

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

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

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

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

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

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Ölauf 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.

⚠ 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.

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

⚠ **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.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

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.

⚠ **WARNUNG:** Das Induktionskochfeld kann einen Signalton erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen gelassen wird. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS Taste aus.

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, 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 Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

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.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.

⚠ 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 in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) 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.

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

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 entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

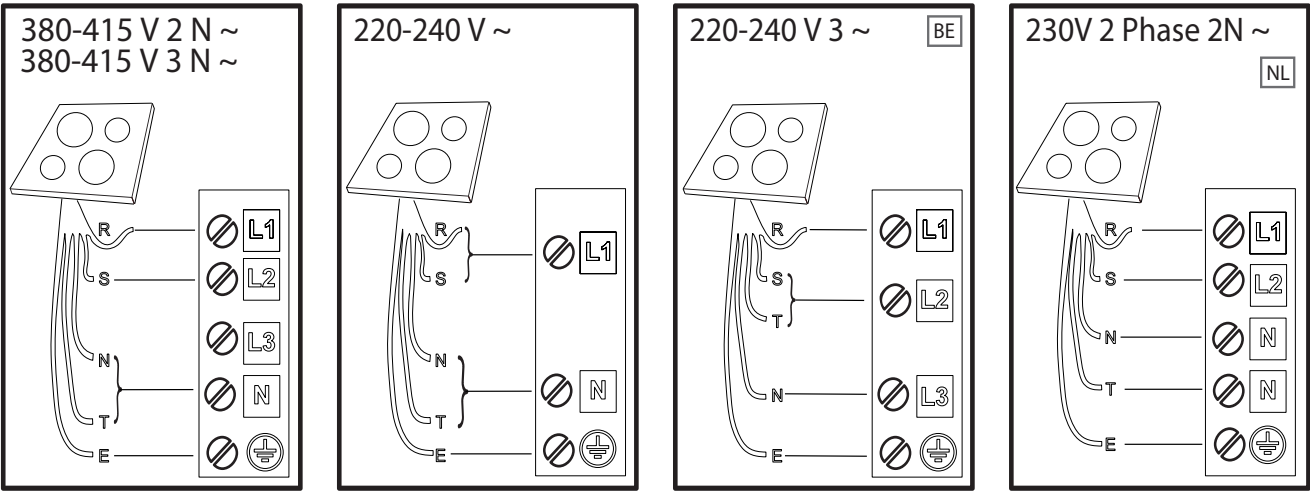
HINWEIS

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



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.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



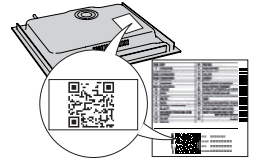
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu.

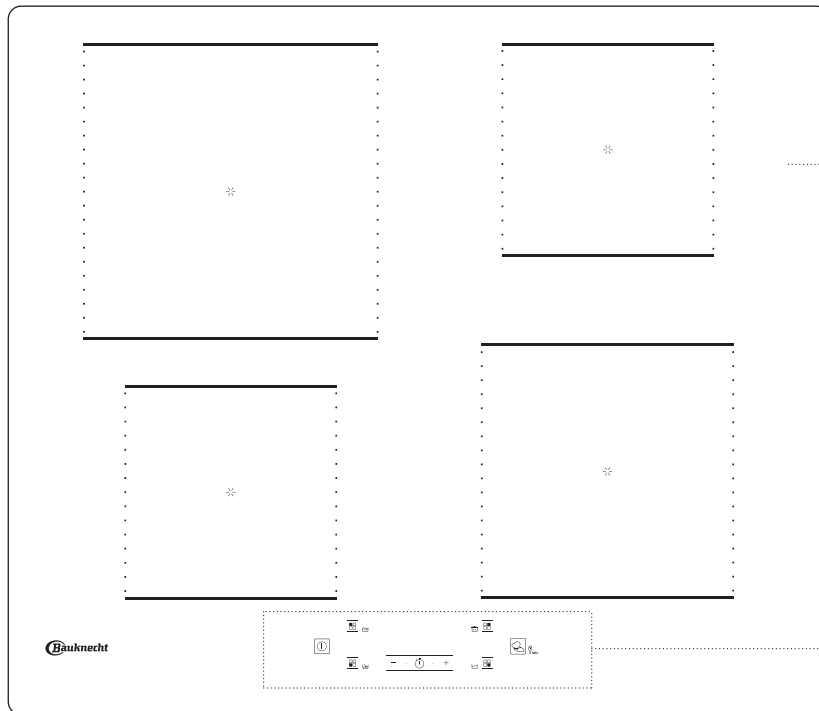


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN

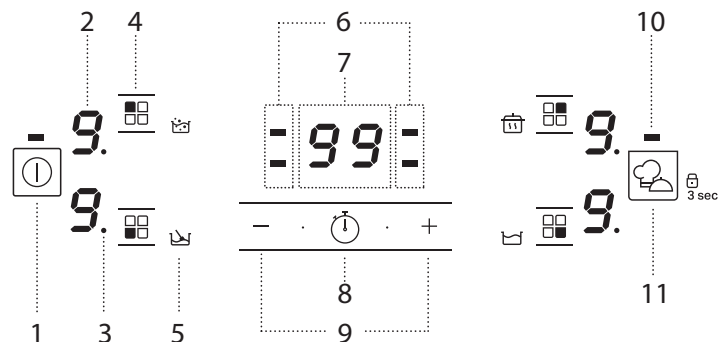


PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Kochfeld
- 2. Bedienfeld

BEDIENFELD



- 1. Ein/Aus-Taste
- 2. Ausgewählte Garstufe
- 3. Anzeige Kochzonenauswahl
- 4. Kochzonen Auswahltaete
- 5. Sonderfunktionen-Symbol
- 6. Timer-Anzeigen für die gewählte Zone aktiv
- 7. Garzeitanzeige
- 8. Timer-Aktivierungstaste
- 9. Leistungs- und Garzeit-Einstelltasten
- 10. Anzeigeleuchte – Funktion aktiv
- 11. My menu/Tastensperre – 3 Sekunden

ZUBEHÖR

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Prüfen Sie auf das Symbol  (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt), um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist. Es kann auch ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisch ist.

KOCHGESCHIRR	MATERIAL	EIGENSCHAFTEN
	Der Boden ist aus rostfreiem Stahl in Sandwichbauweise, emailliertem Stahl oder Gusseisen.	Dies sorgt für optimale Effizienz, heizt schnell auf und verteilt die Wärme gleichmäßig.
	Der Boden ist nicht vollständig ferromagnetisch (der Magnet haftet nur an einem Teil des Kochgeschirrbodens).	Nur der ferromagnetische Bereich heizt sich auf. Dies kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr weniger schnell aufheizt und die Wärme weniger gleichmäßig verteilt wird.
	Der ferromagnetische Boden enthält Bereiche mit Aluminium oder hat einen vertieften Bereich in der Mitte.	Der ferromagnetische Bereich ist kleiner als die eigentliche Bodenfläche des Kochgeschirrs. Dies kann dazu führen, dass weniger Leistung abgegeben wird und das Kochgeschirr nicht ausreichend erhitzt wird. Das Kochgeschirr wird möglicherweise nicht erkannt.
Nicht geeignet	Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien oder Kochgeschirr mit Gummifüßen	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt und wird nicht erhitzt.

HINWEIS: Sämtliches Kochgeschirr muss einen flachen Boden haben. Überprüfen Sie den Boden regelmäßig auf Anzeichen von Unebenheit, da sich manche Kochgeschirre durch die hohe Hitze verformen können. Die Verwendung von Kochgeschirr, das nicht die empfohlenen Abmessungen und Eigenschaften aufweist, kann die Kochleistung erheblich beeinträchtigen und zu unbefriedigenden Ergebnissen führen.

ADAPTER FÜR TÖPFE UND PFANNEN, DIE NICHT FÜR INDUKTION GEEIGNET SIND

Die Verwendung von Adapterplatten beeinträchtigt den Wirkungsgrad und verlängert daher die Zeit, die zum Erhitzen von Wasser oder Speisen benötigt

wird. Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien, Kochgeschirr mit Gummifüßen. Wenn diese Maße nicht übereinstimmen, kann dies Wirkungsgrad und Leistung erheblich reduzieren. Werden diese Leitlinien nicht beachtet, kann es zu einem Hitzestau kommen, da die Wärme nicht wirksam auf den Topf oder die Pfanne übertragen wird, was zu einer Schwärzung der Platte und des Kochfelds führen kann.

LEERE TÖPFE UND PFANNEN

Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das die „Abschaltautomatik“-Funktion aktiviert, wenn eine überhöhte Temperatur festgestellt wird. Von der Verwendung von leeren Töpfen und Pfannen mit dünnem Boden wird abgeraten, aber wenn sie verwendet werden, kann die Temperatur schneller ansteigen als die Zeit, die für das rechtzeitige Auslösen der "Abschaltautomatik" erforderlich ist, und es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Kochfläche beschädigt wird. Berühren Sie in diesem Fall weder die Pfanne noch die Kochfeldoberfläche. Warten Sie ab, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

GEEIGNETE GRÖSSE DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Bodendurchmesser für jede Zone, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Tabelle). Bitte beachten Sie, dass die Hersteller von Kochgeschirr oft die Größe des oberen Durchmessers des Kochgeschirrs angeben und nicht den Bodendurchmesser. Um sicherzustellen, dass das Kochfeld wie erwartet arbeitet, verwenden Sie immer ein Kochfeld, dessen Größe der ferromagnetischen Größe des Kochgeschirrbodens entspricht. Zentrieren Sie die Pfanne/den Topf richtig auf dem verwendeten Kochfeld. Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die größer als die Kochzone sind.

VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR NACH ZONEN		
Zone	Geeignete Kochgeschirrform	Geeigneter ferromagnetischer Boden (cm)
1	Rund	10
2	Rund	15
3	Rund	12
4	Rund	10

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

POWER MANAGEMENT (EINSTELLEN DER LEISTUNG)

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

HINWEIS: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung könnten einige der Kochzonen Leistungsstufen und Funktionen (z. B. Sieden oder schnelles Aufwärmen) automatisch begrenzt sein, um zu verhindern, dass der gewählte Grenzwert überschritten wird.

Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden. Taste "+" mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten. Auf dem Display erscheint "PL".

Die Taste  zur Bestätigung drücken. 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.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol "EE" und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

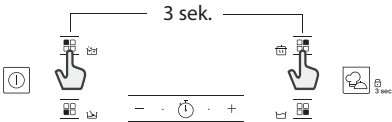
Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Tasten "+" und  mindestens 5 Sekunden lang gleichzeitig.

DEMO-MODUS (Aufwärmen deaktiviert, siehe Abschnitt "Lösen von Problemen")

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochzonen-Auswahltasten oben links und oben rechts mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig (wie unten gezeigt);
- "DE" wird auf dem Display angezeigt.





DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

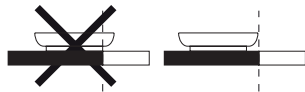
Zum Einschalten des Kochfelds, die Einschalttaste etwa 1 Sekunde drücken. Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste erneut drücken, alle Kochzonen werden deaktiviert.

POSITIONIERUNG

Gewünschte Kochzone mit Hilfe der Positionssymbole ausfindig machen. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSTUFEN

Zur Aktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die vorgewählte Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahl-taste. Auf dem Display erscheint Stufe "0".

Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die über die "+" / "-" Tasten von einem Minimalwert 1 bis auf einen Maximalwert 9 eingestellt werden können.

Einige Kochzonen haben eine schnelle Aufwärmfunktion (Booster), die mit dem Buchstaben "P" angezeigt wird.



Leistungsanzeige
Anzeige der gewählten Kochzone

Zur Deaktivierung des Garzyklus:

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone durch Drücken der entsprechenden Zonenauswahl-taste aus (ein Punkt leuchtet auf dem Display auf, unten rechts von der Leistungsstufenanzeige). Drücken Sie "-", bis die Stufe "0" erscheint.

FUNKTIONEN



MY MENU

Die "My menu"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen.

Den Topf positionieren und die Kochzone auswählen.

Die "My menu"-Taste drücken. Das Display des gewählten Bereichs zeigt "A". Zum Deaktivieren der Sonderfunktion und zum Zurückkehren in den manuellen Modus wählen Sie die Kochzone aus und drücken erneut die "My menu"-Taste.

Die Leistungsstufe wird bei der Verwendung von Sonderfunktionen durch das Kochfeld voreingestellt und kann nicht geändert werden.



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.



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.

Um sofort auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste für die Kochzonenauswahl 3 Sekunden lang. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmeanzeige "H" erscheint auf dem Display.



BEDIENFELDSPERRE

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die My menu/Tastensperre 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Signalton und eine Kontrollleuchte über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschalt-Funktion gesperrt (⏻). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.



TIMER

Mit dem Timer kann für alle Zonen eine Garzeit eingestellt werden.

Zur Aktivierung des Timers:

Wählen und aktivieren Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den "+" und "-" Tasten ein. Die Timer LED für die verwendete Zone leuchtet auf.

Einige Sekunden nach der letzten Berührung beginnt der Timer das Rückzählen. Der Punkt auf dem Display, der das Verstreichen der Sekunden anzeigt, beginnt zu blinken.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Nach Auswahl der Zone und des Uhrensymbols, kann die Zeit jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Der Timer zeigt stets die für die ausgewählte Zone eingestellte Zeit oder die kürzeste Restzeit.

Wenn mehr als ein Timer aktiv ist, zeigt die blinkende LED die Zone an, für die Garzeit auf dem Display angezeigt wird.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen.

Zur Deaktivierung des Timers:

Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer ausschalten möchten.

Drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol (⌚) 3 Sekunden lang. Alternativ drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol und halten Sie die "-" Taste gedrückt, bis "0:0" am Display erscheint.



KÖCHELN (SIMMERN)

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.

Etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollten in den Topf gegeben werden.

In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen. Wenn die Töpfe groß sind und die Wassermenge mehr als 2 Liter beträgt, empfehlen wir die Verwendung eines Deckels, um die Kochzeit zu optimieren.

ANZEIGEN

H RESTWÄRME

Wird "H" am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde.
Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

☐☐ 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

Der Kochtisch liefert ein Beispiel für den Kochtyp für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen/Booster	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, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Schmoren – Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, 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 – Ziehen lassen	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 (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	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).
Leistungsstufe Null	0	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

REINIGUNG UND WARTUNG

- Wichtig:**

 - **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**
 - 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.
 - Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
 - Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden
- 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.

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 Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

- 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.

ANZEIGECODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMAßNAHME
FOE1	Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.	Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel.	Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code FOE1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden.
FOE7	Falscher Stromkabelanschluss.	Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.	Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.
FOEA	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.
FOE9	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie, bis der Kochbereich abgekühlt ist, bevor Sie es wieder verwenden.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
d E [wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".
Beispiel:  :  → -	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".
Beispiel:  →  [Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".

KUNDENDIENST

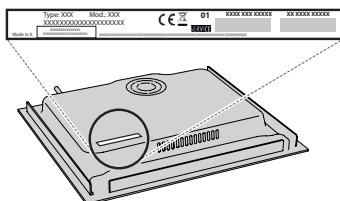
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

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

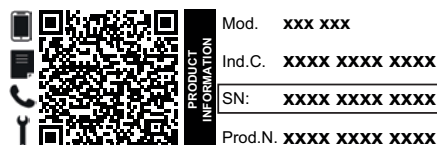
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

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

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



- die Seriennummer (Nummer nach dem Wort SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;



- 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).

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website **docs.bauknecht.eu**;
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ **WARNING:** Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before

performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

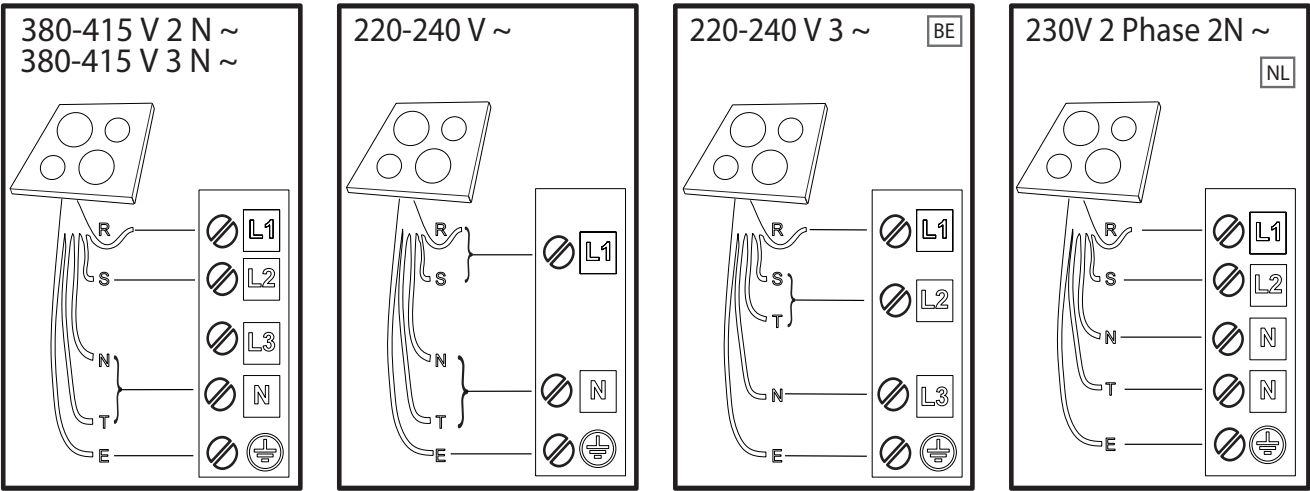
NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

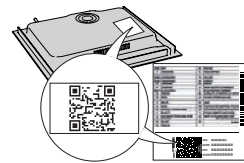


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

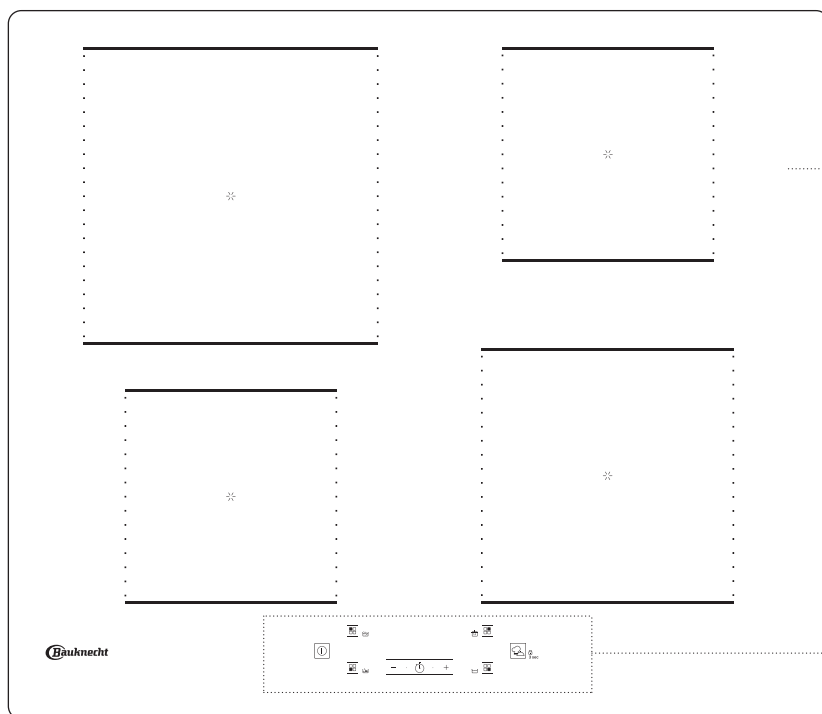


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

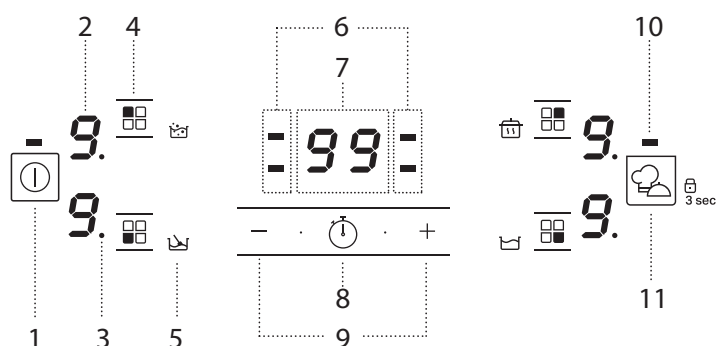


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



- | | | |
|----------------------------------|--|--|
| 1. On/Off button | 5. Special function icon | 9. Power and cooking time adjustment buttons |
| 2. Cooking level selected | 6. Timer indicators active for the selected zone | 10. Indicator light – function active |
| 3. Zone selection indicator | 7. Cooking time indicator | 11. My menu button/Key lock button – 3 seconds |
| 4. Cooking zone selection button | 8. Timer activation button | |

ACCESSORIES

Only use pots and pans made from ferromagnetic material suitable for induction hobs. Check for the  symbol (generally stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may also be used to check whether the cookware base is magnetic.

COOKWARE	MATERIAL	PROPERTIES
Recommended cookware 	Base made of stainless steel with a sandwich design, enamelled steel, cast iron.	Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly.
Suitable cookware 	Base not fully ferromagnetic (magnet sticks only on part of the cookware base).	Only the ferromagnetic area heats up. As a result, may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.
Suitable cookware 	Ferromagnetic base contains areas with aluminium, or has a recessed area in the centre.	The ferromagnetic area is smaller than the actual cookware base area. As a result, less power may be delivered and cookware may not heat sufficiently. Cookware may not be detected.
Not suitable	Normal thin steel, glass, clay, copper, aluminium and other non-ferromagnetic materials, cookware with rubber feet.	Cookware is not detected and will not heat up.

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat. Using cookware that does not match the recommended sizes and properties may significantly affect cooking performance and cause unsatisfactory results.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the

diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency and performance may be significantly reduced. If these guidelines are not followed, there may be a heat build-up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the “Automatic off” function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the “Automatic off” to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this happens, do not touch the pan or the hob surface. Wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

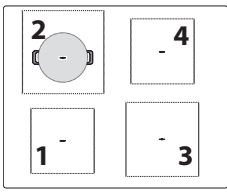
SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.

To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.

Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE		
Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1	Round	10
2	Round	15
3	Round	12
4	Round	10



FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the “+” button for at least 3 seconds. The display shows “PL”.

Confirm by pressing .

Use the “+” and “-” buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing .

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the “EE” symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

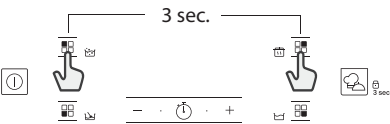
To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within 60 seconds, press the buttons “+” and  simultaneously for at least 5 seconds.

DEMO MODE (reheating deactivated, see the section on “Troubleshooting”)

To switch the demo mode on and off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence.
- Within 60 seconds, press the cooking zone selection buttons in the top left and top right simultaneously for at least 3 seconds (as shown below);
- “DE” will show on the display.





SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second.
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

To activate the cooking zones:

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0".
Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+" / "-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9.
Some cooking zones have a fast heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".



To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone to be switched off by pressing the corresponding zone selection button (a dot will light up on the display, to the power level indicator's bottom right). Press the "-" to set the level to "0".

FUNCTIONS



MY MENU

The "My menu" button activates the special functions.
Place the pot in position and select the cooking zone.
Press the "My menu" button. The display of the selected area will show "A".
To deactivate the special function and return to manual mode, select the cooking zone and press the "My menu" button again.
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.



MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.
This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.



KEEP WARM

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete or reducing liquids very slowly.
Ideal for serving foods at the perfect temperature.

To switch off immediately, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.



CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the My menu/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function (⏻). To unlock the controls, repeat the activation procedure.



TIMER

The timer enables a cooking time to be set for all of the zones.

To activate the timer:

Select and activate the cooking zone for which you wish to set the timer.
Press the button with the clock icon and set the desired time, using the "+" and "-" buttons. The timer LED for the zone in use will be illuminated.
A few seconds after the last touch, the timer will start the countdown and the dot on the display that indicates that the seconds are passing will flash.
When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.
After selecting the zone and the clock icon, the time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.
When more than one timer is active, the flashing LED indicates the zone for which the cooking time is visible on the display.
To set the timer for another zone, repeat the above steps.

To deactivate the timer:

Select the cooking zone for which you wish to deactivate the timer. Press the button with the clock icon (⌚) for 3 seconds. Alternatively, press the button with the clock icon and then press and hold the "-" button until the display shows "0:0".



SLOW COOKING

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning.
Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.



BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.
In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely and check the amount of water remaining regularly.
If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bottoms (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and the amount of food it contains and are not the symptom of something wrong.

- Check that the electricity supply has not been shut off.
 - If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
 - If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.
- Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
dE [when the hob is off]	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g.  :  → -	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g.  →  [Power level lower than level requested]	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

AFTER-SALES SERVICE

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TRUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

.....

IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;

- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



PRODUCT INFORMATION

Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

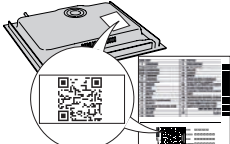
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**;
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400020038980



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

⚠ **AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT:** La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise

de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

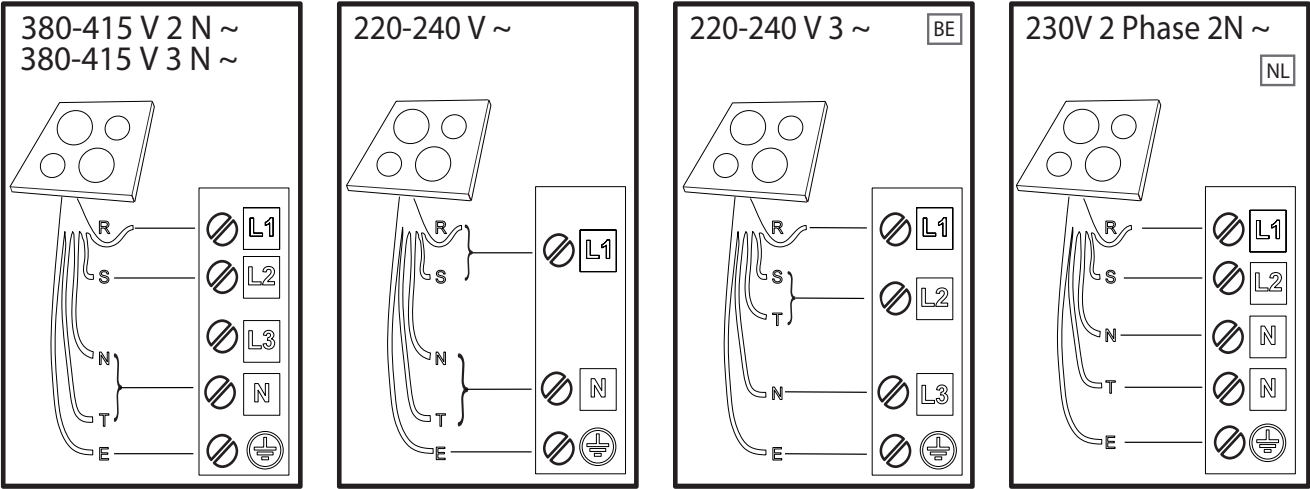
REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

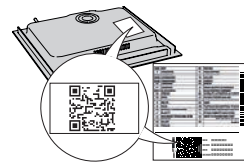

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

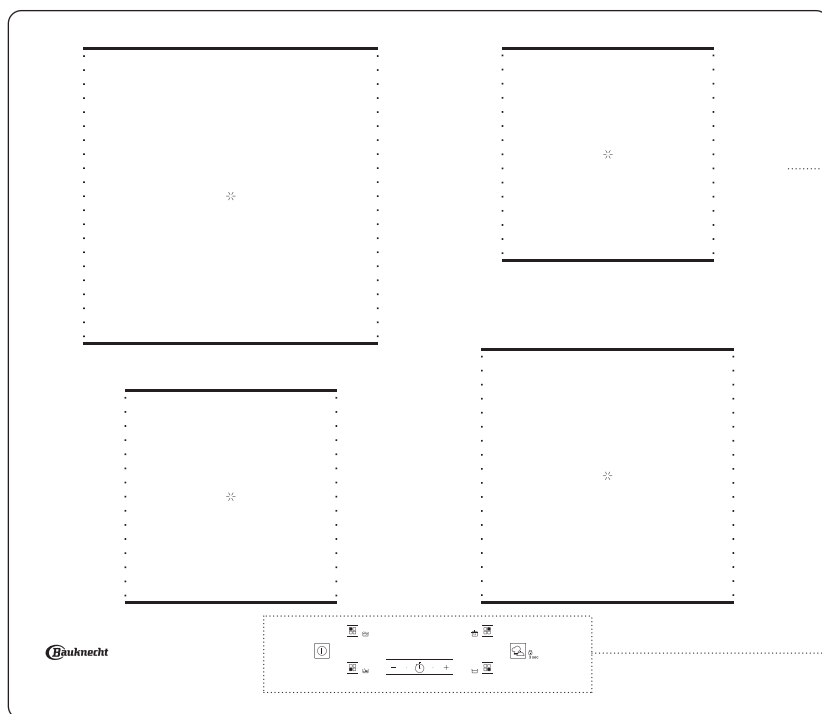


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL POUR
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**

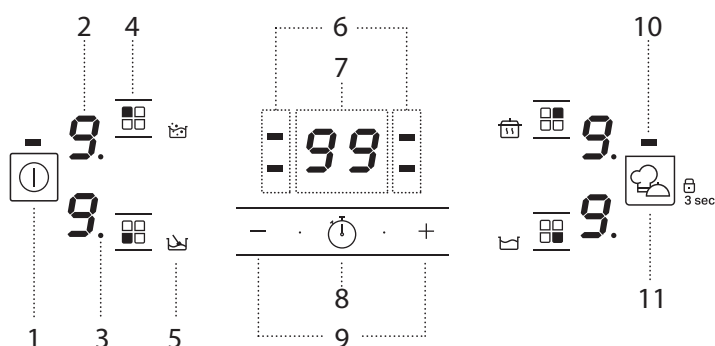


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Marche/Arrêt
2. Niveau de cuisson choisie
3. Indicateur de sélection de zone
4. Bouton de sélection du foyer
5. Icône de fonction spéciale
6. Indicateurs de minuterie actifs pour la zone sélectionnée
7. Indicateur de temps de cuisson
8. Bouton d'activation de la minuterie
9. Boutons de réglage de la puissance et du temps de cuisson
10. Témoin indicateur – fonction active
11. Bouton My menu/Verrouillage des touches – 3 secondes

ACCESSOIRES

N'utilisez que des casseroles et des poêles en matériau ferromagnétique adapté aux plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut également être utilisé pour vérifier si la base de l'ustensile de cuisine est magnétique.

USTENSILE DE CUISINE	MATÉRIAU	PROPRIÉTÉS
Ustensiles recommandés 	La base est réalisée en acier inoxydable avec un design en sandwich, en acier émaillé et fonte.	Garantir une efficacité optimale, chauffe rapidement et répartit la chaleur uniformément.
Ustensiles de cuisine adaptés 	La base n'est pas entièrement ferromagnétique (l'aimant ne colle que sur une partie de la base de l'ustensile de cuisine).	Seule la zone ferromagnétique s'échauffe. En conséquence, le chauffage peut être moins rapide et la chaleur peut être moins bien répartie.
Ustensiles de cuisine adaptés 	La base ferromagnétique contient des zones avec de l'aluminium ou présente une zone creuse au centre.	La zone ferromagnétique est plus petite que la zone de base effective de l'ustensile de cuisine. Par conséquent, la puissance délivrée peut être moindre et les ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment. Les ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés.
Non adapté	Acier fin normal, verre, argile, cuivre, aluminium et autres matériaux non ferromagnétiques, ustensiles de cuisine avec pieds en caoutchouc.	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés et ne chauffent pas.

REMARQUE : Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifiez régulièrement que la base ne présente aucun signe de déformation, car certains ustensiles de cuisine peuvent se déformer sous l'effet d'une chaleur élevée. L'utilisation d'ustensiles de cuisine non adaptés aux tailles et propriétés recommandées peut affecter de manière significative les performances de cuisson et donner des résultats non satisfaisants.

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre

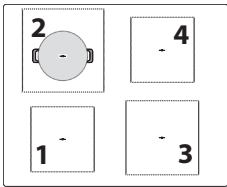
ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction « Arrêt automatique » lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et poêles vides à fond fin n'est pas recommandée mais, si elles sont utilisées, la température peut augmenter plus rapidement que le temps nécessaire au déclenchement rapide de l'arrêt automatique, avec le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Dans ce cas, ne touchez pas à la casserole ou à la surface de la table de cuisson. Attendez que tous les composants refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, appelez le centre de service.

TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base.
Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.
Centrez correctement la casserole/la poêle sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1	Ronde	10
2	Ronde	15
3	Ronde	12
4	Ronde	10

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.
Appuyez sur la touche "+" pendant au moins 3 secondes. L'écran affichera "PL".
Appuyez sur  pour confirmer.
Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.
Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.
Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

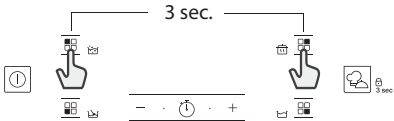
Pour actionner/exclure le signal sonore:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons "+" et  simultanément pendant au moins 5 secondes.

MODE DÉMO (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Dans les 60 secondes, appuyez sur les boutons de sélection du foyer dans les parties supérieure gauche et supérieure droite simultanément pendant au moins 3 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".





MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

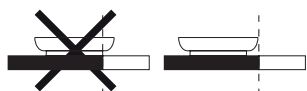
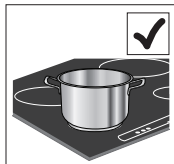
Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

POSITIONNEMENT

Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Pour activer les zones de cuisson:

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0". Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"-", qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9. Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre "P".



Indicateur de puissance
Indication du foyer sélectionné

Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner la zone de cuisson à éteindre en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant (un point s'allumera sur l'afficheur, dans l'angle inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance). Appuyez sur la touche "-" pour régler la puissance à "0".

FONCTIONS



MY MENU

Le bouton "My menu" active les fonctions spéciales. Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le bouton "My menu". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A". Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, sélectionnez la zone de cuisson et appuyez à nouveau sur le bouton "My menu". Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est préréglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.



FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle. Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



MAINTENIR AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est terminée, ou lors de la réduction de liquides de manière très lente. Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.

Pour couper immédiatement, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton My menu/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt (⏻). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



MINUTERIE

La minuterie permet de régler le temps de cuisson pour tous les foyers.

Pour activer la minuterie:

Sélectionnez et activez le foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et réglez le temps souhaité, en utilisant les boutons "+" et "-". Le voyant du minuterie pour le foyer utilisé sera allumé.

Quelques secondes après la dernière pression, le minuterie commencera le décompte et le point sur l'afficheur qui indique que les secondes s'écoulent clignotera.

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Après avoir sélectionné le foyer et l'icône de l'horloge, le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Lorsque plusieurs minuteries sont actives, le voyant clignotant indique la zone pour laquelle le temps de cuisson est visible sur l'écran.

Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus.

Pour désactiver la minuterie:

Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie. Appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge (⌚) pendant 3 secondes. Sinon, appuyez sur le bouton avec l'icône de l'horloge et appuyez ensuite sur le bouton "-" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche "0:0".



CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.



BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.

Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.

Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.

Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.

INDICATEURS

H CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un "H" apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus.
Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.

U CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	P	Chauffer rapidement/Booster	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	8 – 9	Frir – bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frir des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 – 8	Dorer – sauter – bouillir – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes).
	6 – 7	Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires.
Puissance moyenne	4 – 5	Cuire – cuire à l'étouffée – sauter – griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition douce, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes.
	3 – 4	Cuire – mijoter – épaissir – préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes.
	2 – 3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 – 2	Fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone).
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction).
Puissance nulle	0	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un "H").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

- Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.

- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.
Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".	Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
dE [quand la table de cuisson est éteinte]	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".
par ex.  → -	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".
par ex.  → 5 [Niveau de puissance inférieur au niveau requis]	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

SERVICE APRÈS-VENTE

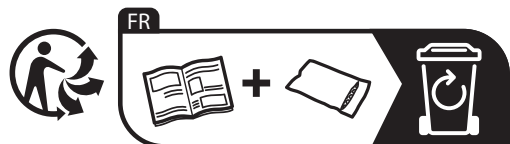
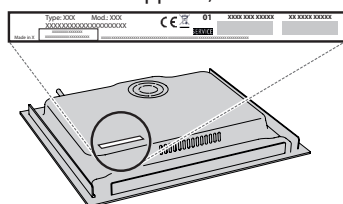
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

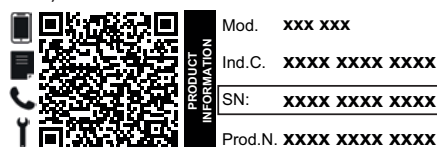
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil;



- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaires, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet **docs.bauknecht.eu**;
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ Schakel het kookplatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Het voedsel mag voor of na de bereiding niet langer dan één uur in of op het product blijven liggen.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ **WAARSCHUWING:** De inductiekookplaat kan een akoestisch signaal geven als er iets op het bedieningspaneel is blijven liggen. Schakel de kookplaat uit met de toets AAN/UIT.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uittepakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen buiten bereik van de installatieplek. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) na de installatie buiten bereik van kinderen - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verleng snoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Installatie met behulp van een netsnoerstekker is niet toegestaan, tenzij het product reeds is uitgerust met de door de fabrikant geleverde stekker.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool ♻ wordt aangegeven.

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Maak zoveel mogelijk gebruik van de restwarmte van de hete plaat door de plaat uit te zetten enkele minuten voordat u stopt met koken.

De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energievervalsing.

Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

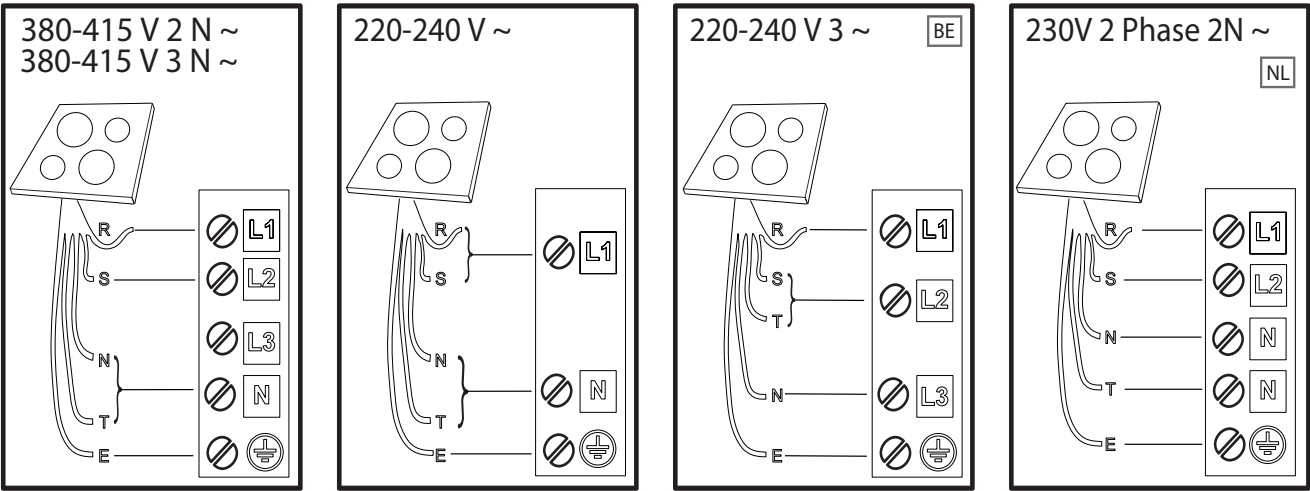
OPMERKING

Personen met een pacemaker of een gelijkaardig medisch hulpmiddel dienen voorzichtig te zijn wanneer ze in de buurt van de inductiekookplaat staan als deze ingeschakeld is. Het elektromagnetisch veld kan de pacemaker en gelijkaardige toestellen beïnvloeden. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van de pacemaker of van gelijkaardige medische hulpmiddelen voor meer informatie over de effecten van elektromagnetische velden van inductiekookplaten.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

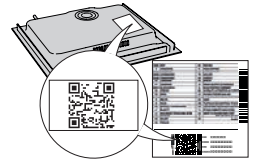

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op
www.register10.eu.

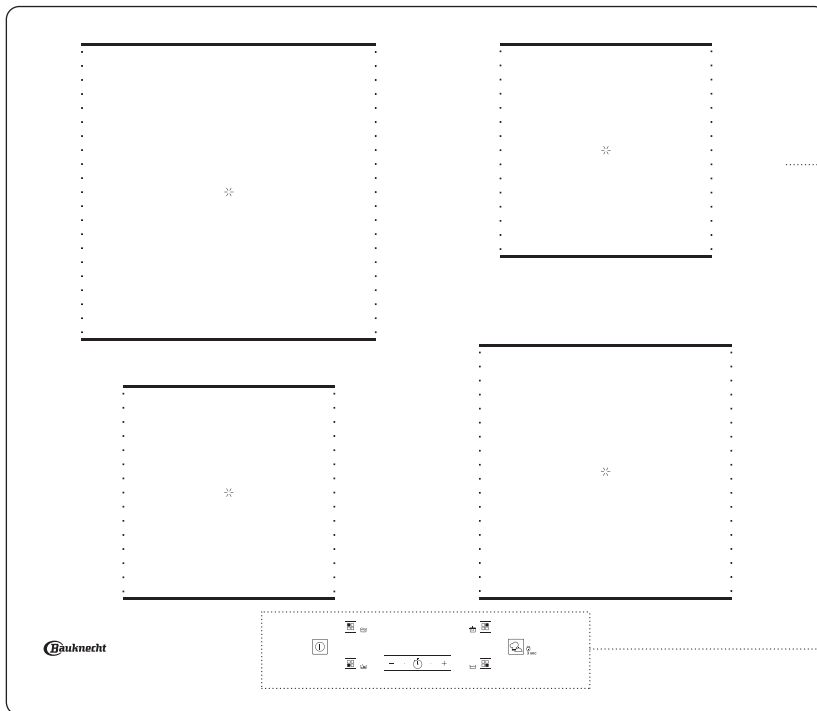


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

**SCAN DE QR-CODE OP UW
APPARAAT VOOR MEER
INFORMATIE**

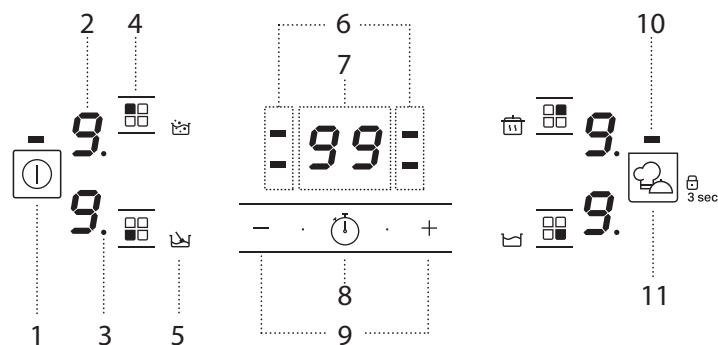


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



1. Aan/Uit-knop
2. Geselecteerd bereidingsniveau
3. Indicator van de zoneselectie
4. Toets voor selectie kookzone
5. Pictogram speciale functie
6. Indicatoren van kookwekker voor de geselecteerde zone
7. Indicatie bereidingsduur
8. Toets voor activering kookwekker
9. Toetsen voor instelling vermogen en bereidingstijd
10. Indicatielampje – actieve functie
11. My menu/Toetsenvergrendelingsknop – 3 seconden

ACCESSOIRES

Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal dat geschikt is voor inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan ook een magneet worden gebruikt om te controleren of de bodem van het kookgerei magnetisch is.

KOOKGEREI	MATERIAAL	EIGENSCHAPPEN
Aanbevolen kookgerei 	De basis is gemaakt van roestvrij staal met sandwichontwerp, geëmailleerd staal of gietijzer.	Zorgt voor optimale efficiëntie, warmt snel op en verdeelt de warmte gelijkmatig.
Geschikt kookgerei 	De bodem is niet volledig ferromagnetisch (de magneet kleeft slechts op een deel van de bodem van het kookgerei).	Alleen het ferromagnetische gedeelte warmt op. Hierdoor kan het zijn dat de pan minder snel opwarmt en dat de warmte minder gelijkmatig wordt verdeeld.
Geschikt kookgerei 	De ferromagnetische basis bevat gebieden met aluminium of heeft een verzonken gebied in het midden.	Het ferromagnetische oppervlak is kleiner dan het eigenlijke oppervlak van de bodem van het kookgerei. Hierdoor wordt mogelijk minder vermogen geleverd en wordt kookgerei mogelijk niet voldoende verhit. Kookgerei wordt mogelijk niet gedetecteerd.
Niet geschikt	Normaal dun staal, glas, klei, koper, aluminium en andere niet-ferromagnetische materialen en kookgerei met rubberen voetjes	Kookgerei wordt niet gedetecteerd en warmt niet op.

OPMERKING: Alle kookgerei moet een vlakke bodem hebben. Controleer de basis regelmatig op tekenen van kromtrekken omdat sommige pannen kunnen vervormen door grote hitte.

Het gebruik van kookgerei dat niet overeenkomt met de aanbevolen maten en eigenschappen kan de kookprestaties aanzienlijk beïnvloeden en onbevredigende resultaten veroorzaken.

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische huisinstallatie zoals beschreven wordt in de volgende paragraaf.

OPMERKING: Afhankelijk van het geselecteerde kookplaatvermogen kunnen sommige vermogenniveaus en functies van de kookzone (bijv. koken of snel opwarmen) automatisch beperkt worden, om te voorkomen dat de geselecteerde limiet overschreden wordt.

Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

De toets "+" minstens 3 seconden ingedrukt houden. Op het display verschijnt "PL".

Druk op  om te bevestigen.

Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen. De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bevestig met de toets .

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen. Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Het gebruik van adapterplaten beïnvloedt de efficiëntie en verlengt daardoor de tijd die nodig is om water of voedsel te verwarmen. Zorg ervoor dat de ferromagnetische diameter van de panbodem uitgelijnd is met zowel de diameter van de adapterplaat als de diameter van de kookzone. Als deze metingen niet overeenkomen, kan dit de efficiëntie en prestaties aanzienlijk verlagen. Als u deze richtlijnen niet volgt, kan er warmte worden opgebouwd die niet effectief wordt doorgegeven aan de pan of pot, waardoor de plaat en de kookplaat mogelijk zwart worden.

LEGE POTTEN EN PANNEN

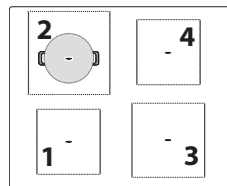
De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat de functie "Automatisch uitschakelen" activeert wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd. Het gebruik van lege potten en pannen met een dunne bodem wordt niet aanbevolen, maar als ze worden gebruikt, kan de temperatuur sneller stijgen dan de tijd die nodig is om de "Automatisch uitschakelen" onmiddellijk te activeren, met het risico dat de pan of het oppervlak van de kookplaat wordt beschadigd. Raak de pan of het kookoppervlak niet aan als dit gebeurt. Wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als er een foutmelding wordt weergegeven, belt u het Servicecentrum.

GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Gebruik pannen met een geschikte bodemdiameter voor elke zone (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt. Let op: fabrikanten van kookgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van het kookgerei aan, in plaats van de diameter van de onderkant.

Om ervoor te zorgen dat de kookplaat zoals verwacht werkt, moet u altijd een kookzone gebruiken met een grootte die overeenkomt met de ferromagnetische grootte van de pan. Plaats de pan correct op de kookzone die u gebruikt. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.

KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE



Zone	Kookgerei met geschikte vorm	Geschikt ferromagnetisch bodem (cm)
1	Rond	10
2	Rond	15
3	Rond	12
4	Rond	10

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool "EE" en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt.

Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

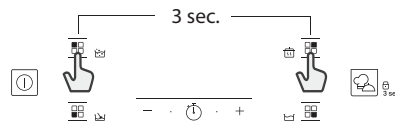
Het geluidssignaal inschakelen/uitschakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen 60 seconden gelijktijdig op de toetsen "+" en  gedurende tenminste 5 seconden.

DEMO-MODUS (opwarmen uitgeschakeld, zie deel "Probleemoplossing")

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen 60 seconden gelijktijdig op de toetsen van de kookzoneselectie links boven en rechts boven gedurende tenminste 3 seconden (zoals hieronder getoond);
- "DE" verschijnt op het display.



DAGELIJKS GEBRUIK

**DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELLEN (AAN/UIT)**

Druk ongeveer 1 seconden op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Vind de gewenste kookzone met behulp van de positiesymbolen. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is. Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.

**KOOKZONES INSCHAKELLEN/UITSCHAKELLEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN****De kookzones inschakelen:**

Selecteer de voorgeselecteerde kookzone door op de betreffende toets voor zoneselectie te drukken. Op het display verschijnt niveau "0". Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus, die ingesteld kunnen worden met de toetsen "+" / "-". De niveaus lopen van het minimum 1 tot het maximum 9. Sommige kookzones hebben een snelopwarmfunctie (Booster), dit wordt op het display aangegeven met de letter "P".



Display indicator vermogen
Indicatie geselecteerde kookzone

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de uit te schakelen kookzone door op de betreffende toets voor zoneselectie te drukken (het punt rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display wordt opgelicht). Druk op "-" tot het niveau "0" is.

FUNCTIES

**MY MENU**

De "My menu"-toets schakelt de speciale functies in.

Plaats de pan en selecteer de kookzone.

Druk op de "My menu"-toets. Op het display van de geselecteerde zone verschijnt "A".

Om de speciale functie uit te schakelen en terug te keren naar de handmatige modus, selecteert u de kookzone en drukt u opnieuw op de toets "My menu". Het vermogen dat door speciale functies wordt gebruikt is vooraf ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

**SMELTEN**

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smeltemperatuur brengen en de toestand van het voedsel handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.

**WARMHOUDEN**

Met deze functie kunt u uw voedsel op een ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken. Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.

Om de zone onmiddellijk uit te schakelen houdt u de knop voor zoneselectie 3 seconden ingedrukt. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" verschijnt op het display.

**TOETSENBLOKKERING**

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de My menu/Toetsenvergrendelingsknop. Een geluidssignaal en een waarschuwinglampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, met uitzondering van de uitschakelfunctie (⏻). Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

**KOOKWEKKER**

Met de kookwekker kan een bereidingstijd voor alle zones ingesteld worden.

De kookwekker inschakelen:

Selecteer en inschakelen de kookzone waarvoor u de kookwekker wenst in te stellen.

Druk op de knop met het klokpictogram en stel de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-". De kookwekkerled voor de gebruikte zone gaat branden. Enkele seconden na de laatste druk begint de kookwekker af te tellen en het punt op het display dat het verstrijken van de seconden aangeeft knippert. Als de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Na de selectie van de zone en het klokpictogram kan de tijd op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.

De kookwekker toont altijd de ingestelde tijd voor de geselecteerde zone of de kortste overige tijd.

Wanneer meer dan een kookwekker actief is, geeft de knipperende led de zone aan waarvoor de bereidingstijd weergegeven wordt op het display. Herhaal de bovenstaande stappen om de kookwekker voor een andere zone in te stellen.

De kookwekker uitschakelen:

Selecteer de kookzone waarvoor u de kookwekker wenst uit te schakelen.

Houd de toets met het klokpictogram (⌚) 3 seconden ingedrukt. U kunt ook op de knop met het klokpictogram drukken en vervolgens de knop "-" ingedrukt houden totdat op het display "0:0" wordt weergegeven.

**SUDDEREN**

Deze functie is ideaal om een suddertemperatuur te handhaven, waarmee u voor een lange periode voedsel kunt bereiden zonder het risico dat het aanbrandt.

Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met bijbehorend vuicht.

**KOKEN**

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik.

Vul de pan met ongeveer 2 liter water (het liefst op kamertemperatuur).

In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

We raden aan om een deksel te gebruiken om de kooktijd te optimaliseren, bij gebruik van grote pannen of een hoeveelheid water van meer dan 2 liter.

INDICATOREN

H RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display, is de bereidingszone heet. Het indicatielampje licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar is opgewarmd als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet. Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft voor de geselecteerde kookzone. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

BEREIDINGSTABEL

De bereidingstabel geeft een voorbeeld van het type bereiding voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone.

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Maximaal vermogen	P	Snel verwarmen/Booster	Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur tot het snel aan de kook brengen in het geval van water of het snel verwarmen van kookvloeistoffen.
	8 – 9	Bakken – koken	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	7 – 8	Braden – sauteren – koken – grillen	Ideaal voor sauteren, actief aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, 5-10 minuten).
	6 – 7	Braden – koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal voor sauteren, lichtjes aan de kook houden, koken en grillen (voor een middellange periode, 10-20 minuten).
Middelhoog vermogen	4 – 5	Koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal voor stomen, zachtjes aan de kook houden, koken (voor een lange periode). Roomsaus maken voor pasta.
	3 – 4	Koken – sudderen – verdikken – roomsaus maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), roomsaus voor pasta.
	2 – 3		Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (minder dan een 1 liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1 – 2	Smelten – ontdooien – warmhouden – roomsaus maken	Ideaal voor het zacht maken van boter, langzaam smelten van chocolade, ontdooien van kleine producten en het warmhouden van zojuist bereide gerechten (bijv. saus, soep, minestrone).
	1		Ideaal voor het warmhouden van zojuist bereide gerechten, het maken van roomsaus voor risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire).
Geen vermogen	0	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met een "H").

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Belangrijk:

- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
- Gebruik enkel een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

DISPLAYCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F0E1	Er is kookgerei gedetecteerd dat niet compatibel is met de gevraagde werking.	Het kookgerei staat niet op de juiste plaats op de kookzone of is niet compatibel met een of meerdere kookzones.	Druk twee keer op de Aan-/Uit-knop om de F0E1-code te wissen en neem de kookzone weer in gebruik. Probeer het kookgerei vervolgens met een andere kookzone of gebruik ander kookgerei.
F0E7	Verkeerde aansluiting van het stroomsnoer.	De aansluiting van de voeding is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".	Stel de aansluiting van de voeding af overeenkomstig de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E9	De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog worden.	De interne temperatuur van elektronische delen is te hoog.	Wacht totdat de kookzone afgekoeld is voordat u die opnieuw gebruikt.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		
d E [wanneer de kookplaat uitstaat]	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet aan.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in de paragraaf "DEMO-MODUS".
b.v.  → -	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".
b.v.  → + [Vermogenniveau lager dan gewenst niveau]	De kookplaat stelt automatisch een minimaal vermogenniveau in om het gebruik van de kookzone te garanderen.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".

CONSUMENTENSERVICE

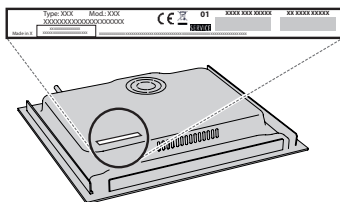
VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

- Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
- Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

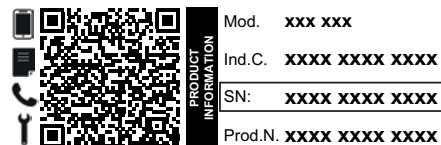
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DEDICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;



- het serienummer (nummer na het woord SN op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;

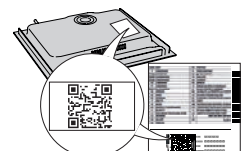


- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Met de QR-code van uw apparaat;
- Op onze website **docs.bauknecht.eu**;
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.

⚠ ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismo; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ AVVERTENZA: Il piano di cottura a induzione può generare un segnale acustico quando viene lasciato qualcosa sul pannello di controllo. Spegnerne il piano cottura tramite il pulsante ON/OFF.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, la messa a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ L'installazione tramite spina del cavo di alimentazione non è consentita a meno che il prodotto non sia già dotato di quella fornita dal Produttore.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Per sfruttare al meglio il calore residuo delle piastre, spegnerle alcuni minuti prima del termine della cottura.

La base della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia.

Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore.

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

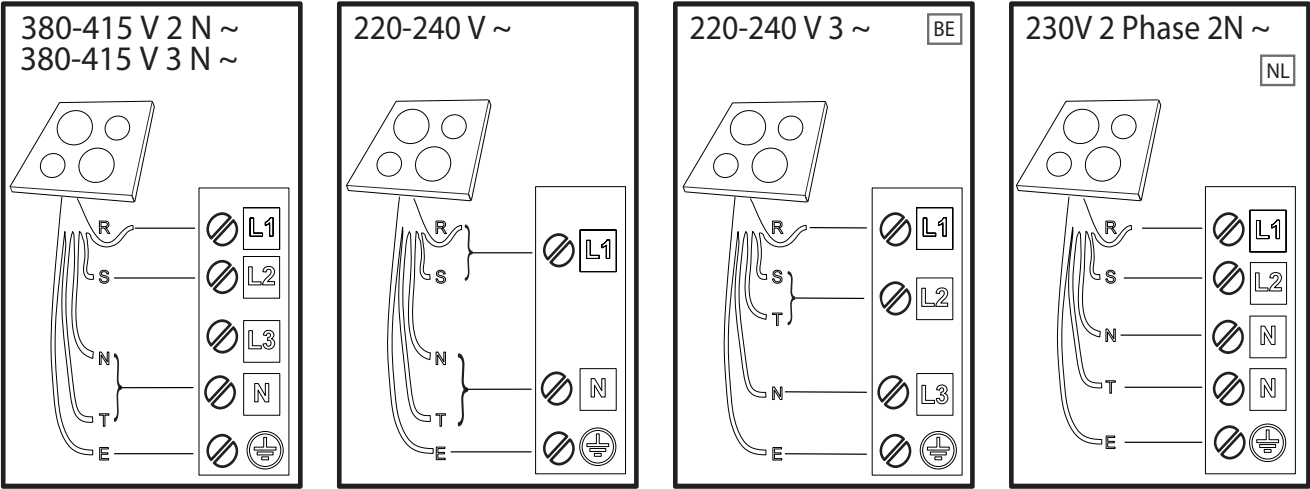
NOTA

Le persone con un pacemaker o un dispositivo medico simile devono prestare attenzione quando si trovano in prossimità di questo piano di cottura a induzione mentre è acceso. Il campo elettromagnetico può influenzare il pacemaker o un dispositivo simile. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker o un dispositivo medico simile per ulteriori informazioni sui suoi effetti con i campi elettromagnetici del piano di cottura ad induzione.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.
L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

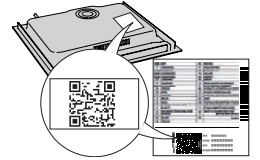

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

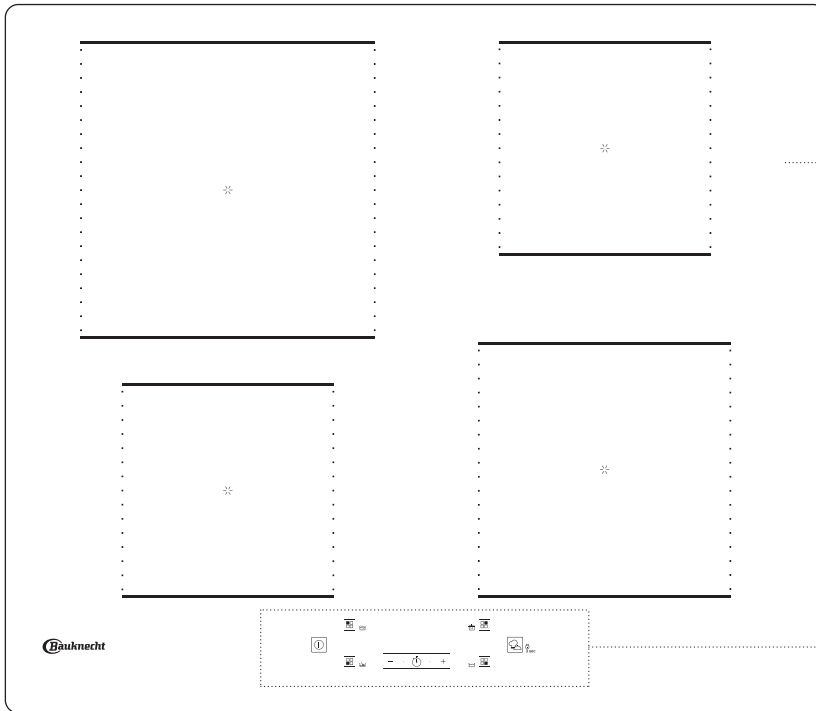


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**SI PREGA DI SCANSIONARE
IL CODICE QR SUL PROPRIO
APPARECCHIO PER OTTENERE
MAGGIORI INFORMAZIONI**

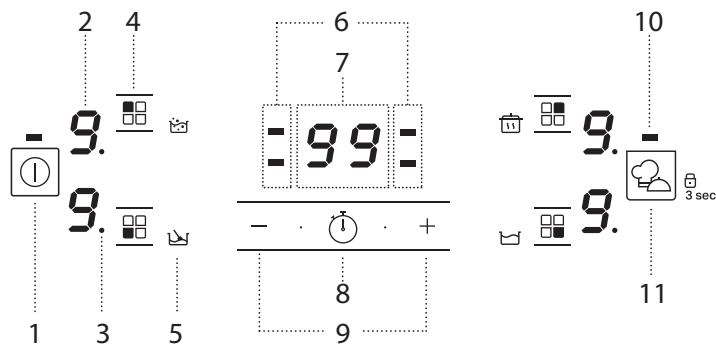


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 1. Tasto di Accensione/Spegnimento | 6. Indicatori contaminuti attivi in relazione alla zona selezionata | 10. Spia luminosa funzione attiva |
| 2. Livello di cottura selezionato | 7. Indicatore tempo di cottura | 11. Tasto My menu/Blocco tasti – 3 secondi |
| 3. Indicatore zona selezionata | 8. Tasto attivazione contaminuti | |
| 4. Tasto di selezione zona cottura | 9. Tasti regolazione potenza e tempo di cottura | |
| 5. Icona funzione speciale | | |

ACCESSORI

Utilizzare solo pentole e padelle in materiale ferromagnetico, adatte ai piani di cottura a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, verificare la presenza dell'icona  (generalmente stampata sul fondo). È possibile utilizzare anche un magnete per verificare se la base della pentola è magnetica.

RECIPIENTE DI COTTURA	MATERIALE	PROPRIETÀ
	La base è in acciaio inox con design a sandwich, acciaio smaltato, ghisa.	Assicura un'efficienza ottimale, si riscalda rapidamente e distribuisce il calore in modo uniforme.
	La base non è completamente ferromagnetica (il magnete si attacca solo su una parte della base della pentola).	Solo l'area ferromagnetica si riscalda. Di conseguenza, potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.
	La base ferromagnetica contiene aree con alluminio o presenta un'area incassata al centro.	L'area ferromagnetica è più piccola dell'area della base della pentola. Di conseguenza, la potenza erogata potrebbe essere inferiore e la pentola potrebbe non riscaldarsi a sufficienza. La pentola potrebbe non essere rilevata.
Non adatta	Acciaio sottile normale, vetro, argilla, rame, alluminio e altri materiali non ferromagnetici o pentola con piedini in gomma.	La pentola non viene rilevata e non si riscalda.

NOTA: Tutte le pentole devono avere una base piatta. Controllare periodicamente che la base non presenti segni di deformazione, poiché alcune pentole possono subire deformazioni a causa del calore elevato. L'utilizzo di pentole che non corrispondono alle dimensioni e alle proprietà consigliate può influire significativamente sulle prestazioni di cottura e causare risultati insoddisfacenti.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE
L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra

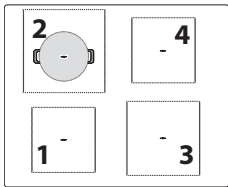
di adattamento e con il diametro della zona di cottura. Se queste misure non corrispondono, possono diminuire significativamente l'efficienza e le prestazioni. La mancata osservanza di queste linee guida potrebbe causare un accumulo di calore che non viene trasferito efficacemente alla pentola o alla padella, causando potenzialmente l'annerimento della piastra e del piano di cottura.

PENTOLE E PADELLE VUOTE

Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione "Automatic off" (Spegnimento automatico) quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è raccomandato ma, in caso di utilizzo, la temperatura potrebbe aumentare più rapidamente del tempo necessario per l'attivazione tempestiva dello "Spegnimento automatico", con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura. In tal caso, non toccare la pentola o la superficie del piano di cottura. Attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se viene visualizzato un messaggio di errore, chiamare il Centro di assistenza.

DIMENSIONI ADEGUATE DELLA BASE DELLA PADELLA/PENTOLA PER LE DIVERSE ZONE DI COTTURA

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole con un diametro di base adeguato per ogni zona (fare riferimento alla tabella sottostante). Tener presente che i produttori di pentole spesso forniscono le dimensioni del diametro superiore della pentola, piuttosto che il diametro della base. Per garantire che il piano di cottura funzioni come previsto, utilizzare sempre una zona di cottura con una dimensione corrispondente alla dimensione ferromagnetica del fondo della pentola. Centrare correttamente la pentola sulla zona di cottura in uso. Si consiglia di non utilizzare pentole più grandi della dimensione della zona di cottura.



UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA

Zona	Forma della pentola adatta	Base ferromagnetica adatta (cm)
1	Rotonda	10
2	Rotonda	15
3	Rotonda	12
4	Rotonda	10

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.
N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

Per impostare la potenza del piano cottura:
Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.
Premere per almeno 3 secondi il tasto "+". Sul display viene visualizzato "PL".
Premere il tasto  per confermare.
Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.
I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Confermare con il tasto .

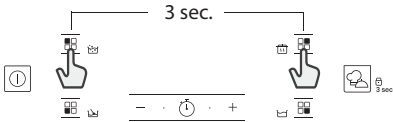
La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.
Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.
In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:
• Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
• Attendere la sequenza di accensione;
• Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 5 secondi i tasti "+" e .

MODALITÀ DEMO (riscaldamento disattivato, vedi il paragrafo "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:
• Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
• Attendere la sequenza di accensione;
• Entro 60 secondi, premere contemporaneamente per almeno 3 secondi i tasti di selezione della zona di cottura in alto a sinistra e in alto a destra (come illustrato di seguito);
• Sul display viene visualizzato "DE".





ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto, tutte le zone di cottura vengono disattivate.

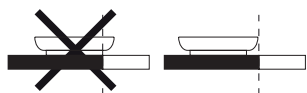
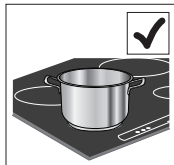
POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione.

Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo).

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura prescelta premendo il tasto di selezione zona corrispondente. Sul display viene visualizzato il livello "0".

Ogni zona di cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti "+"/"-", che vanno da un minimo di 1 a un massimo di 9.

Alcune zone di cottura hanno la funzione riscaldamento rapido (Booster), visualizzata sul display con la lettera "P".



Display dell'indicatore di potenza
Indicazione zona di cottura selezionata

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona di cottura da spegnere premendo il tasto di selezione zona corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato sul display). Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".

FUNZIONI



MY MENU

Con il tasto "My menu" è possibile attivare le funzioni speciali.

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

Premere il tasto "My menu". Sul display della zona selezionata appare "A".

Per disattivare la funzione speciale e ritornare in modalità manuale, selezionare la zona di cottura e premere nuovamente il tasto "My menu".

Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.



FONDERE

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.



MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di mantenere la preparazione ad una temperatura ideale, generalmente dopo che ha già effettuato la cottura o per far evaporare molto lentamente i liquidi e servire l'alimento alla temperatura ideale.

Per un spegnimento immediato tenere premuto per 3 secondi il tasto di selezione zona. La zona di cottura si disattiva e sul display compare l'indicatore "H" del calore residuo.



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto My menu/Blocco tasti. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento (⏻). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.



CONTAMINUTI

Il contaminuti offre la possibilità di impostare una durata di cottura associabile a tutte le zone.

Per attivare i contaminuti:

Selezionare e attivare la zona di cottura a cui si intende associare il contaminuti. Premere il pulsante con l'icona dell'orologio e impostare il tempo desiderato con i tasti "+" e "-". Si accende il led del contaminuti relativo alla zona in uso.

Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco il contaminuti comincia il conto alla rovescia e il puntino sul display che segna lo scorrere dei secondi lampeggia.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Dopo aver selezionato la zona e l'icona dell'orologio è possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.

Il contaminuti mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

Quando sono attivi più contaminuti il led che lampeggia indica la zona il cui tempo di cottura è visualizzato sul display.

Per impostare il timer per un'altra zona, ripetere la procedura descritta sopra.

Per disattivare i contaminuti:

Selezionare la zona di cottura a cui si intende disattivare il contaminuti.

Premere per 3 secondi il pulsante con l'icona dell'orologio (⌚). In alternativa, premere il pulsante con l'icona dell'orologio e tenere premuto il pulsante "-" fino a quando sul display non viene visualizzato "0:0".



COTTURA LENTA

Funzione ideale per mantenere l'alimento ad una temperatura di sobbollire e poter cuocere per tempi lunghi senza rischio di far bruciare il cibo.

Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti), in presenza di liquidi di accompagnamento.



BOLLIRE

La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico.

Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente).

In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.

Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.

INDICATORI

H CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda.
Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.

U U PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Il simbolo appare se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO LIVELLO (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza massima	P	Riscaldamento rapido/Booster	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8 – 9	Friggere – bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Potenza alta	7 – 8	Rosolare – soffriggere – bollire – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti).
	6 – 7	Rosolare – cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Potenza media	4 – 5	Cuocere – stufare – soffriggere – grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta.
	3 – 4	Cuocere – sobbollire – addensare – mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2 – 3		Ideale per cotture prolungate (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	1 – 2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo – mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione).
Potenza zero	0	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA

Importante:

- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.

- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

SUONI FUNZIONALI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento. Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F0E9	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
d E [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".
es.  → -	Il piano non consente l'attivazione di una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".
es.  → S [Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto]	Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".

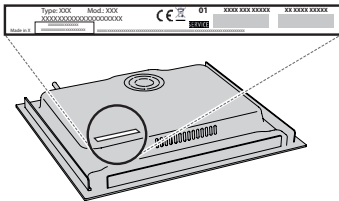
SERVIZIO ASSISTENZA

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

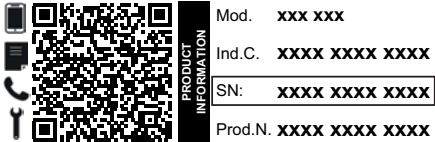
- Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere "RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".
- Spegnere e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

- Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:
- una breve descrizione del guasto;
 - il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio); Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;

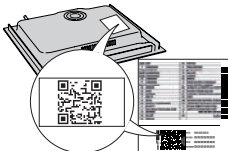


- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web docs.bauknecht.eu ;
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ Los alimentos no deben permanecer dentro o sobre el producto más de una hora, ya sea antes o después de la cocción.

USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ **ADVERTENCIA:** La placa de inducción puede generar un sonido acústico cuando se deja algo encima del panel de mandos. Apague la placa utilizando el botón de encendido/apagado.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.

⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encistar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.

ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

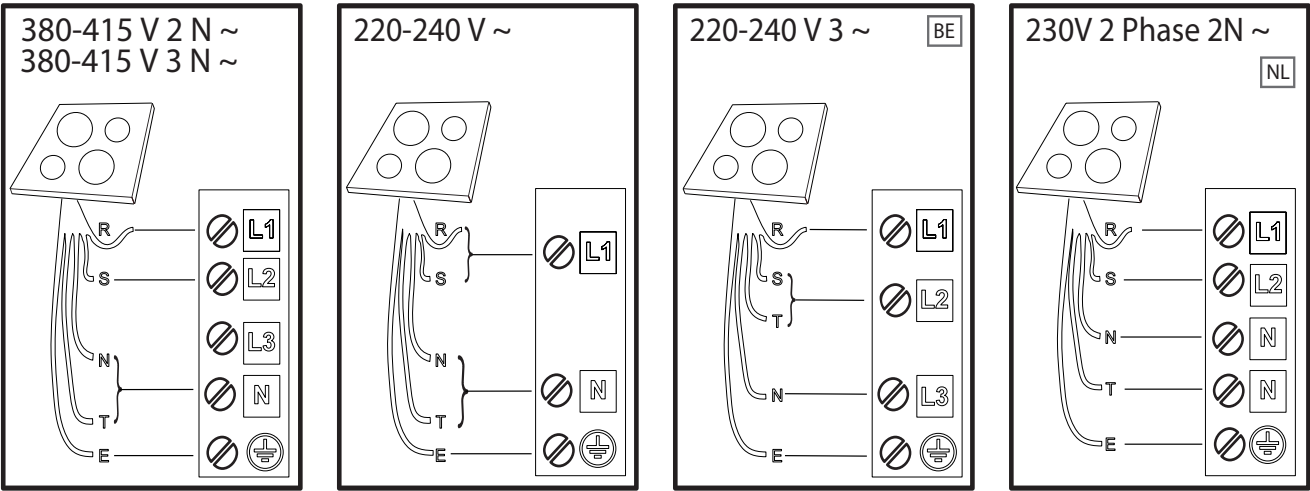
La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

NOTA

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафьяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brünn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrίvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

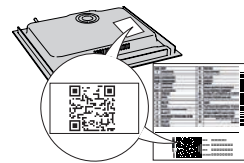

GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO BAUKNECHT

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

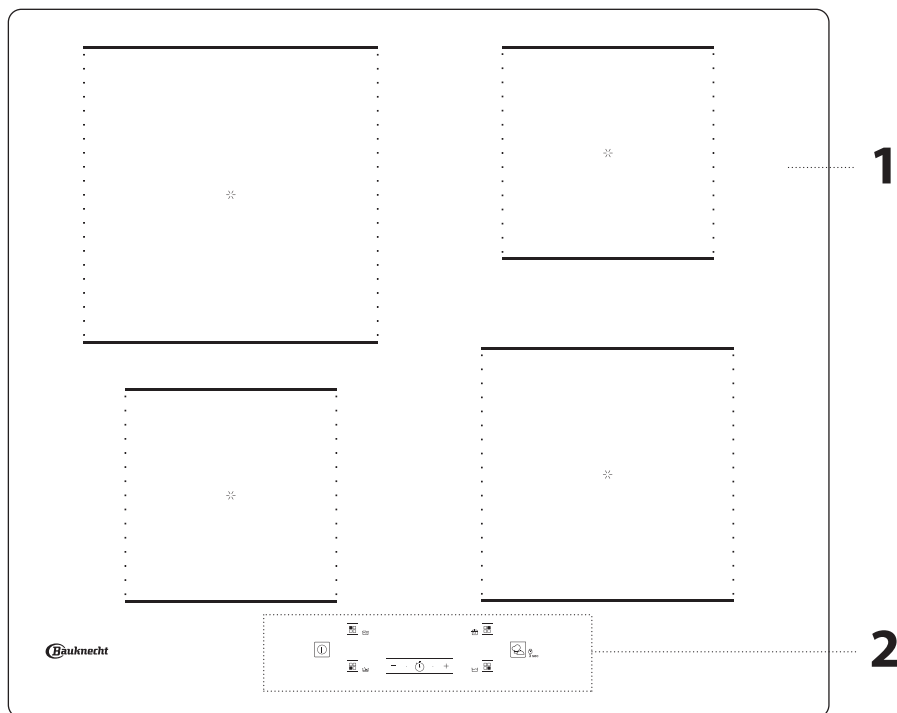


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

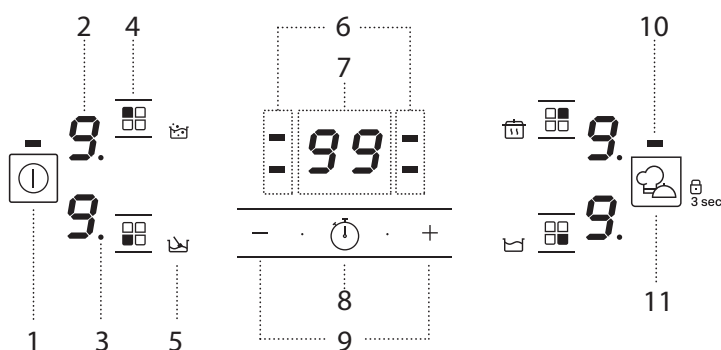


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Botón de encendido | 6. Indicadores de temporizador activados para la zona seleccionada | de cocción |
| 2. Nivel de cocción seleccionado | 7. Indicador de tiempo de cocción | 10. Luz del indicador: función activa |
| 3. Indicador de zona de cocción activa | 8. Botón de activación de temporizador | 11. Botón My menu/ Bloqueo de teclas – 3 segundos |
| 4. Botón de selección de zona de cocción | 9. Botones de ajuste de la potencia y del tiempo | |
| 5. Icono de función especial | | |

ACCESORIOS

Utilice sólo ollas y sartenes de material ferromagnético aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). También se puede utilizar un imán para comprobar si la base del utensilio de cocina es magnética.

UTENSILIO DE COCINA	MATERIAL	PROPIEDADES
 Utensilio de cocina recomendado	Base de acero inoxidable con diseño de sándwich, acero esmaltado, hierro fundido.	Garantiza un rendimiento óptimo, calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente.
 Utensilio de cocina adecuado	La base no es totalmente ferromagnética (el imán sólo se adhiere a una parte de la base del utensilio de cocina).	Sólo se calienta la zona ferromagnética. Como resultado, puede calentarse menos rápidamente y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.
 Utensilio de cocina adecuado	La base ferromagnética contiene zonas con aluminio, o tiene una zona rebajada en el centro.	La zona ferromagnética es menor que el área real de la base del utensilio de cocina. Como resultado, puede que se suministre menos potencia y que los utensilios de cocina no se calienten lo suficiente. Puede que no se detecte el utensilio de cocina.
No adecuado	Acero fino normal, vidrio, arcilla, cobre, aluminio y otros materiales no ferromagnéticos, o utensilios de cocina con patas de goma.	El utensilio de cocina no se detecta y no se calienta.

NOTA: Todos los utensilios de cocina deben tener una base plana. Compruebe periódicamente si la base presenta algún signo de deformación, ya que algunos utensilios de cocina pueden sufrir deformaciones debido al calor. El uso de utensilios de cocina que no se ajusten a los tamaños y propiedades recomendados puede afectar significativamente al rendimiento de la cocción y provocar resultados insatisfactorios.

ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

El uso de placas adaptadoras afecta a la eficiencia y, por lo tanto, aumenta el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el diámetro

ferromagnético de la base del utensilio de cocina coincide tanto con el diámetro de la placa adaptadora como con el diámetro de la zona de cocción. Si estas mediciones no coinciden, la eficiencia y el rendimiento pueden reducirse considerablemente. Si no se siguen estas pautas, puede producirse una acumulación de calor que no se transfiera eficazmente a la olla o sartén, pudiendo provocar el ennegrecimiento de la placa y la placa de cocción.

OLLAS Y SARTENES VACÍAS

La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno que activa la función «Apagado Automático» cuando se detecta una temperatura excesivamente alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con fondo de poco grosor, pero si se utilizan, la temperatura podría subir más rápido que el tiempo necesario para que el «Apagado Automático» se active rápidamente, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa. Si esto ocurre, no toque la sartén ni la superficie de la placa. Espere a que se enfrien todos los componentes. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

TAMAÑO ADECUADO DE LA BASE DE LA OLLA PARA LAS DIFERENTES ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción, utilice ollas con un diámetro de base adecuado para cada zona (consulte la tabla siguiente). Tenga en cuenta que los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el tamaño del diámetro superior del utensilio, en lugar del diámetro de la base. Para que la placa de cocción funcione como es debido, utilice siempre una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el tamaño ferromagnético de la base del utensilio de cocina.

Centre la sartén/olla correctamente en la zona de cocción en uso. Se recomienda no utilizar ollas mayores que el tamaño de la zona de cocción.

USO DE LA BATERÍA DE COCINA POR ZONA		
Zona	Forma adecuada de la batería de cocina	Ferromagnético adecuado base (cm)
1	Redonda	10
2	Redonda	15
3	Redonda	12
4	Redonda	10

PRIMER USO

POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Mantenga pulsado el botón "+" durante al menos 3 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo "PL".

Pulse  para confirmar.

Utilice los botones "+" y "-" para seleccionar el nivel de potencia deseado. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme pulsando .

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico. Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo "EE" y oirá una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

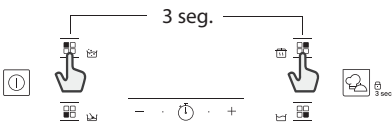
Para encender/apagar la señal acústica:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse los botones "+" y  a la vez durante al menos 5 segundos.

MODO DEMO (recalentamiento desactivado; consulte la sección "Resolución de problemas")

Para encender y apagar el modo demo:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- En 60 segundos, pulse a la vez los botones de selección de zona de cocción en la parte superior izquierda y la parte superior derecha durante al menos 3 segundos (según se muestra a continuación);
- La pantalla mostrará "DE".





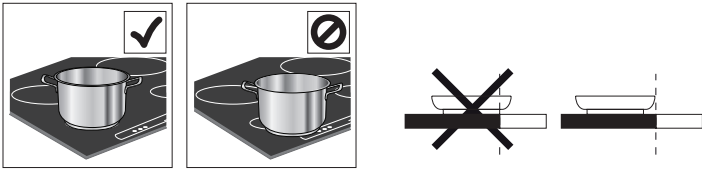
ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.
Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

UBICACIÓN

Localice la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición.
No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

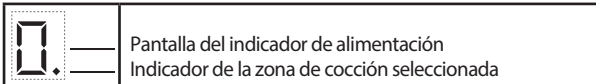
Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).
Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción preseleccionada pulsando el botón de selección de zona correspondiente. En la pantalla se mostrará el nivel "0". Cada zona de cocción tiene diferentes niveles de potencia, que se pueden ajustar con los botones "+" y "-", desde el valor mínimo 1 hasta el valor máximo 9.
Algunas zonas de cocción disponen de función de recalentamiento rápido (Booster) (letra "P" en la pantalla).



Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción que desea apagar pulsando el botón de selección de zona correspondiente (en la pantalla se iluminará un punto, en la parte inferior derecha del indicador del nivel de potencia). Pulse "-" para ajustar el nivel a "0".

FUNCIONES



MY MENU

El botón "My menu" activa las funciones especiales.
Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.
Pulse el botón "My menu". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A".
Para desactivar la función especial y volver al modo manual, seleccione la zona de cocción y vuelva a pulsar el botón "My menu".
El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.



DERRETIR

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.
Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.



MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente.
Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.

Para apagar de inmediato, mantenga pulsado el botón de selección de una de las zonas durante 3 segundos. La zona de cocción se desactiva y en la pantalla aparece el indicador "H" de calor residual.



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón My menu/ Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" (⏻). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.



TEMPORIZADOR

El temporizador permite ajustar un tiempo de cocción en todas las zonas.

Para activar el temporizador:

Seleccione y active la zona de cocción en la que desea ajustar el temporizador. Presione el botón con el icono del reloj y programe el tiempo que desee con los botones "+" y "-". Se iluminará el LED del temporizador de la zona en uso. Pocos segundos después del último toque, el temporizador iniciará la cuenta atrás y parpadeará el punto en la pantalla que indica que los segundos están pasando.

Cuando el tiempo establecido se agote, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente.

Tras seleccionar la zona y el icono del reloj, el tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y también es posible activar varios temporizadores de forma simultánea.

El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

Cuando hay más de un temporizador activo, el LED parpadeante indica la zona cuyo tiempo de cocción se muestra en la pantalla.

Para ajustar el temporizador para otra zona, repita los pasos previamente detallados.

Para desactivar el temporizador:

Seleccione la zona de cocción en la que desea desactivar el temporizador. Pulse el botón con el icono de reloj (⌚) durante 3 segundos. O bien pulse el botón con el icono de reloj y luego mantenga pulsado el botón "-" hasta que aparezca "0:0" en la pantalla.



COCCIÓN LENTA

Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida. Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.



HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.

Es necesario añadir a la sartén unos 2 litros de agua (preferiblemente, a temperatura ambiente).

En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.

Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.

INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece “H”, esto significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, la “H” desaparece.

LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO
		La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción	
Máxima potencia	P	Calentar rápidamente/Booster	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de los alimentos y para hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8 – 9	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos ultracongelados, hervir rápidamente.
Potencia alta	7 – 8	Dorar – saltear – hervir – cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 -10 minutos).
	6 – 7	Dorar – cocinar – guisar – saltear – cocinar a la parrilla	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 -20 minutos), precalentar accesorios.
Potencia media	4 – 5	Cocinar – guisar – saltear – cocinar a la parrilla	Ideal para guisar, mantener un hervor suave, cocinar (durante un periodo de tiempo prolongado). Mantecar pasta.
	3 – 4	Cocinar – cocer a fuego lento – espesar – mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carnes, pescados) con líquidos (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta.
	2 – 3		Ideal para recetas de cocción lenta (menos de un litro de volumen: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de (ej. agua, vino, caldo, leche).
Potencia baja	1 – 2	Derretir – descongelar – mantener calientes los alimentos – mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes alimentos recién cocinados (p. ej. salsas, sopas, minestrone).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocinados, mantecar risottos y mantener calientes fuentes de comida (con accesorio adecuado para inducción).
Potencia cero	0	Superficie de apoyo	Placa en modo de espera o apagada (es posible que quede calor residual del fin de la cocción, lo que se indica con una “H”)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Importante:

- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual (“H”).
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.

- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
 - Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
 - Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.
- Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

MOSTRAR CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.	El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto.
F0E7	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".	Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".
F0EA	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F0E9	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a utilizarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
dE <i>[cuando la placa está apagada]</i>	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO".
P. ej.:  : 0 → -	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".
P. ej.: P → 5 <i>[Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]</i>	La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".

SERVICIO POSTVENTA

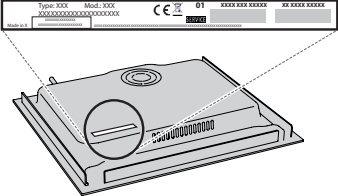
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, especifique siempre:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;



- el número de serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



PRODUCT INFORMATION

Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

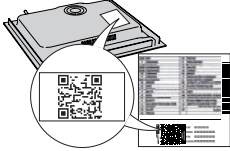
Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web docs.bauknecht.eu;
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uchovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.

⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud necháte na ovládacím panelu ležet nějaký předmět, indukční deska může vydávat zvuk. Plotnu vypněte stiskem tlačítka „ZAPNOUT/VYPNOUT“.

INSTALACE

⚠ K přemísťování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.

⚠ Je-li nutné skříňku přirýznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem



Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízeními o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikrývejte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informací o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

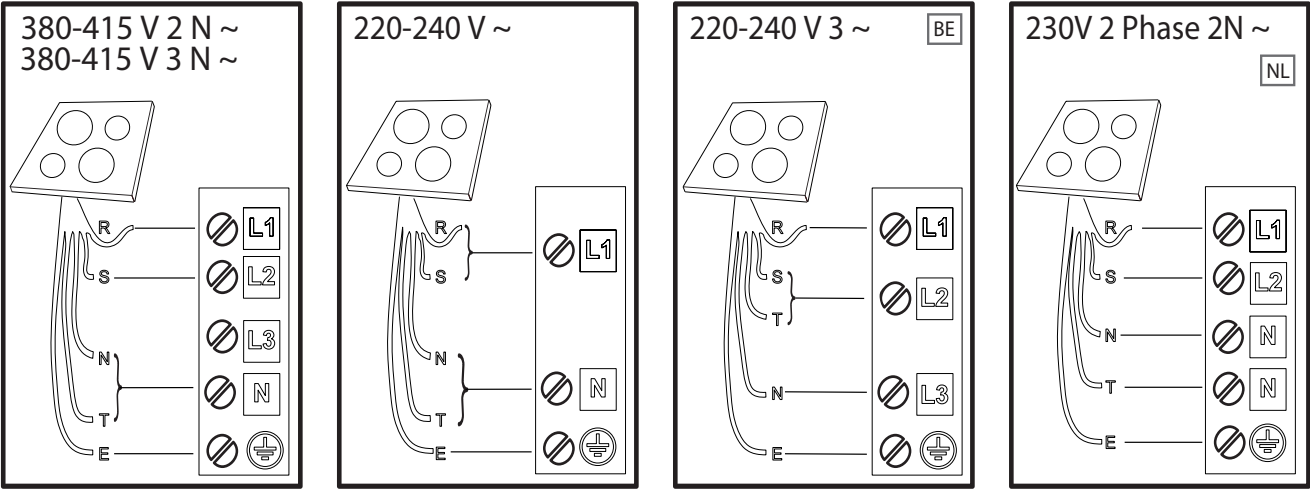
POZNÁMKA

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obratťe se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.



PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny. Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie. Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti. Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemního), které mají odpovídající délku.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/зелено-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



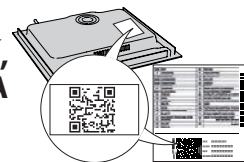
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY BAUKNECHT

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.register10.eu.

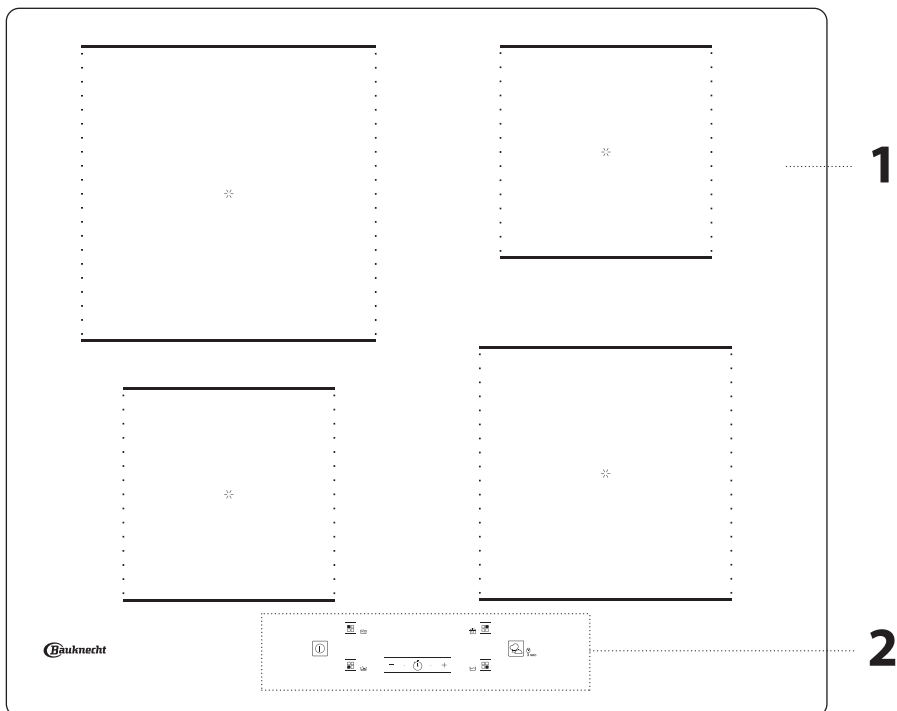


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní
pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA
VAŠEM SPOTŘEBIČI

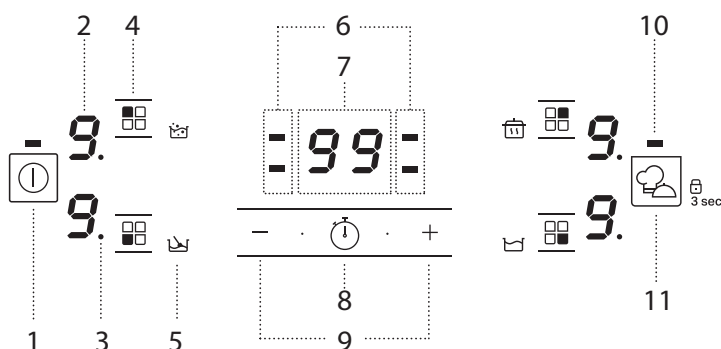


POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



- | | | |
|----------------------------------|--|---|
| 1. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 5. Ikona speciální funkce | 9. Tlačítka na nastavení výkonu a doby vaření |
| 2. Zvolená úroveň tepelné úpravy | 6. Ukazatele minutky aktivní pro vybranou zónu | 10. Kontrolka – aktivní funkce |
| 3. Indikátor výběru zóny | 7. Indikátor doby tepelné úpravy | 11. Tlačítko My menu/Zámek kláves – 3 sekundy |
| 4. Tlačítko volby varné zóny | 8. Tlačítko aktivace minutky | |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte pouze hrnce a pánve z feromagnetického materiálu vhodné pro indukční varné desky. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Ke kontrole, zda je dno nádobí magnetické, lze použít také magnet.

NÁDOBÍ	MATERIÁL	VLASTNOSTI
Doporučené nádobí 	Základna je vyrobena z nerezové oceli se sendvičovou konstrukcí, smaltované oceli a litiny.	Zajišťuje optimální účinnost, rychle se zahřívá a rovnoměrně rozvádí teplo.
Vhodné nádobí 	Základna není plně feromagnetická (magnet drží pouze na části dna nádobí).	Zahřívá se pouze feromagnetická oblast. V důsledku toho se může zahřívát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.
Vhodné nádobí 	Feromagnetická základna obsahuje plochy z hliníkem nebo má uprostřed prohloubenou plochu.	Feromagnetická plocha je menší než vlastní plocha dna nádobí. Výsledkem může být nižší výkon a nádobí se nemusí dostatečně zahřát. Kuchyňské nádobí nemusí být rozpoznáno.
Nevhodné	Normální tenká ocel, sklo, hlína, měď, hliník a jiné neferomagnetické materiály nebo nádobí s gumovými nožičkami.	Nádobí není detekováno a neohřívá se.

POZNÁMKA: Veškeré nádobí musí mít rovné dno. Pravidelně kontrolujte, zda se dno nedeformuje, protože některé nádobí se může vlivem vysokého tepla deformovat. Použití nádobí, které neodpovídá doporučeným rozměrům a vlastnostem, může výrazně ovlivnit výkon vaření a způsobit neuspokojivé výsledky.

ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHODNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI

Použití adaptérových desek ovlivňuje účinnost, a prodlužuje tak dobu potřebnou k ohřevu vody nebo potravin. Ujistěte se, že feromagnetický průměr základny nádobí

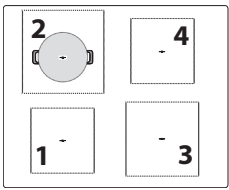
odpovídá průměru adaptérové desky i průměru varné zóny. Pokud se tato měření neshodují, může dojít k výraznému snížení účinnosti a výkonu. Nedodržení těchto pokynů může vést k nahromadění tepla, které by nebylo účinně přeneseno do hrnce nebo pánve, což by mohlo způsobit zčernání desky a varné desky.

HRNCE A PÁNVE

Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který při zjištění příliš vysoké teploty aktivuje funkci „Automatické vypnutí“. Používání prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem se nedoporučuje, ale v případě jejich použití by se teplota mohla zvýšit rychleji, než je doba potřebná k rychlému spuštění funkce „Automatické vypnutí“, což by mohlo vést k poškození pánve nebo povrchu varné desky. Pokud se tak stane, nedotýkejte se pánve ani povrchu varné desky. Počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí jakékoli chybové hlášení, zavolejte servisní středisko.

VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobci nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna. Aby varná deska fungovala tak, jak se očekává, používejte vždy varnou zónu o velikosti odpovídající feromagnetické velikosti dna nádobí. Pánev/hrnec správně vycentrujte na používanou varnou zónu. Doporučujeme nepoužívat hrnce větší, než je velikost varné zóny.

POUŽITÍ NÁDOBÍ PODLE ZÓN			
	Oblast	Vhodný tvar nádobí	Vhodné feromagnetické dno (cm)
	1	Kulaté	10
	2	Kulaté	15
	3	Kulaté	12
	4	Kulaté	10

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle mezních hodnot elektrické sítě ve vaší domácnosti, jak je popsáno v následujícím odstavci.

POZNÁMKA: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

Nastavení výkonu varné desky:

Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit úroveň výkonu během 60 sekund. Podržte stisknuté tlačítko „+“ po dobu nejméně 3 sekund. Na displeji se objeví „PL“.

K potvrzení stiskněte .

Použijte tlačítka „+“ a „-“ ke zvolení požadované úrovně výkonu. K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Potvrďte stisknutím .

Zvolená úroveň výkonu zůstane v paměti, i když dojde k přerušení napájení. Pokud chcete změnit úroveň výkonu, odpojte spotřebič ze sítě po dobu minimálně 60 sekund, poté jej opět připojte a opakujte výše uvedené kroky.

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se symbol “EE” a uslyšíte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci. Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko poprodejních služeb.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

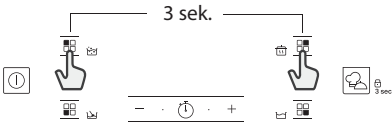
Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během 60 sekund stiskněte současně tlačítka „+“ a  3sec a podržte je stlačená po dobu alespoň 5 sekund.

REŽIM DEMO (ohřev deaktivovaný, viz kapitola “Odstraňování závad”)

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Během 60 sekund stiskněte současně tlačítka výběru varné zóny v levém a pravém horním rohu a podržte je stlačená po dobu alespoň 3 sekund (viz níže);
- Na displeji se zobrazí “DE”.



KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



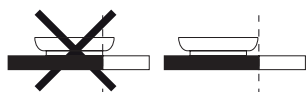
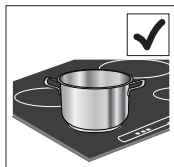
ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.

UMÍSTĚNÍ

Podle symbolů pozic najdete umístění požadované varné zóny. Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Upozornění: Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší). Tím se vyhneme nadměrnému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny.



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

Aktivace varných zón:

Stisknutím tlačítka výběru příslušné zóny zvolte předvolenou varnou zónu. Na displeji se zobrazí úroveň "0". Každá varná zóna má několik různých stupňů výkonu, které lze nastavit pomocí tlačítek "+"/"-", přičemž minimum je 1 a maximum 9. Některé varné zóny mají funkci rychlého ohřevu (Booster), signalizovanou na displeji písmenem "P".



Ukazatel teplotního stupně
Ukazatel zvolené varné zóny

Deaktivace varných zón:

Stisknutím příslušného tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu, která se má vypnout (na displeji se rozsvítí tečka vpravo dole u ukazatele úrovně výkonu). Tlačítkem "-" nastavte stupeň "0".

FUNKCE



MY MENU

Tlačítko "My menu" aktivuje speciální funkce. Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu. Stiskněte tlačítko "My menu". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A". Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, vyberte varnou zónu a znovu stiskněte tlačítko "My menu". Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.



ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení. Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.



UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLÉ

Tato funkce vám umožňuje udržovat ideální teplotu vašeho pokrmu, obvykle po dokončení přípravy, nebo velmi pomalu redukovat tekutiny. Ideální pro podávání jídel se správnou teplotou.

Chcete-li zónu okamžitě vypnout, stiskněte tlačítko výběru varné zóny a podržte jej stisknuté po dobu 3 sekund. Varná zóna se vypne a na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla "H".



UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro uzamknutí nastavení a ochranu proti nechtěnému zapnutí stiskněte a po dobu 3 sekund přidržte tlačítko "My menu/Key Lock" (My menu/Zámek kláves). Pípnutí a varovná kontrolka nad symbolem indikují, že funkce byla aktivována. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce "vypnutí" (⏻). Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.



ČASOVAČ

Minutka umožňuje nastavení doby vaření pro všechny zóny.

Aktivace časovače:

Vyberte a aktivujte varnou zónu, pro kterou chcete minutku nastavit. Stiskněte tlačítko s ikonou hodin a nastavte požadovanou dobu pomocí tlačítek "+" a "-". Rozsvítí se kontrolka minutky pro danou zónu. Několik sekund po posledním dotyku spustí minutka odpočítávání a tečka na displeji indikující ubíhající čas bude blikat.

Na konci nastavené doby zazní zvukový signál a varná deska se automaticky vypne.

Po výběru zóny a stisknutí tlačítka s ikonou hodin lze nastavený čas kdykoli změnit a rovněž je možné nastavit několik minutek najednou.

Časovač vždy ukazuje dobu zadanou pro zvolenou oblast nebo nejkratší zbývajících dobu.

Je-li aktivní více než jedna minutka, blikající kontrolka LED ukazuje, které varné zóny se doba vaření zobrazuje na displeji.

Chcete-li nastavit časovač pro jinou zónu, opakujte výše uvedené kroky.

Deaktivace časovače:

Vyberte varnou zónu, pro kterou chcete minutku deaktivovat.

Na dobu 3 sekund stiskněte tlačítko s ikonou hodin (⌚). Nebo stiskněte tlačítko s ikonou hodin a stiskněte tlačítko "-", dokud se na displeji nezobrazí "0:0".



POMALÉ VAŘENÍ

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení. Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.



UVEDENÍ DO VARU

Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.

Do nádoby je třeba nalít asi 2 litry vody (přednostně s pokojovou teplotou).

V každém případě doporučujeme uživatelům bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.

Jsou-li nádoby velké a množství vody přesahuje 2 litry, doporučujeme pro zkrácení doby varu použít poklici.

INDIKÁTORY

H ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno “H”, znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba. Po zchladnutí varné zóny písmeno “H” zmizí.

U NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

TABULKA PEČENÍ

Varná deska je příkladem druhu vaření pro každou úroveň výkonu. Aktuální příkon každé úrovně výkonu závisí na rozměru varné zóny.

STUPEŇ VÝKONU		ZPŮSOB VAŘENÍ	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí/Booster	Toto nastavení se hodí pro případy, kdy je třeba rychle zahřát jídlo či tekuté suroviny nebo přivést vodu k varu.
	8 – 9	Smažení – vaření	Toto nastavení se hodí k restování, smažení zmrazených potravin, rychlé vaření i pro základní tepelnou úpravu.
Vysoký výkon	7 – 8	Osmahnutí dorůžova – opečení – udržení varu – grilování	Toto nastavení se hodí k pomalému smažení, udržování varu při vysoké teplotě, vaření a opékání (rychlé, 5-10 minut).
	6 – 7	Osmahnutí dorůžova – vaření – dušení – opečení – grilování	Toto nastavení se hodí k pomalému smažení, udržování varu, vaření, opékání (středně rychlé, 10-20 minut) a předehtívání.
Střední výkon	4 – 5	Vaření – dušení – opečení – grilování	Toto nastavení se hodí k dušení, udržování mírného varu, vaření a opékání (pomalé).
	3 – 4	Vaření – začátek varu – zahuštění – konečná úprava těstovin	Toto nastavení se hodí k pomalému vaření (rýže, omáčky, maso, ryby) s tekutinami (např. vodou, vínem, vývarem, mlékem) či k závěrečné úpravě těstovinových pokrmů.
	2 – 3		Toto nastavení se hodí k pomalému vaření (objem nižší než litr: rýže, omáčky, maso, ryby) s tekutinami (např. vodou, vínem, vývarem, mlékem).
Nízký výkon	1 – 2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování teploty jídla – konečná úprava rizota	Toto nastavení se hodí k tavení másla, pomalému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých porcí a udržování teploty hotových jídel (např. omáček, polévek).
	1		Toto nastavení se hodí k udržování teploty hotových jídel, k závěrečné úpravě rizota a udržování teploty servírovacích nádob (s příslušenstvím pro indukční varné desky).
Nulový výkon	0	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem “H”).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění:

- Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvíí ukazatel zbytkového tepla (“H”).
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.

- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálů nebo jsou nerovná).

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

KÓD DISPLEJE	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E1	Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.	Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.	Dvakrát stiskněte tlačítko "On/Off" (Zapnutí/Vypnutí), aby se vymazal kód "F0E1" a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu.
F0E7	Chybné zapojení napájecího kabelu.	Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTÍ".	Nastavte připojení k napájení podle odstavce "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTÍ".
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Než budete varnou oblast znovu využívat, vyčkejte, dokud nezchladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
d E [pokud je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezačne zahřívat. Funkce se neobjevují.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Řiďte se pokyny v odstavci "REŽIM DEMO".
Např.  : 0 → -	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".
Např. P → S [Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola "Nastavení výkonu".

SERVISNÍ STŘEDISKO

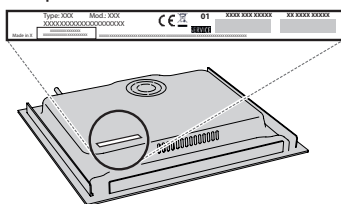
NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsanych v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

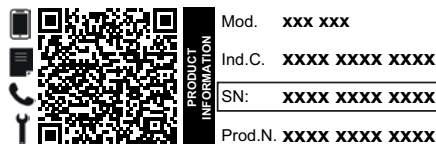
JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



- sériové číslo (číslo za slovem SN na typovém štítku pod spotřebičem). Sériové číslo je rovněž uvedeno v dokumentaci;



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované servisní středisko, abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a oprava bude provedena správně.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky **docs.bauknecht.eu**;
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f. eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Retten må ikke efterlades i eller på produktet i over en time, før eller efter tilberedningen.

TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

⚠ ADVARSEL: Induktions-kogesektionen kan udsende et akustisk signal, hvis noget efterlades på betjeningspanelet. Sluk for kogepladen ved at trykke på knappen TÆND/SLUK.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningssrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldstændt.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, medmindre produktet allerede er udstyret med det, der leveres af producenten.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

⚠ Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet . Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) og med forskrifterne for affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som ændret).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogevej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogevej med flad bund.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

Oplysningerne om apparatets lavenergistand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

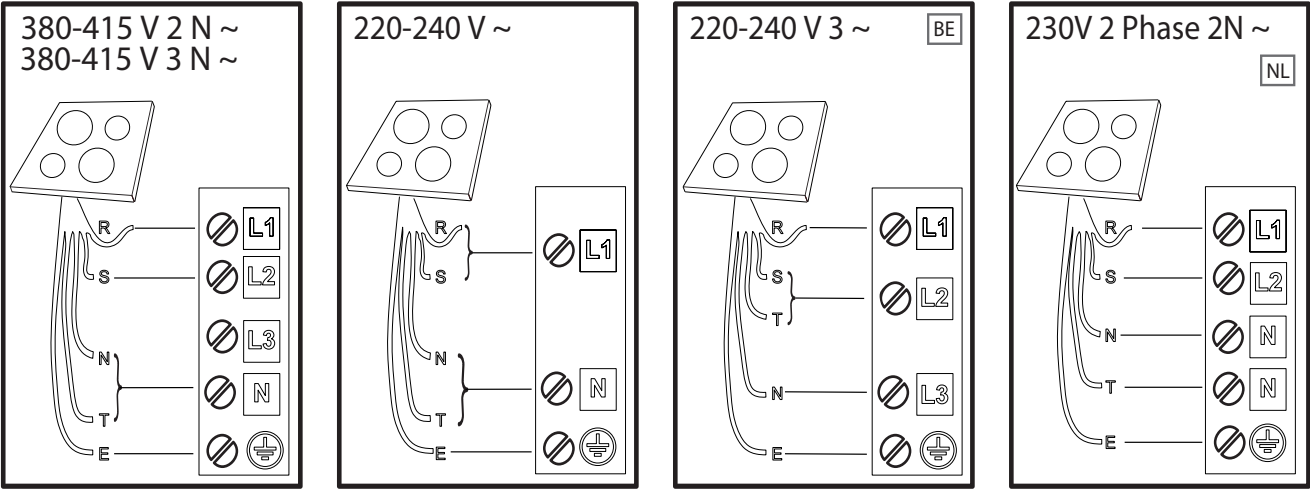
BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.



TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.
Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.
Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.
Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

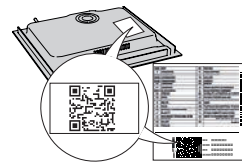

TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance.

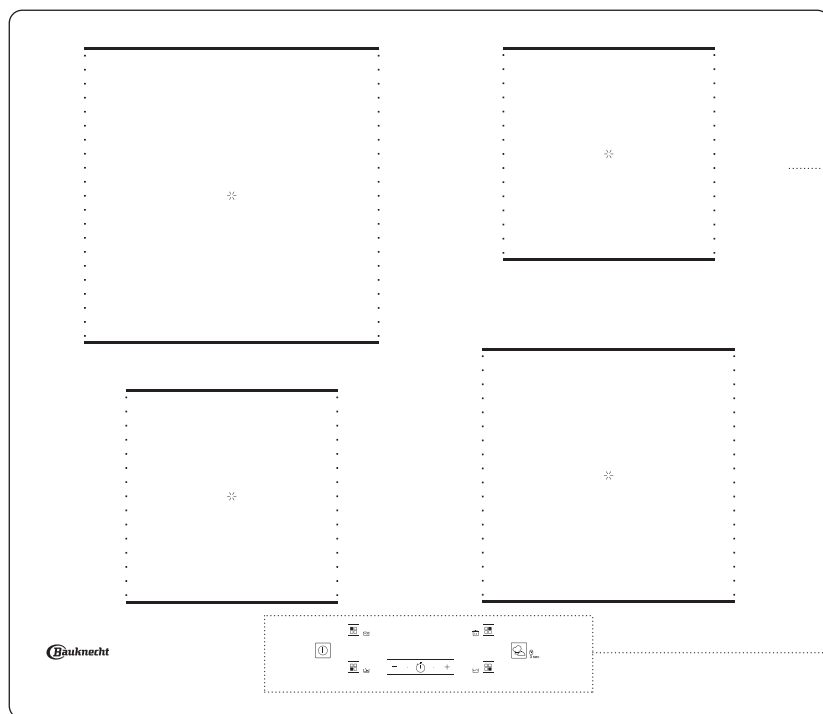


Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

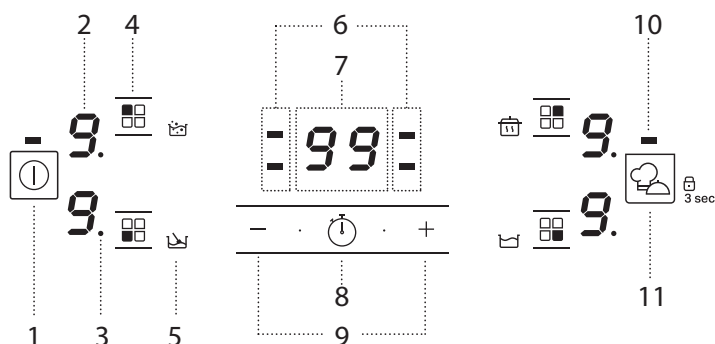


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL



1. On/Off-tast
2. Valgt tilberednings niveau
3. Zonevalgs indikator
4. Kogezonens markeringsknap
5. Specialfunktion ikon
6. Aktive timer-indikatorer for den valgte zone
7. Tilberednings varighedens indikator
8. Timer aktiveringsknap
9. Justeringsknapper til effekt og tilberedningstid
10. Kontrollampe – aktiv funktion
11. Knappen My Menu/Tastelås – 3 sekunder

TILBEHØR

Brug kun gryder og pander af ferromagnetisk materiale, der er egnet til induktionskogeplader. Kontrollér for symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om gryden er velegnet. Man kan også bruge en magnet til at kontrollere, om kogegrejets bund er magnetisk.

KOGEGREJ	MATERIALE	EGENSKABER
Anbefalet kogegrej 	Bund af rustfrit stål med et sandwichdesign, emaljeret stål, støbejern.	Sikrer optimal effektivitet, varmer hurtigt op og fordeler varmen jævnt.
Egnet kogegrej 	Ikke helt ferromagnetisk bund (magneten sidder kun fast på en del af kogegrejets bund).	Kun det ferromagnetiske område opvarmes. Som følge heraf kan opvarmningen tage længere tid, og varmen kan blive fordelt mindre jævnt.
Egnet kogegrej 	Ferromagnetisk bund indeholder områder med aluminium eller har et indsunket område i midten.	Det ferromagnetiske område er mindre end selve kogegrejets bundareal. Resultatet kan være, at der leveres mindre strøm, og at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt. Kogegrej registreres muligvis ikke.
Ikke egnet	Almindeligt tyndt stål, glas, ler, kobber, aluminium og andre ikke-ferromagnetiske materialer eller kogegrej med gummifodder	Kogegrejet registreres ikke og varmes ikke op.

BEMÆRK: Alt kogegrej skal have en flad bund. Tjek jævnligt bunden for tegn på skævhed, da noget kogegrej kan blive deformeret på grund af høj varme. Brug af kogegrej, der ikke svarer til de anbefalede størrelser og egenskaber, kan påvirke tilberedningsevnen betydeligt og medføre utilfredsstillende resultater.

ADAPTERE TIL GRYDER/PANDER, SOM IKKE EGNER SIG TIL INDUKTION

Brug af adapterplader påvirker effektiviteten og øger derfor den tid, det tager at opvarme vand eller mad. Sørg for, at kogegrejets ferromagnetiske diameter

flugter med både adapterpladens og kogezonens diameter. Hvis disse mål ikke stemmer overens, kan effektiviteten og ydeevnen blive betydeligt nedsat. Hvis disse retningslinjer ikke følges, kan der forekomme en varmeophobning, der ikke overføres effektivt til gryden eller panden, hvilket kan forårsage sortfarvning af pladen og kogesektionen.

TOMME GRYDER OG PANDER

Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, der aktiverer funktionen "Automatic off" (automatisk slukning), hvis der registreres en overtemperatur. Det frarådes at bruge tomme gryder og pander med tynd bund, men hvis de bruges, kan temperaturen stige hurtigere end den tid, der er nødvendig for, at "Automatic off" omgående udløses, med risiko for at beskadige gryden eller kogepladens overflade. Hvis det sker, må du ikke røre ved gryden eller kogepladens overflade. Vent til alle komponenter er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der vises en fejlmeddelelse.

PASSENDIGE STØRRELSE PANDE-/GRYDEBUND TIL DE FORSKELLIGE KOGEZONER

Brug gryder med en passende diameter til de forskellige områder (jfr. nedenstående tabel), for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt. Bemærk, at producenter af kogegrej ofte angiver størrelsen på den øverste diameter af kogegrejet i stedet for bunddiameteren.

For at sikre, at kogesektionen fungerer som forventet, skal man altid bruge en kogezone med en størrelse, der svarer til kogegrejets ferromagnetiske bundstørrelse. Centrér panden/gryden korrekt på den anvendte kogezone. Det anbefales ikke at bruge gryder, der er større end kogezonen.

BRUG AF KØKKENGREJ EFTER ZONE		
Zone	Egnet form af kogegrej	Egnet ferromagnetisk bund (cm)
1	Rund	10
2	Rund	15
3	Rund	12
4	Rund	10

FØRSTEGANGSBRUG

POWER MANAGEMENT (INDSTILLING AF EFFEKT)

Kogesektionen er fabriksindstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen i funktion af begrænsningerne for el-systemet i dit hjem, som beskrevet i det efterfølgende afsnit.

BEMÆRK: Afhængigt af den effekt, der er valgt til kogesektionen, kan der være en automatisk begrænsning af visse af kogezonernes effektniveauer og funktioner (f.eks. kogning eller hurtig genopvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Sådan indstilles kogesektionens effekt:

Når man har forbundet anordningen til ledningsnettet kan effektniveauet indstilles indenfor 60 sekunder. .

Tryk og hold knappen "+" trykket i mindst 3 sekunder. Displayet viser "PL". Tryk på  for at bekræfte.

Brug knapperne "+" og "-" til at markere det ønskede effektniveau.

Disponible effektniveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekræft ved at trykke på .

Det valgte effektniveau opretholdes i hukommelsen, også selvom strømforsyningen afbrydes.

Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 sekunder og sæt det herefter i igen og gentag de ovenstående trin, for at ændre effektniveauet.

Hvis der opstår en fejl under indstillingssekvensen vil symbolet "EE" blive vist, og der lyder et bip. Gentag handlingen hvis dette sker. Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

TÆNDING/SLUKNING AF DET AKUSTISKE SIGNAL

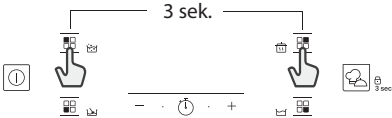
Til tænding/slukning af det akustiske signal:

- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk samtidig, inden 60 sekunder og i mindst 5 sekunder, på knapperne "+" og .

DEMOfUNKTION (inaktiveret genopvarmning, se afsnittet om "Fejlfinding")

Tænding og slukning af demofunktionen:

- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk samtidig, inden 60 sekunder og i mindst 3 sekunder, på kogezonens markeringsknapper for oven til venstre og for oven til højre (som vist herunder);
- På displayet vises "DE".





TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

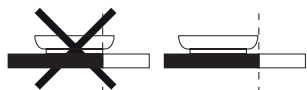
Tryk i cirka 1 sekund på effektknappen, for at tænde for kogeaktionen. Tryk igen på den samme knap, for at slukke for kogeaktionen, og alle kogeaktioner vil blive inaktiverede.

PLACERING

Find den ønskede kogezone ved at referere til positionssymbolerne. Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk! kogeaktionen, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogeaktioner under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAUERNE

Aktivering af kogeaktionerne:

Markér den forvalgte kogezone ved at trykke på den tilsvarende zonemarkeringsknap. Displayet viser niveau "0".

Hver enkelt kogezone har forskellige effektniveauer, som kan justeres på mellem 1 og 9 ved hjælp af knapperne "+" og "-".

Visse kogeaktioner har en hurtig genopvarmningsfunktion (Booster), der angives på displayet med bogstavet "P".



Indikatordisplay for strømtilslutning
Angiver den valgte kogezone

Inaktivering af kogeaktionerne:

Vælg den kogezone, der skal slukkes, ved at trykke på den tilsvarende zonemarkeringsknap (der tænder et punkt på displayet, forinden til højre for effektniveauindikatoren). Tryk på tasten "-", for at indstille niveauet på "0".

FUNKTIONER



MY MENU

Knappen "My menu" aktiverer specialfunktionerne.

Placér gryden i den rette position og vælg kogeaktionen.

Tryk på knappen "My menu". Det valgte områdes display viser "A".

Vælg kogeaktionen og tryk igen på knappen "My menu", for at inaktivere specialfunktionen og vende tilbage til den manuelle tilstand.

Effektniveauet for specialfunktionerne er forudindstillet af kogeaktionen og kan ikke ændres.



SMELTNING

Denne funktion giver mulighed for at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på.

Denne metode er ideel da den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.



HOLD VARM

Denne funktion giver dig mulighed for at holde madens ideelle temperatur, sædvanligvis efter at have fuldført tilberedningen, eller hvis safterne skal koges meget langsomt ind.

Ideel til servering af fødevarer ved den perfekte temperatur.

Tryk og hold zonens markeringsknap trykket i 3 sekunder, for at slukke øjeblikkeligt. Kogeaktionen slukkes, og restvarmeindikatoren "H" vises på displayet.



LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen My Menu/ Tastelås trykket i 3 sekunder, for at låse indstillingerne og forebygge tænding ved et uheld. Et bip og en advarselsslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen (⏻). For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.



MINUTUR

Minuturet giver mulighed for at indstille tilberedningens varighed for alle zonerne.

Aktivering af minuturet:

Markér og aktiver den kogezone som du vil indstille minuturet for.

Tryk på knappen med urets ikon og indstil det ønskede tidsrum med knapperne "+" og "-". Minuturets lysdiode til den anvendte zone vil blive tændt.

Minuturet starter nedtællingen få sekunder efter det sidste tryk og punktet på displayet, som angiver at tiden går, blinker.

Når den indstillede tid er gået lyder der et akustisk signal, og kogeaktionen slukker automatisk.

Efter markering af zonen og urets ikon kan tidsindstillingen ændres når som helst og man kan aktivere flere minuture på samme tid.

Minuturet viser altid det indstillede tidsrum for det valgte område, eller det korteste af de tilbageværende tidsrum.

Hvis flere minuture er aktive, angiver den blinkende lysdiode zonen for hvilken tilberedningens varighed er synlig på displayet.

Gentag de ovenstående trin, for at indstille minuturet for en anden zone.

Inaktivering af minuturet:

Markér den kogezone som du vil slukke minuturet for.

Tryk og hold knappen med urets ikon (⌚) trykket i 3 sekunder. Som alternativ, kan man trykke på knappen med urets ikon og derefter trykke og holde knappen "-" trykket, indtil "0:0" vises på displayet.



LANGTIDSSTEGNING

Denne funktion er ideel til at holde maden simrende, så den kan stå i lang tid, uden risiko for at den brænder på.

Ideel til opskrifter, der kræver lang tilberedning (ris, saucer, steg) med letflydende saucer.



KOGNING

Denne funktion tillader at bring vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.

Omkring 2 liter vand (helst ved rumtemperatur) bør placeres i panden.

Under alle omstændigheder bør brugeren altid overvåge det kogende vand og jævnligt kontrollere mængden af tilbageværende vand.

Hvis gryderne er store, og vandmængden er større end 2 liter, anbefales det at bruge et låg, for at optimere kogetiden.

INDIKATORER

H RESTVARME

Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezoneen stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm på grund af brugen af de tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå.
Når kogezoneen er kølet af, forsvinder bogstavet "H".

U UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezoneen.

TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver et eksempel på tilberedningstypen for hvert effektniveau. Den faktiske leverede effekt af hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezoneen.

EFFEKTINDSTILLING		TILBEREDNINGSTYPE	ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maksimal indstilling	P	Hurtig opvarmning/Booster	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog.
	8 – 9	Stegning – kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning.
Høj indstilling	7 – 8	Bruning – svitsning – kogning – grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6 – 7	Bruning – kogning – stuvning – svitsning – grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør.
Mellemindstilling	4 – 5	Stegning – stuvning – svitsning – grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan.
	3 – 4	Stegning – simring – indkogning – vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst.
	2 – 3		Ideel til opskifter med en lang tilberedningstid (mindre end en liter i omfang: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
Lav indstilling	1 – 2	Smeltning – optøning – varmholdning – afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små produkter ot til at holde netop færdiglavede retter varme (f.eks. sovs, suppe, minestrone).
	1		Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion).
Ingen varme	0	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, angives af et "H").

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Vigtigt:**
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.
 - Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
 - Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
 - Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
 - Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
 - Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
 - Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
 - Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
 - Spildt væske i kogezoneerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
 - Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

LYDE UNDER BRUG

Kogesektioner kan producere støj under normal brug. Under fasen hvor kogesektinen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte

grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn). Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

DISPLAYKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
F0E1	Køkkenudstyr er registreret, men det er ikke kompatibelt med den forespurgte operation.	Køkkenudstyret er ikke godt placeret i kogezone, eller det er ikke kompatibelt med en eller flere kogezone.	Tryk to gange på On/Off-knappen for at fjerne F0E1-koden og genoprette funktionaliteten af kogezone. Prøv derefter at bruge køkkenudstyret med en anden kogezone eller brug andet køkkenudstyr.
F0E7	Forkert netledningstilslutning.	Strømforsyningens tilslutning er ikke nøjagtigt som angivet i afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN".	Justér strømforsyningens tilslutning i henhold til afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN".
F0EA	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F0E9	Kogezonerne slukker, når temperaturen er for høje.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent indtil kogeområdet er kølet af, før det bruges igen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		
dE [når kogesektionen er slukket]	Kogesektionen tænder ikke for opvarmningen. Funktionerne starter ikke.	DEMOTILSTAND er slået til.	Følg anvisningerne i afsnittet "DEMOTILSTAND".
f.eks.  :  → -	Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.	Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen.	Se afsnittet "Indstilling af effekt".
f.eks.  →  [Lavere effektniveau end det påkrævede niveau]	Kogesektionen indstiller automatisk en minimumeffektniveau, for at sikre at kogezone kan bruges.	Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen.	Se afsnittet "Indstilling af effekt".

KUNDESERVICE

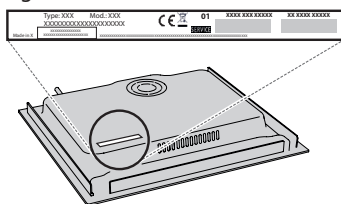
FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

- Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
- Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpel.

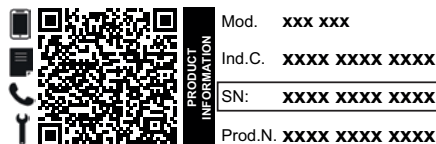
KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;

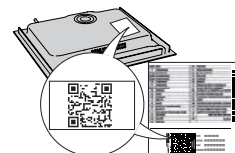


- Din fulde adresse.
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**;
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



SIKKERHETSINSTRUKSER

VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må **ALDRI** forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ Maten må ikke stå i eller på produktet i mer enn én time før eller etter tilberedning.

TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

⚠ **ADVARSEL:** Induksjonstoppen kan skape en akustisk lyd når noe blir stående igjen på kontrollpanelet. Slå av koketoppen ved å bruke PÅ/AV-knappen.

MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen. Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

⚠ Installasjon med en kabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med den som er levert av produsenten.

⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

 **ADVARSEL:** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

 Ikke bruk slipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmakterne, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med reglene som gjelder for Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr av 2013 (og senere endringer).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

RÅD OM ENERGISPARING

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig.

Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

SAMSVARSEKLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

Informasjon knyttet til modus med lav effekt for apparatet i henhold til Forskrift (EU) 2023/826 vil du finne på lenken nedenfor: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

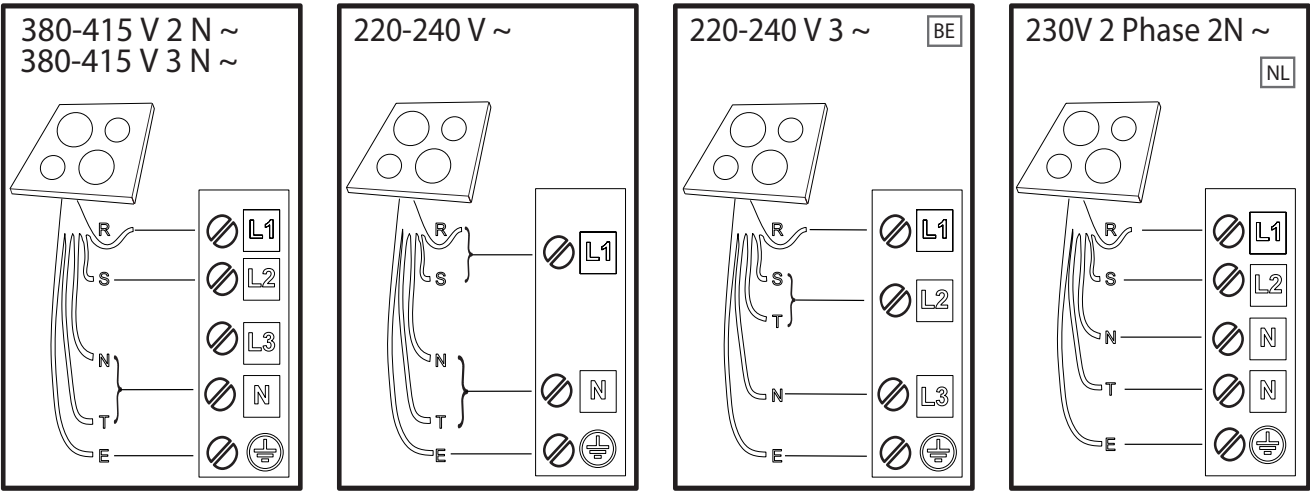
MERK

Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.



ELEKTRISK TILKOPLING

Elektriske tilkoblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen. Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi. Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet. Det er påbudt å jorde apparatet: bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

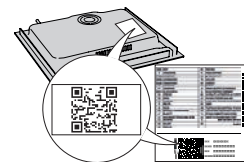

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET BAUKNECHT-PRODUKT

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på **www.register10.eu**.

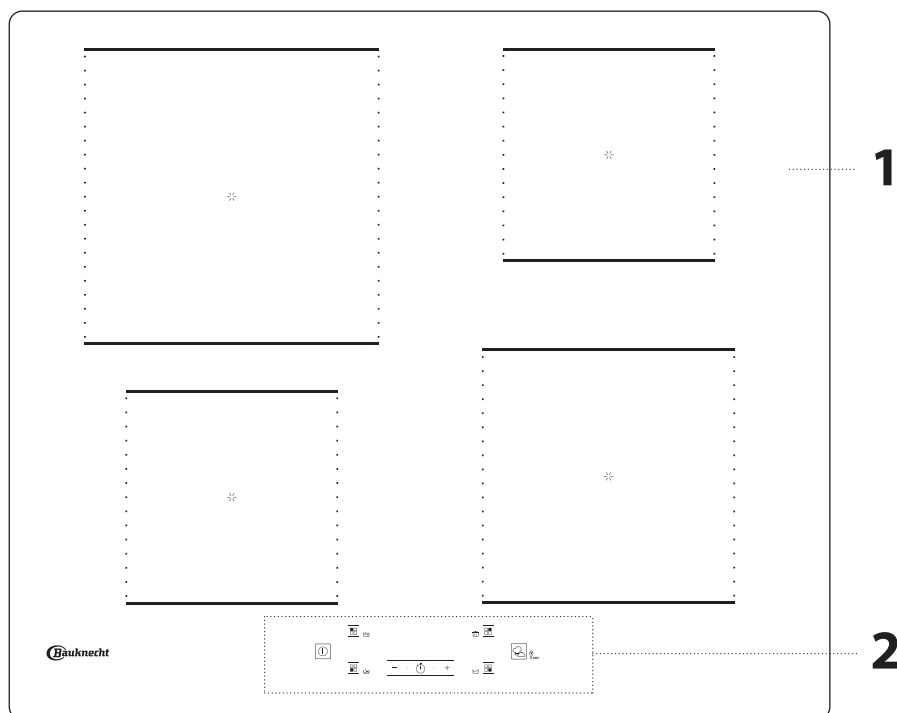


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ
YTTERLIGERE INFORMASJON**

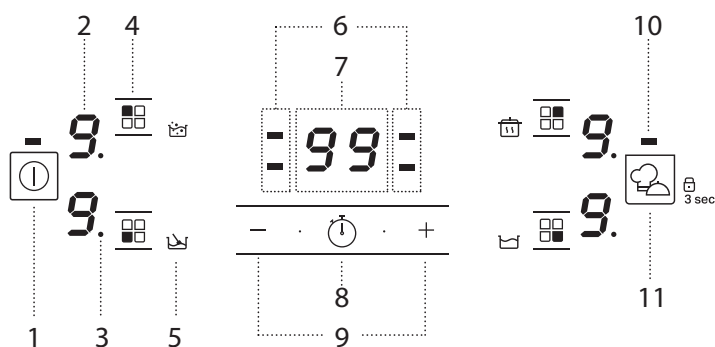


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

BETJENINGSPANEL



1. På/Av-knapp
2. Valgt varmenivå
3. Sonevalgindikator
4. Knapp for valg av tilberedningssone
5. Ikon for spesialfunksjon
6. Timer-indikatorene er aktive for den valgte sonen
7. Indikator for tilberedningstid
8. Knapp for aktivering av timer
9. Effektknapp og knapp for regulering av tilberedningstid
10. Indikatorlampe – aktiv funksjon
11. My Menu/Tastspærreknapp – 3 sekunder

TILBEHØR

Bruk kun kjeler og panner av jernmagnetisk materiale som er egnet for induksjonstopper. Se etter  symbolet (vanligvis er det trykt inn i bunnen) for å fastsette om kjelen egner seg. En magnet kan også brukes til å kontrollere om kokekarets bunn er magnetisk.

KOKEKAR	MATERIAL	EGENSKAPER
Anbefalte kokekar 	Bunnen er laget av rustfritt stål med sandwichdesign, emaljert stål, støpejern.	Sikrer optimal effektivitet, rask oppvarming og jevn varmefordeling.
Egnede kokekar 	Bunnen er ikke helt ferromagnetisk (magneten fester seg bare på en del av kokekarets bunn).	Kun det jernmagnetiske området varmes opp. Dette kan føre til at den varmes opp langsommere og at varmen fordeles dårligere.
Egnede kokekar 	Jernmagnetisk bunn inneholder områder med aluminium eller har et forsenket område i midten.	Det jernmagnetiske området er mindre enn selve kokekarets grunnflate. Dette kan føre til at det leveres mindre strøm og at kokekaret ikke blir tilstrekkelig varmt. Kokekar blir kanskje ikke oppdaget.
Ikke egnet	Vanlig tynt stål, glass, leire, kobber, aluminium og andre ikke-jernmagnetiske materialer eller kokekar med gummiføtter	Kokekaret registreres ikke og varmes ikke opp.

MERK: Alle kokekar må ha en flat bunn. Kontroller med jevne mellomrom om det er tegn til skjevhet i bunnen, siden noen kokekar kan deformeres på grunn av høy varme. Bruk av kokekar som ikke samsvarer med de anbefalte størrelsene og egenskapene kan påvirke egenskapene ved tilberedning betydelig og føre til resultater som ikke er tilfredsstillende.

ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Bruk av adapterplater påvirker effektiviteten og øker derfor tiden det tar å varme opp vann eller mat. Sørg for at den jernmagnetiske diameteren på kokekarets bunn

er på linje med både diameteren på adapterens plate og diameteren på kokesonen. Hvis disse målingene ikke stemmer overens, kan dette redusere effektiviteten og ytelsen betydelig. Dersom disse retningslinjene ikke følges, vil det dannes varme som ikke overføres effektivt til kjelen eller pannen, noe som kan føre til sverting av platen og koketoppen.

TOMME KJELER OG PANNER

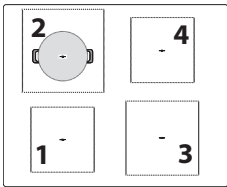
Kokeplaten er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som aktiverer funksjonen "Automatisk av" når det registreres for høy temperatur. Det anbefales ikke å bruke tomme gryter og panner med tynn bunn, men hvis de brukes, kan temperaturen stige raskere enn tiden det tar før "Automatic off" utløses umiddelbart, med fare for å skade pannen eller koketoppens overflate. Hvis dette skjer, må du ikke ta på pannen eller koketoppens overflate. Vent til alle komponenter har kjølt seg ned. Ring servicesenteret hvis det vises en feilmelding.

PASSENDE STØRRELSE PÅ KJELE-/GRYTEBUNN FOR DE ULIKE KOKESONENE

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruke kjeler med bunn som passer diameteren til hver sone (se tabellen nedenfor). Vær oppmerksom på at produsenter av kokekar ofte oppgir størrelsen på den øvre diameteren til kokekaret i stedet for bunnens diameter.

For å sikre at koketoppen fungerer som forventet, må du alltid bruke en kokesone med en størrelse som samsvarer med størrelsen på jernmagnetiske delen på kokekarets bunn.

Sentrer pannen/gryten riktig på den kokesonen som brukes. Det anbefales ikke å bruke kjeler som er større enn størrelsen på kokesonen.



BRUK AV KOKEKAR ETTER SONE

Sone	Egnet form på kokekaret	Eget jernmagnetisk bunn (cm)
1	Rund	10
2	Rund	15
3	Rund	12
4	Rund	10

FØRSTE GANGS BRUK

POWER MANAGEMENT (EFFEKTINNSTILLING)

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt. Juster innstillingene i overensstemmelse med begrensningene i det elektriske systemet i hjemmet ditt slik det er beskrevet i avsnittet nedenfor.

N.B: Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektnivå og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

For å stille inn platetoppens effektnivå:

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektnivået i løpet av 60 sekunder.

Trykk og hold nede "+" knappen i minste 3 sekund. Displayet vil vise "PL". Trykk  for å bekrefte.

Bruk "+" og "-" knappene for å velge ønsket effektnivå.

Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7,2 kW.

Bekreft ved å trykke .

Effektnivået som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.

For å endre effektnivå, må apparatet koples fra hovedstrømforsyningen i minst 60 sekund, sett deretter støpselet inn i kontakten igjen og gjenta trinnene ovenfor.

Dersom det oppstår en feil i løpet av innstillingssekvensen, vil "EE" symbolet fremkomme, og du vil høre et pip. Gjenta operasjonen hvis dette skjer. Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med Ettersalgsservicen.

AKUSTISK SIGNAL PÅ/AV

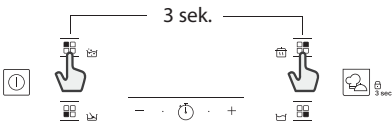
For å slå det akustiske signalet på/av:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Innen 60 sekunder, trykk på knappene "+" og  samtidig i minst 5 sekund.

DEMO MODUS (oppvarmingen er deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- I løpet av 60 sekund, trykk på knappene for valg av tilberedningssone i øverst til venstre og øverst til høyre samtidig i minst 3 sekund (slik det vises nedenfor);
- "DE" vil vises på display.





FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

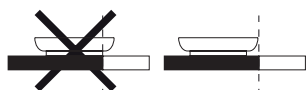
For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund. For å slå av platetoppen, trykk på den samme knappen igjen, og alle kokesonene vil bli deaktiverte.

PLASSERING

Finn ønsket kokeleringssone ved å rådføre posisjonssymbolene. Kjelen må ikke dekke til kontrollpanelets symbol.

Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).

Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

For å slå på en kokesone:

Velg den forhåndsvalgte tilberedningssonen ved å trykke på knappen for valg av tilhørende sone. Display vil vise nivå "0".

Hver tilberedningssone har forskjellige effekt-trinn, som kan reguleres med "+" / "-"-knappene, fra et minimum på 1 til et maksimum på 9.

Noen tilberedningssoner er utstyrt med hurtigkok-funksjonen (Booster), som vises på displayet med bokstaven "P".



Strømindikatordisplay
Indikator for valgt kokesone

For å slå av kokesonene:

Velg tilberedningssonen som skal slås av ved å trykke på den tilhørende knappen for valg av sone (et punkt vil lyse på display, nede til høyre for indikatoren for effektnivå). Trykk på "-" for å stille inn nivået på "0".

FUNKSJONER



MY MENU

"My menu" knappen aktiveres for spesialfunksjoner.

Plasser kjelen i riktig posisjon og velg kokesonen.

Trykk på "My menu" knappen. Displayet til det valgte område vil vise "A".

For å deaktivere spesialfunksjonen og returnere til manuell modus, velg kokesonen og trykk på "My menu" knappen på nytt.

Når spesialfunksjoner benyttes er effektnivået forhåndsinnstilt av platetoppen og kan ikke endres.



SMELTING

Denne funksjonen tillater deg å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg. Denne metoden er ideell, siden den ikke forringer delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.



HOLDE VARM

Denne funksjoner hjelper deg å opprettholde den ideelle temperaturen på maten, vanligvis etter at tilberedningen er fullført, eller når du skal redusere væske langsomt.

Ideell for å servere mat til perfekt temperatur.

For å slå av umiddelbart, trykk og hold nede knappen for valg av sone i 3 sekunder. Tilberedningssonen er deaktivert og indikatoren "H" for restvarme, vises på display.



KONTROLLPANELETS SPERRE

For å sperre innstillingene og hindre at de utilsiktet slås på, trykk og hold nede My Menu/Tastspærreknapp i 3 sekund. En pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkerte, bortsett fra Av-funksjonen (⏻). For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivisering.



TIMER

Timeren aktiverer en tilberedningstid som stilles inn for alle sonene.

For å aktivere timeren

Velg og aktiver tilberedningssonen som du ønsker å stille inn ved timeren. Trykk på knappen med ikonet som viser en klokke og still inn ønsket tid, ved å benytte knappene "+" og "-". Timerens LED-lampe for sonen som er i bruk vil lyse.

Noen få sekund etter siste berøring, vil timeren starte nedtellingen og punktet på display som indikerer at sekundene passerer vil blinke.

Når den innstilte tiden nås, vil du høre et akustisk signal og tilberedningssonen vil slå seg av automatisk.

Etter å ha ikonet for sone og klokke, kan tiden endres til enhver tid, og flere timere kan aktiveres samtidig.

Timer viser alltid tiden som er stilt inn for det valgte området, eller den korteste gjenværende tiden.

Når mer enn én timer er aktiv, indikerer den blinkende LED-lampen hvilken sone som har tilberedningstiden synlig på display.

Gjenta trinnene over for å stille inn timeren for en annen sone.

For å deaktivere timeren:

Velg tilberedningssonen som du ønsker å deaktivere timeren for.

Trykk på knappen med ikonet som viser klokken (⌚) i 3 sekund. Alternativt, trykk på knappen med ikonet som viser en klokke og deretter trykk og hold nede knappen "-" helt til display viser "0:0".



LANGSOM TILBEREDNING

Denne funksjonen er ideell for å opprettholde en temperatur for trekking, og den hjelper det å la maten småkoke over lenger tid uten at du risikerer at brenne maten.

Ideell for lange oppskrifter som krever lang tilberedningstid (ris, sauser, steker) med flytende sauser.



KOKING

Denne funksjonen gjør at du kan bringe vann til kokepunktet og holde det kokende, med lavere energiforbruk.

Hell omtrent 2 liter vann (helst ved romtemperatur) over i kjelen.

Uansett anbefaler en at brukerne følger nøye med på kokingen av vannet, og at de kontrollerer hvor mye vann som blir værende igjen.

Dersom kjelene er store og mengden vann overskrider 2 liter, anbefaler vi at en bruker et lokk for å optimere koketiden.

INDIKATORLAMPER

H GJENVÆRENDE VARME

Dersom "H" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den. Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".

U KJELEN ER IKKE RIKTIG PLASSERT ELLER DEN MANGLER

Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

TABELL FOR TILBEREDNING

Koketabellen gir et eksempel på type koking for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner.

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner)
Maksimal effekt	P	Hurtig oppvarming/Booster	Ideell for å øke temperaturen til maten ved hurtig koking dersom det brukes vann eller væske som raskt koker.
	8 – 9	Frityrsteking – koking	Egner seg best for bruning, starten av kokeprosessen, steking av dypfrysede produkter, rask koking.
Høy effekt	7 – 8	Bruning – sautering – koking – grilling	Ideell for å brase, holde noe kokende, tilberede og grille (i et kort tidsrom, 5–10 minutter).
	6 – 7	Bruning – koking – stuing – sautering – grilling	Ideell for å sautere, småkoke, koke og grille (i et middels tidsrom, 10–20 minutter), forvarm kokeredskap.
Middels effekt	4 – 5	Koking – stuing – sautering – grilling	Egner seg best for stuing, lett koking over tid, og småkoking (over lengre tid). Tykning av pastasauser.
	3 – 4	Koking – småkoking – jevning – tykning av sauser	Egner seg best for retter som skal koke lenge (ris, sauser, steker, fisk) med væsker (f.eks. vann, vin, kraft, melk), samt tykning av pastasauser.
	2 – 3		Egner seg best for retter som skal koke lenge (under 1 liter: ris, sauser, steker, fisk) med væsker (f.eks. vann, vin, kraft, melk).
Lavt strømnivå	1 – 2	Smelting – tining – holde mat varm – tykning av sauser	Egner seg best til å mykne smør, smelte sjokolade, tine små matvarer og til å holde maten varm når den er ferdigkokt (f.eks. sauser, supper, minestrone).
	1		Egner seg best til å holde maten varm når den er ferdigkokt, til å tykne risottoer og til å varme servise (kun for servise som tåler induksjon).
Null effekt	0	Støtteoverflate	Komfyrtoppen står i klarstilling eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en "H").

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Viktig:**

 - Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").
 - Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
 - Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
 - En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
 - Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
 - Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
 - Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
 - Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
 - Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskapen og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
 - Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
 - Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.
- Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

DISPLAY KODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F0E1	Det er registrert en gryte, men den er ikke kompatibel med ønsket handling.	Gryten er ikke godt plassert på kokesonen, eller den er ikke kompatibel med en eller flere av kokesonene.	Trykk på On/Off (Av/På) - knappen to ganger for å fjerne F0E1 - koden og for å gjenopprette kokesonens funksjon. Deretter prøv gryten på en annen kokesone, eller bruk et annet utstyr.
F0E7	Feil strømledningstilkopling.	Strømledningstilkoplingen er ikke akkurat som beskrevet i avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING".	Reguler strømtilkoplingen i overensstemmelse med avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING".
F0EA	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F0E9	Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til platesonen kjøler seg ned før du bruker den igjen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		
d E <i>[når kokeplaten er slått av]</i>	Kjelen fører ikke til at bryteren slår seg på og varmer. Funksjonene slår seg ikke på.	DEMO MODUS på.	Følg instruksene i "DEMO MODUS" avsnittet.
f.eks.  → -	Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.	Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen.	Se avsnittet "Effektinnstilling".
f.eks.  →  <i>[Effektnivået er lavere enn nivået som ønskes]</i>	Platetoppen stiller automatisk inn et minste effektnivå for å sikre at tilberedningssonen kan benyttes.	Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen.	Se avsnittet "Effektinnstilling".

ETTERSALGSSERVICE

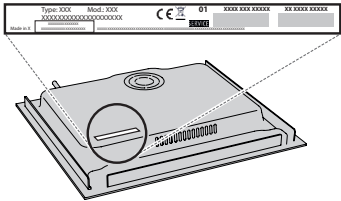
FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
 2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

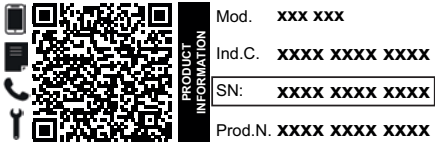
TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere:

- en kort beskrivelse av feilen;
 - nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;

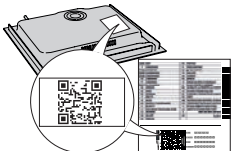


- din fulle adresse;
 - ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
 - Ved å besøke vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**;
 - Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ **ARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

⚠ **ARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonen.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

⚠ **ARNING:** Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök **ALDRIG** att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastruldetektorn.

⚠ **ARNING:** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Livsmedel får inte lämnas kvar i eller på produkten i mer än en timme före eller efter tillagningen.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex. I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ **ARNING:** Induktionshällen kan avge ett ljud om något lämnas kvar på kontrollpanelen. Stäng av hällen med PÅ/AV-knappen.

INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adapterar. När installationen är klarska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.

⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

 **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon form av underhållsåtgärd påbörjas. Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

 Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt. Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

Information om apparatens lågeffektsläge i enlighet med förordning (EU) 2023/826 finns på följande länk: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

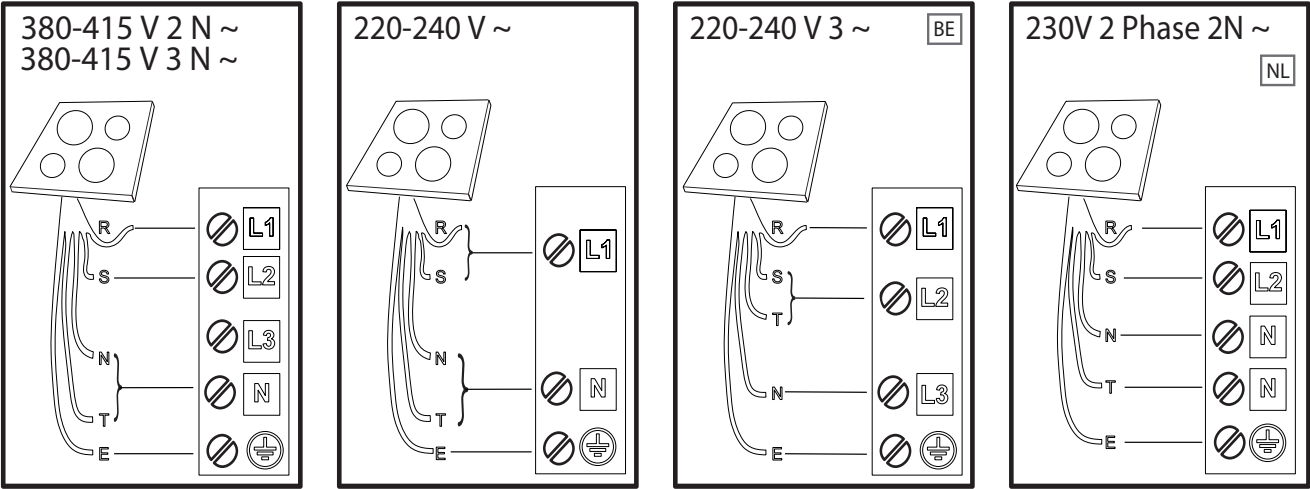
OBS

Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.



ELEKTRISK ANSLUTNING

Alla elektriska anslutningar måste göras innan spishällen ansluts till elnätet.
Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om gällande säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med ditt lokala elbolags bestämmelser.
Kontrollera att spänningen som anges på typskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.
Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande dimensioner.



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár



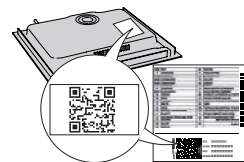
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu.

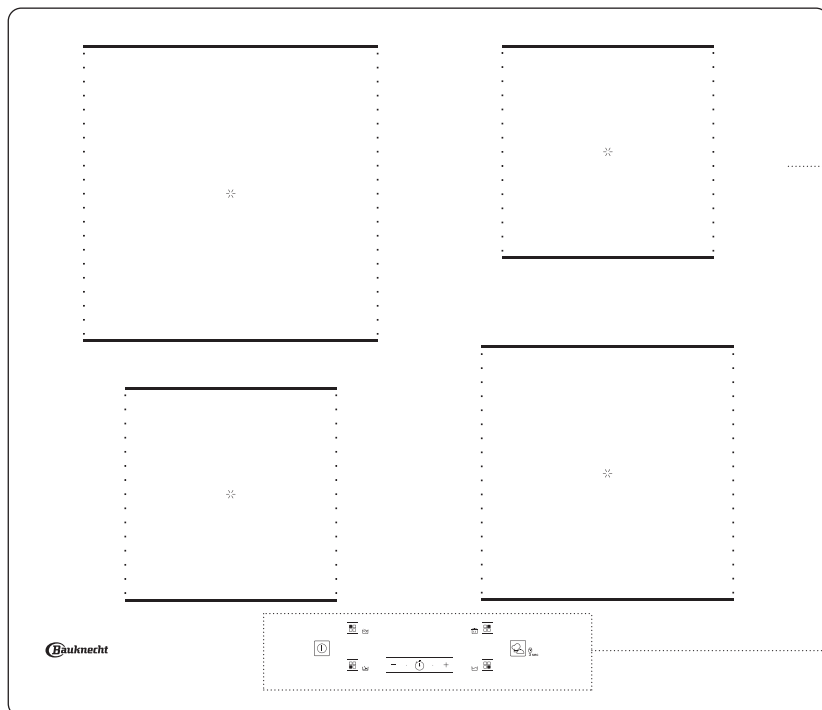


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION**



BESKRIVNING AV PRODUKTEN

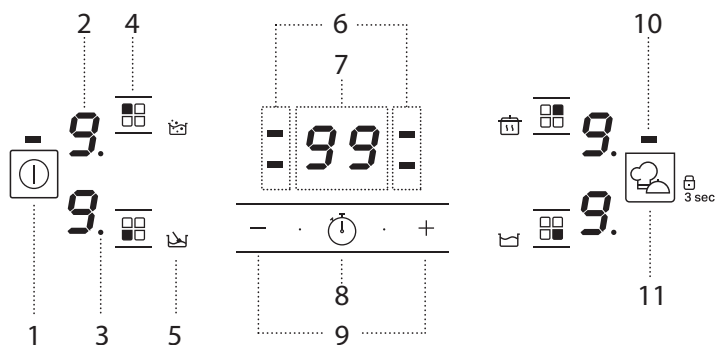


1. Spishäll
2. Kontrollpanel

1

2

KONTROLLPANEL



1. On/Off-knappen
2. Vald koknivå
3. Zonvalindikator
4. Valknapp för kokzon
5. Specialfunktionsikon

6. Timerindikatorer aktiva för den valda zonen
7. Indikering för tillagningstid
8. Timeraktiveringsknapp
9. Justeringsknappar för effekt och tillagningstid
10. Kontrollampa – aktiv funktion

11. My Menu/Knapplås – 3 sekunder

TILLBEHÖR

Använd endast kastruller och stekpannor av ferromagnetiskt material som är lämpliga för induktionshällar. För att fastställa om kastrullen kan användas ska du se om den har symbolen  (är vanligtvis tryckt på dess botten). En magnet kan också användas för att kontrollera om kokkärlets botten är magnetisk.

KOKKÄRL	MATERIAL	EGENSKAPER
Rekommenderade kokkärl 	Botten tillverkad av rostfritt stål med sandwichdesign, emaljerat stål, gjutjärn.	Garanterar optimal effektivitet, snabb uppvärmning och jämn värmefördelning.
Lämpliga kokkärl 	Botten inte helt ferromagnetisk (magneten fastnar endast på en del av kokkärlets botten).	Endast det ferromagnetiska området värms upp. Detta kan leda till att uppvärmning inte sker lika snabbt och att värmen inte fördelas lika jämnt.
Lämpliga kokkärl 	Den ferromagnetiska botten innehåller områden med aluminium eller har en försänkning i mitten.	Det ferromagnetiska området är mindre än kokkärlets hela botten. Detta kan leda till att mindre effekt avges och att kokkärlet inte värms upp tillräckligt. Kokkärlet kanske inte känns av.
Ej lämpligt	Normalt tunt stål, glas, lera, koppar, aluminium och andra icke-ferromagnetiska material eller kokkärl med gummifötter.	Kokkärlet känns inte av och värms inte upp.

OBS! Alla kokkärl måste ha en platt botten. Kontrollera regelbundet att dess botten inte är skev, eftersom vissa kokkärl kan deformeras till följd av hög värme. Om du använder köksredskap som inte överensstämmer med rekommenderade storlekar och egenskaper kan det påverka tillagningsprestandan avsevärt och orsaka otillfredsställande resultat.

ADAPTRAR FÖR KASTRULLER/STEKANNOR SOM INTE PASSAR FÖR INDUKTION

Användning av adapterplattor påverkar effektiviteten och det tar således längre tid att värma vatten eller mat. Se till att den ferromagnetiska diametern på kokkärlets

botten stämmer med både adapterplattans diameter och kokzonens diameter. Om dessa mått inte stämmer kan det leda till avsevärt sämre effektivitet och prestanda. Om dessa riktlinjer inte respekteras kan det leda till att värmen inte överförs effektivt till kastrullen eller stekpannan, vilket kan leda till att plattan och spishällen blir svarta.

TOMMA KASTRULLER OCH STEKANNOR

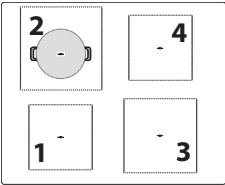
Spishällen är utrustad med ett internt säkerhetssystem som aktiverar funktionen "Automatisk avstängning" när för hög temperatur detekteras. Det rekommenderas inte att använda tomma kastruller och stekpannor med tunn botten. Om sådana används kan temperaturen stiga snabbare än den tid som krävs för att "Automatisk avstängning" ska utlösas omedelbart, med risk för skador på kastrullen eller spishällens yta. Om detta händer, rör inte kastrullen eller spishällens yta. Vänta tills alla komponenter har svalnat. Om något felmeddelande visas, kontakta servicecentret.

LÄMPLIG STORLEK PÅ KASTRULLENS/STEKANNANS BOTTEN FÖR DE OLIKA KOKZONERNA

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt ska du använda kastruller vars botten har lämplig diameter för varje kokzon (se tabellen nedan). Observera att kokkärlstillverkare ofta anger storleken på kokkärlets övre diameter i stället för botten diameter.

För att säkerställa att spishällen fungerar med förväntad prestanda ska du alltid använda en kokzon vars storlek stämmer med det ferromagnetiska området på kokkärlets botten.

Placera pannan/kastrullen centrerat på den kokzon som används. Det avrådes från att använda kastruller som är större än storleken på kokzonen..



KOKZONER FÖR ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

Kokzon	Lämplig form på kokkärl	Lämplig ferromagnetisk botten (cm)
1	Rund	10
2	Rund	15
3	Rund	12
4	Rund	10

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

POWER MANAGEMENT (STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ)

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt. Justera inställningen i förhållande till gränserna för elsystemet i ditt hem enligt beskrivningen i följande stycke.

OBS: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabb återuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att den valda gränsen överskrids.

För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.

Tryck på knappen "+" och håll den intryckt i minst 3 sekunder. På displayen visas "PL".

Tryck på  för att bekräfta.

Använd knapparna "+" och "-" för att välja önskad effektnivå.

Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekräfta med knappen .

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts. För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen "EE" och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

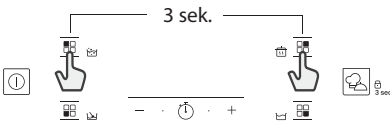
För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck på knapparna "+" och  samtidigt i åtminstone 5 sekunder inom 60 sekunder.

DEMOLÄGE (återuppvärmning avaktiverad, se avsnitt i "Felsökning")

För att koppla på och från demoläget:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck på valknapparna för kokzonen uppe till vänster och uppe till höger samtidigt i åtminstone 3 sekunder inom 60 sekunder (såsom visas nedan);
- På displayen visas "DE".





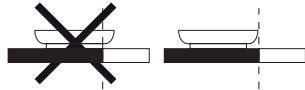
SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

För att slå på spishällen, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund. För att stänga av spishällen, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

PLACERING

Hitta önskad kokzon med hjälp av positionssymbolerna. Se till att pannan inte skymmer kontrollpanelens symboler.

Observera: I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlens botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större). Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

För att aktivera kokzonerna:

Välj den förvalda kokzonen genom att trycka på motsvarande zonvalsknapp. På displayen visas nivå "0".

Varje kokzon har olika effektnivåer som kan justeras med knapparna "+"/"-", från minst 1 till högst 9.

Somliga kokzoner är utrustade med en snabb återuppvärmningsfunktion (Booster), som visas på displayen med bokstaven "P".



Strömindikatordisplay
Indikerar vald kokzon

För att avaktivera kokzonerna:

Välj den kokzon som ska stängas av genom att trycka på motsvarande zonvalsknapp (en punkt tänds på displayen, längst ner till höger på effektnivåindikatorn). Tryck på "-" tills nivån är på "0".

FUNKTIONER



MY MENU

Knappen "My menu" aktiverar specialfunktionerna.

Ställ kastrullen på plats och välj kokzonen.

Tryck på knappen "My menu". Displayen för det valda området visar "A".

För att avaktivera specialfunktionen, välj kokzon och tryck på "My menu"-knappen igen.

Strömeffekten när du använder specialfunktioner är förinställd av spishällen och kan inte ändras.



SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.

Denna metod är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man bevara maten i en viss temperatur, vanligtvis när den är färdiglagad, eller för att ånga bort vätska mycket långsamt.

Perfekt för att servera maten i en viss temperatur.

För att stänga av omedelbart, tryck på och håll ner kokzonens knapp intryckt under 3 sekunder. Kokzonen stängs då av och på displayen visas "H" för restvärmevakt.



LÅSA KONTROLLPANELEN

För att låsa inställningarna och förhindra att spishällen oavsiktligen slås på, ska man trycka på knappen My Menu/Knapplås och hålla den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal och ett varningsljus ovanför symbolen anger att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för aktiveringsfunktionen (⏻). För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset.



TIMER

Timern gör det möjligt att ställa in en tillagningstid för alla zonerna.

För att aktivera timern:

Välj och aktivera den kokzon som du vill ställa in timern för.

Tryck på knappen med klockikonen och ställ in önskad tid med knapparna "+" och "-". Timerns LED-lampa för den zon som används kommer att tändas. Några sekunder efter den senaste beröringen kommer timern att starta nedräkningen och punkten på displayen som indikerar att sekunderna passerar kommer att blinka.

När tiden är ute ljuder en signal och kokzonen stängs av automatiskt.

När du har valt zon och klockikon kan tiden ändras när som helt och flera timers kan aktiveras samtidigt.

Timern visar alltid inställd tid för det valda området, eller den kortaste återstående tiden.

När mer än en timer är aktiv, indikerar den blinkande LED-lampan vilken zon vars tillagningstiden visas på displayen.

Upprepa proceduren för att ställa in timern för en annan kokzon.

För att avaktivera timern:

Välj den kokzon som du vill avaktivera timern för.

Tryck på knappen med klockikonen (⌚) i 3 sekunder. Alternativt trycker du på knappen med klockikonen och håller sedan in knappen "-" tills displayen visar "0:0".



LÅNGKOK

Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den.

Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.



KOKA

Med denna funktion kan du koka upp vatten och låta det koka, med låg energiförbrukning.

Cirka 2 liter vatten (helst rumstempererat) ska läggas i kastrullen.

Det är hur som helst tillrådligt att övervaka det kokande vattnet och kontrollera regelbundet hur mycket vatten som finns kvar.

Om kastrullerna är stora och vattenmängden är högre än 2 liter rekommenderar vi att använda ett lock för att optimera koktiden.

INDIKATORER

H RESTVÄRME

Om "H" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om zonen inte har aktiverats men har värmts upp på grund av de angränsande zonernas användning eller eftersom ett varmt kokkärl har placerats på den. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".

U KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

TILLAGNINGSTABELL

Tillagningstabellen ger ett exempel på tillagningstypen för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen.

EFFECTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	ANVÄND NIVÅ (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maxeffekt	P	Värma upp snabbt/Booster	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor.
	8 – 9	Fritera – koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka.
Hög effekt	7 – 8	Bryna – fräsa – koka – griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (kortvarigt, 5-10 minuter).
	6 – 7	Bryna – koka – ånga – fräsa – griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (i medellång tid, 10-20 minuter), förvärma tillbehör.
Medeleffekt	4 – 5	Koka – ånga – bryna – griljera	Perfekt för att stuva, hålla rätter småkokande, tillaga (långvarigt). Fräsa ihop pasta med såsen.
	3 – 4	Koka – småkoka – koka ihop – fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen.
	2 – 3		Perfekt för recept som ska koka länge (mindre än tre liter i volym: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vi, buljong, mjölk).
Låg effekt	1 – 2	Smälta – tina – varmhålla – fräsa ihop risotto	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina små mängder livsmedel eller bara hålla varmrätter varma (t.ex. såser, soppa, minestrone).
	1		Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion).
Nolleffekt	0	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med ett "H").

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Viktigt:**

 - Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.
 - Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
 - Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
 - En yta som inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten för kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa endast om rester har fastnat på kokplattan. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repor i glaset.
 - Socker och mat med högt sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
 - Salt, socker och sand kan repa glasytan.
 - Använd en mjuktrasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
 - Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
 - Torka av spishällen noga efter rengöring.

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlens botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
 - Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
 - Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.
- Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspild vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

DISPLAYKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F0E1	Köksredskap detekteras men det är inte kompatibelt med önskad operation.	Köksredskapet är inte väl placerat på kokzonen, eller det är inte kompatibelt med en eller flera kokzoner.	Tryck två gånger på On/Off-knappen knappen för att ta bort F0E1-koden och återställa kokzonens funktionalitet. Försök sedan använda köksredskapet med en annan kokzon eller använd ett annat köksredskap.
F0E7	Felaktig anslutning av nätsladden.	Nätanslutningen är inte exakt så som anges i avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING".	Justera nätanslutningen enligt avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING".
F0EA	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F0E9	Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills kokområdet har svalnat innan du använder den igen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		
d E [när hällen är avsängd]	Kokplattan värms inte upp. Funktionen kopplas inte på.	DEMOLÄGE på.	Följ instruktionerna i "DEMOLÄGE" -avsnittet.
t.ex. ☒ : 0 → -	Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.	Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.	Se avsnittet "Ställa in effektnivå".
t.ex. P → S [Effektnivå lägre än den begärda nivån]	Spishällen ställer automatiskt in en minsta effektnivå för att säkerställa att kokzonen kan användas.	Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.	Se avsnittet "Ställa in effektnivå".

KUNDTJÄNST

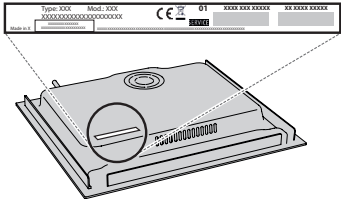
INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

- Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
 - Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

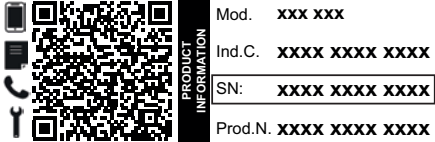
OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMNDA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppge:

- En kort beskrivning av felet.
 - Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;

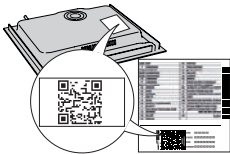


- din fullständiga adress
 - ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
 - Besöka vår webbplats **docs.bauknecht.eu**;
 - Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTAA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettävillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

⚠ **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

⚠ **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

⚠ **VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista – tulipalon vaara. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta sen sijaan laite ja peitä liekit sitten esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarot materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ **Pikkulapset (0–3-vuotiaat)** on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Ruokaa ei saa jättää tuotteen sisälle tai sen päälle yli tunniksi ennen kypsennämistä tai sen jälkeen.

SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkimen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloille; asiakaskäyttöön

hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

⚠ **VAROITUS:** Induktioliedestä saattaa kuulua ääntä, jos jotain jätetään käyttöpaneelin päälle. Laita keittotaso pois päältä VIRTAPAINIKKEESTA.

ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumiskaava.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta, kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.

SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptereita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta kun olet märkä tai kun olet paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Asennusta virtajohdon pistokkeen kanssa ei sallita, ellei valmistaja ole varustanut uotetta valmiiksi pistokkeella.

⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt

mihinkään huoltotoimenpiteisiin; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrupesuria – sähköiskun vaara.

⚠ Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki ♻.

Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) sekä sähkö- ja elektroniikkaromusta vuonna 2013 annetun asetuksen mukaisesti (sellaisena kuin se on muutettu).

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIAANSÄÄSTÖNEUVOJA

Hyödynnä lämmityslevyn jälkilämpöä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän astian käyttäminen tuhlaa energiaa.

Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot laitteenvirransäätötilasta löytyvät seuraavasta linkistä: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

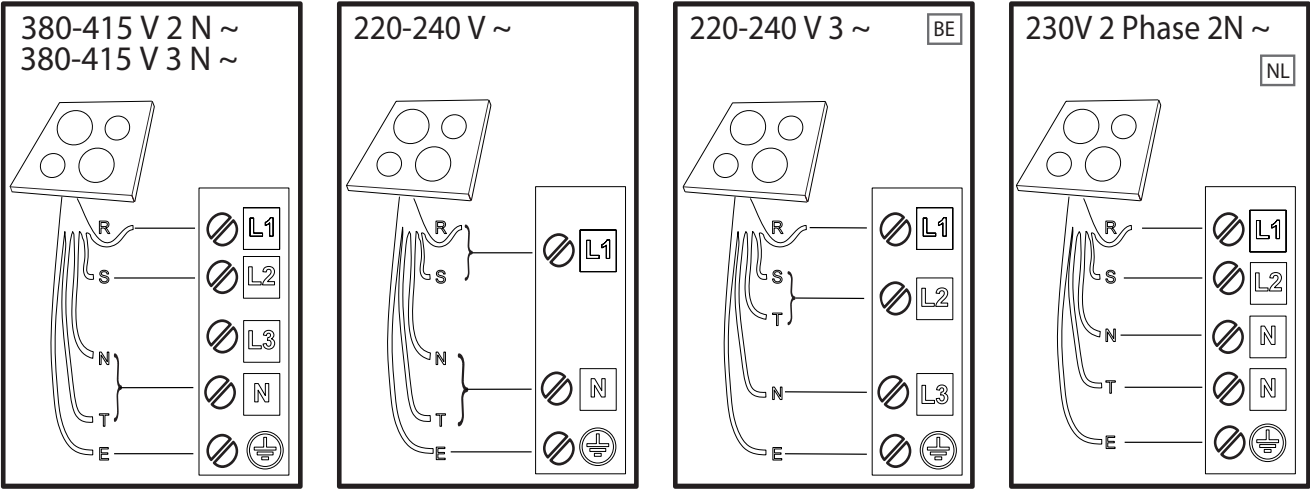
HUOM

Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita vastaavia lääkinnällisiä laitteita, on noudatettava erityistä varovaisuutta oleskellessaan tämän induktiolieden läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Sähkömagneettinen kenttä saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaaviin laitteisiin. Pyydä lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai kyseisen lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja induktiolieden sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta laitteeseen.



SÄHKÖLIITÄNTÄ

Sähköliitäntä on tehtävä valmiiksi, ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon.
Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin. Erityisen tärkeää on, että asennus suoritetaan paikallisen sähköyhtiön määräysten mukaisesti.
Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.
Laitteen maadoitus on lakisääteinen: käytä ainoastaan oikean kokoisia johtimia (mukaan lukien maadoitusjohto).



R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
 = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

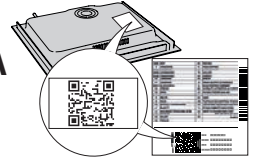

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak na www.register10.eu.

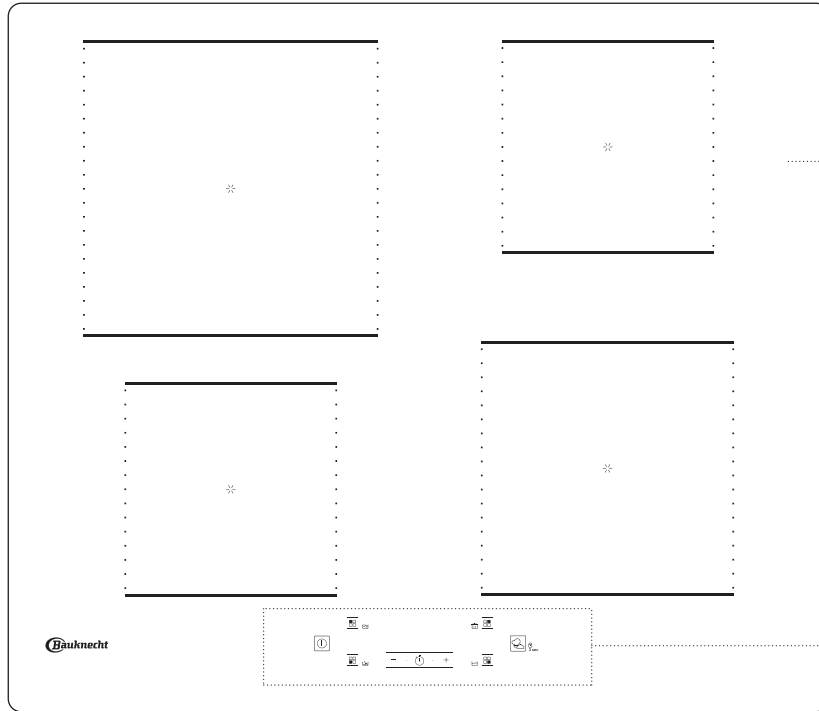


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN

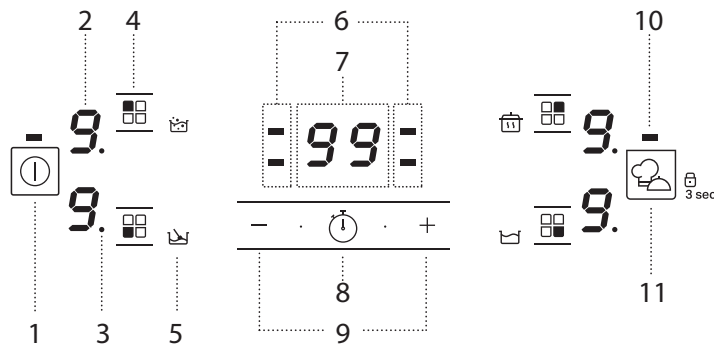


TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Virtapainike 2. Valittu kypsennystaso 3. Alueen valinnan ilmaisin 4. Keittoalueen valintapainike | <ol style="list-style-type: none"> 5. Erikoistoimintojen kuvake 6. Valitulle alueelle aktiiviset ajastinosoitimet 7. Kypsennysajan osoitin 8. Ajastimen aktivointipainike | <ol style="list-style-type: none"> 9. Tehon ja kypsennysajan säätöpainikkeet 10. Merkkivalo – toiminto aktiivinen 11. My menu/Näppäinlukituspainike – 3 sekuntia |
|--|---|---|

LISÄVARUSTEET

Käytä vain induktioliedelle sopivasta ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja. Saat selville kattilan sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). On myös mahdollista tarkastaa magneetilla, onko keittoastian pohja magneettinen.

KEITTOASTIAT	MATERIAALI	OMINAISUUDET
Suosittelut keittoastiat 	Pohja on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, jossa on monikerroksinen pohja, emaloidusta teräksestä tai valuraudasta.	Se varmistaa optimaalisen tehokkuuden, lämpöä nopeasti ja jakaa lämmön tasaisesti.
Sopivat keittoastiat 	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen (magneetti tarttuu vain osaan astian pohjasta).	Vain ferromagneettinen alue lämpenee. Tämän seurauksena astia saattaa lämmentä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisemmin.
Sopivat keittoastiat 	Ferromagneettinen pohja sisältää alueita, joissa on alumiinia, tai sen keskellä on syvennys.	Ferromagneettinen alue on pienempi kuin varsinainen keittoastian pohjapinta-ala. Tämän seurauksena teho voi olla pienempi ja keittoastia ei ehkä kuumene riittävästi. Keittoastiaa ei ehkä havaita.
Ei sovellu	Normaali ohut teräs, lasi, savi, kupari, alumiini ja muut ei-ferromagneettiset materiaalit, tai keittoastiat, joissa on kumijalat	Keittoastiaa ei tunnisteta eikä se kuumene.

HUOM.: Kaikissa keittoastioissa on oltava tasainen pohja. Tarkista säännöllisesti, ettei pohja ole vääntynyt, sillä jotkin keittoastiat voivat vääntyä korkean kuumuuden vaikutuksesta. Jos käytetään keittoastioita, jotka eivät vastaa suositeltuja kokoja ja ominaisuuksia, se voi vaikuttaa merkittävästi kypsennystehoon ja aiheuttaa epätydyttäviä tuloksia.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

POWER MANAGEMENT (TEHON ASETTAMINEN)

Ostohetkellä liedien tehotasoksi on asetettu maksimiarvo. Säädä asetus kotisi sähköverkon rajoitusten mukaisesti seuraavassa kappaleessa kuvatulla tavalla. HUOMAA: Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikakuumennuksessa) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen.

Lieden tehon asettaminen:

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen tehotaso asettaa 60 sekunnin kuluessa. Paina “+”-painiketta vähintään 3 sekunnin ajan. Näyttöön tulee “PL”. Vahvasta painamalla  3 sec. Käytä halutun tehotason valintaan “+” ja “-” -painikkeita. Valittavissa olevat tehotasot ovat: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Vahvasta painikkeella  3 sec.

Valittu tehotaso pysyy muistissa vaikka virta katkeaisikin. Tehotason muuttamista varten on laitteen kytkentä verkkovirtaan katkaistava vähintään 60 sekunnin ajaksi, minkä jälkeen se kytketään uudelleen ja yllä olevat vaiheet toistetaan.

Jos asetusvaiheiden aikana tapahtuu jokin virhe, näkyviin tulee “EE” symboli ja kuuluu äänimerkki. Jos näin tapahtuu, toista toimenpide. Jos virhe ilmenee uudelleen, ota yhteyks valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

INDUKTIOLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN VÄLILEVYT

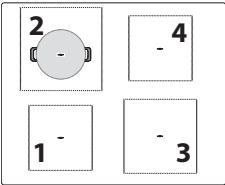
Välilevyjen käyttö vaikuttaa tehokkuuteen ja pidentää siten veden tai ruoan lämmittämiseen kuluvaa aikaa. Varmista, että keittoastian pohjan ferromagneettinen halkaisija on linjassa sekä välilevyn halkaisijan että keittoalueen halkaisijan kanssa. Jos nämä mittaukset eivät vastaa toisiaan, tehokkuus ja suorituskyky saattavat heikentyä merkittävästi. Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena saattaa olla, että lämpö ei siirry tehokkaasti kattilaan tai pannuun, jolloin levy ja keittotaso voivat mustua.

TYHJÄT KATTILAT JA PANNUT

Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka aktivoi automaattisen sammutustoiminnon, kun havaitaan liian korkea lämpötila. Tyhjiä ja ohutpohjaisten kattiloiden ja pannujen käyttöä ei suositella, mutta jos niitä käytetään, lämpötila saattaa nousta nopeammin kuin automaattisen sammutustoiminnon laukeamiseen tarvittava aika, jolloin pannu tai keittotason pinta saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske pannuun tai keittotason pintaan. Odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee jokin virheviesti, soita huoltokeskukseen.

ERI KEITTOALUEILLE SOPIVAN KOKOINEN KATTILAN/PANNUN POHJA

Käytä liedien asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi halkaisijaltaan sopivia keittoastioita (ks. alla oleva taulukko). Huomaa, että keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein keittoastian ylemmän halkaisijan koon eikä pohjan halkaisijan. Varmistaaksesi, että keittotaso toimii odotetusti, käytä aina keittoaluetta, jonka koko vastaa keittoastian pohjan ferromagneettisen osan kokoa. Keskitä pannu/kattila oikein käytettävälle keittoalueelle. Keittoaluetta suurempien kattiloiden käyttö ei ole suositeltavaa.



KOKZONER FÖR ANVÄNDNING AV KOKKÄRLEN

Kokzon	Lämplig form på kokkärl	Lämplig ferromagnetisk botten (cm)
1	Rund	10
2	Rund	15
3	Rund	12
4	Rund	10

ÄÄNIMERKKI KÄYTTÖÖN/POIS KÄYTÖSTÄ

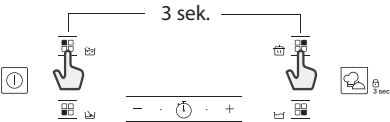
Äänimerkin ottaminen käyttöön/pois käytöstä:

- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina 60 sekunnin sisällä samanaikaisesti “+” ja  3 sec.-painikkeita vähintään 5 sekunnin ajan.

ESITTELYTOIMINTO (kuumennus deaktivoituna, katso kohdasta “Vianetsintä”)

Esittelytoiminnon käynnistäminen ja sammuttaminen:

- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina 60 sekunnin sisällä keittoalueen valintapainikkeita ylhäällä vasemmalla ja ylhäällä oikealla samanaikaisesti vähintään 3 sekunnin ajan (kuten alhaalla on näytetty);
- Näyttöön tulee “DE”.



PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

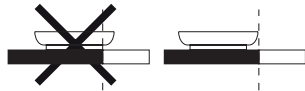
Liesitaso kytketään päälle painamalla virtapainiketta noin 1 sekunnin ajan. Liesitaso sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen, jolloin kaikki keittoalueet sammuvat.

SIIJOITTAMINEN

Etsi haluttu keittoalue symbolien avulla.

Älä peitä ohjauspaneelin merkkejä keittoastialla.

Huomaa: Kattilat ja pannut on hyvä pitää ohjauspaneelin lähellä keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohja että yläreuna, koska yläreuna on yleensä suurempi). Näin estetään kosketuslevyn ylikuumentuminen. Grillattaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä aina kun mahdollista.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN/POIS TOIMINNASTA SEKÄ SÄÄTÄMINEN TEHOTASOT

Keittoalueiden kytkeminen toimintaan:

Valitse esivalittu keittoalue painamalla vastaavan alueen valintapainiketta. Näyttö näyttää tason "0".

Kullakin keittoalueella on eri tehotasoja, joita voidaan säätää painikkeista "+"/"-" , minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9.

Joillakin keittoalueilla on pikakuumentustoiminto (Booster), jonka näkyy näytössä kirjaimesta "P".



Tehoilmajäsenen näyttö
Keittoalueen valinnan osoitin

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavan alueen valintapainiketta (näyttöön syttyy piste tehotason osoittimen oikealle sivulle alhaalle). Aseta taso arvoon "0" painamalla "-".

TOIMINNOT



MY MENU

"My menu" -painike aktivoi erikoistoiminnot.

Laita keittoastia paikalleen ja valitse keittoalue.

Paina "My menu" -painiketta. Valitun alueen näytöllä näkyy "A".

Erikoistoiminto deaktivoidaan ja manuaaliseen tilaan palataan valitsemalla keittoalue ja painamalla uudelleen "My menu" -näppäintä.

Erikoistoiminnon aikaisen tehotason esiasettaa taso, eikä sitä ole mahdollista muokata.



SULATTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta voit saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Tämä toimintatapa on ihanteellinen, sillä se ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.



LÄMPIMÄNÄPITO

Tämän ominaisuuden ansiosta ruoka pystytään pitämään ihanteellisessa lämpötilassa, yleensä kypsennyksen päätyttyä, tai kun nesteitä halutaan haihduttaa erittäin hitaasti.

Sopii ihanteellisesti ruokien tarjoiluun täydellisessä lämpötilassa.

Jos haluat sammuttaa välittömästi, paina alueen valintapainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta, ja näyttöön tulee jälkilämmön merkkivalo "H".



OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Liesitason puhdistamista, asetusten lukitsemista ja vahingossa tapahtuvan käynnistämisen estämistä varten paina My Menu/Näppäinlukituspainike ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Ohjauspaneeli on lukittu pois kytkentä-toimintoa lukuun ottamatta (). Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenetelmä.



AJASTIN

Ajastimella voidaan asettaa kypsennysaika kaikille alueille.

Ajastimen käynnistäminen:

Valitse ja kytke päälle keittoalue, jolle haluat asettaa ajastimen.

Paina kellokuvakkeella varustettua painiketta ja aseta haluttu aika painikkeista "+" ja "-". Käytössä olevan alueen ajastimen LED syttyy.

Muutama sekunti viimeisen kosketuskerran jälkeen ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin ja sekuntien kulumista tarkoittava piste näytöllä vilkkuu.

Kun aika on kulunut loppuun, annetaan äänimerkki ja keittoalue sammuu automaattisesti.

Alueen ja kellokuvakkeen valitsemisen jälkeen aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa ja useampi ajastin voidaan käynnistää samanaikaisesti.

Ajastin näyttää aina valitulle alueelle asetetun ajan tai lyhyemmän jäljellä olevan ajan.

Kun useampi kuin yksi ajastin on aktivoituna, vilkkuva LED tarkoittaa aluetta, jonka kypsennysaika näkyy näytöllä.

Ajastin asetetaan jotakin toista aluetta varten toistamalla yllä kuvatut toimenpiteet.

Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse keittoalue, jonka ajastimen haluat sammuttaa.

Paina kellokuvakkeella varustettua painiketta () 3 sekunnin ajan. Vaihtoehtoisesti voit painaa kellokuvakkeella varustettua painiketta ja sitten "-" painiketta pitäen sitä painettuna, kunnes näytössä näkyy "0:0".



HIDAS KYPSENNYS

Tämä toiminto on ihanteellinen haudutuslämpötilan pitämiseen, jolloin ruokaa voidaan kypsennää pitkään ilman, että on vaaraa sen palamisesta pohjaan. Ihanteellinen pitkää keittoaikaa vaativille ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit), joissa on nesteisiä kastikkeita.



KIEHUTTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta vesi saadaan kiehumään ja pysymään kiehumassa alhaisemmalla energiankulutuksella.

Pannuun tulee laittaa noin 2 litraa (mieluiten huonolämpötilassa olevaa) vettä.

Joka tapauksessa on veden kiehumista ja jäljellä olevaa vesimäärää seurattava tarkkaan.

Jos kattilat ovat suuria ja vettä enemmän kuin 2 litraa, on suositeltavaa käyttää kantta kiehumisajan optimoimiseksi.

OSOITTIMET

H JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy “H”, se tarkoittaa, että keittoalue on kuuma. Merkkivalo syttyy myös silloin, jos aluetta ei ole aktivoitu, mutta se on kuumentunut viereisten alueiden käytön johdosta tai koska kuuma keittoastia on ollut sen päällä.
Kun keittoalue on jäähtynyt, “H” katoaa.

U VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

PAISTOTAULUKKO

Kypsennystaulukossa on esimerkki kullekin tehotasolle sopivasta kypsennystyypistä. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen koosta.

TEHOTASO		TOIMINTO	TASON KÄYTTÖ (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	P	Nopea kuumentaminen/Booster	Sopii ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen, veden kiehumispisteeseen saattamiseen tai nesteiden nopeaan kuumentamiseen.
	8 – 9	Paistaminen – keittäminen	Sopii ruskistamiseen, keittämisen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, voimakkaaseen kiehumiseen.
Korkea teho	7 – 8	Ruskistus – soteeraus – keittäminen – grillaus	Ihanteellinen kuullottamiseen, kiehunnan ylläpitoon, keittämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia).
	6 – 7	Ruskistus – keittäminen – haudutus – soteeraus – grillaus	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, keittämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumennukseen.
Keskitason teho	4 – 5	Keittäminen – haudutus – käristys – grillaus	Sopii hauduttamiseen, miedolla lämmöllä keittämiseen, keittämiseen (pitkiä aikoja). Pastakastikkeiden valmistaminen.
	3 – 4	Keittäminen – haudutus – saennus – kastikkeiden valmistus	Sopii pitkää kypsytystä vaativille resepteille (riisi, kastikkeet, paistit, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viinit, liemi, maito), pastakastikkeiden valmistus.
	2 – 3		Ihanteellinen pitkään kypsennettäviin ruokiin (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viinit, liemi, maito).
Alhainen teho	1 – 2	Sulatus – lämpimänä pito – kastikkeet	Sopii voim pehmentämiseen, suklaan sulattamiseen, pienien pakasteiden sulatukseen ja pitämään ruoka lämpimänä (esim. kastikkeet, keitot).
	1		Sopii ruoan lämpimänä pitämiseen, risottojen saostamiseen, astioiden lämmittämiseen (induktiojärjestelmän kanssa yhteensopivat astiat).
Nollateho	0	Alustaso	Liesitaso valmiustilassa tai poiskytketty nä (mahdollista jälkilämpöä, merkinä “H”).

PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO

Tärkeää:

- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvissä.
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyys saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan jos jätteet ovat juuttuneet lieteen. Noudata kaapimen valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naarmuuntuisi.

- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteriskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktio- liedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän.

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
 - Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
 - Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

NÄYTTÖKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUS
F0E1	Keittoastia havaittu, mutta se ei sovellu valittuun toimintoon.	Keittoastiaa ei ole asetettu oikein keittoalueelle tai se ei sovellu yhdelle tai useammalle keittoalueelle.	Poista F031-koodi ja tallenna keittoalueen toiminto painamalla On/Off-painiketta kahdesti. Yritä sitten käyttää keittoastiaa toisella keittoalueella tai käytä eri keittoastiaa.
F0E7	Väärä virtajohtoliitântä.	Virtaliitântä ei vastaa "SÄHKÖLIITÄNTÄ"-kappaleen määritelmiä.	Säädä virtaliitântä "SÄHKÖLIITÄNTÄ"-kappaleen mukaisesti.
F0EA	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F0E9	Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota kunnes keittoalue on jäähtynyt täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		
d E [liesi pois päältä]	Liesi ei käynnisty eikä kuumene. Toiminnot eivät käynnisty.	ESITTELYTOIMINTO päällä.	Noudata kappaleessa "ESITTELYTOIMINTO" annettuja ohjeita.
esim.  :  → -	Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa.	Tehonsäädin rajoittaa tehotasoa liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti.	Katso kappale "Tehon asettaminen".
esim.  → 5 [Tehotasoa on pyydytetty pienempi]	Liesi asettaa automaattisesti minimitehotason, joka varmistaa, että keittoaluetta voidaan käyttää.	Tehonsäädin rajoittaa tehotasoa liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti.	Katso kappale "Tehon asettaminen".

HUOLTOPALVELU

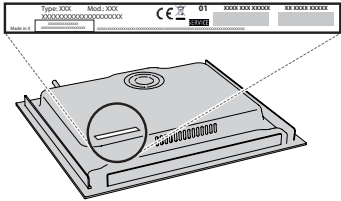
ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

- Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla
- Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

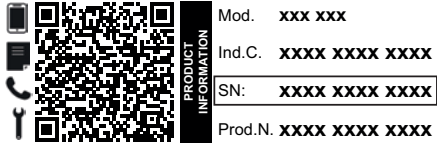
JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme **docs.bauknecht.eu**;
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

