

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Télécharger le manuel d'instructions complet sur <http://docs.bauknecht.eu> ou appeler le numéro de téléphone indiqué sur le livret de garantie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

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


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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil porte le symbole conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

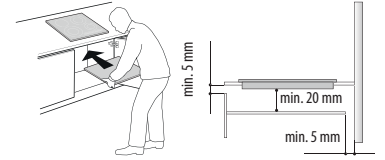
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2

REMARQUE

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

INSTALLATION

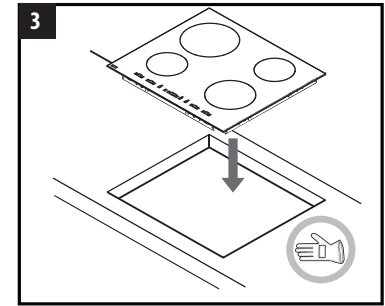
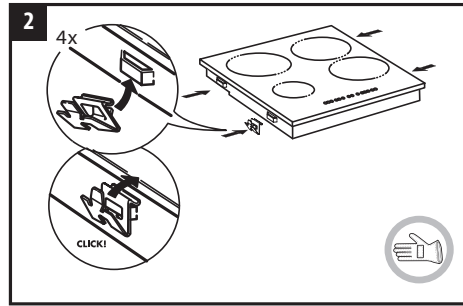
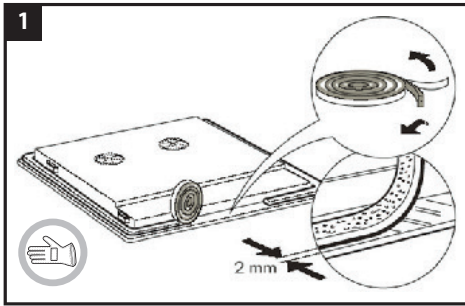
- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**
- Respectez les cotes indiquées sur la figure pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- Pour des dimensions et une installation encadrées, consultez la photographie dans le présent paragraphe.
- Une distance minimale doit être maintenue entre la table de cuisson et la hotte au-dessus d'elle. Consultez le manuel de l'utilisateur de la hotte pour plus d'informations.
- **N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.**
- Pour enlever la table de cuisson, utilisez un tournevis (non livré en série) et intervenez sur les ressorts du pourtour inférieur de l'appareil.



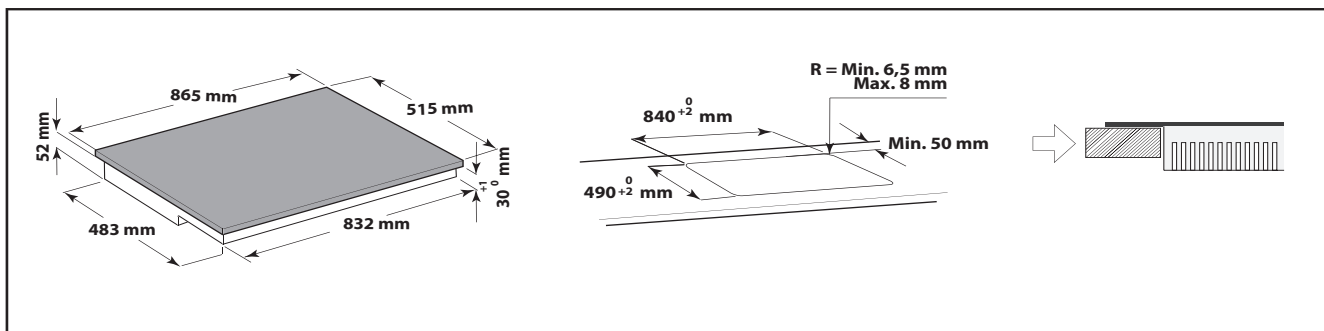
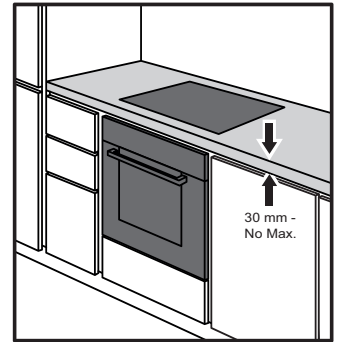
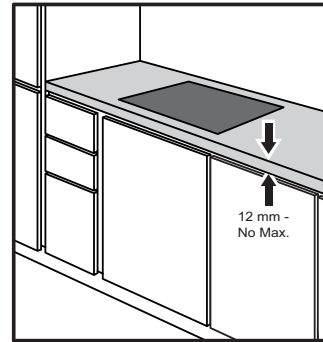
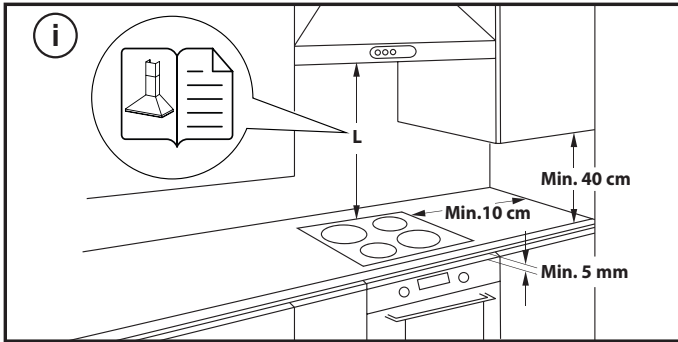
MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni autour de celle-ci (sauf s'il est déjà installé). Après le branchement électrique (voir le chapitre "Branchement électrique"), placez chaque clip de fixation sur les fentes dédiées sur les côtés latéraux de la table de cuisson comme indiqué sur la photographie.

IMPORTANT: Pour une installation sur un comptoir en marbre ou de matériaux similaires, ne pas utiliser les vis fournies; contactez le Service après-vente pour obtenir l'ensemble de collage 4812 310 19277.



DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.

Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

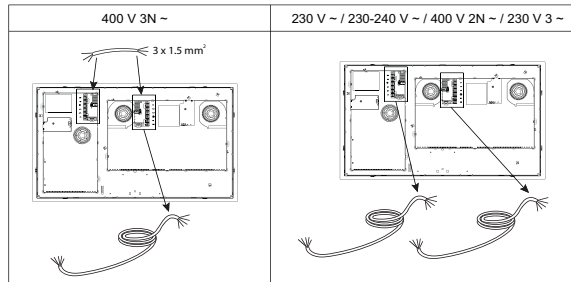
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.

CONNEXION AU BORNIER

Si les deux câbles d'alimentation électrique requis sont fournis avec la table de cuisson, suivez les directives disponibles dans le sac contenant les câbles d'alimentation.

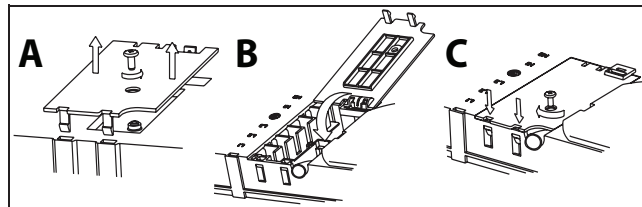
Branchez les câbles aux deux borniers sur la face inférieure de l'appareil.

IMPORTANT: pour la connexion 400 V 3N~ seulement utilisez seulement un des câbles d'alimentation électrique (le branchant dans le bornier du module électronique principal) en plus du câblage 3 x 1,5 mm² pour brancher le bornier principal au module électronique secondaire. Pour le raccordement électrique, suivez les directives incluses avec le câblage de 3 x 1,5 mm².



Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

TENSION D'ALIMENTATION	CONDUCTEURS NOMBRE x SECTION
230V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240V ~ +	3 x 4 mm ² (Australie uniquement)
230V 3~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm ²



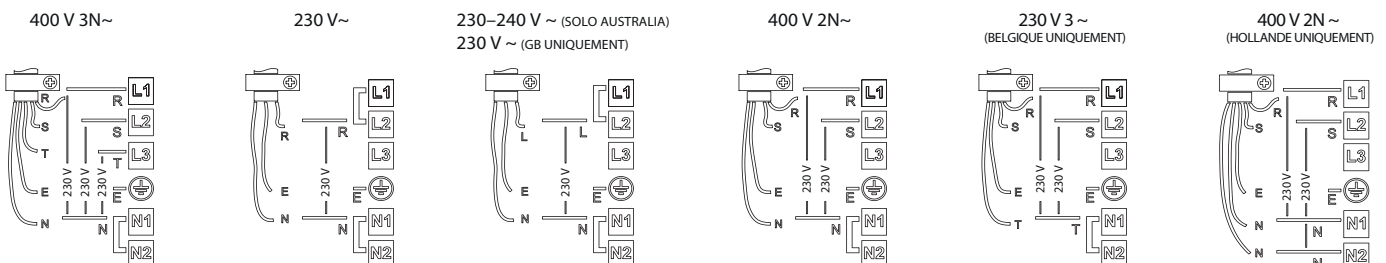
IMPORTANT : Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour que la table de cuisson puisse être retirée du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causée par un contact avec la base de l'appareil.

REMARQUE : le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole et doit être plus long que les autres fils.

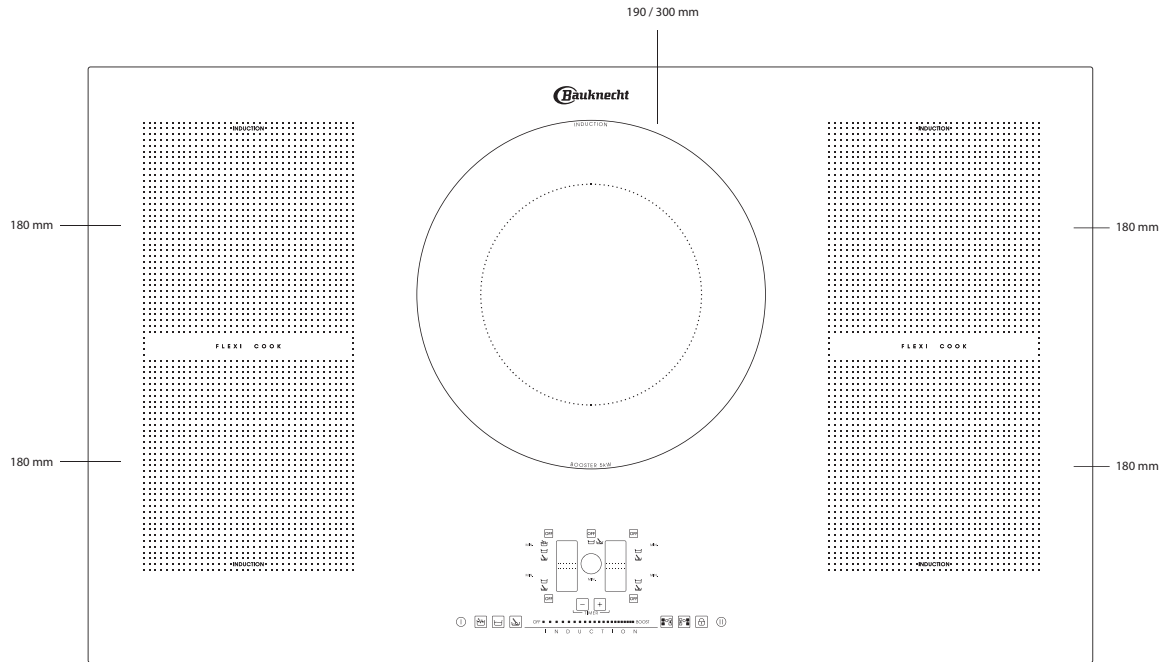
- Enlevez le couvercle du bornier (A) en ôtant la vis ; l'introduire dans la charnière (B) du bornier.
- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
- Enlevez environ 10 mm de la gaine des conducteurs. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage et branchez les fils au bornier comme illustré sur le schéma de connexion qui se trouve à côté.
- Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Refermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis précédemment enlevée.

La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

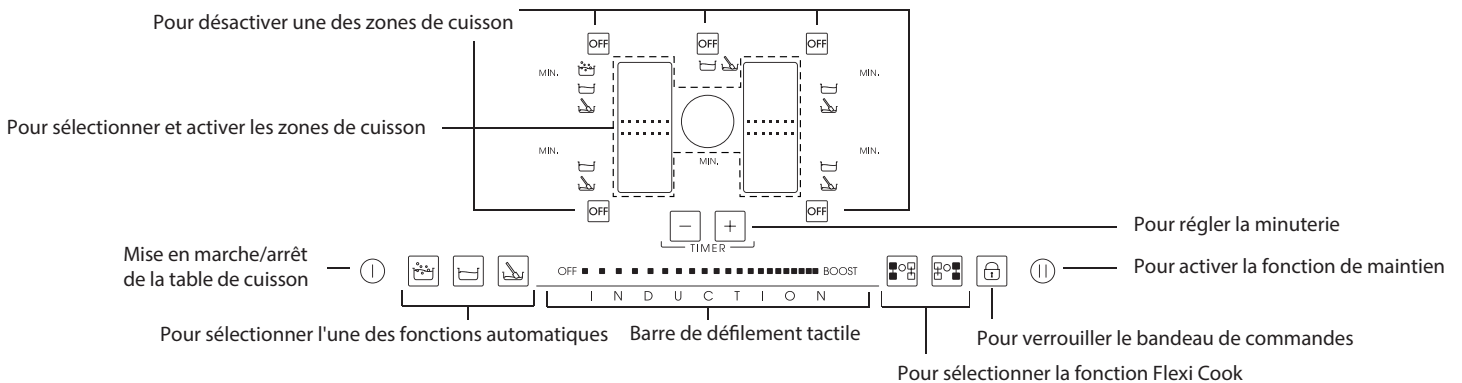
Branchez l'appareil à l'alimentation électrique à l'aide d'un interrupteur multipolaire avec une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.



DESCRIPTION DU PRODUIT




PANNEAU DE COMMANDE



ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES

OUI NON

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.

DIAMÈTRE CONSEILLE POUR LE FOND DES CASSEROLES

Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.

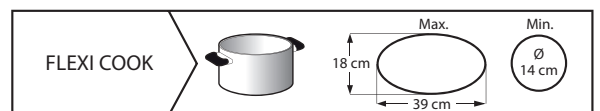
Pour une bonne cuisson, le diamètre de la base du plat de cuisson devrait être le même que celui de la plaque chauffante.

IMPORTANT: Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas.

Pour déterminer la grosseur du plat de cuisson, mesurez la base du plat et reportez-vous au tableau pour les largeurs recommandées pour les bases de plats de cuisson pour une utilisation efficace et optimale du système de détection. Chaque zone de cuisson a une limite de détection de plat

de cuisson minimum, qui varie selon le matériau utilisé dans la fabrication du plat. Vous devriez utiliser la zone de cuisson la plus adaptée pour le diamètre de votre plat de cuisson.

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



IMPORTANT: pour connaître le diamètre de la base des casseroles qui peuvent être utilisées sur les zones de cuisson avec la fonction Sensor, reportez-vous à la section "fonction Sensor".


IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la table de cuisson de manière permanente :

- n'utilisez pas de récipients dont les fonds ne sont pas plats ;
- n'utilisez pas de récipients métalliques avec un fond émaillé ;
- ne placez pas de récipients/casseroles chaudes sur le panneau de commande.

PREMIÈRE UTILISATION


UTILISATION INITIALE/APRÈS UNE COUPURE DE COURANT

Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, le panneau de commande est verrouillé (le voyant au-dessus de la touche est ALLUMÉ).

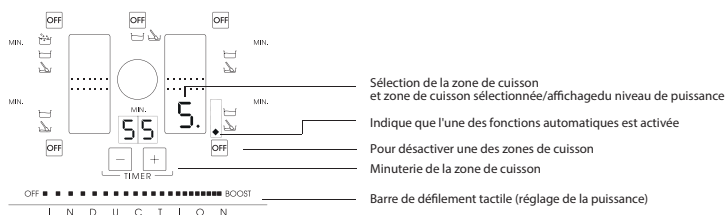
Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le voyant correspondant s'éteint et la table de cuisson peut être utilisée normalement.

USAGE QUOTIDIEN

MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON


Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche  enfoncée pendant environ 2 secondes: le voyant au-dessus de la touche s'illumine et des tirets apparaissent dans les cercles identifiant les zones de cuisson. Pour l'arrêter, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table de cuisson s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont désactivées. La table de cuisson s'éteint automatiquement si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes suivant l'activation de la table de cuisson.

ACTIVATION ET RÉGLAGE DES FOYERS




Après avoir activé la table de cuisson, positionnez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée.

Activez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ronde correspondante: le nombre 5 apparaît au centre du cercle, indiquant un niveau de puissance moyen.

 La table de cuisson s'éteint automatiquement si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes suivant l'activation de la table de cuisson. Si vous utilisez une casserole inadaptée, incorrectement positionnée, ou de mauvaise dimension pour votre table de cuisson à induction, le message "no pot" (aucune casserole) s'affiche sur l'écran (voir la figure de gauche). Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.


Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt horizontalement sur la barre de défilement tactile: le nombre à l'intérieur du cercle augmente/diminue lorsque vos doigts font défiler l'écran vers le haut/vers le bas, allant du réglage minimal 1 à un maximum de 9.

La barre de défilement tactile peut être utilisée pour activer la fonction de surchauffe en appuyant sur "BOOST" ("P" sur l'écran). Le niveau de puissance "BOOST" peut être utilisé pendant 10 minutes seulement, après quoi l'appareil se règle automatiquement au niveau de puissance 9.

 Si plusieurs zones de cuisson sont activées, le défilement tactile vous permet de modifier le niveau de puissance de la zone sélectionnée, indiquée par la présence d'un point lumineux dans l'angle inférieur droit du voyant de niveau de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.


DÉSACTIVATION DES FOYERS DE CUISSON

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche circulaire correspondante (un point lumineux s'affiche en bas à droite du témoin de puissance). Appuyez sur OFF sur le défilement tactile.

 La zone de cuisson s'éteint et, si elle est encore chaude, la lettre "H" s'affiche dans le rond. "H" est le voyant de chaleur résiduelle. Chaque zone de la table de cuisson a son voyant; il indique quelle zone est encore chaude. L'afficheur s'éteint lorsque la zone de cuisson a refroidi.

VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour empêcher toute activation accidentelle (p. ex. pendant le nettoyage).

Appuyez sur la touche  pendant trois secondes: un signal sonore se fait entendre et un voyant s'illumine au-dessus du symbole du cadenas pour confirmer que la fonction est activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction pour désactiver.

Pour désactiver la commande de verrouillage, répétez la procédure d'activation. Le point lumineux s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

IMPORTANT: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles, ou un objet posé sur la touche sous le symbole peuvent activer ou désactiver accidentellement la fonction de verrouillage du panneau de commande.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE




La minuterie peut être utilisée pour régler un temps de cuisson d'une durée maximale de 90 minutes.

Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie (un point s'allume en bas à droite du voyant de niveau de puissance), puis réglez le temps de cuisson requis à l'aide des touches "+" et "-" de la fonction de minuterie: la durée s'affiche en minutes à côté de l'écran de la zone de cuisson. Quelques secondes après que la touche a été enfoncée, la minuterie commence à décompter les minutes (le point lumineux de la zone de cuisson sélectionnée commence à clignoter).

Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

EN ATTENTE

Cette fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson et de le reprendre par la suite avec la même configuration (à l'exception des temps programmés sur les minuteurs).


Appuyez sur la touche  :  clignote à l'écran à la place des niveaux de puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche .

A FONCTIONS AUTOMATIQUES

La table de cuisson présente des fonctions automatiques pour chaque zone de cuisson. Les symboles des fonctions disponibles sont affichés à côté de la touche de sélection de chaque zone de cuisson. Chaque fois qu'une fonction automatique est sélectionnée, un voyant s'illumine à côté du symbole, et la lettre "A" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

SENSOR FONCTION

La fonction Sensor sélectionne automatiquement le niveau de puissance idéal pour porter l'eau à ébullition et vous avertit lorsqu'il est atteint.

Après avoir placé une casserole d'eau, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche : "A" s'affiche sur l'écran et le voyant correspondant s'illumine. Pendant le chauffage, une animation apparaît dans l'espace en regard de la zone de cuisson.

IMPORTANT: Pour un bon fonctionnement de la fonction Sensor, prenez les précautions suivantes :

- utilisez uniquement de l'eau (à température ambiante);
- n'ajoutez pas de sel ou d'autres ingrédients ou condiments tant que le point d'ébullition n'est pas atteint;
- ne modifiez pas le réglage de puissance de la zone de cuisson et ne retirez pas la casserole;
- n'utilisez pas d'autocuiseurs;
- remplissez la casserole au 1/3 (min. 1 litre) et jamais jusqu'à ras bord (voir le tableau ci-dessous).

DIAMÈTRE DE LA ZONE DE CUISSON	DIAMÈTRE DE LA BASE DE LA CASSEROLE POUVANT ÊTRE UTILISÉE AVEC LA FONCTION SENSOR	QUANTITÉ D'EAU MAXIMALE DANS LA CASSEROLE
18 cm	17-19 cm	5 litres

Pour des résultats optimaux, respectez les consignes suivantes:

- ne pas couvrir la casserole qui est utilisée avec la fonction Sensor;
- n'activez pas la fonction Sensor si la zone est déjà chaude (la lettre "H" est affichée).

Lorsque l'eau commence à bouillir, la table de cuisson émet un signal acoustique. Ce signal retentit trois fois à intervalles réguliers. Après le deuxième signal, une minuterie est automatiquement activée pour surveiller la durée d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un réglage de puissance inférieur pour garder l'eau frémissante. À partir de ce moment là, vous pouvez ajouter les ingrédients de votre choix, régler la minuterie et modifier le réglage de puissance. Si vous modifiez la puissance ou que vous sélectionnez la fonction "pause", vous désactivez alors la fonction Sensor.

IMPORTANT: Cette fonction est désactivée lorsque la fonction de maintien est sélectionnée.

- La table de cuisson gère automatiquement la fonction Sensor et les niveaux de Surchauffe; par conséquent, il peut arriver que la Surchauffe ne puisse pas fonctionner quand la fonction Sensor est déjà activée;
- La qualité des ustensiles de cuisine peut avoir une influence sur l'efficacité de la fonction Sensor.




FONCTION MIJOTER

Après avoir amené les aliments à ébullition, sélectionnez la fonction mijoter: un niveau de puissance conçu pour maintenir une légère ébullition est automatiquement réglé.

Pour désactiver la fonction, simplement appuyer sur OFF (ARRÊT) sur l'écran tactile.



FONCTION FONDRE



La fonction Fondre maintient une température basse et constante sur la zone de cuisson. Après avoir placé une casserole/un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson en question. Appuyez sur la touche : "A" s'affiche sur l'écran et le voyant correspondant s'illumine.



Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur OFF (ARRÊT) sur le défilement tactile.



FLEXI COOK

Cette fonction permet d'associer deux foyers et de les commander comme s'il n'y en avait qu'un. Elle est très pratique pour utiliser des casseroles ovales, rectangulaires ou allongées (avec un fond de 40x18 cm maximum). A

près avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche  / : la puissance 5 apparaît sur l'afficheur de chaque foyer. Les points lumineux près des témoins de puissance sont allumés: ils indiquent les foyers sélectionnés qui fonctionnent ensemble comme une même zone de cuisson. Pour modifier la puissance, déplacez votre doigt sur le clavier progressif. Le numéro à l'intérieur du cercle varie de 1 minimum à 9 maximum.

Pour désactiver la fonction Flexi Cook, appuyez sur la touche  / : les foyers fonctionnent à nouveau séparément.

Appuyez sur OFF pour éteindre le foyer.

TABLE DES PUISSANCES

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





FONCTION		DESCRIPTION DES FONCTIONS
	Mijoter	Détermine un niveau de puissance permettant de faire revenir des aliments pendant une durée prolongée. Idéal pour la cuisson de sauce tomate, ragoût, soupes, minestrone, tout en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson au bain-marie). Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de préparations. Utilisez cette fonction après avoir atteint le point d'ébullition.
	Chauffage lent	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, caramel, beurre etc.).
	Sensor	Identifie automatiquement le moment où l'eau arrive à ébullition et réduit la puissance à une valeur qui la maintient à ce niveau jusqu'à ce que l'on verse les ingrédients. Lorsque l'eau arrive à ébullition, un signal sonore se fait entendre; les ingrédients peuvent être ajoutés (p. ex. condiments, pâtes, riz, légumes, viande et poisson à bouillir), mais aussi les conserves ou autres articles de cuisine qui doivent être stérilisés.
	Flexi Cook	Fonction qui associe deux foyers pour permettre l'utilisation de récipients ou de grilles rectangulaires ou ovales en tirant profit de toute la surface disponible. Pour faire griller des aliments de grande taille ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Pour la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers, généralement accompagnés de jus ou de fumets.

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS	PLATS OU TYPE DE CUISSON	NIVEAU DE PUISSANCE ET ÉTAT DE LA CUISSON			
		PREMIÈRE ÉTAPE	PUISSANCE	DEUXIÈME ÉTAPE	PUISSANCE
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffer l'eau	Booster – 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	7 – 8
	Pâtes sèches	Chauffer l'eau	Booster – 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	7 – 8
	Riz bouilli	Chauffer l'eau	Booster – 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	5 – 6
	Risotto	Faire sauter et rôtir	7 – 8	Cuire	4 – 5
Légumes, secs	Bouillis	Chauffer l'eau	Booster – 9	Bouillir	6 – 7
	Frit	Chauffer l'huile	9	Frيره	8 – 9
	Faire sauter	Chauffer l'accessoire	7 – 8	Cuire	6 – 7
	Mijoté	Chauffer l'accessoire	7 – 8	Cuire	3 – 4
	Frits légèrement	Chauffer l'accessoire	7 – 8	Dorer les aliments	7 – 8
Viandes	Rôties	Dorer la viande avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 – 8	Cuire	3 – 4
	Grillé	Préchauffez la casserole	7 – 8	Griller des deux côtés	7 – 8
	Dorées	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 – 8	Cuire	4 – 5
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 – 8	Cuire	3 – 4
Poisson	Grilled	Préchauffez la casserole	7 – 8	Cuire	7 – 8
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 – 8	Cuire	3 – 4
	Frit	Chauffer l'huile ou la graisse	8 – 9	Frيره	7 – 8
Œufs	Frittata	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuire	6 – 7
	Omelettes	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuire	5 – 6
	Durs/à la coque	Chauffer l'eau	Booster – 9	Cuire	5 – 6
	Crêpes	Chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire	6 – 7
Sauces	Tomate	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	6 – 7	Cuire	3 – 4
	Ragoût	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	6 – 7	Cuire	3 – 4
	Béchamel	Préparer la base (beurre fondu et farine)	5 – 6	Porter à légère ébullition	3 – 4
Desserts, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4 – 5	Maintenir une légère ébullition	4 – 5
	Desserts	Porter le lait à ébullition	4 – 5	Maintenir une légère ébullition	2 – 3
	Riz au lait	Chauffer le lait	5 – 6	Cuire	2 – 3

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.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson, avant de contacter le Service Après-vente, consultez le chapitre Guide de dépannage afin d'identifier le problème.

- Il convient de lire et de suivre les instructions indiquées dans la section "Usage quotidien".
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente le plus proche.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES PROBABLES	ERREUR ÉLIMINÉE
La table de cuisson s'éteint, et après 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Pression constante sur le panneau de commande.	Eau ou ustensiles de cuisine sur le panneau de commande.	Nettoyez le panneau de commande.
C81, C82, C83	Le bandeau de commande s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur.		

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

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

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:

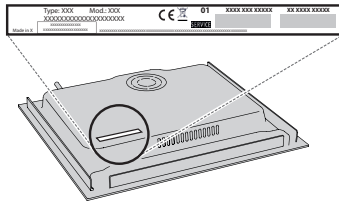
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

SERVICE

SN 00000000000



- 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).