

Laden Sie die komplette Bedienungsanleitung auf <http://docs.bauknecht.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer auf dem Garantieheft an.

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 ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes dürfen 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. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

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; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

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

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

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere 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. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst. 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 Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.


HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.


⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

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

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . 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.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

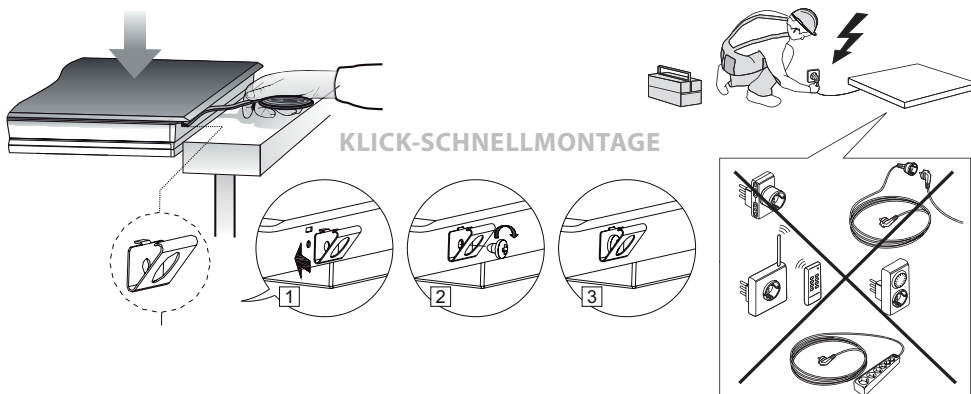
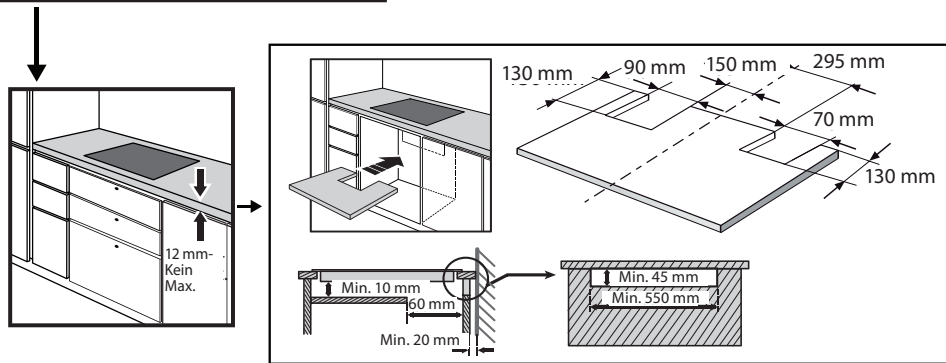
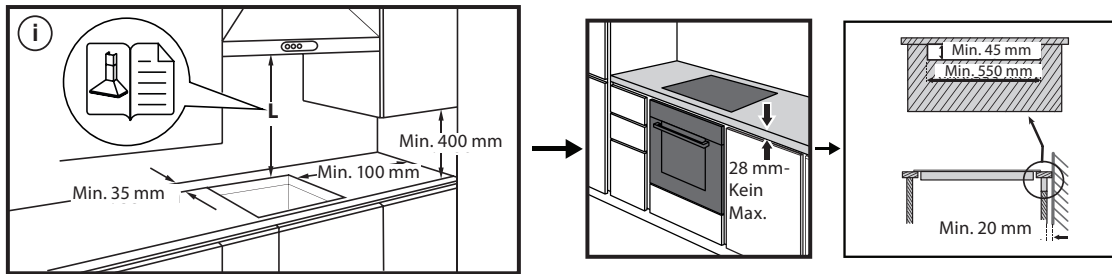
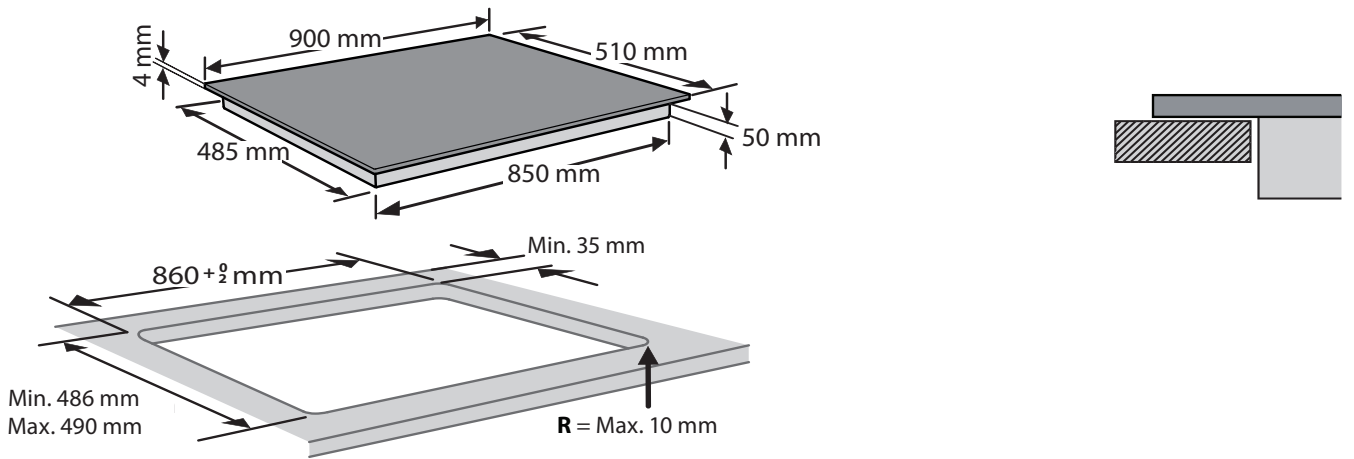
Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel 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.

INSTALLATION



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss hergestellt werden, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Prüfen Sie, dass Spannung und Frequenz der entsprechen, die auf dem Typenschild des Kochfelds auf der Unterseite angegeben ist oder sofern anwendbar auf dem technischen Datenblatt, das Sie zusammen mit dieser Anleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes aufbewahren müssen. Stellen Sie sicher, dass das Zuführungskabel nicht mit dem Gehäuse des Induktions-Kochfelds oder des Backofens in Berührung kommt, falls es im selben Schrank installiert wird.

Der elektrische Anschluss muss entsprechend den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen richtig geerdet sein, anderenfalls kann das Induktions-Kochfeld eine Funktionsstörung aufweisen.

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. Nur der offizielle technische Kundendienst kann das Gerät handhaben oder reparieren, einschließlich des Austauschs des Netzkabels.

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.

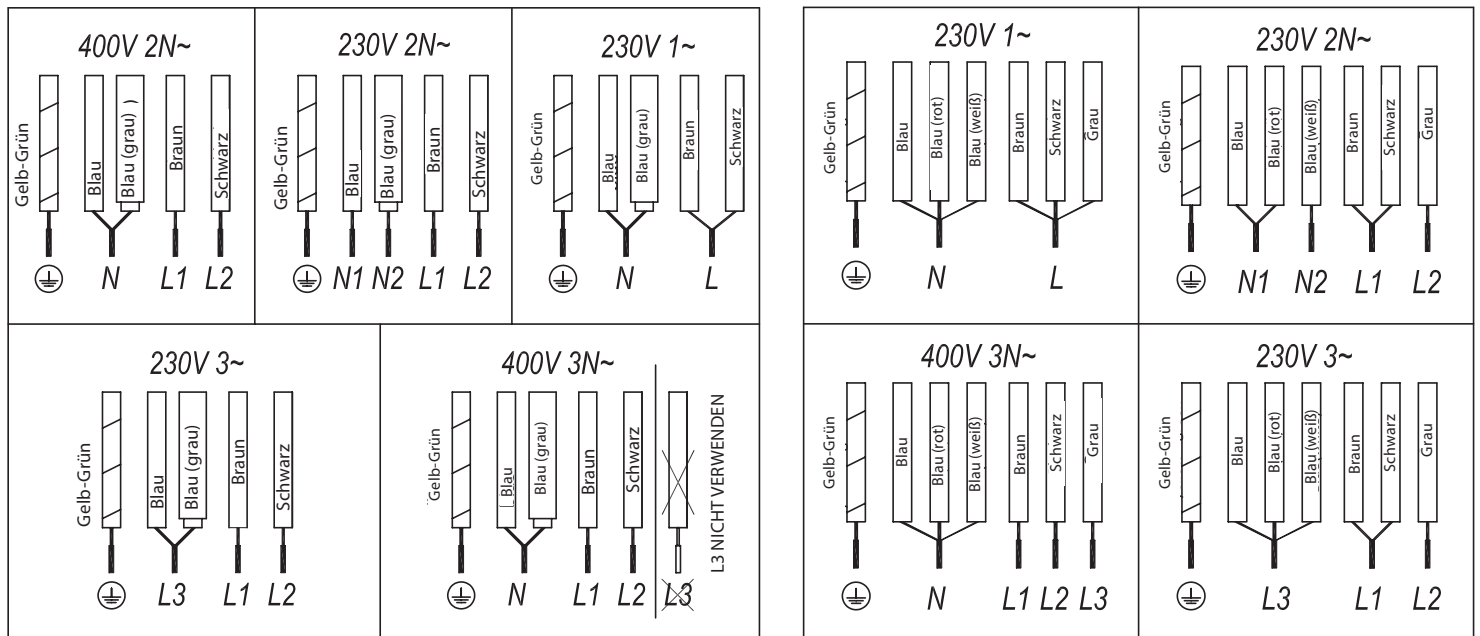
Achtung:

⚠ Ungewöhnlich hohe Stromstöße können das Steuerungssystem beschädigen (wie bei jedem elektrischen Gerät).

⚠ Bei Backöfen mit Pyrolyse wird empfohlen, während der pyrolytischen Reinigungsfunktion (aufgrund der hohen Temperaturen, die diese Vorrichtung erreicht) von der Verwendung des Induktions-Kochfelds Abstand zu nehmen.

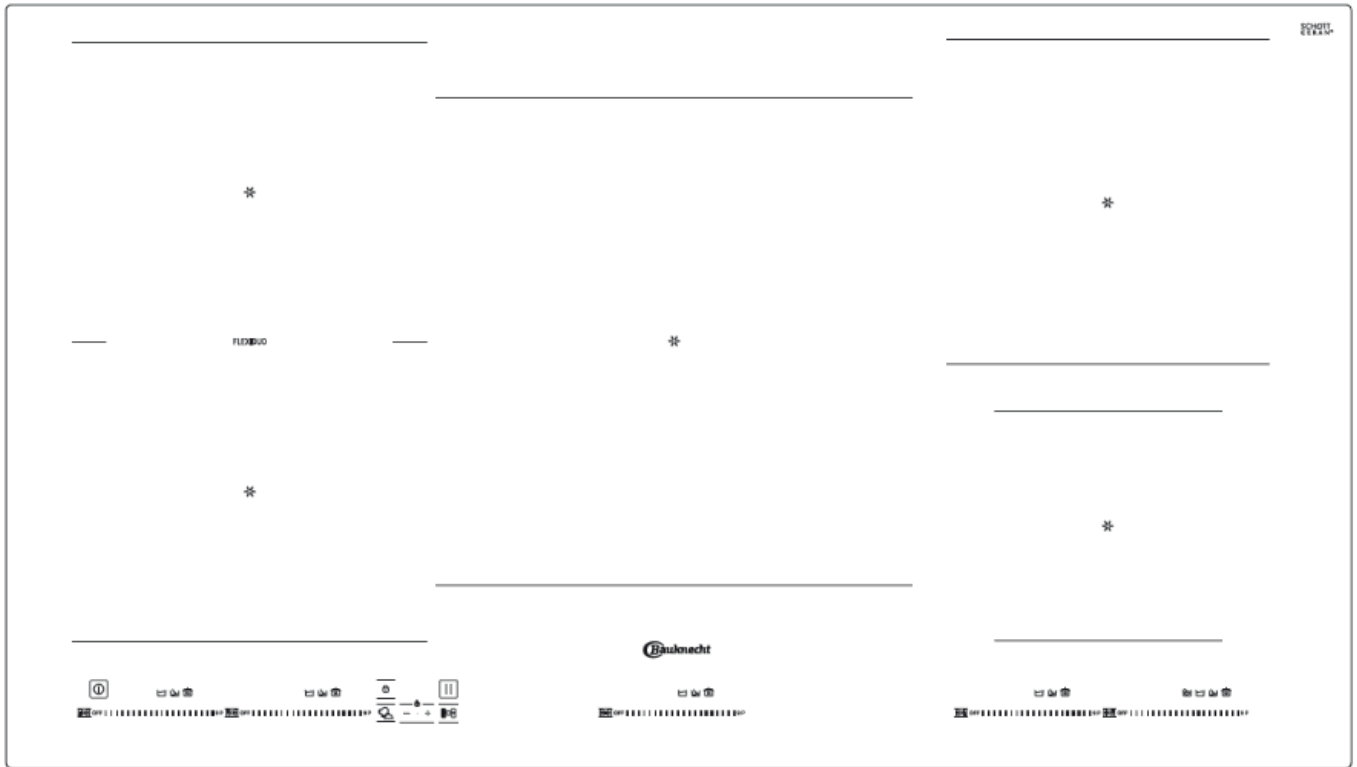
⚠ Vor dem Trennen des Kochfelds von der Stromversorgung wird empfohlen, den Trennschalter auszuschalten und etwa 25 Sekunden zu warten, bevor man es vom Stromnetz trennt. Diese Zeit ist erforderlich, um die vollständige Entladung der Schaltung zu erlauben und damit die Möglichkeit eines Stromschlags über die Kabelklemmen auszuschließen.

Bewahren Sie den Garantieschein und das technische Datenblatt zusammen mit der Bedienungsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes auf. Diese enthalten wichtige technische Informationen.

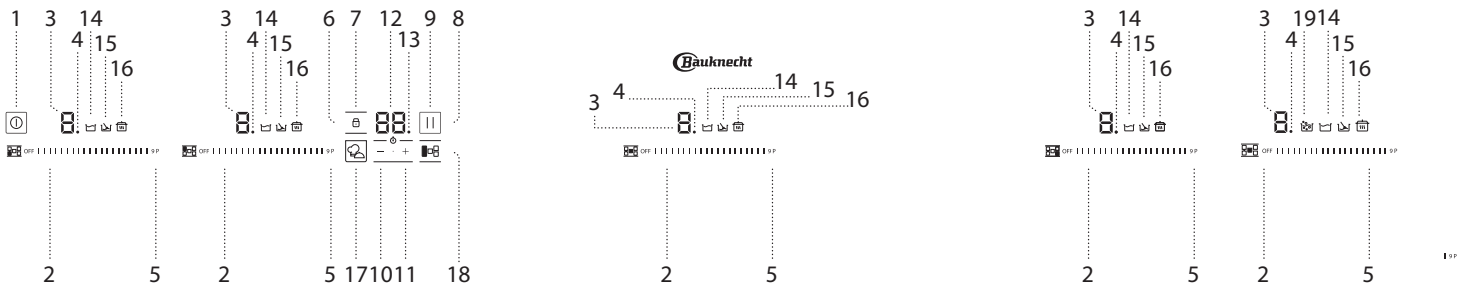


PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Kochfeld
2. Bedienfeld



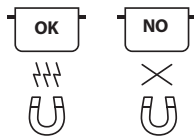
BEDIENFELD



- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Haupt-Ein/Aus-Sensor 2. Schieberegler zur Leistungssteuerung 3. Leistungs- und/oder Restwärmanzeige 4. Dezimalpunkt der Leistungs- und/oder Restwärmanzeige. 5. Direkter Zugang zur "Leistungsstufe". 6. Aktivierungssensor für "Sperr"-Funktion. 7. Anzeigelicht "Sperr"-Funktion aktiviert 8. Aktivierungssensor für "Stop&Go"-Funktion | <ol style="list-style-type: none"> 9. Anzeigelicht "Stop&Go"-Funktion aktiviert 10. "Minus"-Sensor für Timer. 11. "Plus"-Sensor für Timer. 12. Timer-Anzeige. 13. Dezimalpunkt des Timers 14. Anzeigelicht "Köcheln"-Funktion aktiviert 15. Anzeigelicht "Schmelzen"-Funktion aktiviert | <ol style="list-style-type: none"> 16. Anzeigelicht "Warmhalten"-Funktion aktiviert 17. Aktivierungssensor für "My Menu" Funktionen 18. Aktivierungssensor für "FlexiDuo"-Funktion 19. Anzeigelicht "Sieden"-Funktion aktiviert |
|---|--|---|


ZUBEHÖR

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind. Die Qualität und die Struktur des Topfbodens kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Bodendurchmesser entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Wir raten vom Einsatz von Verteilerplatten oder Materialien wie feiner Stahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Ton ab.

Jede Kochzone hat eine Mindest-Topferkennungszeit. Diese hängt vom Material und dem ferromagnetischen Durchmesser des Topfbodens ab.

Es ist daher wesentlich, dass Sie die Kochzone verwenden, die am besten zum Bodendurchmesser des zu verwendenden Topfs passt.

Wenn der Topf auf der gewählten Kochzone nicht erkannt wird, versuchen Sie die nächstkleinere Zone zu verwenden. Wenn FlexiCook als einzelne Kochzone verwendet wird, sind größere Töpfe für diese Art der Zone geeignet.



Einige Pfannen ohne vollständig ferromagnetischen Boden werden als für das Kochen mit Induktion geeignet verkauft. Bei diesen Pfannen wird nur der ferromagnetische Boden aufgeheizt.

Demzufolge ist die Hitze nicht gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Dies kann bedeuten, dass der nicht ferromagnetische Teil des Pfannenbodens nicht die richtige Gartemperatur erreicht.

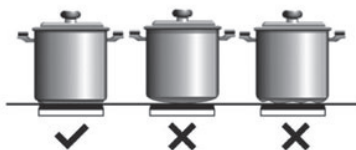


Andere Pfannen mit Aluminiumeinlagen im Boden haben einen kleineren Bereich an ferromagnetischem Material. In diesem Fall kann es schwierig oder sogar unmöglich sein, die Pfanne zu erkennen. Zusätzlich kann die gelieferte Leistung niedriger sein und demzufolge heizt sich die Pfanne nicht richtig auf.



Die Art des an der Pfanne verwendeten Bodens kann die Gleichmäßigkeit und die Ergebnisse beim Garen beeinflussen. Pfannen mit einem Edelstahl-„Sandwich“-Boden nutzen Materialien, die die gleichmäßige Verteilung und Eindringen der Hitze unterstützen, was in Zeit- und Energieersparnis zum Ausdruck kommt.

Der Pfannenboden muss absolut eben sein, damit eine gleichmäßige Energiezufuhr gewährleistet ist.



Nie leere Pfannen aufheizen oder Pfannen mit einem dünnen Boden verwenden, da sich diese schnell aufheizen können, ohne dass die automatische Trennfunktion des Herds ausreichend Zeit hat, wirksam zu werden.

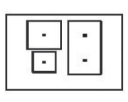

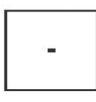
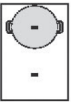
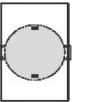
Minstdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Minstdurchmesser, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Tabelle).

Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Minstdurchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Stellen Sie den Topf auf und stellen Sie sicher, dass er schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht.

Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der verwendeten Kochzone überschreiten.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm






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

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT

Einige Modelle sind mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion (Leistungsmanagement) ausgestattet. Diese Funktion ermöglicht, dass die vom Kochfeld erzeugte Gesamtleistung auf verschiedene vom Benutzer gewählte Werte eingestellt werden kann. Hierzu kann in der ersten Minute, nachdem das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen wurde, das Leistungsbegrenzungsmenü aufgerufen werden.

1. Die Sensortaste  (11) drei Sekunden lang drücken. Der Buchstabe PL erscheint auf der Timer-Anzeige (12)
2. Drücken Sie die Sperre-Sensortaste  (6). Die verschiedenen Leistungswerte, auf die das Kochfeld begrenzt werden kann, erscheinen und diese können mit den  (11) und  (10) Sensoren geändert werden.
3. Nachdem der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie erneut die Sperre-Sensortaste  (6). Das Kochfeld wird auf den gewählten Leistungswert begrenzt.

Folgende Leistungsstufen sind verfügbar:

2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie das Kochfeld ausstecken und nach einigen Sekunden wieder einstecken. Damit können Sie wieder das Leistungsbegrenzungsmenü aufrufen.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Kochzone geändert wird, berechnet der Leistungsbegrenzer die Gesamtleistung, die das Kochfeld erzeugt. Wenn Sie die Gesamtleistungsgrenze erreicht haben, gestattet Ihnen das Touch-Bedienfeld nicht, die Leistungsstufe dieser Kochzone zu erhöhen. Das Kochfeld piept und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie diesen Wert überschreiten möchten, müssen Sie die Leistung der anderen Kochzonen verringern. Manchmal genügt es nicht, eine andere um eine Stufe zu verringern, da dies von der Leistung jeder Kochzone und der Stufe, auf die sie gestellt ist, abhängt. Es ist möglich, dass zum Erhöhen der Stufe einer großen Kochzone mehrere kleinere hinuntergeschaltet werden müssen.

Wenn Sie die Funktion Schnelleinschaltung auf maximaler Leistung verwenden und der genannte Wert liegt über dem durch den Grenzwert eingestellten Wert, wird die Kochzone auf die höchste mögliche Stufe gestellt. Das Kochfeld piept und der betreffende Leistungswert blinkt zweimal auf der Anzeige (3).


Einstellen der Kochfeldleistung:

Nur sichtbar, wenn es eingeschaltet ist.


Die Betätigung erfolgt über die Sensortasten. Sie müssen keine Kraft auf die gewünschte Sensortaste ausüben. Sie müssen Sie nur mit Ihrer Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.



Jede Aktion wird durch einen Signalton bestätigt. Verwenden Sie den Schieberegler (2) zum Einstellen der Leistungsstufen (0 - 9), indem Sie mit Ihrem Finger darüberwischen. Nach rechts Wischen erhöht den Wert, nach links Wischen verringert ihn hingegen.

Es ist auch möglich, eine Leistungsstufe direkt auszuwählen. Legen Sie dazu Ihren Finger direkt auf den gewünschten Punkt des Schiebereglers (2)


 Um eine Kochzone bei diesen Modellen auszuwählen, berühren Sie direkt den Schieberegler (2).

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. Berühren Sie die Ein-Sensortaste  (1) mindestens eine Sekunde lang. Das Touch-Bedienfeld wird aktiv, ein Signalton ist zu hören und alle Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen "--" an. Falls eine Kochzone heiß ist, blinkt die jeweilige Anzeige mit einem H.

Wenn Sie in den nächsten 10 Sekunden keine Aktion ausführen, schaltet sich das Touch-Bedienfeld automatisch aus. Wenn das Touch-Bedienfeld aktiviert ist, können Sie es jederzeit durch Berühren der Sensortaste  (1) ausschalten, selbst wenn es gesperrt wurde (aktivierte Sperr-Funktion). Die Sensortaste  (1) hat stets Vorrang zum Ausschalten des Touch-Bedienfelds.

EINSCHALTEN VON PLATTEN

Nachdem das Touch-Bedienfeld mit dem Sensor  (1) eingeschaltet wurde, kann jede Kochzone mit den folgenden Schritten eingeschaltet werden:

1. Wischen Sie mit dem Finger oder berühren Sie an irgendeiner Stelle einen der „Schieberegler“ (2). Die Zone wurde ausgewählt und gleichzeitig wird die Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt. Der Leistungswert wird auf der entsprechenden Leistungsanzeige angezeigt und ihr Dezimalpunkt (4) leuchtet 10 Sekunden lang weiter.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler (2) eine neue Garstufe zwischen 0 und 9.


Solange die Kochzone ausgewählt ist, mit anderen Worten, ihr Dezimalpunkt (4) leuchtet, kann ihre Leistungsstufe geändert werden.

AUSSCHALTEN VON PLATTEN

Verringern Sie mit dem Schieberegler (2) die Leistung auf Stufe 0. Die Kochzone schaltet sich aus.

Wenn eine heiße Kochzone ausgeschaltet wird, erscheint ein H auf ihrer Leistungsanzeige (3), wenn die Glasoberfläche des zugehörigen Kochbereichs heiß ist und Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist), andernfalls leuchtet "--" auf, wenn das Kochfeld noch eingeschaltet ist.

ALLE PLATTEN AUSSCHALTEN




Alle Kochzonen können gleichzeitig mit dem Haupt-Ein-/Aus-Sensor  (1) ausgeschaltet werden. Allen Kochzonenanzeigen (3) schalten sich aus. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, zeigt ihre Anzeige ein H.


TÄGLICHER GEBRAUCH

TOPFERKENNUNG



Induktions-Kochzonen haben eine Topferkennung eingebaut. Auf diese Weise stoppt die Kochzone den Betrieb, wenn kein Topf vorhanden oder der Topf nicht geeignet ist. Die Leistungsanzeige (3) zeigt ein Symbol, um hinzuweisen „kein Topf vorhanden“, wenn kein Topf erkannt wird oder der Topf nicht geeignet ist, während die Kochzone eingeschaltet ist. Wenn ein Topf von der Zone genommen wird, während sie in Betrieb ist, stoppt die Kochzone automatisch die Stromzufuhr und zeigt das Symbol „kein Topf vorhanden“. Wird ein Topf wieder auf die Kochzone gestellt, wird die Stromzufuhr auf derselben zuvor gewählten Leistungsstufe wieder aufgenommen.



BEDIENFELDSPERRE

Mit der Sperre-Funktion können Sie die anderen Sensoren mit Ausnahme des Ein-/Aus-Sensors  (1) sperren, um unerwünschten Betrieb zu vermeiden. Diese Funktion ist hilfreich als Kindersicherung. Zum Aktivieren dieser Funktion berühren Sie den Sensor  (6) mindestens eine Sekunde lang. Nachdem Sie dies ausgeführt haben, schaltet sich Anzeige (7) ein und zeigt damit an, dass das Bedienfeld gesperrt ist. Zum Deaktivieren dieser Funktion berühren Sie einfach den Sensor  (6) erneut.



Wenn der Ein-/Aus-Sensor  (1) zum Ausschalten des Geräts verwendet wird, während die Sperre-Funktion aktiviert ist, ist es nicht möglich, das Kochfeld wieder einzuschalten, bis es freigegeben ist.

STUMMSCHALTUNG DES SIGNALTONS


Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und Sie die Sensortaste  (11) und die Sperre-Sensortaste  (6) 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken, wird der Signalton, der jede Betätigung begleitet, deaktiviert. Die Zeitanzeige (12) zeigt "OF". Diese Deaktivierung wird nicht auf alle Funktionen angewandt. Beispielsweise bleibt der Signalton für Ein/Aus, das Ende des Timers oder die Sperre/Freigabe der Sensortasten immer aktiv.

Um wieder alle Pieptöne zu aktivieren, die jede Betätigung begleiten, erneut die Sensortaste  (11) und die Sperre-Sensortaste  (6) drei Sekunden lang gleichzeitig drücken. Die Zeitanzeige (12) zeigt "On".

STOP&GO FUNKTION


Diese Funktion unterbricht den Garvorgang. Auch der Timer wird unterbrochen, wenn er eingeschaltet ist. Aktivieren der Stopp-Funktion. Berühren Sie den Stop-Sensor  (8) eine Sekunde lang. Die Anzeige (9) leuchtet auf und die Leistungsanzeigen zeigen das Symbol , um anzuzeigen, dass der Garvorgang unterbrochen wurde.

Deaktivieren der Stopp-Funktion

Berühren Sie den Stop&Go-Sensor  (8) erneut. Die Anzeige (9) schaltet sich aus und der Garvorgang wird mit denselben Leistungs- und Timer-Einstellungen, die vor der Unterbrechung festgelegt waren, wieder aufgenommen.

LEISTUNGSFUNKTION

Diese Funktion versorgt die Kochzone mit „Extra“-Leistung über dem Nennwert. Die genannte Leistung hängt von der Größe der Kochzone ab. Es besteht die Möglichkeit, den vom Generator zugelassenen Höchstwert zu erreichen.

1. Wischen Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Leistungsanzeige (3) "9" zeigt und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt oder tippen Sie direkt auf "P" und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt.
2. Die Leistungsstufenanzeige (3) zeigt das  Symbol und die Kochzone beginnt Extra-Leistung zu liefern. Die Leistungsfunktion hat eine Höchstdauer, die in Tabelle 1 angegeben ist. Nach dieser Zeit stellt sich die Leistungsstufe automatisch auf 9 ein. Ein Signalton ertönt.

Beim Aktivieren der Leistungsfunktion an einer Kochzone ist es möglich, dass die Leistung einiger anderer beeinflusst wird, indem deren Leistung auf eine niedrigere Stufe verringert wird. In diesem Fall wird dies an ihrer Anzeige (3) angezeigt. Die Deaktivierung der Leistungsfunktion vor Ablauf ihrer Betriebszeit kann entweder durch Berühren des Schiebereglers und Ändern seiner Leistungsstufe oder durch Wiederholen von Schritt 3 erfolgen.









TIMER-FUNKTION (Rückzählen)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht anwesend sein müssen: Sie können einen Timer für eine Kochzone einstellen und sie schaltet sich aus, nachdem die gewünschte Zeit abgelaufen ist. Bei diesen Modellen können Sie jede Kochzone gleichzeitig für eine Dauer von 1 bis 99 Minuten programmieren.

Einstellen eines Timers bei einer Kochzone.

Nachdem die Leistungsstufe an der gewünschten Zone eingestellt wurde, und während der Dezimalpunkt der Zone noch eingeschaltet bleibt, kann die Zone zeitgesteuert werden.

Hierzu:



1. Sensor  (10) oder  (11). Die Timer-Anzeige (12) zeigt "00" und die entsprechende Zonenanzeige (3) zeigt das Symbol, das abwechselnd mit der aktuellen Leistungsstufe blinkt.
2. Stellen Sie sofort danach eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten mit den Sensoren  (10) oder  (11) ein. Mit dem ersten beginnt der Wert bei 60, mit dem zweiten beginnt er hingegen bei 01. Zum Löschen der Timer-Funktion kann die Uhr mit dem Sensor  (10) auf den Wert '00' eingestellt werden. Ein schnellerer Weg hierfür ist, die Sensoren  (10) und  (11) gemeinsam gedrückt zu halten. Wenn weniger als eine Minute übrigbleibt, beginnt die Uhr in Sekunden zurückzuzählen.
3. Wenn die Timer-Anzeige (12) zu blinken aufhört, beginnt sie die Zeit automatisch zurückzuzählen. Die Anzeige (3) für die zeitgesteuerte Kochzone wird abwechselnd die gewünschte Leistungsstufe und das Symbol  anzeigen.

Nachdem die gewählte Garzeit abgelaufen ist, wird die zeitgesteuerte Kochzone ausgeschaltet und die Uhr gibt einige Sekunden lang eine Reihe von Signaltonen ab. Zum Ausschalten des Signaltons einen beliebigen Sensor antippen. Die Timer-Anzeige (12) wird ein blinkendes 00 neben dem Dezimalpunkt (4) der gewählten Zone anzeigen. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, zeigt ihre Leistungsanzeige (3) abwechselnd das H Symbol und "-".

Wenn Sie eine andere Kochzone zeitgleich zeitsteuern möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.





Wenn eine oder mehrere Zonen bereits zeitgesteuert werden, zeigt die Timer-Anzeige (12) standardmäßig die kürzeste verbleibende Zeit bis zum Ablauf an und zeigt ein "t" an der zugehörigen Zone. Die restlichen zeitgesteuerten Zonen zeigen auf ihren zugehörigen Anzeigen den blinkenden Dezimalpunkt. Wenn der Schieberegler einer anderen zeitgesteuerten Zone gedrückt wird, zeigt der Timer ein paar Sekunden lang die verbleibende Zeit für diese Zone und ihre Anzeige zeigt abwechselnd die Leistungsstufe und "t".

Ändern der programmierten Zeit

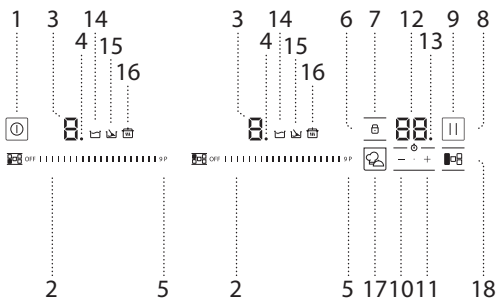
Zum Ändern der programmierten Zeit muss der Schieberegler (2) der zeitgesteuerten Zone gedrückt werden. Dann ist es möglich, die Zeit zu lesen und zu ändern. Über die Sensoren  (10) und  (11) können Sie die programmierte Zeit ändern.

Abschalten der Uhr

Wenn Sie die Uhr stoppen möchten, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist, können Sie dies jederzeit tun, indem Sie einfach ihren Wert auf "--" einstellen.

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone.  (10)
2. Stellen Sie den Wert der Uhr mit dem Sensor  (10) auf "00". Die Uhr ist gelöscht. Dies kann auch schneller erfolgen, indem die "Sensoren  (10) und  (11) gleichzeitig gedrückt werden.

FUNKTIONEN



MY MENU

Diese Funktionen haben vorab zugewiesene Leistungsstufen, um das Kochen zu erleichtern und hervorragende Ergebnisse zu erzielen, da die Temperatur der Pfanne kontinuierlich durch Sensoren gesteuert wird. Wenn die Zieltemperatur für die Funktion erreicht wurde, wird diese automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die MY MENU-Funktionen funktionieren korrekt mit Pfannen, deren ferromagnetische Fläche auf dem Pfannenboden gleich wie die Fläche der Kochzone ist.

Zusätzlich müssen die Pfannen bei Hochtemperaturfunktionen (über 100 °C) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise vom „Sandwich“-Typ) wie in der Abbildung unten gezeigt



Um den einwandfreien Betrieb dieser Funktionen sicherzustellen, ist es wichtig, dass die Pfanne und die Kochzone zu Beginn des Vorgangs nicht heiß sind.



Das Touch-Bedienfeld hat Sonderfunktionen, die dem Benutzer helfen, über den MY MENU Sensor (17) zu kochen. Diese Funktionen sind modellabhängig verfügbar.

Zum Aktivieren einer Sonderfunktion an einer Zone:

1. Sie muss zuerst ausgewählt werden; dann ist der Dezimalpunkt (4) auf der Leistungsanzeige (3) aktiv.
2. Jetzt auf den MY MENU Sensor (17) tippen. Die nacheinander folgenden Bedienungen durchlaufen die gesamten MY MENU Funktionen, die in jeder Zone verfügbar sind, einzeln. Diese Funktionen zeigen die Aktivierung mit den jeweiligen LEDs (14) Köcheln, (15) Schmelzen und (16) Warmhalten.


Wenn Sie eine aktive Sonderfunktion löschen möchten, müssen Sie den Schieberegler (2) der zugehörigen Zone antippen, um Sie auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Leistungsanzeige (3) leuchtet auf. Berühren Sie dann erneut den Schieberegler (2) um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten. Sie können auch eine andere Sonderfunktion auswählen, indem Sie wieder auf den MY MENU Sensor (17) tippen.


KÖCHELFUNKTION

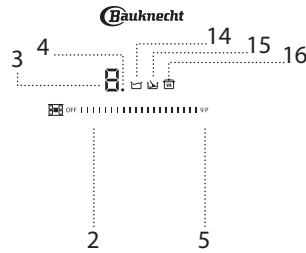
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Speise am Köcheln zu halten. Nachdem die Speise gekocht wurde, aktivieren Sie die Kochzone durch Auswählen. Drücken Sie dann den MY MENU Sensor (17), bis die LED (14) am Symbol  aufleuchtet. Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf der Leistungsanzeige (3).

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

SCHMELZFUNKTION


Diese Funktion hält eine niedrige Temperatur in der Kochzone aufrecht. Ideal zum Auftauen von Speisen oder langsamen Schmelzen anderer Lebensmittel wie Schokolade, Butter usw. Zum Aktivieren wählen Sie die Kochzone und drücken auf den MY MENU Sensor (17), bis die LED (15) auf dem Symbol  aufleuchtet.


Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf der Leistungsanzeige (3). Sie können die Funktion jederzeit ausschalten,



indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.


WARMHALTEN-FUNKTION


Diese Funktion stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe ein, um die gegarte Speise warmzuhalten. Zum Aktivieren wählen Sie die Kochzone und drücken auf den MY MENU Sensor (17), bis die LED (16) auf dem Symbol  aufleuchtet.

Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf der Leistungsanzeige (3). Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FLEXIDUO

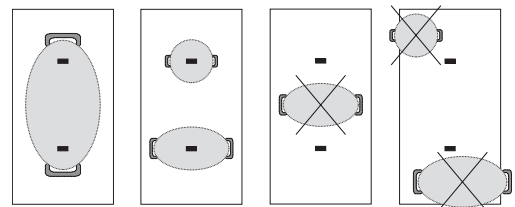
Durch diese Funktion ist es möglich, zwei Kochzonen zusammen arbeiten zu lassen, eine Leistungsstufe auszuwählen und die Timer-Funktion für beide Zonen zu aktivieren.

Zur Aktivierung dieser Funktion, drücken Sie den Sensor  (18). Dadurch leuchten die Dezimalpunkte (4) der verbundenen Kochzonen auf und der Wert '0' wird auf ihrer jeweiligen Leistungsanzeige (3) angezeigt.


Die Timer-Anzeige (12) zeigt drei Segmente, die die aktivierten Zonen angeben. Falls Ihr Modell mehrere Zonen mit „FlexiDuo“ aufweist, können Sie die gewünschte Option durch Drücken des Sensors  (18) auswählen, bevor Sie der gewählten Zone die Leistung zuweisen. Sie haben ein paar Sekunden, um den nächsten Vorgang auszuführen, andernfalls wird die Funktion automatisch ausgeschaltet.

Nachdem „FlexiDuo“ gewählt wurde, können Sie die Leistung durch Berühren irgendeines Schiebereglers (2) der verbundenen Zonen zuweisen. Die Leistungsstufe und ihre Änderungen werden simultan auf den Leistungsanzeigen (3) beider Zonen angezeigt. Zum Deaktivieren der Funktion müssen Sie Stufe '0' an einer der Kochzonen auswählen. Ebenso werden, wenn die Funktion deaktiviert ist, die Leistungsstufen und Funktionen, die den zugehörigen Zonen zugewiesen wurden, gelöscht.

WICHTIG: Stellen Sie die Töpfe so in der Mitte der Kochzone auf, dass sie wenigstens einen der Referenzpunkte abdecken (wie nachstehend gezeigt).



SIEDEFUNKTION

Diese Funktion aktiviert die automatische Siedesteuerung, die eine große Hilfe zum Kochen von Nudeln, Reis, Eiern, Kochen einiger Lebensmittel usw. ist. Sie ist nur bei Zonen verfügbar an denen das  Symbol erscheint.

Aktivierung der Funktion

Zum Aktivieren der Funktion wählen Sie die Kochzone und drücken auf den 6th SENSE Sensor (17), bis die LED (19) auf dem Symbol / aufleuchtet. Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Zeichen auf der Leistungsanzeige (3); es erscheint ein bewegtes Segment, das anzeigt, dass das Garen der Systemsteuerung unterliegt. Wenn das System erkennt, dass es kurz vor dem Kochen steht, ertönt ein erster Signalton. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Speisen nach Belieben zum Kochen oder Backen vorzubereiten. Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Signalton; wenn Sie es noch nicht getan haben, ist es an der Zeit, das Lebensmittel in den Topf zu geben. Nach dem zweiten Signalton aktiviert das System den Timer und die Stoppuhr, damit Sie steuern können wie lange die Speise gekocht werden muss. 30 Sekunden nach dem Aktivieren der Stoppuhr ertönt ein dritter Signalton, um Sie zu warnen, dass das System ab diesem Zeitpunkt die gelieferte Leistung verringert, um ein sanftes und kontinuierliches Sieden aufrechtzuerhalten. Der Timer bleibt bis zum Garende aktiv. Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für das Rückzählen und die automatische Abschaltung der Kochzone einstellen (siehe Abschnitt Timer-Funktion).

Deaktivierung der Funktion

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

VORSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

- Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen mit dickem, vollkommen ebenem Boden.
- Schieben Sie Töpfe und Pfannen nicht über das Glas, da sie es zerkratzen können.
- Obwohl das Glas Stöße von großen Töpfen und Pfannen ohne scharfe Kanten aufnehmen kann, versuchen Sie dies zu vermeiden.
- Um eine Beschädigung der Keramikglasoberfläche zu vermeiden, ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über das Glas und halten Sie die Unterseiten sauber und in gutem Zustand.
- Empfohlene Durchmesser der Topfbodens (siehe mit dem Produkt geliefertes "Technisches Datenblatt").

WARTUNG UND REINIGUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- 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.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- 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.

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

Wenn etwas nicht funktioniert

Bevor Sie den Kundendienst rufen, führen Sie bitte nachstehend beschriebene Überprüfungen aus.

Das Gerät funktioniert nicht:

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eingesteckt ist.

Die Induktionszonen erzeugen keine Hitze:

Der Topf ist nicht geeignet (er hat keinen ferromagnetischen Boden oder er ist zu klein). Prüfen Sie, dass der Topfboden einen Magneten anzieht oder verwenden Sie einen größeren Topf.

Ein Brummen ist zu hören, wenn man in den Induktionszonen zu kochen beginnt:


Bei Töpfen, die nicht sehr dick oder nicht aus einem Stück sind, resultiert das Brummen aus der Übertragung von Energie direkt auf den Topfboden. Das Brummen ist kein Fehler. Wenn Sie es vermeiden möchten, verringern Sie leicht die Leistungsstufe oder verwenden Sie einen Topf mit dickerem Boden und/oder aus einem Stück.

Das Touch-Bedienfeld leuchtet nicht auf oder reagiert nicht, obwohl es aufleuchtet:

Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kochzone auswählen, bevor Sie sie bedienen. Es ist Feuchtigkeit auf den Sensoren und/oder Ihre Finger sind nass. Halten Sie die Oberfläche des Touch-Bedienfelds und/oder Ihre Finger sauber und trocken. Die Sperre-Funktion ist aktiviert. Geben Sie die Bedienelemente frei.

Es ist das Geräusch eines Lüfters während des Kochens zu hören, das andauert, auch nachdem das Kochen beendet wurde:

Die Induktionszonen haben einen Lüfter, um die Elektronik kühl zu halten. Dieser arbeitet nur, wenn die elektronischen Schaltungen heiß werden. Er hört wieder auf, wenn die Schaltungen kalt sind, egal, ob das Kochfeld eingeschaltet ist oder nicht.

Das Symbol  erscheint auf der Leistungsanzeige einer Kochzone: Das Induktionssystem findet keinen Topf oder keine Pfanne auf einer Kochzone oder dieser/diese ist ungeeignet.

Die Kochzone schaltet sich aus und folgende Meldungen erscheinen:

DISPLAY-CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
C81 oder C82	erscheinen auf den Anzeigen.	Zu hohe Temperatur in der Elektronik oder am Glas.	Warten Sie etwas, bis die Elektronik abkühlt oder entfernen Sie den Topf oder die Pfanne, damit das Glas abkühlen kann.
C85	erscheint auf der Anzeige einer der Kochzonen.	Der verwendete Topf- oder Pfannentyp ist ungeeignet.	Schalten Sie das Kochfeld aus, schalten Sie es erneut ein und versuchen Sie es mit einem anderen Topf oder einer anderen Pfanne.
C90	Das Gerät schaltet sich aus und die Meldung C90 erscheint auf den Leistungsanzeigen (3).	Das Touch-Bedienfeld erkennt, dass der On/Off-Sensor (1) abgedeckt ist und erlaubt das Einschalten des Kochfelds nicht.	Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten. Halten Sie die Touch-Bedienfeld-Oberfläche sauber und trocken, bis die Meldung erlischt.
C91	Das Gerät schaltet sich aus und die Meldung C91 erscheint auf den Leistungsanzeigen (3).	Das Touch-Bedienfeld erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (6) abgedeckt ist und erlaubt das Bedienen des Kochfelds nicht.	Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten. Halten Sie die Touch-Bedienfeld-Oberfläche sauber und trocken. Drücken Sie dann 2-mal den Stop&Go-Sensor (6), um die Meldung zu beseitigen und zum normalen Betrieb zurückzukehren.

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese Geräusche kommen eigentlich vom Kochgeschirr und hängen mit der Beschaffenheit des Topfbodens zusammen (z. B. wenn der Boden aus unterschiedlichen Materialschichten besteht oder unregelmäßig ist).

Diese Geräusche können je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der Menge an Lebensmitteln, die es enthält, variieren und sind kein Zeichen für eine Störung.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter <https://www.register.bauknecht.eu/register/> an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN:

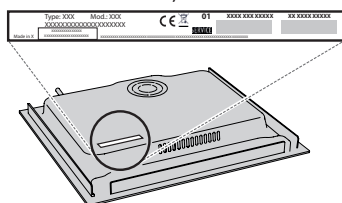
- Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der Ratschläge in **LÖSEN VON PROBLEMEN** selbst zu beheben.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG DANACH FORTBESTEHT ODER ERNEUT AUFTRITT, KONTAKTIEREN SIE BITTE DEN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.bauknecht.eu

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

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



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

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.

SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.bauknecht.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

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.

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.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ 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).

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

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.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.


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.

⚠ 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.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

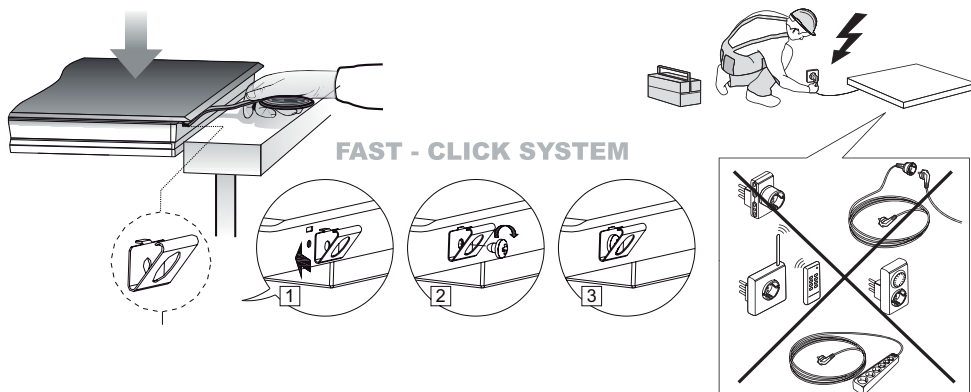
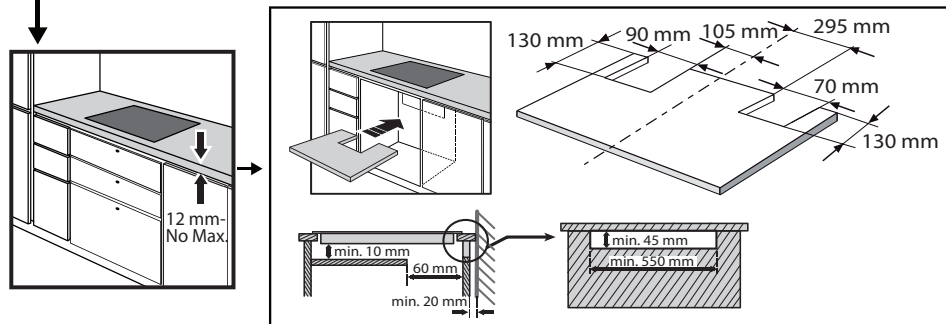
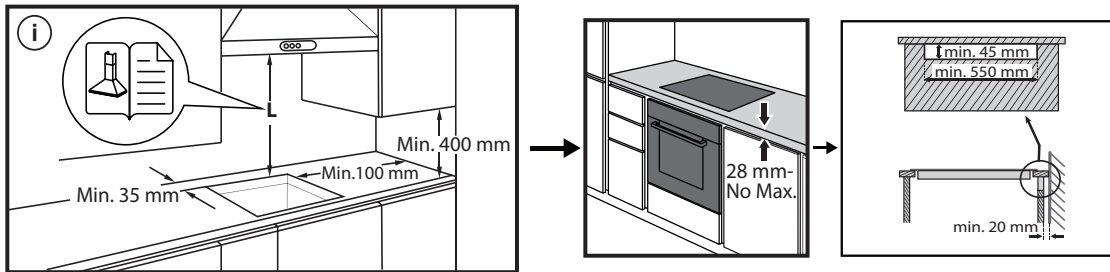
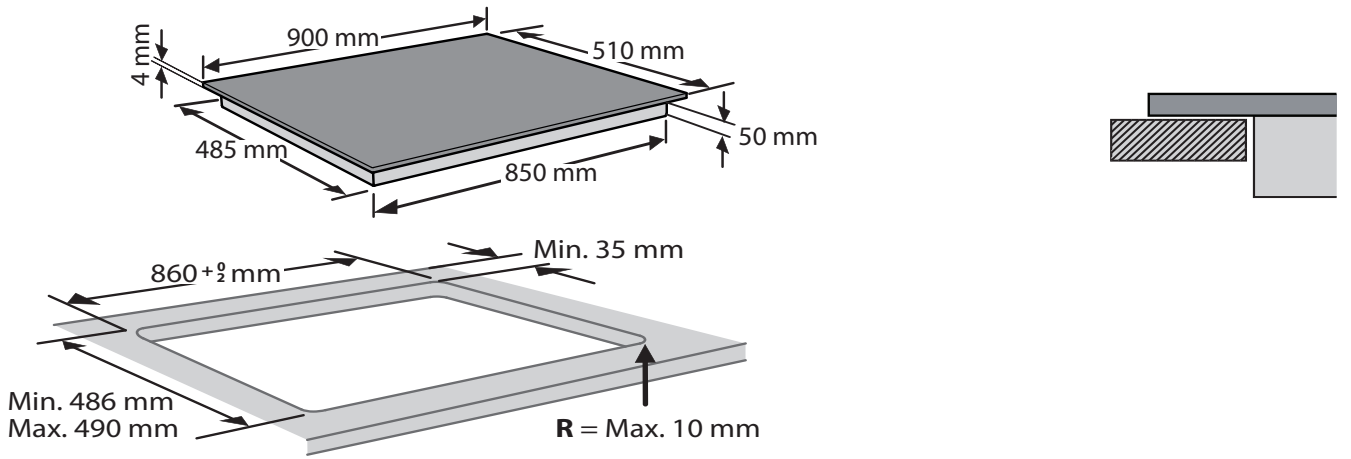
Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

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.

INSTALLATION



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life. Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company. Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

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.

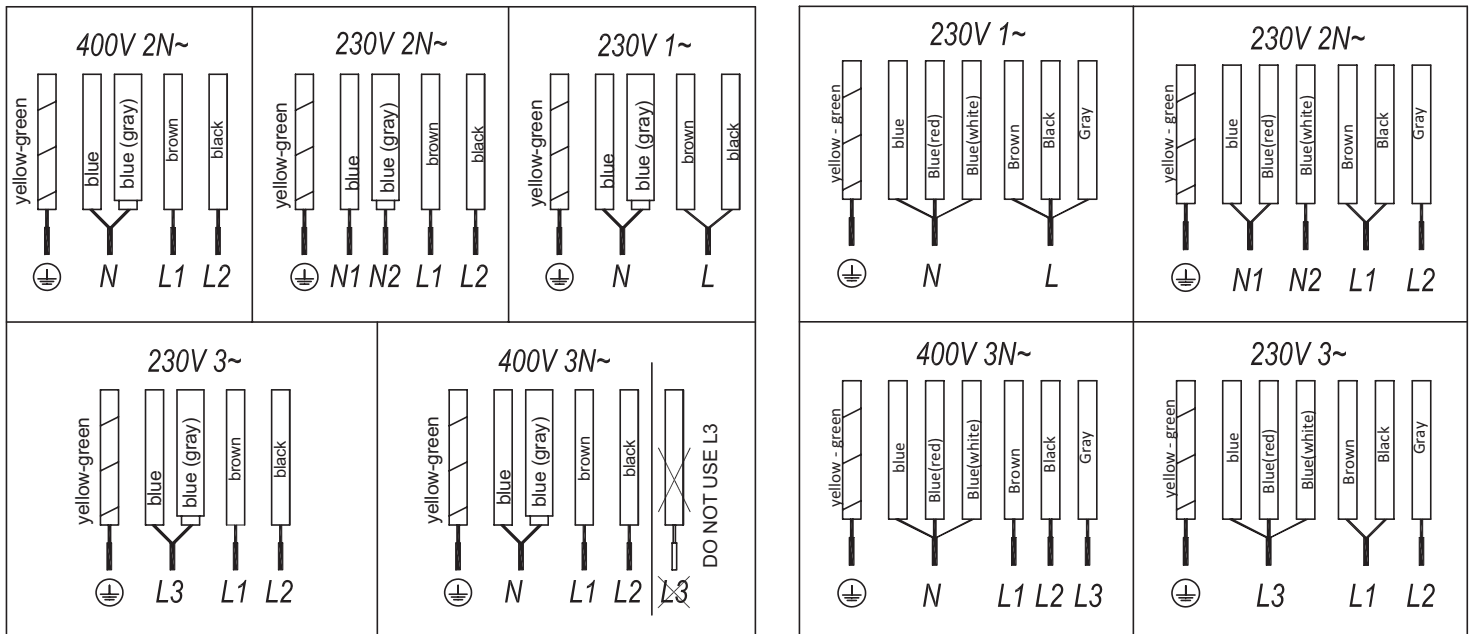
Warning:

⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

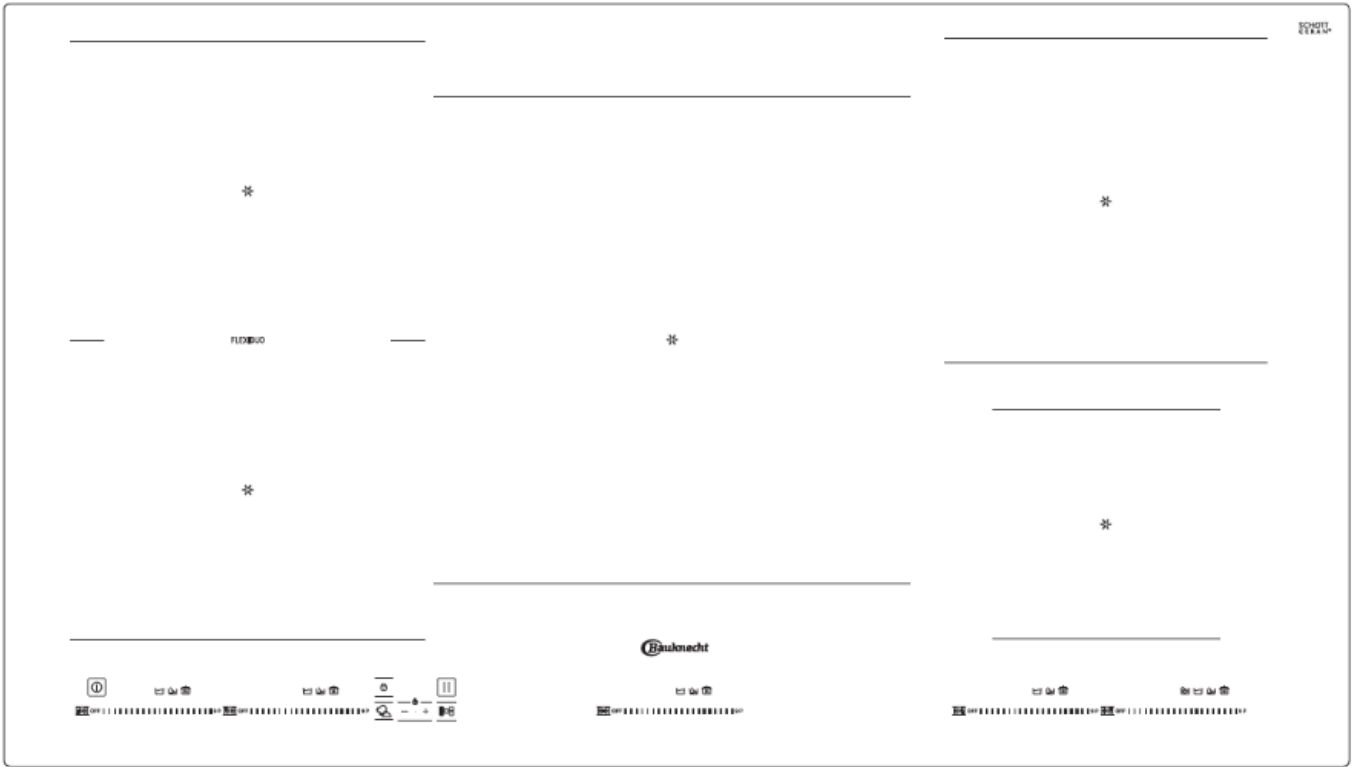
⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

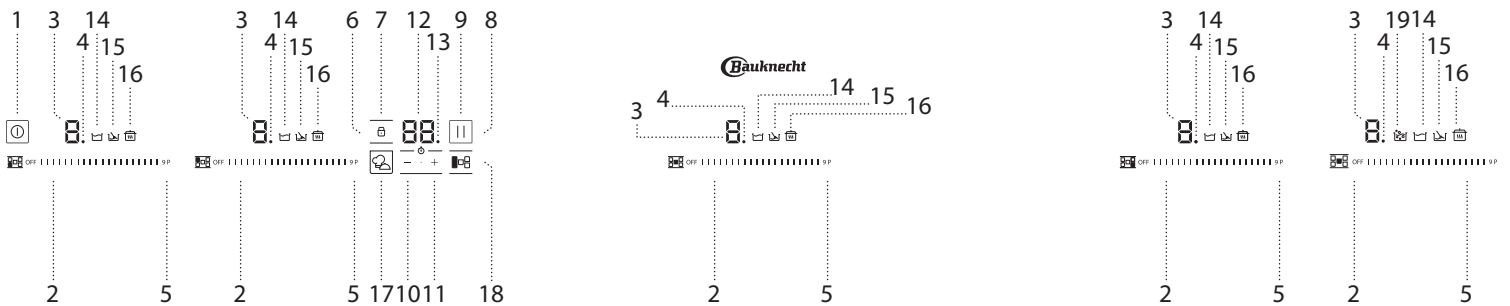


PRODUCT DESCRIPTION

1. Cooktop
2. Control panel



CONTROL PANEL



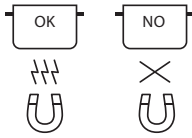
1. General on/off sensor
2. Cursor slider for controlling power
3. Power and/or residual heat indicator
4. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5. Direct access to "Power" function.
6. Activation sensor for "Block" Function.
7. Pilot indicator light "Block" function activated
8. Activation sensor for "Stop&Go" function

9. Pilot indicator light "Stop&Go" function activated
10. "Minus" sensor for timer.
11. "Plus" sensor for timer.
12. Timer indicator.
13. Decimal dot of the timer
14. Pilot indicator light "Simmering" function activated
15. Pilot indicator light "Melting" function activated

16. Pilot indicator light "Keep Warm" function activated
17. Activation sensor for "My menu" functions
18. Activation sensor for "FlexiDuo" function
19. Pilot indicator light "Boiling" function activated


ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

To determine whether a pot is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone. When the FlexiCook is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone.



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction. In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

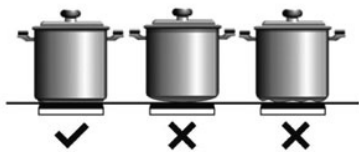


Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material. In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.



The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel "sandwich" base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy.

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply.



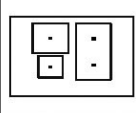
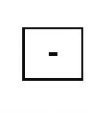
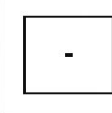
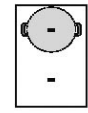
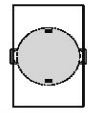

Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the table below).

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.

				
∅ min. 	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm






ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and, consequently, the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1. Press the  (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
2. Press the locking touch key  (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the  (11) and  (10) sensors.
3. Once the value has been selected, once again press the locking touch key  (6). The hob will be limited to the chosen power value.

The power levels available are:

2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - 6 kW - 6.5 kW - 7 kW

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at.

It is possible that to raise the level of a large hot plate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

To set the power of the hob:


Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function


Each action is verified by a beep.



Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2)


 In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key  (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically. When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button  (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button  (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor  (1), any plate can be turned on by following these steps:

1. Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
2. Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.


As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related to the cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor . All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H.

DAILY USE


PAN DETECTOR

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.


The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.


If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

CONTROL PANEL LOCK



With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor  (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.



To activate this function, touch sensor  (6) for at least one second.

Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor  (6) again.

If the on/off sensor  (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

SILENCER OF THE BEEP



When the hob is on, if one presses the touch key  (11) and the locking touch key  (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF". This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key  (11) and the locking touch key  (6) for three seconds. The time indicator (12) will display "On".


STOP&GO FUNCTION

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Stop function.


Touch the Stop sensor  (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol  to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor  (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

POWER FUNCTION

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1. Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on "P" and keep pressed the finger for one second.
2. The power level indicator (3) will show the symbol , and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

TIMER FUNCTION (countdown clock)









This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1. Touch sensor  (10) or  (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol blinking alternately with its current power level.
2. Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors  (10) or  (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. To cancel the timer function, the clock can be adjusted to value '00' using sensor  (10). A quicker way to do this is keeping sensors  (10) and  (11) pressed together. When there is less than one minute left, the clock will begin to countdown in seconds.
3. When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to countdown the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol .



Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a "°".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When the cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.




Changing the programmed time

For modifying programmed time, the cursor "slider" (2) of the timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

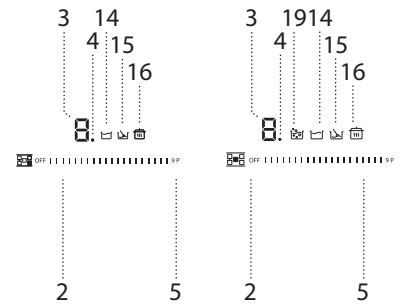
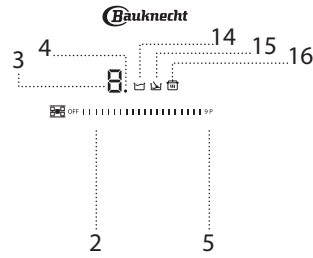
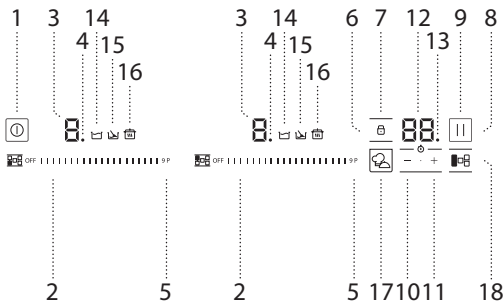
Through sensors  (10) and  (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to '---'.

1. Select the desired plate.
2. Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor  (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors"  (10) and  (11) at the same time.

FUNCTIONS



MY MENU

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.

The MY MENU functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100°C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in the figure below



To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the MY MENU sensor (17). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1. First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).
2. Now click on the MY MENU sensor (17). The sequentially successive presses will go over all the MY MENU functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (14) simmering, (15) melting, (16) keep warm.

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the MY MENU sensor (17).

SIMMERING FUNCTION

This feature allows you to keep it simmering. After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the MY MENU sensor (17) until the led (14) located on the icon (14) lights up. Once the function is activated, the symbol **A** will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types such as chocolate, butter, etc.

until the led (15) located on the icon (15) lights up. Once the function is activated, the symbol **A** will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot. To activate it, select the plate, and press on the MY MENU sensor (17) until the led (16) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, the symbol **A** will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

FLEXIDUO

Through this function, it is possible to enable two cooking zones to work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

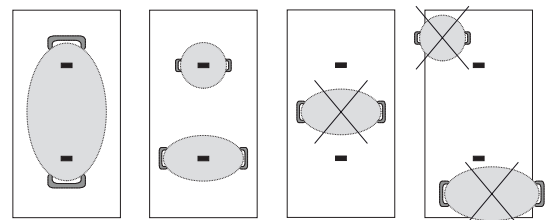
To activate this function, press the sensor (18). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3).

The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "FlexiDuo", you can select the desired option by pressing the sensor (18) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.

After the "FlexiDuo" is selected, you can assign the power by touching any of the "sliders" cursors (2) of one of the linked zones. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should select level '0' to one of the cooking zones. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

IMPORTANT: Place the pots in the center of the cooking zone so that they cover at least one of the reference points (as shown below).



BOILING FUNCTION

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boiling some food, etc. It is available only in zones where the (15) symbol appears.

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the 6th SENSE sensor (17) until the led (19) located on the icon / lights up. Once the feature is activated, the sign will appear on the power indicator (3); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under the system's control. When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard.

Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired. After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan. After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.

If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- Recommended diameters of the pot bottom (see "Technical Data Sheet" supplied with the product).

MAINTENANCE AND CLEANING



WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**

Important:

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

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

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:


With containers which are not very thick or not in one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear  on the power indicator of a hotplate: The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message:

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
C81 or C82	Will appear on the indicators.	Excessive temperature in the electronics or on the glass.	Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.
C85	appears on the indicator of one of the hotplates.	The pot or pan used is of an unsuited type.	Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.
C90	The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).	The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.
C91	The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).	The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

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 pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

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

AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on <https://www.register.bauknecht.eu/register/>

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

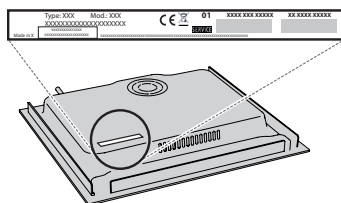
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.bauknecht.eu.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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

SERVICE



- 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).

In the case of flush-mounted installation, call the After-Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

Télécharger le manuel d'instruction complet sur <http://docs.bauknecht.eu> ou appeler le numéro de téléphone figurant sur la notice de garantie.

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

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect 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 rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés 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 et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant 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.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ 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 permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

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, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - 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.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ 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.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.


⚠ 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.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables.

Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques 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.

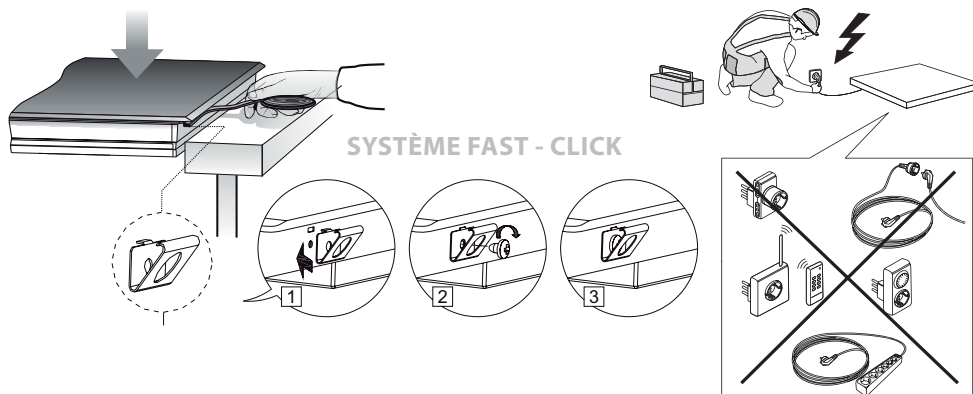
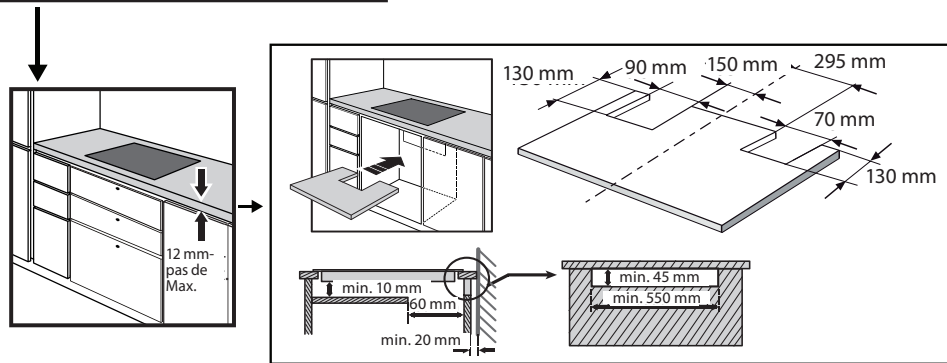
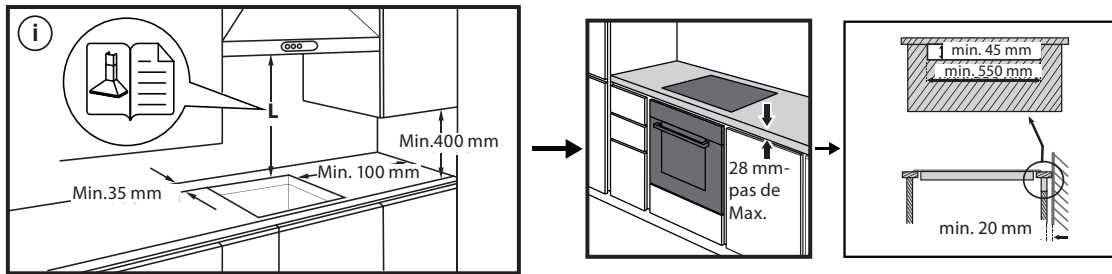
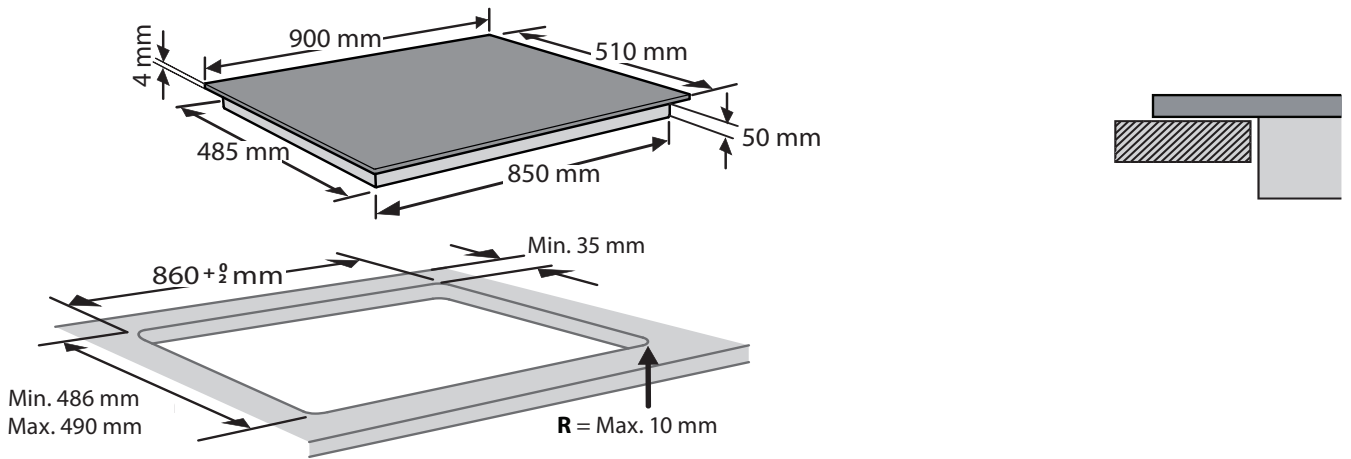
La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie. Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert 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.

INSTALLATION DU FOUR



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent à celles spécifiées sur la plaque nominative de la plaque de cuisson, qui se trouve en dessous de celle-ci, et sur la Fiche de Garantie, ou le cas échéant, sur la fiche de données techniques, que vous devez conserver avec le présent manuel pendant toute la durée de vie utile du produit. Assurez-vous que le câble d'entrée n'entre pas en contact avec le boîtier de la plaque à induction ou le boîtier du four, s'il est installé dans la même unité.

Le raccordement électrique doit être convenablement mis à la masse, en respectant la législation en cours, autrement la table de cuisson à induction pourrait dysfonctionner.

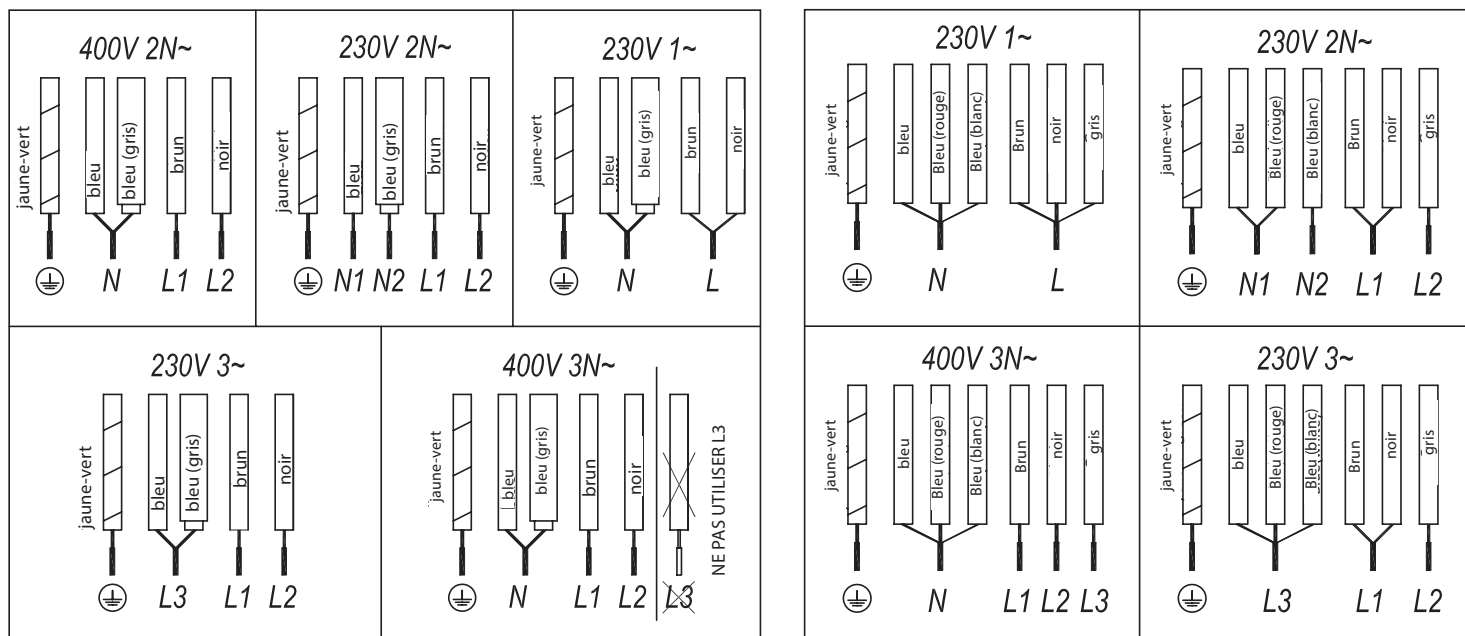
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité. Seul le service technique officiel peut traiter ou réparer l'appareil, y compris en remplaçant le câble électrique.

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 aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.

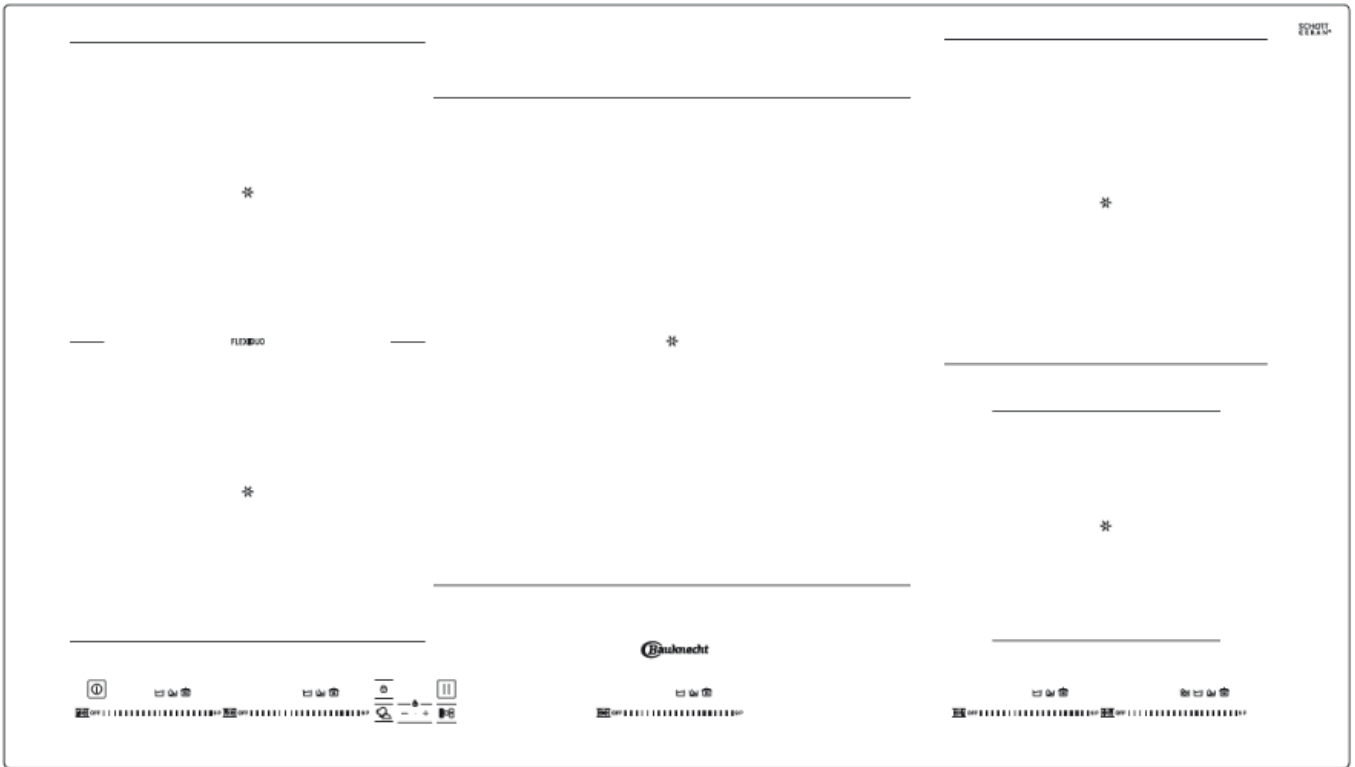
Avertissement :

- ⚠ Des pics de tension inhabituellement élevés peuvent endommager le système de commande (comme avec n'importe quel appareil électrique).
 - ⚠ Nous vous conseillons de vous abstenir d'utiliser la table de cuisson à induction pendant la fonction de nettoyage à pyrolyse dans le cas de fours à pyrolyse, du fait de la température élevée que ce type de dispositif peut atteindre.
 - ⚠ Avant de débrancher la table de cuisson du secteur, nous vous recommandons de couper l'interrupteur et d'attendre environ 25 secondes avant de la débrancher du secteur. Ce temps est nécessaire pour permettre la décharge complète du circuit électronique et donc exclure la possibilité d'un choc électrique provenant des bornes du câble.
- Conserver le certificat de garantie ou la fiche de données techniques avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie utile du produit. Ceux-ci contiennent des informations techniques importantes.

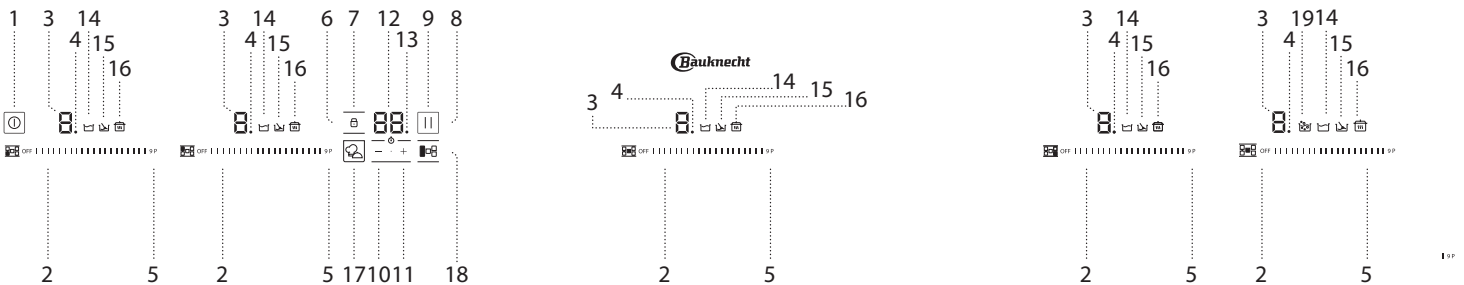


DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Table de cuisson
2. Panneau de commande



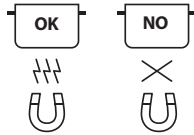
PANNEAU DE COMMANDES



1. Capteur de marche/arrêt général
2. Coulisse de curseur pour commander l'alimentation
3. Indicateur de tension et/ou de chaleur résiduelle
4. Point décimal de l'indicateur de tension et/ou de chaleur résiduelle.
5. Accès direct à la fonction « Alimentation ».
6. Capteur d'activation pour fonction « Blocage ».
7. Témoin indicateur pilote fonction « Blocage » activé
8. Capteur d'activation pour fonction « Stop&Go »
9. Témoin indicateur pilote pour fonction « Stop&Go » activée
10. Capteur « Moins » pour minuterie.
11. Capteur « Plus » pour minuterie.
12. Indicateur de minuterie.
13. Point décimal de la minuterie
14. Témoin indicateur pilote fonction « Mijoter » activée
15. Témoin indicateur pilote fonction « Fondre » activée
16. Témoin indicateur pilote fonction « Maintien au chaud » activée
17. Capteur d'activation pour fonctions « My menu »
18. Capteur d'activation pour fonction « FlexiDuo »
19. Témoin indicateur pilote fonction « Ébullition » activée

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction.

Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de plaques de diffuseur ou de matériaux comme de l'acier fin, de l'aluminium, du verre, du cuivre ou de l'argile. Chaque zone de cuisson a un temps de détection de casserole minimum. Il dépend du matériau et du diamètre ferromagnétique de la base de la casserole. Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre de la base de la casserole à utiliser.

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayer d'utiliser la zone la plus petite suivante. Lorsque le FlexiCook est utilisé comme zone de cuisson unique, des casseroles plus grandes doivent être utilisées pour ce type de zone.



Certaines casseroles sans base ferromagnétique complète sont vendues comme adaptées pour les plaques à induction. Dans ces casseroles, seule la base ferromagnétique est chauffée.

Par conséquent, la chaleur n'est pas uniformément répartie à travers la base de la casserole. Cela peut signifier que la partie non-ferromagnétique de la base de la casserole n'atteint pas la bonne température de cuisson.

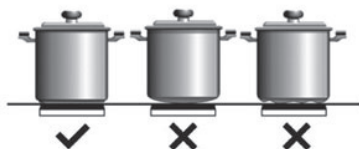


D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base, ont une zone plus petite de matériau ferromagnétique. Dans ce cas, il peut être difficile ou même impossible de détecter la casserole. En outre, l'alimentation fournie peut être inférieure et, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.



Le type de base utilisé sur la casserole peut affecter l'uniformité et les résultats de la cuisson. Des casseroles avec une base en « sandwich » en acier inoxydable utilisent des matériaux qui aident à la distribution et à la diffusion uniformes de la chaleur, donnant lieu à des économies en temps et en énergie.

La base de la casserole doit être totalement plate, en assurant ainsi une alimentation électrique uniforme.



Ne chauffez jamais des casseroles vides, ou n'utilisez pas de casseroles avec une base fine, car celles-ci pourraient chauffer rapidement sans laisser de temps pour que la fonction de débranchement automatique de la cuisinière entre en service.

Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre minimum adapté (voir le tableau ci-dessous). Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée.

Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent du périmètre de la zone de cuisson utilisée.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

PREMIÈRE UTILISATION

Énergie

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de tension (Gestion de la tension). Cette fonction permet de régler l'alimentation générée par la table de cuisson sur différentes valeurs sélectionnées par l'utilisateur. Pour ce faire, pendant la première minute après la connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique, il est possible d'accéder au menu de limitation de puissance.

1. Appuyez sur la touche \oplus (11) pendant trois secondes. Les lettres PL apparaîtront sur l'indicateur de la minuterie (12)
2. Appuyez sur la touche de verrouillage ⏏ (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la table de cuisson peut être limitée apparaîtront et celles-ci peuvent être modifiées en utilisant les capteurs \oplus (11) et \ominus (10).
3. Une fois que la valeur a été sélectionnée, appuyez encore une fois sur la touche de verrouillage ⏏ (6). La table de cuisson sera limitée à la valeur de puissance choisie.

Puissances disponibles :
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Si vous voulez changer à nouveau la valeur, vous devez débrancher la table de cuisson et la rebrancher après quelques secondes. Ainsi, vous serez de nouveau en mesure d'entrer dans le menu de limitation de puissance.

À chaque fois que le niveau de puissance d'une plaque de cuisson est modifié, le limiteur de puissance calculera la puissance totale générée par la table de cuisson. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, la commande tactile ne vous permettra pas d'augmenter le niveau de puissance de cette plaque de cuisson. La table de cuisson émettra un bip et l'indicateur de puissance (3) clignotera au niveau qui ne peut pas être dépassé. Si vous souhaitez dépasser cette valeur, vous devez abaisser la puissance des autres plaques de cuisson. Parfois il ne suffit pas d'abaisser d'un niveau car cela dépend de la puissance de chaque plaque de cuisson et du niveau de réglage. Il est possible que pour augmenter le niveau d'une grande plaque de cuisson, il faille baisser le niveau de plusieurs petites.

Si vous utilisez l'allumage rapide lors de la fonction de puissance maximale et que ladite valeur est supérieure à la valeur établie par la limite, la plaque de cuisson sera réglée au niveau maximum possible. La table de cuisson émettra un bip et ladite valeur de puissance clignotera deux fois sur l'indicateur (3).

Pour régler la puissance de la table de cuisson :


Visible uniquement pendant le fonctionnement.

Les manœuvres sont effectuées au moyen des touches tactiles. Vous n'avez pas besoin d'exercer une force sur la touche tactile souhaitée, vous devez seulement la toucher avec le bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque action est vérifiée par un bip.

Utiliser le curseur (2) pour ajuster les niveaux de puissance (0 - 9) en faisant glisser votre doigt dessus. Le glissement vers la droite augmente la valeur, tandis que le glissement vers la gauche la diminue.

Il est également possible de sélectionner directement un niveau de puissance en plaçant votre doigt directement sur un point souhaité du curseur (2)

 Afin de sélectionner une plaque sur ces modèles, il convient de toucher directement le curseur (2).

Allumage du dispositif

1 Touchez la touche tactile de marche ⏏ (1) pendant au moins une seconde. La commande tactile deviendra active, un bip sera entendu et les indicateurs (3) s'allumeront en affichant un "H". Si une zone de cuisson est chaude, un H clignotera sur l'indicateur correspondant.

Si vous n'entrepreniez aucune action au cours des 10 prochaines secondes, la commande tactile s'arrêtera automatiquement. Lorsque la commande tactile est activée, vous pouvez la déconnecter à tout moment en touchant le bouton tactile ⏏ (1), même s'il a été verrouillé (fonction verrouillage activée). Le bouton tactile ⏏ (1) est toujours prioritaire pour débrancher la commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois la commande tactile activée avec le capteur ⏏ (1), n'importe quelle plaque peut être allumée en suivant les étapes suivantes :

1. Glisser le doigt ou toucher dans n'importe quelle position l'un des curseurs (2). La zone a été sélectionnée et simultanément, le niveau de puissance sera réglé entre 0 et 9. Cette valeur de puissance sera affichée sur l'indicateur de puissance correspondant et son point décimal (4) restera allumé pendant 10 secondes.
2. Utiliser le curseur (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Tant que la plaque est sélectionnée, en d'autres termes, avec le point décimal (4) allumé, son niveau de puissance peut être modifié.

EXTINCTION D'UNE PLAQUE

L'utilisation de la touche de curseur (2) permet d'abaisser la puissance au niveau 0. La plaque de cuisson s'éteindra.

Lorsqu'une plaque de cuisson est éteinte, un H apparaîtra dans son indicateur de puissance (3), si la surface en verre de la zone de cuisson correspondante est chaude et qu'il y a un risque de brûlures. Lorsque la température chute, l'indicateur (3) s'éteint (si la table de cuisson est débranchée), ou autrement un « - » s'allumera si la table de cuisson est toujours branchée.

EXTINCTION DE TOUTES LES PLAQUES

Toutes les plaques peuvent être simultanément débranchées en utilisant le capteur marche/arrêt général ⏏ (1). Tous les indicateurs de plaque (3) s'éteindront. Si la zone de cuisson éteinte est chaude, son indicateur affiche un H.

USAGE QUOTIDIEN

DÉTECTEUR DE CASSEROLE

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque arrêtera de fonctionner s'il n'y a pas de casserole ou si la casserole n'est pas adaptée.

L'indicateur de puissance (3) affichera un symbole pour désigner « il n'y a pas de casserole » si, lorsque la zone est activée, aucune casserole n'est détectée ou la casserole n'est pas adaptée.

Si une casserole est enlevée de la zone pendant qu'elle fonctionne, la plaque arrêtera automatiquement de fournir de l'énergie et affichera le symbole « il n'y a pas de casserole ». Lorsqu'une casserole est encore une fois placée sur la zone de cuisson, l'alimentation en énergie reprendra au même niveau de puissance que celui précédemment sélectionné.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Avec la Fonction Verrouillage, vous pouvez bloquer les autres capteurs, excepté pour le capteur marche/arrêt (1), afin d'éviter des opérations indésirables. Cette fonction est utile pour la sécurité enfant. Pour activer cette fonction, touchez le capteur (6) pendant au moins une seconde.

Ceci étant fait, le pilote (7) s'allume indiquant que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver la fonction, il suffit de toucher à nouveau sur le capteur (6).

Si le capteur de marche/arrêt (1) est utilisé pour éteindre l'appareil tandis que la fonction verrouillage est activée, il ne sera pas possible de rallumer la table de cuisson tant qu'elle n'est pas débloquée.

DÉSACTIVATION DU BIP

Lorsque la table de cuisson est allumée, si on appuie sur la touche tactile (11) et sur la touche de verrouillage (6) simultanément pendant trois secondes, le bip qui accompagne chaque action sera désactivé. L'indicateur de temps (12) affichera « OF »; Cette désactivation ne s'appliquera pas à toutes les fonctions, comme par exemple le bip pour l'allumage/l'extinction, la fin de la minuterie ou le verrouillage/déverrouillage des touches tactiles restent toujours activés.

Pour réactiver tous les bips qui accompagnent chaque action, appuyez simultanément sur la touche tactile (11) et la touche de verrouillage (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affichera « On ».

FONCTION STOP&GO

Cette fonction met le processus de cuisson sur pause. La minuterie sera également en pause si elle est activée.

Activation de la fonction Arrêt.

Touchez le capteur Stop (8) pendant une seconde. Le pilote (9) s'allume et les indicateurs de puissance afficheront le symbole **||** pour indiquer que la cuisson a été interrompue.

Désactivation de la fonction Arrêt

Touchez à nouveau le capteur Touch Stop&Go (8). Le pilote (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes réglages de minuterie que ceux qui avaient été établis avant l'interruption.

FONCTION PUISSANCE

Cette fonction fournit une puissance « supplémentaire » à la plaque, supérieure à la valeur nominale. Cette puissance dépend de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

1. Faire glisser le doigt au-dessus du curseur correspondant (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 » et maintenir le doigt appuyé pendant une seconde, ou toucher directement « P » et maintenir le doigt appuyé pendant une seconde.
2. L'indicateur de niveau de puissance (3) affichera le symbole **P**, et la plaque commencera à fournir une puissance supplémentaire. La fonction Puissance a une durée maximale spécifiée dans le Tableau 1. Après cela, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 9. Un bip retentit.

Lors de l'activation de la fonction Puissance sur une plaque de cuisson, il est possible que les performances de certaines des autres plaques puissent être affectées, en réduisant sa puissance à un niveau inférieur, auquel cas, cela s'affichera sur son indicateur (3).

La désactivation de la Fonction Puissance, avant que le temps de fonctionnement se soit écoulé, peut être effectuée soit en touchant le curseur en modifiant son niveau de puissance, soit en répétant l'étape 3.

FONCTION MINUTERIE (compte à rebours)

Cette fonction facilite la cuisson puisque vous n'avez pas besoin d'être présent : Vous pouvez régler une minuterie pour une plaque et elle s'arrêtera une fois que le temps souhaité s'est écoulé.

Pour ces modèles, vous pouvez simultanément programmer chaque plaque pour des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

Réglage d'un minuteur sur une plaque.

Une fois le niveau de puissance réglé sur la zone souhaitée, et pendant que le point décimal de la zone reste allumé, il sera possible de régler un minuteur pour cette zone.

Dans ce but :

1. Toucher le capteur (10) ou (11). L'indicateur de minuteur (12) affichera « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affichera le symbole en clignotant alternativement « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affichera le symbole clignotant alternativement avec son niveau de puissance actuel.
2. Immédiatement après, régler un temps de cuisson entre 1 et 99 minutes, en utilisant les capteurs (10) ou (11). Avec le premier, la valeur commencera à 60, tandis qu'avec le second, elle commencera à 01. Pour effacer la fonction minuterie, l'horloge peut être ajustée à la valeur « 00 » en utilisant le capteur (10). Pour faire cela de manière plus rapide, maintenir les capteurs (10) et (11) enfoncés ensemble. Lorsqu'il reste moins d'une minute, l'horloge commencera à décompter en secondes.
3. Lorsque l'indicateur de minuterie (12) s'arrête de clignoter, il commencera à décompter le temps automatiquement. L'indicateur (3) concernant la plaque de cuisson minutée affichera alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole **t**.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la zone de cuisson minutée est éteinte et l'horloge émet une série de bips pendant quelques secondes. Pour couper le signal audible, toucher n'importe quel capteur. L'indicateur de minuterie (12) affichera un 00 clignotant près du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de chauffage coupée est chaude, son indicateur de puissance (3) affichera alternativement le symbole H et un « - ».

Si vous souhaitez minuter une autre plaque chauffante en même temps, répéter les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà minutées, l'indicateur de minuterie (12) indiquera par défaut le temps restant le plus court pour terminer, en indiquant un « t » sur la zone correspondante. Le reste des zones minutées s'affichera sur leurs zones d'indicateur correspondantes pendant quelques secondes et le point décimal clignotera. Si l'on appuie sur le curseur d'une autre zone minutée, le minuteur affichera le temps restant de cette zone pendant quelques secondes et son indicateur affichera son niveau de puissance et le « t » en alternance.

Changement du temps programmé

Pour modifier le temps programmé, le curseur (2) de la zone minutée doit être enfoncé. Il sera ensuite possible de lire et de modifier le temps.

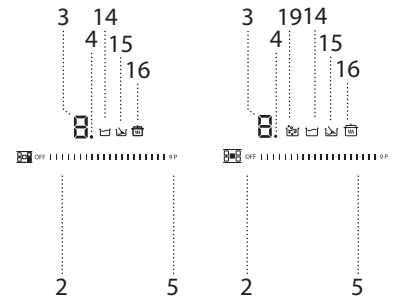
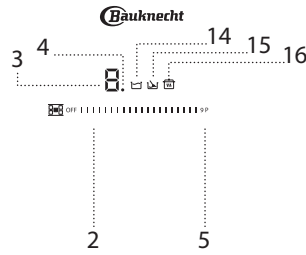
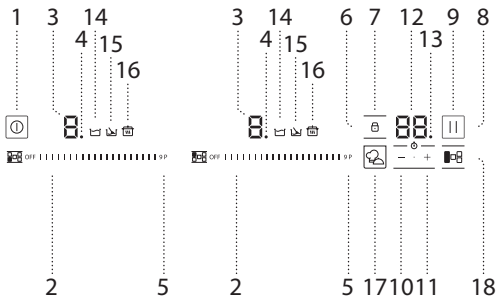
À l'aide des capteurs (10) et (11), vous pouvez modifier le temps programmé.

Désactivation de l'horloge

Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant que le temps programmé ne soit écoulé, cela peut être fait à n'importe quel moment simplement en réglant sa valeur à '--'.

1. Sélectionnez la plaque souhaitée.
2. Ajustez la valeur de l'horloge à « 00 » en utilisant le capteur (10). L'horloge est effacée. Cela peut également se faire plus rapidement en appuyant sur les capteurs (10) et (11) en même temps.

FONCTIONS



MY MENU

Ces fonctions disposent de niveaux de puissance préaffectés pour faciliter la cuisson, en obtenant d'excellents résultats puisque la température de la casserole est contrôlée en continu par les capteurs. Lorsque la température cible pour la fonction a été atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de changer le niveau de puissance.

Les fonctions MY MENU fonctionnent correctement avec des casseroles ayant la même zone ferromagnétique sur la base de la casserole que la surface de la zone de cuisson.

En outre, pour des fonctions à haute température (supérieures à 100°C), les casseroles doivent avoir une base uniforme et plate (de préférence de type « sandwich »), comme indiqué sur la figure ci-dessous



Pour assurer le fonctionnement correct de ces fonctions, il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus.


La Commande tactile dispose de fonctions particulières qui aident l'utilisateur à cuisiner par le biais du capteur MY MENU (17). Ces fonctions sont disponibles en fonction du modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

1. Il faut d'abord la sélectionner ; le point décimal (4) sera alors actif sur l'indicateur de puissance (3).
2. Cliquez maintenant sur le capteur MY MENU (17). Les pressions successives séquentielles désactiveront toutes les fonctions MY MENU disponibles dans chaque zone une à une. Ces fonctions montreront l'activation avec les voyants correspondants (14) mijoter, (15) fondre, (16) maintien au chaud.


Si vous souhaitez annuler une fonction active spéciale, vous devez toucher le capteur du curseur (2) de la zone correspondante pour la sélectionner. Le point décimal (4) de l'indicateur de puissance (3) s'allumera. Puis, toucher à nouveau le curseur (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour couper la zone, ou vous pouvez choisir une fonction spéciale différente en touchant à nouveau le capteur MY MENU (17).

FONCTION MIJOTER

Cette fonction vous permet de maintenir le mijotage. Une fois l'aliment cuit, activer la plaque en sélectionnant cette fonction, et appuyer sur le capteur MY MENU (17) jusqu'à ce que le voyant (14) situé sur l'icône s'allume. Une fois que la fonction est activée, le symbole  apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3).


Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

FONCTION FONDRE



Cette fonction maintient une basse température dans la zone de cuisson. Idéale pour décongeler des aliments ou pour faire fondre lentement d'autres types d'aliments comme le chocolat, le beurre, etc. Pour l'activer, sélectionner la plaque, et appuyer sur le capteur MY MENU (17) jusqu'à ce que le voyant (15) situé sur l'icône s'allume. Une fois que la fonction est activée, le symbole  apparaîtra sur

l'indicateur de puissance (3). Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

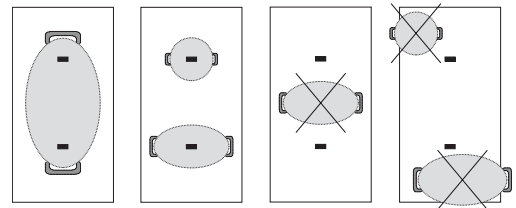
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction règle automatiquement un niveau de puissance approprié pour maintenir les aliments cuits au chaud. Pour l'activer, sélectionner la plaque, et appuyer sur le capteur MY MENU (17) jusqu'à ce que le voyant (16) situé sur l'icône s'allume. Une fois que la fonction est activée, le symbole  apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3). Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.


FLEXIDUO

Grâce à cette fonction, il est possible d'activer deux zones de cuisson pour qu'elles fonctionnent ensemble, et de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction minuteur pour les deux zones. Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur  (18). Ce faisant, les points décimaux (4) des plaques liées s'allumeront et la valeur « 0 » sera affichée sur leurs indicateurs de puissance (3). L'indicateur de minuterie (12) affichera trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle dispose de plusieurs zones avec la fonction « FlexiDuo », vous pouvez sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur le capteur  (18) avant d'attribuer la puissance à la zone choisie. Vous aurez quelques secondes pour effectuer l'opération suivante ; autrement, la fonction sera automatiquement désactivée. Une fois la fonction « FlexiDuo » sélectionnée, vous pouvez attribuer la puissance en touchant n'importe lequel des curseurs (2) de l'une des zones liées. Le niveau de puissance et ses variations sont affichés simultanément sur les indicateurs de puissance (3) des deux zones. Pour désactiver cette fonction, vous devez sélectionner le niveau « 0 » sur l'une des zones de cuisson. De même, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et fonctions attribués aux zones correspondantes sont effacés.

Important : Placer les casseroles au centre de la zone de cuisson afin qu'elles couvrent au moins un des points de repère (comme indiqué ci-dessous).



FONCTION ÉBULLITION

Cette fonction active la commande d'ébullition automatique, qui est d'une grande aide pour cuire les pâtes, le riz, les yeux, faire bouillir certains aliments etc. Elle est disponible uniquement dans des zones où le symbole  apparaît.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionner la plaque, et appuyer sur le capteur 6th SENSE (17) jusqu'à ce que le voyant (19) situé sur l'icône / s'allume. Une fois que la fonction est activée, le symbole apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3) ; un segment mobile apparaîtra, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système. Lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer, un premier bip retentira. Profitez de cette opportunité pour préparer votre aliment à bouillir ou à cuire comme souhaité. Après 30 secondes, un second bip retentira ; si vous ne l'avez pas déjà fait, il est l'heure de verser les aliments dans la casserole. Après le second bip, le système activera la minuterie et l'horloge d'arrêt pour que vous puissiez contrôler en combien de temps vos aliments doivent être portés à ébullition. 30 secondes après l'activation du minuteur, un troisième bip retentira pour avertir qu'à partir de ce moment, le système diminuera la puissance afin de maintenir une ébullition douce et continue. Le minuteur restera actif jusqu'à la fin de la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver le minuteur et régler une heure pour le décompte et l'arrêt automatique de la plaque (voir section Fonction Minuteur).

Désactivation de la fonction

Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

SUGGESTIONS ET RECOMMANDATIONS

- Utiliser des casseroles et poêles avec des fonds totalement plats et épais.
- Ne pas faire glisser les casseroles et poêles sur le verre car elles pourraient le rayer.
- Bien que le verre puisse prendre des coups à cause des grandes casseroles et poêles sans bords acérés, essayer de ne pas le heurter.
- Pour éviter d'endommager la surface en verre de céramique, ne pas tirer les casseroles et poêles sur le verre et maintenir les parties inférieures propres et en bon état.
- Les diamètres recommandés du fond de la casserole (voir « Fiche de données techniques ») fournie avec le produit).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas affiché.**

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la 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.

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, effectuer les vérifications décrites ci-dessous.

L'appareil ne fonctionne pas :

Vérifier que le câble électrique est bien branché.

Les zones d'induction ne produisent pas de chaleur :

Le contenant n'est pas adapté (il n'a pas de fond ferromagnétique ou est trop petit). Vérifier que le fond du contenant attire un aimant, ou utiliser un contenant plus grand.

Un bourdonnement se fait entendre lorsque vous commencez à cuire dans les zones d'induction :


Avec des contenants qui ne sont pas très épais ou qui sont en plusieurs morceaux, le bourdonnement résulte de la transmission d'énergie directement au fond du contenant. Le bourdonnement n'est pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, il convient de réduire légèrement le niveau de puissance ou d'utiliser un contenant avec un fond plus épais, et/ou en un seul morceau.

La commande tactile ne s'allume pas ou, malgré l'allumage, elle ne répond pas :

Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. Assurez-vous de sélectionner une zone de cuisson avant de l'actionner. Il y a de l'humidité sur les capteurs, et/ou vos doigts sont humides. Maintenir la surface de commande tactile et/ou vos doigts propres et secs. La fonction verrouillage est activée. Déverrouillez les commandes.

On entend le son d'un ventilateur pendant la cuisson, qui se poursuit même après que la cuisson s'est terminée :

Les zones d'induction disposent d'un ventilateur pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il ne fonctionne que lorsque les circuits électroniques sont chauds. Il s'arrête à nouveau lorsque les circuits sont froids que la plaque de cuisson soit activée ou non.

Le symbole apparaîtra  sur l'indicateur de puissance d'une plaque de cuisson : Le système d'induction ne trouve pas de casserole ou de poêle sur une plaque de cuisson ou celle-ci est de type inadapté.

La plaque de cuisson s'éteindra et le message :

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
C81 ou C82	apparaîtra sur les indicateurs.	Température excessive dans l'électronique ou sur le verre.	Attendre quelques temps que l'électronique refroidisse ou enlever la casserole ou la poêle de sorte que le verre puisse refroidir.
C85	apparaît sur l'indicateur d'une des plaques de cuisson.	La casserole ou la poêle utilisée est de type inadapté.	Couper la table de cuisson, la rallumer et essayer avec une autre casserole ou poêle.
C90	L'appareil se coupe et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3).	La commande tactile détecte que le capteur de marche/arrêt (1) est couvert et ne permet pas l'allumage de la table de cuisson.	Enlever les objets ou les liquides possibles en maintenant la surface de commande tactile propre et sèche jusqu'à ce que le message disparaisse.
C91	L'appareil se coupe et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3).	La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (6) est couvert et ne permet pas l'allumage de la table de cuisson.	Enlever les objets ou liquides possibles en maintenant la surface de la commande tactile propre et sèche, puis appuyer deux fois sur le capteur Stop&Go (6) pour enlever le message et revenir au fonctionnement normal.

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 de l'ustensile de cuisine et sont liés aux caractéristiques des fonds de casseroles (par exemple, lorsque les fonds sont réalisés en différentes couches de matériau ou sont irréguliers).

Ces bruits peuvent varier selon le type d'ustensiles de cuisson utilisés et selon la quantité d'aliments qu'ils contiennent et ne sont pas le symptôme que quelque chose ne va pas.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour recevoir une assistance complète, merci d'enregistrer votre produit sur <https://www.register.bauknecht.eu/register/>

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

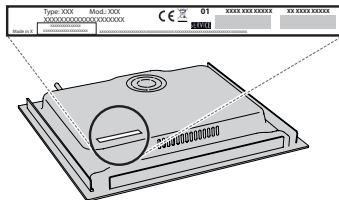
- Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **DÉPANNAGE**.
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

SI APRÈS LES CONTRÔLES CI-DESSUS, LA PANNE A TOUJOURS LIEU, APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

Pour recevoir une assistance, appelez le numéro indiqué sur le feuillet de garantie ou suivez les instructions sur le site web www.bauknecht.eu.

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

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



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

SERVICE

I 000000000000



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Download de volledige gebruiksaanwijzing van <http://docs.bauknecht.eu> of bel het telefoonnummer in het garantieboekje.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere 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 - risico voor brand.

⚠ 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. Kleine kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht is. 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 accessoires worden heet tijdens het gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar 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, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.

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

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

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 het gebruikshandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem bij problemen contact op met uw leverancier of met het dichtstbijzijnde servicecentrum. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. 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. Activeer het apparaat alleen wanneer de installatie helemaal uitgevoerd is.

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

⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.


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 meerpole 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 verlengsnoeren, 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.

⚠ 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.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal.

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

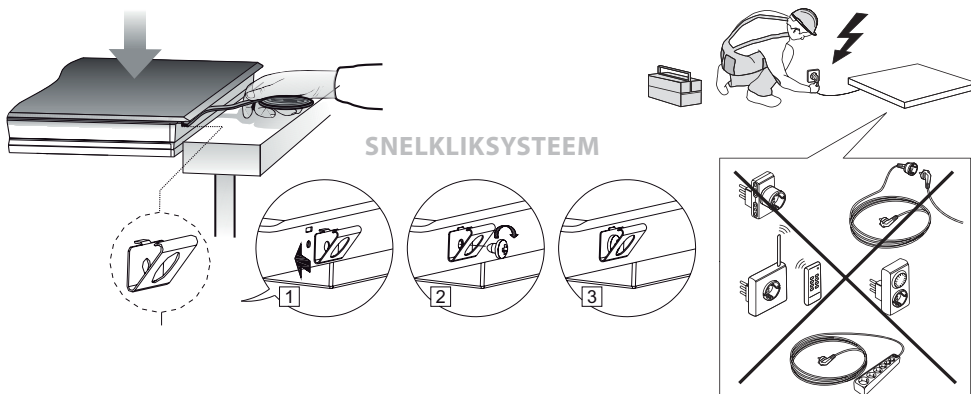
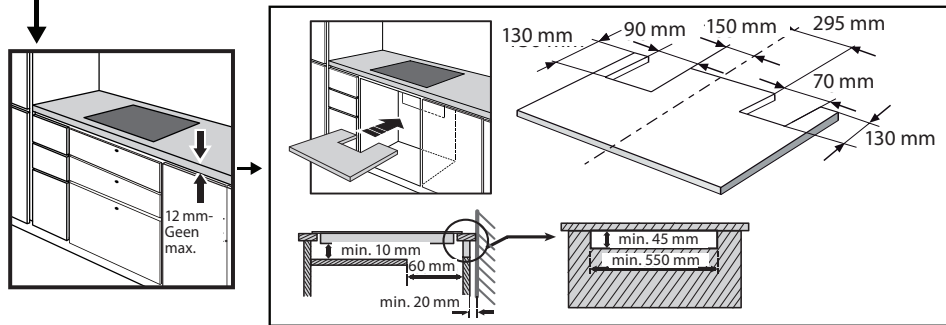
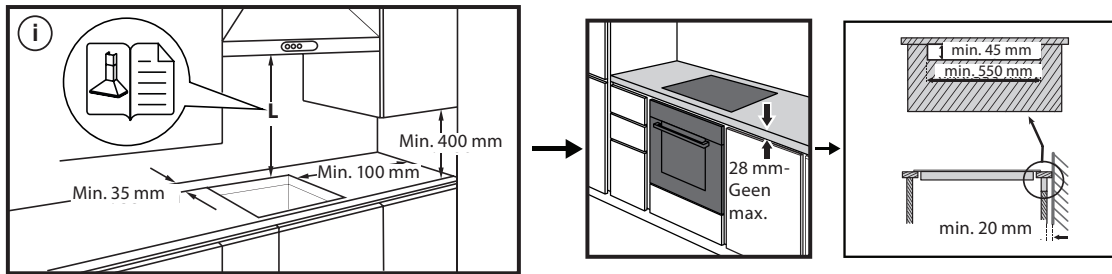
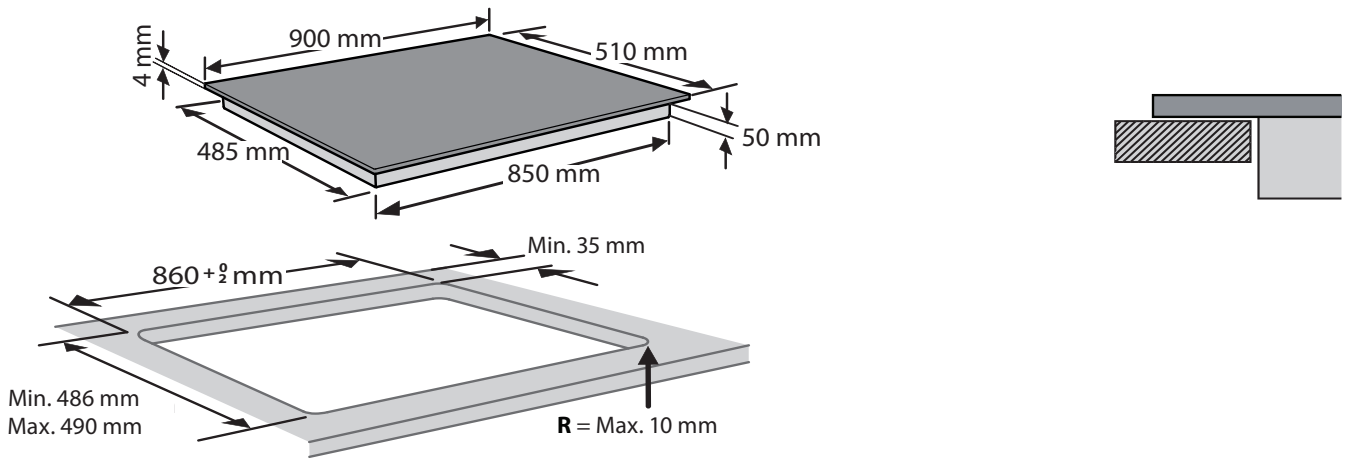
De basis van uw pot of pan dient de kookplaat volledig te bedekken; een recipiënt die kleiner is dan de kookplaat veroorzaakt energieverpilling. Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

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

INSTALLATIE



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten of de spanning en de frequentie overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje aan de onderkant van de oven en in het garantieboekje. De gegevens kunnen ook op het technische gegevensblad staan, dat u samen met deze handleiding gedurende de hele levensduur van het product moet bewaren. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met de behuizing van de inductiekookplaat of van de oven, indien deze in dezelfde eenheid is geïnstalleerd.

De elektrische aansluiting moet goed geaard zijn, volgens de geldende wetgeving, anders kan de inductiekookplaat defect raken.

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. Alleen de officiële technische dienst mag het apparaat hanteren of repareren, met inbegrip van het vervangen van het netsnoer.

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.

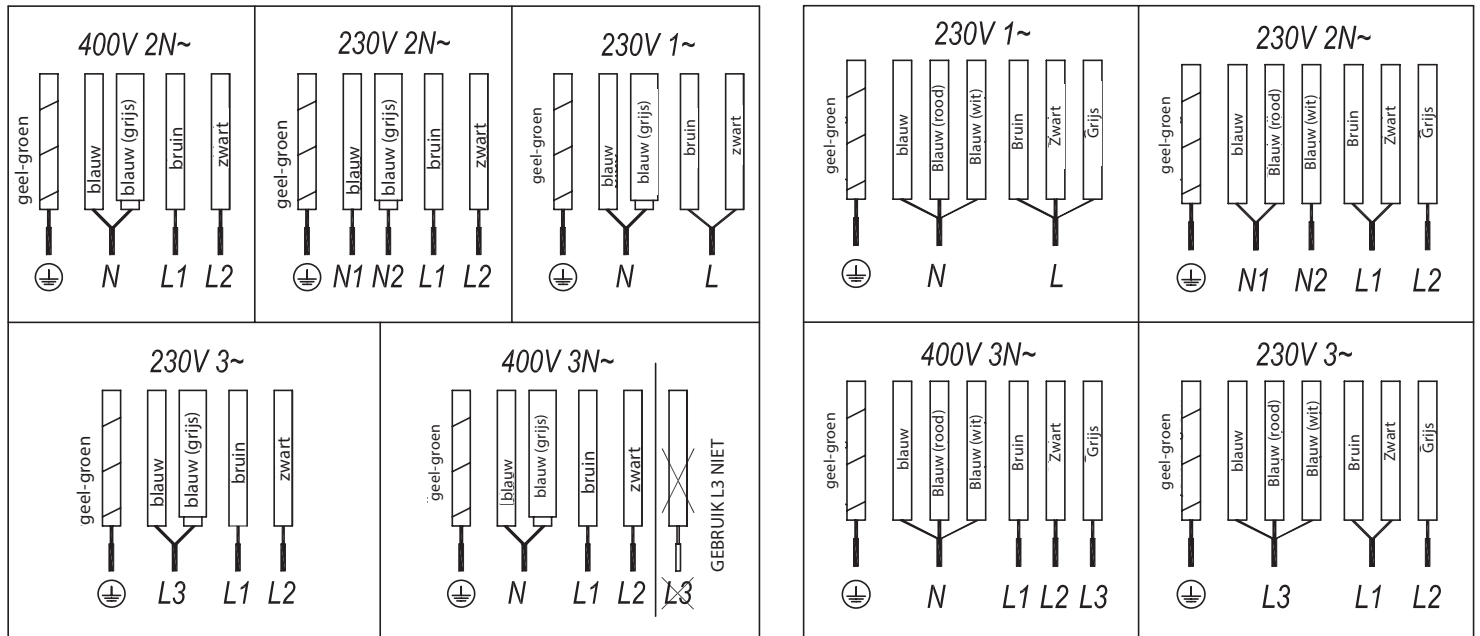
Waarschuwing!

⚠ Ongewoon hoge stroompieken kunnen het regelsysteem beschadigen (zoals bij elk elektrisch apparaat).

⚠ De inductiekookplaat kan beter niet worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie (bij pyrolytische ovens), vanwege de hoge temperatuur die dit type apparaat bereikt.

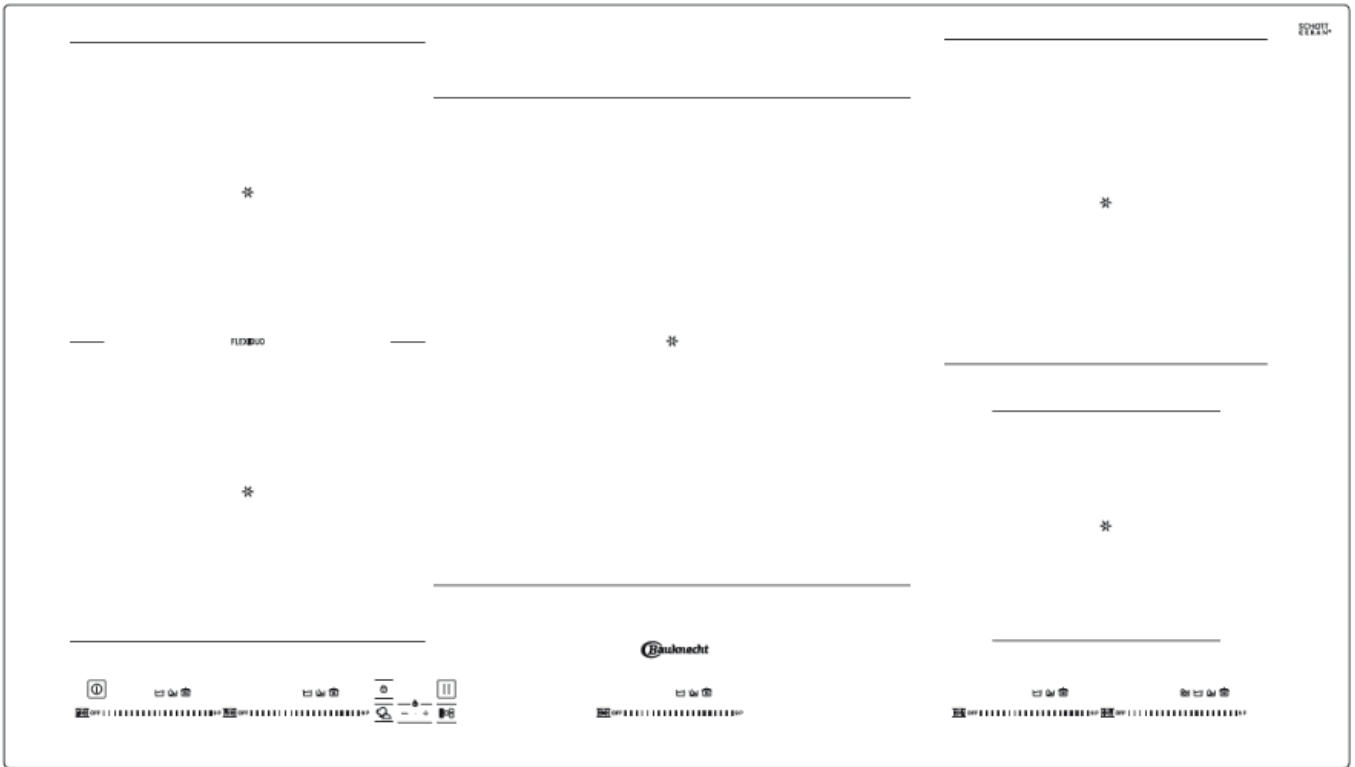
⚠ Voordat u de kookplaat loskoppelt van het elektriciteitsnet, is het raadzaam om de hoofdschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten. Deze tijd is nodig om het elektronische circuit volledig te laten ontladen en zo de mogelijkheid van een elektrische schok door de kabelklemmen te voorkomen.

Bewaar het garantiecertificaat of het technische gegevensblad samen met de gebruiksaanwijzing gedurende de hele levensduur van het product. Deze bevatten belangrijke technische informatie.

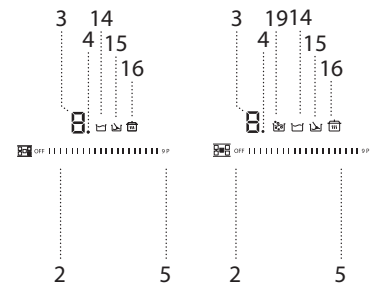
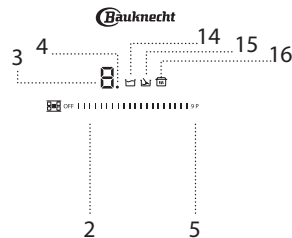
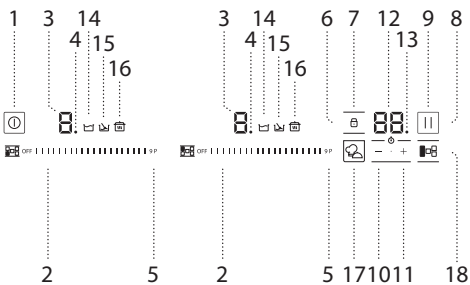


PRODUCTBESCHRIJVING

1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel



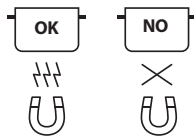
BEDIENINGSPANEEL



- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hoofdschakelaar 2. Schuifregelaar voor vermogensregeling 3. Vermogen en/of restwarmte-indicator 4. Punt decimalen van vermogen en/of restwarmte-indicator. 5. Directe toegang tot functie "Vermogen". 6. Activering functie "Blokking". 7. Controlelampje functie "Blokking" geactiveerd 8. Activering functie "Stop&Go" | <ol style="list-style-type: none"> 9. Controlelampje functie "Stop&Go" geactiveerd 10. "Min"-toets voor kookwekker. 11. "Plus"-toets voor kookwekker. 12. Indicator van de kookwekker. 13. Decimaalpunt van de kookwekker 14. Controlelampje functie "Sudderren" geactiveerd 15. Controlelampje functie "Smelten" geactiveerd | <ol style="list-style-type: none"> 16. Controlelampje functie "Warmhouden" geactiveerd 17. Activering van de functies van "My menu" 18. Activering functie "FlexiDuo" 19. Controlelampje functie "Koken" geactiveerd |
|--|--|--|


ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- potten en pannen van geëmailleerd staal
- gietijzeren potten en pannen
- speciale potten en pannen in roestvast staal, geschikt voor inductiekoken.

Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.

De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen.

Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de werkelijke diameter van het ferromagnetische oppervlak.

Wij raden het gebruik van diffusorplaten of materialen zoals fijn staal, aluminium, glas, koper of klei af.

Elke kookzone heeft een bepaalde tijd nodig om de aanwezigheid van een pan te detecteren. Deze tijd is afhankelijk van het materiaal en de ferromagnetische diameter van de bodem van de pan.

Daarom is het erg belangrijk om de kookzone te gebruiken die het best overeenkomt met de diameter van de bodem van de te gebruiken pan.

Als de pan niet wordt gedetecteerd op de geselecteerde kookzone, probeer dan een zone die een stap kleiner is. Wanneer de FlexiCook als één kookzone wordt gebruikt, zijn grotere pannen geschikt voor deze zone.



Sommige pannen zonder een volledig ferromagnetische bodem worden verkocht als geschikt voor inductie. In deze pannen wordt alleen de ferromagnetische bodem verhit.

Daardoor wordt de warmte niet gelijkmatig over de bodem van de pan verdeeld. Hierdoor kan het zijn dat het niet-ferromagnetische deel van de bodem van de pan niet de juiste temperatuur bereikt.

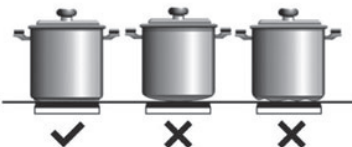


Bij pannen met aluminium inzetstukken in de bodem is het oppervlak van ferromagnetisch materiaal kleiner. Deze pannen zijn moeilijk of onmogelijk te detecteren. Bovendien is het mogelijk dat het geleverde vermogen lager is, zodat de pan niet goed warm wordt.



Het type bodem van de pan kan van invloed zijn op de gelijkmatige verdeling van de warmte en het resultaat van de bereiding. In pannen met een roestvrijstalen "sandwich"-bodem worden materialen gebruikt die de warmte gelijkmatig verdelen. Dit bespaart tijd en energie.

De bodem van de pan moet volledig vlak zijn, zodat het vermogen gelijkmatig wordt aangevoerd.



Verwarm nooit lege pannen of pannen met een dunne bodem. Deze kunnen snel opwarmen zonder dat de automatische uitschakelfunctie van de kookplaat de tijd krijgt om in werking te treden.

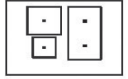

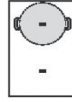
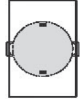
Minimale diameter van de onderkant van de pan voor de verschillende kookzones

Gebruik pannen met een geschikte minimumdiameter (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt.

Gebruik altijd de bereidingszone die het best overeenkomt met de minimumdiameter van de bodem van de pot.

Zet de pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat.

Er wordt aanbevolen geen potten te gebruiken die groter zijn dan de omtrek van de gebruikte bereidingszone.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTER VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Met dit accessoire kunt u potten en pannen gebruiken die niet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik ervan is van invloed op het rendement en daardoor op de tijd die nodig is om de etenswaren te verwarmen. Het gebruik ervan moet beperkt worden omdat de temperaturen die op het oppervlak bereikt worden in belangrijke mate afhangen van de gebruikte pot/pan, de effenheid ervan en het type voedsel dat wordt bereid. Het gebruik van pannen met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan ertoe leiden dat de warmte onvoldoende wordt overgedragen aan de pan, waardoor zowel de kookplaat als de schijf zwart kunnen worden. Pas de diameter van de potten/pannen en de kookplaat aan de diameter van de adapter aan.

EERSTE GEBRUIK

VERMogensREGELING

Sommige modellen zijn uitgerust met een functie voor vermogensbegrenzing (Vermogensregeling). Met deze functie kan het totale door de kookplaat opgewekte vermogen worden ingesteld op verschillende, door de gebruiker gekozen waarden. Het menu voor vermogensbegrenzing kan in de eerste minuut na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening worden geopend.

1. Druk gedurende drie seconden op de toets \oplus (11). De letters PL verschijnen op de indicator van de kookwekker (12)
2. Druk op de toets voor blokkering \boxplus (6). De verschillende vermogenswaarden waarop de kookplaat kan worden begrensd verschijnen. De waarden kunnen worden gewijzigd met de toetsen \oplus (11) en \ominus (10).
3. Druk nadat u uw keuze heeft gemaakt nogmaals op de toets voor blokkering \boxplus (6). De kookplaat wordt begrensd op de gekozen vermogenswaarde.

De beschikbare vermogens zijn:

2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Om de waarde opnieuw te wijzigen, haalt u de stekker van de kookplaat enkele seconden uit het stopcontact. Zo komt u weer in het menu voor vermogensbegrenzing.

Telkens wanneer het vermogensniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, berekent de vermogensbegrenzer het totale vermogen dat de kookplaat genereert. Als de vermogensgrens is bereikt, kan het vermogensniveau van die kookplaat niet verder worden verhoogd. De kookplaat laat een piep horen en de vermogensindicator (3) knippert op het niveau dat niet kan worden overschreden. Om het vermogen toch te verhogen, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms is het niet voldoende om het vermogen van een andere plaat met één niveau te verlagen om vermogen van een andere plaat te kunnen verhogen.

Om het niveau van een grote kookplaat te verhogen, moet het niveau van meerdere kleinere platen worden verlaagd.

Als u de functie snel inschakelen op maximaal vermogen gebruikt en deze waarde hoger is dan de door de begrenzer ingestelde waarde, zal de kookplaat op het hoogst mogelijke niveau worden ingesteld. De kookplaat laat een pieptoon horen en het ingestelde vermogen knippert tweemaal op de indicator (3).


Het vermogen van de kookplaat instellen:

Alleen zichtbaar als de kookplaat is ingeschakeld. Het vermogen wordt ingesteld met de tiptoetsen. De tiptoets hoeven niet hard te worden ingedrukt, een aanraking met de vingertop is voldoende om de gewenste functie te activeren.

Elke aanraking wordt door een pieptoon bevestigd.

Gebruik de schuifregelaar (2) om de vermogensniveaus (0 - 9) aan te passen door er met een vinger over te glijden. Schuif naar rechts om de waarde te verhogen en naar links om te verlagen.

U kunt ook rechtstreeks een vermogensniveau kiezen door een vinger op een gewenst punt van de schuifregelaar (2) te plaatsen

 Om op deze modellen een plaat te selecteren, raakt u de schuifregelaar (2) rechtstreeks aan.

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1 Raak de hoofdschakelaar \odot (1) minstens een seconde aan. De aanraakbediening wordt actief, er klinkt een pieptoon en de controlelampjes (3) lichten op en geven "-" weer. Als een kookzone heet is, knippert de letter H op de betreffende indicator.

Als u binnen 10 seconden na inschakeling geen keuze maakt, wordt de aanraakbediening automatisch uitgeschakeld. Wanneer de aanraakbediening geactiveerd is, kunt u deze altijd weer uitschakelen door de hoofdschakelaar \odot (1) aan te raken, zelfs wanneer deze geblokkeerd is (blokkeringsfunctie geactiveerd). De hoofdschakelaar \odot (1) heeft altijd voorrang bij het uitschakelen van de aanraakbediening.

DE PLATEN AANZETTEN

Zodra de aanraakbediening met de hoofdschakelaar \odot (1) is geactiveerd, kan elke plaat op de volgende manier worden ingeschakeld:

1. Schuif met de vinger of raak een van de schuifregelaars (2) op een willekeurige plek aan. De zone is geselecteerd en tegelijkertijd wordt het vermogensniveau ingesteld tussen 0 en 9. Het vermogensniveau wordt getoond op de bijbehorende vermogensindicator en het decimaalpunt (4) blijft gedurende 10 seconden branden.
2. Gebruik de schuifregelaar (2) om een nieuw niveau tussen 0 en 9 te kiezen.

Zolang de plaat geselecteerd is, d.w.z. zolang het decimaalpunt (4) oplicht, kan het vermogensniveau ervan worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITZETTEN

Met de schuifregelaar (2) verlaagt u het vermogen naar niveau 0. De kookplaat wordt uitgeschakeld.

Na het uitschakelen van een kookplaat verschijnt er een H in de vermogensindicator (3) als het glazen oppervlak van de bijbehorende kookzone heet is en er gevaar voor verbranding bestaat. Wanneer de temperatuur daalt, schakelt de indicator (3) uit (als de kookplaat wordt uitgeschakeld), of wordt "-" getoond (als de kookplaat nog is ingeschakeld).

ALLE PLATEN UITZETTEN

Alle platen kunnen gelijktijdig worden uitgeschakeld met de hoofdschakelaar \odot (1). Alle indicatoren (3) gaan uit. Als de uitgeschakelde zone heet is, toont de indicator een H.

DAGELIJKS GEBRUIK



PANNENDETECTOR


Inductiekookzones hebben een ingebouwde pannendetector. De detector schakelt de plaat uit als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.


De vermogensindicator (3) toont een symbool om aan te geven dat er geen pan aanwezig is als er geen of een ongeschikte pan wordt gedetecteerd terwijl de zone ingeschakeld is.

Als een pan van de zone wordt genomen terwijl de zone is ingeschakeld, stopt de plaat automatisch en verschijnt het symbool om aan te geven dat er geen pan aanwezig is. Als de pan weer op de kookzone wordt geplaatst, wordt deze weer ingeschakeld op het eerder gekozen vermogensniveau.



TOETSENBLOKKERING



Met de blokkeringsfunctie kun u alle toetsen behalve de hoofdschakelaar  (1) blokkeren om onbedoelde bediening te voorkomen. Deze functie is nuttig als kinderbeveiliging. Raak de toets  (6) minstens één seconde aan om deze functie te activeren.

Het controlelampje (7) gaat branden om aan te geven dat het bedieningspaneel geblokkeerd is. Om de functie uit te schakelen, raakt u de toets  (6) opnieuw aan.

Als de hoofdschakelaar  (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen terwijl de blokkeringsfunctie is geactiveerd, kan de kookplaat niet opnieuw worden ingeschakeld totdat de blokkering is opgeheven.

PIEPTOON UITSCHAKELLEN



Ga als volgt te werk om de pieptoon uit te schakelen die bij elke aanraking te horen is: zet de kookplaat aan, druk de tiptoets  (11) en de toets voor blokkering  (6) gelijktijdig gedurende drie seconden in. De indicator van de kookwekker (12) geeft "OF" weer. De pieptoon blijft voor sommige functies ingeschakeld, zoals het in- en uitschakelen van de kookplaat, het aflopen van de kookwekker of het blokkeren/ontgrendelen van de tiptoetsen.

Om alle geluidssignalen weer in te schakelen, drukt u opnieuw de tiptoets  (11) en de toets voor blokkering  (6) gelijktijdig gedurende drie seconden in. De indicator van de kookwekker (12) geeft "ON" weer.


FUNCTIE STOP&GO

Deze functie pauzeert het koken. De kookwekker wordt ook gepauzeerd, als deze is ingeschakeld.

De functie STOP&Go inschakelen.


Druk één seconde op de Stop&Go-toets  (8). Het controlelampje (9) gaat branden en op de vermogensindicatoren verschijnt het symbool  om aan te geven dat het koken is gepauzeerd.

De functie STOP&Go uitschakelen

Druk opnieuw op de Stop&Go-toets  (8). Het controlelampje (9) gaat uit en het koken wordt hervat op hetzelfde vermogen en met dezelfde instellingen van de kookwekker als voor de pauze.

POWER-FUNCTIE

Deze functie geeft de kookplaat een extra 'boost', boven de nominale waarde. De hoeveelheid extra vermogen is afhankelijk van de grootte van de plaat en kan de maximumwaarde voor de generator bereiken.

- Schuif met een vinger boven de bijbehorende schuifregelaar (2) totdat de vermogensindicator (3) "9" aangeeft. Houd de toets een seconde ingedrukt of druk minstens 1 seconde op "P".
- De vermogensindicator (3) toont het symbool  en de plaat begint extra vermogen te leveren. De Power-functie heeft een in tabel 1 gespecificeerde maximumduur. Na deze tijd wordt het vermogensniveau automatisch op 9 ingesteld. Er klinkt een pieptoon.

Wanneer de Power-functie op een kookplaat wordt geactiveerd, kan het zijn dat het vermogen van andere platen lager wordt gezet; dit wordt op de bijbehorende vermogensindicator (3) aangegeven. De Power-functie kan vóór het verstrijken van de werkingsduur worden uitgeschakeld door de schuifregelaar aan te raken en het vermogensniveau te wijzigen, of door stap 3 te herhalen.

KOOKWEKKER (timer)









Deze functie vergemakkelijkt het koken, aangezien u niet aanwezig hoeft te zijn: U kunt de kookwekker instellen voor een kookplaat. Deze plaat wordt vervolgens uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.

Op deze modellen kunt u elke plaat gelijktijdig programmeren voor een duur van 1 tot 99 minuten.

De kookwekker instellen voor een kookplaat.

U kunt de kookwekker instellen zodra het vermogensniveau van de gewenste plaat is ingesteld en het decimaalpunt van de plaat blijft branden.

Ga als volgt te werk:

- Druk op de knop  (10) of  (11). De indicator van de kookwekker (12) toont "00" en de bijbehorende vermogensindicator (3) toont afwisselend het symbool en het huidige vermogensniveau.
- Stel vervolgens een bereidingstijd in tussen 1 en 99 minuten met behulp van de toetsen  (10) of  (11). In het eerste geval begint de waarde bij 60, in het tweede geval bij 01. Om de kookwekker te annuleren, zet u de klok op "00" met de toets  (10). Een snellere manier om dit te doen is door de toetsen  (10) en  (11) samen in te drukken. Als er minder dan een minuut te gaan is, begint de klok in seconden af te tellen.
- Wanneer de indicator van de kookwekker (12) stopt met knipperen, begint hij automatisch met het aftellen van de tijd. De vermogensindicator (3) van de kookplaat waarvoor de kookwekker is ingesteld, geeft afwisselend het gekozen vermogen en het symbool  weer.



Zodra de ingestelde bereidingstijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookplaat uitgeschakeld en laat de klok gedurende enkele seconden een reeks pieptonen horen. Raak een willekeurige knop aan om de pieptonen uit te schakelen. De indicator van de kookwekker (12) toont een knipperende 00 naast het decimaalpunt (4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde kookplaat heet is, geeft de vermogensindicator (3) afwisselend het symbool H en een "-" weer.

Als u een tweede kookplaat wilt instellen, herhaalt u stap 1 t/m 3.

Als de kookwekker voor meer dan een kookplaat is ingesteld, toont de indicator van de kookwekker (12) standaard de kortste resterende tijd en toont een "t" op de bijbehorende zone. Bij de andere kookplaten waarvoor de kookwekker is ingesteld, knippert het decimaalpunt van de bijbehorende zone. Wanneer de schuifregelaar van een andere zone waarvoor de kookwekker is ingesteld wordt ingedrukt, toont de kookwekker gedurende enkele seconden de resterende tijd van die zone; de indicator toont afwisselend het vermogensniveau en een "t".




De ingestelde tijd wijzigen

Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de schuifregelaar (2) van de bijbehorende zone. De tijd kan vervolgens worden afgelezen en gewijzigd.

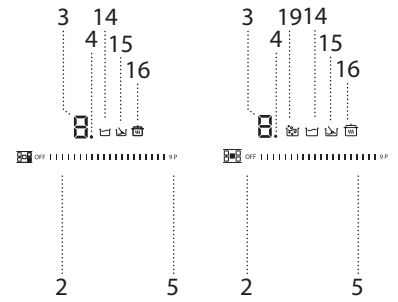
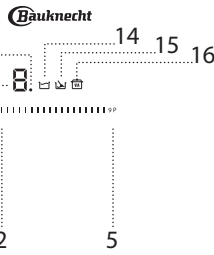
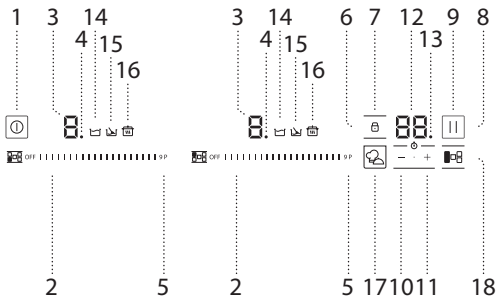
U kunt de ingestelde tijd wijzigen met de toetsen  (10) en  (11).

De kookwekker uitschakelen

Als u de kookwekker wilt stoppen voordat de ingestelde tijd verstreken is, zet u de tijd op "00".

- Selecteer de gewenste kookplaat.
- Stel de waarde van de kookwekker in op "00" met behulp van de toets  (10). De kookwekker wordt uitgeschakeld. Een snellere manier is om de toetsen  (10) en  (11) tegelijkertijd in te drukken.

FUNCTIES



MY MENU

Deze functies hebben een vooraf ingesteld vermogensniveau om het koken te vergemakkelijken, waarbij de temperatuur van de pan voortdurend door sensoren wordt gecontroleerd. Wanneer de gewenste temperatuur voor de functie is bereikt, wordt deze automatisch gehandhaafd zonder dat het vermogensniveau hoeft te worden gewijzigd.

De MY MENU-functies werken correct met pannen waarbij de ferromagnetische zone van de bodem van de pan overeenkomt met de kookzone. Bovendien moeten de pannen voor functies met een hoge temperatuur (boven 100°C) een vlakke, gelijkmatige bodem hebben (bij voorkeur van het "sandwich"-type), zoals aangegeven in de onderstaande figuur



Voor een goede werking van deze functies is het belangrijk dat de pan en de kookzone koud zijn als de functie wordt gestart.

De aanraakbediening heeft speciale functies die de gebruiker helpen bij het koken via de toets MY MENU (17). Deze aanwezigheid van deze functies is afhankelijk van het model.

Om een speciale functie op een zone te activeren:

1. Selecteer de zone; de decimaalpunt (4) wordt actief op de vermogensindicator (3).
2. Klik vervolgens op de toets MY MENU (17). Druk de toets meerdere keren in om alle beschikbare functies van MY MENU voor een zone te doorlopen. De inschakeling van deze functies wordt aangegeven door een controlelampje: sudderen (14), smelten (15), warmhouden (16).

Om een functie uit te schakelen, raakt u de schuifregelaar (2) van de betreffende zone aan om de zone te selecteren. Het decimaalpunt (4) van de vermogensindicator (3) licht op. Raak vervolgens opnieuw de schuifregelaar (2) aan om een nieuw vermogensniveau in te stellen of om de zone uit te schakelen. U kunt ook een andere speciale functie kiezen door nogmaals op de toets MY MENU (17) te drukken.

SUDDERFUNCTIE

Met deze functie kunt u het gerecht laten sudderen. Breng het gerecht aan de kook, selecteer de kookplaat en druk op de toets MY MENU (17) totdat het ledlampje (14) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool op de vermogensindicator (3).

U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

SMELTFUNCTIE

Met deze functie blijft de kookzone op een lage temperatuur. Ideaal voor het ontdooien van etenswaren of voor het langzaam smelten van chocolade, boter, enz. Om de functie te activeren, selecteert u de kookplaat en drukt u op de toets MY MENU (17) totdat het ledlampje (15) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool op de vermogensindicator (3). U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

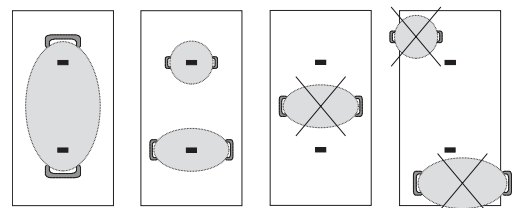
WARMHOUDEN

Deze functie stelt automatisch een geschikt vermogensniveau in om het gekookte gerecht warm te houden. Om de functie te activeren, selecteert u de kookplaat en drukt u op de toets MY MENU (17) totdat het ledlampje (16) op het pictogram oplicht. Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool op de vermogensindicator (3). U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

FLEXIDUO

Met deze functie kunt u twee kookzones samen laten werken op hetzelfde vermogensniveau en met dezelfde kookwekker. Druk op (18) om de functie in te schakelen. De decimaalpunten (4) van de gekoppelde platen lichten op en de waarde "0" wordt getoond op de vermogensindicatoren (3). De indicator van de kookwekker (12) toont drie segmenten die de geactiveerde zones aangeven. Als uw model meerdere zones heeft met "FlexiDuo", kunt u de gewenste zone kiezen met de toets (18) voordat u het vermogen aan de gekozen zone toewijst. De volgende stappen moet binnen enkele seconden worden genomen; zo niet, wordt de functie automatisch uitgeschakeld. Nadat de "FlexiDuo" is geselecteerd, kunt u het vermogen instellen met een schuifregelaar (2) van één van de gekoppelde zones. Het vermogensniveau en de variaties daarvan worden gelijktijdig weergegeven op de vermogensindicatoren (3) van beide zones. Selecteer niveau '0' op een van de kookzones om deze functie uit te schakelen. Wanneer de functie wordt uitgeschakeld, worden de vermogensniveaus en andere functies die aan de bijbehorende zones zijn toegewezen ook gewist.

BELANGRIJK: Zet de potten in het midden van de bereidingszone neer zodat ze minstens een van de referentiepunten bedekken (zoals hieronder afgebeeld).



KOOKFUNCTIE

Met deze functie kunt u gerechten automatisch laten koken, erg handig bij het koken van pasta, rijst, eieren, enz. Deze functie is alleen beschikbaar in zones waar het symbool verschijnt.

De functie inschakelen

Om de functie in te schakelen, selecteert u de kookplaat en drukt u op de toets 6th SENSE (17) totdat het ledlampje (19) op het pictogram gaat branden. Zodra de functie is ingeschakeld, verschijnt het symbool op de vermogensindicator (3); er verschijnt een bewegend segment om aan te geven dat het koken door het systeem wordt aangestuurd. Wanneer het systeem waarneemt dat het kookpunt is bereikt, klinkt de eerste pieptoon.

In de tussentijd kunt u de te koken etenswaren voorbereiden. Na 30 seconden klinkt een tweede pieptoon; Nu kunt u de etenswaren in de pan doen, voor zover u dat nog niet hebt gedaan. Na de tweede pieptoon schakelt het systeem de timer en de stopwatch in, zodat u kunt aangeven hoe lang de etenswaren moeten worden gekookt.

30 seconden na de inschakeling van de stopwatch klinkt een derde pieptoon om aan te geven dat het geleverde vermogen wordt verlaagd, zodat het water net blijft koken. De kookwekker blijft actief tot het einde van het koken.

Indien gewenst kunt u de timer uitschakelen en een tijd instellen voor het aftellen en het automatisch uitschakelen van de kookplaat (zie hoofdstuk Kookwekker).

De functie uitschakelen

U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

SUGGESTIES EN AANBEVELINGEN

- Gebruik pannen met een dikke, volledig vlakke bodem.
- Schuif de pannen niet over het glas, dit kan krassen veroorzaken.
- Hoewel het glas tegen een stootje kan, is het beter om stoten van grote pannen en pannen met scherpe randen te voorkomen.
- Sleep geen pannen over het glas en houd de onderkant van de pannen schoon en in goede staat, om beschadiging van het keramische glasoppervlak te voorkomen.
- Aanbevolen diameters van de bodem van de pannen (zie het bij het product geleverde "Technische informatieblad").

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN



WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.**

Belangrijk:

- 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 alleen 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.

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

Als iets niet werkt

Voer de onderstaande controles uit voordat u de technische dienst belt.

Het apparaat werkt niet:

Controleer of het netsnoer is aangesloten.

De inductiezones worden niet warm:

De pan is niet geschikt (heeft geen ferromagnetische bodem of is te klein). Controleer of de bodem van de pan een magneet aantrekt, of gebruik een grotere pan.

Er klinkt een bromtoon tijdens het verwarmen:


Bij pannen met een dunne bodem of pannen niet uit één stuk zijn gemaakt, wordt het zoemen veroorzaakt door de overdracht van energie naar de bodem van de pan. Het brommen is geen defect. Als u het toch wilt vermijden, moet u het vermogen iets lager zetten. U kunt ook een pan met een dikkere bodem en/of uit één stuk gebruiken.

De aanraakbediening licht niet op, of licht wel op maar reageert niet:

Er is geen verwarmingszone geselecteerd. Selecteer een verwarmingszone voordat u hem in werking stelt. Er zit vocht op de toetsen en/of uw vingers zijn nat. Houd het oppervlak met de tiptoetsen en/of uw vingers schoon en droog. De blokkeerfunctie is ingeschakeld. Ontgrendel de bediening.

Tijdens en na het koken is het geluid van een ventilator hoorbaar:

De inductiezones hebben een ventilator om de elektronica koel te houden. Deze werkt alleen als de elektronische circuits heet worden. De ventilator stopt zodra de circuits zijn afgekoeld, of de kookplaat nu aanstaat of niet.

Het symbool  verschijnt op de vermogensindicator van een kookplaat: Het inductiesysteem kan geen pan detecteren op een kookplaat of de pan is ongeschikt.

De kookplaat schakelt uit en de volgende code verschijnt:

CODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
C81 of C82	De code wordt op de indicatoren weergegeven.	Te hoge temperatuur in de elektronica of op het glas.	Wacht tot de elektronica is afgekoeld of verwijder de pan zodat het glas kan afkoelen.
C85	De code verschijnt op de indicator van een van de kookplaten.	De gebruikte pan is ongeschikt.	Zet de kookplaat uit, zet hem weer aan en probeer het met een andere pan.
C90	Het apparaat wordt uitgeschakeld en de code C90 verschijnt op de vermogensindicatoren (3).	Het apparaat heeft waargenomen dat de hoofdschakelaar (1) is afgedekt, zodat de kookplaat niet kan worden ingeschakeld.	Verwijder het voorwerp of de vloeistof van de hoofdschakelaar en reinig en droog tot de melding verdwijnt.
C91	Het apparaat wordt uitgeschakeld en de code C91 verschijnt op de vermogensindicatoren (3).	Het apparaat heeft waargenomen dat de toets Stop&GO (6) is afgedekt, zodat de kookplaat niet kan worden ingeschakeld.	Verwijder eventuele voorwerpen of vloeistoffen en houd het aanraakbedieningsoppervlak schoon en droog. Druk vervolgens tweemaal op de toets Stop&Go (6) om de melding te verwijderen.

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

Deze geluiden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de inhoud van het kookgerei dat wordt gebruikt. De geluiden betekenen niet dat er een storing is.

KLANTENSERVICE

Om volledige assistentie te ontvangen, registreer uw product op <https://www.register.bauknecht.eu/register/>

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

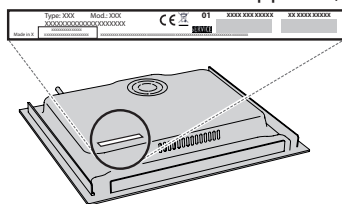
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de suggesties in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Bel het nummer in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.bauknecht.eu voor assistentie.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



- het serienummer (nummer na de letters SN op het typeplaatje onder het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Bel bij een verzonken inbouwinstrument de Klantenservice en vraag om een set montageschroeven 4801 211 00112.