



BIA78

**INDUKTIONSKOCHFELD
INSTALLATION UND BEDIENUNGSANLEITUNG**

INHALT

Sicherheitshinweise
Gerätebeschreibung
Kochoberfläche und Bedienfeld eines Kochfelds
Benutzung des Geräts
Ab- und Anschalten des Geräts:
Ab- und Anschalten der Kochfelder:
Intelligente Pause (Smart Pause)
Resthitze-Anzeige.
Sicherheitsabschaltung
Kindersicherung
Timer-Funktion
Piepton
Boost-Funktion
Spezielle Kochfunktion
Tipps und Tricks
Installation des Geräts
Anlagensicherheit
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte
Herstellen einer elektrischen Verbindung
Elektrischer Anschluss

SICHERHEITSHINWEISE

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

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. WÄHREND SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN, RICHTEN SIE BESONDERE AUFMERKSAMKEIT AUF DIE ANGABEN MIT BILDERN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die

damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie NIEMALS ein Feuer mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flam-

me ab, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Stromschlag-Gefahr zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach der Nutzung des Kochfelds den Kontrollschalter aus und lassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Ihr Gerät wurde gemäß allen gültigen nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von zugelassenen Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Die Modifikation oder der Umbau des Geräts in jeglicher Weise ist riskant.

- **VORSICHT:** Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingekreuzt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Einbauhinweise

- Benutzen Sie das Gerät erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht zugelassene Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem zugelassenen Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung ver-

wendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.

- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. ein Schrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können. Die Temperatur der Kochfeld-Unterseite kann sich während des Betriebs erhöhen. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte

eingebaut sein.

• **Während der Verwendung**

- Stellen Sie keine brennbaren oder flammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten Sie das Gerät aus.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht anstoßen.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein.

stecken des Geräts oder dem Ausschalten des Netzschafters tun.

WIR EMPFEHLEN IHNEN,
DASS SIE STETS ORIGINAL-ER
SATZTEILE VERWENDEN UND
NUR IHREN ZUGELASSENEN
KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE
EFFIZIENZ UND SICHERHEIT
IHRES HAUSHALTSGERÄTS ZU
GEWÄHRLEISTEN.

Während der Reinigung und Wartung

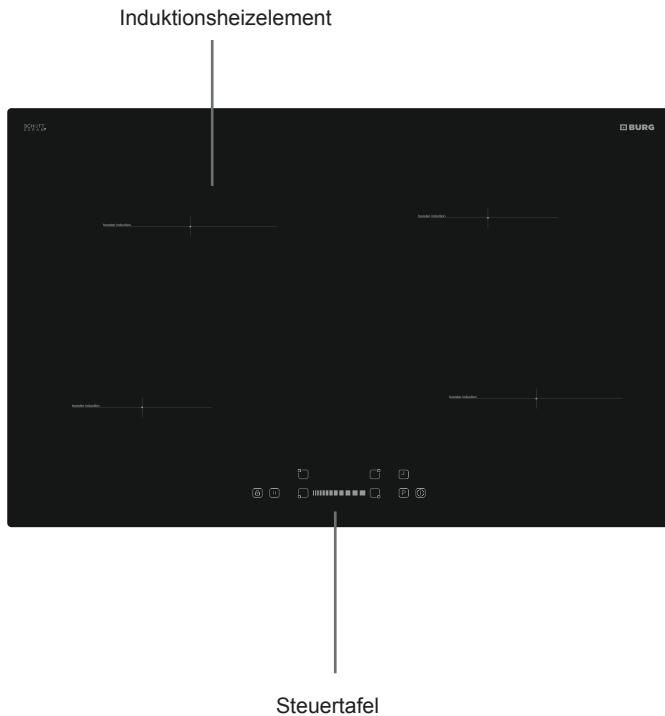
- Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Sie können dies nach dem Aus-

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

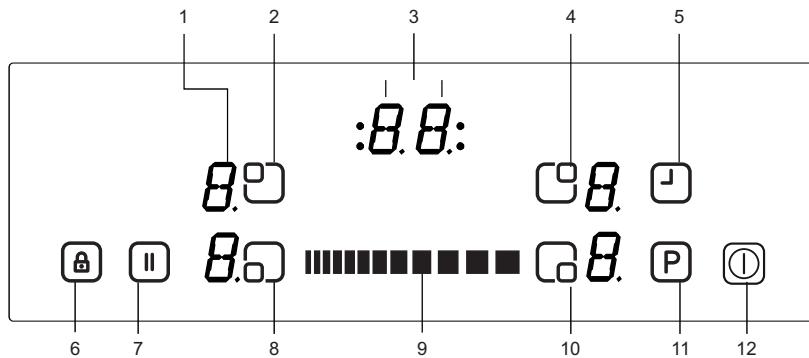
Bitte lesen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung vor der Nutzung der Kochfläche und heben Sie diese für die Zukunft auf.

Kochoberfläche für 4 Kochzonen:



Hinweis: Aufgrund ihrer Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

Steuertafel für 4 Kochfelder



1- Heizanzeige

2- Auswahl für obere linke Kochzone

3- Timer-Anzeige

4- Auswahl für die obere rechte Kochzone

5-Timer

6- Tastensperre

7- Pause Taste (Smart Pause)

8- Auswahl für untere linke Kochzone

9- Slider-Tasten

10- Auswahl für untere rechte Kochzone

11- Boost

12- Ein/Aus

BENUTZUNG DES GERÄTS

Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.

Sobald die Energieversorgung eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigeelemente einen Augenblick auf. Danach befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist benutzungsbereit.

Das Kochfeld wird durch elektronische Sensoren kontrolliert, welche durch Berühren der entsprechenden Sensoren bedient werden. Jede Sensoraktivierung wird durch ein Tonsignal begleitet.

Anschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUSTaste ein  Alle Heizdisplays zeigen eine statische „0“ an und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet das Kochfeld automatisch aus.)

Abschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch Drücken der  aus. Die EIN/AUSTaste  hat beim Ausschalten immer Priorität.

Einschalten der Kochfelder:

Berühren Sie die Heizwahl-Taste  des Kochfelds, auf dem Sie kochen wollen. Ein statischer Punkt auf dem Display des ausgewählten Kochfelds leuchtet auf und die blinkenden Punkte auf allen anderen Displays erlöschen.

Sie können die Heizstufe für das Koch-

feld durch Berühren der Schiebetaste  auswählen. Das Element ist jetzt bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren Sie die Boost-Funktion durch Drücken der P-Taste .

Ausschalten der Kochfelder:

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, durch Drücken der entsprechenden Hitze-Auswahl Taste aus. Mit den  Schiebetermine setzen Sie die Temperatur auf „0“. (Ebenfalls können Sie die Temperatur durch die gleichzeitige Verwendung der linken und rechten Schiebetermine auf „0“ setzen)."

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochfelder:

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, betätigen Sie die  Taste. Im Standby-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

Resthitze-Anzeige

Die Resthitze-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramik-Oberfläche im Kochbereich eine für die Berührung gefährliche Temperatur aufweist.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm so lange ein „H“ an, bis die Temperatur der Kochzone einen unkritischen Wert erreicht hat.

Sicherheitsabschaltung:

Jede Kochzone wird nach einer definierten maximalen Zeit ohne Anpassung der Hitzeinstellung automatisch abgeschaltet. Jede Änderung der Kochzone setzt diese Zeit auf die maximale Betriebsdauer zurück. Die maximale Betriebsdauer hängt von der gewählten Temperatureinstellung ab.

Warten Sie, bis das 'F' für alle Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch Berührung von  ein und verwenden Sie sie weiter.

Hitzeinstellung	Anschließende Sicherheitsabschaltung
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Kindersicherung:

Die Kindersicherungsfunktion kann nach dem Einschalten der Kontrollfunktionen aktiviert werden. Zur Aktivierung der Kindersicherung drücken Sie gleichzeitig die linke und rechte Seite der Schiebetaste und danach wiederum die rechte Seite der Taste. In allen Bildschirmen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochzone heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Kindersicherung-Modus, bis es entsperrt wird, sogar wenn das Kontrollfeld aus-

und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die linke und rechte Seite der Schiebetaste und danach wiederum die linke Seite der Taste. „L“ verschwindet aus dem Bildschirm und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Mit der Tastensperre blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind dann die Erhöhung der Hitzestufe und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Nur das Ausschalten des Geräts ist möglich.

Die Sicherungsfunktion wird aktiviert, wenn die Sicherungstaste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Der Prozess wird durch einen Signalton bestätigt. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastensperranzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Timer-Funktion:

Der Timer funktioniert auf zwei Arten:

Minuten-Timer (1-99 Minuten):

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt "00" mit einem blinkenden Punkt an.

Nutzen Sie Schiebetasten des Timers  um die Zeit zu erhöhen/verringern. Die Einstellreichweite beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nach-

dem für 10 Sekunden keine Änderung statt fand, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Nach dem Setzen des Timers läuft dieser entsprechend der Einstellung herunter.

Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder durch die Verwendung der Timer Schiebtasten  ausgeschaltet werden. Das Ausschalten des Kochfelds schaltet ebenfalls den Minuten-Timer aus.

Kochzonen-Timer (1-99 Minuten):

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, kann für jede Kochzone ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie eine Kochzone, dann die Temperatur und aktivieren Sie schließlich die Taste zur

Timer-Einstellung  . Der Timer kann als Ausschaltfunktion für eine Kochzone programmiert werden. Vier LEDs sind um den Timer angebracht. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt das Timer-Display zum Timer, der als nächstes ausläuft (in dem Fall, das Sie mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton:

Während das Kochfeld in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch ein längeres unterbrochenes Tonsignal.

Boost-Funktion:

Ein Kochfeld muss ausgewählt, die Kochstufe auf "gewünschte Kochstufe" gesetzt und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

Die Boost-Funktion kann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung auf diesem Kochfeld akzeptiert. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird ein "P" auf dem entsprechenden Display angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsvermin-
derung wird durch Blinken des ent-
sprechenden Kochzonen-Displays
angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden
lang aktiv und erlaubt keine weiteren
Anpassungen der Einstellungen, bevor
die Leistung nicht reduziert wurde.

Spezielle Kochfunktion

Berühren Sie die Heizfeld-Auswahl-
taste nacheinander, zum Kochen, zum
Braten, zum Warmhalten oder zum
Schmelzen von Schokolade. Kochen
und Braten funktionieren nicht gleich-
zeitig, aber nachdem Sie einen Signal-
ton des Kochfelds gehört haben, ist es
möglich, das gleichzeitige Kochen und
Braten zu aktivieren.

Kochfunktion**

Diese Funktion bringt Wasser zum
Kochen und hält es nahe dem Siede-
punkt. Zur Aktivierung der Kochfunk-
tion berühren Sie die Kochfeld Auswahl-
taste zweimal. Wenn die Kochfunktion
aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm
ein „B“ an. Nachdem das Wasser
gekocht ist, gibt das Kochfeld einen
Signalton wider. Der Signalton gibt an,
dass das Kochen fertig ist und das
Wasser brodelt.



Bratfunktion

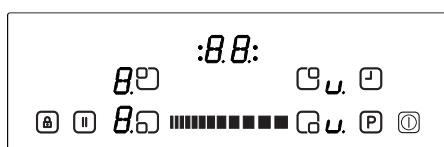
Diese Funktion erhitzt das Bratfett auf
etwa 160 °C. Zum Aktivieren der Brat-
funktion berühren Sie

die Kochfeld-Auswahltaste dreimal. Wenn
die Bratfunktion aktiv ist, zeigt das ent-
sprechende Display ein „F“ an. Nach
einer Weile gibt das Kochfeld einen
Signalton von sich. Dieser zeigt an,
dass das Öl bereit zum Braten ist.



Warmhaltefunktion**

Diese Funktion hält das Gericht
automatisch bei einer Temperatur
von etwa 50 °C. Zur Aktivierung der
Warmhaltefunktion berühren Sie die
Kochfeld Auswahltaste viermal.
Wenn die Warmhaltefunktion aktiv ist
zeigt das entsprechende Display ein
„U“ an.



Schokoladenschmelz-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, auto-
matisch die Temperatur auf circa 40°C
für das Schmelzen von Schokolade
oder ähnlichen Dingen zu halten. Zum
Aktivieren dieser Funktion, drücken Sie
die Kochfeld-Auswahltaste fünfmal.
Wenn die Schokoladenschmelz-Funk-
tion aktiv ist, zeigt die entsprechende
Anzeige 'c' an.

**Die Zubereitungszeiten können variieren, je nach Menge des Essens und Pfannenqualität. 1,5 Liter Wasser und 0,5 Liter Öl ergeben die beste Kochleistung mit diesen Funktionen.

:8.8:



Intelligente Pause (Smart Pause)

Die intelligente Pause reduziert, wenn sie aktiviert ist, die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen.

Bei Deaktivierung der Intelligenten Pause werden die Kochzonen automatisch zur vorherigen Stufe zurückkehren.

Wenn Intelligente Pause nicht deaktiviert wird, wird die Kochstelle nach 30 Minuten ausgeschaltet.

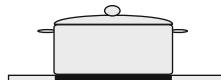
Berühren Sie (II) zur Aktivierung der intelligenten Pause. Die Leistung aller aktivierte Kochstellen wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint auf allen Displays.

Berühren Sie (II) erneut zum Deaktivieren der intelligenten Pause. „II“ verschwindet und die Kochzonen laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

- Nutzen Sie dickes und flaches Kochgeschirr mit einem glatten Boden, dass denselben Durchmesser wie die Kochzone besitzt. Dies verringert die Kochzeiten.
- Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend angegeben), liefert die besten Kochergebnisse.
- Kochgeschirr mit Böden aus emailiertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.
- Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss mittig auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.
- Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochfelds.



Energiesparen

- Induktionszonen passen sich in gewissen Grenzen automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser aufweisen, der von der Größe der Kochzone abhängt.

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Das Kochfeld funktioniert nicht und die Kochanzeige zeigt dies an, wenn das Kochfeld angeschaltet wird, bevor Kochgeschirr darauf platziert wird.

- Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.
- Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu Kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verringern.
- Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 - 3	Empfindlichkeitswarnung
4 - 5	Schonender Siedeprozess, langsame Warnung
6 - 7	Wiedererhitzen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Reinigungshinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen nutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie bei der Nutzung eines Schabers nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder, wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

INSTALLATION DES GERÄTS

ACHTUNG!

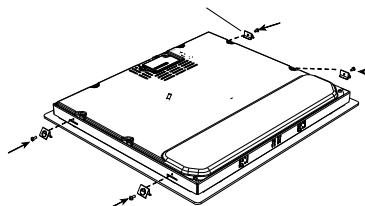
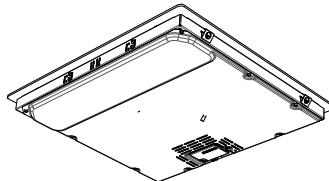
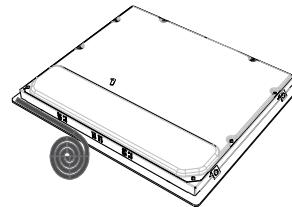
Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der gelgenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Garantie erlischt bei Schäden, die durch nicht sachgemäße Verbindung oder Installation verursacht werden. Dieses Haushaltsgerät muss geerdet sein.

Anlagensicherheit

- Jegliche überhängende Oberfläche

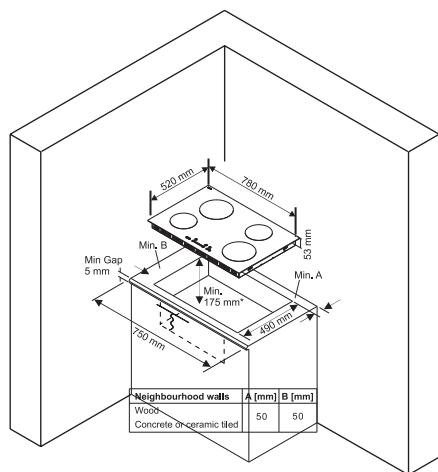
sollte mindestens 65 cm über dem Kochfeld sein.

- Dunstabzugshauben müssen entsprechend der Herstellerinstruktionen installiert sein.
- Die Hinterwand in Kontakt mit dem Kochfeld muss aus flammenfestem Material sein.
- Die Länge des Netzkabels sollte 2 Meter nicht überschreiten.



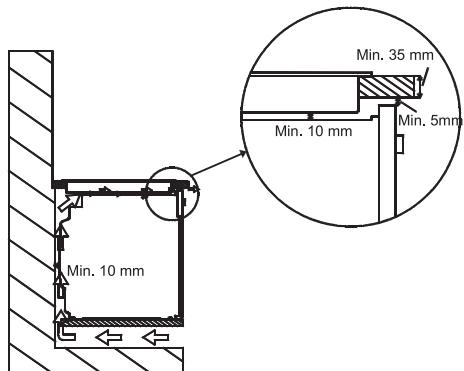
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

- Das Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte eingebaut werden, soweit diese bis mindestens 90 °C hitzeresistent ist.
- Machen Sie eine Öffnung mit den Abmessungen, die im nächsten Bild und auf der nächsten Seite gezeigt werden.
- Das Induktionskochfeld darf in Arbeitsplatten von einer Dicke von 25 - 40 mm eingebaut werden.



Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtungsband um die untere Glaskante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.

- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



Herstellen einer elektrischen Verbindung

Prüfen Sie vor der Herstellung einer Verbindung, dass:

Die Netzspannung entspricht der Angabe auf dem Typenschild auf der Rückseite des Kochfelds .

Der Lastkreis kann die Gerätelast tragen (siehe Typenschild).

Der Netzanschluss verfügt über eine geerdete Verbindung, welche mit den Bestimmungen und geltenden Vorschriften übereinstimmt und in einwandfreiem Zustand ist.

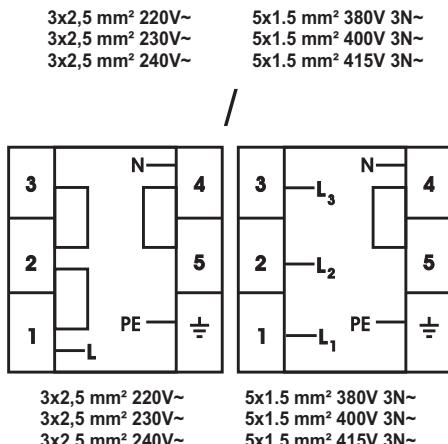
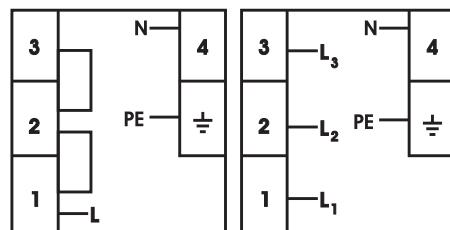
Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.

Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.

Ein genehmigtes geeignetes Kabel muss von der Endverbrauchereinheit (Hauptsicherungskasten), durch seine eigene 50A-Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter (MCB) geschützt, angeschlossen werden. Der Elektriker muss einen allpoligen Hauptschalter zur Verfügung stellen, der sowohl die Leitung (Live) und den Neutralleiter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3,0 mm trennt.

Der Sicherungsschalter sollte in Übereinstimmung mit den IEE-Regularien an der Küchenwand, über der Arbeitsfläche und seitlich des Kochfelds (nicht darüber) angebracht werden. Verbinden Sie den Sicherungsschal-

ter an einen Anschlusskasten, der an der Wand in einer Höhe von ca. 61 cm über dem Boden und hinter dem Kochfeld befestigt sein sollte. Danach kann das Netzkabel des Kochfelds angeschlossen werden. Schließen Sie ein Ende an den Anschlusskasten, das andere an die Anschlussbox an der Rückseite des Kochfelds an. Entfernen Sie die Abdeckung der Anschlussbox und schließen das Kabel entsprechend dem Verkabelungsdiagramm an.



Das Netzkabel muss entfernt von direkten Hitzequellen platziert werden. Die Raumtemperatur sollte 50 °C nicht überschreiten.

Das Kabel für das Induktionskochfeld muss vom Typ H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53 sein. Auf dem Boden

Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.

FEHLERMELDUNGEN

Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode im Bildschirm der Kochzone angezeigt.

E1: Der Kühllüfter ist deaktiviert. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

E3: Die Versorgungsfrequenz weicht von den angegebenen Werten ab. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie, bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

E4: Die Versorgungsfrequenz weicht von den angegebenen Werten ab. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie, bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, ziehen Sie den Stecker und stecken ihn erneut ein, schalten Sie das Kochfeld durch das Drücken von  ein und verwenden Sie es wieder. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst .

E5: Die Temperatur innerhalb des Kochfelds ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus und lassen Sie die Heizelemente herunterkühlen.

E6: Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Brenner, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

E7: Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

E8: Der Lüftertemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

E9: Kalibrierfehler. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

Marke	 BURG	
Modell	BIA78	
Kochfeldart	Elektro	
Anzahl Kochzonen	4	
Heiztechnologie – 1	Induktion	
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 2	Induktion	
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 3	Induktion	
Größe – 3	cm	Ø 20,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø 20,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	189,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	189,0
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 umweltfeindlichen, wiederverwertbaren Materialen 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.

PLAQUE À INDUCTION

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CONTENU :

Instructions de sécurité
Description de l'appareil
Surface de cuisson et panneau de commande des plaques
Utilisation de l'appareil
Mise en marche et arrêt de l'appareil
Mise en marche et arrêt des zones de cuisson
Stop&Go / Pause intelligente
Indicateur de chaleur résiduelle.
Fonction d'arrêt de sécurité
Verrouillage parental
Fonction minuterie
Buzzer
Fonction Booster
Fonctions spéciales de cuisson
Astuces et conseils
Installation de l'appareil
Sécurité durant l'installation
Installation des plaques de cuisson dans un plan de travail
Raccordement électrique
Schéma de raccordement électrique

AVERTISSEMENTS DE SÉ-CURITÉ

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

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

Avertissements généraux de sécurité

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

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

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont supervisés de manière continue.
- **AVERTISSEMENT :** La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec

- de l'eau. Coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT :** Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
 - **AVERTISSEMENT :** Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
 - Pour les plaques de cuisson à induction, les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placé sur la surface des plaque, celle-ci pouvant devenir chaude.
 - Pour les plaques de cuisson à induction, éteignez les foyers de cuisson en utilisant leurs commandes et non en dépendant du détecteur de casse-role.
 - Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez de plus attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
 - N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provo-

quer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- ATTENTION : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

Avertissements d'installation

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

doivent être capables de supporter une température d'eau moins 100°C. La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.

- **Durant l'utilisation**

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu de par la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.

Durant le nettoyage et l'entretien

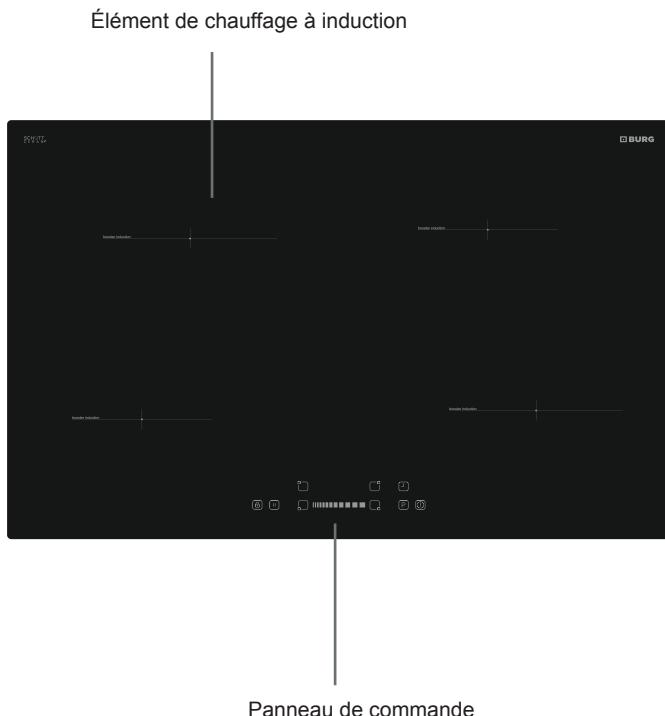
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

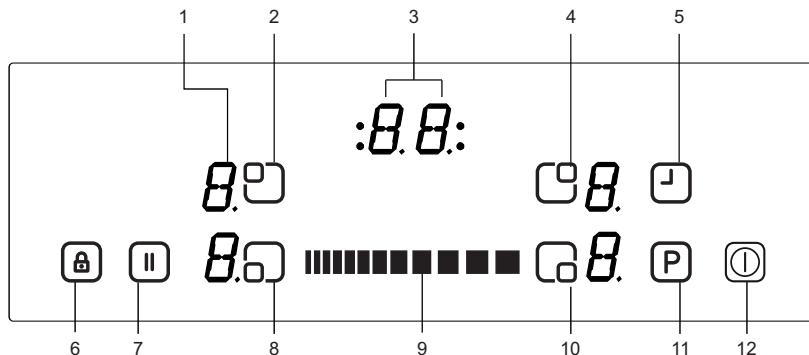
Veuillez lire les instructions de ce guide d'utilisation avant d'utiliser les plaques et pour une consultation ultérieure.

Surface de cuissons comprenant 4 foyers :



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

Panneau de commande pour 4 foyers :



- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 - Affichage de foyer | 8 - Sélection du foyer avant gauche |
| 2 - Sélection du foyer arrière gauche | 9 - Curseur tactile |
| 3 - Affichage de minuterie | 10 - Sélection du foyer avant droit |
| 4 - Sélection du foyer arrière droit | 11 - Booster |
| 5 - Minuterie | 12 - Marche/Arrêt |
| 6 - Symbole de verrouillage des touches | |
| 7 - Stop&Go / Pause intelligente | |

UTILISATION DE L'APPAREIL

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.

Une fois l'alimentation en route, tous les voyants s'allument pendant un instant. Lorsque cette période est écoulée, les plaques passent en mode veille et sont prêtes à fonctionner.

La plaque est contrôlée par des détecteurs électroniques tactiles. Chaque activation du détecteur est suivie d'un signal sonore (buzzer).

Mise en marche de l'appareil :

Mettez la plaque en route en pressant la touche marche/arrêt . Tous les affichages de foyer présentent un "0" statique et le point situé en bas à droite clignote. (Si aucune zone n'est sélectionnée sous 20 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil :

Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en pressant . La touche marche/arrêt  a toujours priorité en mode d'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson :

Pressez la touche de sélection  du foyer que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaît sur l'affichage du foyer sélectionné et le point clignotant disparaît des autres affichages.

Pour le foyer sélectionné, vous pou-

vez régler le niveau de puissance en glissant votre doigt sur le curseur tactile . Le foyer peut alors être utilisé pour la cuisson. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de cuisson désiré puis pressez la touche P pour activer la fonction Booster.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson :

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en pressant la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant le curseur tactile , diminuez la température sur "0". (Utilisez aussi les côtés gauche et droit du curseur tactile simultanément pour diminuer la température sur "0").

Si la zone de cuisson est chaude, "H" s'affichera à la place de "0".

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson d'un seul coup, pressez la touche .

En mode veille, un "H" apparaîtra sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que le verre vitrocéramique est dangereusement chaud autour d'une zone de cuisson.

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'affichage correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Toutes les zones de cuisson sont éteintes après une durée maximum de fonctionnement prédéfinie si le réglage de température n'a pas été modifié. Chaque changement de la zone de cuisson fait passer la durée maximum de fonctionnement à sa valeur initiale. La durée maximum de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en pressant ① et continuez l'utilisation.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

Verrouillage parental :

La fonction de verrouillage parental peut être activée une fois la plaque sous tension. Pour activer le verrouillage parental, pressez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie droite du curseur. "L" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les affichages de foyer et les commandes ne sont plus actives. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" alterneront.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si les commandes ont été

éteintes et rallumées.

Pour désactiver le verrouillage parental, allumez d'abord la plaque. Pressez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie gauche du curseur. Le "L" disparaîtra de l'affichage et la plaque sera éteinte.

Verrouillage des touches

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

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches ② est pressée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la touche pendant plus de 2 secondes, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et les commandes de la plaque sont verrouillées.

Fonction minuterie :

La fonction de minuterie dispose de deux versions :

Minuterie de rappel (1 à 99 minutes) :

La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'affichage de minuterie affiche "00" avec un point clignotant.

Utilisez le curseur tactile  pour augmenter/diminer la durée. La plage de réglages est de 0 à 99 minutes. Si aucune opération n'est détectée sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglée et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, elle commence à se dérouler.

Lorsque la durée de minuterie est écoulée, un signal sonore se déclenche et l'affichage de minuterie clignote. Le signal sonore s'arrêtera automatiquement après 30 secondes et/ou en pressant une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être changée ou éteinte à tout moment en utilisant le curseur tactile.

Éteindre la plaque en pressant  à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

Minuterie de cuisson (1 à 99 minutes) :

Lorsque la plaque est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de température et activez finalement la touche de réglage de minuterie

 . La minuterie peut être utilisée pour programmer la mise à l'arrêt d'une zone de cuisson. Quatre LEDs sont

installées autour de la minuterie. Celles-ci indiquent pour quelle zone la minuterie a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsque plus d'une minuterie de cuisson doit être programmée).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'affichage de minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera mise à l'arrêt et "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêteront automatiquement après 30 secondes et/ou en pressant une touche quelconque.

Buzzer :

Lorsque la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

Activation normale d'une touche avec un court signal sonore

Opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) avec un signal sonore long et intermittent

Fonction Booster :

Une zone de cuisson doit être sélectionnée, le niveau de cuisson réglé sur le "niveau de cuisson désiré" et la touche P (Booster) pressée à

nouveau.

La fonction Booster peut être activée si le module d'induction accepte le réglage de la zone de cuisson. Si la fonction Booster est active, un "P" s'affiche sur l'affichage correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche le système de gestion de la puissance.

La réduction de puissance nécessaire est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspon-

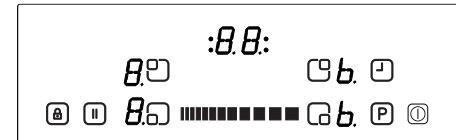
dant. Le clignotement est actif pendant 3 secondes, et le réglage de puissance peut être modifié avant la réduction de puissance.

: cbWicbg gdfVJUYg de cuisson

Touchez la touche de sélection de foyer plusieurs fois pour utiliser les fonctions d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et de fonte du chocolat . Les fonctions ébullition et friture ne peuvent pas fonctionner simultanément mais lorsque la plaque émet un bip il est possible d'activer les deux fonctions simultanément.

Fonction d'ébullition

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau et de la maintenir près de son point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, pressez la touche de sélection de foyer deux fois. Lorsque la fonction d'ébullition est active, l'affichage correspondant indique 'b'. Une fois l'eau bouillante, la plaque émet un signal sonore. Ce signal indique la fin de la période d'ébullition.



Fonction friture

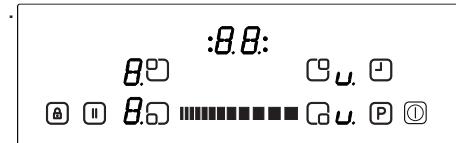
Cette fonction permet de faire chauffer l'huile à environ 160°C. Pour activer la fonction friture, pressez la touche de sélection de foyer trois fois. Lorsque la fonction friture est active, l'affichage correspondant indique 'F'. La plaque émet un signal sonore après un laps de temps.

Ce signal indique que l'huile est suffisamment chaude pour frire des aliments.



Fonction de maintien au chaud**

Cette fonction permet de maintenir les plats au chaud, à une température proche de 50°C . Pour activer la fonction de maintien au chaud, pressez la touche de sélection de foyer quatre fois. Lorsque la fonction de maintien au chaud est active, l'affichage correspondant indique 'u'.



Fonction fondre du chocolat

Cette fonction permet de faire fondre du chocolat ou autres ingrédients similaires en gardant automatiquement la température proche de 40°C. Pour activer la fonction fondre du chocolat, pressez la touche de sélection de foyer cinq fois. Lorsque la fonction fondre du chocolat est active, l'affichage correspondant indique 'b'.

et les foyers fonctionneront dès lors au niveau de puissance précédemment réglé.

**Ces performances et durées peuvent varier selon la quantité d'aliments et la qualité de la casserole. 1,5 litre d'eau et 0,5 litre d'huile permettent d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.



Stop&Go / Pause intelligente

Lorsque la fonction Stop&Go / Pause intelligente est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactivez la fonction Stop&Go / Pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau précédent.

Si la fonction Stop&Go / Pause intelligente n'est pas désactivée, la plaque s'éteint après 30 minutes.

Touchez () pour activer la fonction Stop &Go / Pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "II" apparaîtra sur tous les affichages.

Touchez () à nouveau pour désactiver la fonction Stop &Go / pause intelligente. "II" disparaîtra

ASTUCES ET CONSEILS

Poêles et casseroles

Utilisez des poêles et casseroles ayant un fond plat, épais, lisse et du même diamètre que les zones de cuisson. Ceci optimisera les temps de cuisson.

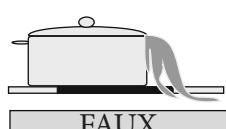
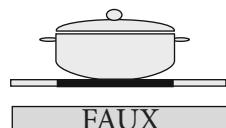
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

Les poêles et casseroles en acier émaillé ou aluminium ou à fond en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur la plaque. Ces résidus peuvent être difficiles à nettoyer. Nettoyez la plaque après chaque utilisation.

Une poêle ou casserole est adaptée aux plaques à inductions si un aimant colle à son fond.

Les récipients doivent être placés au centre des zones de cuisson. S'ils ne sont pas placés correctement, l'affichage l'indique.

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits pendant la cuisson. Ceci est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.



Économies d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Cependant la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum dépendant de la taille de la zone de cuisson.

Placez les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si la plaque est mise en route avant de placer un récipient, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'affichage l'indiquera.

Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

Exemples de cuissons

Les informations dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1 - 3	Cuisson douce
4 - 5	Mijotage léger, cuisson lente
6 - 7	Réchauffage, mijotage rapide
8	Faire bouillir, saisir les mets, sauter des aliments
9	Température maximum
P	Fonction Booster

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyant corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer la surface de la plaque.

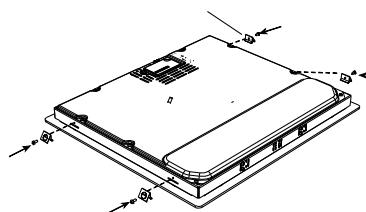
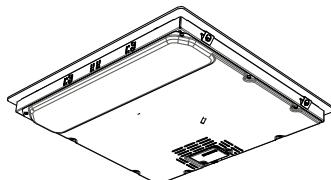
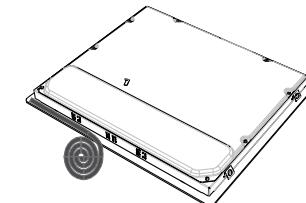
Pour éliminer les aliments brûlés, détremppez-les avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un racloir pour enlever tout résidu alimentaire. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement, avant que le verre ne refroidisse.

Faites attention à ne pas rayer l'adhésif siliconé placé aux bords du verre en utilisant un racloir.

Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

Utilisez un nettoyant spécial pour plaques céramiques sur la plaque lorsqu'elle est encore chaude. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.



INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT :

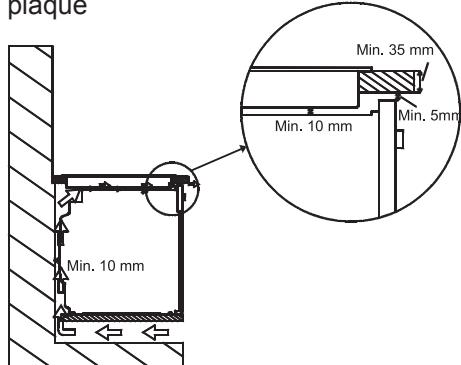
Le raccordement électrique de cette plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur. Tout dommage occasionné par un mauvais raccordement ou une installation incorrecte annulera la garantie. Cet appareil doit être mis à la terre.

Sécurité pendant l'installation

· Toute surface surplombant la plaque plaques doit être au moins à 65 cm au-dessus de la plaque.

Les hottes aspirantes doivent être installés selon les instructions du fabricant.

Le mur en contact avec l'arrière de la plaque



doit être en matériau ignifuge.

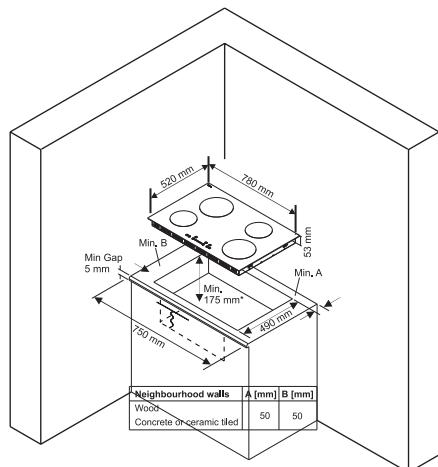
- Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.

Installation de la plaque de cuisson dans un plan de travail

La plaque peut être insérée dans n'importe quel plan de travail pourvu qu'il supporte des températures jusqu'à 90°C.

Créez une ouvertures aux dimensions indiquées sur l'image ci-dessous.

La plaque à induction peut être intégrée dans des plans de travail de 25 à 40 mm



Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.

Vissez les 4 supports de montage sur

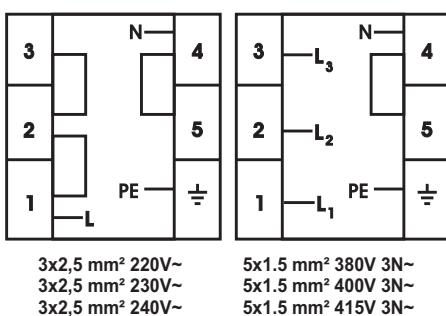
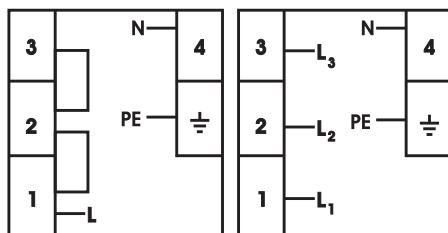
les parois latérales du produit.

Raccordement électrique

Avant d'effectuer un raccordement, vérifiez que :

La tension d'alimentation est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre plaque.

Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).



S'il n'y a pas de prise de terre conforme à la réglementation en vigueur dans l'environnement d'installation,appelez immédiatement le Service Agréé. L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.

S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque

de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.

Un câble adéquat et approuvé doit être connecté à la boîte à fusible principale et protégé par son propre fusible 50 A ou disjoncteur. L'électricien doit fournir un interrupteur omnipolaire à fusibles, qui sépare le fil sous tension des conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3,0 mm.

L'interrupteur à fusibles doit être installé sur le mur de cuisine, au-dessus du plan de travail et sur le côté de la plaque, et non au-dessus de celles-ci, conformément à la législation IEE. Connectez l'interrupteur à fusibles à une boîte de jonction devant être installée sur le mur à au moins 61 cm au-dessus du sol et derrière la plaque. L'alimentation électrique de la plaque peut alors être raccordée. Raccordez une extrémité à la boîte de jonction et raccordez l'autre extrémité au boîtier d'alimentation de la plaque situé à l'arrière de la plaque. Enlevez le couvercle du boîtier d'alimentation et installez le câble, en respectant le schéma de raccordement.

Le câble d'alimentation électrique doit être éloigné des sources de chaleur directe. Il ne doit pas être soumis à une hausse de température de plus 50°C au-dessus de la température ambiante.

Pour les plaques à induction, le câble doit être H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 .. . Vous trouverez le schéma de raccordement à l'arrière de votre appareil.

CODES D'ERREUR

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur l'affichage du foyer.

E1 : Le ventilateur de refroidissement est défectueux, appelez un agent de service autorisé.

E3 : La tension d'alimentation est au-dessus de la valeur nominale, éteignez la plaque en pressant, ① attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque en pressant ① et continuez. Si le problème persiste,appelez un agent de service autorisé.

E4 : La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale, éteignez la plaque en pressant ① , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque en pressant ① et continuez. Si le problème se répète, éteignez et rallumez la plaque en pressant ① puis continuez l'utilisation. Si le problème persiste,appelez un agent de service autorisé.

E5 : La température interne de la plaque est trop élevée, éteignez la plaque en pressant ① et laissez les foyers refroidir.

E6 : Erreur de communication entre les commandes tactiles et les foyers,appelez un agent de service autorisé.

E7 : Sonde de température de l'élément chauffant défectueuse,appelez un agent de service autorisé.

E8 : Sonde de température de refroidissement défectueuse,appelez un agent de service autorisé.

E9 : Erreur de calibration,appelez un technicien du service technique agréé.

Marque	BURG	
Modèle	BIA78	
Type de plaque de cuisson	Électrique	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1	Induction	
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2	Induction	
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3	Induction	
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4	Induction	
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	189,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	189,0
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 Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Mise au rebut de l'appareil



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

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

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

Recyclage



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

l'emballage extérieur est fait à base de carton et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

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

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

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

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

INDUCTIE KOOKPLAAT

BEDIENING EN INSTALLATIE INSTRUCTIES

INHOUD

Veiligheidsinstructies
Beschrijving van het apparaat
Kookoppervlak en bedieningspaneel van pitten
Bediening van het apparaat
In- en uitschakelen van het apparaat
In- en uitschakelen van de kookzones
Smart Pause
Restwarmte-indicator.
Automatische uitschakelfunctie
Kinderslot
Timer-functie
Zoemer
Boost-functie
Speciale kookfunctie
Hints en tips
Installatie van het apparaat
Veilige installatie
De kookplaat in een werkblad integreren
Een elektrische aansluiting maken
Elektrische aansluitschema

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

DEZE HANDLEIDING IS SAMENGESTELD VOOR MEER DAN EEN MODEL. HET IS DUS MOGELIJK DAT UW APPARAAT NIET ALLE FUNCTIES HEEFT, DIE IN DEZE HANDLEIDING STAAN VERMELD. BEKIJK BIJ HET DOORNEMEN VAN DEZE GEBRUIKS-AANWIJZING AANDACHTIG DE AFBEELDINGEN.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

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

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

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen afstand te houden van het apparaat, tenzij er voortdurend toezicht is.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOoit om vuur te doven met water. Scha-

kel het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebrokkeld, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Bij inductiekookplaten mogen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels niet op het kookoppervlak gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.
- Schakel inductiekookplaten na gebruik uit via het bedieningspaneel en vertrouw hiervoor niet op de pandetectie.
- Indien de kookplaten

voorzien zijn van een deksel, dienen deze schoon te zijn voordat ze worden geopend. En ook het kookplaatoppervlak dient te zijn afgekoeld, voordat het deksel erop wordt geplaatst.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het

reinigen van het apparaat.

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkenzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektriciteitsspanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd

slaan of kloppen op het glas met accessoires.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Installatiwaarschuwingen

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

van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan. De temperatuur van de onderkant van de kookplaat kan toenemen tijdens het functioneren ervan. Daarom dient er een plank onder het product worden gemonteerd.

Tijdens het gebruik

- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen ten gevolge van extreme verhitting. Giet nooit water op de vlammen, die worden veroorzaakt door olie. Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.
- Plaats pannen altijd op het centrum van de kookzone en draai de handgrepen naar een veilige positie, zodat er niet tegen kan worden gestoten of deze kunnen worden gegrepen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het apparaat gedurende langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Draai bovendien de gasklep uit, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

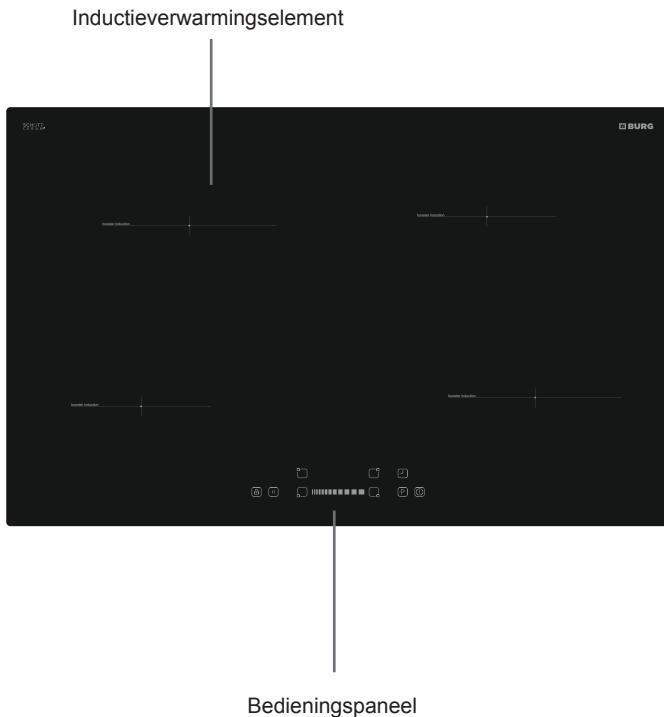
- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.**

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT

Beste klant,

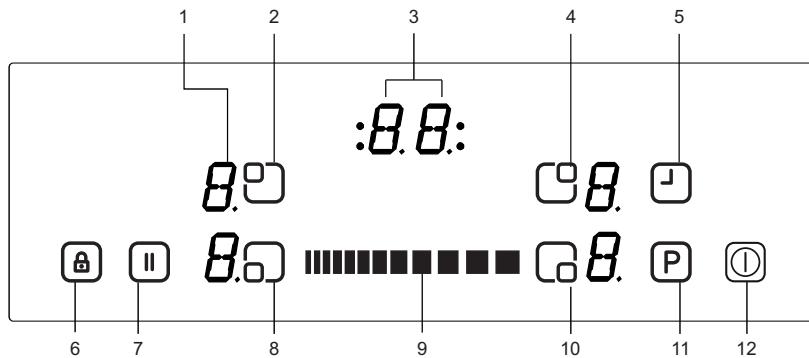
Gelieve de gebruikershandleiding aandachtig te lezen voor gebruik van de kookplaat. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Kookoppervlak voor 4 pitten:



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

Bedieningspaneel voor 4 pitten:



- 1- Pit-display
- 2- Pitselectie linksboven
- 3- Timer-display
- 4- Rechtsboven heater selectie
- 5- Timer
- 6- Vergrendelingsindicator
- 7- Smart Pause

- 8- Pitselectie linksonder
- 9- Slidertoetsen
- 10- Pitselectie rechtsonder
- 11- Boost
- 12- Aan/Uit

BEDIENING VAN HET APPARAAT

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is ingeschakeld, gaan alle displays even kort aan. Vervolgens staat de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

De kookplaat wordt aangestuurd door elektronische sensoren die bediend worden door de desbetreffende sensoren aan te raken. Elke keer dat een sensor wordt geactiveerd, klinkt een geluidssignaal (zoemer).

Het apparaat inschakelen:

Zet de kookplaat aan door op de AAN/UIT-toets te drukken ①. Op alle pit-displays verschijnt een statische "0", terwijl de punten rechtsonder knipperen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Het apparaat uitschakelen:

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op ① te drukken.

De AAN/UIT-toets ① heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

De kookzones inschakelen:

Druk op de pitselectietoets ② van de pit waarop u wilt gaan koken. Er verschijnt een statische punt op het display van de geselecteerde pit. De knipperende punten op de displays van de andere pitten gaan uit.

Voor de geselecteerde pit kunt u de kookstand door het aanraken van de kookstandslijdertoetsen ③. De pit is nu klaar voor gebruik. Voor de snelste kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de P-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de pit die u wenst uit te schakelen door op de pitselectietoets te drukken. Met de ④-slijdertoetsen verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door zowel het rechter als het linker deel van de slidertoets gelijktijdig in te drukken stelt u de temperatuur eveneens in op "0").

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

Alle kookzones uitschakelen:

Druk op de ⑤-toets om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

Restwarmte-indicator:

De restwarmte-indicator geeft aan dat de keramische plaat nog heet is en dat het gevaarlijk is om deze aan te raken rondom de kookzone.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt er een "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone voldoende afgekoeld is.

Automatische uitschakelfunctie:

Elke kookzone wordt uitgeschakeld na verloop van een ingestelde maximale

gebruiksduur, indien de warmteinstelling niet gewijzigd wordt. Elke verandering in de kookzone reset de maximale gebruiksduur naar de oorspronkelijke waarde van de beperkte gebruiksduur. De maximale gebruiksduur is afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

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

Warmte-instelling	Automatische uitschakelfunctie na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Kinderslot:

Nadat de bediening is ingeschakeld, kan ook het kinderslot geactiveerd worden. Om het kinderslot te activeren, drukt u zowel het rechter als het linker deel van de slidertoets gelijktijdig in. Druk vervolgens nogmaals het rechter deel van de slidertoets in. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog heet is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de bediening in en opnieuw uitgeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u eerst de kookplaat in. Druk zowel het rechter als het linker deel van de sli-

dertoets gelijktijdig in en druk vervolgens nogmaals het linker deel van de slider-toets in. De "L" verdwijnt uit de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Vergrendelingsslot

De vergrendelingsfunctie is voor het blokkeren van functies en stelt het apparaat in een veilige modus in tijdens het gebruik. Wijzigingen door aanraaking, zoals het verhogen van warmte-instellingen en andere wijzigingen, zijn dan niet mogelijk. Het is alleen mogelijk het apparaat uit te zetten.

De vergrendelingsfunctie wordt geactiveerd als de vergrendelingstoets  minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een succesvolle werking van meer dan 2 seconden gaat de vergrendelingsindicator knipperen en wordt de pit vergrendeld.

Timer-functie:

De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:

Kookwekker (1 tot 99 minuten):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Gebruik de timer-slidertoetsen  om de tijd te verlengen/verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als de kookwekker gedurende 10 seconden niet wordt bediend, dan wordt deze

ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Nadat de kookwekker is ingesteld, wordt de tijd afgeteld zoals ingesteld.

Als de tijd voorbij is, klinkt er een signaal en knippert het timerdisplay. Het geluidssignaal stopt automatisch na 30 seconden en/of nadat eender welke toets is ingedrukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de timer-slider-toetsen Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door aan te raken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

Kookwekker (1 tot 99 minuten):

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer geprogrammeerd worden voor elke kookzone.

Selecteer een kookzone, stel vervolgens de temperatuur in en activeer als ten slotte de timerinstelling

Met de -toets kan de timer geprogrammeerd worden als uitschakelfunctie voor een kookzone. Rondom de timer bevinden zich vier leds. Deze geven aan voor welke kookzone de timer geactiveerd is.

10 seconden na de laatste werking zal de timer-display veranderen in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien meer dan 1 kookzone geprogrammeerd is).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay ver-

schijnt een statische "00", terwijl de led van de betreffende kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende led-timer stoppen automatisch na 30 seconden en/of nadat eender welke toets is ingedrukt.

Zoemer:

Terwijl de kookplaat in gebruik is, worden de volgende activiteiten aangeduid door middel van een zoemer:

Normale activering van een toest met een kort geluidssignaal

Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie:

Er dient een kookzone geselecteerd te worden, de gewenste kookstand dient ingesteld te worden en er dient opnieuw op de P (Boost)-toets gedrukt te worden.

De Boost-functie kan geactiveerd worden als de inductiemodule de instelling op deze kookzone toestaat. Als de Boost-functie actief is, verschijnt een „P“ op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden. Dan wordt het geïntegreerde energie-managementsysteem geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kook-

zone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

Speciale kookfunctie

Raak de pitselectietoets achtereenvolgens aan om te koken, bakken, warmhouden en chocolade smelten.. U kunt niet tegelijkertijd koken en bakken. Als de kookplaat echter een piepsignaal laat horen gehoord, is het wél mogelijk om de kook- en bakfunctie tegelijkertijd te activeren.

Kookfunctie**

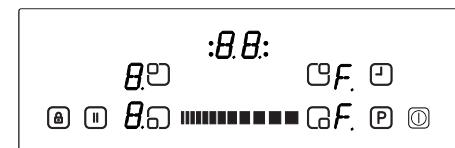
Met deze functie kunt u water koken en de temperatuur van het water rond het kookpunt houden. Druk tweemaal op de pitselectietoets om de kookfunctie te activeren. Als de kookfunctie actief is, verschijnt er een 'B' op het desbetreffende display. Nadat het water kookt, geeft de kookplaat een piepsignaal. Dit signaal geeft aan dat het water kookt en dat het water nu blijft pruttelen.



Bakfunctie

Deze functie zorgt voor een olietemperatuur van ongeveer 160 °C. Druk driemaal op de pitselectietoets om de bakfunctie te activeren. Als de bakfunctie actief is, verschijnt er een 'F' op het desbetreffende display. Na verloop

van tijd geeft de kookplaat een piepsignaal. Dit signaal geeft aan dat de olie op temperatuur is om in te bakken.



Warmhoudfunctie**

Deze functie zorgt ervoor dat het gerecht automatisch op een temperatuur van ongeveer 50 °C gehouden wordt. Druk viermaal op de pitselectietoets om de warmhoudfunctie te activeren. Als de warmhoudfunctie actief is, verschijnt er een 'U' op het desbetreffende display.

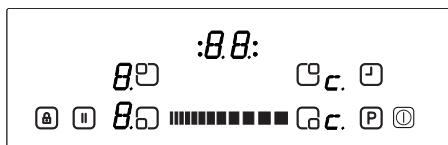


Chocoladesmeltfunctie

Deze functie is bedoeld om chocolade of vergelijkbare producten automatisch te smelten, bij een temperatuur van ongeveer 40 °C. Druk vijfmaal op de pitselectietoets om de chocoladesmeltfunctie te activeren. Als de chocoladesmeltfunctie actief is, verschijnt er een 'C' op het desbetreffende display.

**Deze resultaten en tijden kunnen variëren naar gelang de hoeveelheid en de kwaliteit van de pan. 1,5 liter water en 0,5 liter olie geven de beste kookresul-

taten met deze functies.



Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige warmteniveau.

Als Smart Pause niet wordt geactiveerd, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

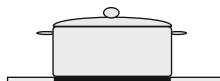
Druk op (II) om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op (II) om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

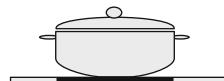
HINTS EN TIPS

Kookgerei

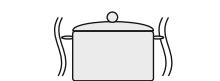
- Gebruik kookgerei met dikke, platte, gladde bodems met dezelfde diameter als de pit. Dit helpt de kooktijd reduceren.
- Kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer en roostvrij staal (indien juist gemerkt door de fabrikant) geeft de beste resultaten.
- Bij kookgerei van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodem kunnen metalen resten achterlaten op de kookplaat. Deze resten zijn moeilijk te verwijderen. Maak de kookplaat na elk gebruik schoon.
- Kookgerei is geschikt voor inductiekoeken indien een magneet aan de onderkant van het kookgerei blijft plakken.
- Het kookgerei dient centraal op de kookzone geplaatst te worden. Als het kookgerei niet op de juiste manier geplaatst is, verschijnt er een melding op het display.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.



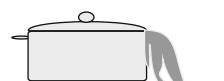
CORRIGEREN



FOUTIEF



CORRIGEREN



FOUTIEF

Energiebesparing

- Inductiekookzones passen zich in zekere mate automatisch aan aan de grootte van de bodem van het kookgerei. Het magnetische deel van de bodem dient echter een minimale diameter te hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Plaats kookgerei op de kookzone voordat deze wordt ingeschakeld. Als de kookzone ingeschakeld wordt alvorens er kookgerei op geplaatst wordt, werkt de kookzone niet. Dit wordt ook weergegeven op het display.

- Gebruik een deksel om de kooktijd te reduceren.
- Als vloeistof begint te koken, verlaag dan de temperatuurinstelling.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te reduceren.
- Selecteer de juiste temperatuurinstelling voor de kooktoepassingen.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1- 3	Delicate waarschuwing
4 - 5	Zachtjes sudderen, langzame waarschuwing
6 - 7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

Schoonmaaktips

- Gebruik geen schuursponsjes, bijtend reinigingsmiddelen, schoonmaaksprays of scherpe objecten om de oppervlakken van de kookplaat schoon te maken.
- Week aangebrachte etenswaren los met een vochtige doek en afwasmiddel.
- U kunt een schraper gebruiken voor etenswaren en resten. Verwijder kleverige etenswaren meteen als deze geknoeid worden, voordat het glas afgekoeld is.
- Wees voorzichtig dat u de siliconenlijm niet weglicht van de randen van het glas als u een schraper gebruikt.
- De schraper is voorzien van een mesje en moet daarom buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
- Gebruik een speciale keramische kookplatreiniger als de kookplaat nog warm aanvoelt. Vervolgens spoelen en droogven met een schone doek of keukenpapier.

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWING:

De elektrische aansluiting van deze kookplaat dient te worden uitgevoerd volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de huidige regelgeving. In geval van schade ten gevolge van onjuiste aansluiting of installatie komt de garantie te vervallen. Dit apparaat dient geaard te zijn.

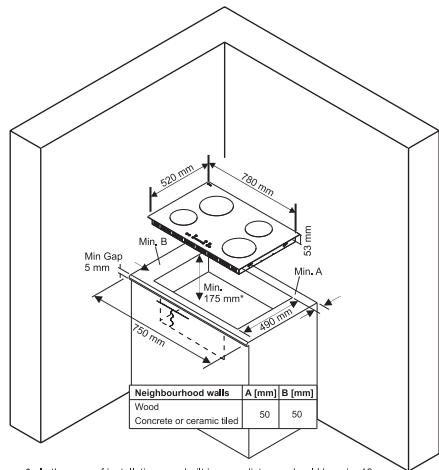
Veilige installatie

- Indien er iets boven de kookplaat opgehangen wordt, dient dit op minstens 65 cm erboven gehangen te worden.

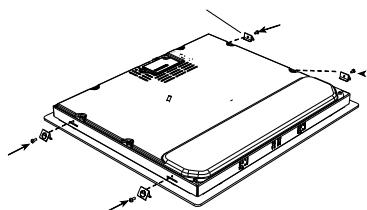
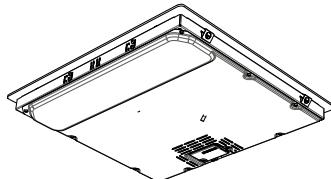
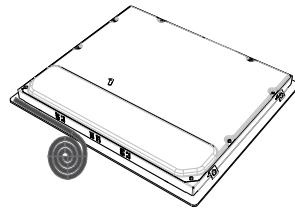
- De afzuigkap dient geplaatst te worden conform de instructies van de fabrikant.
- De wand die in contact staat met de achterkant van de kookplaat dient vervaardigd te zijn uit vuurbestendig materiaal.
- De stroomkabel mag niet langer zijn dan 2 meter.

De kookplaat in een werkblad integreren

- De kookplaat kan in eender welk werkblad geïntegreerd worden, als dit hittebestendig tot een temperatuur van minstens 90 °C is.
- Maak een opening met de afmetingen die staan aangegeven in de afbeelding hieronder en op de volgende pagina.
- De inductiekookplaat kan geïntegreerd worden in werkbladen met een dikte van 25 tot 40 mm.



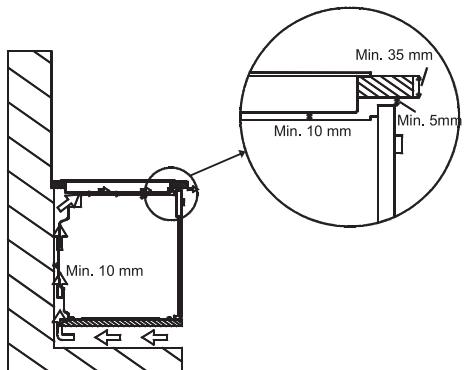
Breng het meegeleverde eenzijdig zelf-klevende afdichtplakband helemaal rond de glazen onderrand van de kookplaat



langs de buitenrand van het keramische glaspaneel aan. Rek deze niet uit.

Schroef de 4 werkbladmontagebeugels op de zijwanden van het product.

Een elektrische aansluiting maken



Alvorens u een aansluiting maakt, controleert u of:

de stroomvoorziening dezelfde is als is aangegeven op het typeplaatje op de achterzijde van uw kookplaat;

het elektriciteitsnet de belasting van het apparaat aan kan (zie typeplaatje);

de stroomvoorziening een aardverbinding heeft, die overeenstemt met de bepalingen van de huidige regelgeving en in goede staat verkeert;

de gezekerde schakelaar gemakkelijk toegankelijk is, als de kookplaat is geïnstalleerd.

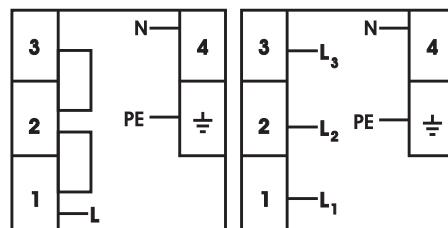
Als er geen speciaal kookplaatcircuit en gezekerde schakelaar zijn, dienen deze te worden geïnstalleerd door een erkende elektricien voordat de kookplaat wordt aangesloten.

Een goedgekeurde, geschikte kabel dient aangesloten te worden vanuit de hoofdzekerkingskast en dient beschermd te zijn door een eigen zekering van 50 amp. of een microstroomonderbreker (MCB). De elektricien dient te zorgen voor een gezekerde schakelaar voor alle polen, die zowel de inductiekabel als de nulgeleider onderbreekt met een contactscheiding van minstens 3,0 mm.

De gezekerde schakelaar dient in de keukenmuur geplaatst te worden, boven het werkoppervlak en aan de zijkant van de kookplaat, en niet erboven - conform de IEE-regels. Sluit de gezekerde schakelaar aan op een aftakdoos, die op ongeveer 61 cm boven de vloer op de muur achter de kookplaat wordt bevestigd. De voedingskabel van de kookplaat kan vervolgens aangesloten worden. Sluit een uiteinde aan

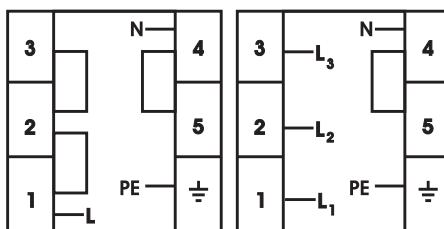
op de aftakdoos en sluit het andere uiteinde aan op de aansluitdoos van de kookplaat, die zich aan de achterkant van de kookplaat bevindt. Verwijder het deksel van de aansluitdoos en installeer de kabel conform het aansluitschema.

De voedingskabel dient uit de buurt van directe warmtebronnen gepositioneerd worden. De temperatuur mag niet met meer dan 50 °C stijgen ten



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

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



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

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

opzicht van de kamertemperatuur.

Voor de inductiekookplaat dient de kabel de volgende kenmerken te hebben: H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 •. U vindt het aansluitschema op de onderzijde van het apparaat.

FOUTCODES

Als er zich een fout voordoet, wordt een foutcode getoond op de pit-displays.

E1: De koelventilator is uitgeschakeld, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E3: De stroomvoorziening verschilt van de aangegeven waarden. Zet de kookplaat uit door ① aan te raken, wacht tot "H" verdwijnt voor alle kookzones en zet de kookplaat weer aan door op ② te drukken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde fout zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E4: Netfrequentie verschilt van de aangegeven waarden. Zet de kookplaat uit door ① aan te raken, wacht tot "H" verdwijnt voor alle kookzones en zet de kookplaat weer aan door op ② te drukken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde foutmelding weergegeven wordt, trek dan de stekker uit het stopcontact en stop deze er weer in. Zet de kookplaat aan door op ① te drukken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde fout zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E5: De binnentemperatuur van de kookplaat is te hoog. Zet de kookplaat uit door op ① te drukken en laat de pitten afkoelen.

E6: Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E7: De spoel van temperatursensor is uitgeschakeld, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E8: De koeler van temperatuursensor is uitgeschakeld, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

E9: Kalibratiefout, neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.

Merk		 BURG
Model		BIA78
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Inductie
Formaat-1	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	189,0
Verwarmtechnologie-2		Inductie
Formaat-2	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	189,0
Verwarmtechnologie-3		Inductie
Formaat-3	cm	Ø 20,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	189,0
Verwarmtechnologie-4		Inductie
Formaat-4	cm	Ø 20,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	189,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	189,0
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 stadhuis, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

INDUCTION HOB

INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

CONTENTS:

Safety instructions
Appliance description.
Cooking surface and control panel of heaters
Operation of the appliance
Switching the appliance on and off
Switching the cooking-zones on and off
Smart Pause
Residual heat indicator.
Safety switch off function
Child Lock
Timer function
Buzzer
Boost Function
Special cooking function
Hints and tips
Installation of the appliance
Installation safety
Fitting the hob into a worktop
Making an electrical connection
Electrical connection diagram

SAFETY WARNINGS

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

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance 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. Switch off the appliance and cover the 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 sur-

face is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- For induction hobs, after use, switch off the hob element by using its control and do not rely on the pan detector.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Additionally, 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 can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- 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 de-

- signed 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 it 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 manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
 - When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event 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 disposed of 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 a min. of 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob may increase during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- During use**
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
 - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen 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 are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop)

position when it is not being used.

- **During cleaning and maintenance**
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for 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 ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

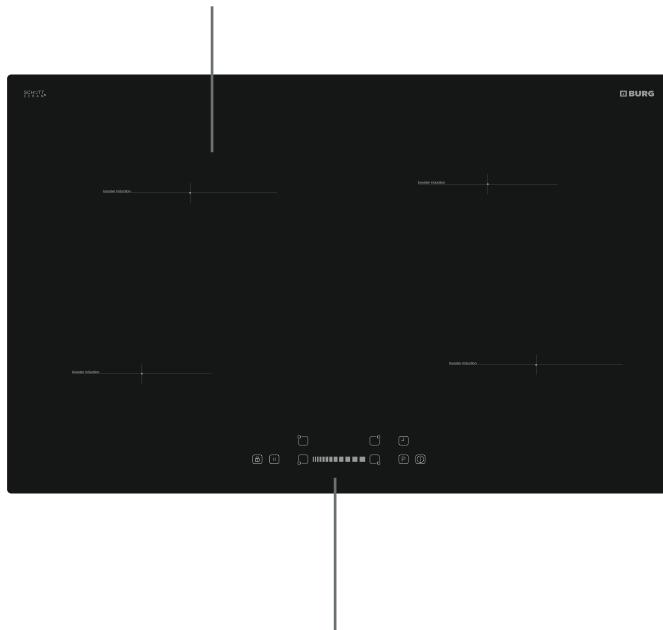
DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

Cooking Surface for 4 heaters:

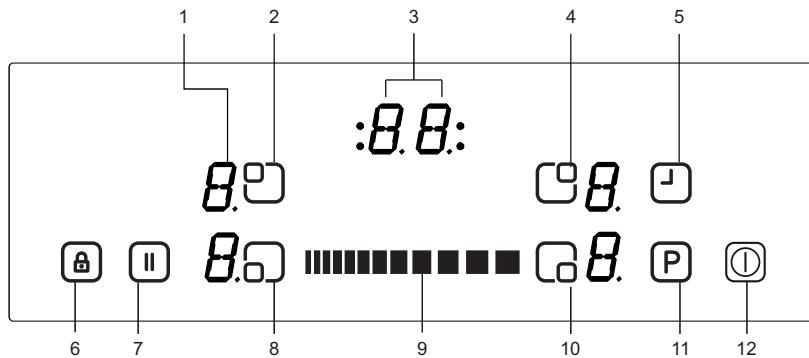
Induction heating element



Control panel

Note: The appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

Control Panel for 4 heaters:



OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After the power supply is turned on, all of displays light up for a moment. When this time is over, the hob goes into stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

Switching the appliance on:

Switch the hob on by pressing the ON/OFF key  All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

Switching the appliance off:

Switch the hob off at any time by pressing .

The ON/OFF key  always has priority in the switch off function.

Switching the cooking-zones on:

Press the heater selection key  you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays switch off.

For the selected heater, you can set

the heat level by touching the Sliding Buttons  The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.

Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using  Sliding Buttons turn the temperature down to "0". (Also using the right and left of the slider buttons simultaneously turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all the cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, an "H" appears on all cooking zones which are hot.

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the ceramic glass has a dangerous touch temperature in the circumference of the cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display displays an "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 seconds and allows further adaptations of the settings before power reduction.

Special cooking function

Touch the heater selection key consecutively for boiling,frying,keep warming,chocolate melting.Boiling and frying can't work simultenaously but after you heard one beep from hob it is possible to activate boiling and frying simultaneously.

Boiling function**

This function allows for the boiling of water and keeping it near the boiling point. To activate the boiling function press the heater selection key twice. When the boiling function is active, the related display shows a 'b'. After boiling the water, the hob gives a beep signal. This signal shows that the boiling is finished
simmering is taking place.

:B.B:

B.b. ⊞

⑧ ⑩ B.b. ██████████ B.b. P ⊠

Frying function

This function provides the frying of oil at around 160°C. To activate the frying function, press the

heater selection key three times. When the frying function is active, the related display shows an 'F'. The hob gives a beep signal after a while. This signal shows the oil is ready to fry.

:B.B:

B.b. ⊞ F. ⊞

⑧ ⑩ B.b. ██████████ F. P ⊠

Keep warm function**

This function ensures the dish is automatically kept at a temperature near 50°C . To activate the keep warm function, press the heater selection key four times. When the keep warm function, the active related display shows a 'u'.

:B.B:

B.b. ⊞ u. ⊞

⑧ ⑩ B.b. ██████████ u. P ⊠

Chocolate melting function

This function allows for the melting of chocolate or similar things automatically kept near the temperature of 40°C. To activate the chocolate melting function, press the heater selection key five times. When the chocolate melting function is active, the related display shows a 'c'.

**These perform and time may vary

according to amount of food quantity and pan quality. 1.5 litre

water and 0.5 litre oil give the best cooking performance with these functions.



Smart Pause

The Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear on all the displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

HINTS AND TIPS

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookware, that has the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

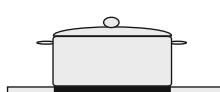
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.

- Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

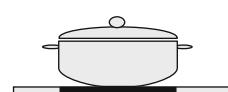
- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

- The cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

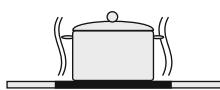
- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



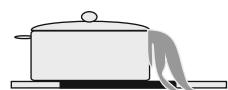
CORRECT



FALSE



CORRECT



FALSE

Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However, the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware on it, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warning
4 - 5	Gentle simmering, slow warning
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, sauté and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be grounded.

Installation safety

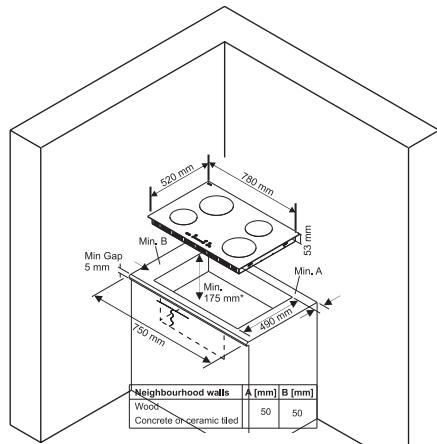
- Any overhanging surface should be at

least 65cm above the hob.

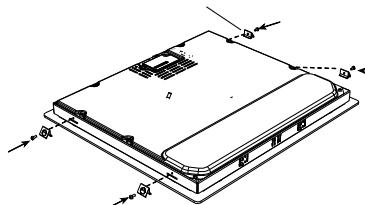
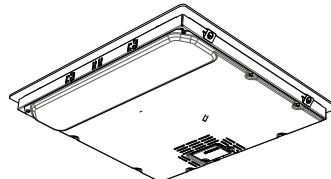
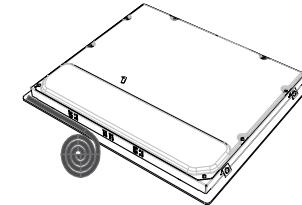
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

Fitting the hob into a work surface

- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on the next page.
- The induction hob may be built in 25 to 40 mm thick worktops.

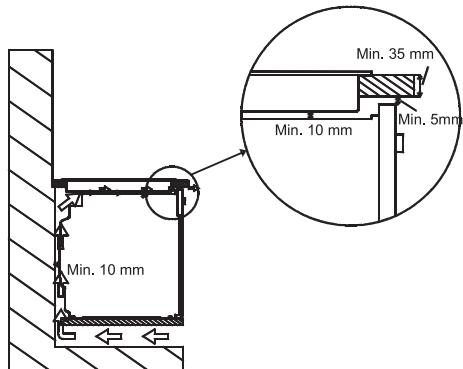


* : In the case of installation over built in oven distance should be min. 10 mm



Apply one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass 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 the product.



Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

The voltage power supply is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

The power supply has a grounded connection connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.

The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

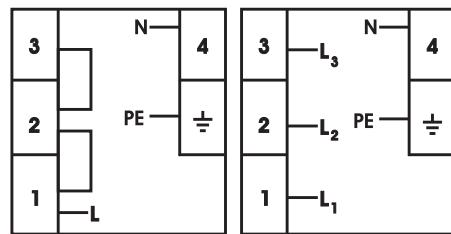
An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 50amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3.0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the work surface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is

located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

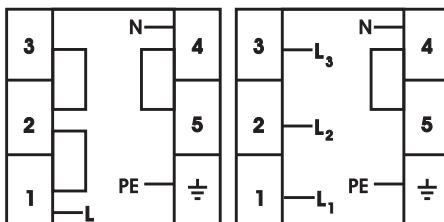
The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53



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

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



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

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

• You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

ERROR CODES

If there is an error, error code will be showed at heater displays.

E1 : The cooling Fan is disabled, call an authorized service agent.

E3 : The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching  , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue

to use. If same error appears, call an authorized service agent.

E4 : Supply frequency is different from the rated values, turn the hob off by touching  , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue to use. If same error appeals, plug off/on turn the hob on by pressing  continue to use it. If same error appears, call an authorized service agent.

E5 : The hob inside temperature is too high, turn the hob off by pressing  let the heaters cool down.

E6 : Communication error between touch control and heater, call an authorized service agent.

E7 : The coil temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

E8: The cooler temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

E9 : Calibration error, call an authorized service agent.

Brand		 BURG
Model		BIA78
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	Ø16,0
Energy Consumption-1	Wh/kg	189,0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	Ø16,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	189,0
Heating Technology-3		Induction
Size-3	cm	Ø20,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	189,0
Heating Technology-4		Induction
Size-4	cm	Ø20,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	189,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	189,0
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.