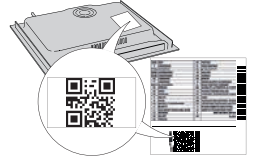




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

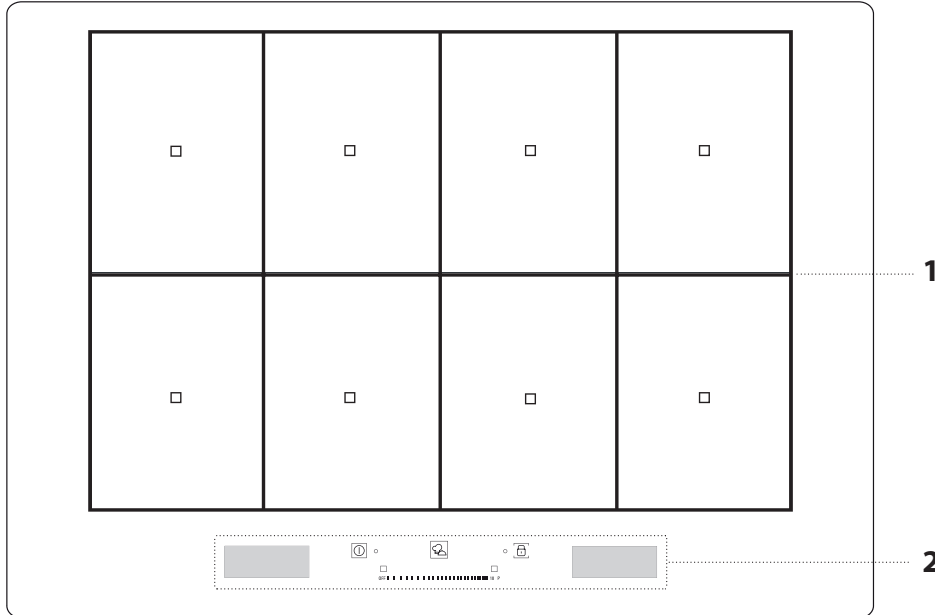
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register.

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



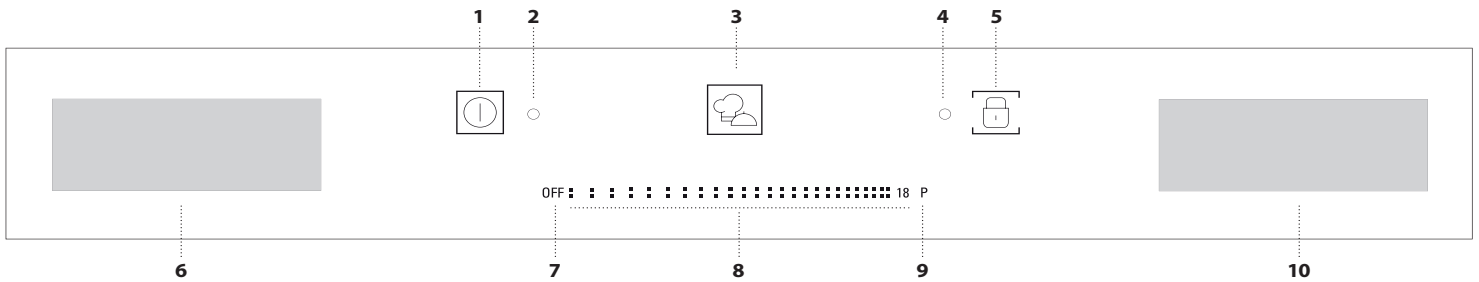
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Kochfeld
- 2. Bedienfeld

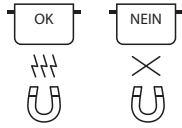
BEDIENFELD




- 1. An/Aus-Taste
- 2. Anzeigelicht - Kochfeld eingeschaltet
- 3. "Active cook"-Taste (Sonderfunktionen)
- 4. Anzeigelicht - Tastensperre aktiv
- 5. Tastensperre
- 6. Anzeige für die Wahl der Kochzone
- 7. Aus-Taste Kochzone
- 8. Schieber-Touchscreen
- 9. Booster
- 10. Anzeige für die "Funktionssteuerung"

ZUBEHÖR

KOCHGESCHIRR



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob

ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein

Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind. Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist.

Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst.

Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt,

könnte das dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.


Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Mindestdurchmesser aufweisen.

Platzierung des Zubehörs	Mindestdurchmesser
auf 1 Punkt zentriert	10 cm
2 verdeckte Punkte	19 cm
3 verdeckte Punkte	Fischkochkessel/Grillrost
4 verdeckte Punkte (horizontal)	Fischkochkessel/Grillrost
4 verdeckte Punkte (2 + 2) (vertikal)	26 cm

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Die Kochfeldeinstellungen können jederzeit geändert werden. Zum Ändern der Einstellungen das  Symbol antippen, das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.

Im Einstellungsmenü können Sie:

- die Sprachen auswählen;
- die Helligkeit einstellen;
- die Lautstärke der Warntöne einstellen;
- die Tasten-Töne einstellen;
- die Kochfeldleistung einstellen;

- das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen;
- die installierte Software-Version prüfen.

Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

EINSTELLEN DER KOCHFELDLEISTUNG

Die maximale Leistungsstufe des Kochfelds kann im Einstellungsmenü entsprechend den Anforderungen oder mit Zeitdauer eingestellt werden. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD AN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die An-Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt, bis die Anzeigen aufleuchten.

Das Kochfeld wird automatisch nach 30 Sekunden deaktiviert, wenn Sie innerhalb dieser Zeit keine Funktion auswählen.

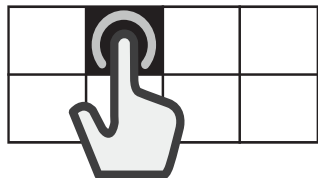
Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn Sie irgendeine Taste länger als 10 Sekunden drücken.

Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind abgeschaltet.

Falls das Kochfeld verwendet wurde, während Sie ausschalten, werden alle Kochzonen deaktiviert und die Restwärmanzeige "H" leuchtet weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind. entsprechenden Bereich.

AUSWAHL DER KOCHZONE

Die gewünschte Kochzone kann auf der linken Anzeige durch Drücken des entsprechenden Bereichs ausgewählt werden. Bei allen nicht ausgewählten Zonen erscheint ein leichter Streifen.

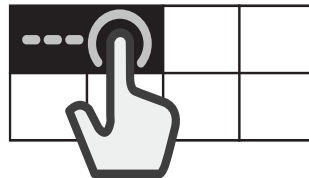


AUSWAHL EINER FLEXIBLEN ZONE


Die flexible Zone ist der Bereich, in dem sich mehrere Kochzonen überlappen und die als eine einzige Kochzone verwendet werden kann.

Erstellen einer flexiblen Zone:

Wählen Sie mehrere Bereiche oder wischen Sie mit ihrem Finger darüber und kombinieren Sie die Bereiche schrittweise miteinander.



Trennen einer flexiblen Zone:

Halten Sie 3 Sekunden lang den Bereich gedrückt, der der Zone entspricht, die Sie trennen möchten. Andernfalls drücken Sie die Taste "Zone trennen" , die auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint. Wenn die Kochzone getrennt ist, wird bei jeder der getrennten Zonen die gleiche Leistungsstufe eingestellt.

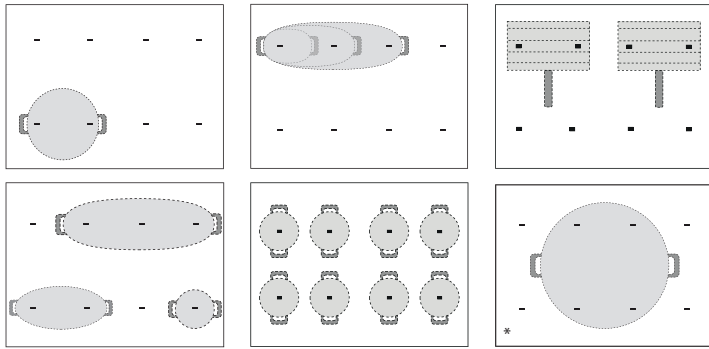
Werden alle ausgewählten Kochzonen nicht innerhalb von 30 Sekunden durch den Topf abgedeckt, erscheint ein dichter Streifen auf dem linken Display. Der Bereich kann wieder mit der Bedienungsanweisung "Topf zugeben" am rechten Display aktiviert werden.



KOCHZONEN EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Einschalten der Kochzonen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn bereits ein Gargefäß aufgestellt wird, wird dieses automatisch vom Kochfeld erkannt. Wählen Sie die empfohlene Zone, um die Leistung auszuwählen.
2. Stellen Sie den Topf in der gewählten Kochzone auf. Stellen Sie sicher, dass er einen oder mehrere der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

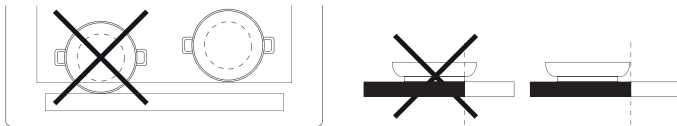


* Bei Verwendung dieser Position können Sie von der maximalen Leistungsabgabe profitieren.

Bitte beachten: Verdecken Sie die Anzeige oder den Schieber-Touchscreen nicht mit Zubehör. Sollte eine der Anzeigen durch Utensilien abgedeckt sein, könnte das Kochfeld nicht richtig funktionieren. Auf der rechten Anzeige erscheint die Meldung "BEDIENFELD PRÜFEN, Gegenstand innerhalb einer Minute entfernen". Entfernen Sie den Gegenstand und warten Sie, bis die Meldung erlischt. Sollte das Problem bestehen bleiben, die Stromzufuhr zum Kochfeld unterbrechen und wieder einschalten.

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

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



3. Wählen Sie die Kochzone oder die flexible Zone auf der linken Anzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken oder bewegen Sie Ihren Finger dazu horizontal über den Schieber-Touchscreen.



Die eingestellte Leistungsstufe erscheint im Bereich der gewählten Kochzone.



Jede Kochzone bietet verschiedene Leistungsstufen von "1" (niedrigste Stufe) bis "18" (höchste Stufe).

Mit dem Schieber-Touchscreen können Sie auch die Funktion Schnellaufheizen auswählen, die mit dem Buchstaben "P" auf der Anzeige erscheint.

Bitte beachten: Wenn der Topf nicht zum Kochen mit Induktion geeignet ist, nicht richtig platziert ist oder keine geeignete Größe aufweist, beginnt der Bereich der Kochzone zu blinken. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die Kochzone auf der linken Anzeige und drücken Sie oben am Schieber-Touchscreen die "OFF" (AUS)-Taste. Wenn die Kochzone noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige "H" im entsprechenden Bereich.



TOPF ZUGEBEN

Wenn ein aus verschiedenen Zonen bestehender Kochbereich verwendet wird, kann der Topf an einer beliebigen Stelle im aktiven Bereich aufgestellt werden. Das Kochfeld erkennt automatisch die gegenwärtige Platzierung des Topfes. Möchten Sie einen zusätzlichen Topf im aktiven Kochbereich hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" damit das Kochfeld den neuen Topf erkennen kann.

TASTENSPERRE

Um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfelds während der Reinigung oder eine unbeabsichtigte Änderung der Bedienelemente während des Garvorgangs zu verhindern, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste "Tastensperre" : Ein Piepton und ein Warnlicht zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde.

Das Bedienfeld wird mit Ausnahme der Aus-Taste gesperrt.

Zum erneuten Aktivieren der Bedienelemente die Taste "Tastensperre" wieder 3 Sekunden lang drücken. Das Warnlicht erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

TIMER

Bei ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die rechte Anzeige als Timer verwenden.

Einschalten des Timers:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+"/"-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Ändern oder Ausschalten des Timers:

1. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOPP", um den Timer auszuschalten.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Die Kochzonen können so programmiert werden, dass sie automatisch abschalten.

Einstellen der Garzeit:

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+"/"-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Ändern oder Ausschalten der Garzeit:

1. Wählen Sie die aktive Kochzone.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOPP", um die eingestellte Garzeit zu löschen.

Mit den gleichen Schritten kann für jede Zone oder flexible Zone eine Garzeit eingestellt werden.

SONDERFUNKTIONEN



ACTIVE COOK

Die "Active cook"-Taste gestattet dem Nutzer den Zugang zu einer Reihe von Sonderfunktionen:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

In der rechten Anzeige für die Funktionssteuerung können Sie zwischen den Sonderfunktionen wechseln und die von Ihnen gewünschte Option auswählen. Mit den Pfeilen \wedge / \vee können Sie durch die verfügbaren Optionen blättern. Bestätigen Sie mit der Taste **OK** Ihre Wahl und kehren Sie mit dem Doppelpfeil \ll zum vorhergehenden Menü zurück.

MY MENU

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eine der voreingestellten Funktionen zu wählen, die Ihnen helfen eine Auswahl verschiedener Lebensmittel optimal zu garen.

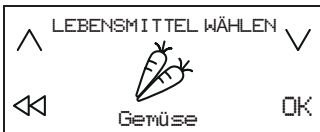
Das Kochfeld bietet ideale Bedingungen zum Erhitzen und Temperieren des Topfes und unterstützt so den Nutzer. Es gibt auch Anweisungen, die während der verschiedenen Garphasen befolgt werden müssen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Einschalten der Funktion My menu:

1. Die "Active cook"-Taste drücken.
2. Wählen Sie "My menu" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



3. Wählen Sie die *Lebensmittelkategorie*, die Sie zu kochen beabsichtigen und bestätigen Sie.



4. Wählen Sie die *Garmethode* und bestätigen Sie.



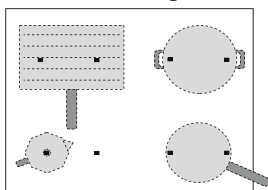
5. Wählen Sie die *Garbedingungen* und bestätigen Sie.



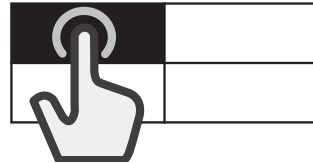
6. Nun stehen vier Kochzonen zur Verfügung. Stellen Sie den Topf auf und vergewissern Sie sich, dass er zumindest zwei der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

Der "Moka" Garmodus ist der einzige, bei dem nur ein Bezugspunkt verdeckt sein muss.

Nachstehend ein Beispiel für die Platzierung von verschiedenem Kochgeschirr.



7. Wählen Sie auf der linken Anzeige die gewünschte Kochzone aus. In der gewählten Zone erscheint "A".



8. Auf der rechten Anzeige erscheinen die zu befolgenden Anweisungen (z. B. "Öl zugeben" oder "Zugabe von Lebensmitteln"). Am Ende jeder Phase, muss der Bediener bestätigen, um mit dem Garen fortzufahren.
9. Bei Bedarf kann die voreingestellte Leistungsstufe jederzeit mit den "+" und "-" Tasten geändert werden.
10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "STOPP", um die Kochzone auszuschalten. Wurden beim Garen mehrere Zonen verwendet, müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen, die Sie ausschalten möchten.



Bitte beachten: Die Funktion "My menu" kann auch aktiviert werden, wenn bereits eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.

Aktivieren der Funktion My menu für mehr als eine Kochzone:

Nachdem die Funktion "My menu" für die erste Kochzone aktiviert wurde, erneut die "Active cook"-Taste drücken und den Aktivierungsvorgang für eine neue Kochzone wiederholen. Bereits aktive Zonen können nicht ausgewählt werden.

Bitte beachten: Sie können bis zu 4 Zonen mit der Funktion "My menu" nutzen, vorausgesetzt die ausgewählte Einstellung der Leistungsstufen gestattet dies. Die Zonen können nicht kombiniert werden, um einen größeren Bereich zu bilden.

Herkömmliches Garen, wenn die Funktion My menu aktiv ist:

Wenn die Funktion "My menu" aktiv ist, können Sie auf der linken Anzeige die Kochzone wählen, die Sie einschalten möchten. Sie stellen die Leistungsstufe für diese Zone ein, bevor Sie die Zone auf herkömmliche Weise verwenden.

Optionen

LEBENSMITTELKATEGORIE	GARMETHODE	
	Fleisch	Grillen, Braten, Aufkochen
	Fisch	Grillen, Braten, Aufkochen
	Gemüse	Grillen, Braten, Aufkochen
	Soße, Bratensaft, Suppe	Soße (Tomaten, Bechamelle) Suppe (scharf Anbraten, köcheln, cremige Suppen)
	Dessert	Vanillepudding/-soße, Panna cotta, geschmolzene Schokolade, Pfannkuchen, Reispudding
	Eier	Spiegelei, Omelette, kochen (gekochte Eier, weiche Eier), Gemüseomelette, Rührei
	Käse	Grillen, Braten, Fondue
	Nudeln	Kochen, Braten, Risotto, Reispudding
	Getränke	Milch, Wasser, Mokka
	andere Funktionen	Aufkochen, Grillen, Braten, Köcheln, Schmelzen

HAUPTGARMETHODEN

(Jede Methode kann zusätzliche Optionen umfassen)

SCHMELZEN

Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens.

Mit dieser Methode werden empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

KÖCHELN

Zum langsamen Kochen von Gerichten und langsamen Verdampfen von Flüssigkeiten, der Zustand der Lebensmittel wird ohne Gefahr des Anbrennens bewahrt. Mit dieser Methode werden die Lebensmittel nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Qualität und Art des Topfes können sich auf die Leistung und die Garzeiten auswirken.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

AUFKOCHEN*

Zum effizienten Erhitzen von Wasser, wenn es zu kochen beginnt, wird der Benutzer durch ein akustisches und ein visuelles Signal verständigt.

Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Wasser bei kontrolliertem Köcheln und vermeidet Überkochen und Energieverschwendung. Solange diese Funktion aktiv ist, warnt ein akustischer Alarm den Benutzer, wenn der Topf leer ist (kein Wasser) oder das Wasser verkocht ist.

Erst Salz zugeben, nachdem das akustische Signal für das kochende Wasser ertönt ist.

BRATEN*

Zum Vorheizen oder Temperieren eines leeren Kochgeschirrs. Ein akustisches und ein visuelles Signal zeigen an, dass die ideale Temperatur erreicht wurde, um Lebensmittel in das Kochgeschirr zuzugeben. Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Kochgeschirr bei kontrollierter Temperatur. Es schützt die Pfanne vor Beschädigung durch zu hohe Temperaturen und vermeidet Energieverschwendung. Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Für diese Funktion muss eigenes Zubehör verwendet werden. Verwenden Sie keinen Deckel. Zum Schutz vor Spritzern wird ein Spritzschutzgitter empfohlen. Es wird empfohlen, beim Garen mit dieser Funktion zum Braten geeignete Öle zu verwenden, wie verschiedene Kernöle. Wenn unterschiedliche Öle verwendet werden, bei der ersten Verwendung den Garvorgang besonders überwachen.

GRILLEN*

Diese Funktion gestattet das optimale Grillen einer Vielzahl von Lebensmitteln nach ihrer Dicke. Wenn die ideale Temperatur zum Zugeben des Lebensmittels erreicht wurde, piept das Kochfeld. Dann stabilisiert das Kochfeld die Temperatur während des Garens auf einem gleichbleibenden Wert. Nachdem der Benutzer bestätigt hat, dass das Lebensmittel zugegeben wurde, beginnt das Garen.

Es ist empfehlenswert, das Lebensmittel während der Aufheizphase vorzubereiten und dieses zuzugeben, sobald der Piepton ertönt.

Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Wenn Sie nicht den für diesen Zweck entworfenen Grillrost verwenden, sollten Sie bei der ersten Verwendung der Grillfunktion besonders vorsichtig sein, da die Qualität des Bodens Auswirkungen auf die Erhitzungszeiten haben kann. Zubehör mit sehr dünnem Boden kann innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen.

MOKA*

Diese Funktion gestattet das automatische Erhitzen von "Moka" Kaffeekochern am Kochfeld. Der Erhitzungszyklus kann durch Auswahl der Funktion im Menü aktiviert werden und ein Piepton ertönt, wenn der Kaffee fertig ist. Die Funktion ist so programmiert, dass sie automatisch abschaltet und Überlaufen verhindert. Bei der ersten Verwendung stets prüfen, dass die beschriebenen Bedingungen erfüllt sind. Kaffeekocher und Wasser sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

***Für diese Funktionen wird die Verwendung des in der Bedienungsanleitung angeführten Zubehörs empfohlen:**

- zum Kochen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- für unter Rühren braten: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Bitte beachten: Versuchen Sie nicht den Topf oder die Pfanne während der ersten Minute des Aufheizvorgangs zu bewegen, um die optimale Funktion des Kochfelds zu ermöglichen.


ACTIVE HEAT

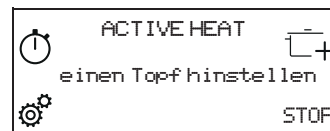
Diese Funktion unterteilt das Kochfeld in vier Kochzonen, die alle gleichzeitig auf voreingestellte Leistungsstufen eingeschaltet werden. Dies ermöglicht Ihnen, Töpfe von einem Bereich zum anderen zu bewegen und Sie können mit dem Garen bei verschiedenen Temperaturen fortfahren.

Aktivieren der Active heat Funktion:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "Active cook"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "Active heat" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Die Bereiche der vier Kochzonen erscheinen auf der linken Anzeige mit der entsprechenden Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch).
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Einen Topf aufstellen" .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOPP".



Ändern der Leistung einer Kochzone:

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieber-Touchscreen wischen. Diese bleibt 1 Sekunde lang sichtbar.
3. Es erscheint wieder das der gewählten Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch) entsprechende Wort.

Bitte beachten: Die geänderten Einstellungen werden gespeichert, bis Sie diese erneut ändern oder zurücksetzen.


TOTAL FLEXI

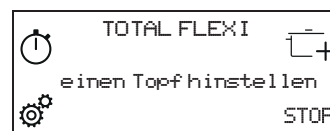
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das ganze Kochfeld als einen einzigen Kochbereich zu verwenden.

Aktivieren der Funktion Total flexi:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "Active cook"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "Total flexi" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe über den Schieber-Touchscreen ein. Die eingestellte Leistungsstufe erscheint auf der linken Anzeige.
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Einen Topf aufstellen" .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOPP".



ANZEIGEN

H RESTWÄRME

Wenn der Buchstabe "H" in einem der Bereiche auf der Anzeige für die Wahl der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG
Max. Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen	Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	14 - 18	Braten, Aufkochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellem Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Bräunen, Anbraten, Aufkochen, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 - 14	Bräunen, Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen, Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 - 9	Garen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
	1 - 4	Schmelzen, Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
		Warmhalten, Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.
Leistungsstufe Null	Off	-	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt).

REINIGUNG UND WARTUNG



WARNUNG

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

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

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

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

GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

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

KONTROLLIERTES GAREN

Die unten aufgeführte Tabelle wurde eigens erstellt, um Prüfstellen die Verwendung unserer Geräte zu ermöglichen.

Überprüfung der Gareigenschaften	Überprüfung der Kochstellen
Hitzeverteilung, „Pfannkuchen“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, „Pommes Frites“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, „Schokolade“	
Köcheln, „Reispudding“	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die Flexifull Funktion verwendet.

KUNDENDIENST

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

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

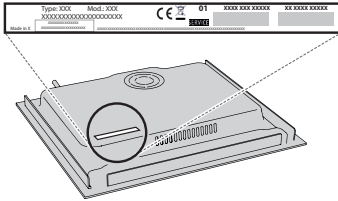
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

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

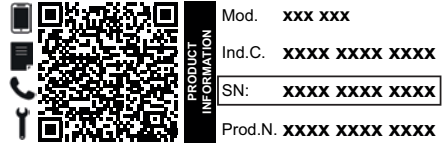
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.bauknecht.eu.

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).

Erfolgt die Installation nicht über einem Einbaubackofen können Sie den Kundendienst anrufen, um den Trennsatz C00628720 (Kochfeld mit 60 und 65 cm) oder C00628721 (Kochfeld 77 cm) zu erwerben.

Wenn Sie es vorziehen, den Trennsatz nicht zu erwerben, bitte sicherstellen, dass eine Trennung entsprechend den Installationsanweisungen eingebaut wird.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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

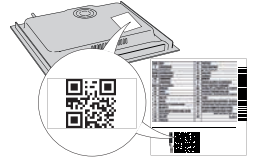




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

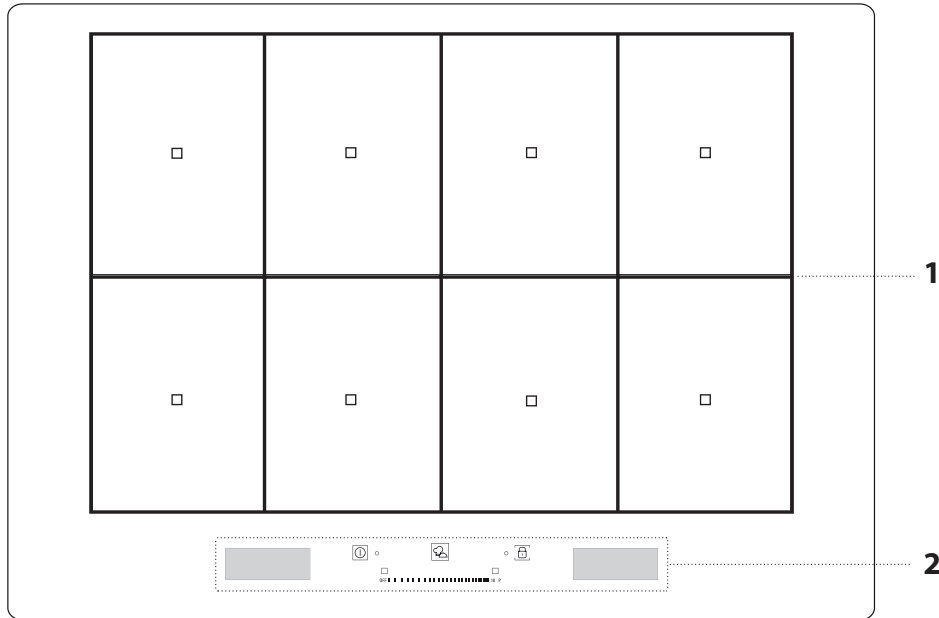
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register.

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



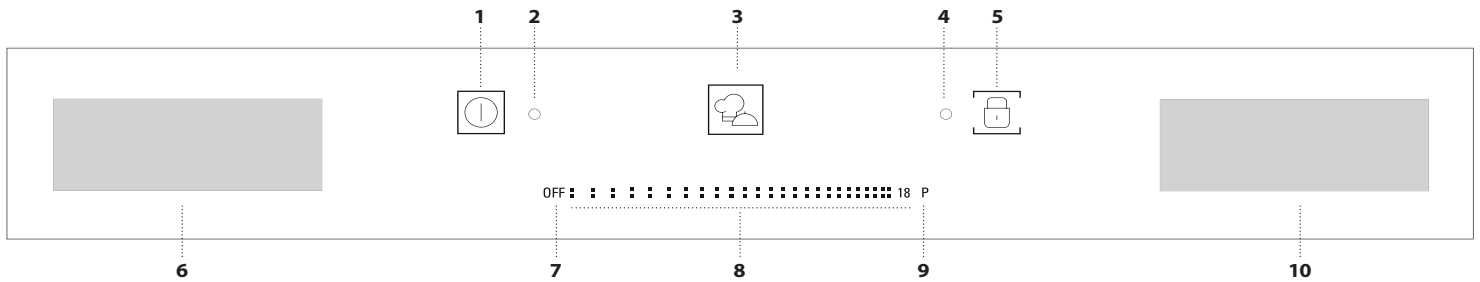
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

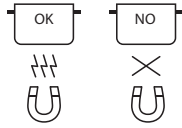
CONTROL PANEL




- 1. On/off button
- 2. Indicator light - hob switched on
- 3. Active cook button (special functions)
- 4. Indicator light - key lock active
- 5. Key lock
- 6. Cooking zone selection display
- 7. Cooking zone off button
- 8. Slide touchscreen
- 9. Quick heat button
- 10. "Manage functions" display

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. 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 diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

Do not use empty pots or pans when the hob is on. The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may be triggered with a slight


delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

MINIMUM DIAMETER OF POT/PAN BASE FOR THE DIFFERENT COOKING AREAS

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Positioning of accessory	Minimum diameter
centred on 1 point	10 cm
2 points covered	19 cm
3 points covered	fish kettle/wire rack
4 points covered (horizontal)	fish kettle/wire rack
4 points (2 + 2) covered (vertical)	26 cm

FIRST TIME USE

The hob settings can be changed at any time. To change the settings, click on the  symbol that appears on the manage functions display.

From the settings menu, you can:

- select the language;
- adjust the brightness;
- adjust the volume of the sound alerts;
- adjust the button tones;
- adjust the power of the hob;

- restore the factory settings of the hob;
- check the software version installed.

If a power failure occurs, the settings are maintained.

ADJUSTING THE POWER OF THE HOB

The maximum power level of the hob can be set from the settings menu, in accordance with requirements, or with the timer duration. The power levels available are: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, press the on button for approx. 1 second until the displays light up.

The hob will be automatically deactivated after 30 seconds if you do not select a function within this time.

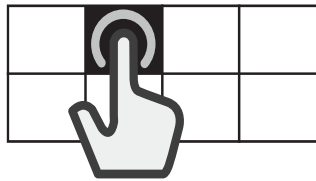
The hob turns off if you press any button for more than 10 seconds.

To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

If the hob has been in use, when you switch it off, all cooking zones will be deactivated, and the residual heat indicator "H" will remain lit until the cooking zones have cooled down.

SELECTING THE COOKING ZONE

The desired cooking zone can be selected from the left-hand display, by pressing the corresponding pane. On all the not selected zones a lightly stripe will appear.

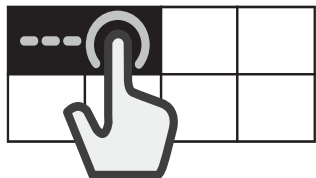


SELECTING THE FLEXIBLE AREA


The flexible area is the area in which several of the cooking zones overlap, and can be used as a single cooking zone.

To create a flexible area:

Select multiple panes or slide your finger across, gradually joining the panes together.



To divide a flexible area:

Press and hold the pane corresponding to the zone that you want to separate for 3 seconds. Alternatively, press the "divide zone" button  that appears in the manage functions display.

When the cooking zone is divided, the same level of power is set for each of the separate zones.

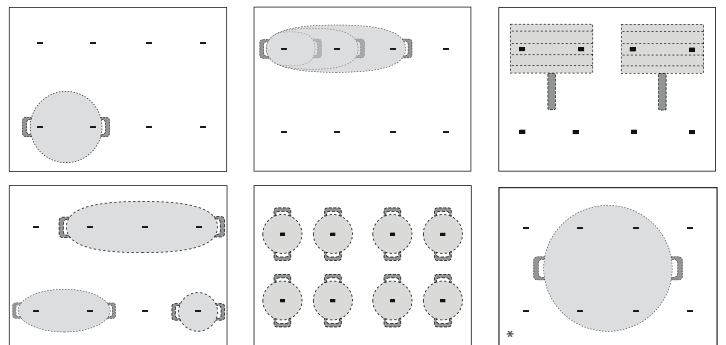
If all the selected cooking zones are not covered by the pot in 30 seconds, a dense striped will appear on the left-hand display. It's possible to reactivate that area with the "Add pot" command using the right-hand display.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER

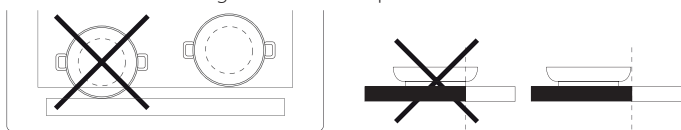
To activate the cooking zones:

1. Switch on the hob. If a recipient is already in place, the hob automatically detects it. Select the suggested zone to choose the power.
2. Place the pot in the chosen cooking zone, ensuring that it is covering one or more of the reference points on the surface of the hob.



* Using this position will allow you to benefit from maximum power output.

Please note: Do not cover the display or the slide touchscreen with accessories. If a utensil is covering one of the displays, the hob may not function properly. On the right display, the message "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" will appear. Remove the object and wait until the message disappears. If the problem persists, disconnect and reconnect the power to the cooktop. In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the touchpad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



3. Select the cooking zone or flexible area from the left-hand display.
4. Set the desired power level by pressing or moving your finger horizontally across the slide touchscreen.



The power level set will appear in the pane of the cooking zone selected.



Each cooking zone offers a range of different heat settings, from "1" (minimum power) to "18" (maximum power). Using the slide touchscreen, you can also select the quick heat function, which will appear on the display with the letter "P".

Please note: If the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size, the cooking zone pane will flash. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.


To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone in the left-hand display and press the "OFF" button at the top of the slide touchscreen. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear in the corresponding pane.




 **ADD POT**


When using a cooking area composed of several zones, the pot can be placed anywhere on the active area. The hob will automatically recognise the actual positioning of the pot.

If you wish to add an additional pot to the active cooking area, use the "Add pot"  command to allow the hob to detect the new pot.

 **KEY LOCK**

To prevent accidental activation of the hob during cleaning, or to prevent the controls from being changed accidentally whilst cooking, press the "Key lock"  button for 3 seconds: a beep and a warning light indicate that this function has been activated.


The control panel will be locked, with the exception of the off button.

To reactivate the controls, press the "Key Lock"  button again for 3 seconds. The warning light switches off and the hob is active again.


 **TIMER**

When the hob is off, you can use the right-hand display as a timer.

To activate the timer:

1. Switch on the hob.
2. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" / "-" buttons to set the time.
4. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds.


To change or deactivate the timer:

1. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
2. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to turn off the timer.


 **SETTING THE COOKING TIME**

The cooking zones can be programmed to switch off automatically.

To set the cooking time:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" / "-" buttons to set the time.
4. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

To change or deactivate the cooking timer:

1. Select the active cooking zone.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to cancel the set cooking time.

A cooking time can be set for each zone or flexible area by following the same steps.

SPECIAL FUNCTIONS



ACTIVE COOK

The Active cook button allows users to access a number of special features:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

In the right-hand manage functions display, you can navigate between the special functions and select the option you want.

With the arrows, ^ / v you can scroll through the available options.

Use the button OK to confirm your choice, and the double arrow << to return to the previous menu.

MY MENU

This function allows you to select one of the pre-set functions which help you to cook a range of different types of food in the best possible manner.

The hob assists the user by providing ideal conditions for heating and seasoning the pot. It also provides instructions to be followed during the different stages of cooking, in order to achieve optimum results.

To activate the My menu function:

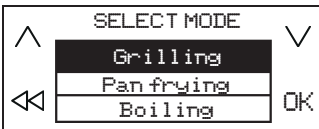
1. Press the "Active cook" button.
2. Select "My menu" from the manage functions display and confirm.



3. Select the *category of food* that you plan to cook and confirm.



4. Select the *cooking method* and confirm.



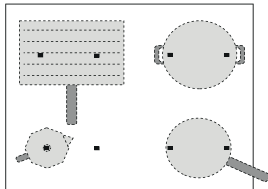
5. Select the *cooking conditions* and confirm.



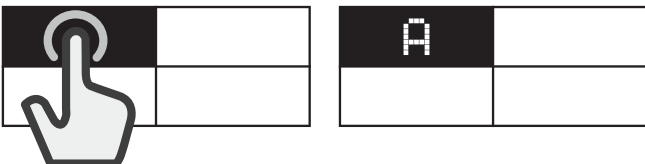
6. Four cooking zones will now be available. Place the pot in position, ensuring that it is covering at least two of the reference points on the surface of the hob.

The "Moka" cooking mode is the only one which allows just one reference point to be covered.

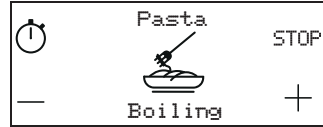
Below is an example of positioning for a number of accessories.



7. Select the desired cooking zone from the left-hand display. An "A" will appear in the selected zone.



8. In the right-hand display, the instructions to follow will appear (e.g. "Add Oil" or "Add food"). At the end of each stage, the user must confirm in order to proceed with cooking.
9. If necessary, the pre-set power level can be changed at any time, using the "+" and "-" buttons.
10. When cooking is complete, press the "STOP" button to turn off the cooking zone. If multiple zones have been used during cooking, you must first select the cooking zone you want to switch off.



Please note: The "My menu" function can be activated even when one or more cooking zones are already active.

To activate the My menu function for more than one cooking zone:

After activating the "My menu" function for the first cooking zone, press the Active cook button again, and repeat the activation process for a new cooking zone. Zones that are already active cannot be selected.

Please note: You can use up to 4 zones with the "My menu" function, provided that the power level setting selected allows for this.

The zones cannot be combined to form a larger area.

To cook traditionally when the My menu function is active:

When the "My menu" function is active, you can select the cooking zone that you wish to activate from the left-hand display, and set the power level for this zone, before proceeding with using this in the normal way.

Selectable options

FOOD CATEGORY		COOKING METHOD
	Meat	Grilling, Pan frying, Boiling
	Fish	Grilling, Pan frying, Boiling
	Vegetables	Grilling, Pan frying, Boiling
	Sauces and soups	Sauces (Tomato, Béchamel) Soups (Searing, Simmering, Creamy soups)
	Dessert	Custard, Panna cotta, Melted chocolate, Pancake, Rice pudding
	Eggs	Fried eggs, Omelette, Boiling (Boiled eggs, Soft-boiled), Frittata, Scrambled
	Cheese	Grilling, Pan frying, Fondue
	Pasta	Boiling, Pan frying, Risotto, Rice pudding
	Beverage	Milk, Water, Moka
	Custom	Boiling, Grilling, Pan frying, Simmering, Melting

MAIN COOKING METHODS

(Each method may include additional options)

MELTING

To bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning.

This method does not damage delicate foods such as chocolate, and prevents them from sticking to the pot.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

SIMMERING

For slow-cook dishes and for slowly evaporating liquid, maintaining the condition of the food without risk of burning. This method does not damage food, and prevents it from sticking to the pot.

The quality and type of pot can affect performance or cooking times.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.



BOILING*

To efficiently heat water and alert the user when it begins to boil, via an audible and visual signal.

While awaiting confirmation from the user, the system keeps the water at a controlled simmer, preventing spills and wasted energy. Whilst this function is active, an audible alarm warns the user if the pot is empty (no water) or if it has boiled dry.

Only add salt after the boiling alert has sounded.



PAN FRYING*

To preheat or season an empty pot or pan. An audible and visual signal indicates that the ideal temperature has been reached for food to be added to the pot or pan. While awaiting confirmation from the user, the system keeps the accessory at a controlled heat, preventing the pan from reaching damaging temperatures and avoiding energy wastage.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

Dedicated accessories must be used for this function.

Do not use the lid - to protect against splashes, a splash guard is recommended. It is advisable to use oils that are suitable for frying when cooking with this function, such as seed oils of various types. When using different oils, always take extra care to supervise cooking during first use.



GRILLING*

This function allows for optimum grilling of a range of foods, according to their thickness. When the ideal temperature has been reached for food to be added, the hob beeps. The hob then stabilises the temperature throughout cooking, keeping it constant. Once the user has confirmed that food has been added, cooking begins.

It is advisable to prepare the food during the heating stage, adding it as soon as you hear the beep.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

If you are not using the wire rack designed for this purpose, take extra care when first using the grill function, as the quality of the base may affect heating times. Accessories with very thin bases can reach very high temperatures in a short time.



MOKA*

This function allows "moka" stove-top coffee makers to be heated automatically. The heating cycle can be activated by selecting the function in the menu, and a beep will sound when the coffee is ready. The function is programmed to switch off automatically, preventing spills. When using for the first time, always check that the conditions described are met. For optimum conditions, use this function with the coffee maker and water at room temperature.

*** For these functions, the use of dedicated accessories is recommended:**

- for boiling: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for pan frying: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Please note: Try not to move the pot or pan during the first minute of heating, in order to allow the hob to function optimally.

ACTIVE HEAT

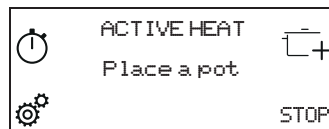
This function divides the hob into four cooking zones, activating these simultaneously at a pre-set power level. It allows you to move pots from one area to another, to allow you to continue cooking at different temperatures.

To activate the Active heat function:

1. Place the pot in position.
2. Press the "Active cook" button.
3. Select "Active heat" from the manage functions display and confirm.



4. The four cooking zone panes appear on the left-hand display, with the corresponding power level (low, medium, high).
5. If you wish to add more pots, use the "Place a pot" command $\square+$.
6. To exit this function, press "STOP".



To change the power of a cooking zone:

1. Select cooking zone.
2. Select the desired power level by dragging your finger across the slide touchscreen, which will remain visible for 1 second.
3. The word corresponding to the power level selected (low, medium, high) reappears.

Please note: The changed settings are saved until you change them again or reset them.

TOTAL FLEXI

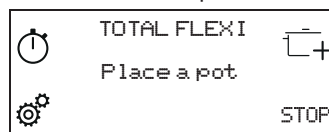
This function allows you to use the entire hob as a single cooking area.

To activate the Total flexi function:

1. Place the pot in position.
2. Press the "Active cook" button.
3. Select "Total flexi" from the manage functions display and confirm.



4. Set the desired power level from the slide touchscreen. The power level set appears on the left-hand display.
5. If you wish to add more pots, use the "Place a pot" command $\square+$.
6. To exit this function, press "STOP".




INDICATORS

H RESIDUAL HEAT

When the letter "H" appears in one of the cooking zone selection display panes, this means that the corresponding cooking zone is still hot. When the cooking zone has cooled, the "H" disappears..

COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	RECOMMENDED USE Indicating cooking experience and habits
Max. heat setting	P	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 - 18	Frying, boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning, sautéing, boiling, grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 - 14	Browning, cooking, stewing, sautéing, grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking, stewing, sautéing, grilling, cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 - 9	Cooking, simmering, thickening, creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta.
			Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
1 - 4	Melting, thawing	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.	
	Keeping food warm, creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.	
Zero power	Off	-	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE



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.
- 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 are unable to 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.

Error code	Description	Possible causes	Cure
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F02, F04	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

VERIFIED COOKING

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

Verified cooking	Verified cooking positions
Heat distribution, "Pancakes" test acc. to EN 60350-2 §7.3	
Heat performance, "French fries" test acc. to EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Simmering, "rice pudding"	

ECO-DESIGN: The test was carried out in accordance with regulations, by selecting all of the cooking zones on the hob to form a single area, or by using the Flexifull function.

AFTER-SALES SERVICE

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

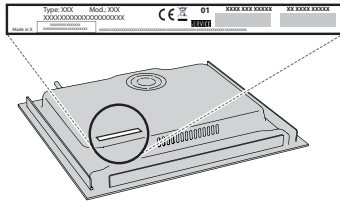
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

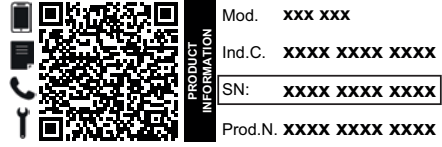
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.bauknecht.eu.

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;



- 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 case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C0062871 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

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

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





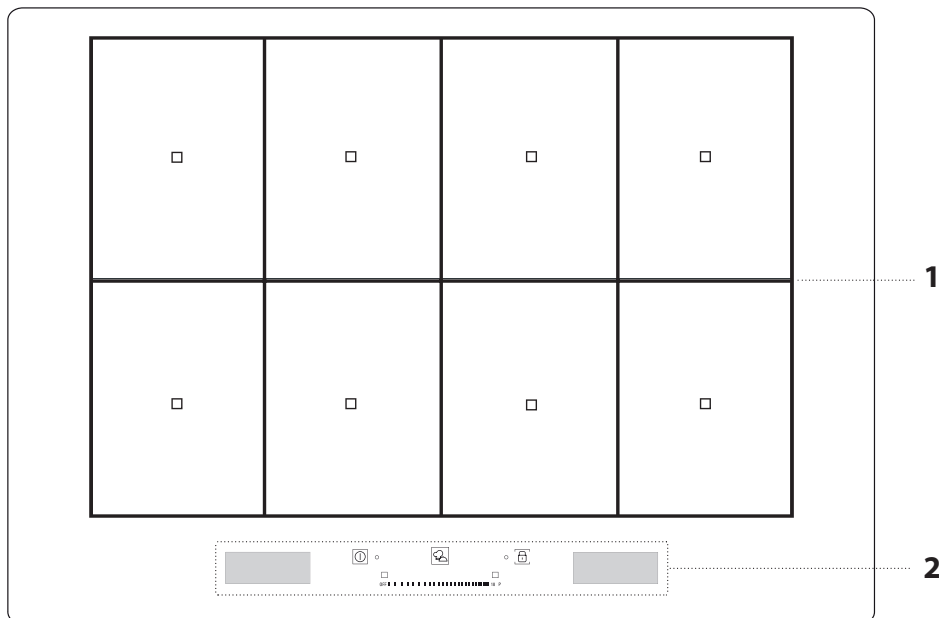
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.bauknecht.eu/register.

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



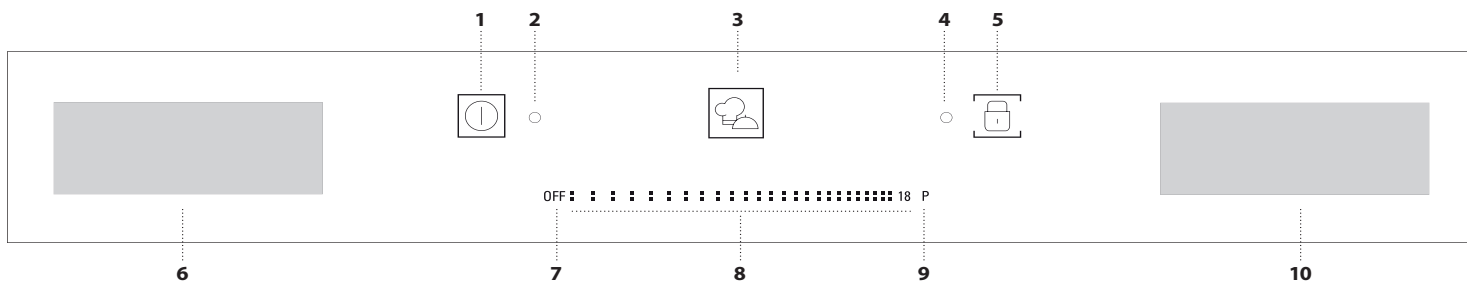
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Table de cuisson
- 2. Panneau de commande

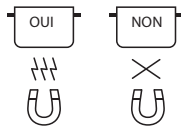
PANNEAU DE COMMANDE




- 1. Touche Marche/Arrêt (On/Off)
- 2. Voyant lumineux - table de cuisson allumée
- 3. Bouton Active cook (fonctions spéciales)
- 4. Voyant lumineux - verrouillage activé
- 5. Verrouillage
- 6. Pad de sélection des zones de cuisson
- 7. Bouton d'arrêt zone de cuisson
- 8. Slider central
- 9. Touche chauffage rapide
- 10. Ecran texte "Gestion des fonctions"

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. 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.

CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. Le plan est équipé d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et actionne la fonction "arrêt automatique" en cas de températures élevées.

En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne

pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la surface du plan de cuisson. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.


Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

DIAMÈTRES MINIMUM DE LA CASSEROLE/POÊLE POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

Positionnement de l'accessoire	Diamètre minimum du socle
entré sur 1 point	10 cm
2 points recouverts	19 cm
3 points recouverts	poissonnière/grille métallique
4 points recouverts (à l'horizontale)	poissonnière/grille métallique
4 points (2 + 2) recouverts (à la verticale)	26 cm

PREMIÈRE UTILISATION

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, cliquez sur le  symbole qui apparaît sur l'afficheur de gestion des fonctions.

Sur le menu des réglages, vous pouvez :

- sélectionner la langue ;
- régler la luminosité ;
- régler le volume des alertes sonores ;
- régler la tonalité des boutons ;
- régler la puissance de la table de cuisson ;

- rétablir la configuration d'usine de la table de cuisson ;
- vérifier la version logicielle installée.

Les paramètres de référence sont sauvegardés en cas de panne d'électricité.

RÉGLER LA PUISSANCE DE LA TABLE DE CUISSON

Régler la puissance maximum de la table de cuisson sur le menu des réglages selon vos exigences ou la durée définie.

Puissances disponibles: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

USAGE QUOTIDIEN



MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur.

La table de cuisson est automatiquement désactivée après un délai de 30 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée entre-temps.

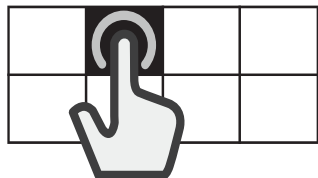
La plaque de cuisson s'éteint si vous appuyez sur un bouton quelconque pendant plus de 10 secondes.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des voyants. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si la table de cuisson a été utilisée, toutes les zones de cuisson sont désactivées lors de son extinction, et le voyant de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'au refroidissement des zones de cuisson.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Dans l'écran de gauche, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le volet correspondant. Une bande légère apparaîtra sur toutes les zones non sélectionnées.

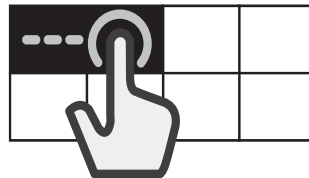


SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE


La zone flexible cumule plusieurs zones de cuisson et peut être utilisée comme zone unique.

Pour créer une zone flexible:

Sélectionnez plusieurs panneaux ou faites glisser votre doigt sur ces derniers pour les relier progressivement.



Pour diviser une zone flexible:

Maintenir enfoncé durant 3 secondes le panneau correspondant à la zone que vous désirez isoler. En alternative, appuyez sur le bouton "Diviser zone"  sur l'écran de gestion des fonctions.

Une fois la zone de cuisson subdivisée, le même niveau de puissance est appliqué à chacune des zones créées.

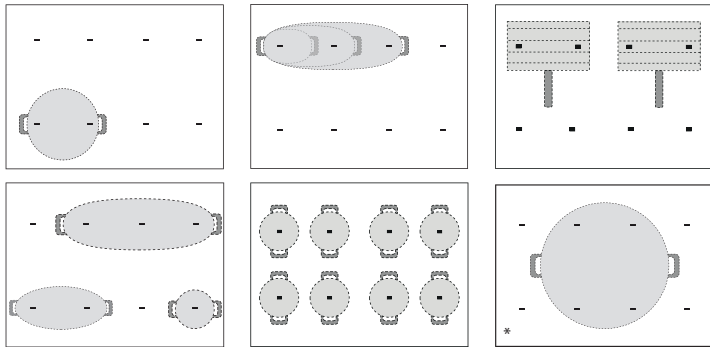
Si toutes les zones de cuisson sélectionnées ne sont pas couvertes par la casserole dans un délai de 30 secondes, une bande dense apparaîtra sur l'écran gauche. Il est possible de réactiver cette zone avec la commande "Ajoutez un récipient" en utilisant l'écran droit.



ACTIVER/DÉSACTIVER ET RÉGLER LA PUISSANCE DES ZONES DE CUISSON

Pour activer les zones de cuisson :

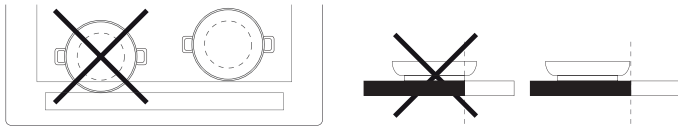
1. Allumez la table de cuisson. Si un récipient est déjà positionné, la plaque détecte automatiquement son emplacement. Sélectionnez la zone suggérée pour choisir la puissance.
2. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.



* Cette position permet d'utiliser une puissance optimale.

Veillez noter: Ne posez aucun accessoire sur l'afficheur ou sur la barre de défilement tactile. Si un outil couvre l'un des écrans, la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement. Sur l'écran droit, le message "VÉRIFIER LA ZONE TACTILE" Enlevez les récipients pendant 1 minute" apparaîtra. Enlever l'objet et attendre que le message disparaisse. Si le problème persiste, débrancher et rebrancher l'alimentation de la plaque de cuisson.

Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large). Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



3. Sélectionnez la zone de cuisson ou la zone flexible sur l'afficheur gauche.
4. Réglez la puissance désirée en appuyant ou en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile.



La puissance réglée s'affiche sur le panneau de la zone de cuisson sélectionnée.



Chaque zone de cuisson présente différents réglages de chaleur, de "1" (puissance minimale) à "18" (puissance maximale).

La barre de défilement tactile offre également une fonction de chauffage rapide, indiquée par la lettre "P" sur l'afficheur.

Veillez noter : Le panneau de la zone de cuisson clignotera si votre récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou si sa dimension ou son positionnement est incorrect. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionnez la zone de cuisson sur l'écran gauche et appuyez sur le bouton "OFF" en haut de la barre de défilement tactile. La lettre "H" s'affiche sur le panneau correspondant si la zone de cuisson est encore chaude.



+ AJOUTER UN RÉCIPIENT

En cas d'utilisation d'une zone de cuisson composée de plusieurs zones, le récipient peut être placé n'importe où dans la zone activée. La table de cuisson reconnaît automatiquement le positionnement réel du récipient. Si vous désirez ajouter un récipient sur la zone de cuisson activée, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" pour que la table de cuisson détecte le nouveau récipient.

VERROUILLAGE

Pour éviter toute activation accidentelle de la table de cuisson durant son nettoyage, ou toute modification accidentelle des commandes durant la cuisson, appuyez sur le bouton "Verrouillage" durant 3 secondes : un bip et un voyant indiquent que la fonction est activée.

Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton OFF. Pour réactiver les commandes, appuyez à nouveau sur le bouton "Verrouillage" durant 3 secondes. Le voyant clignote, et la table de cuisson est à nouveau activée.

MINUTERIE

Si la table de cuisson est éteinte, vous pouvez utiliser l'afficheur gauche comme minuterie.

Pour activer la minuterie :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+" / "-" pour régler le temps de cuisson.
4. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
2. Utilisez les boutons "+" et "-" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la minuterie.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez programmer l'arrêt automatique des zones de cuisson.

Réglage du temps de cuisson:

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+" / "-" pour régler le temps de cuisson.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les boutons "+" et "-" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour annuler le temps défini.

Vous pouvez régler un temps de cuisson pour chaque zone ou zone flexible en effectuant les mêmes opérations.

FONCTIONS SPÉCIALES



ACTIVE COOK

Le bouton "Active cook" permet d'accéder à plusieurs fonctionnalités particulières:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

L'écran texte droit permet de naviguer entre ces dernières et de sélectionner l'option désirée.

Les flèches \wedge \vee permettent de faire défiler les options disponibles.

Utilisez le bouton OK pour confirmer votre sélection, et la double flèche \ll pour revenir au menu précédent.

MY MENU

Cette fonction permet de sélectionner l'une des fonctions prédéfinies et de cuisiner différents aliments de manière optimale.

La table assiste l'utilisateur en offrant des conditions de chauffage et de préparation idéales. Elle fournit également des instructions durant les différentes phases de cuisson afin d'obtenir des résultats optimaux.

Pour activer la fonction My menu :

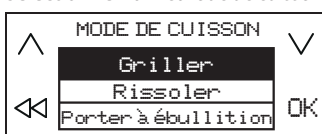
1. Appuyez sur le bouton "Active cook".
2. Sélectionnez "My menu" sur le pad de gauche des fonctions et confirmez.



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous devez cuisiner et confirmez.



4. Sélectionnez la méthode de cuisson et confirmez.



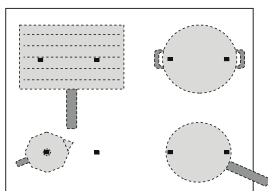
5. Sélectionnez les conditions de cuisson et confirmez.



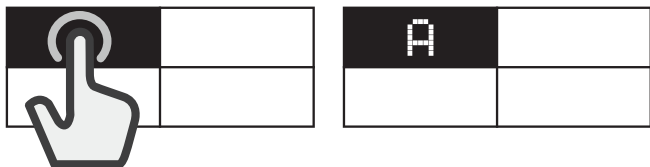
6. Quatre zones de cuisson sont maintenant disponibles. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère.

Le mode de cuisson "Moka" est le seul permettant de couvrir un seul point de repère.

On trouvera ci-dessous un exemple de positionnement pour plusieurs accessoires.



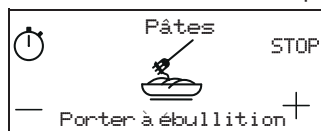
7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée.



8. Les instructions à suivre sont visualisées sur l'afficheur droit (ex. "Ajouter l'huile" ou "Ajouter les aliments"). À la fin de chaque étape, l'utilisateur doit confirmer afin de poursuivre la cuisson.

9. Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-".

10. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la zone de cuisson. Si vous avez utilisé plusieurs zones de cuisson, sélectionnez tout d'abord celle que vous désirez éteindre.



Veuillez noter : La fonction "My menu" peut être également activée si une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en fonction.

Pour activer la fonction My menu pour plusieurs zones de cuisson:

Après avoir activé la fonction "My menu" pour la première zone de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "Active cook" et répétez la procédure d'activation pour une nouvelle zone de cuisson. Les zones déjà activées ne peuvent être sélectionnées.

Veuillez noter : Vous pouvez utiliser un maximum de 4 zones avec la fonction "My menu", à condition que le niveau de puissance réglé le permette. Les zones ne peuvent être combinées pour former une zone plus grande.

Pour cuisiner de manière conventionnelle avec la fonction My menu:

Si la fonction "My menu" est activée, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson que vous désirez activer sur l'afficheur gauche et régler le niveau de puissance de ladite zone avant de l'utiliser normalement.

Options sélectionnables

CATÉGORIE D'ALIMENT	MÉTHODE DE CUISSON
Viandes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
Poissons	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
Légumes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
Soupes, sauces	Sauces (Sauce tomate, Sauce béchamel) Soupes (Faire revenir les ingrédients, Mijoter, Soupes (légumes, crème))
Desserts	Crème pâtissière, Panna cotta, Chocolat fondu, Crêpes, Riz au lait
Œufs	Œufs au plat, Omelette, Porter à ébullition (Œufs durs, Œufs pochés), Frittata, Œufs brouillés
Fromage	Griller, Rissoler, Fondue savoyarde
Pâtes	Porter à ébullition, Rissoler, Risotto, Riz au lait
Liquides	Lait, Eau, Cafetière Moka
Manuel	Porter à ébullition, Griller, Rissoler, Mijoter, Faire fondre

PRINCIPALES MÉTHODES DE CUISSON

(chaque méthode peut comprendre des options supplémentaires)

FAIRE FONDRE

Consiste à amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent.

Cette méthode respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

MIJOTER

Pour les préparations qui exigent du temps et les liquides à évaporation lente, permet de maintenir les conditions des aliments en évitant qu'ils ne brûlent.

Cette méthode respecte les aliments délicats et leur évite d'attacher. La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.



PORTER À ÉBULLITION*

Fait chauffer l'eau et avertit l'utilisateur en début d'ébullition via signal sonore et visuel.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient l'eau à ébullition contrôlée en évitant toute projection et perte d'énergie. Tant que cette fonction est activée, un signal d'alarme sonore avertit l'utilisateur si le récipient est vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.

N'ajouter le sel qu'après déclenchement du signal d'ébullition.

RISSOLER*

Pour les préparations consistant à faire revenir des aliments. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Cette fonction exige d'utiliser des accessoires spéciaux.

N'utilisez pas le couvercle - un couvercle anti-éclaboussures est recommandé. Il est conseillé d'utiliser des huiles spéciales friture pour cette fonction. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.



GRILLER*

Cette fonction permet de faire griller différents aliments en fonction de leur épaisseur. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. La table de cuisson stabilise ensuite la température et la maintient constante durant la cuisson. Une fois que l'utilisateur a confirmé l'ajout des aliments, la cuisson démarre.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de chauffage et de les ajouter dès émission du bip.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si vous n'utilisez pas le récipient préconisé, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité du récipient influant sur les temps de chauffage. Les accessoires présentant un fond très mince atteignent très rapidement une température élevée.



MOKA*

Cette fonction permet de faire chauffer automatiquement les cafetières "Moka". Activer le cycle de chauffage via sélection de la fonction sur le menu, un bip est émis une fois que le café est prêt. La fonction est programmée pour s'éteindre automatiquement en vue de prévenir les projections. Lors de la première utilisation, vérifiez que les conditions décrites sont réunies. Pour un fonctionnement optimal, utilisez cette fonction avec la cafetière et l'eau à température ambiante.

* Pour ces fonctions, il est conseillé d'utiliser les accessoires indiqués.

- porter à ébullition: WMF SKU: 07.7524.6380
- pour Rissoler: WMF SKU: 05.7528.4021
- pour Griller: WMF SKU: 05.7650.4291
- pour Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Veillez noter : Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson en vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson.

FONCTION ACTIVE HEAT

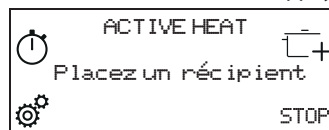
Cette fonction divise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

Pour activer la fonction Active heat:

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "Active cook".
3. Sélectionnez la fonction "Active heat" sur l'écran texte et confirmez.



4. Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur le pad de sélection ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Placez un récipient" [C] +.
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer sur "STOP".



Pour modifier la puissance d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Réglez la puissance désirée en déplaçant horizontalement votre doigt sur le slider central, qui reste affichée 1 seconde.
3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

Veillez noter: Les nouveaux réglages sont sauvegardés jusqu'à nouvelle modification ou réinitialisation.

TOTAL FLEXI

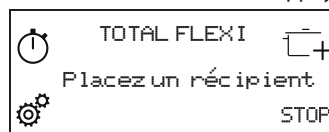
Cette fonction vous permet d'utiliser la totalité de la table de cuisson comme zone de cuisson unique.

Pour activer la fonction Total flexi :

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "Active cook".
3. Sélectionnez "Total flexi" sur l'écran texte et confirmez.



4. Réglez la puissance désirée au moyen du slider central. Le niveau de puissance est visualisé sur le pad de gauche.
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Placez un récipient" [C] +.
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer sur "STOP".



INDICATEURS

H CHALEUR RÉSIDUELLE

L'affichage de la lettre "H" sur l'un des panneaux de sélection de la zone de cuisson indique que la zone correspondante est encore chaude. La lettre disparaît après refroidissement de la zone de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION CONSEILLÉE Indique l'expérience et les habitudes de cuisson
Puissance maximum.	P	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 - 18	Faire frire, porter à ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer, sauter, porter à ébullition, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 - 14	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	5 - 9	Cuire, mijoter, faire épaissir, faire fondre	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
	1 - 4	Faire fondre, décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.
		Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
 - Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
 - Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.
- Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de raccordement est incorrecte.	La sonde détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation électrique.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

CUISSONS VÉRIFIÉES

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

Cuissons confirmées	Positions de cuisson confirmées
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction Flexifull.

SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

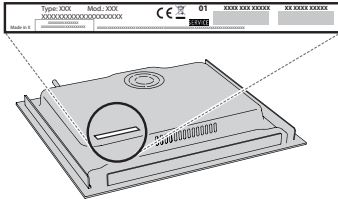
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

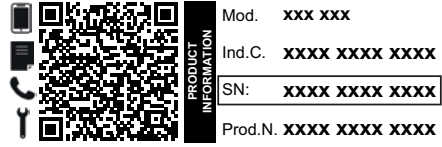
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web www.bauknecht.eu.

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;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaire, 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).

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



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

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





DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

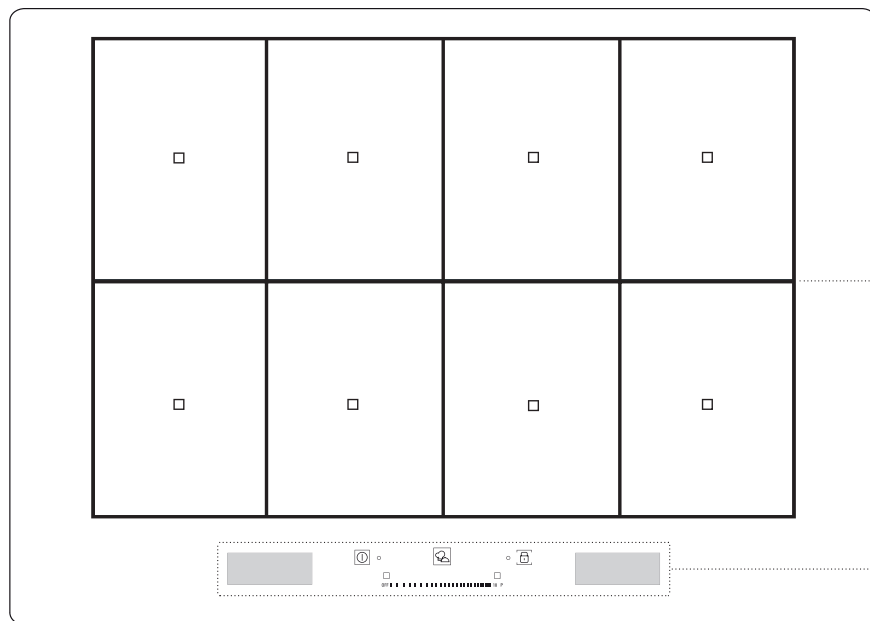
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



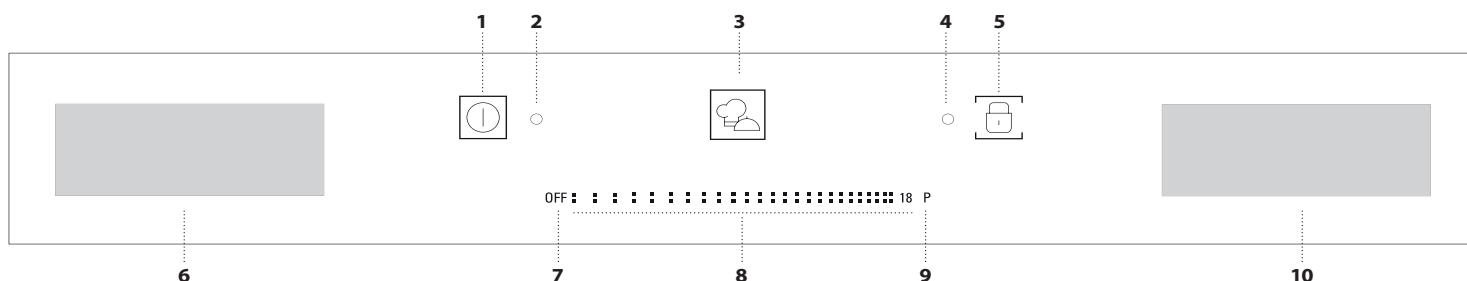
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Kookplaat
- 2. Bedieningspaneel

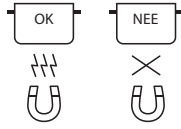
BEDIENINGSPANEEL




- 1. Aan/Uit-knop
- 2. Controlelampje - kookplaat ingeschakeld
- 3. "Active cook" - toets (speciale functies)
- 4. Controlelampje - toetsvergrendeling actief
- 5. Vergrendeling
- 6. Display van keuze van kookzone
- 7. Toets voor uitschakeling kookzone
- 8. Touchscreen
- 9. Quick Heat toets
- 10. "Functiebeheer" display

ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan 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 reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' met een


lichte vertraging wordt ingeschakeld, met schade voor de pannen tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

MINIMALE DIAMETER VAN DE ONDERKANT VAN DE PAN VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.

Positionering van accessoire	Minimumdiameter
gecentreerd op 1 punt	10 cm
2 punten bedekt	19 cm
3 punten bedekt	vispan/draadrek
4 punten bedekt (horizontaal)	vispan/draadrek
4 punten (2 + 2) bedekt (verticaal)	26 cm

EERSTE GEBRUIK

De instellingen van de kookplaat kunnen op elk willekeurig moment worden veranderd. Om de instellingen te veranderen klikt u op het symbool  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Op het menu van de instellingen kan u:

- de taal kiezen;
- de helderheid afstellen;
- de geluidsterkte van de alarmsignalen afstellen;
- de toetstonen afstellen;
- het vermogen van de kookplaat afstellen;

- de fabrieksinstellingen van de kookplaat herstellen;
- de versie van de geïnstalleerde software controleren.

Als er zich een storing voordoet in de stroomtoevoer, blijven de instellingen behouden.

HET VERMOGEN VAN DE KOOKPLAAT AFSTELLEN

Het maximale vermogensniveau van de kookplaat kan ingesteld worden op het menu van de instellingen in overeenstemming met de vereisten, of met de kookwekkerduur.

De beschikbare vermogens zijn: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de inschakeltoets circa 1 seconde ingedrukt, tot de displays oplichten.

De kookplaat wordt na 30 seconden automatisch uitgeschakeld als u binnen die tijdsperiode geen functie selecteert.

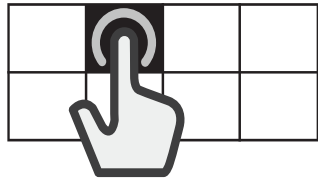
Het kookelement wordt uitgeschakeld als u langer dan 10 seconden op eender welke toets drukt.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde knop tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Als de kookplaat eerder gebruikt werd wanneer u hem uitschakelt, worden alle kookzones uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" blijft actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

BEREIDINGSZONE SELECTEREN

De gewenste bereidingszone wordt geselecteerd op het linkerdisplay door op het betreffende paneel te drukken. Op alle niet-geselecteerde zones verschijnt een lichte streep.

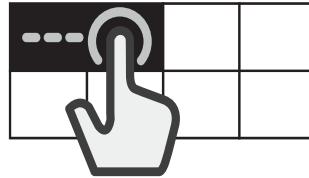


DE FLEXIBELE ZONE KIEZEN


De flexibele zone is de zone waar verschillende bereidingszones elkaar overlappen en kunnen worden gebruikt als een enkele bereidingszone.

Om een flexibele zone te creëren:

Selecteer verschillende panelen tegelijkertijd of verschuif ze met uw vinger, om de panelen samen te voegen.



Om een flexibele zone te scheiden:

Druk op het paneel van de zone die u wilt scheiden en blijf 3 seconden lang drukken. Of druk anders op de toets voor "zonescheiding"  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Wanneer de bereidingszone verdeeld is, wordt hetzelfde vermogensniveau ingesteld voor elke afzonderlijke zone.

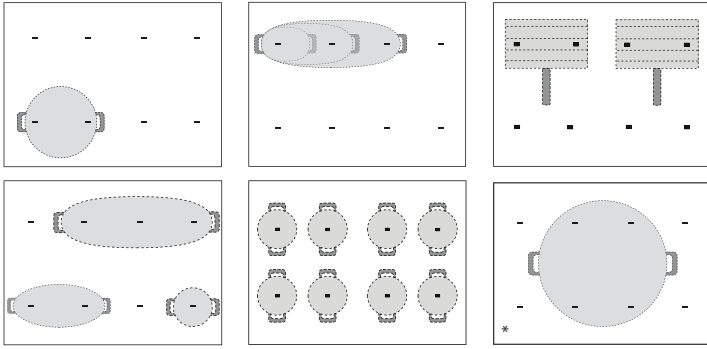
Als alle geselecteerde bereidingszones niet binnen 30 seconden met een kookpot worden bedekt, verschijnt een dikke streep op het linkerdisplay. Die zone kan opnieuw geactiveerd worden met het commando "Pot toevoegen" op het rechterdisplay.



BEREIDINGSZONE IN/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

De kookzones inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in. Als een recipiënt al op zijn plaats staat, detecteert het kookelement het automatisch. Selecteer de aangeduide zone en kies het vermogen.
2. Zet de kookpot in de gekozen bereidingszone en ga na of het één of meerdere referentietekens op het oppervlak van de kookplaat bedekt.

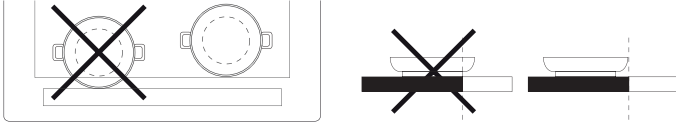


* Als u deze positie gebruikt, verzekert u dat het voordeel van de maximale vermogenoutput.

Let op: Bedek het display of de schuifbediening niet met accessoires. Als er gereedschap op een van de displays ligt, werkt het kookelement mogelijk niet goed. Op het rechterdisplay wordt de melding "CONTROLEER AANRAAKZONE, verwijder het voorwerp binnen de minuut" weergegeven. Verwijder het voorwerp en wacht tot de melding verdwijnt. Als het probleem aanhoudt, koppelt u de kookplaat los van het stroomnet en sluit u het vervolgens terug aan.

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

Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



3. Selecteer de bereidingszone of flexibele zone op het linkerdisplay.
4. Stel het gewenste vermogensniveau in door met uw vinger te drukken op of horizontaal te schuiven over de schuifbediening.



Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het paneel van de geselecteerde bereidingszone.



Elke kookzone heeft verschillende verwarmingsinstellingen, die gaan van "1" (minimaal vermogen) tot "18" (maximaal vermogen).

Met de schuifbediening kan ook de snelopwarmfunctie worden gekozen, die met de letter "P" wordt aangegeven op het display.


Let op: Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft, begint het paneel van de bereidingszone te knipperen. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookzones uitschakelen:


Selecteer de bereidingszone op het linkerdisplay en druk op de "OFF" (UIT)-toets bovenaan de schuifbediening. Als de kookzone nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator "H" op het betreffende paneel.




POT TOEVOEGEN

Wanneer een bereidingszone wordt gebruikt die uit verschillende zones bestaat, kan de kookpot op eender welk punt van de actieve zone geplaatst worden. De kookplaat herkent automatisch de positie van de kookpot. Als u nog een kookpot op de geactiveerde bereidingszone wenst toe te voegen, gebruikt u het commando "Pot toevoegen"  zodat de kookplaat de nieuwe pot detecteert.

VERGRENDILING

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld tijdens het reinigen of dat de bedieningselementen onbedoeld veranderd worden, drukt u 3 seconden op de toets "Toetsvergrendeling" : een geluidssignaal en een waarschuwingslampje geven aan dat de functie is ingeschakeld.


Het bedieningspaneel wordt vergrendeld, met uitzondering van de uitschakeltoets.

Om de bedieningselementen opnieuw te activeren drukt u opnieuw 3 seconden op de toets "Toetsvergrendeling" . Het waarschuwingslampje gaat uit en de kookplaat is weer actief.


KOOKWEKKER

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, kan de rechterdisplay gebruikt worden als kookwekker.

De kookwekker inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op het pictogram van de zandloper  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" / "-" toetsen om de tijd in te stellen.
4. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.


De kookwekker wijzigen of uitschakelen:

1. Druk op het pictogram van de zandloper  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
2. Gebruik de "+" en "-" toetsen om de gewenste tijd opnieuw in te stellen of druk op de "STOP"-toets om de kookwekker uit te zetten.


DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

De kookzones kunnen geprogrammeerd worden om automatisch te worden uitgeschakeld.

De bereidingstijd instellen:

1. Selecteer de bereidingszone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. Druk op het pictogram van de stopwatch  at op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" / "-" toetsen om de tijd in te stellen.
4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookwekker wijzigen of uitschakelen:

1. Selecteer de actieve bereidingszone.
2. Druk op het pictogram van de stopwatch  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" en "-" toetsen om de gewenste tijd opnieuw in te stellen of druk op de "STOP"-toets om de ingestelde bereidingstijd te wissen.

Er kan een bereidingstijd ingesteld worden voor elke zone of flexibele zone met dezelfde procedure.

SPECIALE FUNCTIES



ACTIVE COOK

De "Active cook"-toets dient om toegang te krijgen tot speciale functies:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

Het rechterdisplay van het functiebeheer dient om te navigeren tussen de speciale functies en de gewenste optie te selecteren.

Met de pijltjes \wedge \vee verschuift u de beschikbare opties.

Gebruik de toets **OK** om uw keuze te bevestigen en de dubbele pijl \llcorner om naar het vorige menu terug te gaan.

MY MENU

Deze functie dient om een van vooraf ingestelde functies te selecteren die u helpen om verschillende types voedingsmiddelen zo goed mogelijk te bereiden. De kookplaat staat de gebruiker bij door de ideale condities voor verwarmen en voorbereiden van de kookpot te leveren. Hij geeft ook richtlijnen voor de verschillende bereidingsfasen zodat optimale resultaten worden bereikt.

De My menu inschakelen:

1. Druk op de "Active cook"-toets.
2. Selecteer "My menu" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



3. Selecteer de *voedselcategorie* die u wilt bereiden en bevestig.



4. Selecteer de *bereidingsmethode* en bevestig.



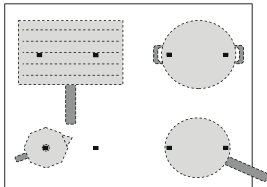
5. Selecteer de *bereidingscondities* en bevestig.



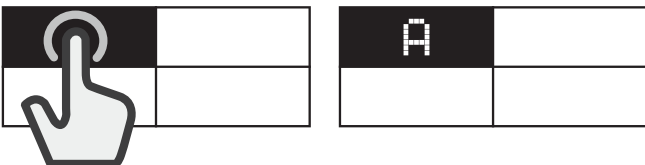
6. U heeft nu vier bereidingszones ter beschikking. Plaats de pan op de juiste plaats en zorg ervoor dat hij tenminste twee van de referentiepunten op het oppervlak van de kookplaat bedekt.

Alleen de "Moka"-bereidingswijze heeft een enkel referentiepunt dat moet worden bedekt.

Wat volgt is een voorbeeld van de positionering van een aantal accessoires.



7. Selecteer de gewenste bereidingszone op het linkerdisplay. Er verschijnt een "A" in de geselecteerde zone.



8. Op het rechterdisplay verschijnen instructies die u moet volgen (bijv. "Olie toevoegen" of "Voedsel toevoegen"). Na elke fase moet de gebruiker bevestigen om verder te gaan met de bereiding.
9. Het vooraf ingestelde vermogensniveau kan zo nodig op elk ogenblik veranderd worden met de "+" en "-" toetsen.
10. Wanneer de bereiding klaar is, drukt u op de "STOP"-toets om de bereidingszone uit te schakelen. Als er verschillende zones werden gebruikt voor de bereiding, moet u eerst de bereidingszone selecteren die u wilt uitschakelen.



Let op: De functie "My menu" kan ook geactiveerd worden wanneer een of meer bereidingszone al actief zijn.

De My menu functie inschakelen voor meer dan een bereidingszone:

Na de inschakeling van de functie "My menu" voor de eerste bereidingszone, drukt u opnieuw op de "Active cook"-toets en herhaalt u de inschakelprocedure voor een nieuwe bereidingszone. Zones die al actief zijn kunnen niet geselecteerd worden.

Let op: U kan tot 4 zones gebruiken met de functie "My menu", mits de geselecteerde instelling van het vermogensniveau dat toelaat.

De zones kunnen niet gecombineerd worden om een grotere zone te vormen.

Traditioneel bereiden wanneer de My menu functie ingeschakeld is:

Wanneer de functie "My menu" is ingeschakeld, kan u de bereidingszone, die u wilt inschakelen, selecteren op het linkerdisplay, en het vermogensniveau voor deze zone instellen alvorens deze op normale wijze te gebruiken.

Extra functies

VOEDINGSGROEP		BEREIDINGSMETHODE
	Vlees	Grillen, Braden, Koken
	Vis	Grillen, Braden, Koken
	Groenten	Grillen, Braden, Koken
	Sauzen en soepen	Sauzen (Tomatensaus, Béchamel) Soep (Aanbraden, Suddereren, Roomsoep)
	Desserts	Vanillesaus, Panna cotta, Gesmolten chocolade, Pannekoek, Rijstepap
	Eieren	Gebakken eieren/Spiegelei, Omelet, Koken (Gekookte eieren, Zachtgekookte eieren), Frittata, Roerei
	Kaas	Grillen, Braden, Fondue
	Pasta	Koken, Braden, Risotto, Rijstepap
	Dranken	Melk, Water, Koffie
	Aangepaste modus	Koken, Grillen, Braden, Suddereren, Smelten

BELANGRIJKSTE BEREIDINGSMETHODES

(Elke methode kan bijkomende opties hebben)

SMELTEN

Om het voedsel op de ideale smeltemperatuur te brengen en de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Deze methode tast delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet aan en voorkomt dat ze aan de pan blijven plakken.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-" toetsen op het rechterdisplay.

SUDDEREN

Voor langere bereidingen en langzaam verdampende vloeistoffen, en om de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Deze methode tast het voedsel niet aan en voorkomt dat het aan de pan blijft plakken.

De kwaliteit en het type van de gebruikte potten en pannen kan van invloed zijn op de prestatie en de kookresultaten.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-" toetsen op het rechterdisplay.



KOKEN*

Om efficiënt water te verwarmen en de gebruiker te waarschuwen wanneer het begint te koken, met een hoorbaar en zichtbaar signaal.

Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, laat het systeem het water gecontroleerd sudderen om spatten en energieverstopping te voorkomen. Wanneer deze functie ingeschakeld is, laat een hoorbaar alarm de gebruiker weten dat de kookpot leeg is (geen water) of drooggekookt is.

Voeg eerst zout toe nadat het kookalarm is afgegaan.



BRADEN*

Om een lege kookpot of braadpan op te warmen of klaar te maken. Een hoorbaar en zichtbaar signaal geeft aan dat de ideale temperatuur is bereikt om voedsel in de kookpot of braadpan te doen. Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, houdt het systeem de temperatuur van het accessoire onder controle om schadelijke temperaturen voor de braadpan en energieverstopping te voorkomen.

Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.

Voor deze functie moeten speciale accessoires worden gebruikt.

Gebruik geen deksel - om te beschermen tegen spatten wordt een antispatzeef aanbevolen.

Het valt aan te raden om olie te gebruiken die geschikt is voor bakken wanneer u deze functie gebruikt, zoals verschillende soorten zaadolie.

Wanneer u verschillende olies gebruikt, let dan heel goed op en houd toezicht tijdens het eerste gebruik.



GRILLEN*

Deze functie dient voor het optimaal grillen van een variëteit aan voedsel, op basis van hun dikte. Wanneer de ideale temperatuur is bereikt om voedsel toe te voegen, laat de kookplaat een biep horen. De kookplaat stabiliseert de temperatuur tijdens het koken en houdt hem constant. Zodra de gebruiker bevestigt dat voedsel werd toegevoegd, begint het bereiden.

Het valt aan te raden het voedsel voor te bereiden tijdens het opwarmen zodat u het onmiddellijk kan toevoegen zodra u de biep hoort.

Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.

Als u het draadrek, dat voor dit doel is ontworpen, niet gebruikt, let dan heel goed wanneer u de grillfunctie de eerste maal gebruikt, aangezien de kwaliteit van de bodem de verwarmingstijd kan beïnvloeden.

Accessoires met een zeer dunne bodem kunnen op korte tijd zeer hoge temperaturen bereiken.



MOKA*

Deze functie dient om de "mokka"-koffiepotten voor fornuizen automatisch te verwarmen. De verwarmingscyclus wordt ingeschakeld door de functie in het menu te selecteren en er gaat een biep af wanneer de koffie klaar is. De functie is geprogrammeerd om automatisch te worden uitgeschakeld om spatten te voorkomen. Controleer altijd of de beschreven voorwaarden in acht worden genomen wanneer u hem de eerste maal gebruikt. Gebruik voor optimale condities deze functie met koffiepotten en water aan kamertemperatuur.

* Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:

- voor koken: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- voor braden: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- voor Moka-koffiepot, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Let op: Verplaats de potten en pannen nooit tijdens de eerste minuut van het verwarmen zodat de kookplaat optimaal kan functioneren.

ACTIVE HEAT

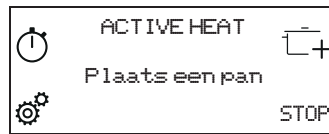
Deze functie verdeelt de kookplaat in vier bereidingszones, die tegelijkertijd worden ingeschakeld aan een vooraf ingesteld vermogensniveau. Dit maakt het mogelijk om potten en pannen van de ene naar de andere zone te verplaatsen, zodat u kunt koken met verschillende temperaturen.

De functie Active heat inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "Active cook"-toets.
3. Selecteer "Active heat" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



4. De vier bereidingszonepanelen worden weergegeven op het linkerdisplay, met het overeenkomende vermogensniveau (laag, gemiddeld, hoog).
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Plaats een kookpot"-commando $\bar{\square}+$.
6. Om de functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



Het vermogen van een bereidingszone veranderen:

1. Selecteer de bereidingszone.
2. Selecteer het gewenste vermogensniveau door met uw vingers over de schuifbediening te gaan, die 1 seconde lang zichtbaar blijft.
3. Het woord dat het geselecteerde vermogensniveau aangeeft (laag, gemiddeld, hoog) wordt opnieuw weergegeven.

Let op: De veranderde instellingen worden opgeslagen totdat u ze opnieuw verandert of reset.

TOTAL FLEXI

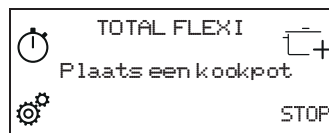
Met deze functie kan u de gehele kookplaat als een enkele kookzone gebruiken.

De functie Total flexi inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "Active cook"-toets.
3. Selecteer "Total flexi" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



4. Stel het gewenste vermogensniveau in op de schuifbediening. Het ingestelde vermogensniveau wordt op het linkerdisplay weergegeven.
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Plaats een kookpot"-commando $\bar{\square}+$.
6. Om deze functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



INDICATOREN

H RESTWARMTE

Wanneer de letter "H" wordt weergegeven op een van de panelen van het selectiedisplay van de bereidingszone, betekent dit dat de bereidingszone nog heet is. Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK Met aanduiding van kookervaring en -gewoonten
Max. warmte-instelling	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 - 18	Bakken, koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 - 14	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeug is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeug maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeug maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
1 - 4	Smelten, ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.	
	Warmhouden, risotto smeug maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeug te maken.	
Geen vermogen	Off	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



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 schuumatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- 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 u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

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

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Zorg
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

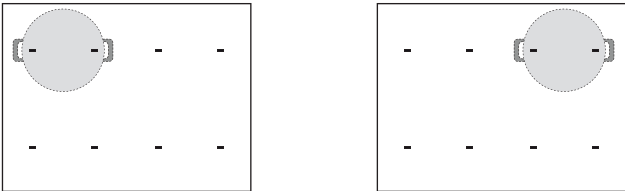
GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

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

GECONTROLEERD KOKEN

Onderstaande tabel is speciaal opgesteld om het voor inspectiediensten mogelijk te maken om onze producten te gebruiken.

Gecontroleerde bereidingen	Gecontroleerde bereidingsposities
Warmteverdeling, 'Pannenkoekentest' volgens EN 60350-2 §7.3	
Warmteprestatie, 'Fritestest' volgens EN 60350-2 §7.4	
Smelten en warmhouden, 'chocolade'	
Sudderend, 'Rijstebrij'	

ECO-DESIGN: De test is uitgevoerd in overeenstemming met de reglementen door alle kookzones van de kookplaat te selecteren en één zone te vormen of door de Flexifull-functie te gebruiken.

CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register.

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

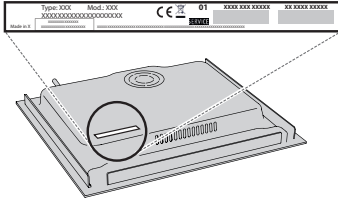
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

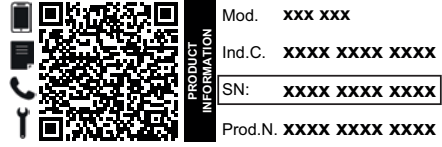
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.bauknecht.eu.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



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



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Als de kookplaat niet boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met de Klantenservice voor de aankoop van de kit voor scheiding C00628720 (kookplaat van 60 en 65 cm) of C00628721 (kookplaat van 77 cm).

Als u de scheiding liever niet koopt, zorg er dan voor dat een scheiding wordt geïnstalleerd volgens de instructies voor de installatie.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

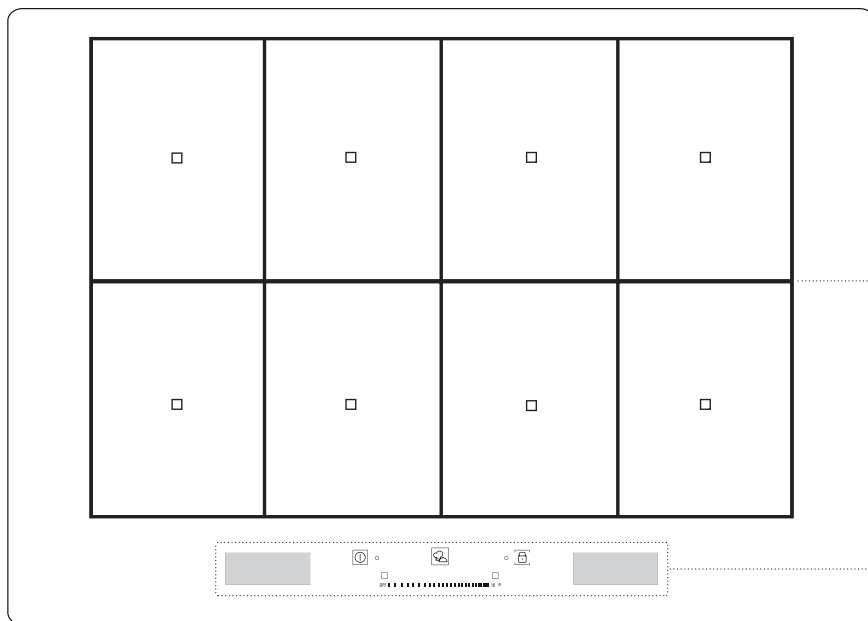
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register.

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



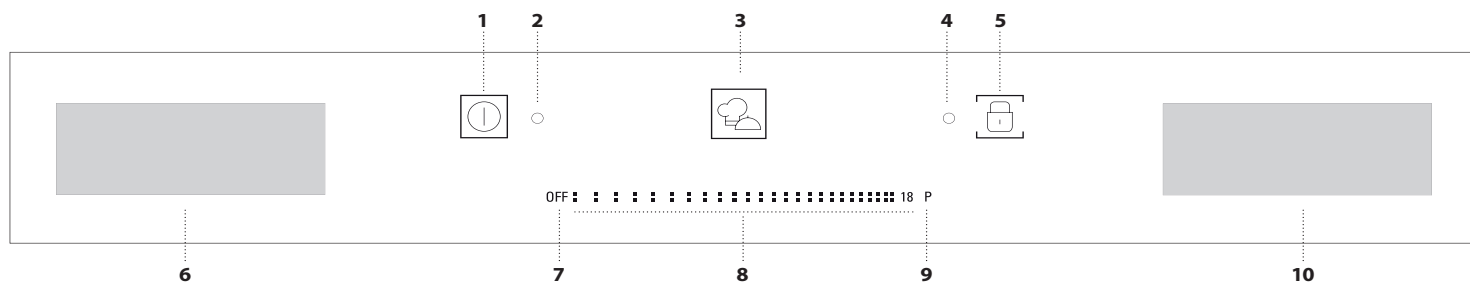
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Piano di cottura
- 2. Pannello di controllo

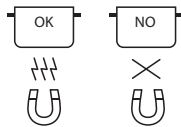
PANNELLO DI CONTROLLO




- 1. Tasto di accensione/spengimento
- 2. Spia luminosa piano cottura acceso
- 3. Active cook (funzioni speciali)
- 4. Spia luminosa Blocco tasti attivo
- 5. Blocco tasti
- 6. Display selezione zona cottura
- 7. Tasto di spegnimento della zona cottura
- 8. Tastiera a scorrimento
- 9. Tasto di riscaldamento rapido
- 10. Display gestione funzioni

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La

qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate. In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico intervenga con un


leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

Per il corretto funzionamento è necessario che la pentola copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano e che abbia un diametro minimo adeguato.

Posizionamento accessorio	Diametro minimo
centrato su 1 punto	10 cm
2 punti coperti	19 cm
3 punti coperti	peschiera/griglia
4 punti orizzontali coperti	peschiera/griglia
4 punti (2 + 2) verticali coperti	26 cm

PRIMO UTILIZZO

In ogni momento è possibile cambiare le impostazioni del piano. Per cambiare le impostazioni cliccare sul simbolo  che compare sul display gestione funzioni.

Dal menu impostazioni è possibile:

- selezionare la lingua;
- regolare la luminosità;
- regolare il volume degli avvisi sonori;
- regolare il tono dei tasti;
- regolare la potenza del piano;

- resettare il piano con le impostazioni di fabbrica;
- verificare la versione del software.

In caso di interruzione di corrente le impostazioni vengono mantenute.

REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO

Dal menu impostazioni è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW.

USO DIARIO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione finché non si illuminano i display.

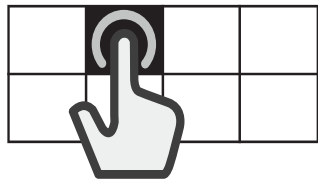
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 30 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente. Il piano di cottura si spegne premendo un qualsiasi tasto per più di 10 secondi.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Se il piano cottura è in uso, spegnendolo, tutte le zone di cottura si disattivano e l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

SELEZIONE ZONA COTTURA

Nel display di sinistra è possibile selezionare la zona cottura desiderata premendo il riquadro corrispondente. Sulle zone non selezionate compare una riga leggera.

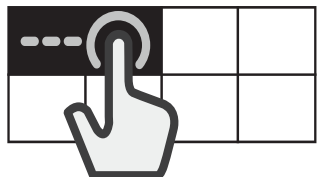


SELEZIONE AREA FLESSIBILE


L'area flessibile è l'unione di più zone cottura che si comportano come un'unica zona.

Per creare un'area flessibile:

Selezionare contemporaneamente più riquadri o scorrere il dito unendo progressivamente i riquadri.



Per dividere un'area flessibile:

Tenere premuto per almeno 3 secondi il riquadro relativo alla zona che si desidera separare. In alternativa premere il tasto "Dividi zona"  che compare nel display gestione funzioni.

Dividendo l'area cottura viene riproposto lo stesso livello di potenza su ognuna delle zone separate.

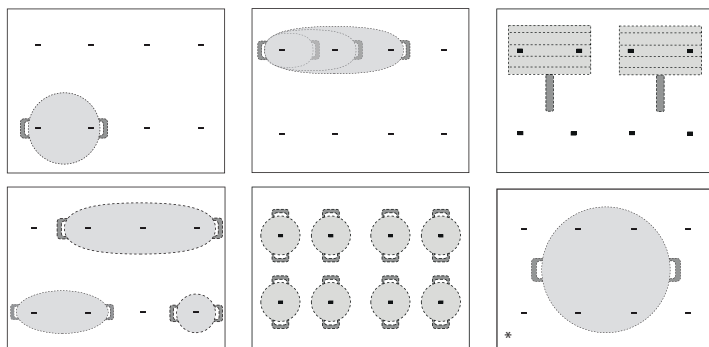
Se sulle zone di cottura selezionate non si appoggia una pentola entro 30 secondi, sul display di sinistra compaiono delle righe ravvicinate. Per riattivare l'area è possibile usare il comando "Aggiungi pentola" dal display di destra.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

1. Accendere il piano cottura. Se è già presente un recipiente, il piano cottura lo rileva automaticamente. Selezionare la zona consigliata per scegliere la potenza.
2. Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

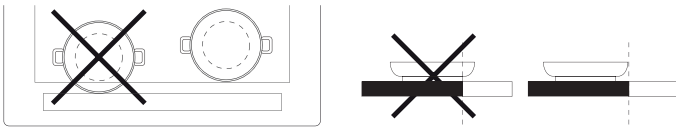


* Sfruttando questa posizione si ottiene la massima erogazione di potenza.

Nota: Evitare di coprire con gli accessori i display e la tastiera a scorrimento. Nel caso un utensile dovesse coprire uno dei display, il piano potrebbe non funzionare correttamente. Sul display di destra apparirà "CONTROLLARE AREA TOUCH, rimuovere oggetto entro un minuto". Rimuovere quindi gli oggetti e attendere che il messaggio sparisca. Se persiste togliere e ridare corrente al piano.

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

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



3. Selezionare la zona cottura desiderata o un'area flessibile nel display di sinistra.
4. Impostare il livello di potenza desiderato premendo o muovendo il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento.



Nel riquadro della zona cottura selezionata appare il livello di potenza impostato.



Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima).

Tramite la tastiera a scorrimento è anche possibile selezionare la funzione di riscaldamento rapido, visualizzata sul display con la lettera "P".

Nota: Se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate il riquadro della zona cottura lampeggia. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona cottura nel display di sinistra e premere il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera scorrimento. Se la zona cottura è ancora calda, sul riquadro corrispondente appare l'indicatore di calore residuo "H".



AGGIUNGI PENTOLA

Quando si usa un'area di cottura composta da più zone è possibile posizionare la pentola a piacimento sull'area cottura attiva. Il piano riconosce automaticamente il reale posizionamento.

Qualora si desideri aggiungere un'ulteriore pentola nell'area cottura attiva, usare il comando "Aggiungi pentola" per permettere al piano di rilevare una nuova pentola.



BLOCCO TASTI

Per prevenire l'attivazione accidentale del piano durante le operazioni di pulizia o la modifica dei comandi durante la cottura, premere per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti". Un segnale acustico e una spia luminosa segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi viene bloccato ad eccezione del tasto di spegnimento. Per riattivare i comandi premere nuovamente per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti". La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.



CONTAMINUTI

Quando il piano cottura non è attivo, è possibile usare il display di destra come contaminuti.

Per attivare il contaminuti:

1. Accendere il piano cottura.
2. Premere l'icona con la clessidra che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Per modificare o disattivare il contaminuti:

1. Premere l'icona con la clessidra che compare sul display gestione funzioni.
2. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il contaminuti.



IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

E' possibile programmare lo spegnimento automatico delle zone cottura.

Per impostare il tempo di cottura:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Premere l'icona con il cronometro che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona cottura si spegne automaticamente.

Per modificare o disattivare il tempo di cottura impostato:

1. Selezionare la zona cottura attiva.
2. Premere l'icona con il cronometro che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il tempo di cottura impostato.

E' possibile impostare il tempo di cottura per ogni zona o area flessibile eseguendo la stessa procedura.

FUNZIONI SPECIALI



ACTIVE COOK

Con il tasto "Active cook" è possibile accedere alle funzioni speciali:

- My menu
- Active Heat
- Total flexi

Nel display gestione funzioni di destra è possibile navigare all'interno delle funzioni speciali e selezionare l'opzione desiderata.

Con le frecce \wedge \vee si scorrono le opzioni disponibili.

Con il tasto OK si conferma la scelta e con la doppia freccia \ll si torna al menu precedente.

MY MENU

Consente di selezionare una tra le funzioni preimpostate che permettono di cucinare al meglio diverse tipologie di cibo.

Il piano assiste l'utente fornendo le condizioni ideali per gestire il riscaldamento della pentola e del condimento. Fornisce inoltre le istruzioni da seguire per i diversi passaggi durante la cottura, che permettono di ottenere risultati ottimali.

Per attivare la funzione My menu:

1. Premere il tasto "Active cook".
2. Selezionare nel display gestione funzioni "My menu" e confermare.



3. Selezionare la categoria di cibo che si intende cucinare e confermare.



4. Selezionare il metodo di cottura e confermare.



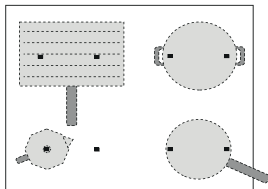
5. Selezionare le condizioni per la cottura e confermare.



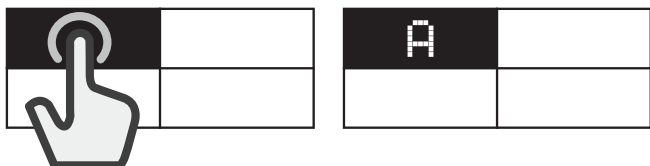
6. Le zone di cottura diventano quattro. Posizionare la pentola facendo attenzione a coprire due punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

Solo per la modalità di cottura "Moka" è possibile coprire un solo punto.

Qui di seguito un'esempio di posizionamento degli accessori.



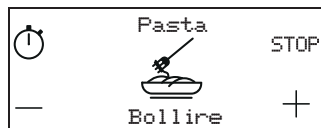
7. Selezionare nel display di sinistra la zona di cottura desiderata. Sulla zona selezionata compare una "A".



8. Nel display di destra compaiono le istruzioni da seguire (es. "Aggiungere olio" o "Aggiungere cibo"). Al termine di ogni passaggio confermare per proseguire con la cottura.

9. Se necessario, è possibile modificare in ogni momento la potenza preimpostata del piano usando i tasti "+" e "-".

10. A cottura ultimata premere il tasto "STOP" per spegnere la zona cottura. Se durante la cottura si sono usate più zone, selezionare prima la zona cottura che si desidera spegnere.



Nota: È possibile attivare la funzione "My menu" anche quando una o più zone cottura sono già attive.

Per attivare la funzione My menu per più zone cottura:

Dopo aver attivato la "My menu" per la prima zona cottura, premere nuovamente il tasto "Active cook" e ripetere la procedura di attivazione per una nuova zona cottura. La zona già attiva non sarà selezionabile.

Nota: È possibile utilizzare sino a 4 zone con la funzione "My menu" se la potenza impostata del piano lo permette.

Le zone non si possono unire per formare un'area più grande.

Per usare il metodo di cottura tradizionale quando è attiva la funzione My menu:

Quando è attiva la "My menu", è possibile selezionare nel display di sinistra la zona cottura che si desidera attivare e impostare la potenza per usarla in maniera tradizionale.

Opzioni selezionabili

CATEGORIA DI CIBO		METODO DI COTTURA
	Carne	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
	Pesce	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
	Verdure	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
	Salse, sughii	Salse (Pomodoro, Besciamella) Minestre e zuppe (Rosolare, Sobbollire, Zuppa cremosa)
	Dolci	Crema pasticcera, Panna cotta, Cioccolato fuso, Pancake, Budino di riso
	Uova	Uova fritte, Omelette, Bollire (Uova sode, À la coque), Frittata, Strapazzate
	Formaggio	Grigliare, Saltare in padella, Fonduta
	Pasta	Bollire, Saltare in padella, Risotto, Budino di riso
	Bevande	Latte, Acqua, Moka
	Modalità personalizzata	Bollire, Grigliare, Saltare in padella, Sobbollire, Fondere

METODI DI COTTURA PRINCIPALI

(ogni metodo può prevedere al suo interno ulteriori opzioni)

FONDERE

Per portare l'alimento ad una temperatura ideale allo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

SOBBOLLIRE

Per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di bruciature. Non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.



BOLLIRE*

Per riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare quando questa ha iniziato a bollire, tramite un segnale sonoro e visivo.

In attesa di conferma il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollire controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia. Durante questa funzione è attivo un allarme acustico, che avvisa nel caso in cui la pentola sia vuota (senz'acqua) o in caso l'acqua sia evaporata.

Aggiungere il sale solo dopo il segnale acustico del raggiungimento della bollitura.

SALTARE IN PADELLA*

Per preriscaldare l'accessorio a vuoto o con del condimento. Tramite un segnale acustico e visivo viene segnalato il raggiungimento della temperatura ideale all'inserimento del cibo. In attesa di conferma il sistema mantiene l'accessorio ad una temperatura controllata evitando di superare soglie dannose per la pentola oltre che ad evitare sprechi di energia.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Per questa funzione è necessario l'utilizzo dell'accessorio dedicato.

Non utilizzare il coperchio, per proteggere dagli schizzi è consigliato l'utilizzo di una protezione antispruzzo.

Si consiglia l'utilizzo di oli adatti alla frittura, oli di semi vari. Nel caso di utilizzo di olio differente, sorvegliare sempre la cottura al primo utilizzo.



GRIGLIARE*

Permette di grigliare alimenti in maniera ottimale a seconda del loro spessore. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il piano emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Confermando l'inserimento del cibo, inizia la fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo il segnale acustico.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Se non si utilizza la griglia dedicata, fare attenzione al primo utilizzo, la qualità del fondo può incidere sui tempi di preriscaldamento e fondi molto sottili possono raggiungere temperatura molto alte in poco tempo.



MOKA*

Permette di utilizzare la moka in modo automatico. Selezionando la funzione all'interno del menù, è possibile far avviare il ciclo di riscaldamento e un segnale acustico avviserà quando il caffè è pronto. La funzione è programmata per spegnersi automaticamente, evitando fuoriuscite. Controllare sempre al primo utilizzo che le condizioni descritte vengano rispettate. La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con moka e acqua a temperatura ambiente.

*** Per queste funzioni è preferibile e consigliato l'utilizzo degli accessori dedicati:**

- per bollire: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- per saltare in padella: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- per grigliare: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- per Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Cercare di non muovere la pentola o la padella durante il primo minuto di riscaldamento per permettere al piano di funzionare al meglio.

ACTIVE HEAT

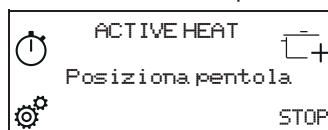
Divide il piano in quattro zone cottura e le attiva contemporaneamente a una potenza predefinita. Con questa funzione è possibile spostare le pentole da una zona all'altra continuando la cottura a temperature diverse.

Per attivare la funzione Active heat:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto "Active cook".
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Active heat" e confermare.



4. Sul display di sinistra vengono visualizzati i quattro riquadri delle zone cottura con il relativo livello di potenza (basso, medio, alto).
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



Per modificare la potenza di una zona cottura:

1. Selezionare la zona cottura.
2. Selezionare la potenza desiderata trascinando il dito sulla tastiera a scorrimento che rimane visibile per 1 secondo.
3. In base alla potenza riappare la parola corrispondente al livello selezionato (basso, medio, alto).

Nota: Le impostazioni modificate vengono mantenute sino a quando non le si cambia nuovamente o non si resettano le impostazioni.

TOTAL FLEXI

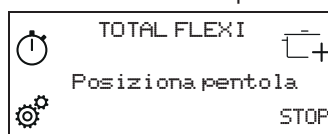
Permette di usare tutto il piano cottura come se fosse un'unica area di cottura.

Per attivare la funzione Total flexi:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto "Active cook".
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Total flexi" e confermare.



4. Impostare il livello di potenza desiderato sulla tastiera a scorrimento. Il livello di potenza impostato appare sul display di sinistra.
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



INDICATORI

H CALORE RESIDUO

Quando in un riquadro del display selezione zona cottura compare la lettera "H" significa che la relativa zona cottura è ancora calda. Quando la zona cottura si raffredda, la "H" scompare.

TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO <small>L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura</small>
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 - 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 - 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 - 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
1 - 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.	
	Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.	
Potenza zero	Off	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		

RUMORI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

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

COTTURE VERIFICATE

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

Cotture verificate	Posizioni verificate
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350-2 §7.4	
Scioglimento, "cioccolato"	
Sobbollire, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione FlexiFull.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

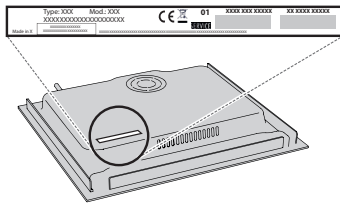
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

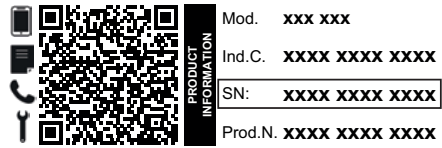
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.bauknecht.eu.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



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



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

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

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm).

Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

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

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



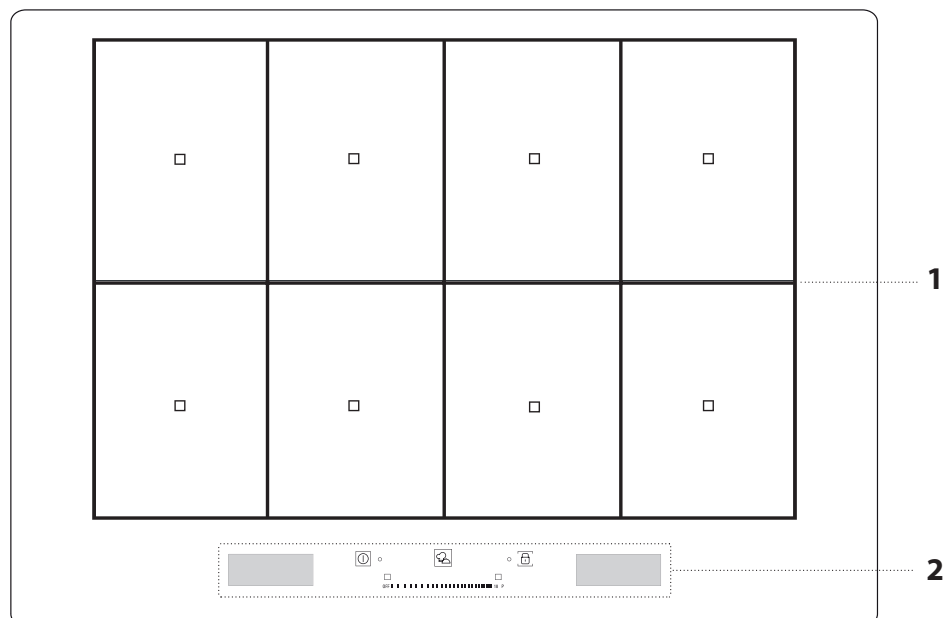
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.bauknecht.eu/register.

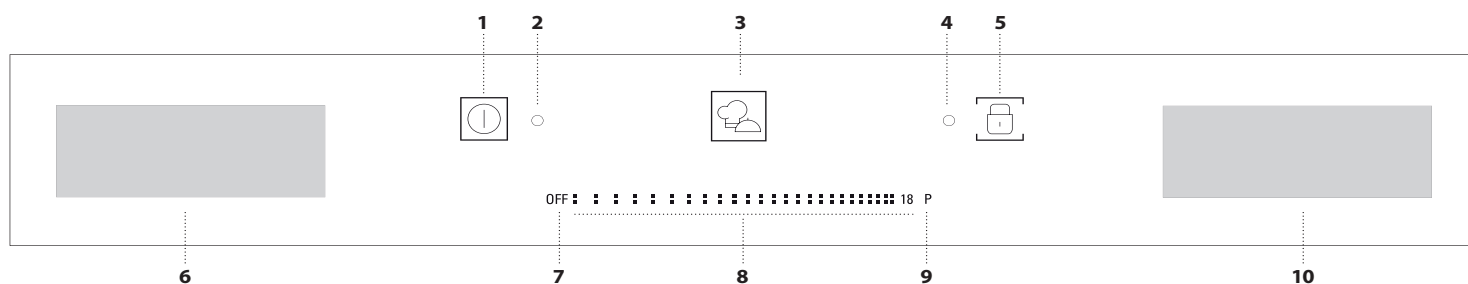
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

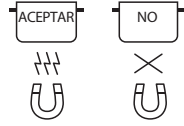
1. Placa de cocción
2. Panel de control


PANEL DE CONTROL

- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Botón de encendido 2. Luz del indicador: placa encendida 3. Botón Active cook (funciones especiales) 4. Luz del indicador: bloqueo de teclas activo | <ol style="list-style-type: none"> 5. Cierre 6. Pantalla de selección de zona de cocción 7. Botón de apagado de la zona de cocción | <ol style="list-style-type: none"> 8. Pantalla táctil de deslizamiento 9. Botón de calentamiento rápido 10. Pantalla "Administrar funciones" |
|---|---|---|

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida.

La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado


automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

DIÁMETRO MÍNIMO DE LA BASE DE LA OLLA/SARTÉN PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.

Posicionamiento del accesorio	Diámetro mínimo
centrado en 1 punto	10 cm
2 puntos cubiertos	19 cm
3 puntos cubiertos	besuguera/rejilla
4 puntos cubiertos (horizontal)	besuguera/rejilla
4 puntos (2 + 2) cubiertos (vertical)	26 cm

PRIMER USO

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, haga clic en el símbolo  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

En el menú de ajustes puede:

- seleccionar el idioma;
- ajustar el brillo;
- ajustar el volumen de las alertas de sonido;
- ajustar los tonos de los botones;

- ajustar la potencia de la placa;
- restaurar los ajustes de fábrica de la placa;
- comprobar la versión de software instalada.

Si se produce un corte de corriente, los ajustes se mantienen.

AJUSTAR LA POTENCIA DE LA PLACA

El nivel de potencia máximo de la placa puede configurarse en el menú de ajustes, según las necesidades o la duración del temporizador.

Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

USO DIARIO



ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se enciendan las pantallas.

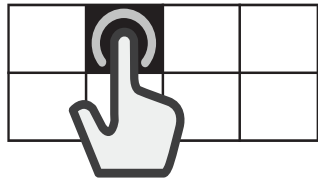
La placa se desactivará automáticamente después de 30 segundos si no selecciona una función durante este tiempo.

La placa se apaga si presiona cualquier botón durante más de 10 segundos. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa se ha utilizado, cuando la apague todas las zonas de cocción se desactivarán y el indicador de calor residual "H" permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción que desee si pulsa sobre el panel correspondiente de la pantalla de la izquierda. Aparecerá una franja suave en todas las zonas de cocción sin seleccionar.

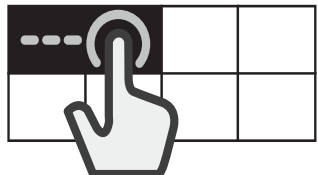


SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE


La zona flexible es un área en la que se solapan varias zonas de cocción y puede utilizarse como una única zona de cocción.

Para crear una zona flexible:

Seleccione múltiples paneles o deslice su dedo sobre ellos para ir uniéndolos los paneles.



Para dividir una zona flexible:

Mantenga pulsado el panel correspondiente a la zona que desea separar durante 3 segundos. También puede pulsar el botón "dividir zona"  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

Cuando la zona de cocción se divide, se establece el mismo nivel de potencia para todas las zonas separadas.

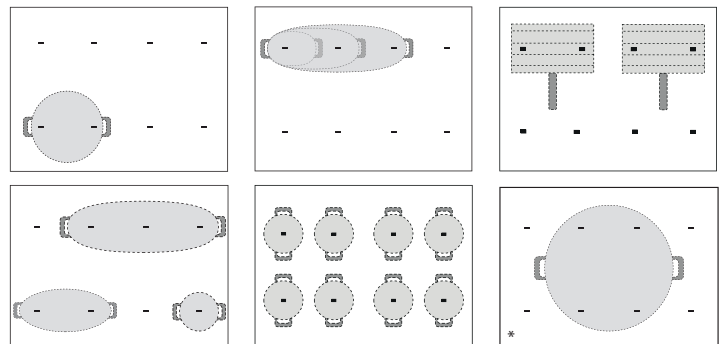
Si en 30 segundos todas las zonas de cocción no están cubiertas por una olla, aparecerá una franja opaca en la pantalla de la izquierda. Se puede reactivar esa zona desde la pantalla de la derecha, con el comando "Añadir olla".



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA

Para activar las zonas de cocción:

1. Encienda la placa. Si un recipiente ya está colocado, el fogón lo detecta automáticamente. Seleccione la zona sugerida para escoger la potencia.
2. Coloque la olla en la zona de cocción escogida, asegurándose de que cubra al menos uno de los puntos de referencia de la superficie de la placa.



* Si utiliza esta posición podrá aprovechar un rendimiento de potencia al máximo.

FUNCIONES ESPECIALES



ACTIVE COOK

El botón "Active cook" permite a los usuarios el acceso a varias funciones especiales:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

En la pantalla de administración de funciones de la derecha puede navegar entre las funciones especiales y seleccionar la opción deseada.

Puede desplazarse con las flechas \wedge \vee por las funciones disponibles.

Pulse el botón OK para confirmar su elección y la flecha doble \llcorner para volver al menú anterior.

MY MENU

Esta función le permite seleccionar una de las funciones preestablecidas, que le ayudarán a cocinar una variedad de tipos de alimentos distintos del mejor modo posible.

La placa asiste al usuario ofreciéndole las condiciones ideales para calentar y sazonar la olla. También ofrece instrucciones que deberá seguir durante las distintas fases de la cocción para conseguir unos resultados óptimos.

Para activar la función de My menu:

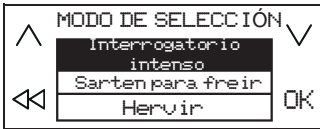
1. Pulse el botón "Active cook".
2. Seleccione "My menu" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



3. Seleccione la *categoría de alimento* que desea cocinar y confirme.



4. Seleccione el *método de cocción* y confirme.



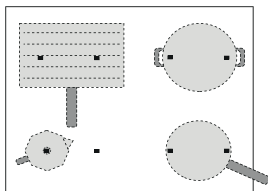
5. Seleccione las *condiciones de cocción* y confirme.



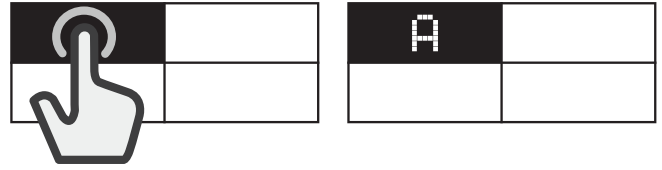
6. Ahora habrá disponibles cuatro zonas de cocción. Coloque la olla en posición, asegurándose que cubre al menos dos de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

El modo de cocción "Moka" es el único que permite cubrir un solo punto de referencia.

A continuación se muestra un ejemplo de posición para varios accesorios.



7. Seleccione la zona de cocción deseada en la pantalla de la izquierda. En la zona seleccionada aparecerá una "A".



8. En la pantalla de la derecha aparecerán las instrucciones que debe seguir (p.ej. "Añadir el aceite" o "Añadir los alimentos"). Al final de cada fase, el usuario debe confirmar para seguir con la cocción.
9. Si es necesario, el nivel de potencia preestablecido puede cambiarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-".
10. Cuando la cocción se haya completado, pulse el botón "STOP" para apagar la zona de cocción. Si se han utilizado varias zonas durante la cocción, primero debe seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



Nota: La función "My menu" puede activarse incluso si una o más de las zonas de cocción ya están activas.

Para activar la función de My menu en más de una zona de cocción:

Una vez activada la función de "My menu" en la primera zona de cocción, pulse el botón "Active cook" de nuevo y repita el proceso de activación en una nueva zona de cocción. No se pueden seleccionar las zonas que ya están activas.

Nota: Puede utilizar hasta 4 zonas con la función "My menu" siempre que los ajustes seleccionados de nivel de potencia lo permitan.

Las zonas no pueden combinarse para formar una zona de mayor tamaño.

Para cocinar de manera tradicional mientras la función de My menu esté activa:

Cuando la función de "My menu" esté activa, puede seleccionar la zona de cocción que desea activar en la pantalla de la izquierda y configurar el nivel de potencia para esta zona antes de seguir utilizándola de forma normal.

Opciones que puede seleccionar

CATEGORÍA DE ALIMENTO		MÉTODO DE COCCIÓN
	Carne	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Pescado	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Vegetales	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Salsas, salsas, sopas	Salsas (Tomate, Bechamel) Sopas (Abrasando, Hervir a fuego lento, Sopas cremosas)
	Postre	Natillas, Panna cotta, Chocolate derretido, Crepe, Arroz con leche
	Huevos	Huevos fritos, Tortilla francesa, Hirviendo (Huevos cocidos, Pasados por agua), Tortilla, Revuelto
	Queso	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Fondue
	Pasta	Hirviendo, Sarten para freír, Risotto, Arroz con leche
	Bebida	Leche, Agua, Moka-cafetera
	Personalizado	Hirviendo, Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hervir a fuego lento, Derritiendo

MÉTODOS DE COCCIÓN PRINCIPALES

(Cada método puede incluir opciones adicionales)

DERRETIR

Para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantener este estado sin riesgo de quemarlos.

Este método no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.

COCINAR A FUEGO LENTO

Para los platos de cocción lenta y para evaporar líquidos lentamente, mantiene el estado de los alimentos sin riesgo de quemarlos. Este método no daña los alimentos y evita que se peguen a la olla.

La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.

HIRVIENDO*

Para calentar el agua de forma eficaz y alertar al usuario cuando esta empieza a hervir mediante una señal acústica o visual.

Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el agua en un hervor controlado, evitando derramar el líquido y malgastar energía. Mientras esta función está activa, una alarma acústica advierte al usuario si la olla está vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo.

No añada la sal hasta que haya sonado la alerta de hervor.

SARTÉN PARA FREÍR*

Para calentar o condimentar una olla o sartén vacía. Una señal acústica y visual indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir los alimentos a la olla o a la sartén. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el accesorio a una temperatura controlada evitando que la sartén alcance temperaturas peligrosas y evitando malgastar energía. Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Para esta función deben utilizarse accesorios específicos.

No utilice la tapa: para evitar las salpicaduras se recomienda un protector contra salpicaduras.

Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso.

INTERROGATORIO INTENSO*

Esta función permite conseguir un gratinado óptimo para varios alimentos según su espesor. Cuando se alcanza la temperatura ideal para añadir los alimentos, la placa emite un sonido. Luego, la placa estabiliza la temperatura durante la cocción y la mantiene constante. Cuando el usuario confirma que se han añadido los alimentos, comienza la cocción.

Se recomienda preparar los alimentos durante la fase de calentamiento y añadirlos en cuanto suene la señal acústica.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar a los tiempos de calentamiento. Los accesorios con bases demasiado finas pueden alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.

MOKA*

Esta función permite calentar automáticamente las cafeteras "Moka". El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oirá una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras. Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Para unas condiciones óptimas, utilice esta función con la cafetera y el agua a temperatura ambiente.

***Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:**

- para hirviendo: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- para sartén para freír: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- para interrogatorio intenso: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- para Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Intente no mover la olla o sartén durante el primer minuto de calentamiento para que la placa funcione de un modo óptimo.

ACTIVE HEAT

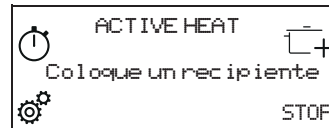
Esta función divide la placa en cuatro zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas.

Para activar la función de Active Heat:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "Active cook".
3. Seleccione "Active Heat" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Los paneles de las cuatro zonas de cocción aparecen en la pantalla de la izquierda con el nivel de potencia correspondiente (baja, media, alta).
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" $\overline{\text{L}}+$.
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



Para cambiar la potencia de una zona de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, que permanecerá visible durante 1 segundo.
3. Volverá a aparecer la palabra correspondiente al nivel de potencia seleccionado (baja, media, alta).

Nota: Los ajustes modificados se guardarán hasta que vuelva a cambiarlos o los reinicie.

TOTAL FLEXI

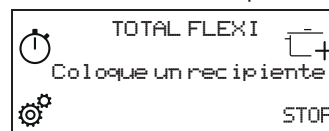
Esta función le permite utilizar toda la placa como una sola zona de cocción.

Para activar la función Total flexi:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "Active cook".
3. Seleccione "Total flexi" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Configure el nivel de potencia deseado en la pantalla táctil de deslizamiento. El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla de la izquierda.
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" $\overline{\text{L}}+$.
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".




INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Si la letra "H" aparece en uno de los paneles de la pantalla de selección de zona de cocción, esto significa que la zona de cocción correspondiente todavía está caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.
r muestra que el temporizador se ha configurado en la zona de cocción.

TABLA DE COCCIÓN

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO
Potencia máxima	P	Calentar rápidamente	La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 - 18	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar, saltear, hervir, gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 - 14	Dorar, cocer, guisar, saltear, gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios.
		Cocer, guisar, saltear, gratinar, cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 - 9	Cocer, cocinar a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).
1 - 4	Derretir, descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.	
	Mantener la comida caliente, cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.	
Potencia cero	Off	-	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalado con "H").

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").

Importante:

- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

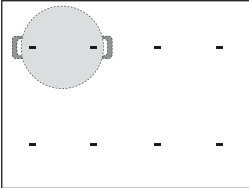
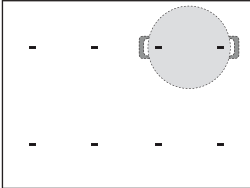
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

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

COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

Cocción verificada	Posiciones de cocción verificada
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	 
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función Flexifull.

SERVICIO POSTVENTA

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.bauknecht.eu/register.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

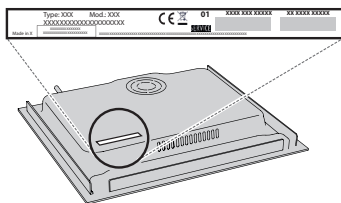
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

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

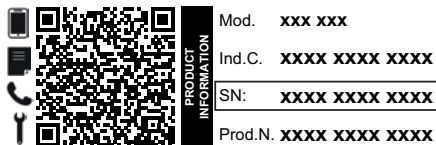
Para recibir asistencia, llame al número que aparece en el folleto de la garantía o siga las instrucciones de la página web www.bauknecht.eu.

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

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



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



- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628720 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628721 (placa de cocción de 77 cm).

Si prefiere no comprar el kit de separación, asegúrese de instalar un separador de acuerdo con las instrucciones de instalación.

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

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





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

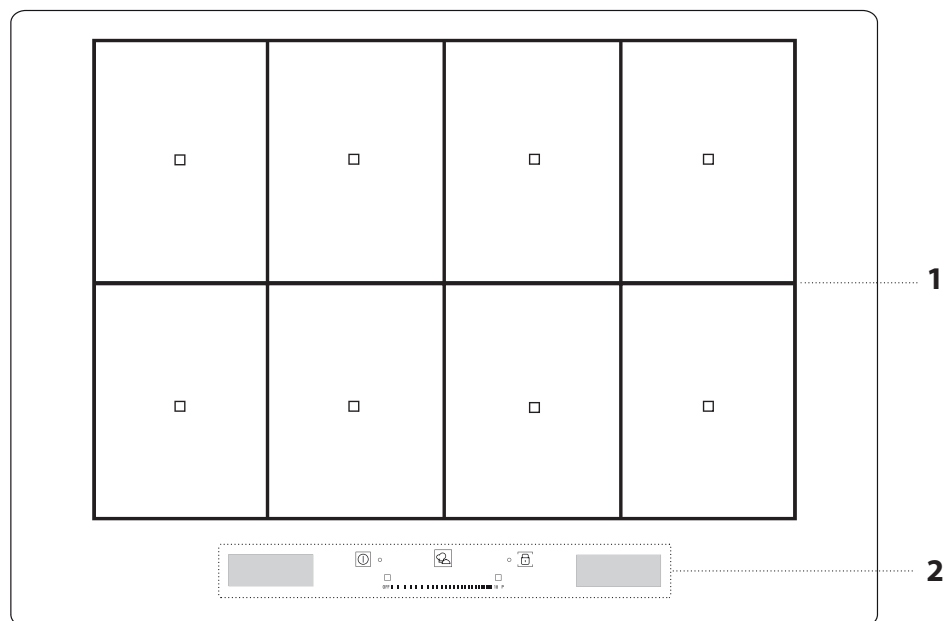
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.bauknecht.eu/register.

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



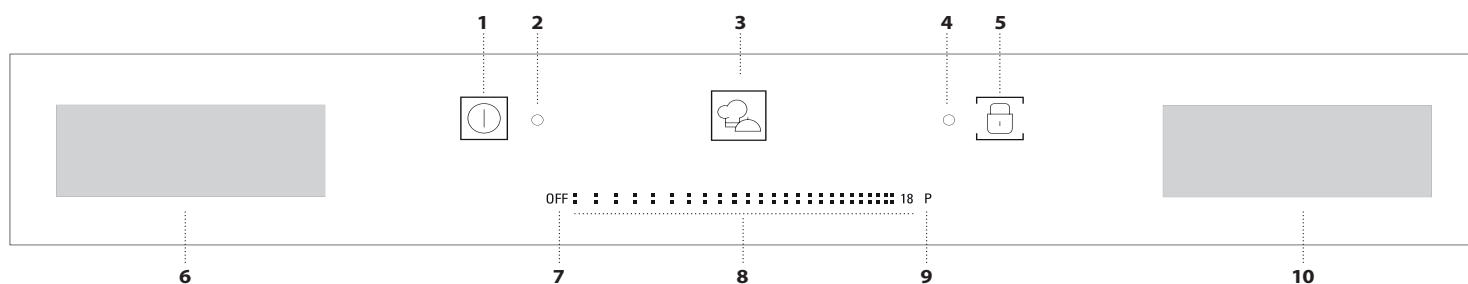
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

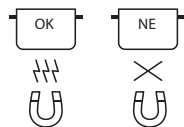
OVLÁDACÍ PANEL




- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačítko zapnutí/vypnutí 2. Kontrolka – varná deska zapnutá 3. Tlačítko Active cook (speciální funkce) 4. Kontrolka – zámek tlačítek aktivní | <ol style="list-style-type: none"> 5. Blokování Tlačítek 6. Displej volby varné zóny 7. Tlačítko vypnutí varné zóny | <ol style="list-style-type: none"> 8. Dotykový posuvný ovladač 9. Tlačítko rychlého ohřevu 10. Displej "Správa funkcí" |
|--|--|---|

PŘÍSLUŠENSTVÍ

HRNCE A PÁNVE



Používejte pouze hrnce a pánve vyrobené z feromagnetického materiálu, které jsou vhodné pro používání na indukčních varných deskách. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda

hrnce jsou magnetické.

Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou mít vliv na výsledky vaření. Některé údaje týkající se průměru dna neodpovídají aktuálnímu průměru feromagnetického povrchu.

PRÁZDNÉ HRNCE A PÁNVE S TENKÝM DNEM

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce a pánve, když je zapnutá.

Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který trvale sleduje teplotu, přičemž aktivuje funkci "automatického vypnutí", když jsou detekovány vysoké teploty. Při použití prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem může teplota vzrůst velmi rychle a funkce "automatického vypnutí" se

může aktivovat s mírným zpožděním, takže dojde k poškození pánve nebo hrnce. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.


Pokud se zobrazí chybové zprávy, volejte servisní centrum.

MINIMÁLNÍ PRŮMĚR HRNCE/PÁNVE PRO RŮZNÉ VARNÉ OBLASTI

Abyste zajistili, že varná deska funguje správně, musí hrnec zakrývat jeden nebo více referenčních bodů vyznačených na povrchu desky a musí mít vhodný průměr.

Poloha příslušenství	Minimální průměr
umístěno na 1 bod	10 cm
2 body zakryty	19 cm
3 body zakryty	hrnec na vaření ryb/mřížka
4 body zakryty (horizontální)	hrnec na vaření ryb / mřížka
4 body (2 + 2) zakryty (vertikální)	26 cm

PRVNÍ POUŽITÍ

Nastavení varné desky lze kdykoli změnit. Chcete-li nastavení změnit, klikněte na symbol , který se objeví na displeji pro správu funkcí.

V nabídce nastavení můžete:

- zvolit jazyk,
- nastavit jas,
- nastavit hlasitost zvukových upozornění,
- nastavit tóny tlačítek,
- nastavit výkon varné desky,

- obnovit výchozí nastavení varné desky,
- zkontrolovat verzi nainstalovaného softwaru.

Dojde-li k výpadku napájení, nastavení zůstanou zachována.

NASTAVENÍ VÝKONU VARNÉ DESKY

Maximální úroveň výkonu lze nastavit v nabídce nastavení, ve shodě s požadavky nebo na dobu trvání časovače.

K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

K zapnutí varné desky tiskněte asi 1 sekundu spouštěcí tlačítko, dokud se nerozsvítí displej.

Nevyberete-li během 30 sekund jednu z funkcí, varná deska se po uplynutí této doby deaktivuje.

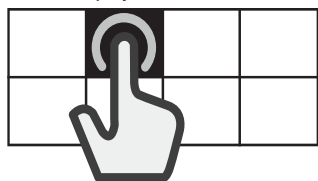
Varnou desku vypnete stiskem a podržením kteréhokoli tlačítka po dobu 10 sekund.

Stisknutím tohoto tlačítka varnou desku také vypnete. V tomto případě jej podržte, dokud displej nezhasne. Všechny varné zóny se deaktivují.

Pokud byla varná deska v době vypnutí používána, dojde k deaktivaci všech varných zón a zůstane rozsvícená kontrolka zbytkového tepla "H", dokud všechny varné zóny nezchladnou.

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

Požadovanou varnou zónu lze navolit stisknutím odpovídajícího políčka na levém displeji. U všech zón, které nejsou vybrány, se objeví jemné šrafování.

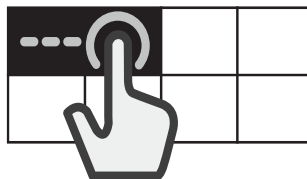


VOLBA FLEXIBILNÍ OBLASTI


Flexibilní oblast představuje oblast, na které se překrývá několik varných zón a kterou lze použít jako jednu varnou zónu.

Vytvoření flexibilní oblasti:

Vyberte více políček, popřípadě přejíždějte prstem a postupně spojíte políčka dohromady.



Rozdělení flexibilní oblasti:

Stiskněte a 3 sekundy podržte políčko odpovídající zóně, kterou chcete oddělit. Případně můžete stisknout tlačítko "rozdělit zónu" , které se objeví na displeji pro správu funkcí.

Pro každou z oddělených varných zón je nastavena stejná úroveň výkonu.

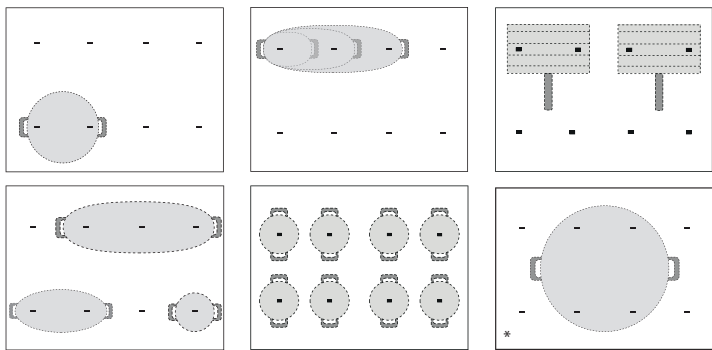
V případě, že na aktivované varné zóně není do 30 sekund postavena nádoba, na levém displeji se objeví husté šrafování. Danou zónu lze opět aktivovat pomocí pravého displeje, a to příkazem "Přidat hrnec".



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ VÝKONU

Aktivace varných zón:

1. Zapněte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná, je-li na ní umístěna nádoba. Zvolte požadovanou oblast pro nastavení výkonu.
2. Na zvolenou varnou zónu postavte hrnec a ujistěte se, že zakrývá jeden nebo více referenčních bodů na povrchu varné desky.

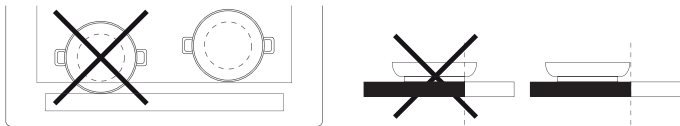


* Tato pozice vám umožní využití maximálního výkonu.

Upozornění: Displej ani dotykový posuvný ovladač nezakrývejte žádným příslušenstvím. Pokud kuchyňské náčiní překrývá některý z displejů, varná deska nemusí správně fungovat. Na pravém displeji se zobrazí zpráva "ZKONTROLUJTE DOTYKOVOU ZÓNU, do jedné minuty odstraňte předmět". Odstraňte toto náčiní a vyčkejte, dokud zpráva nezmizí. Pokud problém přetrvává, varnou desku odpojte a znovu připojte ke zdroji napájení.

Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší).

Tím se vyhnete nadměrnému přehřátí dotykové části. Při grilování nebo smažení používejte, kdykoli to bude možné, zadní varné zóny.



- Na levém displeji zvolte varnou zónu nebo flexibilní oblast.
- Požadovanou úroveň výkonu nastavte stisknutím příslušného bodu nebo posouváním prstu horizontálně po dotykovém posuvném ovladači.



Nastavená úroveň výkonu se objeví v políčku zvolené varné zóny.

	12		

Každá varná zóna má různé stupně ohřevu, od "1" (minimální výkon) do "18" (maximální výkon).

Pomocí dotykového posuvného ovladače můžete také zvolit funkci rychlého ohřevu, která se zobrazí na displeji v podobě písmene "P".

Upozornění: Pokud není hrnec vhodný pro indukční desky, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost, políčko varné zóny se rozblíká. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

Deaktivace varných zón:

Na levém displeji zvolte varnou zónu a stiskněte tlačítko "OFF" v horní části dotykového posuvného ovladače. Pokud je varná zóna stále horká, v příslušném políčku se objeví ukazatel zbytkového tepla "H".



+ PŘIDAT HRNEC

Používáte-li varnou oblast složenou z několika zón, můžete hrnec postavit kamkoli v rámci aktivní zóny. Varná deska automaticky rozpozná skutečnou polohu hrnce.

Chcete-li na aktivní varnou plochu přidat další hrnec, použijte příkaz "Přidat hrnec" +, aby mohla deska nový hrnec rozpoznat.



ZÁMEK TLAČÍTEK

Chcete-li zabránit nechtěné aktivaci desky při čištění nebo neúmyslné změně nastavení během vaření, stiskněte na dobu 3 sekund tlačítko "Zámek tlačítek".

aktivaci funkce potvrdí zvukový signál a rozsvícená kontrolka. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou tlačítka vypnout. Chcete-li znovu aktivovat ovládací prvky, stiskněte znovu tlačítko "Zámek tlačítek" na dobu 3 sekund. Kontrolka zhasne a varná deska je opět aktivní.



ČASOVAČ

Je-li varná deska vypnutá, můžete pravý displej použít jako časovač.

Aktivace časovače:

- Zapněte varnou desku.
- Stiskněte ikonu přesýpacích hodin, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
- Pomocí tlačítek "+" / "-" nastavte čas.
- Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

Změna a deaktivace časovače:

- Stiskněte ikonu přesýpacích hodin, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
- Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas, příp. časovač vypnete stisknutím tlačítka "STOP".



NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Varné zóny lze naprogramovat tak, aby se automaticky vypnuly.

Nastavení doby vaření:

- Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
- Stiskněte ikonu stopek, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
- Pomocí tlačítek "+" / "-" nastavte čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.

Změna a deaktivace časovače:

- Zvolte aktivní varnou zónu
- Stiskněte ikonu stopek, která se objeví na displeji pro správu funkcí.
- Pomocí tlačítek "+" a "-" přenastavte požadovaný čas nebo zrušte nastavenou dobu vaření stisknutím tlačítka "STOP".

Dobu vaření lze stejným způsobem nastavit pro každou zónu nebo flexibilní oblast.

SPECIÁLNÍ FUNKCE



ACTIVE COOK

Tlačítko "Active cook" uživateli umožňuje přístup k řadě speciálních funkcí:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

Na pravém displeji pro správu funkcí můžete procházet speciálními funkcemi a zvolit možnost, kterou si přejete.

Pomocí šipek \wedge \vee můžete procházet dostupné možnosti.

Pomocí tlačítka OK volbu potvrdíte a pomocí dvojité šipky \ll se vrátíte do předchozí nabídky.

MY MENU

Tato funkce vám umožňuje zvolit jednu z přednastavených funkcí, které vám pomáhají uvařit širokou škálu různých potravin tím nejlepším způsobem.

Varná deska uživateli poskytuje ideální podmínky pro ohřev hrnce a "zahoření" nové pánve. Uživatele také v jednotlivých fázích vaření instruuje tak, aby bylo dosaženo optimálních výsledků.

Aktivace funkce My menu:

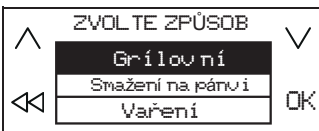
1. Stiskněte tlačítko "Active cook".
2. Zvolte "My menu" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



3. Zvolte druh potraviny, kterou se chystáte vařit a potvrďte.



4. Zvolte způsob vaření a potvrďte.



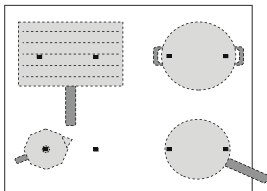
5. Zvolte podmínky vaření a potvrďte.



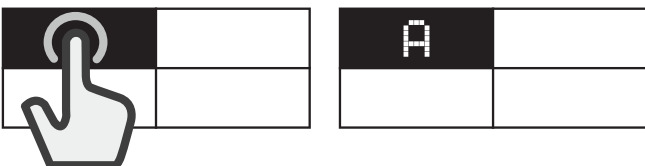
6. Nyní budou k dispozici čtyři varné zóny. Postavte hrnce na místo a ujistěte se, že zakrývá minimálně dva referenční body na povrchu varné plochy.

Způsob vaření "Moka" jako jediný povoluje zakrytí pouze jednoho referenčního bodu.

Níže najdete příklad umístění několika nádob na vaření.



7. V levé části displeje si zvolte požadovanou varnou zónu. Ve zvolené zóně se zobrazí písmeno "A".



8. Na pravém displeji se objeví instrukce k dalšímu postupu (např. "Přidejte olej" nebo "Přidejte ingredienci"). Na konci každé fáze musí uživatel provést potvrzení, aby mohl pokračovat s vařením.
9. V případě potřeby je možné upravit přednastavenou úroveň výkonu pomocí tlačítek "+" a "-".
10. Po dokončení vaření vypnete varnou zónu pomocí tlačítka "STOP". Byly-li v průběhu vaření použity různé zóny, musíte nejprve vybrat varnou zónu, kterou si přejete vypnout.



Upozornění: Funkci "Automatický asistent při vaření" lze aktivovat, i když je již aktivována jedna nebo více varných zón.

Aktivace funkce My menu pro více než jednu varnou zónu:

Poté, co aktivujete funkci "My menu" pro první varnou zónu, stiskněte znovu tlačítko "Active cook" a opakujte aktivací proces pro novou varnou zónu. Zóny, které jsou již aktivovány, nelze znovu vybrat.

Upozornění: Můžete použít až 4 zóny s funkcí "My menu", pokud to umožňuje zvolené nastavení úrovně výkonu.

Zóny nelze zkombinovat pro vytvoření větší plochy.

Klasické vaření s aktivní funkcí My menu:

S aktivní funkcí "My menu" můžete na levém displeji zvolit varnou zónu, kterou si přejete aktivovat, zadat pro ni úroveň výkonu a poté pokračovat s jejím použitím standardním způsobem.

Volitelné možnosti

KATEGORIE POTRAVIN	METODA TEPELNÉ ÚPRAVY
Maso	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
Ryby	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
Zelenina	Grilování, Smažení na pánvi, Přivedení do bodu varu
Omáčky, šťávy, polévky	Omáčky (Rajčatová omáčka, Bešamel), Polévky (Pruďské pečení, Vaření pod bodem varu, Krémové polévky)
Dezert	Puding, Panna cotta, Rozpuštěná čokoláda, Palačinky, Rýžový nákyp
Vejce	Sázená vejce, Omeleta, Přivedení k bodu varu (Vejce na tvrdo, Vejce na měkko), Frittata, Michaná vejce
Sýry	Grilování, Smažení na pánvi, Fondue
Pasta	Přivedení k bodu varu, Smažení na pánvi, Rizoto, Rýžový nákyp
Nápoje	Mléko, Voda, Káva
Vlastní	Přivedení do bodu varu, Grilování, Smažení na pánvi, Vaření pod bodem varu, Rozpuštění

HLAVNÍ ZPŮSOBY VAŘENÍ

(Každý způsob může obsahovat další možnosti)

ROZPOUŠTĚNÍ

Zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení.

Tato metoda nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.

Rychlost vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítek "+" a "-" na pravém displeji.

VAŘENÍ POD BODEM VARU

Pro pomalu vařené pokrmy a pomalé vypařování tekutin, uchování stavu potravin bez nebezpečí spálení. Touto metodou nedojde k poškození potravin ani k jejich přichycení k hrnci.

Kvalita a typ hrnce může ovlivnit průběh či dobu vaření.

Rychlost vaření lze kdykoli upravit pomocí tlačítek "+" a "-" na pravém displeji.

**VAŘENÍ***

Efektivní ohřev vody a upozornění uživatele na počátek varu pomocí zvukového a vizuálního signálu.

Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje vodu při mírném varu, brání přetečení a plýtvání energií. Je-li tato funkce aktivní, zvukový signál upozorní uživatele, když je hrnec prázdný (žádná voda) nebo se všechna voda vyvařila. Sůl přidávejte až po zvukovém signálu upozorňujícím na dosažení bodu varu.

SMAŽENÍ NA PÁNVI*

Předehřev či příprava nového prázdného hrnce nebo "zahoření" pánve pomocí oleje. Zvukový a vizuální signál vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin do hrnce nebo pánve. Při čekání na potvrzení od uživatele systém udržuje nádobu při kontrolované teplotě a brání dosažení nebezpečné škodlivé teploty a plýtvání energií.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a přísady s pokojovou teplotou.

Pro tuto funkci musí být používáno speciální příslušenství.

Nepoužívejte víko - pro ochranu proti cákancům doporučujeme ochrannou mřížku.

Doporučujeme při vaření s touto funkcí používat oleje, které jsou vhodné na smažení, jako například slunečnicové oleje různých typů. Pokud použijete jiný olej, buďte při prvním použití obzvláště opatrní a dohlížejte na vaření.

**GRILOVÁNÍ***

Tato funkce umožňuje optimální grilování široké škály potravin podle jejich tloušťky. Zvukový signál varné desky vás upozorní, že bylo dosaženo ideální teploty na přidání potravin. Varná deska v průběhu vaření stabilizuje teplotu a udržuje ji konstantní. Jakmile uživatel potvrdí, že proběhlo přidání potravin, spustí se vaření.

Doporučujeme potraviny připravit v průběhu nahřívání a přidávat je ihned po zaznění zvukového signálu.

Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte hrnce a přísady s pokojovou teplotou.

Pokud nepoužíváte mřížku určenou pro tento účel, dávejte při prvním použití funkce grilu velký pozor, jelikož kvalita podkladu může ovlivnit dobu ohřevu. Příslušenství s velmi tenkým dnem může dosáhnout velice rychle vysoké teploty.

**MOKA***

Tato funkce umožňuje automatický ohřev kávovarů na plotnu - konviček moka. Ohřívací cyklus lze aktivovat volbou funkce v nabídce, a jakmile bude káva hotová, ozve se zvukový signál. Funkce je naprogramována tak, aby se automaticky vypnula, a zabránila tak přetečení. Při prvním použití se ujistěte, že jsou splněny popsané podmínky. Pro zajištění optimálních podmínek pro tuto funkci používejte kávovar a vodu pokojové teploty.

*** Pro tyto funkce doporučujeme použít speciální příslušenství:**

- pro vaření: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pro smažení: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grilování: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- pro kávu Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Upozornění: Pokuste se s hrncem či pánví během prvních několika minut ohřevu nehýbat, aby bylo umožněno správné fungování varné desky.

ACTIVE HEAT

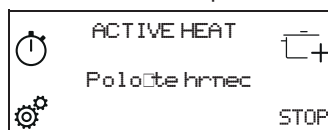
Tato funkce rozděluje varnou desku do čtyř varných zón, které aktivuje současně na přednastavenou úroveň výkonu. Umožňuje vám přesouvat hrnec z jedné oblasti do jiné, takže můžete pokračovat ve vaření při různých teplotách.

Aktivace funkce Active heat:

1. Postavte hrnec na místo.
2. Stiskněte tlačítko "Active cook".
3. Zvolte "Active heat" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



4. Na levém displeji se zobrazí čtyři políčka varných zón společně s příslušnými stupni výkonu (nízký, střední, vysoký).
5. Chcete-li přidat další hrnce, použijte příkaz "Přidat hrnec" .
6. Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".

**Změna výkonu varné zóny:**

1. Zvolte varnou zónu.
2. Zvolte požadovanou úroveň výkonu přetažením prstu po dotykovém posuvném ovladači, která zůstane viditelná po dobu 1 sekundy.
3. Znovu se objeví slovo odpovídající nastavené úrovni výkonu (nízký, střední, vysoký).

Upozornění: Změněné nastavení zůstane uloženo, dokud jej nezměníte nebo neobnovíte.

TOTAL FLEXI

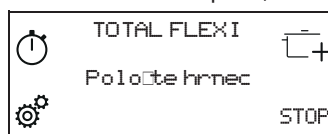
Tato funkce vám umožňuje použití celé varné desky jako jedné varné plochy.

Aktivace funkce Total flexi:

1. Postavte hrnec na místo.
2. Stiskněte tlačítko "Active cook".
3. Zvolte "Total flexi" z displeje pro správu funkcí a potvrďte.



4. Nastavte požadovanou úroveň výkonu na dotykovém posuvném ovladači. Nastavená úroveň výkonu se objeví na levém displeji.
5. Chcete-li přidat další hrnce, použijte příkaz "Přidat hrnec" .
6. Chcete-li tuto funkci opustit, stiskněte "STOP".



INDIKÁTORY

H ZBYTKOVÉ TEPLLO

Objeví-li se v jednom z políček displeje volby varné zóny písmeno "H", znamená to, že je příslušná varná zóna stále horká. Po zchladnutí varné zóny písmeno "H" zmizí.

TABULKA PEČENÍ

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP TEPELNÉ ÚPRAVY	DOPORUČENÉ POUŽITÍ Indikující zkušenosti a zvyky při vaření
Nastavení max. ohřevu	P	Rychlé zahřátí	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.
	14 - 18	Smažení, vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Opékání dozlatova, restování, vaření, grilování	Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.
	10 - 14	Opékání dozlatova, tepelná úprava, dušení, restování, grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předejít předehřátí příslušenství.
		Tepelná úprava, dušení, restování, grilování, vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	5 - 9	Tepelná úprava, vaření na mírném ohni, zahušťování, rozpuštění másla	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.
			Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko).
	1 - 4	Rozpouštění, rozmrazování	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
		Udržování jídla v teple, rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu
Nulový výkon	Vypnuté	-	Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje „H“).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



POZOR!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvíí ukazatel zbytkového tepla ("H").**

Upozornění:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

Chybový kód	Význam	Možné příčiny	Řešení
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F02, F04	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je přípojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Při normálním provozu mohou varné desky vydávat zvuky. Během rozpoznávání hrnce vydá varná deska zvuk podobný kliknutí a při vaření je možné zaslechnout syčení či praskání. Syčení a praskání vychází z hrnce a je způsobené specifickými vlastnostmi dna použitého hrnce (například je-li

dno vyrobené z několika vrstev materiálu nebo je nepravidelné). Tyto zvuky se v závislosti na použitém příslušenství mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.

OVĚŘENÉ VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka byla speciálně vytvořena, aby kontrolní orgány mohly používat naše produkty.

Ověřené vaření	Ověřené varné polohy
Distribuce tepla, „palačinková“ zkouška podle EN 60350-2 §7.3	
Distribuce tepla, „hranolková“ zkouška podle EN 60350-2 §7.4	
Rozpouštění a udržování teploty jídla, „čokoláda“	
Vaření na mírném ohni, „rýžový pudink“	

EKODESIGN: Zkouška byla provedena v souladu s předpisy výběrem všech varných zón varné desky, aby tvořily jednu oblast, nebo prostřednictvím funkce Flexifull.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.bauknecht.eu/register.

NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

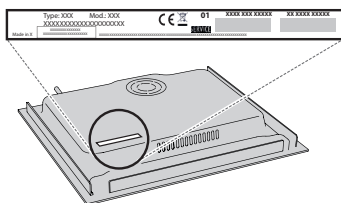
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

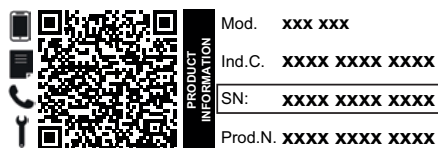
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách www.bauknecht.eu.

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

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



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



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

V případě instalace jiné než instalace nad vestavnou troubu se můžete obrátit na oddělení poprodejních služeb a zakoupit soupravu oddělovacího prvku, číslo C00628720 (varná deska 60 nebo 65 cm) nebo číslo C00628721 (varná deska 77 cm).

Jestliže soupravu oddělovacího prvku raději zakoupit nechcete, zajistěte, aby byla instalována vložka podle pokynů k instalaci.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



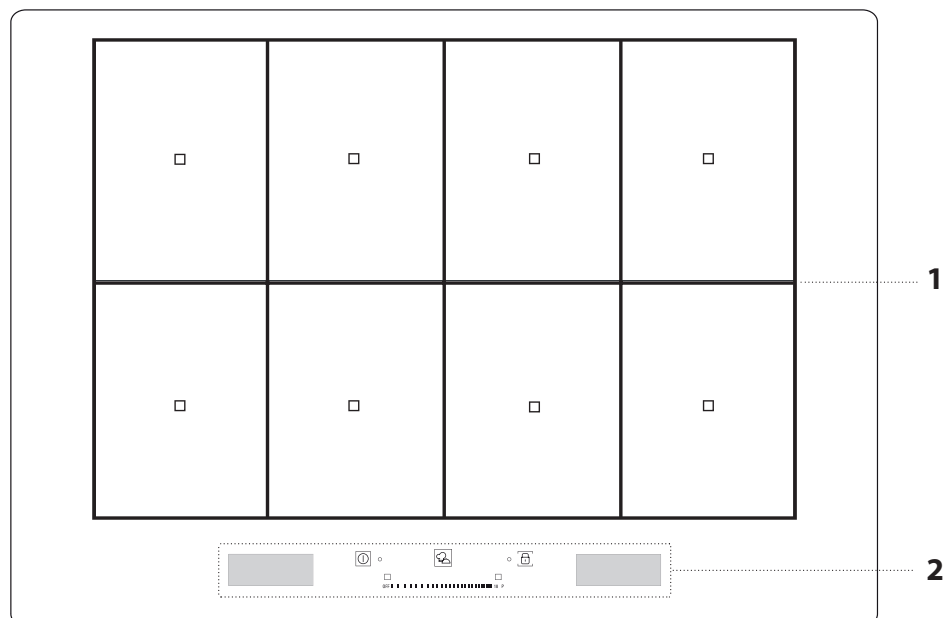
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

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

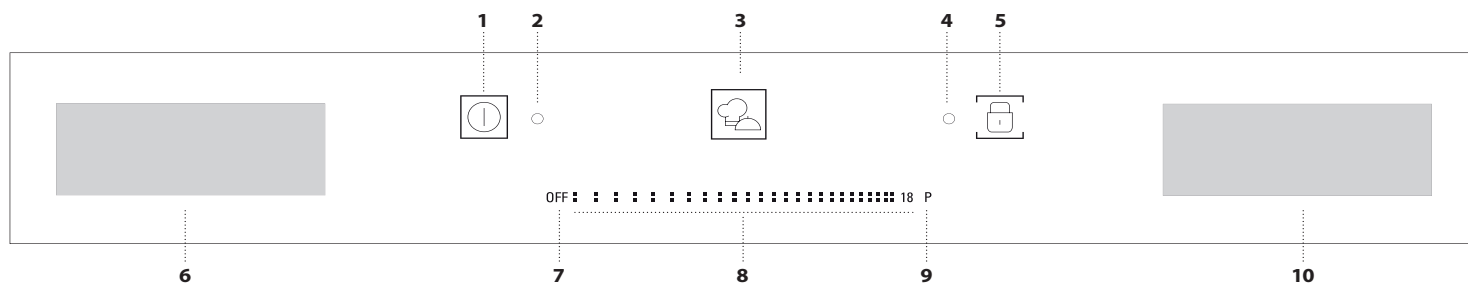
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE

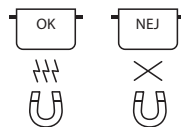
1. Kogesektion
2. Betjeningspanel


BETJENINGSPANEL

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. On/Off-tast 2. Kontrollampe - tændt kogesektion 3. Knappen Active cook (specialfunktioner) 4. Kontrollampe - aktiv tastlås | <ol style="list-style-type: none"> 5. Tastlås 6. Kogezonemarkeringsdisplay 7. Kogezonens slukkeknop | <ol style="list-style-type: none"> 8. Skydeberøringskærm 9. Knappen lynopvarmning 10. "Funktionsadministration" display |
|--|--|--|

TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone. Kontrollér om gryden har symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere gryderne er magnetiske

med en magnet.

Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen. Visse angivelser af bundens diameter stemmer ikke overens med diameteren på den ferromagnetiske overflade.

TOMME GRYDER ELLER PANDER MED EN TYND BUND

Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund kan temperaturen stige meget hurtigt, mens funktionen "automatisk slukning" muligvis aktiveres efter en kort forsinkelse så gryden

eller panden tager skade. Skulle dette ske må man ikke røre ved noget som helst, men vendt indtil alle komponenterne er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der visualiseres en fejlmeddelelse.

MINIMUMSDIAMETER PÅ BUNDEN AF GRYDEN/PANDEN FOR DE FORSKELLIGE KOGEAFSNIT

Gryden skal dække en eller flere af referencepunkterne på kogesektionens overflade, og den skal have en passende minimumsdiameter, for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt.

Kogegrejets placering	Minimumsdiameter
centeret på 1 punkt	10 cm
2 dækkede punkter	19 cm
3 dækkede punkter	fiskegryde/rist
4 dækkede punkter (vandret)	fiskegryde/rist
4 dækkede punkter (2 + 2) (lodret)	26 cm

FØRSTEGANGSBRUG

Man kan når som helst ændre kogesektionens indstillinger. Klik på symbolet , der visualiseres på funktionsadministrationens display, for at ændre indstillingerne.

Fra indstillingsmenuen kan man:

- vælge sprog;
- justere lysstyrken;
- justere lydstyrken på advarselssignalerne;
- justere tasternes tone;
- justere kogesektionens effekt;

- genetablere kogesektionens fabriksindstillinger;
- kontrollér den installerede softwareversion.

Indstillingerne opretholdes, hvis der forekommer et strømsvigt.

JUSTERING AF KOGESEKTIONENS EFFEKT

Kogesektionens maksimale effektniveau kan indstilles efter behov fra indstillingsmenuen, eller med minuturet.

Disponible effektniveauer: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

DAGLIG BRUG



ÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

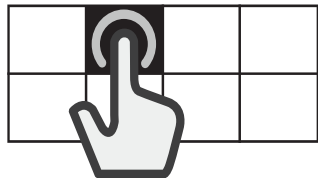
Tryk på tasten i cirka 1 sekund, indtil displayet tænder, for at tænde for kogesektionen. Kogesektionen inaktiveres automatisk efter 30 sekunder, hvis der ikke markeres en funktion.

Kogesektionen slukker, hvis man trykker på en af knapperne i over 10 sekunder. Tryk, for at slukke, på den samme knap indtil displayene slukker. Alle kogezoner deaktiveres.

Hvis kogesektionen har været brugt inaktiveres alle kogezoner, når den slukkes, og restvarens kontrollampe "H" forbliver tændt, indtil kogezonerne er afkølet.

VALG AF KOGEZONEN

Den ønskede kogezone kan vælges på displayet i venstre side, ved at trykke på det tilsvarende felt. Der bliver vist en svag lysstribe på alle de ikke-markerede zoner.

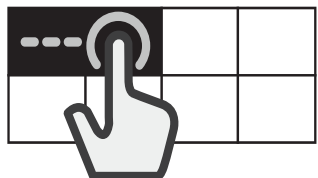


MARKERING AF FLEX-ZONEN


Flex-zonen er det område hvori flere af kogezonerne overlapper hinanden og kan anvendes som én enkelt kogezone.

Sådan skabes en Flex-zone:

Vælg felterne, eller lad din finger glide her henover, så felterne gradvist flettes sammen.



Sådan adskilles en Flex-zone:

Tryk og hold feltet, som svarer til den zone du vil skille fra, trykket i 3 sekunder. Som alternativ kan man trykke på knappen "skil zone"  som vises i funktionsadministrationens display.

Når kogezonerne er blevet skilt, indstilles det samme effektniveau for hver enkelt zone.

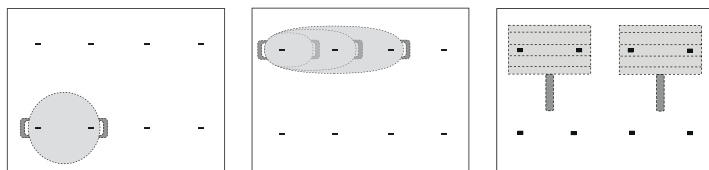
Hvis alle de markerede kogezoner ikke dækkes af en gryde indenfor 30 sekunder vil der blive vist en tydelig stribe på displayet i venstre side. Det er muligt at aktivere området igen vha. anordningen "Tilsæt gryde" på displayet i højre side.

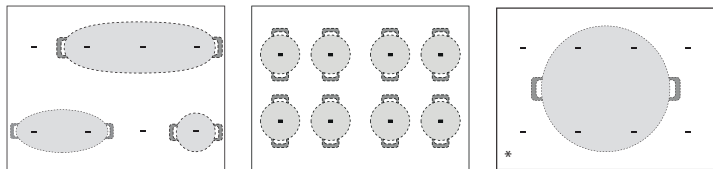


AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAU

Aktivering af kogezonerne:

1. Tænd for kogesektionen. Hvis der allerede er anbragt en beholder vil pladen automatisk registrere den. Markér den anbefalede zone, for at vælge effekten.
2. Placér gryden i den valgte kogezone, og sørg for, at den dækker et eller flere af referencemærkerne på kogesektionens overflade.



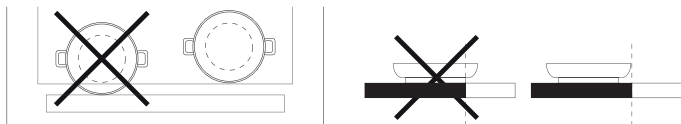


* Brug af denne position tillader at drage fordel af det maksimale effektoutput.

Bemærk: Dæk ikke displayet eller skydeberøringsskærmen med kogegrej. Hvis et redskab dækker et af kogesektionens display, vil kogesektionen muligvis ikke fungere korrekt. På det højre display vil meddelelsen "TJEK BERØRING I OMRÅDET, fjern genstanden indenfor et minut" blive vist. Fjern genstanden og afvent at meddelelsen forsvinder. Slå strømmen til kogepladen fra og til igen, hvis problemet varer ved.

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

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



3. Vælg kogezonen eller flex-zonen på det venstre display.
4. Indstil effekten ved at trykke eller flytte din finger vandren hen over berøringsskærmen.



Det indstillede effektniveau vises i den markerede kogezones felt.



Hver kogezone har en række forskellige effekt niveauer, der går fra "1" (laveste effekt) til "18" (maksimale effekt).

Ved hjælp af skydeberøringsskærmen kan man også vælge funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

Bemærk: Den valgte kogezones felt vil blinke, hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezonen.


Inaktivering af kogezonerne:

Markér kogezonen i det venstre display og tryk på knappen "OFF" over skydeberøringsskærmen. Hvis kogezonen stadig er varm visualiseres indikatoren "H" i det tilsvarende felt.




TILSÆT GRYDE

Ved brug af en kogezone bestående af flere zoner, kan gryden placeres hvor som helst på det aktive område. Kogesektionen registrerer automatisk grydens reelle placering.

Hvis man ønsker at sætte endnu en gryde i det aktive område skal man bruge anordningen "Tilsæt gryde" , så kogesektionen kan registrere den nye gryde.



TASTLÅS

Tryk på knappen "Tastlås"  i 3 sekunder, for at forebygge utilsigtet aktivering af kogesektionen under rengøring, eller for at undgå ændringer af indstillingerne: Et bip og en advarselampe angiver at funktionen er aktiveret.

Betjeningspanelet vil være låst med undtagelse af knappen "off".


Tryk på knappen "Tastlås"  i 3 sekunder igen, for at inaktivere funktionen. Advarselampen slukker og kogesektionen er igen aktiv.




MINUTUR

Når kogesektionen er slukket kan man bruge display til højre som minutur.

Aktivering af minuturet:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk igen på timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+"/"-" til at indstille tiden.
4. Når den indstillede tid er gået, lyder der et lydssignal.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:


1. Tryk igen op timeglassets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
2. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slukke for minuturet.




INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS VARIGHED

Kogezonerne kan programmeres til at slukke automatisk.

Sådan indstilles tilberedningens varighed:

1. Markér kogezonen og indstil det ønskede effektniveau.
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+"/"-" til at indstille tiden.
4. Når tiden er udløbet, aktiveres et lydssignal, og kogezonen slukker automatisk.

Sådan ændres eller inaktiveres minuturet:

1. Markér den aktive kogezone
2. Tryk på stopurets ikon , der vises på funktionsadministrationens display.
3. Brug knapperne "+" og "-" til at nulstille tiden, eller tryk på knappen "STOP", for at slette den indstillede tilberedningstid.

Man kan indstille en tilberedningstid for hver enkelt zone eller for flex-zonen ved at følge den samme procedure.

SPESIALFUNKSJONER



ACTIVE COOK

Knappen "Active cook" giver brugeren adgang til en række specialfunktioner:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

I funktionsadministrationens display i højre side kan man gennemse specialfunktionerne og vælge den ønskede.

Med pilene \wedge \vee kan man gennemse de disponible funktioner.

Brug knappen OK, til at bekræfte dit valg, og dobbelt-pilen \lll til at vende tilbage til den foregående menu.

MY MENU

Denne funktion giver dig mulighed for at vælge en af de forindstillede funktioner, som hjælper dig med at tilberede en række forskellige retter på den bedste måde.

Kogesektionen støtter brugeren ved at iværksætte de ideelle forhold til opvarmning og af gryden og fedtstof. Den viser også anvisninger for de forskellige trin i tilberedningen, så man opnår optimale resultater.

Aktivering af funktionen My menu:

1. Tryk på knappen "Active cook".
2. Vælg "My menu" i funktionsadministrationens display og bekræft.



3. Vælg den fødevarekategori, som du vil tilberede, og bekræft.



4. Vælg tilberedningsmetoden og bekræft.



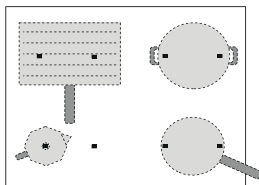
5. Vælg tilberedningsforholdene og bekræft.



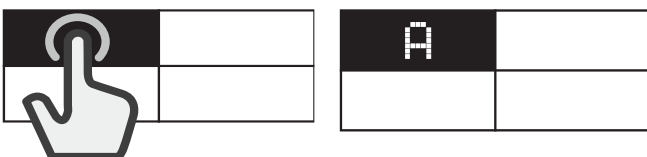
6. Der vil nu stå fire kogezone til rådighed. Angring gryden og sørg for, at den dækker mindst to af referencepunkterne på kogesektionens overflade.

Tilberedningsmetoden "Moka" er den eneste, der tillader at der kun dækkes et referencepunkt.

Herunder vises et eksempel på hvordan man placerer en række kogegrej.



7. Vælg den ønskede kogezone på den venstre display. Der vil blive vist et "A" i den markerede zone.



8. Anvisningerne (f.eks. "Tilsæt olie" eller "Tilsæt fødevarer") vil blive vist i det venstre display. Ved afslutningen af hver passage skal brugeren bekræfte, for at fortsætte tilberedningen.
9. Om nødvendigt kan man når som helst ændre det forindstillede effektniveau vha. knapperne "+" og "-".
10. Når tilberedningen er fuldført trykkes knappen "STOP", for at slukke for kogezone. Hvis der er blevet brugt flere zoner under tilberedningen, skal man først markere den kogezone, som man vil slukke.



Bemærk: Funktionen "My menu" kan også aktiveres, når en eller flere kogezone allerede er aktive.

Aktivering af funktionen My menu for mere end en kogezone:

Efter aktivering af funktionen "My menu" skal du trykke på knappen "Active cook" igen, og gentage aktiveringsprocessen for en ny kogezone. Allerede aktive zoner kan ikke markeres.

Bemærk: Du kan bruge funktionen "My menu" i op til 4 zoner, under forudsætning af, at effektniveauindstillingen tillader dette.

Zonerne kan ikke flettes sammen til et større område.

Traditionel tilberedning når funktionen My menu er aktiv:

Når funktionen "My menu" er aktiv kan man vælge den kogezone, som ønskes aktiveret, på displayet til venstre, og indstille effektniveauet for denne zone, før man starter med at bruge den normalt.

Ekstrafunktioner

MADKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE
Kød	Grillning, Pandestegning, Kogning
Fisk	Grillning, Pandestegning, Kogning
Grøntsager	Grillning, Pandestegning, Kogning
Saucer, supper	Saucer (Tomat, Béchamel) Supper (Svitsning, Simren, Cremede supper)
Dessert	Cremebudding, Panna cotta, Smeltet chokolade, Pandekage, Risbudding
Æg	Spejlæg, Omelet, Kogning (Kogte æg, Blødkogte), Frittata, Røræg
Ost	Grillning, Pandestegning, Fondue
Pasta	Kogning, Pandestegning, Risotto, Risbudding
Drikkevarer	Mælk, Vand, Moka
Tilpasset	Kogning, Grillning, Pandestegning, Simren, Smeltning

TILBEREDNINGSMETODER

(Hver enkelt metode kan indeholde supplerende funktioner)

SMELTNING

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

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

Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.

SIMREN

Til langsom tilberedning af retter og til langsomt fordampende væsker, hvor fødevarens tilstand bibeholdes uden risiko for, at den brænder på. Denne metode beskadiger ikke fødevarerne, og forebygger at de klæber fast på gryden.

Grydens kvalitet og type kan påvirke ydelsen eller tilberedningens varighed. Tilberedningseffekten kan når som helst justeres vha. knapperne "+" og "-" på displayet i højre side.



KOGNING*

Til effektiv opvarmning af vand og advare brugeren, med et lydsignal og et visuelt signal, når det går i kog.

Systemet holder vandet simrende i kog, for at forebygge at det koger over og for at spare energi, indtil brugeren bekræfter. Når denne funktion er aktiv vil et lydsignal advare brugeren at gryden er tom (uden vand) eller hvis den er kogt tør.

Vent med at tilsætte salt til kogningssignalet lyder.

PANDESTEGNING*

Til foropvarmning eller tilberedning af en tom gryde eller pande. Et lydsignal og et visuelt signal angiver, at den ideelle temperatur til at komme maden i gryden eller på panden er nået. Mens systemet afventer brugerens bekræftelse holdes kogegrejets temperatur under kontrol, så panden ikke bliver for varm og energispild undgås.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Denne funktion kræver brug af dediceret tilbehør.

Brug ikke låget - det anbefales at bruge et stænkål i stedet.

Det tilrådes at anvende olie som egner sig til stegning under tilberedning med denne funktion, f.eks. forskellige typer af kerneolie. Ved brug af andre olietyper skal man altid holde et skarpt øje med tilberedningen, når de anvendes for første gang.



GRILNING*

Denne funktion tillader en optimal grilning af en række fødevarer, alt efter deres tykkelse. Når den ideelle temperatur til at komme fødevaren i er nået vil kogesektionen bippe. Kogesektionen stabiliserer herefter temperaturen under hele tilberedningen og holder den konstant. Når brugeren har bekræftet, at fødevaren er kommet i, starter tilberedningen.

Det anbefales at forberede madvaren under opvarmningsfasen, og komme den i så snart bippet lyder.

For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med gryden og fedtstoffet ved stuetemperatur.

Hvis du ikke anvender en rist beregnet til dette formål, bør du være meget forsigtig, når grillfunktionen anvendes for første gang, da pladens kvalitet vil kunne påvirke opvarmningens varighed. Tilbehør med en meget tynd bånd kan blive meget varme på kort tid.



MOKA*

Denne funktion tillader en automatisk opvarmning af "Moka" kaffemaskiner. Varmecyklingen kan aktiveres ved at markere funktionen i menuen og der lyder et bip, når kaffen er klar. Funktionen er programmeret til at slukke automatisk, for at undgå at kaffen koger over. Kontrollér altid at de beskrevne forhold er opfulgt, når funktionen bruges første gang. For at opnå optimale forhold bør denne funktion anvendes med kaffekanden og vandet ved stuetemperatur.

*** Det anbefales at anvende dediceret tilbehør til disse funktioner:**

- til kogning: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- til pandestegning: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grilning: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- til Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Bemærk: Undlad at flytte gryden eller panden under opvarmningens første minut, så kogesektionen får lov til at virke optimalt.

ACTIVE HEAT

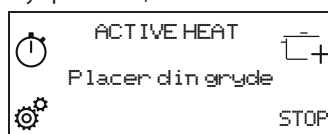
Denne funktion opdeler kogesektionen i fire kogezone, og aktiverer dem samtidig ved et forindstillet effektniveau. Den giver mulighed for at flytte gryden fra et område til et andet, så man kan fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur.

Aktivering af funktionen Active heat:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Active cook".
3. Vælg "Active heat" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. På displayet i venstre side vises de fire kogezone's felter med det tilsvarende effektniveau (lavt, medium, højt).
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Placer din gryde" $\bar{\square}+$.
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



Ændring af effekten for en kogezone:

7. Markér kogezone.
8. Markér det ønskede effektniveau ved at trække en finger hen over skydeberøringskærmen, der forbliver synligt i 1 sekund.
9. Angivelsen, som svarer til det markerede effektniveau (lavt, medium, højt) visualiseres igen.

Bemærk: De ændrede indstillinger gemmes indtil du ændrer dem igen, eller indtil de nulstilles.

TOTAL FLEXI

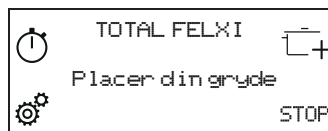
Denne funktion giver mulighed for at bruge hele kogesektionen som én enkelt kogezone.

Aktivering af funktionen Total flexi:

1. Anbring gryden korrekt.
2. Tryk på knappen "Active cook".
3. Vælg "Total flexi" i funktionsadministrationens display og bekræft.



4. Indstil det ønskede effektniveau på skydeberøringskærmen. Det indstillede effektniveau vises på det venstre display.
5. Hvis du vil bruge flere gryder skal du bruge anordningen "Placer din gryde" $\bar{\square}+$.
6. Tryk på "STOP", for at forlade denne funktion.



INDIKATORER

H RESTVARME

Når bogstavet "H" vises i et af felterne i kogezoneeringsdisplayet, vil det sige, at den tilsvarende kogezone stadig er varm. Når kogezoneen er kølet af vil bogstavet "H" forsvinde.

TILBEREDNINGSTABEL

EFFEKTNIVEAU		TILBEREDNINGSTYPE	ANBEFALET BRUG Angivelse af tilberedningserfaring og -vaner
Max. varmeindstilling	P	Hurtig opvarmning	Ideal til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.
	14 - 18	Stegning, kogning	Ideal til brunng, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Brunng, svitsning, kogning, grilning	Ideal til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.
	10 - 14	Brunng, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideal til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideal til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).
	5 - 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideal til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.
			Ideal til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
1 - 4	Smeltning, optøning	Ideal til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder.	
	Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Ideal til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens	
Nul effekt	Slukket	-	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

Vigtigt:

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezoneerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F02, F04	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		

LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejets og afhænger af grydebundens egenskaber (for eksempel hvis bundene er lavet af flere materialeglag eller hvis de er ujævne).

Disse lyde kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Den nedenstående tabel er blevet skabt med henblik på at tillade de relevante kontrolorganer at anvende vores produkter.

Kontrolleret Tilberedning	Kontrollerede tilberedningspositioner
Varmefordeling, "Pandekager" test iht. EN 60350-2 §7.3	
Varmeydelse, testen "Pomme frites" test iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezonerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen Flexifull.

KUNDESERVICE

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

FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

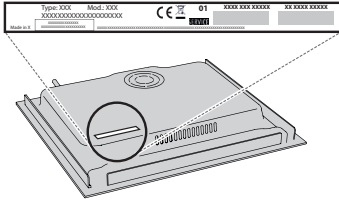
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

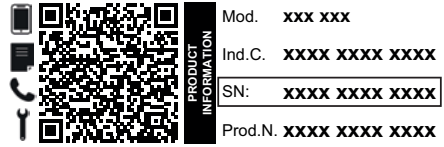
Ring til det nummer, der står i garantihæftet, eller følg anvisningerne på websitet www.bauknecht.eu, for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;



- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

I tilfælde af installation uden en indbygget ovn under, kan du ringe til kundeservice, for at købe det adskillende sæt C00628720 (kogeplade 60 og 65 cm) eller C00628721 (kogeplade 77 cm).

Hvis du foretrækker ikke at købe det adskillende sæt bør du forsikre dig om at der installeres en separator i henhold til installationsanvisningerne.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website docs.bauknecht.eu;
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.




MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

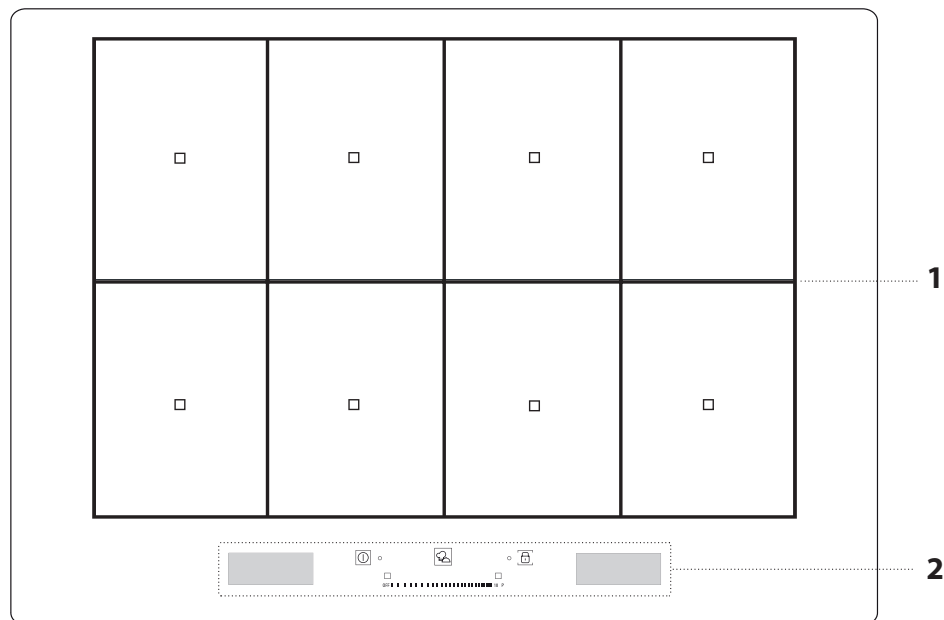
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.bauknecht.eu/register.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



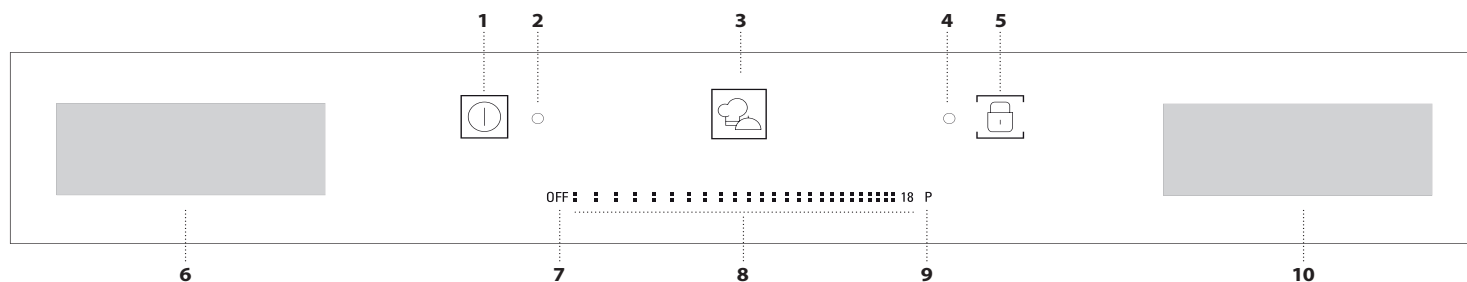
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

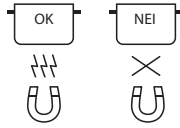
BETJENINGSPANEL




- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. På/Av-knapp 2. Indikatorlys - koketoppen er slått på 3. Active cook knapp (spesialfunksjoner) 4. Indikatorlys - tastlåsen er aktiv | <ol style="list-style-type: none"> 5. Tastelås 6. Display for valg av kokesone 7. Knapp for avslåing av kokesonen | <ol style="list-style-type: none"> 8. Skyver - berøringsskjerm 9. Knapp for hurtig oppvarming 10. "Betjening av funksjoner" display |
|--|--|--|

TILBEHØR

KJELER OG PANNER



Bruk kun kjele og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper. For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om

en kjele er magnetisk.

Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre tilberedningsytelsen. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

TOMME KJELER OG PANER MED EN TYNN BUNN

Bruk ikke tomme kjele og gryter når platetoppen står på. Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjele og gryter med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av"-


funksjonen kan løse seg ut noe forsinket, og skade kjelen eller pannen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølte. Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

MINSTE DIAMETER TIL KJELEN/GRYTENS BUNN FOR DE FORSKJELLIGE KOKEOMRÅDENE

For å sikre at koketoppen fungerer skikkelig, må kjelen dekke en eller flere referansepunkt indikert på overflaten til koketoppen, og kjelen må ha en passende minste diameter.

Plassering av tilbehør	Minste diameter
sentrert på 1 punkt	10 cm
2 punkt er dekket	19 cm
3 punkt dekket	fiskekjele/rist
4 punkt dekket (horisontal)	fiskekjele/rist
4 punkt (2 + 2) dekket (vertikal)	26 cm

FØRSTE GANGS BRUK

Koketoppens innstillinger kan endres når som helst. For å endre innstillingene, klikk på  symbolet som kommer til syne på display for betjening av funksjoner.

Fra menyen for innstillinger kan du:

- velge språket;
- regulere lysstyrken;
- regulere volumet til lydsignalet;
- regulere tastelyden;
- regulere platetoppens effektnivå;

- gjenopprett fabrikkinnstillingene til platetoppen;
- kontroller programvareversjonen som er installert.

Ved strømbrytning vil innstillingene opprettholdes.

REGULERING AV PLATETOPPENS EFFEKT

Det maksimale effektnivået til platetoppen kan stilles inn fra menyen for innstilling, i henhold til kravene, eller til timers varighet. Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW.

DAGLIG BRUK



FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Platetoppen slås på ved å trykke på tasten on i omtrent 1 sekund til display lyser.

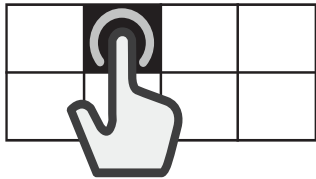
Platetoppen deaktiveres automatisk etter 30 sekund dersom du ikke velger en funksjon innen denne tiden.

Koketoppen slår seg av hvis du trykker på en knapp i mer enn 10 sekunder. For å slå av trykker du samme knapp til displayet slår seg av. Alle kokesonene er deaktiverte.

Dersom platetoppen har vært i bruk når du slår den av, vil alle kokesonene deaktiveres, og restvarmeindikatoren "H" lyser til kokesonene har avkjølt seg.

VALG AV SONE FOR TILBEREDNING

Ønsket sone for tilberedning kan velges fra venstre display ved å trykke på den aktuelle ruten. På alle sonene kan ikke er valgt, vil en tynn stripe komme til syne.

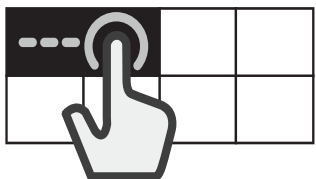


VALG AV DET FLEKSIBLE OMRÅDET


Den fleksible området er det området hvor flere av kokesonene overlapper hverandre, og som kan brukes som én enkel kokesone.

For å skape et fleksibelt område:

Velg flere ruter eller la fingeren gli over de, gradvis vil rutene forenes.



For å adskille et fleksibelt område:

Trykk og hold på ruten som tilsvarer sonen du ønsker å adskille i 3 sekunder. Alternativt, trykk på knappen "del sone"  som kommer til syne i display for betjening av funksjoner.

Når kokesonene er adskilt, vil det samme effektnivået gjelde for hver av de adskilte sonene.

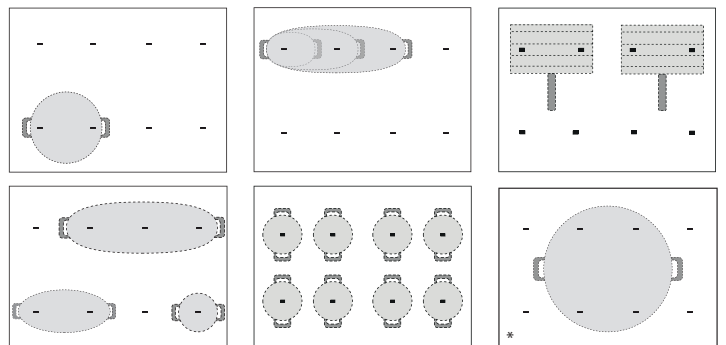
Dersom alle de valgte kokesonene ikke dekkes av kjelen i løpet av 30 sekunder, vil en tett stripe komme til syne på venstre display. Det er mulig å aktivere området på nytt ved kommandoen "Tilsett kjele" ved å benytte høyre display.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKT

For å aktivere kokesonene:

1. Slå på platetoppen. Dersom en beholder allerede er på plass, vil platetoppen automatisk oppdage den. Velg ønsket sone for å velge effekten.
2. Plasser kjelen på den valgte kokesonene, påse at den dekker én eller flere av referansepunktene på platetoppens overflate.



* Ved å benytte denne posisjonen kan du dra nytte av maksimal effekt.

SPESIALFUNKSJONER



ACTIVE COOK

“Active Cook” knappen gir brukerne tilgang til en rekke spesialfunksjoner:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

På høyre display for betjening av funksjoner, kan du navigere blant spesialfunksjonene og velge den opsjonen du ønsker.

Med pilene, ^ / v kan du bla igjennom alle de tilgjengelige opsjonene.

Bruk knappen OK for å bekrefte ditt valg, og den doble pilen << for å returnere til den tidligere menyen.

MY MENU

Denne funksjonen tillater deg å velge én av de forhåndsinnstilte funksjonene som hjelper deg til å tilberede en rekke forskjellige typer mat på best mulig måte.

Platetoppen veileder brukeren ved å legge til rette for ideelle tilstander for varming og krydring av gryten. I tillegg gir den instruksjoner som skal følges i løpet av de forskjellige trinnene i matlagingen, for å oppnå optimale resultater.

For å aktivere funksjonen My menu:

1. Trykk på “Active Cook” knappen.
2. Velg “My menu” fra display for betjening av funksjoner og bekreft.



3. Velg kategori av mat som du planlegger å tilberede og bekreft.



4. Velg tilberedningsmetode og bekreft.



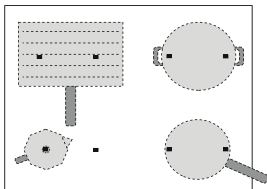
5. Velg tilberedningstilstand og bekreft.



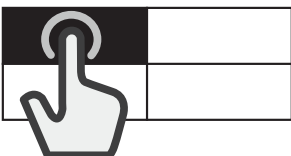
6. Fire kokesoner vil nå være tilgjengelige. Plasser kjelen i riktig posisjon, påse at den dekker minst to av referansepunktene på overflaten til platetoppen.

“Moka”-modus for tilberedning er den eneste som aksepterer at kun ett referansepunkt dekkes til.

Nedenfor finner du et eksempel på plassering for en rekke tilbehør.



7. Velg ønsket kokesone fra venstre display. En “A” vil komme til syne i den valgte sonen.



8. På høyre display, vil instruksene som følger vises (f.eks. “Tilsett olje” eller “Tilsett mat”). På slutten av hvert trinn må brukeren bekrefte for å fortsette med tilberedningen.
9. Dersom det er nødvendig kan det forhåndsinnstilte effektnivået endres når som helst, ved å benytte knappene “+” og “-”.
10. Når tilberedningen er avsluttet, trykk på “STOP” knappen for å slå av kokesonen. Dersom flere soner er brukt i løpet av tilberedningen, må du først velge kokesonen du ønsker å slå av.



Merk: Funksjonen “My menu” kan aktiveres selv om en eller flere kokesoner allerede er aktive.

For å aktivere funksjonen “My menu” for mer enn én kokesone:

Etter at funksjonen “My menu” for den første kokesonen er aktivert, trykk på “Active Cook” knappen igjen, og gjenta aktiveringsprosessen for en ny kokesone. Soner som allerede er aktive, kan ikke velges.

Merk: Du kan benytte til og med 4 soner med funksjonen “My menu”, forutsatt at innstillingen som er valgt for effektnivå tillater dette. Sonene kan ikke kombineres for å danne et større område.

For tradisjonell tilberedning når funksjonen “My menu” er aktiv:

Når funksjonen “My menu” er aktiv, kan du velge kokesonen du ønsker å aktivere fra venstre display, og stille inn effektnivået for denne sonen, før du begynner å bruke denne på normalt vis.

Alternativer som kan velges

MATKATEGORI	TILBEREDNINGSMETODE
Kjøtt	Grilling, Steking i panne, Fosskoking
Fisk	Grilling, Steking i panne, Fosskoking
Grønnsaker	Grilling, Steking i panne, Fosskoking
Sauser, sjyer, supper	Sauser (Tomat, Béchamel) Supper (Bruning, Småkoking, Kremede supper)
Dessert	Vaniljesaus, Panna cotta, Smeltet sjokolade, Pannekake, Rispudding
Egg	Stekte egg, Omelett, Kokte (Kokte egg, Bløtkokt), Frittata, Eggerøre
Ost	Grilling, Steking i panne, Fondue
Pasta	Kokte, Steking i panne, Risotto, Rispudding
Drikke	Melk, Vann, Moka
Tilpasset	Fosskoking, Grilling, Steking i panne, Småkoking, Smelting

DE VIKTIGSTE METODENE FOR TILBEREDNING

(Hver metode kan bestå av flere opsjoner)

SMELTING

For å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.

Denne metoden forringer ikke delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.

Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte “+” og “-” knapp på høyre display.

PUTRING

For retter som krever langsom tilberedning og for langsomt fordampende væske, opprettholdes matens tilstand uten fare for at den brenner seg. Denne metoden forringer ikke maten, og hindrer at den fester seg til bunnen av kjelen. Kvaliteten og type kjele kan ha innvirkning på resultatet eller tilberedningstiden.

Styrken ved tilberedningen kan reguleres når som helst ved å benytte "+" og "-" knapp på høyre display.



FOSSKOKING*

For å varme vann på en effektiv måte og varsle brukeren når det begynner å koke, via et hørbart og visuelt signal. Mens den venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet vannet ved et nivå hvor det småkoker, dette hindrer søl og bortkastet energi. Mens denne funksjonen er aktiv, varsler en hørbar alarm brukeren dersom kjelen er tom (uten vann) eller dersom den har kokt tom. Tilsett salt kun etter at signalet for koking er aktivert.

STEKING I PANNE*

For å forvarme eller krydre en tom gryte eller panne. Et akustisk og visuelt signal indikerer at den ideelle temperaturen er nådd for mat som skal legges i gryten eller pannen. Mens en venter på bekreftelse fra brukeren, holder systemet tilbehøret til en kontrollert varme, og hindrer kjelen fra å nå skadelige temperaturer og unngår at det sløses med energi.

For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydring ved romtemperatur.

Tilbehør som medfølger må benyttes for denne funksjonen.

Ikke bruk lokket - for å beskytte mot sprut, er en sprutbeskyttelse anbefales.

En anbefaler at det benyttes olje som er egnet for frityrsteking når en benytter denne funksjonen, som olje av frø av forskjellige typer. Når annen olje benyttes, må en være ekstra forsiktig å følge med på stekingens ved første gangs bruk.



GRILLING*

Denne funksjonen hjelper deg å grille en rekke type matvarer, avhengig av deres tykkelse, på optimalt vis. Når den ideelle temperaturen er nådd og du kan legge på maten, vil platetoppen pipe. Platetoppen stabiliserer temperaturen i løpet av hele tilberedningstiden, og holder den konstant. Når brukeren har bekreftet at maten er lagt på, starter tilberedningen.

En anbefaler at maten forberedes under fasen for oppvarming, og at den legges på med det samme du hører pipelyden.

For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kjeler og krydring ved romtemperatur.

Dersom du ikke benytter risten som spesielt er utformet denne bruken, må du være spesielt forsiktig første gang du bruker grillfunksjonen, siden kvaliteten på basen kan ha innvirkning på tidene for varming. Tilbehør med svært tynne baser kan nå høye temperaturer i løpet av kort tid.



MOKA*

Med denne funksjonen kan du varme "Moka"-bryggeren automatisk. Varmesyklusen kan aktiveres ved å velge funksjonen i menyen, og du vil høre et pip når kaffen er klar. Funksjonen er programmert til å slå seg av automatisk, og du unngår søl. Når denne benyttes første gang, må du alltid kontrollere at tilstandene som beskrives er oppfylte. For optimale forhold, bruk denne funksjonen med kaffe-bryggeren og vann ved romtemperatur.

*** For disse funksjonene anbefaler vi at du benytter dertil egnet tilbehør:**

- for fosskoking: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for Steking i panne: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Merk: For at koketoppen skal fungere optimalt, må du ikke å flytte gryten eller pannen i løpet av de første minuttet av oppvarmingen.

ACTIVE HEAT

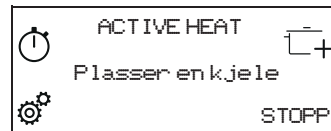
Denne funksjonen deler platetoppen inn i fire kokesoner, ved å aktivere disse samtidig til et forhåndsinnstilt effektnivå. Du kan flytte kjeler fra ett området til et annet, slik at du kan fortsette tilberedningen på forskjellige temperaturer.

For å aktivere Active Heat-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på "Active Cook" knappen.
3. Velg "Active Heat" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.



4. De fire kokesonenes ruter vises på venstre display, med det tilhørende effektnivået (lavt, middels, høyt).
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen "Plasser en kjele" $\bar{\square}+$.
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på "STOPP".



For å endre effekten til kokesonen:

1. Velg kokesonen.
2. Velg ønsket effektnivå ved å dra fingeren din over berøringsskjermen, denne vil bli værende synlig i 1 sekund.
3. Ordene som svarer til det valgte effektnivået (lavt, middels høyt) vises.

Merk: Endringene i innstillingene lagres til du endrer de igjen eller til du stiller de tilbake.

TOTAL FLEXI

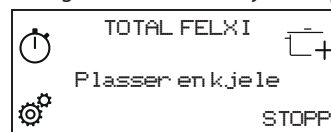
Med denne funksjonen kan du bruke hele platetopp som ett enkelt kokeområde.

For å aktivere Total Flexi-funksjonen:

1. Plasser kjelen i riktig posisjon.
2. Trykk på "Active Cook" knappen.
3. Velg "Total Flexi" fra display for betjening av funksjoner og bekreft.



4. Still inn ønsket effektnivå fra berøringsskjermen. Effektnivået som er stilt inn vises på venstre display.
5. Dersom du ønsker å bruke flere kjeler, bruk kommandoen "Plasser en kjele" $\bar{\square}+$.
6. For å gå ut av denne funksjonen, trykk på "STOPP".



INDIKATORLAMPER

H GJENVÆRENDE VARME

Når bokstaven "H" vises i en av kokesonens ruter på display for valg, betyr dette at den tilhørende kokesonen fortsatt er varm. Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".

TABELL FOR TILBEREDNING

EFFEKTIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUK Indikering av erfaring fra matlaging og vaner
Maks. varmeinnstilling	P	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 - 18	Frityrsteking, koking	Ideell for brunng, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Brunng, sautering, koking, grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 - 14	Brunng, koking, langkoking, brasing, grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking, Stuing, Sautering, grilling, tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 - 9	Tilberedning, trekking, jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta. Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
		1 - 4	Smelting, tining
	Å holde maten varm, tilberede kremet risotto		Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
	Ingen strøm	Off	-

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



ADVARSEL

- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

Feilkode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømmettet.	Koble komfyrtoppen fra strømmettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

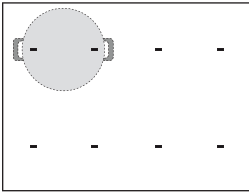
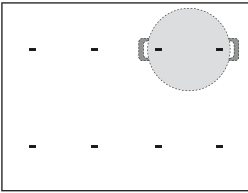
LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskaper og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	Kontrollerte tilberedningsposisjoner
Varmedistribusjon, "Pannekaker" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "Pomme Frites" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Flexifull-funksjonen.

ETTERSALGSSERVICE

For å motta en mer fullstendig assistanse, vær vennlig å registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register.

FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

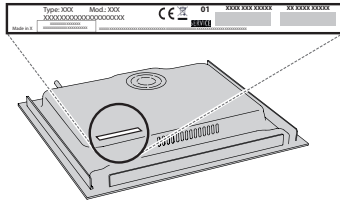
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

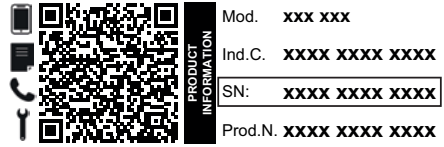
For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet www.bauknecht.eu.

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere::

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

For installasjon som ikke skjer over en innebygd ovn, kan du ringe Ettersalgsservicen for å kjøpe skillesettet C00628720 (platetopp 60 og 65 cm) eller C00628721 (platetopp 77 cm).

Dersom du foretrekker ikke å kjøpe skillesettet må du sørge for at en separator installeres i henhold til installasjonsinstruksene.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted docs.bauknecht.eu;
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.





TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

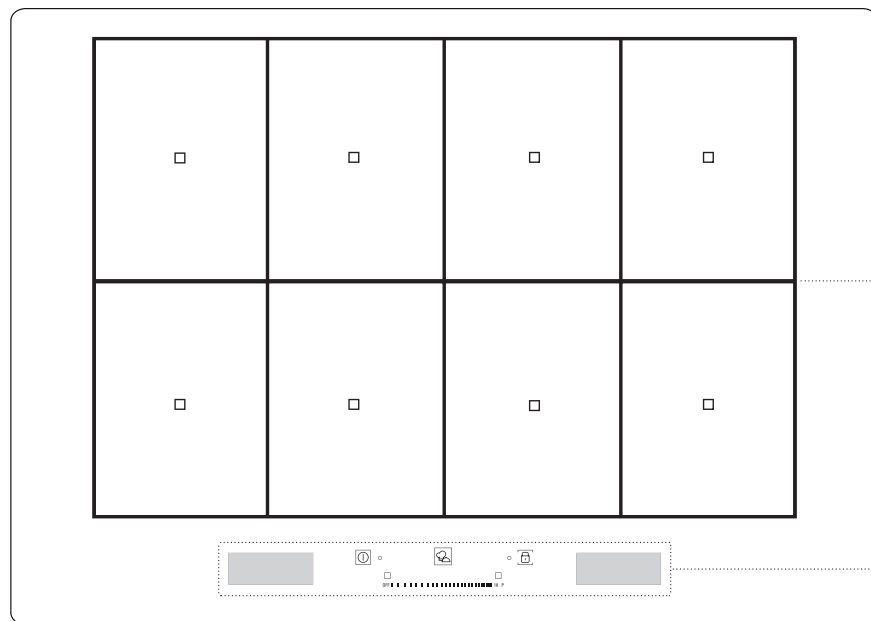
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



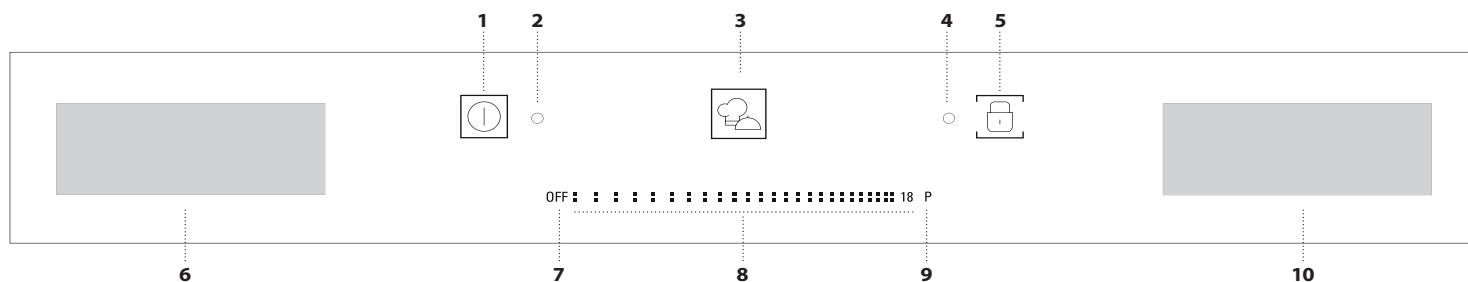
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



- 1. Spishäll
- 2. Kontrollpanel

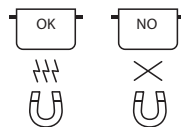
KONTROLLPANEL




- 1. På/Av-knapp
- 2. Kontrollampa - spishällen påslagen
- 3. Knappen Active cook (specialfunktioner)
- 4. Kontrollampa - knapplåsen aktiva
- 5. Knapplås
- 6. Display för val av kokzon
- 7. Knapp för att stänga av kokzonen
- 8. Pekfält
- 9. Knapp för snabb uppvärmning
- 10. Display för "funktionshantering"

TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll. För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är

magnetisk.

Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

TOMMA KASTRULLER OCH KASTRULLER MED TUNN BOTTEN

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på.

Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske utlöser något


senare, vilket kan skada kastrullen eller stekpannan. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar. Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.

MINSTA DIAMETER PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR OLIKA KOKZONER

För att garantera hällens korrekta funktion ska kastrullen alltid täcka en eller flera av de referenspunkter som är markerade på hällens yta och ska alltid ha lämplig diameter.

Tillbehörets placering	Minimidiameter
centrerad på 1 punkt	10 cm
2 punkter täckta	19 cm
3 punkter täckta	fiskgryta/galler
4 punkter täckta (horisontellt)	fiskgryta/galler
4 punkter (2 + 2) täckta (vertikalt)	26 cm

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Hällens inställningar kan ändras när som helst. För att ändra inställningarna, klicka på symbolen  som visas på funktionshanteringsdisplayen.

Från inställningsmenyn kan följande göras:

- Välja språket.
- Justera ljusstyrkan.
- Justera volymen på varningsljuden.
- Justera knappljuden.
- Justera spishällens effekt.

- Återställa till hällens fabriksinställningar.
- Kontrollera installerad programvaruversion.

Inställningarna bevaras om strömmen går.

JUSTERA SPISHÄLLENS EFFEKT

Hällens maximala effektnivå kan ställas in i inställningsmenyn på önskat sätt eller med timertiden.

Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

DAGLIG ANVÄNDNING



SLÅ PÅ/STÄNGA AV HÄLLEN

För att slå på hällen, tryck på knappen ON i cirka 1 sekund tills displayerna tänds.

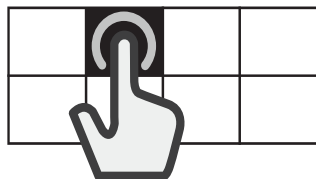
Hällen avaktiveras automatiskt efter 30 sekunder om ingen funktion väljs inom denna tid.

Hällen stängs av om du trycker in någon av knapparna i mer än 10 sekunder. Tryck in samma knapp tills displayen släcks för att stänga av spishällen. Alla kokzoner inaktiveras.

Om spishällen har använts kommer alla kokzoner att avaktiveras när den stängs av och restvärmeindikatorn "H" förblir tänd tills kokzonerna har svalnat.

VAL AV KOKZON

Den önskade kokzonen kan väljas på vänster display genom att trycka på motsvarande ruta. På alla zoner som inte är valda visas en tunn rand.

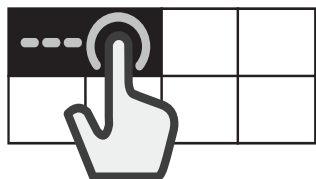


VAL AV FLEXIBELT OMRÅDE


Det flexibla området är ett område där flera kokzoner överlappas för att användas som en enda kokzon.

För att skapa ett flexibelt område:

Välj flera rutor eller dra fingret över dem så att rutorna sammanfogas.



För att separera ett flexibelt område:

Tryck på rutan som motsvarar zonen som ska separeras och håll intryckt i 3 sekunder. Eller, tryck på knappen "separera zoner"  som visas i funktionshanteringsdisplayen.

När kokzonen separeras ställs samma effektnivå in för vardera av de separata zonerna.

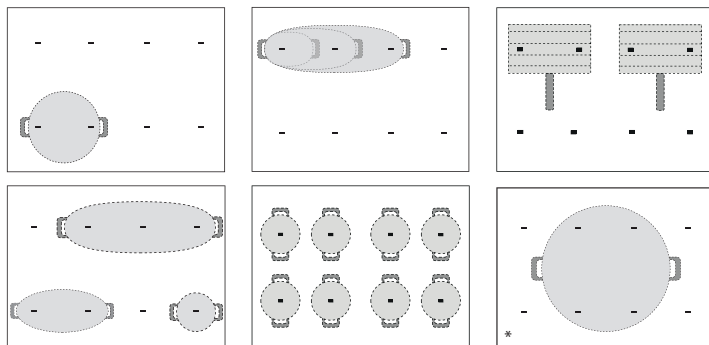
Om alla valda kokzoner inte täcks med en kastrull inom 30 sekunder visas en tjock rand på vänster display. Området kan återaktiveras med kommandot "Tillsätt en gryta" på höger display.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTEN

För att aktivera kokzonerna:

1. Slå på spishällen. Om ett kärl redan står på plats detekteras det automatiskt av hällen. Välj den föreslagna zonen för att välja effekten.
2. Placera kastrullen på den valda zonen och se till att den täcker en eller flera av referensmärkena på hällens yta.



* På detta sätt utnyttjas maximal uteffekt.

SPECIALFUNKTIONER



ACTIVE COOK

Knappen "ActiveCook" tillåter användaren att använda en rad specialfunktioner:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

På höger funktionshanteringsdisplay kan du bläddra bland de olika specialfunktionerna och välja önskat alternativ.

Med hjälp av pilarna \wedge \vee kan du bläddra bland de olika alternativen.

Tryck på knappen \checkmark för att bekräfta valet och på dubbelpilen $\triangleleft \triangleleft$ för att gå tillbaka till tidigare meny.

MY MENU

Denna funktion tillåter dig att välja en av de förinställda funktionerna som hjälper dig att tillaga många olika slags maträtter på bästa sätt.

Hällen hjälper användaren genom att tillhandahålla perfekta förhållanden för att värma kastrullen och steka smakbasen. Den ger även instruktioner som ska följas under de olika tillagningsstegen för att erhålla bästa resultat.

För att aktivera funktionen My menu:

1. Tryck på knappen "Active Cook".
2. Välj "My menu" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.



3. Välj den matkategori som ska tillagas och bekräfta.



4. Välj tillagningsmetod och bekräfta.



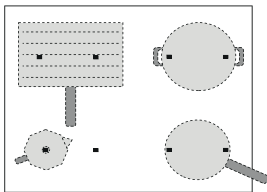
5. Välj tillagningsförhållanden och bekräfta.



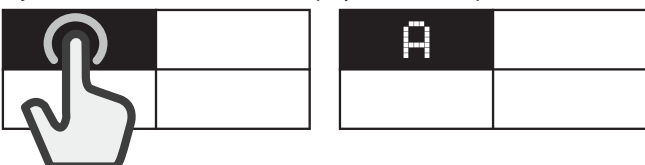
6. Fyra kokzoner är nu tillgängliga. Sätt kastrullen på plats och försäkra dig om att den täcker minst två av referensmärkena på hällens yta.

Tillagningsmetoden "Mokabryggare" är den enda som tillåter att ett enda referensmärke täcks.

Nedan följer exempel på placering för olika tillbehör.



7. Välj önskad kokzon från vänster display. Ett "A" visas på den valda zonen.



8. På höger display visas instruktionerna som ska följas (t.ex. "Tillsätt matolja" eller "tillsätt mat"). Användaren måste bekräfta i slutet av varje steg för att kunna fortsätta med tillagningen.
9. Om nödvändigt kan den förinställda effektnivån ändras när som helst med knapparna "+" och "-".
10. När tillagningen är klar, tryck på knappen "STOPP" för att stänga av kokzonen. Om flera zoner har använts under tillagningen måste du först välja kokzonen som ska stängas av.



Observera: Funktionen "My menu" kan aktiveras även om en eller flera kokzoner redan är aktiva.

För att aktivera funktionen My menu för mer än en kokzon:

Efter att ha aktiverat funktionen "My menu" för den första kokzonen ska man trycka åter på knappen "Active Cook" och upprepa aktiveringsproceduren för en ny kokzon. Zoner som redan är aktiva kan inte väljas.

Observera: Du kan använda upp till 4 zoner med funktionen "My menu", förutsatt att detta tillåts av inställd effektnivå.

Zonerna kan inte kombineras för att bilda ett större område.

För att tillaga på traditionellt sätt när Funktionen My menu är aktiv:

När funktionen "My menu" är aktiv kan du välja kokzonen som du vill aktivera på vänster display och ställa in effektnivån för denna zon innan den används på normalt sätt.

Tillvalsfunktioner

MATKLASS		TILLAGNINGSMETOD
	Kött	Grillning, Stekning i panna, Kokning
	Fisk	Grillning, Stekning i panna, Kokning
	Grönsaker	Grillning, Stekning i panna, Kokning
	Såser, sky, soppor	Såser (Tomat, Béchamel) Soppor (Bryning, Sjudning, Krämiga soppor)
	Dessert	Vaniljkräm, Pannacotta, Smält choklad, Pannkaka, Rispudding
	Ägg	Stekta ägg, Omelett, Kokning (Kokta ägg, Löskokt), Frittata, Ägggröra
	Ost	Grillning, Stekning i panna, Fondue
	Pasta	Kokning, Stekning i panna, Risotto, Rispudding
	Dryck	Mjök, Vatten, Moka
	Anpassad	Kokning, Grillning, Stekning i panna, Sjudning, Smältning

HUVUDTILLAGNINGSMETODER

(De olika metoderna kan inkludera extra tillval)

SMÄLTNING

För att värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.

Denna metod tillåter att ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.

Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "-" på höger display.

SJUDNING

För långkok och för långsam förångning av vätska genom att bibehålla matens tillstånd utan risk för att brännas vid. Med denna metod förstörs inte maten och den fastnar inte i kastrullen.

Kastrullens kvalitet och typ kan påverka prestandan eller tillagningstiden. Tillagningsvärdet kan justeras när som helst med hjälp av knapparna "+" och "-" på höger display.



KOKNING*

För att snabbt värma vatten och varna användaren när det börjar koka via en ljudsignal och en kontrollampa.

Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls vattnet sjudande för att undvika stänk och slöseri med energi. Medan funktionen är aktiv avges en ljudsignal för att varna användaren om kastrullen är tom (inget vatten) eller om vattnet har kokat bort.

Tillsätt salt efter att kokpunktslarmet har avgetts.

STEKNING I PANNA*

För att förvärma en tom stekpanna eller kastrull och steka smakbasen. En ljudsignal och en kontrollampa anger att perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta maten i stekpannan eller kastrullen. Medan systemet väntar på bekräftelse från användaren hålls tillbehöret på kontrollerad värme för att förhindra att stekpannan uppnår farliga temperaturer och för att undvika slöseri med energi.

För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.

För den här funktionen ska särskilda tillbehör användas.

Använd inte locket - använd ett stänkskydd för att förhindra stänk.

Vi rekommenderar att använda olja som är lämplig för att steka när denna funktion används, såsom fröolja av olika slag. Vid användning av olika oljor, var alltid extra försiktig och övervaka tillagningen vid första användningen.



GRILLNING*

Denna funktion tillåter perfekt grillning av olika livsmedel baserat på deras tjocklek. När perfekt temperatur har uppnåtts för att tillsätta livsmedlet avger hällen en ljudsignal. Sedan stabiliserar hällen temperaturen och håller den konstant under hela tillagningen. När användaren har bekräftat att maten har tillsatts startar tillagningen.

Vi råder till att förbereda maten under uppvärmningsfasen och tillsätta den så snart som ljudsignalen avges.

För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade stekpannor och ingredienser.

Om du inte använder gallret som är särskilt avsett för detta ska du vara särskilt försiktig i början när du använder grillfunktionen eftersom kvaliteten på botten kan påverka uppvärmningstiderna. Tillbehör med mycket tunn botten kan uppnå mycket hög temperatur på kort tid.



MOKA*

Denna funktion tillåter automatisk uppvärmning av särskilda kaffebryggare "Moka" avsedda att ställas på spisplattan. Uppvärmningscykeln kan aktiveras genom att välja funktionen i meny och en ljudsignal avges när kaffet är klart. Funktionen stängs av automatiskt för att undvika spill. När den används för första gången, kontrollera alltid att angivna villkor uppfylls. För bästa resultat ska denna funktion användas med rumstempererade kaffebryggare och vatten.

***För dessa funktioner rekommenderas användning av avsedda tillbehör:**

- för att kokning: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- för att stekning: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillning: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- för Moka bryggare, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Observera: Försök inte att flytta på kastrullen eller stekpannan under de första minuterna vid uppvärmning för att tillåta optimal funktion av hällen.

ACTIVE HEAT

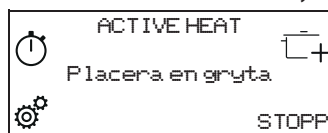
Denna funktion delar upp hällen i fyra kokzoner och aktiverar dem samtidigt på en förinställd effektnivå. På så sätt kan du flytta kastrullen från ett område till ett annat för att tillåta tillagning i olika temperaturer.

För att aktivera funktionen Active Heat:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "Active Cook".
3. Välj "Active Heat" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.



4. Rutorna för de fyra kokzonerna visas på vänster display, med motsvarande effektnivå (låg, medel, hög).
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Placera en gryta" $\square+$.
6. För att lämna denna funktion, tryck på "STOPP".



För att ändra effekten på en kokzon:

1. Välj kokzonen.
2. Välj önskad effektnivå genom att dra fingret över pekfältet, vilket visas i 1 sekund.
3. Ordet som motsvarar den valda effektnivån (låg, medel, hög) visas.

Observera: De ändrade inställningarna sparas tills de ändras igen eller återställs.

TOTAL FLEXI

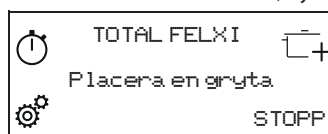
Denna funktion tillåter att använda hela hällen som ett enda kokområde.

För att aktivera funktionen Total flexi:

1. Sätt kastrullen på plats.
2. Tryck på knappen "Active Cook".
3. Välj "Total Flexi" på funktionshanteringsdiplayen och bekräfta.



4. Ställ in önskad effektnivå med pekfältet. Inställd effektnivå visas på vänster display.
5. Om du vill tillsätta flera kastruller, använd kommandot "Placera en gryta" $\square+$.
6. För att lämna denna funktion, tryck på "STOPP".



INDIKATORER

H RESTVÄRME

När bokstaven "H" visas i en av kokzonernas displayrutor betyder det att motsvarande kokzon fortfarande är varm. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".

TILLAGNINGSTABELL

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig. Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
		1 - 4	Smälta, tina
Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.		
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.

Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspilld vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Åtgärd
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsende och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

KONTROLLERAD TILLAGNING

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, "choklad"	
Sjuda, "risgrynsgröt"	

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen Flexifull.

KUNDTJÄNST

För en bättre kundservice, registrera din apparat på www.bauknecht.eu/register.

INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

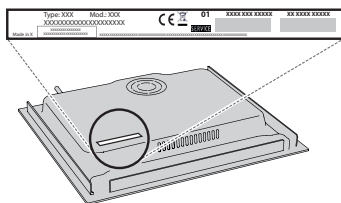
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår

OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMND A KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

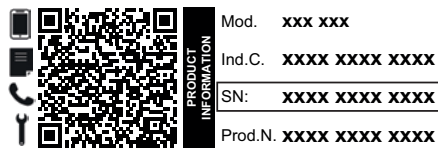
För teknisk service, ring numret som står i garantihäftet eller följ anvisningarna på webbplatsen www.bauknecht.eu.

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppgge:

- En kort beskrivning av felet;
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;



- din fullständiga adress;
- ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Om den inte installeras över en inbyggd ugn kan du ringa kundservice för att köpa uppdelningskitet C00628720 (spishäll 60 och 65 cm) eller C00628721 (spishäll 77 cm).

Om du föredrar att inte köpa uppdelningskitet ska du försäkra dig om att installera en avskiljare i enlighet med installationsanvisningarna.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats docs.bauknecht.eu;
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

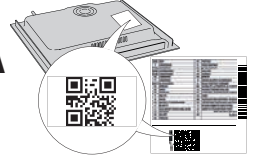




KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

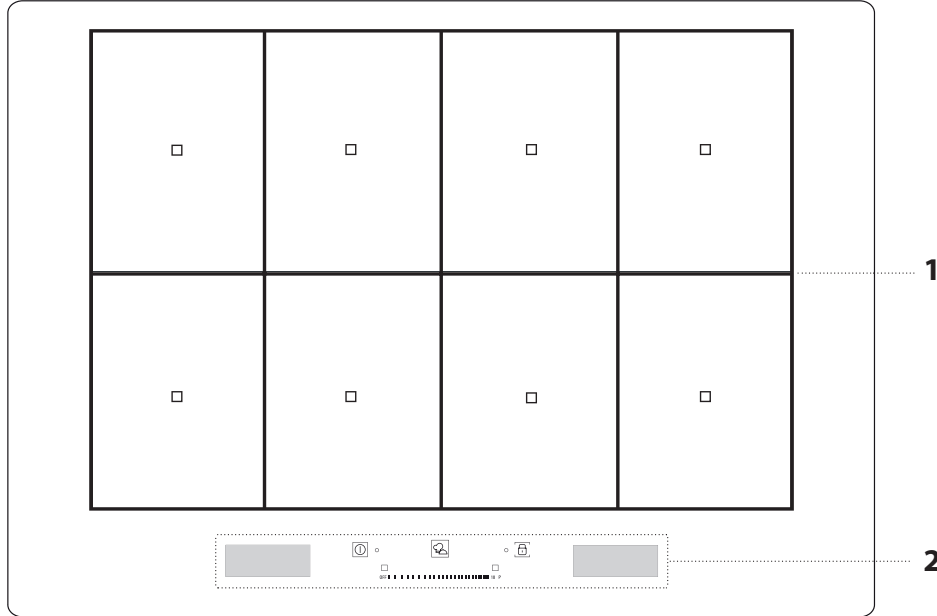
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak na www.bauknecht.eu/register.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN



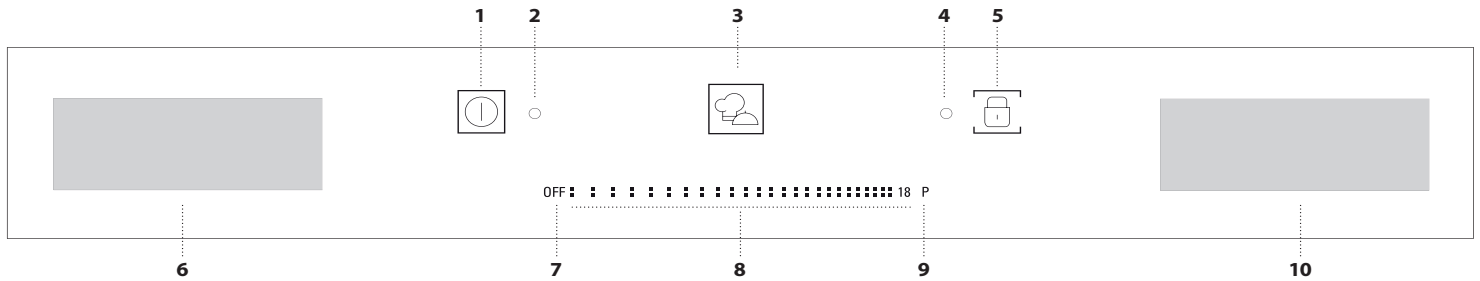
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



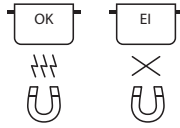
1. Virtapainike
2. Merkkivalo – liesitaso on kytketty päälle
3. Active cook -painike (erikoistoiminnot)
4. Merkkivalo – painikelukitus päällä

5. Painikelukitus
6. Keittoalueen valintänäyttö
7. Keittoalueen sammutuspainike

8. Liukuvalitsin
9. Pikakuumennuspainike
10. "Toimintojen hallinta" -näyttö

LISÄVARUSTEET

PANNUT JA KATTILAT



Käytä ainoastaan ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja, jotka soveltuvat induktioliedelle. Saat selville keittoastian sopivuuden tarkastamalla onko siinä -symboli (yleensä painettu pohjaan). Magneettisuuden varmistamiseen voidaan käyttää magneettia. Keittoastian pohjan laatu ja rakenne saattavat vaikuttaa keittotulokseen. Jotkut alustaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

TYHJÄT TAI OHUTPOHJAISET KEITTOASTIAT

Älä laita käynnissä olevalle liesitasolle tyhjiä kattiloita tai pannuja. Liesitaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka valvoo jatkuvasti lämpötilaa ja joka käynnistää automaattisen sammutuksen, jos havaitaan korkeita lämpötiloja. Jos käytetään tyhjiä tai ohutpohjaisia keittoastioita, lämpötila saattaa nousta erittäin nopeasti, jolloin automaattinen sammutustoiminto

saattaa laueta hieman myöhässä ja kattila tai pannu saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään, vaan anna kaikkien osien jäähtyä. Jos näkyviin tulee virheviestejä, soita huoltokeskukseen.

KATTILAN/PANNUN POHJAN MINIMIHALKAISIIJA ERI KEITTOALUEILLE

Jotta liesitaso toimisi oikein, on keittoastian peitettävä yksi tai useampi liesitason pinnalle merkityistä viitepisteistä, ja sen minimihalkaisijan tulee olla sopiva.

Välineen sijoittaminen	Minimihalkaisija
keskitetty 1 pisteeseen	10 cm
2 pistettä peittyä	19 cm
3 pistettä peittyvät	kalakattila/ritilä
4 pistettä peittyä (vaakasuunta)	kalakattila/ritilä
4 pistettä (2 + 2) peittyä (pystysuunta)	26 cm

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Liesitason asetuksia voidaan muuttaa milloin tahansa. Asetuksia muutetaan napsauttamalla symbolia , joka tulee näkyviin toimintojen hallinnan näytöllä.

Asetusvalikosta on mahdollista:

- valita kieli
- säätää kirkkautta
- säätää äänimerkkien äänenvoimakkuutta
- säätää painikkeiden ääntä
- säätää lieden tehoa

- palauttaa liesitason tehdasasetukset
- tarkastaa asennettu ohjelmistoversio.

Sähkökatkon tapahtuessa asetukset pysyvät voimassa.

LIESITASON TEHON SÄÄTÄMINEN

Liesitason maksimi tehotaso voidaan asettaa asetusvalikosta, vaatimusten mukaisesti, tai ajastimen kestoä käyttäen.

Valittavissa olevat tehotasot ovat: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



LIESITASON KYTKEMINEN PÄALLE/POIS

Liesitaso kytketään toimintaan painamalla painiketta noin 1 sekunnin ajan, kunnes näytöt syttyvät.

Liesitaso sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua, jos mitään toimintoa ei valita tänä aikana.

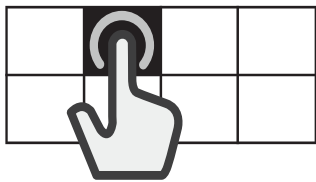
Liesi sammuu, jos painat mitä tahansa painiketta yli 10 sekunnin ajan.

Sammuuta painamalla samaa painiketta, kunnes näytöt sammuvat. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.

Jos liesitasoa on käytetty, kun se sammutetaan, kaikki keittoalueet sammuvat ja jälkilämmön merkivalo H palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet.

KEITTOALUEEN VALITSEMINEN

Haluttu keittoalue valitaan vasemmanpuoleisesta näytöstä painamalla vastaavaa ruutua. Kaikille alueille, joita ei ole valittu, tulee näkyviin himmeä raita.

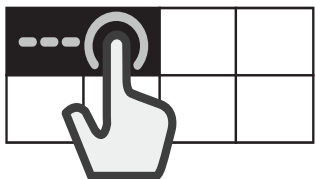


MUUNTUVAN ALUEEN VALITSEMINEN

Muuntuva alue on alue, jossa useammat keittoalueet vaikuttavat samanaikaisesti, ja jota voidaan käyttää yhtenä ainoana keittoalueena.

Muuntuvan alueen luominen:

Valitse useampia ruutuja tai liu'uta someasi niiden yli yhdistäen ruudut vähitellen.



Muuntuvan alueen erottaminen:

Paina sitä aluetta vastaavaa ruutua, jonka haluat erottaa, ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Vaihtoehtoisesti voit painaa alueen erottamispainiketta , joka tulee näkyviin toimintojen hallintanäytölle.

Kun keittoalue on erotettu, kummallakin erotetulla alueella on käytössä sama tehotaso.

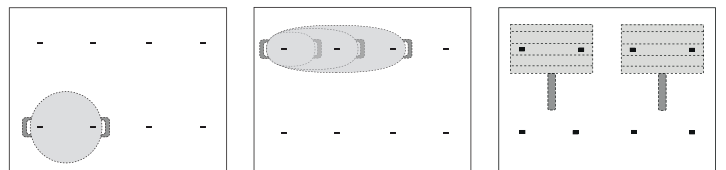
Jos kaikkia valittuja keittoalueita ei peitetä keittoastialla 30 sekunnin kuluessa, vasemmanpuoleiselle näytölle tulee näkyviin tiheitä raitoja. On mahdollista aktivoida tällainen alue uudelleen "Lisää keittoastia" -toiminnolla oikeanpuoleista näyttöä käyttäen.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄALLE/POIS SEKÄ TEHON SÄÄTÄMINEN

Keittoalueiden kytkeminen päälle:

1. Käynnistä liesitaso. Jos astia on jo paikallaan, liesi tunnistaa sen automaattisesti. Valitse tehon valintaa varten ehdotettu alue.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle varmistaen, että se peittää yhden tai useamman liesitason pinnalla olevista viitepisteistä.



ERIKOISTOIMINNOT



ACTIVE COOK

"6th Sense" -painikkeesta päästään erikoisominaisuuksiin:

- My menu
- Active heat
- Total flexi

Oikeanpuoleiselta toimintojen hallintänäytöltä selataan erikoistoimintoja ja valitaan haluttu vaihtoehto.

Nuolilla ^ / v selataan käytettävissä olevia vaihtoehtoja.

Vahvista valintasi OK-painikkeella; edellisen valikkoon puolestaan palataan kaksoisnuolella <<.

MY MENU

Tällä toiminnolla valitaan yksi esiasetuista toimintoista, joka auttaa valmistamaan erityyppisiä ruokia parhaalla mahdollisella tavalla.

Liesitaso auttaa käyttäjää luomalla ihanteelliset olosuhteet keittoastian kuumentamiseen ja rasvapolttamiseen. Se myös antaa ohjeita, joita kypsennyksen eri vaiheissa noudattamalla saadaan optimaaliset tulokset.

My menu kytkeminen toimintaan:

1. Paina "Active Cook" -painiketta.
2. Valitse toimintojen hallintänäytöstä "avustettu ruoanlaitto" ja vahvista.



3. Valitse ruokatyypin, jota haluat valmistaa ja vahvista.



4. Valitse kypsennystapa ja vahvista.



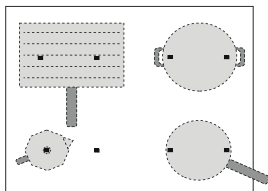
5. Valitse ruoan ominaisuudet ja vahvista.



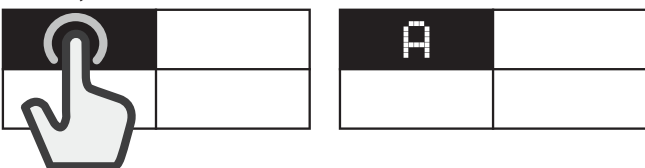
6. Nyt on käytettävissä neljä keittoaluetta. Aseta keittoastia paikalleen, varmista, että se peittää vähintään kaksi viitepistettä liesitason pinnalla.

Ainoastaan kypsennystavassa "Mokka" on sallittua peittää vain yksi viitepiste.

Alla on esimerkki erilaisten välineiden sijoittamisesta.



7. Valitse haluttu keittoalue vasemmanpuoleisesta näytöstä. Valitulle alueelle tulee näkyviin "A".



8. Oikeanpuoleiselle näytölle tulevat näkyviin ohjeet, joita tulee seurata (esim. "Lisää öljy" tai "Lisää ruoka"). Kunkin vaiheen lopussa käyttäjän on annettava vahvistus, jotta kypsennystä voidaan jatkaa.
9. Tarpeen vaatiessa esiasetettua tehotasoa voidaan vaihtaa milloin tahansa plus- ja miinuspainikkeilla ("+" / "-").
10. Kun kypsennys on viety päätökseen, sammuta keittoalue painamalla "STOP"-painiketta. Jos kypsennyksen aikana on käytetty useampia alueita, on ensin valittava kypsennysalue, joka halutaan sammuttaa.



Huomaa: My menu voidaan käynnistää silloinkin kun yksi tai useampi keittoalue on jo aktiivinen.

My menu käyttöönnotto useammalla kuin yhdelle keittoalueelle:

Kun avustettu ruoanlaitto toiminto on käynnistetty ensimmäiselle keittoalueelle, paina "Active Cook" -painiketta uudelleen ja toista käyttöönottoprosessi uudelle keittoalueelle. Ei ole mahdollista valita alueita, jotka ovat jo aktiivisia.

Huomaa: Voit käyttää korkeintaan 4 aluetta My menu, jos valittu tehotason asetus sallii sen.

Alueita ei voida yhdistää suuremman alueen muodostamista varten.

Perinteinen ruoanlaitto My menu ollessa käytössä:

My menu ollessa käytössä voit valita keittoalueen, jonka haluat ottaa käyttöön vasemmassa näytöstä ja asettaa tehotason tätä aluetta varten, ennen kuin jatkat sen käyttämistä normaaliin tapaan.

Valittavat toiminnot

RUOKALAJIRYHMÄ	KYPSENNYSTAPA
Liha	Grillataan, Paistetaan pannussa, Keitetään
Kala	Grillataan, Paistetaan pannussa, Keitetään
Vihannekset	Grillataan, Paistetaan pannussa, Keitetään
Kastikkeet, paistinkastikkeet, keitot	Kastikkeet (Tomaatti, Béchamel) Keitot (Kuumennetaan, Kiehautetaan, Kermaiset keitot)
Jälkiruoka	Sinappi, Panna cotta, Sulatettu suklaa, Pannukakku, Riisivanukas
Munat	Paistetut munat, Omeletti, Keitetään (Keitetyt munat, Pehmeäksi keitetyt), Munakas, Munakokkeli
Juusto	Grillataan, Paistetaan pannussa, Fondue
Pasta	Keitetään, Paistetaan pannussa, Risotto, Riisivanukas
Juomat	Maito, Vesi, Mokka
Mukautettu	Keitetään, Grillataan, Paistetaan pannussa, Kiehautetaan,

PÄÄASIALLISET KYPSENNYSTAVAT

(Kuhunkin tapaan saattaa sisältyä muita vaihtoehtoja)

SULATETAAN

Saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Tämä tapa ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.

Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista ("+" / "-").

KIEHAUTETAAN

Kypsennetään hitaasti sekä haihduttaa hitaasti nesteet pitäen ruoan tilassa, jossa ei ole vaaraa sen palamisesta. Tämä tapa ei vahingoita ruokaa ja estää sen palamisen pohjaan.

Keittoastian laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa tulokseen sekä kypsennysaikoihin. Kypsennystasoa voidaan säätää milloin tahansa oikeanpuoleisen näytön plus- ja miinuspainikkeista ("+" / "-").



KEITETÄÄN*

Kuumentaa veden tehokkaasti ja ilmoittaa käyttäjälle kun vesi alkaa kiehua äänimerkillä ja näkyvällä merkillä.

Käyttäjän vahvistusta odottaessaan järjestelmä pitää veden valvotussa kiehumistilassa, jolloin se ei roisku eikä energiaa tuhlaannu. Tämän toiminnon ollessa käytössä äänimerkki varoittaa käyttäjää, jos keittoastia on tyhjä (siinä ei ole vettä) tai jos se on kiehunut pois.

Lisää suola vasta kiehumisesta ilmoittavan äänimerkin kuuluttua.

PAISTETAAN PANNUSSA*

Tyhjän keittoastian tai pannun esikuumentaminen tai rasvapolttaminen. Äänimerkki ja näkyvä merkki ilmoittavat, kun on saavutettu ihanteellinen lämpötila ruoan laittamiseksi keittoastiaan tai pannuun. Käyttäjän vahvistusta odottaessaan järjestelmä pitää astian valvotussa lämmössä, jolloin se ei saavuta vahingoittavia lämpötiloja eikä energiaa tuhlaannu.

Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevien keittoastioiden esikuumentamiseen sekä rasvapolttoon.

Tätä toimintoa varten on käytettävä erityisvarusteita.

Älä käytä kantta – roiskumisen estämiseksi on suositeltavaa käyttää roiskesuojaa. Tämän toiminnon yhteydessä on suositeltavaa käyttää paistamiseen soveltuvia öljyjä, kuten esimerkiksi erityyppisiä siemenöljyjä. Eri öljyjä käytettäessä valvo kypsennystä erityisen huolellisesti ensimmäisellä käyttökerralla.

GRILLATAAN*

Tällä toiminnolla saadaan ihanteellinen grillaustulos monille erityyppisille ruoille, niiden paksuuden mukaisesti. Kun ihanteellinen lämpötila ruoan laittamiseksi keittoastiaan on saavutettu, liesi antaa äänimerkin. Sitten liesi vakiinnuttaa lämpötilan kypsennyksen kestoajaksi, pitäen sen tasaisena. Kun käyttäjä vahvistaa lisänneensä ruoan, kypsentyminen alkaa.

On suositeltavaa valmistella ruoka kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan lisätä heti kun äänimerkki kuuluu.

Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevien keittoastioiden esikuumentamiseen sekä rasvapolttoon.

Jos et käytä tähän tarkoitettua ritilää, ole erittäin huolellinen käyttäessäsi grillitoimintoa ensimmäisen kerran, sillä pohjan laatu saattaa vaikuttaa kuumennusaikoihin. Erittäin ohutpohjaiset keittiövarusteet saattavat saavuttaa erittäin korkeita lämpötiloja lyhyessä ajassa.



MOKA*

Tällä toiminnolla voidaan liesitason päälle sijoitettavat Mokka-kahvinkeitimet kuumentaa automaattisesti. Kuumennusjakso voidaan aktivoida valitsemalla kyseinen toiminto valikosta, ja äänimerkki ilmoittaa, kun kahvi on valmista. Toiminto on ohjelmoitu sammumaan automaattisesti roiskumisen estämiseksi. Tarkasta aina ensimmäisellä käyttökerralla, että kuvatut olosuhteet toteutuvat. Ihanteellisten olosuhteiden saamiseksi käytä tätä toimintoa huoneenlämpötilassa olevalla kahvinkeitimelle ja vedelle.

* Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:

- keittäminen: WMF SKU: 07.7524.6380
- ääistetaan pannussa: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillataan: WMF SKU: 05.7650.4291
- Mokka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

ACTIVE HEAT

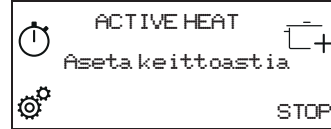
Tämä toiminto jakaa liesitason neljään kypsennysalueeseen aktivoiden ne samanaikaisesti esiasetetulla tehotasolla. Se sallii keittoastioiden siirtämisen alueelta toiselle, jolloin kypsennyksiä voidaan jatkaa eri lämpötiloissa.

Active Heat -toiminnon aktivoiminen:

1. Aseta keittoastia paikalleen.
2. Paina "Active Cook" -painiketta.
3. Valitse toimintojen hallintänäytöstä "Active Heat" ja vahvista.



4. Neljä keittoalueen ruutua tulevat näkyviin vasemmalle näytölle vastaavan tehotason kanssa (matala, keski, korkea).
5. Jos haluat lisätä keittoastioita, käytä "Aseta keittoastia" -toimintoa $\square+$.
6. Toiminnosta poistutaan painamalla "STOP".



Keittoalueen tehon muuttaminen:

1. Valitse keittoalue.
2. Valitse haluttu tehotaso vetämällä sormella liukuvalitsimen yli, joka jää näkyviin 1 sekunnin ajaksi.
3. Tehotasoa vastaava sana (matala, keski, korkea) tulee uudelleen näkyviin.

Huomaa: Muutetut asetukset tallennetaan kunnes vaihdat ne uudelleen tai nollat ne.

TOTAL FLEXI

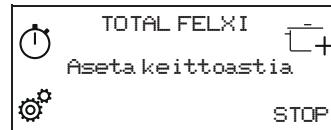
Tämä toiminto mahdollistaa koko liesitason käyttämisen yhtenä ainoana keittoalueena.

Total Flexi-toiminnon aktivoiminen:

1. Aseta keittoastia paikalleen.
2. Paina "Active Cook" -painiketta.
3. Valitse toimintojen hallintänäytöstä "Total Flexi" ja vahvista.



4. Aseta haluttu tehotaso liukuvalitsimesta. Asetettu tehotaso tulee näkyviin vasemmalle näytölle.
5. Jos haluat lisätä keittoastioita, käytä "Aseta keittoastia" -toimintoa $\square+$.
6. Toiminnosta poistutaan painamalla "STOP".



OSOITTIMET

H JÄLKILÄMPÖ

Kun keittoalueen valinnan näyttöruutuun tulee kirjain "H", se tarkoittaa, että vastaava keittoalue on edelleen kuuma. Kun keittoalue on jäähtynyt, "H" katoaa.

PAISTOTAULUKKO

TEHOTASO		KYPSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
Maks. kuumennusasetus	P	Pikakuumennus	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehattamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakastettujen tuotteiden paistamiseen rasvassa, nesteiden pikakiehattamiseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsytäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.	
	Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.	
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO



VAROITUS

- Älä käytä höyrypesuria.
- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisimien (H) ei ole näkyvissä.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

VIANETSINTÄ

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Korjaustoimi
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytöntäjäännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

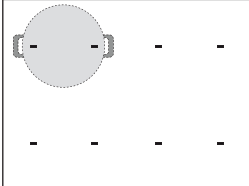
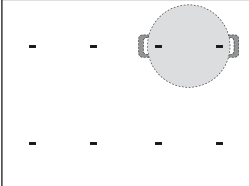


TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sivistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän mukaisesti eivätkä ole merkkejä minkäänlaisista vioista.

TARKASTETUT RESEPTIT

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku" testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat" testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla lieden kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen Flexifull-toimintoa.

HUOLTOPALVELU

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.bauknecht.eu/register.

ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

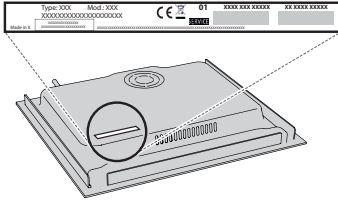
1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

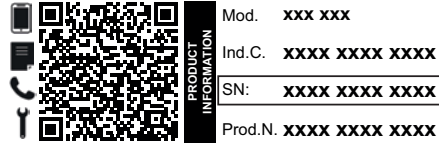
Avun saamiseksi voit soittaa takuukortissa olevaan puhelinnumeroon tai voit seurata ohjeita, jotka on annettu sivustolla www.bauknecht.eu.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Jos asennusta ei suoriteta sisäänrakennetun uunin yläpuolelle, ota yhteyttä huoltopalveluun ja osta eristyssetti C00628720 (60 cm:n ja 65 cm:n liesille) tai C00628721 (77 cm:n liesille).

Jos et halua ostaa eristyssettiä, varmista, että kohtaan on asennettu välilevy asennusohjeiden mukaisesti.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme docs.bauknecht.eu;
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

