

DE



BCA60ZKB!F

**BEDIENUNGS-UND
INSTALLATIONSANLEITUNG GLASKERAMIK-
EINBAUKOCHFELD**

*** 0cm**

INHALT

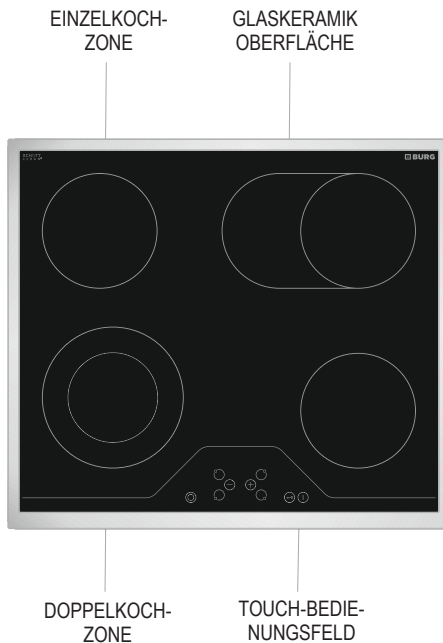
BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE	3.
SICHERHEITSHINWEISE	4.
INSTALLATION	6.
Positionierung Ihrer Einbaukochfläche	7.
Elektroanschluss Ihrer Kochfläche	8.
VERWENDUNG	9.
Die Steuerung ein- und ausschalten	10.
Kochzone auswählen	10.
Doppel- und Dreifachzonen einschalten	10.
Einstellung der Hitze ohne und mit Heat-Boost	10.
Einzelne Kochzonen ausschalten	11.
Zeitschaltuhr	12.
Schloss	13.
TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN	14.
Sensor Sicherheitsabschaltung	14.
Überhitzungsabschaltung	14.
Betriebszeitbeschränkungen	15.
Resthitzefunktionen	15.
REINIGUNG UND PFLEGE	16.

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Es ist wichtig, dass Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durchlesen, um die beste Leistungen und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu erreichen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch für zukünftige Probleme aufzubewahren.

Ihre neue Kochfläche ist mit einer Garantie ausgestattet und wird lange funktionieren. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Gerät gemäß den Betriebs- und Installationsmitteilungen, die in diesem Handbuch aufgeführt sind, installiert und verwendet wird.



Hinweis: Wegen seiner Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNGEN VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL GLEICHZEITIG ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESES BETRIEBSHANDBUCHS DIE AUSDRÜCKE MIT ZAHLEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die

Reinigung und Anwenderwartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter acht Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den

Kochflächen ab.

- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche auskühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Herds und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkrat-

zen, was zum Splittern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um

Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingquetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Einbauhinweise

- Benutzen Sie den Herd erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schränk) muss einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.
- Während der Verwendung
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Herd nicht alleine,

wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie die Kochtopf oder die Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu erstickern und schalten den Herd aus.

- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
- Wenn Sie den Herd für längere Zeit nicht benutzen, stecken Sie ihn aus. Der Hauptstromschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrollknöpfe des Herds immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
- Während der Verwendung wird die untere Fläche der Kochfläche ebenfalls heiß. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte eingebaut sein.
- Während der Reinigung und Wartung
- Sie müssen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, das Gerät ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie die Kontrolltafel reinigen, bitte die Kontrollknöpfe nicht entfernen.
- WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.

INSTALLATION

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Servicetechniker oder einem Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

- Bevor Sie Ihr Gerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Anschlusswerte mit den Werten übereinstimmen, die vom Hersteller der Kochfläche vorgeschrieben sind.
- Hierbei müssen die im Land der Verwendung geltenden Gesetze, Verordnungen, Erlasse und Normen (Sicherheitsvorschriften, korrekte Entsorgung gemäß der geltenden Vorschriften) eingehalten werden.

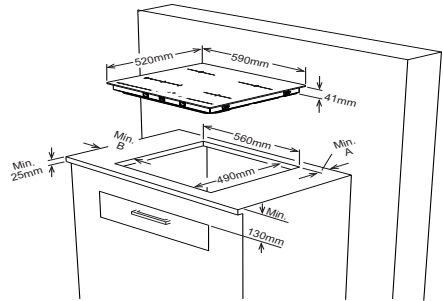
Montage Ihrer Einbaukochfläche

Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung geholt haben, sollten Sie die Kochfläche und das Zubehör auf Vollständigkeit und Schäden untersuchen. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät bitte nicht und setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem Elektriker in Verbindung.

Diese Einbaukochfläche muss in einen Ausschnitt einer Küchenarbeitsplatte eingefügt werden.

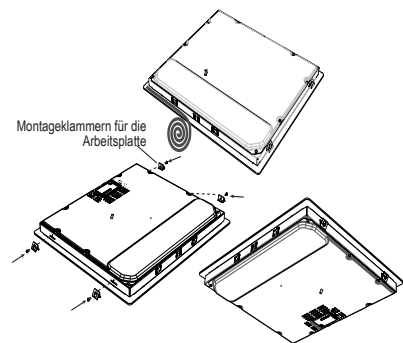
Erstellen Sie einen Ausschnitt in den in der nächsten Abbildung gezeigten Abmessungen. Der Abstand zwischen der hinteren Kante der Kochfläche und angrenzenden Wänden hängt von der Wandoberfläche ab. Bitte verwenden Sie in der Nähe der Kochfläche keine leicht entflammaren Materialien, wie Gardinen, Papier, usw..

Bei Montage eines Kochfelds über einem Schubkasten verwenden Sie bitte einen Hitzeschutzboden, welcher einen Abstand von min. 10 mm zum Kochfeld haben muss.



Benachbarte Wände	A (mm)	B (mm)
Entflammbar	50	50
Nicht entflammbar		

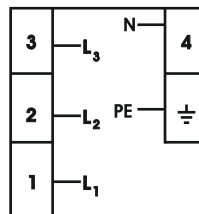
- Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die untere Kante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



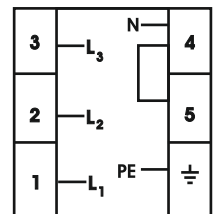
Elektroanschluss Ihrer Kochfläche

- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, müssen Sie überprüfen, ob die Strombelastbarkeit der Stromversorgung und die Steckdose für die Nennleistung der Kochfläche geeignet sind.
- Die Elektroinstallation der Wohnung und die zu verwendende Steckdose müssen geerdet sein und den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.
- Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.
- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Es muss ein träger 25 A Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm im Stromkreis eingebaut sein.
- Das Kabel für die berührungsgesteuerte Glaskeramikkochfläche muss vom Typ H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53 sein. Auf der Rückseite Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.

- Verwenden Sie für die Installation nur isolierte Kabel. Ein fehlerhafter Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen. Derartige Schäden sind nicht in der Garantie enthalten.
- Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Kundendienstpersonal oder einem Elektriker ausgeführt werden.
- Trennen Sie Ihr Gerät vor jeder Wartung von der Stromversorgung. Für den Wiederanschluss müssen Sie den Anschlussplan strikt befolgen.

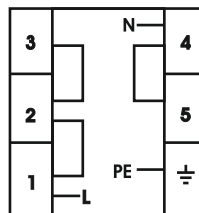


3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

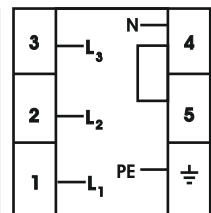


5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

/



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

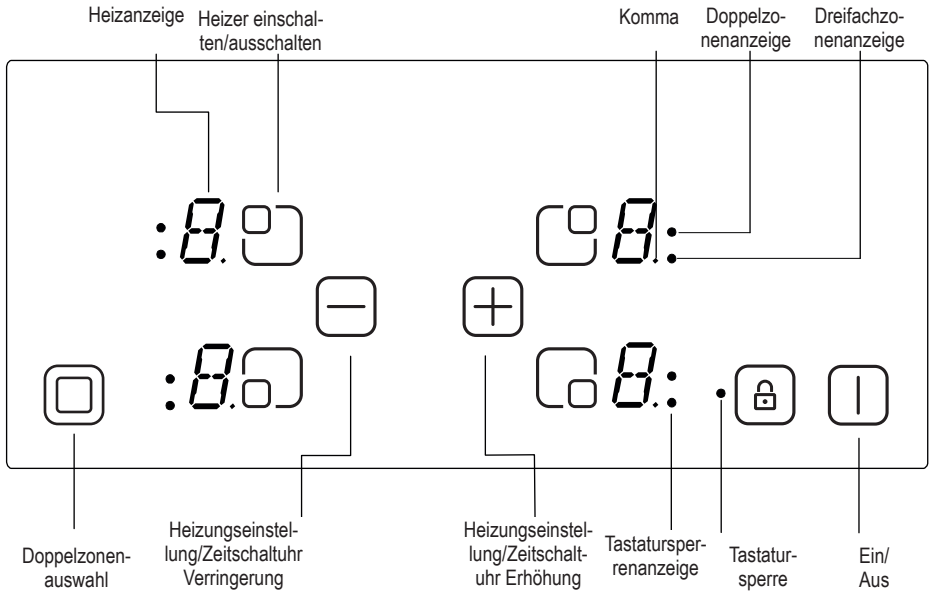


5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Die Verbindung des Versorgungskabels kann je nach Klemmkasten variieren.

VERWENDUNG


Dieses Haushaltsgerät wird über Berührungsflächen bedient und die Ausführung der Funktionen wird durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.



Standby-Modus	S-Modus	Die Kochflächensteuerung wird mit Strom versorgt und alle Heizungsanzeigen sind aus, oder die Resthitzeanzeige ist eingeschaltet.
Bedienmodus	B-Modus	Mindestens eine Heizanzeige zeigt eine Hitzeeinstellung zwischen '0' und '9' an.
Sperrmodus	VR-Modus	Die Kochflächensteuerung ist gesperrt.



BESCHREIBUNG DER MODI

Das Gerät ein- und ausschalten

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es durch drücken des Ein/Aus Knopfs für mindestens  1 Sekunde in den Bedienmodus schalten. Die erfolgreiche Ausführung der Funktion wird durch einen Summton akustisch bestätigt und alle Kommas der Heizflächenanzeigen blinken (1 Sek. an, 1 Sek. aus).



Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Bedienung erfolgt, schalten sich die Anzeigen aller Heizflächen aus.

Wenn die Anzeigen ausgeschaltet sind, werden die Heizflächen in den Standby-Modus versetzt.

Wenn  für mehr als 2 Sek. gedrückt wird (im Bedienmodus), wird das Gerät ausgeschaltet und wieder in den S-Modus versetzt. Das Gerät kann jederzeit, auch wenn andere Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden, durch einen Druck auf  ausgeschaltet werden.



Wenn eine Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt.

Heizzone auswählen

Wenn mit dem entsprechenden Heizzonen Ein-/Ausschaltknopf eine einzelnen Heizzone ausgewählt wird, blinkt die entsprechende Heizzonenanzeige. Sie können für die gewählte Heizzone eine Hitzestufe zwischen 1-9 einstellen, indem Sie die Hitzeeinstellungsknöpfe  oder  berühren.

Die Knöpfe müssen innerhalb von 3 Sek. gedrückt werden, ansonsten wird die Heizzoneneinstellung gelöscht und der Hitzeeinstellungspunkt (Komma) verschwindet. Wenn innerhalb von 10 Sek. keine weitere Aktion ausgeführt wird, fällt die Heizzone in den

S-Modus zurück.


Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit zwischen Stufe 1 bis 9 ändern, in dem Sie auf  oder  drücken.


Jede Betätigung eines Knopfs oder Anzeigeänderung wird durch einen Summton bestätigt.


Einstellung der Hitze ohne und mit Heat-Boost

Alle Heizzonen sind mit einer Heat-Boost Funktion ausgestattet.

Wenn Heat-Boost eingeschaltet wird, dann wird die Heizzone mit der maximalen Leistung für die eingestellte Heat-Boost-Zeit versorgt, was von der gewählten Hitzeeinstellung abhängt. Dies wird durch ein abwechselndes Blinken von 'A' und der Hitzestufeneinstellung (u. b. 0,5 Sek. 'A' und 0,5 Sek. '9') in der Heizzonenanzeige angezeigt. Sobald die Heat-Boost-Zeit abgelaufen ist, wird nur die Hitzestufe angezeigt.




Wenn für eine Heizzone mit der Hitzestufe 9 Heat-Boost verwendet werden soll, müssen Sie von der Stufe 0 beginnend auf  drücken. Nachdem die Hitzestufe 9 erreicht ist, wird 'A' abwechselnd mit angezeigt. Diese bedeutet, dass die Stufe 9 und Heat-Boost jetzt eingeschaltet sind.



Heat-Boost kann durch den Druck auf , bis die Hitzestufe '0' angezeigt wird, ausgeschaltet werden.



Wenn Heat-Boost verwendet werden soll, kann es immer durch die erneute Betätigung von , bis die Hitzeeinstellung die Stufe 9 erreicht hat, eingeschaltet werden. In der Heizzonenanzeige blinken 'A' und '9' abwechselnd.

Einzelne Heizzonen ausschalten

Eine ausgewählte Heizzone kann auf drei Arten ausgeschaltet werden:


- Gleichzeitige Betätigung der  und  Knöpfe
- Mit dem  Bedienknopf die Hitzeeinstellung auf '0' verringern
- Die Zeitschaltuhr für die entsprechende Heizzone ausschalten

Gleichzeitige Betätigung der  und  Knöpfe

Die entsprechende Heizzone muss mit dem Heizzone aktivieren/deaktivieren Knopf ausgewählt werden, das Komma in der entsprechenden Heizzonenanzeige beginnt zu blinken. Zum Ausschalten der Heizzone muss man gleichzeitig auf  und  drücken. Es ertönt ein Summton und in der Hitzeeinstellungsanzeige erscheint die '0'.

Wenn für die ausgewählte Heizzone die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, dann erscheint in der Heizzonenanzeige '0' und auch wird die Kochzonenanzeige Zeitschaltuhranzeigefunktion und die Zeitschaltuhranzeige ausgeschaltet.

Wenn die Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies mit einem ständig angezeigten 'H' in der entsprechenden Hitzeeinstellungsanzeige angezeigt.

Mit dem  Bedienknopf die Hitzeeinstellung auf '0' verringern

Die Heizzone kann auch durch die Verringerung der eingestellten Hitzestufe auf '0' ausgeschaltet werden.

Wenn die Heizzonenanzeige '0' anzeigt, dann erlischt auch das dazugehörige Komma.

Wenn für die ausgewählte Heizzone die Zeitschaltuhr ausgeschaltet ist, dann erscheint nicht nur in der Heizzonenanzeige '0', auch wird die Kochzonenanzeige und die Zeitschaltuhranzeige ausgeschaltet.

Wenn die Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies mit einem ständig angezeigten 'H' in der entsprechenden Hitzeeinstellungsanzeige angezeigt.

Verwendung der Zeitschaltuhr Ausschaltfunktion für dazugehörige Heizzonen (nur bei einigen Modellen vorhanden)

Nach dem Erreichen einer Restzeit von 0 Minuten schaltet die Zeitschaltuhr die verbundenen Heizzonen ab, zeigt die '0' in der Heizzonenanzeige an und schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab. In der Zeitschaltuhranzeige wird '00' angezeigt. Die entsprechende Zeitschaltuhr der Kochzone erlischt.

Sofern aktiv, erlischt die Doppelzonen Auswahlanzeige ebenfalls.


Zusätzlich gibt der Summer akustisch an, dass die Zeitschaltuhr abgelaufen ist. Der Summer erlischt, wenn Sie zur Bestätigung des Ablauf der Zeitschaltuhr auf einen beliebigen Knopf drücken.


Zeitschaltuhr(Wenn verfügbar)


Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:


Die Uhr kann max. 4 den Heizzonen zugeordneten Zeitschaltuhren und die Minutenerinnerung (die keiner Heizzone zugeordnet ist) gleichzeitig steuern.

Alle Zeitschaltuhren können nur im B-Modus verwendet werden. Eine Heizzonezeitschaltuhr kann nur einer aktiven Heizzone zugeordnet werden, die in den Stufen zwischen 1 und 9 eingestellt ist. Die Minutenerinnerung ist nicht mit einer Heizzone verbunden.


Um beide Funktionen zu benutzen, muss die Zeitschaltuhrfunktion durch den Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren Knopf  eingeschaltet werden.



Durch das erstmalige Berühren von  nach dem Einschalten der Heizzone, schlägt die Steuerung die Minutenerinnerung vor (keine Kochzonenanzeige blinkt, sie sind alle ein oder aus).

Durch die zweite Berührung von  schlägt die Steuerung die Zuordnung einer der aktivierten Heizzonen durch die blinkende Kochzonenanzeige vor. Jetzt wird die Zeitschaltuhrverbindung angezeigt.



Durch eine weitere Berührung von  wird die nächste Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn für die Zuordnung zur nächsten eingeschalteten Heizzone vorgeschlagen. Und so weiter und so fort.

Minutenerinnerung(Wenn verfügbar)

Gleichgültig, ob eine Heizzone eingeschaltet ist, kann die Minutenerinnerung durch Berührung von  eingestellt werden. Die erscheinenden '00' zeigen an, dass die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist und der Punkt in der rechten Zeitschaltuhranzeige zeigt an, dass

jetzt  und  zur Einstellung des Zeitwerts verknüpft sind.

Man kann die Minutenerinnerung auswählen, wenn alle Kochzonenanzeigen statisch an oder aus sind (keine Kochzonenanzeige blinkt).

Mit  und  kann man die Zeit einstellen.

Nach der Einstellung der Zeit beginnt die Zeitschaltuhr die Zeit rückwärts herunter zu zählen.



Die Minutenerinnerung wird nicht durch das Ausschalten des Geräts oder die Aktivierung der Tastensperre unterbrochen, sie wird die Minuten weiter nach unten Zählen, bis die Zeit abgelaufen ist.


Nachdem die Zeitschaltuhr '00' erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal, dass die Zeit abgelaufen ist.

Sie können das Signal durch Berührung einer beliebigen Tasten verstummen lassen.

Heizzonen Zeitschaltuhr

Die Heizzonen Zeitschaltuhr kann nur für eingeschaltete Heizzonen (die Hitzestufe muss zwischen 1-9 eingestellt sein) gestellt werden.

Mit der ersten Berührung von  wird die Minutenerinnerung eingeschaltet. Nach der zweiten Berührung von  wird die Zeitschaltuhr der eingeschalteten Heizzone zugeordnet. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie nach dem Einschalten der ersten Heizzonen Zeitschaltuhr  wieder berühren, schlägt die Steuerung im Uhrzeigersinn die nächste eingeschaltete

tete Heizzone vor, die zugeordnet werden kann. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Mit \oplus und \ominus kann man die Zeit für die Heizzone einstellen.

Die laufende Zeitschaltuhr der ersten eingestellten Heizzonenzeitschaltuhr wird durch ein ständig leuchtende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie \square noch einmal berühren, können den eingeschalteten Heizzonen weitere Zeitschaltuhren zugeordnet werden.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung schaltet die Zeitschaltuhranzeige auf die Zeitschaltuhr, die als nächstes ausläuft.

Die Zuordnung dieser Zeitschaltuhr wird durch eine ständig blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wie viele Zeitschaltuhren derzeit aktiv sind, können Sie an der Anzahl der ständig leuchtenden Kochzonenanzeigen erkennen.

Wenn Sie \square hin- und herschalten, können Sie sich die Zeitschaltuhrwerte für die Heizzonenzeitschaltuhren und die Minutenerinnerung anzeigen lassen. Die Zuordnung wird immer durch die blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wenn keine Kochzonenanzeige blinkt, zeigt die Minutenerinnerung die Zeit in der zweistelligen Zeitschaltuhranzeige an.

Sie können alle Heizzonen Zeitschaltuhren einschalten des S-Mode mit \square löschen. Eine Minutenerinnerung wird nicht gelöscht, sie läuft weiter, bis die

Zeit abgelaufen ist.

Um eine Zeitschaltuhr im Betriebsmodus zu löschen, müssen Sie zunächst die Zeitschaltuhr durch Umschalten des Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren auswählen, bis sie angezeigt wird. Der Wert kann auf zwei Arten gelöscht werden:

- Verringerung auf der Zeitschaltuhranzeige auf '00' durch das Berühren von \ominus .
- Gleichzeitiges Berührungen von \oplus und \ominus für 0,5 Sek., bis auf der Zeitschaltuhranzeige '00' erscheint.

Nachdem die Heizzonenzeitschaltuhr '00' erreicht hat, wird die zugehörige Hitzestufe auf '0' gesetzt.

Dass die Heizzonenzeitschaltuhr oder die Minutenerinnerung abgelaufen ist, wird auch akustisch durch einen Summton angezeigt. Diesen können Sie löschen, indem Sie einen beliebigen Knopf zur Bestätigung berühren.

Warten Sie, bis das 'F' bei allen Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch die Berührung von \square ein und verwenden sie weiter.



Tastatursperre


Mit der Tastensperrefunktion blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind die Erhöhung der Hitzestufen und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Man kann das Gerät dann nur ausschalten.

Die Sperre ist dann aktiv, wenn der Tastatursperreknopf \square mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion wird durch einen Summton bestätigt.

Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastatursperrenanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Die Heizzone kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) gesperrt werden.

Wenn die Bedienung blockiert ist, kann nur noch  betätigt werden, alle andere Knöpfe sind gesperrt. Wenn während der Sperre ein anderer Knopf bedient wird, ertönt ein Summton und die Tastatursperrenanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass die Tastatursperre eingeschaltet ist. Man kann das Gerät nur mit  ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausgeschaltet haben, können Sie es nicht ohne Entsperrn wieder einschalten.

Nachdem Sie für 2 Sekunden auf  gedrückt haben, erlischt die Tastatursperrenanzeige. Jetzt können Sie Ihre Kochfläche wieder normal bedienen.

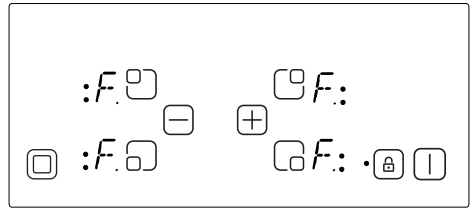
TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN

Die folgenden Sicherheitsfunktionen stehen zu Verfügung, um unbeabsichtigte Bedienungen der Kochflächenkontrolle zu vermeiden.

Sensor Sicherheitsabschaltung

Es wurde eine Sensorüberwachung integriert, um das Gerät von unerwünschten, zufälligen Sensorbedienungen zu schützen.

Für den Fall, dass ein oder mehrere Knöpfe länger als 12 Sekunden gedrückt werden, teilt die Sensorüberwachungsfunktion akustisch an, dass eine Fehlbedienung vorliegt (ein Topf oder anderer Gegenstand steht auf dem Knopf, Sensorfehler, usw.) und schaltet das Gerät aus.



Die Sicherheitsabschaltung führt dazu, dass die Kochflächensteuerung in den S-Modus geschaltet wird. In allen Heizzonenanzeigen blinkt ein 'F',

Wenn Resthitze vorhanden ist, wird dies in allen anderen Heizzonenanzeigen angezeigt.

Die Kochflächensteuerung schaltet in den S-Modus. Gleichzeitig ertönt ein Warnton. Dieser Warnton verstummt nach 10 Minuten.

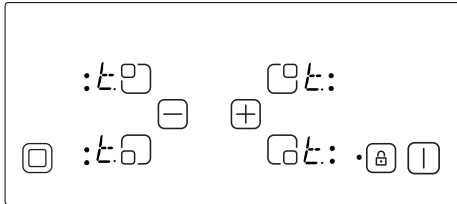
Wenn keine Fehlbedienung mehr vorliegt, erlöschen das visuelle und akustische Warnsignal.

Überhitzungsschutz

Da sich die Steuerung in der Mitte auf der Vorderseite der Kochfläche nahe an den Heizzonen befinden, kann es passieren, dass ein halb auf der Steuerung platzierter Topf (drückt auf keinen Knopf) verhindert, dass dies von der Sensorsicherheitsabschaltung bemerkt wird und die Kochfläche sehr stark aufgeheizt wird, sodass man das Glas und die Knöpfe, ohne sich die Finger zu verbrennen, nicht mehr berühren kann.

Um Schäden an der Kochflächensteuereinheit zu verhindern, kontrolliert die

Steuerung ständig die Temperatur und schaltet das Gerät im Fall einer Überhitzung aus. Dann erscheint in den 4 Heizzonenanzeigen solange der Buchstabe 't', bis die Temperatur wieder gefallen ist.



Nachdem die Temperatur gesunken ist, erlischt das 't' in den Anzeigen und die Kochfläche schaltet in den S-Modus. Dies bedeutet, dass der Benutzer das Gerät durch Berührung von wieder einschalten kann.

Bedienzeitbeschränkungen

Die Kochflächensteuerung weist eine Beschränkung der Bedienzeit auf. Wenn die Hitzestufe für diese Heizzone nicht für eine bestimmte Zeit verändert wird, dann wird die Heizzone automatisch ausgeschaltet (es wird für 10 Min. eine '0' angezeigt, danach die Resthitze). Die Beschränkung der Bedienzeit hängt von der ausgewählten Heizzoneneinstellung ab. Wenn eine Zeitschaltuhr mit der Heizzone verbunden ist, dann erscheint für 10 Sekunden '00' auf der Zeitschaltuhranzeige. Danach schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab.

Nach einer, wie zuvor beschriebenen, automatischen Abschaltung des Geräts ist es wieder betriebsbereit und die maximale Bedienzeiteinstellung wird angewendet.

Resthitzefunktion

Nach jedem Kochvorgang ist immer noch Hitze in der Glaskeramikoberfläche vorhanden, die als Resthitze bezeichnet wird. Die Steuerung kann ungefähr berechnen, wie heiß das Glas im schlimmsten Fall sein kann. Wenn die berechnete Temperatur höher als + 60 ° C ist, dann wird dies, nachdem die Heizzone oder die Kochfläche ausgeschaltet wurde, in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt. Die Resthitzeanzeige erscheint so lange die berechnete Heizzonentemperatur über + 60 ° C beträgt.

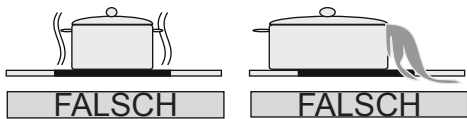
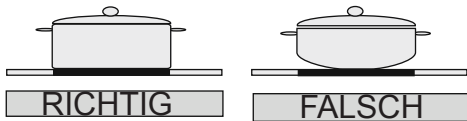
Die Anzeige der Resthitze hat die geringste Priorität und wird während Sicherheitsabschaltung oder Anzeige eines Fehlercodes von jedem anderen Wert überschrieben.

Wenn nach einem Stromausfall die Kochflächensteuerung wieder mit Strom versorgt wird, dann blinkt die Resthitzeanzeige, wenn die entsprechende Heizzone eine Resthitze von mehr als + 60 ° vor dem Stromausfall hatte. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximale Resthitzzeit abgelaufen ist oder die Heizzone ausgewählt und eingeschaltet wird.

REINIGUNG UND PFLEGE

Da Kochgeschirr mit rauen Böden die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können, sollten diese nicht verwendet werden. Geeignetes Kochgeschirr hat, so weit wie möglich, einen dicken und flachen Boden. Die Böden des Kochgeschirrs müssen vor ihrer Verwendung sauber und trocken sein.

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Wenn möglich, legen Sie die Deckel auf das Kochgeschirr. Die Böden des Kochgeschirrs dürfen nicht kleiner oder größer als die Kochzone sein. Sie sollten die Größe wie nachfolgend gezeigt haben, um keine Energie zu verschwenden.




Entfernen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Dann prüfen Sie nach, ob noch Resthitze im Gerät gespeichert ist. Vitroceramic Glas ist sehr widerstandsfähig gegen Hitze und Überhitzung. Wenn noch Resthitze im Gerät vorhanden ist, blinkt in der Heizzonenanzeige ein 'H'. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterschaber. Dann wischen Sie die Kochfläche mit einem geeigneten Spülmittel ab und reinigen mit einem feuchten Tuch nach. Dann reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen trockenen Tuch trocken.

Wenn Aluminiumfolie oder Kunststoffgegenstände auf der Oberfläche der Kochfläche geschmolzen sind, müssen Sie sofort mit einem Schaber von der heißen Kochzone entfernt werden. Dies verhindert mögliche Beschädigungen der Oberfläche. Die gilt auch für Zucker und zuckerhaltige Speisen, die auf die Kochfläche gelangt sind.

Für den Fall, wenn andere Lebensmittel auf der Kochoberfläche geschmolzen sind, entfernen Sie den Schmutz, wenn das Gerät abgekühlt ist. Zur Reinigung der Oberfläche müssen Sie Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl verwenden.

Verwenden Sie keine Spültücher oder Schleifschwämme, um die Vitroceramic Oberfläche zu reinigen. Diese Materialien können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckenentferner auf der Vitroceramic Oberfläche. Diese Materialien können einen Brand verursachen oder die Vitroceramic-Farbe verblässen lassen. Reinigen Sie mit Wasser und einem Spülmittel.

Marke		
Modell		BCA60ZKB!F
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4		Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



Entsorgung des Gerätes



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Recycling



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt :

Außenverpackung aus Pappe

Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)

Foilen und Beutel aus Polyäthylen (PE)

Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine Reparatur-Annahmestelle gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

EN

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN VITROCERAMIC HOB

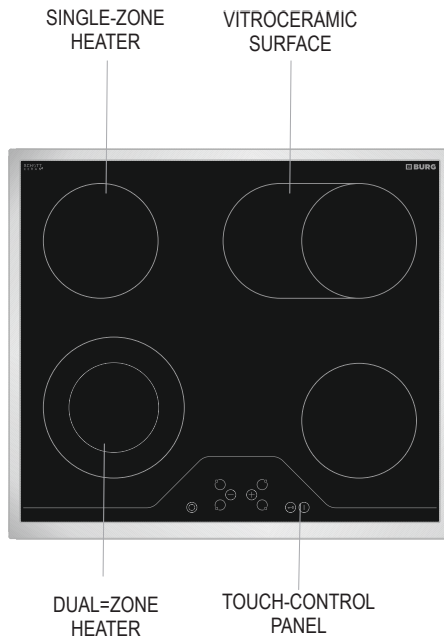
CONTENTS:

DESCRIPTION OF THE HOB	3.
SAFETY WARNINGS	4.
INSTALLATION	6.
Locating Your Built-in Hob	7.
Electrical Connection of Your Hob	8.
USAGE	9.
Turn the Control Off and On	10.
Selecting the Heater	10.
Turning on the Dual and Triple Zones	10.
Setting the Cooking Level With and Without Heat Boost	10.
Turning Off Individual Heaters	11.
Timer Function	12.
Key Lock	13.
TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS	14.
Sensor Safety Cut Off	14.
Excess Temperature Switch Off	14.
Operating Time Limitations	15.
Residual Heat Functions	15.
CLEANING AND CARE	16.

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer

It is important that you read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommended you keep this manual for future reference. Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and is operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: Appearance of your hob may vary from the model shown above due to its configuration.

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE.

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children from 8 years and older, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge may also use this appliance if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance, and they understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old should be kept away unless they are constantly supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Also, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote-control system.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass or damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
 - Your appliance has been produced in compliance with all applicable local and international standards and regulations.
 - Maintenance and repair work must be carried out only by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
 - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the appliance requirements are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
 - CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or for heating rooms.
 - All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass could break, you should be careful while cleaning to avoid scratching it. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
 - Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to prevent any hazards.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When you unpack the appliance, make sure that it has been damaged during transport. In case of any defect, do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. Because the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc.) may cause harm children, they should be gathered up and disposed of immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose the stove to sun, rain, snow, etc.
- The materials surrounding the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min. 100°C.
- During usage
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire due to extreme heating. Never pour water on flames that oil has ignited. Cover the saucepan or frying pan with its cover in order to extinguish the resulting flame and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Unplug the appliance if you will not be using it for a long time. Keep the main control switch off. Also when you are not using the appliance, keep the gas valve turned off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not being used.
- The temperature on the bottom surface of the hob might rise during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after unplugging the appliance or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORISED SERVICE AGENTS.

INSTALLATION

The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

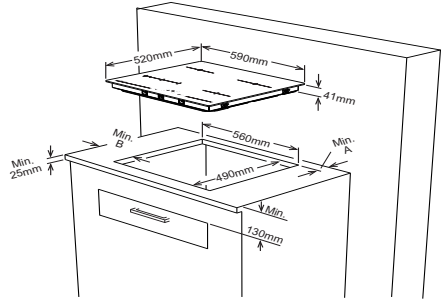
- Before connecting your appliance to the mains at home, make sure to check the conformity of voltage settings, which are specified on the information check the conformity of voltage settings, which are specified on the information available.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Locating your built-in hob

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact authorised service personnel or a qualified electrician immediately.

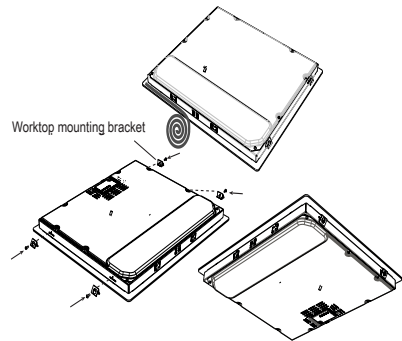
This built-in hob is to be inserted into a cut-out in a worktop.

Create an opening with the dimensions shown in the next illustration. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall is depend on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper near the hob.



Neighbourhood walls	A (mm)	B (mm)
Combustible	50	50
Non-combustible		

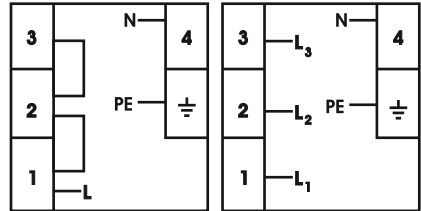
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the four worktop mounting brackets on the side walls of product



Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket are adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation throughout the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 25 A and delayed functioning type must be installed inside the supply circuit.
- For the touch=controlled vitroc ceramic hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.
- During installation, please ensure that insulated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The warranty will not cover such damages.

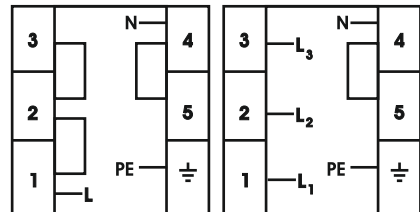
- All repairs must be carried out by authorised service personnel or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams exactly.



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

/



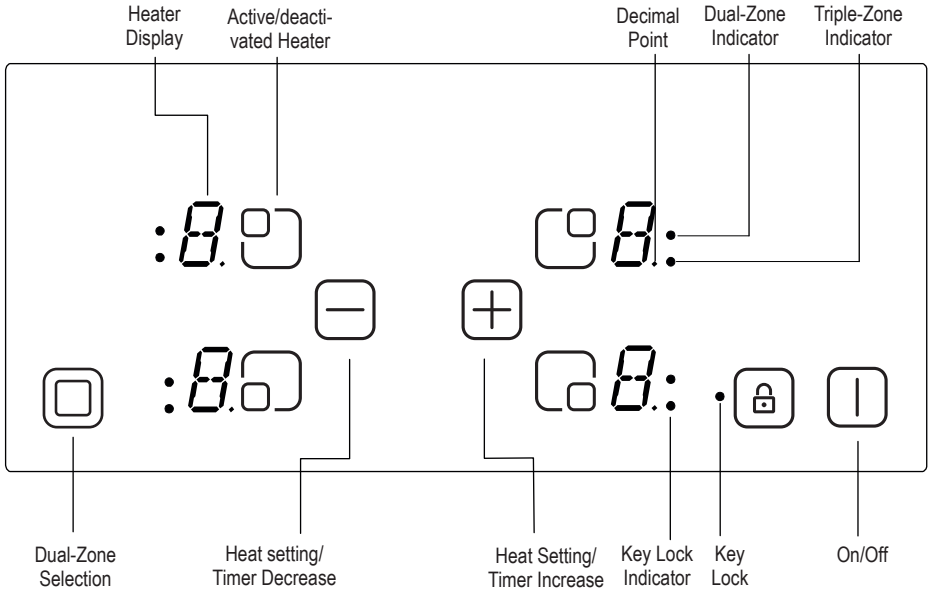
3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Supply cable connection can be differ according to terminal box type.

USAGE


The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or residual heat display is active.
Operating Mode	B mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.



MODE DESCRIPTION

Turn the Appliance off and on

If the appliance is in standby mode, it is put in operating mode by holding the On/Off button  down for at least 1 second. A buzzer signal acoustically indicates the successful operation. A '0' appears and all decimal points on the heater flash (1 sec on, 1 sec off) on all the heaters.



If operation does not start within 10 sec, the display for all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be go into standby mode.



If is pressed  more than 2 sec (in operating mode), the appliance will switch off and is go back to the S mode. The appliance can be turned off by pressing  at any time, even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat from a heater, this will be indicated on the heater display.

Selecting the Heater

If a single heater is chosen by pressing the respective activate/deactivate heater button, the decimal point on the related heater display will flash. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the heat setting buttons  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting dot will disappear (decimal point). If there is no further operation within 10 sec, the heater goes back into the S mode.


The heat setting can always be changed by pressing  or  between level 1-9.


Each button operation or each display change is confirmed by a buzzer signal.


Setting the Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, then the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, which is dependent on the selected heat setting. This is indicated by a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0.5 sec 'A' and 0.5 sec '9') on the heater display. Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated.

If the heat boost is used for a heater, heater level 9 must be operated by pressing  starting from level 0. After setting the heat to level 9, 'A' will be indicated alternating. This means that level 9 and heat boost is now active.

The heat boost can be turned off by pressing  until heat setting '0' appears.

If the heat boost is used, it can always be activated by reactivating  if the heat setting is set to level 9. 'A/9' will flash on the heat display .

Turning Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off 3 different ways:

- Simultaneous operation of \oplus and \ominus buttons
- Reduce the heat setting to '0' by pressing the \ominus button
- Use the timer turn-off function for the corresponding heater

Simultaneous pressing the \oplus and \ominus buttons

The corresponding heater must be chosen with the Active/deactivated Heater Button, the decimal point flashes on the heater display. To turn off the heater, \oplus and \ominus must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer cooking zone indicator. Timer function and the timer display is turned off.

If there is any residual heat for this heater, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Reduce the heat setting to '0' by pressing the \ominus button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When the heater display indicates '0', the associated decimal point for the heater will also turn off.

When turning off an active heater, the '0' appears in the Heater Display, but also the related timer cooking zone indicator and the Timer Display is turned off.

If there is any residual heat for this heater, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Use of timer turn-off function for corresponding heater (available only on some models)

After counting down to 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the '0' shown on the heater display and it shuts down the timer display. '00' shows on the timer display.. The related timer cooking zone indicator will disappear.

An assigned dual-zone selection indicator also disappears if it is active.


Also, the buzzer signals that the timer has counted down to zero.. The buzzer will stop buzzing after you confirming that the timer run out by touching any button.


Timer Function(If available)


The timer provides following features:


The control can run max. 4 heater assigned timers and the 1minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

All timers can be only used in B mode. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.




In order to use both functions, the timer function must be activated by the active/deactivated timer button .

Touching  for the first time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no cooking zone indicator is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing cooking zone indicator. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching  again, the next timer in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...

Minute Minder(If available)

No matter whether a heater is active or not, the minute minder can be operated by touching . The '00' that displays shows that timer is active and the dot in the right timer display indicates that  and  are now linked for setting the timer value.

The minute minder is selected when all cooking zone indicators are statically on or off (no cooking zone indicator is flashing).

Use  and  to set the timer value.

After successfully setting of the minute minder time, the timer starts to count down the time.



The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function. It will proceed by increasing the minutes until it has finished counting down the minutes.


After the timer has reached '00' of , the buzzer indicates that time is up.



To stop the buzzer, you have to confirm that time is up by touching any button.

Heater timer(If available)


Heater timers can only be set for activated heaters (heater level must be set between 1-9)

Touching  once activates the minute minder. Touching  the second time assigns the timer to the activated heater. The proposed assignment is indicated by the related cooking zone indicator that is flashing.

Touching  again after activating the first heater timer, the control will recommend the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing cooking zone indicator.


Touching  and  sets the timer value for the heater.


The timer running for the first set heater timer is indicated by the lit cooking zone indicator.

Touching  once again assigns other timers to other activated heaters.




10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will finish next.

The assignment of that timer is always displayed by a flashing cooking zone indicator. The cooking zone indicator shows how many timers are on at any one time.

By toggling , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing cooking zone indicator. If no cooking zone indicator flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit timer display.


All heater timers can be erased by switching off the appliance into the S mode using . A minute minder will not be erased. It will continue with the operation until time is up.

To erase a timer in operation mode, you first have to select the timer by toggling the Active/Deactivated timer button until it is displayed. The value can then be erased 2 different ways:

- Decrement by touching  until '00' appears on the Timer Display.
- Touch  and  simultaneously for 0.5 sec until '00' is shown on the timer display.


After reaching the '00' on a heater timer, the assigned heater level will be set to '0'.

A buzzer will signal that the heater timer or minute minder has finished counting down to 0. Erase by touching any button for acknowledgement.


Wait until 'F' disappears for all zones, then turn the hob on by touching  and continue to use.


Key Lock


Key lock functionality is for blocking and setting the appliance into a save mode during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the Key Lock button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the key lock indicator flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in operating mode (B mode).

If the heater is locked, only  can be operated; all other buttons are blocked. If any other button is operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the key lock indicator flashes as in-

dication that the key lock functionality has been activated. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without first unlocking it.

The key lock indicator will go out after pressing  for 2 sec. . Now the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

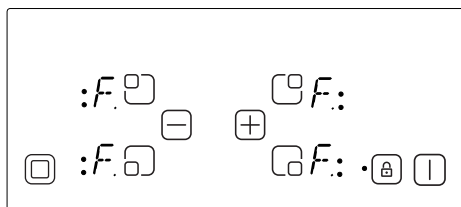
TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

The following safety functions are available to avoid unintentionally operating the hob control.

Sensor Safety Cut Off

, Sensor monitoring is included to prevent the appliance from unwanted, random sensor operation.

If one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine acoustically indicates that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.



The safety turn-off causes the hob control to be turned off and to switch to the S mode. An 'F' will flash in all heater displays.

Any residual heat present will be displayed on all the other heater displays.

The hob control will then go into S mode. At the same time a buzzer signal will appear. After 10 minutes, the acoustic signalling will stop.

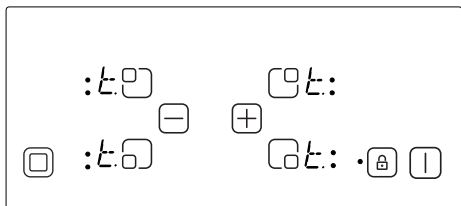
If erroneous operation is no longer present, both the visual and the acoustic signal will disappear.


Over-Temperature Switch-Off

Because the control is placed very close to the heater in the centre front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot might be situated only half-way on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button), heats the hob up to a very high temperature, which makes the glass and the buttons hot enough to burn fingers..

To prevent the hob control unit from being damaged, the control monitors the temperature all the time and switches off in case of overheating emergency. It

is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.



As the temperature drops, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

The hob control unit has limits the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain length of time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer is associated with the heater, then '00' will display on the timer display for 10 sec. Afterwards, the timer display turns off.

After the heater turns off automatically as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60° C.

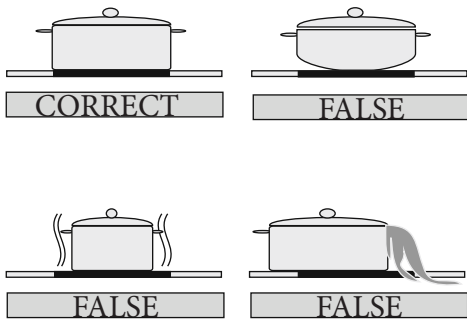
The residual heat display has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn-offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption in the supply voltage, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater is selected and activated.

CLEANING AND CARE

Cookware with rough finishes should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of quality cookware should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that the bottom of the cookware is clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before switching the cooking zone on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below to avoid wasting energy.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' will flash on the heater display. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all spilt food and fat using a


window scraper. Then wipe the hob with a suitable cleaning detergent liquid and a clean damp cloth. Wipe the appliance down using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar that may spill on the hob.

If any other food melts on the hob surface, remove it once the appliance has cooled down. Use glass ceramic or stainless steel cleaner when cleaning the surface.

Do not use a dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may start a fire or cause the vitroceramic colour to fade. Clean with water and liquid dish-washing detergent.

Brand		
Model		BCA60ZKBIF
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	191,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	15,5x26,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	190,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	191,3
This hob complies with EN 60350-2		

Energy Saving Tips

Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



Disposal of the device

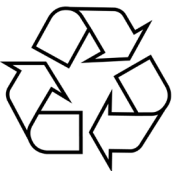


Old devices cannot be placed in the household waste!

If the device can no longer be used, every consumer is legally obliged to hand in devices separately from household waste e.g. at a collection site of their local authority / borough. This ensures that the devices are properly recycled and negative effects on the environment are avoided.

Therefore, electrical devices are marked with the symbol depicted.

Recycling



Our packaging is made of environmentally-friendly, recyclable materials:

External packaging made of cardboard

Moulded parts made of CFC-free polystyrene (PS)

Films and bags made of polyethylene (PE)

Wrapping straps made of polypropylene (PP).

If you have sufficient space to permit it, we recommend you retain the packaging, at least during the warranty period. If the device must be returned for repair or brought into a repair drop-off centre, the device is only adequately protected in the original packaging.

If you want to no longer retain the packaging, please dispose of this in an environmentally friendly manner.

NL

GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
VITROKERAMISCHE INBOUWKOOKPLAAT

INHOUD

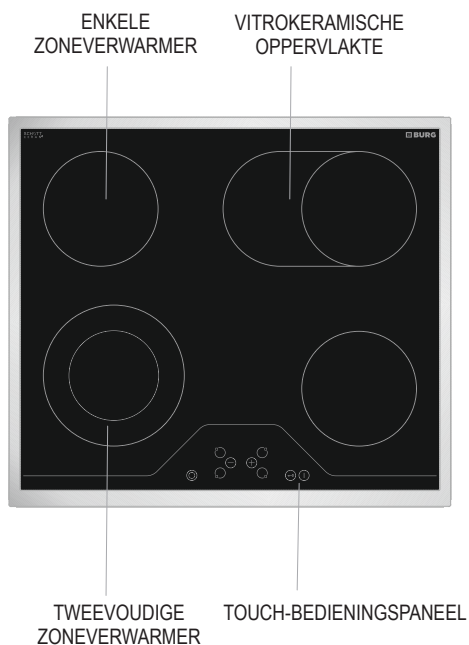
BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT	3.
VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	4.
INSTALLATIE	6.
Het plaatsen van uw inbouw-kookplaat	7.
Elektrische aansluiting van uw kookplaat	8.
GEBRUIK	9.
In- en uitschakelen van de bediening	10.
Pit selecteren	10.
Aanzetten van twee- en drievoudige zones	10.
Kookstand met en zonder warmteboost instellen	10.
Uitschakelen van individuele verwarmers	11.
Timer-functie	12.
Toetsvergrendeling	13.
TOUCH-BEDIENINGSPANEEL	14.
VEILIGHEIDSFUNCTIES	14.
Uitzetten sensorveiligheid	14.
Uitschakelen bij te hoge temperatuur	15.
Beperkingen functioneringstijd	15.
Restwarmtefuncties	15.
REINIGING EN VERZORGING	16.

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT

Beste klant,

Het is belangrijk dat u deze handleiding leest voor de beste prestaties en om de levensduur van uw toestel te verlengen. Wij raden u aan om deze handleiding te bewaren voor toekomstig gebruik.

Uw nieuwe kookplaat heeft een garantie, die u een langdurende service zal geven. Deze garantie is alleen van toepassing als het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de bedienings- en installatie-instructies beschreven in deze handleiding.



Opmerking: Het uiterlijk van uw kookplaat kan misschien anders zijn dan het hierboven weergegeven model vanwege zijn configuratie.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U UW NIEUWE APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE PLAATS OM HEM OPNIEUW TE KUNNEN RAADPLEGEN, ALS DAT NODIG IS.

DEZE HANDLEIDING IS SAMENGESTELD VOOR MEER DAN 1 GELIJKSOORTIGE MODELLEN. HET IS DUS MOGELIJK DAT UW APPARAAT NIET ALLE FUNCTIES HEEFT, DIE IN DEZE HANDLEIDING STAAN VERMELD. BEKIJK AANDACHTIG DE UITDRUKKINGEN MET CIJFERS, TERWIJL U DEZE GEBRUIKSAANWIJZING DOORNEEMT.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige ma-

nier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te blijven, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. **NOOIT** proberen om een brand met water te blussen,

maar schakel het apparaat uit en bedek het vuur bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Indien de kookplaten voorzien zijn van een deksel, dienen deze schoon te zijn voordat ze worden geopend. En ook het kookplaatoppervlak dient te zijn afgekoeld, voordat het deksel erop wordt geplaatst.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektrische spanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishou-

delijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een erkende technicus. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, zorg ervoor dat het niet is beschadigd tijdens het transport. In het geval van een defect; gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. Omdat de voor verpakking gebruikte materialen (nylon, nietmachines, piepschuim ... etc) schadelijke effecten kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.
- Bescherm uw apparaat tegen at-

mosferische effecten. Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw enz.

- De omringende materialen van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan.
- Tijdens gebruik
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen bij extreme verhitting. Giet nooit water op de vlammen, die worden veroorzaakt door olie. Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.
- Plaats pannen altijd op het centrum van de kookzone en draai de handgrepen naar een veilige positie, zodat er niet tegen kan worden gestoten of deze kunnen worden gegrepen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Bovendien adviseren wij u om de gasklep uit te draaien, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedienings-toetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De temperatuur van de onderkant van de kookplaat kan toenemen tijdens het functioneren ervan. Daarom dient er een plank onder het product worden gemonteerd.
- Tijdens het schoonmaken en onderhoud
- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door

de hoofdschakelaars uit te zetten.

- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.**

INSTALLATIE

De elektrische aansluiting van deze kookplaat, dient door erkende onderhoudsmonteurs of gekwalificeerde elektriciens te worden uitgevoerd, volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de huidige regelgeving.

- Zorg ervoor, voordat u het apparaat thuis op het elektriciteitsnet aansluit, dat de conformiteit van de spanningsinstellingen zijn gecontroleerd, die in de beschikbare informatie worden vermeld.
- De wetten, verordeningen, richtlijnen en normen, die gelden in het land van gebruik dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.).

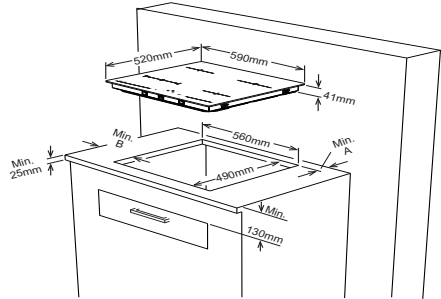
Het plaatsen van uw inbouw-kookplaat

Controleer na het verwijderen van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires, dat de kookplaat niet is beschadigd. Gebruik het apparaat niet, indien u schade vermoedt, en neem onmiddellijk contact op met een erkende onderhoudsmonteur of een gekwalificeerde elektricien.

Deze ingebouwde kookplaat dient te worden geplaatst in een uitsparing van een werkblad.

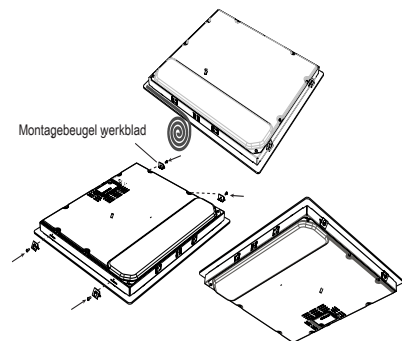
Maak een opening met de dimensies, die in de volgende afbeelding staan

aangegeven. De afstand tussen de achterkant van de kookplaat en een aangrenzende muur is afhankelijk van de wandoppervlak. Gebruik s.v.p. geen gemakkelijk ontvlambare materialen zoals gordijnen en papier in de buurt van de kookplaat.



Omringende muren	A (mm)	B (mm)
Brandbaar	50	50
Onbrandbaar		

- Breng het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtplakband helemaal rond de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van het keramische glaspaneel aan. Rek deze niet uit.
- Schroef de 4 werkbladmontagebeugels op de zijwanden van het product.

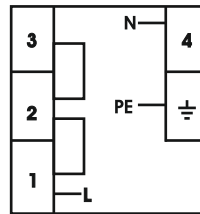


Elektrische aansluiting van uw kookplaat

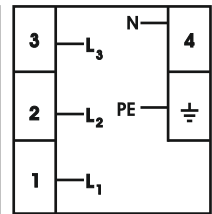
- Controleer, voordat u doorgaat met de elektrische aansluiting, of de huidige capaciteit van het systeem en het stopcontact voldoende is voor het maximale vermogen van de kookplaat.
- De elektrische installatie van de woning en de stekker dienen geaard te zijn conform de veiligheidsvoorschriften.
- Als er geen speciaal kookplaatcircuit en gezeekerde schakelaar zijn, dienen deze te worden geïnstalleerd door een erkende elektricien voordat de kookplaat wordt aangesloten.
- De gezeekerde schakelaar dient gemakkelijk toegankelijk te zijn als de kookplaat is geïnstalleerd.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen en/of verlengsnoeren.
- Een stroomonderbreker met een contactopening van minstens 3 mm, nominaal 25 A en vertraagde werking, dient binnen het voedingscircuit te zijn geïnstalleerd.
- Voor de vitrokeramische kookplaat met touch-bediening, dient de kabel de volgende kenmerken te hebben: H05VV-F 3x2,5 mm² / 60227 IEC 53. U zult het aansluitschema op de achterzijde van het apparaat vinden.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat

er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een verkeerde aansluiting kan uw apparaat beschadigen. De garantie biedt geen dekking voor dergelijke schades.

- Alle reparaties dienen door erkende onderhoudsmonteurs of gekwalificeerde elektriciens plaats te vinden.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voor iedere onderhoudsbeurt. Volg voor heraanluiting strikt de verbindingsschema's.

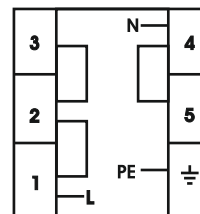


3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

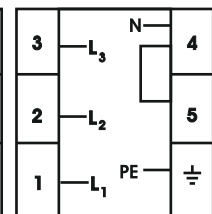


5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

/



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

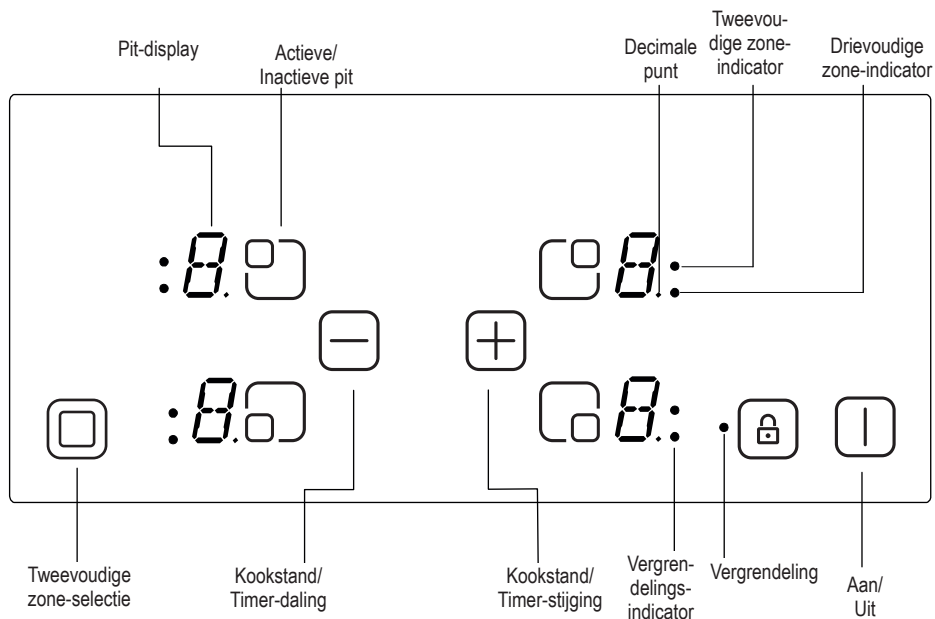


5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Aansluiting voedingskabel kan verschillen naar gelang het type aansluitklemmenbord.

GEBRUIK


Het apparaat wordt bediend door het aanraken van toetsen en de functies worden bevestigd door displays en akoestische signalen.



Standby-modus	S-modus	De netspanning is verbonden met de kookplaatbediening en alle pit-displays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedrijfsmodus	B-modus	Tenminste één pit-display toont een kookstand tussen '0' en '9'.
Vergrendelingsmodus	VR-modus	De kookplaatbediening is vergrendeld.



MODUSBESCHRIJVING

In- en uitschakelen van het apparaat

Als het apparaat in de standby-modus staat, wordt het weer in de bedrijfsmodus gezet door minstens 1 seconde lang op de aan/uit-toets  te drukken. Een zoemersignaal geeft aan dat het apparaat succesvol in bedrijf is gesteld. Op alle pitten verschijnt er een '0' en alle decimale punten van de pitten knippen (1 seconde aan, 1 seconde uit).



Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt gebruikt, zullen de displays van alle pitten uitgaan.

Als de displays zijn uitgeschakeld, zal de pit in de standby-modus worden gezet.

Als  meer dan 2 seconde wordt ingedrukt (in de bedrijfsmodus), wordt het apparaat uitgeschakeld en opnieuw in de S-modus gezet. Het apparaat kan altijd worden uitgeschakeld door te drukken op , zelfs wanneer andere toetsen gelijktijdig worden ingedrukt.



Als er een restwarmte op een pit staat, dan zal dit worden aangegeven in de desbetreffende kookstand pit-display.

Pit selecteren

Als er één pit wordt gekozen met de bijbehorende actieve/inactieve-pittoets zal de decimale punt van de desbetreffende pit-display knippen. Voor de geselecteerde pit kunt u de kookstand tussen 1-9 instellen door het aanraken van de kookstandtoetsen  of .

De toetsen dienen binnen 3 seconden te worden ingedrukt, anders wordt de pitselectie gewist en zal de kookstand (decimale punt) niet verschijnen. Als het apparaat binnen 10 seconden niet

verder wordt gebruikt, gaat de pit terug in de S-modus.


De kookstand kan altijd worden gewijzigd door te drukken op  of  tussen 1-9.


Elke druk op de toets of display-verandering geeft een zoemersignaal.

Kookstand met en zonder warmteboost instellen


Alle pitten zijn voorzien van een warmteboost-functionaliteit.

Als de warmteboost actief is, dan zal de pit gedurende de warmteboost-tijd met het maximale vermogen functioneren, afhankelijk van de gekozen kookstand. Dit wordt aangegeven door middel van een knipperende 'A', afgewisseld door de kookstandwaarde (bijvoorbeeld 0,5 sec 'A' en 0,5 sec '9') in de pit-display. Zodra de warmteboosttijd is beëindigd zal alleen de kookstand worden aangegeven.




Als de warmteboost voor een pit dient te worden ingesteld, dient kookstand 9 worden aangezet door op  te drukken vanaf stand 0. Na het instellen van de warmte naar stand 9, zal 'A' afwisselend worden aangegeven. Dit betekent dat kookstand 9 en de warmteboost actief zijn.



De warmteboost kan worden uitgeschakeld door te drukken op  totdat kookstand '0' verschijnt.



Als de warmteboost dient te worden gebruikt, kan dit altijd worden geacti-

veerd door opnieuw op  te drukken als de kookstand is ingesteld op 9. In de pit-display knippert dan 'A/9'.

Uitschakelen van individuele pitten Een aparte pit kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:


- Gelijktijdige werking van  en -toetsen
- Vermindering van de kookstand naar '0' door middel van -toets
- Gebruik van de timer-uitschakelfunctie voor de desbetreffende pit

Gelijktijdige werking van  en -toetsen

De desbetreffende pit dient te worden gekozen met de actieve/inactieve-pit-toets. De decimale punt van de desbetreffende pit-display zal knipperen. Om de pit uit te schakelen, dienen  en  tegelijkertijd te worden ingedrukt. Een zoemersignaal klinkt en '0' verschijnt in de kookstand-display.

Als de timer actief is voor de geselecteerde pit zal '0' verschijnen in de pit-display en ook de bijbehorende kookzone-indicator-timer en timer-display worden uitgeschakeld.

Als er nog een restwarmte op deze pit staat, zal dit worden aangegeven door middel van een statische 'H' in de kookstand-display.

Vermindering van de kookstand naar '0' door middel van -toets

De pit kan ook worden uitgeschakeld door de functionerende kookstand naar '0' te verlagen.

Als de pit-display een '0' aangeeft, zal een bijbehorende decimale punt van de pit ook worden uitgeschakeld.

Bij het uitschakelen van een actieve pit, verschijnt niet alleen de '0' in de pit-display, maar ook de desbetreffende kookzone-indicator-timer en de timer-display worden uitgeschakeld.

Als er nog een restwarmte op deze pit staat, zal dit worden aangegeven door middel van een statische 'H' in de kookstand-display.

Gebruik van de timer-uitschakelfunctie voor de bijbehorende pit (alleen beschikbaar in sommige modellen)

Na het bereiken van een resterende tijd van 0 minuten, schakelt de timer de desbetreffende pit uit en wordt er een '0' in de pit-display weergegeven en de timer-display uitgeschakeld. In de timer-display wordt '00' weergegeven. De gerelateerde kookzone-indicator-timer verdwijnt.

Een ingestelde tweevoudige/zone-selectie-indicator verdwijnt dan eventueel ook.


Bovendien geeft een zoemersignaal aan dat de timer is afgelopen. Na het geven van een bevestiging hiervan door een willekeurige toets aan te raken, zal het zoemersignaal uitgaan.


Timer-functie(Indien beschikbaar)


De timer biedt de volgende functies:


Maximaal kunnen er tegelijkertijd de timers van 4 pitten en 1 kookwekker (niet toegewezen aan een bepaalde pit) worden ingesteld.

Alle timers kunnen worden gebruikt in de B-modus. Een pit-timer kan alleen worden ingesteld voor een actieve pit met een kookstand tussen 1-9. De kookwekker is onafhankelijk van een bepaalde pit.


Om beide functies te gebruiken dient de timer-functie te zijn geactiveerd door de actief/inactief timer-toets .



Door  voor de eerste keer aan te raken na het activeren van de pitten, kan de kookwekker ingesteld worden (er knippert geen kookzone-indicator, ze zijn allemaal aan of uit).

Door  voor de tweede keer aan te raken, kan deze voor een van de geactiveerde pitten worden ingesteld door middel van de knipperende kookzone-indicator. Nu is de timer gekoppeld aan een bepaalde kookzone.



Door  opnieuw aan te raken kan de volgende timer, in de richting van de wijzers van de klok, voor de volgende actieve pit worden ingesteld. Enzovoort...

Kookwekker(Indien beschikbaar)

Ongeacht of een pit is geactiveerd of niet kan de kookwekker worden bediend door het aanraken van . De zichtbare '00' geeft aan dat de timer actief is en de punt in de rechter timer-

display geeft aan dat  en  nu gebruikt kunnen worden voor het instellen van de timer-waarde.

De kookwekker wordt geselecteerd als alle kookzone-indicatoren statisch aan of uit (er knippert dan geen kookzone-indicator) zijn.

Met  en  kan de timer-waarde worden ingesteld.

Na een succesvolle instelling van de kookwekkertijd, loopt de timer af.



De kookwekker zal niet worden gestopt door het uitschakelen van het apparaat of het activeren van de sleutelvergrenselingsfunctie en zal doorgaan totdat deze afloopt.

Na het bereiken van '00' in de timer loopt de kookwekker af en geeft een zoemersignaal.

Om dit zoemersignaal te stoppen dient u een bevestiging te geven door een willekeurige toets aan te raken.



Pit-timer(Indien beschikbaar)

Pit-timers kunnen alleen worden ingesteld voor geactiveerde pitten (kookstand dient te zijn ingesteld tussen 1-9)


Bij de eerste aanraking van  wordt de kookwekker geactiveerd. Na het aanraken  voor de tweede keer wordt de timer toegewezen aan de geactiveerde pit. De voorgestelde toewijzing wordt aangegeven door de desbetreffende kookzone-indicator, die dan knippert.

Door opnieuw  aan te raken na de eerste pit-timer te hebben geactiveerd,

wordt de volgende actieve pit met de klok mee toegewezen aan de timer. Het voorstel van de toewijzing wordt aangegeven door het knippen van de kookzone-indicator.


Door  en  aan te raken kan de timer-waarde worden ingesteld.


De lopende timer van de eerste ingestelde pit-timer wordt aangegeven door de statisch verlichte kookzone-indicator.

Door  opnieuw aan te raken kunnen de volgende timers aan andere actieve pitten worden toegewezen.




10 seconden na de laatste werking zal de timer-display veranderen in de timer, die hierna het eerst zal aflopen.

De toewijzing van die timer wordt altijd weergegeven door een knipperende kookzone-indicator. Hoeveel timers er aflopen kunt u herkennen aan het aantal kookzone-indicators, die statisch aanstaan.

Door middel van de toets  kunt u de timer-waarden van de pit-timer en de kookwekker weergeven. De toewijzing wordt altijd aangegeven door het knippen van de kookzone-indicator. Als er geen kookzone-indicator knippert, wordt de kookwekkertijd weergegeven in de 2-cijferige timer-display.


Alle pit-timers kunnen worden gewist door het uitschakelen van het apparaat in de S-modus door middel van de toets . Een kookwekker zal niet worden gewist en zal blijven werken totdat deze afloopt.

Om een timer in de functioneringsmodus te wissen, dient u eerst de timer te selecteren door op de actief/inactief timer-toets te blijven drukken totdat deze wordt weergegeven. De waarde kan dan op 2 verschillende manieren worden gewist:

- Verlaging van de waarde door het aanraken van  totdat '00' verschijnt in de timer-display.
- Het gelijktijdig aanraken van  en  gedurende 0,5 sec totdat '00' wordt weergegeven in de timer-display.


Na het bereiken van '00' in een pit-timer, zal de kookstand worden ingesteld op '0'.

Een pit-timer of kookwekker die afloopt zal een zoemersignaal geven. Deze zal uitgaan als er ter bevestiging een willekeurige toets wordt aangeraakt.

Wacht tot 'F' verdwijnt voor alle zones, schakel de kookplaat aan door  aan te raken en ga verder met het gebruik.



Vergrendelingsslot


De vergrendelingsfunctie is voor het blokkeren van functies en stelt het apparaat in een veilige modus in tijdens het gebruik. Wijzigingen door aanraking, zoals het verhogen van warmteinstellingen en andere wijzigingen, zijn dan niet mogelijk. Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie is actief als de vergrendelingstoets  minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een succesvolle werking van meer dan 2 seconden gaat de vergren-

delingsindicator knipperen en wordt de pit vergrendeld.

De pit kan alleen worden vergrendeld in de functioneringsmodus (B-modus).

Als het apparaat is vergrendeld, werkt alleen  en zijn alle andere toetsen geblokkeerd. Als er een toets wordt bediend in de geblokkeerde modus, zal er een zoemersignaal klinken en de vergrendelingsindicator zal dan knipperen om te laten zien dat de vergrendelingsfunctie is geactiveerd. Het is dan alleen mogelijk om door middel van de toets  het apparaat uit te schakelen. Maar na het uitschakelen van het apparaat is het alleen mogelijk om deze weer aan te zetten door eerst de vergrendelingsfunctie uit te zetten.

Na het aanraken van  gedurende 2 seconden, verschijnt de vergrendelingsindicator. Nu is de kookplaatbediening weer ontgrendeld en kan deze weer normaal worden bediend.

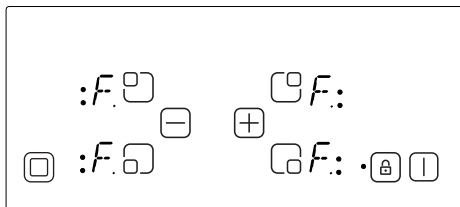
TOUCH-BEDIENINGSPANEEL VEILIGHEIDSFUNCTIES

De volgende veiligheidsfuncties zijn beschikbaar om onbedoelde werking van de kookplaatbediening te voorkomen.

Uitzetten sensorveiligheid

Om ongewenste, willekeurige sensorwerking van het apparaat te voorkomen is een sensorcontrole opgenomen.

Indien er één of meer toetsen langer dan 12 seconden worden ingedrukt geeft de sensorcontrole de verkeerde bediening (indien er een object op de toets is geplaatst, er een sensorstoring is opgetreden, etc.) met een zoemersignaal aan en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.



De veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaatbediening in de S-modus wordt gezet. Er zal dan een 'F' knipperen in alle pit-displays.

Als er nog restwarmte aanwezig is, zal deze worden weergegeven in alle andere pit-displays.

De kookplaatbediening gaat dan in de S-modus. Tegelijkertijd klinkt er dan een zoemersignaal. Na 10 minuten zal dit signaal stoppen.

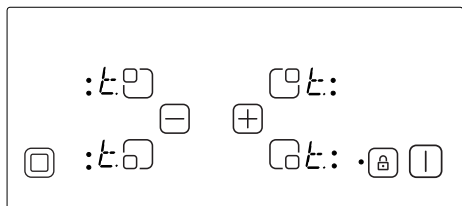
Indien er dan niet langer sprake is van een onjuiste bediening, zullen de visuele en akoestische signalen beiden verdwijnen.


Uitschakelen bij te hoge temperatuur

Omdat de locatie van de bediening zich zeer dichtbij de pit in het midden vooraan de kookplaat bevindt, kan het voorkomen dat een onjuist geplaatste pan half op de bedieningstoetsen staat en niet waargenomen wordt door de veiligheidssensor voor de automatische uitschakeling (en geen toets bedekt) en de kookplaat tot een hele hoge temperatuur wordt verwarmd, waardoor het glas en de toetsen te heet worden en niet kunnen worden aangeraakt.

Om schade aan de kookplaatbedieningsunit te voorkomen, wordt de tem-

peratuur constant gecontroleerd en schakelt automatisch uit in het geval van oververhitting. Dit wordt in de 4 pit-displays aangegeven met de letter 't' totdat de temperatuur afneemt.



Nadat de temperatuur is gedaald zal de 't'-weergave verdwijnen en de kookplaatbedieningsunit valt dan terug in de S-modus. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door op  te drukken.

Beperkingen functioneringstijd

De kookplaatbedieningsunit heeft een beperking van de werktijd. Als de kookstand voor een pit gedurende een bepaalde periode niet is veranderd, zal deze automatisch uitgaan (er wordt dan gedurende 10 seconden een '0' weergegeven en daarna de restwarmte). De grens van de gebruiksduur is afhankelijk van de gekozen kookstand. Als een timer is ingesteld voor een pit dan zal gedurende 10 seconden '00' op de timer-display worden weergegeven. Daarna zal de timer-display uitgaan.

Nadat de pit automatisch is uitgeschakeld, zoals hierboven wordt beschreven, kan de pit weer worden gebruikt en de maximale gebruiksduur voor deze kookstand worden toegepast.

Restwarmtefuncties

Na ieder kookproces is er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. De bediening van het apparaat kan globaal berekenen hoe heet het glas in het ergste geval is. Als de berekende temperatuur hoger is dan + 60 °C, dan zal dit worden aangegeven in de desbetreffende pit-display nadat de pit of kookplaatbediening is uitgeschakeld. De restwarmte wordt weergegeven zolang de berekende pit-temperatuur > + 60 °C.

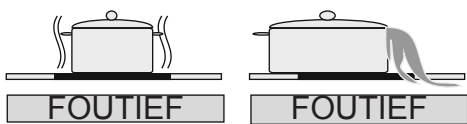
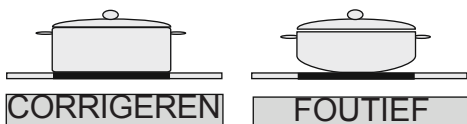
De weergave van de restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt overschreven door elke andere display-waarde, tijdens automatische uitschakelingen (voor de veiligheid) en bij foutcodes.

Na het opnieuw aanzetten van de voedingsspanning op de kookplaatbediening, nadat er een stroomonderbreking heeft opgetreden, gaat de restwarmte-display knipperen als de desbetreffende pit een restwarmte heeft, die hoger is dan + 60 °C, voordat de stroomonderbreking optrad. De display zal knipperen totdat de max. restwarmtetijd is verstreken of de pit wordt geselecteerd en geactiveerd.

REINIGING EN ONDERHOUD

Kookgerei met ruwe bodems mag niet worden gebruikt, omdat dit krassen op de keramische plaat kan veroorzaken. De onderkant van kookgerei dient zo dik en vlak mogelijk te zijn. Zorg ervoor dat de onderkant van kookgerei schoon en droog is, voordat u deze in gebruik neemt.

Plaats kookgerei op de kookzone voordat deze wordt ingeschakeld. Plaats, indien mogelijk, altijd een deksel op kookgerei. De onderkant van kookgerei dient niet kleiner of groter dan de kookzone te zijn. Deze dient de juiste afmeting te hebben, zoals hieronder is aangegeven, om geen energie te verspillen.



Trek vóór het reinigen van de kookplaat eerst de stekker uit het stopcontact. Controleer vervolgens dat er geen restwarmte meer op de kookplaat staat. De glaskeramische plaat is zeer goed bestand tegen hoge temperatuur en oververhitting. Als er restwarmte in het apparaat is opgeslagen, knippert de 'H' in de pit-display. Laat het apparaat af-

koelen om brandwonden te voorkomen. Verwijder alle etensresten en vet met een raamschraper. Veeg daarna de kookplaat met een geschikt afwasmiddel en een schone vochtige doek af. Wrijf het apparaat na met een schone, droge doek.

Als er per ongeluk aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookplaat smelten, dienen deze onmiddellijk met een schraper van de hete kookzone te worden verwijderd. Dit voorkomt mogelijke schade aan het oppervlak. Dit geldt ook voor suiker of suikerhoudend voedsel, die op de kookplaat kunnen worden gemorst.

In het geval van ander smeltend voedsel op het kookplaatoppervlak, kunt u deze verwijderen als het apparaat is afgekoeld. Gebruik voor het schoonmaken hiervan een reinigingsmiddel voor glaskeramiek of roestvrijstaal.

Gebruik geen vaatdoek of schurende spons om het vitrokeramische oppervlak te reinigen. Deze materialen kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen, sprays of vlekverwijderaars op het vitrokeramische oppervlak. Deze materialen kunnen brand of vitrokeramische kleurvervaging veroorzaken. Reinig met water en afwasmiddel.

Marke		
Modell		BCA60ZKB!F
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

EG-conformiteitsverklaring

CE We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

🔊 De bedieningsinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

FR

**INSTRUCTIONS RELATIVES A L'UTILISATION ET A
L'INSTALLATION
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE**

CONTENU :

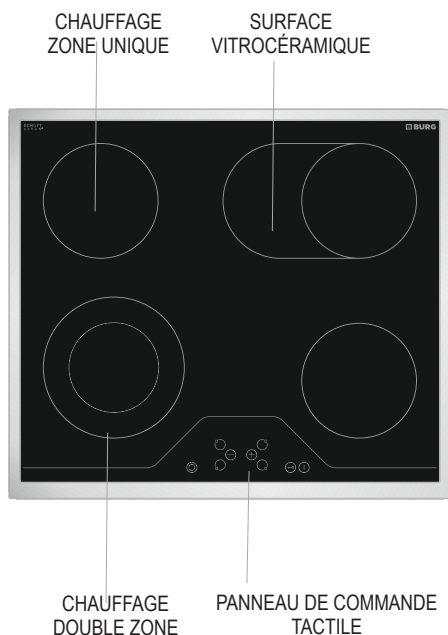
DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON	3.
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	4.
INSTALLATION	6.
Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées	7.
Raccordement électrique de vos plaques de cuisson	8.
UTILISATION	9.
Activation et désactivation les commandes	10.
Sélection de foyer	10.
Activation des fonctions double et triple zones	10.
Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur	10.
Mise à l'arrêt des foyers individuels	11.
Fonction minuterie	12.
Verrouillage des touches	13.
FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES	14.
Blocage de sécurité par détecteur	14.
Arrêt pour température trop élevée	14.
Limitations de la durée de fonctionnement	15.
Fonctions de chaleur résiduelle	15.
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16.

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

Il est important que vous lisiez ce manuel pour obtenir des performances optimales de votre appareil et allonger sa durée de vie. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour une consultation ultérieure.

Vos nouvelles plaques de cuisson sont garanties et vous offrirons une longue durée de service. Cette garantie ne s'appliquera que si l'appareil a été installé et fonctionne conformément aux instructions d'utilisation et d'installation présentes dans ce manuel.



Note : L'apparence de vos plaques de cuisson peut être différente du modèle présenté, celui-ci pouvant être configuré différemment.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

Avertissements généraux de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne

doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil est ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou

- une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT** : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
 - **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
 - Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
 - N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
 - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
 - Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
 - Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
 - Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
 - **ATTENTION** : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
 - Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque

le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

Avvertissements d'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. La fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.
- Durant l'utilisation
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est route.

- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsque soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.
- Durant le nettoyage et l'entretien
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir coupé l'appareil ou les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACI-

TÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION

Le raccordement électrique de ces plaques doit être effectué par du personnel de service autorisé ou par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur.

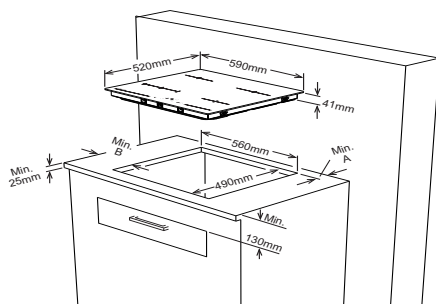
- Avant de connecter votre appareil à l'alimentation électrique de votre maison, assurez-vous de vérifier la conformité des réglages de tension, spécifiés sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et standard en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (législation concernant la sécurité, le recyclage correct, etc...).

Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, assurez-vous que les plaques de cuisson ne soient pas endommagées. Si vous suspectez des dégâts, n'utilisez pas l'appareil et contactez du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié immédiatement.

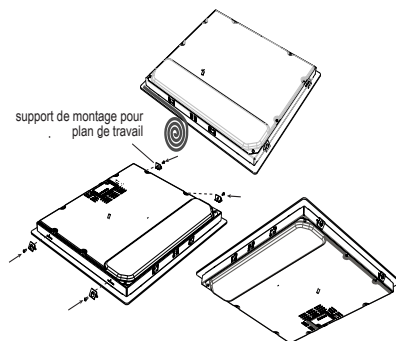
Ces plaques de cuisson intégrées doivent être insérées dans un espace de travail en le découpant.

Créez une ouverture aux dimensions indiquées dans l'illustration suivante. La distance entre le bord arrière de la plaque de cuisson et tout mur adjacent dépend de la surface du mur. Veuillez ne pas utiliser de matériaux facilement combustibles comme des rideaux ou du papier à proximité de la plaque de cuisson.



Murs mi-toyens	A (mm)	B (mm)
Combustible	50	50
Non-combustible		

- Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
- Vissez les 4 supports de montage sur les parois latérales du produit.

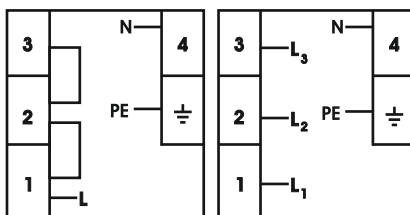


Raccordement électrique de votre plaque de cuisson

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifiez que les capacités électriques du système et de la prise sont adaptés à la puissance nominale de la plaque de cuisson.
- L'installation électrique de la résidence et la prise de courant électrique utilisée doivent être mises à la terre et se conformer aux normes de sécurité.
- S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges.
- Un disjoncteur ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, à courant nominal de 25 A et à fonctionnement retardé doit être installé dans le circuit d'alimentation.
- Pour les plaques vitrocéramiques à commandes tactiles, le câble doit être H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Vous trouverez le diagramme de raccordement à l'arrière de votre appareil.
- Durant l'installation, veuillez vous

assurer que des câbles isolés sont utilisés. Un raccordement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de telles dommages.

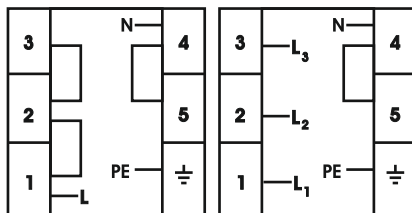
- Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour reconnaître les câbles, suivez strictement le diagramme de raccordement.



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

/



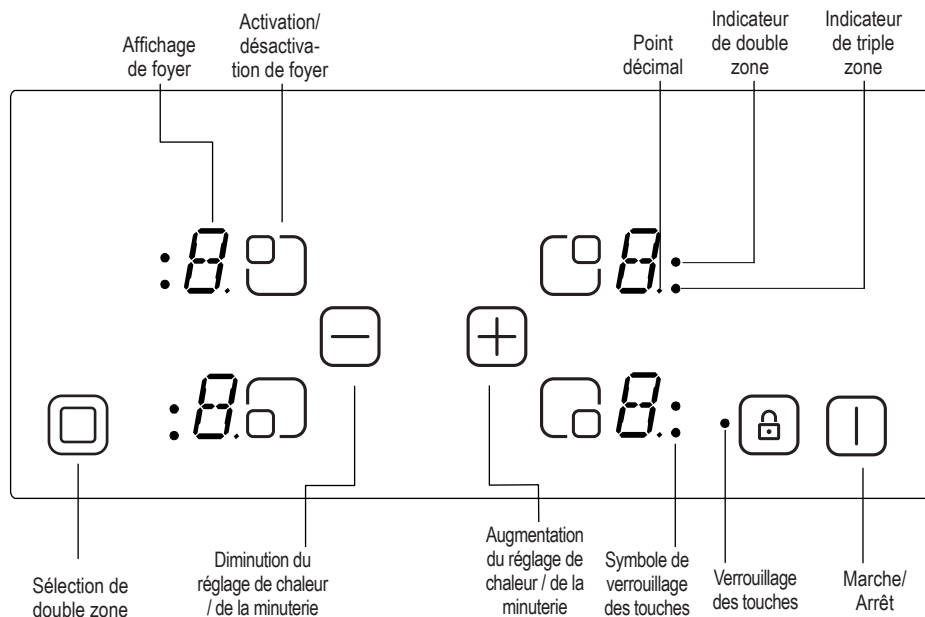
3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

Le raccordement du câble d'alimentation peut varier selon le type de boîtier de connexion.

UTILISATION


L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des affichages et signaux acoustiques.



Mode veille	Mode S	Les commandes de la plaque de cuisson sont sous tension et tous les affichages des foyers sont éteints ou le voyant de chaleur résiduelle est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages de foyer indique un réglage de chaleur entre '0' et '9'.
Mode verrouillage	Mode VR	Les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.



DESCRIPTION DE MODE

Activer et désactiver l'appareil

Si l'appareil est en mode de veille, il est placé en mode de fonctionnement en pressant la touche Marche/Arrêt  pendant au moins une seconde. Un signal de buzzer indique le succès de l'opération. Tous les foyers sont sur '0' et le point décimal du foyer clignote (allumé 1 sec, éteint 1 sec).



Si aucune opération n'est détectée pendant 10 secondes, les affichages de tous les foyers s'éteignent.

Si les affichages sont éteints, la plaque passera en mode de veille.

Si la touche  est pressée pendant plus de 2 secs (en mode de fonctionnement), l'appareil s'éteint et passe à nouveau en mode S. L'appareil peut être éteint en pressant  à tout moment, même si d'autres boutons sont pressés simultanément.



Si un foyer présente de la chaleur résiduelle, ceci sera indiqué dans l'affichage de réglage de chaleur du foyer correspondant.

Sélection de foyer

Si un foyer simple est utilisé avec la touche Activer/désactiver correspondante, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en pressant les touches de réglage de chaleur  ou .

Les touches doivent être pressées sous 3 sec, la sélection de foyer étant autrement effacée et le point de réglage de chaleur disparaissant (point décimal). Si aucune action supplémen-

taire n'est détectée sous 10 secs, le foyer repasse en mode S.


Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en pressant  ou  entre 1 et 9.


Chaque utilisation des touches ou chaque modification des affichages déclenche un signal de buzzer.

Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur


Tous les foyers sont équipés de la fonction de boost de chaleur.

Si le boost de chaleur est actif, le foyer fonctionnera à pleine puissance durant la période de boost de chaleur, celle-ci dépendant du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par un 'A' clignotant, alternant avec la valeur de chaleur réglée (par ex. 0,5 sec 'A' puis 0,5 sec '9') dans l'affichage du foyer. Une fois la période de boost de chaleur terminée, uniquement le réglage de chaleur sera affiché.

Si le boost de chaleur doit être utilisé pour un foyer, le niveau de chaleur 9 doit être entré en pressant  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la chaleur sur le niveau 9, 'A' alternera sur l'affichage. Ceci indique que le niveau 9 et le boost de chaleur sont maintenant actifs.




Le boost de chauffage peut être désactivé en pressant  jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' s'affiche.

Si le boost de chaleur doit être utilisé,



il peut toujours être activé en pressant  à nouveau si le réglage de chaleur est réglé sur le niveau 9. Dans l'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

Mise à l'arrêt des foyers individuels

Un foyer spécifique peut être éteint de 3 manières différentes :


- Utilisation simultanée des touches  et 
- Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour le foyer correspondant

Utilisation simultanée des touches  et 

Le foyer correspondant doit être choisi avec la touche Activer/désactiver, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour éteindre le foyer,  et  doivent être pressés au même moment. Un signal de buzzer s'active et '0' apparaît dans l'écran de réglage de la chaleur.

Si la minuterie est active pour le foyer sélectionné, '0' apparaît dans l'écran de foyer et la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche 

Le foyer peut aussi être éteint en réduisant le réglage de température associé sur '0'.

Lorsque l'affichage de foyer indique '0', le point décimal associé du foyer s'éteindra aussi.

Lorsqu'un foyer actif est éteint, non seulement '0' apparaît dans l'écran du foyer, mais la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer correspondant (disponible uniquement pour certains modèles)

Une fois la durée restante de 0 minutes atteinte, la minuterie arrête le foyer correspondant, indiquant '0' dans l'affichage de foyer et éteignant l'affichage de minuterie. L'affichage de minuterie indique '00'. L'indicateur de zone de cuisson correspondant disparaît.

Un indicateur assigné de sélection double ou de zone disparaît aussi, le cas échéant.


Le buzzer indique de plus que la minuterie s'est déclenchée. Une fois la fin de minuterie confirmée en pressant une touche quelconque, le buzzer s'éteint.


Fonction minuterie(Si disponible)


La minuterie apporte les fonctions suivantes :


Les commandes peuvent contrôler au max. 4 minuteries associés aux foyers et une minuterie de rappel (associée à aucun foyer) simultanément.

Toutes les minuteries peuvent uniquement être utilisées dans le mode B. Une minuterie de foyer peut uniquement être assignée à un foyer actif, fonctionnant à un niveau entre 1 et 9. La minuterie de rappel n'est assignée à aucun foyer.


Pour utiliser les deux fonctions, la fonction de minuterie doit être activée en utilisant la touche d'Activation/désactivation de minuterie .



En touchant  pour la première fois après l'activation des foyers, le système propose la minuterie de rappel (pas d'indicateur de zone de cuisson clignotant, ils sont tous allumés ou éteints).

En touchant  pour la deuxième fois, l'appareil propose d'assigner la minuterie à l'un des foyers activés en faisant clignoter un indicateur de zone de cuisson. La minuterie réglée est maintenant active.


En touchant  à nouveau, une autre minuterie est proposée pour le prochain foyer actif, dans le sens des aiguilles d'une montre. Et ainsi de suite...

Minuterie de rappel(Si disponible)

Qu'un foyer soit activé ou non, la minuterie de rappel peut être utilisée en pressant . Le '00' apparaissant indique que la minuterie est active et le point

dans l'affichage de minuterie de droite indique que  et  sont maintenant liés pour régler la valeur de minuterie.

La minuterie de rappel est sélectionnée lorsque tous les indicateurs de zone de cuisson sont statiques (allumés ou éteints, pas d'indicateur clignotant).

La valeur de minuterie peut être réglée avec  et .

Après avoir réglé la minuterie de rappel, la minuterie commence à s'écouler.



La minuterie de rappel ne s'arrêtera pas en éteignant l'appareil ou en activant la fonction de verrouillage des touches, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.


Lorsque la minuterie atteint '00', le buzzer indique la fin de la minuterie.

Pour arrêter le buzzer, vous devez confirmer la fin de minuterie en pressant une touche quelconque.



Minuterie de foyer(Si disponible)

Les minuteries de foyer peuvent être réglées pour les foyers activés (le niveau de foyer doit être entre 1 et 9).


En pressant  une fois, la minuterie de rappel est activée. Après avoir touché  pour la seconde fois, la minuterie est assignée au foyer activé. L'affectation proposée est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, qui clignote.

En touchant  à nouveau après avoir activé la première minuterie de foyer, le système recommande le second foyer actif à assigner à la minuterie, dans le sens des aiguilles d'une montre. Le

foyer recommandé est indiqué par l'indicateur de zone de cuisson.


La valeur de minuterie pour le foyer peut être réglée avec  et .


La minuterie en cours pour le foyer réglé en premier est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, allumé de manière fixe.

En touchant  à nouveau, d'autres minuteries peuvent être assignées à d'autres foyers activés.




10 secs après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie terminant la première.

Le foyer assigné à cette minuterie est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Vous pouvez identifier le nombre de minuteries en cours par le nombre d'indicateurs de zone de cuisson statiquement allumés.

En pressant , vous pouvez afficher les valeurs des minuteries de foyer et de rappel. Le foyer assigné est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Si aucun indicateur de zone de cuisson ne clignote, le temps de la minuterie de rappel est indiqué sur l'affichage de minuterie à deux chiffres.


Toutes les minuteries de foyer peuvent être effacées en faisant passer l'appareil en mode S en utilisant . Une minuterie de rappel ne sera pas effacée, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.

Pour effacer une minuterie en mode de fonctionnement, vous devez dans un premier temps sélectionner la minuterie en pressant la touche Activation/désactivation de minuterie jusqu'à ce qu'elle soit affichée. La valeur peut être effacée de deux manières :

- En la diminuant en touchant  jusqu'à ce que '00' apparaisse dans l'affichage de minuterie.
- En touchant  et  simultanément pendant 0,5 sec, jusqu'à ce que '00' s'affiche dans l'affichage de minuterie.


Une fois '00' atteint pour une minuterie de foyer, le niveau de chaleur assigné est réglé sur '0'.

Une minuterie de foyer ou de rappel s'écoulant est indiquée par un buzzer se déclenchant. Ce bruit s'arrête pour toute pression de touche.

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en pressant  et continuez l'utilisation.



Verrouillage des touches


La fonction de verrouillage des touches permet de bloquer l'appareil et de le mettre en mode sécurisé durant le fonctionnement. Il est ainsi par exemple impossible d'augmenter les réglages de chaleur ou autres modifications des touches. Il n'est possible que de mettre l'appareil en route.

La fonction de verrouillage est active, si la touche de verrouillage des touches  est pressée pendant au moins 2 secs. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la

touche pendant plus de 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Le foyer ne peut être verrouillé qu'en mode de fonctionnement (Mode B).

Si le foyer est verrouillé, uniquement  peut être utilisé, toutes les autres touches sont bloquées. Si une autre touche est utilisée en mode de verrouillage, le buzzer se déclenche et l'indicateur de verrouillage de touche clignote pour indiquer la fonction de verrouillage des touches. Il n'est possible d'éteindre l'appareil qu'avec la touche . Mais, si vous avez éteint l'appareil, vous ne pourrez pas le redémarrer à nouveau sans le déverrouiller.

Après avoir pressé  pendant 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches disparaît. Les commandes de la plaque de cuisson sont alors débloquées et peuvent être utilisées normalement.

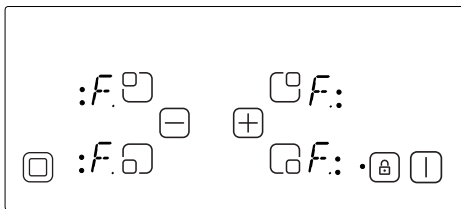
FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Les fonctions de sécurité sont disponibles pour éviter toute opération involontaire des commandes de la plaque de cuisson.

Blocage de sécurité par détecteur

Pour empêcher l'appareil de détecter une opération par accident, le signal du détecteur est contrôlé.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 secs, la routine de suivi du détecteur indique de manière acoustique une opération incorrecte (casserole ou autre objet placé sur la touche, erreur de détecteur) et désactive l'appareil.



L'arrêt de sécurité fait passer les commandes de la plaque de cuisson en mode S. Un 'F' clignotera dans tous les affichages de foyer.

Si de la chaleur résiduelle est présente, elle sera affichée dans tous les autres affichages de foyer.

Les commandes de plaque de cuisson passeront alors en mode S. Un signal de buzzer se déclenche en même temps. Le signal acoustique s'arrête après 10 minutes.

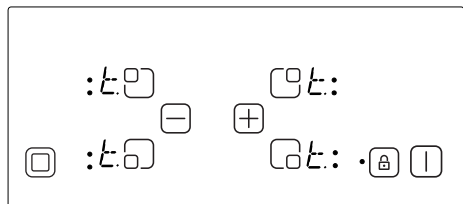
Si aucune opération incorrecte n'est détectée, les signaux visuels et acoustiques disparaissent.

Arrêt pour température trop élevée

Les commandes étant placées très près du foyer central avant de la plaque de cuisson, il est possible qu'une casserole mal placée sur les commandes et non détectée par la fonction d'arrêt de sécurité par détection (ne couvrant pas un bouton) active un foyer à une très haute température, ce qui peut empêcher l'utilisateur de toucher le verre et les touches sans se brûler.

Pour empêcher d'endommager les

commandes de la plaque de cuisson, le système de contrôle suit constamment la température et éteint les foyers en cas d'urgence de surchauffe. Ceci est indiqué par la lettre 't' dans l'affichage de foyer, jusqu'à ce que la température diminue.



Lorsque la température a suffisamment diminué, le 't' sera effacé et l'unité de commande de la plaque de cuisson passera en mode S. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en pressant **I**.

Limitations de la durée de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque de cuisson permet de limiter la durée de fonctionnement. Si le réglage de chaleur pour ce foyer n'a pas été changé pendant un certain temps, le foyer s'éteindra automatiquement (pendant 10 secs, un '0' est affiché, puis le symbole de chaleur résiduelle). La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné. Si une minuterie était associée au foyer, '00' s'affichera sur l'affichage de minuterie pendant 10 secs. La minuterie s'éteint par la suite.

Après un arrêt automatique du foyer, tel que décrit ci-dessus, le foyer est à nouveau utilisable et la durée maximale de fonctionnement pour ce réglage de

chaleur est appliquée.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après tous les processus de cuisson, de la chaleur stockée dans le matériau vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle, est présente. Les commandes peuvent calculer grossièrement la température approximative du verre dans le pire des cas. Si la température calculée dépasse + 60 ° C, ceci sera indiqué dans l'affichage de foyer correspondant après l'arrêt du foyer ou des commandes de la plaque de cuisson. L'affichage de chaleur résiduel est indiqué tant que la température de foyer calculée dépasse + 60° C.

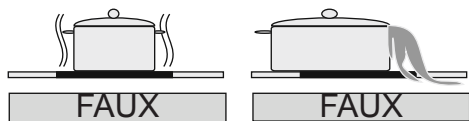
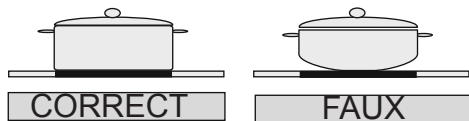
L'affichage de la chaleur résiduelle a la priorité la plus faible et est supprimée par toutes les autres valeurs affichées, durant les arrêts de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur.

Une fois les commandes de la plaque de cuisson à nouveau sous tension après une panne de courant, l'affichage de chaleur résiduelle peut se déclencher si le foyer correspondant avait une chaleur résiduelle de plus de 60° C avant la panne de courant. L'affichage clignotera jusqu'à ce que la durée de chaleur résiduelle ait expiré ou jusqu'à ce que le foyer soit sélectionné et activé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles au fond rugueux, celles-ci pouvant rayer la surface vitrocéramique. Le fond des bonnes casseroles doit être aussi épais et plat que possible. Avant de les utiliser, assurez-vous que les fonds de casserole sont propres et secs.

Placez-toujours les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles. Le fond des casseroles ne doit pas être plus petit ou plus grand que les zones de cuisson, ils doivent être de la taille correcte indiquée ci-dessous, afin de ne pas gaspiller d'énergie.



Avant de nettoyer les plaques de cuisson, retirez la fiche de la prise d'alimentation électrique. Assurez-vous alors qu'il ne reste pas de chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique est très résistant aux hautes températures et à la surchauffe. S'il reste de la chaleur résiduelle dans l'appareil, 'H' clignote sur l'affichage du foyer. Afin d'éviter de vous brûler, laissez l'appareil refroidir.


Retirez tous les aliments renversés ou la graisse avec un racleur pour vitre. Puis nettoyez les plaques avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide propre. Frottez l'appareil avec un chiffon sec propre.

Si du papier aluminium ou des objets en plastique ont fondu par accident sur la surface des plaques, ils doivent être immédiatement enlevés de la zone de cuisson chaude avec un racleur. Ceci évitera d'endommager la surface. Ceci s'applique aussi au sucre et aux aliments contenant du sucre pouvant s'être renversés sur les plaques.

Si d'autres aliments ont fondu sur la surface des plaques, nettoyez les plaques une fois celles-ci refroidies. Utilisez un nettoyeur pour verre céramique ou acier inoxydable pour le nettoyage de la surface.

N'utilisez pas de torchon ou d'éponge abrasive pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents chimiques, de bombes ou de nettoyant pour tache sur la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent être inflammables ou causer une décoloration du verre vitrocéramique. Nettoyez avec de l'eau et du liquide de nettoyage.

Marque		
Modèle		BCA60ZKB1F
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	191,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	15,5 x 26,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	190,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. - Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle. - Réduisez la quantité de liquides ou de graisse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage. 		

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Mise au rebut de l'appareil



Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement

évités.

Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

Recyclage



Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :

l'emballage extérieur est fait à base de carton

et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).

Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.

Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.