

Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung auf <http://docs.bauknecht.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer, die im Garantieheft angegeben ist, an.

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

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

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

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

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

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

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

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

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

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

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


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

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


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

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bittelöschensiepersonenbezogene Daten auf Geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

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

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

HINWEIS

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

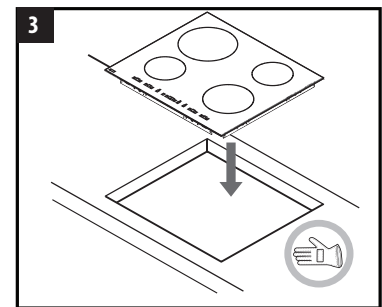
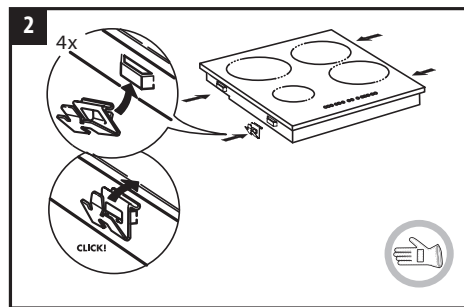
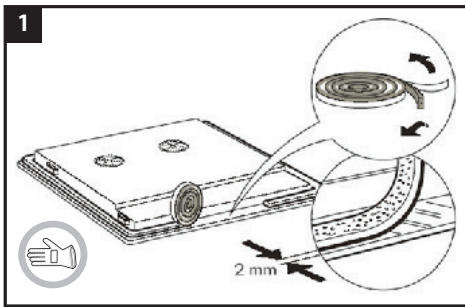


INSTALLATION

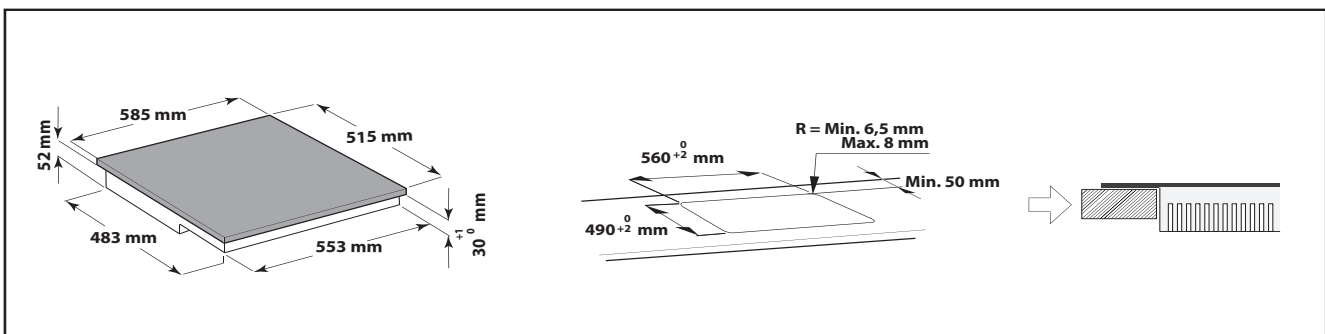
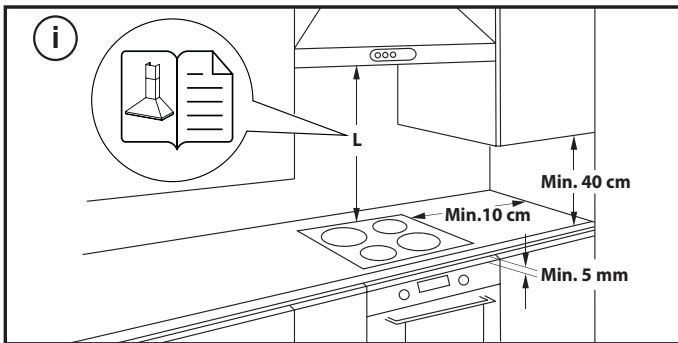
- Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Für Abmessungen und Installation der Einbauversion, siehe das Bild in diesem Abschnitt.
- Zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.
- Zum Entfernen des Kochfelds mit einem Schraubendreher (nicht mitgeliefert) die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld entfernen.

AUFSTELLEN DES KOCHFELDS

Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben. Nach dem elektrischen Anschluss (siehe Kapitel "Elektrischer Anschluss") die Befestigungsklammern an den dafür vorgesehenen Schlitzen an den Seitenflächen des Kochfeldes positionieren wie in der Abbildung gezeigt. Drücken Sie dann das Kochfeld in den Ausschnitt und prüfen Sie, dass das Glas flach und parallel zur Arbeitsplatte ist.



ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

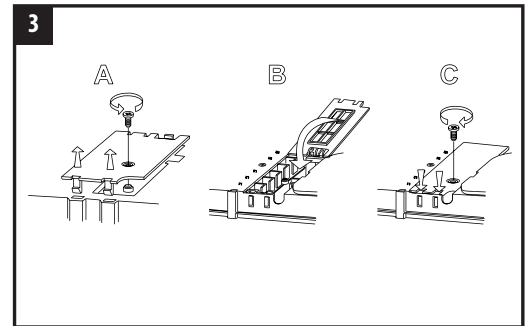
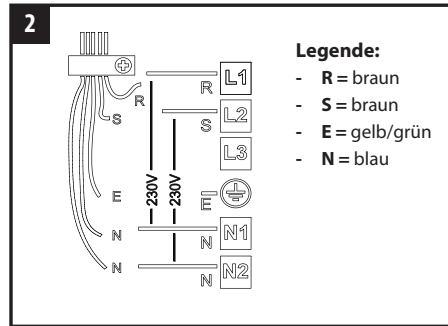
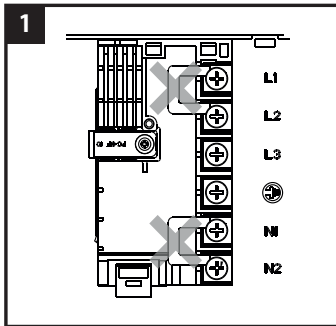
Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

WICHTIG!

- Der elektrische Anschluss des Kochfelds muss vor dem Anschließen des Backofens an das Stromnetz vorgenommen werden.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Befolgen Sie für den elektrischen Anschluss ausschließlich die Anweisungen im folgenden Abschnitt, nicht die auf dem Geräteboden angegebenen Anschlüsse.

ANSCHLUSS DES KABELS (ENTHALTEN) AN DIE KLEMMENLEISTE

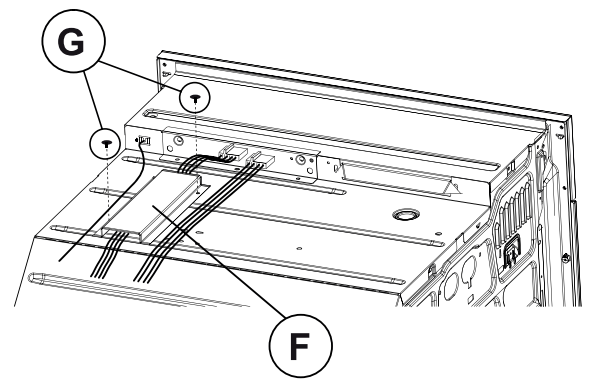
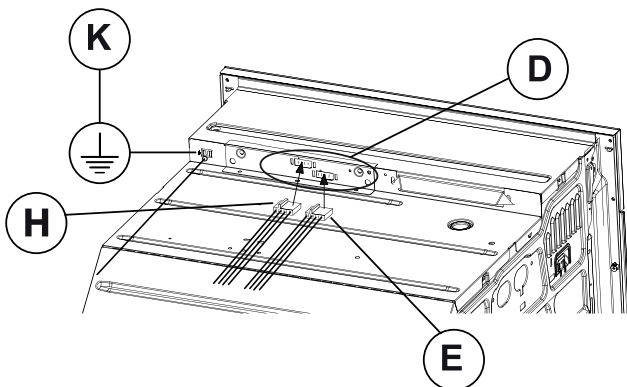
1. Lösen Sie die Schrauben an der Klemmenleiste und entfernen Sie die Schaltbrücken.
2. Schließen Sie die Kabel wie auf dem folgenden Anschlussplan dargestellt an die Klemmenleiste an. Befestigen Sie das Kabel mit der Kabelklemme neben der schwarzen Ummantelung.
3. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn auf der Klemmenleiste fest.



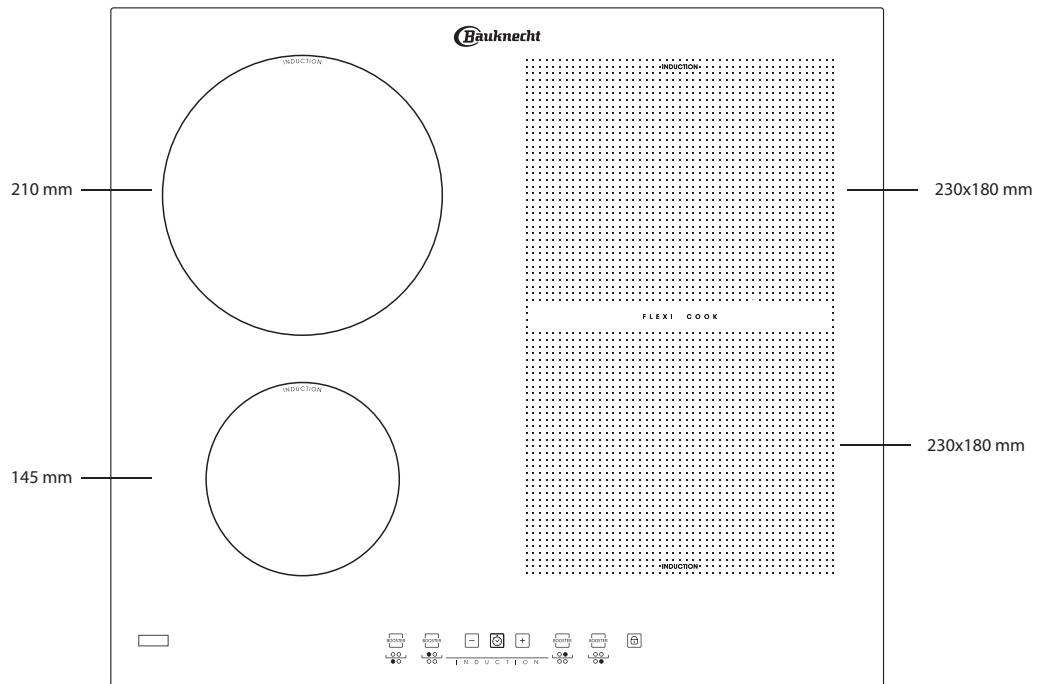
ANSCHLUSS AN DEN BACKOFEN

AUFMERKSAMKEIT: Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.

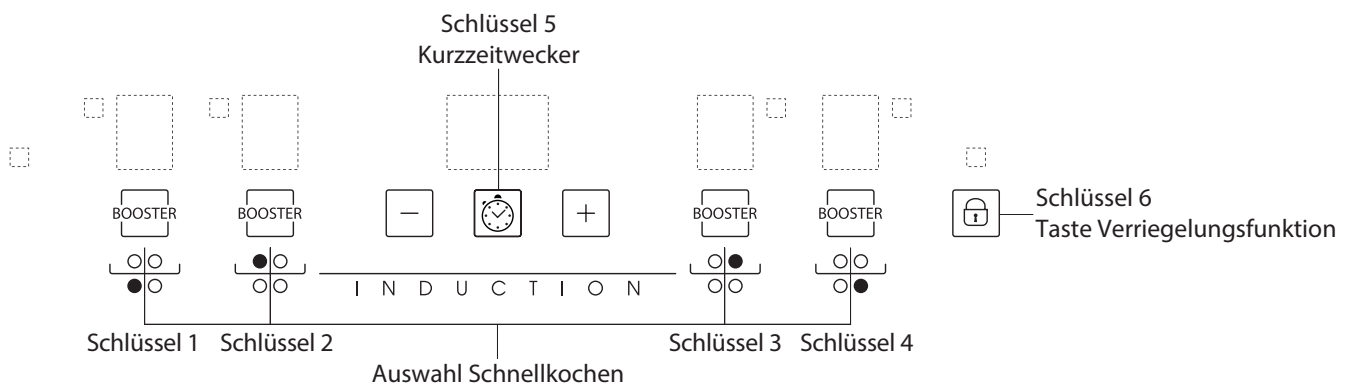
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Backofens an das Netz, dass das Modell des Kochfelds in der mitgelieferten Beschreibung unter den möglichen Kombinationen Kochfeld/Backofen aufgeführt ist.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (E) an die Buchsen des Backofens (D) an. Achten Sie dabei auf die Farbentsprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Oberseite der Verbindungsstecker sichtbar sind.
- Führen Sie den Anschluss durch, indem Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen drücken, bis die Zunge einrastet.
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (K) vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest.
- Decken Sie die angeschlossenen Kabel (H) mit dem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Schrauben Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie an, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.



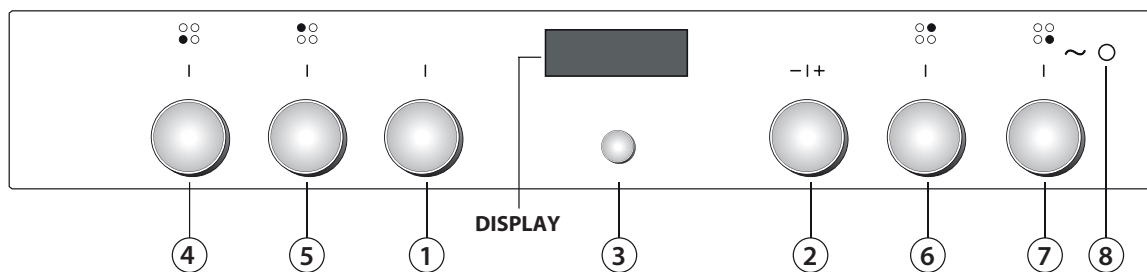
PRODUKTBESCHREIBUNG



BEDIENFELD - KOCHFELD



BEDIENFELD - BACKOFEN

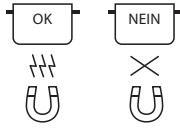



- 4. Bedienknopf Kochzone vorne links
- 5. Bedienknopf Kochzone hinten links
- 6. Bedienknopf Kochzone hinten rechts
- 7. Bedienknopf Kochzone vorne rechts
- 8. Kochfeld-betriebsanzeige

- 0 1 2...9-FLEXI - ein FLEXI ohne Funktion
- 0 1 2...9-FLEXI - ein FLEXI ohne Funktion
- 0 1 2...9-FLEXI - ein FLEXI ohne Funktion
- 0 1 2...9-FLEXI - ein FLEXI wählen FLEXI Funktion

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 Topfbodens kann die Kochleistung verändern.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS



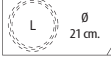

Topf vor dem Einschalten des Kochfeldes auf die gewünschte Kochzone stellen.

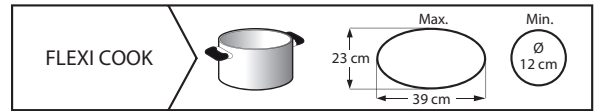
Für ein optimales Ergebnis muss der Durchmesser des Topfbodens der Größe der Platte entsprechen.

WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat.

Messen Sie zum Bestimmen der Topfgröße den Topfboden ab. Sehen Sie dann für eine einwandfreie Verwendung und korrekte Topferkennung die entsprechende Tabelle mit den Topfbodengrößen ein. Jede Kochzone sieht

eine Mindestgrenze für die Erfassung der Töpfe vor, die je nach Material des Topfes variiert. Es wird daher empfohlen, die für den Durchmesser des Topfes am besten geeignete Kochzone zu verwenden.

 XL Ø 28 cm 17 cm. min. → 28 cm. max.	 M Ø 18 cm 12 cm. min. → 18 cm. max.
 L Ø 21 cm 15 cm. min. → 21 cm. max.	 S Ø 14,5 cm 10 cm. min. → 14,5 cm. max.



WICHTIG: Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.
- Keine heißen Töpfe/Pfannen auf das Bedienfeld stellen.

EINSTELLUNGEN

Beim ersten Einschalten müssen sich die Bedienknöpfe 4, 5, 6 und 7 in Position „0“ befinden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Die Herdplatte wird durch Drehen einer der Knöpfe am Backofen (4, 5, 6 oder 7) eingeschaltet.

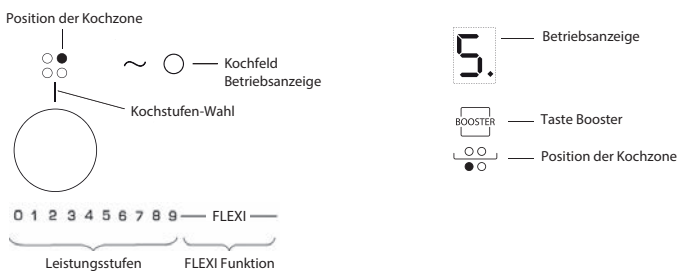
Zum Ausschalten drehen Sie die Knöpfe am Backofen (4, 5, 6 oder 7) in Position „0“.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, bleibt die Restwärmeanzeige „H“ erleuchtet, bis alle Kochzonen abgekühlt sind.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER KOCHZONEN

Wenn an einem Knopf (4, 5, 6 oder 7) gedreht wird, schaltet sich die betreffende Kochzone je nach gewählter Stärke ein.

Das Display zeigt die Stufe entsprechend der Knopfposition an und der Wert ändert sich je nach Knopfposition.



Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die gewünschte Zone durch Drehen der Knöpfe 4, 5, 6 oder 7 am Backofen.

Sie können die gewünschte Leistungsstufe von min. 0 bis max. 9 durch Drehen der Knöpfe 4, 5, 6 oder 7 am Backofen wählen.

DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN

Zum Ausschalten der Kochzone drehen Sie den entsprechenden Knopf am Backofen in Position „0“.

Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Display der Buchstabe „H“.

BEDIENFELD SPERREN (nur wenn alle Knöpfe am Backofen sich in Position „0“ befinden)

Diese Funktion sperrt die Bedientasten vollkommen, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeldes zu verhindern. Zum Aktivieren der Bedienfeldsperre schalten Sie den Knopf am Backofen auf „0“ und halten Sie die Taste Verriegelungsfunktion (Schlüssel 6) drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Sperrsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung.

Zum Deaktivieren der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zu einer unbeabsichtigten Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre führen.



KURZZEITWECKER (SCHLÜSSEL 5)

Diese Funktion schaltet die Kochzone nicht ab.

Der Kurzzeitwecker kann bis auf ein Maximum von 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) eingestellt werden.

Drücken Sie den Kurzzeitwecker und es ertönt ein Signalton zur Bestätigung der Funktion. Auf dem Display erscheint „00“. Der Wert am Kurzzeitwecker kann durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ erhöht, bzw. verringert werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Um den Kurzzeitwecker zu deaktivieren, halten Sie die Zeitschaltertaste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



RESTWÄRMEANZEIGE

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird „H“ angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann die Restwärme dieser Kochzone zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter benutzt werden. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

ANZEIGE FALSCH POSITIONIERTES ODER FEHLENDES KOCHGESCHIRR

Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „kein Topf“ (siehe oben Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.



SCHNELLKOCHFUNKTION (BOOSTER)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser).

Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion die erforderliche Booster-Taste, bis „P“ im Display angezeigt wird. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die mit dem Bedienknopf eingestellte Stufe zurück.

FLEXI COOK

Mit dieser Funktion können Sie den Kochbereich als zwei separate Kochzonen oder als eine extra-große Einzelzone benutzen.

Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 39 x 23 cm großem Boden) oder von mehr als einer Standardpfanne. Um die Flexi Cook-Funktion zu aktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf die Flexi-Funktion „— FLEXI —“. Auf dem rechten Display erscheint ein F. Drehen Sie die Knöpfe am Backofen (6) von 0 1 2...9. Die zwei Displays zeigen die mit dem Knopf (6) gewählte Leistungsstufe.

Um die Leistungsstufe (von 1 bis max. 9) zu ändern, drehen Sie den Knopf (6) am Backofen.

Um die Flexi Cook-Funktion zu deaktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf Funktion 1 2...9.

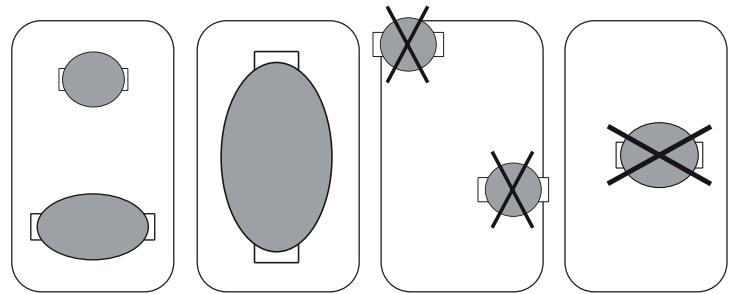
WICHTIG: Die Meldung „kein Topf“ (☐☐) erscheint im Display der Zone, auf der kein Topf erkennbar ist (weil kein Topf aufgestellt wurde, oder weil er nicht richtig auf der Kochzone steht, oder weil der Topf für das Induktionskochfeld nicht geeignet ist). Die Nachricht bleibt 60 Sekunden lang eingeschaltet: während dieser Zeitspanne können Sie nach Belieben innerhalb des Flexi Cook-Bereichs weitere Töpfe dazu stellen oder verschieben.

Wenn nach 60 Sekunden kein Topf auf die Kochzone gestellt wird, hört das System mit der Suche nach Töpfen in dieser Zone auf; das Symbol (☐☐) bleibt im Display sichtbar, um daran zu erinnern, dass diese Zone deaktiviert ist. Um die Flexi Cook-Funktion wieder zu aktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf die Flexi-Funktion „— FLEXI —“.

Die Flexi Cook-Funktion erkennt auch, wenn ein Topf innerhalb des Flexi Cook-Bereichs von einer Zone in eine andere Zone bewegt wird. Es wird dabei die Leistungsstufe der Kochzone aufrechterhalten, wie die, bei der der Topf ursprünglich platziert war (siehe nachstehendes Beispiel: Wenn der Topf von der Kochzone vorne zur Kochzone hinten verschoben wurde, wird die Leistungsstufe auf dem Display entsprechend der Zone, wohin der Topf verschoben wurde, angezeigt).

WICHTIG: Bitte achten Sie darauf, die Pfannen in der Kochzone mittig aufzusetzen, so dass die Mitte der Einzelkochzone bedeckt ist. Im Fall einer sehr großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Pfanne achten Sie bitte darauf, dass diese Pfannen mittig auf die Kochzone gesetzt werden.

Beispiele für korrekt und nicht korrekt aufgesetzte Töpfe:



LEISTUNGSSTUFENTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		GARART	EINSTELLUNG LEISTUNGSSTUFE (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	BOOST	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7 – 8	Andünsten - Schmoren - Sieden - Grillen	- Grillen Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Andünsten - Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4 – 5	Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen - leises Köcheln (Simmern) - Eindicken - Ziehen lassen (Teigwaren)	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (mit Flüssigkeitsvolumen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen (Risottos)	Ideal zum Erweichen von Butter und sanftem Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleinerer Produkte und zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (wie Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	OFF (AUS)	Abstellfläche	Kochfeld in Standby-Modus oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- 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

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst "Anleitung zur Fehlersuche" zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

- Lesen und beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Täglicher Gebrauch".
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.

- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet aufgrund von übermäßig hohen Temperaturen ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Bauteile ist zu hoch.	Warten Sie, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat, bevor Sie es erneut verwenden.
F42 oder F43	Die Anschlussspannung ist inkorrekt.	Der Sensor stellt eine Diskrepanz zwischen der Spannung des Geräts und der Stromversorgung fest.	Trennen Sie das Kochfelds von der Stromversorgung und prüfen Sie den elektrischen Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kontaktieren Sie den Kundenservice und nennen Sie den Fehlercode.		

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.

KUNDENDIENST

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

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

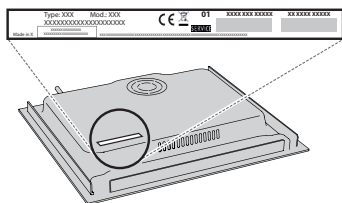
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

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;



- Seriennummer (Nummer nach dem Wort „SN“ auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer finden Sie auch in der Dokumentation;

SERVICE

SN 000000000000



- 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).