

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.

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ 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>.

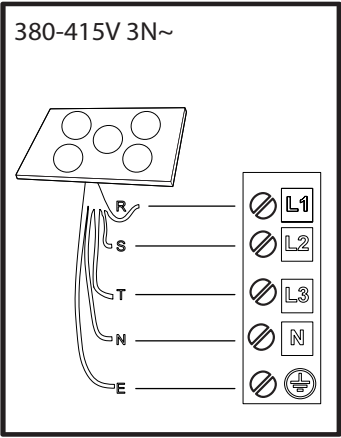
NOTE

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 familiar with 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-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-שחור

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnnn-πιο

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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)-לוח (אפא)

E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πρόσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בור (קור)

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-නිල්



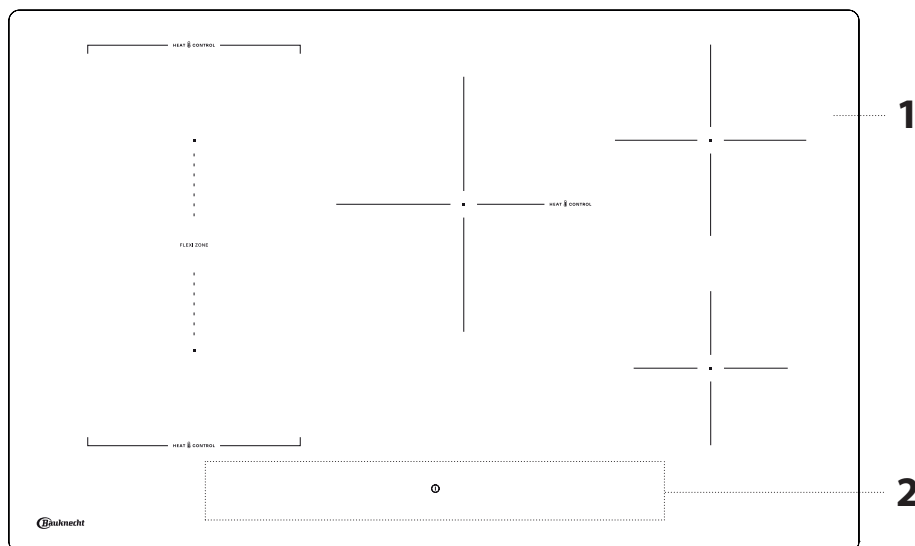
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



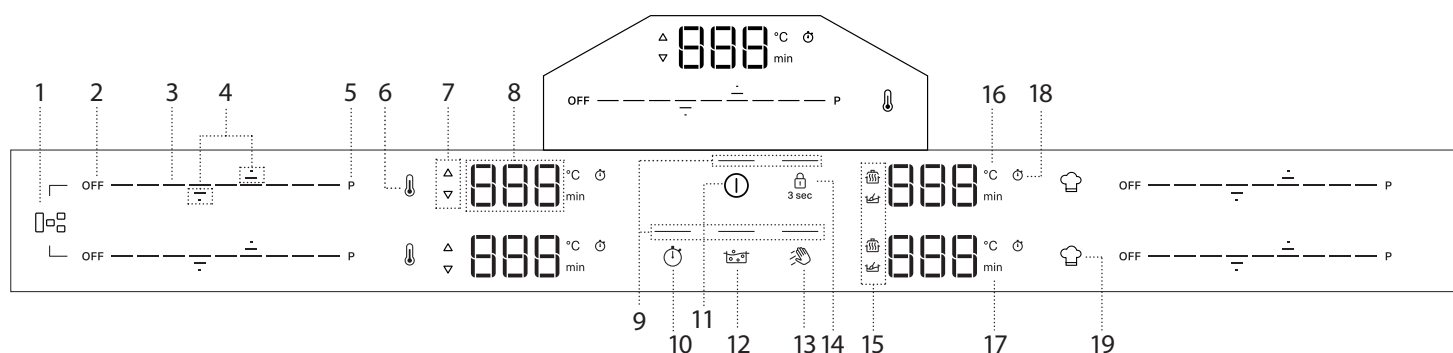
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



- | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1. Flexi Zone button | 8. Cooking zone display | 15. Symbols/Activation of special functions |
| 2. Cooking zone OFF button | 9. Indicator light – function active | 16. Temperature indicator (degrees Celsius) |
| 3. Scroll keypad | 10. Timer button | 17. Minutes indicator |
| 4. Arrows to set Temperature/Timer | 11. On/Off button | 18. Timer indicator symbol |
| 5. Fast heating button (Booster) | 12. Assisted Boil (Boil&Cook) button | 19. Special function button |
| 6. Heat control button | 13. Wipe function button | |
| 7. Preheat/Cool down indicator | 14. Key lock button – 3 seconds | |

NOTE: Press the ON/OFF button (11); all the available functions will become visible for a few moments, after which only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated, during the subsequent use of the device.

IMPORTANT: All the available functions will be illuminated in dim light intensity, which will become more intense only when they are activated.

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum power. Adjust the setting on the basis of the limits of your domestic electrical system, as explained in the following paragraph.

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

The table below shows the power used by each zone for each function, to help you understand the possible usage limitations based on the chosen power setting.

ZONE	1 or 2	1 + 2	3	4	5
POWER LEVEL 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTED BOIL (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
MELTING (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
KEEP WARM (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Examples with reference to the values in the table above:
If you set the "Power management setting" at 4 kW and activate multiple cooking zones simultaneously, the hob will automatically adjust the power levels not to exceed the overall power limit (e.g. 4 kW).
For example, with the "Power management setting" set at 4 kW, if you set zone 3 at "Booster" (=3.7 kW) and then try to activate zone 1 at level 18 (2.2 kW), the overall power supplied would exceed the limit of 4 kW (3.7 + 2.2 = 5.9 kW). For this reason, the hob will automatically adjust the power levels as follows: the cooking zone set to "Booster" will be set at level 18 (=2.2 kW), while the second cooking zone at level 15 (=1.6 kW, the maximum power level not to exceed the 4 kW limitation).

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

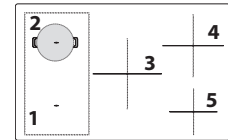
The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when an over-high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended but, if they are used, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic 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 or 2	Round or Square	16 - 21
3	Round	16 - 21
4	Round	15 - 18
5	Round	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval or Rectangular	Short side 16 - 21 Long side 24 - 38



Setting Menu: Changing the basic settings

Once you have connected the device to the main power supply, you can change the default settings by entering the Setting menu within 60 seconds:

- After connecting the hob to the main power supply, wait until all the LEDs turn on and off consecutively.
- Press and hold the On/Off button (ⓘ) to turn on the hob.
- Press the Key-lock button (⏻) for at least 6 seconds to enter the Setting menu. Ignore the key-lock activation sound that you will hear after 3 seconds of pressing.
- The setting type (eg."PL") will be shown on the top-left cooking zone display, and its default (or current) value (eg."2_5") will appear on the bottom-left cooking zone display.
- You can select the setting type by using up (⬆) and down (⬇) arrows of the top-left cooking zone. You can change its value by using up (⬆) and down (⬇) arrows of the bottom-left cooking zone. See the table below for the setting types, default values and possible values.
- Press the On/Off button to confirm.
- Without the confirmation, the hob will quit the Setting menu and return to the previous values within 30 seconds.

ORDER	SETTING TYPE	TOP-LEFT	BOTTOM-LEFT (DEFAULT)	POSSIBLE VALUES
1	Power Limitation	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Audio tone	Aud	On	On/Off
3	Demo mode	dE	Off	Off/On

NOTE: once the demo mode function has been activated, it will remain ON even if the main power supply is interrupted.

DAILY USE

① SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn on the hob, press and hold the power button. The LED above the button will turn on, and you will hear an acoustic signal. After a few seconds, you can interact with the hob. To turn the hob off, press the same button again; all the cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking into consideration both the bottom of the pan and its upper edge, as this tends to be larger).

This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, use the rear cooking zones if possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

When the hob is turned ON, the scroll keypad (SLIDER) of all available cooking zones will turn ON in low luminosity. Place your finger on the scroll keypad (SLIDER) of the zone you want to activate, and gently slide it to the right if you want to increase the power level or to the left to decrease it. You will notice that the control keypad segments will shift to high luminosity based on the selected power level, and the display digits will show the number corresponding to the power level selected (from 1 to 18).

The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster) to quickly boil water.

To deactivate the cooking zones:

Select the "OFF" button at the beginning of the scroll keypad.

NOTE: Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons. If such elements are not removed within 8 seconds, the hob makes two short acoustic sounds and switches OFF by itself while showing the "OFF" message.

🔒 CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock function is designed to lock the hob settings, to prevent accidental changes to the settings or the unintentional activation/deactivation of the functions. You may need to use this function for example in case of possible liquid or food spillage, or for safety reasons (children's accidental interaction with the hob) to prevent any risk of the hob turning on by accident. To use the control panel lock function press and hold the button for 3 seconds. The button switches to high luminosity and a beep and a light above the symbol indicate that this function has been activated. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

Power level or function	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Melting	Keep warm
Maximum working time	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1.5 h	10 min.	5 min.	8 h	8 h
Power level after time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Cooking Zone 1, 2, 3, 4

** Cooking Zone 5

Examples regarding the values in the table above:

If you turn on a cooking zone and set its power to level 14, the cooking zone will continue working for a maximum of 2 hours. After 2 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

If you activate the Booster function on cooking zone 5, it will automatically drop to power level 18 after 5 minutes. On the other hand, if you activate the Booster function on cooking zone 1, 2, 3 or 4, it will automatically drop to power level 18 after 10 minutes. After 1.5 hours, the power level will drop to level 0 and the cooking zone will turn off automatically. If there are no other active cooking zones, and there is no interaction with the control panel buttons within 30 seconds, the hob will turn off automatically.

NOTE: The control panel is locked except for the switching off function. If you turn your hob off with the control panel lock active, press the ON/OFF button and then press the lock button for 3 sec to unlock the hob.



WIPE FUNCTION

The wipe function temporarily locks the buttons of the user interface to prevent accidental changes to the settings during the cleaning process. The function doesn't interrupt the cooking process.

Wipe function helps to prevent any sounds if water spills on the user interface during the cooking process or during your habitual cleaning.

For safety reasons, the ON/OFF button can be activated, even involuntarily, during cleaning.

To activate the Wipe function:

1. Press Wipe function button (). You will hear an acoustic sound when the function is active.
2. The LED above the button will turn on and stay on while the button itself flashes for the entire duration of the function activity.
3. The control panel remains locked for 30 seconds.

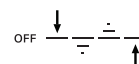


TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

To activate the timer:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. The timer button will turn on approximately 5 seconds after the cookware has been recognised. Press it until an indicator light turns on in line with the specific symbol on the chosen cooking zone.
3. Use the up () and down () arrows to set the time (don't press and hold them for more than 8 seconds, otherwise the hob shows OFF. For more information, refer to the "Troubleshooting" section). The time will change from 000 seconds to 30 minutes, increasing by 1 minute each time; from 30 to 150 minutes, the time will increase in steps of 5 minutes. If you need to change the time by 10 minutes, use the side dashes. The dash on the left will subtract 10 minutes, while the dash on the right will add 10 minutes (see following image).



4. To confirm the time set, you can press the clock button (). Otherwise, the time will be automatically confirmed after 5 seconds without any action.
5. You can change the time at any point and activate multiple timers simultaneously.
6. During the countdown, tap with your finger on the slider to see the power level. Tap the up () or down () arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.
7. Once the timer has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.

To deactivate the timer:

Press the down arrow () until it shows 000, and it will be deactivated after 5 seconds.



TIMER INDICATOR

This LED (when ON) indicates that the timer has been set for the cooking zone.

FUNCTIONS

P BOOSTER FUNCTION

Booster is a special mode with a power level higher than level 18, for the fastest heating. This mode can have a different duration depending on the zone used (refer to table below). After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18.

IMPORTANT: Do not use with an empty pan or oil/butter. This function is ideal for boiling water.

NOTE: Depending on the Power Management setting, the Booster function may not be available for certain cooking zones. Furthermore, if you set one cooking zone to Booster and then activate another zone, the first one will be reduced to the maximum level available (even much lower than level 18) to allow the second one to be used. The second cooking zone will be set or limited based on the remaining power available on that side of the hob. Please bear in mind as well that the power delivery may vary according to the size and material of the cookware being used.

ZONE DESCRIPTION

Zone	Nominal power (Level 18, kW)	Power Booster (kW)	Booster Duration (min.)
1 or 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

NOTE: the values in the table refer to testing conditions as described in the normative standard for evaluating the performance of cooking appliances.
The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.

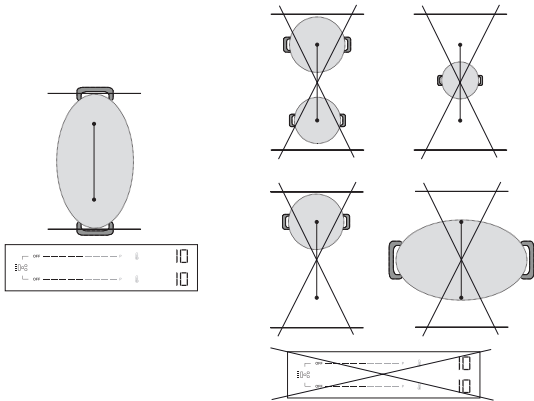
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

With this function you can combine two cooking zones into a single, longer one to accommodate rectangular, oval or elongated cookware, and use a single setting for the whole combined zone.

To ensure the correct results, use only pots and pans with a ferromagnetic base long enough to cover the two zones at the same time. Place the cookware in the centre of the flexible rectangular area.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.

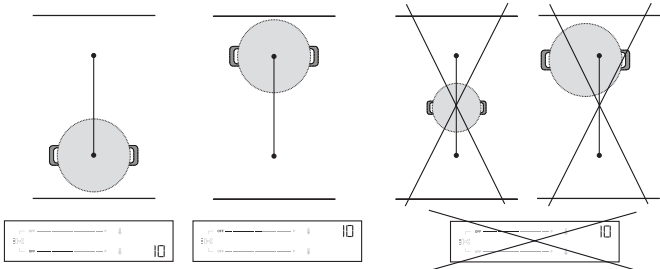
NOTE: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.



IMPORTANT: With pots and pans with a ferromagnetic base of 21 cm or smaller, it is recommended to use the single cooking zones **without activating the flexible cooking mode (Flexi Zone)**. Place the cookware on either the front or rear zone, then activate that zone.

If the Flexi Zone is active, the Heat Control function will not be available or displayed on the control panel.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



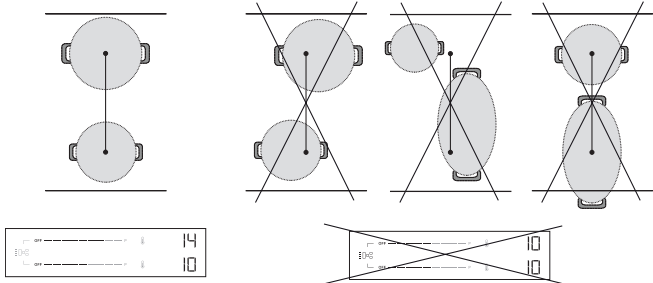
Flexi Zone used as two individual zones

When used with two pots or pans at the same time, it is advisable to place the first one on the rear zone and the second on the front zone (refer to figure below). In this case, the zones should be activated **without using the flexible cooking mode (Flexi Zone)**.

For optimal performance, make sure both pans are centred in their respective zones. Do not move one pot/pan off-centre to make space for the other one.

When positioning the cookware, do not go outside the cooking zone area or on top of the control panel.

Refer to the figure below for examples of correct and incorrect usage.



AUTOMATIC FUNCTIONS

This hob provides you with some automatic functions to assist you in the cooking process. Please note that they may not be available, depending on the power management setting (see "Power Management" section). For example, if power management has been set at 2.5 kW and some zones are already being used, the remaining power might not be enough to activate an automatic function. The hob will notify you with an acoustic signal.

MELTING

The function automatically sets the ideal power for melting. It allows you to melt delicate food such as chocolate or butter, and keep it melted without the risk of it burning or sticking to the pot/pan.

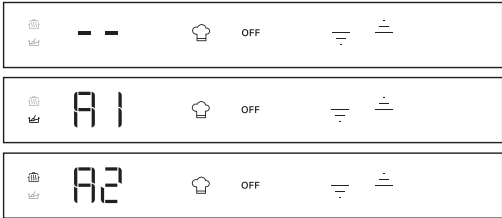
KEEP WARM

The function automatically sets the ideal power for keeping food warm after cooking and before serving. Note that liquids are reduced over time when food is kept warm.

These automatic functions are only available on standard cooking zones (zones with the icon).

How to activate automatic functions:

To activate the automatic functions, press the icon. The display will show two dimly lit icons: (keep warm) on the top and (melting) on the bottom. Use the up () and down () arrows to select the required function. The display will show "A1" for melting and "A2" for keep warm and the corresponding icon will become brighter.



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

This function allows you to select and cook at the temperature you want (as you would do with an oven), rather than using standard power levels. With this feature, the hob will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.

This function is available only on cooking zones with the icon.

NOTE: The displayed temperature refers to the centre of the empty cookware. Depending on the specific cookware you are using, the temperature shown might be different from the actual cookware temperature. For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone and to activate the function when there is no 'residual heat' indicator (Hot) active.

IMPORTANT: This function is not meant to be used for boiling water or deep-frying. For this reason, the water won't boil even if a temperature higher than 100°C is selected. Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

How to activate Heat Control:

1. Place the cookware on the zone with the  icon.
2. Press the  icon.
3. Use the up arrow () to select the required temperature. The default setting is 45° C. You can increase the temperature up to 200°C, according to your needs (refer to the table below for cooking tips). Use the down arrow () to reduce the temperature.
4. During the heat-up phase, an up arrow () will flash next to the selected temperature.
5. When the cookware has reached the set temperature, the hob will notify you with an acoustic signal and the up arrow () will stop flashing. Now you can add food.
6. Once the set point has been reached, you can use the up () and down () arrows to adjust the selected temperature in steps of 5°C.
7. If the new selected temperature is lower than current one, a down arrow () will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached. If the new selected temperature is higher than the current one, an up arrow () will flash next to the selected temperature until the new set point has been reached.
8. If you set a timer on a zone where the Heat Control function is active, the timer will start only after the set point has been reached. The display will show the timer countdown instead of the temperature. During the countdown, tap the up () or down () arrow to see the set temperature. After 3 seconds, the countdown will reappear.

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

The table below gives some suggestions on cooking techniques for each temperature.

LOW HEAT		MEDIUM HEAT		HIGH HEAT	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Melt (chocolate, butter)	Keep Warm	Gentle fry (vegetable base mix)	Scramble (eggs)	Sauté Stir-fry	Grill (beef, vegetables)
Defrost (meat, fish)	Thickening, Creaming (risotto)	Confit (vegetables) Deglaze	Caramelise (sugar, vegetables)	Brown (Pancakes, Toast)	Sear (steak, roast)
		Simmer (120°C)			

Refer to "Assisted Boil" section or use the Booster function for quick boiling.

NOTE:

- The system is able to monitor the cooking temperature, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- Depending on the cooking zone activation sequence, the Heat Control function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.



Scan the QR code to unlock the secrets of cooking with Heat Control. Discover how easy and rewarding it is to cook with temperature by visiting our website, where you can find guidance on a variety of cooking techniques, everyday meals and exciting new dishes through step-by-step recipes.

INDICATORS

HOT RESIDUAL HEAT

If "Hot" 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 use of adjacent zones or because a hot pot has been placed on it). When the cooking zone has cooled down, the "Hot" message disappears.



ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

This function brings water to the boil and automatically adjusts the power to keep it simmering until you are ready to add your food. This function also helps prevent overboiling and wasted energy when compared to Booster mode. To save energy and speed up the boiling process, we recommend covering the pan with a lid.

Assisted Boil is available only on cooking zones with the  icon.

NOTE: When using this function, the pot must have a base diameter of 160 - 210 mm and be filled with water to between 1/2 and 3/4 of its volume. Consider that the maximum volume that can be used with this function is about 4 lt. Do not add salt to the water before it has reached the boil, as this will prevent the system from working as expected.

For optimal performance, it is advisable to place the cookware in the centre of the cooking zone, use water at room temperature, and activate the function when there is no 'residual heat' indicator present.

IMPORTANT: This function is meant to be used for boiling water only, not for milk or other types of liquid.

Based on the cookware available on the market, the function might not perform as expected.

How to activate Assisted Boil:

1. Fill the pot with water (see the notes above).
2. Place the cookware on a cooking zone with the  icon.
3. Select the Assisted Boil button ().
4. Press the Assisted Boil button () one time if Heat Control is available on one cooking zone only. If Heat Control is available on more than one cooking zone, press the  button several times until you reach the cooking zone where you want to use the Assisted Boil function. A "b-" indication will appear in the display to guide you through the zones.
5. When the zone is selected, you will see b- flashing on the zone display for a few seconds and then the function will start automatically.
6. When the Assisted Boil function starts, an animation will appear in the display during the heat-up phase.
7. Within 90 seconds from when the water starts boiling, the function will notify you of the fact with an acoustic signal. The animation will disappear, and the hob automatically sets the power level at 15 to maintain a gentle boil.
8. Depending on the cookware used, the power level may automatically drop to level 15 without reaching the boiling point of the water. In order to reach boiling point, you can increase the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan that is compatible with induction cooking. If the conditions described above do not occur, we suggest switching the Boil&Cook function off and setting the power levels manually to continue cooking.
9. Add your food and, if necessary, change the power level to adjust the strength of the boil as required. The power selection will be limited to those levels suitable for boil maintenance (i.e. levels 10 - 18).

NOTE:

- Whether the water is boiling or not, after about 15 minutes from the activation of the function the hob automatically sets the power level to 15 and the animation disappears.
- Depending on the Power Management setting or the cooking zone activation sequence, the Assisted Boil function might not be available. The hob will notify you with an acoustic signal.
- When using this function, you will not be able to set a timer during the water heat-up phase. The timer can only be enabled after receiving the acoustic notification that the water has reached boiling point.
- The system is able to monitor the boiling process, but it is always advisable to stay nearby when the hob is in use.
- If the hob offers the possibility of using Boil&Cook in multiple zones, only one Boil&Cook function can be activated on each side. During the selection process, the animation (snake) will still be displayed on the same side for a few seconds without the function being able to be activated.



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 cooking tips for each power level. The actual power delivered for each power level depends on the cooking zone dimension and on the cookware used.

POWER LEVEL	COOKING TIPS
Maximum power (P)	Booster* - Bring water to a boil as quickly as possible. Do not use with an empty pan or oil/butter.
17 – 18	Bring water to a boil, deep fry** frozen products.
15 – 16	Maintain a lively boil, sear, blister, stir-fry, brown.
10 – 14	Maintain a gentle boil, preheat, grill (for a long period of time), stir-fry, sauté, caramelize, brown, pancakes.
5 – 9	Simmer, stew, thicken, slow cook.
3 – 4	Keep warm, defrost.
1 – 2	Melting, creaming (risotto).
Zero power (OFF)	Hob is in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by "Hot").

*Booster is a special mode that uses a power level higher than 18, to heat up water faster. This mode can be maintained for a maximum time of 10 min. depending on the zone used. After this time, the power will be automatically reduced to level 18.

** For deep frying frozen products such as French fries, it is recommended to use non Flexi Zone cooking zones. If you want to deep fry using Flexi Zone cooking zones, it is recommended to use the front one.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("Hot") 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 food residue deposits or stains.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Only use a scraper if residue is stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be removed immediately.
- Salt, sugar and sand might scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the manufacturer's instructions).

- Liquid spills in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If there is the CleanProtect logo on the glass, the hob has been treated with CleanProtect technology. This exclusive coating ensures excellent cleaning results and keeps the hob surface shiny for longer.

It is advisable to clean daily, after each use.

To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

- Thoroughly wet the zones that need to be cleaned with water, making sure the entire stained area is covered. Be careful not to spill water on the control panel.
- Wetting procedure:
 - In normal conditions, wait at least 2 minutes.
 - In heavy-dirt conditions, wait for at least 5 minutes.
 - If the water dries on the hob, wet it again.
- Use a non-abrasive sponge to remove deposits, and dry the hob after cleaning.

TROUBLESHOOTING

- 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, or liquid spilled from pots or any objects resting on a hob button, can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F9E0	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "Electrical connection" section.	Make the power supply connection according to the "Electrical connection" section.
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 power level is automatically decreased. A cooking zone turns OFF automatically. The hob turns OFF automatically.	The cooking zone turns off when the temperatures are too high. The power level is decreased, or the cooking zone turns off or the hob turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	Wait for the cooking area to cool down before using it again. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds (more than 10), 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.		

DISPLAY CODE/ISSUE DETECTED	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
d E [when the hob is off]	The hob does not heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "First time use" section.
A special function does not turn on and the hob produces an acoustic signal.	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW).	See the "Power management" section.
When you choose a power level or use the Booster function, the power level automatically decreases.	The hob automatically sets the maximum available power level (even lower than the set one) to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the special function activation in accordance with the power management setting selected for the hob (e.g. 2.5 kW). The Booster function can have a different duration depending on the zone used. After the Booster time has elapsed, the power will be automatically reduced to level 18. Hob ventilation may not be adequate to ensure the proper functioning of the hob.	See the "Power management" or "Booster function" section. To ensure the appliance works properly, the hob must receive adequate ventilation from a sufficient fresh air supply. Check the hob has been installed respecting the indications described in the "Installation" section. Ensure that no object is obstructing the rear and lower rear part of the hob.
	Cookware is not detected. Cooking zone switches off after 30 seconds.	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.	If your cookware is suitable for induction cooking (see the "Accessories" section) and correctly positioned on the required cooking zone, try using it on a smaller cooking zone. Otherwise, please use appropriate cookware (See the "Accessories" section).
The hob makes two short acoustic sounds and then switches OFF by itself. The "OFF" message is subsequently displayed for up to 60 seconds, during which time the hob cannot be turned back on and it repeats the two short acoustic sounds every 5 seconds.	Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons: - the ON/OFF button, causing the hob to turn off unintentionally, - the key-lock button, causing the unwanted activation of the key-lock function if pressed continuously for more than 3 seconds. The function remains active even after the hob has switched off, with the key-lock icon and LED on, - the scroll keypad, causing the unwanted change of power levels. The hob switches off by itself (showing the "OFF" message) if it is not cleaned within 8 seconds.		Dry and/or clean and/or remove the object so the hob can be turned back on 60 seconds after the OFF message appeared. If the key lock function has been accidentally activated, press the key-lock button for 3 seconds to disable it. Press the ON/OFF button to switch on the hob.
Water does not boil when Heat Control () is used.	Water does not boil when the temperature is set using the Heat Control function.	You are using Heat Control to boil water.	Use Assisted Boil (Boil&Cook) or Booster function.
A clicking and/or tick-tack sound is heard when cookware is positioned.	These continuous clicking and/or tick-tack noises occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. The pan diameter may be lower than the minimum indicated in the user manual for specific cooking zones. Even if you use a pan with the correct dimensions, some pan models have a base partially covered by metal inserts (or without an even ferromagnetic distribution), and they do not always perform as expected.		Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).
The hob is turned off.	The hob will automatically turn off in the following situations: - In the event of water spillage, food overflow, or objects positioned on the control panel buttons that could accidentally activate the ON/OFF button. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound. - If there is no interaction with the control panel for more than 30 seconds, and no cooking zone is active. - If no cookware has been detected for more than 30 seconds and there has been no interaction with the control panel for the same time. - The maximum working time for a power level or function has elapsed, and there has been no interaction with the hob for more than 30 seconds. - Other cases not specified here.		See the "Daily use" section for further information. Turn on the hob manually.
While using the Assisted Boil (Boil&Cook) function, the water does not reach boiling point. or The function does not indicate that boiling point has been reached within about 90 seconds from when the water starts to boil.	Depending on the cookware or the amount of water used, boiling point might not be reached. Whether the water is boiling or not, the power level may automatically drop to 15 after about 15 minutes from when the function is activated.		If the water is not boiling, bring it to the boil by increasing the power level of the cooking zone in use. Alternatively, you can try using another pan suitable for induction cooking. If the function does not indicate boiling within about 90 seconds from when the water starts boiling, we suggest you switch off the Boil&Cook function and use power levels to continue cooking.

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 bases (e.g. when the bottoms are made from different layers of material, or are uneven). They may vary according to the type of cookware used and the amount of food contained, and are not the symptom of something wrong. Induction hobs may produce continuous clicking and/or tick-tack sounds with a positioned pot/pan. These sounds may occur when the pan is not able to receive the full power delivered for the power level set. Use a pan with a diameter larger than the minimum indicated in the manual for the specific cooking zones, or use a more high-performing pan (refer to the "Accessories" section).

AFTER-SALES SERVICE

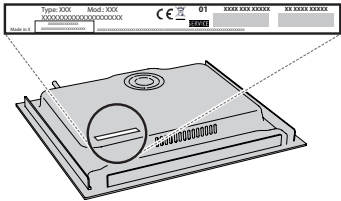
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

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

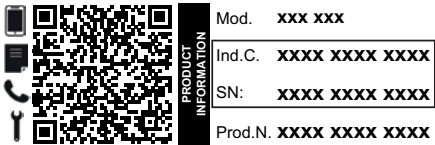
When contacting our customer after-sales service, always give:

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



Water spillage, food overflow and/or an object positioned on the control panel buttons can mimic your finger and accidentally activate or deactivate any of the hob buttons, as well as producing acoustic signals due to the contact between the objects and the buttons. If these items are not removed within 8 seconds, the hob will automatically switch off while producing a sound which will then be repeated every 5 seconds until the object or water is removed from the control panel, even after switch-off. To avoid switch-off, remove any spilled liquids from the user interface and thoroughly dry it within 8 seconds, or use the Wipe function which gives you 30 seconds for cleaning and drying. Remember that the ON/OFF button will always be active.

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

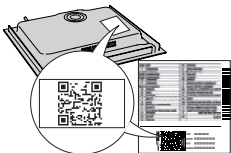


- your full address;
- your telephone number;

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.



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 Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

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

⚠ 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, Styroporsteile 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>.

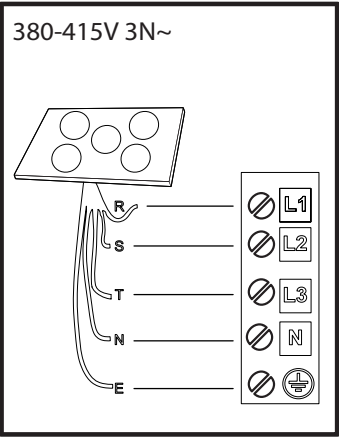
HINWEIS

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 zu Hause 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-срно-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-შრი

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-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-πύρ

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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)- blár (grár)-כחול (אפור)

E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zóltý/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-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בזר/קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול



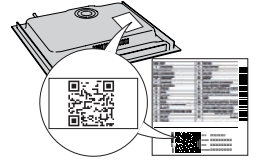
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

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

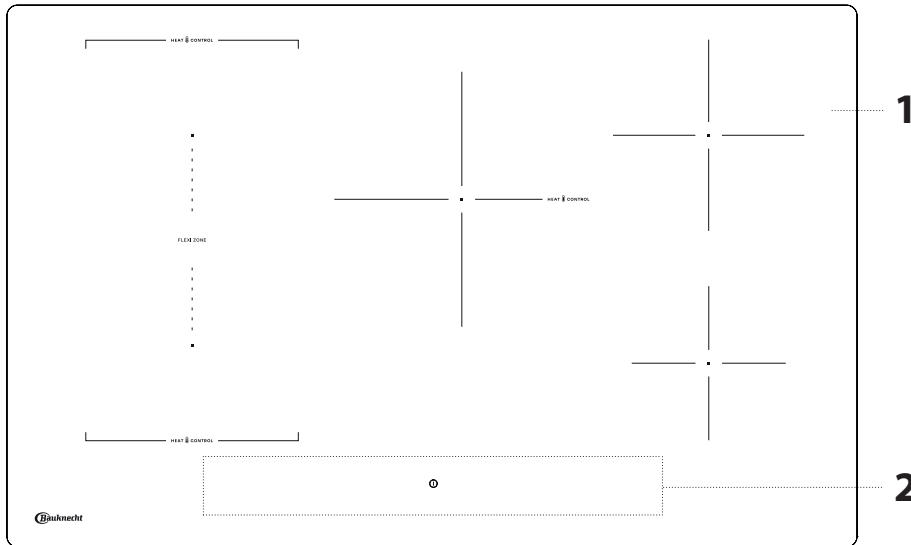


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

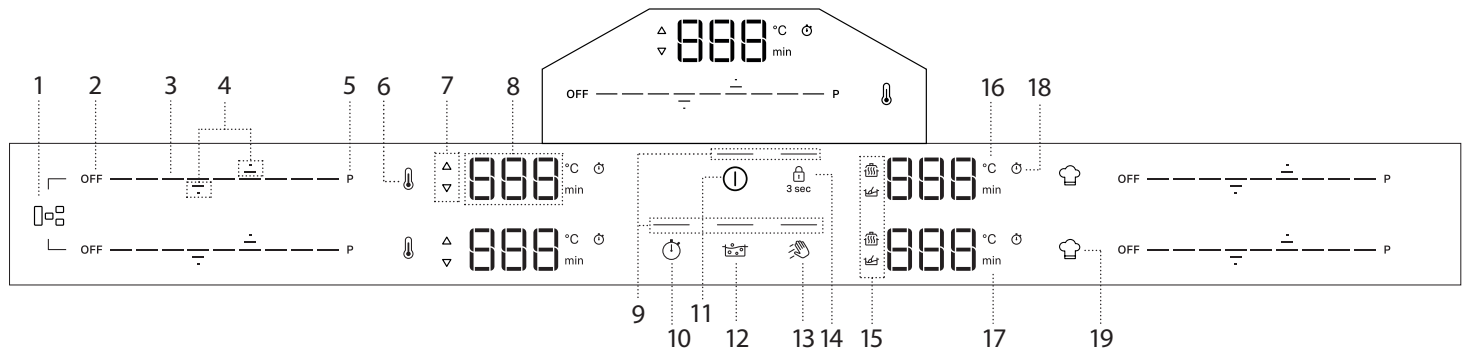


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD



- | | | |
|---|--|--|
| 1. Flexi Zone-Taste | 8. Anzeige der Kochzone | 15. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen |
| 2. AUS-Taste für die Kochzone | 9. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv | 16. Temperaturanzeige (Grad Celsius) |
| 3. Scroll-Tastenfeld | 10. Timer-Taste | 17. Minutenanzeige |
| 4. Pfeile zum Einstellen von Temperatur/Timer | 11. Ein-/Aus-Taste | 18. Timer-Anzeigesymbol |
| 5. Schnellheiztaste (Booster) | 12. Taste für Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) | 19. Sonderfunktionstaste |
| 6. Heat Control-Taste | 13. Wischfunktionstaste | |
| 7. Vorheiz-/Abkühlanzeige | 14. Tastensperre – 3 Sekunden | |

HINWEIS: Die EIN-/AUS-Taste (11) drücken; alle verfügbaren Funktionen werden für einen Augenblick sichtbar, danach bleiben nur noch die wichtigsten aktiv. Die anderen können verwendet werden und werden bei der späteren Verwendung des Geräts aktiviert.

WICHTIG: Alle verfügbaren Funktionen werden mit einer schwachen Lichtintensität beleuchtet, die nur dann intensiver wird, wenn sie aktiviert werden.

ZUBEHÖR

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Prüfen Sie auf das Symbol  (normalerweise auf der Unterseite eingestanz), 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.

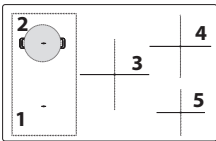
LEERE TÖPFE UND PFANNEN

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 oder 2	Rund oder quadratisch	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	15 - 18
5	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval oder rechteckig	Kurze Seite 16 - 21 Lange Seite 24 - 38

ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres Haushaltsstromsystems an, wie im folgenden Abschnitt erläutert.

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

Die nachstehende Tabelle zeigt den Stromverbrauch der einzelnen Kochfelder für jede Funktion, um Ihnen die möglichen Nutzungsbeschränkungen je nach gewählter Leistungseinstellung zu verdeutlichen.

ZONE	1 oder 2	1 + 2	3	4	5
LEISTUNGSSTUFE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
SCHMELZEN (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
WARMHALTEN (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Beispiele unter Bezugnahme auf die Werte in der obigen Tabelle: Wenn Sie die "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW einstellen und mehrere Kochzonen gleichzeitig aktivieren, passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch so an, dass die Gesamtleistungsbegrenzung (z. B. 4 kW) nicht überschritten wird.

Wenn Sie z. B. mit "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW die Zone 3 auf "Booster" (=3,7 kW) einstellen und dann versuchen, Zone 1 auf Stufe 18 (2,2 kW) einzuschalten, würde die gelieferte Gesamtleistung den Grenzwert von 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW) überschreiten. Aus diesem Grund passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch wie folgt an: Die Kochzone, die auf "Booster" eingestellt ist, wird auf Stufe 18 (=2,2 kW) eingestellt, während die zweite Kochzone auf Stufe 15 (=1,6 kW, die maximale Leistungsstufe, die die 4 kW-Begrenzung nicht überschreitet) eingestellt wird.

Einstellmenü: Ändern der Grundeinstellungen

Sobald Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, können Sie die Standardeinstellungen ändern, indem Sie innerhalb von 60 Sekunden das Einstellmenü aufrufen:

- Warten Sie, nachdem Sie das Kochfeld an die Hauptstromversorgung angeschlossen haben, bis alle LEDs nacheinander an- und ausgehen.
- Drücken und halten Sie die Ein/Aus-Taste (ⓘ), um das Kochfeld einzuschalten.
- Drücken Sie die Tastensperre (⏻) mindestens 6 Sekunden lang, um das Einstellmenü aufzurufen. Ignorieren Sie den Aktivierungston der Tastensperre, der nach 3 Sekunden Drücken zu hören ist.
- Die Art der Einstellung (z. B. "PL") wird in der Anzeige der Kochzone oben links angezeigt, und der Standardwert (oder der aktuelle Wert) (z. B. "2_5") erscheint in der Anzeige der Kochzone unten links.
- Sie können die Art der Einstellung mit den Aufwärts- (⬆) und Abwärts Pfeilen (⬇) auf der Kochzone oben links auswählen. Sie können den Wert ändern, indem Sie die Aufwärts- (⬆) und Abwärts Pfeile (⬇) der Kochzone unten links verwenden. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Einstellsarten, Standardwerte und möglichen Werte.
- Zum Bestätigen die EIN-/AUS-Taste drücken.

7. Ohne Bestätigung verlässt das Kochfeld das Einstellmenü und kehrt innerhalb von 30 Sekunden zu den vorherigen Werten zurück.

REIHENFOLGE	EINSTELLART	OBEN LINKS	UNTEN LINKS (STANDARD)	MÖGLICHE WERTE
1	Leistungsbegrenzung	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Ton	Aud	Ein	Ein/Aus
3	Demo-Modus	dE	Aus	Aus/Ein

TÄGLICHER GEBRAUCH

① DAS KOCHFELD EIN-/AUS-SCHALTEN

Drücken und halten Sie die Power-Taste, um das Kochfeld einzuschalten. Die LED über der Taste leuchtet auf, und Sie hören ein akustisches Signal. Nach ein paar Sekunden können Sie mit dem Kochfeld interagieren. Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die gleiche Taste erneut; Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

AUFSTELLEN

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

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

Die verhindert eine zu starke Überhitzung des Tastenfelds. Zum Grillen oder Braten, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG



Einschalten der Kochzonen:

Wenn das Kochfeld EIN-geschaltet wird, schaltet sich das Scroll-Tastenfeld (SLIDER) aller verfügbaren Kochzonen mit geringer Helligkeit EIN. Positionieren Sie Ihren Finger auf das Scroll-Tastenfeld (SLIDER) der Zone, die Sie aktivieren möchten, und bewegen Sie ihn vorsichtig nach rechts, um die Leistung zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern. Sie werden feststellen, dass die Segmente der Bedientastatur je nach gewählter Leistungsstufe auf hohe Leuchtkraft umschalten und die Ziffern der Anzeige die der gewählten Leistungsstufe entsprechende Zahl anzeigen (von 1 bis 18).

Mit der "P"-Taste kann die Schnellheizfunktion (Booster) gewählt werden, um Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die "AUS" Taste am Beginn des Schieber-Tastenfelds.

HINWEIS: Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren. Werden diese Elemente nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt, gibt das Kochfeld zwei kurze Töne von sich und schaltet sich mit der Meldung "AUS" von selbst aus.

🔒 SPERRE DES BEDIENFELDS

Die Bedienfeldsperre dient dazu, die Einstellungen des Kochfelds zu sperren, um versehentliche Änderungen der Einstellungen oder die unbeabsichtigte Aktivierung/Deaktivierung der Funktionen zu verhindern. Möglicherweise müssen Sie diese Funktion verwenden, z. B.: Im Falle des Verschüttens von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln oder aus Sicherheitsgründen (versehentliche Berührung des Kochfelds durch Kinder), um die Gefahren eines versehentlichen Einschaltens des Kochfelds zu verhindern. Zur Verwendung der Bedienfeldsperre die Taste 🔒 für 3 Sekunden gedrückt halten. Die Taste schaltet auf hohe Leuchtkraft und ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

HINWEIS: Wenn der Demo-Modus einmal aktiviert wurde, bleibt er auch dann EIN-geschaltet, wenn die Hauptstromversorgung unterbrochen wird.

HINWEIS: Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Wenn Sie Ihr Kochfeld bei aktivierter Bedienfeldsperre ausschalten, drücken Sie die Taste EIN/AUS und dann 3 Sekunden lang die Sperrtaste, um das Kochfeld zu entsperren.

✋ WISCHFUNKTION

Die Wischfunktion sperrt vorübergehend die Tasten der Benutzeroberfläche, um versehentliche Änderungen der Einstellungen während des Reinigungsvorgangs zu verhindern. Die Funktion unterbricht den Kochvorgang nicht.

Die Wischfunktion hilft, die Wassertöne zu vermeiden, wenn während des Kochvorgangs oder bei der üblichen Reinigung Wasser auf die Benutzeroberfläche gelangt.

Aus Sicherheitsgründen kann die EIN/AUS-Taste während der Reinigung aktiviert werden, auch ungewollt.

Aktivierung der Wischfunktion:

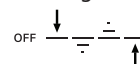
1. Drücken Sie die Wischfunktionstaste (✋). Sie hören ein akustisches Signal, wenn die Funktion aktiv ist.
2. Die LED über der Taste leuchtet auf und bleibt eingeschaltet, während die Taste selbst für die gesamte Dauer der Funktionsaktivität blinkt.
3. Das Bedienfeld bleibt für 30 Sekunden gesperrt.

🕒 TIMER

Der Timer steuert alle aktivierten Kochzonen.

Einschalten des Timers:

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Die Timer-Taste schaltet sich etwa 5 Sekunden nach dem Erkennen des Kochgeschirrs ein. Drücken Sie die Taste, bis eine Kontrollleuchte aufleuchtet, die dem spezifischen Symbol der gewählten Kochzone entspricht.
3. Verwenden Sie die Aufwärts- (↗) und Abwärtspeile (↘), um die Zeit einzustellen (halten Sie sie nicht länger als 8 Sekunden gedrückt, sonst zeigt das Kochfeld AUS an. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Lösen von Problemen". Die Zeit ändert sich von 000 Sekunden bis 30 Minuten und erhöht sich jedes Mal um 1 Minute; von 30 bis 150 Minuten erhöht sich die Zeit in Schritten von 5 Minuten. Wenn Sie die Zeit um 10 Minuten ändern müssen, verwenden Sie die seitlichen Striche. Der Strich auf der linken Seite zieht 10 Minuten ab, während der Strich auf der rechten Seite 10 Minuten hinzufügt (siehe folgende Abbildung).



4. Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, können Sie die Uhrentaste (🕒) drücken. Andernfalls wird die Uhrzeit nach 5 Sekunden automatisch bestätigt, ohne dass ein Handeln erforderlich ist.
5. Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern und mehrere Timer gleichzeitig aktivieren.
6. Tippen Sie während des Countdowns mit dem Finger auf den Schieberegler, um die Leistungsstufe anzuzeigen. Tippen Sie auf den Aufwärts- (↗) oder Abwärtspfeil (↘), um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Nach 3 Sekunden wird der Countdown wieder angezeigt.
7. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Zum Deaktivieren des Timers:

Drücken Sie auf den Abwärtspfeil (↘), bis die Zahl 000 angezeigt wird, und die Funktion wird nach 5 Sekunden deaktiviert.

🕒 TIMERANZEIGER

Diese LED zeigt (wenn eingeschaltet) an, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

MAXIMALE BETRIEBSDAUER DER KOCHZONEN UND FUNKTIONEN

Leistungsstufe oder Funktion	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Schmelzen	Warmhalten
Maximale Betriebsdauer	–	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Leistungsstufe nach Timeout	–	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kochzone 1, 2, 3, 4
** Kochzone 5

Beispiele zu den Werten in der obigen Tabelle:
Wenn Sie eine Kochzone einschalten und ihre Leistung auf Stufe 14 einstellen, arbeitet die Kochzone maximal 2 Stunden lang weiter. Nach 2 Stunden sinkt die Leistungsstufe auf Stufe 0 und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Wenn keine anderen Kochzonen aktiv sind und innerhalb von 30 Sekunden keine Tasten auf dem Bedienfeld betätigt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
Wenn Sie die Booster-Funktion auf der Kochzone 5 aktivieren, wird diese nach 5 Minuten automatisch auf die Leistungsstufe 18 abgesenkt. Wenn Sie hingegen die Booster-Funktion auf Kochzone 1, 2, 3 oder 4 aktivieren, wird die Leistung nach 10 Minuten automatisch auf Leistungsstufe 18 abgesenkt. Nach 1,5 Stunden sinkt die Leistungsstufe auf Stufe 0 und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Wenn keine anderen Kochzonen aktiv sind und innerhalb von 30 Sekunden keine Tasten auf dem Bedienfeld betätigt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

FUNKTIONEN

P BOOSTER-FUNKTION

Die Booster-Funktion ist ein spezieller Modus mit einer höheren Leistungsstufe als Stufe 18 für schnellstes Erhitzen. Dieser Modus kann eine unterschiedliche Dauer haben, je nach der verwendeten Zone (siehe Tabelle unten). Nach Ablauf der Booster-Zeit wird die Leistung automatisch auf Stufe 18 reduziert.
WICHTIG: Nicht mit einer leeren Pfanne oder mit Öl/Butter verwenden. Diese Funktion ist ideal, um Wasser zum Kochen zu bringen.

HINWEIS: Je nach der Leistungsmanagement-Einstellung ist die Booster-Funktion für bestimmte Kochzonen möglicherweise nicht verfügbar. Wenn Sie eine Kochzone auf "Booster" einstellen und dann eine andere Zone aktivieren, wird die erste Zone auf die maximal verfügbare Stufe reduziert (sogar viel niedriger als Stufe 18), damit die zweite Zone verwendet werden kann. Die zweite Kochzone wird in Abhängigkeit von der verbleibenden Leistung auf dieser Seite des Kochfelds eingestellt oder begrenzt.
Bitte bedenken Sie auch, dass die Leistungsabgabe je nach Größe und Material des verwendeten Kochgeschirrs variieren kann.

BESCHREIBUNG DER ZONEN

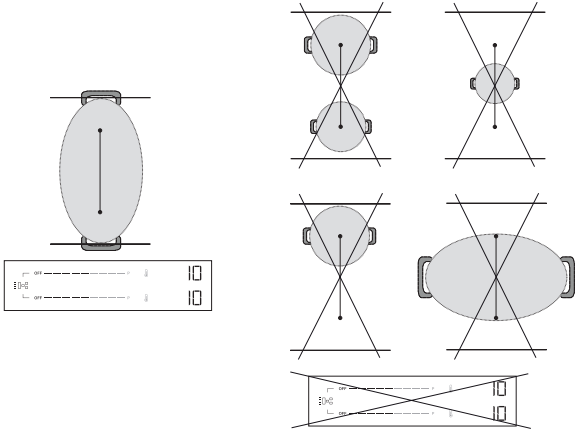
Zone	Nennleistung (Stufe 18, kW)	Booster-Funktion (kW)	Booster-Dauer (min.)
1 oder 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

HINWEIS: Die Werte in der Tabelle beziehen sich auf die Prüfbedingungen, wie sie vom normativen Standard zur Bewertung der Leistung von Kochgeräten beschrieben sind. Die angegebene Leistung kann je nach Größe oder Material des verwendeten Kochgeschirrs variieren.

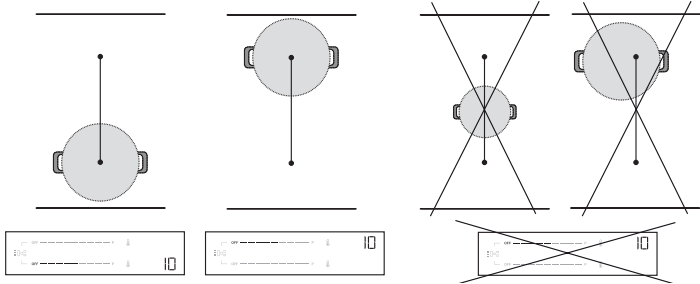
□ FLEXIBLE KOCHZONE (FLEXI ZONE)

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochzonen zu einer einzigen, längeren kombinieren, um rechteckiges, ovales oder längliches Kochgeschirr daraufzustellen, und eine einzige Einstellung für die gesamte kombinierte Zone verwenden. Um die richtigen Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ferromagnetischen Boden verwenden, die lang genug sind, um beide Zonen gleichzeitig abzudecken. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der flexiblen rechteckigen Kochfläche.
In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.
HINWEIS: Ein großer, runder Topf, der in der Mitte verwendet wird, heizt sich möglicherweise weniger schnell auf und die Wärme wird weniger gleichmäßig

verteilt.



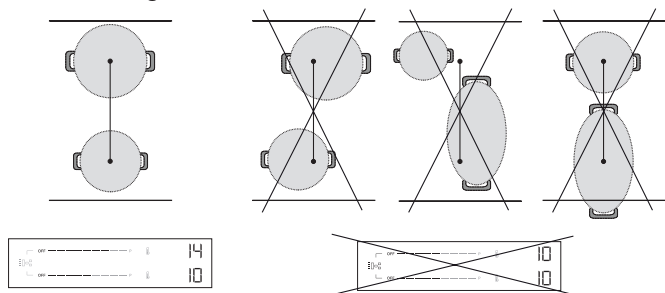
WICHTIG: Bei Töpfen und Pfannen mit einem ferromagnetischen Boden von 21 cm oder weniger empfiehlt es sich, die einzelnen Kochzonen zu verwenden, **ohne den flexiblen Kochmodus (Flexi Zone) zu aktivieren**. Stellen Sie das Kochgeschirr entweder auf die vordere oder die hintere Zone und schalten Sie dann diese Zone ein.
Wenn Flexi-Zone aktiv ist, ist die Funktion Heat Control nicht verfügbar und wird nicht auf dem Bedienfeld angezeigt.
In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.



Verwendung der Flexi Zone als zwei einzelne Zonen

Bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen oder Pfannen ist es ratsam, den ersten auf die hintere Zone und den zweiten auf die vordere Zone zu stellen (siehe Abbildung unten). In diesem Fall sollten die Zonen **ohne Verwendung des flexiblen Kochmodus (Flexi Zone)** aktiviert werden.
Um eine optimale Leistung zu erzielen, stellen Sie bitte sicher, dass beide Pfannen in ihren jeweiligen Bereichen zentriert sind. Verschieben Sie nicht einen

Topf/eine Pfanne aus der Mitte, um Platz für einen anderen zu schaffen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht außerhalb der Kochzone oder auf dem Bedienfeld ab. In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.



AUTOMATIKFUNKTIONEN

Dieses Kochfeld bietet Ihnen einige automatische Funktionen, die Sie beim Kochen unterstützen. Bitte beachten Sie, dass sie je nach Leistungsmanagement-Einstellung (siehe Abschnitt "Leistungsmanagement") möglicherweise nicht verfügbar sind. Wenn beispielsweise die Leistung auf 2,5 kW eingestellt ist und einige Zonen bereits genutzt werden, reicht die verbleibende Leistung möglicherweise nicht aus, um eine automatische Funktion zu aktivieren. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.



SCHMELZEN

Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistungsstufe für das Schmelzen ein. Damit können Sie empfindliche Lebensmittel wie Schokolade oder Butter schmelzen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie anbrennen oder am Topf/an der Pfanne haften bleiben.



WARMHALTEN

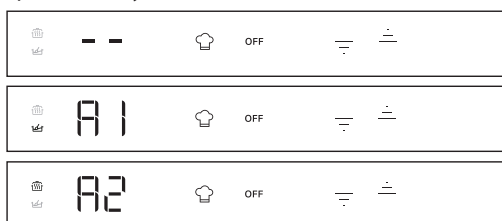
Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistung zum Warmhalten von Speisen nach dem Kochen und vor dem Servieren ein. Bitte beachten Sie, dass sich die Flüssigkeit mit der Zeit verringert, wenn die Lebensmittel warm gehalten werden.

Diese automatischen Funktionen sind nur auf den Standard-Kochzonen verfügbar (Zonen mit dem Symbol).

Aktivierung der automatischen Funktionen:

Um die automatischen Funktionen zu aktivieren, drücken Sie das Symbol . Auf dem Display werden zwei schwach leuchtende Symbole angezeigt: (Warmhalten) auf der Oberseite und (Schmelzen) auf der Unterseite. Verwenden Sie die Aufwärts- () und Abwärtspeile (), um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Auf dem Display wird "A1" für Schmelzen oder "A2" für Warmhalten angezeigt, und das entsprechende Symbol leuchtet heller.



HEAT CONTROL - UNTERSTÜTZTES GAREN MIT TEMPERATUR

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die gewünschte Temperatur auszuwählen und mit dieser zu garen (wie bei einem Backofen), anstatt die Standardleistungsstufen zu verwenden.

Mit dieser Funktion passt das Kochfeld die Hitze automatisch an und hält die Temperatur des Kochgeschirrs konstant, sodass kein ständiges Einstellen erforderlich ist.

Diese Funktion ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol verfügbar.

HINWEIS: Die angezeigte Temperatur bezieht sich auf die Mitte des leeren Kochgeschirrs. Je nach verwendetem Kochgeschirr kann die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur des Kochgeschirrs abweichen. Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmanzeige" (HoL) aktiv ist.

WICHTIG: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Wasser oder zum Frittieren

geeignet. Aus diesem Grund kocht das Wasser auch dann nicht, wenn eine höhere Temperatur als 100 °C gewählt wird. Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

Aktivierung der Heat Control:

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Zone mit dem Symbol .
2. Drücken Sie das Symbol .
3. Verwenden Sie den Aufwärtspfeil (), um die gewünschte Temperatur zu wählen. Die Standardeinstellung ist 45 °C. Sie können die Temperatur je nach Bedarf auf bis zu 200 °C erhöhen (siehe Tabelle unten für Kochtipps). Verwenden Sie den Abwärtspfeil (), um die Temperatur zu verringern.
4. Während der Aufheizphase blinkt ein Aufwärtspfeil () neben der gewählten Temperatur.
5. Wenn das Kochgeschirr die eingestellte Temperatur erreicht hat, meldet sich das Kochfeld mit einem akustischen Signal und der Aufwärtspfeil () hört auf zu blinken. Jetzt können Sie Lebensmittel hinzufügen.
6. Wenn der Sollwert erreicht ist, können Sie mit den Aufwärts- () und Abwärtspfeilen () die Temperatur in 5°C-Schritten einstellen.
7. Wenn die neu gewählte Temperatur niedriger ist als die aktuelle, blinkt ein Abwärtspfeil () neben der gewählten Temperatur, bis der neue Sollwert erreicht ist. Wenn die neu gewählte Temperatur höher ist als die aktuelle, blinkt ein Aufwärtspfeil () neben der gewählten Temperatur, bis der neue Sollwert erreicht ist.
8. Wenn Sie einen Timer für eine Zone einstellen, in der die Heat Control-Funktion aktiv ist, startet der Timer erst, wenn der Sollwert erreicht ist. Auf dem Display wird anstelle der Temperatur der Countdown des Timers angezeigt. Tippen Sie während des Countdowns auf den Aufwärts- () oder Abwärtspfeil (), um die eingestellte Temperatur anzuzeigen. Nach 3 Sekunden wird der Countdown wieder angezeigt.

HEAT CONTROL - KOCHTIPPS

In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Vorschläge zu den Garverfahren für die einzelnen Temperaturen.

GERINGE HITZE		MITTLERE HITZE		GROSSE HITZE	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Schmelzen (Schokolade, Butter)	Warmhalten	Schonendes Braten (Gemüsegrundmischung)	Verquirlen (Eier)	Sautieren (Rührbraten)	Grillen (Rindfleisch, Gemüse)
Auftauen (Fleisch, Fisch)	Verdicken, Cremen (Risotto)	Confit (Gemüse) Ablöschen	Karamellisieren (Zucker, Gemüse)	Anbräunen (Pfannkuchen, Toast)	Anbraten (Steak, Braten)
		Köcheln (120°C)			

Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

HINWEIS:

- Das System ist in der Lage, die Kochtemperatur zu überwachen, aber es ist immer ratsam, in der Nähe zu bleiben, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
- Je nach der Aktivierungsreihenfolge der Kochzonen ist die Heat Control-Funktion möglicherweise nicht verfügbar. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.



Scannen Sie den QR-Code, um die Geheimnisse des Kochens mit Heat Control zu lüften. Entdecken Sie, wie einfach und lohnend es ist, mit Temperatur zu kochen. Besuchen Sie dazu unsere Website. Dort finden Sie Anleitungen für eine Vielzahl von Kochtechniken, tägliche Mahlzeiten und aufregende neue Gerichte mit Schritt-für-

Schritt-Rezepten.



UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK)

Mit dieser Funktion wird das Wasser zum Kochen gebracht und die Leistung automatisch so angepasst, dass das Wasser so lange köchelt, bis Sie Ihre Speisen zugeben können. Im Vergleich zum Booster-Modus hilft diese Funktion auch, Überkochen und Energieverschwendung zu vermeiden. Um Energie zu sparen und den Kochvorgang zu beschleunigen, empfiehlt es sich, den Topf mit einem Deckel abzudecken.

Unterstütztes Kochen ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol verfügbar.

HINWEIS: Für diese Funktion muss der Topf einen Bodendurchmesser von 160 - 210 mm haben und zu 1/2 bis 3/4 mit Wasser gefüllt sein. Beachten Sie, dass das maximale Volumen, das mit dieser Funktion verwendet werden

kann, etwa 4 Liter beträgt. Fügen Sie dem Wasser kein Salz hinzu, bevor es den Siedepunkt erreicht hat, da das System sonst nicht wie erwartet funktioniert. Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren, Wasser mit Raumtemperatur zu verwenden und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmanzeige" vorhanden ist.

WICHTIG: Diese Funktion ist nur zum Kochen von Wasser gedacht, nicht für Milch oder andere Arten von Flüssigkeiten.

Bei dem auf dem Markt erhältlichen Kochgeschirr kann es sein, dass die Funktion nicht wie erwartet funktioniert.

Aktivierung des Unterstützten Kochens:

1. Füllen Sie den Topf mit Wasser (siehe Hinweise oben).
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone mit dem Symbol .
3. Wählen Sie die Taste  für das Unterstützte Kochen.
4. Drücken Sie die Taste für Unterstütztes Kochen () einmal, wenn die Heat Control nur für eine Kochzone verfügbar ist. Wenn die Heat Control auf mehr als einer Kochzone verfügbar ist, drücken Sie die Taste  mehrmals, bis Sie die Kochzone erreichen, auf der Sie die Funktion Unterstütztes Kochen verwenden möchten. Eine "-b-" Anzeige erscheint auf dem Display, um Sie durch die Zonen zu führen.
5. Wenn die Zone ausgewählt ist, blinkt -b- auf dem Zonendisplay für einige Sekunden, dann startet die Funktion automatisch.
6. Wenn die Funktion Unterstütztes Kochen gestartet wird, erscheint während der Aufheizphase eine Animation auf dem Display.
7. Innerhalb von 90 Sekunden, nachdem das Wasser zu kochen beginnt, informiert Sie die Funktion mit einem akustischen Signal darüber. Die Animation verschwindet, und das Kochfeld stellt automatisch die Leistungsstufe 15 ein, um ein sanftes Kochen zu gewährleisten.
8. Je nach verwendetem Kochgeschirr kann die Leistungsstufe automatisch

auf Stufe 15 sinken, ohne dass der Siedepunkt des Wassers erreicht wird. Um den Siedepunkt zu erreichen, können Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch eine andere Pfanne verwenden, die für das Induktionskochen geeignet ist. Wenn die oben beschriebenen Bedingungen nicht eintreten, empfehlen wir, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und die Leistungsstufen manuell einzustellen, um den Kochvorgang fortzusetzen.

9. Fügen Sie Ihre Lebensmittel hinzu und ändern Sie gegebenenfalls die Leistungsstufe, um die Stärke des Kochvorgangs nach Bedarf anzupassen. Die Leistungswahl wird auf diejenigen Stufen beschränkt, die für die Aufrechterhaltung des Kochens geeignet sind (d. h. die Stufen 10 - 18).

HINWEIS:

- Unabhängig davon, ob das Wasser kocht oder nicht, stellt das Kochfeld nach etwa 15 Minuten nach Aktivierung der Funktion automatisch die Leistungsstufe 15 ein und die Animation verschwindet.
- Je nach Leistungsmanagement-Einstellung oder der Aktivierungssequenz der Kochzone ist die Funktion Unterstütztes Kochen möglicherweise nicht verfügbar. Das Kochfeld benachrichtigt Sie mit einem akustischen Signal darüber.
- Wenn Sie diese Funktion verwenden, können Sie während der Aufheizphase des Wassers keinen Timer einstellen. Der Timer kann erst aktiviert werden, wenn die akustische Meldung erscheint, dass das Wasser den Siedepunkt erreicht hat.
- Das System ist in der Lage, den Kochvorgang zu überwachen, aber es ist immer ratsam, in der Nähe zu bleiben, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Möglichkeit haben, Boil&Cook auf mehreren Zonen Ihres Kochfeldes zu verwenden, kann für jede Seite nur eine Boil&Cook-Funktion aktiviert werden. Während des Auswahlvorgangs wird jedoch die Animation (Schlange) für einige Sekunden auf derselben Seite angezeigt, obwohl die Funktion nicht aktiviert werden kann.

ANZEIGEN

RESTWÄRME

Wird „Hot“ 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 die Meldung „Hot“.

FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

GARTABELLE

Die Gartabelle enthält Kochtipps für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE	KOCHTIPPS
Höchstleistung (P)	Booster* - Wasser so schnell wie möglich zum Kochen bringen. Nicht mit einer leeren Pfanne oder mit Öl/Butter verwenden.
17 – 18	Wasser zum Kochen bringen, Frittieren** von Tiefkühlprodukten.
15 – 16	Lebhaftes Kochen aufrecht erhalten, Anbraten, Blasen bilden, Rührbraten, Anbräunen.
10 – 14	Sanftes Kochen aufrecht erhalten, Vorheizen, Grillen (über einen längeren Zeitraum), Rührbraten, Sautieren, Karamellisieren, Anbräunen, Pfannkuchen.
5 – 9	Köcheln, Eintopf, Verdicken, langsames Kochen.
3 – 4	Warmhalten, Auftauen.
1 – 2	Schmelzen, Cremen (Risotto).
Leistungsstufe Null (AUS)	Das Kochfeld in Position Standby oder ausgeschaltet (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „Hot“ angezeigt).

*Booster ist ein spezieller Modus, der eine höhere Leistungsstufe als 18 verwendet, um das Wasser schneller zu erhitzen. Dieser Modus kann je nach verwendeter Zone bis zu 10 Minuten aufrechterhalten werden. Nach dieser Zeit wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 18 verringert.

** Zum Frittieren von gefrorenen Produkten wie Pommes Frites wird empfohlen, Kochzonen zu verwenden, die nicht zur Flexi Zone gehören. Wenn Sie mit den Flexi Zone-Kochzonen frittieren möchten, empfiehlt es sich, die vordere Zone zu verwenden.

Wichtig:

- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige („Hot“) 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.

Wenn das CleanProtect-Logo auf dem Glas vorhanden ist, wurde das Kochfeld mit der CleanProtect-Technologie behandelt. Diese exklusive Beschichtung gewährleistet hervorragende Reinigungsergebnisse und hält die Kochfeldoberfläche länger glänzend.

Es ist ratsam, das Gerät täglich und nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Befolgen Sie zum Reinigen von CleanProtect-Kochfeldern nachstehende Empfehlungen:

- Befeuchten Sie die zu reinigenden Stellen gründlich mit Wasser und achten Sie darauf, dass die gesamte verschmutzte Fläche bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf das Bedienfeld schütten.
- Befeuchtungsverfahren:
 - Unter normalen Bedingungen warten Sie mindestens 2 Minuten.
 - Unter Bedingungen mit starker Verunreinigung warten Sie mindestens 5 Minuten.
 - Wenn das Wasser auf dem Kochfeld trocknet, befeuchten Sie es erneut.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass die Stromversorgung nicht ausgeschaltet wurde.
- Wenn Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten können, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Erscheinen auf der Anzeige nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

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

ANGEZEIGTER CODE/ FESTGESTELLTES PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F9E0	Falscher Netzkabelanschluss.	Der Netzkabelanschluss ist nicht exakt wie im Abschnitt "Elektrischer Anschluss" angeschlossen.	Stellen Sie den Stromanschluss gemäß dem Abschnitt "Elektrischer Anschluss" her.
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 Die Leistungsstufe wird automatisch verringert. Eine Kochzone schaltet sich automatisch AUS. Das Kochfeld schaltet sich automatisch AUS.	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind. Bei zu hohen Temperaturen wird die Leistungsstufe verringert, die Kochzone abgeschaltet oder das Kochfeld ausgeschaltet.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch. Die Belüftung des Kochfelds ist möglicherweise nicht ausreichend, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Kochfelds zu gewährleisten.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, muss das Kochfeld durch eine angemessene Frischluftzufuhr ausreichend belüftet werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld unter Beachtung der im Abschnitt "Installation" beschriebenen Hinweise installiert wurde. Vergewissern Sie sich, dass der hintere und untere hintere Teil des Kochfelds nicht durch Gegenstände behindert wird.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten (mehr als 10), 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.		
dE [wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]	Das Kochfeld heizt nicht auf. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Erster gebrauch".
Eine Sonderfunktion schaltet sich nicht ein und das Kochfeld erzeugt ein akustisches Signal.	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Aktivierung der Sonderfunktion entsprechend der für das Kochfeld gewählten Leistungsmanagement-Einstellung (z. B. 2,5 kW).	Siehe den Abschnitt "Leistungsmanagement".
Wenn Sie eine Leistungsstufe wählen oder die Booster-Funktion verwenden, verringert sich die Leistungsstufe automatisch.	Das Kochfeld stellt automatisch die maximal verfügbare Leistungsstufe ein (auch unterhalb der eingestellten), um die Nutzung der Kochzone zu gewährleisten.	Der Leistungsregler begrenzt die Aktivierung der Sonderfunktion entsprechend der für das Kochfeld gewählten Leistungsmanagement-Einstellung (z. B. 2,5 kW). Die Booster-Funktion kann je nach verwendeter Zone eine unterschiedliche Dauer haben. Nach Ablauf der Booster-Zeit wird die Leistung automatisch auf Stufe 18 reduziert. Die Belüftung des Kochfelds ist möglicherweise nicht ausreichend, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Kochfelds zu gewährleisten.	Siehe den Abschnitt "Leistungsmanagement" oder "Booster-Funktion". Damit das Gerät einwandfrei funktioniert, muss das Kochfeld durch eine angemessene Frischluftzufuhr ausreichend belüftet werden. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld unter Beachtung der im Abschnitt "Installation" beschriebenen Hinweise installiert wurde. Vergewissern Sie sich, dass der hintere und untere hintere Teil des Kochfelds nicht durch Gegenstände behindert wird.

ANGEZEIGTER CODE/ FESTGESTELLTES PROBLEM	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
	Kochgeschirr wird nicht erkannt. Die Kochzone schaltet sich nach 30 Sekunden ab.	Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe für die gewählte Kochzone hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.	Wenn Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist (siehe Abschnitt "Zubehör") und korrekt auf der gewünschten Kochzone positioniert ist, versuchen Sie, es auf einer kleineren Kochzone zu verwenden. Andernfalls verwenden Sie bitte geeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt "Zubehör").
Das Kochfeld gibt zwei kurze akustische Signale ab und schaltet sich dann von selbst AUS. Die Meldung "AUS" wird anschließend bis zu 60 Sekunden lang angezeigt. Während dieser Zeit kann das Kochfeld nicht wieder eingeschaltet werden und es ertönen alle 5 Sekunden zwei kurze Töne.	Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren: - die Taste EIN/AUS, wodurch sich das Kochfeld ungewollt ausschaltet; - die Tastensperre, die unerwünschte Aktivierung der Tastensperrfunktion bewirkt, wenn sie länger als 3 Sekunden gedrückt wird. Die Funktion bleibt auch nach dem Ausschalten des Kochfelds aktiv, wobei das Symbol für die Tastensperre und die LED leuchten; - das Scroll-Tastenfeld, was zu einer unerwünschten Änderung der Leistungsstufen führt. Das Kochfeld schaltet sich von selbst aus (mit der Meldung "AUS"), wenn es nicht innerhalb von 8 Sekunden gereinigt wird.		Trocknen und/oder reinigen sie das Kochfeld und/oder entfernen Sie den Gegenstand, damit das Kochfeld 60 Sekunden nach Erscheinen der AUS-Meldung wieder eingeschaltet werden kann. Wenn die Tastensperre versehentlich aktiviert wurde, drücken Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang, um sie zu deaktivieren. Drücken Sie den EIN/AUS-Schalter, um das Gerät wieder einzuschalten.
Das Wasser kocht nicht, wenn die Heat Control (🔥) verwendet wird.	Das Wasser kocht nicht, wenn die Temperatur mit der Funktion Heat Control eingestellt wurde.	Sie verwenden die Heat Control, um Wasser zu kochen.	Verwenden Sie das Unterstützte Kochen (Boil&Cook) oder die Booster-Funktion.
Beim Positionieren des Kochgeschirrs ist ein Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusch zu hören.	Diese kontinuierlichen Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche treten auf, wenn die Pfanne nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Der Pfannendurchmesser könnte geringer sein als der in der Gebrauchsanweisung für bestimmte Kochzonen angegebene Minstdurchmesser. Selbst wenn Sie eine Pfanne mit den richtigen Abmessungen verwenden, haben einige Pfannenmodelle einen Boden, der teilweise von Metalleinsätzen bedeckt ist (oder keine gleichmäßige ferromagnetische Verteilung aufweist), und sie funktionieren nicht immer wie erwartet.		Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Minstdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").
Das Kochfeld ist ausgeschaltet.	Das Kochfeld schaltet sich in den folgenden Situationen automatisch aus: - Im Falle von verschüttetem Wasser, übergelaufenen Lebensmitteln oder Gegenständen, die auf den Tasten des Bedienfelds liegen und versehentlich die EIN/AUS-Taste betätigen könnten. Werden diese Gegenstände nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt einen Ton von sich. - Wenn mehr als 30 Sekunden lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld erfolgt und keine Kochzone aktiv ist. - Wenn mehr als 30 Sekunden lang kein Kochgeschirr erkannt wurde und in dieser Zeit keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattgefunden hat. - Die maximale Betriebszeit für eine Leistungsstufe oder Funktion ist abgelaufen, und es fand länger als 30 Sekunden nicht mehr eine Interaktion mit dem Kochfeld statt. - Andere, hier nicht aufgeführte Fälle.		Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Täglicher gebrauch". Schalten Sie das Kochfeld manuell ein.
Bei Verwendung der Funktion Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) erreicht das Wasser nicht den Siedepunkt. oder Die Funktion zeigt nicht an, dass der Siedepunkt innerhalb von etwa 90 Sekunden nach Beginn des Siedevorgangs erreicht wurde.	Je nach Kochgeschirr oder der verwendeten Wassermenge wird der Siedepunkt möglicherweise nicht erreicht. Unabhängig davon, ob das Wasser kocht oder nicht, kann die Leistungsstufe nach etwa 15 Minuten ab Aktivierung der Funktion automatisch auf Stufe 15 sinken.		Wenn das Wasser nicht kocht, können Sie es zum Kochen bringen, indem Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch einen anderen, für die Induktion geeigneten Topf verwenden. Wenn die Funktion nicht innerhalb von etwa 90 Sekunden nach Beginn des Kochvorgangs das Kochen anzeigt, empfehlen wir Ihnen, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und den Kochvorgang mit den Leistungsstufen fortzusetzen.

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

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

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

Sie richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

Induktionskochfelder können bei einem positionierten Topf/Pfanne kontinuierliche Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche erzeugen. Diese Geräusche können auftreten, wenn das Gerät nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Minstdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").

Verschüttetes Wasser, übergelaufene Speisen und/oder ein Gegenstand, der auf den Tasten des Bedienfeldes liegt, kann mit Ihrem Finger verwechselt werden und versehentlich eine der Tasten des Kochfelds aktivieren oder deaktivieren sowie akustische Signale abgeben, die durch den Kontakt zwischen den Gegenständen und den Tasten entstehen. Wenn diese Gegenstände nicht innerhalb von 8 Sekunden entfernt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt einen Ton von sich, der alle 5 Sekunden wiederholt wird, bis der Gegenstand oder das Wasser vom Bedienfeld entfernt wird, auch nach dem Ausschalten. Um eine Abschaltung zu vermeiden, sollten Sie verschüttete Flüssigkeiten von der Benutzeroberfläche entfernen und sie innerhalb von 8 Sekunden gründlich abtrocknen oder die Wischfunktion verwenden, die Ihnen 30 Sekunden zum Reinigen und Trocknen gibt.

Denken Sie daran, dass die Taste EIN/AUS immer aktiv ist.

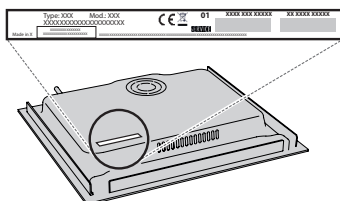
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN:

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

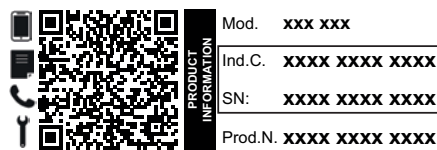
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE DIE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.

Wenn Sie sich an unseren Kundendienst wenden, geben Sie bitte immer an:

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



- Ind. C.
- die Seriennummer (Nummer nach den Buchstaben 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 Kundendienst (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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ 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.

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>.

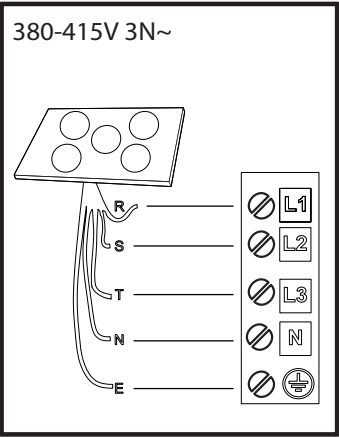
REMARQUE

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 est la même que celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire ; utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



= E

R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-შრი

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-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-πιο

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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)- blár (grár)-כחול (אפרא)

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהר-קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול

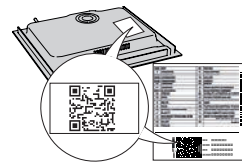


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

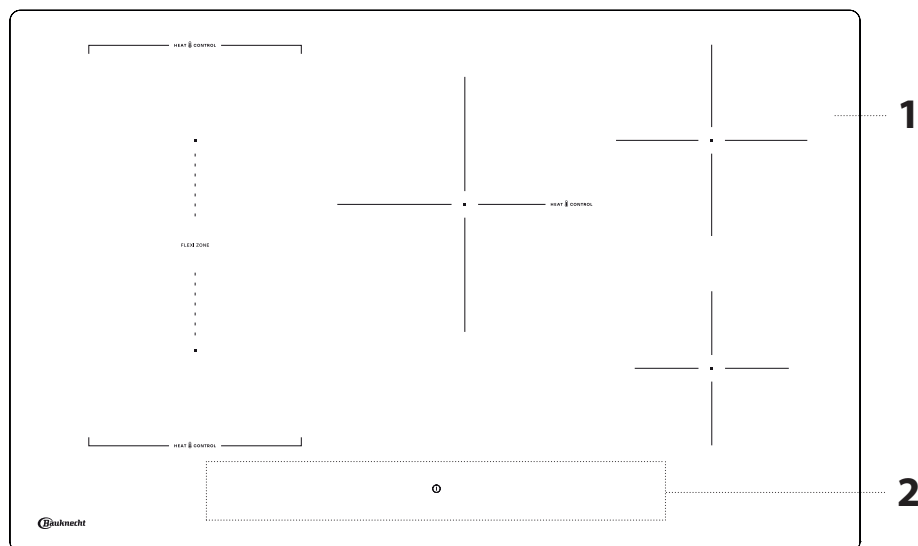


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

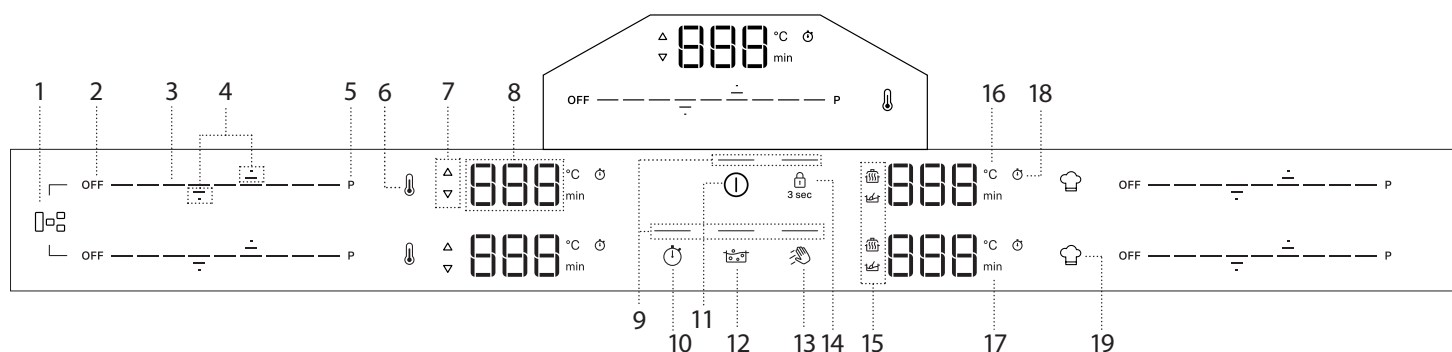


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



- | | | |
|--|---|--|
| 1. Bouton Flexi Zone | 8. Affichage de la zone de cuisson | 15. Symboles/activation de fonctions spéciales |
| 2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson | 9. Témoin indicateur - fonction active | 16. Indicateur de température (degrés Celsius) |
| 3. Clavier de défilement | 10. Bouton de minuterie | 17. Indicateur de minutes |
| 4. Flèches pour régler la température/la minuterie | 11. Touche MARCHÉ/ARRÊT | 18. Symbole indicateur de minuterie |
| 5. Bouton de chauffage rapide (Booster) | 12. Bouton Ébullition assistée (Boil&Cook) | 19. Bouton de fonction spéciale |
| 6. Bouton Heat Control | 13. Bouton de fonction d'essuyage | |
| 7. Indicateur de préchauffage/refroidissement | 14. Bouton de verrouillage des touches - 3 secondes | |

REMARQUE : Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT (11) ; toutes les fonctions disponibles deviennent visibles pendant quelques instants, puis seules les fonctions principales restent actives. Les autres peuvent être utilisées et seront activées lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

IMPORTANT: Toutes les fonctions disponibles sont éclairées par une lumière de faible intensité, qui ne s'intensifie que lorsqu'elles sont activées.

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.

ADAPTEURS 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

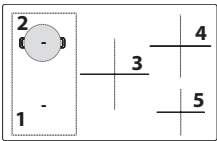
La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction « Arrêt automatique » lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et poêles vides à fond fin n'est pas recommandée mais, si elles sont utilisées, la température peut augmenter plus 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 ou 2	Ronde ou carrée	16 - 21
3	Ronde	16 - 21
4	Ronde	15 - 18
5	Ronde	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovale ou Rectangulaire	Côté court 16 - 21 Côté long 24 - 38



PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table est réglée à la puissance maximale. Ajustez le réglage en fonction des limites de votre installation électrique domestique, comme expliqué dans le paragraphe suivant.

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

Le tableau ci-dessous indique la puissance utilisée par chaque zone pour chaque fonction, afin de vous aider à comprendre les limites d'utilisation possibles en fonction du réglage de puissance choisi.

ZONE	1 ou 2	1 + 2	3	4	5
NIVEAU DE PUISSANCE 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
FONDRE (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
MAINTIEN AU CHAUD (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Exemples en référence aux valeurs du tableau ci-dessus : Si vous réglez le « Gestion de la puissance » sur 4 kW et activez de multiples zones de cuisson simultanément, la plaque de cuisson ajustera automatiquement les niveaux de puissance afin qu'ils ne dépassent pas la limite de puissance totale (par exemple 4 kW).

Par exemple, avec le « Gestion de la puissance » réglé sur 4 kW, si vous réglez la zone 3 sur « Booster » (= 3,7 kW) et que vous essayez ensuite d'activer la zone 1 au niveau 18 (2,2 kW), la puissance totale fournie dépassera la limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). C'est pourquoi la table de cuisson ajuste automatiquement les niveaux de puissance comme suit : la zone de cuisson réglée sur « Booster » sera réglée au niveau 18 (= 2,2 kW), tandis que la deuxième zone de cuisson sera réglée au niveau 15 (= 1,6 kW, la puissance maximale ne devant pas dépasser la limitation de 4 kW).

Menu de réglage: Changer les réglages de base

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation principale, vous pouvez modifier les paramètres par défaut en accédant au menu Paramètres dans un délai de 60 secondes:

- Après avoir connecté la table de cuisson au secteur, attendez que toutes les LED s'allument et s'éteignent consécutivement.
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton On/Off () pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de verrouillage des touches () pendant au moins 6 secondes pour accéder au menu de réglage. Ignorez le son d'activation de la serrure que vous entendrez après 3 secondes de pression.
- Le type de réglage (par exemple « PL ») s'affiche en haut à gauche de la zone de cuisson et sa valeur par défaut (ou actuelle) (par exemple « 2_5 ») s'affiche en bas à gauche de la zone de cuisson.
- Vous pouvez sélectionner le type de réglage en utilisant les flèches vers le haut () et vers le bas () de la zone de cuisson supérieure gauche. Vous pouvez modifier sa valeur en utilisant les flèches vers le haut () et vers le bas () de la zone de cuisson en bas à gauche. Voir le tableau ci-dessous pour les types de réglages, les valeurs par défaut et les valeurs possibles.

6. Appuyez sur la touche On/Off pour confirmer.
7. Sans confirmation, la table de cuisson quittera le menu Réglages et reviendra aux valeurs précédentes dans les 30 secondes.

ORDRE	TYPE DE RÉGLAGE	EN HAUT À GAUCHE	EN BAS À GAUCHE (PAR DÉFAUT)	VALEURS POSSIBLES
1	Limitation de la puissance	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Tonalité audio	Aud	Activé	Marche/Arrêt
3	Mode Démo	DE	Off	Off/On

UTILISATION QUOTIDIENNE

① MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé. Le voyant situé au-dessus du bouton s'allume et vous entendez un signal sonore. Après quelques secondes, vous pouvez interagir avec la table de cuisson. Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton; Toutes les zones de cuisson sont éteintes.

POSITIONNEMENT

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Note: 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 empêche toute surchauffe excessive du clavier. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



MARCHE/ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE



Pour activer les foyers:

Lorsque la table de cuisson est allumée, le clavier de défilement (SLIDER) de toutes les zones de cuisson disponibles s'allume en faible luminosité. Placez votre doigt sur le clavier de défilement (SLIDER) de la zone que vous souhaitez activer, et faites-le glisser doucement vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ou vers la gauche pour le diminuer. Vous remarquerez que les segments du clavier de commande passent à une luminosité élevée en fonction du niveau de puissance sélectionné, et que les chiffres de l'écran affichent le nombre correspondant au niveau de puissance sélectionné (de 1 à 18).

La touche «P» permet de sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster) pour faire bouillir rapidement l'eau.

Pour désactiver les foyers:

Sélectionner la touche «OFF» au début du clavier de défilement.

REMARQUE : Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson. Si ces éléments ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson émet deux sons brefs et s'éteint d'elle-même en affichant le message «OFF».

🔒 BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

La fonction de verrouillage du panneau de commande permet de verrouiller les réglages de la table de cuisson, afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages ou l'activation/désactivation involontaire des fonctions. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser cette fonction par exemple. En cas de déversement éventuel de liquide ou d'aliments, ou pour des raisons de sécurité (interaction accidentelle des enfants avec la table de cuisson) afin d'éviter tout risque de mise en marche accidentelle de la table de cuisson. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Le bouton passe en luminosité élevée et un signal sonore et un voyant au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

REMARQUES : une fois que la fonction de mode démo a été activée, elle reste activée même si l'alimentation principale est interrompue.

REMARQUE : Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Si vous éteignez la table de cuisson alors que le verrouillage du panneau de commande est activé, appuyez sur le bouton ON/OFF, puis sur le bouton de verrouillage pendant 3 secondes pour déverrouiller la table de cuisson.



FONCTION D'ESSUYAGE

La fonction d'essuyage verrouille temporairement les boutons de l'interface utilisateur afin d'éviter toute modification accidentelle des paramètres pendant le processus de nettoyage. La fonction n'interrompt pas le processus de cuisson.

La fonction d'essuyage permet d'éviter tout bruit si de l'eau se répand sur l'interface utilisateur pendant le processus de cuisson ou lors du nettoyage habituel.

Pour des raisons de sécurité, le bouton ON/OFF peut être activé, même involontairement, pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Essuyage:

1. Appuyez sur la touche de fonction d'essuyage (). Vous entendrez un signal sonore lorsque la fonction est active.
2. La LED située au-dessus du bouton s'allume et reste allumée tandis que le bouton lui-même clignote pendant toute la durée de l'activité de la fonction.
3. Le panneau de commande reste verrouillé pendant 30 secondes.

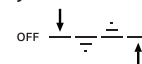


MINUTERIE

Le minuteur commande toutes les zones de cuisson actives.

Pour activer la minuterie :

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Le bouton de la minuterie s'allume environ 5 secondes après la reconnaissance de l'ustensile de cuisson. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'un témoin s'allume en ligne avec le symbole spécifique sur la zone de cuisson choisie.
3. Utilisez les flèches vers le haut () et vers le bas () pour régler l'heure (ne les maintenez pas enfoncées pendant plus de 8 secondes, sinon la table de cuisson affiche OFF. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «Guide de dépannage»). L'heure passe de 000 seconde à 30 minutes, en augmentant d'une minute à chaque fois; de 30 à 150 minutes, le temps augmente par paliers de 5 minutes. Si vous souhaitez modifier l'heure de 10 minutes, utilisez les tirets latéraux. Le tiret de gauche soustrait 10 minutes, tandis que le tiret de droite ajoute 10 minutes (voir l'image suivante).



4. Pour confirmer l'heure réglée, vous pouvez appuyer sur le bouton de l'horloge (). Sinon, l'heure sera automatiquement confirmée après 5 secondes sans aucune action.
5. Vous pouvez modifier l'heure à tout moment et activer plusieurs minuteries simultanément.
6. Pendant le compte à rebours, appuyez avec votre doigt sur le curseur pour voir le niveau de puissance. Touchez la flèche vers le haut () ou vers le bas () pour voir la température réglée. Après 3 secondes, le compte à rebours réapparaît.
7. Une fois que la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la minuterie:

Appuyez sur la flèche vers le bas () jusqu'à ce qu'elle affiche 000, et elle sera désactivée après 5 secondes.



INDICATEUR DE MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON ET DES FONCTIONS

Niveau de puissance ou fonction	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Fondre	Maintien au chaud
Durée maximale de fonctionnement	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 minutes	5 min	8 h	8 h
Niveau de puissance après le délai d'attente	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zone de cuisson 1, 2, 3, 4

** Zone de cuisson 5

Exemples concernant les valeurs du tableau ci-dessus :

Si vous allumez une zone de cuisson et que vous réglez sa puissance sur le niveau 14, la zone de cuisson continuera à fonctionner pendant un maximum de 2 heures. Au bout de 2 heures, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 5, elle passera automatiquement au niveau de puissance 18 après 5 minutes. D'autre part, si vous activez la fonction Booster sur la zone de cuisson 1, 2, 3 ou 4, elle chutera automatiquement au niveau de puissance 18 après 10 minutes. Au bout de 1,5 heure, le niveau de puissance descend au niveau 0 et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson actives et qu'il n'y a pas d'interaction avec les boutons du panneau de commande dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

FONCTIONS

P FONCTION BOOSTER

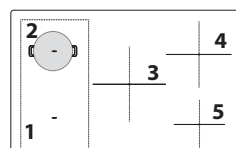
Booster est un mode spécial avec un niveau de puissance supérieur au niveau 18, pour le chauffage le plus rapide. Ce mode peut avoir une durée différente selon la zone utilisée (voir tableau ci-dessous). Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18.

IMPORTANT : Ne pas utiliser avec une casserole vide ou de l'huile/du beurre. Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau.

REMARQUE : Selon le réglage de la Gestion de la puissance, la fonction Booster peut ne pas être disponible pour certaines zones de cuisson. De plus, si vous réglez une zone de cuisson sur Booster et que vous activez ensuite une autre zone, la première sera réduite au niveau maximum disponible (même bien plus bas que le niveau 18) pour permettre l'utilisation de la seconde. La deuxième zone de cuisson sera réglée ou limitée en fonction de la puissance restante disponible de ce côté de la table de cuisson.

N'oubliez pas non plus que la puissance délivrée peut varier en fonction de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.

DESCRIPTION DES ZONES



Zone	Puissance nominale (Niveau 18, kW)	Power Booster (kW)	Durée du Booster (min.)
1 ou 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

REMARQUE : les valeurs du tableau se réfèrent aux conditions d'essai décrites dans la norme d'évaluation des performances des appareils de cuisson. La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille ou du matériau de l'ustensile de cuisine utilisé.



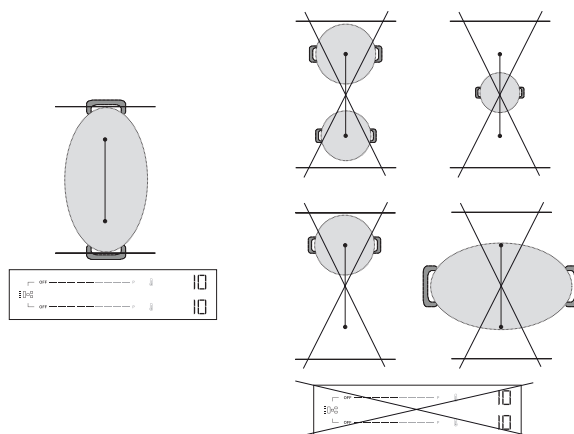
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Cette fonction permet de combiner deux zones de cuisson en une seule, plus longue, pour accueillir des ustensiles rectangulaires, ovales ou allongés, et d'utiliser un seul réglage pour l'ensemble de la zone combinée.

Pour garantir des résultats corrects, n'utilisez que des casseroles et des poêles à fond ferromagnétique suffisamment longues pour couvrir les deux zones en même temps. Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone rectangulaire de cuisson flexible.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.

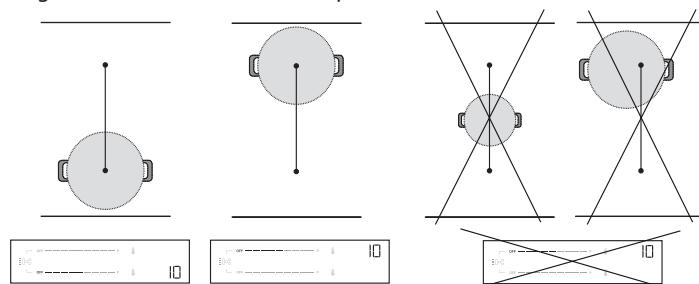
REMARQUE : Une grande casserole ronde utilisée au milieu peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie de manière moins uniforme.



IMPORTANT : Pour les casseroles et poêles dont la base ferromagnétique est inférieure ou égale à 21 cm, il est recommandé d'utiliser les zones de cuisson simples **sans activer le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone avant ou arrière, puis activez cette zone.

Si la fonction Flexi Zone est activée, la fonction Heat Control n'est pas disponible et ne s'affiche donc pas sur le panneau de commande.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



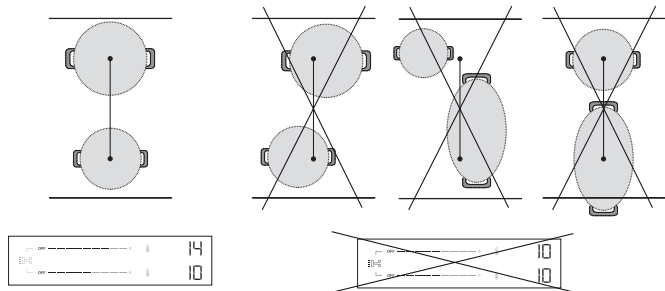
Flexi Zone utilisée comme deux zones individuelles

En cas d'utilisation simultanée de deux casseroles ou poêles, il est conseillé de placer la première sur la zone arrière et la seconde sur la zone avant (voir figure ci-dessous). Dans ce cas, les zones doivent être activées **sans utiliser le mode de cuisson flexible (Flexi Zone)**.

Pour une performance optimale, assurez-vous que les deux casseroles sont centrées dans leurs zones respectives. Ne décalez pas une poêle/une casserole pour faire de la place à l'autre. Lorsque vous positionnez les ustensiles de

cuisine, ne sortez pas de la zone de cuisson et ne montez pas sur le panneau de commande.

La figure ci-dessous donne des exemples d'utilisation correcte et incorrecte.



FONCTIONS AUTOMATIQUES

Cette table de cuisson propose des fonctions automatiques pour vous aider dans le processus de cuisson. Veuillez noter qu'elles peuvent ne pas être disponibles, en fonction des paramètres de Gestion de la puissance (voir la section «Régler la puissance»). Par exemple, si la gestion de l'énergie a été réglée sur 2,5 kW et que certaines zones sont déjà utilisées, la puissance restante peut ne pas être suffisante pour activer une fonction automatique. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.



FAIRE FONDRE

Cette fonction règle automatiquement le niveau de puissance idéal pour la fusion. Elle vous permet de faire fondre des aliments délicats tels que le chocolat ou le beurre, et de les maintenir fondus sans risque qu'ils brûlent ou collent à la casserole.



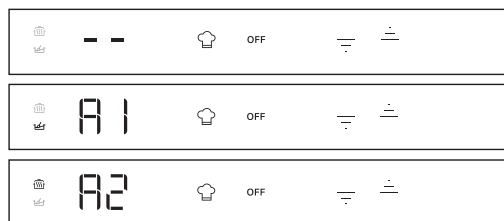
MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction règle automatiquement la puissance idéale pour maintenir les aliments au chaud après la cuisson et avant le service. Notez que les liquides diminuent avec le temps lorsque les aliments sont maintenus au chaud.

Ces fonctions automatiques ne sont disponibles que sur les zones de cuisson standard (zones avec l'icône ).

Comment activer les fonctions automatiques :

Pour activer les fonctions automatiques, appuyez sur l'icône . L'écran affiche deux icônes faiblement éclairées :  (maintien au chaud) sur le dessus et  (faire fondre) sur le dessous. Utilisez les flèches vers le haut () et vers le bas () pour sélectionner la fonction souhaitée. L'écran affiche «A1» pour faire fondre ou «A2» pour le maintien au chaud, et l'icône correspondante devient plus lumineuse.



HEAT CONTROL - CUISSON ASSISTÉE PAR LA TEMPÉRATURE

Cette fonction vous permet de sélectionner et de cuire à la température souhaitée (comme vous le feriez avec un four), plutôt que d'utiliser les niveaux de puissance standard.

Grâce à cette fonction, la table de cuisson ajuste automatiquement la chaleur et maintient une température stable pour les ustensiles de cuisine, éliminant ainsi la nécessité de procéder à des réglages constants.

Cette fonction n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

REMARQUE : La température affichée se réfère au centre de l'ustensile de cuisson vide. En fonction de l'ustensile de cuisine utilisé, la température affichée peut être différente de la température réelle de l'ustensile. Pour des performances optimales, il est conseillé de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson et d'activer la fonction lorsqu'il n'y a pas d'indicateur de «chaleur résiduelle» (Hot) actif.

IMPORTANT : Cette fonction n'est pas destinée à être utilisée pour faire bouillir de l'eau ou frire. C'est pourquoi l'eau ne bout pas même si une température

supérieure à 100°C est sélectionnée. Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

Comment activer Heat Control:

1. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
2. Appuyez sur l'icône .
3. Utilisez la flèche vers le haut () pour sélectionner la température souhaitée. Le réglage par défaut est de 45°C. Vous pouvez augmenter la température jusqu'à 200°C, selon vos besoins (voir le tableau ci-dessous pour les conseils de cuisson). Utilisez la flèche vers le bas () pour réduire la température.
4. Pendant la phase de chauffage, une flèche vers le haut () clignote à côté de la température sélectionnée.
5. Lorsque l'ustensile de cuisson a atteint la température programmée, la table de cuisson vous en informe par un signal sonore et la flèche vers le haut () cesse de clignoter. Vous pouvez maintenant ajouter des aliments.
6. Une fois le point de consigne atteint, vous pouvez utiliser les flèches vers le haut () et vers le bas () pour régler la température par pas de 5°C.
7. Si la nouvelle température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, une flèche vers le bas () clignote à côté de la température sélectionnée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint. Si la nouvelle température sélectionnée est inférieure à la température actuelle, une flèche vers le bas () clignote à côté de la température sélectionnée jusqu'à ce que le nouveau point de consigne soit atteint.
8. Si vous réglez une minuterie sur une zone où la fonction Heat Control est active, la minuterie ne démarrera que lorsque le point de consigne aura été atteint. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie au lieu de la température. Pendant le compte à rebours, touchez la flèche vers le haut () ou vers le bas () pour voir la température réglée. Après 3 secondes, le compte à rebours réapparaît.

HEAT CONTROL - CONSEILS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous donne quelques suggestions de techniques de cuisson pour chaque température.

CHALEUR FAIBLE		CHALEUR MOYENNE		CHALEUR ÉLEVÉE	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Fondre (chocolat, beurre)	Maintien au chaud	Friture douce (mélange à base de légumes)	Brouiller (oeufs)	Sauté Sauter	Gril (boeuf, légumes)
Décongeler (viande, poisson)	Épaissir, Crémage (risotto)	Confit (légumes) Déglacer	Caraméliser (sucre, légumes)	Brun (crêpes, toasts)	Griller (steak, rôti)
		Mijoter (120°C)			

Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

REMARQUE :

- Le système est capable de surveiller la température de cuisson, mais il est toujours conseillé de rester à proximité lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- Selon la séquence d'activation de la zone de cuisson, la fonction de Heat Control peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.



Scannez le QR code pour découvrir les secrets de la cuisine avec Heat Control. Découvrez à quel point il est facile et gratifiant de cuisiner en utilisant la température en visitant notre site web, où vous trouverez des conseils sur une variété de techniques de cuisson, des repas de tous les jours et de nouveaux plats passionnants grâce à des recettes

étape par étape.



ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK)

Cette fonction porte l'eau à ébullition et ajuste automatiquement la puissance pour la maintenir à frémissement jusqu'à ce que vous soyez prêt à ajouter vos aliments. Cette fonction permet également d'éviter l'ébullition excessive et le gaspillage d'énergie par rapport au mode Booster. Pour économiser de l'énergie et accélérer le processus d'ébullition, il est recommandé de couvrir la casserole avec un couvercle.

L'ébullition assistée n'est disponible que sur les zones de cuisson dotées de l'icône .

REMARQUE : Pour utiliser cette fonction, la casserole doit avoir un diamètre de base de 160 à 210 mm et être remplie d'eau à hauteur de 1/2 à 3/4 de son volume. Il faut savoir que le volume maximal utilisable avec cette fonction est d'environ 4 litres. N'ajoutez pas de sel à l'eau avant qu'elle n'ait atteint le point d'ébullition, car cela empêcherait le système de fonctionner comme prévu. Pour des performances optimales, il est conseillé de placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson, d'utiliser de l'eau à la température ambiante et d'activer la fonction lorsqu'il n'y a pas d'indicateur de «chaleur résiduelle» actif.

IMPORTANT : Cette fonction est destinée à faire bouillir de l'eau uniquement, et non du lait ou d'autres types de liquides. En fonction des ustensiles de cuisine disponibles sur le marché, la fonction peut ne pas fonctionner comme prévu.

Comment activer l'Ébullition assistée :

1. Remplissez la marmite d'eau (voir les notes ci-dessus).
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone portant l'icône .
3. Sélectionnez le bouton Ébullition assistée ().
4. Appuyez une fois sur la touche d'Ébullition assistée () si le contrôle de la Heat Control n'est disponible que pour une seule zone de cuisson. Si le Contrôle de la Heat Control est disponible sur plus d'une zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que vous atteigniez la zone de cuisson où vous souhaitez utiliser la fonction d'Ébullition Assistée. Une indication «-b-» apparaît sur l'écran pour vous guider à travers les zones.
5. Lorsque la zone est sélectionnée, vous verrez -b- clignoter sur l'écran de la zone pendant quelques secondes, puis la fonction démarrera automatiquement.
6. Lorsque la fonction d'Ébullition assistée démarre, une animation apparaît sur l'écran pendant la phase d'échauffement.
7. Dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition de l'eau, la fonction vous en informe par un signal sonore. L'animation disparaît et la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance à 15 pour maintenir une ébullition douce.

8. En fonction de l'ustensile de cuisson utilisé, le niveau de puissance peut descendre automatiquement au niveau 15 sans atteindre le point d'ébullition de l'eau. Pour atteindre le point d'ébullition, vous pouvez augmenter la puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole compatible avec la cuisson par induction. Si les conditions décrites ci-dessus ne se produisent pas, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et de régler manuellement les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.
9. Ajoutez vos aliments et, si nécessaire, modifiez le niveau de puissance pour ajuster la force de l'ébullition en fonction des besoins. La sélection de la puissance sera limitée aux niveaux adaptés à l'entretien des chaudières (c'est-à-dire les niveaux 10 à 18).

REMARQUE :

- Que l'eau soit bouillante ou non, après environ 15 minutes à compter de l'activation de la fonction, la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance sur 15 et l'animation disparaît.
- En fonction du réglage de la Gestion de la puissance ou de la séquence d'activation de la zone de cuisson, la fonction d'Ébullition assistée peut ne pas être disponible. La table de cuisson vous avertit par un signal sonore.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous ne pouvez pas régler de minuterie pendant la phase de chauffage de l'eau. La minuterie ne peut être activée qu'après avoir reçu la notification sonore indiquant que l'eau a atteint le point d'ébullition.
- Le système est capable de surveiller le processus d'ébullition, mais il est toujours conseillé de rester à proximité lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- S'il est possible d'utiliser Boil&Cook dans plusieurs zones de votre table de cuisson, une seule fonction Boil&Cook peut être activée pour chaque côté. Toutefois, pendant le processus de sélection, l'animation (serpent) sera visualisée du même côté pendant quelques secondes, même si la fonction ne peut pas être activée.

INDICATEURS

CHALEUR RÉSIDUELLE

Si «Hot» 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 message «Hot» disparaît.

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau de cuisson propose des conseils 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 et de l'ustensile de cuisine utilisé.

NIVEAU DE PUISSANCE	CONSEILS DE CUISSON
Puissance maximale (P)	Booster* - Porter l'eau à ébullition le plus rapidement possible. Ne pas utiliser avec une casserole vide ou de l'huile/du beurre.
17 – 18	Porter l'eau à ébullition, faire frire** les produits surgelés.
15 – 16	Maintenir une ébullition vive, saisir, boursoufler, sauter, brun.
10 – 14	Maintenir une légère ébullition, préchauffer, griller (pendant une longue période), sauter, sauté, caraméliser, brun, faire des crêpes.
5 – 9	Laisser mijoter, , épaissir, cuisson lente.
3 – 4	Garder au chaud, décongeler.
1 – 2	Faire fondre, crêmer (risotto).
Puissance zéro (OFF)	La table de cuisson est en veille ou en mode arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par «Hot»).

*Le mode Booster est un mode spécial qui utilise un niveau de puissance supérieur à 18 pour chauffer l'eau plus rapidement. Ce mode peut être maintenu pendant une durée maximale de 10 minutes en fonction de la zone utilisée. Après cela, le niveau de puissance sera automatiquement réduit au niveau 18.

** Pour frire des produits surgelés tels que des frites, il est recommandé d'utiliser des zones de cuisson non Flexi Zone. Si vous souhaitez frire en utilisant les zones de cuisson Flexi Zone, il est recommandé d'utiliser la zone avant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« Hot ») n'est pas affiché.**
- 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 nettoyant 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.

Si le logo CleanProtect est présent sur le verre, la plaque de cuisson a été traitée avec la technologie CleanProtect. Ce revêtement exclusif assure d'excellents résultats de nettoyage et maintient la surface de la plaque de cuisson brillante plus longtemps.

Il est conseillé de le nettoyer quotidiennement, après chaque utilisation.

Pour nettoyer des plaques de cuisson CleanProtect, il convient de suivre ces recommandations :

- Mouillez soigneusement les zones à nettoyer avec de l'eau, en veillant à ce que toute la zone tachée soit couverte. Veillez à ne pas renverser d'eau sur le panneau de commande.
- Procédure de mouillage :
 - Dans des conditions normales, attendre au moins 2 minutes.
 - En cas de saleté tenace, attendre au moins 5 minutes.
 - Si l'eau sèche sur la plaque de cuisson, mouillez-la à nouveau.
- Utiliser une éponge non-abrasive pour éliminer les dépôts et sécher la plaque de cuisson après le nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Vérifiez 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 de l'alimentation secteur.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veuillez 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 panneau de commande.

CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F9E0	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué au paragraphe «Branchement électrique».	Effectuez le raccordement à l'alimentation électrique conformément à la section «Branchement électrique».
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9 Le niveau de puissance est automatiquement réduit. Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. La table de cuisson s'éteint automatiquement.	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées. Le niveau de puissance est réduit, ou la zone de cuisson s'éteint ou la table de cuisson s'éteint lorsque les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces est trop élevée. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser. Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être correctement ventilée par une arrivée d'air frais suffisante. Vérifiez que la table de cuisson a été installée en respectant les indications décrites dans la section «Installation». Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue l'arrière et la partie arrière inférieure de la table de cuisson.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Débranchez la table. Attendez quelques secondes (plus de 10), 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 chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DEMO activé.	Suivez les instructions de la section «Première utilisation».
Une fonction spéciale ne s'active pas et la table de cuisson émet un signal sonore.	La table de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale en fonction du réglage de Gestion de la puissance sélectionné pour la table de cuisson (par exemple, 2,5 kW).	Voir la section «Régler la puissance».
Lorsque vous choisissez un niveau de puissance ou que vous utilisez la fonction Booster, le niveau de puissance diminue automatiquement.	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance maximum disponible (même inférieur au niveau réglé) pour garantir l'utilisation de la zone de cuisson.	Le régulateur de puissance limite l'activation de la fonction spéciale en fonction du réglage de Gestion de la puissance sélectionné pour la table de cuisson (par exemple, 2,5 kW). La fonction Booster peut avoir une durée différente selon la zone utilisée. Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18. La ventilation de la table de cuisson peut ne pas être suffisante pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson.	Voir la section «Régler la puissance» ou la «Fonction Booster». Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, la table de cuisson doit être correctement ventilée par une arrivée d'air frais suffisante. Vérifiez que la table de cuisson a été installée en respectant les indications décrites dans la section «Installation». Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue l'arrière et la partie arrière inférieure de la table de cuisson.

CODE D'AFFICHAGE/ PROBLÈME DÉTECTÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
	Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés. La zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.	Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée à une cuisson par induction, si elle est mal positionnée ou n'est pas de la dimension appropriée pour le foyer sélectionné. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.	Si votre ustensile de cuisine est adapté à la cuisson par induction (voir la section «Accessoires») et correctement positionné sur la zone de cuisson requise, essayez de l'utiliser sur une zone de cuisson plus petite. Sinon, utilisez des ustensiles de cuisine appropriés (voir la section «Accessoires»).
La table de cuisson émet deux sons brefs, puis s'éteint d'elle-même. Le message «OFF» s'affiche ensuite pendant 60 secondes au maximum, pendant lesquelles la table de cuisson ne peut pas être rallumée et répète les deux sons brefs toutes les 5 secondes.	Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson: - le bouton ON/OFF, ce qui entraîne l'arrêt involontaire de la table de cuisson; - le bouton de verrouillage des touches, ce qui entraîne l'activation indésirable de la fonction de verrouillage des touches si l'on appuie de manière continue sur ce bouton pendant plus de 3 secondes. La fonction reste active même après l'extinction de la table de cuisson, avec l'icône de verrouillage des touches et le voyant allumé; - le clavier de défilement, ce qui entraîne un changement indésirable des niveaux de puissance. La table de cuisson s'éteint d'elle-même (en affichant le message «OFF») si elle n'est pas nettoyée dans les 8 secondes.		Séchez et/ou nettoyez et/ou retirez l'objet afin de pouvoir rallumer la table de cuisson 60 secondes après l'apparition du message «OFF». Si la fonction de verrouillage des touches a été activée accidentellement, appuyez sur la touche de verrouillage des touches pendant 3 secondes pour la désactiver. Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.
L'eau ne bout pas lorsque le système Heat Control (🔥) est utilisé.	L'eau ne bout pas lorsque la température est réglée à l'aide de la fonction Heat Control.	Vous utilisez le Heat Control pour faire bouillir de l'eau.	Utilisez la fonction d'Ébullition assistée (Boil&Cook) ou la fonction Booster.
Un bruit de cliquetis et/ou de tic-tac se fait entendre lorsque les ustensiles de cuisine sont mis en place.	Ces bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac se produisent lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Le diamètre de la casserole peut être inférieur au minimum indiqué dans le manuel d'utilisation pour des zones de cuisson spécifiques. Même si vous utilisez une casserole aux dimensions correctes, certains modèles de casseroles ont une base partiellement recouverte d'inserts métalliques (ou sans une distribution ferromagnétique uniforme) et ne donnent pas toujours les résultats escomptés.		Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).
La table de cuisson est éteinte.	La table de cuisson s'éteint automatiquement dans les situations suivantes: - En cas d'écoulement d'eau, de débordement d'aliments ou d'objets placés sur les boutons du panneau de commande qui pourraient accidentellement activer le bouton ON/OFF. Si ces éléments ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un son. - S'il n'y a pas d'interaction avec le panneau de commande pendant plus de 30 secondes et qu'aucune zone de cuisson n'est active. - Si aucun ustensile de cuisson n'a été détecté pendant plus de 30 secondes et qu'il n'y a pas eu d'interaction avec le panneau de commande pendant la même période. - La durée maximale d'utilisation d'un niveau de puissance ou d'une fonction s'est écoulée et il n'y a pas eu d'interaction avec la table de cuisson pendant plus de 30 secondes. - Autres cas non spécifiés ici.		Voir la section «Utilisation quotidienne» pour plus d'informations. Allumez manuellement la table de cuisson.
Lors de l'utilisation de la fonction Ébullition assistée (Boil&Cook), l'eau n'atteint pas le point d'ébullition. ou La fonction n'indique pas que le point d'ébullition a été atteint dans les 90 secondes environ qui suivent le début de l'ébullition de l'eau.	Selon l'ustensile de cuisson ou la quantité d'eau utilisée, le point d'ébullition peut ne pas être atteint. Que l'eau soit bouillante ou non, le niveau de puissance peut descendre automatiquement à 15 après environ 15 minutes à partir du moment où la fonction est activée.		Si l'eau ne bout pas, vous pouvez la faire bouillir en augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson utilisée. Vous pouvez également essayer d'utiliser une autre casserole adaptée à la cuisson par induction. Si la fonction n'indique pas l'ébullition dans les 90 secondes qui suivent le début de l'ébullition, nous vous conseillons de désactiver la fonction Boil&Cook et d'utiliser les niveaux de puissance pour poursuivre la cuisson.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables 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.

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des bruits continus de cliquetis et/ou de tic-tac lorsqu'une casserole est positionnée. Ces sons peuvent se produire lorsque la casserole n'est pas en mesure de recevoir la totalité de la puissance délivrée pour le niveau de puissance réglé. Utilisez une casserole dont le diamètre est supérieur au minimum indiqué dans le manuel pour les zones de cuisson spécifiques, ou utilisez une casserole plus performante (voir la section «Accessoires»).

Un écoulement d'eau, un débordement d'aliments et/ou un objet placé sur les boutons du panneau de commande peuvent imiter votre doigt et activer ou désactiver accidentellement l'un des boutons de la table de cuisson, ainsi que produire des signaux sonores dus au contact entre les objets et les boutons. Si ces objets ne sont pas retirés dans les 8 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un son qui se répète ensuite toutes les 5 secondes jusqu'à ce que l'objet ou l'eau soit retiré du panneau de commande, même après l'extinction. Pour éviter l'extinction, retirez tout liquide renversé de l'interface utilisateur et séchez-la soigneusement dans les 8 secondes, ou utilisez la fonction d'essuyage qui vous donne 30 secondes pour le nettoyage et le séchage.

N'oubliez pas que la touche ON/OFF est toujours active.

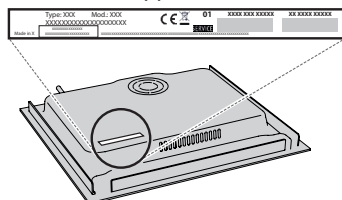
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Mettez l'appareil hors tension puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

SI LE PROBLÈME PERSISTE MÊME APRÈS LES VÉRIFICATIONS CI-DESSUS, CONTACTEZ VOTRE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

Lorsque vous contactez notre service après-vente, donnez toujours :

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



- Ind. C.
- le numéro de série (numéro après les lettres 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 l'appareil doit être réparé, adressez-vous à 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 kookplaat element 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 uit te pakken 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 beschadigd - 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 milieuvoorschriften 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 energiegeerelateerde 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>.

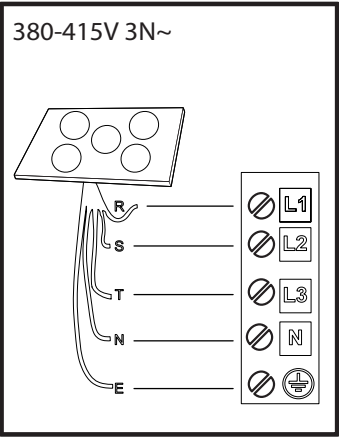
OPMERKING

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 onderkant van het apparaat staat, 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-срно-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-შრი
S	brown-marrone-marrón-marrom-кафё-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-πιο
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (peléka)-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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)- blár (grár)-כחול (אפא)
⏏ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בזר/קור
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול

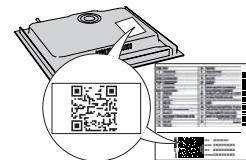

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

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

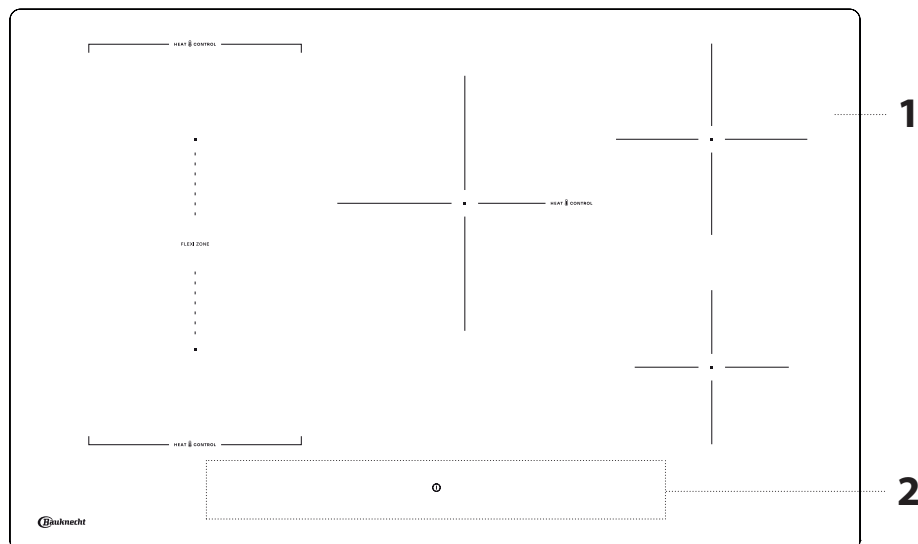


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

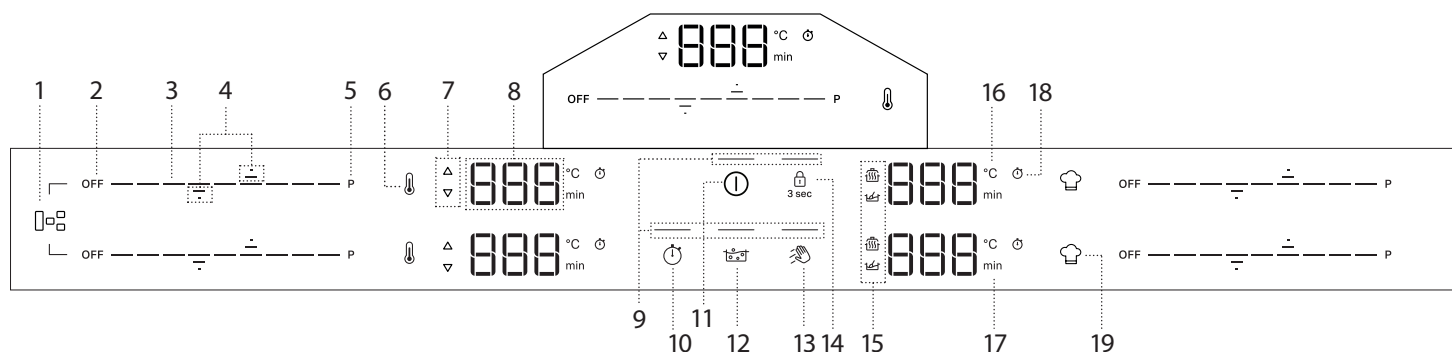


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Flexi Zone-knop | 8. Display kookzone | 15. Symbolen/inschakeling van speciale functies |
| 2. Toets voor uitschakeling kookzone | 9. Indicatielampje - actieve functie | 16. Temperatuurindicator (graden Celsius) |
| 3. Scrolltoetsenbord | 10. Timerknop | 17. Minuten-indicator |
| 4. Pijlen om Temperatuur/Timer in te stellen | 11. AAN/UIT-toets | 18. Symbool van de kookwekker |
| 5. Knop snel verwarmen (Booster) | 12. Ondersteund koken (Boil&Cook)-knop | 19. Speciale functieknop |
| 6. Heat Control-knop | 13. Veegfunctie-knop | |
| 7. Indicator voor voorverwarmen/afkoelen | 14. Knop toetsenvergrendeling - 3 sec | |

OPMERKING: Druk op de toets AAN/UIT (11); Alle beschikbare functies worden enkele ogenblikken zichtbaar, waarna alleen de belangrijkste actief blijven. De andere kunnen worden gebruikt en worden geactiveerd tijdens het volgende gebruik van het apparaat.

BELANGRIJK: Alle beschikbare functies worden verlicht met een zwakke lichtintensiteit, die alleen intenser wordt wanneer ze worden geactiveerd.

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.
Geschied 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.
Geschied 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.

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

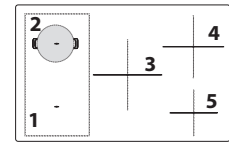
De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat de functie "Automatisch uitschakelen" activeert wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd. Het gebruik van lege potten en pannen met een dunne bodem wordt niet aanbevolen, maar als ze worden gebruikt, kan de temperatuur sneller 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	Geschied ferromagnetisch bodem (cm)
1 of 2	Rond of vierkant	16 - 21
3	Rond	16 - 21
4	Rond	15 - 18
5	Rond	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovaal of rechthoekig	Korte zijde 16- 21 Lange zijde 24 - 38



EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

Op het moment van de aankoop is het kookfornuis ingesteld op het maximale vermogen. Pas de instelling aan op basis van de limieten van uw elektriciteitsnet, zoals uitgelegd in de volgende paragraaf.

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

De onderstaande tabel toont het vermogen dat door elke zone voor elke functie wordt gebruikt, om u te helpen begrijpen wat de mogelijke gebruiksbependingen zijn op basis van de gekozen vermogensinstelling.

ZONE	1 of 2	1 + 2	3	4	5
VERMOGEN 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMELTEN (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
WARM HOUDEN (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel: Als u de "Vermogensbeheerinstelling" instelt op 4 kW en meerdere kookzones tegelijk activeert, zal de kookplaat automatisch de vermogensniveaus aanpassen om de totale vermogenslimiet (bijv. 4 kW) niet te overschrijden. Als u bijvoorbeeld, met de "Vermogensbeheerinstelling" ingesteld op 4 kW, zone 3 instelt op "Booster" (=3,7 kW) en vervolgens zone 1 probeert te

activeren op niveau 18 (2,2 kW), zou het totale geleverde vermogen de limiet van 4 kW overschrijden (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Daarom past de kookplaat het vermogen automatisch als volgt aan: de kookzone die is ingesteld op "Booster" zal worden ingesteld op niveau 18 (=2,2 kW), terwijl de tweede kookzone op niveau 15 (=1,6 kW, het maximale vermogensniveau dat de beperking van 4 kW niet mag overschrijden).

Instellenu: Basisinstellingen wijzigen

Zodra u het apparaat heeft aangesloten op de netvoeding, kunt u de standaardinstellingen wijzigen door binnen 60 seconden naar het instellingenmenu te gaan:

- Nadat u de kookplaat op de netstroom hebt aangesloten, wacht u totdat alle ledlampjes achtereenvolgens aan en uit gaan.
- Houd de aan/uit-knop () om de kookplaat in te schakelen.
- Druk minstens 6 seconden op de toetsvergrendeling () om het instellingenmenu te openen. Negeer het activeringsgeluid van de toetsvergrendeling dat u hoort na 3 seconden drukken.
- Het instellingstype (bijv. "PL") wordt linksboven op het display van de kookzone weergegeven en de standaard (of huidige) waarde (bijv. "2_5") wordt linksonder op het display van de kookzone weergegeven.
- U kunt het instellingstype selecteren met de pijlen omhoog () en omlaag () van de kookzone linksboven. U kunt de waarde wijzigen met de pijlen omhoog () en omlaag () van de kookzone linksonder. Zie de onderstaande tabel voor de instellingstypes, standaardwaarden en mogelijke waarden.
- Druk op de toets Aan/Uit om te bevestigen.
- Zonder bevestiging zal de kookplaat het menu Instellingen verlaten en binnen 30 seconden terugkeren naar de vorige waarden.

ORDER	TYPE INSTELLING	LINKSBO- VEN	LINKSONDER (STANDAARD)	MOGELIJKE WAARDEN
1	Vermogensbe- grenzing	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Akoestische toon	Aud	Aan	Aan/Uit
3	Demomodus	DE	Uit	Aan/Uit

OPMERKINGEN: Als de demomodusfunctie eenmaal is geactiveerd, blijft deze AAN, zelfs als de hoofdvoeding wordt onderbroken.

DAGELIJKS GEBRUIK

① DE KOOKPLAAT IN/UITSCHAKELLEN

Houd de aan/uit-knop om de kookplaat in te schakelen. De LED boven de knop gaat aan en u hoort een akoestisch signaal. Na een paar seconden kunt u communiceren met de kookplaat. Druk nogmaals op dezelfde knop om de kookplaat uit te schakelen; Alle kookzones worden uitgeschakeld.

PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Opmerking: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om potten en pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de potten en pannen, die vaak breder is.

Zo wordt voorkomen dat het toetsenblok oververhit. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELLEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

OFF - - - - - P

De kookzones inschakelen:

Wanneer de kookplaat wordt INGESCHAKELD, wordt het scroltoetsenbord (SLIDER) van alle beschikbare kookzones ingeschakeld met een lage lichtsterkte. Plaats uw vinger op het scroltoetsenbord (SLIDER) van de zone die u wilt activeren en schuif het zachtjes naar rechts als u het vermogensniveau wilt verhogen of naar links om het te verlagen. U zult merken dat de segmenten van het bedieningstoetsenbord naar hoge helderheid verschuiven op basis van het geselecteerde vermogensniveau en dat de displaycijfers het nummer tonen dat overeenkomt met het geselecteerde vermogensniveau (van 1 tot 18).

De knop "P" kan worden gebruikt om de snelle verwarmingsfunctie (Booster) te selecteren om water snel aan de kook te brengen.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de toets "UIT" aan het begin van het toetsenbord.

OPMERKING: Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren. Als dergelijke elementen niet binnen 8 seconden worden verwijderd, maakt de kookplaat twee korte akoestische geluiden en schakelt zichzelf uit terwijl het bericht "OFF" (uit) wordt weergegeven.

🔒 TOETSENBLOKKERING

De vergrendelfunctie van het bedieningspaneel is ontworpen om de instellingen van de kookplaat te vergrendelen, om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd of dat de functies per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd. Het kan nodig zijn om deze functie bijvoorbeeld te gebruiken. In geval van mogelijk morsen van vloeistoffen of voedsel, of om veiligheidsredenen (kinderen kunnen per ongeluk met de kookplaat spelen) om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld. Om de vergrendelingsfunctie van het paneel te gebruiken, de knop gedurende 3 seconden indrukken. De knop wissel naar hoge helderheid en een geluidssignaal en een lampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.

OPMERKING: Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de vergrendeling van het bedieningspaneel actief is, druk dan op de AAN/UIT-knop en vervolgens 3 sec op de vergrendelknop om de kookplaat te ontgrendelen.

👉 VEEGFUNCTIE

De veegfunctie vergrendelt tijdelijk de knoppen van de gebruikersinterface om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd tijdens het reinigingsproces. De functie onderbreekt het kookproces niet.

De veegfunctie helpt om geluiden te voorkomen als er water op de gebruikersinterface terecht komt tijdens het kookproces of tijdens het gewone reinigen.

Om veiligheidsredenen kan de AAN/UIT-knop worden geactiveerd, zelfs onvrijwillig, tijdens het reinigen.

De veegfunctie inschakelen:

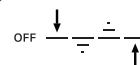
1. Druk op de Veegfunctieknop . U hoort een akoestisch geluid wanneer de functie actief is.
2. De LED boven de knop gaat aan en blijft aan terwijl de knop zelf knippert voor de volledige duur van de functieactiviteit.
3. Het bedieningspaneel blijft 30 seconden vergrendeld.

🕒 KOOKWEKKER

De timer controleert alle actieve kookzones.

De kookwekker inschakelen:

1. Selecteer de kookzone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. De timerknop gaat ongeveer 5 seconden nadat het kookgerei is herkend aan. Druk op totdat een indicatielampje gaat branden in lijn met het specifieke symbool op de gekozen kookzone.
3. Gebruik de pijlen omhoog () en omlaag () om de tijd in te stellen (niet langer dan 8 seconden ingedrukt houden, anders geeft de kookplaat OFF aan. Raadpleeg het gedeelte "Probleemoplossing" voor meer informatie). De tijd verandert van 000 seconden tot 30 minuten, telkens met 1 minuut; van 30 tot 150 minuten, zal de tijd toenemen in stappen van 5 minuten. Als u de tijd met 10 minuten wilt veranderen, gebruik dan de streepjes aan de zijkant. Het streepje links verwijdert 10 minuten, terwijl het streepje rechts 10 minuten toevoegt (zie volgende afbeelding).



4. Om de ingestelde tijd te bevestigen, kunt u op de klokknop () drukken. Anders wordt de tijd na 5 seconden automatisch bevestigd.
5. U kunt de tijd op elk moment wijzigen en meerdere timers tegelijk activeren.
6. Tik tijdens het aftellen met uw vinger op de schuifknop om het energieniveau te zien. Tik op de pijl omhoog () of omlaag () om de ingestelde temperatuur te zien. Na 3 seconden verschijnt het aftellen opnieuw.
7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookwekker uitschakelen:

Druk op de pijl omlaag () totdat 000 wordt weergegeven en na 5 seconden wordt gedeactiveerd.

🕒 INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze led (wanneer AAN) geeft aan dat de kookwekker voor de kookzone is ingesteld.

MAXIMALE WERKTijd VAN KOOKZONES EN FUNCTIES

Vermogen of functie	UIT	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Smelten	Warm houden
Maximale werktijd	-	8 u	6 u	4 u	3 u	2 u	1,5 u	10 minuten	5 minuten	8 u	8 u
Vermogensniveau na time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kookzone 1, 2, 3, 4

** Kookzone 5

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:

Als u een kookzone inschakelt en het vermogen ervan instelt op niveau 14, blijft de kookzone maximaal 2 uur werken. Na 2 uur daalt het vermogensniveau naar niveau 0 en schakelt de kookzone automatisch uit. Als er geen andere kookzones actief zijn en er binnen 30 seconden geen interactie is met de knoppen op het bedieningspaneel, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Als u de Booster-functie activeert op kookzone 5, zal deze na 5 minuten automatisch terugvallen op vermogensniveau 18. Aan de andere kant, als u de Booster-functie op kookzone 1, 2, 3 of 4 activeert, zal deze na 10 minuten automatisch naar vermogensniveau 18 zakken. Na 1,5 uur daalt het vermogensniveau naar niveau 0 en schakelt de kookzone automatisch uit. Als er geen andere kookzones actief zijn en er binnen 30 seconden geen interactie is met de knoppen op het bedieningspaneel, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

FUNCTIES

P BOOSTFUNCTIE

Booster is een speciale modus met een vermogensniveau hoger dan niveau 18, voor de snelste verwarming. Deze modus kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone (zie onderstaande tabel). Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18.

BELANGRIJK: Niet gebruiken met een lege pan of olie/boter. Deze functie is ideaal voor het koken van water.

OPMERKING: Afhankelijk van de Vermogensbeheerinstelling is de Booster-functie mogelijk niet beschikbaar voor bepaalde kookzones. Bovendien, als u een kookzone op Booster zet en vervolgens een andere zone activeert, wordt de eerste zone teruggebracht naar het maximaal beschikbare niveau (zelfs veel lager dan niveau 18) om de tweede zone te kunnen gebruiken. De tweede kookzone wordt ingesteld of beperkt op basis van het resterende vermogen dat beschikbaar is aan die kant van de kookplaat.

Houd er ook rekening mee dat de vermogensafgifte kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van het gebruikte kookgerei.

BESCHRIJVING VAN DE ZONES

Zone	Nominaal vermogen (Niveau 18, kW)	Vermogens-booster (kW)	Boosterduur (min.)
1 of 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

OPMERKINGEN: de waarden in de tabel verwijzen naar testomstandigheden zoals beschreven in de normatieve norm voor het evalueren van de prestaties van kooktoestellen. Het getoonde vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte of het materiaal van het gebruikte kookgerei.

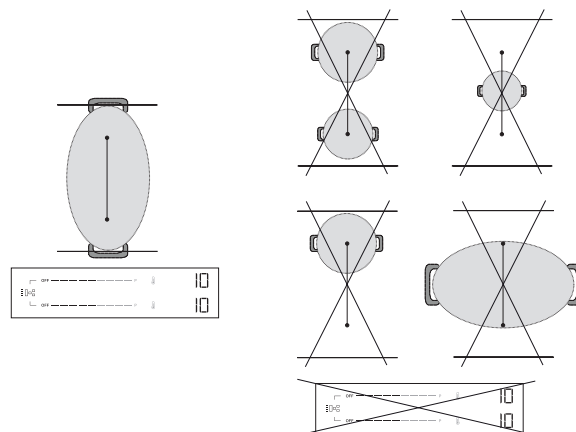
FLEXIBELE KOOKZONE (FLEXI ZONE)

Met deze functie kunt u twee kookzones combineren tot één langere zone voor rechthoekig, ovaal of langwerpig kookgerei, en één instelling gebruiken voor de hele gecombineerde zone.

Gebruik voor de juiste resultaten alleen potten en pannen met een ferromagnetische bodem die lang genoeg zijn om de twee zones tegelijk te bestrijken. Plaats het kookgerei in het midden van het flexibele rechthoekige kookgedeelte.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.

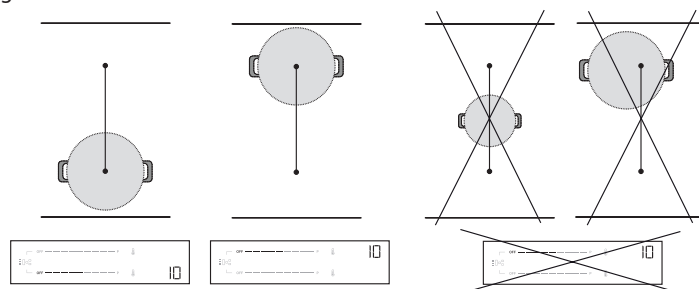
OPMERKING: Een grote ronde pan die in het midden wordt gebruikt, kan minder snel opwarmen en de warmte kan minder gelijkmatig worden verdeeld.



BELANGRIJK: Voor potten en pannen met een ferromagnetische bodem van 21 cm of kleiner wordt aanbevolen de enkele kookzones te gebruiken **zonder de flexibele kookstand (Flexi Zone) te activeren**. Plaats het kookgerei op de voorste of achterste zone en activeer die zone.

Als Flexi Zone actief is, is de functie Warmteregeling niet beschikbaar en zie je deze dus niet op het bedieningspaneel.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.

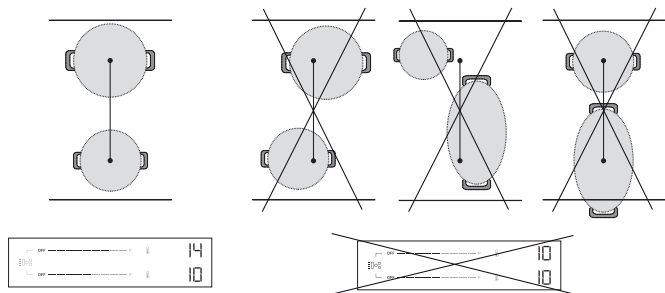


Flexizone gebruikt als twee afzonderlijke zones

Wanneer u twee potten of pannen tegelijk gebruikt, is het aan te raden om de eerste op de achterste zone te plaatsen en de tweede op de voorste zone (zie onderstaande afbeelding). In dit geval moeten de zones worden geactiveerd **zonder de flexibele kookmodus (Flexi Zone) te gebruiken**.

Voor optimale prestaties moet u ervoor zorgen dat beide pannen gecentreerd zijn in hun respectieve zones. Zet een pot/pan niet uit het midden om ruimte te maken voor de andere. Plaats het kookgerei niet buiten de kookzone of bovenop het bedieningspaneel.

Raadpleeg de onderstaande figuur voor voorbeelden van correct en incorrect gebruik.



AUTOMATISCHE FUNCTIE

Deze kookplaat biedt een aantal automatische functies om u te helpen bij het kookproces. Houd er rekening mee dat deze mogelijk niet beschikbaar zijn, afhankelijk van de instelling voor energiebeheer (zie sectie "Vermogensregeling"). Als energiebeheer bijvoorbeeld is ingesteld op 2,5 kW en sommige zones worden al gebruikt, is het resterende vermogen mogelijk niet genoeg om een automatische functie te activeren. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.



SMELTEN

Deze functie stelt automatisch het ideale vermogensniveau in om te smelten. U kunt er delicat voedsel mee smelten, zoals chocolade of boter, en het gesmolten houden zonder het risico dat het aanbrandt of aan de pan blijft plakken.



WARM HOUDEN

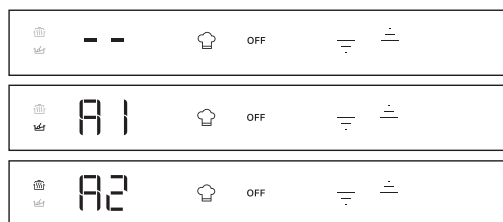
Deze functie stelt automatisch het ideale vermogen in om voedsel warm te houden na het koken en voor het opdienen. Houd er rekening mee dat vloeistoffen na verloop van tijd afnemen als voedsel warm wordt gehouden.

Deze automatische functies zijn alleen beschikbaar op standaard kookzones (zones met het pictogram ☪).

De automatische functies activeren:

Om de automatische functies te activeren, drukt u op het pictogram ☪. Het display toont twee zacht verlichte pictogrammen: ☪ (warm houden) aan de bovenkant en ☪ (smelten) aan de onderkant. Gebruik de pijlen omhoog (↗) en omlaag (↘) om de gewenste functie te selecteren.

Op het display verschijnt "A1" voor smelten of "A2" voor warmhouden en het bijbehorende pictogram wordt helderder.



HEAT CONTROL - ONDERSTEUND KOKEN MET TEMPERatuur

Met deze functie kunt u de gewenste temperatuur selecteren en bereiden (zoals u met een oven zou doen), in plaats van de standaard vermogensniveaus te gebruiken.

Met deze functie zal de kookplaat automatisch de warmte aanpassen en een stabiele temperatuur voor het kookgerei handhaven, zodat er niet voortdurend aanpassingen nodig zijn.

Deze functie is alleen beschikbaar op kookzones met het ☪ pictogram.

OPMERKING: De weergegeven temperatuur heeft betrekking op het midden van de lege pan. Afhankelijk van het specifieke kookgerei dat u gebruikt, kan de weergegeven temperatuur afwijken van de werkelijke temperatuur van het kookgerei. Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen en de functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator (Hot) actief is.

BELANGRIJK: Deze functie is niet bedoeld voor het koken van water of frituren. Daarom zal het water niet koken, zelfs niet als een temperatuur hoger dan 100°C wordt geselecteerd. Raadpleeg het gedeelte "Ondersteund koken" of gebruik de boosterfunctie om snel te koken.

Heat Control activeren:

- Plaats het kookgerei op de zone met het ☪ pictogram.
- Druk op het pictogram ☪.
- Gebruik de pijl omhoog (↗) om de vereiste temperatuur in te stellen. De standaard instelling is 45°C. U kunt de temperatuur naar behoefte verhogen tot 200°C (zie de tabel hieronder voor kooktips). Gebruik de pijl omlaag (↘) om de temperatuur te verlagen.
- Tijdens de opwarmfase knippert er een pijl omhoog (↗) naast de geselecteerde temperatuur.
- Wanneer het kookgerei de ingestelde temperatuur heeft bereikt, meldt de kookplaat dit met een geluidssignaal en stopt de pijl omhoog (↗) met knipperen. Nu kunt u voedsel toevoegen.
- Zodra de instelwaarde is bereikt, kunt u met de pijlen omhoog (↗) en omlaag (↘) de temperatuur aanpassen in stappen van 5°C.
- Als de nieuwe geselecteerde temperatuur lager is dan de huidige, knippert er een pijl omlaag (↘) naast de geselecteerde temperatuur totdat de nieuwe instelwaarde is bereikt. Als de nieuwe geselecteerde temperatuur hoger is dan de huidige, knippert er een pijl omhoog (↗) naast de geselecteerde temperatuur totdat de nieuwe instelwaarde is bereikt.
- Als u een timer instelt op een zone waar de Heat Control actief is, start de timer pas nadat de instelwaarde is bereikt. Het display toont het aftellen van de timer in plaats van de temperatuur. Tik tijdens het aftellen op de pijl omhoog (↗) of omlaag (↘) om de ingestelde temperatuur te zien. Na 3 seconden verschijnt het aftellen opnieuw.

HEAT CONTROL - KOOKTIPS

De tabel hieronder geeft enkele suggesties voor kooktechnieken voor elke temperatuur.

LAAG VUUR		MIDDELHOOG VUUR		HOOG VUUR	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Smelten (chocolade, boter)	Warm houden	Zacht braden (plantaardige basismix)	Roeren (eieren)	Sauteren Roerbakken	Grill (rundvlees, groenten)
Ontdooien (vlees, vis)	Indikken, Creaming (risotto)	Konfijten (groenten) Afblussen	Karameliseren (suiker, groenten)	Bruin (pannenkoeken, toast)	Dichtschroeien (steak, braadstuk)
		Sudderbrander (120°C)			

Raadpleeg het gedeelte "Ondersteund koken" of gebruik de Boosterfunctie om snel te koken.

OPMERKINGEN:

- Het systeem kan de kooktemperatuur controleren, maar het is altijd aan te raden om in de buurt te blijven als de kookplaat in gebruik is.
- Afhankelijk van de activeringsvolgorde van de kookzone is de functie Heat Control mogelijk niet beschikbaar. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.



Scan de QR-code om de geheimen van koken met Heat Control te ontdekken. Ontdek hoe makkelijk en lonend het is om met temperatuur te koken door onze website te bezoeken, waar je aan de hand van stap-voor-staprecepten advies kunt krijgen over verschillende kooktechnieken, alledaagse maaltijden en spannende nieuwe gerechten.



ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK)

Deze functie brengt water aan de kook en past automatisch het vermogen aan om het te laten sudderen tot u klaar bent om eten toe te voegen. Deze functie helpt ook om overkoken en energieverspilling te voorkomen in vergelijking met de modus Booster. Om energie te besparen en het kookproces te versnellen, raden we aan de pan af te dekken met een deksel.

Ondersteund koken is alleen beschikbaar op kookzones met het ☪ pictogram.

OPMERKING: Als u deze functie gebruikt, moet de pan een bodemdiameter van 160 - 210 mm hebben en voor 1/2 tot 3/4 gevuld zijn met water. Bedenk dat het maximale volume dat met deze functie kan worden gebruikt ongeveer 4 l is. Voeg geen zout toe aan het water voordat het aan de kook is, want dan werkt het systeem niet zoals verwacht.

Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen, water op kamertemperatuur te gebruiken en de functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator actief is.

BELANGRIJK: Deze functie is alleen bedoeld voor het koken van water, niet voor melk of andere vloeistoffen. Op basis van het kookgerei dat op de markt verkrijgbaar is, kan het zijn dat de functie niet werkt zoals verwacht.

Ondersteund koken activeren:

1. Vul de pan met water (zie de opmerkingen hierboven).
2. Plaats het kookgerei op een kookzone met het pictogram .
3. Selecteer de knop Ondersteund koken ().
4. Druk één keer op de knop Ondersteund koken () als Heat Control slechts op één kookzone beschikbaar is. Als Heat Control beschikbaar is op meer dan één kookzone, druk dan verschillende keren op de knop  tot u de kookzone bereikt waar u de functie Ondersteund Koken wilt gebruiken. Een "-b-" indicatie verschijnt op het display om u door de zones te leiden.
5. Wanneer de zone is geselecteerd, ziet u -b- enkele seconden knipperen op het zonedisplay en daarna start de functie automatisch.
6. Wanneer de functie Ondersteund koken start, verschijnt er een animatie op het display tijdens de opwarmfase.
7. Binnen 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken, meldt de functie dit met een geluidssignaal. De animatie verdwijnt en de kookplaat stelt het vermogen automatisch in op 15 om zachtjes te laten koken.
8. Afhankelijk van het gebruikte kookgerei kan het vermogen automatisch dalen tot niveau 15 zonder het kookpunt van het water te bereiken. Om het kookpunt te bereiken, kunt u het vermogen van de gebruikte kookzone verhogen. U kunt ook een andere pan proberen die geschikt is

voor inductiekoken. Als de hierboven beschreven omstandigheden zich niet voordoen, raden we aan de Boil&Cook-functie uit te schakelen en de vermogens handmatig in te stellen om verder te kunnen koken.

9. Voeg voedsel toe en verander indien nodig het vermogensniveau om de kooksterkte naar wens aan te passen. De selectie van het vermogen wordt beperkt tot de niveaus die geschikt zijn voor het onderhoud van kookplaten (d.w.z. niveaus 10 - 18).

OPMERKING:

- Ongeacht of het water kookt, na ongeveer 15 minuten na het activeren van de functie zet de kookplaat het vermogensniveau automatisch op 15 en verdwijnt de animatie.
- Afhankelijk van de Vermogensbeheerinstelling of de activeringsvolgorde van de kookzone, is de functie Ondersteund koken mogelijk niet beschikbaar. De kookplaat meldt dit met een geluidssignaal.
- Wanneer u deze functie gebruikt, kunt u geen timer instellen tijdens de opwarmfase van het water. De timer kan alleen worden ingeschakeld na ontvangst van de akoestische melding dat het water het kookpunt heeft bereikt.
- Het systeem kan het kookproces controleren, maar het is altijd aan te raden om in de buurt te blijven als de kookplaat in gebruik is.
- Als er de mogelijkheid is om Boil&Cook in meerdere zones op uw kookplaat te gebruiken, kan er maar één Boil&Cook-functie worden geactiveerd voor elke kant. Tijdens het selectieproces wordt de animatie (slang) echter enkele seconden aan dezelfde kant weergegeven, ook al kan de functie niet worden geactiveerd.

INDICATOREN

RESTWARMTE

Als "Hot" wordt weergegeven op het display, is de kookzone heet. De indicator licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar wel 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 melding "Hot".

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Dit symbool verschijnt als de pot 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 pot wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

BEREIDINGSTABEL

De kooktabel geeft kooktips voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone en het gebruikte kookgerei.

VERMOGENSNIVEAU	KOOKTIPS
Maximum vermogen (P)	Booster* - Breng water zo snel mogelijk aan de kook. Niet gebruiken met een lege pan of olie/boter.
17 – 18	Breng water aan de kook en frituur** diepvriesproducten.
15 – 16	Laat alles levendig koken, dichtschroeien, blakeren, roerbakken, bruinbakken.
10 – 14	Zachtjes laten koken, voorverwarmen, grillen (gedurende lange tijd), roerbakken, sauteren, karameliseren, bruin bakken, pannenkoeken bakken.
5 – 9	Sudderend, stoven, indikken, langzaam koken.
3 – 4	Warm houden, ontdooien.
1 – 2	Smelten, creaming (risotto).
Geen vermogen (UIT)	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met "Hot").

*Booster is een speciale modus die een vermogensniveau hoger dan 18 gebruikt om water sneller op te warmen. Deze modus kan maximaal 10 minuten worden aangehouden, afhankelijk van de gebruikte zone. Na deze tijd wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar niveau 18.

** Voor het frituren van diepvriesproducten, zoals frietjes, is het aanbevolen om niet-Flexi Zone kookzones te gebruiken. Als u wilt frituren met Flexi zone kookzones, is het aanbevolen om de voorste zone te gebruiken.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Belangrijk:

- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("Hot") 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.

Als het CleanProtect-logo op het glas staat, is de kookplaat behandeld met CleanProtect-technologie. Deze exclusieve coating zorgt voor uitstekende schoonmaakresultaten en houdt het oppervlak van de kookplaat langer glanzend.

Het is aan te raden om dagelijks te reinigen, na elk gebruik.

Volg de volgende aanwijzingen om CleanProtect-kookplaten te reinigen:

- Maak de zones die gereinigd moeten worden grondig nat met water en zorg ervoor dat de hele bevulde zone bedekt is. Zorg ervoor dat er geen water op het bedieningspaneel terechtkomt.
- Bevochtigingsprocedure:
 - Wacht minstens 2 minuten als de kookplaten normaal vuil zijn.
 - Wacht minstens 5 minuten als de kookplaten erg vuil zijn.
 - Als het water opdroogt op de kookplaat, maak het dan opnieuw nat.
- Gebruik een niet-schurende spons om aanslag te verwijderen en droog de kookplaat na het schoonmaken.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als de kookplaat na gebruik niet uitgeschakeld kan worden, trek dan de stekker uit het stopcontact.
- 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, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de kookzoneknop worden gezet, kunnen ertoe leiden dat de knopvergrendeling onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

DISPLAYCODE/ PROBLEEM GEDETECTEERD	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F9E0	Foute aansluiting stroomsnoer.	De voedingsaansluiting is niet exact zoals aangegeven in het gedeelte "Elektrische aansluiting".	Sluit de voeding aan volgens het hoofdstuk "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 Het vermogensniveau wordt automatisch verlaagd. Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.	De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog zijn. Het vermogen wordt verlaagd of de kookzone wordt uitgeschakeld of de kookplaat wordt uitgeschakeld als de temperaturen te hoog zijn.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog. De ventilatie van de kookplaat is mogelijk niet voldoende voor een goede werking van de kookplaat.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt. Voor een goede werking van het apparaat moet de kookplaat voldoende geventileerd worden door voldoende toevoer van verse lucht. Controleer of de kookplaat geïnstalleerd is volgens de aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Installatie". Zorg ervoor dat geen enkel voorwerp de achterkant en de onderkant van de kookplaat blokkeert.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden (meer dan 10) 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.		
dE [wanneer de kookplaat is uitgeschakeld]	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet AAN.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in het gedeelte "Eerste gebruik".
Een speciale functie wordt niet ingeschakeld en de kookplaat produceert een geluidssignaal.	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogensregelaar beperkt de activering van de speciale functie in overeenstemming met de Vermogensbeheerinstelling die is geselecteerd voor de kookplaat (bijv. 2,5 kW).	Zie het gedeelte "Vermogensregeling".
Wanneer u een vermogensniveau kiest of de Booster-functie gebruikt, wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd.	De kookplaat stelt automatisch het maximaal beschikbare vermogen in (zelfs lager dan het ingestelde vermogen) om ervoor te zorgen dat de kookzone kan worden gebruikt.	De vermogensregelaar beperkt de activering van de speciale functie in overeenstemming met de Vermogensbeheerinstelling die is geselecteerd voor de kookplaat (bijv. 2,5 kW). De Booster-functie kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone. Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18. De ventilatie van de kookplaat is mogelijk niet voldoende voor een goede werking van de kookplaat.	Zie het gedeelte "Vermogensregeling" of "Boosterfunctie". Voor een goede werking van het apparaat moet de kookplaat voldoende geventileerd worden door voldoende toevoer van verse lucht. Controleer of de kookplaat geïnstalleerd is volgens de aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Installatie". Zorg ervoor dat geen enkel voorwerp de achterkant en de onderkant van de kookplaat blokkeert.

DISPLAYCODE/ PROBLEEM GEDETECTEERD	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
	Kookgerei wordt niet gedetecteerd. De kookzone schakelt na 30 seconden uit.	Dit symbool verschijnt als de pot 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 pot wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.	Als uw kookgerei geschikt is voor inductiekoken (zie het hoofdstuk "Accessoires") en correct geplaatst is op de vereiste kookzone, probeer het dan te gebruiken op een kleinere kookzone. Gebruik anders geschikt kookgerei (zie het hoofdstuk "Accessoires").
De kookplaat maakt twee korte akoestische geluiden en schakelt dan vanzelf UIT. De melding "OFF" wordt vervolgens maximaal 60 seconden weergegeven, gedurende deze tijd kan de kookplaat niet opnieuw worden ingeschakeld en herhaalt het de twee korte akoestische geluiden om de 5 seconden.	Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren: - de AAN/UIT-knop, waardoor de kookplaat onbedoeld wordt uitgeschakeld; - de toetsvergrendelingsknop, waardoor de toetsvergrendelingsfunctie ongewenst wordt geactiveerd als deze langer dan 3 seconden continu wordt ingedrukt. De functie blijft actief, zelfs nadat de kookplaat is uitgeschakeld, met het sleutelvergrendelingspictogram en de LED aan; - het scrolltoetsenbord, waardoor de vermogensniveaus ongewenst veranderen. De kookplaat schakelt vanzelf uit (met de melding "OFF") als deze niet binnen 8 seconden wordt schoongemaakt.		Droog en/of reinig en/of verwijder het voorwerp zodat de kookplaat weer kan worden ingeschakeld 60 seconden nadat het OFF-bericht is verschenen. Als de toetsvergrendelingsfunctie per ongeluk is geactiveerd, druk dan gedurende 3 seconden op de toetsvergrendelingsknop om deze uit te schakelen. Druk op de AAN/UIT knop om de kookplaat in te schakelen.
Water kookt niet wanneer Heat Control (🔥) wordt gebruikt	Water kookt niet wanneer de temperatuur is ingesteld met de Heat Control functie.	U gebruikt Heat Control om water te koken.	Gebruik Ondersteund Koken (Boil&Cook) of de Booster-functie.
U hoort een klikkend en/of tikkend geluid wanneer u het kookgerei plaatst.	Deze voortdurende klikgeluiden en/of tikkende geluiden treden op wanneer de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. De pan diameter kan kleiner zijn dan het minimum aangegeven in de handleiding voor specifieke kookzones. Zelfs als u een pan met de juiste afmetingen gebruikt, hebben sommige panmodellen een basis die gedeeltelijk bedekt is met metalen inzetstukken (of zonder een gelijkmatige ferromagnetische verdeling), en ze presteren niet altijd zoals verwacht.		Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").
De kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat schakelt automatisch uit in de volgende situaties: - Als er water wordt gemorst, als er voedsel overstroomt of als er voorwerpen op de knoppen van het bedieningspaneel worden geplaatst waardoor de AAN/UIT-knop per ongeluk kan worden geactiveerd. Als deze items niet binnen 8 seconden worden verwijderd, schakelt de kookplaat automatisch uit met een geluidssignaal. - Als er langer dan 30 seconden geen interactie is met het bedieningspaneel en er geen kookzone actief is. - Als er gedurende meer dan 30 seconden geen kookgerei is gedetecteerd en er gedurende dezelfde tijd geen interactie is geweest met het bedieningspaneel. - De maximale werktijd voor een vermogensniveau of functie is verstreken en er is meer dan 30 seconden geen interactie geweest met de kookplaat. - Andere gevallen, hier niet gespecificeerd.		Zie het gedeelte "Dagelijks gebruik" voor meer informatie. Zet de kookplaat handmatig aan.
Tijdens het gebruik van de Ondersteund koken (Boil&Cook)-functie bereikt het water niet het kookpunt. of De functie geeft niet aan dat het kookpunt is bereikt binnen ongeveer 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken.	Afhankelijk van het kookgerei of de hoeveelheid water die wordt gebruikt, wordt het kookpunt misschien niet bereikt. Ongeacht of het water kookt, het vermogensniveau kan automatisch dalen naar 15 na ongeveer 15 minuten vanaf het moment dat de functie is geactiveerd.		Als het water niet kookt, kunt u het aan de kook brengen door het vermogensniveau van de gebruikte kookzone te verhogen. U kunt ook een andere pan gebruiken die geschikt is voor inductiekoken. Als de functie niet binnen ongeveer 90 seconden vanaf het moment dat het water begint te koken aangeeft dat het kookt, raden we u aan de (Boil&Cook)-functie uit te schakelen en de vermogensniveaus te gebruiken om verder te koken.

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 bodems van de pan (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is). Ze kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek. Inductiekookplaten kunnen voortdurend klikkende en/of tikkende geluiden produceren bij een gepositioneerde pan. Deze geluiden kunnen optreden als de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").

Gemorst water, overlopend voedsel en/of een voorwerp op de knoppen van het bedieningspaneel kunnen uw vinger nabootsen en per ongeluk een van de knoppen van de kookplaat activeren of deactiveren en akoestische signalen produceren door het contact tussen de voorwerpen en de knoppen. Als deze voorwerpen niet binnen 8 seconden worden verwijderd, schakelt de kookplaat automatisch uit met een geluid dat vervolgens elke 5 seconden wordt herhaald totdat het voorwerp of het water van het bedieningspaneel is verwijderd, zelfs na uitschakeling. Om uitschakeling te voorkomen, verwijdert u gemorste vloeistoffen van de gebruikersinterface en droogt u deze binnen 8 seconden grondig af, of gebruikt u de Veegfunctie waarmee u 30 seconden hebt om schoon te maken en te drogen. Vergeet niet dat de AAN/UIT-knop altijd actief is.

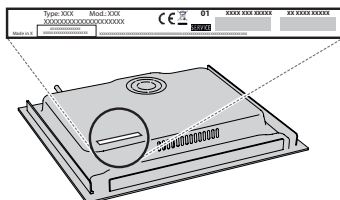
VOORDAT U DE SERVICEAFDELING BELT:

1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de suggesties in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. 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, NEEM DAN CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Geef altijd op wanneer u contact opneemt met onze klantenservice:

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



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



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Wendt u tot een erkende klantenservice 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, cucchiari 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>.

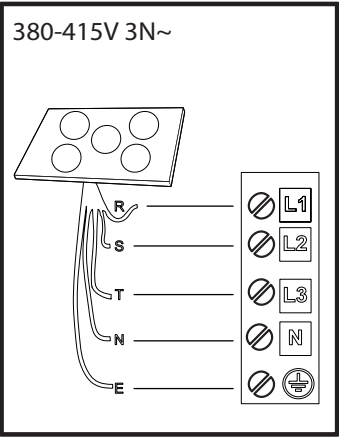
NOTA

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).



= E

R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-črna-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-შრი

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-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-πιο

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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)-blár (grár)-כחול (אפרא)

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהר/קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול

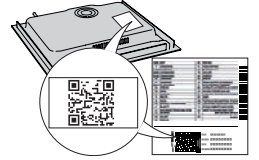

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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

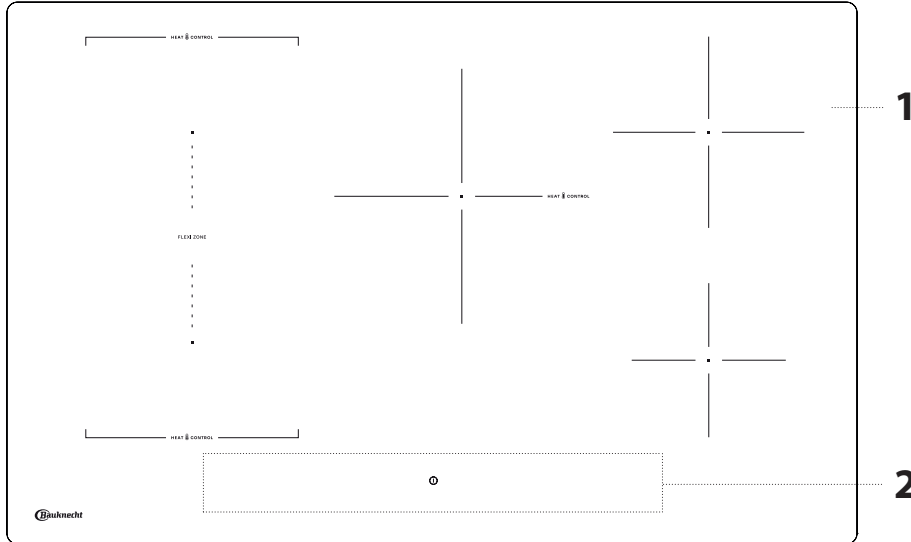


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI,
SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO**

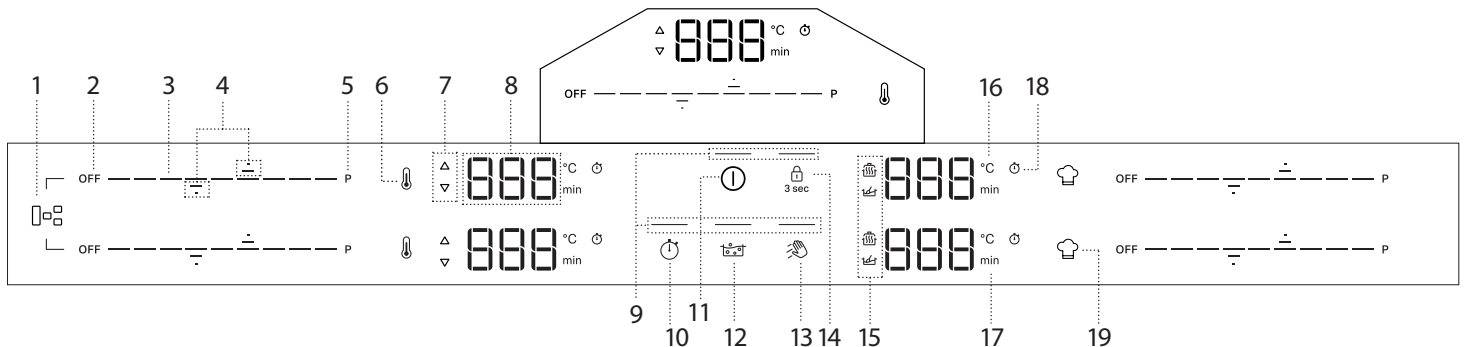


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Pulsante Flexi Zone | 8. Visualizzazione della zona di cottura | 15. Icone/attivazione funzioni speciali |
| 2. Pulsante di spegnimento zona di cottura | 9. Spia luminosa funzione attiva | 16. Indicatore di temperatura (gradi Celsius) |
| 3. Tastiera di scorrimento | 10. Pulsante timer | 17. Indicatore minuti |
| 4. Freccie per impostare Temperatura/Timer | 11. Tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) | 18. Icona indicatore contaminuti |
| 5. Pulsante di riscaldamento rapido (Booster) | 12. Pulsante Ebollizione assistita (Boil&Cook) | 19. Pulsante funzione speciale |
| 6. Pulsante Heat Control | 13. Pulsante funzione di pulizia | |
| 7. Indicatore di preriscaldamento/raffreddamento | 14. Pulsante di blocco tasti - 3 secondi | |

NOTA: Premere il pulsante ON/OFF (11); tutte le funzioni disponibili saranno visibili per alcuni istanti, dopodiché rimarranno attive solo quelle principali. Le altre possono essere utilizzate, e saranno attivate, durante il successivo utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE: Tutte le funzioni disponibili saranno evidenziate da una luce di debole intensità, che diventerà più intensa solo quando saranno attivate.

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

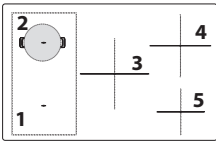
Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione "Automatic off" (Spegnimento automatico) quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è raccomandato ma, in caso di utilizzo, la temperatura potrebbe 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 o 2	Rotonda o quadrata	16 - 21
3	Rotonda	16 - 21
4	Rotonda	15 - 18
5	Rotonda	10 - 15
1+2 (Zona Flexi)	Ovale o rettangolare	Lato corto 16 - 21 Lato lungo 24 - 38



PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

Al momento dell'acquisto, il piano di cottura è impostato sulla potenza massima. Regolare l'impostazione in base ai limiti del proprio impianto elettrico domestico, come spiegato nel seguente paragrafo.

NOTE: A seconda della potenza selezionata per il piano di cottura, alcuni livelli di potenza e funzioni della zona di cottura (ad esempio, ebollizione o riscaldamento rapido) potrebbero essere limitati automaticamente per evitare di superare il limite selezionato.

La seguente tabella mostra la potenza utilizzata da ciascuna zona per ogni funzione, per facilitare la comprensione dei possibili limiti di utilizzo in base all'impostazione di potenza scelta.

ZONA	1 o 2	1 + 2	3	4	5
LIVELLO DI POTENZA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CNTRL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
SCIOGLIMENTO (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
MANTENIMENTO IN CALDO (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Esempi con riferimento ai valori della tabella precedente:
Se si imposta "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) a 4 kW e si attivano più zone di cottura contemporaneamente, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza per non superare il limite di potenza complessivo (ad esempio, 4 kW).
Ad esempio, con "Power management setting" (Impostazione gestione potenza) impostato a 4 kW, se si imposta la zona 3 su "Booster" (=3,7 kW) e poi si cerca di attivare la zona 1 al livello 18 (2,2 kW), la potenza complessiva erogata

supererebbe il limite di 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Per questo motivo, il piano di cottura regolerà automaticamente i livelli di potenza come segue: la zona di cottura impostata su "Booster" sarà impostata al livello 18 (=2,2 kW), mentre la seconda zona di cottura al livello 15 (=1,6 kW, il livello massimo di potenza per non superare la limitazione di 4 kW).

Menu Impostazioni: modifica delle impostazioni di base

Una volta collegato il dispositivo all'alimentazione principale, è possibile modificare le impostazioni predefinite accedendo al menu Impostazioni entro 60 secondi:

- Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, attendere che tutti i LED si accendano e si spengono consecutivamente.
- Premere e tenere premuto il pulsante On/Off (⏻) per accendere il piano cottura.
- Premere il pulsante di blocco dei tasti (⏹) per almeno 6 secondi per accedere al menu Impostazioni. Ignorare il suono di attivazione del blocco dei tasti che si sentirà dopo 3 secondi di pressione.
- Il tipo di impostazione (ad esempio "PL") verrà visualizzato sul display della zona di cottura in alto a sinistra e il suo valore predefinito (o corrente) (ad esempio "2_5") apparirà sul display della zona di cottura in basso a sinistra.
- È possibile selezionare il tipo di impostazione utilizzando le frecce in alto (⬆) e in basso (⬇) della zona di cottura in alto a sinistra. È possibile modificarne il valore utilizzando le frecce verso l'alto (⬆) e verso il basso (⬇) della zona di cottura in basso a sinistra. Vedere la seguente tabella per i tipi di impostazione, i valori predefiniti e i valori possibili.
- Premere il pulsante On/Off per confermare.
- Senza conferma, il piano di cottura uscirà dal menu Impostazioni e tornerà ai valori precedenti entro 30 secondi.

SELEZIONE	TIPO DI IMPOSTAZIONE	IN ALTO A SINISTRA	IN BASSO A SINISTRA (IMPOSTAZIONE PREDEFINITA)	VALORI POSSIBILI
1	Limitazione della potenza	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Tono audio	Aud	On	On/Off
3	Modalità demo	dE	Off	Off/On

NOTE: una volta attivata la funzione di modalità demo, questa rimarrà attiva anche se l'alimentazione principale viene interrotta.

USO QUOTIDIANO

① ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

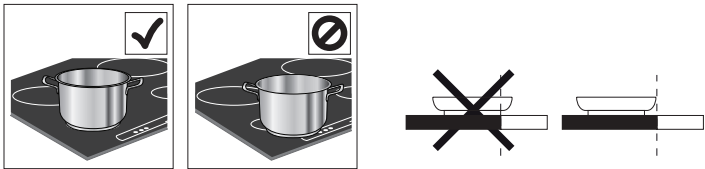
Per accendere il piano cottura, tenere premuto il pulsante di accensione. Il LED sopra il pulsante si accende e si sente un segnale acustico. Dopo alcuni secondi, può interagire con il piano di cottura. Per spegnere il piano di cottura, premere di nuovo lo stesso pulsante; Tutte le zone di cottura si spegneranno.

POSIZIONAMENTO

Evitare di coprire con la pentola le icone del pannello di controllo.

Note: Nelle zone di cottura vicine al pannello di controllo, è consigliabile tenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (prendendo in considerazione sia il fondo della padella sia il suo bordo superiore, poiché questo tende ad essere più grande).

Questo previene un eccessivo surriscaldamento della tastiera. Quando si griglia o si frigge, utilizzare le zone di cottura posteriori, se possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF — — — — — P

Per attivare le zone cottura:

Quando il piano di cottura viene acceso, la tastiera a scorrimento (SLIDER) di tutte le zone di cottura disponibili si accende a bassa luminosità. Posizionare il dito sul tastierino di scorrimento (SLIDER) della zona che si desidera attivare, e farlo scorrere delicatamente verso destra se si desidera aumentare il livello di potenza o verso sinistra per diminuirlo. Si noterà che i segmenti della tastiera di controllo passeranno ad alta luminosità in base al livello di potenza selezionato, e le cifre del display mostreranno il numero corrispondente al livello di potenza selezionato (da 1 a 18).

Il pulsante "P" può essere utilizzato per selezionare la funzione di riscaldamento rapido (Booster) per far bollire rapidamente l'acqua.

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il pulsante "OFF" all'inizio del tastierino di scorrimento.

NOTA: Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura. Se tali elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e si spegne da solo, mostrando il messaggio "OFF".



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

La funzione di blocco del pannello di controllo è progettata per bloccare le impostazioni del piano di cottura, per evitare modifiche accidentali alle impostazioni o l'attivazione/disattivazione involontaria delle funzioni. Potrebbe essere necessario utilizzare questa funzione, ad esempio. In caso di possibile traboccamento di liquidi o alimenti, o per motivi di sicurezza (interazione accidentale dei bambini con il piano di cottura), per evitare il rischio di accensione accidentale del piano di cottura. Per utilizzare la funzione di blocco del pannello di controllo, tenere premuto il pulsante  per 3 secondi. Il pulsante passa ad una luminosità elevata e un segnale acustico e una luce sopra l'icona indicano che questa funzione è stata attivata. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.

NOTA: Il pannello comandi è bloccato a eccezione della funzione di spegnimento. Se si spegne il piano di cottura con il blocco del pannello di controllo attivo, premere il pulsante ON/OFF, quindi premere il pulsante di blocco per 3 secondi per sbloccare il piano di cottura.



FUNZIONE DI PULIZIA

La funzione di pulizia blocca temporaneamente i pulsanti dell'interfaccia utente per evitare modifiche accidentali alle impostazioni durante il processo di pulizia. La funzione non interrompe il processo di cottura.

La funzione di pulizia aiuta a prevenire eventuali rumori se l'acqua si rovescia sull'interfaccia utente durante il processo di cottura o durante la pulizia abituale. Per motivi di sicurezza, il pulsante ON/OFF può essere attivato, anche involontariamente, durante la pulizia.

Per attivare la funzione di pulizia:

1. Premere il pulsante di Funzione di pulizia (). Si sentirà un suono acustico quando la funzione è attiva.
2. Il LED sopra il pulsante si accende e rimane acceso, mentre il pulsante stesso lampeggia per tutta la durata dell'attività della funzione.
3. Il pannello di controllo rimane bloccato per 30 secondi.

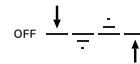


CONTAMINUTI

Il timer controlla tutte le zone di cottura attive.

Per attivare il contaminuti:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Il pulsante del timer si accende circa 5 secondi dopo il riconoscimento della pentola. Premere finché non si accende un indicatore luminoso in linea con il simbolo specifico della zona di cottura scelta.
3. Utilizzare le frecce in alto () e in basso () per impostare l'ora (non tenerle premute per più di 8 secondi, altrimenti il piano di cottura mostrerà OFF). Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi". Il tempo passerà da 000 secondi a 30 minuti, aumentando di 1 minuto ogni volta; da 30 a 150 minuti, il tempo aumenterà a incrementi di 5 minuti. Se occorre modificare l'ora di 10 minuti, utilizzare i trattini laterali. Il trattino a sinistra sottrarrà 10 minuti, mentre il trattino a destra aggiungerà 10 minuti (vedere l'immagine seguente).



4. Per confermare l'ora impostata, può premere il pulsante dell'orologio (). In caso contrario, l'ora verrà confermata automaticamente dopo 5 secondi senza alcuna azione.
5. È possibile modificare l'ora in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
6. Durante il conto alla rovescia, toccare con il dito il cursore per vedere il livello di potenza. Toccare la freccia verso l'alto () o verso il basso () per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.
7. Una volta scaduto il timer, verrà emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Per disattivare il contaminuti:

Premere la freccia verso il basso () fino a visualizzare 000, dopodiché la disattivazione avverrà dopo 5 secondi.



INDICATORE CONTAMINUTI

La spia luminosa relativa a questo indicatore, se attiva, segnala che è stato impostato il contaminuti per la zona di cottura.

TEMPO MASSIMO DI LAVORO DELLE ZONE DI COTTURA E DELLE FUNZIONI

Livello di potenza o funzione	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Scioglimento	Mantenere caldo
Tempo di lavoro massimo	-	8 ore	6 ore	4 ore	3 ore	2 ore	1,5 ore	10 min	5 min	8 ore	8 ore
Livello di potenza dopo il timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona di cottura 1, 2, 3, 4

** Zona di cottura 5

Esempi relativi ai valori della tabella precedente:

Se si accende una zona di cottura e si imposta la sua potenza sul livello 14, la zona di cottura continuerà a funzionare per un massimo di 2 ore. Dopo 2 ore, il livello di potenza scende a 0 e la zona di cottura si spegne automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 5, questa scenderà automaticamente al livello di potenza 18 dopo 5 minuti. D'altra parte, se si attiva la funzione Booster sulla zona di cottura 1, 2, 3 o 4, dopo 10 minuti scenderà automaticamente al livello di potenza 18. Dopo 1,5 ore, il livello di potenza scenderà al livello 0 e la zona di cottura si spegnerà automaticamente. Se non ci sono altre zone di cottura attive e non si interagisce con i pulsanti del pannello di controllo entro 30 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.

FUNZIONI

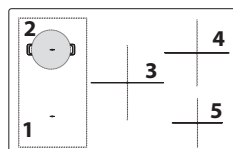
P FUNZIONE BOOSTER

Il Booster è una modalità speciale con un livello di potenza superiore al livello 18, per un riscaldamento più rapido. Questa modalità può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata (fare riferimento alla tabella sottostante). Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

IMPORTANTE: Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro. Questa funzione è ideale per far bollire l'acqua.

NOTA: A seconda dell'impostazione della gestione della potenza, la funzione Booster potrebbe non essere disponibile per alcune zone di cottura. Inoltre, se si imposta una zona di cottura su Booster e poi si attiva un'altra zona, la prima verrà ridotta al livello massimo disponibile (anche molto più basso del livello 18) per consentire l'utilizzo della seconda. La seconda zona di cottura sarà impostata o limitata in base alla potenza residua disponibile su quel lato del piano cottura. Tenere inoltre presente che la potenza erogata può variare in base alle dimensioni e al materiale delle pentole utilizzate.

DESCRIZIONE DELLE ZONE



Zona	Potenza nominale (Livello 18, kW)	Booster di potenza (kW)	Durata del booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

NOTE: i valori della tabella si riferiscono alle condizioni di prova descritte nello standard normativo per la valutazione delle prestazioni degli apparecchi di cottura.

La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni o del materiale delle pentole utilizzate.

☐ ☐ ZONA DI COTTURA FLESSIBILE (FLEXI ZONE)

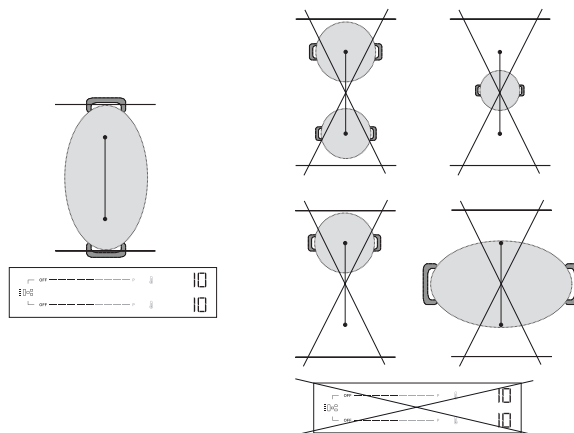
Con questa funzione è possibile combinare due zone di cottura in una sola, più lunga, per accogliere pentole rettangolari, ovali o allungate, e utilizzare un'unica impostazione per l'intera zona combinata.

Per garantire i risultati corretti, utilizzare sempre pentole e padelle con una base ferromagnetica abbastanza lunga da coprire le due zone contemporaneamente. Posizionare la pentola al centro dell'area rettangolare di cottura flessibile.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

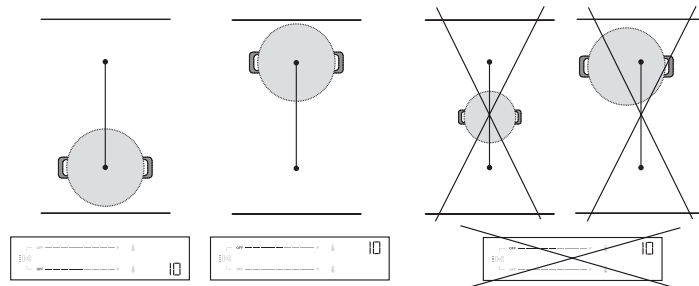
NOTA: una pentola rotonda di grandi dimensioni utilizzata al centro potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo

meno uniforme.



IMPORTANTE: Con le pentole e le padelle con un fondo ferromagnetico di 21 cm o più piccolo, si raccomanda di utilizzare le zone di cottura singole **senza attivare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**. Posizionare le pentole sulla zona anteriore o posteriore, quindi attivare la zona in questione. Se la Flexi Zone è attiva, la funzione Heat Control non sarà disponibile né visualizzata sul pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.

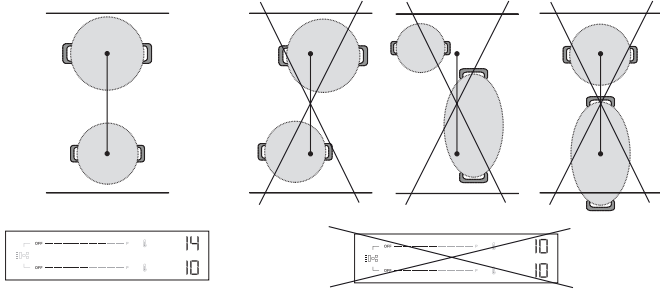


Flexi Zone utilizzata come due zone singole

Quando viene utilizzato con due pentole o padelle contemporaneamente, è consigliabile posizionare la prima sulla zona posteriore e la seconda sulla zona anteriore (fare riferimento alla figura sottostante). In questo caso, le zone devono essere attivate **senza utilizzare la modalità di cottura flessibile (Flexi Zone)**.

Per ottenere prestazioni ottimali, assicurarsi che entrambe le pentole siano centrate nelle rispettive zone. Non spostare una pentola/padella fuori centro per fare spazio all'altra. Quando si posizionano le pentole, non uscire dall'area della zona di cottura o dalla parte superiore del pannello di controllo.

Fare riferimento alla figura seguente per esempi di utilizzo corretto e scorretto.



FUNZIONI AUTOMATICHE

Questo piano di cottura offre alcune funzioni automatiche utili per assistere l'utente nel processo di cottura. Tener presente che potrebbero non essere disponibili, a seconda dell'impostazione della gestione della potenza (vedere la sezione "Gestione della potenza"). Ad esempio, se la gestione della potenza è stata impostata a 2,5 kW e alcune zone sono già utilizzate, la potenza residua potrebbe non essere sufficiente per attivare una funzione automatica. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



SCIOGLIERE

Questa funzione imposta automaticamente il livello di potenza ideale per lo scioglimento. Consente di sciogliere alimenti delicati, come il cioccolato o il burro, e di mantenerli in fusione senza il rischio che si brucino o si attacchino alla pentola.



MANTENIMENTO IN CALDO

Questa funzione imposta automaticamente la potenza ideale per mantenere i cibi caldi dopo la cottura e prima di servirli. Tener presente che i liquidi si riducono nel tempo quando gli alimenti vengono mantenuti al caldo.

Queste funzioni automatiche sono disponibili solo sulle zone di cottura standard (zone con l'icona ☪).

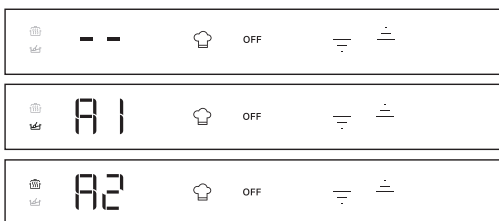
Come attivare le funzioni automatiche:

Per attivare le funzioni automatiche, premere l'icona ☪.

Il display visualizzerà due icone poco illuminate: ☪ (mantenere in caldo) in alto e ☪ (sciogliere) in basso.

Utilizzare le frecce verso l'alto (▲) e verso il basso (▼) per selezionare la funzione richiesta.

Il display visualizzerà "A1" per sciogliere o "A2" per mantenere in caldo e l'icona corrispondente diventerà più luminosa.



HEAT CONTROL - COTTURA ASSISTITA CON LA TEMPERATURA

Questa funzione consente di selezionare e cuocere alla temperatura desiderata (come farebbe con un forno), anziché utilizzare i livelli di potenza standard.

Con questa funzione, il piano di cottura regolerà automaticamente il calore e manterrà una temperatura stabile della pentola, eliminando la necessità di continue regolazioni.

Questa funzione è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona ☪.

NOTA: La temperatura visualizzata si riferisce al centro della pentola vuota. A seconda della pentola specifica che si sta utilizzando, la temperatura indicata potrebbe essere diversa dalla temperatura effettiva della pentola. Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura e di attivare la funzione quando non è attivo l'indicatore di "calore residuo" (Hot).

IMPORTANTE: Questa funzione non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua o per friggere. Per questo motivo, l'acqua non bollerà anche se si

seleziona una temperatura superiore a 100°C. Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

Come attivare Heat Control:

1. Posizionare la pentola sulla zona con l'icona ☪.
2. Premere l'icona ☪.
3. Utilizzare la freccia verso l'alto (▲) per selezionare la temperatura richiesta. L'impostazione predefinita è 45°C. È possibile aumentare la temperatura fino a 200°C, in base alle proprie esigenze (fare riferimento alla tabella sottostante per i consigli di cottura). Utilizzare la freccia verso il basso (▼) per ridurre la temperatura.
4. Durante la fase di riscaldamento, una freccia verso l'alto (▲) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata.
5. Quando le pentole hanno raggiunto la temperatura impostata, il piano di cottura la informerà con un segnale acustico e la freccia verso l'alto (▲) smetterà di lampeggiare. Ora è possibile aggiungere gli alimenti.
6. Una volta raggiunto il punto stabilito, è possibile utilizzare le frecce verso l'alto (▲) e verso il basso (▼) per regolare la temperatura in incrementi di 5°C.
7. Se la nuova temperatura selezionata è inferiore a quella corrente, una freccia verso il basso (▼) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato. Se la nuova temperatura selezionata è superiore a quella attuale, una freccia verso l'alto (▲) lampeggerà accanto alla temperatura selezionata, fino al raggiungimento del nuovo punto impostato.
8. Se si imposta un timer su una zona in cui è attiva la funzione Heat Control, il timer si avvierà solo dopo aver raggiunto il punto impostato. Il display mostrerà il conto alla rovescia del timer invece della temperatura. Durante il conto alla rovescia, toccare la freccia verso l'alto (▲) o verso il basso (▼) per visualizzare la temperatura impostata. Dopo 3 secondi, il conto alla rovescia riapparirà.

HEAT CONTROL - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

La seguente tabella fornisce alcuni suggerimenti sulle tecniche di cottura per ogni temperatura.

CALORE BASSO		CALORE MEDIO		CALORE ALTO	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Sciogliere (cioccolato, burro)	Mantenere caldo	Friggere delicatamente (soffritto)	Strapazzare (uova)	Sauté Saltare in padella	Grill (manzo, verdure)
Scongellare (carne, pesce)	Addensare, mantecare (risotto)	Confit (verdure) Deglassare	Caramellare (zucchero, verdure)	Dorare (pancake, toast)	Scottare (bistecca, arrosto)
		Sobbollire (120°C)			

Fare riferimento alla sezione "Ebollizione assistita" o utilizzare la funzione Booster per un'ebollizione rapida.

NOTE:

- Il sistema è in grado di monitorare la temperatura di cottura, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- A seconda della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione Heat Control potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.



Scansionare il codice QR per svelare i segreti della cottura con Heat Control. Per scoprire quanto sia facile e gratificante cucinare con la temperatura, visitare il nostro sito web, dove è possibile trovare indicazioni su una varietà di tecniche di cottura, pasti quotidiani e nuovi piatti entusiasmanti attraverso ricette passo-passo.



EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK)

Questa funzione porta l'acqua ad ebollizione e regola automaticamente la potenza per mantenerla a fuoco lento fino a quando non è pronto ad aggiungere il cibo. Questa funzione aiuta anche a prevenire la bollitura eccessiva e lo spreco di energia rispetto alla modalità Booster. Per risparmiare energia e accelerare il processo di ebollizione, consigliamo di coprire la pentola con un coperchio.

L'ebollizione assistita è disponibile solo sulle zone di cottura con l'icona ☪.

NOTA: Quando si utilizza questa funzione, la pentola deve avere un diametro di base di 160 - 210 mm e deve essere riempita d'acqua tra 1/2 e 3/4 del suo volume. Considerare che il volume massimo utilizzabile con questa funzione è di circa 4 litri. Non aggiungere sale all'acqua prima che abbia raggiunto l'ebollizione, perché questo impedirà al sistema di funzionare come previsto.

Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, di utilizzare acqua a temperatura ambiente e di attivare la funzione quando non è presente l'indicatore di "calore residuo".

IMPORTANTE: Questa funzione deve essere utilizzata solo per far bollire l'acqua, non per il latte o altri tipi di liquidi.

In base alle pentole disponibili sul mercato, la funzione potrebbe non operare come previsto.

Come attivare l'ebollizione assistita:

1. Riempire la pentola d'acqua (vedere le note precedenti).
2. Posizionare la pentola su una zona di cottura con l'icona
3. Selezionare il pulsante di Ebollizione assistita (
4. Premere il pulsante per l'Ebollizione assistita () una volta se il Heat Control è disponibile solo su una zona di cottura. Se il Heat Control è disponibile su più di una zona di cottura, premere il pulsante più volte fino a raggiungere la zona di cottura in cui si desidera utilizzare la funzione di Ebollizione assistita. Un'indicazione "-b-" apparirà sul display per consentire la navigazione tra le zone.
5. Quando la zona è selezionata, sul display della zona verrà visualizzata la lettera -b- lampeggiante per alcuni secondi, quindi la funzione si avvierà automaticamente.
6. Quando si avvia la funzione di Ebollizione assistita, sul display apparirà un'animazione durante la fase di riscaldamento.
7. Entro 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, la funzione avvertirà l'utente con un segnale acustico. L'animazione scomparirà e il piano di cottura imposterà automaticamente il livello di potenza a 15 per mantenere un'ebollizione delicata.
8. A seconda della pentola utilizzata, il livello di potenza può scendere automaticamente al livello 15 senza raggiungere il punto di ebollizione

dell'acqua. Per raggiungere il punto di ebollizione, è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, è possibile provare a utilizzare un'altra padella compatibile con la cottura a induzione. Se non si verificano le condizioni sopra descritte, suggeriamo di spegnere la funzione di Boil&Cook e di impostare manualmente i livelli di potenza per continuare a cucinare.

9. Aggiungere gli alimenti e, se necessario, cambiare il livello di potenza per regolare l'intensità dell'ebollizione, come richiesto. La selezione della potenza sarà limitata ai livelli adatti al mantenimento della bollitura (ovvero i livelli 10 - 18).

NOTA:

- Che l'acqua stia bollendo o meno, dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione, il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza a 15 e l'animazione scompare.
- A seconda dell'Impostazione di gestione della potenza o della sequenza di attivazione della zona di cottura, la funzione di Ebollizione assistita potrebbe non essere disponibile. Il piano di cottura informerà con un segnale acustico.
- Quando si utilizza questa funzione, non sarà possibile impostare un timer durante la fase di riscaldamento dell'acqua. Il timer può essere attivato solo dopo aver ricevuto la notifica acustica che l'acqua ha raggiunto il punto di ebollizione.
- Il sistema è in grado di monitorare il processo di ebollizione, ma è sempre consigliabile rimanere nelle vicinanze quando il piano di cottura è in uso.
- Se il piano offre la possibilità di utilizzare il Boil&Cook in più zone, potrà essere attivata solo una funzione Boil&Cook per lato. Durante il processo di selezione verrà comunque visualizzata l'animazione (snake) sullo stesso lato per qualche secondo, senza che la funzione possa essere attivata.

INDICATORI

CALORE RESIDUO

Se sul display viene visualizzato "Caldo", significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche se la zona non è stata attivata, ma è stata riscaldata (a causa dell'utilizzo di zone adiacenti o perché vi è stata collocata una pentola calda).

Quando la zona di cottura si è raffreddata, il messaggio "Hot" scompare.

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 suggerimenti di cottura per ogni livello di potenza. La potenza effettiva erogata per ogni livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura e dalle pentole utilizzate.

LIVELLO DI POTENZA	CONSIGLI PER LA COTTURA
Potenza massima (P)	Booster* - Portare l'acqua a ebollizione il più rapidamente possibile. Non utilizzare con una padella vuota o con olio/burro.
17 – 18	Portare l'acqua a ebollizione, friggere** i prodotti surgelati.
15 – 16	Mantenere un'ebollizione sostenuta, scottare, rosolare, saltare in padella, dorare.
10 – 14	Mantenere una leggera ebollizione, preriscaldare, grigliare (per un lungo periodo di tempo), saltare, sauté, caramellare, dorare, pancake.
5 – 9	Sobbollire, stufare, addensare, cuocere a fuoco lento.
3 – 4	Mantenere in caldo, scongelare.
1 – 2	Sciogliere, mantecare (risotto).
Potenza zero (OFF)	Il piano cottura è in modalità standby o spento (possibile calore residuo di fine cottura, indicato da "Hot").

*Il Booster è una modalità speciale che utilizza un livello di potenza superiore a 18, per riscaldare l'acqua più velocemente. Questa modalità può essere mantenuta per un tempo massimo di 10 minuti, a seconda della zona utilizzata. Dopo questo lasso di tempo, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18.

** Per friggere prodotti surgelati come le patatine fritte, si raccomanda di utilizzare zone di cottura non-Flexi Zone. Se si desidera friggere utilizzando le zone di cottura Flexi Zone, si consiglia di utilizzare quella anteriore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo ("Hot").**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (quando è freddo) per rimuovere eventuali depositi o macchie di residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo se il residuo è attaccato al piano di cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano di cottura e devono essere eliminati immediatamente.
- 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 trascinazioni di liquidi nelle zone di cottura possono far spostare o vibrare le pentole.
- Dopo aver pulito il piano di cottura, asciugarlo accuratamente.

Se sul vetro è presente il logo CleanProtect, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia CleanProtect, una finitura esclusiva che garantisce un'eccellente pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.

Si consiglia di pulire quotidianamente, dopo ogni utilizzo.

Per pulire i piani di cottura CleanProtect, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Inumidire accuratamente le zone da pulire con acqua, assicurandosi di coprire l'intera area macchiata. Fare attenzione a non versare l'acqua sul pannello di controllo.
- Procedura di umidificazione:
 - In condizioni normali, attendere almeno 2 minuti.
 - In condizioni di sporcizia intensa, attendere almeno 5 minuti.
 - Se l'acqua si asciuga sul piano di cottura, inumidirlo di nuovo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i depositi e asciugare il piano cottura dopo la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Verificare che l'alimentazione elettrica non sia stata interrotta.
- Qualora non si riuscisse a spegnere il piano di cottura dopo l'uso, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Note: La presenza di acqua, o di liquidi versati da pentole o da qualsiasi oggetto appoggiato su un pulsante del piano di cottura, può accidentalmente attivare o disattivare la funzione di blocco del pannello di controllo.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F9E0	Collegamento errato del cavo di alimentazione.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nella sezione "Collegamento elettrico".	Effettuare il collegamento dell'alimentazione in base alla sezione "Collegamento elettrico".
F0EA	Il pannello comandi 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 utilizzarlo di nuovo.
F0E9 Il livello di potenza viene diminuito automaticamente. Una zona di cottura si spegne automaticamente. Il piano di cottura si spegne automaticamente.	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate. Il livello di potenza viene diminuito, la zona di cottura si spegne o il piano di cottura si spegne quando le temperature sono troppo elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di utilizzarla di nuovo. Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere alcuni secondi (più di 10), quindi ricollegare il piano di cottura all'alimentazione. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		
dE [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 della sezione "Primo utilizzo".
Una funzione speciale non si attiva e il piano di cottura emette un segnale acustico.	Il piano di cottura non consente di attivare una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW).	Vedere la sezione "Gestione della potenza".
Quando si sceglie un livello di potenza o si utilizza la funzione Booster, il livello di potenza diminuisce automaticamente.	Il piano di cottura imposta automaticamente il livello di potenza massimo disponibile (anche inferiore a quello impostato) per garantire l'utilizzo della zona di cottura.	Il regolatore di potenza limita l'attivazione della funzione speciale in base all'impostazione di gestione della potenza selezionata per il piano di cottura (ad esempio, 2,5 kW). La funzione Booster può avere una durata diversa a seconda della zona utilizzata. Una volta trascorso il tempo di Booster, la potenza verrà automaticamente ridotta al livello 18. La ventilazione del piano di cottura potrebbe non essere adeguata a garantire il corretto funzionamento del piano di cottura.	Vedere la sezione "Gestione della potenza" o "Funzione Booster". Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, il piano di cottura deve ricevere un'adeguata ventilazione da un sufficiente apporto di aria fresca. Verificare che il piano cottura sia stato installato rispettando le indicazioni descritte nella sezione "Installazione". Assicurarsi che nessun oggetto ostruisca la parte posteriore e inferiore del piano di cottura.

CODICE VISUALIZZATO/ PROBLEMA RILEVATO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
	La pentola non viene rilevata. La zona di cottura si spegne dopo 30 secondi.	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.	Se la pentola è adatta alla cottura a induzione (vedere la sezione "Accessori") e posizionata correttamente sulla zona di cottura richiesta, provare a utilizzarla su una zona di cottura più piccola. Altrimenti, utilizzare pentole adeguate (vedere la sezione "Accessori").
Il piano di cottura emette due brevi suoni acustici e poi si spegne da solo. Il messaggio "OFF" viene quindi visualizzato per un massimo di 60 secondi, durante i quali il piano di cottura non può essere riacceso e ripete i due brevi suoni acustici ogni 5 secondi.	Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura: - il tasto ON/OFF, causando lo spegnimento involontario del piano di cottura; - il pulsante di blocco dei tasti, causando l'attivazione indesiderata della funzione di blocco dei tasti se premuto ininterrottamente per più di 3 secondi. La funzione rimane attiva anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, con l'icona del blocco tasti e il LED acceso; - il tastierino di scorrimento, causando una variazione indesiderata dei livelli di potenza. Il piano di cottura si spegne da solo (mostrando il messaggio "OFF") se non viene pulito entro 8 secondi.		Asciugare e/o pulire e/o rimuovere l'oggetto in modo da poter riaccendere il piano di cottura 60 secondi dopo la comparsa del messaggio OFF. Se la funzione di blocco dei tasti è stata attivata accidentalmente, premere il pulsante di blocco dei tasti per 3 secondi per disattivarla. Premere il pulsante ON/OFF per accendere il piano di cottura.
L'acqua non bolle quando si utilizza Heat Control ().	L'acqua non bolle quando la temperatura è impostata con la funzione Heat Control.	Si utilizza il Heat Control per far bollire l'acqua.	Utilizzare l'Ebollizione assistita (Boil&Cook) o la funzione Booster.
Quando si posizionano le pentole, si sente un scatto e/o un ticchettio.	Questi continui scatti e/o ticchettii si verificano quando il piatto non è in grado di ricevere la piena potenza erogata per il livello di potenza impostato. Il diametro della pentola può essere inferiore al minimo indicato nel manuale d'uso per determinate zone di cottura. Anche se si utilizza una padella con le dimensioni corrette, alcuni modelli di padella hanno una base parzialmente coperta da inserti metallici (o senza una distribuzione ferromagnetica uniforme), e non sempre funzionano come previsto.		Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").
Il piano di cottura è spento.	Il piano di cottura si spegnerà automaticamente nelle seguenti situazioni: - In caso di traboccamento dell'acqua, di traboccamento degli alimenti o di oggetti posizionati sui pulsanti del pannello di controllo che potrebbero attivare accidentalmente il pulsante ON/OFF. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegnerà automaticamente producendo un suono. - In assenza di interazione con il pannello di controllo per più di 30 secondi, e nessuna zona di cottura è attiva. - Se non viene rilevata alcuna pentola per più di 30 secondi e non vi è stata alcuna interazione con il pannello di controllo nello stesso periodo. - Il tempo di lavoro massimo per un livello di potenza o una funzione è trascorso e non vi è stata alcuna interazione con il piano di cottura per più di 30 secondi. - Altri casi non specificati qui.		Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Uso quotidiano". Accendere il piano di cottura manualmente.
Durante l'utilizzo della funzione Ebollizione assistita (Boil&Cook), l'acqua non raggiunge il punto di ebollizione.  La funzione non indica che il punto di ebollizione è stato raggiunto entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire.	A seconda della pentola o della quantità d'acqua utilizzata, il punto di ebollizione potrebbe non essere raggiunto. Che l'acqua sia in ebollizione o meno, il livello di potenza può scendere automaticamente a 15 dopo circa 15 minuti dall'attivazione della funzione.		Se l'acqua non bolle, è possibile portarla a ebollizione aumentando il livello di potenza della zona di cottura in uso. In alternativa, si può provare a utilizzare un'altra padella adatta alla cottura a induzione. Se la funzione non indica l'ebollizione entro circa 90 secondi da quando l'acqua inizia a bollire, si consiglia di disattivare la funzione Boil&Cook e di utilizzare i livelli di potenza per continuare la cottura.

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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 delle padelle (ad esempio, quando i fondi sono composti da diversi strati di materiale o sono irregolari).

Possono variare in base al tipo di pentola utilizzata e alla quantità di alimenti contenuti, e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.

I piani di cottura a induzione possono produrre continui scatti e/o ticchettii con una pentola/padella posizionata. Questi suoni possono verificarsi quando il piatto non è in grado di ricevere l'intera potenza erogata per il livello di potenza impostato. Utilizzare una padella con un diametro superiore al minimo indicato nel manuale per le zone di cottura specifiche, oppure utilizzare una padella più performante (fare riferimento alla sezione "Accessori").

Il traboccamento dell'acqua, il traboccamento degli alimenti e/o un oggetto posizionato sui pulsanti del pannello di controllo possono simulare il proprio dito e attivare o disattivare accidentalmente uno qualsiasi dei pulsanti del piano di cottura, oltre a produrre segnali acustici dovuti al contatto tra gli oggetti e i pulsanti. Se questi elementi non vengono rimossi entro 8 secondi, il piano di cottura si spegne automaticamente producendo un suono che viene ripetuto ogni 5 secondi finché l'oggetto o l'acqua non vengono rimossi dal pannello di controllo, anche dopo lo spegnimento. Per evitare lo spegnimento, rimuovere eventuali liquidi versati dall'interfaccia utente e asciugarla accuratamente entro 8 secondi, oppure utilizzare la funzione di pulizia che offre 30 secondi per la pulizia e l'asciugatura.

Ricordarsi che il pulsante ON/OFF sarà sempre attivo.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

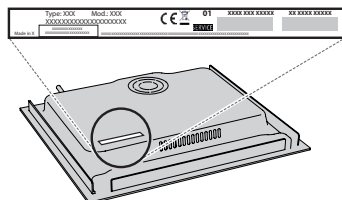
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA:

1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente persista.

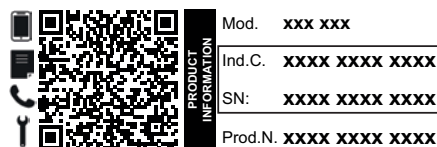
SE IL GUASTO PERSISTE ANCHE DOPO I CONTROLLI DI CUI SOPRA, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza tecnica, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- Ind. C.
- il numero di serie (il numero dopo le lettere SN sulla targhetta situata sotto l'apparecchio). Il numero di serie è anche indicato nella documentazione;



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

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un servizio assistenza tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi 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.

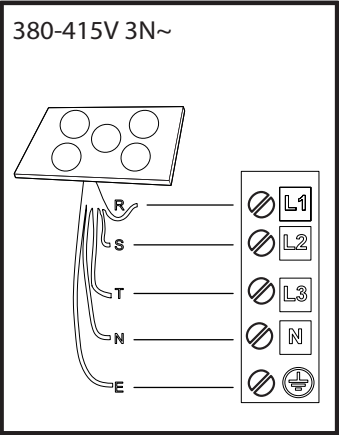
La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

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

La conexión eléctrica debe realizarse antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
La instalación debe ser realizada por personal cualificado familiarizado con la normativa vigente en materia de seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Asegúrese de que el voltaje especificado en la placa de datos de la parte inferior del aparato es el mismo que el de la vivienda.
La normativa exige que el aparato esté conectado a tierra; 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-σνῆν

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smed-коричневый-коричневий-қоңыр-hñědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnnn-πῖν

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelëka)-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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)-כחול (אפרק)

⏏ = E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/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-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהצ/קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול

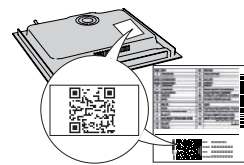


GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO BAUKNECHT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

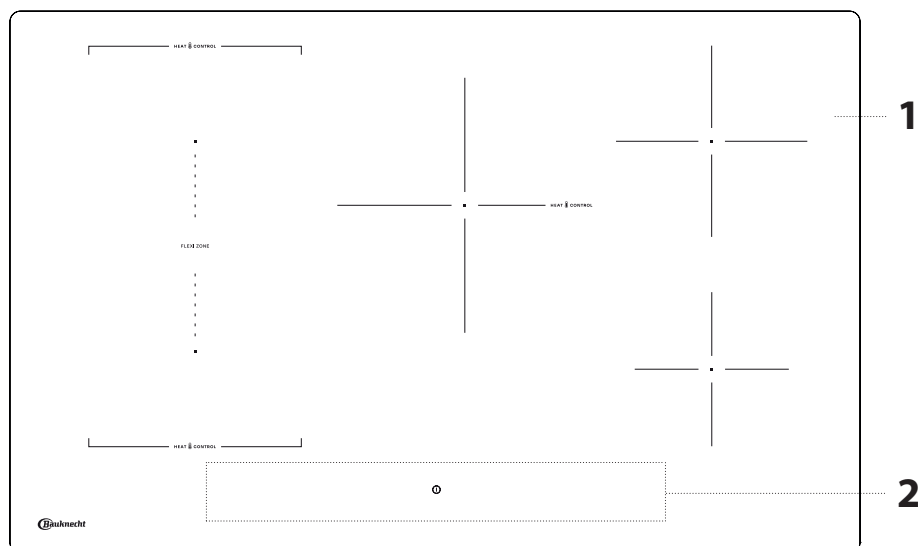


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

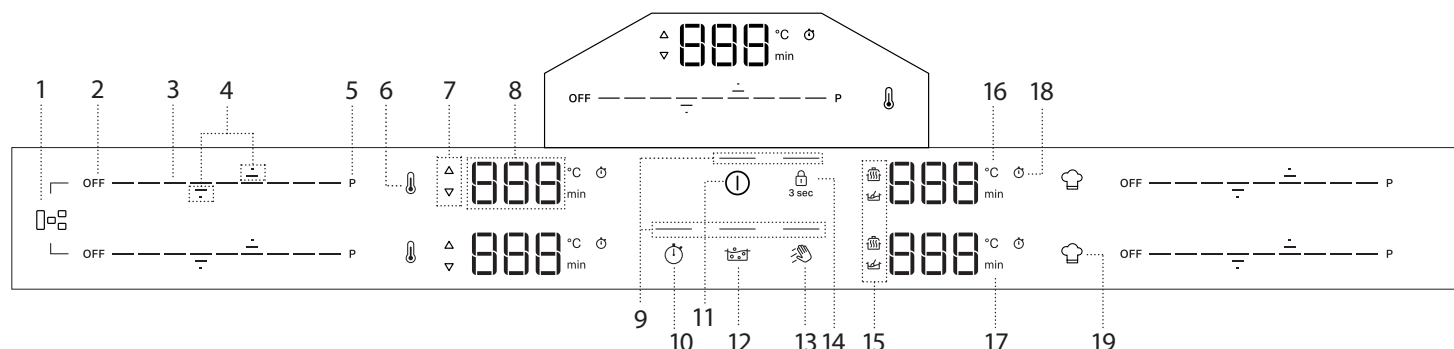


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Botón Flexi Zone
2. Botón OFF de la zona de cocción
3. Teclado de desplazamiento
4. Flechas para ajustar Temperatura/Temporizador
5. Botón de calentamiento rápido (Booster)
6. Botón Heat Control
7. Indicador de precalentamiento/enfriamiento

8. Visualización de la zona de cocción
9. Luz del indicador: función activa
10. Botón del temporizador
11. Botón de On/Off
12. Botón de ebullición asistida (Boil&Cook)
13. Botón de función de limpieza
14. Botón de bloqueo de teclas - 3 segundos

15. Símbolos/activación de funciones especiales
16. Indicador de temperatura (grados Celsius)
17. Indicador de minutos
18. Símbolo de indicador de temporizador
19. Botón de función especial

NOTA: Pulse el botón ON/OFF (11); todas las funciones disponibles se harán visibles durante unos instantes, tras los cuales sólo permanecerán activas las principales. Los demás pueden utilizarse, y se activarán, durante el uso posterior del dispositivo.

IMPORTANTE: Todas las funciones disponibles se iluminarán con una intensidad de luz tenue, que se hará más intensa sólo cuando se activen.

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

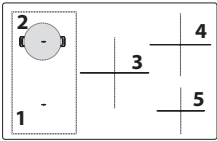
La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno que activa la función «Apagado Automático» cuando se detecta una temperatura excesivamente alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con fondo de poco grosor, pero si se utilizan, la temperatura podría subir más rápido 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 enfríen 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 DEL UTENSILIO DE COCINA POR ZONA

Zona	Forma adecuada del utensilio de cocina	Base ferromagnética adecuada (cm)
1 o 2	Redonda o cuadrada	16 - 21
3	Redonda	16 - 21
4	Redonda	15 - 18
5	Redonda	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovalada o Rectangular	Lado corto 16 - 21 Lado largo 24 - 38



PRIMER USO

POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa de cocción está ajustada a la potencia máxima. Ajuste la configuración en función de los límites de su instalación eléctrica doméstica, como se explica en el párrafo siguiente.

NOTA: Dependiendo de la potencia seleccionada para la placa de cocción, algunos de los niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (por ejemplo, hervir o calentamiento rápido) pueden limitarse automáticamente para evitar que se supere el límite seleccionado.

La tabla siguiente muestra la potencia utilizada por cada zona para cada función, para ayudarle a comprender las posibles limitaciones de uso en función del ajuste de potencia elegido.

ZONA	1 o 2	1 + 2	3	4	5
NIVEL DE POTENCIA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
EBULLICIÓN ASISTIDA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
DERRETIR (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
MANTENIMIENTO DEL CALOR (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Ejemplos con referencia a los valores de la tabla anterior:
Si ajusta el «Configuración de gestión de potencia» a 4 kW y activa varias zonas de cocción simultáneamente, la placa de cocción ajustará automáticamente los niveles de potencia para no superar el límite de potencia global (por ejemplo, 4 kW). Por ejemplo, con el «Configuración de gestión de potencia» ajustado en 4 kW, si ajusta la zona 3 en «Booster» (=3,7 kW) y luego intenta activar la zona 1 en el nivel

18 (2,2 kW), la potencia total suministrada superaría el límite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Por esta razón, la placa ajustará automáticamente los niveles de potencia de la siguiente manera: la zona de cocción ajustada en «Booster» se ajustará en el nivel 18 (=2,2 kW), mientras que la segunda zona de cocción en el nivel 15 (=1,6 kW, el nivel máximo de potencia para no superar la limitación de 4 kW).

Menú de configuración: Modificación de la configuración básica

Una vez que haya conectado el aparato a la red eléctrica, puede cambiar los ajustes predeterminados entrando en el menú Ajuste en un plazo de 60 segundos:

- Después de conectar la placa a la red eléctrica, espere hasta que todos los LED se enciendan y apaguen consecutivamente.
- Mantenga pulsado el botón de On/Off (ⓘ) para encender la placa.
- Pulse el botón de bloqueo de teclas (⏏) durante al menos 6 segundos para acceder al menú de configuración. Ignore el sonido de activación del bloqueo de teclas que oírás tras 3 segundos de pulsación.
- El tipo de ajuste (por ejemplo, «PL») se mostrará en la pantalla de la zona de cocción superior izquierda, y su valor predeterminado (o actual) (por ejemplo, «2_5») aparecerá en la pantalla de la zona de cocción inferior izquierda.
- Puede seleccionar el tipo de ajuste utilizando las flechas arriba (↶) y abajo (↷) de la zona de cocción superior izquierda. Puede modificar su valor con las flechas arriba (↶) y abajo (↷) de la zona de cocción inferior izquierda. Consulte en la tabla siguiente los tipos de ajustes, los valores por defecto y los valores posibles.
- Pulse el botón On/Off para confirmar.
- Sin la confirmación, la placa saldrá del menú Ajuste y volverá a los valores anteriores en 30 segundos.

ORDEN	TIPO DE AJUSTE	PARTE SUPERIOR IZQUIERDA	PARTE INFERIOR IZQUIERDA (POR DEFECTO)	VALORES POSIBLES
1	Limitación de potencia	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Tono de audio	Aud	Activado	On/Off
3	Modo Demostración	dE	Off	Off/On

OBSERVACIONES: una vez activada la función de modo de demostración, permanecerá activada aunque se interrumpa la alimentación principal.

USO DIARIO

① ON/OFF DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido. El LED situado sobre el botón se encenderá y oirá una señal acústica. Tras unos segundos, podrás interactuar con la placa. Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón; Todas las zonas de cocción se desactivarán.

UBICACIÓN

No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, es aconsejable mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto el fondo de la olla como su borde superior, ya que éste suele ser más grande). De este modo se evita un sobrecalentamiento excesivo del teclado. Al asar o freír, utilice las zonas de cocción traseras si es posible.



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



Para activar las zonas de cocción:

Al encender la placa de cocción, el teclado de desplazamiento (SLIDER) de todas las zonas de cocción disponibles se encenderá en baja luminosidad. Coloque el dedo sobre el teclado de desplazamiento (SLIDER) de la zona que desea activar y deslícelo suavemente hacia la derecha si desea aumentar el nivel de potencia o hacia la izquierda para disminuirlo. Observará que los segmentos del teclado de control cambiarán a alta luminosidad en función del nivel de potencia seleccionado, y los dígitos de la pantalla mostrarán el número correspondiente al nivel de potencia seleccionado (de 1 a 18).

El botón «P» permite seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster) para hervir agua rápidamente.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione el botón «OFF» situado al principio del teclado de desplazamiento.

NOTA: El derrame de agua, el rebosamiento de alimentos y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden imitar su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción. Si estos elementos no se retiran en 8 segundos, la placa emite dos sonidos acústicos cortos y se apaga sola mientras muestra el mensaje «OFF».



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control está diseñada para bloquear los ajustes de la placa de cocción, para evitar cambios accidentales en los ajustes o la activación/desactivación involuntaria de las funciones. Puede que necesite utilizar esta función, por ejemplo. En caso de posible derrame de líquidos o alimentos, o por razones de seguridad (interacción accidental de los niños con la placa de cocción) para evitar cualquier riesgo de que la placa de cocción se encienda por accidente. Para utilizar la función de bloqueo del panel de control, mantenga pulsado el botón (🔒) durante 3 segundos. El botón se ilumina y emite un pitido y una luz sobre el símbolo indican que se ha activado esta función. Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

NOTA: El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. Si apaga la placa con el bloqueo del panel de control activado,

pulse el botón ON/OFF y, a continuación, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para desbloquear la placa.



FUNCIÓN DE LIMPIEZA

La función de limpieza bloquea temporalmente los botones de la interfaz de usuario para evitar cambios accidentales en los ajustes durante el proceso de limpieza. La función no interrumpe el proceso de cocción.

La función de limpieza evita cualquier sonido si se derrama agua sobre la interfaz de usuario durante el proceso de cocción o durante la limpieza habitual.

Por razones de seguridad, el botón ON/OFF puede activarse, incluso involuntariamente, durante la limpieza.

Pulse para activar la función Limpieza:

1. Pulse el botón de función de limpieza (🧼). Oirá un sonido acústico cuando la función esté activada.
2. El LED situado sobre el botón se encenderá y permanecerá encendido mientras el propio botón parpadea durante toda la actividad de la función.
3. El panel de control permanece bloqueado durante 30 segundos.

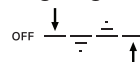


TEMPORIZADOR

El temporizador controla todas las zonas de cocción activas.

Para activar el temporizador:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. El botón del temporizador se encenderá aproximadamente 5 segundos después de reconocer el utensilio de cocina. Púlselo hasta que se encienda una luz indicadora en línea con el símbolo específico de la zona de cocción elegida.
3. Utilice las flechas arriba (⬆) y abajo (⬇) para ajustar la hora (no las mantenga pulsadas más de 8 segundos, de lo contrario la placa mostrará OFF. Para más información, consulte la sección «Resolución de problemas»). El tiempo cambiará de 000 segundos a 30 minutos, aumentando 1 minuto cada vez; de 30 a 150 minutos, el tiempo aumentará en intervalos de 5 minutos. Si necesita cambiar la hora en intervalos de 10 minutos, utilice los guiones laterales. El guión de la izquierda restará 10 minutos, mientras que el guión de la derecha añadirá 10 minutos (véase la imagen siguiente).



4. Para confirmar la hora ajustada, puede pulsar el botón del reloj (🕒). De lo contrario, la hora se confirmará automáticamente transcurridos 5 segundos sin que se realice ninguna acción.
5. Puede cambiar la hora en cualquier momento y activar varios temporizadores simultáneamente.
6. Durante la cuenta atrás, pulse con el dedo en el control deslizante para ver el nivel de potencia. Pulse la flecha hacia arriba (⬆) o hacia abajo (⬇) para ver la temperatura ajustada. Transcurridos 3 segundos, reaparecerá la cuenta atrás.
7. Una vez que el temporizador haya finalizado, se emitirá un pitido y la zona de cocción se apagará automáticamente.

Para desactivar el temporizador:

Pulse la flecha hacia abajo (⬇) hasta que aparezca 000, y se desactivará al cabo de 5 segundos.



INDICADOR DE TIEMPO

Este led (cuando está activado) indica que se ha ajustado el temporizador para la zona de cocción.

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS Y FUNCIONES DE COCCIÓN

Nivel de potencia o función	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Cocción a fuego lento	Mantener caliente
Tiempo máximo de funcionamiento	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Nivel de potencia tras el tiempo de espera	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zona de cocción 1, 2, 3, 4

** Zona de cocción 5

Ejemplos relativos a los valores de la tabla anterior:

Si enciende una zona de cocción y ajusta su potencia al nivel 14, la zona de cocción seguirá funcionando durante un máximo de 2 horas. Transcurridas 2 horas, el nivel de potencia descenderá al nivel 0 y la zona de cocción se apagará automáticamente. Si no hay otras zonas de cocción activas y no se interactúa con los botones del panel de control en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

Si activa la función Booster en la zona de cocción 5, esta bajará automáticamente al nivel de potencia 18 transcurridos 5 minutos. Por otro lado, si activa la función Booster en la zona de cocción 1, 2, 3 ó 4, bajará automáticamente al nivel de potencia 18 transcurridos 10 minutos. Transcurridas 1,5 horas, el nivel de potencia descenderá al nivel 0 y la zona de cocción se apagará automáticamente. Si no hay otras zonas de cocción activas, y no hay ninguna interacción con los botones del panel de control en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

FUNCIONES

P FUNCIÓN BOOSTER

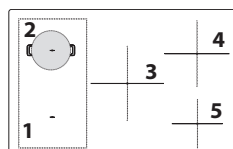
Booster es un modo especial con un nivel de potencia superior al nivel 18, para un calentamiento más rápido. Este modo puede tener una duración diferente en función de la zona utilizada (consulte la tabla siguiente). Una vez transcurrido el tiempo de la función Booster, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.

IMPORTANTE: No utilizar con la sartén vacía o con aceite/mantequilla. Esta función es ideal para hervir agua.

NOTA: Dependiendo de la configuración de Gestión de Potencia, la función Booster puede no estar disponible para determinadas zonas de cocción. Además, si ajusta una zona de cocción al modo Booster y luego activa otra zona, la primera se reducirá al nivel máximo disponible (incluso a un nivel muy inferior al 18) para permitir el uso de la segunda. La segunda zona de cocción se ajustará o limitará en función de la potencia restante disponible en ese lado de la placa.

Tenga en cuenta también que la potencia suministrada puede variar en función del tamaño y el material del utensilio de cocina utilizado.

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS



Zona	Potencia nominal (Nivel 18, kW)	Potencia Booster (kW)	Duración función Booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

NOTA: los valores de la tabla hacen referencia a las condiciones de prueba descritas en la normativa para evaluar el rendimiento de los aparatos de cocción.

La potencia indicada puede variar en función del tamaño o del material del utensilio de cocina utilizado.

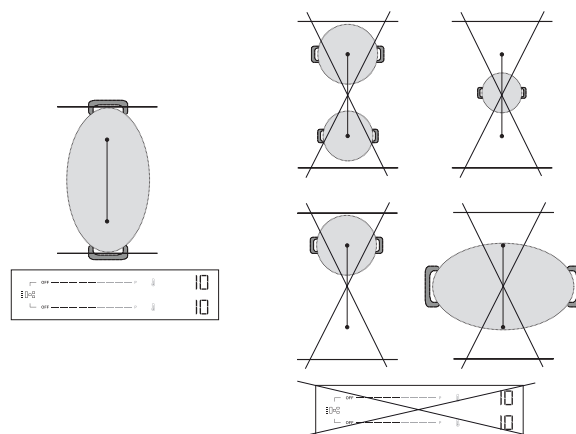
☐ ☐ ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Con esta función puede combinar dos zonas de cocción en una sola de mayor longitud, para adaptarla a utensilios de cocina rectangulares, ovalados o alargados, y utilizar un único ajuste para toda la zona combinada.

Para garantizar un resultado correcto, utilice únicamente ollas y sartenes con una base ferromagnética lo suficientemente larga como para cubrir las dos zonas al mismo tiempo. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona rectangular de cocción flexible.

Consulte la imagen siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.

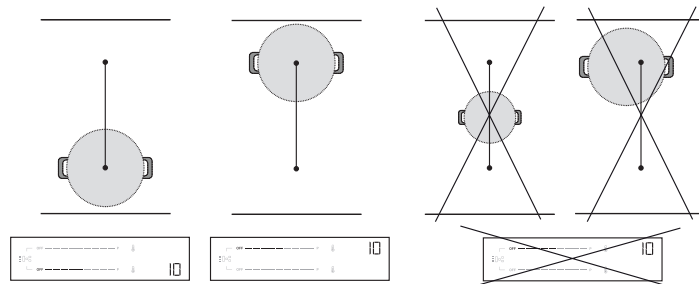
NOTA: Una olla redonda grande utilizada en el centro puede calentarse con menos rapidez y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.



IMPORTANTE: Con ollas y sartenes con una base ferromagnética de 21 cm o inferior, se recomienda utilizar las zonas de cocción individuales **sin activar el modo de cocción flexible (Flexi Zone)**. Coloque los utensilios de cocina en la zona delantera o trasera y, a continuación, active esa zona.

Si la Zona Flexi está activa, la función Heat Control no estará disponible, por lo que no la visualizará en el panel de control.

Consulte la imagen siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.



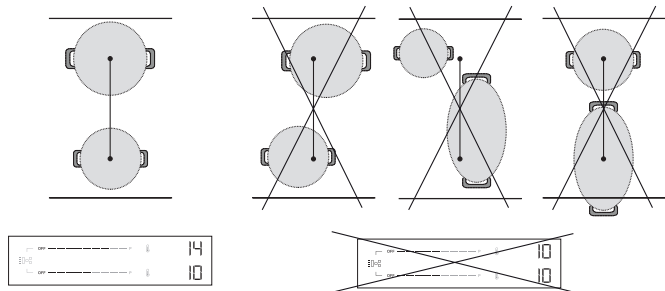
Zona Flexi utilizada como dos zonas individuales

Cuando se utiliza con dos ollas o sartenes al mismo tiempo, es aconsejable colocar la primera en la zona trasera y la segunda en la zona delantera (consulte la imagen siguiente). En este caso, las zonas deben activarse **sin utilizar el modo de cocción flexible (Flexi Zone)**.

Para un rendimiento óptimo, asegúrese de que ambas sartenes están centradas en sus respectivas zonas. No descentre una sartén/olla para dejar espacio a la

otra. Al colocar el utensilio de cocina, no lo haga fuera del área de la zona de cocción ni encima del panel de control.

Consulte la imagen siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.



FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Esta placa le ofrece algunas funciones automáticas para ayudarle en el proceso de cocción. Tenga en cuenta que pueden no estar disponibles, dependiendo de la configuración de gestión de energía (consulte la sección «Gestión de potencia»). Por ejemplo, si la gestión de la potencia se ha ajustado a 2,5 kW y ya se están utilizando algunas zonas, es posible que la potencia restante no sea suficiente para activar una función automática. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.



DERRETIR

Esta función ajusta automáticamente el nivel de potencia ideal para derretir. Permite fundir alimentos delicados, como chocolate o mantequilla, y mantenerlos derretidos sin riesgo de que se quemen o se peguen a la olla/sartén.



MANTENIMIENTO DEL CALOR

Esta función ajusta automáticamente la potencia ideal para mantener calientes los alimentos después de cocinarlos y antes de servirlos. Tenga en cuenta que los líquidos se reducen con el tiempo cuando los alimentos se mantienen calientes.

Estas funciones automáticas sólo están disponibles en las zonas de cocción estándar (zonas con el icono ).

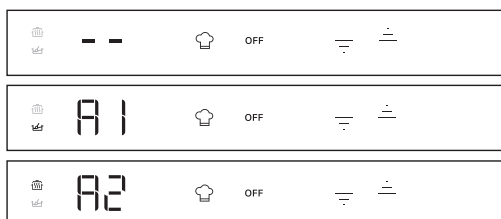
Cómo activar las funciones automáticas:

Para activar las funciones automáticas, pulse el icono .

La pantalla mostrará dos iconos tenuemente iluminados:  (mantenimiento del calor) por arriba y  (derretir) por debajo.

Utilice las flechas arriba () y abajo () para seleccionar la función deseada.

La pantalla mostrará «A1» para derretir o «A2» para mantener caliente, y el icono correspondiente se volverá más brillante.



HEAT CONTROL - COCCIÓN ASISTIDA POR TEMPERATURA

Esta función le permite seleccionar y cocinar a la temperatura que desee (como haría con un horno), en lugar de utilizar los niveles de potencia estándar.

Con esta función, la placa ajustará automáticamente el calor y mantendrá una temperatura estable de los utensilios de cocina, eliminando la necesidad de ajustes constantes.

Esta función sólo está disponible en las zonas de cocción con el icono .

NOTA: La temperatura indicada se refiere al centro del utensilio de cocina vacío. Dependiendo del utensilio de cocina específico que esté utilizando, la temperatura mostrada puede ser diferente de la temperatura real del utensilio de cocina. Para un rendimiento óptimo, se aconseja colocar el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción y activar la función cuando no haya ningún indicador de «calor residual» (H_{OT}) activo.

IMPORTANTE: Esta función no está pensada para hervir agua o freír. Por esta razón, el agua no hervirá aunque se seleccione una temperatura superior a 100°C. Consulte la sección «Ebullición asistida» o utilice la función Booster para una ebullición rápida.

Cómo activar Heat Control:

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona con el icono .
2. Pulse el icono .
3. Utilice la flecha hacia arriba () para seleccionar la temperatura deseada. El ajuste por defecto es de 45°C. Puede aumentar la temperatura hasta 200°C, según sus necesidades (consulte la tabla siguiente para obtener consejos de cocción). Utilice la flecha hacia abajo () para reducir la temperatura.
4. Durante la fase de calentamiento, una flecha hacia arriba () parpadeará junto a la temperatura seleccionada.
5. Cuando la batería de cocina haya alcanzado la temperatura ajustada, la placa se lo notificará con una señal acústica y la flecha hacia arriba () dejará de parpadear. Ya se pueden añadir alimentos.
6. Una vez alcanzado el punto de ajuste, puede utilizar las flechas hacia arriba () y hacia abajo () para ajustar la temperatura en intervalos de 5°C.
7. Si la nueva temperatura seleccionada es inferior a la actual, una flecha hacia abajo () parpadeará junto a la temperatura seleccionada hasta que se haya alcanzado el nuevo punto de ajuste. Si la nueva temperatura seleccionada es superior a la actual, una flecha hacia arriba () parpadeará junto a la temperatura seleccionada hasta que se alcance el nuevo punto de ajuste.
8. Si ajusta un temporizador en una zona en la que está activa la función de Heat Control, el temporizador se iniciará sólo después de que se haya alcanzado el punto de ajuste. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador en lugar de la temperatura. Durante la cuenta atrás, pulse la flecha hacia arriba () o hacia abajo () para ver la temperatura programada. Transcurridos 3 segundos, reaparecerá la cuenta atrás.

HEAT CONTROL- RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

La tabla siguiente ofrece algunas sugerencias sobre técnicas de cocción para cada temperatura.

TEMPERATURA BAJA		TEMPERATURA MEDIA		TEMPERATURA ALTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Derretir (chocolate, mantequilla)	Mantener caliente	Freír a fuego lento (mezcla de base vegetal)	Revuelto (huevos)	Rehogar Saltear	Grill (carne, verduras)
Descongelar (carne, pescado)	Fundir, cremar (risotto)	Confit (verduras) Desglasar	Caramelizar (azúcar, verduras)	Integral (tortitas, tostadas)	Sellar (filete, asado)
		Cocción a fuego lento (120°C)			

Consulte la sección «Ebullición asistida» o utilice la función Booster para una ebullición rápida.

NOTA:

- El sistema es capaz de controlar la temperatura de cocción, pero siempre se recomienda permanecer cerca cuando la placa esté en uso.
- Dependiendo de la secuencia de activación de la zona de cocción, la función Heat Control podría no estar disponible. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.



Escanee el código QR para conocer en profundidad la cocina con Control de Calor. Descubra lo fácil y gratificante que es cocinar con temperatura visitando nuestro sitio web, donde encontrará consejos sobre diversas técnicas culinarias, comidas cotidianas y platos nuevos e interesantes a través de recetas paso a paso.



EBULLICIÓN ASISTIDA (BOIL&COOK)

Esta función lleva el agua a ebullición y ajusta automáticamente la potencia para mantenerla hirviendo a fuego lento hasta que esté lista para añadir los alimentos. Esta función también ayuda a evitar el exceso de ebullición y el derroche de energía en comparación con el modo Booster. Para ahorrar energía y acelerar el proceso de ebullición, recomendamos cubrir la olla con una tapa. La Ebullición asistida sólo está disponible en las zonas de cocción con el icono .

NOTA: Para utilizar esta función, la olla debe tener un diámetro de base de 160 - 210 mm y estar llena de agua hasta entre 1/2 y 3/4 de su volumen. Tenga en cuenta que el volumen máximo que se puede utilizar con esta función es

de unos 4 L. No añada sal al agua antes de que haya alcanzado el punto de ebullición, ya que impedirá que el sistema funcione como es debido. Para un rendimiento óptimo, se aconseja colocar el utensilio en el centro de la zona de cocción, utilizar agua a temperatura ambiente y activar la función cuando no haya ningún indicador de «calor residual».

IMPORTANTE: Esta función sólo está pensada para hervir agua, no leche ni otros tipos de líquidos. En función de los utensilios de cocina disponibles en el mercado, es posible que la función no funcione como se espera.

Cómo activar la Ebullición asistida:

1. Llene la olla con agua (véanse las notas anteriores).
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción con el icono .
3. Seleccione el botón de Ebullición Asistida(.
4. Pulse una vez el botón de Ebullición Asistida() si el Heat Control sólo está disponible en una zona de cocción. Si el Heat Control está disponible en más de una zona de cocción, pulse el botón  varias veces hasta llegar a la zona de cocción en la que desea utilizar la función de Ebullición Asistida. En la pantalla aparecerá una indicación «-b-» para guiarle por las zonas.
5. Una vez seleccionada la zona, verá parpadear -b- en la pantalla de la zona durante unos segundos y, a continuación, la función se iniciará automáticamente.
6. Cuando se inicia la función de Ebullición Asistida, aparecerá un icono en la pantalla durante la fase de calentamiento.
7. En un plazo de 90 segundos desde que el agua empieza a hervir, la función se lo notificará con una señal acústica. El icono desaparecerá y la placa ajustará automáticamente el nivel de potencia a 15 para mantener un hervor suave.
8. Dependiendo del utensilio de cocina utilizado, el nivel de potencia puede bajar automáticamente al nivel 15 sin alcanzar el punto de ebullición del

agua. Para alcanzar el punto de ebullición, puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción en uso. Como alternativa, puede intentar utilizar otra sartén que sea compatible con la cocina de inducción. Si no se dan las condiciones descritas anteriormente, le sugerimos que desactive la función Boil&Cook y ajuste manualmente los niveles de potencia para seguir cocinando.

9. Añada los alimentos y, si es necesario, cambie el nivel de potencia para ajustar la fuerza del hervor según sea necesario. La selección de potencia se limitará a los niveles adecuados para el mantenimiento del hervor (es decir, los niveles 10 - 18).

NOTA:

- Tanto si el agua está hirviendo como si no, transcurridos unos 15 minutos desde la activación de la función, la placa de cocción ajusta automáticamente el nivel de potencia a 15 y el icono desaparece.
- Dependiendo del ajuste de Gestión de Potencia o de la secuencia de activación de la zona de cocción, la función de Ebullición Asistida podría no estar disponible. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.
- Cuando utilice esta función, no podrá programar un temporizador durante la fase de calentamiento del agua. El temporizador sólo puede activarse tras recibir la notificación acústica de que el agua ha alcanzado el punto de ebullición.
- El sistema es capaz de controlar el proceso de ebullición, pero siempre es aconsejable permanecer cerca cuando la placa está en uso.
- Si existe la posibilidad de utilizar Boil&Cook en varias zonas de la placa de cocción, sólo se podrá activar una función Boil&Cook para cada lado. Sin embargo, durante el proceso de selección, se visualizará durante unos segundos el icono (serpiente) en el mismo lado aunque no se pueda activar la función.

INDICADORES

CALOR RESIDUAL

Si aparece «Hot» en la pantalla, significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se enciende incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado (debido al uso de zonas adyacentes o porque se ha colocado una olla caliente). Cuando la zona de cocción se ha enfriado, desaparece el mensaje «Hot».

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 cocción ofrece consejos de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real suministrada para cada nivel de potencia depende de la dimensión de la zona de cocción y de los utensilios de cocina utilizados.

NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE COCINA
Potencia máxima (P)	Booster* - Llevar el agua a ebullición lo antes posible. No utilizar con la sartén vacía o con aceite/mantequilla.
17 – 18	Llevar agua a ebullición, freír** los productos congelados.
15 – 16	Mantener la ebullición, sellar, empanar, saltear, dorar.
10 – 14	Mantener una ebullición suave, precalentar, asar (durante mucho tiempo), saltear, rehogar, caramelizar, dorar, hacer tortitas.
5 – 9	Hervir a fuego lento, guisar, espesar, cocinar a fuego lento.
3 – 4	Mantener el calor, descongelar.
1 – 2	Fundir, cremar (risotto).
Potencia cero (APAGADO)	La placa de cocción está en modo de espera o apagada (posible calor residual de fin de cocción, indicado por «Hot»).

*Booster es un modo especial que utiliza un nivel de potencia superior a 18, para calentar el agua más rápidamente. Este modo puede mantenerse durante un tiempo máximo de 10 min en función de la zona utilizada. Transcurrido este tiempo, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.

** Para freír productos congelados como patatas fritas, se recomienda utilizar zonas de cocción que no sean Flexi Zone. Si desea freír utilizando las zonas de cocción Flexi Zone, se recomienda utilizar la frontal.

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 («Hot»).**
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa de cocción (cuando esté fría) para eliminar cualquier depósito de restos de comida o manchas.
- Una superficie que no se mantenga adecuadamente limpia puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador sólo si quedan residuos adheridos a la placa de cocción. 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 pueden rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- Los derrames de líquidos en las zonas de cocción pueden hacer que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si aparece el logotipo CleanProtect en el cristal, la placa de cocción ha sido tratada con la tecnología CleanProtect. Este revestimiento exclusivo garantiza unos resultados de limpieza excelentes y mantiene el brillo de la superficie de la placa durante más tiempo.

Se recomienda limpiar a diario, después de cada uso.

Para limpiar las placas CleanProtect, siga estas recomendaciones:

- Moje bien con agua las zonas que necesite limpiar, asegurándose de cubrir toda el área manchada. Tenga cuidado de no derramar agua sobre el panel de control.
- Procedimiento de humectación:
 - En condiciones normales, espere al menos 2 minutos.
 - En condiciones de mucha suciedad, espere al menos 5 minutos.
 - Si el agua se seca en la placa, vuelva a mojarla.
- Utilice una esponja no abrasiva para eliminar los residuos y seque la placa después de limpiarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se ha cortado el suministro eléctrico.
- Si no puede apagar la placa de cocción después de utilizarla, 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, o de líquido derramado de ollas o de cualquier objeto apoyado sobre un botón de la placa de cocción, puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

CÓDIGO DE VISUALIZACIÓN / PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F9E0	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión de la fuente de alimentación no es exactamente como se indica en la sección «Conexión eléctrica».	Establezca la conexión de la fuente de alimentación de acuerdo con el apartado «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 El nivel de potencia disminuye automáticamente. La zona de cocción se apaga automáticamente. La placa se apaga automáticamente.	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas. El nivel de potencia disminuye, o la zona de cocción se apaga o la placa de cocción se apaga cuando las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva. Es posible que la ventilación de la placa de cocción no sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla. Para que el aparato funcione correctamente, la placa de cocción debe recibir una ventilación adecuada de un suministro suficiente de aire fresco. Compruebe que la placa de cocción se ha instalado respetando las indicaciones descritas en el apartado «Instalación». Asegúrese de que ningún objeto obstruye la parte trasera e inferior de la placa de cocción.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos (más de 10) y, a continuación, vuelva a conectar la placa de cocción a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
dE [con la placa apagada]	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones de la sección «Primer uso».
Una función especial no se enciende y la placa de cocción emite una señal acústica.	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con el ajuste de gestión de potencia seleccionado para la placa de cocción (por ejemplo, 2,5 kW).	Consulte la sección «Gestión de potencia».
Cuando elige un nivel de potencia o utiliza la función Booster, el nivel de potencia disminuye automáticamente.	La placa de cocción ajusta automáticamente el nivel de potencia máximo disponible (incluso inferior al ajustado) para garantizar el uso de la zona de cocción.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con el ajuste de gestión de potencia seleccionado para la placa de cocción (por ejemplo, 2,5 kW). La función Booster puede tener una duración diferente según la zona utilizada. Una vez transcurrido el tiempo de la función Booster, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18. Es posible que la ventilación de la placa de cocción no sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Consulte la sección «Gestión de potencia» o «Función Booster». Para que el aparato funcione correctamente, la placa de cocción debe recibir una ventilación adecuada de un suministro suficiente de aire fresco. Compruebe que la placa de cocción se ha instalado respetando las indicaciones descritas en el apartado «Instalación». Asegúrese de que ningún objeto obstruye la parte trasera e inferior de la placa de cocción.

CÓDIGO DE VISUALIZACIÓN / PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
	No se detectan los utensilios de cocina. La zona de cocción se apaga después de 30 segundos.	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.	Si el utensilio de cocina es adecuado para la cocción por inducción (consulte la sección «Accesorios») y está colocado correctamente en la zona de cocción requerida, pruebe a utilizarlo en una zona de cocción más pequeña. En caso contrario, utilice utensilios de cocina adecuados (consulte la sección «Accesorios»).
La placa de cocción emite dos breves sonidos acústicos y se apaga sola. A continuación aparece el mensaje «APAGADO» durante un máximo de 60 segundos, durante los cuales la placa de cocción no puede volver a encenderse y repite los dos breves sonidos acústicos cada 5 segundos.	El derrame de agua, el rebosamiento de comida y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden simular su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción: - el botón ON/OFF, haciendo que la placa se apague involuntariamente; - el botón de bloqueo, provocando la activación no deseada de la función de bloqueo si se pulsa de forma continuada durante más de 3 segundos. La función permanece activa incluso después de apagar la placa, con el icono de bloqueo de teclas y el LED encendidos; - el teclado de desplazamiento, provocando el cambio no deseado de los niveles de potencia. La placa de cocción se apaga sola (mostrando el mensaje «APAGADO») si no se limpia en 8 segundos.		Seque y/o limpie y/o retire el objeto para poder volver a encender la placa 60 segundos después de que apareciera el mensaje APAGADO. Si la función de bloqueo de teclas se ha activado accidentalmente, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para desactivarla. Pulse el botón ON/OFF para encender la placa.
El agua no hierve cuando se utiliza el Heat Control (🔥)	El agua no hierve cuando la temperatura se ajusta mediante la función de Heat Control.	Está utilizando el Heat Control para hervir agua.	Utilice la Ebullición Asistida (Boil&Cook) o la función Booster.
Al colocar los utensilios de cocina se oye un chasquido y/o un tic-tac.	Estos ruidos continuos de clic y/o tic-tac se producen cuando la sartén no recibe toda la potencia suministrada para el nivel de potencia ajustado. El diámetro de la sartén podría ser inferior al mínimo indicado en el manual del usuario para zonas de cocción específicas. Aunque utilice una sartén con las dimensiones correctas, algunos modelos de sartenes tienen la base parcialmente cubierta por insertos metálicos (o sin una distribución ferromagnética uniforme), y no siempre rinden como se espera.		Utilice una sartén con un diámetro superior al mínimo indicado en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una sartén de mayor rendimiento (consulte la sección «Accesorios»).
La placa está apagada.	La placa de cocción se apagará automáticamente en las siguientes situaciones: - En caso de derrame de agua, desbordamiento de alimentos u objetos colocados sobre los botones del panel de control que puedan activar accidentalmente el botón ON/OFF. Si estos elementos no se retiran en 8 segundos, la placa de cocción se apagará automáticamente emitiendo un sonido. - Si no se produce ninguna interacción con el panel de control durante más de 30 segundos y no hay ninguna zona de cocción activa. - Si no se ha detectado ningún utensilio de cocina durante más de 30 segundos, y no ha habido ninguna interacción con el panel de control durante el mismo tiempo. - Ha transcurrido el tiempo máximo de funcionamiento de un nivel de potencia o función y no se ha producido ninguna interacción con la placa de cocción durante más de 30 segundos. - Otros casos no especificados aquí.		Para más información, consulte la sección «Uso Diario». Encienda la placa de cocción manualmente.
Mientras se utiliza la función Ebullición Asistida (Boil&Cook), el agua no alcanza el punto de ebullición. o La función no indica que se ha alcanzado el punto de ebullición en unos 90 segundos desde que el agua empieza a hervir.	Dependiendo del utensilio de cocina o de la cantidad de agua utilizada, es posible que no se alcance el punto de ebullición. Tanto si el agua está hirviendo como si no, el nivel de potencia puede bajar automáticamente a 15 después de unos 15 minutos desde que se activa la función.		Si el agua no hierve, puede llevarla a ebullición aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción en uso. Como alternativa, puede intentar utilizar otra sartén adecuada para la cocción por inducción. Si la función no indica ebullición en unos 90 segundos desde que el agua empieza a hervir, le sugerimos que desactive la función Boil&Cook y utilice los niveles de potencia para seguir cocinando.

SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal.

Estos ruidos proceden en realidad de los utensilios de cocina y están relacionados con las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, cuando los fondos están hechos de diferentes capas de material, o son desiguales).

Pueden variar según el tipo de utensilio de cocina utilizado y la cantidad de alimentos que contengan, y no indican necesariamente la existencia de un fallo.

Las placas de inducción pueden producir chasquidos continuos y/o sonidos de tic-tac con una olla/sartén colocada. Estos sonidos pueden producirse cuando la sartén no recibe toda la potencia suministrada para el nivel de potencia ajustado. Utilice una sartén con un diámetro superior al mínimo indicado en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una sartén de mayor rendimiento (consulte la sección «Accesorios»).

El derrame de agua, el rebosamiento de comida y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden simular su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción, además de producir señales acústicas debido al contacto entre los objetos y los botones. Si estos objetos no se retiran en un plazo de 8 segundos, la placa de cocción se desconectará automáticamente emitiendo un sonido que se repetirá cada 5 segundos hasta que el objeto o el agua se retiren del panel de control, incluso después del apagado. Para evitar que se apague, retire cualquier líquido derramado de la interfaz de usuario y séquela a fondo en 8 segundos, o utilice la función Limpieza, que le proporciona 30 segundos para limpiarla y secarla. Recuerde que el botón ON/OFF siempre estará activo.

SERVICIO POSTVENTA

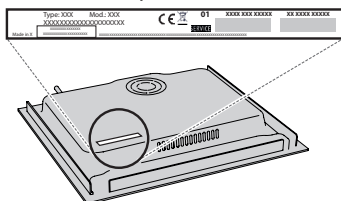
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSVENTA:

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

SI LA AVERÍA PERSISTE INCLUSO DESPUÉS DE LAS COMPROBACIONES ANTERIORES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSVENTA MÁS CERCANO.

Cuando se ponga en contacto con nuestro servicio posventa, indique siempre:

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



- Ind. C.
- el número de serie (número que aparece después de las letras SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

En caso de reparación, diríjase a un servicio posventa autorizado (para garantizar la utilización de piezas de recambio originales y la correcta ejecución de las reparaciones).

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 přirříznout, 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 DOMÁCÍCH 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 nařízením 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>.

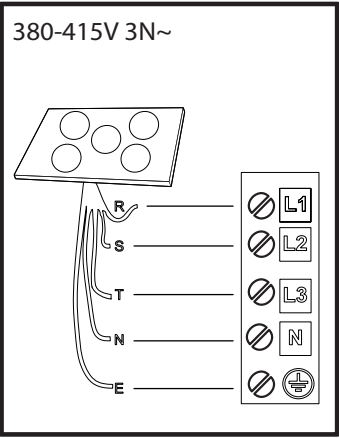
POZNÁMKA

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. Obratť 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. Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn; použijte pouze vodiče (včetně zemnicího), které mají odpovídající délku.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-σhν

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smed-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-πιο

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (peléka)-méllyna (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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)- blár (grár)-כחול (אפר)

E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zólty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהר/קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-méllyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול



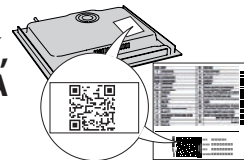
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY BAUKNECHT

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

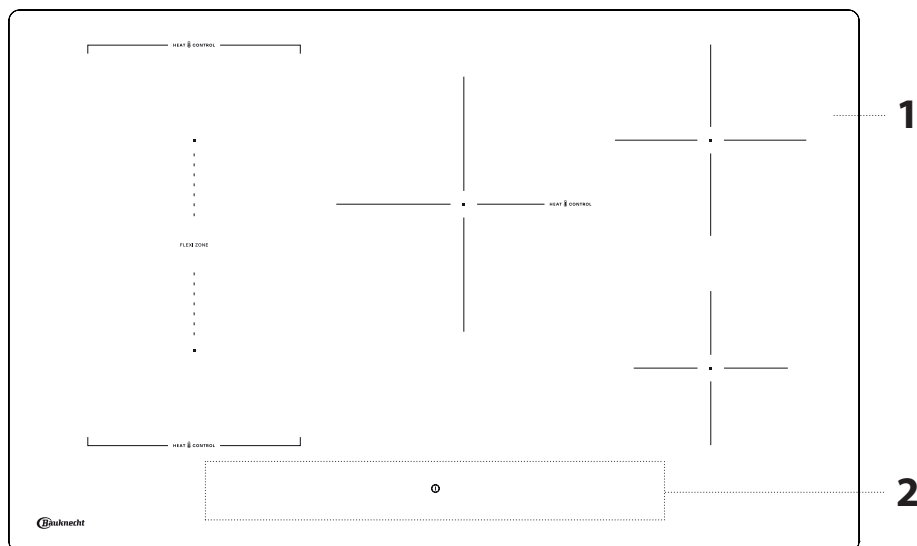


**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.**

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

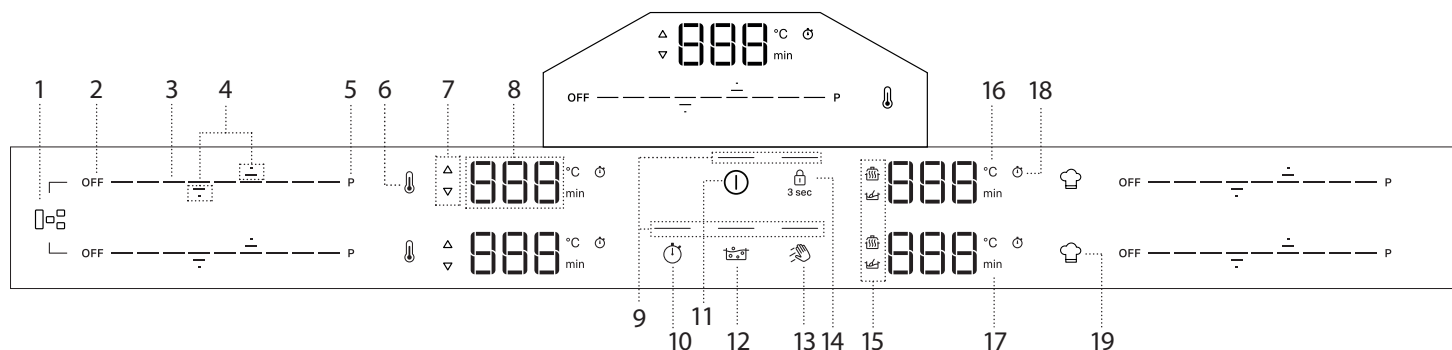


POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



1. Tlačítko Flexi Zone
2. Tlačítko vypnutí varné zóny
3. Posuvná klávesnice
4. Šipky pro nastavení teploty/časovače
5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster)
6. Tlačítko Heat Control
7. Ukazatel přehřátí/ochlazení

8. Zobrazení varné zóny
9. Kontrolka – aktivní funkce
10. Tlačítko časovače
11. Tlačítko ZAP/VYP
12. Tlačítko Asistované vaření (Boil&Cook)
13. Tlačítko funkce Wipe
14. Tlačítko zámku kláves – 3 sekundy

15. Symboly/zapínání speciálních funkcí
16. Ukazatel teploty (stupně Celsia)
17. Ukazatel minut
18. Symbol indikátoru časovače
19. Tlačítko speciální funkce

POZNÁMKA: Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zap/Vyp) (11); Na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní. Ostatní lze použít a budou aktivovány při dalším používání zařízení.

DŮLEŽITÉ: Všechny dostupné funkce budou osvětleny tlumeným světlem, které zesílí až po jejich aktivaci.

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
	Základna je vyrobena z nerezové oceli se sendvičovou konstrukcí, smaltované oceli a litiny.	Zajišťuje optimální účinnost, rychle se zahřívá a rovnoměrně rozvádí teplo.
	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.
	Feromagnetická základna obsahuje plochy s 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.
	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.

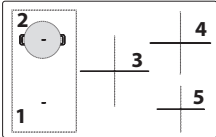
VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

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 nebo 2	Kulaté nebo čtvercové	16 - 21
3	Kulaté	16 - 21
4	Kulaté	15 - 18
5	Kulaté	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (ŘÍZENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální výkon. Nastavení upravte na základě limitů domácího elektrického systému, jak je vysvětleno v následujícím odstavci.

POZNÁMKY: 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.

Níže uvedená tabulka uvádí výkon, který jednotlivé zóny využívají pro jednotlivé funkce, abyste pochopili možná omezení použití na základě zvoleného nastavení výkonu.

OBLAST	1 nebo 2	1 + 2	3	4	5
VÝKON 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,3	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,2	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
ASISTOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
ROZPOUŠTĚNÍ (KW)	NA	NA	NA	0,05	0,045
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KW)	NA	NA	NA	0,15	0,145

Příklady s odkazem na hodnoty ve výše uvedené tabulce: Pokud nastavíte „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW a aktivujete více varných zón současně, varná deska automaticky upraví úroveň výkonu tak, aby nepřekročila celkový limit výkonu (např. 4 kW). Například při nastavení „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW, pokud nastavíte zónu 3 na „Booster“ (což je 3,7 kW) a poté se pokusíte aktivovat zónu 1 na úroveň 18 (2,2 kW), celkový dodávaný výkon by překročil limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tohoto důvodu varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu takto: varná zóna nastavená na „Booster“ bude nastavena na úroveň 18 (což jsou 2,2 kW), zatímco druhá varná zóna na úroveň 15 (což je 1,6 kW, maximální úroveň výkonu nesmí překročit omezení 4 kW).

Nabídka nastavení: Změna základního nastavení

Po připojení zařízení k hlavnímu zdroji napájení můžete během 60 sekund změnit výchozí nastavení vstupem do nabídky Setting (nastavení):

- Po připojení varné desky k hlavnímu zdroji napájení počkejte, dokud se všechny LED diody postupně nerozsvítí a nezhasnou.
- Stiskem a podržením tlačítka zapnutí/vypnutí () varnou desku zapnete.
- Stisknutím tlačítka zámku kláves () na dobu alespoň 6 sekund vstoupíte do nabídky Setting (Nastavení). Zvuk aktivace zámku kláves, který se ozve po 3 sekundách stisknutí, ignorujte.
- Typ nastavení (např. „PL“) se zobrazí na levém horním displeji varné zóny a jeho výchozí (nebo aktuální) hodnota (např. „2_5“) se zobrazí na levém dolním displeji varné zóny.
- Typ nastavení můžete zvolit pomocí šipek nahoru () a dolů () na levé horní varné zóně. Hodnotu můžete změnit pomocí šipek nahoru () a dolů () na levé dolní varné zóně. Typy nastavení, výchozí hodnoty a možné hodnoty jsou uvedeny v následující tabulce.
- Pro potvrzení stisknete tlačítko On/Off.
- Bez potvrzení varná deska ukončí nabídku Nastavení a do 30 sekund se vrátí k předchozím hodnotám.

POŘADÍ	TYP NASTAVENÍ	VLEVO NAHOŘE	VLEVO DOLE (VÝCHOZÍ)	MOŽNÉ HODNOTY
1	Omezení výkonu	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Zvukový tón	Aud	Svítil	ZAP/VYP
3	Režim demo	DE	Vypnuté	Off/On

POZNÁMKY: Jakmile je funkce demo režimu aktivována, zůstane zapnutá, i když dojde k přerušení hlavního napájení.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

① ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskem a podržením tlačítka power varnou desku zapnete. Rozsvítí se kontrolka LED nad tlačítkem a ozve se zvukový signál. Po několika sekundách můžete s varnou deskou komunikovat. Chcete-li varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko; Všechny varné zóny budou deaktivované.

UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Poznámka: 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 zabrání nadměrnému přehřívání klávesnice. Při grilování nebo smažení používejte pokud možno zadní varné zóny.



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

OFF ——— P

Aktivace varných zón:

Po zapnutí varné desky se rozsvítí posuvná klávesnice (SLIDER) všech dostupných varných zón s nízkou svítivostí. Položte prst na posuvnou klávesnici (SLIDER) zóny, kterou chcete aktivovat, a jemně ji posuňte doprava, chcete-li zvýšit úroveň výkonu, nebo doleva, chcete-li ji snížit. Všimněte si, že segmenty ovládací klávesnice se podle zvolené úrovně výkonu posunou do vysoké svítivosti a číselnice na displeji zobrazí číslo odpovídající zvolené úrovni výkonu (od 1 do 18). Tlačítkem „P“ lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster) pro rychlé vaření vody.

Deaktivace varných zón:

Vyberte tlačítko „OFF“ na začátku posuvné klávesnice.

POZNÁMKA: Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky. Pokud tyto prvky neodstraníte do 8 sekund, varná deska vydá dva krátké zvukové signály a sama se vypne, přičemž se zobrazí zpráva „OFF“.



UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Funkce zámku ovládacího panelu slouží k uzamčení nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení nebo nechtěné aktivaci/deaktivaci funkcí. Tuto funkci můžete potřebovat například. V případě možného rozliti tekutiny nebo potravin nebo z bezpečnostních důvodů (náhodná interakce dětí s varnou deskou), aby se zabránilo riziku náhodného zapnutí varné desky. Chcete-li použít zablokování ovládacího panelu, podržte tlačítko [] po dobu 3 vteřin. Tlačítko se přepne do režimu vysoké svítivosti a aktivaci této funkce signalizuje zvukový signál a světlo nad symbolem. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

MAXIMÁLNÍ PRACOVNÍ DOBA VARNÝCH ZÓN A FUNKCÍ

Úroveň výkonu nebo funkce	VYPNOUT	1–3	4–6	7–9	10–12	13–15	16–18	Booster *	Booster **	Rozpouštění	Uchovat teplé
Maximální pracovní doba	–	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Úroveň výkonu po uplynutí časového limitu	–	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zóna vaření 1, 2, 3, 4

** Zóna vaření 5

Příklady týkající se hodnot ve výše uvedené tabulce:

Pokud zapnete varnou zónu a nastavíte její výkon na úroveň 14, bude varná zóna pracovat maximálně 2 hodiny. Po 2 hodinách klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

Pokud aktivujete funkci Booster na varné zóně 5, automaticky se po 5 minutách sníží výkon na úroveň 18. Pokud naopak aktivujete funkci Booster na varné zóně 1, 2, 3 nebo 4, po 10 minutách se automaticky sníží výkon na úroveň 18. Po 1,5 hodině klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Pokud varnou desku vypnete s aktivním zámek ovládacího panelu, stiskněte tlačítko ON/OFF a poté stiskněte tlačítko zámku na 3 sekundy, aby se varná deska odemkla.



FUNKCE WIPE (SETŘENÍ)

Funkce Wipe dočasně zablokuje tlačítka uživatelského rozhraní, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení během procesu čištění. Funkce nepřerušuje proces vaření.

Funkce Wipe pomáhá zabránit zvukovým znamením, pokud se na uživatelské rozhraní během vaření nebo při běžném čištění vylije voda.

Z bezpečnostních důvodů může být tlačítko ON/OFF aktivováno i nedobrovolně během čištění.

Aktivace funkce Wipe:

1. Stiskněte tlačítko Funkce Wipe []. Když je funkce aktivní, ozve se akustický zvuk.
2. Kontrolka LED nad tlačítkem se rozsvítí a zůstane svítit, zatímco samotné tlačítko bliká po celou dobu činnosti funkce.
3. Ovládací panel zůstane zablokovaný po dobu 30 sekund.

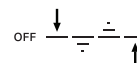


ČASOVAČ

Časový spínač řídí všechny aktivní varné zóny.

Aktivace časovače:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Tlačítko časovače se zapne přibližně 5 sekund po rozpoznání nádoby. Stiskněte jej, dokud se nerozsvítí kontrolka v souladu se specifickým symbolem zvolené varné zóny.
3. Pomocí šipek nahoru () a dolů () nastavte čas (nestiskněte je a nedržte déle než 8 sekund, jinak se na varné desce zobrazí OFF. Další informace naleznete v části „Odstraňování závad“). Čas se bude měnit od 000 sekund do 30 minut a pokaždé se prodlouží o 1 minutu; od 30 do 150 minut, čas se bude prodlužovat po 5 minutách. Pokud potřebujete změnit čas o 10 minut, použijte postranní pomlčky. Pomlčka vlevo odečte 10 minut, pomlčka vpravo 10 minut přidá (viz následující obrázek).



4. Nastavený čas potvrdíte stisknutím tlačítka hodin (). V opačném případě se čas automaticky potvrdí po 5 sekundách bez jakékoli akce.
5. Čas můžete kdykoli změnit a aktivovat více časovačů současně.
6. Během odpočítávání klepněte prstem na posuvník a zobrazte úroveň výkonu. Klepnutím na šipku nahoru () nebo dolů () zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne.

Deaktivace časovače:

Stiskněte šipku dolů [], dokud se nezobrazí 000, a po 5 sekundách se deaktivuje.



INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tato LED kontrolka (pokud svítí) indikuje, že pro danou varnou zónu byl nastaven časovač.

FUNKCE

P FUNKCE BOOSTER

Booster je speciální režim s úrovní výkonu vyšší než 18, který umožňuje nejrychlejší ohřev. Tento režim může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně (viz tabulka níže). Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem. Tato funkce je ideální pro vaření vody.

POZNÁMKA: V závislosti na nastavení funkce Power Management nemusí být funkce Booster pro některé varné zóny k dispozici. Pokud navíc nastavíte jednu varnou zónu na Booster a poté aktivujete další zónu, sníží se úroveň první zóny na maximální možnou úroveň (i mnohem nižší než 18), aby bylo možné použít druhou zónu. Druhá varná zóna se nastaví nebo omezí podle zbývajících výkonu, který je na této straně varné desky k dispozici.

Mějte prosím na paměti, že výkon se může lišit v závislosti na velikosti a materiálu použitého nádobí.

POPIS ZÓN

Oblast	Jmenovitý výkon (úroveň 18, kW)	Power Booster (kW)	Doba trvání funkce Booster (minuty)
1 nebo 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	2,3	3,2	10
5	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

POZNÁMKY: Hodnoty v tabulce se vztahují ke zkušebním podmínkám popsaným v normativní normě pro hodnocení výkonu varných spotřebičů.

Uvedený výkon se může lišit v závislosti na velikosti nebo materiálu použitého nádobí.

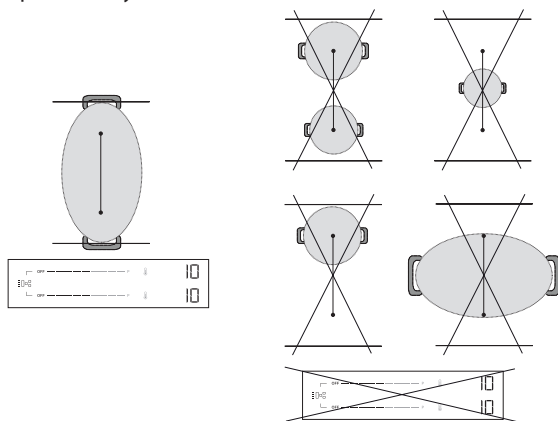
☐ FLEXIBILNÍ VARNÁ ZÓNA (FLEXI ZONE)

Pomocí této funkce můžete spojit dvě varné zóny do jedné delší, aby se na ně vešlo obdélníkové, oválné nebo podlouhlé nádobí, a použít jedno nastavení pro celou kombinovanou zónu.

Abyste zajistili správné výsledky, používejte pouze hrnce a pánve s feromagnetickým dnem, které jsou dostatečně dlouhé, aby pokryly obě zóny současně. Nádobí umístěte do středu flexibilní obdélníkové varné plochy.

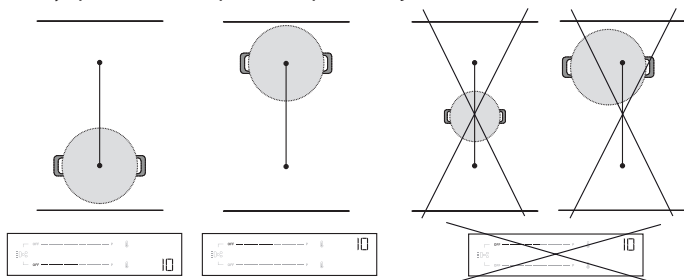
Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

POZNÁMKA: Velký kulatý hrnec použitý uprostřed se může zahřát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.



DŮLEŽITÉ: U hrnců a pánví s feromagnetickým dnem o průměru 21 cm nebo menším se doporučuje používat jednotlivé varné zóny **bez aktivace flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**. Umístěte nádobí na přední nebo zadní zónu a aktivujte ji. Pokud je aktivní funkce Flexi Zone, funkce Heat Control nebude k dispozici, takže ji na ovládacím panelu nevidíte.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

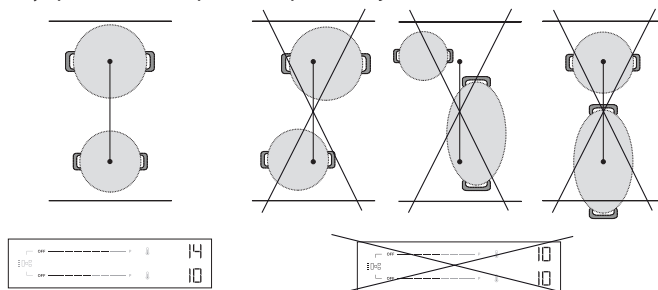


Flexi Zone se používá jako dvě samostatné zóny

Při současném použití dvou hrnců nebo pánví se doporučuje umístit první hrnec na zadní zónu a druhý na přední zónu (viz obrázek níže). V tomto případě by měly být zóny aktivovány **bez pomoci flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**.

Pro dosažení optimálního výkonu se ujistěte, že jsou obě pánve vycentrovány ve svých zónách. Nepřemísťujte jeden hrnec/pánev mimo střed, abyste uvolnili místo pro druhý. Při umísťování nádobí nevyjíždějte mimo oblast varné zóny ani na horní část ovládacího panelu.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.



AUTOMATICKÉ FUNKCE

Tato varná deska nabízí několik automatických funkcí, které vám pomohou při vaření. Upozorňujeme, že v závislosti na nastavení správy napájení nemusí být k dispozici (viz část „Power Management“). Pokud je například řízení spotřeby nastaveno na 2,5 kW a některé zóny jsou již využívány, zbývajících výkon nemusí stačit k aktivaci automatické funkce. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.

☞ ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce automaticky nastaví ideální úroveň výkonu pro rozpouštění. Umožňuje rozpouštět choulostivé potraviny, jako je čokoláda nebo máslo, a udržovat je rozpuštěné bez rizika, že se připálí nebo přilepí k hrnci/pánvi.

☞ UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Tato funkce automaticky nastaví ideální výkon pro udržení teplého jídla po vaření a před podáváním. Uvědomte si, že při uchovávání potravin v teple dochází v průběhu času ke snižování obsahu tekutin.

Tyto automatické funkce jsou k dispozici pouze na standardních varných zónách (zóny s ikonou ☞).

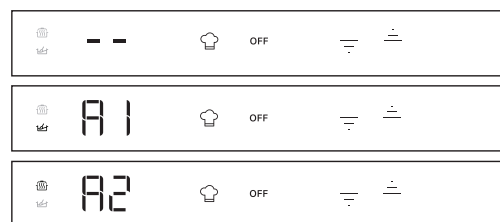
Jak aktivovat automatické funkce:

Chcete-li aktivovat automatické funkce, stiskněte ikonu ☞.

Na displeji se zobrazí dvě tlumeně svítící ikony: ☞ (udržovat teplé) nahoře a ☞ (rozpouštět) dole.

Pomocí šipek nahoru (↑) a dolů (↓) vyberte požadovanou funkci.

Na displeji se zobrazí „A1“ pro rozpouštění nebo „A2“ pro udržování tepla a příslušná ikona se rozzáří.



☞ HEAT CONTROL – ASISTOVANÉ VAŘENÍ S TEPLOTOU

Tato funkce umožňuje zvolit a vařit při požadované teplotě (jako v troubě) namísto použití standardních stupňů výkonu.

Díky této funkci varná deska automaticky upravuje teplotu a udržuje stabilní teplotu nádobí, takže není nutné ji neustále upravovat.

Tato funkce je k dispozici pouze na varných zónách s ☞ ikonou.

POZNÁMKA: Zobrazená teplota se vztahuje ke středu prázdného nádobí. V závislosti na konkrétním nádobí, které používáte, se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty nádobí. Pro optimální výkon se doporučuje umístit nádobí do středu varné zóny a funkci aktivovat, když není aktivní ukazatel zbytkového tepla (Hot).

DŮLEŽITÉ: Tato funkce není určena k vaření vody nebo fritování. Z tohoto důvodu se voda neuvaří, ani když je zvolena teplota vyšší než 100 °C. Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

Jak aktivovat funkci Heat Control:

1. Umístěte nádobí na zónu s ikonou .
2. Stiskněte ikonu .
3. Použijte šipku nahoru () vyberte požadovanou teplotu. Výchozí nastavení je 45 °C. Teplotu můžete podle potřeby zvýšit až na 200 °C (viz níže uvedená tabulka s typy pro vaření). Šipkou dolů () snižíte teplotu.
4. Během fáze ohřevu bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru () .
5. Po dosažení nastavené teploty varná deska upozorní zvukovým signálem a šipka nahoru () přestane blikat. Nyní můžete přidat jídlo.
6. Po dosažení nastavené hodnoty můžete pomocí šipek nahoru () a dolů () nastavit teplotu v krocích po 5 °C.
7. Pokud je nově zvolená teplota nižší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka dolů () , dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty. Pokud je nově zvolená teplota vyšší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru () , dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty.
8. Pokud nastavíte časovač na zóně, kde je aktivní funkce Heat Control, časovač se spustí až po dosažení nastavené hodnoty. Na displeji se místo teploty zobrazí odpočítávání časovače. Během odpočítávání klepnutím na šipku nahoru () nebo dolů () zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.

HEAT CONTROL – TIPY PRO VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka uvádí několik návrhů technik vaření pro jednotlivé teploty.

NÍZKÁ TEPLOTA		STŘEDNÍ TEPLOTA		VYSOKÁ TEPLOTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Rozpouštění (čokoláda, máslo)	Uchovat teplé	Jemné smažení (směs zeleninových základů)	Scramble (vejce)	Sauté Smažte	Grilování (hovězí maso, zelenina)
Rozmrazování (masa/ryby)	Zahušťování, krémování (rizoto)	Konfitování (zelenina) Odmašťování	Karamelizování (cukr, zelenina)	Zhnědnutí (palačinky, toasty)	Sear (steak, pečeně)
		Pomalé vaření (120°C)			

Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

POZNÁMKY:

- Systém je schopen sledovat teplotu vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky držovali v její blízkosti.
- V závislosti na pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Heat Control k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.



Naskenujte si QR kód a odhalte tajemství vaření s Heat Control. Zjistíte, jak snadné a obohacující je vařit s řízením teploty navštívením našich webových stránek, kde najdete pokyny k různým technikám vaření, každodenním jídlům a vzrušujícím novým pokrmům prostřednictvím receptů krok za krokem.

INDIKÁTORY

HOT ZBYTKOVÉ TEPLA

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „Hot“, 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 zchlazení varné zóny zpráva „Hot“ zmizí.



ASISTOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK)

Tato funkce přivede vodu k varu a automaticky upraví výkon tak, aby se vařila, dokud nebudete připraveni přidat jídlo. Tato funkce také pomáhá předcházet převaření a plýtvání energií ve srovnání s režimem Booster. Pro úsporu energie a urychlení procesu vaření doporučujeme přikrýt pánev pokličkou.

Funkce Asistovaného vaření je k dispozici pouze na varných zónách s ikonou .

POZNÁMKA: Při použití této funkce musí mít hrnec průměr dna 160–210 mm a musí být naplněn vodou do 1/2 až 3/4 svého objemu. Vezměte v úvahu, že maximální objem, který lze s touto funkcí použít, je přibližně 4 litry. Nepřidávejte sůl do vody před jejím uvedením do varu, protože by to zabránilo očekávanému fungování systému.

Pro optimální výkon je vhodné umístit nádobí do středu varné zóny, používat vodu pokojové teploty a aktivovat funkci, když není přítomen žádný ukazatel „zbytkového tepla“.

DŮLEŽITÉ: Tato funkce je určena pouze pro vaření vody, nikoli pro mléko nebo jiné druhy tekutin.

Na základě nádobí dostupného na trhu nemusí funkce fungovat podle očekávání.

Jak aktivovat Asistované vaření:

1. Naplňte hrnec vodou (viz poznámky výše).
2. Umístěte nádobí na varnou zónu s ikonou .
3. Vyberte tlačítko Asistované vaření (.
4. Pokud je funkce Heat Control k dispozici pouze na jedné varné zóně, stiskněte jednou tlačítko Asistované vaření (.
5. Pokud je funkce Heat Control k dispozici na více varných zónách, stiskněte několikrát tlačítko , dokud nedosáhnete varné zóny, na které chcete použít funkci asistovaného vaření. Na displeji se zobrazí indikace „b-“, která vás provede jednotlivými zónami.
6. Po výběru zóny se na displeji zóny na několik sekund zobrazí blikající symbol -b- a poté se funkce automaticky spustí.
7. Po spuštění funkce Asistovaného vaření se na displeji během fáze ohřevu zobrazí animace.
8. Do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit, vás na to funkce upozorní zvukovým signálem. Animace zmizí a varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu na 15, aby se udržel mírný var.
9. V závislosti na použitém nádobí může úroveň výkonu automaticky klesnout na úroveň 15, aniž by bylo dosaženo bodu varu vody. Abyste dosáhli bodu varu, můžete zvýšit stupeň výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánev, která je kompatibilní s indukčním vařením. Pokud výše popsané podmínky nenastanou, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pro pokračování ve vaření nastavit stupeň výkonu ručně.
10. Přidejte potraviny a v případě potřeby změňte stupeň výkonu, abyste upravili sílu varu podle potřeby. Výběr výkonu bude omezen na úroveň vhodné pro udržbu varu (tj. úroveň 10–18).

POZNÁMKA:

- Ať už se voda vaří nebo ne, po přibližně 15 minutách od aktivace funkce varná deska automaticky nastaví stupeň výkonu na 15 a animace zmizí.
- V závislosti na nastavení funkce Power Management nebo pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Asistovaného vaření k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.
- Při použití této funkce není možné nastavit časovač během fáze ohřevu vody. Časovač lze aktivovat až po obdržení akustického hlášení, že voda dosáhla bodu varu.
- Systém je schopen sledovat proces vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky držovali v její blízkosti.
- Pokud je na varné desce možnost používat funkci Boil&Cook na více zónách, lze pro každou stranu aktivovat pouze jednu funkci Boil&Cook. Během procesu výběru se však animace (had) na několik sekund zobrazí na stejné straně, přestože funkci nelze aktivovat.



NESPRÁVNÉ UMÍSTĚNÍ 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 TEPELNÉ ÚPRAVY

V tabulce jsou uvedeny tipy na vaření pro jednotlivé stupně výkonu. Aktuální příkon pro každý stupeň výkonu závisí na rozměrech varné zóny a na použitém nádobí.

TEPLOTNÍ STUPEŇ	KUCHAŘSKÉ TIPY
Maximální výkon (P)	Booster* – Co nejrychleji přivede vodu k varu. Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem.
17 – 18	Přivedte vodu k varu, fritovat** mražené výrobky.
15 – 16	Udržíte var, sear, smažte, opékejte.
10 – 14	Udržujte mírný var, předejhřívajte, grilujte (po dlouhou dobu), smažte, sauté, karamelizujte, opékejte, dělejte palačinky.
5 – 9	Dusíme, zahušťujeme, pomalu vaříme.
3 – 4	Udržování teploty, rozmrazení.
1 – 2	Rozpouštění, krémování (rizoto).
Nulový výkon (OFF)	Varná deska v pohotovostním stavu (Stand-by) nebo v režimu vypnuto (Off), (zbytkové teplo z vaření signalizováno zobrazením zprávy „Hot“).

*Booster je speciální režim, který používá vyšší výkon než 18, aby se voda ohřála rychleji. Tento režim lze udržovat maximálně po dobu 10 minut v závislosti na použité zóně. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky nastaví na 18.

** Pro fritování mražených výrobků, jako jsou hranolky, se doporučuje používat jiné varné zóny než Flexi Zone. Pokud chcete fritovat pomocí varných zón Flexi Zone, doporučujeme použít přední zónu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Důležité:

- Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla („Hot“).
- 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.

Pokud je na skle logo CleanProtect, varná deska byla ošetřena technologií CleanProtect. Tato exkluzivní povrchová úprava zajišťuje vynikající výsledky čištění a udržuje povrch varné desky déle lesklý.

Doporučuje se čistit denně, po každém použití.

Při čištění varných desek CleanProtect postupujte podle následujících doporučení:

- Zóny, které je třeba vyčistit, důkladně navlhčete vodou a ujistěte se, že je pokryta celá potřísněná oblast. Dávejte pozor, abyste na ovládací panel nevyhlili vodu.
- Postup namočení:
 - Při běžném znečištění vyčkejte alespoň 2 minuty.
 - Při velkém znečištění vyčkejte alespoň 5 minut.
 - Pokud voda na varné desce zaschne, znovu ji navlhčete.
- Použijte neabrazivní houbičku a odstraňte zbytky nečistot, poté varnou desku osušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Upozornění: Přítomnost vody nebo tekutiny rozlité z hrnců či jakýchkoli předmětů položených na tlačítku varné desky může náhodně aktivovat nebo deaktivovat funkci zámku ovládacího panelu.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F9E0	Špatné připojení napájecího kabelu.	Připojení napájení není přesně takové, jak je uvedeno v části „Elektrické připojení“.	Připojení napájení proveďte podle kapitoly „Elektrické připojení“.
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9 Úroveň výkonu se automaticky snížila. Varná zóna se automaticky vypne. Varná deska se automaticky vypne.	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké. Při příliš vysokých teplotách se sníží úroveň výkonu, vypne se varná zóna nebo se vypne varná deska.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Počkejte s dalším vařením, než se oblast vaření ochladí. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným přívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsanými v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky nepřekáží žádný předmět.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund (více než 10) a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
dE [když je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezahřívá. Funkce se neobjeví.	REŽIM DEMO JE zapnutý.	Postupujte podle pokynů v části „První použití“.
Speciální funkce se nezapne a varná deska vydává zvukový signál.	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW).	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“.
Když zvolíte úroveň výkonu nebo použijete funkci Booster, úroveň výkonu se automaticky sníží.	Varná deska automaticky nastaví maximální dostupný výkon (i nižší než nastavený), aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW). Funkce Booster může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně. Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“ nebo „Funkce Booster“. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným příívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky neprekáží žádný předmět.
	Nádobí není detekováno. Varná zóna se po 30 sekundách vypne.	Tento symbol se zobrazí, pokud hmeč 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 hmeč, varná zóna se vypne.	Pokud je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření (viz část „Příslušenství“) a je správně umístěno na požadované varné zóně, zkuste jej použít na menší varné zóně. V opačném případě použijte vhodné nádobí (viz část „Příslušenství“).
Varná deska vydá dva krátké akustické zvuky a poté se sama vypne. Následně se až na 60 sekund zobrazí hlášení „OFF“, po tuto dobu nelze varnou desku znovu zapnout a každých 5 sekund se opakují dva krátké zvukové signály.	Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky: • tlačítko ON/OFF, což způsobí neúmyslné vypnutí varné desky; • tlačítko zámku kláves, které způsobí nežádoucí aktivaci funkce zámku kláves, pokud je stisknuto nepřetržitě po dobu delší než 3 sekundy. Funkce zůstává aktivní i po vypnutí varné desky, ikona zámku klíče a kontrolka LED svítí; • posuvná klávesnice, což způsobí nežádoucí změnu úrovně výkonu. Varná deska se sama vypne (zobrazí se hlášení „OFF“), pokud není vyčištěna do 8 sekund.		Osušte a/nebo vyčistěte a/nebo odstraňte předmět, abyste mohli varnou desku znovu zapnout 60 sekund po zobrazení hlášení OFF. Pokud byla funkce zámku kláves omylem aktivována, stisknutím tlačítka zámku kláves na 3 sekundy ji deaktivujete. Chcete-li desku zapnout, stiskněte tlačítko ON/ OFF.
Voda se nevaří, když je použita funkce Heat Control ().	Při nastavení teploty pomocí funkce Heat Control voda nevaří.	K vaření vody používáte funkci Heat Control.	Použijte funkci Asistovaného vaření (Boil&Cook) nebo funkci Booster.
Při umísťování nádobí se ozývá cvakání a/nebo tikání.	Tyto nepřetržité zvuky cvakání a/nebo tikání se objevují, když pánev není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Průměr pánve může být menší než minimální průměr uvedený v návodu k použití pro konkrétní varné zóny. I když použijete pánev se správnými rozměry, některé modely pánví mají dno částečně zakryté kovovými vložkami (nebo bez rovnoměrného rozložení feromagnetického pole) a ne vždy fungují podle očekávání.		Použijte pánev s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánve (viz část Příslušenství).
Varná deska je vypnutá.	Varná deska se automaticky vypne v následujících situacích: • V případě rozlití vody, přetečení potravin nebo umístění předmětů na tlačítka ovládacího panelu, které by mohly náhodně aktivovat tlačítko ON/OFF. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a vydá zvukový signál. • Pokud nedojde k interakci s ovládacím panelem po dobu delší než 30 sekund a žádná varná zóna není aktivní. • Pokud nebylo po dobu delší než 30 sekund detekováno žádné nádobí a po stejnou dobu nedošlo k žádné interakci s ovládacím panelem. • Uplynula maximální pracovní doba pro určitý stupeň výkonu nebo funkci a po dobu delší než 30 sekund nedošlo k žádné interakci s varnou deskou. • Ostatní případy zde nejsou specifikovány.		Další informace naleznete v části „Každodenní používání“. Varnou desku zapněte ručně.
Při použití funkce Asistovaného vaření (Boil&Cook) voda nedosáhne bodu varu. nebo Funkce neindikuje dosažení bodu varu přibližně do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit.	V závislosti na použitém nádobí nebo množství vody nemusí být dosaženo bodu varu. Bez ohledu na to, zda se voda vaří nebo ne, může úroveň výkonu automaticky klesnout na 15 přibližně po 15 minutách od aktivace funkce.		Pokud se voda nevaří, můžete ji přivést k varu zvýšením stupně výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánev vhodnou pro indukční vaření. Pokud funkce neindikuje vaření přibližně do 90 sekund od začátku varu vody, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pokračovat ve vaření pomocí stupňů výkonu.

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 materiálu nebo jsou nerovná).

Mohou se lišit v závislosti na typu použitého nádobí a množství obsažených potravin a nejsou příznakem něčeho špatného.

Indukční varné desky mohou při umístění hrnce/pánve vydávat nepřetržité cvakání a/nebo tikání. Tyto zvuky se mohou objevit, když pánev není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Použijte pánev s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánev (viz část "Příslušenství").

Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky a také vydávat akustické signály v důsledku kontaktu předmětů s tlačítky. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a zároveň vydá zvukový signál, který se bude opakovat každých 5 sekund, dokud předmět nebo vodu z ovládacího panelu neodstraníte, a to i po vypnutí. Abyste zabránili vypnutí, odstraňte z uživatelského rozhraní rozlité tekutiny a důkladně jej osušte do 8 sekund nebo použijte funkci Wipe, která vám na čištění a osušení poskytne 30 sekund. Nezapomeňte, že tlačítko ON/OFF bude vždy aktivní.

POPRODEJNÍ SERVIS

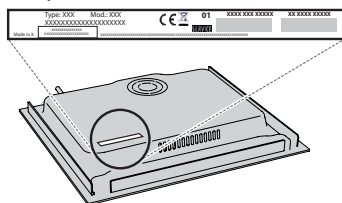
NEŽ ZAVOLÁTE POPRODEJNÍ SERVIS:

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

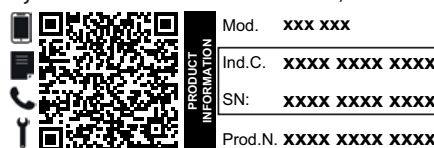
JESTLIŽE PROBLÉM PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KONTROL, KONTAKTUJTE NEJBLIŽŠÍ SERVISNÍ STŘEDISKO.

Při kontaktování našeho poprodejního servisu vždy uvádějte:

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



- Ind. C.
- sériové číslo (číslo za písmeny 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 servisní středisko (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava 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. Holdbørnvækfrainstallationsområdet. 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 - kvælningsrisiko. 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, renovationselskabet 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; kogegrej, 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 kogegrej 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 lavenergitilstand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

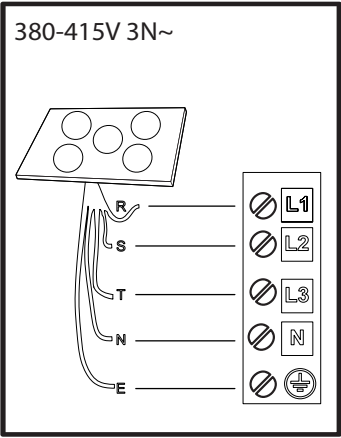
BEMÆRK

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 pacemakeren 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.



= E

R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-čapa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-שחור

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnĕdý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-πίπ

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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)-לָבִּיאַ (רפא)

= E

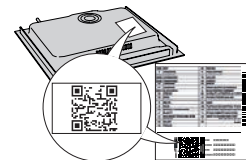
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm-blár-לָבִּיאַ

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

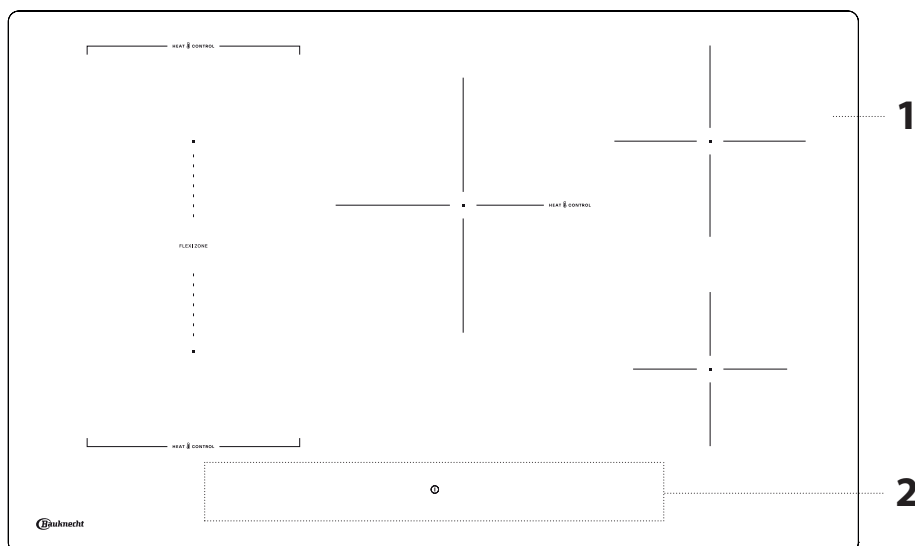
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance.

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



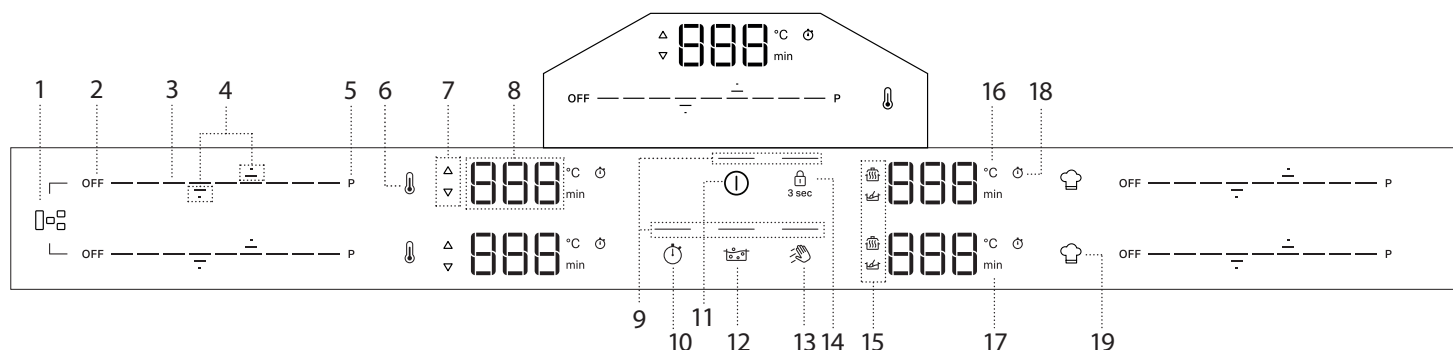
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL



- | | | |
|---|-------------------------------------|--|
| 1. Flexi Zone knap | 8. Visning af kogezone | 15. Specialfunktionernes symboler/aktivering |
| 2. Kogezonens slukkeknapp | 9. Kontrollampe - aktiv funktion | 16. Temperaturindikator (grader Celsius) |
| 3. Rulletastatur | 10. Timer-knap | 17. Minutindikator |
| 4. Pile til indstilling af temperatur/timer | 11. Knappen ON/OFF | 18. Minutrets indikatorsymbol |
| 5. Knap til hurtig opvarmning (Booster) | 12. Assisteret kogeknap (Boil&Cook) | 19. Knap til specialfunktioner |
| 6. Knap til Heat Control | 13. Knap til Aftøringsfunktion | |
| 7. Indikator for forvarmning/afkøling | 14. Tastaturlåseknapp – 3 sekunder | |

BEMÆRK: Tryk på knappen ON/OFF (11); alle de tilgængelige funktioner bliver kortvarigt synlige, hvorefter kun de vigtigste forbliver aktive. De andre kan bruges og vil blive aktiveret under den efterfølgende brug af enheden.

VIGTIGT: Alle de tilgængelige funktioner vil lyse med svag styrke, som først bliver mere intens, når de aktiveres.

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 kogevejrets bund er magnetisk.

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

BEMÆRK: Alt kogevej skal have en flad bund. Tjek jævnligt bunden for tegn på skævhed, da noget kogevej kan blive deformeret på grund af høj varme. Brug af kogevej, 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 kogevejrets 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.

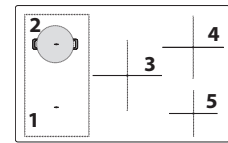
TOMME GRYDER OG PANDER

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.

PASSENDI 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 kogevej ofte angiver størrelsen på den øverste diameter af kogevejret i stedet for bunddiameteren. For at sikre, at kogesektionen fungerer som forventet, skal man altid bruge en kogezone med en størrelse, der svarer til kogevejrets 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 kogevej	Egnet ferromagnetisk bund (cm)
1 eller 2	Rund eller firkantet	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	15 - 18
5	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulær	Kort side 16 - 21 Lang side 24 - 38



FØRSTEGANGSBRUG

EFFEKTINDSTILLING

På købstidspunktet er kogesektionen indstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen på baggrund af grænserne for dit elektriske system i hjemmet, som forklaret i det følgende 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 opvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Tabellen nedenfor viser den strøm, der bruges af hver zone for hver funktion, så du kan forstå de mulige begrænsninger i brugen baseret på den valgte strømindstilling.

ZONE	1 eller 2	1 + 2	3	4	5
EFFEKTNIVEAU 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTERET KOGNING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMELTNING (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
HOLD VARM (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Eksempler med henvisning til værdierne i tabellen ovenfor:
Hvis du indstiller "Effektstyringen" på 4 kW og aktiverer flere kogezoner samtidig, vil kogepladen automatisk justere effektniveauerne, så de ikke overskrider den samlede effektgrænse (f.eks. 4 kW).
Hvis du f.eks. indstiller zone 3 på "Booster" (=3,7 kW) og derefter forsøger på at aktivere zone 1 på niveau 18 (2,2 kW) med "Effektstyringen" indstillet på 4 kW, vil den samlede tilførte effekt overstige grænsen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Derfor vil kogesektionen automatisk justere effektniveauerne på følgende måde: Kogezonen, der er indstillet på "Booster", indstilles på niveau 18 (=2,2 kW), mens den anden kogezone indstilles på niveau 15 (=1,6 kW, det maksimale effektniveau, for ikke at overstige begrænsningen på 4 kW).

Indstillingsmenu: Ændring af basisindstillingerne

Når du har tilsluttet enheden til hovedstrømforsyningen, kan du ændre standardindstillingerne ved at gå ind i indstillingsmenuen inden for 60 sekunder:

- Efter tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen, vent, indtil alle LED'er tænder og slukker fortløbende.
- Tryk og hold On/Off-knappen (ⓘ) trykket for at tænde for kogesektionen.
- Tryk på Tastaturlåseknappen (⏏) i mindst 6 sekunder for at åbne indstillingsmenuen. Ignorer aktiveringslyden fra tastaturlåsen, som du hører efter 3 sekunders tryk.
- Indstillingstypen (f.eks. "PL") vises på kogezonens display øverst til venstre, og dens standardværdi (eller aktuelle værdi) (f.eks. "2_5") vises på kogezonens display nederst til venstre.
- Du kan markere indstillingstype med pilene op (↗) og ned (↘) på kogezonen øverst til venstre. Du kan ændre værdien med pilene (↔) og ned (↘) på kogezonen nederst til venstre. Se tabellen nedenfor med indstillingstyper, standardværdier og mulige værdier.
- Tryk på knappen ON/OFF, for at bekræfte.
- Uden bekræftelse vil kogesektionen forlade indstillingsmenuen og vende tilbage til de tidligere værdier inden for 30 sekunder.

ORDRE	INDSTILLINGS-TYPE	ØVERST TIL VENSTRE	NEDERST TIL VENSTRE (STANDARD)	MULIGE VÆRDIER
1	Begrænsning af strøm	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Lydsignal	Aud	On	Tænding/slukning
3	Demo tilstand	dE	Slukket	Off/On

BEMÆRK: Når demofunktionen er blevet aktiveret, vil den forblive tændt, også selv om hovedstrømforsyningen afbrydes.

DAGLIG BRUG

① TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk og hold tændingsknappen trykket for at tænde for koge-sektionen. Lysdioden over knappen tændes, og der lyder et akustisk signal. Efter et par sekunder kan du interagere med koge-sektionen. For at slukke for koge-sektionen skal du trykke på den samme knap igen; Alle koge-zoner inaktiveres.

PLACERING

Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk: I koge-zonen, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og den øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af tastaturet. Brug om muligt de bagerste koge-zoner til grilning eller stegning.

AKTIVERING, INAKTIVERING OG JUSTERING AF KOGEZONER
EFFEKTNIVEAU

Aktivering af koge-zonerne:

Når koge-sektionen tændes, tændes rulletastaturet (SKYDER) for alle tilgængelige koge-zoner med lav lysstyrke. Placer fingeren på rulletastaturet (SKYDER) for den zone, du vil aktivere, og stryg det med let hånd mod højre, hvis du vil øge effekt-niveauet, eller mod venstre for at mindske det. Du vil kunne bemærke, at kontrol-tastaturets segmenter skifter til høj lysstyrke baseret på det valgte effekt-niveau, og displayets cifre viser det tal, der svarer til det valgte effekt-niveau (fra 1 til 18).

Knappen "P" kan bruges til at vælge den hurtige opvarmningsfunktion (Booster) for hurtigt at koge vand.

Inaktivering af koge-zonerne:

Vælg knappen "OFF" i begyndelsen af rulletastaturet.

BEMÆRK: Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af koge-pladens knapper. Hvis sådanne elementer ikke fjernes inden for 8 sekunder, udsender koge-sektionen to korte akustiske lyde, slukker af sig selv og visualiserer meddelelsen "OFF".

🔒 LÅSNING AF TASTATURET

Betjeningspanelets låsefunktion er designet til at låse koge-sektionens indstillinger for at forhindre utilsigtede ændringer af indstillingerne eller utilsigtet aktivering/inaktivering af funktionerne. Du kan f.eks. få brug for denne funktion: I tilfælde af spild af væske eller madvarer eller af sikkerhedsmæssige årsager (børns utilsigtede interaktion med koge-sektionen) for at forhindre enhver risiko for, at koge-pladen tændes ved et uheld. Tryk og hold knappen 🔒 trykket i 3 sekunder, for at bruge betjeningspanelets låsefunktion. Knappen skifter til høj lysstyrke og et bip og en advarselslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.

MAKSIMAL ARBEJDSSTID FOR KOGEZONER OG FUNKTIONER

Effektniveau eller funktion	OFF (SLUKNING)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Smeltning	Hold varm
Maksimal arbejdstid	-	8 t	6 t	4 t	3 t	2 t	1,5 t	10 min	5 min	8 t	8 t
Effektniveau efter timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kogezone 1, 2, 3, 4

** Kogezone 5

Eksempler vedrørende værdierne i tabellen ovenfor:

Hvis du tænder for en kogezone og indstiller dens effekt til niveau 14, vil koge-zonen fortsætte med at arbejde i højst 2 timer. Efter 2 timer falder effekt-niveauet til niveau 0, og koge-zonen slukkes automatisk. Hvis der ikke er andre aktive koge-zoner, og der ikke er nogen interaktion med knapperne på betjeningspanelet inden for 30 sekunder, slukker koge-pladen automatisk.

Hvis du aktiverer Booster-funktionen på kogezone 5, falder den automatisk til effekt-niveau 18 efter 5 minutter. Hvis du derimod aktiverer Booster-funktionen på kogezone 1, 2, 3 eller 4, vil den automatisk falde til effekt-niveau 18 efter 10 minutter. Efter 1,5 timer falder effekt-niveauet til niveau 0, og koge-zonen slukkes automatisk. Hvis der ikke er andre aktive koge-zoner, og der ikke er nogen interaktion med knapperne på betjeningspanelet inden for 30 sekunder, slukker koge-pladen automatisk.

BEMÆRK: Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. Hvis du slukker for koge-sektionen, mens låsen på betjeningspanelet er aktiv, skal du trykke på ON/OFF-knappen og derefter trykke på låseknappen i 3 sekunder for at låse koge-sektionen op.



AFTØRRINGSFUNKTION

Aftørringsfunktionen låser midlertidigt knapperne på brugergrænsefladen for at forhindre utilsigtede ændringer af indstillingerne under rengøring. Funktionen afbryder ikke tilberedningsprocessen.

Aftørringsfunktionen hjælper med at forhindre lyde, hvis der spildes vand på brugergrænsefladen under tilberedningsprocessen eller ved almindelig rengøring.

Af sikkerhedsmæssige årsager da kan ON/OFF-knappen aktiveres, selv ufrivilligt, under rengøringen.

Aktivering af aftørringsfunktionen:

1. Tryk på Aftørringsfunktionens knap (👉). Du vil høre et lydsignal, når funktionen er aktiveret.
2. Lysdioden over knappen tændes og forbliver tændt, mens selve knappen blinker i hele funktionsaktivitetens varighed.
3. Betjeningspanelet forbliver låst i 30 sekunder.

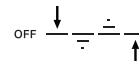


MINUTUR

Minuturet styrer alle de aktive koge-zoner.

Aktivering af minuturet:

1. Markér koge-zonen og indstil det ønskede effekt-niveau.
2. Minuturets knap tænder ca. 5 sekunder efter, at koge-grejet er blevet genkendt. Tryk på den, indtil indikatorlampe tændes i overensstemmelse med det specifikke symbol på den valgte kogezone.
3. Brug pilene op (⬆) og ned (⬇) til at indstille tiden (hold dem ikke trykket i mere end 8 sekunder, da koge-sektionen ellers viser OFF. Indhent yderligere oplysninger i afsnittet "Fejlfinding"). Tiden skifter fra 000 sekunder til 30 minutter og øges med 1 minut ad gangen; fra 30 til 150 minutter, øges tiden i trin på 5 minutter. Brug strejerne ved siden af, hvis du har behov for at ændre tiden med 10 minutter. Stregen i venstre side trækker 10 minutter fra, mens stregen i højre side lægger 10 minutter til (se følgende billede).



4. Du kan bekræfte den indstillede tid ved at trykke på urets knap (🕒). Ellers bekræftes tiden automatisk efter 5 sekunder uden nogen handling.
5. Du kan ændre tiden når som helst og aktivere flere minuture samtidig.
6. Under nedtællingen skal du trykke med fingeren på skyderen for at se strøm-niveauet. Tryk på pilen op (⬆) eller ned (⬇) for at se den indstillede temperatur. Efter 3 sekunder vises nedtællingen igen.
7. Når tiden er gået, lyder der et bip, og koge-zonen slukker automatisk.

Inaktivering af minuturet:

Tryk på pil ned (⬇), indtil der står 000, og det vil blive inaktiveret efter 5 sekunder.



TIMER INDIKATOR

Denne lysdiode angiver (når den er tændt), at minuturet er blevet indstillet for koge-zonen.

FUNKTIONER

P BOOSTER-FUNKTION

Booster er en særlig tilstand med et effektniveau, der er højere end niveau 18, for den hurtigste opvarmning. Denne tilstand kan have forskellige varigheder afhængigt af den anvendte zone (se tabellen nedenfor). Når Booster-tiden er gået, reduceres effekten automatisk til niveau 18.

VIGTIGT: Brug aldrig med en tom pande eller olie/smør. Denne funktion er ideel til kogning af vand.

BEMÆRK: Afhængigt af Strømstyringens indstilling er Booster-funktionen muligvis ikke tilgængelig for visse kogezone. Hvis du indstiller en kogezone til Booster og derefter aktiverer en anden zone, vil den første blive reduceret til det maksimalt tilgængelige niveau (selv meget lavere end niveau 18) for at gøre det muligt at bruge den anden. Den anden kogezone indstilles eller begrænses ud fra den resterende effekt, der er til rådighed på den side af kogesektionen. Vær også opmærksom på, at den leverede effekt kan variere afhængigt af størrelsen og materialet på det kogegrej, der bruges.

BESKRIVELSE AF ZONERNE

Zone	Nominal effekt (Niveau 18, kW)	Effekt Booster (kW)	Booster-varighed (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

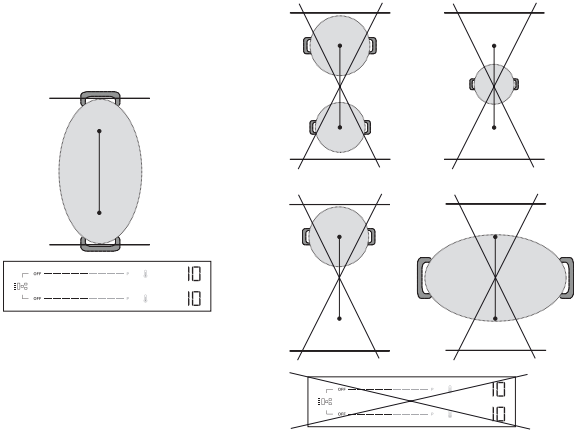
BEMÆRK: Værdierne i tabellen henviser til testforhold som beskrevet i den retningsgivende standard for evaluering af kogeapparaters ydeevne. Den viste effekt kan variere afhængigt af størrelsen eller materialet på det anvendte kogegrej.

FLEKSIBEL KOGEZONE (FLEXI ZONE)

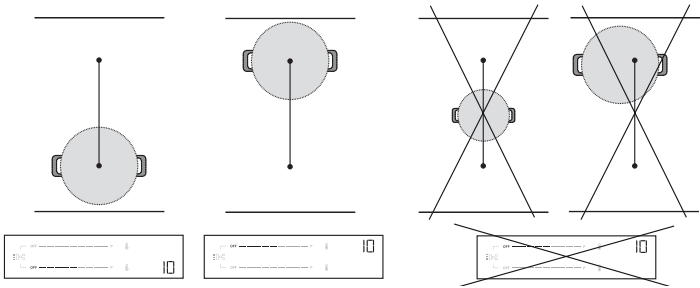
Med denne funktion kan du kombinere to kogezone til en enkelt, forlænge en for at få plads til rektangulært, ovalt eller aflangt kogegrej, og bruge en enkelt indstilling til hele den kombinerede zone.

For at sikre korrekte resultater må du kun bruge gryder og pander med en ferromagnetisk bund, der er lang nok til at dække de to zoner på samme tid. Stil kogegrejet i midten af det fleksible, rektangulære tilberedningsområde. Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.

BEMÆRK: En stor rund gryde i midten bliver måske ikke så hurtigt varm, og varmen fordeles måske ikke så jævnt.



VIGTIGT: Med gryder og pander med en ferromagnetisk bund på 21 cm eller mindre anbefales det at bruge de enkelte kogezone **uden at aktivere den fleksible tilberedningstilstand (Flexi Zone)**. Placer kogegrejet på enten den forreste eller bageste zone, og aktiver derefter den pågældende zone. Hvis Flexi Zone er aktiv, vil Heat Control-funktionen ikke være tilgængelig, så du vil ikke kunne se den på betjeningspanelet. Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.

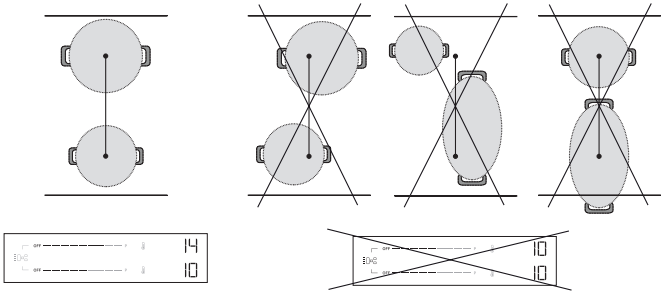


Flexi Zone brugt som to individuelle zoner

Når man bruger to gryder eller pander på samme tid, anbefales det at placere den første på den bageste zone og den anden på den forreste zone (se figuren nedenfor). I dette tilfælde skal zonerne aktiveres **uden at bruge den fleksible tilberedningstilstand (Flexi Zone)**.

For at opnå optimal ydelse skal du sørge for, at begge pander er centreret i deres respektive zoner. Flyt ikke den ene gryde/pande ud af midten for at gøre plads til den anden. Når du placerer kogegrejet, må det ikke røre uden for kogezoneområdet eller røre ved betjeningspanelet.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.



AUTOMATISKE FUNKTIONER

Denne kogesektion råder over automatiske funktioner, som hjælper dig med madlavningen. Bemærk, at de måske ikke er tilgængelige, afhængigt af strømstyringsindstillingerne (se afsnittet "Effektindstilling"). Hvis strømstyringen f.eks. er indstillet til 2,5 kW, og nogle zoner allerede er i brug, er den resterende strøm måske ikke nok til at aktivere en automatisk funktion. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.

SMELTNING

Denne funktion indstiller automatisk det ideelle effektniveau til smeltning. Det giver dig mulighed for at smelte søde fødevarer som chokolade eller smør og holde det smeltet uden risiko for, at det brænder på eller klæber til gryden/panden.

HOLD VARM

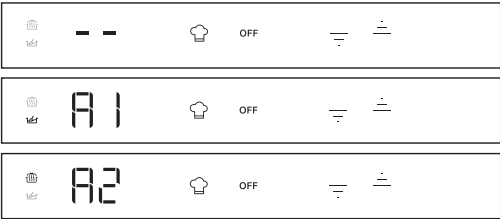
Denne funktion indstiller automatisk den ideelle effekt til at holde maden varm efter tilberedning og før servering. Bemærk, at væsker med tiden fordamper, når maden holdes varm.

Disse automatiske funktioner er kun tilgængelige på standardkogezone (zoner med ikon ☼).

Sådan aktiveres de automatiske funktioner:

Tryk på ikonet ☼, for at aktivere de automatiske funktioner. Displayet viser to svagt oplyste ikoner: ☼ (holde varm) for oven og ☼ (smelte) for neden.

Brug pil op (↑) og pil ned (↓) til at vælge den ønskede funktion. Displayet viser "A1" for smeltning eller "A2" for funktionen hold varm, og det tilsvarende ikon bliver lysere.



**HEAT CONTROL - ASSISTERET MADLAVNING MED TEMPERATUR**

Med denne funktion kan du vælge og tilberede ved den ønskede temperatur (som i en ovn) i stedet for at bruge de almindelige effektniveauer.

Med denne funktion justerer kogesektionen automatisk varmen og opretholder en stabil temperatur på kogegrejet, så der ikke er behov for konstante justeringer.

Denne funktion er kun tilgængelig på kogezone med ikonet

BEMÆRK: Den viste temperatur refererer til midten af det tomme kogegrej. Afhængigt af det specifikke kogegrej, du bruger, kan den viste temperatur være forskellig fra den reelle temperatur i kogegrejet. For at opnå optimal ydeevne anbefales det at placere kogegrejet i midten af kogezone og aktivere funktionen, når der ikke er nogen aktiv "restvarme" indikator (Høt).

VIGTIGT: Denne funktion er ikke beregnet til at koge vand eller friturestege. Derfor koger vandet ikke, selv om der vælges en temperatur på over 100 °C. Se afsnittet "Assisteret kogning", eller brug Booster-funktionen til hurtig kogning.

Sådan aktiveres Heat Control:

1. Stil kogegrejet på zonen med ikonet
2. Tryk på ikonet
3. Brug den opadvendte pil () til at vælge den ønskede temperatur. Standardindstillingen er 45°C. Du kan øge temperaturen op til 200°C, alt efter dine behov (indhent tilberedningstips i tabellen nedenfor). Brug den nedadvendte pil () til at reducere temperaturen.
4. Under opvarmningsfasen vil en opadvendt pil () blinke ved siden af den valgte temperatur.
5. Når kogegrejet har nået den indstillede temperatur, giver kogepladen besked med et lydsignal, og den opadvendte pil () holder op med at blinke. Nu kan du tilføje madvaren.
6. Når setpoint er nået, kan du bruge den opadvendte () og den nedadvendte () pil til at justere temperaturen i trin på 5 °C.
7. Hvis den nye valgte temperatur er lavere end den aktuelle, vil en nedadvendt pil () blinke ved siden af den valgte temperatur, indtil det nye setpoint er nået. Hvis den nye valgte temperatur er højere end den aktuelle, vil en opadvendt pil () blinke ved siden af den valgte temperatur, indtil det nye setpoint er nået.
8. Hvis du indstiller et minutur på en zone, hvor funktionen Heat Control er aktiv, vil minuturet først starte, når setpoint er nået. Displayet viser minuturets nedtælling i stedet for temperaturen. Tryk på den opadvendte () eller den nedadvendte () pil for at se den indstillede temperatur under nedtællingen. Efter 3 sekunder vises nedtællingen igen.

HEAT CONTROL - TILBEREDNINGSTIPS

Tabellen nedenfor giver nogle forslag til tilberedningsteknikker for hver temperatur.

LAV VARME		MEDIUM VARME		HØJ VARME	
45° C	80° C	130° C	150° C	180° C	200° C
Smeltning (chokolade, smør)	Hold varm	Skånsom stegning (grønsagsblanding)	Røræg	Sauter Steg under omrøring	Grill (oksekød, grøntsager)
Optøning (kød, fisk)	Sammenkogning, jævning (risotto)	Confit (grøntsager) Stuvning	Karameliser (sukker, grøntsager)	Brun (pandekager, ristet brød)	Brune (bøf, steg)
		Småkogning (120°C)			

Se afsnittet "Assisteret kogning", eller brug Booster-funktionen til hurtig kogning.

BEMÆRK:

- Systemet kan overvåge tilberedningstemperaturen, men det er altid en god idé at opholde sig i nærheden, når kogesektionen er i brug.
- Afhængigt af kogezone's aktiveringssekvens er Assisteret kogning funktionen muligvis ikke tilgængelig. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.

**ASSISTERET KOGNING (BOIL&COOK)**

Denne funktion bringer vandet i kog og justerer automatisk effekten, så det bliver ved med at simre, indtil du er klar til at tilsætte din madvare. Denne funktion hjælper også med at forhindre overkogning og spild af energi sammenlignet med Booster-tilstand. For at spare energi og fremskynde kogeprocessen anbefaler vi at dække gryden til med et låg.

Assisteret kogning er kun tilgængelig på kogezone med ikonet

BEMÆRK: Når du bruger denne funktion, skal gryden have en bunddiameter på 160-210 mm og være fyldt med vand til mellem 1/2 og 3/4 af dens volumen. Tænk på, at det maksimale volumen, der kan bruges med denne funktion, er ca. 4 liter. Tilsæt ikke salt til vandet, før det har nået kogepunktet, da det vil forhindre systemet i at fungere som forventet.

For at opnå optimal ydeevne anbefales det at placere kogegrejet i midten af kogezone, bruge vand med stuetemperatur og aktivere funktionen, når der ikke er nogen aktiv "restvarme" indikator.

VIGTIGT: Denne funktion er kun beregnet til kogning af vand, ikke til mælk eller andre væsketyper.

Baseret på det kogegrej, der findes på markedet, er det ikke sikkert, at funktionen fungerer som forventet.

Sådan aktiveres Assisteret kogning:

1. Fyld gryden med vand (se bemærkningerne ovenfor).
2. Stil kogegrejet på en kogezone med ikonet
3. Vælg knappen Assisteret kogning (
4. Tryk én gang på knappen Assisteret kogning (
5. Når zonen er valgt, vil du se -b- blinke på zonedisplayet i et par sekunder, og derefter starter funktionen automatisk.
6. Når funktionen Assisteret kogning starter, vises der en animation i displayet under opvarmningsfasen.
7. Inden for 90 sekunder efter vandet er begyndt at koge, giver funktionen dig besked med et akustisk signal. Animationen forsvinder, og kogesektionen indstiller automatisk effektniveauet til 15 for at opretholde en blid kogning.
8. Afhængigt af det anvendte kogegrej kan effektniveauet automatisk falde til niveau 15 uden at nå vandets kogepunkt. For at nå kogepunktet kan du øge effektniveauet for den kogezone, der er i brug. Som alternativ kan du prøve at bruge en anden pande, der er kompatibel med induktion. Hvis de ovenfor beskrevne forhold ikke indtræffer, foreslår vi, at du slår Boil&Cook-funktionen fra og indstiller effektniveauerne manuelt for at fortsætte tilberedningen.
9. Tilsæt din madvare, og skift om nødvendigt effektniveau for at justere styrken af kogningen efter behov. Effektniveauet vil være begrænset til de niveauer, der er egnede til at opretholde kogning (dvs. niveau 10 - 18).

BEMÆRK:

- Uanset om vandet koger eller ej, sætter kogepladen automatisk effektniveauet til 15 efter ca. 12 minutter fra aktivering af funktionen, og animationen forsvinder.
- Afhængigt af strømstyringens indstilling eller kogezone's aktiveringssekvens er funktionen Assisteret kogning muligvis ikke tilgængelig. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.
- Når du bruger denne funktion, kan du ikke indstille et minutur under vandets opvarmningsfase. Minuturet kan først aktiveres, når den akustiske meddelelse om, at vandet har nået kogepunktet, er modtaget.
- Systemet kan overvåge kogningen, men det er altid en god idé at opholde sig i nærheden, når kogesektionen er i brug.
- Hvis der er mulighed for at bruge Boil&Cook i flere zoner på din kogesektion, kan der kun aktiveres én Boil&Cook-funktion i hver side. Under markeringsprocessen vil animationen (slangen) dog blive vist i den samme side i et par sekunder, selv om funktionen ikke kan aktiveres.



Scan QR-koden for at åbne op for hemmelighederne ved tilberedning med Heat Control-funktionen. Opdag, hvor nemt og givende det er at lave mad med temperatur ved at besøge vores website, hvor du kan finde vejledning til en række tilberedningsteknikker, hverdagsmad og spændende nye retter gennem opskrifternes trin.

INDIKATORER

Hot RESTVARME

Hvis "Hot" vises på displayet, er kogezoneen stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm (på grund af brug af tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå). Når kogezoneen er kølet af, forsvinder angivelsen "Hot".

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 tips til tilberedning for hvert effektniveau. Den reelt leverede effekt til hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezoneen og af det anvendte kogeobjekt.

EFFEKTNIVEAU	TILBEREDNINGSTIPS
Maksimumseffekt (P)	Booster* - Bringer vandet i kog så hurtigt som muligt. Brug aldrig med en tom pande eller olie/smør.
17 – 18	Bring vand i kog, frituresteg** frosne produkter.
15 – 16	Oprethold en livlig kogning, svits, blister, steg under omrøring, brun.
10 – 14	Oprethold en skånsom kogning, forvarm, grill (i lang tid), steg under omrøring, sauter, karamelliser, brun, pandekager.
5 – 9	Lad simre, stuv, jævn, langtidstilberedning.
3 – 4	Hold varm, optø.
1 – 2	Smeltning, sammenkogning (risotto).
Nul effekt (OFF)	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med "HOT").

*Booster er en særlig tilstand, der bruger et højere effektniveau end 18 for at opvarme vandet hurtigere. Denne tilstand kan højst opretholdes i 10 minutter, afhængigt af den anvendte zone. Når denne tid er gået, reduceres effektniveauet automatisk til 18.

** Til friturestegning af frosne produkter som pommes frites anbefales det at bruge kogezoneer, der ikke er Flexi Zoner. Hvis du vil friturestege ved hjælp af Flexi Zone-kogezoneer, anbefales det at bruge den forreste.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vigtigt:

- Kontrollér, før rengøringen påbegyndes, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("Hot") 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 straks fjernes.
- 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.

Hvis CleanProtect logoet findes på glasset, er kogesektionen blevet behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive overfladebehandling sikrer excellente rengøringsresultater og holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

Det anbefales at rengøre dagligt efter hver brug.

Følg disse anvisninger, for at rengøre CleanProtect kogesektioner:

- Gør de områder, der skal rengøres, grundigt våde med vand, og sørg for, at hele det plettede område er dækket. Pas på ikke at spilde vand på betjeningspanelet.
- Befugtningsprocedure:
 - Vent i mindst 2 minutter under normale forhold.
 - Vent i mindst 5 minutter under meget snavsede forhold.
 - Hvis vandet tørrer ind på kogepladen, skal du gøre den våd igen.
- Brug en svamp der ikke ridser til at fjerne aflejringer og tør kogesektionen efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er en strømafbrydelse.
- Hvis du ikke kan slukke for kogesektionen efter brug, skal stikket trækkes 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 kogesektionens knapper, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

DISPLAYKODE/ REGISTRERET PROBLEM	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
F9E0	Forkert tilslutning af strømkabel.	Strømforsyningsforbindelsen overholder ikke fuldstændigt anvisningerne i afsnittet "Tilslutning til strømforsyningen".	Foretag tilslutningen af strømforsyningen som anført i 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 Effektniveauet sænkes automatisk. En kogezone slukkes automatisk. Kogesektionen slukker automatisk.	Kogezonerne slukker, når temperaturen er for høj. Effektniveauet sænkes, eller kogezonen slukkes, eller kogesektionen slukkes, når temperaturen er for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj. Kogesektionens ventilation er muligvis ikke tilstrækkelig til at sikre, at den fungerer korrekt.	Vent, til området er kølet af, før det bruges igen. For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal kogesektionen have tilstrækkelig ventilation fra en tilstrækkelig friskluftforsyning. Kontrollér, at kogesektionen er installeret i henhold til anvisningerne i afsnittet "Installation". Sørg for, at ingen genstande blokerer for den bageste og nederste del af kogesektionen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder (mindst 10) og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		
d E [når kogepladen er slukket]	Kogesektionen varmer ikke op. Funktionen starter ikke.	DEMOTILSTANDEN ER tændt.	Følg anvisningerne i afsnittet "Førstegangsbrug".
En specialfunktion tændes ikke, og kogesektionen afgiver et akustisk signal.	Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.	Effektregulatoren begrænser aktiveringen af specialfunktionen i overensstemmelse med den valgte strømstyringsindstilling for kogepladen (f.eks. 2,5 kW).	Se afsnittet "Effektindstilling".
Når du vælger et effektniveau eller bruger Booster-funktionen, falder effektniveauet automatisk.	Kogesektionen indstiller automatisk det maksimalt tilgængelige effektniveau (også lavere end det indstillede) for at sikre, at kogezonen kan bruges.	Effektregulatoren begrænser aktiveringen af specialfunktionen i overensstemmelse med den valgte strømstyringsindstilling for kogepladen (f.eks. 2,5 kW). Booster-funktionen kan have forskellige varigheder afhængigt af den anvendte zone. Når Booster-tiden er gået, reduceres effekten automatisk til niveau 18. Kogesektionens ventilation er muligvis ikke tilstrækkelig til at sikre, at den fungerer korrekt.	Se afsnittet "Effektindstilling" eller "Booster-funktion". For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal kogesektionen have tilstrækkelig ventilation fra en tilstrækkelig friskluftforsyning. Kontrollér, at kogesektionen er installeret i henhold til anvisningerne i afsnittet "Installation". Sørg for, at ingen genstande blokerer for den bageste og nederste del af kogesektionen.
	Kogegrej registreres ikke. Kogezonen slukker efter 30 sekunder.	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 kogezonen.	Hvis dit kogegrej er egnet til induktion (se afsnittet "Tilbehør") og er placeret korrekt på den ønskede kogezone, kan du prøve at bruge det på en mindre kogezone. Ellers skal du bruge passende køkkengrej (se afsnittet "Tilbehør").
Kogesektionen udsender to korte akustiske lyde og slukker derefter af sig selv. Derefter vises meddelelsen "OFF" i op til 60 sekunder, hvor kogesektionen ikke kan tændes igen, og den gentager de to korte akustiske lyde hvert 5. sekund.	Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper: - ON/OFF-knappen, hvilket får kogepladen til at slukke utilsigtet - tastaturlåseknappen, hvilket medfører en uønsket aktivering af tastaturlåsefunktionen, hvis den holdes trykket i over 3 sekunder. Funktionen forbliver aktiv, selv efter at kogesektionen er slukket, med tastaturlåsens ikon og lysdiode tændt - rulletastaturet, hvilket forårsager den uønskede ændring af effektniveauer. Kogesektionen slukker af sig selv (viser meddelelsen "OFF"), hvis den ikke rengøres inden for 8 sekunder.		Tør og/eller rengør og/eller fjern genstanden, så kogesektionen kan tændes igen 60 sekunder efter, at OFF-meddelelsen blev vist. Hvis tastaturlåsefunktionen er blevet aktiveret ved et uheld, skal du trykke på tastaturlåseknappen i 3 sekunder for at inaktivere den. Tryk på ON/OFF-knappen, for at tænde for apparatet.
Vandet koger ikke, når Heat Control () bruges	Vandet koger ikke, når temperaturen er indstillet med varmekontrol-funktionen.	Du bruger varmekontrol til at koge vand.	Brug "Assisteret kogning (Boil&Cook)" eller "Booster-funktionen".
Der høres en klikke- og/eller tick-tack-lyd, når kogegrejet placeres.	Disse kontinuerlige klikke- og/eller tick-tack-lyde opstår, når panden ikke er i stand til at modtage den fulde effekt, der leveres til det indstillede effektniveau. Pandediameteren kan være lavere end det minimum, der er angivet i brugervejledningen for specifikke kogezoner. Selv om du bruger en gryde med de rigtige mål, har nogle grydemodeller en bund, der er delvist dækket af metalindsatser (eller uden en jævn ferromagnetisk fordeling), og de fungerer ikke altid som forventet.		Brug en pande med en diameter, der er større end det minimum, der er angivet i vejledningen for de specifikke kogezoner, eller brug en mere højtydende pande (se afsnittet "Tilbehør").

DISPLAYKODE/ REGISTRERET PROBLEM	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Kogepladen er slukket.	Kogepladen slukker automatisk i følgende situationer: • I tilfælde af vandspild, overløb af madvarer eller genstande placeret på kontrolpanelets knapper, som ved et uheld kan aktivere ON/OFF-knappen. Hvis disse genstande ikke fjernes inden for 8 sekunder, slukker kogepladen automatisk og udsender en lyd. • Hvis der ikke er nogen interaktion med betjeningspanelet i mere end 30 sekunder, og ingen kogezone er aktiv. • Hvis intet kogegrej registreres i mere end 30 sekunder, og der ikke har været nogen interaktion med betjeningspanelet i samme tidsrum. • Den maksimale arbejdstid for et effektniveau eller en funktion er udløbet, og der har ikke været nogen interaktion med kogesektionen i mere end 30 sekunder. • Andre tilfælde, der ikke er specificeret her.		Indhent yderligere oplysninger i afsnittet "Daglig brug". Tænd for kogepladen manuelt.
Vandet når ikke kogepunktet, når du bruger Assisteret kogning (Boil&Cook)-funktionen. eller Funktionen viser ikke, at kogepunktet er nået inden for ca. 90 sekunder efter at vandet er begyndt at koge.	Afhængigt af kogegrejet eller mængden af vand, der bruges, er det ikke sikkert, at kogepunktet nås. Uanset om vandet koger eller ej, kan effektniveauet automatisk falde til 15 efter ca. 15 minutter fra aktivering af funktionen.		Hvis vandet ikke koger, kan du få det til at koge ved at øge effektniveauet på den kogezone, der er i brug. Alternativt kan du prøve at bruge en anden pande, der er egnet til induktion. Hvis funktionen ikke viser kogning inden for ca. 90 sekunder, fra vandet begynder at koge, foreslår vi, at du slukker for Boil&Cook-funktionen og bruger effektniveauer til at fortsætte tilberedningen.

LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejet og afhænger af grydebundens egenskaber (f.eks. hvis bundene er fremstillet af flere materialelag eller hvis de er ujævne). De kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold. Induktionskogeplader kan producere kontinuerlige klikke- og/eller tik-tak-lyde med en placeret gryde/pande. Disse lyde kan opstå, hvis panden ikke er i stand til at modtage den fulde effekt, der leveres til det indstillede effektniveau. Brug en pande med en diameter, der er større end det minimum, der er angivet i vejledningen for de specifikke kogezoner, eller brug en mere højtydende pande (se afsnittet "Tilbehør").

Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper eller frembringe akustiske signaler på grund af genstandes berøring med knapperne. Hvis disse genstande ikke fjernes inden for 8 sekunder, slukker kogesektionen automatisk, mens den afgiver en lyd, som gentages hvert 5. sekund, indtil genstanden eller vandet er fjernet fra betjeningspanelet, også efter slukning. For at undgå slukning skal du fjerne spildte væsker fra brugergrænsefladen og tørre den grundigt inden for 8 sekunder, eller bruge Aftørningsfunktionen, som giver dig 30 sekunder til rengøring og tørring. Husk på, at ON/OFF-knappen altid vil være aktiv.

EFTERSALGSSERVICE

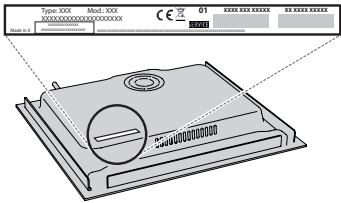
FØR DU KONTAKTER SERVICEAFDELINGEN:

1. Undersøg, om det er muligt at løse problemet på egen hånd ved hjælp af anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk for apparatet, og tænd det igen for at se, om fejlen vedvarer.

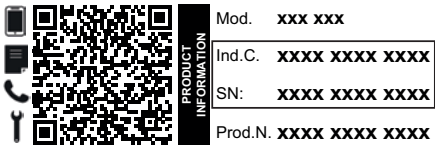
KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Når du kontakter vores eftersalgsservice, skal du altid oplyse:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model;



- Ind. C.
- Serienummeret (nummeret efter bogstaverne SN på typepladen, der er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;

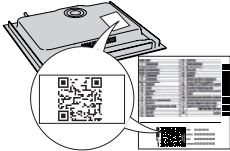


- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes en autoriseret eftersalgsservice (som giver 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 sanseevne 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 utskjøringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

ELEKTRISKE ADVARSER

⚠ 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 damprengjøringsutstyr - 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 styresmaktene, 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.

SAMSVARSERKLÆRING

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>.

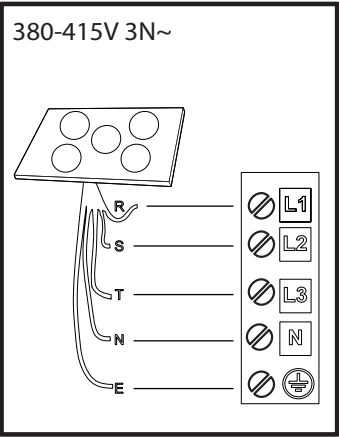
MERK

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 pacemakere eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.



ELEKTRISK TILKOPLING

Den elektriske koblinger 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 i bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i husholdningen.
Foreskriftene krever at apparatet jordes 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-срно-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-შრი
S	brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-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-πύρ
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (peléka)-méllyna (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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)- blár (grár)-כחול (אפא)
⊕ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהר/קור
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-méllyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול

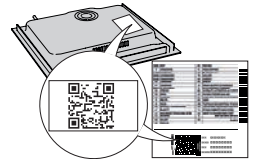

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET BAUKNECHT-PRODUKT

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.register10.eu.

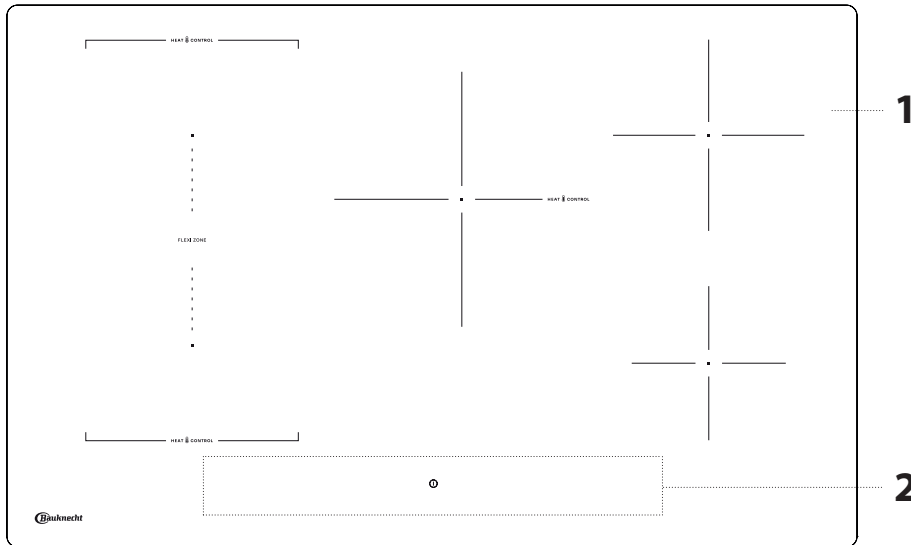


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ
YTTERLIGERE INFORMASJON**

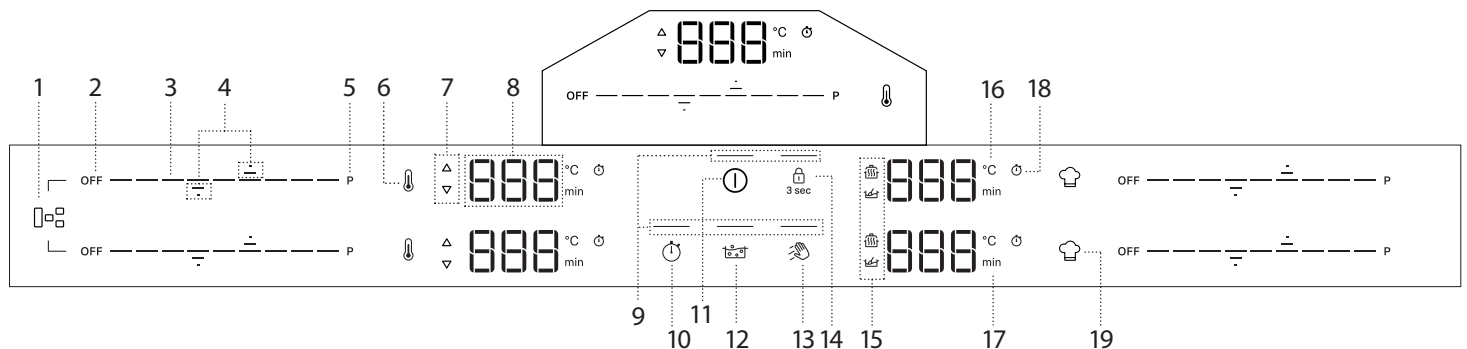


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

BETJENINGSPANEL



- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| 1. Flexi Zone-knapp | 8. Kokesonens display | 15. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner |
| 2. Knapp for avslåing av kokesonen | 9. Varsellampe - aktiv funksjon | 16. Temperaturindikator (Celsiusgrader) |
| 3. Rullestatur | 10. Timer-knapp | 17. Minuttindikator |
| 4. Piler for å stille inn temperatur/timer | 11. PÅ/AV-knapp | 18. Symbol til indikator for timer |
| 5. Knapp for rask oppvarming (Booster) | 12. Assistert kokeknapp (Boil&Cook) | 19. Knapp for spesialfunksjoner |
| 6. Knapp for Heat Control | 13. Tørkefunksjonsknapp | |
| 7. Indikator for forvarming/avkjøling | 14. Tastsperreknapp – 3 sekund | |

MERK: Trykk på ON/OFF-knappen (11); alle tilgjengelige funksjoner vil bli synlige i noen få øyeblikk, og deretter vil bare de viktigste være aktive. De andre kan brukes, og vil bli aktivert, under den påfølgende bruken av enheten.

VIKTIG: Alle tilgjengelige funksjoner lyser med svak lysintensitet, som blir mer intens kun når de aktiveres.

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.

FØRSTE GANGS BRUK

EFFEKTSTYRING

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på den maksimale effekten. Juster innstillingen på grunnlag av grensene for det elektriske anlegget i hjemmet, som forklart i det følgende avsnittet.

ANMERKNINGER: 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.

Tabellen nedenfor viser hvor mye strøm hver sone bruker for hver funksjon, slik at du lettere kan forstå de mulige bruksbegrensningene basert på den valgte strøminnstillingen.

SONE	1 eller 2	1 + 2	3	4	5
EFFEKTNIVÅ 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTERT KOKING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMELTING (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
HOLD VARM (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Eksempler med referanse til verdiene i tabellen ovenfor:
Hvis du stiller inn "Innstilling av effektstyring" på 4 kW og aktiverer flere kokesoner samtidig, vil platetoppen automatisk justere effektnivåene slik at de ikke overskrider den totale effektgrensen (f.eks. 4 kW).

Hvis du for eksempel stiller inn sone 3 på "Booster" (=3,7 kW) og deretter prøver å aktivere sone 1 på nivå 18 (2,2 kW) med "Innstilling av effektstyring" satt til 4 kW, vil den totale tilførte effekten overstige grensen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Av denne grunn vil platetoppen automatisk justere effektnivåene på følgende måte: kokesonen som er stilt inn på "Booster", stilles inn på nivå 18 (=2,2 kW), mens den andre kokesonen stilles inn på nivå 15 (=1,6 kW, det maksimale effektnivået for ikke å overskride begrensningen på 4 kW).

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

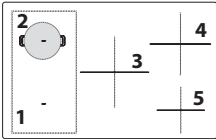
For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruke kjeler med bunn som passer diameteren til hver sone (se tabellen nedenfor). Vær oppmerksom på at produsenter av kokekar ofte oppgir størrelsen på den øvre diameteren til kokekaret i stedet for bunnens diameter.

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 eller 2	Rund eller firkantet	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	15 - 18
5	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulær	Kort side 16 - 21 Lang side 24 - 38



Innstillingsmeny: Endring av de grunnleggende innstillingene

Når du har koblet enheten til strømforsyningen, kan du endre standardinnstillingene ved å gå inn i innstillingsmenyen i løpet av 60 sekunder:

- Etter å ha koblet koketoppen til hovedstrømforsyningen, vent til alle lysdiodene slås på og av etter hverandre.
- Trykk på og hold inne av/på-knappen (ⓘ) for å slå på platetoppen.
- Trykk på tastperreknappen (↵) i minst 6 sekunder for å gå til innstillingsmenyen. Ignorer lyden for aktivering av tastperren som du hører etter 3 sekunders trykking.
- Innstillingstypen (f.eks. "PL") vises øverst til venstre på kokesonens display, og standardverdien (eller gjeldende verdi) (f.eks. "2_5") vises nederst til venstre på kokesonens display.
- Du kan velge innstillingstype ved å bruke pil opp (↶) og pil ned (↷) på kokesonen øverst til venstre. Du kan endre verdien ved å bruke pil opp (↶) og pil ned (↷) nederst til venstre på kokesonen. Se tabellen nedenfor for innstillingstyper, standardverdier og mulige verdier.
- Trykk på på/av-knappen for å bekrefte.
- Hvis du ikke bekrefter, vil platetoppen forlate innstillingsmenyen og gå tilbake til de forrige verdiene i løpet av 30 sekunder.

SEKVEN	INNSTILLINGS-TYPE	ØVERST TIL VENSTRE	NEDERST TIL VENSTRE (STANDARD)	MULIGE VERDIER
1	Effektbegrensning	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Lydsignal	Lyd	På	På/Av
3	Demo modus	dE	Av	Av/på

ANMERKNINGER: når demomodus-funksjonen er aktivert, vil den forbli PÅ selv om hovedstrømforsyningen avbrytes.

① FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Trykk på og hold inne av/på-knappen for å slå på platetoppen. LED-lyset over knappen tennes, og du hører et akustisk signal. Etter noen sekunder kan du samhandle med koketoppen. For å slå av platetoppen trykker du på nytt på den samme knappen; Alle kokesonene vil bli deaktiverte.

PLASSERING

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 tastene. Ved grilling og frituresteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKTNIVÅ



For å aktivere kokesonene:

Når platetoppen slås på, vil rulletastaturet (GLIDER) for alle tilgjengelige kokesoner slå seg PÅ med lav lysstyrke. Plasser fingeren på rulletastaturet (GLIDEREN) for den sonen du vil aktivere, og skyv den forsiktig mot høyre hvis du vil øke effektnivået, eller mot venstre for å redusere det. Du vil legge merke til at kontrolltastaturets segmenter skifter til høy lysstyrke avhengig av hvilket effektnivå som velges, og displayets sifre vil vise tallet som tilsvarer det valgte effektnivået (fra 1 til 18).

"P"-knappen kan brukes til å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster) for å koke opp vann raskt.

For å deaktivere kokesonene:

Velg "OFF"-knappen i begynnelsen av rulletastaturet.

MERK: Vannslø, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp. Hvis slike elementer ikke fjernes innen 8 sekunder, avgir platetoppen to korte akustiske lyder og slår seg av seg selv mens "OFF"-meldingen vises.

🔒 KONTROLLPANELET'S SPERRE

Sperrefunksjonen på kontrollpanelet er utformet for å låse innstillingene på platetoppen, for å forhindre utilsiktet endring av innstillingene eller utilsiktet aktivering/deaktivering av funksjonene. Det kan for eksempel være nødvendig å bruke denne funksjonen. I tilfelle væske- eller matsøl, eller av sikkerhetsgrunner (barn kan komme i kontakt med platetoppen ved et uhell), for å forhindre at platetoppen utilsiktet slår seg på. For å bruke kontrollpanelets sperrefunksjon, trykker man og holder nede 🔒 knappen i 3 sekunder. Knappen skifter til høy lysstyrke og en pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.

MAKSIMAL ARBEIDSTID FOR KOKESONER OG FUNKSJONER

Effektnivå eller funksjon	OFF (AV)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Smelting	Holde varm
Maksimal arbeidstid	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 minutter	5 min	8 h	8 h
Effektnivå etter time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kokesone 1, 2, 3, 4

** Kokesone 5

Eksempler på verdiene i tabellen ovenfor:

Hvis du slår på en kokesone og stiller inn effekten på nivå 14, vil kokesonen fungere i maksimalt 2 timer. Etter 2 timer synker effektnivået til nivå 0, og kokesonen slås av automatisk. Hvis ingen andre kokesoner er aktive, og det ikke trykkes på knappene på kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, slås platetoppen av automatisk.

Hvis du aktiverer Booster-funksjonen på kokesone 5, vil den automatisk gå ned til effektnivå 18 etter 5 minutter. I motsatt fall, dersom du aktiverer Booster-funksjonen på kokesone 1, 2, 3 eller 4, vil den automatisk reduseres til effektnivå 18 etter 10 minutter. Etter 1,5 timer synker effektnivået til nivå 0, og kokesonen slås av automatisk. Hvis ingen andre kokesoner er aktive, og det ikke trykkes på knappene på kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, slås platetoppen av automatisk.

MERK: Kontrollpanelet låses med unntak av av-funksjonen. Hvis du slår av platetoppen mens sperren på kontrollpanelet er aktivert, trykker du på PÅ/AV-knappen og deretter på sperreknappen i 3 sekunder for å frigjøre platetoppen.

👉 TØRKEFUNKSJON

Tørkefunksjonen låser knappene til brukergrensesnittet midlertidig for å forhindre utilsiktede endringer av innstillingene under rengjøringsprosessen. Funksjonen avbryter ikke tilberedningsprosessen.

Tørkefunksjonen bidrar til å forhindre lyd hvis det søles vann på brukergrensesnittet under tilberedningsprosessen eller under vanlig rengjøring.

Av sikkerhetsgrunner kan PÅ/AV-knappen aktiveres, selv ufrivillig, under rengjøring.

Trykk for å aktivere tørkefunksjonen:

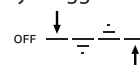
1. Trykk på Tørkefunksjonsknappen (👉). Du vil høre en akustisk lyd når funksjonen er aktiv.
2. Lysdioden over knappen tennes og forblir tent mens selve knappen blinker så lenge funksjonsaktiviteten varer.
3. Kontrollpanelet forblir blokkert i 30 sekunder.

🕒 TIMER

Timeren kontrollerer alle kokesonene.

For å aktivere timer:

1. Velg kokesonen og still inn effektnivået du ønsker.
2. Timer-knappen slås på ca. 5 sekunder etter at kokekaret har blitt registrert. Trykk på den til en indikatorlampe tennes i tråd med det spesifikke symbolet på den valgte kokesonen.
3. Bruk pilene opp (⬆) og ned (⬇) for å stille inn klokkeslettet (ikke hold dem inne i mer enn 8 sekunder, ellers viser platetoppen OFF). For mer informasjon, se avsnittet for Feilsøking). Tiden endres fra 000 sekunder til 30 minutter, med en økning på 1 minutt for hver gang; fra 30 til 150 minutter, vil tiden øke med trinn på 5 minutter. Hvis du trenger å endre tiden med 10 minutter, bruker du bindestrekene på siden. Streken til venstre trekker fra 10 minutter, mens streken til høyre legger til 10 minutter (se bildet nedenfor).



4. For å bekrefte klokkeslettet kan du trykke på klokkeknappen (🕒). Hvis ikke, bekreftes tiden automatisk etter 5 sekunder uten at du trenger å gjøre noe.
5. Du kan endre klokkeslettet når som helst og aktivere flere tidtakere samtidig.
6. Under nedtellingen kan du trykke med fingeren på glidebryteren for å se strømnivået. Trykk på pilen opp (⬆) eller ned (⬇) for å se den innstilte temperaturen. Etter 3 sekunder vises nedtellingen på nytt.
7. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

For å deaktivere timer:

Trykk på nedoverpilen (⬇) til den viser 000, og den deaktiveres etter 5 sekunder.

🕒 INDIKATOR TIMER

Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

FUNKSJONER

P BOOSTER-FUNKSJON

Booster er en spesialmodus med et effektnivå høyere enn nivå 18, for raskest mulig oppvarming. Denne modusen kan ha forskjellig varighet avhengig av hvilken sone som brukes (se tabellen nedenfor). Etter at Booster-tiden er utløpt, reduseres effekten automatisk til nivå 18.

VIKTIG: Må ikke brukes med tom panne eller olje/smør. Denne funksjonen er ideell for koking av vann.

MERK: Avhengig av Innstilling av effektstyring, er det mulig at Booster-funksjonen ikke er tilgjengelig for visse kokesoner. Hvis du stiller inn en kokesone til Booster og deretter aktiverer en annen sone, vil den første sonen bli redusert til det maksimale tilgjengelige nivået (til og med mye lavere enn nivå 18) slik at den andre kan brukes. Den andre kokesonen stilles inn eller begrenses basert på den gjenværende effekten som er tilgjengelig på den gitte siden av platetoppen.

Vær også oppmerksom på at effekten kan variere avhengig av størrelsen på og materialet i kokekaret som brukes.

BESKRIVELSE AV SONENE

Sone	Nominell effekt (Nivå 18, kW)	Power Booster (kW)	Varighet til Booster (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

ANMERKNINGER: verdiene i tabellen refererer til testforhold som beskrevet i den normative standarden for evaluering av kokeapparaters ytelse.

Den effekten som vises kan variere avhengig av størrelsen eller materialet på kokekaret som brukes.



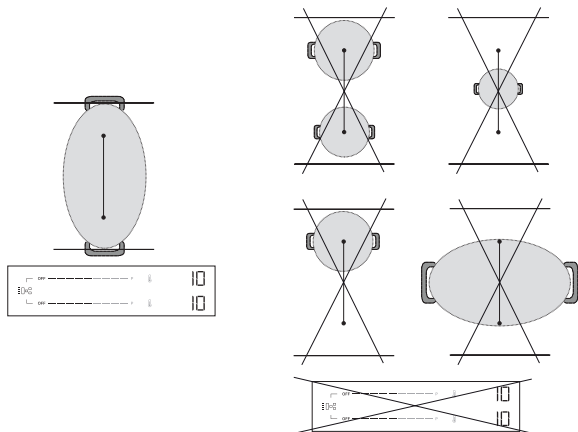
FLEKSIBEL KOKESONE (FLEXI ZONE)

Med denne funksjonen kan du kombinere to kokesoner til én enkel, lenger kokesone for å få plass til rektangulære, ovale eller lange kokekar, og bruke én enkelt innstilling for hele den kombinerte sonen.

For å sikre riktig resultat, bør du kun bruke gryter og panner med ferromagnetisk bunn som er lange nok til å dekke de to sonene samtidig. Plasser kokekaret midt på det fleksible, rektangulære kokeområdet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.

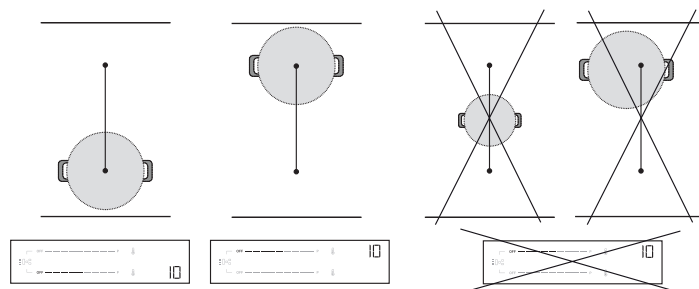
MERK: En stor, rund gryte som brukes i midten, kan varmes opp langsommere, og varmen kan fordeles mindre jevnt.



VIKTIG: Med gryter og panner med en ferromagnetisk bunn på 21 cm eller mindre, anbefales det å bruke de enkle kokesonene **uten å aktivere den fleksible kokemodusen (Flexi Zone)**. Plasser kokekaret enten på den fremre eller bakre sonen, og aktiver deretter denne sonen.

Hvis Flexi Zone er aktiv, vil ikke Heat Control-funksjonen være tilgjengelig, og du vil derfor ikke se den på kontrollpanelet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.

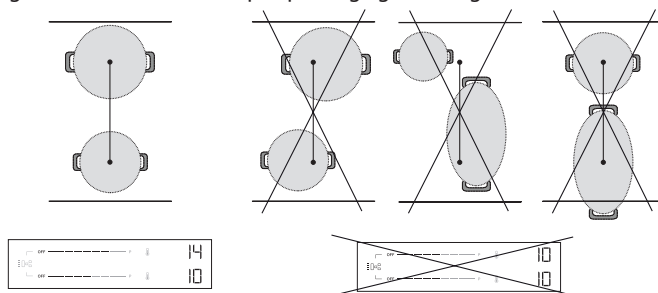


Flexi Zone brukt som to individuelle soner

Ved bruk av to gryter eller panner samtidig anbefales det å plassere den første på den bakre sonen og den andre på den fremre sonen (se figuren nedenfor). I dette tilfellet bør sonene aktiveres **uten bruk av den fleksible tilberedningsmodusen (Flexi Zone)**.

For optimal ytelse må du sørge for at begge pannene står midt på sine respektive soner. Ikke flytt en gryte/kjele fra sentrum for å gjøre plass til den andre. Når du plasserer kokekaret, må du ikke gå utenfor området til kokesonen eller øverst på kontrollpanelet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.



AUTOMATISKE FUNKSJONER

Denne platetoppen har noen automatiske funksjoner som hjelper deg i matlagingsprosessen. Vær oppmerksom på at de kanskje ikke er tilgjengelige, avhengig av innstillingen for strømstyring (se avsnittet om "Effektstyring"). Hvis strømstyringen, for eksempel, er stilt inn på 2,5 kW og noen soner allerede er i bruk, er det ikke sikkert at den gjenværende effekten er tilstrekkelig for å aktivere en automatisk funksjon. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.



SMETLING

Denne funksjonen stiller automatisk inn det ideelle effektnivået for smelting. Det gjør at du kan smelte delikate matvarer som sjokolade eller smør, og holde det smeltet uten at det brenner seg fast eller kleber seg til gryten/pannen.



HOLD VARM

Denne funksjonen stiller automatisk inn den ideelle effekten for å holde maten varm etter tilberedning og før servering. Vær oppmerksom på at væsker reduseres over tid når maten holdes varm.

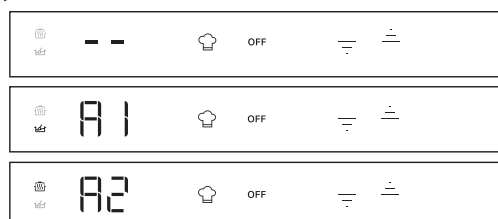
Disse automatiske funksjonene er bare tilgjengelige på standard kokesoner (soner med ikonet ☪).

Slik aktiverer du de automatiske funksjonene:

For å aktivere de automatiske funksjonene, trykk på ikonet ☪. Displayet viser to svakt opplyste ikoner: ☪ (holde varm) på toppen og ☪ (smelte) nederst.

Bruk pil opp (↑) og pil ned (↓) for å velge ønsket funksjon.

Displayet viser "A1" for smelting eller "A2" for å holde varm, og det tilsvarende ikonet blir lysere.



HEAT CONTROL - ASSISTERT MATLAGING MED TEMPERATUR

Med denne funksjonen kan du velge og tilberede ved ønsket temperatur (slik du ville gjort med en ovn), i stedet for å bruke standard effektnivåer.

Med denne funksjonen justerer platetoppen automatisk varmen og opprettholder en stabil temperatur på kokekaret, slik at det ikke er behov for stadige justeringer.

Denne funksjonen er kun tilgjengelig på kokesoner med  ikonet.

MERK: Den viste temperaturen refererer til midten av det tomme kokekaret. Avhengig av hvilket kokekar du bruker, kan temperaturen som vises avvike fra den faktiske temperaturen i kjelen. For optimal ytelse anbefales det å plassere kokekaret i midten av kokesonen og å aktivere funksjonen når ikke indikatoren for "restvarme" (Hot) er aktiv.

VIKTIG: Denne funksjonen er ikke ment å brukes til å koke vann eller frityrsteke. Derfor vil ikke vannet koke selv om du velger en temperatur høyere enn 100 °C. Se avsnittet "Assistert koking" eller bruk Booster-funksjonen for hurtig koking.

Slik aktiverer du Heat Control:

1. Plasser kjelen på sonen med .
2. Trykk på ikonet .
3. Bruk pil opp () for å velge ønsket temperatur. Standardinnstillingen er 45 °C. Du kan øke temperaturen opp til 200 °C, alt etter behov (se tabellen nedenfor for tilberedningstips). Bruk pilen ned () for å redusere temperaturen.
4. Under oppvarmingsfasen blinker en pil opp () ved siden av den valgte temperaturen.
5. Når kokekaret har nådd den innstilte temperaturen, vil platetoppen varsle deg med et akustisk signal, og opp-pilen () slutter å blinke. Du kan nå tilsette maten.
6. Når innstillingsverdien er nådd, kan du bruke pil opp () og pil ned () for å justere temperaturen med trinn på 5 °C.
7. Hvis den nye valgte temperaturen er lavere enn den nåværende, blinker en ned-pil () ved siden av den valgte temperaturen inntil det nye innstillingspunktet er nådd. Hvis den nye valgte temperaturen er lavere enn den nåværende, blinker en opp-pil () ved siden av den valgte temperaturen inntil det nye innstillingspunktet er nådd.
8. Hvis du stiller inn en timer på en sone der Heat Control funksjonen er aktiv, starter timeren først etter at innstillingspunktet er nådd. Displayet vil vise nedtellingen i stedet for temperaturen. Under nedtellingen, må du trykke på pilen opp () eller ned () for å se den innstilte temperaturen. Etter 3 sekunder vises nedtellingen på nytt.

HEAT CONTROL - TIPS OM MATLAGING

Tabellen nedenfor gir noen forslag til tilberedningsteknikker for hver temperatur.

LAV VARME		MIDDELS VARME		HØY VARME	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Smelte (sjokolade, smør)	Holde varm	Skånsom steking (grønnsaksblanding)	Rørte (egg)	Sautere Steking under omrøring	Grill (storfe kjøtt, grønnsaker)
Avising (kjøtt, fisk)	Fortykning, kreming (risotto)	Confit (grønnsaker, Deglaser)	Karamellisere (sukker, grønnsaker)	Brun (pannekaker, toast)	Svi (biff, stek)
		Småkokning (120°C)			

Se avsnittet "Assistert koking" eller bruk Booster-funksjonen for hurtig koking.

ANMERKNINGER:

- Systemet kan overvåke koketemperaturen, men det anbefales alltid å oppholde seg i nærheten når platetoppen er i bruk.
- Avhengig av aktiveringssekvensen for kokesonen, er det ikke sikkert at funksjonen for Heat Control er tilgjengelig. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.



Skann QR-koden for å avdekke hemmelighetene bak tilberedning med Heat Control. Oppdag hvor enkelt og givende det er å lage mat med temperatur ved å besøke nettstedet vårt, der du kan finne veiledning om en rekke ulike tilberedningsteknikkene, hverdagsmat og spennende nye retter gjennom trinnvis oppskrifter.



ASSISTERT KOKING (BOIL&COOK)

Denne funksjonen bringer vannet til kokepunktet og justerer automatisk effekten slik at det fortsetter å småkoke til du er klar til å tilsette maten. Denne funksjonen bidrar også til å hindre at maten koker over og unødvendig energiforbruk sammenlignet med Booster-modus. For å spare energi og øke hastigheten på kokeprosessen anbefaler vi at du dekker kjelen med et lokk.

Assistert koking er bare tilgjengelig på kokesoner med  ikonet.

MERK: Når du bruker denne funksjonen, må gryten ha en bunndiameter på 160 - 210 mm og være fylt med vann til mellom 1/2 og 3/4 av volumet. Tenk på at det maksimale volumet som kan brukes med denne funksjonen, er ca. 4 liter. Ikke tilsett salt i vannet før det har nådd kokepunktet, da dette vil hindre systemet i å fungere som forventet.

For optimal ytelse anbefales det å plassere kokekaret midt på kokesonen og å aktivere funksjonen når ikke indikatoren for "restvarme" er aktiv.

VIKTIG: Denne funksjonen er kun beregnet for koking av vann, ikke for melk eller andre typer væske.

Avhengig av kjelene som er tilgjengelige på markedet, er det ikke sikkert at funksjonen fungerer som forventet.

Slik aktiverer du Assistert koking:

1. Fyll gryten med vann (se merknadene ovenfor).
2. Plasser kjelen på en kokesone med .
3. Velg knappen Assistert koking ().
4. Trykk én gang på knappen for Assistert koking () hvis Heat Control kun er tilgjengelig på én kokesone. Hvis Heat Control er tilgjengelig på mer enn én kokesone, trykker du på -knappen flere ganger til du kommer til den kokesonen der du ønsker å bruke funksjonen Assistert koking. En "-b-" indikasjon vises i displayet for å veilede deg gjennom sonene.
5. Når sonen er valgt, vil du se -b- blinke på sonedisplayet i noen sekunder, deretter starter funksjonen automatisk.
6. Når funksjonen Assistert koking starter, vises en figur på displayet under oppvarmingsfasen.
7. 90 sekunder etter at vannet begynner å koke, vil funksjonen varsle deg om dette med et akustisk signal. Figuren forsvinner, og platetoppen stiller automatisk inn effektnivået på 15 for å opprettholde en skånsom koking.
8. Avhengig av kokekaret som brukes, kan effektnivået synke automatisk til nivå 15 uten at vannet når kokepunktet. For å nå kokepunktet kan du øke effektnivået på kokesonen som er i bruk. Alternativt kan du prøve å bruke en annen panne som er kompatibel med induksjonskoking. Hvis de ovennevnte forholdene ikke inntreffer, anbefaler vi at du slår av Boil&Cook-funksjonen og stiller inn effektnivåene manuelt for å fortsette tilberedningen.
9. Tilsett maten, skift effektnivået, om nødvendig, for å justere kokestyrken etter behov. Effektvalget vil være begrenset til de nivåene som er egnet for å holde kokepunktet (dvs. nivå 10 - 18).

MERK:

- Uansett om vannet koker eller ikke, ca. 15 minutter etter at funksjonen er aktivert, setter platetoppen automatisk effektnivået til 15, og figuren forsvinner.
- Avhengig av Innstilling av effektstyring eller aktiveringssekvensen for kokesonen, er det ikke sikkert at funksjonen Assisted Boil er tilgjengelig. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.
- Når du bruker denne funksjonen, kan du ikke stille inn en timer under fasen for oppvarming av vannet. Timeren kan bare aktiveres etter at du har mottatt et akustisk varsel om at vannet har nådd kokepunktet.
- Systemet kan overvåke kokeprosessen, men det anbefales alltid å oppholde seg i nærheten når platetoppen er i bruk.
- Hvis det er mulig å bruke Boil&Cook i flere soner på platetoppen, kan bare én Boil&Cook-funksjon aktiveres for hver side. Under valgprosessen vil imidlertid figuren (slangen) vises på samme side i noen sekunder, selv om funksjonen ikke kan aktiveres.

INDIKATORLAMPER

Hot GJENVÆRENDE VARME

Dersom "Hot" 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 meldingen "Hot".

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.

TILBEREDNINGSTABELL

Tilberedningstabellen inneholder tilberedningstips for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner og kjelene som brukes.

STRØMNIVÅ	KOKETIPS
Maksimal effekt (P)	Booster* - Koker opp vann så raskt som mulig. Må ikke brukes med tom panne eller olje/smør.
17 – 18	Koker opp vannet, frityrsteker** frosne produkter.
15 – 16	Opprettholder sterk koking, sviing, danner blærer, steking under omrøring, bruning.
10 – 14	Opprettholder svak koking, forvarming, grill (over lengre tid), steking under omrøring, sauter, karamelliser, bruning, pannekaker.
5 – 9	La det småkoke, stuve, tykne, koke sakte.
3 – 4	Holder varm, defrost.
1 – 2	Smelting, kreming (risotto).
Ingen strøm (OFF)	Komfyrtoppen står i standby eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en "Hot").

*Booster er en spesiell modus som bruker et effektnivå høyere enn 18, for å varme opp vannet raskere. Denne modusen kan opprettholdes i maksimalt 10 minutter, avhengig av hvilken sone som brukes. Etter denne tiden, vil effektnivået alltid reduseres til 18.

** For frityrsteking av frosne produkter, som pommes frites, anbefales det å bruke kokesoner som ikke er Flexi Zone. Hvis du ønsker å frityrsteke ved hjelp av Flexi Zone-kokesoner, anbefales det å bruke den fremre.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Viktig:

- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser indikatoren for restvarme ("Hot").
- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra komfyrtoppen (når den er kald), etter hver gang den har vært i bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skrapet 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 spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

Dersom logoen, CleanProtect, er til stede på glasset, er platetoppen behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive behandlingen sikrer utmerkede resultater ved rengjøring og holder platetoppen skinnende over lengre tid.

Det anbefales å rengjøre daglig, etter hver bruk.

For å gjøre rene CleanProtect-platetopper, følg disse anbefalingene:

- Fukt de områdene som skal rengjøres med vann, og sørg for at hele det flekkete området er dekket. Pass på at du ikke søler vann på kontrollpanelet.
- Fuktingsprosedyre:
 - Under normale forhold, må du vente i minst 2 minutter.
 - I tilstander med svært skitten platetopp, vent i minst 5 minutter.
 - Hvis vannet tørker inn på platetoppen, må du fukte den på nytt.
- Bruk en ikke-slipende svamp for å fjerne avleiringer og tørk platetoppen etter rengjøringen.

FEILSØKING

- Kontroller at strømmen ikke er kuttet.
- Dersom du ikke kan slå av komfyrtoppen etter bruk, kobler du fra strømforsyningen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på komfyrtoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Vennligst merk deg: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på kontrollene kan dette føre til at sperren av kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F9E0	Feil tilkobling av strømledningen.	Tilkoblingen til strømforsyningen er ikke nøyaktig som angitt i avsnittet "Elektrisk tilkobling".	Koble til strømforsyningen i henhold til avsnittet "Elektrisk tilkobling".
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.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F0E9 Effektnivået reduseres automatisk. En kokesone slås automatisk AV. Platetoppen slås automatisk av.	Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye. Effektnivået reduseres, eller kokesonen slås av eller platetoppen slås av når temperaturene er for høye.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy. Ventilasjonen av platetoppen er kanskje ikke tilstrekkelig for å sikre at den fungerer som den skal.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen. For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må platetoppen ventileres med tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Kontroller at platetoppen er installert i henhold til anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "Installasjon". Sørg for at ingen gjenstander er i veien for den bakre og nedre delen av platetoppen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen igjen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		
dE [når platetoppen er slått av]	Platetoppen varmes ikke opp. Funksjonene aktiveres ikke.	DEMO MODUS på.	Følg instruksjonene i avsnittet "Første gangs bruk".
En spesialfunksjon slås ikke på, og platetoppen avgir et akustisk signal.	Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.	Effektregulatoren begrenser aktiveringen av spesialfunksjonen i henhold til innstillingen for effektstyring som er valgt for platetoppen (f.eks. 2,5 kW).	Se avsnittet "Effektstyring".
Når du velger et effektnivå eller bruker Booster-funksjonen, reduseres effektnivået automatisk.	Platetoppen stiller automatisk inn det maksimale tilgjengelige effektnivået (selv lavere enn det som er innstilt) for å sikre at kokesonen kan brukes.	Effektregulatoren begrenser aktiveringen av spesialfunksjonen i henhold til innstillingen for effektstyring som er valgt for platetoppen (f.eks. 2,5 kW). Booster-funksjonen kan ha ulik varighet avhengig av hvilken sone som brukes. Etter at Booster-tiden er utløpt, reduseres effekten automatisk til nivå 18. Ventilasjonen av platetoppen er kanskje ikke tilstrekkelig for å sikre at den fungerer som den skal.	Se avsnittet "Effektstyring" eller "Booster-funksjon". For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må platetoppen ventileres med tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Kontroller at platetoppen er installert i henhold til anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "Installasjon". Sørg for at ingen gjenstander er i veien for den bakre og nedre delen av platetoppen.
	Kjelen er ikke oppdaget. Kokesonen slås av etter 30 sekunder.	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.	Hvis kjelen din er egnet for induksjonskoking (se avsnittet "Tilbehør") og er riktig plassert på ønsket kokesone, kan du prøve å bruke den på en mindre kokesone. Hvis ikke, må du bruke egnet kjele (se avsnittet om "Tilbehør").
Kokeplaten avgir to korte akustiske lyder og slår seg deretter av selv. Deretter vises meldingen "OFF" i opptil 60 sekunder, og i løpet av denne tiden kan ikke platetoppen slås på igjen, og den gjentar de to korte akustiske lydene hvert 5. sekund.	Vannsøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp: - ON/OFF-knappen, noe som fører til at platetoppen slås av utilsiktet; - tastelåsknappen, noe som fører til uønsket aktivering av tastelåsfunksjonen hvis den holdes inne i mer enn 3 sekunder. Funksjonen forblir aktiv selv etter at platetoppen er slått av, med tastelåsikonet og LED-lampen på; - rulleknappene, noe som fører til uønsket endring av effektnivåene. Platetoppen slår seg av av seg selv (viser meldingen "OFF") hvis den ikke rengjøres innen 8 sekunder.		Tørk og/eller rengjør og/eller fjern gjenstanden slik at platetoppen kan slås på igjen 60 sekunder etter at OFF-meldingen ble vist. Hvis tastelåsen har blitt aktivert ved et uhell, trykker du på tastelåsknappen i 3 sekunder for å deaktivere den. Trykk på PÅ/AV-knappen for å slå på apparatet.
Vannet koker ikke når Heat Control (🔥) brukes	Vannet koker ikke når temperaturen er stilt inn med Heat Control-funksjonen.	Du bruker Heat Control til å koke opp vann.	Bruk Assistert koking (Boil&Cook) eller Booster-funksjonen.
Når kjelen settes på plass, høres et klikk og/eller en tikk-takk-lyd.	Disse kontinuerlige klikkene og/eller tikk-takk-lydene oppstår når kjelen ikke er i stand til å motta den fulle effekten som leveres for det innstilte effektnivået. Kjelens diameteren kan være mindre enn det minimum som er angitt i brukerhåndboken for bestemte kokesoner. Selv om du bruker en panne med de riktige dimensjonene, har noen modeller en bunn som er delvis dekket av metallinnsatser (eller uten en jevn ferromagnetisk fordeling), og de fungerer ikke alltid som forventet.		Bruk en panne med større diameter enn det som er angitt i bruksanvisningen for de spesifikke kokesonene, eller bruk en panne med høyere ytelse (se avsnittet "Tilbehør").
Koketoppen er slått av.	Platetoppen slås automatisk av i følgende situasjoner: - I tilfelle vannsøl, mat som renner over, eller gjenstander som er plassert på knappene på kontrollpanelet og som ved et uhell kan aktivere PÅ/AV-knappen. Hvis disse gjenstandene ikke fjernes innen 8 sekunder, slås platetoppen automatisk av samtidig som det avgis en lyd. - Hvis det ikke er noen interaksjon med kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, og ingen kokesone er aktiv. - Hvis ingen kjeler har blitt oppdaget i løpet av 30 sekunder, og det ikke har vært noen interaksjon med kontrollpanelet i samme tidsrom. - Den maksimale funksjonstiden for et effektnivå eller en funksjon er utløpt, og det har ikke vært noen interaksjon med platetoppen i løpet av 30 sekunder. - Andre tilfeller som ikke er spesifisert her.		Se avsnittet "Daglig bruk" for mer informasjon. Slå på platetoppen manuelt.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Når du bruker Assistert koking (Boil&Cook)-funksjonen, når ikke vannet kokepunktet. eller Funksjonen indikerer ikke at kokepunktet er nådd før det har gått ca. 90 sekunder fra vannet begynner å koke.	Avhengig av kjelen eller mengden vann som brukes, er det ikke sikkert at kokepunktet nås. Uansett om vannet koker eller ikke, kan effektnivået automatisk synke til 15 etter ca. 15 minutter fra funksjonen er aktivert.		Hvis vannet ikke koker, kan du få det til å koke ved å øke effektnivået på kokesonen som er i bruk. Alternativt kan du prøve å bruke en annen panne som er egnet for induksjon. Hvis funksjonen ikke indikerer koking innen ca. 90 sekunder etter at vannet begynner å koke, anbefaler vi at du slår av Boil&Cook-funksjonen og bruker effektnivåer for å fortsette kokingen.

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstopper kan hvine eller knake ved normal bruk. Disse lydene kommer faktisk fra kokekaret og er knyttet til egenskapene til kjelens bunn (for eksempel når bunnen er laget av forskjellige materiallag eller de er uregelmessige). Disse lydene varierer avhengig av hvilken type kjeler som benyttes og hvor mye mat kjelen inneholder og er ikke tegn på at noe er feil. Induksjonstopper kan avgi kontinuerlige klikking og/eller tikk-takk-lyder med en plassert gryte/panne. Disse lydene kan oppstå når pannen ikke er i stand til å motta den fulle effekten som leveres for det innstilte effektnivået. Bruk en panne med større diameter enn det som er angitt i bruksanvisningen for de spesifikke kokesonene, eller bruk en panne med høyere ytelse (se avsnittet "Tilbehør").

Vannsøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp på platetoppen, i tillegg til at det skapes akustiske signal på grunn av kontakten mellom gjenstander og knappene. Hvis disse gjenstandene ikke fjernes innen 8 sekunder, vil platetoppen automatisk slå seg av samtidig som den avgir en lyd som gjentas hvert 5. sekund til gjenstanden eller vannet er fjernet fra kontrollpanelet, også etter at den er slått av. For å unngå utkobling, må du fjerne eventuelt væskesøl fra brukergrensesnittet og tørke det grundig i løpet av 8 sekunder, eller bruke Tørkefunksjonen som gir deg 30 sekunder til rengjøring og tørking. Husk at PÅ/AV-knappen alltid vil være aktiv.

ETTERSALGSSERVICE

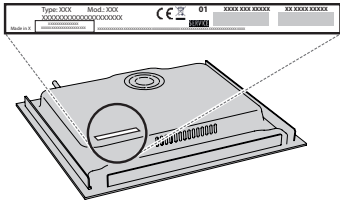
FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVISEN:

Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **FEILSØKING**.
1. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet er løst.

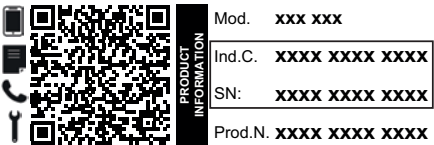
DERSOM PROBLEMET VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE, MÅ DU KONTAKTE DIN NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE.

Når du kontakter vår kundeservice, må du alltid oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- Ind. C.
- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet plassert under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;

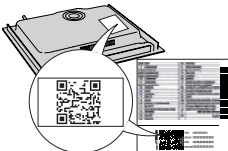


- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må kontakte en autorisert Kundeservice (for å garantere at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene 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 uppackning 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 flerpölig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska 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

⚠ **ARNING:** 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>.

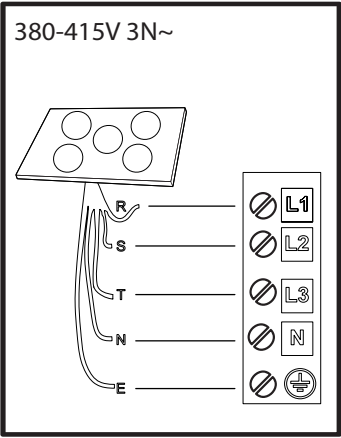
OBS

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

Den elektriska anslutningen måste göras innan apparaten ansluts till elnätet.
Installationen ska utföras av en behörig fackman som känner till aktuella säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med föreskrifterna från det lokala elbolaget.
Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.
Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande storlek.



= E

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-שחור

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brûns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-πιο

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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)-לוח (פח)

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בורהצ/קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-නිල



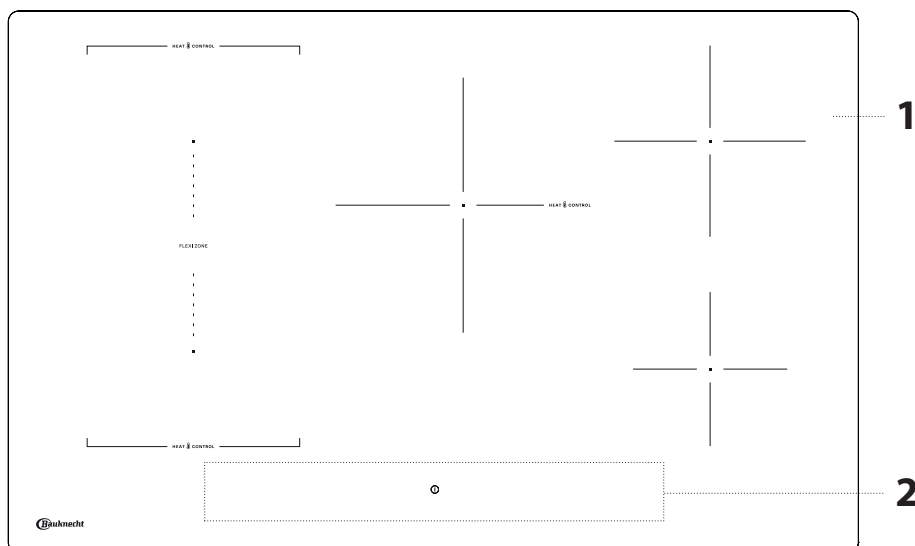
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa
www.register10.eu.

**SKANNAA TUOTTEESSASI
OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA
VARTEN**



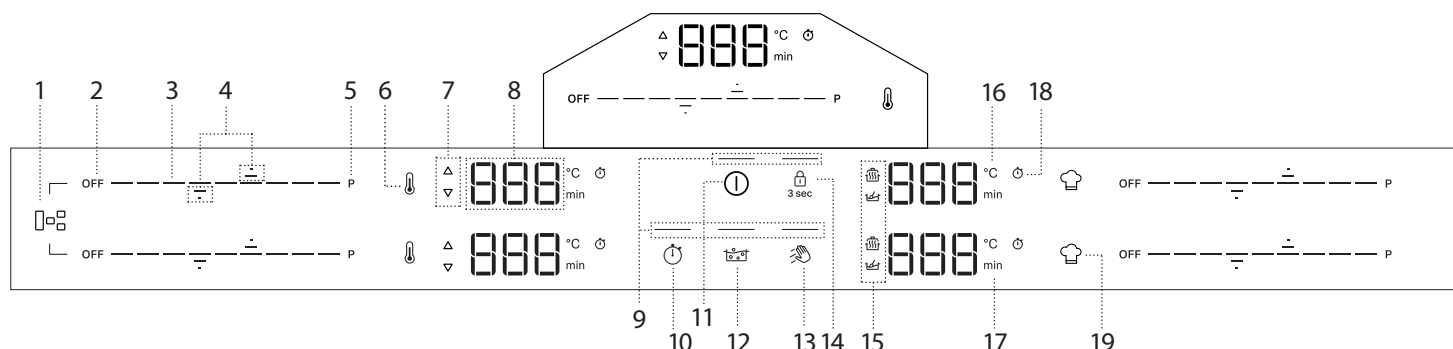
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.**

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL



- | | | |
|---|--------------------------------------|--|
| 1. Flexi Zone-knapp | 8. Visning av kokzon | 15. Symboler/aktivering av specialfunktioner |
| 2. Knapp för att stänga av kokzonen | 9. Kontrollampa – aktiv funktion | 16. Temperaturindikator (Celsius-grader) |
| 3. Slider | 10. Timer-knapp | 17. Minutindikator |
| 4. Pilar för att ställa in temperatur/timer | 11. PÅ/AV-knapp | 18. Symbol för timerindikator |
| 5. Snabbuppvärmningsknapp (Booster) | 12. Assisterad kokeknapp (Boil&Cook) | 19. Specialfunktionsknapp |
| 6. Heat Control-knapp | 13. Avtorkningsfunktionsknapp | |
| 7. Indikator för förvärmning/nedkylning | 14. Knapplås - 3 sekunder | |

OBS! Tryck på PÅ/AV-knappen (11). Alla tillgängliga funktioner blir synliga en kort stund, varefter endast de främsta funktionerna förblir aktiva. De andra kan användas och kommer att aktiveras under efterföljande användning av enheten.

VIKTIGT: Alla tillgängliga funktioner tänds med svag ljusstyrka, som blir starkare först när de aktiveras.

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

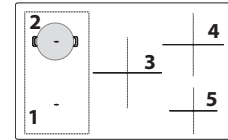
För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt ska du använda kastruller vars botten har lämplig diameter för varje kokzon (se tabellen nedan). Observera att kokkärlstillverkare ofta anger storleken på kokkärlets övre diameter i stället för botten diameter.

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 eller 2	Rund eller fyrkantig	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4	Rund	15 - 18
5	Rund	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulär	Kortsida 16 - 21 Längsida 24 - 38



FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

EFFEKTHANTERING

När spishällen köps är den inställd på maximal effekt. Justera inställningen utifrån gränsvärdena i hemmets elsystem, i enlighet med vad som anges i följande stycke.

ANMÄRKNINGAR: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabbuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att det valda gränsvärdet överskrids.

Tabellen nedan visar den effekt som varje kokzon kräver för varje funktion, för att du bättre ska förstå de möjliga användningsbegränsningarna baserat på den valda effektinställningen.

KOKZON	1 eller 2	1 + 2	3	4	5
EFFEKTNIVÅ 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTERAD KOKNING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMÄLTA (KW)	NA	NA	NA	0.05	0.045
HÅLL VARMT (KW)	NA	NA	NA	0.15	0.145

Exempel med hänvisning till värdena i tabellen ovan:

Om du ställer in "Effekthanteringsinställning" på 4 kW och aktiverar flera kokzoner samtidigt kommer spishällen automatiskt att anpassa effektnivåerna så att den totala effektgränsen inte överskrids (t.ex. 4 kW).

Om du t.ex. med "Effekthanteringsinställning" inställd på 4 kW ställer in zon 3 på "Booster" (=3,7 kW) och sedan försöker aktivera zon 1 på nivå 18 (2,2 kW) kommer den totala tillförda effekten att överskrida gränsen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Då kommer spishällen automatiskt att justera effektnivåerna enligt följande: den kokzon som är inställd på "Booster" ställs in på nivå 18 (=2,2 kW) och den andra kokzonen ställs in på nivå 15 (=1,6 kW, vilket är den maximala effektnivån för att inte överskrida begränsningen på 4 kW).

Inställningsmeny: Ändra grundinställningarna

När du har anslutit apparaten till nätspänningen kan du ändra standardinställningarna genom att gå till inställningsmenyn inom 60 sekunder:

- Efter att ha anslutit hällen till huvudströmkällan, vänta tills alla lysdioder tänds och släcks i följd.
- Tryck och håll in På/Av-knappen (⏻) för att slå på hällen.
- Tryck på knapplåsknappen (🔒) i minst 6 sekunder för att gå till inställningsmenyn. Ignorera knapplåsets aktiveringsljud som avges efter 3 sekunders intryckning.
- Inställningstypen (t.ex. "PL") visas på den övre vänstra kokzonsdisplayen och dess standardvärde (eller aktuella värde) (t.ex. "2_5") visas på den nedre vänstra kokzonsdisplayen.
- Du kan välja inställningstyp genom att använda uppåtpilen (⬆) och nedåtpilen (⬇) på den övre vänstra kokzonen. Du kan ändra dess värde genom att använda uppåtpilen (⬆) och nedåtpilen (⬇) på den nedre vänstra kokzonen. Se tabellen nedan för inställningstyper, standardvärden och möjliga värden.
- Tryck på På/Av-knappen för att bekräfta.
- Utan bekräftelse kommer spishällen att lämna inställningsmenyn och återgå till tidigare värden inom 30 sekunder.

ORDNING	TYP AV INSTÄLLNING	ÖVRE VÄNSTRA	NEDRE VÄNSTRA (STANDARD)	MÖJLIGA VÄRDEN
1	Begränsning av effekt	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Ljudton	Aud	På	På/Av
3	Demoläge	dE	Av	Av/På

ANMÄRKNINGAR: När demolägefunktionen har aktiverats kommer den att förbli På även om huvudströmförsörjningen avbryts.

DAGLIG ANVÄNDNING

① SLÅ PÅ/AV SPISHÄLLEN

Tryck och håll in strömknappen för att slå på spishällen. Lysdioden ovanför knappen tänds och en ljudsignal avges. Efter några sekunder kan du använda spishällens reglage. För att stänga av hällen trycker du på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

PLACERING

Se till att pannan inte skymmer kontrollpanelens symboler.

Observera: I kokzonerna nära kontrollpanelen bör du hålla kastruller och kokkärl innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlens botten och den övre kanten, eftersom den brukar vara större).

Detta undviker att knappsatsen överhettas. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅ



För att aktivera kokzonerna:

När spishällen slås på tänds slidern för alla tillgängliga kokzoner med låg ljusstyrka. Sätt fingret på slidern för den zon du vill aktivera och skjut den försiktigt åt höger om du vill öka effektnivån eller åt vänster för att minska den. Du kommer att märka att knappsatsens segment växlar till hög ljusstyrka beroende på vald effektnivå och att displayens siffror visar det nummer som motsvarar den valda effektnivån (från 1 till 18).

Med "P"-knappen kan du välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster) för att snabbt koka upp vatten.

För att avaktivera kokzonerna:

Välj knappen "AV" i början av slidern.

OBS! Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar. Om sådana element inte avlägsnas inom 8 sekunder avger spishällen två korta toner och stängs av automatiskt samtidigt som meddelandet "OFF" visas.

🔒 LÅSA KONTROLLPANELEN

Kontrollpanelens låsfunktion är avsedd att låsa spishällens inställningar för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt eller att funktionerna aktiveras/avaktiveras oavsiktligt. Du kan behöva använda den här funktionen i följande fall. Vid eventuellt spill av vätska eller mat, eller av säkerhetsskäl (barn som oavsiktligt kan komma i kontakt med spishällen) för att förhindra risken att spishällen slås på av misstag. För att använda kontrollpanelens låsfunktion, håll knappen (🔒) intryckt i 3 sekunder. Knappen växlar till hög ljusstyrka och en ljudsignal och en lampa ovanför symbolen visar att denna funktion har aktiverats. För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset.

MAXIMAL ARBETSTID FÖR KOKZONER OCH FUNKTIONER

Effektnivå eller funktion	AV	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Smältning	Varmhållning
Maximal arbetstid	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Effektnivå efter timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Kokzon 1, 2, 3, 4

** Kokzon 5

Exempel på värdena i tabellen ovan:

Om du slår på en kokzon och ställer in dess effekt på nivå 14, fortsätter kokzonen att arbeta i högst 2 timmar. Efter 2 timmar sjunker effektnivån till nivå 0 och kokzonen stängs av automatiskt. Om det inte finns några andra aktiva kokzoner och kontrollpanelen inte har använts på 30 sekunder stängs spishällen av automatiskt.

Om du aktiverar Booster-funktionen på kokzon 5 sjunker den automatiskt till effektnivå 18 efter 5 minuter. Om du däremot aktiverar Booster-funktionen på kokzon 1, 2, 3 eller 4 sjunker den automatiskt till effektnivå 18 efter 10 minuter. Efter 1,5 timmar sjunker effektnivån till nivå 0 och kokzonen stängs av automatiskt. Om det inte finns några andra aktiva kokzoner och kontrollpanelen inte har använts på 30 sekunder stängs spishällen av automatiskt.

OBS! Kontrollpanelen är låst för alla åtgärder förutom avstängning. Om du stänger av spishällen när kontrollpanelens lås är aktiverat trycker du på PÅ/AV-knappen och sedan på låsknappen i 3 sekunder för att låsa upp spishällen.

👉 AVTORKNINGSFUNKTION

Avtorkningsfunktionen låser tillfälligt alla knappar i användargränssnittet för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt under rengöringen. Funktionen avbryter inte tillagningen.

Avtorkningsfunktionen hjälper till att förhindra ljud om vatten spills på användargränssnittet under tillagningen eller vid vanlig rengöring.

Av säkerhetsskäl kan PÅ/AV-knappen aktiveras, även ofrivilligt, under rengöringen.

För att aktivera avtorkningsfunktionen:

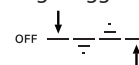
1. Tryck på Tryck på avtorkningsfunktionsknappen (🧼). En ljudsignal avges när funktionen är aktiv.
2. Lysdioden ovanför knappen tänds och förblir tänd medan själva knappen blinkar under hela tiden som funktionen är aktiv.
3. Kontrollpanelen förblir låst i 30 sekunder.

🕒 TIMER

Timern styr alla kokzoner.

För att aktivera timern:

1. Välj kokzon och ställ in önskad effektnivå.
2. Timer-knappen tänds ca 5 sekunder efter att kokkärl har identifierats. Tryck på den tills en indikatorlampa tänds i höjd med den specifika symbolen på den valda kokzonen.
3. Använd uppåtpilen (⬆) och nedåtpilen (⬆) för att ställa in tiden (håll dem inte intryckta i mer än 8 sekunder, annars visas OFF på spishällen. För mer information, se avsnittet Felsökning). Tiden ändras från 000 sekunder till 30 minuter, med en ökning på 1 minut varje gång. Från 30 till 150 minuter kommer tiden att öka i steg om 5 minuter. Om du behöver ändra tiden med 10 minuter använder du sidostrecken. Strecket till vänster drar av 10 minuter, medan strecket till höger lägger till 10 minuter (se följande bild).



4. För att bekräfta den inställda tiden kan du trycka på klockknappen (🕒). Annars kommer tiden att bekräftas automatiskt efter 5 sekunder utan någon åtgärd.
5. Du kan ändra tiden när som helst och aktivera flera timers samtidigt.
6. Under nedräkningen, tryck med fingret på slidern för att se effektnivån. Tryck på uppåtpilen (⬆) eller nedåtpilen (⬆) för att se den inställda temperaturen. Efter 3 sekunder visas nedräkningen igen.
7. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att avaktivera timern:

Tryck på nedåtpilen (⬆) tills det står 000: den avaktiveras efter 5 sekunder.

🕒 TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är tänd) anger att timern har ställts in för kokzonen.

FUNKTIONER

P BOOSTER-FUNKTION

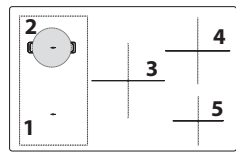
Booster är ett specialläge med en effektnivå som är högre än nivå 18, för snabbast uppvärmning. Detta läge kan ha olika varaktighet beroende på vilken zon som används (se tabellen nedan). När Booster-tiden har löpt ut sänks effekten automatiskt till nivå 18.

VIKTIGT: Använd inte med en tom panna eller olja/smör. Denna funktion är perfekt för att koka vatten.

OBS! Beroende på effekthanteringsinställningen kan det hända att Booster-funktionen inte är tillgänglig för vissa kokzoner. Dessutom, om du ställer in en kokzon på Booster och sedan aktiverar en annan kokzon, kommer effekten på den första kokzonen att sänkas till den högsta tillgängliga nivån (till och med mycket lägre än nivå 18) så att den andra kan användas. Den andra kokzonen ställs in eller begränsas baserat på den återstående effekt som är tillgänglig på den sidan av spishällen.

Tänk också på att den levererade effekten kan variera beroende på storlek och material på det kokkärl som används.

BESKRIVNING AV ZONERNA



Kokzon	Nominell effekt (Nivå 18, kW)	Booster-effekt (kW)	Booster-varaktighet (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

ANMÄRKNINGAR: Värdena i tabellen avser de provningsförhållanden som beskrivs i standarden för utvärdering av prestanda hos matlagningsapparater. Den effekt som visas kan variera beroende på storlek eller material på det kokkärl som används.

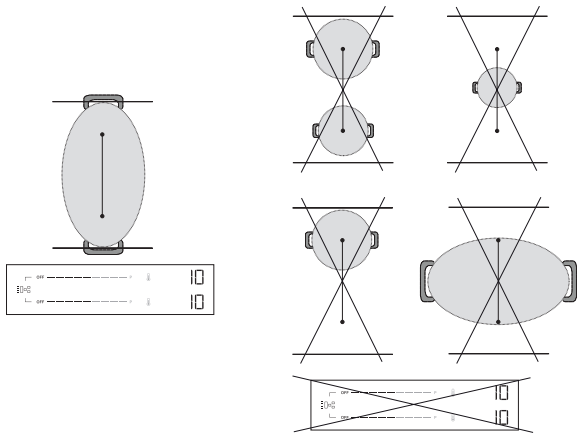
FLEXIBEL KOKZON (FLEXI ZONE)

Med den här funktionen kan du kombinera två kokzoner till en enda längre kokzon för att passa rektangulära, ovala eller långa kokkärl och använda en enda inställning för hela den kombinerade zonen.

För att säkerställa korrekta resultat ska du endast använda kastruller och stekpannor med en ferromagnetisk botten som är tillräckligt lång för att täcka de två zonerna samtidigt. Placera kokkärlet i mitten av den flexibla rektangulära kokytan.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.

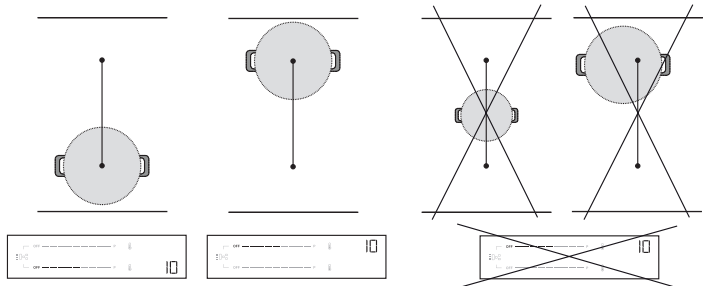
OBS! En stor rund gryta som används i mitten kan värmas upp mindre snabbt och värmen kan fördelas mindre jämnt.



VIKTIGT: För kastruller och stekpannor med en ferromagnetisk botten på 21 cm eller mindre rekommenderas att använda de enskilda kokzonerna **utan att aktivera det flexibla kokzonsläget (Flexi Zone)**. Ställ kokkärlet på antingen den främre eller den bakre kokzonen och aktivera sedan den kokzonen.

Om Flexi Zone är aktiv kommer inte Värmeregleringsfunktionen att vara tillgänglig, vilket innebär att den inte visas på kontrollpanelen.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.

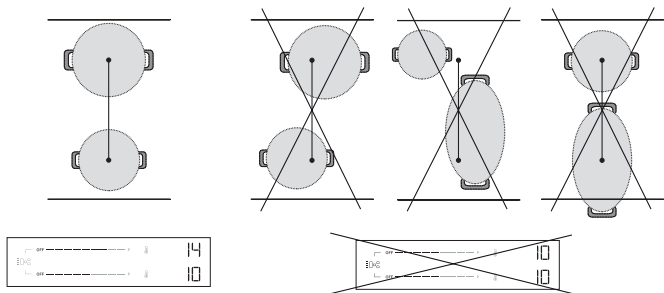


Flexi Zone använd som två individuella kokzoner

Vid användning av två kastruller eller stekpannor samtidigt råder vi till att ställa den första på den bakre kokzonen och den andra på den främre kokzonen (se bilden nedan). I så fall bör kokzonerna aktiveras **utan att använda det flexibla kokzonsläget (Flexi Zone)**.

För optimal prestanda ska du se till att båda stekpannorna är centrerade på respektive kokzon. Flytta inte bort en kastrull/stekpanna från mitten för att ge plats åt en annan. Ställ inte kokkärlet utanför kokzonen eller ovanpå kontrollpanelen när du ställer det på plats.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.



AUTOMATISKA FUNKTIONER

Spishällen har några automatiska funktioner som hjälper dig under matlagningen. Observera att de kanske inte är tillgängliga, beroende på effekthanteringsinställningen (se avsnittet "Effekthantering"). Om t.ex. effekthanteringen har ställts in på 2,5 kW och vissa zoner redan används, kanske den återstående effekten inte räcker för att aktivera en automatisk funktion. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.

SMÄLTNING

Denna funktion ställer automatiskt in den perfekta effektnivån för smältning. Det gör att du kan smälta känsliga livsmedel som choklad eller smör och hålla dem smälta utan risk för att de bränns vid eller fastnar i kastrullen/pannan.

VARMHÅLLNING

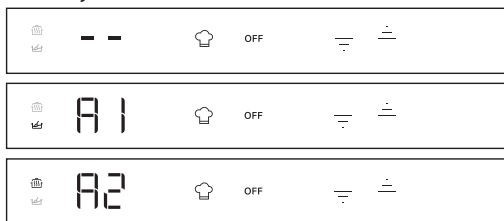
Denna funktion ställer automatiskt in den perfekta effekten för att hålla maten varm efter tillagningen innan maten serveras. Observera att vätskor krymper med tiden när maten hålls varm.

Dessa automatiska funktioner är endast tillgängliga på standardkokzoner (zoner med symbolen ☞).

Så här aktiverar du de automatiska funktionerna:

För att aktivera de automatiska funktionerna, tryck på symbolen ☞. På displayen visas två ikoner med svag ljusstyrka: ☞ (varmhållning) upptill och ☞ (smältning) nedtill.

Använd uppåtpilen (↑) och nedåtpilen (↓) för att välja önskad funktion. Displayen visar "A1" för smältning eller "A2" för varmhållning och motsvarande symbol får starkare ljus.





HEAT CONTROL - ASSISTERAD MATLAGNING MED TEMPERATUR

Med den här funktionen kan du välja och laga mat vid den temperatur du vill ha (som i en ugn), i stället för att använda de vanliga effektnivåerna. Med den här funktionen justerar spishällen automatiskt värmen och håller en stabil temperatur på kokkärlet, vilket gör att du inte behöver justera hela tiden. **Denna funktion är endast tillgänglig på kokzoner med ikonen**

OBS! Den temperatur som visas gäller för mitten av det tomma kokkärlet. Beroende på det kokkärl som används kan temperaturen som visas skilja sig från kokkärlets faktiska temperatur. För optimal prestanda ska du ställa kokkärlet i mitten av kokzonen och aktivera funktionen när ingen restvärmeindikator (Hot) är aktiv.

VIKTIGT: Denna funktion är inte avsedd att användas för att koka vatten eller fritera. Vattnet kommer inte att koka även om du väljer en temperatur högre än 100 °C. Se avsnittet "Assisterad kokning" eller använd Booster-funktionen för att koka upp snabbt.

Så här aktiverar du värmeregleringen:

1. Ställ kokkärlet på kokzonen med ikonen .
2. Tryck på ikonen .
3. Använd uppåtpilen () för att välja önskad temperatur. Standardinställningen är 45 °C. Du kan höja temperaturen upp till 200 °C, efter dina behov (se tabellen nedan för matlagningstips). Använd nedåtpilen () för att sänka temperaturen.
4. Under uppvärmningsfasen blinkar en uppåtpil () intill den valda temperaturen.
5. När kokkärlet har uppnått den inställda temperaturen meddelar spishällen detta med en ljudsignal och uppåtpilen () slutar blinka. Nu kan du lägga till maten.
6. När börvärdet har uppnåtts kan du använda uppåtpilen () och nedåtpilen () för att justera temperaturen i steg om 5 °C.
7. Om den nya valda temperaturen är lägre än den aktuella kommer en nedåtpil () att blinka intill den valda temperaturen tills det nya börvärdet har uppnåtts. Om den nya valda temperaturen är högre än den aktuella kommer en uppåtpil () att blinka intill den valda temperaturen tills det nya börvärdet har uppnåtts.
8. Om du ställer in en timer på en kokzon där Heat Control funktionen är aktiv startar timern först när börvärdet har uppnåtts. Displayen visar timerns nedräkning i stället för temperaturen. Under nedräkningen, tryck på uppåtpilen () eller nedåtpilen () för att se den inställda temperaturen. Efter 3 sekunder visas nedräkningen igen.

HEAT CONTROL - MATLAGNINGSTIPS

Tabellen nedan ger några förslag på tillagningsmetoder för varje temperatur.

LÅG VÄRME		MEDELHÖG VÄRME		HÖG VÄRME	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Smälta (choklad, smör)	Varmhållning	Lätt stekning (grönsaks-baserad blandning)	Röra (ägg)	Fräsa Woka	Grill (biff, grönsaker)
Upptining (kött, fisk)	Förtjockning, göra krämig (risotto)	Långkok (grönsaker) Deglasera	Karamellisera (socker, grönsaker)	Grädda (pannkakor, rostat bröd)	Bryna (biff, stek)
		Sjuda (120°C)			

Se avsnittet "Assisterad kokning" eller använd Booster-funktionen för att koka upp snabbt.

ANMÄRKNINGAR:

- Systemet kan övervaka tillagningstemperaturen, men det är bäst att alltid vara i närheten när spishällen används.
- Beroende på aktiveringssekvensen för kokzonen är det inte säkert att Heat Control funktionen är tillgänglig. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.



ASSISTERAD KOKNING (BOIL&COOK)

Den här funktionen kokar upp vattnet och justerar automatiskt effekten så att det fortsätter att sjuda tills du är redo att lägga i livsmedlet. Denna funktion hjälper också till att förhindra överkokning och slöseri med energi jämfört med Booster-läget. För att spara energi och påskynda uppkokningen rekommenderar vi att täcka kastrullen med ett lock.

Assisterad kokning är endast tillgänglig på kokzoner med ikonen

OBS! För att använda denna funktion måste kastrullen ha en bottendiameter på 160-210 mm och fyllas med vatten till mellan 1/2 och 3/4 av volymen. Tänk på att den maximala volym som kan användas med denna funktion är ca 4 liter. Tillsätt inte salt i vattnet innan det har kokat upp, eftersom systemet annars inte kan fungera som förväntat.

För optimal prestanda ska du ställa kokkärlet i mitten av kokzonen, använda rumstempererat vatten och aktivera funktionen när ingen restvärmeindikator är aktiv.

VIKTIGT: Denna funktion är endast avsedd att användas för att koka vatten, inte för mjölk eller annan typ av vätska.

Baserat på de kokkärl som finns på marknaden kan det hända att funktionen inte fungerar som förväntat.

Så här aktiverar du Assisterad kokning:

1. Fyll kastrullen med vatten (se anvisningarna ovan).
2. Ställ kokkärlet på en kokzon med ikonen .
3. Välj knappen Assisterad kokning (
4. Tryck en gång på knappen Assisterad kokning () om Heat Control bara är tillgänglig för en kokzon. Om Heat Control är tillgänglig på mer än en kokzon trycker du på knappen flera gånger tills du kommer till den kokzon där du vill använda funktionen Assisterad kokning. En "-b"-indikator visas på displayen för att vägleda dig genom kokzonerna.
5. När kokzonen är vald ser du -b- blinka på kokzonens display i några sekunder och sedan startar funktionen automatiskt.
6. När funktionen Assisterad kokning startar visas en animation på displayen under uppvärmningsfasen.
7. Inom 90 sekunder från det att vattnet börjar koka kommer funktionen att meddela dig detta med en ljudsignal. Animationen försvinner och spishällen ställer automatiskt in effektnivån på 15 för att bibehålla en svag kokning.
8. Beroende på vilket kokkärl som används kan effektnivån automatiskt sjunka till nivå 15 utan att nå vattnets kokpunkt. För att nå kokpunkten kan du öka effektnivån på den kokzon som används. Alternativt kan du prova att använda en annan panna som är kompatibel med induktionshällar. Om de förhållanden som beskrivs ovan inte inträffar, föreslår vi att du stänger av Boil&Cook-funktionen och ställer in effektnivåerna manuellt för att fortsätta tillagningen.
9. Lägg i livsmedlet och ändra eventuellt effektnivån för att anpassa koknivån efter behov. Effektalet kommer att begränsas till de nivåer som är lämpliga för att bibehålla kokningen (dvs. nivåerna 10-18).

OBS!

- Oavsett om vattnet kokar eller inte, efter ca 12 minuter från det att funktionen aktiverats kommer spishällen att automatiskt ställa in effektnivån på 15 och animationen försvinner.
- Beroende på effekthanteringsinställningen eller aktiveringssekvensen för kokzonen är det inte säkert att funktionen Assisterad kokning är tillgänglig. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.
- När du använder den här funktionen kan du inte ställa in en timer under vattenuppvärmningsfasen. Timern endast aktiveras efter att en ljudsignal om att vattnet har nått kokpunkten har avgetts.
- Systemet kan övervaka kokningen, men det är bäst att alltid vara i närheten när spishällen används.
- Om det finns möjlighet att använda Boil&Cook i flera zoner på spishällen kan endast en Boil&Cook-funktion aktiveras på varje sida. När valet görs kommer dock animationen (en orm) att visas på samma sida i några sekunder, trots att funktionen inte kan aktiveras.



Skanna QR-koden för att låsa upp matlagningshemligheterna med Värmereglering. Upptäck hur enkelt och givande det är att laga mat med temperatur genom att besöka vår webbplats, där du kan få hjälp med en mängd olika matlagningstekniker, vardagsmat och spännande nya rätter genom steg-för-steg-recept.

INDIKATORER

Hot RESTVÄRME

Om "Hot" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om kokzonen inte har aktiverats men av en annan anledning är uppvärmd (på grund av att närliggande kokzoner har använts eller av att ett varmt kokkärl har placerats på den). När kokzonen har svalnat försvinner texten "Hot".

U 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 innehåller matlagningstips för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen och på kokkärlet som används.

EFFEKTNIVÅ	MATLAGNINGSTIPS
Maximal effekt (P)	Booster* - Koka upp vatten så snabbt som möjligt. Använd inte med en tom panna eller olja/smör.
17 – 18	Koka upp vatten, fritera** frysta produkter.
15 – 16	Bibehåll livlig kokning, bryn, woka, grädda.
10 – 14	Bibehåll svag kokning, förvärmning, grilla (under en längre tid), woka, sautera, karamellisera, grädda, pannkakor.
5 – 9	Sjudning, stuvning, förtjockning, långkok.
3 – 4	Varmhållning, upptining.
1 – 2	Smälta, göra krämig (risotto).
Noll effekt (AV)	Spishällen är i standby eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med "Hot").

*Booster är ett specielläge som använder en högre effektnivå än 18 för att värma upp vattnet snabbare. Detta läge kan bibehållas i högst 10 minuter beroende på vilken kokzon som används. Efter denna tid kommer effektnivån automatiskt att sänkas till 18.
** För fritering av frysta produkter, t.ex. pommes frites, rekommenderas att använda andra kokzoner än Flexi Zone. Om du vill fritera med hjälp av Flexi Zone-kokzoner rekommenderas att använda den främre.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Viktigt:

- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att eftervärmeindikatorn ("Hot") är släckt innan rengöring.**
- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör spishällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort eventuella matrester och fläckar.
- Enytasom inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten hos kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa om det sitter fast rester på spishällen. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repa glaset.
- Socker och mat med högt socker innehåll kan skada spishällen och ska tas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, 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.

Om CleanProtect-logotypen finns på glaset har spishällen behandlats med CleanProtect-teknik. Denna exklusiva beläggning ger utmärkta rengöringsresultat och håller hällen blank längre. Det rekommenderas att rengöra dagligen, efter varje användning.
Följ dessa råd för att rengöra CleanProtect-hällar:

- Blöt ordentligt ned de områden som ska rengöras med vatten och se till att hela det fläckiga området täcks. Var försiktig så att du inte spiller vatten på kontrollpanelen.
- Vättningsförfarande:
 - Vid normala förhållanden, vänta minst 2 minuter.
 - Vid mycket smutsiga förhållanden, vänta minst 5 minuter.
 - Om vattnet torkar på spishällen ska du blöta ned den igen.
- Använd en icke-slipande svamp för att få bort avlagringar och torka spishällen efter rengöring.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen inte är frånskild.
- Om du inte kan stänga av hällen efter användning ska du koppla bort den från eluttaget.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Kontrollpanelens låsfunktion kan aktiveras eller avaktiveras oavsiktligt om vatten, utspilld vätska från kastruller eller andra föremål hamnar på en av spishällens knappar.

VISAD KOD/ PROBLEM SOM UPPTÄCKTS	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F9E0	Felaktig anslutning av nätkabeln.	Anslutningen till strömförsörjningen är inte exakt enligt anvisningarna i avsnittet "Elektrisk anslutning".	Anslut strömförsörjningen enligt anvisningarna i 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 Effektnivån sänks automatiskt. En kokzon stängs AV automatiskt. Spishällen stängs AV automatiskt.	Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög. Effektnivån sänks eller kokzonen stängs av eller spishällen stängs av när temperaturen är för hög.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna. Spishällens ventilation kanske inte är tillräcklig för att säkerställa spishällens korrekta funktion.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen. För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste spishällen få tillräcklig ventilation från en tillräcklig friskluftstillförsel. Kontrollera att spishällen har installerats i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Installation". Se till att inget föremål blockerar spishällens baksida och bakre nederdel.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koppla bort spishällen från elnätet. Vänta några sekunder (mer än 10 sekunder) och anslut sedan spishällen igen till strömförsörjningen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		
d E [när spishällen är avstängd]	Spishällen värms inte upp. Funktionen kopplas inte PÅ.	DEMOLÄGE på.	Följ anvisningarna i avsnittet "Första användningen".
En specialfunktion slås inte på och spishällen avger en ljudsignal.	Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.	Effektregulatorn begränsar specialfunktionens aktivering i enlighet med den effekthanteringsinställning som valts för spishällen (t.ex. 2,5 kW).	Se avsnittet "Effekthantering".
När du väljer en effektnivå eller använder Booster-funktionen sänks effektnivån automatiskt.	Spishällen ställer automatiskt in den högsta tillgängliga effektnivån (även lägre än den inställda) för att säkerställa att kokzonen kan användas.	Effektregulatorn begränsar specialfunktionens aktivering i enlighet med den effekthanteringsinställning som valts för spishällen (t.ex. 2,5 kW). Booster-funktionen kan ha olika varaktighet beroende på vilken kokzon som används. När Booster-tiden har löpt ut sänks effekten automatiskt till nivå 18. Spishällens ventilation kanske inte är tillräcklig för att säkerställa spishällens korrekta funktion.	Se avsnittet "Effekthantering" eller "Booster-funktion". För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste spishällen få tillräcklig ventilation från en tillräcklig friskluftstillförsel. Kontrollera att spishällen har installerats i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Installation". Se till att inget föremål blockerar spishällens baksida och bakre nederdel.
U U	Kokkärlet detekteras inte. Kokzonen stängs av efter 30 sekunder.	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.	Om ditt kokkärl är lämpligt för induktionshäll (se avsnittet "Tillbehör") och korrekt placerat på den önskade kokzonen kan du prova att använda det på en mindre kokzon. Använd annars ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Tillbehör").
Spishällen avger två korta ljudsignaler och stängs sedan av automatiskt. Därefter visas meddelandet "OFF" i upp till 60 sekunder, under vilken tid spishällen inte kan sättas på igen och de två korta ljudsignalerna upprepas var 5:e sekund.	Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar: • PÅ/AV-knappen, vilket leder till att spishällen stängs av oavsiktligt. • Knapplåsknappen, vilket orsakar önskad aktivering av knapplåset om den hålls intryckt i mer än 3 sekunder. Funktionen förblir aktiv även efter att spishällen stängts av, med knapplås-ikonen och lysdioden tända. • Slidern, vilket orsakar en önskad ändring av effektnivåerna. Spishällen stängs av automatiskt (meddelandet "OFF" visas) om den inte rengörs inom 8 sekunder.		Torka och/eller rengör och/eller ta bort föremålet så att spishällen kan slås på igen 60 sekunder efter att OFF-meddelandet visades. Om knapplåset har aktiverats av misstag, tryck på knapplåsknappen i 3 sekunder för att avaktivera det. Tryck på PÅ/AV-knappen för att slå på spishällen.
Vattnet kokar inte när Heat Control (🔥) används	Vattnet kokar inte när temperaturen ställs in med Heat Control funktionen.	Du använder Heat Control för att koka vatten.	Använd Assisterad kokning (Boil&Cook) eller Booster-funktionen.
Ett klick- och/eller tickljud hörs när kokkärlet placeras.	Dessa kontinuerliga klick- och/eller tickljud uppstår när kastrullen inte kan ta emot all effekt som levereras för den inställda effektnivån. Kastrullens diameter kan vara lägre än den minimidiameter som anges i bruksanvisningen för specifika kokzoner. Även om du använder en kastrull med rätt mått har vissa kastrullmodeller en botten som delvis är täckt av metallinsatser (eller utan en jämn ferromagnetisk fördelning), och de fungerar inte alltid som förväntat.		Använd en kastrull med en diameter som är större än den minsta diameter som anges i bruksanvisningen för de specifika kokzonerna, eller använd en kastrull med högre prestanda (se avsnittet "Tillbehör").

VISAD KOD/ PROBLEM SOM UPPTÄCKTS	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Spishällen är avstängd.	Spishällen stängs av automatiskt i följande situationer: • I händelse av vattenspill, mat som rinner över eller föremål som placerats på kontrollpanelens knappar och som oavsiktligt kan aktivera PÅ/AV-knappen. Om dessa föremål inte tas bort inom 8 sekunder stängs spishällen av automatiskt och avger ett ljud. • Om kontrollpanelen inte har använts på mer än 30 sekunder och ingen kokzon är aktiv. • Om inget kokkärl har detekterats på mer än 30 sekunder och kontrollpanelen inte har använts på denna tid. • Den maximala arbetstiden för en effektnivå eller funktion har löpt ut och spishällen har inte använts på mer än 30 sekunder. • Andra fall som inte specificeras här.		Se avsnittet "Daglig användning" för ytterligare information. Slå på spishällen manuellt.
När du använder Assisterad kokning (Boil&Cook)-funktionen når vattnet inte kokpunkten, eller Funktionen anger inte att kokpunkten har uppnåtts inom ca 90 sekunder från det att vattnet börjar koka.	Beroende på kokkärlat eller mängden vatten som används är det inte säkert att kokpunkten uppnås. Oavsett om vattnet kokar eller inte kan effektnivån automatiskt sjunka till 15 efter ca 15 minuter från det att funktionen aktiverades.		Om vattnet inte kokar kan du få det att koka genom att öka effektnivån för den kokzon som används. Du kan även prova att använda en annan panna som är lämplig för induktionshäll. Om funktionen inte anger att vattnet kokar inom ca 90 sekunder från det att vattnet börjar koka föreslår vi att du stänger av Boil&Cook-funktionen och använder effektnivåer för att fortsätta tillagningen.

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Det är vanligt att det hörs ett visslande eller lätt knakande ljud när du använder induktionshällar.

Dessa ljud kommer faktiskt från kokkärlet och är kopplade till egenskaperna på dess botten (t.ex. när bottenarna är tillverkade av olika materialskikt eller är ojämna).

De kan variera beroende på vilken typ av kokkärl som används samt mängden mat som de innehåller och är inte tecken på att något är fel.

Induktionshällar kan geifrån sig kontinuerliga klick- och/eller tickljud när en kastrull/panna står på den. Dessa ljud kan uppstå när kastrullen inte kan ta emot all effekt som levereras för den inställda effektnivån. Använd en kastrull med en diameter som är större än den minsta diameter som anges i bruksanvisningen för de specifika kokzonerna, eller använd en kastrull med högre prestanda (se avsnittet "Tillbehör").

Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar, samt avge ljudsignaler på grund av kontakt mellan föremålen och knapparna. Om dessa föremål inte tas bort inom 8 sekunder stängs spishällen av automatiskt och avger ett ljud som upprepas var 5:e sekund tills föremålet eller vattnet har avlägsnats från kontrollpanelen, även efter avstängning. För att undvika att den stängs av ska du avlägsna eventuella spillda vätskor från användargränssnittet och torka av det noga inom 8 sekunder, eller använda Avtorkningsfunktionen som ger dig 30 sekunder för att rengöra och torka.

Kom ihåg att PÅ/AV-knappen alltid kommer att vara aktiv.

KUNDSERVICE

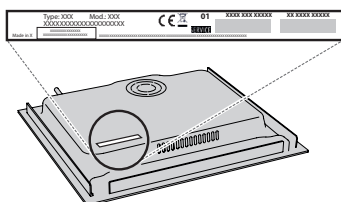
INNAN DU RINGER KUNDSERVICE:

1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av råden i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

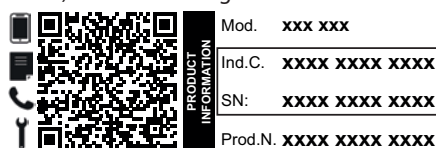
OM FELET KVARSTÅR EFTER OVANNÄMNDNA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

När du kontakter vår kundtjänst ska du alltid uppgge:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell.



- Ind.C.
- Aerienumret (numret efter bokstäverna 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 kundsservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundsservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTAA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä 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 kypsentäminen 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 palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä, 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 kypsentämistä 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 tehtäviksi. 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 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 höyrypesuria – 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 laitteen virransäästötilasta löytyvät seuraavasta linkistä: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

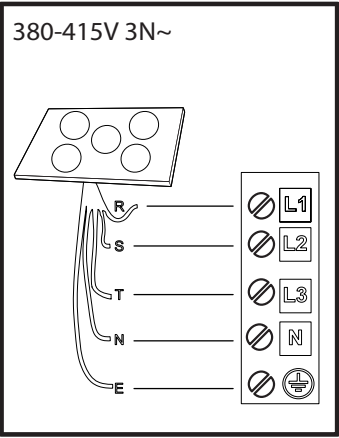
HUOM

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 lääkäritäsi 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-срно-черный-чорний-črna-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-შრი

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафё-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-πύρ

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (peléka)-mélýna (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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (líath)-blár (grár)-כחול (אפור)

E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zólty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהר-קור

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélýna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-כחול

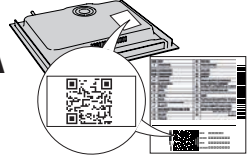


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak
na www.register10.eu.

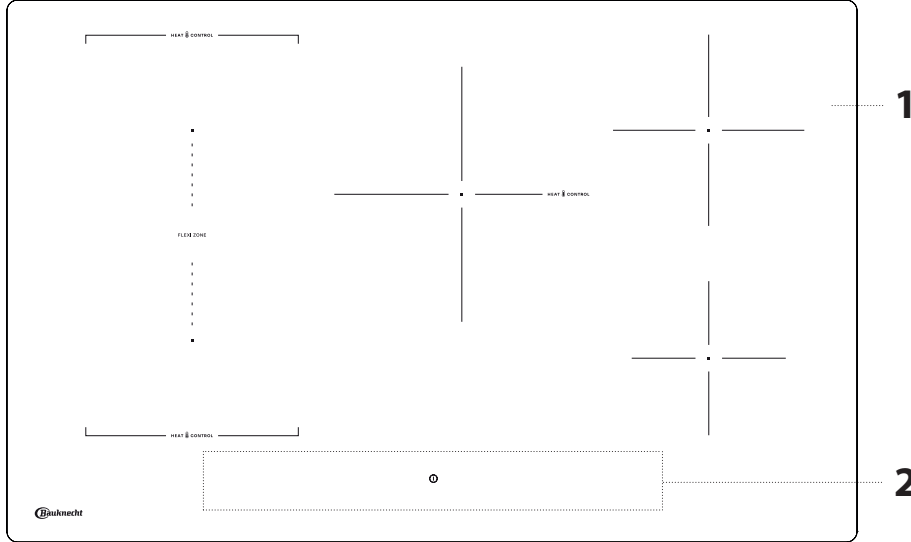


**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.**

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**

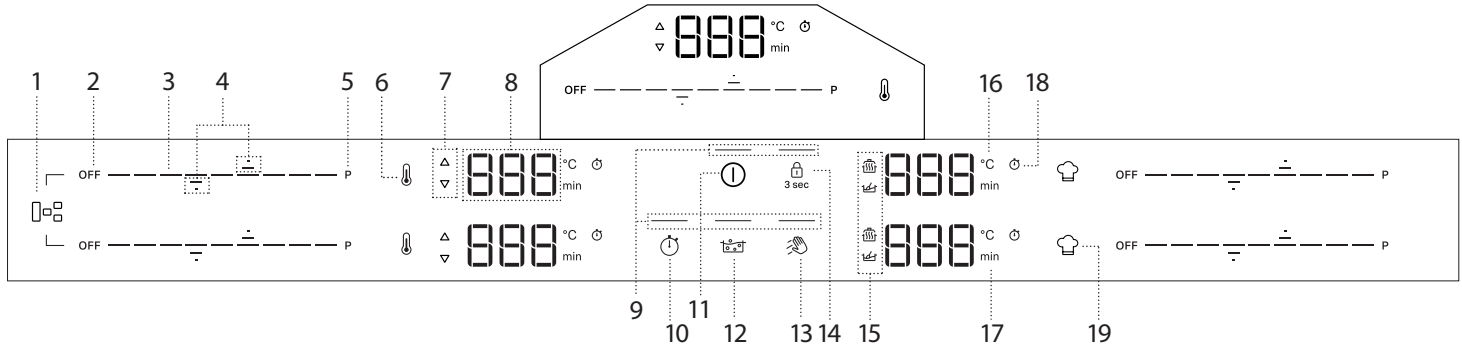


TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



- | | | |
|---|---|--|
| 1. Flexi Zone -painike | 8. Keittoalueen näyttö | 15. Erityistoimintojen symbolit/aktivointi |
| 2. Keittoalueen sammutuspainike | 9. Merkkivalo - toiminto päällä | 16. Lämpötilan ilmaisin (celsiusasteet) |
| 3. Vieritysnäppäimistö | 10. Ajastinpainike | 17. Minuuttien ilmaisin |
| 4. Nuolet lämpötilan/ajastimen asettamiseen | 11. Virtapainike | 18. Ajastimen osoittimen symboli |
| 5. Pikalämmityspainike (Booster) | 12. Avustettu keittäminen (Boil&Cook)-painike | 19. Erikoistoimintopainike |
| 6. Heat Control-painike | 13. Pyyhkimistoimintopainike | |
| 7. Esilämmityksen/jäähdytyksen merkkivalo | 14. Painikelukituksen painike – 3 sekuntia | |

HUOM.: Paina virtapainiketta (11); kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin muutamaksi hetkeksi, minkä jälkeen vain tärkeimmät toiminnot pysyvät aktiivisina. Muita voidaan käyttää ja ne aktivoidaan laitteen myöhemmän käytön aikana.

TÄRKEÄÄ: Kaikki käytettävissä olevat toiminnot valaistaan himmeällä valon voimakkuudella, joka voimistuu vasta, kun ne aktivoidaan.

VARUSTEET

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 lämmetä 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

TEHONHALLINTA

Uusi keittotaso on aina asetettu maksimiteholle. Säädä asetus kotdin sähköjärjestelmän rajojen perusteella, kuten seuraavassa kappaleessa selitetään. HUOMAUTUKSIA: Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikalämmityksessä) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen. Alla olevassa taulukossa on esitetty kunkin alueen käyttämä teho kunkin toiminnon osalta, jotta mahdolliset käyttörajoitukset valitun tehoasetuksen perusteella kävisivät selviksi.

ALUE	1 tai 2	1 + 2	3	4	5
TEHOTASO 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.3	1.5
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.2	2.2
HEAT CONTROL (KW)	1.4	Ei	1.4	Ei	Ei
AVUSTETTU KEITTÄMINEN (BOIL&COOK) (KW)	3.0	Ei	3.0	Ei	Ei
SULATUS (KW)	Ei	Ei	Ei	0.05	0.045
LÄMPIMÄNÄPITO (KW)	Ei	Ei	Ei	0.15	0.145

Esimerkkejä yllä olevan taulukon arvojen perusteella: Jos "Tehonhallinta-asetukseksi" asetetaan 4 kW ja samanaikaisesti aktivoidaan useita keittoalueita, keittotaso säätää automaattisesti tehotasoa niin, että kokonaistehorajoitus (esim. 4 kW) ei ylitä. Kun "Tehonhallinta-asetus" on esimerkiksi asetettu arvoon 4 kW ja jos alueelle 3 asetetaan "Booster" (=3,7 kW) ja yritetään sitten aktivoida vyöhyke 1 tasolla 18 (2,2 kW), haluttu kokonaisteho ylittää 4 kW:n rajan (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Tästä syystä liesi säätää tehotasot automaattisesti seuraavalla tavalla: "Booster"-asetukselle säädetty keittoalue asetetaan tasolle 18 (=2,2 kW), kun taas toinen keittoalue asetetaan tasolle 15 (=1,6 kW, enimmäisteho ei saa ylittää 4 kW:n rajoitusta)

INDUKTIOLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN VÄLILEVY

Välilevyjen käyttö vaikuttaa tehokkuuteen ja pidentää siten veden tai ruoan lämmittämiseen kuluva-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. Tyhjen 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 liedon 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.

KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ ALUEITTAIN		
Alue	Sopiva keittoastian muoto	Sopiva ferromagneettinen pohja (cm)
1 tai 2	Pyöreä tai neliömäinen	16 - 21
3	Pyöreä	16 - 21
4	Pyöreä	15 - 18
5	Pyöreä	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Soikea tai suorakulmainen	Lyhyt sivu 16 - 21 Pitkä sivu 24 - 38

Asetusvalikko: Perusasetusten muuttaminen

- Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen oletusasetuksia muuttaa siirtymällä asetusvalikkoon 60 sekunnin kuluessa:
- Kun olet liittänyt keittotason päävirtalähteeseen, odota, kunnes kaikki LED-valot syttyvät ja sammuvat peräkkäin.
 - Liesi kytketään päälle painamalla virtapainiketta () ja pitämällä sitä painettuna.
 - Paina painikelukituksen painiketta () vähintään 6 sekunnin ajan päästäksesi asetusvalikkoon. Älä ota huomioon painikelukituksen aktivointiaikaa, joka kuuluu 3 sekunnin painalluksen jälkeen.
 - Asetustyyppi (esim. "PL") näkyy keittoalueen vasemmassa yläkulmassa olevassa näytössä ja sen oletusarvo (tai nykyinen arvo) (esim. "2_5") näkyy keittoalueen vasemmassa alakulmassa olevassa näytössä.
 - Voit valita asetustyyppin vasemmalla ylhäällä olevan keittoalueen ylös () ja alas () osoittavilla nuolinäppäimillä. Voit muuttaa sen arvoa käyttämällä vasemmalla alhaalla olevan keittoalueen ylös () ja alas () osoittavia nuolia. Katso asetustyyppit, oletusarvot ja mahdolliset arvot alla olevassa taulukosta.
 - Vahvista painamalla virtapainiketta.
 - Ilman vahvistusta liesi poistuu asetusvalikosta ja palaa edellisiin arvoihin 30 sekunnin kuluessa.

JÄRJESTYS	ASETUS- TYYPI	YLHÄÄLLÄ VASEMMAL- LA	ALHAALLA VASEMMALLA (OLETUS)	MAHDOLLISET ARVOT
1	Tehon rajoittaminen	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Äänimerkki	Aud	Päällä	Päälle/Pois
3	Demo-tila	dE	Pois päältä	Ei päällä/päällä

HUOMAUTUKSIA: kun esittelytoiminto on aktivoitu, se pysyy päällä, vaikka verkkovirran syöttö keskeytyisi.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

① LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesi kytketään päälle painamalla virtapainiketta ja pitämällä sitä painettuna. Painikkeen yläpuolella oleva LED syttyy, ja kuuluu äänimerkki. Muutaman sekunnin kuluttua voit suorittaa keittotasolla toimempiteitä. Liesi sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen; kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

SJOITTAMINEN

Älä peitä ohjauspaneelin merkkejä keittoastialla.

Huomaa: Ohjauspaneelin lähellä kattilat ja pannut on hyvä pitää keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohjan että yläreunan, koska yläreuna on yleensä suurempi). Näin estetään näppäimistön ylikuumeneminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä, jos suinkin mahdollista.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS JA TEHOTASON SÄÄTÄMINEN



Keittoalueiden kytkeminen päälle:

Kun liesi kytketään päälle, kaikkien käytettävissä olevien keittoalueiden vieritysnäppäimistö (LIUKUKYTKIN) kytkeytyy päälle matalalla valaistuksella. Aseta sormesi sen alueen vieritysnäppäimistöille (LIUKUKYTKIN), jonka haluat aktivoida, ja liu'uta sitä varovasti oikealle, jos haluat lisätä tehotasoa, tai vasemmalle, jos haluat vähentää sitä. Huomaat, että ohjausnäppäimistön segmentit vaihtuvat valitun tehotason mukaisesti suurempaan kirkkauteen ja näytön numerot näyttävät valittua tehotasoa vastaavan numeron (1-18). "P"-painiketta voidaan käyttää pikakuumennustoiminnon (Booster) valitsemiseen veden nopeaa kiehumista varten.

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse vieritysnäppäimistön alussa oleva "OFF"-painike.

HUOM.: Vesiroskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida lieden painikkeita. Jos näitä elementtejä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja kytkeytyy itsestään pois päältä ja näyttää viestin "OFF".

OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Ohjauspaneelin lukitustoiminto on suunniteltu lukitsemaan keittotason asetukset, jotta estetään asetusten vahingossa tapahtuva muuttaminen tai toimintojen tahaton aktivointi/deaktivointi. Voit joutua käyttämään tätä toimintoa esimerkiksi: Mahdollisen nesteen tai ruoan läikymisen varalta tai turvallisuussyistä (lasten vahingossa tapahtuva lieden käyttö), jotta estetään lieden vahingossa käynnistymisen riski. Ohjauspaneelin lukitustoimintoa käytetään painamalla -painiketta 3 sekunnin ajan. Painike muuttuu voimakkaasti valaistuksi ja äänimerkki sekä symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely.

KEITTOALUEIDEN JA -TOIMINTOJEN ENIMMÄISTYÖAIKA

Tehotaso tai toiminto	SAMMUTUS	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Sulatus	Lämpimänäpito
Enimmäistyöaika	–	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Tehotaso aikakatkaisun jälkeen	–	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Keittoalue 1, 2, 3, 4

** Keittoalue 5

Esimerkkejä yllä olevan taulukon arvoista:

Jos kytket keittoalueen päälle ja asetat sen tehon tasolle 14, keittoalue jatkaa toimintaansa enintään 2 tuntia. Kahden tunnin kuluttua teho laskee tasolle 0 ja keittoalue sammuu automaattisesti. Jos muita aktiivisia keittoalueita ei ole eikä ohjauspaneelin painikkeita käytetä 30 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Jos aktivoit Booster-toiminnon keittoalueelle 5, se laskee automaattisesti tehotasolle 18 kun 5 minuuttia on kulunut. Jos taas toisaalta aktivoit Booster-toiminnon keittoalueelle 1, 2, 3 tai 4, se laskee tehotason automaattisesti tasolle 18 kun 10 minuuttia on kulunut. 1,5 tunnin kuluttua teho laskee tasolle 0 ja keittoalue sammuu automaattisesti. Jos muita aktiivisia keittoalueita ei ole eikä ohjauspaneelin painikkeita käytetä 30 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

HUOM.: Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta. Jos sammutat lieden ohjauspaneelin lukituksen ollessa aktivoituna, vapauta lieden lukitus painamalla virtapainiketta ja sen jälkeen lukituspainiketta 3 sekunnin ajan.



PYYHKIMISTOIMINTO

Pyyhkimistoiminto lukitsee käyttöliittymän painikkeet väliaikaisesti, jotta asetuksia ei voida muuttaa vahingossa puhdistusprosessin aikana. Toiminto ei keskeytä kypsennysprosessia.

Pyyhkimistoiminto auttaa estämään äänet, jos käyttöliittymälle valuu vettä ruoanlaiton aikana tai tavanomaisen puhdistuksen aikana.

Turvallisuussyistä virtapainike voidaan aktivoida myös tahattomasti puhdistuksen aikana.

Pyyhkimistoiminnon aktivointi:

1. Paina Pyyhkimistoimintopainiketta (). Kun toiminto on aktiivinen, kuuluu äänimerkki.
2. Painikkeen yläpuolella oleva LED syttyy ja palaa jatkuvasti, kun taas itse painike vilkkuu koko toiminnon keston ajan.
3. Ohjauspaneeli pysyy lukittuna 30 sekunnin ajan.

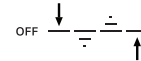


HÄLYTINAJASTIN

Ajastin seuraa kaikkia aktiivisia keittoalueita.

Ajastimen käynnistäminen:

1. Valitse keittoalue ja aseta haluttu tehotaso.
2. Ajastinpainike syttyy noin 5 sekuntia sen jälkeen, kun keittoastia on tunnistettu. Paina sitä, kunnes merkkivalo syttyy valitun keittoalueen symbolin mukaisesti.
3. Aseta aika ylös () ja alas () nuolinäppäimillä (älä pidä niitä painettuna yli 8 sekuntia, sillä muutoin liedellä näkyy OFF). Lisätietoja on kohdassa "Vianmääritys". Aika vaihtuu 000 sekunnista 30 minuuttiin, ja se kasvaa 1 minuutilla joka kerta; välillä 30–150 minuuttia, aika kasvaa 5 minuutin välein. Jos haluat muuttaa aikaa 10 minuutilla, käytä sivuviivoja. Vasemmalla oleva viiva vähentää 10 minuuttia ja oikealla oleva viiva lisää 10 minuuttia (katso seuraava kuva).



4. Voit vahvistaa asetetun kellonajan painamalla kellopainiketta (). Muussa tapauksessa aika vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ilman mitään toimenpiteitä.
5. Voit muuttaa aikaa missä tahansa vaiheessa ja aktivoida useita ajastimia samanaikaisesti.
6. Napauta sormella liukusäädintä lähtölaskennan aikana nähdäksesi tehon tason. Näet asetetun lämpötilan napauttamalla nuolta ylös () tai alas (). 3 sekunnin kuluttua lähtölaskenta tulee uudelleen näkyviin.
7. Kun ajastimen aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäni ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

Paina nuolinäppäintä alaspäin (), kunnes näytössä näkyy 000, ja se poistuu käytöstä 5 sekunnin kuluttua.



AJASTIMEN OSOITIN

Tämä LED (kun se on päällä) näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

TOIMINNOT

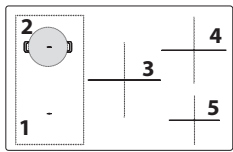
P BOOSTER-TOIMINTO

Booster on erikoistila, jonka tehotaso on korkeampi kuin taso 18 ja joka mahdollistaa nopeimman lämmityksen. Tämän tilan kesto voi vaihdella käytetystä alueesta riippuen (katso alla oleva taulukko). Kun Booster-aika on kulunut, teho vähenee automaattisesti tasolle 18.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä tyhjän pannun tai öljyn/voin kanssa. Tämä toiminto on ihanteellinen veden keittämiseen.

HUOM.: Tehonhallinta-asetuksesta riippuen Booster-toiminto ei ehkä ole käytettävissä tietyillä keittoalueilla. Lisäksi jos asetat yhden keittoalueen Booster-tasolle ja aktivoit sitten toisen alueen, ensimmäinen alue alennetaan käytettävissä olevaan enimmäistasoon (jopa paljon alemmalle tasolle kuin taso 18), jotta toista aluetta voidaan käyttää. Toinen keittoalue asetetaan tai sitä rajoitetaan lieden kyseisellä puolella jäljellä olevan tehon perusteella. Muista myös, että teho voi vaihdella käytettävän keittoastian koon ja materiaalin mukaan.

ALUEIDEN KUVAUS



Alue	Nimellisteho (Taso 18, kW)	Teho-Booster (kW)	Boosterin kesto (min.)
1 tai 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4	2.3	3.2	10
5	1.5	2.2	5
1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

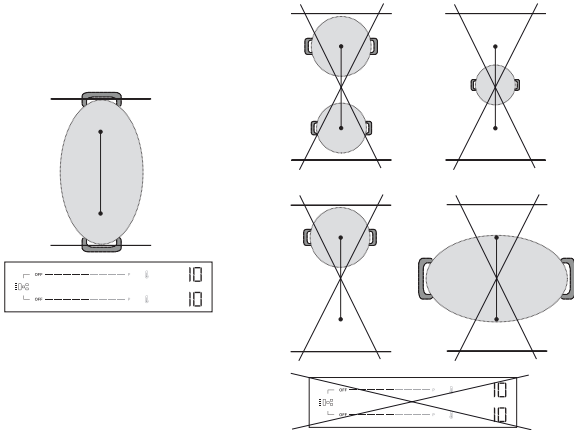
HUOMAUTUKSIA: taulukon arvot viittaavat keittolaitteiden suorituskyvyn arviointia koskevassa normatiivisessa standardissa kuvattuihin testausolosuhteisiin. Näytetty teho voi vaihdella käytetyn keittoastian koon tai materiaalin mukaan.

JOUSTAVA KEITTOALUE (FLEXI ZONE)

Tämän toiminnon avulla voit yhdistää kaksi keittoaluetta yhdeksi pidemmäksi keittoalueeksi suorakulmaisten, soikeiden tai pitkänomaisten keittoastioiden käyttämiseksi ja käyttää yhtä asetusta koko yhdistetylle keittoalueelle. Oikeiden tulosten varmistamiseksi käytä vain kattiloita ja pannuja, joissa on ferromagneettinen pohja ja jotka ovat riittävän pitkiä kattamaan molemmat vyöhykkeet samanaikaisesti. Aseta keittoastia suorakulmaisen joustavan keittoalueen keskelle.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.

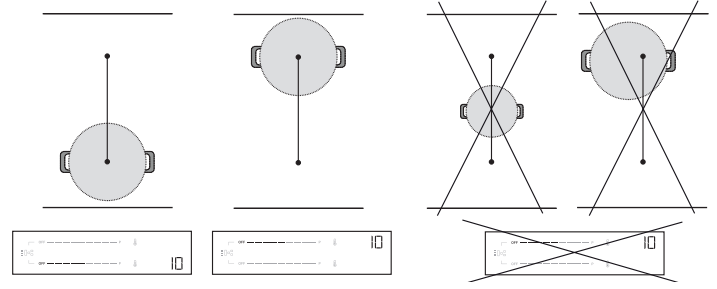
HUOM.: Keskellä käytettävä suuri pyöreä kattila voi lämmetä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisemmin.



TÄRKEÄÄ: Jos kattiloissa ja pannuissa on enintään 21 cm:n ferromagneettinen pohja, on suositeltavaa käyttää yksittäisiä keittoalueita **aktivoimatta joustavaa keittotilaa (Flexi Zone)**. Aseta keittoastia joko etu- tai takavyöhykkeelle ja aktivoi sitten kyseinen vyöhyke.

Jos Flexi Zone on aktiivinen, Heat Control -toiminto ei ole käytettävissä, joten sitä ei näy ohjauspaneelissa.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.

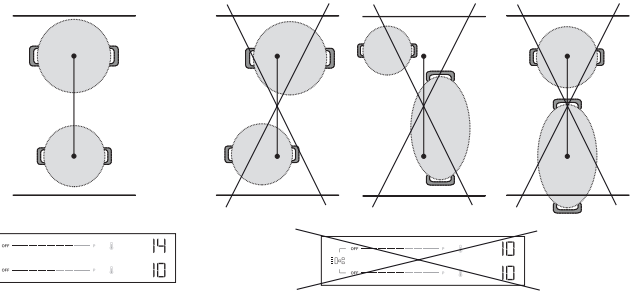


Flexi Zone -alueen käyttö kahtena erillisinä alueena

Kun käytetään kahta kattilaa tai pannua samanaikaisesti, on suositeltavaa sijoittaa ensimmäinen kattila tai pannu taka-alueelle ja toinen etualueelle (ks. alla oleva kuva). Tässä tapauksessa alueet olisi aktivoitava **ilman, että käytetään joustavaa keittotilaa (Flexi Zone)**.

Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi varmistaa, että molemmat pannut ovat keskitettyinä omille alueilleen. Älä siirrä yhtä kattilaa tai pannua keskeltä pois, jotta toiselle tulisi tilaa. Kun asetat keittoastioita, älä mene keittoalueen ulkopuolelle tai ohjauspaneelin päälle.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.



AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Tämä liesi tarjoaa sinulle eräitä automaattisia toimintoja, jotka auttavat ruoanlaitossa. Huomaa, että ne eivät välttämättä ole käytettävissä tehonhallinta-asetuksista riippuen (katso kohta "Tehonhallinta"). Jos esimerkiksi tehonhallinta on asetettu 2,5 kW:n teholle ja jotkin alueet ovat jo käytössä, jäljelle jäävä teho ei välttämättä riitä automaattisen toiminnon aktivoimiseen. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.

SULATUS

Tämä toiminto asettaa automaattisesti ihanteellisen tehotason sulatusta varten. Sen avulla voit sulattaa herkkiä elintarvikkeita, kuten suklaata tai voita, ja pitää ne sulatettuina ilman vaaraa siitä, että voivat palaa tai tarttua kattilaan tai pannuun.

LÄMPIMÄNPITO

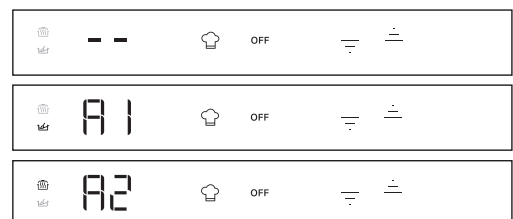
Tämä toiminto asettaa automaattisesti ihanteellisen tehon ruoan lämpimänä pitämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen ja ennen tarjoilua. Huomaa, että nesteet vähenevät ajan myötä, kun ruokaa pidetään lämpimänä.

Nämä automaattiset toiminnot ovat käytettävissä vain vakiokaittoalueilla (alueet, joissa on kuvake ☪).

Automaattisten toimintojen aktivointi:

Automaattiset toiminnot aktivoidaan painamalla kuvaketta ☪. Näytössä näkyy kaksi hämärästi valaistua kuvaketta: ☪ (lämpimänäpito) päällä ja ☪ (sulatus) alhaalla.

Valitse haluamasi toiminto ylös (☪) ja alas (☪) nuolinäppäimillä. Näytössä näkyy "A1" sulatusta varten tai "A2" lämpimänäpitoa varten, ja vastaava kuvake kirkastuu.



HEAT CONTROL - AVUSTETTU RUOANVALMISTUS LÄMPÖTILAN AVULLA

Tämän toiminnon avulla voit valita haluamasi lämpötilan ja kypsennyttää siinä (kuten uunissa) sen sijaan, että käyttäisit tavallisia tehotasoja.

Tämän ominaisuuden ansiosta liesi säättää lämpöä automaattisesti ja pitää keittoastioiden lämpötilan vakaana, jolloin jatkuvaa säätämistä ei tarvita.

Tämä toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, joissa on kuvake.

HUOM.: Näytetty lämpötila viittaa tyhjän keittoastian keskikohtaan. Käyttämstäsi keittoastiasta riippuen näytetty lämpötila voi poiketa keittoastian todellisesta lämpötilasta. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi on suositeltavaa asettaa keittoastia keittoalueen keskelle ja aktivoida toiminto, kun jäännöslämmön merkkivalo ei ole aktiivinen Hot.

TÄRKEÄÄ: Tätä toimintoa ei ole tarkoitettu veden keittämiseen tai friteeraukseen. Tästä syystä vesi ei kiehu, vaikka valitaan yli 100 °C:n lämpötila. Katso kohta "Avustettu keittäminen" tai käytä Booster-toimintoa nopeaa keittämistä varten.

Heat Control aktivointi:

1. Aseta keittoastia alueelle, jossa on kuvake.
2. Paina -kuvaketta.
3. Käytä ylöspäin osoittavaa nuolinäppäintä () valitaksesi haluamasi lämpötilan. Oletusasetus on 45 °C. Voit nostaa lämpötilaa 200 °C:een asti tarpeen mukaan (katso alla olevasta taulukosta ruoanlaittovinkkejä). Alaspäin osoittavalla nuolinäppäimellä () voit alentaa lämpötilaa.
4. Lämmitysvaiheen aikana valittuna olevan lämpötilan vieressä vilkkuu ylöspäin osoittava nuoli ().
5. Kun keittoastia on saavuttanut asetetun lämpötilan, liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä ja nuoli ylöspäin () lakkaa vilkkumasta. Nyt voit lisätä ruoan.
6. Kun asetusarvo on saavutettu, voit säätää lämpötilaa 5 °C:n askelin ylöspäin () ja alaspäin () nuolinäppäimillä.
7. Jos uusi valittu lämpötila on nykyistä alhaisempi, alaspäin osoittava nuoli () vilkkuu valitun lämpötilan vieressä, kunnes uusi asetusarvo on saavutettu. Jos uusi valittu lämpötila on nykyistä korkeampi, ylöspäin osoittava nuoli () vilkkuu valitun lämpötilan vieressä, kunnes uusi asetusarvo on saavutettu.
8. Jos asetat ajastimen vyöhykkeelle, jossa Heat Control toiminto on aktiivinen, ajastin käynnistyy vasta, kun asetusarvo on saavutettu. Näytössä näkyy lämpötilan sijasta ajastimen lähtölaskenta. Napsauta lähtölaskennan aikaa ylöspäin () tai alaspäin () osoittaa nuolta nähdäksesi asetetun lämpötilan. 3 sekunnin kuluttua lähtölaskenta tulee uudelleen näkyviin.

HEAT CONTROL - RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Alla olevassa taulukossa on ehdotuksia kullekin lämpötilalle sopivista kypsennystekniikoista.

ALHAINEN LÄMPÖ		KESKIKORKEA LÄMPÖ		KORKEA LÄMPÖ	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Sulatus (suklaa, voi)	Lämpimänäpito	Hellävarainen paistaminen (kasvispohjainen sekoitus)	Kokkeli (kananmunat)	Kuullotus Paistaminen sekoittaen	Grilli (naudanliha, vihannekset)
Sulatus (liha, kala)	Sakeuttaminen, sekoittaminen (risotto)	Confit (vihannekset) Sulatus	Karamellointi (sokeri, vihannekset)	Ruskea (pannukakut, paahtoleipä)	Pinnan ruskistus (pihvi, paisti)
		Haudutus			

Katso kohta "Avustettu keittäminen" tai käytä Booster-toimintoa nopeaa keittämistä varten.

HUOMAUTUKSIA:

- Järjestelmä pystyy seuraamaan keittolämpötilaa, mutta on aina suositeltavaa pysyä lähellä, kun liesi on käytössä.
- Heat Control toiminto ei ehkä ole käytettävissä keittoalueen aktivointijärjestyksestä riippuen. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.



Skannaa QR-koodi ja avaa ruoanlaiton salaisuudet Heat Controlilla. Tutustu oikealla lämpötilalla kokkaamisen helppouteen ja palkitsevuuteen käymällä sivustollamme. Sivustolta saat tietoa erilaisista kypsennystekniikoista, niin arkiruoista kuin uusista jännittävistä ruokalajeistakin askel askelelta opastettuina resepteinä.



AVUSTETTU KEITTÄMINEN (BOIL&COOK)

Tämä toiminto saa veden kiehumään ja säättää automaattisesti tehon niin, että vesi kiehuu, kunnes olet valmis lisäämään ruokaa. Tämä toiminto auttaa myös estämään ylikiehumista ja energian tuhlausta Booster-tilaan verrattuna. Energian säästämiseksi ja kiehumisprosessin nopeuttamiseksi suosittelemme kattilan peittämistä kannella.

Avustettu keittäminen on käytettävissä vain keittoalueilla, joilla on kuvake.

HUOM.: Tätä toimintoa käytettäessä kattilan pohjan halkaisijan on oltava 160–210 mm, ja se on täytettävä vedellä 1/2–3/4 tilavuudeltaan. Ota huomioon, että tällä toimintoa voidaan käyttää enintään noin 4 litraan vettä. Älä lisää suolaa veteen ennen kuin se on kiehunut, sillä se estää järjestelmää toimimasta odotetulla tavalla. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi on suositeltavaa asettaa keittoastia keittoalueen keskelle, käyttää huoneenlämpöistä vettä ja aktivoida toiminto, kun jäännöslämmön merkkivalo ei ole aktiivinen.

TÄRKEÄÄ: Tämä toiminto on tarkoitettu vain veden keittämiseen, ei maidon tai muunlaisten nesteiden keittämiseen.

Markkinoilla saatavilla olevista keittoastioista riippuen toiminto ei välttämättä toimi odotetulla tavalla.

Kuinka aktivoida Avustettu keittäminen:

1. Täytä kattila vedellä (ks. edellä olevat huomautukset).
2. Aseta keittoastia keittoalueelle, jossa on kuvake.
3. Valitse Avustettu keittäminen -painike ().
4. Paina Avustettu kiehuminen -painiketta () kerran, jos Heat Control on käytettävissä vain yhdellä keittoalueella. Jos Heat Control on käytettävissä useammalla kuin yhdellä keittoalueella, paina -painiketta useita kertoja, kunnes saavutat keittoalueen, jolla haluat käyttää Avustettu kiehuminen -toimintoa. Näyttöön ilmestyy "-b-"merkkintä, joka opastaa sinua alueiden läpi.
5. Kun alue on valittu, alueen näytössä vilkkuu -b- muutaman sekunnin ajan, minkä jälkeen toiminto käynnistyy automaattisesti.
6. Kun Avustettu keittäminen -toiminto käynnistyy, näyttöön ilmestyy animaatio lämpenemisvaiheen aikana.
7. 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua, toiminto ilmoittaa siitä äänimerkillä. Animaatio katoaa, ja liesi asettaa automaattisesti tehon tasolle 15, jotta kiehuminen pysyy hellävaraisena.
8. Käytetystä keittoastiasta riippuen teho voi laskea automaattisesti tasolle 15 saavuttamatta veden kiehumispistettä. Kiehumispisteen saavuttamiseksi voit lisätä käytössä olevan keittoalueen tehotasoa. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla käyttää toista induktiokypsennykseen soveltuvaa pannua. Jos edellä kuvatut olosuhteet eivät toteudu, suosittelemme, että kytket Boil&Cook-toiminnon pois päältä ja asetat tehotasot manuaalisesti jatkaaksesi kypsennystä.
9. Lisää ruoka ja vaihda tarvittaessa tehotasoa säätääksesi kiehumisen voimakkuutta tarpeen mukaan. Tehon valinta rajoitetaan kiehumisen pysymiseen soveltuviin tasoihin (eli tasot 10-18).

HUOM.:

- Riippumatta siitä, kiehuuko vesi vai ei, noin 15 minuutin kuluttua toiminnon aktivoinnista liesi asettuu automaattisesti tehotasolle 15 ja animaatio katoaa.
- Tehonhallinta-asetuksesta tai keittoalueen aktivointijärjestyksestä riippuen Avustettu keittäminen -toiminto ei välttämättä ole käytettävissä. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.
- Kun käytät tätä toimintoa, et voi asettaa ajastinta veden lämmitysvaiheen aikana. Ajastin voidaan ottaa käyttöön vasta, kun on saatu äänimerkki siitä, että vesi on saavuttanut kiehumispisteen.
- Järjestelmä pystyy seuraamaan kiehumisprosessia, mutta on aina suositeltavaa pysyä lähellä, kun liesi on käytössä.
- Jos liedellä on mahdollisuus käyttää Boil&Cook-toimintoa useilla alueilla, vain yksi Boil&Cook-toiminto voidaan aktivoida kummallekin puolelle. Valintaprosessin aikana animaatio (käärmekuvio) näkyy kuitenkin samalla puolella muutaman sekunnin ajan, vaikka toimintoa ei voi aktivoida.

OSOITTIMET

Hot JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "Hot", 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, "Hot"-viesti katoaa.

KYPSENNYSTAULUKKO

Ruoanlaittotaulukossa on ruoanlaittovinkkejä kullekin tehotasolle. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen ja käytetystä keittoastiasta koosta.

TEHOTASO	RUOANLAITTOVINKKEJÄ
Maksimiteho (P)	Booster* - Kiehauttaa veden mahdollisimman nopeasti. Älä käytä tyhjän pannun tai öljyn/voin kanssa.
17 – 18	Kiehauttaa veden, friteeraa** pakastetut tuotteet.
15 – 16	Pitää yllä vilkasta kiehumista, ruskistaa, tummentaa pinnan, paistaa, ruskentaa.
10 – 14	Pitää yllä lempeää kiehumista, esikuumentaa, grillaa (pitkäaikaisesti), paistaa, kuullottaa, karamelisoi, ruskistaa, pannukakut.
5 – 9	Hauduttaa, sakeuttaa, keittää hitaasti.
3 – 4	Lämpimänäpito, sulatus.
1 – 2	Sulatus, risotton sekoittaminen.
Nollateho (OFF)	Liesi valmiustilassa tai poiskytkettynä (mahdollista jälkilämpöä, merkinä "Hot").

*Booster on erikoistila, jossa käytetään tehotasoa 18 korkeampaa tehoa veden lämmittämiseksi nopeammin. Tätä tilaa voidaan ylläpitää enintään 10 minuutin ajan käytetystä alueesta riippuen. Tämän ajan kuluttua tehotasoa säätyy automaattisesti tasoon 18.
** Pakastettujen tuotteiden, kuten ranskalaisten perunoiden, friteeraukseen suositellaan käytettäväksi muita kuin Flexi Zone -keittoalueita. Jos haluat friteerata Flexi Zone -keittoalueilla, on suositeltavaa käyttää etummaista keittoaluetta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Tärkeää:

- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (Hot) ei ole näkyvässä.
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesi aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyyks saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan, jos jätteet ovat juuttuneet lieteen. Noudata kaapimen valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naamuuntuisi.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liettä 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.

Jos lasissa on CleanProtect-logo, liesi on käsitelty CleanProtect-teknologialla. Tämä eksklusiivinen päällyste takaa erinomaiset puhdistustulokset ja pitää lieden pinnan kiiltävänä pitkään.
Se on suositeltavaa puhdistaa päivittäin jokaisen käytön jälkeen.

CleanProtect-liesiä puhdistettaessa on noudatettava näitä ohjeita:

- Kostuta puhdistettavat alueet huolellisesti vedellä ja varmista, että koko tahrinutun alue on peitetty. Varo veden roiskahtamista ohjauspaneeliin.
- Kostutusmenettely:
 - Odota normaaleissa olosuhteissa vähintään 2 minuuttia.
 - Jos liesi on erittäin likainen, odota vähintään 5 minuuttia.
 - Jos vesi kuivuu liedelle, kostuta se uudelleen.
- Poista liuonnut lika naarmuttamattomalla sienellä ja kuivaa liesi puhdistuksen jälkeen.

VIANMÄÄRITYS

- Varmista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
 - Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
 - Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine lieden painikkeen kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukkotoiminnon.

NÄYTTÖKODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
F9E0	Väärä virtajohdon liitäntä.	Virransyöttöliitäntä ei ole täsmälleen kohdassa "Sähköliitäntä" ilmoitetun mukainen.	Tee virtalähteen liitäntä kohdan "Sähköliitäntä" mukaisesti.
F0EA	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota keittotason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.



NÄYTTÖKODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
F0E9 Tehotaso pienenee automaattisesti. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi. Tehotaso alennetaan tai keittoalue kytkeytyy pois päältä tai liesi kytkeytyy pois päältä, kun lämpötila on liian korkea.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea. Lieden ilmanvaihto ei ehkä ole riittävä liedien moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.	Odota keittoalueen jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen. Jotta laite toimisi moitteettomasti, liedien on saatava riittävästi raikasta ilmaa. Tarkista, että liesi on asennettu "Asennusosassa" kuvattujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, ettei mikään esine tuki liedien takaosaa sekä sen alaosaa.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti (yli 10), ja kytke sitten liesi uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		
d E [kun liesi on pois päältä]	Liesi ei lämpene. Toiminnot eivät käynnisty.	ESITTELYTOIMINTO päällä.	Noudata kohdan "Ensimmäinen käyttökerta" ohjeita.
Erikoistoiminto ei kytkeydy päälle ja liesi antaa äänimerkin.	Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa.	Tehonsäädin rajoittaa erikoistoiminnon aktiivointia liedelle valitun tehonhallinta-asetuksen (esim. 2,5 kW) mukaisesti.	Katso kohta "Tehonhallinta".
Kun valitset tehotason tai käytät Booster-toimintoa, tehotaso laskee automaattisesti.	Liesi asettaa automaattisesti suurimman käytettävissä olevan tehotason (myös asetettua alhaisemman) varmistaakseen, että keittoaluetta voidaan käyttää.	Tehonsäädin rajoittaa erikoistoiminnon aktiivointia liedelle valitun tehonhallinta-asetuksen (esim. 2,5 kW) mukaisesti. Booster-toiminnon kesto voi vaihdella käytetystä alueesta riippuen. Kun Booster-aika on kulunut, teho vähenee automaattisesti tasolle 18. Lieden ilmanvaihto ei ehkä ole riittävä liedien moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.	Katso kohta "Tehonhallinta" tai "Booster-toiminto". Jotta laite toimisi moitteettomasti, liedien on saatava riittävästi raikasta ilmaa. Tarkista, että liesi on asennettu "Asennusosassa" kuvattujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, ettei mikään esine tuki liedien takaosaa sekä sen alaosaa.
	Keittoastioita ei havaita. Keittoalue sammuu 30 sekunnin kuluttua.	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.	Jos keittoastia soveltuu induktiokeittoon (ks. osio "Varusteet") ja se on sijoitettu oikein halutulle keittoalueelle, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella. Muussa tapauksessa käytä sopivia keittoastioita (katso kohta "Varusteet").
Liesi antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja kytkeytyy sitten itsestään pois päältä. Tämän jälkeen näyttöön tulee "OFF"-viesti enintään 60 sekunnin ajaksi, jonka aikana liettä ei voi kytkeä takaisin päälle ja se toistaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä 5 sekunnin välein.	Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida liedien painikkeita: • virtapainikkeen, jolloin liesi sammuu tahattomasti; • avainlukituspainikkeen, mikä aiheuttaa avainlukitustoiminnon ei-toivotun aktivoitumisen, jos sitä painetaan yhtäjaksoisesti yli 3 sekunnin ajan. Toiminto pysyy aktiivisena myös liedien sammuttamisen jälkeen, jolloin painikelukituksen symboli ja LED palavat; • vieritysnäppäimistön, mikä aiheuttaa ei-toivottuja tehotasojen muutoksia. Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä (näyttöön tulee viesti "OFF"), jos sitä ei puhdisteta 8 sekunnin kuluessa.		Kuivaa ja/tai puhdista ja/tai poista esine, jotta liesi voidaan kytkeä takaisin päälle 60 sekunnin kuluttua OFF-viestin ilmestymisestä. Jos painikelukitustoiminto on aktivoitu vahingossa, poista se käytöstä painamalla painikelukituksen painiketta 3 sekunnin ajan. Liesi kytetään toimintaan painamalla virtakytkintä.
Vesi ei kiehu, kun Heat Control () on käytössä	Vesi ei kiehu, kun lämpötila on asetettu Heat Control-toiminnolla.	Käytät Heat Control veden keittämiseen.	Käytä Avustettua keittämistä (Boil&Cook) tai Booster-toimintoa.
Kun keittoastia asetetaan paikalleen, kuuluu naksahdus ja/tai tikittävä ääni.	Näitä jatkuvia naksahdus- ja/tai tikittäviä ääniä esiintyy, kun pannu ei pysty vastaanottamaan täyttä tehoa asetetulla tehotasolla. Pannun halkaisija voi olla pienempi kuin käyttöohjeessa tietyille keittoalueille ilmoitettu vähimmäishalkaisija. Vaikka käyttäisit oikean kokoista pannua, joissakin pannumalleissa pohja on osittain metallilevyjen peitossa (tai niissä ei ole tasaista ferromagneettista jakamaa), eivätkä ne aina toimi odotetulla tavalla.		Käytä pannua, jonka halkaisija on suurempi kuin käyttöohjeessa ilmoitettu vähimmäishalkaisija tietyille keittoalueille, tai käytä tehokkaampaa pannua (katso kohta "Varusteet").
Liesi on sammutettu.	Liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä seuraavissa tilanteissa: • Jos vettä roiskuu, ruokaa valuu yli tai ohjauspaneelin painikkeille asetetaan esineitä, jotka voivat vahingossa aktivoida virtapainikkeen. Jos näitä esineitä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja samalla kuuluu äänimerkki. • Jos ohjauspaneelille ei ole tehty mitään toimenpiteitä yli 30 sekuntiin eikä mikään keittoalue ole aktiivinen. • Jos keittoastiaa ei ole havaittu yli 30 sekuntiin eikä ohjauspaneelille ole tehty mitään samana aikana. • Tehotason tai toiminnon enimmäiskäyttöaika on kulunut umpeen, eikä keittotasolle ole tehty mitään yli 30 sekuntiin. • Muut tapaukset, joita ei ole eritelty tässä.		Katso lisätietoja kohdasta "Päivittäinen käyttö". Kytke liesi päälle manuaalisesti.

NÄYTTÖKOODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
Avustettu keittäminen (Boil&Cook) -toimintoa käytettäessä vesi ei saavuta kiehumispistettä. tai Toiminto ei ilmoita, että kiehumispiste on saavutettu noin 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua.	Keittoastiasta tai käytetystä vesimäärästä riippuen kiehumispistettä ei välttämättä saavuteta. Riippumatta siitä, kiehuuko vesi vai ei, teho voi laskea automaattisesti tasolle 15 noin 15 minuutin kuluttua toiminnon aktivoinnista.		Jos vesi ei kiehu, voit saada sen kiehumaan nostamalla käytössä olevan keittoalueen tehotasoa. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla toista induktiokieittoon soveltuvaa pannua. Jos toiminto ei ilmoita kiehumista noin 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua, suosittelemme, että kytket Boil&Cook-toiminnon pois päältä ja jatkat keittämistä tehotasoilla.

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat viheltää tai kirskahtaa normaalitoiminnan aikana. Nämä äänet tulevat itseasiassa keittoastiasta ja ne liittyvät pannun pohjan ominaisuuksiin (esim. kun pohja on valmistettu eri materiaalien kerroksista tai pohja on epätasainen). Ne saattavat vaihdella käytetyn keittoastian tyypistä ja sen sisältämästä ruokamäärästä riippuen, eivätkä ne ole merkki siitä, että jotain on vialla. Induktioliedet voivat tuottaa jatkuvaa naksahlevaa ja/tai tikittävää ääntä, kun kattila/pannu on asetettu paikalleen. Näitä ääniä voi esiintyä, kun pannu ei pysty vastaanottamaan täyttä tehoa asetetulla tehotasolla. Käytä pannua, jonka halkaisija on suurempi kuin käyttöohjeessa ilmoitettu vähimmäishalkaisija tietyille keittoalueille, tai käytä tehokkaampaa pannua (katso kohta "Varusteet").

Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida lieden painikkeita sekä aiheuttaa ääniä, jotka johtuvat esineiden ja painikkeiden välisestä kontaktista. Jos näitä esineitä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja antaa samalla äänen, joka toistuu 5 sekunnin välein, kunnes esine tai vesi on poistettu ohjauspaneelistä, myös sammuttamisen jälkeen. Jos haluat välttää laitteen sammumisen, poista käyttöliittymästä kaikki läikkyneet nesteet ja kuivaa se perusteellisesti 8 sekunnin kuluessa tai käytä pyyhintätoimintoa, joka antaa 30 sekuntia aikaa puhdistukseen ja kuivaukseen. Muista, että virtapainike on aina aktiivinen.

HUOLTOPALVELU

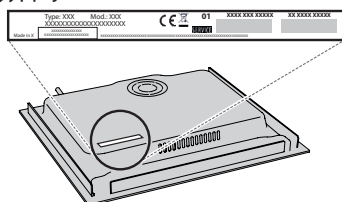
ENNEN KUIN SOITAT HUOLTOPALVELUUN:

- Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
- Sammuta laite ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö.

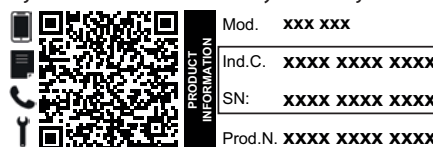
JOS VIKA EI OLE VIELÄ KORJAUTUNUT YLLÄ ILMOITETTUIEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluumme, anna aina:

- lyhyt kuvaus viasta
- laitteen tarkka tyyppi ja malli



- Ind. C.
- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä kirjainten SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa.



- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

Jos tarvitaan korjauksia, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että korjauksessa käytetään alkuperäisiä varaosia ja korjaukset tehdään 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 takuukirjastesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

