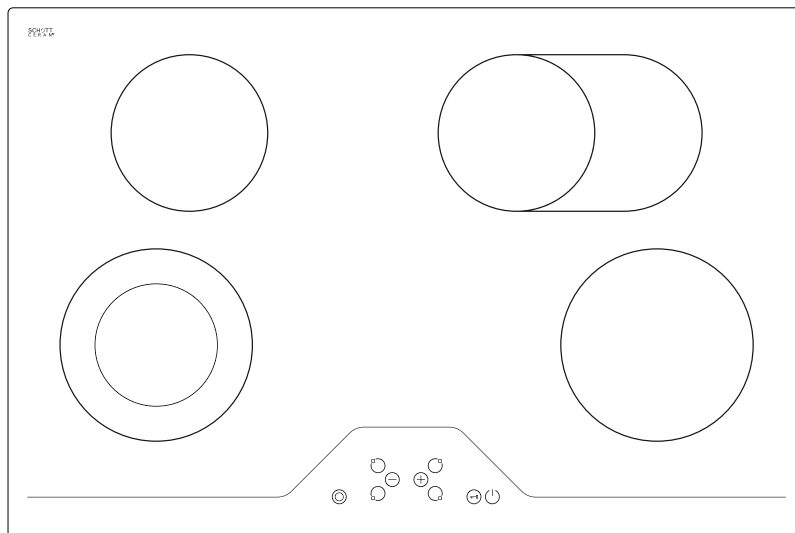


DE

 **BURG**

BCA78-ZKB

Bedienungs- und Installationsanleitung
Glaskeramik-Einbaukochfeld



INHALT

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

Lieber Kunde!

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

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

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

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

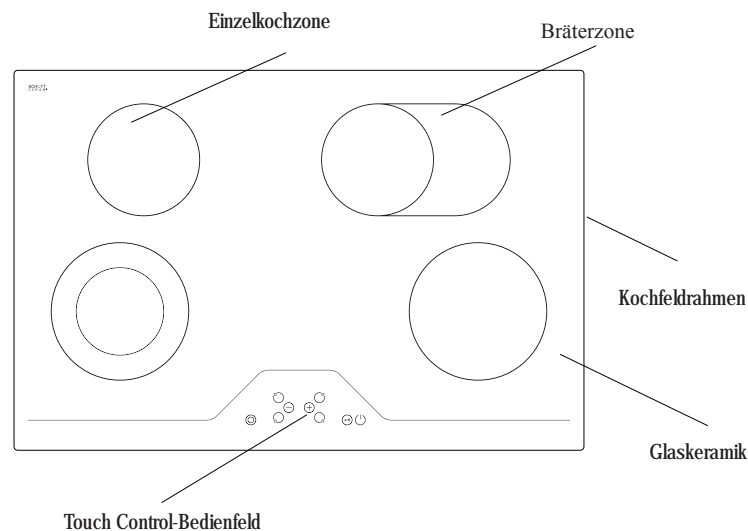
Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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

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

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



Hinweis: Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann wegen Änderungen der Produktion etwas von den Abbildungen abweichen.

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

- WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

- WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

- Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

-Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

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

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

-Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung-und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben

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

Warnhinweise zur Installation

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

Während der Verwendung

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

Reinigung und Wartung

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

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

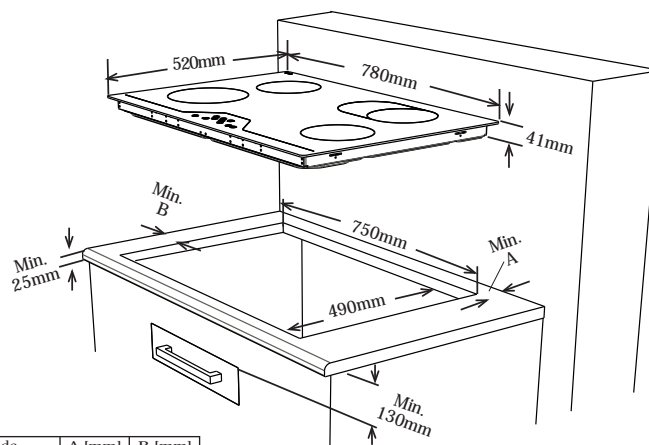
Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

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

Einbaukochfeld platzieren

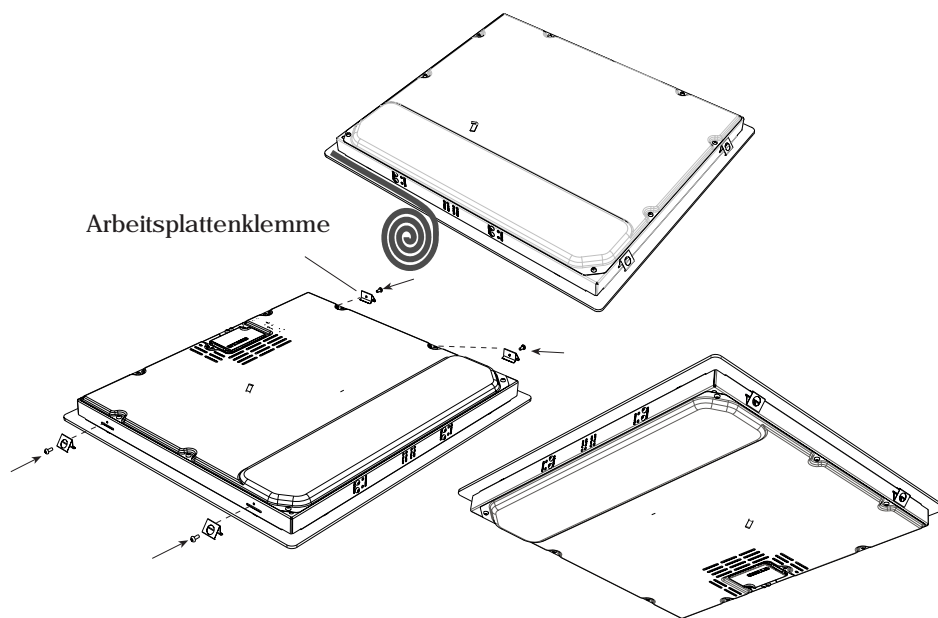
Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen, überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich sofort mit dem autorisierten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

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



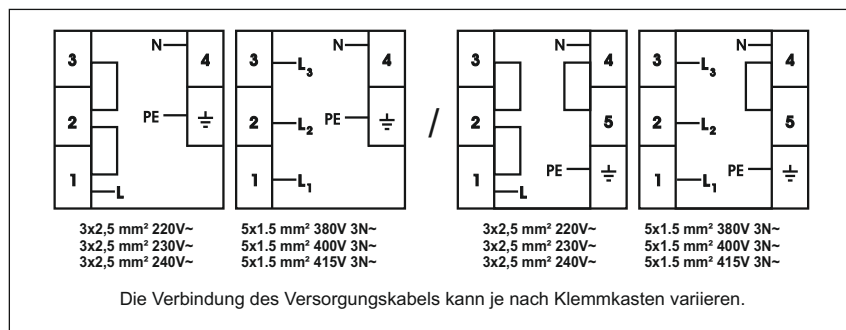
Neighborhood Wände	A [mm]	B [mm]
Brennbare	60	150
Nicht-brennbare	25	40

-
- Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.
 - Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.



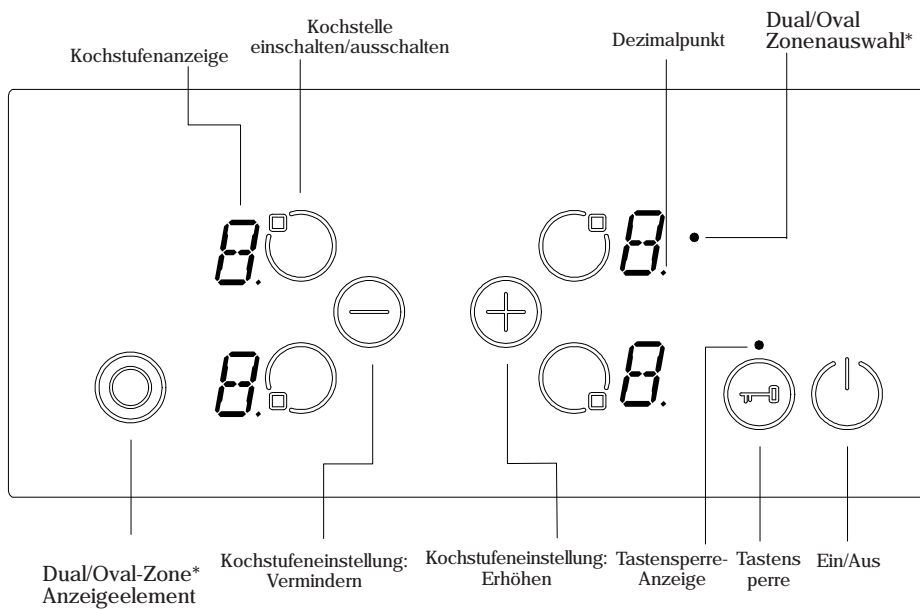
Elektrischer Anschluss

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



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

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



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

Beschreibungen der Modi

Gerät ein- und ausschalten.

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

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

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

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

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

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

Kochstelle auswählen

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

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

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

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

Aktivierung der Dual/Oval-Zone

- . Berühren Sie die Taste für die gewünschte Zonenwahl.
- . Berühren Sie die Taste \oplus oder \ominus , um die Hitzestufe einzustellen.
- . Berühren Sie dann die Auswahlstaste \odot für die Dual-/Oval-Zone.

Kochstufe mit und ohne Zusatzhitze einstellen

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Zusatzhitze-Funktion ausgestattet.

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

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

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

Einzelne Kochstellen abschalten

Sie können einzelne Kochstellen auf zwei Weisen abschalten:

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

Tasten \oplus und \ominus gleichzeitig betätigen

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

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

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

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


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

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


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

Tastensperre

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

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

Das Gerät kann nur im *Betriebsmodus* gesperrt werden.

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

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

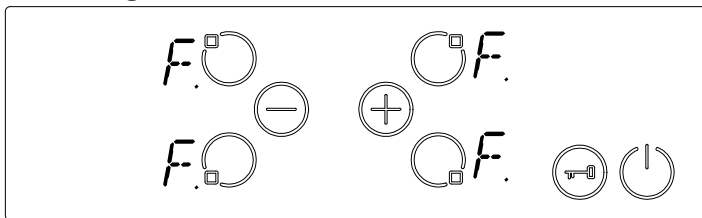
Die folgenden Sicherheitsfunktionen wirken, um unbeabsichtigte Betätigung der Kochfeld-Bedienelemente zu unterbinden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

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

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

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

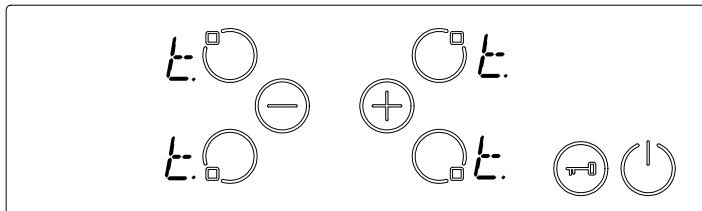



Falls Restwärme vorhanden ist, blinkt ein "H" in den entsprechenden Kochstellenanzeigen.

Abschaltung bei Überhitzung

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

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



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

Restwärmeanzeige


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

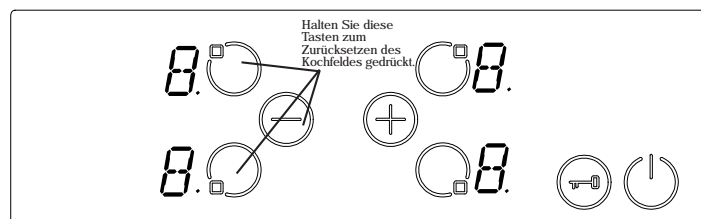
Die Restwärmeanzeige genießt die niedrigste Priorität und wird von sämtlichen anderen Anzeigen überschrieben; zum Beispiel Anzeigen von Sicherheitsabschaltung und Fehlercodes.

Kochfeld zurücksetzen

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

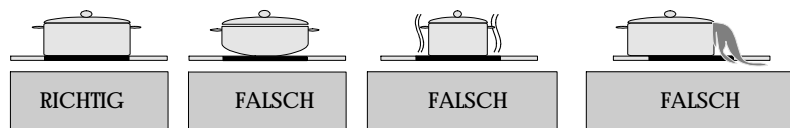
In welchen Anzeigen ein "H" angezeigt wird, hängt vom zum Zeitpunkt des Stromausfalls aktiven Betriebsmodus ab.

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



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

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



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

GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

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

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

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

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

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

Legen Sie keine Gegenstände, die schmelzen können, auf das Kochfeld: Zum Beispiel Kunststoff, Alufolie, Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel. Berühren Sie die Glaskeramik nicht mit Messern oder anderen scharfen oder spitzen Gegenständen; dies kann zu Beschädigungen der glaskeramischen Oberfläche führen.

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

Marke		
Modell		BCA78-ZKB
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4		Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.



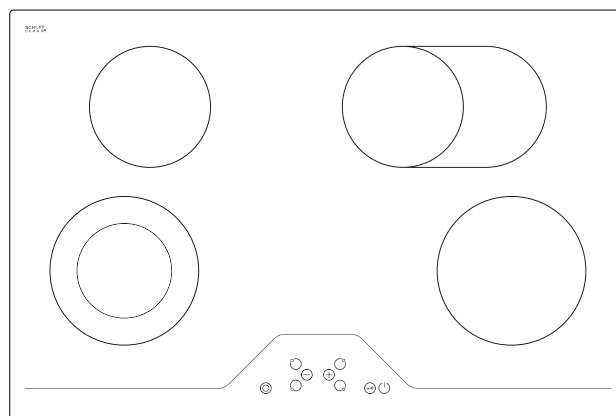
Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Statt dessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Um sicherzustellen dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten, zu vermeiden. Weitere detaillierte Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

EN

 **BURG**

BCA78-ZKB

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
BUILT-IN VITROCERAMIC HOB



CONTENTS

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

Dear Customer,

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

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

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

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

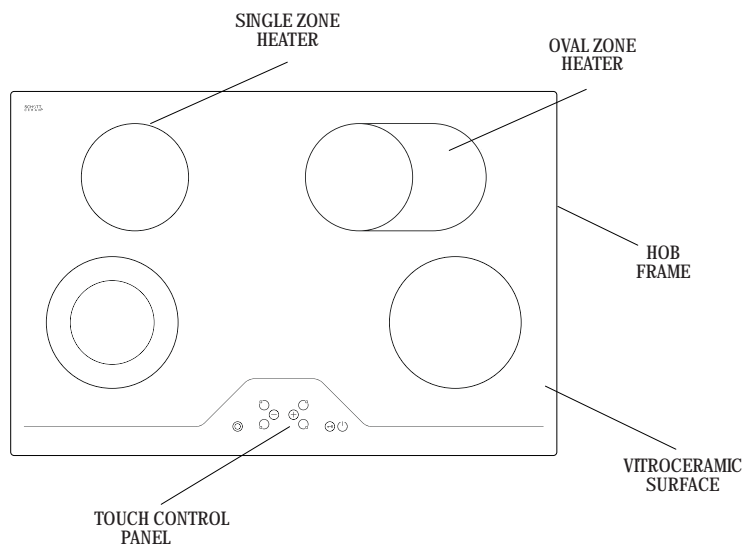
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

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

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

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



Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to production changes.

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

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

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

-
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings

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

During usage

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

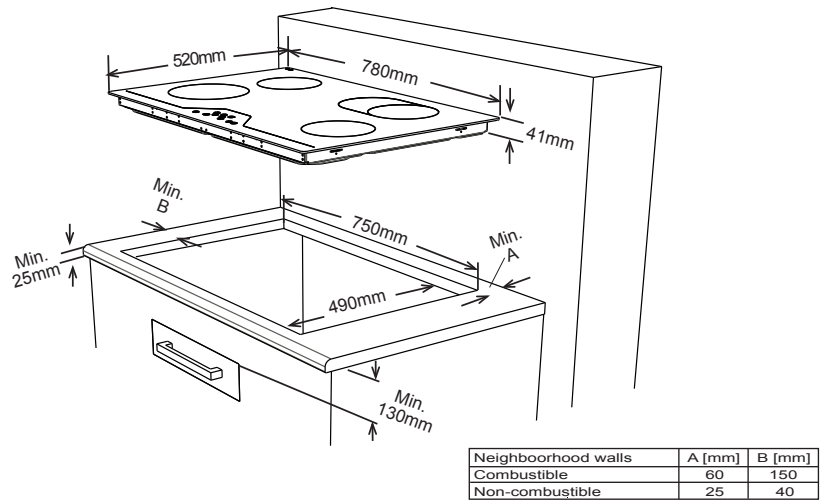
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions and the adjustment of the appliance are compatible.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

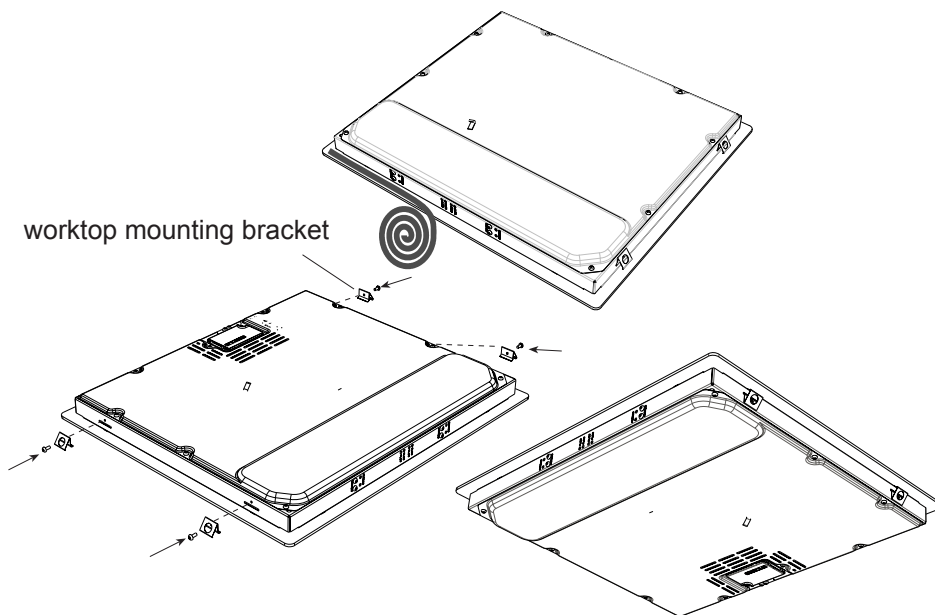
Locating your built-in hob

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

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

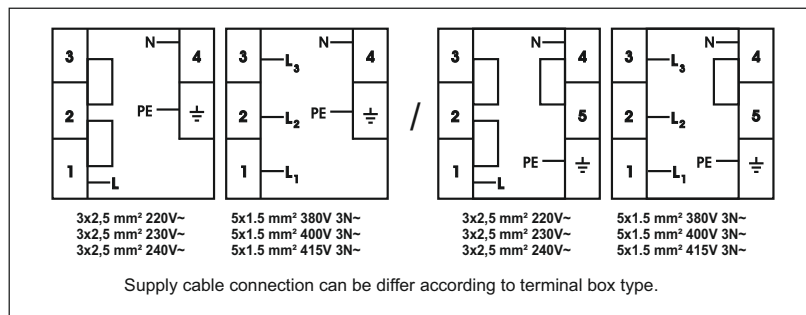


-
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
 - Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



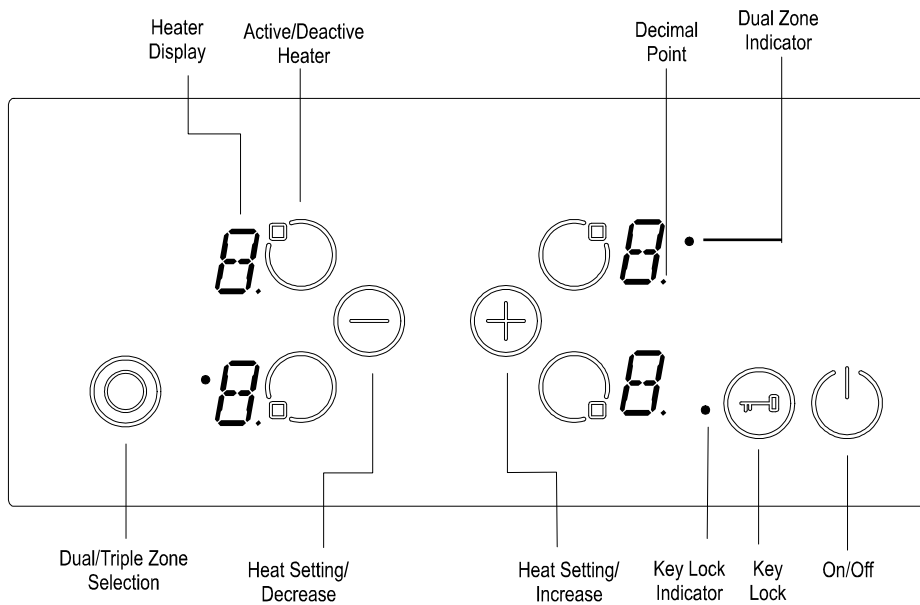
Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- The fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3 mm, rated 32 A and delayed functioning type must be installed in the supply circuit.



- The supply cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.
- During installation, please insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.
- All repairs must be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician.
- Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams.


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



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

Mode Descriptions



Turning the appliance on / off .

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

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




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

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



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

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

Select Heater




If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Buttons*  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into off mode.

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

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

Dual/Oval zone activation

- . Touch the related zone selection key,
- . Touch  or  key to adjust heating level.
- . Then touch the dual/oval zone selection  key.

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality .

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

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

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

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

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off in two ways:

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

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

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

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


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



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

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

Key Lock

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

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

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

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

6

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

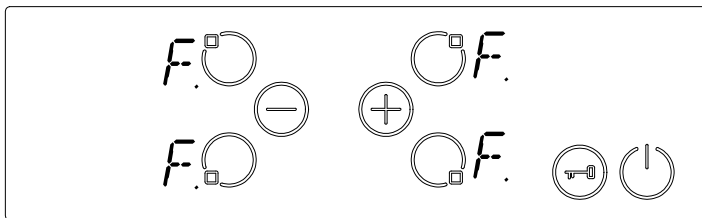
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

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

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

The safety turn off causes the hob to turn off to standby. An 'F' will flash in all heater displays once before switching to standby.

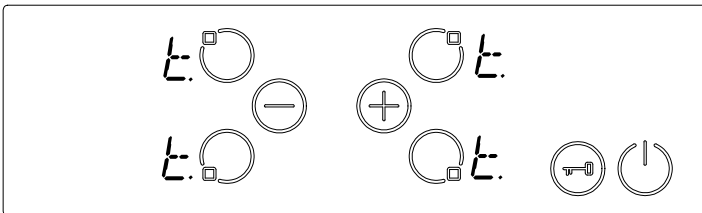



If residual heat is present, 'H' will be displayed in the appropriate heater displays.

Over Temperature Switch Off

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

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



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

Residual Heat Functions

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


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

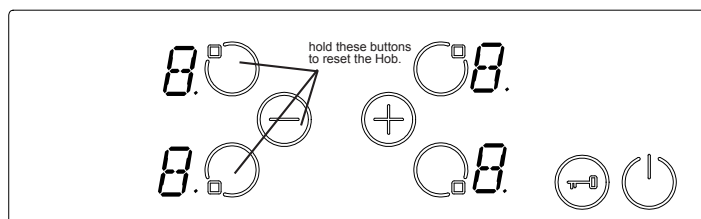
HOB RESET

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

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

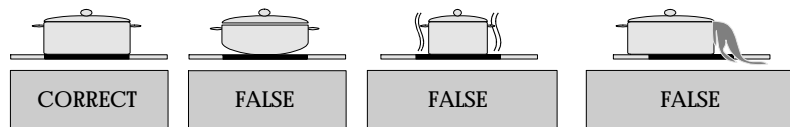
This is due to the Hob retaining heater information in its memory, this is not a fault and is normal.

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



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

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



Before cleaning the hob, first disconnect from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

CLEANING THE CERAMIC HOB

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

Dust or food particles can be removed with a damp cloth.

If you use a detergent, please make sure that it is not abrasive, Do not use abrasive cleaners or scouring powders as these can damage the ceramic surface of the hob.

All traces of the cleaner must be removed with a damp cloth.

Dust, fat and liquids from food that has boiled over must be removed as soon as possible.


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

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

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

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

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

Brand		
Model		BCA78-ZKB
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø18,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	191,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	15,5x26,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	190,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	191,3
This hob complies with EN 60350-2		
Energy Saving Tips		
<p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall 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 shop where you purchased the product.

FR

 **BURG**

BCA78-ZKB

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

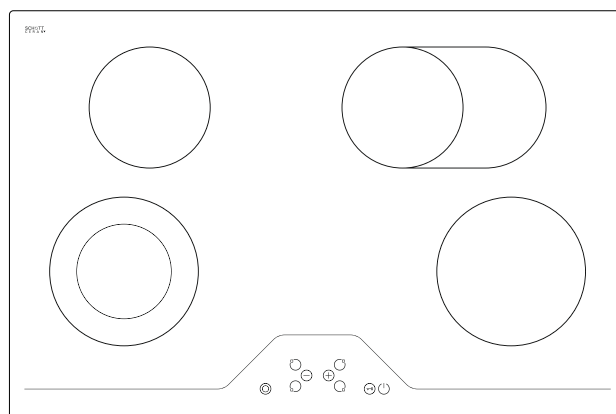


TABLE DES MATIÈRES

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ
3. INSTALLATION
4. BRANCHEMENT ELECTRIQUE
5. UTILISATION
6. FONCTIONS SECURITAIRE DU BOUTON DE COMMANDE
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir acheté la présente table de cuisson de marque Burg. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil.

Veillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. En cas de doute relatif à son fonctionnement, elle peut être utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage provoqué par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

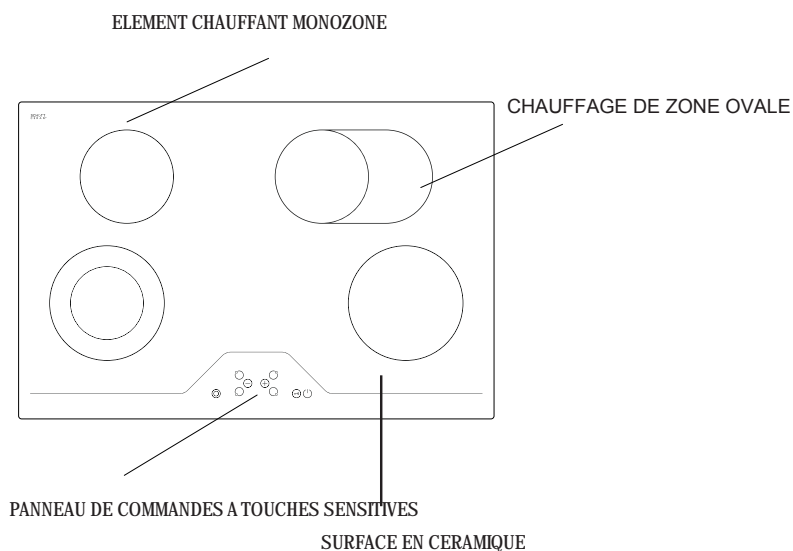
AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS

Lisez attentivement les instructions avant d'installer cet appareil et de l'utiliser. Après l'avoir enlevé de son emballage, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil mais contactez plutôt votre fournisseur ou un technicien qualifié.

Enlevez l'emballage et ne laissez son matériel (sacs en plastique, polystyrène, bandes, etc.) à la portée des enfants car il peut provoquer des conséquences graves. Les matériaux d'emballage sont recyclables.

L'appareil doit être installé et tous les branchements électriques effectués par un technicien qualifié, conformément aux réglementations locales en vigueur et selon les instructions données par les fabricants.

Évitez de modifier les propriétés techniques de l'appareil, dans la mesure où son utilisation peut devenir dangereuse.



Remarque: L'apparence de votre table de cuisson peut être différente du modèle présenté ci-dessus en raison des modifications apportées lors de la production.

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

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

Consignes de sécurité générales

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

-
- Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.
 - Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.
 - N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.
 - N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avvertissements d'installation

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

Lors de l'utilisation

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

Pendant le nettoyage et l'entretien

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

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

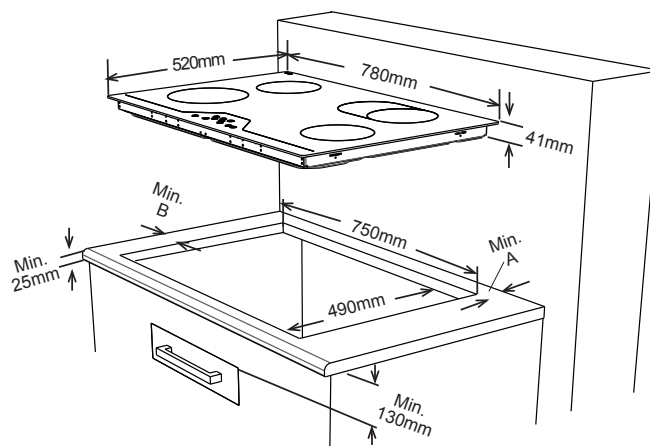
Le branchement électrique de cette table de cuisson doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions de distribution et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

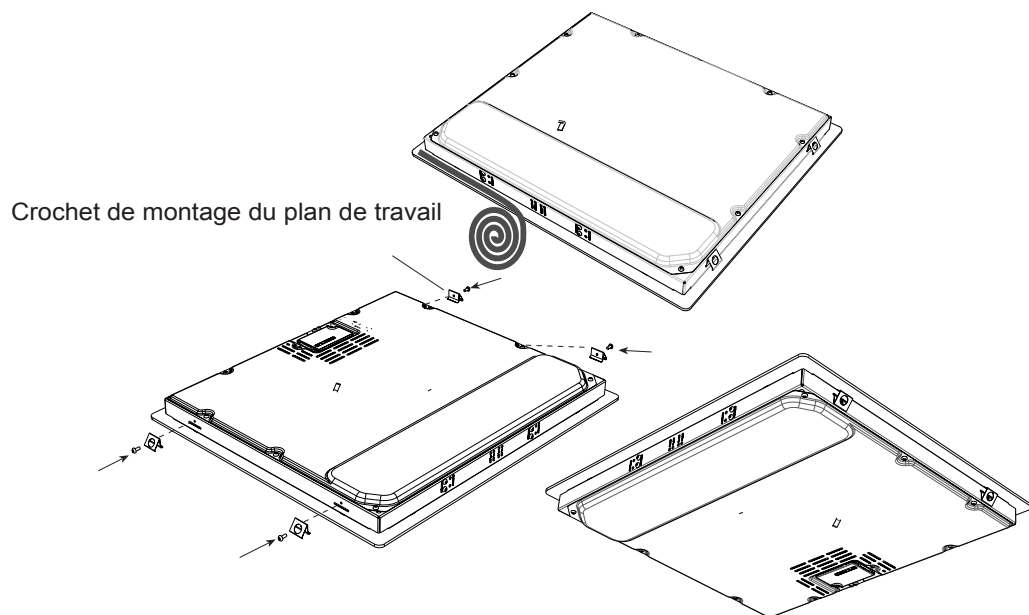
Emplacement de votre table de cuisson encastrable

Après avoir enlevé le matériel d'emballage et ses accessoires de l'appareil, assurez-vous que la table de cuisson n'est pas endommagée. Si vous suspectez un dommage au niveau de l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un personnel du service agréé ou un technicien qualifié.

- Cette table de cuisson encastrable doit être insérée dans une fente, hors d'une surface de travail. Elle sera électriquement branchée au boîtier d'interruption en dessous du niveau du plan de travail, prévu essentiellement à cet effet.
- Créez une ouverture avec les dimensions présentées dans le schéma ci-dessous.

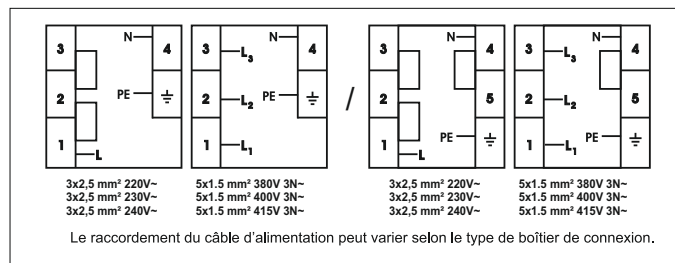


-
- Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant unilatéral fourni tout autour du côté inférieur de la surface de cuisson, le long du côté extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
 - Vissez les 4 crochets de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.



Branchement électrique de votre table de cuisson

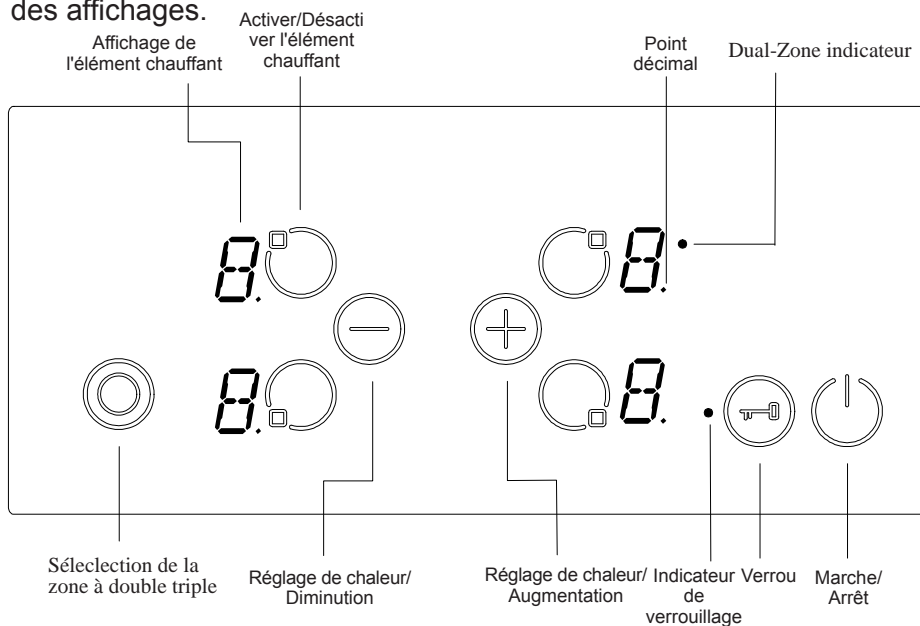
- Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que la capacité de transport actuelle du système et la prise sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
- L'installation électrique de la résidence et le branchement du courant électrique utilisé doivent être mis à la terre et respecter la réglementation en matière de sécurité.
- S'il n'existe pas de circuit pour table de cuisson et d'interrupteur à fusibles spécialisés, l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié avant tout branchement de la table de cuisson.
- L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.
- Évitez d'utiliser des adaptateurs, de multiples prises et/ou câbles de raccord.
- Un disjoncteur avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm 32 A, fonctionnement retardé, doit être installé à l'intérieur du circuit d'alimentation.



- Le câble d'alimentation doit être de H05VV-F 3X2, 5 mm² / 60227 IEC 53. Le schéma de branchement figure à l'arrière de votre appareil.
- Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de tels dommages.
- Tout travail de réparation doit être effectué par un personnel du service agréé ou par un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Pour brancher à nouveau, respectez les schémas de branchement.

Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux acoustiques.


REMARQUE: Reportez-vous à la section relative au REGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON dans le cas où vous voyez un H clignotant dans l'un des affichages.



Mode de veille	Mode S	Les secteurs sont appliqués à la commande de la table de cuisson, et tous les affichages de l'élément chauffant sont éteints, ou alors un affichage de l'élément résiduel est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un affichage de l'élément chauffant présente un réglage de chaleur compris entre '0' et '9'
Mode verrouillé	Mode VR	La commande de la table de cuisson est verrouillée.

Descriptifs du mode



Allumer/Eteindre l'appareil.

Si l'appareil est en mode de veille, vous pouvez le mettre en mode de fonctionnement si vous appuyez sur la touche On/Off (Marche/Arrêt)  pendant au moins 1 seconde. Un bip sera émis pour indiquer que l'opération a été effectuée avec succès.

Sur tous les éléments chauffants, un '0' apparaît et tout point décimal de l'élément chauffant clignote.




Si l'appareil n'enregistre aucune opération après 10 secondes, l'affichage de tous les éléments chauffants s'éteindra.

Si les affichages sont éteints, l'élément chauffant sera réglé à la position éteinte.



Si vous appuyez sur le bouton  pendant plus de 2 secondes (en Mode de fonctionnement), l'appareil est éteint, et bascule à nouveau en mode Off (éteint). Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton  à tout moment, même si d'autres boutons sont appuyés simultanément.

En cas de chaleur résiduelle restante, un H clignotant l'indiquera dans l'affichage de l'élément chauffant correspondant.

Sélectionner l'élément chauffant




Si un seul élément chauffant est sélectionné avec le bouton  Activer/Désactiver le bouton de l'élément chauffant, le Point décimal de l'affichage de l'élément chauffant correspondant clignote. Pour l'élément chauffant sélectionné, vous avez la possibilité de régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en appuyant sur les boutons de réglage de l'élément chauffant  ou .

Vous devez appuyer sur les boutons dans un intervalle de 3 secondes, faute de quoi la sélection de l'élément chauffant sera effacée et le point de réglage de chaleur disparaîtra (Point décimal). Si aucune autre opération ne se produit pendant 10 secondes, l'élément chauffant retourne en mode Off.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en appuyant sur le bouton  ou  entre les niveaux 1 et 9.

Le fonctionnement de chaque bouton ou chaque modification d'affichage s'accompagne d'un bip.

Activation de la zone Double/Ovale

- . Appuyez sur la touche de sélection de la zone concernée.
- . Appuyez sur la touche  ou  pour ajuster le niveau de chauffage.
- . Appuyez ensuite sur la touche  de sélection de la zone double/ovale.

Réglez le niveau de cuisson avec ou sans pompe à chaleur

Tous les éléments chauffants comportent la fonctionnalité de la pompe à chaleur.

Si la pompe à chaleur est active, le fonctionnement de l'élément chauffant se fera alors avec une puissance maximale pendant la période de la durée de la pompe à chaleur, qui dépend du réglage de chaleur sélectionné. L'indication se fait à ce niveau par un 'A' clignotant, qui alterne avec la valeur de réglage de la chaleur (ex : 'A' puis '9') dans l'affichage de l'élément chauffant. Une fois le temps de la pompe à chaleur terminé, seul le réglage de chaleur s'affiche.

Si vous voulez utiliser la pompe à chaleur, le niveau 9 doit être sélectionné. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ⊖ à commencer par le niveau 0. Après avoir réglé le niveau de chaleur à 9, 'A' et le réglage de chaleur s'afficheront alternativement. Ceci signifie que le niveau 9 et la pompe à chaleur sont actifs. Continuez à appuyer sur le bouton ⊖ pour définir un réglage de chaleur inférieur.

Vous pouvez éteindre la pompe à chaleur en appuyant sur le bouton ⊖ jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' soit sélectionné.

Si vous devez utiliser la pompe à chaleur, vous pouvez toujours l'activer en déclenchant à nouveau le bouton ⊕ si le réglage de chaleur est défini au niveau 9. À l'écran d'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

Eteignez les éléments chauffants individuels

Un élément chauffant sélectif peut être éteint de deux manières :

- Par un fonctionnement simultané des boutons ⊕ et ⊖
- Par une réduction du réglage de chaleur à '0' en appuyant sur le bouton ⊖

Fonctionnement simultané des boutons ⊕ et ⊖

L'élément chauffant correspondant doit être sélectionné avec l'un des boutons ⊕ Activer/Désactiver le bouton de l'élément chauffant, le Point décimal de l'affichage de l'élément chauffant sélectionné clignote.

Pour éteindre l'élément chauffant, les boutons ⊕ et ⊖ doivent être appuyés au même moment. Un bip est émis, et '0' apparaît à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

S'il y a un reste de chaleur résiduelle pour cet élément chauffant, celui-ci sera indiqué par un affichage statique de 'H' à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur à '0' en appuyant sur le bouton ⊖


Vous pouvez également éteindre l'élément chauffant en réduisant le réglage de chaleur à `0`.

Lorsque l'écran d'affichage indique `0`, le point décimal de l'élément chauffant sélectionné s'éteindra aussi.



S'il y a un reste de chaleur résiduelle pour cet élément chauffant, celui-ci sera indiqué par un affichage statique de `H` à l'écran d'affichage du réglage de chaleur.


Verrou

La fonctionnalité de verrouillage est réservée au blocage et au réglage de l'appareil en mode d'enregistrement durant l'opération. Les modifications relatives aux touches, comme les réglages liés à l'augmentation de chaleur et autres, ne doivent pas être possibles. Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

Pour verrouiller le mode de fonctionnement actuel, appuyez sur le bouton Verrou  pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par un bip. L'indicateur de verrouillage clignote et les commandes sont verrouillées.

L'élément chauffant ne peut être verrouillé qu'en Mode de Fonctionnement

Si l'élément chauffant est verrouillé, seul le bouton  peut fonctionner, tous les autres étant désactivés. Seul le bouton de mise en marche et de mise à l'arrêt  fonctionnera. Si vous éteignez l'appareil, vous devez l'allumer à nouveau, puis appuyer sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller l'appareil avant de pouvoir l'utiliser.

Après avoir appuyé sur le bouton  pendant 2 secondes, l'indicateur de verrouillage disparaît. À présent, la commande de la table de cuisson est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

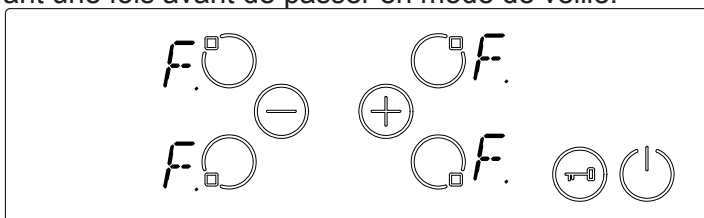
Les fonctions sécuritaires suivantes sont disponibles pour éviter les fonctionnements non voulus de la commande de la table de cuisson.

Coupure du capteur de sécurité

Pour éviter au capteur de l'appareil de rencontrer un fonctionnement involontaire et hasardeux, un détecteur de contrôle est inclus.

Au cas où un ou davantage de boutons sont appuyés pendant plus de 12 secondes, la routine du détecteur de contrôle indique la fausse manipulation en émettant un bip, (pots ou autres objets posés sur le bouton, échec du capteur, etc.) et éteint l'appareil.

L'arrêt de la fonction sécuritaire amène la table de cuisson à basculer en mode de veille. Un 'F' clignotera dans tous les affichages de l'élément chauffant une fois avant de passer en mode de veille.

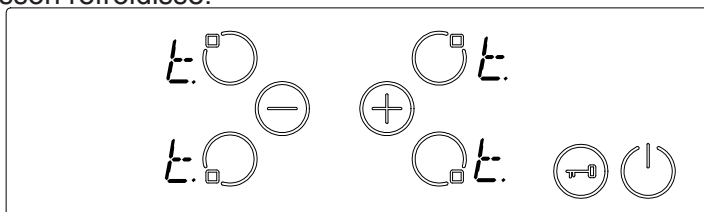



En cas de présence de la chaleur résiduelle, 'H' s'affichera dans les écrans d'affichage de l'élément de chauffage approprié.

Protection contre la surchauffe

Étant donné que le panneau de commande est proche des deux éléments chauffants avant, celui-ci peut devenir trop chaud au toucher si les récipients ont été mal positionnés de sorte que le bord inférieur du récipient soit près mais ne touche pas les boutons de commande.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, la commande contrôle la température et éteint, si le bandeau de commande dépasse 60°C. Tous les 4 affichages de l'élément chauffant affichent 't', jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse.



Après refroidissement de la table de cuisson, 't' est effacé et la commande de ladite table passe en mode de veille. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur la touche .

Fonctions de la chaleur résiduelle

Après que la table de cuisson soit éteinte à la fin de l'opération, il y a une quantité de chaleur appelée chaleur résiduelle qui est emmagasinée dans le verre en céramique. La table de cuisson peut calculer de manière approximative le degré de chaleur de la vitre. Si la température calculée est supérieure à + 60 ° C, l'affichage de l'élément chauffant correspondant clignotera en affichant un symbole 'H'. La chaleur résiduelle s'affiche aussi longtemps que la température de l'élément chauffant est supérieure à 60 ° C.


L'affichage de la chaleur résiduelle a la plus faible priorité et est remplacé par toutes les autres valeurs d'affichage à l'exemple des coupures sécuritaires et l'affichage des codes d'erreur.

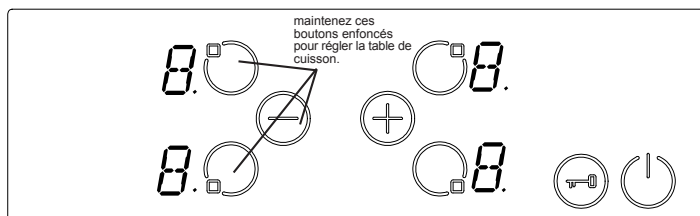
REGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Lorsque la table de cuisson est allumée pour la première fois après l'installation ou après une panne d'électricité au cours de l'opération, la table de cuisson affichera un 'H' clignotant sur tout ou quelques-uns des affichages de l'élément chauffant.

L'affichage qui clignote en formant la lettre 'H' dépend du mode de fonctionnement lorsque la panne d'électricité intervient.

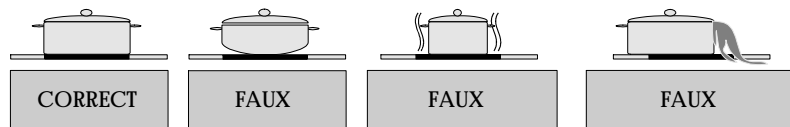
Ceci est dû aux informations relatives à l'élément chauffant de retenue de la table de cuisson contenues dans sa mémoire. Ceci ne constitue nullement un défaut. Au contraire, c'est un phénomène tout à fait normal.

Pour régler la table de cuisson, appuyez et maintenez appuyés les côtés gauche supérieur et inférieur de l'élément chauffant, ainsi que les boutons  au même moment pendant 2 secondes environ.



Les ustensiles de cuisson aux fonds durs ne doivent pas être utilisés dans la mesure où ils peuvent rayer la surface en céramique. Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi épais et plat que possible. Avant toute utilisation, assurez-vous que les fonds de l'ustensile en question sont propres et secs.

Positionnez toujours l'ustensile sur la zone de cuisson avant sa mise en marche. Dans la mesure du possible, couvrez toujours l'ustensile. Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas être plus petit ni plus grand que les zones de cuisson. Il doit en revanche avoir la taille appropriée telle qu'indiquée ci-dessous.



Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la d'abord de la source d'alimentation électrique.

Ensuite, assurez-vous qu'il n'existe aucune chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre en céramique est très résistant aux températures élevées et à la surchauffe. S'il existe une quelconque quantité de chaleur emmagasinée dans l'appareil, 'H' clignote dans l'affichage de l'élément chauffant. Afin d'éviter de vous faire brûler par l'appareil, laissez-le refroidir.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN CERAMIQUE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la table de cuisson est débranchée.

Enlevez tous les déversements et autres types d'incrustation.

La poussière ou les particules d'aliments peuvent être retirés à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.

Si vous utilisez un détergent, veuillez vous assurer qu'il n'est pas corrosif. De plus, n'utilisez en aucun cas des nettoyants corrosifs, ni de poudres à récurer dans la mesure où ces produits peuvent endommager la surface en céramique de la table de cuisson.

Toute trace de nettoyant doit être enlevée à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.

La poussière, les matières grasses et les liquides provenant des aliments doivent être enlevés le plus tôt possible.


S'ils ont le temps de durcir, ils deviennent progressivement difficiles à enlever.

Il s'agit notamment des produits comme le sucre/les mélanges de sirop qui pourraient ronger en permanence la surface de la table de cuisson si un nettoyage préalable n'est pas effectué avant la prochaine utilisation. Si l'un de ces produits a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) en utilisant un grattoir afin d'éviter tout dommage permanent à la surface de la table de cuisson (disponible dans le magasin dans lequel vous avez acheté cet appareil).

Ne déposez pas d'articles qui peuvent fondre sur la table de cuisson : il s'agit entre autres de plastic, de feuille d'aluminium, de sucre, de mélanges de sirop sucrés, etc.

Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile pointu car ils peuvent endommager la surface en céramique.

Évitez d'utiliser des pailles de fer, ou des éponges corrosives susceptibles de rayer la surface de votre table de cuisson de manière permanente.

Marque		
Modèle		BCA78-ZKB
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	191,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	15,5 x 26,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	190,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. - Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle. - Réduisez la quantité de liquides ou de graisse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage. 		



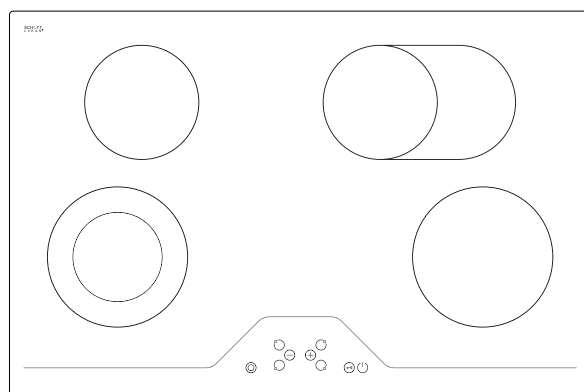
Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NL

 **BURG**

BCA78-ZKB

GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
VITROKERAMISCHE INBOUWKOOKPLAAT



INHOUD

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

Geachte klant,

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

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

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

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

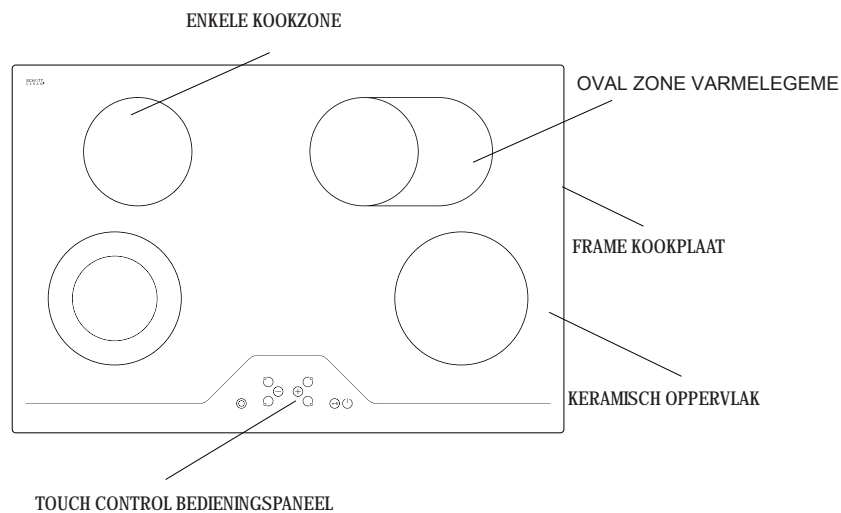
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

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

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



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

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

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

Algemene veiligheidswaarschuwingen:

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

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

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

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

Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn. De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label LET OP: Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.

Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

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

Waarschuwingen bij de installatie

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

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

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

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

Tijdens het gebruik

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

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

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

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

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

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

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

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

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

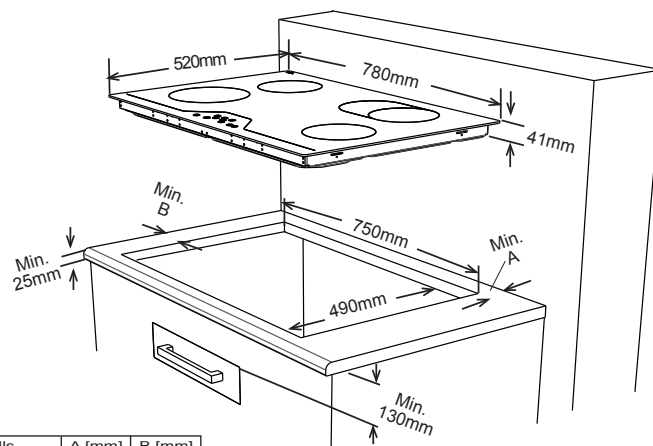
De elektrische aansluiting van deze kookplaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

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

Het plaatsen van de inbouwkeukplaat

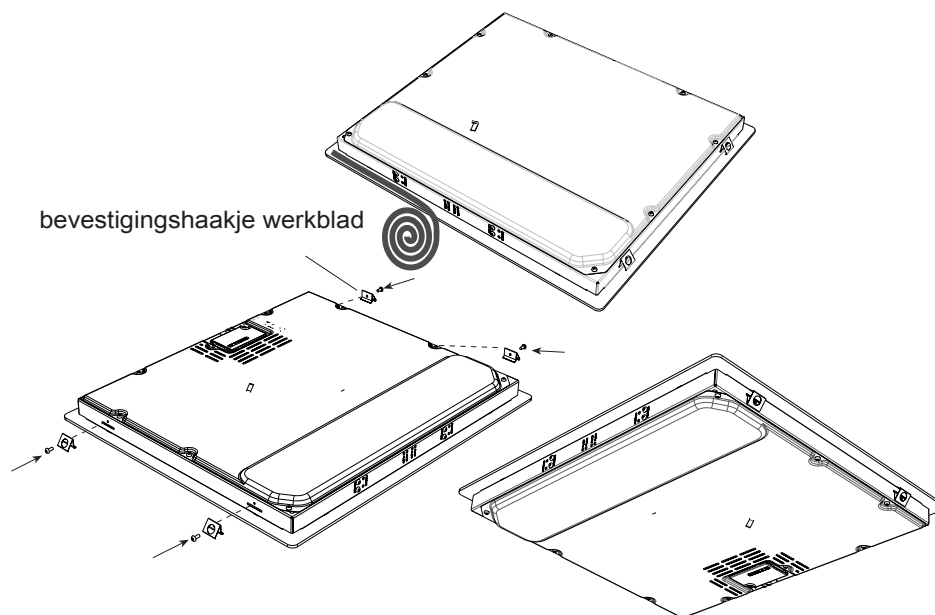
Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of de kookplaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

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



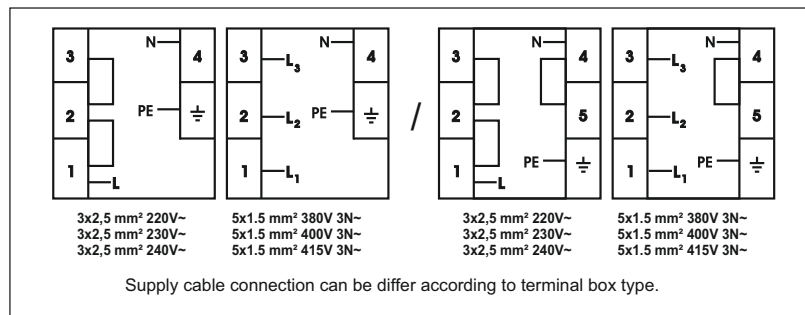
Neighborhood walls	A [mm]	B [mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

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



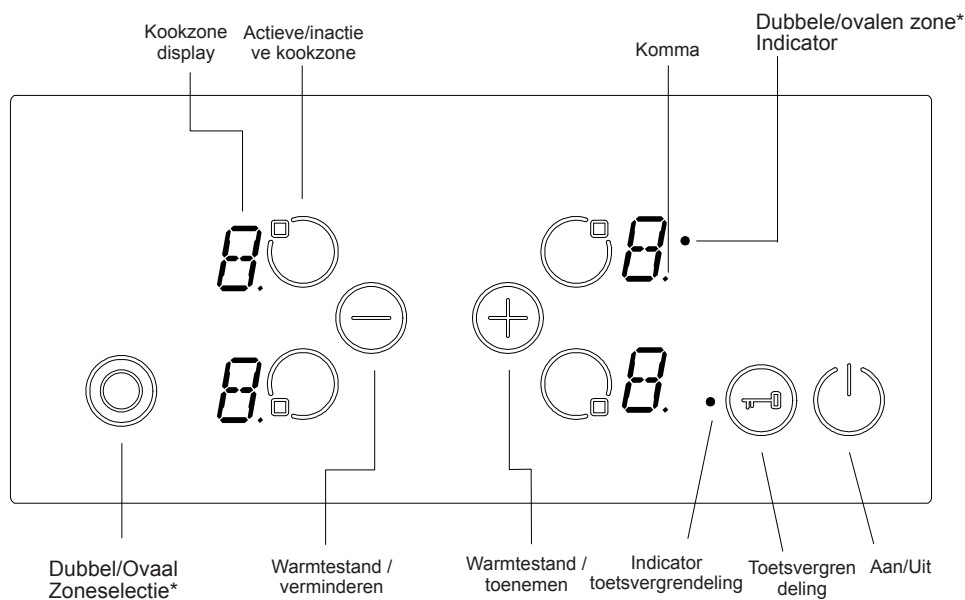
Elektrische aansluiting van de kookplaat

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



- De aansluitkabel moet H05VV-F 3x2,5 mm² / 60227 IEC 53 zijn. U vindt het aansluitschema op de achterzijde van het apparaat.
- Tijdens installatie ervoor zorgen dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Dit soort beschadigingen vallen niet onder de garantie.
- Reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien worden uitgevoerd.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit voordat u onderhoud uitvoert. Voor het opnieuw aansluiten, gelieve de aansluitschema's te gebruiken.


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



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

Beschrijving van standen



Zet het apparaat aan / uit.

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

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




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

Als de displays uitgeschakeld worden, wordt de kookzone uitgezet.


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

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

Selecteer kookzone




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

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

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

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een piepje.

Dubbele/Ovalen zone inschakeling

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

Instellen Kookniveau Met en Zonder Aankookbooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

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

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

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

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

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een gekozen kookzone kan op twee manieren worden uitgeschakeld:

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

Gelijktijdig bedienen van de toetsen \oplus en \ominus

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

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

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


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

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



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


Toetsvergrendeling

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

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

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld.

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

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

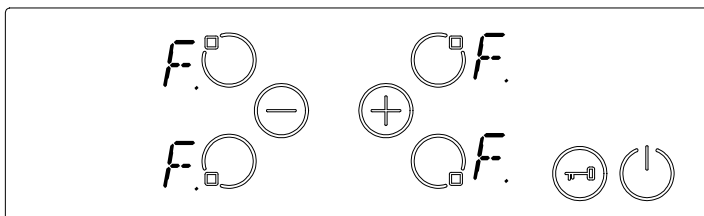
Het apparaat is voorzien van de volgende beveiligingen om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen.

Sensorbeveiliging

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

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

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

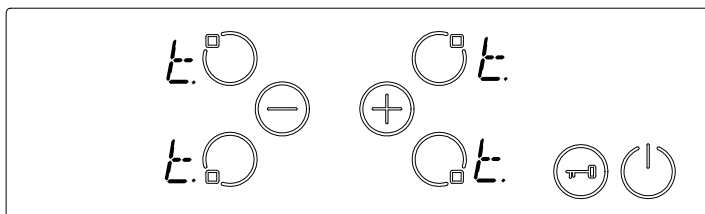



In de displays van de nog hete kookzones, verschijnt de restwarmte-indicator 'H'.

Oververhittingsbeveiliging

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

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



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

Restwarmte-functies

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


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

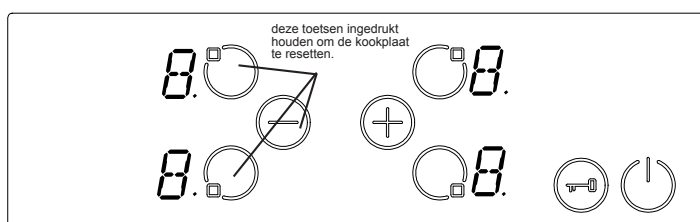
RESETTEN VAN DE KOOKPLAAT

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

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

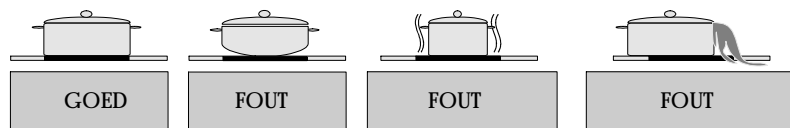
Dit is gevolg van de bewaarde kookzone-informatie in het geheugen van de kookplaat; het is normaal en geen defect.

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



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

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



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

REINIGEN VAN DE KERAMISCHE KOOKPLAAT

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

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


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

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

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

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

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

Merk		
Model		BCA78-ZKB
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Stralingsbron
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-2		Stralingsbron
Formaat-2	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-3		Stralingsbron
Formaat-3	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	191,0
Verwarmtechnologie-4		Stralingsbron
Formaat-4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	190,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	191,3
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.		



Het symbool op het produkt of op de verpakking wijst erop dat dit produkt niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit produkt 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 produkt. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit produkt, gelieve uw stadhuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u dit produkt kocht te contacteren.

Burger Küchenmöbel GmbH Martin-Luther-Str. 31
39288 Burg / Germany

52200882