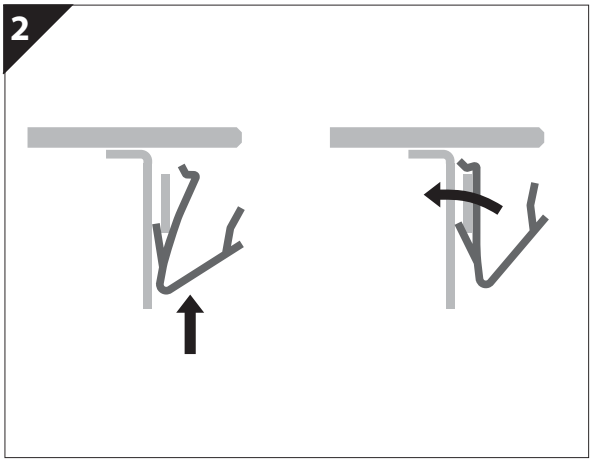

770 mm
510 mm
52 mm
483 mm
742 mm
30 +1 0 mm

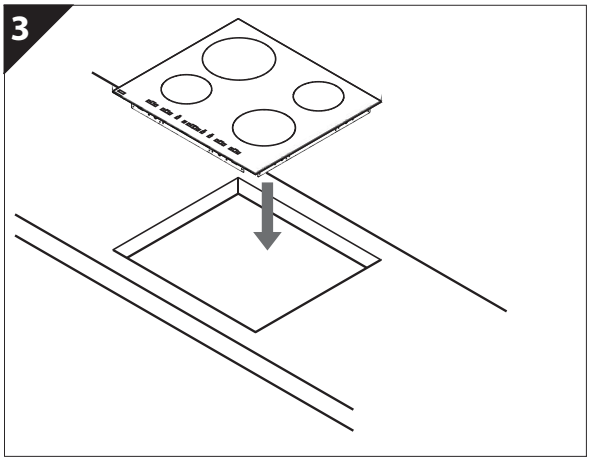

R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
750 +2 0 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
773 +2 0 mm
R = 11,5 mm
Min. 50 mm
490 +2 0 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11,5 mm
R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
6 mm


Min. 10 cm
Min. 5 mm
Min. 3 cm
Max. 6 cm


Min. 5 mm


1
X 4


2


3

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anweisungen stehen auch auf der Website zur Verfügung: www.whirlpool.eu

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

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

Hierbei handelt es sich um das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit; es liefert eine Warnung für potenzielle Risiken für Benutzer und andere Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

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

⚠ WARNUNG **Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie 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. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
  Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochelement nach der Verwendung über die Bedientasten aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfpräsenzerkennung (nur Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

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 örtlichen Vorschriften.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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 (WEEE) entsorgt werden muss.

Energiespartipps

Für optimale Ergebnisse wird Folgendes empfohlen:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie den Topf mittig auf die markierte Kochzone.

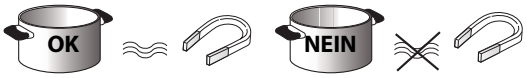
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.
- Dieses Gerät entspricht den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung der europäischen Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem europäischen Standard EN 60350-2.

VOR DEM GEBRAUCH

ACHTUNG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrekter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.

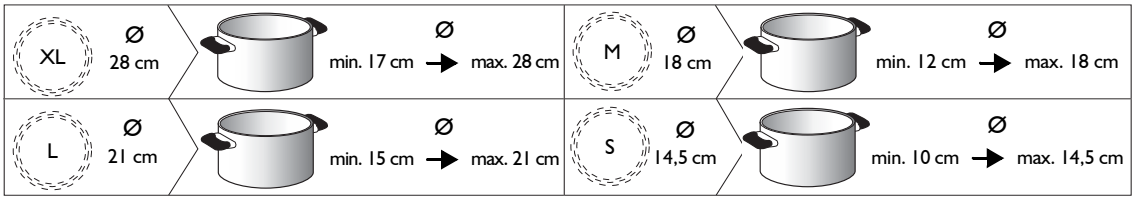
BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN

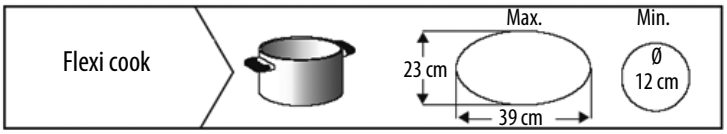


Mit einem Magneten prüfen, ob der Topf für das Induktionsgerät geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet, wenn diese nicht magnetisch sind.

- 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 BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE





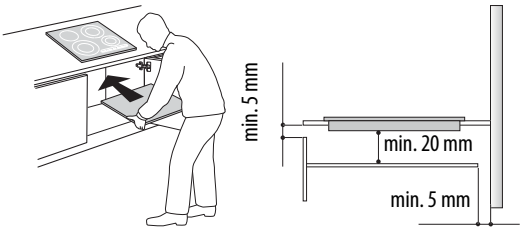
INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundenservice.
Maße im eingebauten Zustand und Einbauanweisungen siehe Abbildungen auf Seite 2.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

⚠ WARNUNG

- **Bauen Sie unter dem Kochfeld eine Trennplatte ein.**
- **Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Setzen Sie beim Einbau eines Gerätes unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.**



- 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 des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll der Backofen unter dem Kochfeld eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.
- Soll der Backofen bündig eingebaut werden, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice und fordern Sie den Schraubensatz 4801 211 00112 an.
- Verwenden Sie zum Ausbau des Gerätes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Clips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

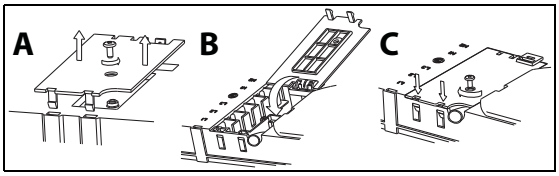
⚠ WARNUNG

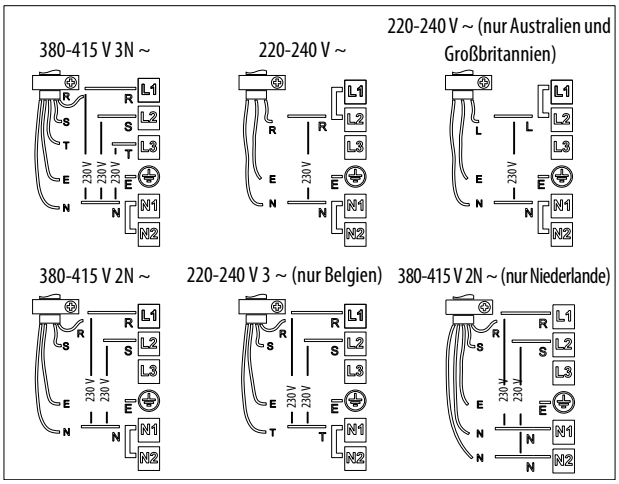
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch 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.**

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F entsprechend der Tabelle unten.

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

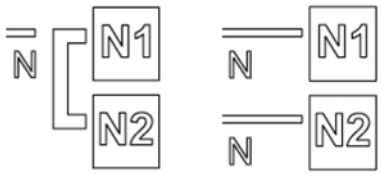




Wichtig:

- Richten Sie sich nach dem Schaltplan (siehe Abbildung) und belassen oder entfernen Sie die Brücken zwischen den Schrauben an der Klemmenleiste L1-L2 und N1-N2.
- Falls das Kabel mitgeliefert wurde, beachten Sie die Anschlusshinweise auf dem am Kabel befestigten Aufkleber.
- Achten Sie darauf, dass alle sechs Schrauben an der Klemmenleiste nach dem Anschließen der Kabel festgezogen werden.

Beispiel einer vorhandenen (links) oder entfernten (rechts) Brücke. Einzelheiten können Sie dem Schaltplan entnehmen (die Brücken können zwischen L1-L2 und zwischen N1-N2 vorhanden sein).



Schließen Sie das Massekabel (gelb/grün) an den Anschluss mit dem Symbol ⏚ an.

Dieses Kabel muss länger sein als die anderen Kabel.

1. Entfernen Sie die Klemmenleistenabdeckung (A), indem Sie die Schraube lösen und die Abdeckung in das Klemmenleistenscharnier (B) einsetzen.
2. Stecken Sie das Stromkabel in die Klemme und schließen Sie die Drähte wie im naheliegenden Anschlussdiagramm gezeigt an die Klemmenleiste an.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie die Klemmenleiste mit der zuvor herausgedrehten Schraube.

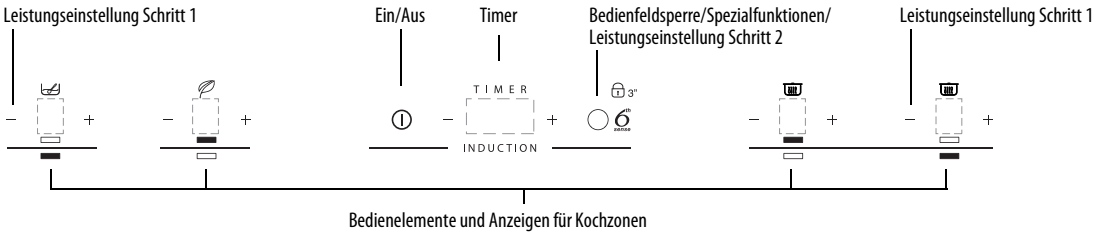
Bei jeder Verbindung mit dem Stromnetz führt das Gerät einige Sekunden lang eine automatische Prüfung durch.

Wenn das Gerät bereits über ein Netzkabel verfügt, folgen Sie bitte den Anweisungen auf dem am Kabel befestigten Aufkleber. Verbinden Sie das Gerät über einen mehrpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm mit dem Stromnetz.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Bedienfeld

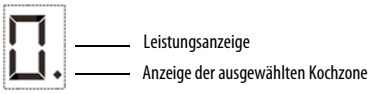


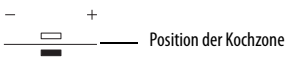
Gerät ein- und ausschalten

Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste ⏻ etwa 2 Sekunden lang, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden deaktiviert.
Falls das Kochfeld verwendet worden ist, leuchtet die Restwärmeanzeige „H" weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Kochzonen einschalten und einstellen





Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie die 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.

Kochzonen deaktivieren

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

Diese Funktion sperrt die Tasten, um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Gerätes zu verhindern. Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Timertaste für drei Sekunden gedrückt; ein akustisches Signal ertönt und ein Leuchtpunkt neben dem Schlosssymbol leuchtet auf, um die Aktivierung anzuzeigen. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zur Deaktivierung der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die für die Aktivierung beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

Timer

Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit vom maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden. Wählen Sie die zu verwendende Kochzone, berühren Sie den Timer und ein Piepton weist auf die Funktion hin. Auf dem Display wird „00" angezeigt und die LED leuchtet auf. Der Timerwert kann durch Halten der Tasten „+" oder „-" verringert bzw. erhöht werden. Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Um den Timer zu deaktivieren, halten Sie die Timertaste mindestens 3 Sekunden gedrückt.
Um den Timer für eine andere Zone einzustellen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte. Das Timer-Display zeigt immer den Timer für die ausgewählte Zone oder die kürzeste Zeit an.
Um den Timer zu ändern oder zu deaktivieren, drücken Sie die Taste der gewünschte Kochzone für den entsprechenden Timer.

Bedienfeld-Warnhinweise.

Spezialfunktionen (falls vorhanden)

Einige Modelle verfügen über Spezialfunktionen:

EcoBooster ◯

Wählen Sie bei eingeschaltetem Gerät die Kochzone mit dem EcoBooster-Symbol.

Drücken Sie zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion die Taste ◯.
Die EcoBooster-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.

Automatikfunktion (A)

Diese Funktion stellt automatisch eine angemessene Leistungsstufe ein, um eine niedrige Siedetemperatur beizubehalten. Aktivieren Sie diese Funktion, sobald das Wasser kocht. Drücken Sie hierzu die Taste der jeweiligen Kochzone und dann die Taste ◯.

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 Anzeigeleuchte 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 Anzeigeleuchte leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste ◯.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt über eine Restwärme-Kontrollleuchte für jede Kochzone. Diese Anzeigen weisen auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird auf dem Display H angezeigt, ist die Kochzone noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.

Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

Anzeige für nicht korrekt positionierten oder ungeeigneten Topf.

Wenn Sie einen Topf verwenden, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die korrekten Abmessungen für Ihre Induktionskochfelder verfügt, wird die Meldung „kein Topf" auf dem Display angezeigt (siehe Abbildung links). Wenn innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erfasst wird, schaltet sich das Gerät ab.

Funktion Schnelles Sieden (Booster)

Mit Hilfe dieser Funktion (nur bei bestimmten Kochzonen vorhanden) kann die höchste Leistungsstufe des Geräts verwendet werden (um z. B. Wasser schnell zum Kochen zu bringen). 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.

„Leistungseinstellung" (falls Funktion verfügbar)

Mit der „Leistungseinstellungs"-Funktion kann der Benutzer je nach Anforderung die maximal mögliche Leistung des Kochfelds einstellen.
Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.
Durch Einstellung der erforderlichen Maximalleistung stellt das Kochfeld automatisch die Leistungsverteilung in den verschiedenen Kochzonen ein und stellt dabei sicher, dass der Grenzwert niemals überschritten wird. Dies hat den Vorteil, dass alle Zonen ohne Überlastungsprobleme gleichzeitig verwaltet werden können.
4 maximale Leistungsstufen sind Verfügbar und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)
Das Kochfeld ist zunächst auf maximale Leistung eingestellt.

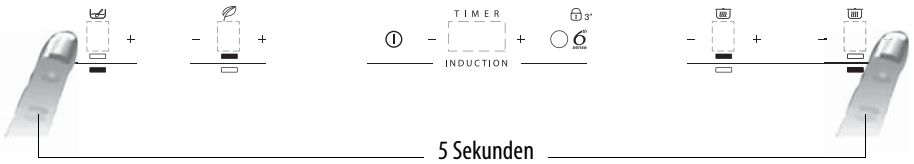
Nach Herstellung der Netzstromversorgung des Geräts kann in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe durch Durchlaufen der folgenden Schritte eingestellt werden:

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1	Drücken Sie beide Leistungseinstellungstasten etwa 3 Sekunden lang (Schritt 1)	
2	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 2), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt PL
3	TIMER – + Drücken Sie die Tasten, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4	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 Hinweiston aus und schaltet sich selbst aus; es ist nun betriebsbereit.

Im Falle eines Fehlers bei der Leistungseinstellung erscheint das Symbol EE in der Mitte und ein Hinweiston ertönt etwa 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang von Anfang an. Rufen Sie den Kundenservice, wenn der Fehler erneut auftritt.
Falls der Benutzer bei normalem Gebrauch versucht, die maximal verfügbare Leistung zu übersteigen, blinkt die angezeigte Leistungsstufe der verwendeten Kochzone zweimal und ein Hinweiston ertönt.
Um in dieser Zone eine höhere Leistung zu erreichen muss die Leistung einer oder mehrerer bereits aktiver Kochzonen verringert werden.

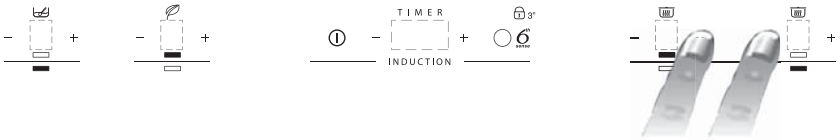
Aktivierung / Deaktivierung des Hinweistons

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).



Flexi cook

Falls verfügbar, ermöglicht diese Funktion, 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 2 Auswahltasten der Zonen 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 Tasten -/+. Drücken Sie gleichzeitig die 2 Zonen-Auswahltasten, um die Funktion „Flexi cook“ zu deaktivieren. Halten Sie eine der Zonen-Auswahltasten 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zonen direkt auszuschalten.

Der Hinweis „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.

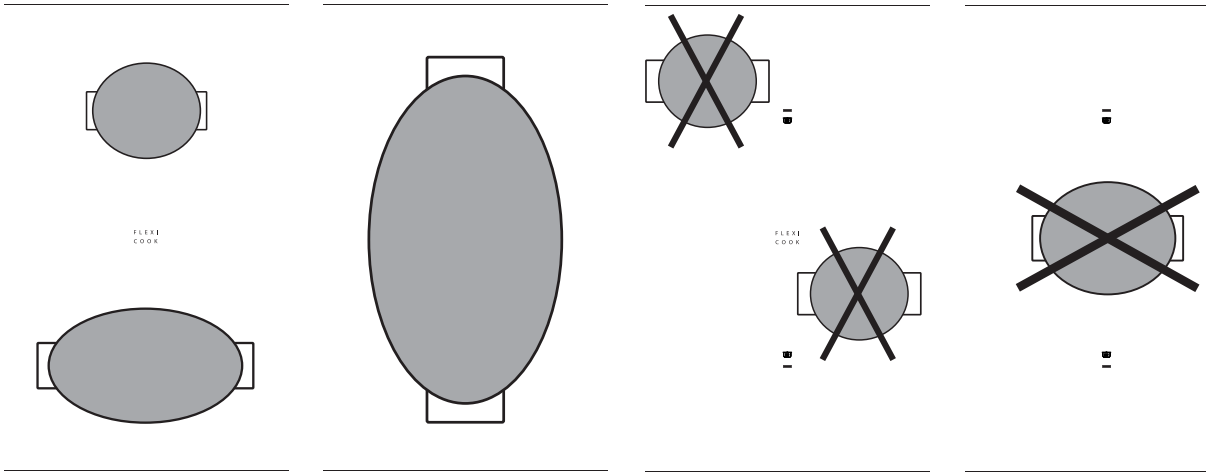
Falls innerhalb von 60 Sekunden kein Topf in dieser Zone platziert wird, hört das System auf, in dieser Zone nach Töpfen „zu suchen“, das Symbol wird weiterhin angezeigt, um daran zu erinnern, das die Zone deaktiviert ist.

Drücken Sie eine der 2 Tasten, um die Flexicook-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 dem Schieber ein.

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:



REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H") nicht angezeigt wird.**

Wenn Ihr Glas das iXelium™ Logo aufweist, wurde Ihr Kochfeld mit der iXelium™ Behandlung versehen. iXelium™ ist die exklusive Whirlpool Oberflächenveredelung, die perfekte Sauberkeit und dauerhaften Glanz gewährleistet. **Wir empfehlen daher dringend, folgende Reinigungsanweisungen einzuhalten, wenn Sie ein IXELIUM-Kochfeld haben:**

- Verwenden Sie ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern).
- Wenn Sie das Reinigungsergebnis weiter verbessern möchten, lassen Sie das Glas einige Minuten lang mit einem feuchten Tuch in Berührung.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Deren Verwendung kann nach einiger Zeit das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung".
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht abgeschaltet wurde.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.
- Wenn bei eingeschaltetem Kochfeld auf dem Display alphanumerische Codes angezeigt werden, ziehen Sie die folgende Tabelle für weitere Anweisungen zu Rate.
- Wenn Sie das Kochfeld nach der Verwendung nicht abschalten können, trennen Sie den Netzstecker.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLER BEHEBEN
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.		

VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Induktionskochfelder können im Normalbetrieb Pfeif- oder Knistergeräusche erzeugen; diese Geräusche entstehen durch die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen (z. B. Böden aus vielschichtigen Materialien oder unebene Böden). Diese Geräusche sind abhängig von den verwendeten Töpfen und Pfannen und den darin enthaltenen Speisemengen. Die Geräusche sind kein Hinweis einer Beschädigung.

Zusätzlich verfügt das Induktionskochfeld über ein internes Kühlsystem, um die Temperatur von elektronischen Bauteilen zu steuern; während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds ist daher das Kühlgebläse zu hören. Dies ist völlig normal und für den korrekten Betrieb des Geräts erforderlich.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

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

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

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- 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 Kundenservicestelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird) Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendung der Leistungsstufe (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchste Leistungsstufe	**Boost**	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	**7-8**	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - 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 - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leichtes Köcheln - Eindicken - Ziehenlassen	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 (Füllmengen unter 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendung der Leistungsstufe (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Niedrige Leistungsstufe	**1-2**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehenlassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
AUS	**Leistungs-stufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H" angezeigt)

HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z. B. Pfannkuchen) nur Töpfe mit einem Maximaldurchmesser von 24 cm. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z. B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.