

DE



BCA60-TR

**Bedienungs- und Installationsanleitung
Glaskeramik – Einbaukochfeld**

INHALT

- 1. Übersicht über das Gerät**
- 2. Sicherheitshinweise**
- 3. Installation**
- 4. Elektrischer Anschluss**
- 5. Betrieb**
- 6. Touch Control-Sicherheitsfunktionen**
- 7. Reinigung und Pflege**

Lieber Kunde!

Vielen Dank für den Kauf unseres ÖKO-Kochfeldes. Die Sicherheitshinweise und Empfehlungen in dieser Anleitung dienen Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen. Hier erfahren Sie auch, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Gerätes optimal nutzen können.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Eventuell möchten Sie zukünftig darin nachschlagen - zum Beispiel, wenn Fragen während des Betriebes aufkommen oder sich andere Personen mit der Bedienung des Gerätes vertraut machen möchten.

Das Gerät darf nur für seinen bestimmungsgemäßen Einsatzzweck genutzt werden: Zur Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt. Jede andere Art des Einsatzes muss als nicht bestimmungsgemäß und als gefährlich betrachtet werden.

Der Hersteller haftet keinesfalls bei Schäden, die durch den unsachgemäßen oder falschen Einsatz des Gerätes entstehen.

Konformitätserklärung

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



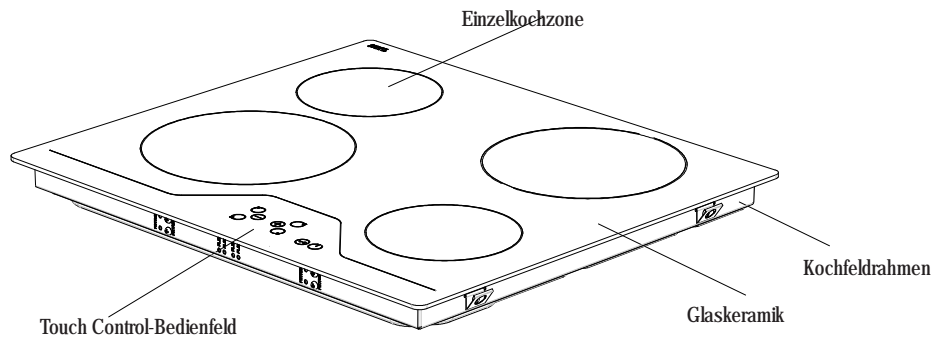
Vor der ersten Inbetriebnahme

Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass nichts beschädigt ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an einen qualifizierten Techniker. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, lassen Sie das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Bänder und ähnliche Dinge) nicht in Kinderhände geraten; diese Dinge können schwere Verletzungen verursachen. Das Verpackungsmaterial ist recyclingfähig.

Die Installation des Gerätes und der Anschluss der elektrischen Verbindungen sollte gemäß gültiger örtlicher Richtlinien und gemäß der Anweisung des Herstellers durch einen qualifizierten Techniker erfolgen.

Versuchen Sie nicht, technische Merkmale des Gerätes zu modifizieren - dies kann zu Gefahren führen.



Hinweis: Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann von dem abgebildeten Kochfeld abweichen (Bräterzone und Zweikreiszone sind Sonderausstattung) Die Abbildung dient nur als Erklärungsbeispiel und kann auch wegen Produktionsänderungen abweichend sein.

2. SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann

decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

-Wartungs-und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations-und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.

-
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung- und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben
 - VORSICHT: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
 - Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.
 - Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Warnhinweise zur Installation

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.
- Die Temperatur der Bodenfläche des Kochfeldes kann während des Betriebs steigen. Daher muss eine Platte unter dem Produkt installiert werden.

Während der Verwendung

- Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.
- Entfernen Sie die Regler nicht, um das Bedienfeld zu reinigen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

-
- Geben Sie gut Acht, wenn Sie kleine Haushaltsgeräte wie Bügeleisen in der Nähe der Glaskeramik verwenden.
 - Benutzen Sie die Kochzonen nicht, wenn sich leeres Kochgeschirr oder überhaupt kein Kochgeschirr darauf befindet.
 - Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
 - Vor dem Reinigen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden und abgekühlt sein.
 - Benutzen Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes - dadurch kann das Gerät beschädigt werden und die Garantie erlöschen.
 - Benutzen Sie nur stabiles Kochgeschirr mit flachem Boden.

WARNUNG

Bei korrekter Installation erfüllt Ihr Produkt sämtliche Sicherheitsanforderungen, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings sollten Sie im Hinblick auf die Unterseite des Gerätes eine gewisse Vorsicht walten lassen: Dieser Bereich sollte normalerweise nicht zugänglich sein; hier finden sich eventuell scharfe Kanten, die zu Verletzungen führen können.

Brandgefahr! Legen Sie keine brennbaren Materialien auf dem Kochfeld ab. Vergewissern Sie sich, dass in der Nähe verlaufende Stromkabel nicht mit der Oberseite des Kochfeldes in Berührung kommen können.

Lassen Sie keine schweren und/oder spitzen Objekte auf die Glaskeramik fallen. Falls das Kochfeld gesprungen oder anderweitig beschädigt sein sollte, trennen Sie die Stromversorgung und wenden sich an den Kundendienst.

Kratzen Sie nicht mit scharfen Gegenständen über das Kochfeld. Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

Bevor Sie ein Altgerät entsorgen, sollten Sie es unbrauchbar machen und dafür sorgen, dass sich keine potentiell gefährlichen Teile mehr daran befinden.

Wichtig: Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Das Gerät eignet sich NICHT zum Einsatz im kommerziellen, halb-kommerziellen oder öffentlichen Umfeld.

Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller , einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen durch Stromschlag kommen kann.

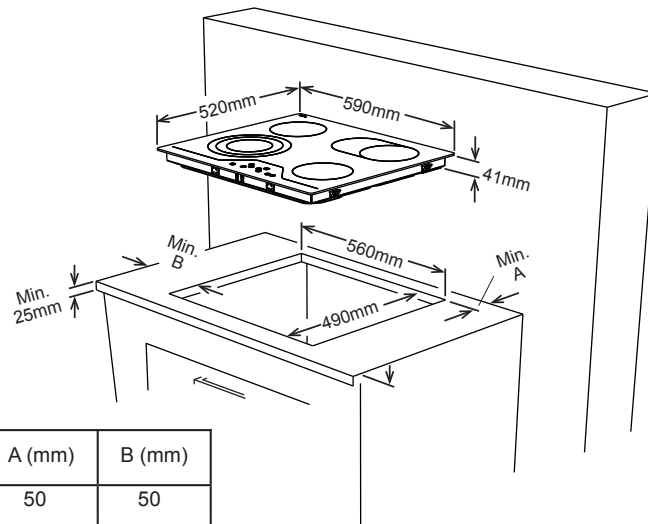
Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind.
- Gültige Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung, etc.).

Einbaukochfeld platzieren

Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen, überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.

- Ihr Einbaukochfeld wird in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte eingesetzt. Die elektrische Verbindung mit dem Stromnetz wird über einen speziellen Verteiler unterhalb der Arbeitsplatte hergestellt.
- Beim Ausschneiden der Aussparung orientieren Sie sich bitte an den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen.

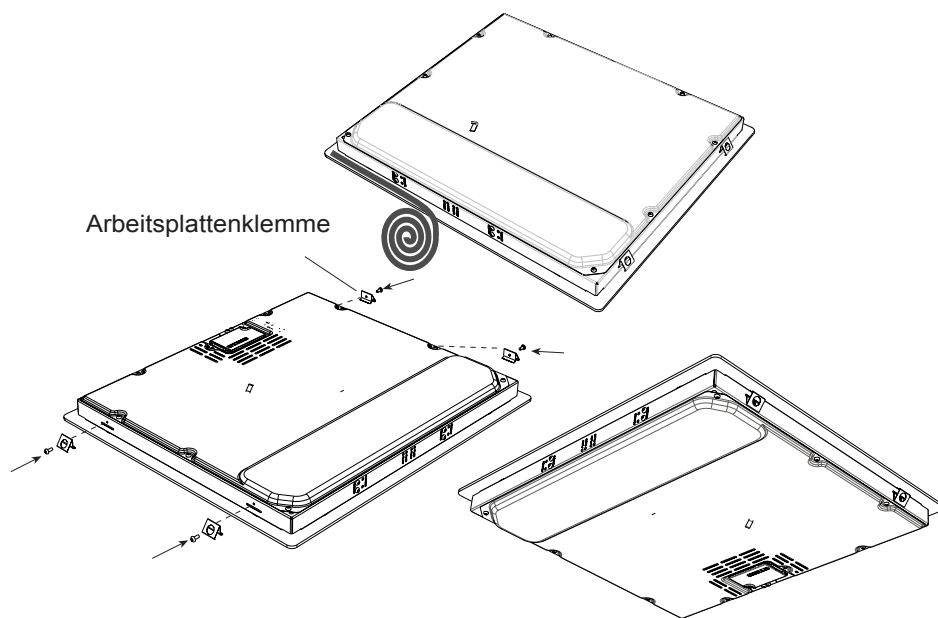


Benachbarte Wände	A (mm)	B (mm)
Entflammbar/	50	50
Nicht entflammbar		

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

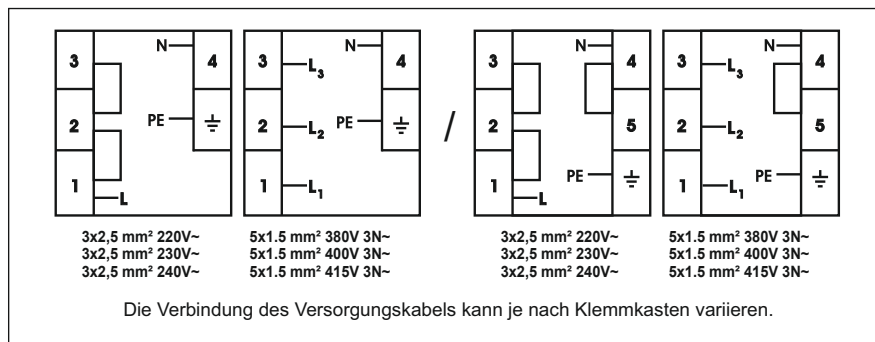
· Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.

· Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.



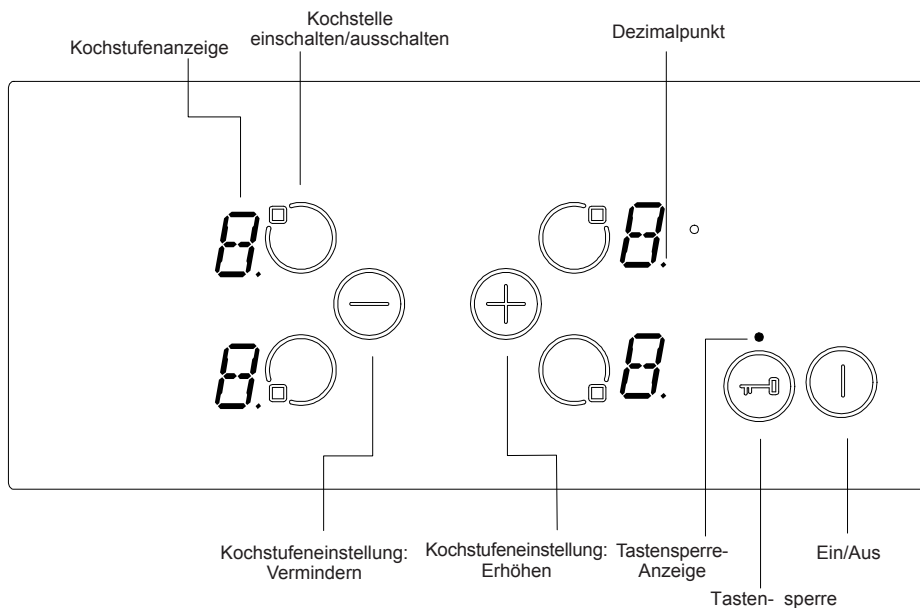
Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, überzeugen Sie sich zunächst davon, dass Stromversorgung und Steckdose für den maximalen Leistungsbedarf des Kochfeldes ausgelegt sind.
- Die elektrische Installation im Haus sowie der Netzstecker müssen geerdet sein und den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entsprechen.
- Falls kein separater Stromkreis mit eigener Sicherung für das Kochfeld vorhanden sein sollte, müssen diese Dinge von einem qualifizierten Elektriker eingerichtet werden, bevor das Kochfeld angeschlossen wird.
- Ein mit einer Sicherung abgesicherter Schalter muss auch nach der Installation des Kochfeldes frei zugänglich bleiben.
- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Ein 32 A-Unterbrecher mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm und verzögerter Auslösung muss in den Versorgungskreis eingeschliffen werden.




- Das Netzkabel muss dem Typ H05VV-F 3 x 2,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Ein Anschlussdiagramm finden Sie an der Rückseite des Gerätes.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Verbindungen kann Ihr Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden. Beim Wiederanschluss halten Sie sich bitte an die Anschlussdiagramme.

Das Gerät wird über Sensortasten ("Touch Control") bedient, sämtliche Funktionen werden durch optische und akustische Signale bestätigt.
 HINWEIS: Falls in den Anzeigen ein blinkendes "H" angezeigt werden sollte, lesen Sie bitte im Abschnitt "Kochfeld zurücksetzen" nach.



Bereitschaftsmodus	S-Modus	Das Gerät wird mit Strom versorgt, sämtliche Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet; eventuell leuchtet die Restwärmeanzeige.
Betriebsmodus	B-Modus	Mindestens eine Kochstufenanzeige zeigt eine Kochstufeneinstellung zwischen 0 und 9.
Gesperrter Modus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Beschreibungen der Modi

Warten Sie, bis F bei allen Kochzonen verschwindet, schalten Sie das Kochfeld durch Berühren von  ein und setzen die Benutzung fort.

Gerät ein- und ausschalten.

Wenn sich das Gerät im *Bereitschaftsmodus* befindet, können Sie es in den *Betriebsmodus* versetzen, indem Sie die *Ein-/Austaste* \ominus mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Der Vorgang wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Bei sämtlichen Kochstellen wird die Kochstufe 0 angezeigt, die *Dezimalpunkte* in sämtlichen Kochstufenanzeigen blinken.

Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, schaltet sich die Anzeige für sämtliche Kochstellen aus.

Wenn sich die Anzeigen abschalten, werden auch sämtliche Kochstellen abgeschaltet.

Wenn Sie $\textcircled{1}$ (im *Betriebsmodus*) länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Gerät ab. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken von $\textcircled{1}$ abschalten; auch dann, wenn vorher andere Tasten betätigt wurden.

Falls noch *Restwärme* vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Anzeige der entsprechenden Kochstelle angezeigt.

Kochstelle auswählen

Wenn eine einzelne Kochstelle über die zugehörige Taste Kochstelle *einschalten/ausschalten* \textcircled{Q} ausgewählt wird, blinkt der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der jeweiligen Kochstelle. Sie können nun die Kochstufe der ausgewählten Kochstelle durch Berühren der *Kochstufeneinstellungstasten* \oplus oder \ominus im Bereich 1 bis 9 einstellen.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden betätigt werden. Andernfalls wird die Auswahl der Kochstelle wieder aufgehoben, der *Dezimalpunkt* verschwindet aus der Anzeige. Falls innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Eingabe stattfindet, wird die Kochstelle wieder abgeschaltet.

Die Kochstufeneinstellung kann jederzeit durch Betätigen von \oplus oder \ominus im Bereich von 1 bis 9 geändert werden.

Jede Tastenbetätigung und jede Änderung der Anzeige wird von einem akustischen Signalton begleitet.

Kochstufe mit und ohne Zusatzhitze einstellen

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Zusatzhitze-Funktion ausgestattet.

Wenn die Zusatzhitze aktiv ist, heizt sich die Kochstelle über einen bestimmten Zeitraum, der von der gewählten Kochstufeneinstellung abhängt, mit Maximalleistung auf. Dies wird durch ein blinkendes A, das abwechselnd mit der Kochstufeneinstellung angezeigt wird (z. B. erst A, dann 9) in der Kochstufenanzeige dargestellt. Nach Ablauf der Zusatzhitze-Zeit wird lediglich die Kochstufeneinstellung angezeigt.

Wenn Sie die Zusatzhitze-Funktion in der Stufe 9 nutzen möchten, wählen Sie die Kochstufe 9 mit \ominus (wählen also "rückwärts" ab Stufe 0). Nachdem Sie die Stufe 9 ausgewählt haben, werden abwechselnd A und die Kochstufe angezeigt. Dies bedeutet, dass Kochstufe 9 und Zusatzhitze aktiv sind. Wenn Sie eine niedrigere Kochstufe auswählen möchten, drücken Sie die Taste \ominus entsprechend mehrmals.

Sie können die Zusatzhitze abschalten, indem Sie \ominus drücken, bis die Einstellung 0 ausgewählt ist.

Die Zusatzhitze kann jederzeit zugeschaltet werden, indem Sie \oplus betätigen, bis die Stufe 9 ausgewählt ist. A/9 blinkt in der Kochstufenanzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten

Sie können einzelne Kochstellen auf zwei Weisen abschalten:

- Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten \oplus und \ominus .
- Durch Reduzieren der Kochstufeneinstellung auf 0 durch Betätigen der Taste \ominus .

Tasten \oplus und \ominus gleichzeitig betätigen

Die entsprechende Kochstelle wird mit einer der Tasten Kochstelle *einschalten/ausschalten* \odot ausgewählt, der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der jeweiligen *Kochstelle* beginnt zu blinken.

Zum Abschalten der Kochstelle betätigen Sie die Tasten \oplus und \ominus gleichzeitig. Ein akustisches Signal erklingt, "0" erscheint in der Kochstufenanzeige.

Falls bei dieser Kochstelle noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Kochstufenanzeige angezeigt.

Kochstufeneinstellung durch Betätigen der Taste \ominus auf "0" reduzieren.


Sie können eine Kochstelle auch abschalten, indem Sie die Kochstufe auf 0 reduzieren.

Wenn "0" in der *Kochstufenanzeige* angezeigt wird, erlischt auch der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle.


Falls bei dieser Kochstelle noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Kochstufenanzeige angezeigt.


Tastensperre

Mit der Tastensperre blockieren Sie das Gerät im Betrieb und versetzen es in einen sicheren Betriebsmodus. Änderungen (beispielsweise Erhöhen der Kochstufeneinstellung) sind nicht möglich. Das Gerät kann lediglich ausgeschaltet werden.

Zum Sperren des aktuellen Betriebsmodus halten Sie die *Tastensperre*-Taste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt. Dieser Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Die *Tastensperre-Anzeige* blinkt, die Bedienelemente sind gesperrt.

Das Gerät kann nur im *Betriebsmodus* gesperrt werden.





Wenn das Gerät gesperrt ist, kann lediglich die Taste  betätigt werden; sämtliche anderen Tasten sind deaktiviert. Wenn Sie das Gerät abschalten, müssen Sie die Tastensperre-Taste nach dem Wiedereinschalten erneut betätigen, bevor Sie das Gerät bedienen können.

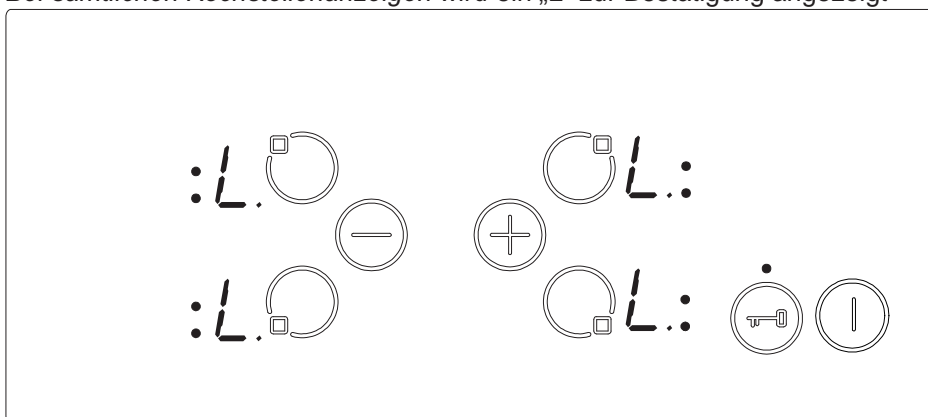
Die *Tastensperre-Anzeige* verschwindet, nachdem die Taste  2 Sekunden lang betätigt wurde. Das Bedienfeld des Gerätes ist nun freigegeben und kann normal bedient werden.

Kindersicherung





Mit der Kindersicherung können Sie das Gerät durch mehrere Schritte gegen unerwünschte Bedienung absichern.

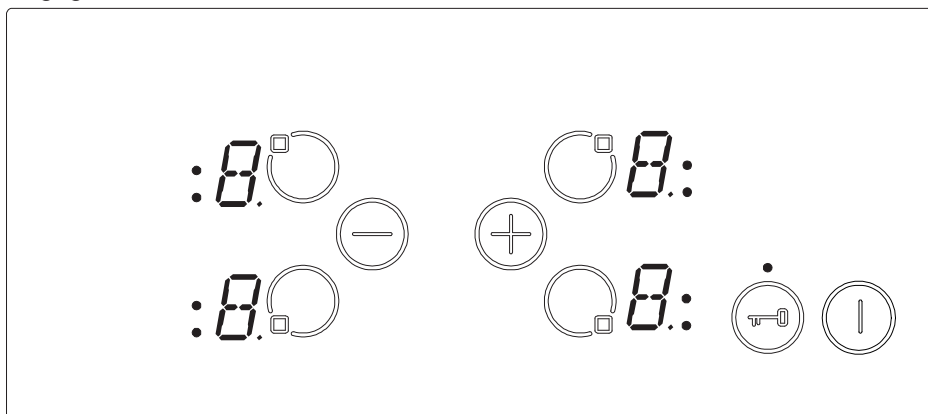
Die Kindersicherung kann lediglich im *S-Modus* ein- und ausgeschaltet werden.

Halten Sie zunächst  gedrückt, bis Sie einen Signalton hören. Anschließend halten Sie  und  mindestens eine halbe Sekunde, jedoch maximal eine Sekunde lang gleichzeitig gedrückt. Nun können Sie das Gerät durch Berühren der Taste  sperren. *Bei sämtlichen Kochstellenanzeigen wird ein „L“ zur Bestätigung angezeigt*



Falls der Erinnerungstimer laufen sollte, setzt er seinen Betrieb bis zum Ablauf der vorgegebenen Zeit fort, anschließend erklingt ein Signalton. *Nachdem Sie den Ablauf des Timers bestätigt haben*, ist das Gerät komplett gesperrt. Solange das Gerät gesperrt ist, können keine Tasten betätigt werden.

Zum Aufheben der Kindersicherung führen Sie dieselben Schritte wie beim Einschalten der Kindersicherung aus. Zuerst  bis zum Erklingen des Signaltons drücken, dann  und  gleichzeitig eine halbe Sekunde gedrückt halten, zum Abschluss  berühren. Das „L“ verschwindet aus sämtlichen Kochstellenanzeigen; das Gerät ist wieder freigegeben.



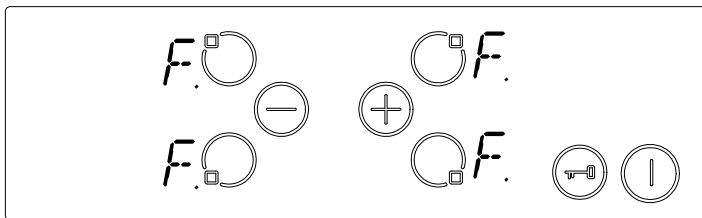
Die folgenden Sicherheitsfunktionen wirken, um unbeabsichtigte Betätigung der Kochfeld-Bedienelemente zu unterbinden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um unerwünschte, zufällige Betätigung von Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten auf bestimmte Weise überwacht.

Falls eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, wird dieser Zustand (zum Beispiel ausgelöst durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde oder Fehlfunktionen des Sensors) durch ein akustische Signal angezeigt und das Gerät abgeschaltet.

Bei der Sicherheitsabschaltung wechselt das Kochfeld in den Bereitschaftsmodus. Bevor das Gerät in den Bereitschaftsmodus wechselt, blinkt ein "F" in sämtlichen Kochstellenanzeigen.

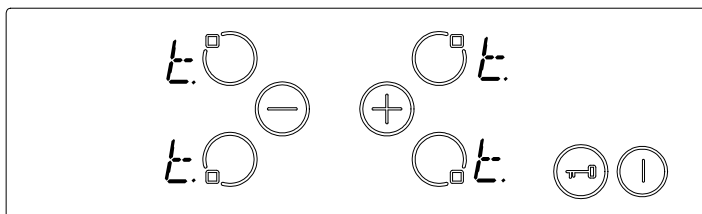



Falls Restwärme vorhanden ist, blinkt ein "H" in den entsprechenden Kochstellenanzeigen.

Abschaltung bei Überhitzung

Da sich das Bedienfeld in der Nähe der beiden vorderen Kochstellen befindet, kann es sich stark erwärmen, wenn Kochgeschirr so unglücklich abgestellt wurde, dass seine Kante die Sensortasten zwar nicht berührt, sie durch seine Nähe jedoch stark aufheizt.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird seine Temperatur ständig überwacht und das Gerät abgeschaltet, wenn die Temperatur des Bedienfeldes 60 °C überschreitet. In sämtlichen vier Kochstellenanzeigen wird "t" angezeigt, bis das Kochfeld entsprechend abgekühlt ist.



Nachdem das Kochfeld abgekühlt ist, verschwindet das "t" aus der Anzeige, das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus. Dies bedeutet, dass Sie das Gerät durch Berühren von  wieder einschalten können.

Restwärmeanzeige


Wenn das Kochfeld nach dem Einsatz abgeschaltet wird, bleibt die Glaskeramik noch einige Zeit heiß - dieser Effekt wird Restwärme genannt. Das Gerät kann die Restwärme der Glaskeramik grob abschätzen. Falls die geschätzte Temperatur 60 °C überschreitet, blinkt ein "H" in der Anzeige der entsprechenden Kochstelle. Die Restwärme wird angezeigt, solange die geschätzte Kochstellentemperatur mehr als 60 °C beträgt.

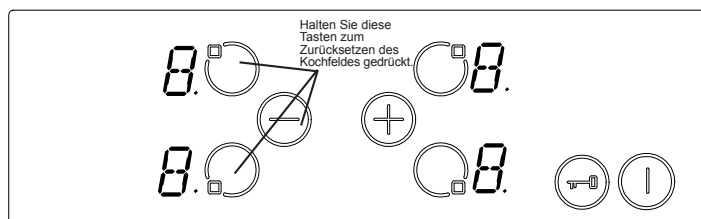
Die Restwärmeanzeige genießt die niedrigste Priorität und wird von sämtlichen anderen Anzeigen überschrieben; zum Beispiel Anzeigen von Sicherheitsabschaltung und Fehlercodes.

Kochfeld zurücksetzen

Wenn das Kochfeld nach der Installation zum ersten Mal eingeschaltet wird oder ein Stromausfall während des Betriebs eingetreten ist, blinkt ein "H" in einigen oder sämtlichen Kochstellenanzeigen.

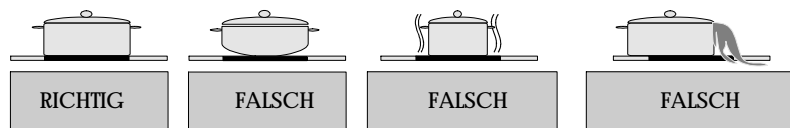
In welchen Anzeigen ein "H" angezeigt wird, hängt vom zum Zeitpunkt des Stromausfalls aktiven Betriebsmodus ab.

Dieser Effekt erklärt sich dadurch, dass sich das Kochfeld "merkt", bei welchen Kochstellen noch Restwärme vorhanden war. Dies ist völlig normal und sinnvoll. Zum Zurücksetzen des Kochfeldes halten Sie die Sensortasten der oberen linken Kochstelle, der unteren linken Kochstelle und die Taste  etwa 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.



Kochgeschirr mit unebenem Boden (oder mit Rückständen am Boden) sollte nicht benutzt werden, da dies die Glaskeramik verkratzen kann. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie nur möglich sein. Bevor Sie Kochgeschirr benutzen, überzeugen Sie sich davon, dass der Boden sauber und trocken ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich zuerst auf die Kochstelle auf, bevor Sie sie einschalten. Setzen Sie wenn möglich immer einen Deckel auf. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner oder größer als die jeweilige Kochzone sein; bitte beachten Sie die nachstehende Abbildung.



Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist. Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung. Falls noch Restwärme in den Kochstellen vorhanden sein sollte, blinkt ein "H" in der Kochstellenanzeige. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

Vor dem Reinigen vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld abgeschaltet ist. Entfernen Sie übergelaufene Lebensmittel und andere Verkrustungen. Staub und Lebensmittelreste entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Wenn Sie Reinigungsmittel verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass diese keine scheuernden Bestandteile enthalten. Benutzen Sie keine Scheuermittel; diese können die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen.

Sämtliche Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Staub, Fett und übergelaufene flüssige Bestandteile von Lebensmitteln müssen so schnell wie möglich entfernt werden.

Wenn solche Verunreinigungen antrocknen, lassen sie sich erheblich schwieriger entfernen.

Dies gilt insbesondere für Zucker, Sirup und ähnliche stark zuckerhaltige Lebensmittel, die irreparable Beschädigungen der Oberfläche verursachen können, wenn sie sich einbrennen.

Falls solche Produkte auf der Glaskeramik schmelzen, sollten diese sofort (solange die Glaskeramik noch heiß ist) mit einem Schaber entfernt werden, damit es nicht zu irreparablen Beschädigungen der Oberfläche kommt. Einen passenden Schaber erhalten Sie im Geschäft, in dem Sie das Kochfeld erworben haben.

Legen Sie keine Gegenstände, die schmelzen können, auf das Kochfeld: Zum Beispiel Kunststoff, Alufolie, Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel.

Berühren Sie die Glaskeramik nicht mit Messern oder anderen scharfen oder spitzen Gegenständen; dies kann zu Beschädigungen der glaskeramischen Oberfläche führen.

Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme - solche Hilfsmittel können zu permanenten Kratzern führen.

Marke		
Modell		BCA60-TR
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	192,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	192,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	192,0
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

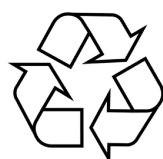


Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

1. DESCRIPTION OF THE HOB
2. SAFETY INSTRUCTIONS
3. INSTALLATION
4. ELECTRICAL CONNECTION
5. USAGE
6. TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS
7. CLEANING AND CARE

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Bwrg Cooking Hob. The safety precautions and recommendations in these instructions are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please keep this booklet in a safe place. It may be useful infuture, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for its intended purpose, that is for the domestic cooking of foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

Declaration of conformity

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



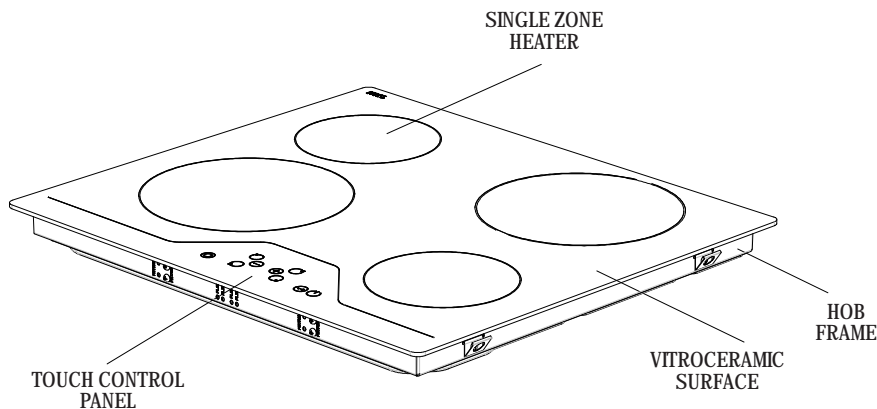
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Read the instructions carefully before installing and using the appliance. After unpacking the appliance, make sure it is not damaged. In case of doubt, do not use the appliance and contact your supplier or a qualified engineer.

Remove all packaging and do not leave the packing material (plastic bags, polystyrene, bands etc) in easy reach of children as they may cause serious injury. The packaging materials are recyclable.

The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturers instructions.

Do not attempt to modify the technical properties of the appliance, as it may become dangerous to use.



Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above (oval zone not standard). Picture is only for reference and could be different due to production changes.

PART 2 SAFETY WARNINGS

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

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. 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 aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made 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 of age shall be kept away unless continuously 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 e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface 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. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or 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 of the glass or damage to the surface.

- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized 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 requirements of the appliance 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 room heating.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. 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 a hazard.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob might rises during the operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.

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 on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case 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.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off 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 AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

-
- Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements.
 - Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
 - Make sure all the controls are in the off position when not in use.
 - For cleaning, the appliance must be switched off at the supply and cooled down.
 - Do not use a steam cleaner to clean the appliance as this could damage the product and may invalidate the warranty.
 - Use only stable flat-based pans.

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Fire Risk! Do not leave inflammable materials on the Hob top. Make sure that electrical cords connecting other appliances in the proximity cannot come in to contact with the hob top.

Do not allow heavy or sharp objects to drop on the ceramic hob. If the hob is cracked or damaged, unplug and call the after-sales service. Do not scratch the hob with sharp objects. Don't use the hob as a work surface.

Before disposing of an unwanted appliance, it is recommended that it is made inoperative and that all potentially hazardous parts are made harmless. Important: This appliance has been designed for domestic use only. The appliance is NOT suitable for use within a semi-commercial, commercial or communal environment.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid an electrical hazard.

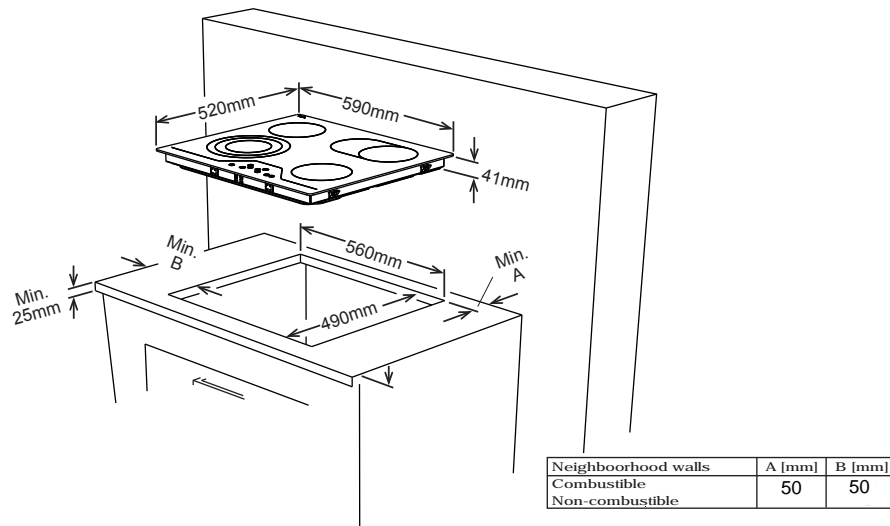
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions and the adjustment of the appliance are compatible.
- 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.)

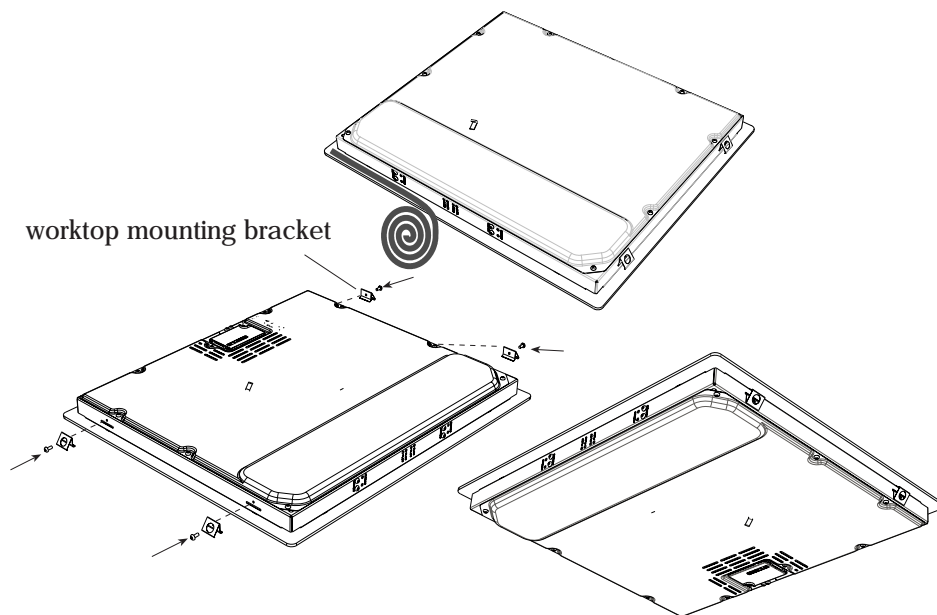
Locating your built-in hob

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, contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop. It will be electrically connected with the switch box below counter level, especially provided for this purpose.
- Cut an opening with the dimensions shown in the picture below.

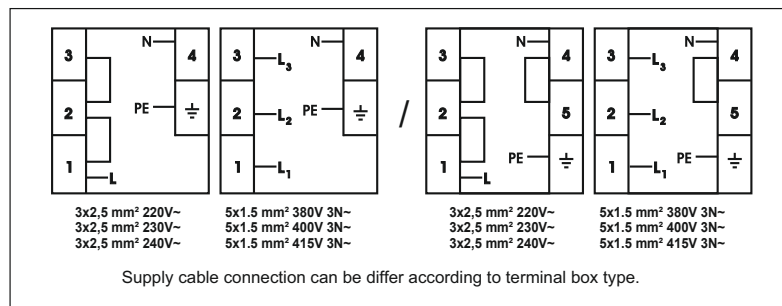


-
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
 - Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



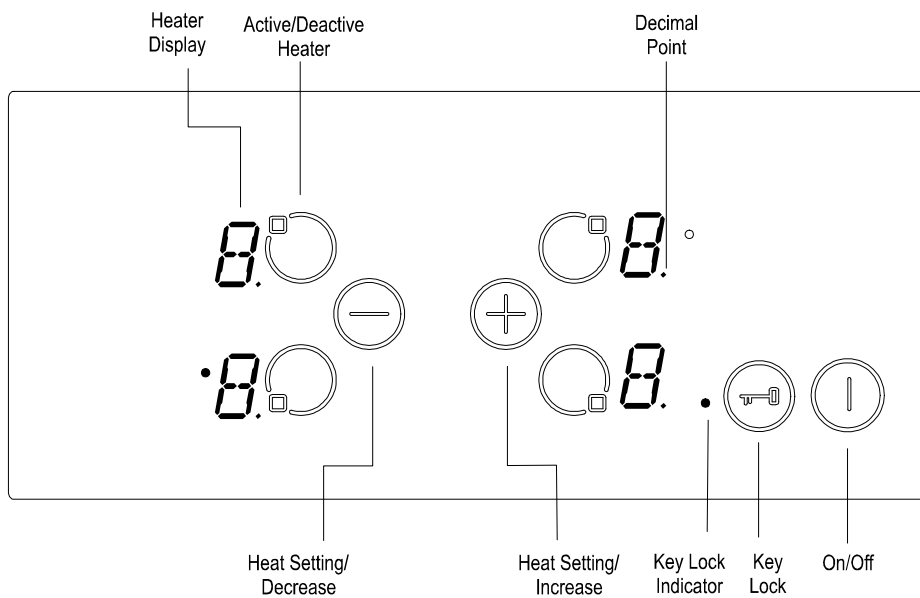
Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
 - Electrical installation of 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.
 - The 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 32A and delayed functioning type must be installed in the supply circuit.



- The supply 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 insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams.

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.
 NOTE: See the section on HOB RESET if you see a flashing H in any of the displays.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or a 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 Descriptions

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

Turning the appliance on / off .

If the appliance is in *Stand-By-Mode*, it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button ① at least 1 second. A beep indicates a successful operation.

On all heaters a `0` appears and all *Decimal Point* of the heater flashes.

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be set to off.

If ① is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the off mode again. The appliance can be turned off by pressing ① at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is residual heat remaining, this will be indicated by a flashing H in the corresponding *Heater Display*.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button* ②, the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. 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 is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into off mode.

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

Each button operation or each display change is accompanied by a beep.

Set 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. 'A' and then '9') in the heater display. Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be displayed.

If you want to use heat boost level 9 must be selected by pressing ⊖ starting from level 0. After setting the heat to level 9, 'A' and the heat setting will be displayed alternately. This means that level 9 and heat boost is active. Continue to press the ⊖ button to set a lower heat setting.

The heat boost can be turned off by pressing ⊖ until heat setting '0' is selected.


If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating ⊕ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off in two ways:

- Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with one of the *Active/Deactive Heater Button*  the *Decimal Point* of the selected *Heater Display* flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed at the same time. A beep signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

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


Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button



The heater can also be turned off by reducing the heat setting to `0`. When *Heater Display* indicates `0`, the *Decimal Point* of the selected heater will also turn off.

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

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus 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.

To lock the current operating mode, press the *Key Lock* button  for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a beep. The *Key Lock Indicator* flashes and the controls are locked. The heater can only be locked in *Operating Mode*.

If the heater is locked, only  can be operated, all other buttons are disabled. Only the On-Off switch  will operate. If you switch off the appliance, you must switch it on again and press the lock button to unlock the appliance before you can use it.

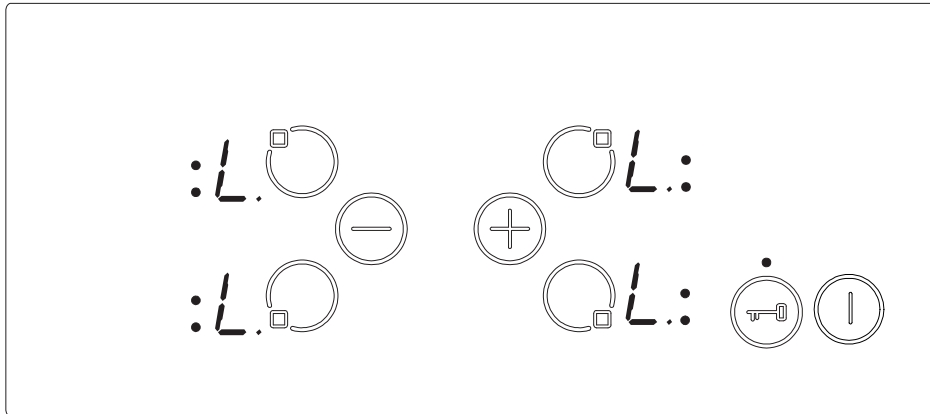
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock

Child lock functionality is foreseen to lock the appliance in a complicated Multi-Step process.

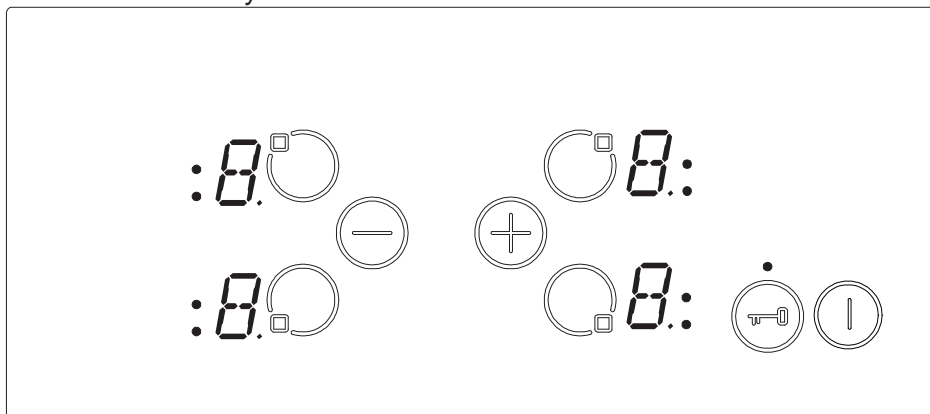
Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

First Ⓢ has to be pressed until the buzzer beeps, then the ⊕ and ⊖ have to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked by touching the ⊕ . All 4 heater displays 'L' is showed as a confirmation.



In the case the minute minder is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. *After confirmation of timer run out, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.*

The same way the child lock is activated, it can also get deactivated. *After pressing Ⓢ until the beep, then the ⊕ and ⊖ have to be pressed simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the ⊖ . As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.*



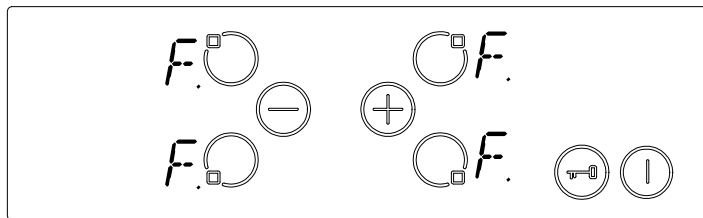
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

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

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates with a beep, 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 to turn off to standby. An 'F' will flash in all heater displays once before switching to standby.

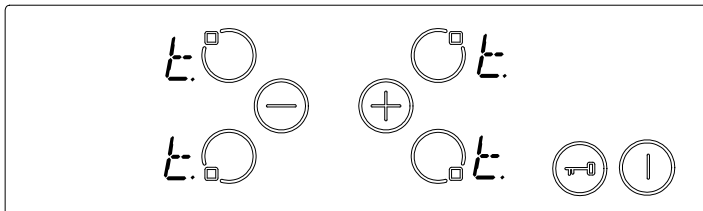


If residual heat is present, 'H' will be displayed in the appropriate heater displays.

Over Temperature Switch Off

Due to the control panel being close to the front two heaters it can get too hot to touch if the pans have been badly placed so the bottom edge of the pan is close to but not touching the control buttons.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors the temperature and switches off, if the control panel exceeds 60°C. All 4 heater displays show 't', until the hob cools down.



After the hob cools the 't' displays will be erased and the hob control enters standby mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching ①.

Residual Heat Functions

After the hob is turned off when cooking is finished, there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The hob can calculate roughly how hot the glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, the corresponding heater display will flash an 'H' symbol. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is higher than + 60 ° C.

The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value such as safety turn off's and displaying error codes.

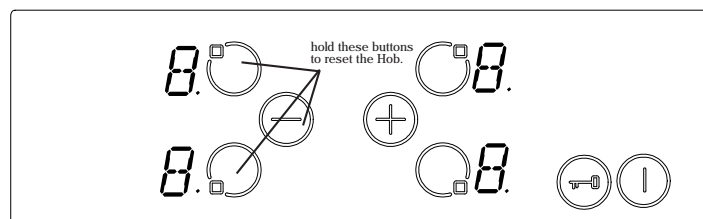
HOB RESET

When the Hob is first turned on after installation or after a power outage during operation, the Hob will display a flashing 'H' on all or some heater displays.

Which displays flash an 'H' depends on mode of operation when the power outage happened.

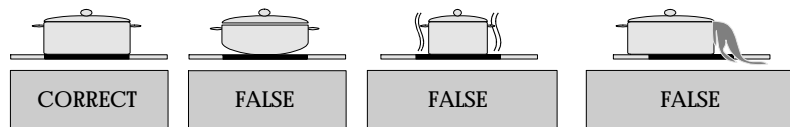
This is due to the Hob retaining heater information in its memory, this is not a fault and is normal.

To reset the Hob, press and hold the top left heater, bottom left heater and the ⊖ buttons at the same time for roughly 2 seconds.



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

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of the cookware must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below.



Before cleaning the hob, first disconnect 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' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

CLEANING THE CERAMIC HOB

Before you begin cleaning make sure that the hob is switched off. Remove spillages and other types of encrustations.

Dust or food particles can be removed with a damp cloth. If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive, Do not use abrasive cleaners or scouring powders as these can damage the ceramic surface of the hob.

All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth. Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.


If they are allowed to harden they become increasingly difficult to remove.

This is especially true in the case of sugar/syrup mixtures which could permanently pit the surface of the hob if left to burn on it. If any of these products has melted on the ceramic surface, you should remove it immediately (when the surface is still hot) by using a scraper to avoid any permanent damage to the surface of the hob (available from the store where you purchased this appliance).

Do not put articles on the hob which can melt: i.e. plastic, aluminium foil, sugar, sugar syrup mixtures etc.

Avoid using a knife or other sharp utensil as these may damage the ceramic surface.

Do not use steel wool or an abrasive sponge which could scratch the surface permanently.

Brand		
Model		BCA60-TR
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	192,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	192,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	192,0
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

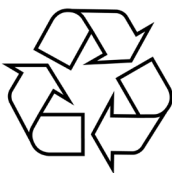


Old devices cannot be placed in the household waste!

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.

FR

**INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET
D'INSTALLATION DE LA PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE**

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Local d'installation de la plaque encastrable

Branchement électrique de la plaque

UTILISATION

Marche/Arrêt de l'appareil

Sélectionner le brûleur

Mise en marche de la zone double e triple

**Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion
de chaleur**

Éteindre les brûleurs individuels

Fonction de la minuterie

Verrouillage

Verrouillage enfant

Fonction Stop & Go

FONCTIONS DE SÉCURITÉ TOUCH CONTROL

Senseur de sécurité de mise hors service

Mise hors service lors d'une surchauffe

Limitations du temps de fonctionnement

Fonctions de la température résiduelle

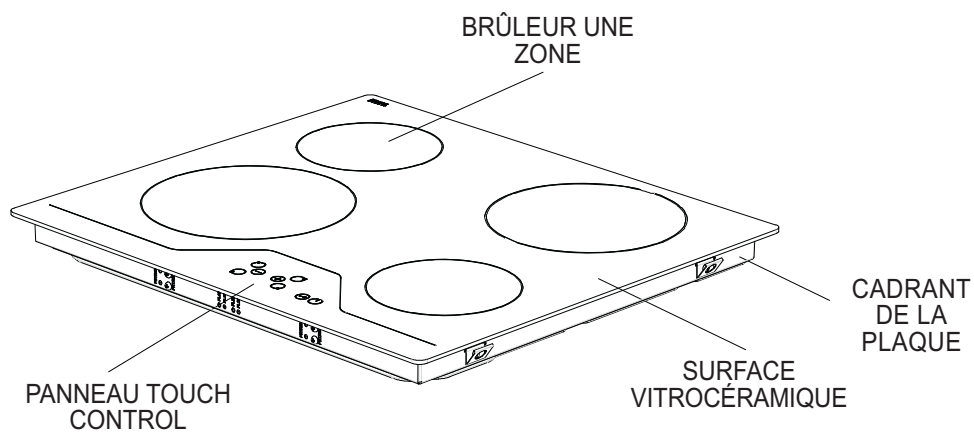
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

Cher client,

Vous devez lire ce manuel afin d'obtenir la meilleure performance et prolonger la vie utile de votre appareil. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour référence future.

Votre plaque est garantie et vous proportionnera un service durable. Cette garantie s'applique seulement si l'appareil est installé et utilisé selon les instructions de fonctionnement et d'installation décrites dans ce manuel.



Remarque: Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ INTEGRALEMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER A UTILISER VOTRE APPAREIL. GARDEZ BIEN CE MANUEL CAR VOUS POUVEZ LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR PLUSIEURS MODELES. CERTAINS FONCTIONNALITES DECRITES DANS CE MANUEL PEUVENT ÊTRE INACTIVES AVEC VOTRE VERSION. LORS DE LA LECTURE DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, FAITES ATTENTION AUX CHIFFRES.

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.
- AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, cet appareil ainsi que ses autres parties deviennent chauds. Il faut éviter de toucher les parties chauffantes. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance près de l'appareil.
- AVERTISSEMENT: La cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut provoquer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. En cas d'incendie, éteindre l'appareil et couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas des objets sur les surfaces de la plaque à cuisson.
- AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.

- Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.

- N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.

- N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.

- La fabrication de votre appareil respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.

- ATTENTION: Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.

- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.

- Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte de la cuisine et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, il importe de se référer aux instructions techniques qui fournissent les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.

Avertissements d'installation

- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas cet appareil et contactez directement le service d'entretien agréé. Puisque les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent nuire aux enfants, ils doivent être jetés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige.
- Les matériaux entourant l'appareil (le boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

- Ne placez pas les matériaux inflammables ou combustibles dans le four ou à proximité du four pendant son fonctionnement.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles fluides. En cas d'extrême chauffage, l'huile peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur les flammes qui sont causées par de l'huile. Posez le couvercle de la marmite ou de la casserole qui a pris feu pour étouffer les flammes tout en veillant à éteindre l'appareil.
- Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
- Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un bon bout, éteignez-le. Maintenez le système de commande central éteint. De même, veuillez fermer le robinet du gaz.
- Assurez-vous toujours que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- ATTENTION: L'utilisation de la plaque à cuisson à gaz produit la chaleur, l'humidité et les produits de la combustion dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Lorsque l'appareil fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance et d'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou éteint les principaux commutateurs.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels.

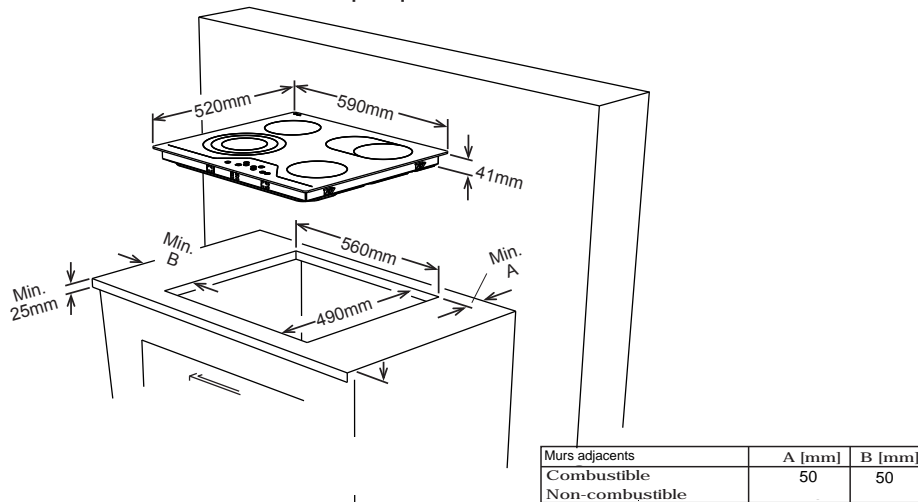
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, règlements, directives, normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage correct selon les règlements, etc.).

Local d'installation de la plaque encastrable

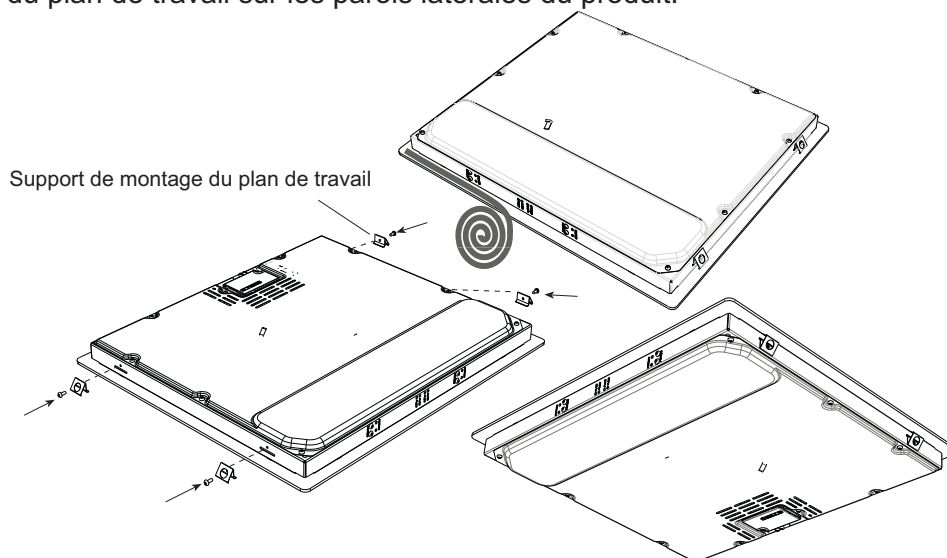
Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

- Cette plaque encastrable doit être installée dans le plan de travail de votre cuisine. Elle sera branchée à l'électricité avec la boîte d'interrupteur ci-dessous, spécialement fourni pour cet effet.
- Hob with halogen : l'utilisateur ne doit pas fixer des yeux les foyers de cuisson.

- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous. La distance entre la partie arrière de la plaque et le mur adjacent dépend de la surface du mur. Ne pas approcher de matériau combustible comme du papier ou des rideaux à côté de la plaque.



- Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande. Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.



Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.

La plaque de cuisson est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.

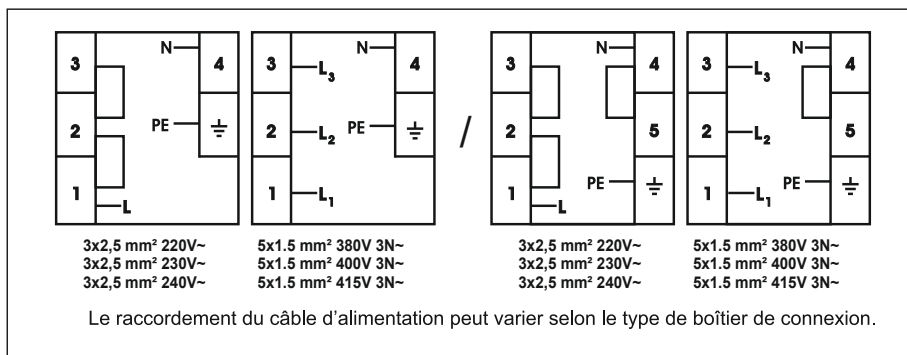
Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié.

La plaque de cuisson est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts.

Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.

Vérifiez que le circuit peut supporter la puissance de la plaque (voir plaque signalétique).

L'interrupteur de fusible doit être facilement accessible quand la plaque est installée. S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, il sera nécessaire de faire appel à un électricien qualifié avant de brancher la plaque. Le circuit devra être protégé par son propre fusible. Et l'électricien devra prévoir un interrupteur avec fusible qui coupera les 2 conducteurs avec une séparation d'au moins 3mm.



Le câble d'alimentation doit être correct et correctement isolé durant le branchement. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ne pas utiliser de rallonge, adaptateurs, prises multiples (interdits)

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la plaque de cuisson (ou de tout autre appareil chaud), ce qui pourrait endommager le câble ou la plaque de cuisson, ou entraîner un court-circuit.

Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre plaque de cuisson.

Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

Après avoir installé la plaque, veuillez vérifier que la manette de commande soit en position arrêt "0" puis branchez. Débranchez toujours votre plaque de cuisson avant tout entretien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité. L'interrupteur avec fusible doit être fixé au mur de la cuisine, au-dessus de la surface de travail et sur le côté de la plaque (pas au-dessus de la plaque), conformément à la réglementation IEE en vigueur.

Branchez l'interrupteur avec fusible à une boîte de dérivation qui doit être fixée sur le mur, à environ 10 cm au-dessus du niveau du sol et derrière la plaque. Le câble d'alimentation de la plaque peut alors être branché. Branchez l'une des extrémités à la boîte de dérivation et l'autre extrémité sur la boîte de connexion de l'alimentation de la plaque qui se trouve à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle de la boîte de branchement et installez le câble, conformément au diagramme de branchement.

Le câble d'alimentation doit se trouver à bonne distance des sources de chaleur directes.

Vous trouverez le schéma de raccordement indiqué à l'arrière de la plaque de branchement.

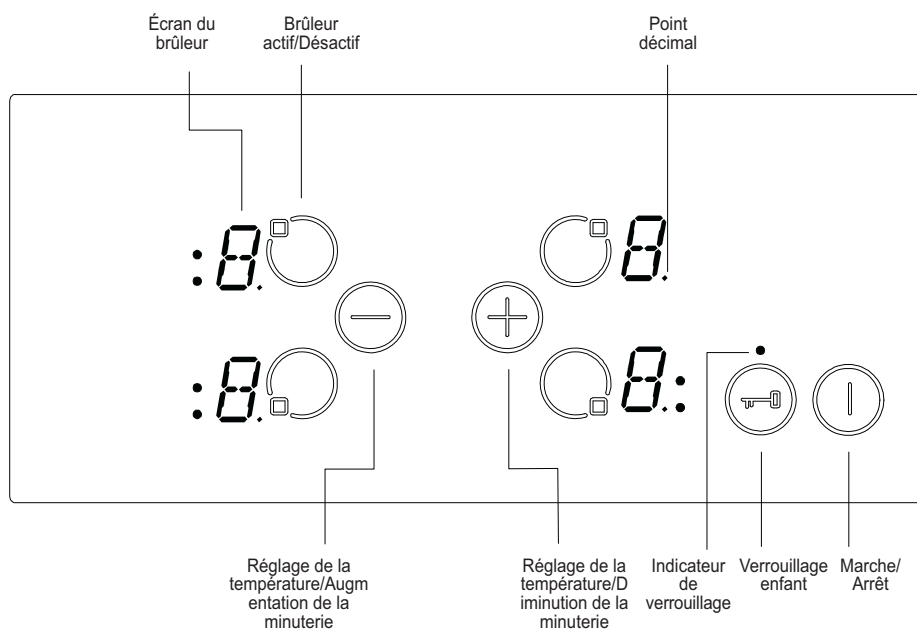
Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvre pas ces dommages.

Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Pour effectuer de nouveau le branchement, suivez rigoureusement les diagrammes de branchement.

UTILISATION


L'appareil fonctionne avec des touches touch control et les fonctions sont confirmées au moyen d'écrans de visualisation et de bips sonores.



Mode stand by	Mode S	L'alimentation du secteur est appliquée au contrôle de la plaque et tous les écrans des brûleurs sont éteints ou l'écran de la température résiduelle est actif
Mode fonctionnement	Mode B	Au moins un écran de brûleur indique un réglage de température entre 0 et 9
Mode verrouillage	Mode VR	Le contrôle de la plaque est verrouillé.

Description des modes



Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt*  pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur tous les brûleurs et les *Points décimaux* de tous les brûleurs clignotent (1 s. Allumé, 1 s. Eteint).




Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., les écrans de tous les brûleurs s'éteindront.



Si les écrans sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur  pendant plus de 2 s. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur  à n'importe quel moment, même que d'autres touches soient pressées simultanément.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée dans l'*écran du brûleur* correspondant.

Sélectionner le brûleur



Si un seul brûleur est sélectionné avec le bouton *brûleur actif/désactif*  correspondant, le Point décimal du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour le brûleur sélectionné, vous pouvez régler la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la température*  ou . Les touches doivent être pressées dans les 3 S. Sinon la sélection du brûleur est éliminée et le point de réglage de la température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., le brûleur passe au *Mode S*.

Le réglage de la température peut être changé en appuyant sur les touches  ou  entre 1 et 9.

Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.

Mise en marche de la zone double et triple (disponible sur certains modèles uniquement)



Mise en marche de la zone double


L'activation de la zone double est effectuée après avoir sélectionné le brûleur voulu avec le bouton . Ceci est confirmé avec un signal sonore. En même temps, *l'indicateur zone double* correspondant s'allume statiquement. En appuyant sur  une deuxième fois, l'état de la zone double change: passe de la mise en marche de la zone double à la mise hors service de la zone double et de nouveau à la mise en marche.

La zone d'extension peut être activée uniquement après avoir réglé la température entre 1 et 9 dans la zone de base du brûleur.

Mise en marche de la zone triple

Une zone double ou triple peut être activée uniquement si la température de la zone de base du brûleur est réglée entre 1 et 9 et si le brûleur est sélectionné et le point branché.


Si vous appuyez sur , un signal sonore et *l'indicateur zone double* sont branchés statiquement. Si vous appuyez de nouveau sur , vous entendrez de nouveau un signal sonore et la troisième zone du brûleur est allumée. *L'indicateur zone triple* est allumé et la zone triple est branchée.

Après avoir appuyé de nouveau sur , la troisième zone du brûleur sera de nouveau débranchée. Chaque opération provoque un changement d'état des zones doubles/triples de la façon suivante (Zone double allumée, zone triple allumée, toutes les zones additionnelles débranchées, zone double branchée, zone triple branchée, zone double branchée, etc. ...)

Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur

Tous les brûleurs sont équipés d'une fonctionnalité d'impulsion de chaleur.

Si l'impulsion de chaleur est active, le brûleur sera activé avec l'alimentation maximum pendant une certaine période de temps, qui dépend de la température sélectionnée. Ceci est indiqué par une alternance entre un «A» et la valeur de la température définie (c-à-d. 0,5 s. A` et 0,5 s. 9`) sur l'écran du brûleur. Quand le temps d'impulsion de la chaleur est terminé, seule la température définie sera indiquée.

Si l'impulsion de chaleur est utilisée pour un brûleur, le niveau 9 du brûleur doit être sélectionné en appuyant sur  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la température au niveau 9, «A» sera indiqué en alternance. Ceci signifie que le niveau 9 et l'impulsion de chaleur sont actifs.

L'impulsion de chaleur peut être débranchée en appuyant sur \ominus jusqu'à ce que le réglage de la température «A» apparaisse.

Si l'impulsion de la chaleur doit être utilisée, celle-ci peut toujours être activée en appuyant de nouveau sur \oplus si la température est réglée sur 9.

Éteindre les brûleurs individuels

Un brûleur peut être éteint de 3 façons:

- Opération en même temps des touches \oplus et \ominus .
- Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche \ominus .
- Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur.

Opération en même temps des touches \oplus et \ominus .

Le respectif brûleur doit être sélectionné avec la touche *brûleur actif/désactif* \odot correspondante, le *Point décimal* du respectif *écran du brûleur* clignote.

Pour éteindre un brûleur, les touches \oplus et \ominus doivent être pressées en même temps. Un signal sonore est émis et «0» apparaît sur l'écran de réglage de la température.

Si la minuterie du brûleur sélectionné est actif, alors «0» apparaîtra sur l'écran du brûleur et la respective minuterie de la *Fonction avec minuterie de l'indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* seront désactivés.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche \ominus .

Le brûleur peut aussi être éteint en réduisant la température à «0».

Quand l'*écran du brûleur* indique «0\ un *point décimal* associé au brûleur s'éteint.

Quand vous éteignez un brûleur actif, alors «0» apparaîtra sur l'*écran du brûleur* et la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* et l'*écran de la minuterie* s'éteignent.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur (disponible sur certains modèles uniquement).

Après avoir atteint un temps restant de 0 minutes, la minuterie du respectif brûleur s'arrête, en indiquant un «0» sur l'*écran du brûleur* et en éteignant l'*écran de la minuterie*. Sur l'écran de la minuterie «00\ la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* disparaît.

Un *indicateur de sélection de la zone double/triple* disparaît aussi s'il était actif.


Un signal sonore indique aussi la mise hors service de la minuterie. Après la confirmation de la mise hors service de la minuterie en appuyant sur une touche, le signal sonore disparaît aussi.


Fonction de la minuterie (disponible sur certains modèles uniquement).


La minuterie a les fonctions suivantes:


Le contrôle permet d'activer au maximum 4 minuteries, chacune étant attribuée à un brûleur, et un rappel de minutes (attribué à aucun brûleur) simultanément.

Toutes les minuteries peuvent être utilisées dans le *Mode B*. Une minuterie peut uniquement être attribuée à un brûleur actif, fonctionnant à des niveaux entre 1 et 9. Le rappel de minutes est indépendant de toute minuterie.

Afin d'utiliser les deux fonctions, la fonction de la minuterie doit être activée avec le bouton *minuterie active/désactive* .

En appuyant sur  pour la première fois après avoir activé les brûleurs, le contrôle propose un rappel de minutes (aucun *indicateur de la zone de cuisson* clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

En appuyant sur  une deuxième fois, le contrôle propose l'attribution à un des brûleurs actifs en faisant clignoter l'*indicateur de la zone de cuisson*. Maintenant, la minuterie correspondante est indiquée.

En appuyant de nouveau sur , la minuterie suivante dans le sens des aiguilles d'une montre, est proposée afin d'être attribuée au brûleur actif suivant. Etc...

1. Rappel de minutes

Qu'il y ait ou non un brûleur actif, le rappel de minutes peut être activé en appuyant sur \odot . L'apparition de «00» indique que la minuterie est active et le point sur le respectif *écran de la minuterie* indique que \oplus et \ominus sont maintenant branchés pour le réglage de la valeur de la température.

Le rappel de minutes est sélectionné quand tous les *indicateurs de zone de cuisson* sont statiquement branchés ou débranchés (aucun *indicateur de zone de cuisson* ne clignote).

Avec \oplus ou \ominus , la valeur de la minuterie peut être réglée. Après avoir réglé le temps sur le rappel de minutes, la minuterie commence à décompter le temps. Le rappel de minutes ne s'arrêtera pas avec la mise hors service de l'appareil ou l'activation du verrouillage, celui-ci continuera jusqu'à l'exécution de l'indication.

Quand la minuterie atteint «00», un signal sonore indique l'exécution du temps. Pour arrêter un signal sonore, vous devez confirmer l'«exécution» du temps en appuyant sur n'importe quelle touche.

2. Minuterie du brûleur

Les minuteries des brûleurs peuvent être réglées uniquement pour les brûleurs actifs (La température du brûleur doit être réglée entre 1 et 9).

En appuyant une fois sur \odot , le rappel de minutes est actif. En appuyant sur \odot une deuxième fois, la minuterie est attribuée au brûleur actif. L'attribution proposée est indiquée par le respectif *indicateur de la zone de cuisson*, qui clignote.


En appuyant de nouveau sur \odot après avoir activé la première minuterie, le contrôle recommande l'attribution d'une minuterie au brûleur actif suivant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'attribution proposée est indiquée par le respectif *indicateur de la zone de cuisson*, qui clignote.

Avec \oplus ou \ominus , vous pouvez régler la valeur de la minuterie.

La minuterie active est indiquée par l'*indicateur de la zone de cuisson* qui clignote.

En appuyant de nouveau sur \odot , vous pouvez attribuer d'autres minuteries à d'autres brûleurs actifs.



Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt*  pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur tous les brûleurs et les *Points décimaux* de tous les brûleurs clignotent (1 s. Allumé, 1 s. Eteint).




Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., les écrans de tous les brûleurs s'éteindront.



Si les écrans sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur  pendant plus de 2 s. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur  à n'importe quel moment, même que d'autres touches soient pressées simultanément.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée dans l'*écran du brûleur* correspondant.

Sélectionner le brûleur

Si un seul brûleur est sélectionné avec le bouton *brûleur actif/désactif*  correspondant, le Point décimal du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour le brûleur sélectionné, vous pouvez régler la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la température*  ou . Les touches doivent être pressées dans les 3 S. Sinon la sélection du brûleur est éliminée et le point de réglage de la température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., le brûleur passe au *Mode S*.

Le réglage de la température peut être changé en appuyant sur les touches  ou  entre 1 et 9.

Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.

Si le brûleur est verrouillé, seul ① peut être utilisé, toutes les autres touches sont verrouillées. Si une autre touche est utilisée dans le mode verrouillage, un signal sonore sera émis et l'*indicateur verrouillage* clignotera pour indiquer que le verrouillage est activé. Seule la mise hors service avec ① est possible. Si vous éteignez l'appareil, vous ne pourrez pas le rallumer sans le déverrouiller.

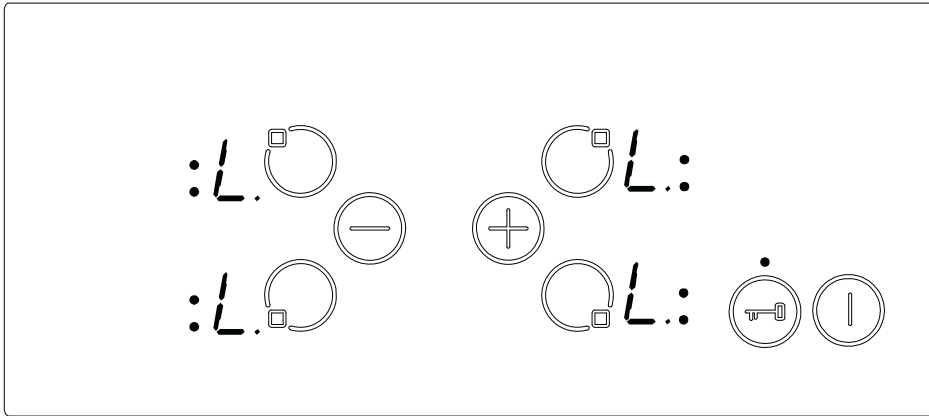
Après avoir appuyé 2 s. sur ⏪, l'*indicateur verrouillage* disparaîtra. Maintenant, le contrôle de la plaque est débloqué et il peut être utilisé normalement.

Verrouillage enfant

La fonction verrouillage enfant est utilisée pour bloquer l'appareil dans un processus de plusieurs étapes.

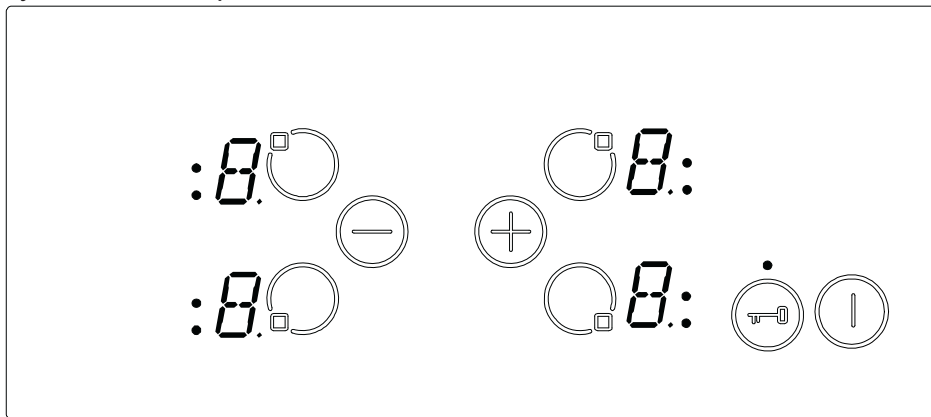
Le verrouillage et déverrouillage enfant est uniquement disponible dans le *Mode S*.

Vous devez d'abord appuyer sur ① jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant ⊕ et ⊖ doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., 1 s., au maximum. Ensuite l'appareil peut être verrouillé en appuyant sur ⊕. Dans les 4 écrans des brûleurs, V apparaît pour confirmation.



Si le rappel de minutes est encore en fonctionnement, celui-ci continuera jusqu'à ce qu'il atteigne «00» et la minuterie émettra un signal sonore. Après la confirmation de l'exécution de la minuterie, l'appareil sera complètement verrouillé. Aucune touche ne peut être utilisée tant que l'appareil est bloqué.

De la même façon que le verrouillage enfant est activé, il peut aussi être désactivé. Vous devez d'abord appuyer sur ① jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant ⊕ et ⊖ doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., suivi de ⊖. Comme confirmation de déverrouillage, le symbole «L» disparaîtra immédiatement des écrans.



Fonction Stop & Go (disponible sur certains modèles uniquement).

La fonction Stop & Go peut être utilisée uniquement comme alternative à la fonction de verrouillage. Il est impossible d'utiliser les deux fonctions.

La fonction Stop & Go est activée en appuyant sur ⊖ pendant 1 s. Deux bips seront émis.

La fonction Stop est activée et tous les brûleurs allumés seront réduits au niveau de température «1» pendant 1 minute, et les 9 minutes restantes une lumière allumée avec une barre horizontale de bas en haut sera visualisée. Ensuite tous les brûleurs sont réduits à la valeur de température «0» pour le temps restant. Pour tous les réglages de température inactifs, un «0» ou la température résiduelle «H» est indiquée.

Le brûleur s'éteint complètement après 10 minutes ou après l'opération immédiate de ①





Si un brûleur est éteint avec ①, le brûleur est dans le *Mode S* et la fonction Stop est éliminée. Si le brûleur est de nouveau allumé, il n'y a aucune fonction Stop & Go.

Si la minuterie est utilisée comme rappel de minutes, le temps continuera pendant la fonction Stop & Go.

Si la minuterie est utilisée avec la fonction de mise hors service d'un certain brûleur, alors la minuterie s'arrête avec le comptage décroissant du temps pendant l'opération Stop & Go. Après avoir désactivé la fonction Stop & Go, la minuterie fonctionnera de nouveau.

Si l'impulsion de chaleur du brûleur est active, alors le temps expiré de l'impulsion de la chaleur est mémorisé et après la désactivation de la fonction Stop & Go, le temps restant de l'impulsion de la chaleur expirera (c-à-d. le temps d'impulsion de la chaleur ne continue pas pendant la fonction Stop & Go).

Pour désactiver la fonction Stop & Go,  doit être pressé pendant 1 s. Un bip sonore sera émis.

Après avoir libéré  et appuyé sur n'importe quelle touche pendant 10 s. (sauf  et ) , alors les conditions de fonctionnement actives avant l'opération Stop & Go seront de nouveau activées. Tous les brûleurs réduits continuent de fonctionner avec le dernier réglage de température. Si aucune touche ou  n'est activée dans les 10 s., le brûleur s'éteint.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ DU TOUCH CONTROL

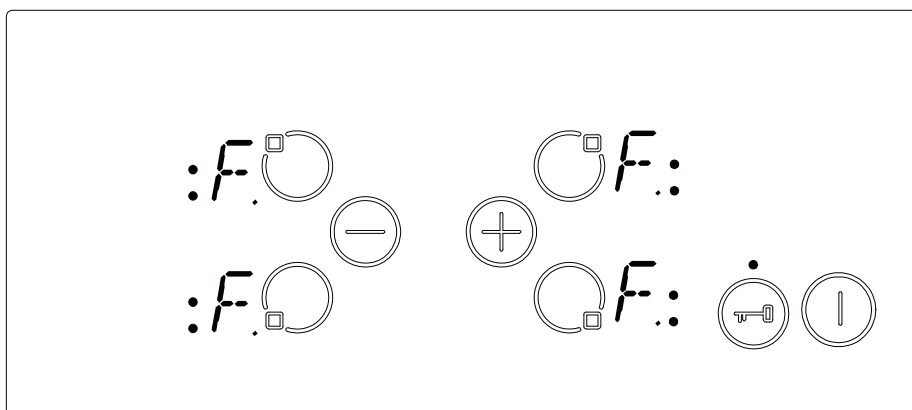
Les fonctions de sécurité suivantes sont disponibles afin d'éviter des opérations non voulues du contrôle de la plaque.

Senseur de sécurité de mise hors service

Afin d'éviter l'opération non désirée du senseur, un appareil de contrôle du senseur est inclu.

Si une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 s., la routine de l'appareil de contrôle du senseur indique au moyen d'un signal sonore cette opération incorrecte (un objet placé sur la touche, mauvais fonctionnement du senseur, etc.) et débranche l'appareil.

La mise hors service de sécurité implique que le contrôle de la plaque passe au *Mode S*. Un «F» clignotera sur tous les écrans des brûleurs.



S'il y a une température résiduelle, elle sera indiquée sur les écrans de tous les brûleurs.

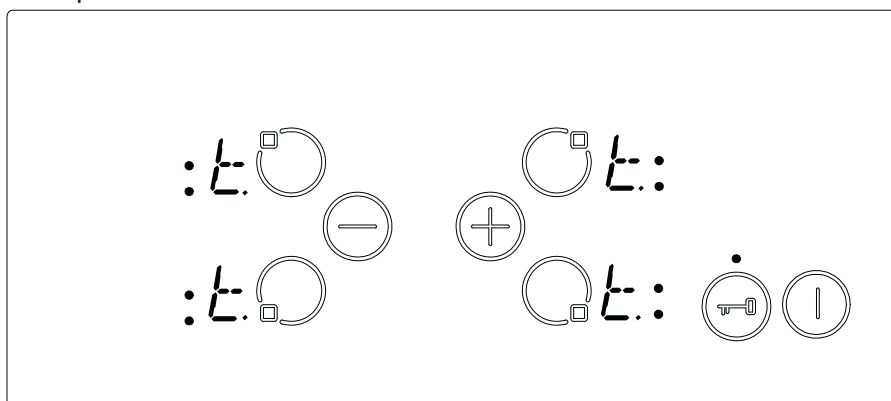
Le contrôle de la plaque passera au *Mode S*. À ce moment, un signal sonore sera émis. Après 10 minutes, le signal sonore s'arrêtera.

S'il n'y a plus aucune opération erronée, les signaux visuels et sonores disparaîtront.

Mise hors service lors d'une surchauffe

Parce que l'emplacement du contrôle est très près du brûleur, au milieu de la partie avant de la plaque, il se peut qu'une casserole non placée correctement et placée sur une partie du contrôle, n'étant pas ainsi détectée par le senseur de mise hors service de sécurité (parce qu'elle ne couvre pas totalement la touche) chauffe la plaque avec une température très élevée, pouvant provoquer des brûlures sur les doigts en touchant le verre et les touches.

Afin de prévenir des dommages sur le contrôle de la plaque, le contrôle surveille toujours la température et il se débranche en cas de surchauffe. Ceci est indiqué sur les écrans des brûleurs avec la lettre T jusqu'à ce que la température baisse.



Après la baisse de température, la lettre T disparaît et l'unité de contrôle de la plaque passera au *Mode S*. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur (1).

Limitations du temps de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque a une limite de temps de fonctionnement. Si le réglage de la température de ce brûleur n'a pas été altéré pendant un certain temps, le brûleur s'éteindra automatiquement (pendant 10 s. un «0» est visualisé, suivi de la température résiduelle). La limite du temps de fonctionnement dépend de la température sélectionnée. Si une minuterie est associée au brûleur, alors «00» sera visualisé sur l'écran de la minuterie pendant 10 s. Ensuite, l'écran de la minuterie est éteint.

Après une mise hors service automatique du brûleur, comme décrit ci-dessus, le brûleur est de nouveau opérationnel et le temps de fonctionnement maximum pour le réglage est appliqué.

Fonctions de la température résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué sur l'écran du brûleur correspondant après la mise hors service du brûleur ou du contrôle de la plaque. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est $> + 60^{\circ}\text{C}$.

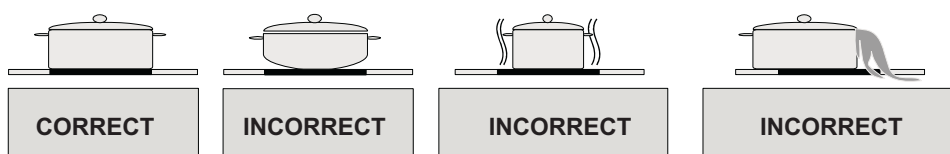
L'écran de la température résiduelle a la priorité plus petite et peut être superposée par n'importe quelle autre valeur d'écran, lors d'une mise hors service de sécurité et lors de la visualisation des codes d'erreur.

Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les casseroles ayant une base irrégulière doivent être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.




Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, «H» apparaît en clignotant sur l'écran du brûleur. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon S et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.

Marque		
Modèle		BCA60-TR
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	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
- 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 Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Mise au rebut de l'appareil



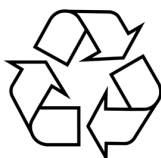
Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

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.

NL

**GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
VITROKERAMISCHE INBOUWKOOKPLAAT**

INHOUD

1. BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
3. INSTALLATIE
4. ELEKTRISCHE AANSLUITING
5. GEBRUIK
6. TOUCH CONTROL VEILIGHEIDSFUNCTIES
7. REINIGING EN ONDERHOUD

Geachte klant,

Wij danken u voor de aankoop van deze Proline Kookplaat. De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze handleiding zijn bedoeld voor uw eigen veiligheid en die van anderen. De handleiding biedt u tevens een middel om de functies van het apparaat ten volle te kunnen gebruiken.

Bewaar dit boekje op een veilige plek. In geval van twijfel over de werking van het apparaat, kan het in de toekomst voor uzelf en eventuele andere personen nuttig zijn.

Dit apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doeleinde worden gebruikt, dat wil zeggen huishoudelijke bereiding van etenswaren. Het gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik van het apparaat.

conformiteitsverklaring

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



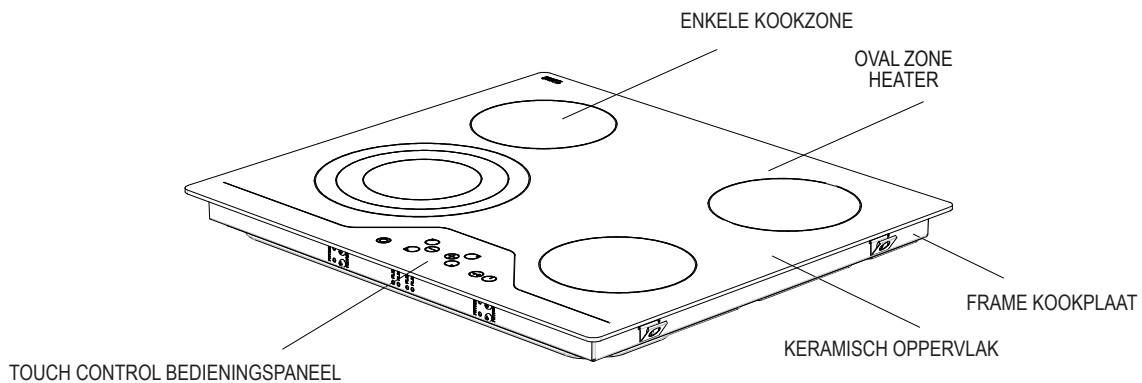
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gelieve de instructies vóór gebruik of installatie van het apparaat zorgvuldig te lezen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het niet beschadigd is. In geval van twijfel: het apparaat niet in gebruik nemen en contact opnemen met uw leverancier of een gekwalificeerd technicus.

Alle verpakking verwijderen en het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, riemen enz.) buiten bereik van kinderen bewaren aangezien zij hiermee serieus letsel kunnen oplopen. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar.

Dit apparaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd en elektrisch worden aangesloten. Deze technicus is op de hoogte van de geldende lokale voorschriften en volgt de instructies van de fabrikant. Technische eigenschappen van het apparaat niet proberen te wijzigen. Hierdoor kan het gebruik van het apparaat gevaarlijk worden.



Opmerking: Als gevolg van productiewijzigingen, kan het aanzien van uw kookplaat afwijken van het getoonde model.

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen:

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een brander met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken

WAARSCHUWING: Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakten staan.

WAARSCHUWING: Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit

Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de oven deur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakte.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.

De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde techniekers kan risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.

Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label LET OP: Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving. Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.

Waarschuwingen bij de installatie

U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt. Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.

Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc

Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.

Plaats pannen steeds centraal boven de kookzone en draai de handvaten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgegrepen.

Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.

Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op "0" (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.

U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

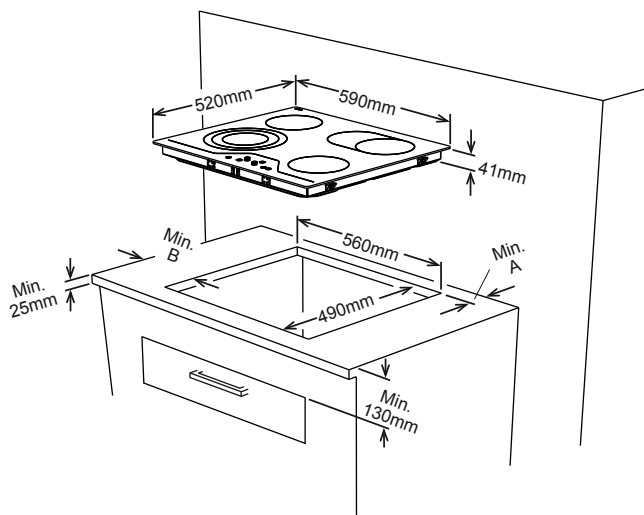
De elektrische aansluiting van deze kookplaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

- Vóór installatie controleren of de plaatselijke distributie-omstandigheden en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct recycling conform regelgeving, enz.)

Het plaatsen van de inbouwkookplaat

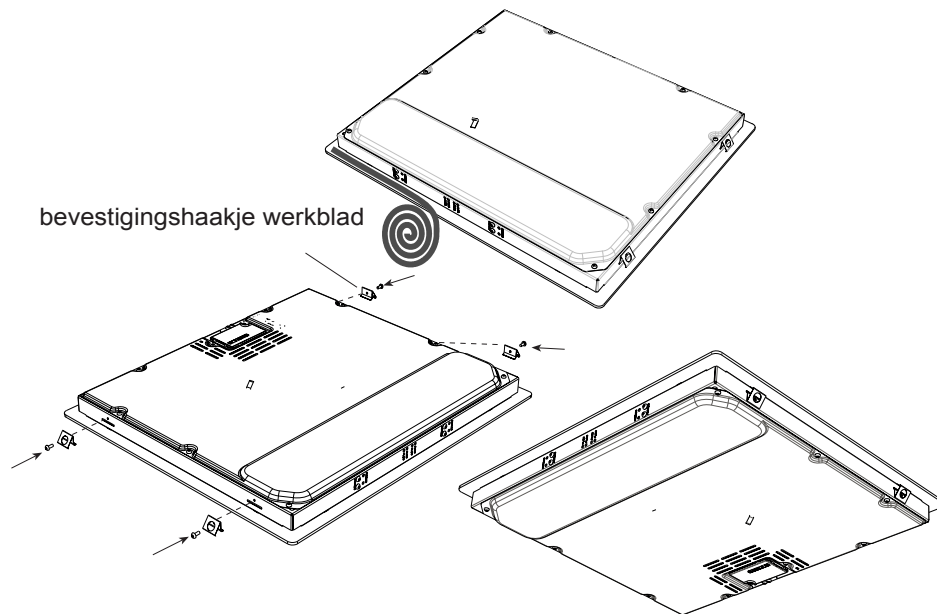
Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

- Deze inbouwkookplaat moet in een uitsparing van een werkblad worden geplaatst. Het apparaat wordt elektrisch aangesloten met het stopcontact onder het werkblad dat speciaal wordt dit doeleinde wordt geleverd.
- Snijd een opening met de afmetingen getoond in onderstaande tekening.



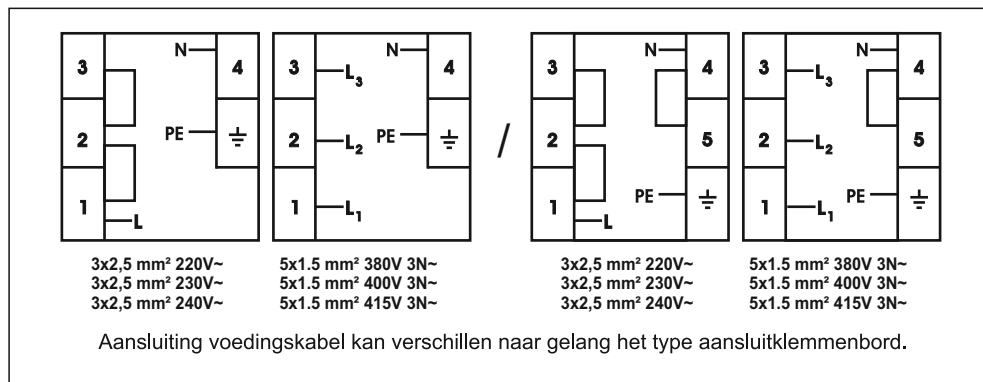
Neighborhood walls	A [mm]	B [mm]
Combustible	50	50
Non-combustible		

-
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van het kookoppervlak, langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit.
 - Schroef de 4 bevestigingshaakjes voor het werkblad aan de zijwanden van het product.



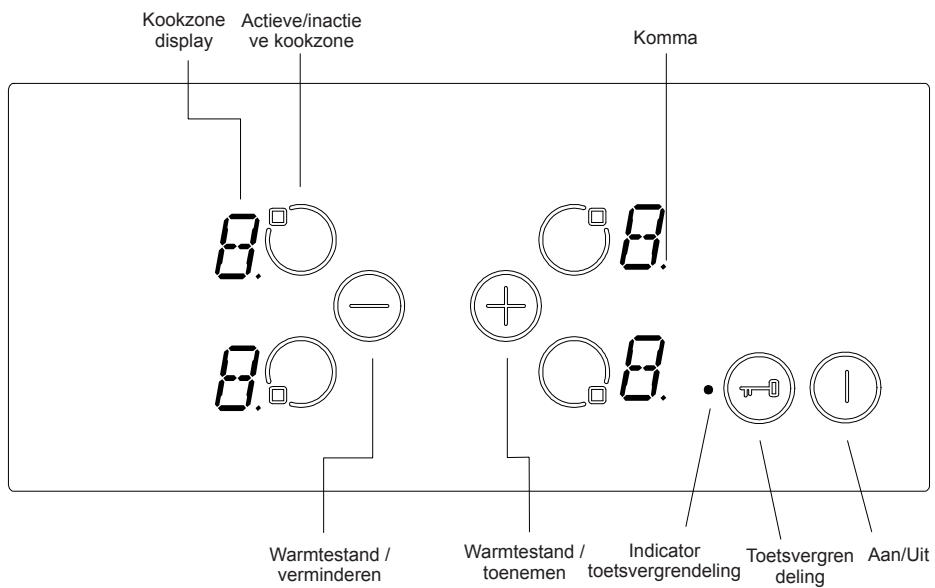
Elektrische aansluiting van de kookplaat

- Voordat u verder gaat met de elektrische aansluiting, eerst controleren of het actuele draagvermogen van het systeem en de stekker geschikt zijn voor de maximum spanning van de kookplaat.
- De elektrische huisinstallatie en de elektrische stekker die wordt gebruikt moeten geaard zijn en conform de veiligheidsvoorschriften zijn aangesloten.
- Als er geen afzonderlijk circuit en gezeekerde schakelaar voor de kookplaat zijn, moeten deze onmiddellijk worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd elektricien, voordat de kookplaat wordt aangesloten.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- In het stroomcircuit moeten een stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm, 32 A gewaardeerd en een vertragswerkend type worden geïnstalleerd.



- De aansluitkabel moet H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53 zijn. U vindt het aansluitschema op de achterzijde van het apparaat.
- Tijdens installatie ervoor zorgen dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Dit soort beschadigingen vallen niet onder de garantie.
- Reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit voordat u onderhoud uitvoert. Voor het opnieuw aansluiten, gelieve de aansluitschema's te gebruiken.


Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via het display en geluidssignalen bevestigd.
OPMERKING: Zie het hoofdstuk **RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT** als u in het scherm een knipperende H ziet.



Stand-By-stand	S-stand	De elektriciteit naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen '0' en '9'.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Beschrijving van standen



Zet het apparaat aan / uit.

Als het apparaat in standby staat, wordt deze bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit knop  te drukken. Een piepje geeft aan dat dit is gelukt.

Op alle kookzones verschijnt een '0' en alle komma's van de kookzones knipperen.




Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays uitgeschakeld worden, wordt de kookzone uitgezet.



Als  langer dan 2 seconden wordt ingedrukt (in Bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en opnieuw in de "uit"-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op  te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte is, wordt dit aangegeven door een knipperende H in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Selecteer kookzone




Als een enkele kookzone wordt gekozen met de corresponderende Toets actieve/inactieve kookzone , knippert de Komma van het betreffende Kookzonedisplay. U kunt voor de gekozen kookzone een vermogensstand kiezen tussen 1 en 9 door de Toetsen warmtestand  of  in te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (Komma). Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt de kookzone weer uitgeschakeld.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door de toets  of  tussen 1-9 in te drukken.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een piepje.

Dubbele/Ovalen zone inschakeling

- . Raak de overeenstemmende zoneselectie toets aan.
- . Raak de  of  toets om het verwarmingsniveau aan te passen.
- . Raak daarna de dubbele/ovalen zoneselectie  toets in.

Instellen Kookniveau Met en Zonder Aankookbooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt in het kookzonedisplay aangegeven door een knipperende 'A' die wordt afgewisseld met de waarde van de warmtestand (bijv. 'A' en daarna '9'). Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.

Als u de aankookbooster op niveau 9 wilt gebruiken, moet u \ominus indrukken, beginnend bij niveau 0. Na instelling van de warmte op niveau 9, worden 'A' en de warmtestand afwisselend weergegeven. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster actief zijn. Blijf op de toets \ominus drukken om een lagere warmtestand te kiezen.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door toets \ominus in te drukken totdat warmtestand '0' wordt geselecteerd.

Als de aankookbooster moet worden gebruikt, kan deze altijd worden geactiveerd door \oplus opnieuw in te drukken als de warmtestand op 9 is ingesteld. In het kookzonedisplay knippert 'A/9'.

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een gekozen kookzone kan op twee manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig bedienen van de toetsen \oplus en \ominus
- Verlaging van de warmtestand naar '0' via de \ominus toets

Gelijktijdig bedienen van de toetsen \oplus en \ominus

De betreffende kookzone moet worden gekozen met één van de toetsen Actieve/Inactieve kookzone \odot , de Komma van het betreffende Kookzonedisplay knippert. Om de kookzone uit te schakelen moeten \oplus en \ominus tegelijkertijd worden ingedrukt. U hoort een piepsignaal en in het display warmtestand verschijnt '0'.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Verlaging van de warmtestand naar '0' via de \ominus toets


De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar '0' te brengen.

Als het Kookzonedisplay '0' aangeeft, wordt ook de Komma van de geselecteerde kookzone uitgeschakeld.



Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een stilstaande 'H' in het overeenkomstige kookzonedisplay.


Toetsvergrendeling

De functie toetsvergrendeling wordt gebruikt om het apparaat te blokkeren en tijdens bediening in een veiligheidsstand te zetten. Toetsen voor het wijzigen van de warmtestand en andere toetsen kunnen niet meer worden bediend. Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Om de actuele bedieningsstand te vergrendelen, drukt u minimaal 2 seconden op de Toetsvergrendeling . Deze actie wordt bevestigd door een piepje. De Indicator toetsvergrendeling knippert en bediening is vergrendeld.

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld.

Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen  worden bediend. Alle andere toetsen zijn uitgeschakeld. Alleen de Aan-Uit schakelaar  werkt. Als u het apparaat uitschakelt, moet u het opnieuw inschakelen en op de vergrendeltoets drukken om het apparaat te ontgrendelen voordat u het kunt gebruiken.

Als  2 seconden wordt ingedrukt, verdwijnt de Indicator toetsvergrendeling. De bediening van de kookplaat is ontgrendeld en het apparaat kan normaal worden bediend.

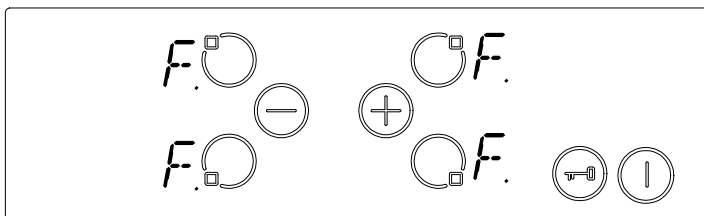
Het apparaat is voorzien van de volgende beveiligingen om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen.

Sensorbeveiliging

Om te voorkomen dat het apparaat door ongewenste, willekeurig sensorbediening, is het voorzien van sensorbewaking.

Als één of meer toetsen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, geeft de sensorbewaking een piepsignaal. Dit geeft weer dat er een verkeerde bediening plaatsvindt (pan of ander voorwerp op toets geplaatst, sensordefect, enz.) en het apparaat wordt uitgeschakeld.

Deze veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in standby wordt gezet. In alle kookzonedisplays knippert één keer een 'F' voordat het apparaat in standby wordt gezet.

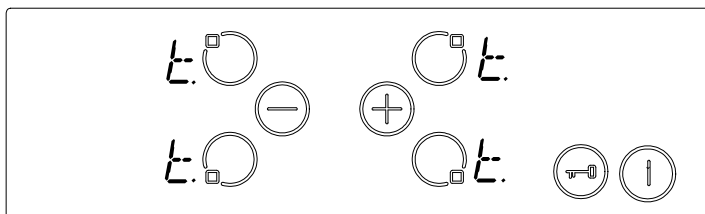


In de displays van de nog hete kookzones, verschijnt de restwarmte-indicator 'H'.

Oververhittingsbeveiliging

Omdat het bedieningspaneel zich dicht bij de voorste twee kookzones bevindt, kan dit te heet worden als pannen verkeerd geplaatst zijn waardoor de onderrand van de pan te dicht bij de bedieningstoetsen komt (maar deze niet raakt).

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als het bedieningspaneel warmer wordt dan 60 C. Alle 4 de kookzonedisplays tonen 't', totdat de kookplaat is afgekoeld.



Nadat de kookplaat is afgekoeld verdwijnt 't' en gaat de bediening van de kookplaat over in de standby-stand. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door ⓘ aan te raken.

Restwarmte-functies

Als de kookplaat na het koken wordt is uitgeschakeld, wordt er warmte opgeslagen in het keramische glas. Dit wordt restwarmte genoemd. De kookplaat kan ruw berekenen hoe warm het glas is. Als de berekende temperatuur hoger is dan + 60 C, verschijnt het 'H' symbool in het betreffende kookzonedisplay. De indicatie restwarmte wordt getoond zolang de berekende kookzonetemperatuur hoger is dan + 60 C.

De weergave restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes.

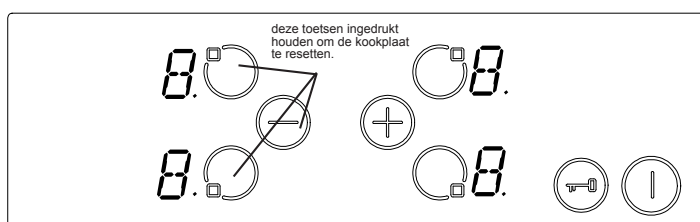
RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT

Als de kookplaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld na installatie of na een stroomstoring, geeft de kookplaat een knipperende 'H' weer op alle of bepaalde kookzonedisplays.

Welke display een 'H' laat zien is afhankelijk van de bedieningsstand op het moment van de stroomstoring.

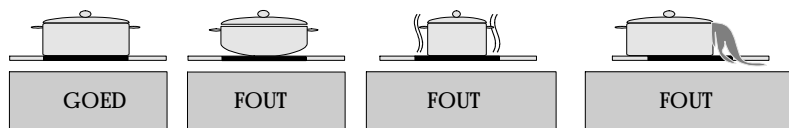
Dit is gevolg van de bewaarde kookzone-informatie in het geheugen van de kookplaat; het is normaal en geen defect.

Om de kookplaat te resetten: druk de toetsen in voor de kookzone linksboven, de kookzone linksonder en de ⊖ toetsen tegelijkertijd en houd deze gedurende 2 seconden ingedrukt.



Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het keramisch oppervlak. De onderkant van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Controleer voor het gebruik of de onderkant van het kookgerei schoon en droog is.

Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze ingeschakeld. Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan. De bodem van het kookgerei mag niet kleiner of groter zijn dan de kookzone. Ze moeten van de juiste afmeting zijn zoals hieronder vermeld.



Voordat u de kookplaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact trekken. Controleer of er geen restwarmte in het apparaat is opgeslagen. Keramisch glas is zeer bestand tegen hoge temperaturen en oververhitting. Als er restwarmte in het apparaat is opgeslagen, knippert er een 'H' in het kookzonedisplay. Laat het apparaat goed afkoelen om zo brandwonden te voorkomen.

REINIGEN VAN DE KERAMISCHE KOOKPLAAT

Controleer, voordat u met reinigen begint, of de kookplaat is uitgeschakeld. Verwijder gemorst materiaal en andere soorten korsten. Stof of etensresten kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Als u een afwasmiddel gebruikt, zorg dan dat dit geen schurend middel is. Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of schuurpoeders. Deze kunnen het keramisch oppervlak van de kookplaat beschadigen. Alle sporen van reiniger moeten met een vochtige doek worden verwijderd. Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt etenswaar moeten zo snel mogelijk worden verwijderd.

Als deze hard worden, wordt het lastig om ze te verwijderen.

Dit is het in het bijzonder van toepassing op suiker/siroopmengsels die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen beschadigen wanneer ze inbranden.

Als één van deze producten op het keramisch oppervlak gesmolten is, moet u dit onmiddellijk met een schraper verwijderen (zolang de plaat nog heet is) om permanente beschadiging van de kookplaat te voorkomen. (Een schraper is verkrijgbaar bij de winkel waar u dit apparaat heeft gekocht).


Plaats geen materialen op de kookplaat die kunnen smelten: d.w.z. plastic, aluminiumfolie, suiker, suiker/siroopmengsels enz.

Gebruik geen messen of andere scherpe voorwerpen. Deze kunnen het keramisch oppervlak beschadigen.


Gebruik geen staalwol of schuurspons. Dit kan permanente krassen op het oppervlak maken.

Merk		
Model		BCA60-TR
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Stralingsbron
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-2		Stralingsbron
Formaat-2	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-2	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-3		Stralingsbron
Formaat-3	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-4		Stralingsbron
Formaat-4	cm	Ø 21,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	192,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	192,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
Tips voor energiebesparing		
Kookplaat		
- Gebruik pannen met een platte bodem.		
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.		
- Gebruik pannen met deksel.		
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.		
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.		

EG-conformiteitsverklaring

 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.