

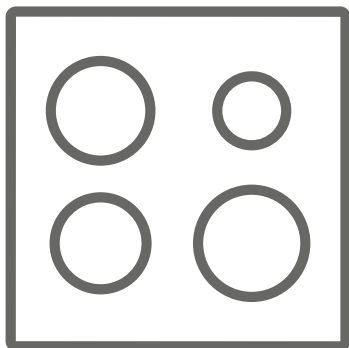


DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

EN Hob / User Manual






NL Kookplaat / Gebruikershandleiding



BCF30-TZK

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

| Symbol | Typ | Bedeutung |
|---|---|--|
|  | WARNUNG | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES | Gefährliche Spannung |
|  | BRAND | Brandgefahr |
|  | ACHTUNG | Gefahr von Personen- und Sachschäden |
|  | Wichtig | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes |

INHALT


| | |
|--|----|
| 1.SICHERHEITSHINWEISE..... | 4 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen | 6 |
| 1.3 Während des Betriebs | 7 |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung | 8 |
| 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch | 10 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur | 10 |
| 2.2 Einbauen des Kochfeldes..... | 10 |
| 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise | 12 |
| 3.PRODUKTMERKMALE..... | 13 |
| 4.Verwenden des Produkts..... | 14 |
| 4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe | 14 |
| 5.REINIGUNG UND WARTUNG | 19 |
| 5.1 Reinigung | 19 |
| 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT | 21 |
| 6.1 Fehlerbehebung | 21 |
| 6.2 Transport | 21 |
| 7.TECHNISCHE DATEN | 22 |
| 7.1 Energieblatt | 22 |



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

Allgemeine Sicherheitshinweise


- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie


NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **WARNUNG:**Brandgefahr:Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **WARNUNG:**Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen.Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden.Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor.Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung

- ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten

Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.

- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 Während des Betriebs

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.




Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.


1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen

zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

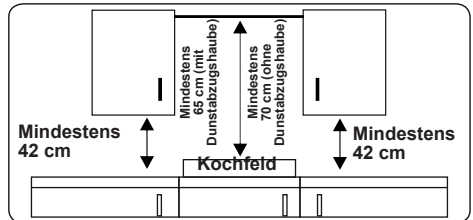
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



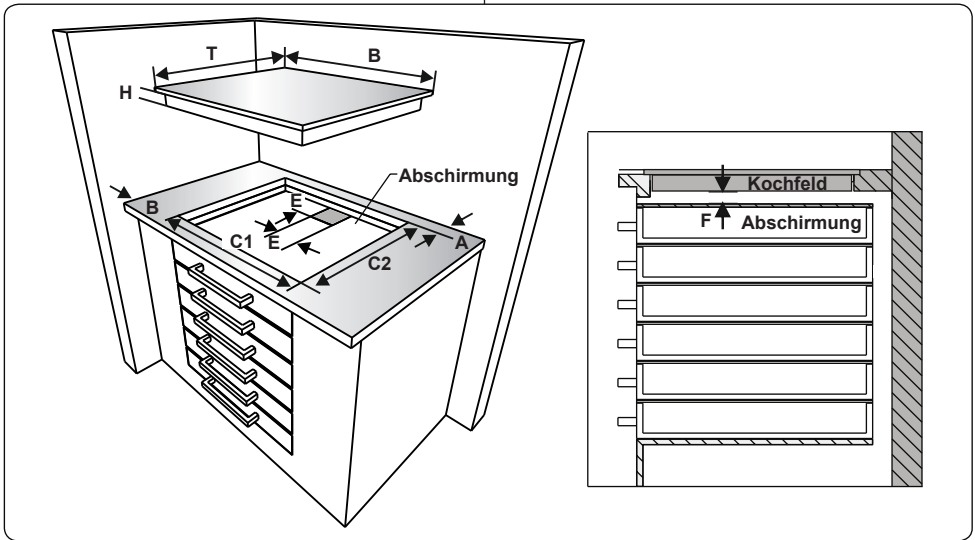
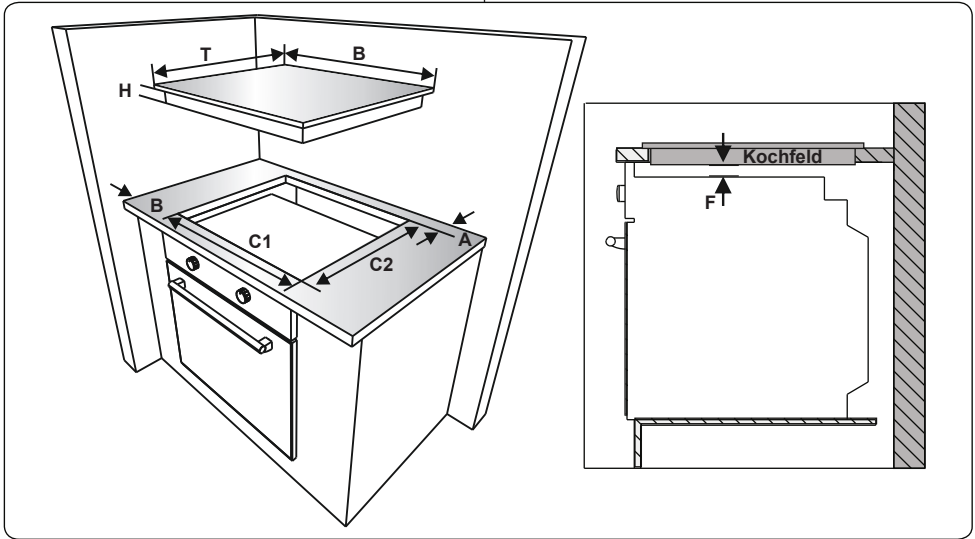
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.

2.2 Einbauen des Kochfeldes

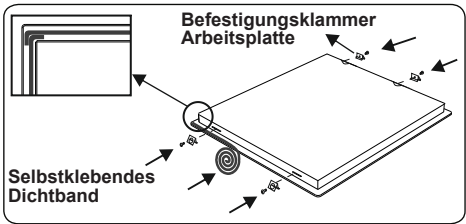
Das Gerät wird mit einem Einbakit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

| | | | |
|----------------|------|--------------------|----|
| B (mm) | 290 | Min. A (mm) | 50 |
| T (mm) | 520 | Min. B (mm) | 50 |
| H (mm) | 47,5 | E (mm) | 10 |
| C1 (mm) | 270 | Min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | | |



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Das Klebedichtung nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

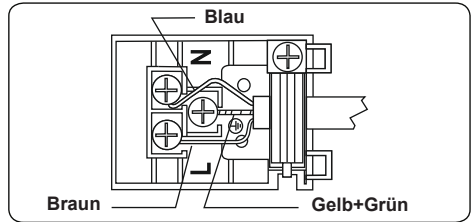
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

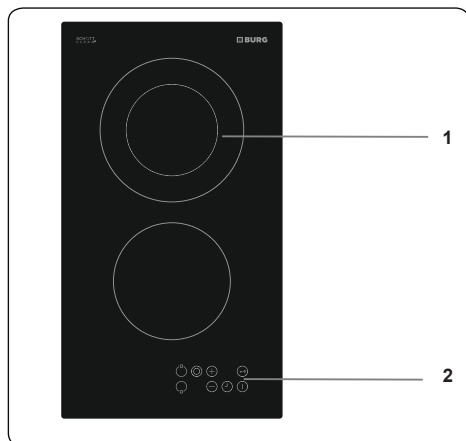


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



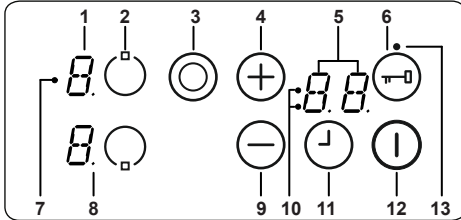
1. Glaskeramikkochzone

2. Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe

Die Bedienung des Gerätes erfolgt durch Drücken von Tasten, wobei jede Berührung per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt wird.



- 1 – Kochstufenanzeige
- 2 – Kochzone aktivieren/deaktivieren
- 3 – Zweikreis-Zonen-Auswahl
- 4 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 5 – Timer-Anzeige
- 6 – Tastensperre
- 7 – Zweikreis-Zonen-Anzeige
- 8 – Dezimalpunkt
- 9 – Kochstufe/Timer verringern
- 10 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 11 – Timer aktivieren/deaktivieren
- 12 – Ein/Aus
- 13 – Sperranzeige

| Beschreibung der Modi | | |
|-----------------------|----------|--|
| Standby-Modus | S-Modus | Die Spannungsversorgung liegt am Bedienfeld an, und alle Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet bzw. ist nur die Restwärmanzeige aktiv. |
| Betriebsmodus | B-Modus | Bei mindestens einer Kochzone wird eine Kochstufe zwischen „0“ und „9“ angezeigt. |
| Sperrmodus | VR-Modus | Das Bedienfeld ist gesperrt. |

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es in den Betriebsmodus versetzen, indem Sie die Ein/Aus-Taste ① mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „0“ angezeigt, und alle Dezimalpunkte an allen Kochstufenanzeigen blinken (1 Sekunde Ein, 1 Sekunde Aus).

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, werden alle Kochstufenanzeigen ausgeschaltet.

Dabei werden die jeweiligen Kochzonen wieder in den Standby-Modus versetzt.

Wenn Sie die Taste ① länger als 2 Sekunden gedrückt halten (im Betriebsmodus), kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste ① drücken. Dies gilt auch, wenn gleichzeitig andere Tasten gedrückt werden.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird dies in der entsprechenden Kochstufenanzeige mit dem Wert „H“ angezeigt.

Auswählen einer Kochzone

Wenn eine einzelne Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren ② ausgewählt wird, beginnt der Dezimalpunkt der Kochstufenanzeige zu blinken. Sie können für die ausgewählte Kochzone eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen, indem Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe (+/−) verwenden.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden gedrückt werden, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben. Andernfalls wird die Kochzonenauswahl gelöscht, und es wird kein blinkender Dezimalpunkt mehr angezeigt. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wird die Kochzone wieder in den Standby-Modus versetzt.

Die Kochstufe kann jederzeit angepasst werden, indem Sie die Tasten (+) oder (−) drücken. Sie können eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen.

Jedes Drücken einer Taste oder jede Änderung der Anzeige wird mit einem akustischen Signal bestätigt.



Einschalten der Zweikreis-Zone

Die Zweikreis-Zone kann aktiviert werden, indem Sie auf die Taste ③ drücken, nachdem Sie die entsprechende Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt haben. Dies wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Zudem leuchtet die entsprechende Zweikreis-Zonen-Anzeige. Um die Zweikreis-Zone zu deaktivieren, drücken

Sei erneut auf die Taste .


Einstellen der Kochstufe mit und ohne Schnellaufheizen

Alle Kochzonen bieten eine Schnellaufheizfunktion.

Um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren, wechseln Sie von der aktuellen Kochstufe zur Kochstufe „9“, indem Sie ausschließlich die Taste  drücken. Sobald die Kochstufe „9“ erreicht wurde, drücken Sie auf die Taste , um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren. Daraufhin blinkt die Anzeige und zeigt abwechselnd den Wert „A“ und die Kochstufe „9“ an, um zu signalisieren, dass die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist.




Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird die Kochzone eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung betrieben, wobei die Zeit davon abhängig ist, welche Kochstufe zuvor eingestellt war.

Nachdem die Schnellaufheizzeit abgelaufen ist, wird auf der Kochstufenanzeige wieder ausschließlich die Kochstufe angezeigt.




Die Schnellaufheizfunktion kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste  solange drücken, bis der Wert „0“ angezeigt wird.

Ausschalten von einzelnen Kochzonen

Es gibt drei Möglichkeiten, um eine Kochzone auszuschalten:

- Gleichzeitiges Drücken der Tasten  und 
- Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste 
- Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone.

Gleichzeitiges Drücken der Tasten und

Wählen Sie die entsprechende Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren  aus, woraufhin der Dezimalpunkt an der entsprechenden Kochstufenanzeige zu blinken beginnt. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Wenn die Kochzone erfolgreich ausgeschaltet wurde, ertönt ein akustisches Signal und der Wert „0“ wird auf der Kochstufenanzeige angezeigt.

Wenn für die ausgewählte Kochzone ein Timer aktiviert ist, wird der Wert „0“ sowohl auf der Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige als auch auf der Timer-Anzeige angezeigt, und beide Anzeigen erlöschen.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „H“ angezeigt.

Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste

Sie können die Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Kochstufe auf „0“ stellen. Daraufhin erlischt der entsprechende Dezimalpunkt, die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige sowie die Timer-Anzeige.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „H“ angezeigt.

Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone (sofern zutreffend)

Nachdem der Timer bis Null heruntergezählt hat, wird der Timer gestoppt. Auf der Kochstufenanzeige wird der Wert „0“ angezeigt und auf der Timer-Anzeige der Wert „00“. Anschließend wird die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige ausgeschaltet.

Wenn der Kochzone eine Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Anzeige zugewiesen ist, erlischt auch diese, wenn sie vorher geleuchtet hat.


Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal, wenn der Timer abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Timer-Signal zu beenden.


Timer-Funktion

Der Timer bietet die folgenden Funktionen:

Die Steuerung kann maximal zwei kochzonenspezifische Timer und einen Kurzzeitwecker (der keiner Kochzone zugehörig ist) gleichzeitig ausführen.


Die Timer können nur im Betriebsmodus verwendet werden. Ein Kochzonen-Timer kann nur einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen werden, die auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist. Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von den Kochzonen.

Für beide Funktionen muss der Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers  aktiviert werden.


Wenn Sie nach dem Aktivieren der Kochzonen die Taste  ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert (es blinkt keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige; sie sind entweder ein- oder ausgeschaltet).



Wenn Sie die Taste  ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten

Kochzonen ein Timer zugewiesen. Daraufhin blinkt die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.

Wenn Sie die Taste  erneut drücken, wird der nächste Timer im Uhrzeigersinn der nächsten eingeschalteten Kochzone zugewiesen, usw.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann durch Drücken der Taste  verwendet werden, und zwar unabhängig davon, ob eine Kochzone eingeschaltet ist oder nicht. Der Kurzzeitwecker wird nur ausgewählt, wenn die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen nicht blinken, sie also entweder ein- oder ausgeschaltet sind.

Wenn der Kurzzeitwecker aktiviert ist, wird auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt. Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige gibt an, dass nun über die Tasten  und  der Timer-Wert eingestellt werden kann.


Nachdem der Wert eingestellt wurde, beginnt der Kurzzeitwecker herunterzuzählen. Der Kurzzeitwecker wird nicht gestoppt, wenn das Gerät ausgeschaltet oder die Tastensperre aktiviert wird.


Wenn der Timer abgelaufen ist, wird auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.


Kochzonen-Timer

Kochzonen-Timer können nur eingestellt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist. Wenn Sie ein Mal auf die Taste  drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert. Wenn Sie ein zweites Mal auf die Taste  drücken, wird der Timer einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend. Wenn Sie ein drittes Mal auf die Taste  drücken, nachdem Sie den ersten Kochzonen-Timer eingestellt haben, wird der Timer der im Uhrzeigersinn nächsten eingeschalteten Kochzone aktiviert. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend. Über die Tasten  und  kann der Timer für die entsprechende Kochzone auf den gewünschten Wert eingestellt werden.




Die Timer-Einstellung für die zuerst eingestellte Kochzone wird angezeigt,

indem die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet. Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, können anderen eingeschalteten Kochzonen weitere Timer zugewiesen werden. Die Timer-Anzeige wechselt 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung zu dem Timer, der als nächstes abläuft. Die Anzahl der laufenden Timer wird durch die Anzahl der leuchtenden Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt.

Sie können die Timer-Werte für den Kochzonen-Timer und den Kurzzeitwecker anzeigen, indem Sie auf die Taste  drücken. Dabei blinkt die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige, der der Timer zugewiesen ist. Wenn keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt, wird auf der Timer-Anzeige der Wert des Kurzzeitweckers angezeigt.


Es können alle Kochzonen-Timer gelöscht werden, indem Sie das Gerät über die Taste  in den Standby-Modus versetzen. Der Kurzzeitwecker läuft dabei jedoch weiter.

Um einen Timer im Betriebsmodus zu löschen, wählen Sie den Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers zunächst aus, sodass er auf der Timer-Anzeige angezeigt wird. Anschließend kann er auf zwei Arten gelöscht werden:


- Verringern Sie den Timer-Wert mit der Taste  bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.
- Drücken Sie 0,5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und  bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.


Sobald ein Timer den Wert „00“ erreicht hat, wird die Kochstufe der entsprechenden Kochzone ebenfalls auf „0“ gestellt. Wenn der Kochzonen-Timer und der Kurzzeitwecker abgelaufen sind, ertönt jeweils ein akustisches Signal. Dieses können Sie beenden, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Sie kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) verwendet werden. Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Dieser Vorgang wird mit einem akustischen Signal bestätigt, und die Sperranzeige





blinkt, um anzuzeigen, dass das Kochfeld gesperrt ist.

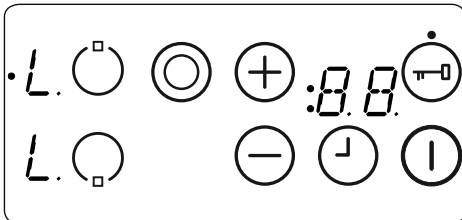
Wenn das Kochfeld gesperrt ist, kann das Gerät nur durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden. Alle anderen Tasten sind gesperrt, und es können keine Einstellungen vorgenommen werden. Wenn im Sperrmodus jegliche andere Taste gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal, und die Sperranzeige blinkt.

Das Gerät kann nur durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden. Wenn das Gerät jedoch ausgeschaltet wird, kann es nicht wieder einschaltet werden, ohne dass es vorher entsperrt wird.





Kindersicherung

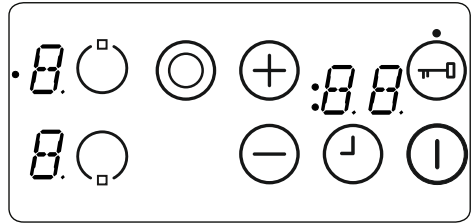
Die Kindersicherung dient dazu, das Gerät anhand eines komplexen Vorgangs in mehreren Schritten zu sperren. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Modus verfügbar.

Drücken Sie zunächst die Taste , bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend gleichzeitig mindestens 0,5 Sekunden lang aber nicht länger als 1 Sekunde auf die Tasten  und . Drücken Sie anschließend die Taste , um die Kindersicherung zu aktivieren. Zur Bestätigung wird auf allen vier Kochstufenanzeigen der Wert „L“ angezeigt.



Wenn der Kurzzeitwecker noch läuft, zählt dieser noch bis „00“ herunter und piept anschließend. Nachdem das Beenden des Kurzzeitweckers bestätigt wurde, ist das Gerät vollständig gesperrt. Es können keine Tasten verwendet werden, solange das Gerät gesperrt ist.

Die Kindersicherung kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste  solange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend mindestens 0,5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten  und  und anschließend ausschließlich auf die Taste . Das erfolgreiche Entsperren wird bestätigt, indem der Wert „L“ nicht länger angezeigt wird.



Touch-Control-Sicherheitsfunktionen

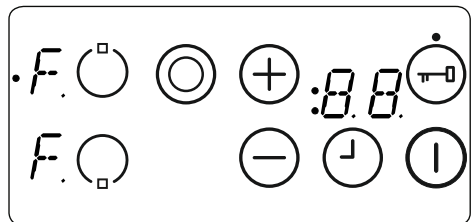
Das Gerät bietet die folgenden Sicherheitsfunktionen, um eine unerwünschte, zufällige Betätigung zu vermeiden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um eine unerwünschte, zufällige Betätigung der Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten überwacht. Wenn eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, ertönt 10 Minuten lang ein akustisches Signal, um eine unsachgemäße Betätigung zu signalisieren. Dies kann zum Beispiel durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde, oder durch Fehlfunktionen am Sensor ausgelöst werden.

Bei der Sicherheitsabschaltung wird das Kochfeld in den Standby-Modus versetzt, und alle Kochstufenanzeigen zeigen einen blinkenden Wert „F“ an. Sobald keine falsche Betätigung mehr vorliegt, werden sowohl die akustischen als auch die visuellen Signale beendet.

Wenn noch Restwärme vorhanden ist, wird für die nicht betroffenen Kochzonen jeweils der Wert „H“ angezeigt.



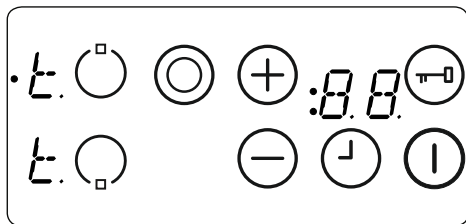
Übertemperaturabschaltung


Da sich das Bedienfeld vorn mittig und sehr nah an der Kochzone befindet, kann es vorkommen, dass zu nah am Bedienfeld positioniertes Kochgeschirr nicht von der Sensor-Sicherheitsabschaltung erkannt wird und sich das Kochfeld sehr stark erhitzt. Dadurch besteht Gefahr beim Berühren der Tasten und der

Glasoberfläche.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird dessen Temperatur kontinuierlich überwacht. Bei Übertemperatur wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Dabei wird so lange der Wert „t“ in der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur auf einen sicheren Wert abgesunken ist.



Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Anzeige des Wertes „t“ in der Kochstufenanzeige, und das Bedienfeld kehrt in den Standby-Modus zurück. Dabei kann das Gerät wieder eingeschaltet werden, indem Sie die Taste  drücken.

Betriebszeitbegrenzung

Das Bedienfeld des Kochfeldes weist eine Betriebszeitbegrenzung auf. Wenn die Kochstufe an einer Kochzone für längere Zeit nicht mehr geändert wurde, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Dabei wird 10 Sekunden lang der Wert „0“ angezeigt. Es kann Restwärme vorhanden sein. Die Abschaltzeit für die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.

Nachdem eine Kochzone wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde, kann sie wieder eingeschaltet und auf die gewünschte Kochstufe gestellt werden, wobei dann wieder die maximale Betriebszeit für die jeweilige Kochstufe gilt.

Restwärmefunktionen

Nach dem Kochen verbleibt in der Glaskeramik stets Restwärme. Das Gerät kann näherungsweise berechnen, wie heiß die Glaskeramikoberfläche ist. Wenn die berechnete Temperatur über +60°C liegt, wird dies so lange auf der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur unter +60°C gesunken ist. Dies gilt auch, wenn das Gerät bereits ausgeschaltet wurde.

Die Restwärmeanzeige hat die geringste Priorität. D. h., jede andere

Anzeige, einschließlich der Anzeige der Sicherheitsabschaltung und von Fehlercodes, hat Vorrang vor der Restwärmeanzeige. Wenn die Spannungsversorgung nach einer Unterbrechung wiederhergestellt wurde, blinkt die Restwärmeanzeige. Wenn die Kochzone vor der Unterbrechung der Spannungsversorgung eine Restwärme von mehr als 60°C aufgewiesen hatte, blinkt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Spannungsversorgung so lange, bis die Restwärme abgeklungen ist oder bis die Kochzone für einen neuen Kochvorgang ausgewählt wurde.

Tipps und Hinweise

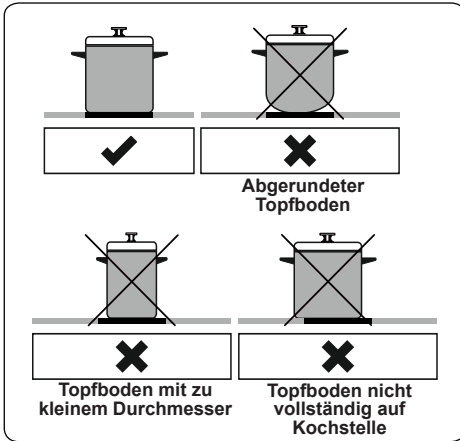


Wichtig:

Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.

⚠️ Warnung:

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.



- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche

beschädigen können.

⚠️ Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

⚠️ Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

⚠️ WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

⚠️ Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen sofort entfernen, nachdem die Glaskeramik abgekühlt ist.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät

regelmäßig reinigen.

- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 Fehlerbehebung



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

| Fehler | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden. | Die Spannungsversorgung ist unterbrochen. | Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten. |
| Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige. | Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten. | Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter. |
| Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet. | Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet. | Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten. |
| Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet. | Die Kindersicherung ist aktiviert. | Deaktivieren Sie die Kindersicherung. |


6.2 Transport

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1. Energieblatt

| | | |
|--|-------|--|
| Marke | |  |
| Modell | | BCF30-TZK |
| Kochfeldart | | Elektro |
| Anzahl Kochzonen | | 2 |
| Heiztechnologie – 1 | | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 1 | cm | Ø 14,5 |
| Energieverbrauch – 1 | Wh/kg | 192,0 |
| Heiztechnologie – 2 | | Strahlungsbeheizung |
| Größe – 2 | cm | Ø 18,0 |
| Energieverbrauch – 2 | Wh/kg | 191,0 |
| Energieverbrauch des Kochfeldes | Wh/kg | 191,5 |
| 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. | | |

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






| Icône | Type | Signification |
|--|-------------------------------|---|
|  | AVERTISSEMENT | Risque de blessures graves ou danger de mort |
|  | RISQUE D'ÉLECTROCUTION | Risque d'électrocution |
|  | Symbole ISO 7010 W021 | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | MISE EN GARDE | Risque de blessures ou de dommages matériels |
|  | IMPORTANT | Utilisation correcte de l'appareil |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 4 |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux..... | 4 |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation..... | 6 |
| 1.3. En cours d'utilisation..... | 7 |
| 1.4. Nettoyage et entretien..... | 8 |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 10 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur..... | 10 |
| 2.2. Installation de la table de cuisson..... | 10 |
| 2.3. Branchement électrique et sécurité..... | 12 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT..... | 13 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL..... | 14 |
| 4.1. Commandes de la table de cuisson..... | 14 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 18 |
| 5.1. Nettoyage..... | 18 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT..... | 20 |
| 6.1. Dépannage..... | 20 |
| 6.2. Transport..... | 20 |
| 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... | 21 |
| 7.1. Fiche énergie..... | 21 |

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

 **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation.

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz

ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. En cours d'utilisation

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. Nettoyage et entretien


- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en

cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

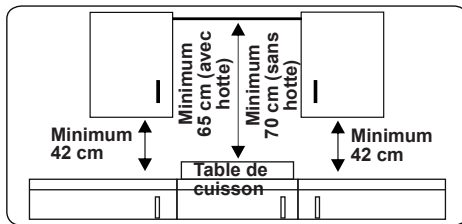
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



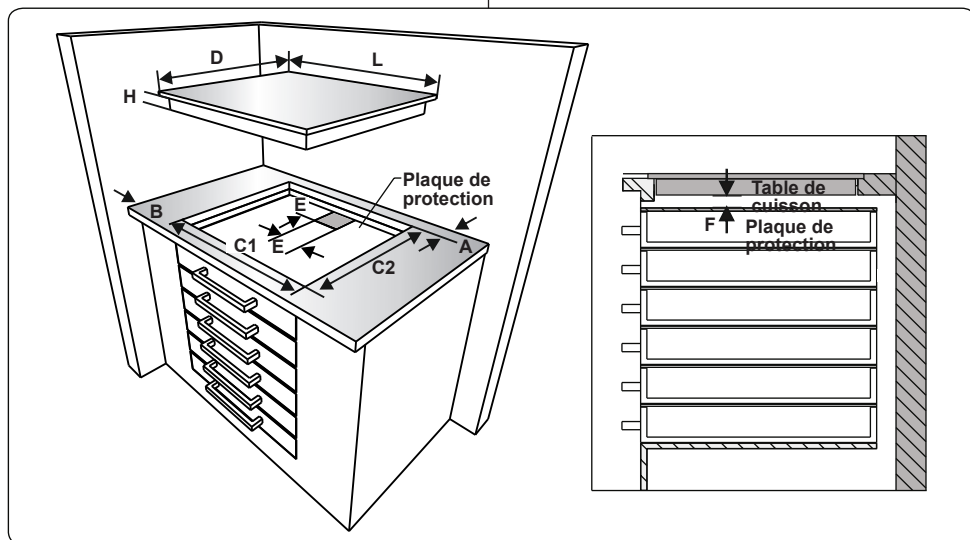
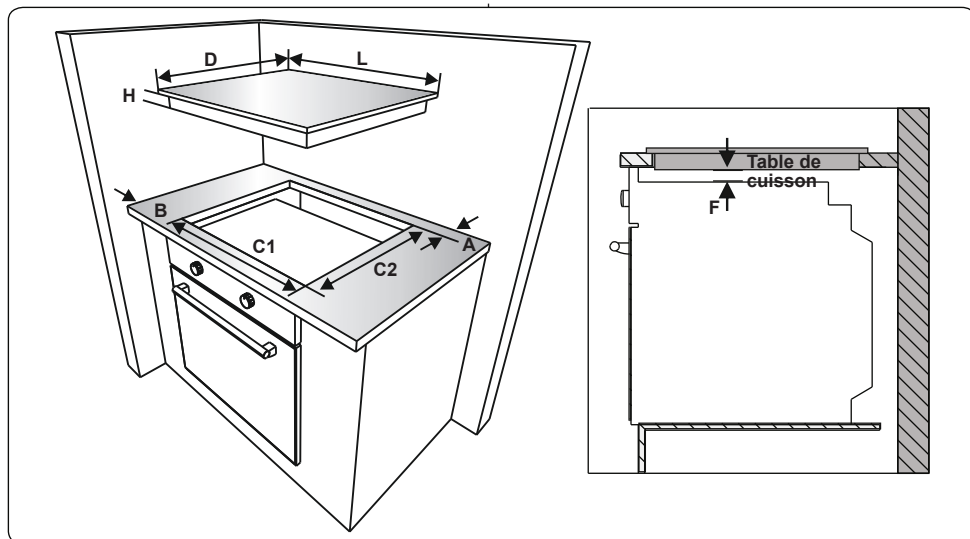
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

2.2. Installation de la table de cuisson

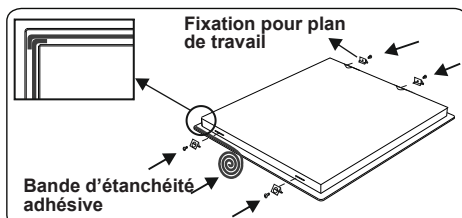
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

| | | | |
|---------|------|-------------|----|
| L (mm) | 290 | min. A (mm) | 50 |
| D (mm) | 520 | min. B (mm) | 50 |
| H (mm) | 47,5 | E (mm) | 10 |
| C1 (mm) | 270 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | | |



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



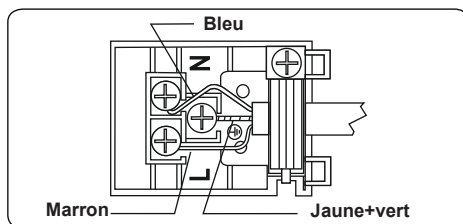
- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.

2.3. Branchement électrique et sécurité

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

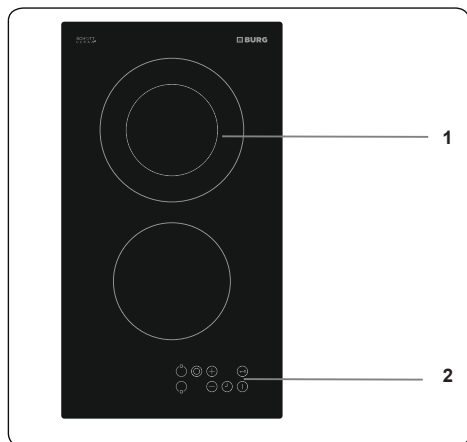


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants

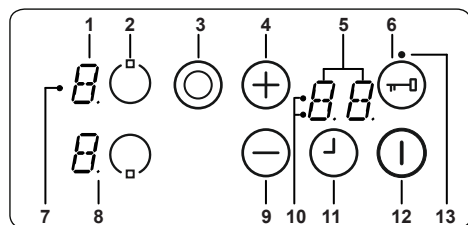


1. Foyer radiant
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Commandes de la table de cuisson

L'appareil est contrôlé par des boutons et les opérations sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Activer/désactiver la résistance
- 3- Sélection zone double
- 4- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 5- Affichage du minuteur
- 6- Verrouillage
- 7- Témoin de zone double
- 8- Point
- 9- Diminuer niveau de cuisson/minuteur
- 10- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 11- Activer/désactiver le minuteur
- 12- Marche/Arrêt
- 13- Témoin de verrouillage

| Description des modes | | |
|-----------------------|---------|--|
| Mode Veille | Mode S | La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé. |
| Mode Fonctionnement | Mode B | Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « 0 » et « 9 ». |
| Mode Verrouillé | Mode VR | Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées. |

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt (1). Un signal sonore retentit

pour confirmer que cette opération a réussi.

Le chiffre « 0 » apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage des résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur (1) (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et repasse en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur (1), même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix d'une résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance (3) correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage (+) ou (-).

Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes qui suivent le choix de la résistance, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou sur (-). Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque opération sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.



Mise en marche de la zone double

Appuyer sur (3) pour activer la zone double, une fois la résistance sélectionnée et le niveau de chaleur réglé (entre 1 et 9). Cette opération est confirmée par un signal sonore. Dans le même temps, le témoin de zone double s'allume. Pour désactiver la zone double, appuyer une deuxième fois sur (3).

Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster


Toutes les résistances sont équipées de la

fonction Booster.

Si la fonction Booster est nécessaire, régler le niveau de chaleur sur 9 à l'aide du bouton  uniquement. Une fois le niveau 9 atteint, appuyer sur  pour activer la fonction Booster. « A » clignote sur l'affichage, en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur « 9 » pour indiquer que la fonction Booster est active.




Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant un laps de temps qui dépend du réglage de chaleur sélectionné avant l'activation de la fonction Booster.

Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson.




Il est possible de désactiver la fonction Booster en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage « 0 » s'affiche.

Arrêt de certaines résistances

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons  et 
- Réduction du réglage de chaleur à « 0 » à l'aide de la touche 
- L'utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante.

Pression simultanée sur les boutons et

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance  correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote alors. Pour arrêter la résistance, appuyer simultanément sur  et . Un signal sonore retentit et « 0 » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson lorsque l'opération est réussie.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « 0 » s'affiche sur les affichages de la résistance et du minuteur et le témoin de la zone de cuisson associée et la fonction Minuteur s'arrêtent.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « 0 » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Réduction du réglage de chaleur à « 0 » à l'aide de la touche

La résistance peut aussi être arrêtée en amenant le réglage de chaleur sur « 0 ». Ceci provoque aussi l'arrêt du point de la

résistance, du témoin de la zone de cuisson associée et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante (si disponible)

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « 0 » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « 00 ». Le témoin de la zone de cuisson correspondante disparaît.

Le témoin de sélection de zone double/triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.


Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Appuyer sur n'importe lequel des boutons pour arrêter le vibreur.


Fonction Minuteur


Le minuteur assure les fonctions suivantes.


Cette commande peut contrôler simultanément jusqu'à 2 résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.


Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur .

Une première pression sur  après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

Une deuxième pression sur  affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson commence à clignoter.

Une nouvelle pression sur  affecte le minuteur suivant dans le sens horaire à la prochaine résistance active, et ainsi de suite.

Minuteur de fin de cuisson

Appuyer sur  pour contrôler le minuteur de fin de cuisson, qu'une résistance soit activée ou non. Il ne peut être sélectionné que si les témoins de la zone de cuisson sont éteints ou allumés, c'est-à-dire s'ils ne clignent pas.

L'affichage du minuteur présente « 00 » pour indiquer que le minuteur est activé. Le point de l'affichage du minuteur indique que ⊕ et ⊖ peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson commence le décompte une fois qu'il est réglé et ne s'arrête pas si l'appareil est arrêté ni si la fonction de verrouillage est activée.

Une fois qu'il arrive à zéro, « 00 » apparaît sur l'affichage du minuteur et le signal sonore retentit. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

Minuteur de résistance

Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que lorsqu'une résistance est activée, c'est-à-dire dont le niveau a été réglé entre 1 et 9. Une première pression sur ⊕ active le minuteur de fin de cuisson, une deuxième pression sur ⊕ affecte le minuteur à une des résistances actives. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une troisième pression sur ⊕, après le réglage du premier minuteur de résistance, active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une pression sur ⊕ et sur ⊖ permet de définir une valeur de minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante. Les pressions suivantes sur ⊕ permettent d'affecter plus de minuteurs aux résistances actives. L'affichage du minuteur change 10 secondes après la dernière opération et affiche le prochain minuteur arrivant à expiration. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Il est possible d'afficher les valeurs du minuteur des résistances et du minuteur de fin de cuisson en appuyant sur ⊕. Un des témoins de la zone de cuisson clignote pour indiquer le minuteur affecté. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de la touche ①. Cette opération n'affecte cependant pas le minuteur de fin de cuisson qui poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en

mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur, jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur. Il peut ensuite être supprimé de 2 manières :

- Réduire la valeur en appuyant sur ⊖ jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyer simultanément sur ⊕ et ⊖ pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « 00 », le niveau de la résistance correspondante est réglé sur « 0 ». La fin du minuteur de résistance et celle du minuteur de fin de cuisson sont indiquées par le signal sonore qui peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

Fonction de verrouillage

La fonction de verrouillage sert à activer le mode sécurité de l'appareil et peut aussi être utilisée en mode Fonctionnement (Mode B). La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage ⊕ est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore et le témoin de verrouillage clignote pour confirmer le verrouillage de la résistance.

Si la résistance est verrouillée, il n'est plus possible d'arrêter l'appareil avec ⊕, tous les autres boutons sont bloqués et il n'est plus possible de les utiliser pour effectuer des réglages. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote.

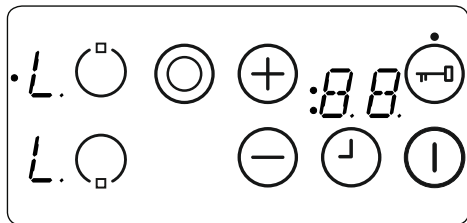
Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur ⊕. Cependant, si l'appareil est arrêté, il ne peut pas être rallumé sans le déverrouiller.

Sécurité enfant





La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

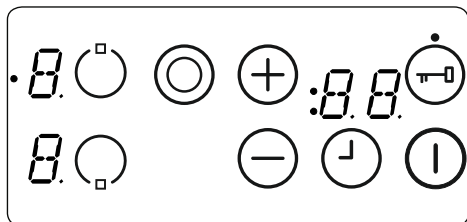
Tout d'abord, appuyer sur ⊕ jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche. Appuyer ensuite simultanément sur ⊕ et ⊖ pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Ensuite, appuyer sur ⊕ pour activer la sécurité enfant. Les quatre affichages du niveau de cuisson indiquent « L » en guise de

confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « 00 » et la tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Appuyer sur  jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour désactiver la sécurité enfant. Appuyer simultanément sur  et  pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur  uniquement. « L » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensibles

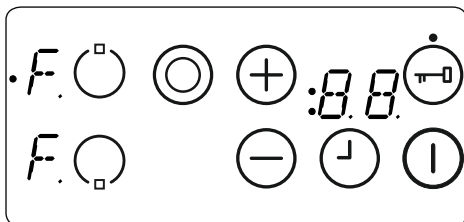
Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

Dispositif d'arrêt de sécurité

L'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons afin d'éviter toute manipulation involontaire des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, le signal sonore retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect. Par exemple un objet placé sur un bouton ou un problème de capteur, etc.

L'arrêt de sécurité fait passer la table de cuisson en mode S et « F » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson. En l'absence de mauvaise manipulation, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

En cas de chaleur résiduelle, « H » s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuisson.

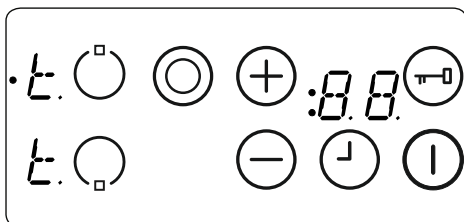



Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée. La manipulation des boutons et le contact de la surface en verre peuvent donc s'avérer dangereux.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de cuisson s'arrête en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » sur l'affichage du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « t » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur .

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement. « 0 » s'affiche pendant 10 secondes, mais il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle. La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Une fois la résistance automatiquement


arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant tant que la température calculée reste supérieure à +60 °C, même une fois l'appareil arrêté.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

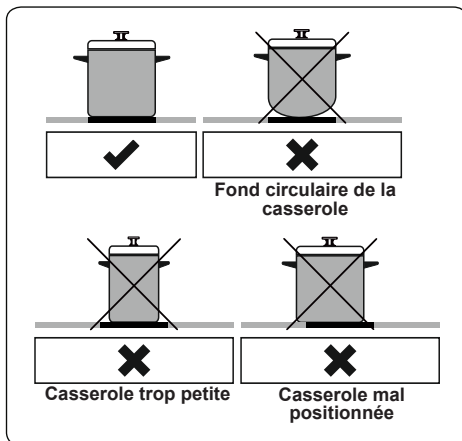
Astuces et conseils

 **Important** : Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre

est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles pour éviter toute perte de chaleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

 **AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car

ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.



Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.



Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.



AVERTISSEMENT : Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.

- Nettoyer immédiatement les projections de sucre ou d'aliments sucrés une fois la vitre refroidie.
- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en

acier inoxydable de votre appareil.

- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées. | Il n'y a pas d'alimentation électrique. | Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques. |
| La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage. | Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus. | Sécher les commandes ou retirer l'objet. |
| La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation. | L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps. | Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson. |
| Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée. | La sécurité enfant est activée. | Désactiver la sécurité enfant. |


6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES






7.1. Fiche énergie

| | | |
|--|-------|--|
| Marque | |  |
| Modèle | | BCF30-TZK |
| Type de plaque de cuisson | | Électrique |
| Nombre de zones de cuisson | | 2 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 1 | | Radiant |
| Taille - zone de cuisson 1 | cm | Ø 14,5 |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 1 | Wh/kg | 192,0 |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 2 | | Radiant |
| Taille - zone de cuisson 2 | cm | Ø 18,0 |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 2 | Wh/kg | 191,0 |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson | Wh/kg | 191,5 |
| 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. | | |

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type | Meaning |
|--|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT / NOTE | Operating the system correctly |

CONTENTS


| | |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 1.1 General Safety Warnings | 4 |
| 1.2 Installation Warnings | 6 |
| 1.3 During Use | 7 |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance | 7 |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 9 |
| 2.1 Instructions for the Installer | 9 |
| 2.2 Installation of the Hob..... | 9 |
| 2.3 Electrical Connection and Safety..... | 11 |
| 3.PRODUCT FEATURES | 12 |
| 4.USE OF PRODUCT | 13 |
| 4.1 Hob Controls..... | 13 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 17 |
| 5.1 Cleaning | 17 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT | 18 |
| 6.1 Troubleshooting..... | 18 |
| 6.2 Transport | 18 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 19 |
| 7.1 Energy Fiche | 19 |



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.



1.1 General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not be made by children without supervision.


 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should

be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.

- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during 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.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 During Use

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.




Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- 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 the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.


1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

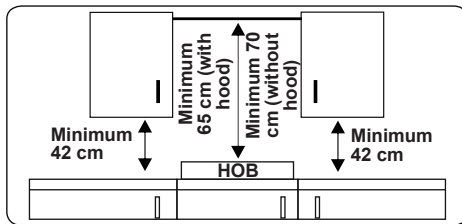
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



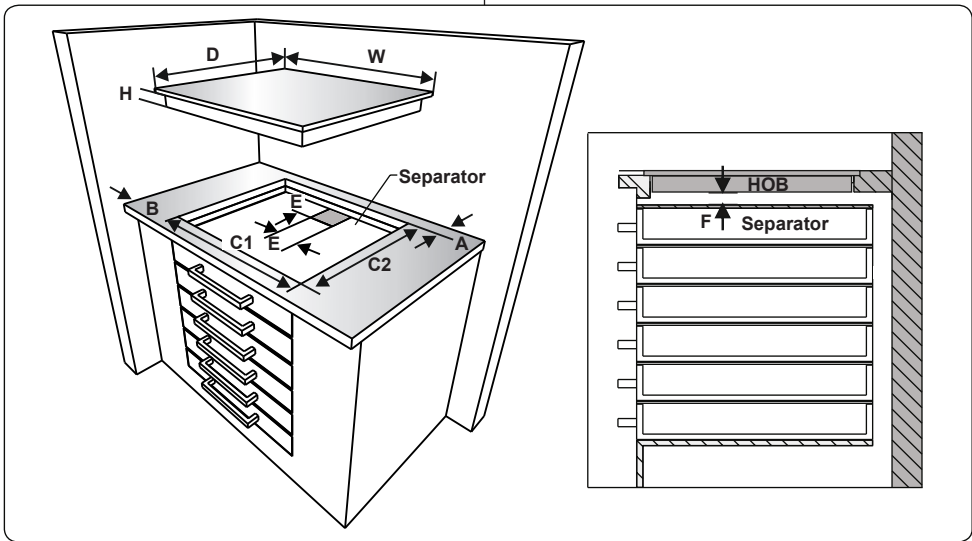
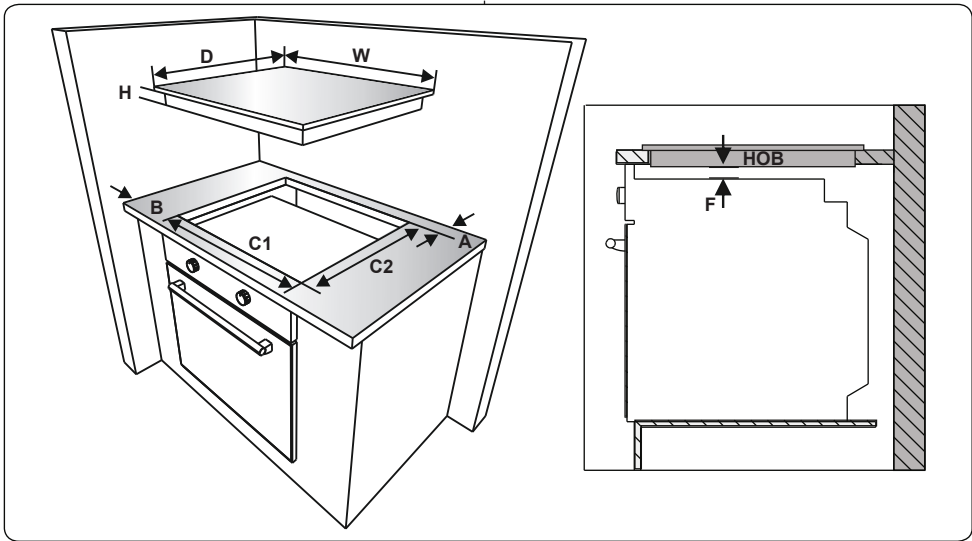
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

2.2 Installation of the Hob

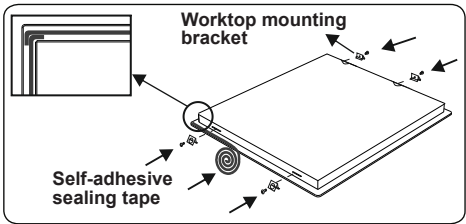
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

| | | | |
|---------|------|-------------|----|
| W (mm) | 290 | min. A (mm) | 50 |
| D (mm) | 520 | min. B (mm) | 50 |
| H (mm) | 47.5 | E (mm) | 10 |
| C1 (mm) | 270 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | | |



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



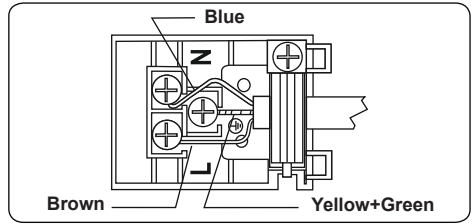
- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

2.3 Electrical Connection and Safety

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.
-

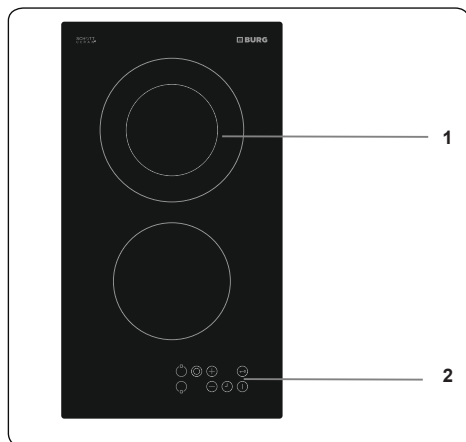


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components

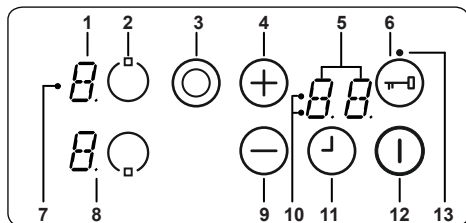


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 Hob Controls

The appliance is operated by touching buttons, confirmed by displays and audible sounds.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Dual zone selection
- 4- Heat setting/timer increase
- 5- Timer display
- 6- Key lock
- 7- Dual zone indicator
- 8- Decimal point
- 9- Heat setting/timer decrease
- 10- Timer function cooking zone indicators
- 11- Activate/Deactivate timer
- 12- On/Off
- 13- Key lock indicator

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

Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button (1) for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, the display on all heaters will switch off.

If the displays do switch off, the heater will

be sent into Stand-By mode.

If (1) is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing (1) at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display with a "H".

Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button (2), the decimal point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons (+) or (-).

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will revert back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing (+) or (-). The available settings are between 1 and 9.

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

Switching On the Dual Zone

The Dual Zone can be activated by pressing (3), after a heater and the desired heat level (between 1 and 9) is selected. This will be confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator will illuminate. To deactivate the Dual Zone, press (3) a second time.

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the (-) button only. Once level 9 has been reached, press (+) to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing \ominus until the heat setting "0" is displayed.

Switching Off Individual Heaters

A heater can be switched off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of \oplus and \ominus buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the \ominus button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

Simultaneous operation of \oplus and \ominus buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button \odot , the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater, \oplus and \ominus must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "0" in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to "0" by operating \ominus button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to "0". This causes the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

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

Use of timer switch-off function for corresponding heater (if available)

After counting down to zero, the timer will stop. The corresponding heater will show "0" in the Heater Display and the Timer Display will show "00". The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.

The buzzer will also sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

Timer Function

The timer provides the following features.

The control can run a maximum of 2 heater assigned timers and 1 minute minder timer (which is not assigned to a heater) simultaneously.

The timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater set at a level between 1 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button \odot .

Pressing \odot for the first time after activating the heaters controls the minute minder timer (no Cooking Zone Indicator will flash, they will all be either on or off).

Pressing \odot for a second time, will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will begin flashing.

Pressing \odot again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

Minute Minder Timer

The Minute Minder Timer can be operated by pressing \odot , whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none are flashing.

The Timer Display will show "00", indicating the timer is active. The decimal point on the Timer Display indicates that \oplus and \ominus can now be used to set the timer value.

The Minute Minder Timer will begin counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.


Once it has reached zero, "00" will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sound.


Heater Timer


Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9.

Pressing \odot once will activate the Minute Minder Timer, pressing \odot again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing \odot for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing \oplus and \ominus will allow the timer to be set a value for the




active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing  again allows more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that are running will be indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the Heater Timer and the Minute Minder Timer can be displayed by pressing , a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no Cooking Zone Indicator flashes, the Minute Minder Timer value will be shown on the Timer Display.


All Heater Timers can be removed by switching the appliance into S-Mode using , however this will have no effect on the Minute Minder Timer which will continue counting down.


To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/Deactivate Timer Button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in 2 ways:


- Decrease the value by pressing  until '00' appears on the Timer Display
- Press  and  simultaneously for 0.5 seconds until '00' is shown on the Timer Display.

Once a timer reaches "00", the level of its corresponding heater will also set to "0". The end of both the Heater Timer and the Minute Minder Timer is indicated by the buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

Key Lock Function





The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.

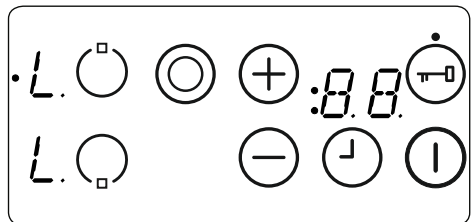
If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing , all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing  is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.





Child Lock

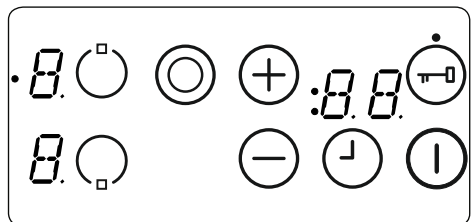
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First,  must be pressed until the buzzer sounds, then  and  must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, touch  to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



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

Child lock can be deactivated by pressing  until the buzzer sounds. Then  and  must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing  only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations.

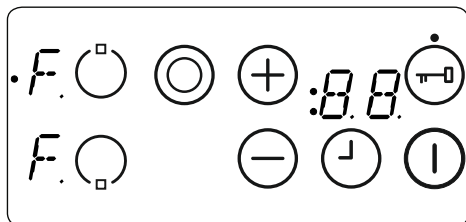
Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the

buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

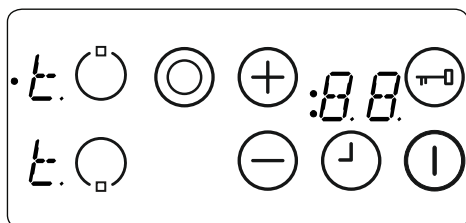


Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter 't' in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing 1.

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain

time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.

After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting will be applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroc ceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

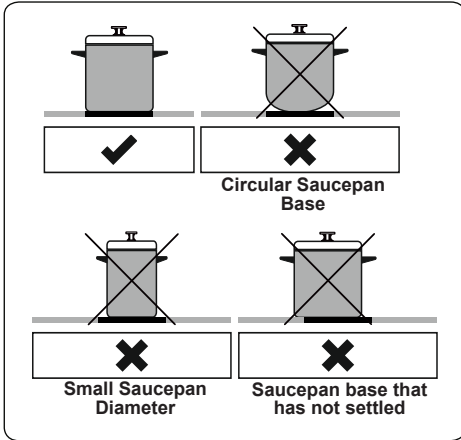
The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 ° C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

Hints and Tips

Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Only use flat pans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING: Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.
- Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.
- Spilt sugary or sweet foods must be cleaned immediately after the glass has cooled.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem | Possible Cause | Solution |
|--|--|--|
| Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on. | There is no power supply. | Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances. |
| The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display. | The controls are damp or an object is resting on them. | Dry the controls or remove the object. |
| The hob switches off while it is use. | One of the cooking zones has been on for too long. | You can use the cooking zone again by switching it back on. |
| The hob controls are not working and the child lock LED is on. | The child lock is active. | Switch off the child lock. |


6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.





7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Energy Fiche

| | | |
|---|-------|--|
| Brand | |  |
| Model | | BCF30-TZK |
| Type of Hob | | Electric |
| Number of Cooking Zones | | 2 |
| Heating Technology-1 | | Radiant |
| Size-1 | cm | Ø14,5 |
| Energy Consumption-1 | Wh/kg | 192,0 |
| Heating Technology-2 | | Radiant |
| Size-2 | cm | Ø18,0 |
| Energy Consumption-2 | Wh/kg | 191,0 |
| Energy Consumption of Hob | Wh/kg | 191,5 |
| 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. | | |

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

| Symbol | Type | Betekenis |
|---|-----------------------------|---|
|  | WAARSCHUWING | Risico op ernstig of dodelijk letsel |
|  | RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK | Risico van gevaarlijke spanning |
|  | LET OP | Risico op letsel of beschadiging aan eigendom |
|  | BELANGRIJK | Correcte bediening van het systeem |

INHOUD

| | |
|---|----|
| 1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES | 4 |
| 1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen | 4 |
| 1.2. Waarschuwingen bij de installatie | 6 |
| 1.3. Tijdens het gebruik | 7 |
| 1.4. Tijdens reiniging en onderhoud | 8 |
| 2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK | 10 |
| 2.1. Instructies voor de installateur | 10 |
| 2.2. Installatie van de kookplaat | 10 |
| 2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid | 12 |
| 3.PRODUCTKENMERKEN | 13 |
| 4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT | 14 |
| 4.1. Bedieningsknoppen kookplaat..... | 14 |
| 5.REINIGING EN ONDERHOUD | 18 |
| 5.1. Reiniging | 19 |
| 6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT | 20 |
| 6.1. Probleemoplossing | 20 |
| 6.2. Transport | 20 |
| 7.TECHNISCHE SPECIFICATIES | 21 |
| 7.1. Energiefiche..... | 21 |

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.


1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

🔥 ⚠ WAARSCHUWING: Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

 **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsstelsel.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de ovenoppervlakken te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat

compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

⚠ LET OP: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw

leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. Tijdens het gebruik

- Zet geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of vlakbij het apparaat als het in werking is.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.


1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

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

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

 De gebruiksinstructies 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 afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik 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 het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

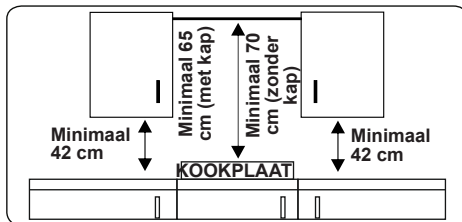
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. Instructies voor de installateur

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



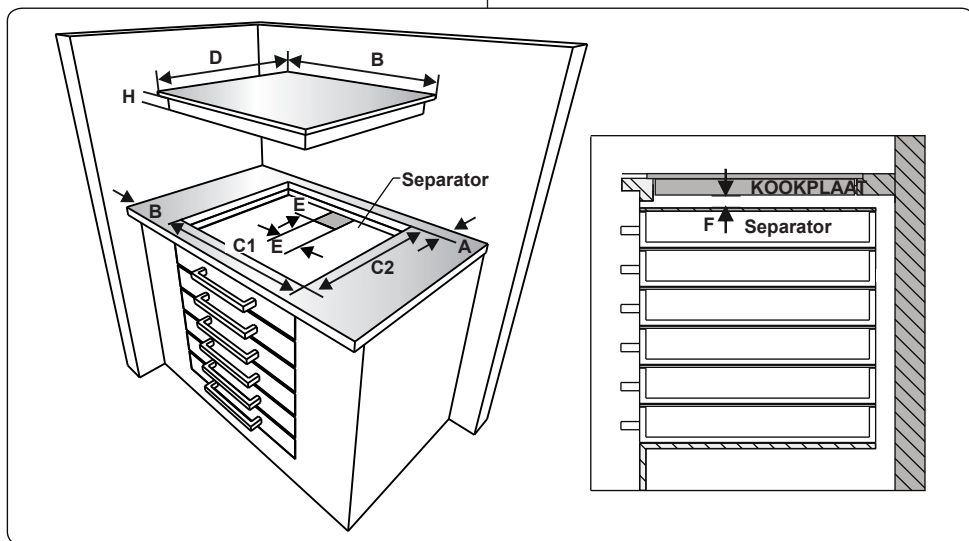
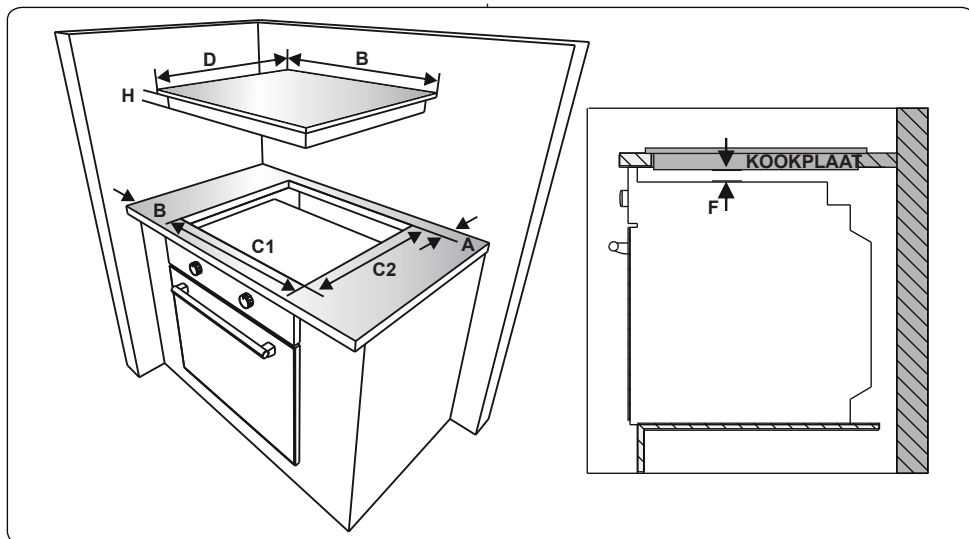
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.

2.2. Installatie van de kookplaat

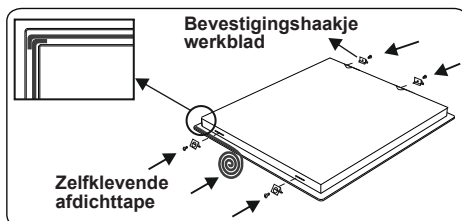
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

| | | | |
|----------------|------|--------------------|----|
| B (mm) | 290 | min. A (mm) | 50 |
| D (mm) | 520 | min. B (mm) | 50 |
| H (mm) | 47,5 | E (mm) | 10 |
| C1 (mm) | 270 | min. F (mm) | 10 |
| C2 (mm) | 490 | | |



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek de tape niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het

apparaat.

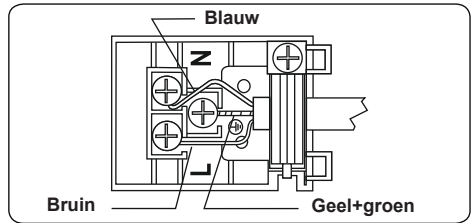
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok

wordt gedaan op de aansluitkast.

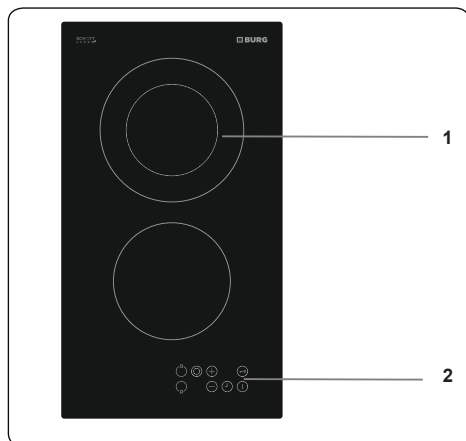


3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



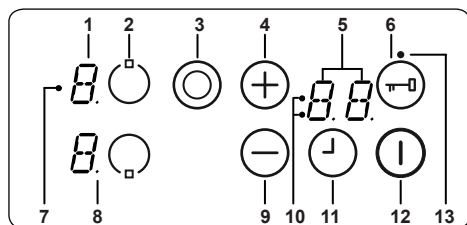
1. Keramische kookplaat

2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Bedieningsknoppen kookplaat

Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via displays en geluidssignalen bevestigd.



- 1- Kookzonedisplay
- 2- Kookzone activeren/deactiveren
- 3- Selectie dubbele zone
- 4- Verhoging van warmte-instelling/timer
- 5- Timerdisplay
- 6- Toetsvergrendeling
- 7- Indicator dubbele zone
- 8- Komma
- 9- Verlaging van warmte-instelling/timer
- 10- Timerfunctie kookzone-indicators
- 11- Timer activeren/deactiveren
- 12- Aan/Uit
- 13- Indicator toetsvergrendeling

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

Het apparaat aan- en uitzetten

Als het apparaat in standby staat, wordt deze in bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit-knop ① te drukken. Er klinkt een zoemer om de succesvolle werking aan te duiden.

Een "0" verschijnt op alle kookzonedisplays en alle komma's die overeenkomen met de kookzones knipperen (1 seconde aan, 1 seconde uit).

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

Als de displays wel worden uitgeschakeld, wordt de kookzone in stand-bymodus gezet.

Als u ① langer dan 2 seconden op het display drukt (in de bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt het opnieuw in de S-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op ① te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

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

Kiezen van een kookzone

Als een enkele kookzone wordt geselecteerd met de corresponderende Toets kookzone activeren/deactiveren ②, knippert de komma van het betreffende kookzonedisplay. Het warmteniveau van de geselecteerd kookzone kan worden ingesteld tussen 1 en 9 door te drukken op de toetsen voor warmte-instelling ④ of ⑤.

De toetsen moeten binnen 3 seconden na het kiezen van een kookzone worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de komma van de warmte-instelling. Als het apparaat niet binnen 10 seconden verder wordt bediend, komt de kookzone terug in de S-stand te staan.

De warmte-instelling kan altijd worden gewijzigd door te drukken op ④ of ⑤. De beschikbare instellingen liggen tussen 1 en 9.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een zoemend geluid.

Inschakelen van de dubbele zone

De dubbele zone kan worden geactiveerd door te drukken op ③, nadat een kookzone en het gewenste warmteniveau (tussen 1 en 9) werden geselecteerd. Dit wordt bevestigd door een zoemend geluid. Tegelijkertijd gaat de overeenkomstige Indicator dubbele zone aan. Om de dubbele zone te deactiveren, drukt u nogmaals op ③.

Kookniveau instellen met en zonder aankookbooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster nodig is, stelt u

de warmte van het huidige niveau in naar niveau 9 door alleen op de toets \ominus te drukken. Als niveau 9 is bereikt, drukt u op \oplus om de aankookbooster te activeren. Het display knippert "A" afgewisseld met de waarde van de warmte-instelling "9" om aan te geven dat de aankookbooster actief is.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmte-instelling voordat de aankookbooster werd geactiveerd.

Als de tijd van de aankookbooster is afgelopen, wordt alleen de warmte-instelling aangeduid op het kookzonedisplay.

De aankookbooster kan worden gedeactiveerd door te drukken op \ominus totdat de warmte-instelling "0" wordt weergegeven.

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een kookzone kan op 3 manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig drukken op toetsen \oplus en \ominus
- Verlaging van de warmte-instelling naar "0" door te drukken op de toets \ominus
- Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Gelijktijdig bedienen van de toetsen \oplus en \ominus

De overeenkomstige kookzone moet worden gekozen met de toets Kookzone activeren/deactiveren \odot , de komma van het betreffende kookzonedisplay gaat knipperen. Om de kookzone uit te schakelen, moeten \oplus en \ominus gelijktijdig worden ingedrukt. Er klinkt een zoemer en "0" verschijnt in het display voor warmte-instelling wanneer dit is gelukt.

Als de timer voor de geselecteerde kookzone actief is, dan verschijnt "0" op de kookzone- en timerdisplays, en worden de betreffende kookzone-indicator en de timerfunctie beide uitgeschakeld.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "0" in het display voor warmte-instelling.

Verlaging van de warmte-instelling naar "0" door bediening van de toets \ominus

De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmte-instelling te verlagen naar

"0". Dit zorgt ervoor dat de bijbehorende komma van de kookzone, de betreffende kookzone-indicator en het timerdisplay ook allemaal worden uitgeschakeld.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "H" in het display voor warmte-instelling.

Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone (indien aanwezig)

Na het aftellen tot nul stopt zal de timer. De overeenkomstige kookzone geeft "0" aan op het kookzonedisplay en het timerdisplay geeft "00" aan. De overeenkomstige kookzone-indicator verdwijnt.

Een toegewezen indicator voor selectie van dubbele/drievoudige zone verdwijnt ook als deze actief is.

Er klinkt ook een zoemer wanneer de timer stopt. Druk op een willekeurige toets om het geluid van de timer uit te schakelen.

Timerfunctie

De timer biedt de volgende functies.

De bediening kan maximaal 2 aan kookzones toegewezen timers en 1 kookwekkertimer (niet toegewezen aan een kookzone) gelijktijdig laten werken.

De timers kunnen alleen in B-stand worden gebruikt. Een kookzonetimer kan alleen worden toegewezen aan een actieve kookzone die is ingesteld op een niveau tussen 1 en 9. De kookwekkertimer is onafhankelijk van de kookzones.

Om beide functies te gebruiken, moet de timerfunctie worden geactiveerd met de toets Timer activeren/deactiveren \downarrow .

Door een eerste maal na het activeren van de kookplaat te drukken op \downarrow , wordt de kookwekkertimer bediend (er knippert geen kookzone-indicator, ze staan allemaal aan of uit).

Door een tweede maal te drukken op \downarrow , wordt een timer toegewezen aan

een van de geactiveerde kookzones. De kookzone-indicator begint te knipperen.

Door nogmaals op \downarrow te drukken, wordt de volgende timer rechtsof toegewezen aan de volgende actieve kookzone, enzovoort.

Kookwekkertimer

De Kookwekkertimer kan worden gebruikt door \downarrow in te drukken, ongeacht een kookzone al dan niet werd geactiveerd, en wordt alleen geselecteerd wanneer alle kookzone-indicators zijn in- of

uitgeschakeld, d.w.z. niet knippenen.

Het timerdisplay geeft "00" weer, wat aanduidt dat de timer actief is. De komma op het timerdisplay geeft aan dat ⊕ en ⊖ nu kunnen worden gebruikt om de waarde van de timer in te stellen.

De kookwekkertimer begint af te tellen zodra deze is ingesteld, de timer stopt niet als het apparaat is uitgeschakeld of als de toetsvergrendeling is geactiveerd.

Als de timer nul bereikt, wordt "00" weergegeven op het timerdisplay en klinkt de zoemer. Druk op een willekeurige toets om het geluid van de zoemer uit te schakelen.

Kookzonetimer

Kookzonetimers kunnen alleen worden ingesteld als er een kookzone is geactiveerd, d.w.z. een niveau van kookzone moet worden ingesteld tussen 1 en 9. Door eenmaal te drukken op ⊙, wordt de kookwekkertimer geactiveerd, door nogmaals te drukken op ⊙ wordt de timer toegewezen aan een geactiveerde kookzone. Dit wordt aangegeven door de overeenkomstige kookzone-indicator die begint te knippenen. Door een derde maal op ⊙ te drukken, na het instellen van de timer van de eerste kookzone, wordt de timer voor de volgende actieve kookzone rechtsom geactiveerd. Dit wordt aangegeven door de overeenkomstige kookzone-indicator die begint te knippenen. Door te drukken op ⊕ en ⊖ kan bij de timer een waarde voor de actieve kookzone worden ingesteld.

De timer voor de kookzone die eerst werd ingesteld, wordt aangegeven door de verlichting van zijn overeenkomstige kookzone-indicator. Door nogmaals te drukken op ⊙ kunnen meerdere timers worden toegewezen aan de andere geactiveerde kookzones. Het timerdisplay verandert 10 seconden na de laatste bediening naar de timer die als volgende afloopt. Het aantal timers die aflopen wordt aangegeven door het aantal verlichte kookzone-indicators.

De waarden van de timer voor de kookzonetimer en de kookwekkertimer kunnen worden weergegeven door ⊙ in te drukken, een kookzone-indicator knippert voor de timer waaraan deze is toegewezen.

Als er geen kookzone-indicator knippert, wordt de waarde van de kookwekkertimer weergegeven op het timerdisplay.

Alle kookzonetimers kunnen worden verwijderd door het apparaat in S-stand te zetten met ①, dit heeft echter geen effect op de kookwekkertimer die zal blijven aftellen.

Om een timer in de bedieningsstand te verwijderen, selecteert u eerst de timer met de toets Timer activeren/deactiveren totdat de gewenste timer wordt weergegeven op het timerdisplay. Vervolgens kan deze op 2 manieren worden verwijderd:

- Verlaag de waarde door te drukken op ⊖ totdat '00' verschijnt op het timerdisplay
- Druk gelijktijdig gedurende 0,5 seconde op ⊕ en ⊖ totdat '00' wordt weergegeven op het timerdisplay.

Als een timer "00" bereikt, wordt het niveau van zijn overeenkomstige kookzone ook ingesteld op "0". Het einde van zowel de kookzonetime als de kookwekkertimer wordt aangegeven door het geluid van de zoemer. Dit geluid kan worden gestopt door op een willekeurige toets te drukken.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling wordt gebruikt om de 'veilige modus' op het apparaat in te schakelen en kan alleen in de bedieningsstand worden gebruikt (B-stand). De vergrendelingsfunctie wordt actief als de toets voor toetsvergrendeling ⊙ minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze handeling wordt bevestigd door een zoemer en de Indicator toetsvergrendeling knippert om aan te geven dat de kookzone is vergrendeld.

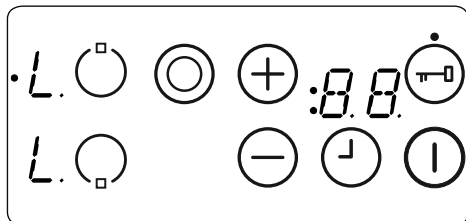
Als de kookzone is vergrendeld, kan het apparaat alleen worden uitgeschakeld door te drukken op ①, alle andere toetsen zijn geblokkeerd en het is niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken. Als er een andere toets wordt ingedrukt in de vergrendelstand, klinkt de zoemer en knippert de Indicator toetsvergrendeling.

Uitschakeling is alleen mogelijk door te drukken op ①. Echter, als het apparaat wordt uitgeschakeld, kan het niet opnieuw worden opgestart zonder te worden ontgrendeld.

Kinderslot

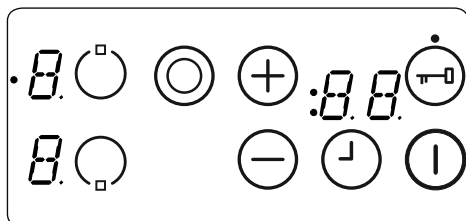
Het kinderslot vergrendelt het apparaat met een meervoudig stappenproces. Het kinderslot in- en uitschakelen is alleen beschikbaar in de S-stand.

Eerst moet $\textcircled{1}$ worden ingedrukt totdat de zoemer klinkt, vervolgens moeten \oplus en \ominus gelijktijdig gedurende minstens 0,5 seconde, maar niet langer dan 1 seconde, worden ingedrukt. Daarna raakt u \oplus aan om het kinderslot te activeren. Alle vier de kookzonedisplays geven "L" weer als bevestiging.



Als de kookwekkertimer nog loopt, gaat deze door tot '00' wordt bereikt en geeft de timer een piepsignaal. Na de bevestiging dat de timer is afgelopen, wordt het apparaat volledig vergrendeld. Geen van de toetsen kunnen worden gebruikt zolang het apparaat is vergrendeld.

Het kinderslot kan worden gedeactiveerd door $\textcircled{1}$ in te drukken totdat de zoemer klinkt. Daarna moeten \oplus en \ominus gelijktijdig worden ingedrukt gedurende 0,5 seconde, en vervolgens alleen \ominus . Als bevestiging voor het succesvol ontgrendelen, wordt "L" niet langer weergegeven.



Drukknopbediening veiligheidsfuncties

Het apparaat is voorzien van de volgende veiligheidsfuncties om onbedoelde handelingen te voorkomen.

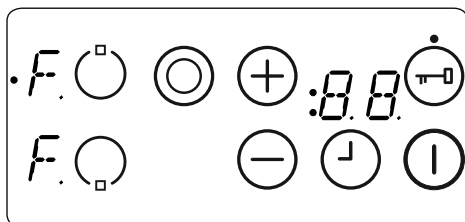
Sensorbeveiliging

Bewaking van de toetsen is inbegrepen om ongewenste bediening van de toetsen van het apparaat te voorkomen. Indien een of meerdere toetsen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, klinkt

de zoemer gedurende tien minuten om een onjuiste bediening aan te geven. Er werd bijvoorbeeld een voorwerp op een toets geplaatst, of er is een sensordefect enzovoort.

De uitschakelbeveiliging zorgt ervoor dat de kookplaat in de S-stand wordt gezet en alle kookzonedisplays "F" knipperen. Als er geen onjuiste bediening is, verdwijnen zowel de visuele als de hoorbare signalen.

In de displays van de nog hete kookzones, verschijnt "H" op alle andere kookzonedisplays.

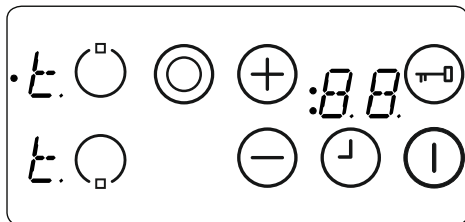


Oververhittingsbeveiliging

Omdat de bedieningsknoppen zich zeer dicht bij de kookzone in het midden van de voorzijde van de kookplaat bevinden, kan het voorkomen dat een verkeerd geplaatste pot niet wordt opgemerkt door de sensorbeveiliging, waardoor de kookplaat tot een zeer hoge temperatuur wordt opgewarmd. Hierdoor zijn het glas en de toetsen gevaarlijk om aan te raken.

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur voortdurend bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als er oververhitting optreedt.

Dit wordt aangegeven met de letter 't' op het kookzonedisplay totdat de temperatuur daalt.



Als de temperatuur is gedaald, verdwijnt de "t" op het kookzonedisplay en de bedieningseenheid van de kookplaat komt terug in de S-stand te staan. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan

activeren door  in te drukken.

Beperkingen van de bedieningstijd

De bedieningseenheid van de kookplaat bevat een beperking van de bedieningstijd. Als de warmte-instelling voor een kookzone gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Een "0" wordt gedurende 10 seconden weergegeven, er kan echter nog wat restwarmte aanwezig zijn. De beperking van de bedieningstijd is afhankelijk van de geselecteerde warmte-instelling.

Nadat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld, zoals hierboven beschreven, kan de kookzone worden gebruikt en wordt de maximale bedieningstijd voor deze warmte-instelling toegepast.

Restwarmtefuncties

Na de bereidingsprocessen, wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Het apparaat kan ruw berekenen hoe warm dit glas is. Als de berekende temperatuur hoger is dan +60 °C, dan wordt dit aangegeven in het overeenkomstige kookzonedisplay zolang de berekende temperatuur boven +60 °C blijft, zelfs nadat het apparaat werd uitgeschakeld.

De indicator van de restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes. Wanneer de kookplaat na een stroomonderbreking van spanning wordt voorzien, knippert de indicator van het display voor restwarmte. Als een kookzone een restwarmte van meer dan +60 °C had voordat de stroomonderbreking plaatsvond, knippert het display terwijl de restwarmte blijft of totdat de kookzone wordt geselecteerd voor een andere kookhandeling.

Aanwijzingen en tips



Belangrijk: Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden

waargenomen dat de verwarmde zones worden in- en uitgeschakeld. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Dit is normaal bij hoge temperaturen en veroorzaakt geen schade aan de kookplaat en heeft weinig effect op de bereidingstijden.

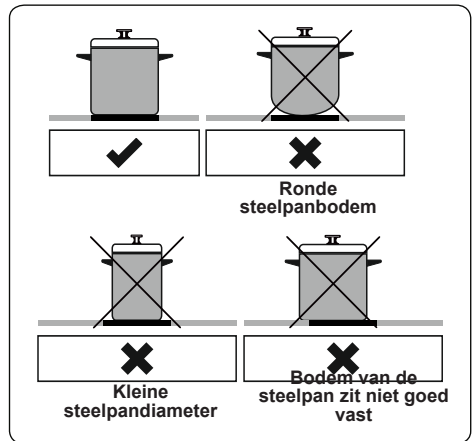


WAARSCHUWING:

• Gebruik de kookplaat nooit zonder

pan op de kookzone.

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u deze op de kookplaat plaatst.
- Wanneer de kookzone in werking is, is het van belang dat de pan correct in het midden van de zone staat.
- Gebruik om energie te besparen nooit een pan met een kleinere diameter dan de kookplaat die u gebruikt.



- Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak.
- Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan om warmteverlies te voorkomen.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat werkt. Houd kinderen en dieren buiten bereik van de in werking zijnde kookplaat en houdt ze uit de buurt totdat deze na gebruik volledig is afgekoeld.
- Als u een barst op het kookoppervlak ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en door een erkend servicedienst worden vervangen.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. Reiniging

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.



Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geleverde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.



Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.



Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Gemoste gesuikerde of zoete gerechten moeten onmiddellijk na het afkoelen van het glas worden gereinigd.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek

en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. Probleemoplossing



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet worden aangezet. | Er is geen stroomvoorziening. | Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen. |
| De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elk display knippert 'F'. | De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen. | Droog de knoppen of verwijder het object. |
| De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit. | Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan. | U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten. |
| De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt. | Het kinderslot is actief. | Schakel het kinderslot uit. |


6.2. Transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat er tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. Energiefiche

| | | |
|--|-------|---|
| Merk | |  |
| Model | | BCF30-TZK |
| Type kookplaat | | Elektrisch |
| Aantal kookzones | | 2 |
| Verwarmtechnologie-1 | | Stralingsbron |
| Formaat-1 | cm | Ø 14,5 |
| Energieverbruik-1 | Wh/kg | 192,0 |
| Verwarmtechnologie-2 | | Stralingsbron |
| Formaat-2 | cm | Ø 18,0 |
| Energieverbruik-2 | Wh/kg | 191,0 |
| Energieverbruik van kookplaat | Wh/kg | 191,5 |
| 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. | | |

52259992

