

Download de complete handleiding op <http://docs.bauknecht.eu> of bel het telefoonnummer dat in het garantieboekje staat.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Schakel het kookplaat-element na gebruik uit met de knopen vertrouw niet alleen op de pannendetector.

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

#### **TOEGESTAAN GEBRUIK**

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

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

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

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

#### **INSTALLATIE**

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

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

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

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

## ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

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

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


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

## REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

## VERWERKING VAN DE VERPAKKING


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

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

## AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

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

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

## TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

## CONFORMITEITSVERKLARING

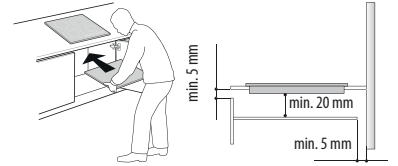
Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten vermeld in de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

## OPMERKING

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

# INSTALLATIE

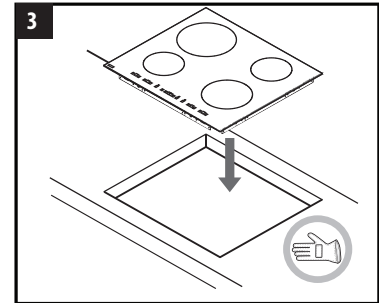
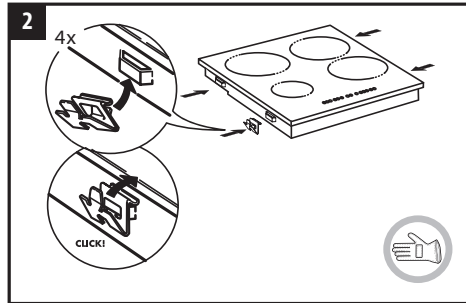
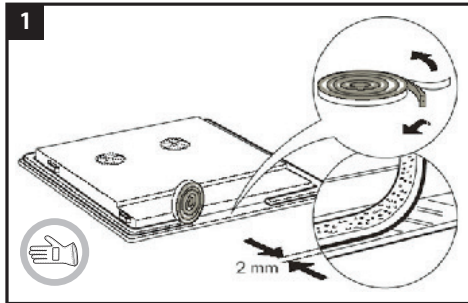
- **Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.**
- **Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.**
- **Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.**
- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel (min. 5 mm) nooit afgedekt worden.
- Als er een oven onder de kookplaat geïnstalleerd wordt, controleer dan of de oven voorzien is van een koelsysteem.
- Zie de afbeelding in deze paragraaf voor inbouwafmetingen en installatie.
- Er moet een minimumafstand worden aangehouden tussen de kookplaat en de afzuigkap. Raadpleeg de gebruikershandleiding van de afzuigkap voor meer informatie.
- **Installeer de kookplaat niet nabij de afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht, die de schakelingen zouden kunnen beschadigen.**
- Gebruik voor het verwijderen van de kookplaat een schroevendraaier (niet bijgeleverd) om de veren rond het onderste deel van de plaat los te maken.



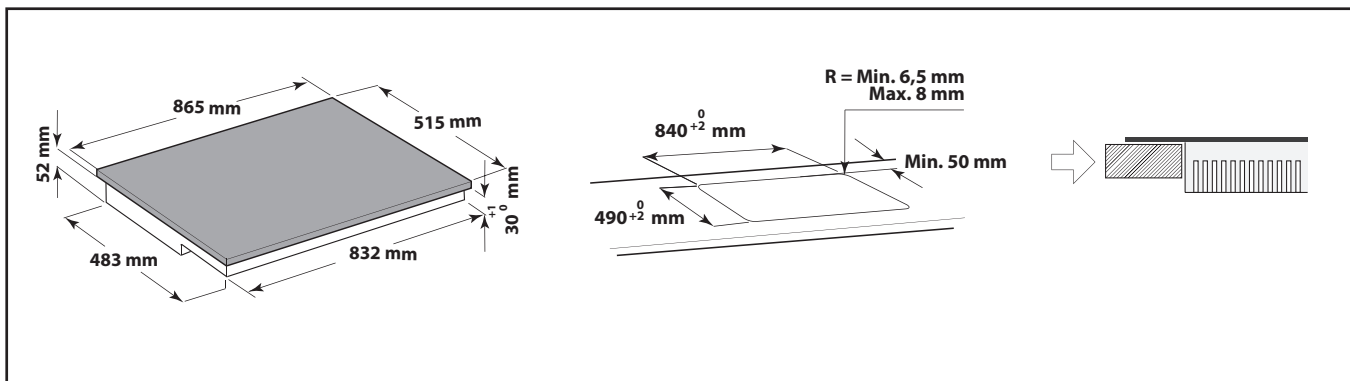
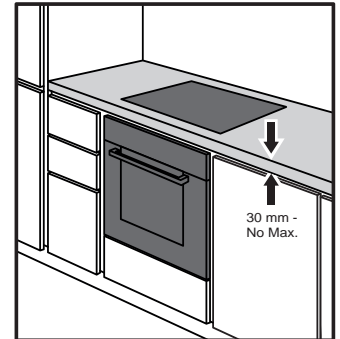
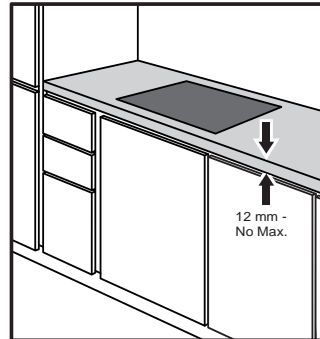
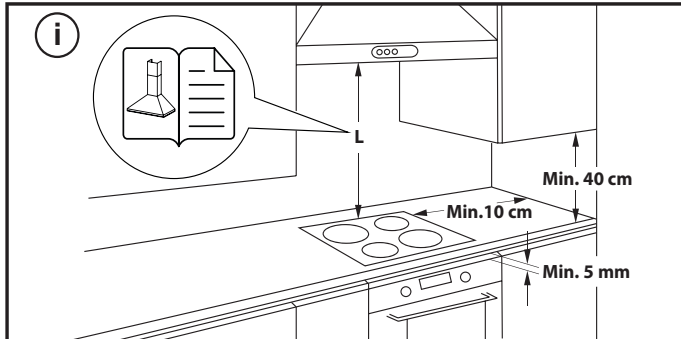
## DE KOOKPLAAT PLAATSSEN

Breng de bij de kookplaat geleverde pakking aan (tenzij deze al is aangebracht) nadat u het oppervlak ervan hebt schoongemaakt. Na de elektrische aansluiting (zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting") moet elke bevestigingsklem op de daarvoor bestemde sleuven aan de zijkanten van de kookplaat worden geplaatst, zoals getoond op de afbeelding. Duw vervolgens de kookplaat in de uitsparing en controleer of het glas vlak en parallel aan het werkblad ligt.

**BELANGRIJK:** Gebruik voor installatie in aanrechtbladen van marmer of soortgelijke materialen niet de meegeleverde schroeven, maar neem contact op met de consumentenservice en vraag om de verbindingskit 4812 310 19277.



## AAN TE HOUDEN AFMETINGEN EN AFSTANDEN



## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.

De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.

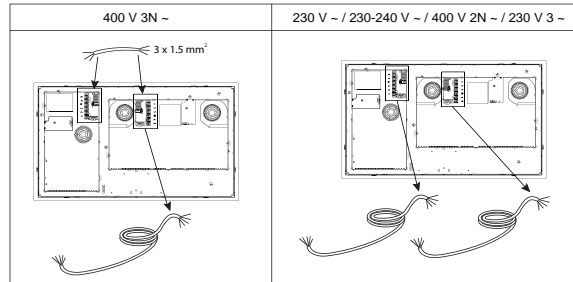
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.

### AANSLUITING OP HET KLEMMENBLOK

Als de kookplaat reeds is voorzien van de twee vereiste netsnoeren, volg dan de instructies die zijn meegeleverd in de netsnoerzak.

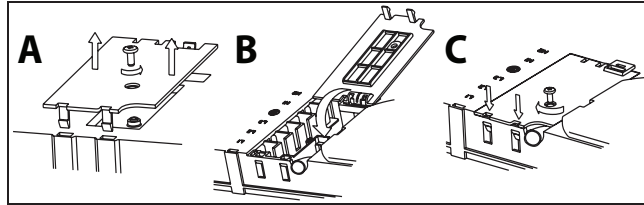
Sluit de kabels aan op de twee klemmenblokken aan de onderzijde van het apparaat.

**BELANGRIJK:** maak alleen voor 400 V 3N~ verbinding gebruik van slechts een netsnoer (aansluiten op het klemmenblok van de elektronische hoofdmodule (naast de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> bedrading voor aansluiting op het hoofdklemmenblok op die van de extra elektronische module. Volg voor de elektrische aansluiting de instructies die bij de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> bedrading zijn gevoegd.



Gebruik voor elektrische aansluiting een H05RR-F kabel, zoals vermeld staat in de onderstaande tabel.

VOEDINGSSPANNING	GELEIDERS AANTAL x AFMETING
230V ~ +	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240V ~ +	3 x 4 mm <sup>2</sup> (alleen Australië)
230V 3~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



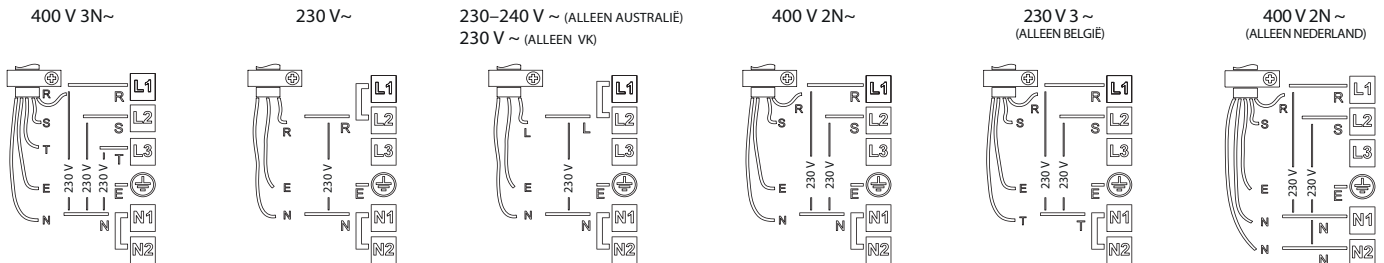
**LET OP:** het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad, en moet zodanig geplaatst worden dat schade of oververhitting ten gevolge van contact met de plaat vermeden wordt.

**OPMERKING:** de geel-groene aardleiding moet aangesloten worden op de klem met het symbool en moet langer zijn dan de andere draden.

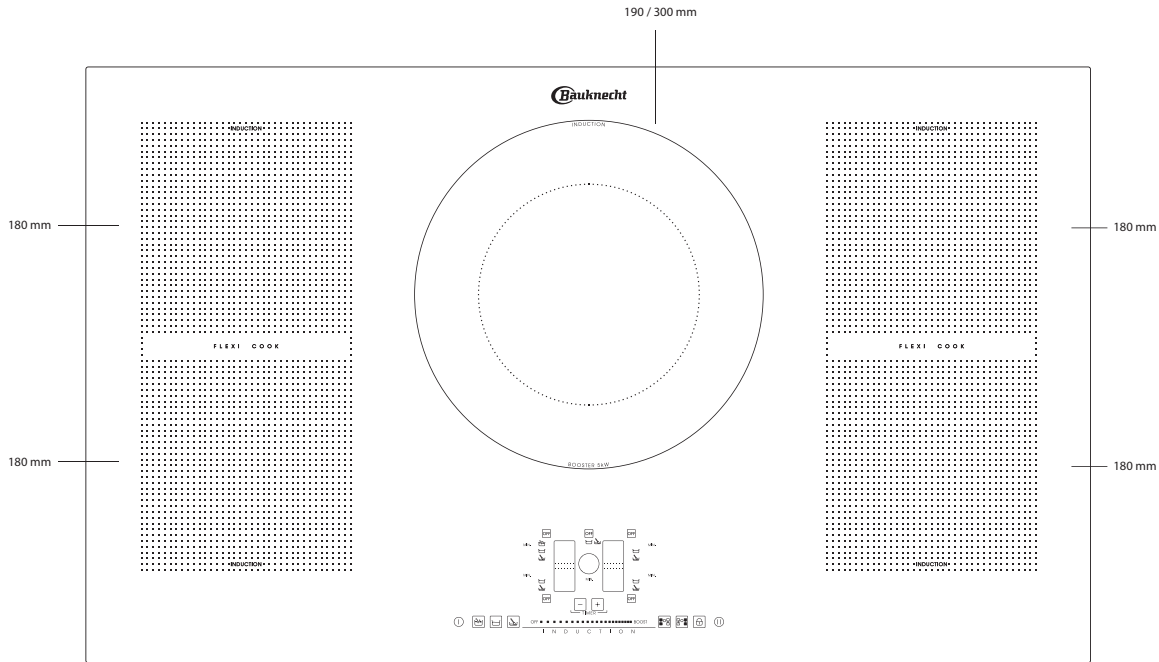
- Verwijder het deksel (A) van het klemmenblok door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
- Ongeveer 70 mm kabelbekleding van het elektriciteits snoer verwijderen.
- Verwijder circa 10 mm van de huls van de geleiders. Steek de kabel in de kabelklem en sluit de draden aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het aansluitschema daar vlak naast.
- Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
- Sluit het deksel (C) en schroef het deksel van het klemmenblok vast met de verwijderde schroef.

Bij elke aansluiting op het netwerk voert de kookplaat automatisch enkele seconden een controle uit.

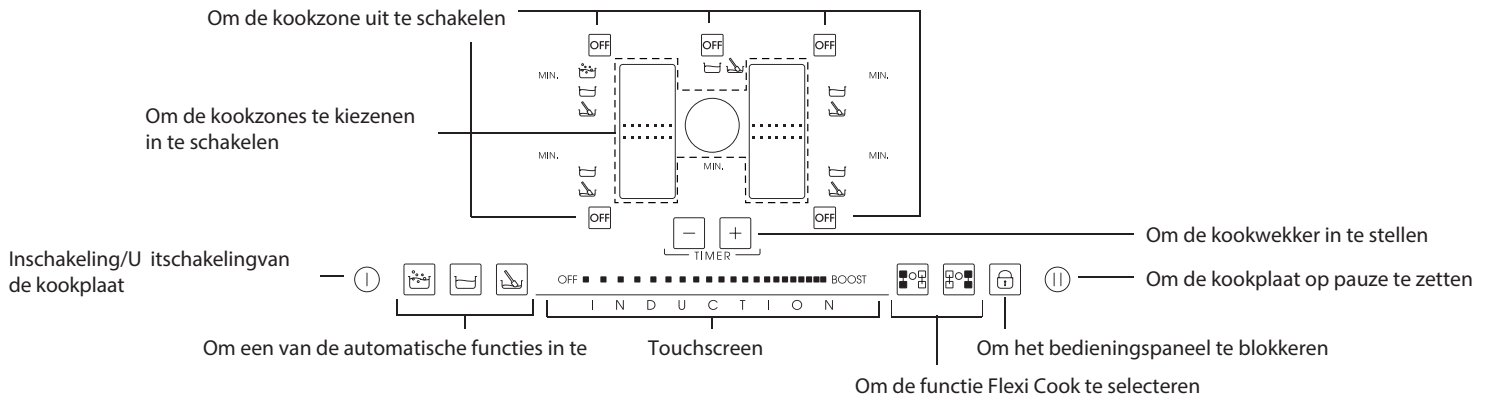
Breng de aansluiting op het net tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.



# PRODUCTBESCHRIJVING



## BEDIENINGSPANEEL



## 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.

### AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM

**Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat de kookplaat wordt ingeschakeld.**

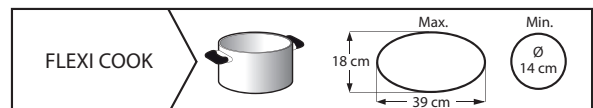
Voor een goede bereiding moet de diameter van de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookplaat.

**BELANGRIJK:** als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken.

Om de grootte van de pan te bepalen kunt u de onderkant van de pan meten en de tabel voor de aanbevolen panbodembreedtes raadplegen, voor een perfect gebruik en de juiste detectie van de pan. Elke kookzone

heeft een minimumgrens voor het detecteren van pannen, die varieert, afhankelijk van het gebruikte materiaal van de pan. Gebruik daarom de kookzone die het meest geschikt is voor de diameter van uw pan.

DIAMETER (cm)	MAX. (cm)	MIN. (cm)
18	18	14
DUAL ZONE	30	14



**BELANGRIJK:** zie voor de diameter van de panbodem op de zones waar de Sensor-functie ingeschakeld kan worden de paragraaf "Sensor-functie".

**BELANGRIJK:** Om blijvende schade aan de kookplaat te voorkomen:

- gebruik geen pannen met een onderkant die niet vlak is;
- gebruik geen metalen pannen met geëmailleerde onderkant
- plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.



## EERSTE GEBRUIK


### EERSTE GEBRUIK / NA EEN STROOMUITVAL

Nadat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, is het bedieningspaneel geblokkeerd (het lampje boven de toets brandt).

Om het paneel te deblokken de toets  gedurende 3 seconden indrukken. Het lampje gaat uit en de kookplaat kan nu normaal werken.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Om de kookplaat in te schakelen, de toets  gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt houden: het lampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes in de cirkels die de kookzones aangeven.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones zijn gedeactiveerd.

Als binnen de 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

### INSCHAKELING EN INSTELLING KOOKZONES



Nadat de kookplaat is ingeschakeld een pan op de gekozen zone zetten. Activeer de kookzone door op de betreffende ronde toets te drukken: binnen de cirkel wordt het getal 5 weergegeven, dat het gemiddelde vermogensniveau aangeeft.

Als binnen de 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Als u een pan gebruikt die niet geschikt is, niet correct gepositioneerd is of niet over de juiste afmeting beschikt voor uw inductiekookplaat, dan wordt de indicatie "no pot" (geen pan) op het display weergegeven (zie de afbeelding links). Als er binnen 60 seconden geen kookpot wordt gedetecteerd, wordt het kookfornuis uitgeschakeld.

Om het vermogensniveau te wijzigen met een vinger een horizontale beweging maken over het touchscreen: er wordt een hoger/lager getal (van minimaal 1 tot maximaal 9) in de cirkel weergegeven naarmate uw vinger omhoog/omlaag beweegt over het touchscreen.

Het touchscreen kan worden gebruikt voor het activeren van de booster-functie, door te drukken op "BOOST" ("P" op het display). Het energieniveau van de "BOOST" kan maximaal 10 minuten worden gebruikt, waarna het apparaat automatisch het vermogen instelt op niveau 9.

Als er meer kookzones zijn ingeschakeld kunt u met het touchscreen het vermogen van de gekozen zone wijzigen, deze is herkenbaar aan een lichtpuntje rechtsonder de vermogensindicatie. Om een zone te selecteren hoeft u alleen maar de bijbehorende rond toets in te drukken.

### KOOKZONES DEACTIVEREN

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven). Druk op de toets OFF die op het touchscreen zit.

De kookzone wordt uitgeschakeld en, als het gebied warm is, verschijnt de letter "H" in de cirkel. "H" is de restwarmte-indicatie. De kookplaat heeft voor elke kookzone deze indicatie; het geeft aan welke zones nog warm zijn. Wanneer de kookzone is afgekoeld, wordt het display uitgeschakeld.

### BLOKKEREN VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Met deze functie kunt u de bedieningen van de kookplaat blokkeren om te voorkomen dat de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld (bijv. tijdens het reinigen).

Houd de knop  3 seconden ingedrukt: er klinkt een piepje en er gaat een indicatielampje boven het symbool voor het hangslot branden, om aan te geven dat het signaal geactiveerd is. Het bedieningspaneel is vergrendeld, behalve de uitschakelfunctie.

Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. De verlichte stip gaat uit en het kookfornuis is weer actief.

**BELANGRIJK:** De aanwezigheid van water, gemorste vloeistof uit kookpotten of andere voorwerpen op de knop onder het symbool kunnen de vergrendelfunctie van het bedieningspaneel per ongeluk in- of uitschakelen.

### KEUZE VAN DE TIMER

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 90 minuten.

Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display verschijnt een lichtpuntje), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen "+" en "-" van de timerfunctie: de tijd in minuten wordt weergegeven naast het display van de kookzone. Enkele seconden nadat u de toets voor het laatst heeft aangeraakt, begint de timer met aftellen (het lichtpuntje voor selectie van de kookzone begint te knippen).

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

### PAUZE


Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren en later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve voor timerinstelling).

Druk op toets  :  op de plaats van de vermogensniveaus verschijnt de indicatie die knippert. Om de bereiding te hervatten, nogmaals op de knop  drukken.

## A AUTOMATISCHE FUNCTIES

De kookplaat heeft enkele automatische functies voor de verschillende kookzones. Naast de selectietoets van elke zone zijn de pictogrammen van alle beschikbare functies afgebeeld. Elke keer als er een automatische functie geselecteerd wordt, gaat er naast het pictogram een lampje branden en op het display van de geselecteerde zone verschijnt de letter "A".

### SENSOR-FUNCTIE

De Sensor-functie kiest automatisch het ideale vermogensniveau om het water aan de kook te brengen en geeft aan wanneer het kookpunt bereikt is. Zet een pan met water op de kookzone, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden. Tijdens de verwarmingsfase verschijnt er een animatie in de ruimte naast de zone.

**BELANGRIJK:** Voor een juiste werking van de Sensor-functie adviseren wij u:

- gebruik alleen water (op kamertemperatuur);
- voeg geen zout, ingrediënten of kruiden toe tot het water kookt;
- verander het vermogen van de kookzone niet, haal de pan niet weg en verplaats deze niet;

- geen snelkookpan te gebruiken;
- vul de pan voor minimaal 1/3 van de inhoud (minstens 1 liter) en nooit tot aan de rand (zie de onderstaande tabel).

DIAMETER VAN DE KOOKZONE	DIAMETER PANBODEM VOOR GEBRUIK VAN DE SENSOR-FUNCTIE	MAXIMALE HOEVEELHEID WATER IN DE PAN
18 cm	17-19 cm	5 liter

Voor de beste prestaties raden wij bovendien het volgende aan:

- geen deksel te gebruiken op de pan die gebruik maakt van de Sensor-functie;
- de Sensor-functie niet in te schakelen als de zone nog warm is (letter "H" op het display).

Als het kookpunt eenmaal bereikt is, klinkt er een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. Na het tweede signaal wordt automatisch een kookwekker ingeschakeld, die de kooktijd bijhoudt. Na het derde signaal selecteert de kookplaat automatisch een lager vermogen om het kookpunt te behouden. Vanaf dit moment kunt u naar wens ingrediënten toevoegen, een timer instellen of het vermogen veranderen. Door het vermogen te veranderen of door de kookplaat in "pauze" te zetten wordt de Sensor-functie beëindigd.

**BELANGRIJK:** De functie wordt uitgeschakeld als de kookplaat op "pauze" wordt gezet.

- De kookplaat stuurt het gebruik van de Sensor-functie en de boosterniveaus autonoom aan, daarom is het mogelijk dat in sommige gevallen de booster niet ingeschakeld kan worden als de Sensor-functie al is ingeschakeld;
- De kwaliteit van de gebruikte pan kan van invloed zijn op de prestaties van de Sensor-functie.



#### SUDDERFUNCTIE

Selecteer de sudderfunctie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht: automatisch wordt er een energieniveau ingesteld waarop het zacht blijft sudderen.

Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.



#### SMELTFUNCTIE

Met de functie Smelten blijft de kookzone op een lage en uniforme temperatuur werken. Nadat de pan/accessoire op de gekozen kookzone is geplaatst, schakelt u de kookplaat in en selecteert u de kookzone. Druk op toets : op het display verschijnt "A", het lampje gaat branden.

Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF te drukken op het touchscreen.



#### FLEXI COOK

Met deze functie kunt u twee kookzones aan elkaar koppelen, en deze gebruiken alsof het één kookzone is. Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en lange pannen (met een bodem van maximaal 40x18 cm).

Druk nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld op de toets / in: op de displays bij de twee kookzones verschijnt niveau "5"; beide lichtpuntjes naast het vermogensniveau branden, om aan te geven dat de zones nu samen één geselecteerde zone vormen. Om het vermogensniveau te wijzigen beweegt u uw vinger over het touchscreen: het getal binnen het rondje varieert, afhankelijk van de positie van uw vinger, tussen de minimale waarde van 1 en de maximale waarde van 9.





Om de functie Flexi Cook uit te schakelen drukt u op de toets / : de zones werken nu weer afzonderlijk van elkaar.

Druk op OFF om de kookzone uit te schakelen.

Als de functie flexibele zone ingeschakeld is, kan het vermogensniveau booster of de functie SENSOR niet gebruikt worden bij dezelfde zones. Als de timer is ingesteld, wordt deze weergegeven naast het display van de bovenste kookzone

## VERMOGENSTABELLEN

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

FUNCTIE		BESCHRIJVING FUNCTIE
	Suddereren	Geeft een vermogensniveau aan dat geschikt is om gerechten gedurende lange tijd te laten pruttelen. Geschikt voor de bereiding van tomatensauzen, ragouts, soepen, groentesoepen, waarbij een gecontroleerd bereidingsniveau gehandhaafd wordt (ideaal voor bereidingen au bain-marie). Voorkomt onaangenaam overkoken van het voedsel of mogelijk aanbranden op de bodem, die kenmerkend zijn voor dit soort bereidingen. Gebruik deze functie nadat u het gerecht aan de kook heeft gebracht.
	Smelten	Geeft een vermogensniveau aan dat geschikt is om kwetsbare producten langzaam te laten smelten zonder de sensorische kenmerken ervan in gevaar te brengen (chocolade, boter, enz.).
	Sensor	Geeft automatisch aan dat het kookpunt van het water is bereikt, en verlaagt het vermogen tot een waarde die ervoor zorgt dat het water aan de kook blijft tot het voedsel in de pan wordt gedaan. Wanneer het water het kookpunt bereikt klinkt er een geluidssignaal en kunnen de gewenste ingrediënten worden toegevoegd (kruiden, deegwaren, rijst, groenten, vlees en vis dat gekookt moet worden), maar ook inmaak of te steriliseren accessoires.
	Flexi Cook	Deze functie combineert twee kookzones en hiermee kunt u gebruik maken van rechthoekige of ovale pannen of roosters, zo kunt u het volledige beschikbare gebied benutten. Voor het grillen van grote of veel gerechten (vis, spiesjes, groeten, steaks, worstjes). Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon.



## BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN	GERECHTEN OF BEREIDINGSWIJZES	VERMOGENSNIVEAU EN VOORTGANG BEREIDING			
		EERSTE FASE	VERMOGEN	TWEEDE FASE	VERMOGEN
Deegwaren, rijst	Verse deegwaren	Verwarming van het water	Booster – 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7 – 8
	Gedroogde deegwaren	Verwarming van het water	Booster – 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7 – 8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster – 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	5 – 6
	Risotto	Fruiten en roosteren	7 – 8	Bereiding	4 – 5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster – 9	Koken	6 – 7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8 – 9
	Gesauteerd	Verwarming van het accessoire	7 – 8	Bereiding	6 – 7
	Gestoofd/in bouillon	Verwarming van het accessoire	7 – 8	Bereiding	3 – 4
	Gefruït	Verwarming van het accessoire	7 – 8	Bruin korstje geven aan licht gefruïte gerechten	7 – 8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7 – 8	Bereiding	3 – 4
	Aan het spit	De pan voorverwarmen	7 – 8	Grillen aan beide zijden	7 – 8
	Aanbraden	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7 – 8	Bereiding	4 – 5
	Gestoofd/in bouillon	Browning with oil (if with butter power level 6)	7 – 8	Bereiding	3 – 4
Vis	Aan het spit	De pan voorverwarmen	7 – 8	Bereidt	7 – 8
	Gestoofd/in bouillon	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7 – 8	Bereiding	3 – 4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8 – 9	Bakken, frituren	7 – 8
Eieren	Frittata	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6 – 7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereidt	5 – 6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster – 9	Bereidt	5 – 6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereidt	6 – 7
Sauzen	Tomatensaus	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6 – 7	Bereiding	3 – 4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6 – 7	Bereidt	3 – 4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter met bloem smelten)	5 – 6	Zachtjes aan de kook brengen	3 – 4
Desserts, crèmes	Banketbakkerscrème	Melk aan de kook brengen	4 – 5	Zachtjes aan de kook houden	4 – 5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4 – 5	Zachtjes aan de kook houden	2 – 3
	Rijstepap	Melk verwarmen	5 – 6	Bereiding	2 – 3

## ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN



### WAARSCHUWING

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

### Belangrijk:

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

## PROBLEEMOPLOSSING

Indien de kookplaat niet naar behoren werkt, probeer dan aan de hand van Opsporen van storingen het probleem vast te stellen voordat u de Klantenservice belt.

- Lees de instructies in het gedeelte "Hoe de kookplaat te gebruiken" en volg ze op.
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

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

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	PROBLEEM VERHELPEN
De kookplaat wordt uitgeschakeld en geeft na 30 seconden iedere 10 seconden een geluidssignaal.	Permanente druk op de regelzone.	Water of keukengerei op de regelzone.	Maak de regelzone schoon.
C81, C82, C83	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische delen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F42 of F43	Het aansluit voltage 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.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Bel de Klantenservice en geef de foutcode door.		

## 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.

# CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register).

## VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

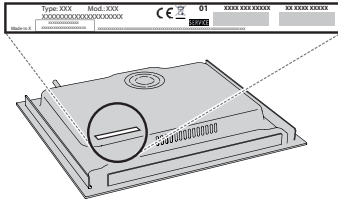
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website [www.bauknecht.eu](http://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 kenplaatje onder het apparaat). Het serienummer staat ook in de documentatie;

SERVICE

SN 000000000000



- 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).

