



Notice d'utilisation

Plaque vitroc eramique

User guide

Vitroc ceramic hob

Instrucciones de uso

Placa vitrocer amica

Bedienungsanleitung

Cerankochfeld

Gebruiksaanwijzing

Vitrokeramische plaat

TV L31

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FICHE PRODUIT

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence du modèle	TV L31	
Code produit	8010761	
Type de plan de cuisson	Vitrocéramique	
Nombre de foyers	3	
Foyer avant gauche	Puissance du foyer	1,8 kW
	Diamètre de la surface utile du foyer	Ø 180 mm
	Consommation d'énergie du foyer	194 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Puissance du foyer	1,2 kW
	Diamètre de la surface utile du foyer	Ø 145 mm
	Consommation d'énergie du foyer	194 Wh/kg
Foyer arrière droit	Puissance du foyer	- kW
	Diamètre de la surface utile du foyer	- mm
	Consommation d'énergie du foyer	- Wh/kg
Foyer avant droit	Puissance du foyer	2,1 kW
	Diamètre de la surface utile du foyer	Ø 210 mm
	Consommation d'énergie du foyer	194 Wh/kg
Total	Puissance totale du plan de cuisson	5,1 kW
	Consommation d'énergie totale du plan de cuisson	194 Wh/kg
Puissance nominale	5,1	Wh/kg
Tension d'alimentation	220-240	Hz-V
Fréquence	50	Hz

Protection par fusible	32	A
Dimension (l x h x p)	60 x 6,3 x 51	mm
Dimension de découpe du plan de travail (l x p)	56 x 49	cm
Poids net	7,4	kg

CONTENU DE LA BOÎTE

- 1 table de cuisson vitrocéramique
- 1 kit de fixation (4 étriers et 4 vis)
- 1 joint périphérique d'installation
- 1 cordon d'alimentation (sans prise secteur)
- 1 notice d'utilisation

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

Commandes sensibles

9 niveaux de cuisson

Accélérateur de chauffe

Témoin de chaleur résiduelle

Sécurité enfants (verrouillage du bandeau de commande)

Minuterie pour chaque zone de cuisson

Arrêt automatique de sécurité

INSTALLATION

ATTENTION ! Le montage relève de la compétence exclusive des spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

PRÉPARATION DE L'ENCASTREMENT

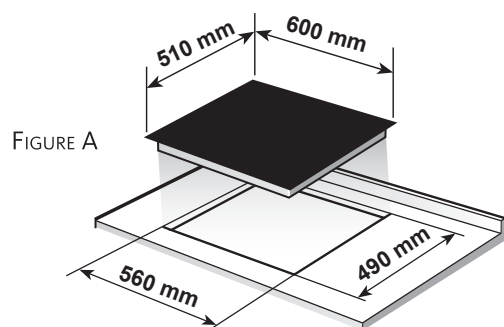


FIGURE A

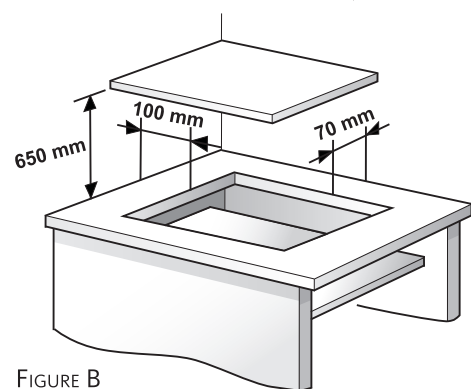
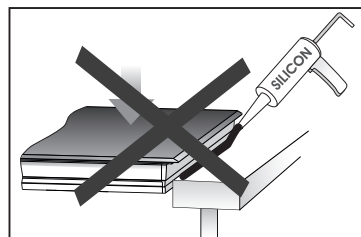


FIGURE B



- La découpe dans le plan de travail sera de : **560 x 490 mm** (Figure A).
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 50 mm (Figure C).
- La distance entre le caisson de la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 70 mm.
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle. Veillez à laisser un espace de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **650 mm** (Figure C).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

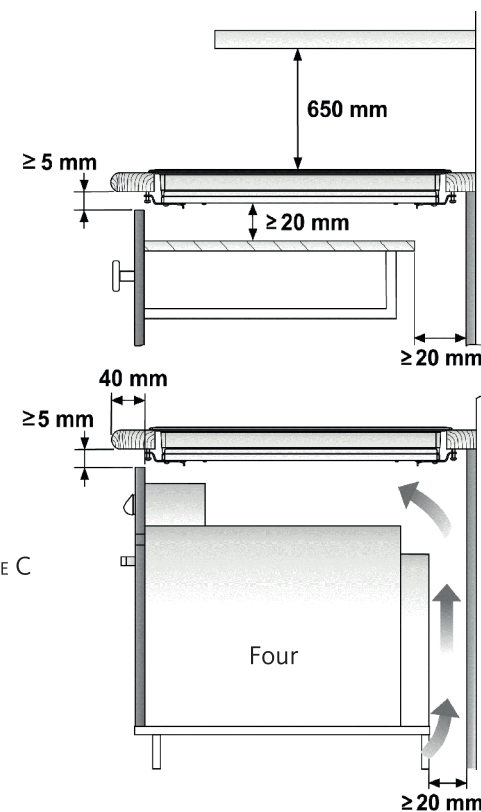
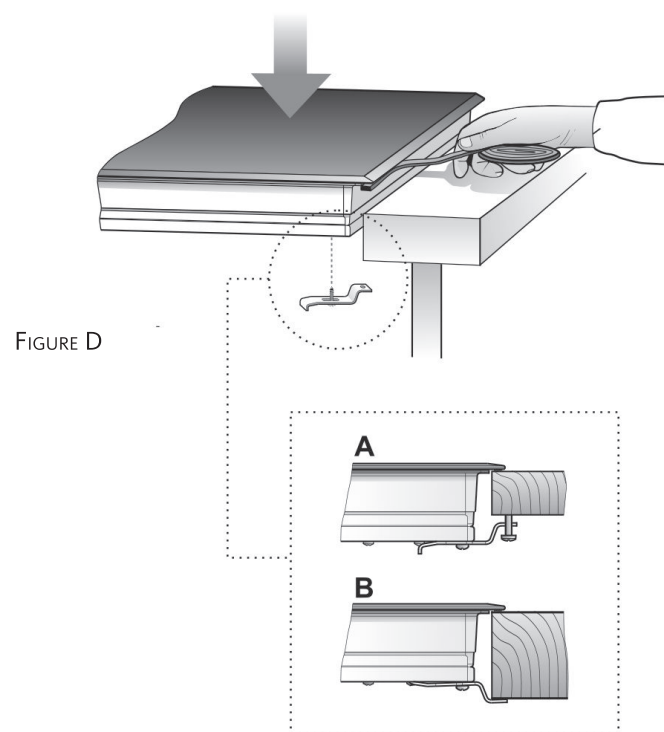


FIGURE C

ENCASTREMENT

1. Installez le joint adhésif (fourni) : ôtez la feuille de protection et collez le joint sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe comme indiqué sur le schéma ci-dessous (Figure D). Le joint adhésif permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.



2. Fixez les 4 étriers de fixation comme indiqué sur le schéma ci-dessus : introduisez d'abord l'étrier dans l'encoche prévue à cet effet sous la table de cuisson, choisissez la vis bois ou métal (selon la nature de votre plan de travail), puis serrez-la pour fixer l'étrier (figure D installation A). Ne vissez pas trop fort afin de ne pas déformer le caisson et entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil.
Dans le cas où le plan de travail a une épaisseur supérieure à 35 mm, les étriers devront être montés dans le sens inverse (figure D installation B).
3. Après installation, si la partie inférieure de l'appareil est accessible depuis la partie inférieure du meuble, montez un panneau de séparation afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface chaude du boîtier de l'appareil. La séparation doit être montée à **20 mm minimum** sous le couvercle inférieur de la table de cuisson (Figure C). (Ceci n'est pas nécessaire si un four est installé sous la table de cuisson).

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

PRÉCAUTIONS

ATTENTION !


- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
- En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en plusieurs configurations électriques. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 220 - 240 V~. Pour les autres branchements, reportez-vous au paragraphe « Branchements spécifiques ».
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

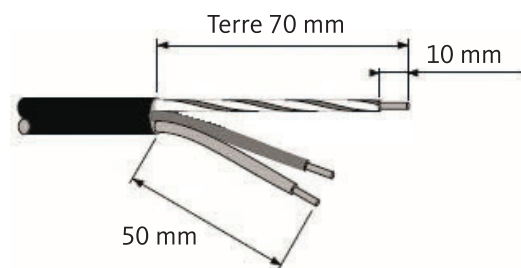
BRANCHEMENT DE LA TABLE

ATTENTION !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.
- Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

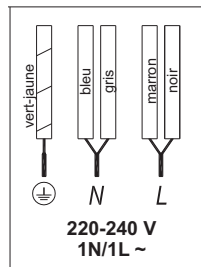
Remarque : le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 220 - 240 V~ 50/60 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :

Monophasé 220 - 240 V 1N/1L~ :



8

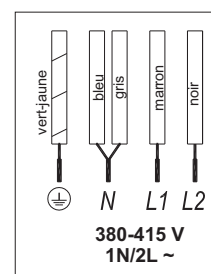
Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
220-240 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

BRANCHEMENTS SPÉCIFIQUES

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 220-240 V, veuillez reprendre les informations du paragraphe précédent « Branchement de la table » avec les schémas de câblage et caractéristiques du câble ci-dessous :

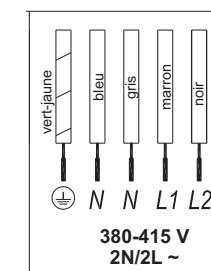
Biphasé 380 - 415 V 1N/2L~ :



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
380 - 415 V~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Biphasé 380 - 415 V 2N/2L~ :

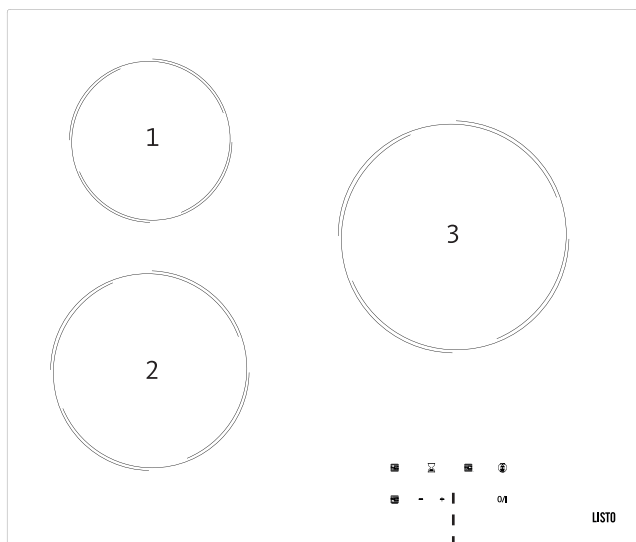


Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
380 - 415 V~ 50/60 Hz	2 Phases + 2 N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

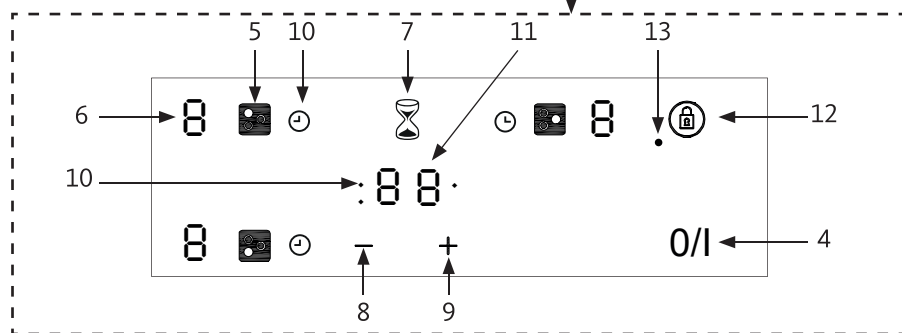
* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

9

DESCRIPTION DE L'APPAREIL




1. Foyer arrière gauche Ø 145 mm 1200 W
2. Foyer avant gauche Ø 180 mm 1800 W
3. Foyer droit Ø 210 mm 2100 W



4. Touche marche/arrêt de la plaque de cuisson
5. Touche de sélection du foyer
6. Affichage de la puissance et/ou de la chaleur résiduelle
7. Touche de sélection de la minuterie
8. Touche - (diminuer) (minuterie et niveau de puissance)
9. Touche + (augmenter) (minuterie et niveau de puissance)
10. Témoin de la minuterie pour le foyer sélectionné
11. Affichage de la minuterie
12. Touche de verrouillage des commandes de la plaque (sécurité enfant)
13. Témoin d'activation du verrouillage de la plaque

PREMIERE UTILISATION SUITE AU BRANCHEMENT

INFORMATION IMPORTANTE :

Lorsque vous branchez la table de cuisson ou après une coupure de courant, la table de cuisson est verrouillée et les témoins de chaleur résiduelle **H** sont allumés. Ceci est lié à l'opération de configuration et ne signifie pas que les zones de cuisson sont chaudes. Après avoir déverrouillé la plaque en appuyant sur la touche  pendant 2 secondes, les témoins de chaleur résiduelle **H** continuent de clignoter. Vous devrez attendre une vingtaine de minutes pour que les témoins de chaleur résiduelle fonctionnent normalement.

UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

PREMIERE UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

TOUCHES SENSITIVES

- Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions.
- Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.
- **N'appuyez que sur une seule touche à la fois et assurez-vous que le bandeau de commande soit toujours propre et sec.**

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES AFFICHAGES

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique temporaire.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
	Verrouillage du bandeau de commande	La sécurité enfants est activée.
t	Minuterie active	Une minuterie est affectée à un foyer de cuisson.

MISE EN ROUTE

- Allumer/éteindre la table de cuisson :

Appuyez sur la touche **0/I** pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre la plaque de cuisson.

Si vous n'effectuez aucun réglage dans les 10 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

- Sélectionner et régler la puissance d'une zone de cuisson :

IMPORTANT : Vous devez d'abord sélectionner une zone de cuisson pour la faire fonctionner.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur , ou .	Afficheur allumé.
Augmenter la puissance	Appuyez sur [+]	0 à 9
Diminuer la puissance	Appuyez sur [-]	9 à 0 ou H
Arrêter la cuisson	Appuyez plusieurs fois sur [-] jusqu'à l'affichage « 0 » ou « H » (chaleur résiduelle).	0 ou H

NOTE : Si vous maintenez la touche **[+]** ou **[-]** enfoncée, la puissance augmente ou diminue rapidement (avec un intervalle d'une demi-seconde).

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Après l'arrêt d'une zone de cuisson, celle-ci est encore chaude : elle est signalée par le symbole **H**.

ATTENTION ! Tant que les témoins de chaleur résiduelle **H** sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie.

Lorsque la zone de cuisson est suffisamment refroidie, l'affichage **H** s'éteint si l'appareil est en veille ou, affiche **0** si la plaque de cuisson est encore allumée.

NOTE : Éteignez la plaque avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle. Vous économiserez ainsi de l'énergie électrique.

FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction vous permet de lancer la cuisson à puissance maximum puis, de programmer une puissance de cuisson inférieure : la plaque baissera automatiquement la puissance au bout d'un certain temps (voir le tableau ci-dessous) :

- Activer la cuisson automatique







Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur , ou .	00
Activer la pleine puissance	Appuyez sur [+] .	De 1 à 9
Activer l'automatisme	Appuyez de nouveau sur [+] .	9 clignote avec A
Sélectionner le niveau (par exemple 7)	Appuyez sur [-] .	9 passe à 8 puis 7 7 clignote avec A

Puissance sélectionnée	Durée de cuisson à puissance maximum (9) (en secondes) avant le passage à la puissance sélectionnée
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

En cas d'erreur de programmation, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche **0/I** pendant 2 secondes puis, recommencez la procédure.

- **Arrêter la cuisson automatique**








Après au moins 10 secondes d'activation de la fonction de cuisson automatique,

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur  ,  ou  .	 clignote avec 
Sélectionner le niveau 9	Appuyez sur [+] jusqu'à l'affichage « 9 »	

VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE (SÉCURITÉ ENFANTS)

Lorsque la « sécurité enfant » est activée, les touches du bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt **0/I**) sont inactives. Cette fonction empêche les enfants de modifier une sélection ou peut être utilisée pour le nettoyage de la surface vitrocéramique.

Un signal sonore retentit lors de l'activation et de la désactivation.








Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez 2 secondes sur [0/I] .	 ou  sur les afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes.	Le voyant lumineux de la touche  s'allume
Déverrouiller la table	Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes.	 ou  sur les afficheurs

UTILISATION DE LA MINUTERIE

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson**

Exemple : vous souhaitez utiliser la zone de cuisson arrière gauche pour 16 minutes à la puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone arrière gauche	Appuyez sur la zone concernée  .	Le  de la zone clignote
Sélectionner la puissance	Appuyez sur les touches + et - jusqu'à  .	 clignotant quelques secondes puis devient fixe
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche  .	 clignotant et  à côté du foyer sélectionné (ici, foyer arrière gauche)

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Choisir un temps de cuisson (entre 1 et 99 minutes)	Appuyez sur les touches + et - jusqu'à 15 .	15 clignotant quelques secondes puis devient fixe avec le témoin lumineux de la zone arrière gauche en haut à gauche de la minuterie. L clignote alternativement avec le niveau de puissance choisi (ici 7).

La temps de cuisson est sélectionné et le décompte démarre. La zone de cuisson avec la minuterie s'arrêtera automatiquement de chauffer à la fin du décompte.

Pour ajouter une minuterie pour une autre zone de cuisson, répétez la même procédure.





NOTES :

- Si vous restez appuyé sur les touches **[+]** et **[-]**, le temps défile rapidement.
- Lorsqu'il ne reste qu'une minute, la table de cuisson affiche le décompte des secondes restantes (de 59 à 0).
- Lorsque le décompte d'une minuterie est terminé, la table émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. La zone de cuisson concernée affiche « **H** » et « **0** » alternativement et la minuterie affiche « **00** » clignotant avec le témoin lumineux de la zone concernée (exemple ici avec la zone arrière gauche). Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Vous pouvez appuyer à tout moment sur une des zones de cuisson pour laquelle vous avez programmée une minuterie pour que l'écran affiche le temps restant. La puissance de la zone concernée clignote avec le témoin lumineux correspondant à cette zone autour de la minuterie.

• **Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson**

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin de la durée programmée, vous pouvez soit arrêter la table de cuisson avec la touche marche/arrêt **[0/I]** ou soit suivre la procédure ci-dessous :

Exemple pour 13 minutes restantes à la puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone arrière gauche	Appuyez sur la zone concernée 	7 clignote
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche 	13 (point fixe) et  à côté du foyer sélectionné (ici, foyer arrière gauche)
Arrêter la minuterie	Appuyez plusieurs fois sur la touche [-] jusqu'à l'affichage 	00 puis l'affichage s'éteint. La minuterie pour cette zone de cuisson est désactivée.

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ

Si, par oubli, une ou plusieurs zones de cuisson n'étaient pas éteintes, la plaque s'éteindra automatiquement au bout d'un certain temps (voir tableau ci-dessous) :

Puissance sélectionnée	Durée maximale de cuisson avant l'arrêt automatique de sécurité
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure

Si vous ne modifiez pas le réglage de la puissance pendant un long moment (voir tableau), la zone de cuisson associée s'éteint automatiquement. Un **0** est affiché si la température de la surface du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou un **H** (voyant de chaleur résiduelle) s'il subsiste un risque de brûlure.

Vous pouvez néanmoins rallumer la table de cuisson (en appuyant sur la touche marche/arrêt **[0/I]**) et réutiliser à nouveau les zones de cuisson à tout moment en suivant les instructions d'utilisation.

CONSEILS DE CUISSON

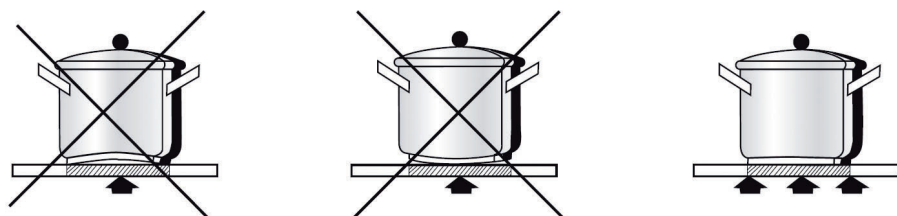
NIVEAUX DE CUISSON

La chaleur n'est dégagée qu'à l'intérieur des cercles dessinés sur la table de cuisson. Ceux-ci doivent être entièrement recouverts par les casseroles.

Niveau de cuisson	Types de cuisson	Types d'aliments
1-2	Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Réchauffer.	Sauces, beurre, chocolat, gélatine, plats pré-cuisinés.
2-3	Chauffer de petites quantités de liquide. Garder des plats au chaud. Décongeler.	Riz, pudding, plats cuisinés, légumes, poissons, produits congelés.
3-4	Cuire à la vapeur.	Légumes, poissons, viandes.
4-5	Cuire des liquides.	Pommes de terre à l'eau, soupe, pâtes, légumes frais.
6-7	Cuire à feu doux.	Viandes, foie, oeufs, saucisses, tripes...
7-8	Cuire à feu vif. Frire.	Pommes de terre, beignet, galettes.
9	Frire. Porter à ébullition.	Steaks, omelette, eau.

RÉCIPIENTS

Pour une utilisation correcte, reportez-vous aux schémas et aux indications ci-dessous :



- Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Utilisez des récipients au **fond plat et plein**.
- Utilisez des récipients de même diamètre que les zones de cuisson.
- Séchez le dessous du récipient avant de le déposer sur la zone de cuisson.
- Ne frottez pas le récipient sur la surface en verre afin de ne pas l'endommager.

- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou de récipients en plastique.
- **Cuire avec un couvercle** permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.

AUTRES RECOMMANDATIONS

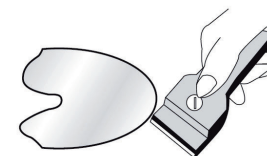
- Éloignez les enfants de la plaque de cuisson pendant l'utilisation des zones de cuisson. Assurez-vous que les poignées des récipients sont dirigées vers l'intérieur. N'oubliez pas que l'huile ou la graisse peut s'enflammer si elle est portée à une température excessive.
- Les zones de cuisson restent chaudes après utilisation. Ne laissez aucun objet sur celles-ci et ne posez pas les mains sous peine de vous brûler, aussi longtemps que le témoin de chaleur résiduelle n'est pas éteint.
- Débranchez la table de cuisson si vous remarquez que le verre se fendille.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement supplémentaire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Avant toute opération d'entretien, attendez que la table de cuisson soit complètement froide.

Afin de faciliter son entretien, nettoyez votre table de cuisson après chaque utilisation.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Certains problèmes mineurs peuvent être résolus par l'utilisateur. Si les éléments ci-dessous ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.


La table de cuisson ne s'allume pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Vérifiez le fusible du tableau électrique de votre logement et remplacez-le si nécessaire.

La table de cuisson ne prend pas en compte les commandes entrées :

- Vous n'avez pas allumé le bandeau de commande. Appuyez sur la touche [0/I].
- Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche sensitive (moins d'une seconde). Restez appuyé sur la touche un peu plus longtemps.
- Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps. N'appuyez que sur une touche à la fois.

La table de cuisson ne fonctionne pas et émet un signal sonore bref :

- Le verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant) est activé. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes pour le désactiver.


La table de cuisson ne fonctionne pas et émet un signal sonore prolongé :

- Utilisation impropre : vous appuyez sur les mauvaises touches sensibles ou vous appuyez trop rapidement. Veuillez éteindre et rallumer la plaque de cuisson.
- Un objet ou un liquide est présent sur le bandeau de commande. Retirez l'objet ou essuyez le liquide.

La table de cuisson s'éteint :

- Vous n'avez fait aucun réglage dans les 10 secondes suivant l'allumage de la plaque.
- Un objet ou un liquide est présent sur le bandeau de commande. Retirez l'objet ou essuyez le liquide.

Une zone de cuisson s'arrête automatiquement et le symbole H s'affiche :

- Vous avez utilisé une minuterie, le temps est écoulé. Le symbole  indique que la zone de cuisson est encore chaude et ne peut pas être touchée.
- L'arrêt automatique de sécurité de la plaque s'est activé. La plaque s'arrête automatiquement de chauffer après un certain temps. Reportez-vous au paragraphe « Arrêt automatique de sécurité ». Vous pouvez rallumer la plaque et

poursuivre la cuisson.

- Un objet ou un liquide est présent sur le bandeau de commande. Retirez l'objet ou essuyez le liquide.

Les témoins lumineux de chaleur résiduelle sont allumés alors que les zones de cuisson sont froides. Le témoin lumineux de la touche est affiché :

- Il y a eu une panne de courant ou la table de cuisson a été débranchée. La table se verrouille automatiquement. Reportez-vous au paragraphe « Première utilisation suite au branchement » en début de notice.

Le message [F1] s'affiche : erreur de capteur unique :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît lorsque les touches sont libérées ou nettoyées.
- Si l'erreur persiste, veuillez débrancher la plaque de cuisson ou retirer le fusible pendant au moins 10 secondes.

Le message [F2] s'affiche : erreur de capteurs multiples :

- Il peut y avoir un objet (récipient...) ou une accumulation d'eau (débordement de liquide du récipient...) qui recouvre plus de 2 capteurs.
- Le bandeau de commande est exposé à de la chaleur ou de la vapeur (four placé au-dessous par exemple).
- Veuillez vous assurer qu'il n'y a aucun objet sur les capteurs et éteignez toutes les sources de vapeur et de chaleur. Et, essuyez le verre de la table de cuisson avec un chiffon sec.
- Si l'erreur persiste, veuillez débrancher la plaque de cuisson ou retirer le fusible pendant au moins 10 secondes.

Le message [Fc] s'affiche et la plaque de cuisson s'éteint :

- La table de cuisson est en surchauffe. Éteignez la table et laissez-la refroidir.

La plaque de cuisson est fissurée :

- DANGER ! N'utilisez plus la plaque de cuisson. Débranchez-la immédiatement et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

PRODUCT INFORMATION SHEET

Measurements made according to EU Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standard EN 60350-2:2013

Designation		Value	Unit
Trademark		Listo	
Model reference		TV L31	
Product code		8010761	
Type of hob		Ceramic	
Number of heating zones		3	
Front left heating zone	Heating zone power	1.8	kW
	Diameter of the usable surface area of the heating zone	Ø 180	mm
	Energy consumption of the heating zone	194	Wh/kg
Rear left heating zone	Heating zone power	1.2	kW
	Diameter of the usable surface area of the heating zone	Ø 145	mm
	Energy consumption of the heating zone	194	Wh/kg
Rear right cooking zone	Heating zone power	-	kW
	Diameter of the usable surface area of the heating zone		mm
	Energy consumption of the heating zone		Wh/kg
Front right cooking zone	Heating zone power	2.1	kW
	Diameter of the usable surface area of the heating zone	Ø 210	mm
	Energy consumption of the heating zone	194	Wh/kg
Total	Total hob power	5.1	kW
	Total energy consumption of the hob	194	Wh/kg

Rated power	5.1	Wh/kg
Supply voltage	220-240	Hz--V
Frequency	50	Hz
Fuse protection	32	A
Dimension (W x H x D)	60 x 6,3 x 51	mm
Worktop cutout dimensions (W x D)	56 x 49	cm
Net weight	7.4	kg

BOX CONTENTS

- 1 ceramic hob
- 1 mounting kit (4 brackets and 4 screws)
- 1 edge seal
- 1 power cord (without mains plug)
- 1 user manual

FUNCTION SPECIFICATIONS

Touch controls
 9 cooking levels
 Heating accelerator
 Residual heat indicator
 Child lock (for locking the control panel)
 Timer for each heating zone
 Automatic safety shutdown

INSTALLATION

WARNING! The appliance must only be installed by a specialist. The user must comply with the legislation and standards in force in their country of residence.

PREPARATION FOR INSTALLATION

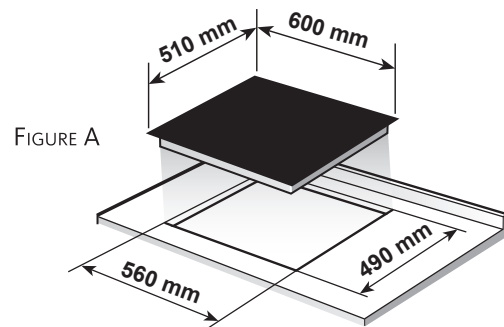


FIGURE A

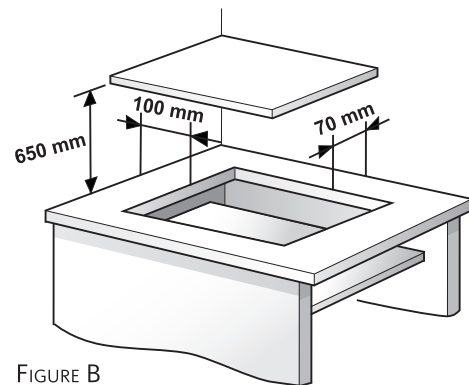
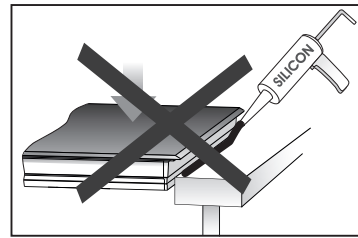


FIGURE B



- The size of the cutout in the worktop is: **560 x 490mm** (Figure A).
- Hob thickness: 50 mm housing (Figure C).
- The distance between the hob housing and the rear wall must be at least 70 mm.
- If the hob is to be installed next to kitchen furniture, there must be a gap of at least 100 mm between the edge of the hob and the side of the furniture.
- When it is fitted, a high cabinet wall or wall can be located on one side and on the rear side. On the other side, however, no piece of furniture or appliance may be higher than the hob.
- Veneers and worktop surfaces must be made of heat-resistant materials (100°C).
- The wall edge strips must be heat-resistant.
- Worktop materials can swell upon contact with moisture. To protect the cut edge, apply a special varnish or glue.
- Do not fit the hob on top of an unventilated oven or dishwasher. Make sure that there is a clearance of **20 mm** under the bottom of the appliance housing to ensure a good flow of air to cool the electronics.
- If there is a drawer underneath the hob, do not store flammable and non-heat-resistant objects in it.
- The safety clearance between the hob and any extractor hood placed above it must

comply with the hood manufacturer's instructions. If there are no instructions, there must be a minimum clearance of **650 mm** (Figure C).

- The connection cable must not be subjected, after fitting, to any mechanical stress (e.g. a drawer).

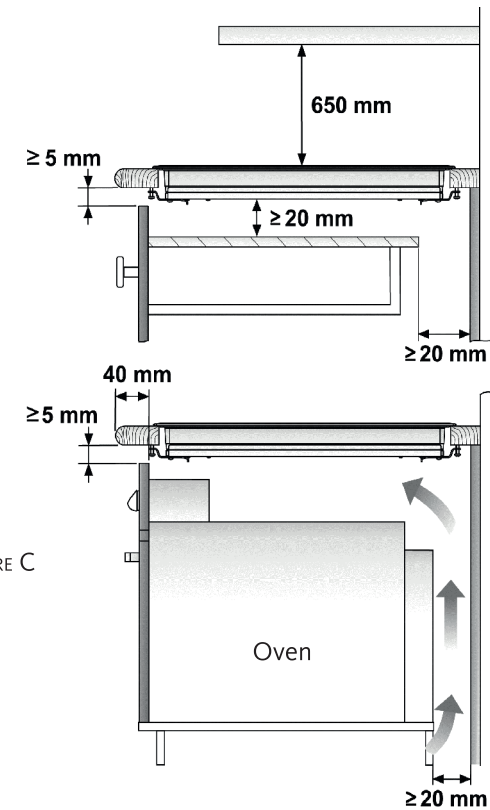


FIGURE C

FITTING

1. Fit the adhesive seal (provided): remove the protective film and glue the seal to the edge of the table 2 mm from the outer edge as shown in the diagram below (Figure D). The adhesive seal prevents infiltrations inside the furniture.

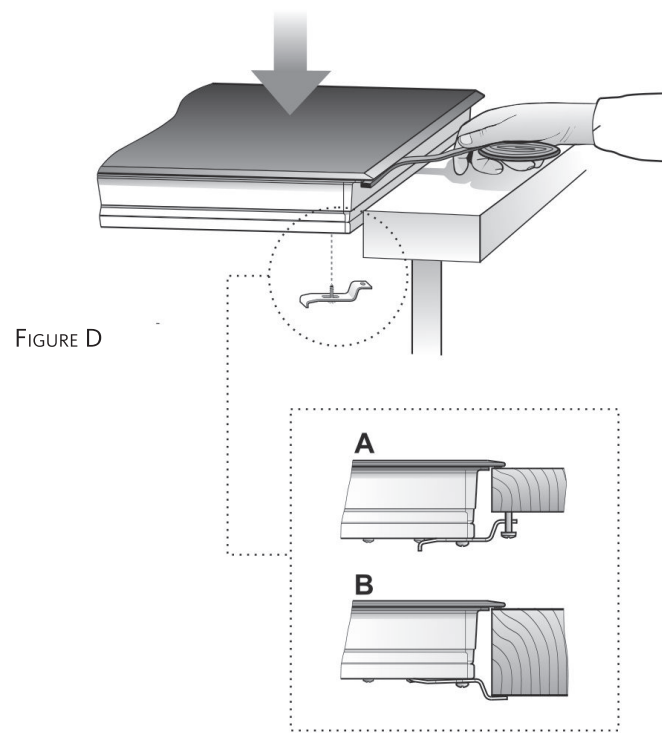


FIGURE D

2. Fix the 4 mounting brackets as shown in the diagram below: first insert the bracket into the notch provided under the hob. Choose the wood or metal screw (depending on your worktop type), then tighten it to secure the bracket (figure D installation A). Do not tighten the screw too hard so as not to deform the housing and cause the appliance to malfunction.
If the worktop is thicker than 35 mm, the brackets must be fitted in the opposite direction (figure D installation B).
3. After installation, if the lower part of the appliance is accessible from the lower part of the cabinet, fit a partition panel to prevent accidental contact with the hot surface of the appliance housing. The partition must be mounted **at least 20mm** away from the lower cover of the hob cover (Figure C). (This is not necessary if an oven is fitted under the hob).

PRECAUTIONS

WARNING!


- The appliance must be connected to the mains electricity by a specialised person who is familiar with the safety standards and legislation in force.
- On leaving the factory, the hob is configured to work with several electrical configurations. However, the cable supplied with the hob is only compatible with a single-phase 220 V~ power supply. For the other connections, refer to the "Specific connections" paragraph.
- Before carrying out any work on the electrical part of the appliance, you must first disconnect it from the mains electricity.
- Technical data and electrical connection conditions can be found on the appliance's rating plate.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate corresponds to the supply voltage of your home.
- The appliance must be earthed: Only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.
- This appliance must be connected to the mains via an omnipolar switch (e.g. circuit breakers, fuses, earth leakage circuit breakers and contact switches) with a minimum contact spacing of 3 mm.
- Do not use extension cords, multisockets or adapters, as this could make the electrical connections overheat.

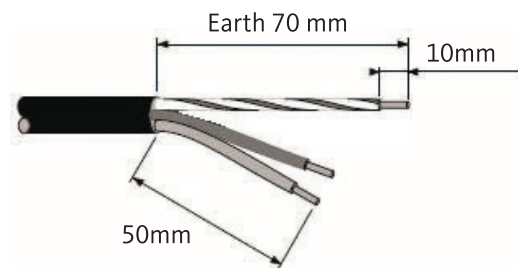
CONNECTING THE HOB

WARNING!

- Always connect the protective earth wire.
- Follow the connection diagrams indicated on the back of the appliance.
- Make sure the wires are securely fitted in the pins and the screws are properly tightened.
- At no point should the cable reach a temperature 50°C higher than the ambient temperature.

1 - Strip approximately 70mm of sheath from the power cord.

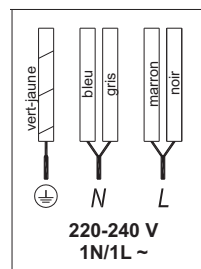
Note: the yellow/green earth wire must always be connected to the terminal bearing the  symbol, and must be longer than the other wires.



2 - Strip the electric wires over a length of 10 mm. Then insert the power cord into the clamp and connect the wires to the corresponding pins, according to the connection diagram below.

Use this appliance with a single-phase 220 - 240 V~ 50/60 Hz power supply, according to the wiring diagram and cable specifications below:

Single-phase 220 - 240 V 1N/1L~:



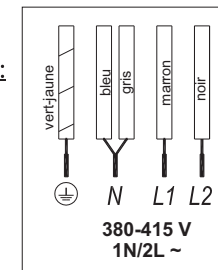
Network	Connection	Cable size	Type of cable	Protection rating
220-240 V~ 50-60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* calculated with the diversity factor according to the EN 60 335-2-6 standard

SPECIFIC CONNECTIONS

However, if your installation does not have a single-phase 220 V~ connection, return to the information from the previous paragraph on "Connecting the hob" with the wiring diagram and cable specifications below:

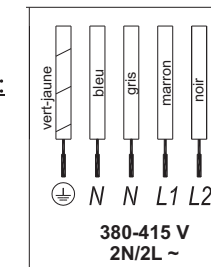
Two-phase 380 - 415V 1N/2L~:



Network	Connection	Cable size	Type of cable	Protection rating
380 - 50-60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the diversity factor according to the EN 60 335-2-6 standard

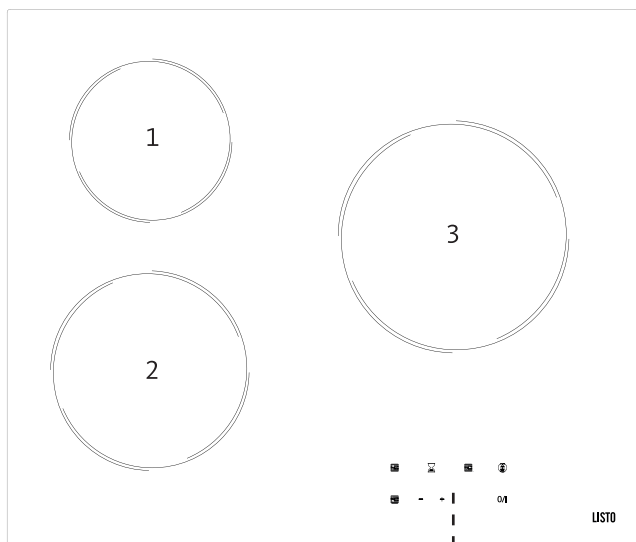
Two-phase 380 - 415 V 2N/2L~:



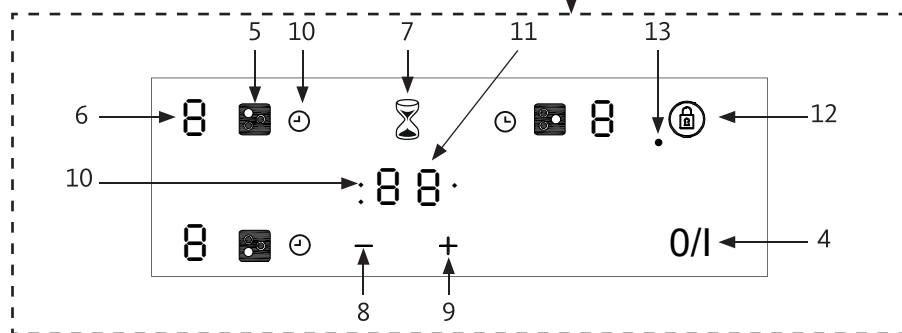
Network	Connection	Cable size	Type of cable	Protection rating
380 - 50-60Hz	2 Phase + 2 N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

* calculated with the diversity factor according to the EN 60 335-2-6 standard

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE




1. Rear left heating zone Ø 145 mm 1200 W
2. Front left heating zone Ø 180 mm 1800 W
3. Right heating zone Ø 210 mm 2100 W



4. Hob on/off button
5. Heating zone selection button
6. Power and/or residual heat display
7. Timer selection button
8. - button (decrease) (timer and power level)
9. + button (increase) (timer and power level)
10. Timer indicator for the selected heating zone
11. Timer display
12. Button to lock the hob controls (child lock)
13. Child lock activation indicator

FIRST USE AFTER CONNECTION

IMPORTANT INFORMATION:

When you plug in the hob or after a power cut, the hob is locked and the residual heat indicators **H** are lit. This is part of the configuration process and does not mean the heating zones are hot. After unlocking the hob by pressing and holding the  button for 2 seconds, the residual heat indicators **H** continue to flash. You will need

to wait about 20 minutes for the residual heat indicators to work normally.

USE

BEFORE FIRST USE

Clean your hob with a damp cloth and dry it. Do not use any detergent that may cause bluish discolouration on glass surfaces.


FIRST USE

When using the appliance for the first time, it may produce a particular odour. This is normal and will quickly go away.

TOUCH-SENSITIVE BUTTONS

- Your machine is equipped with touch-sensitive buttons to control the various functions.
- A light touch of the button is enough to activate the function. This activation is confirmed by an indicator light, a display and/or an audible signal.
- **Only press one button at a time and make sure the control panel is always clean and dry.**

SUMMARY TABLE OF DISPLAYS

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated.
1 to 9	Power level	Choosing the cooking level.
A	Heating accelerator	Temporary automatic cooking.
H	Residual heat	The heating zone is still hot.
	Locking/unlocking the control panel	The child lock is activated.
t	Active timer	A timer is assigned to a heating zone.




GETTING STARTED

- **Switching the hob on/off:**

Press and hold the **0/I** button for 2 seconds to turn the hob on or off. If you do not make any adjustments within 10 seconds, the hob will switch off automatically.

- **Selecting and adjusting the power of a heating zone:**

IMPORTANT: You must first select a heating zone to switch it on.

Action	Control panel	Display
Select the zone	Press  ,  or  .	Display on.
Increase power	Press [+]	0 to 9
Decrease the power	Press [-]	9 to 0 or H
Stop cooking	Repeatedly press [-] until the display shows "0" or "H" (residual heat).	0 or H

NOTE: If you press and hold **[+]** or **[-]**, the power increases or decreases quickly (one level every half a second).

RESIDUAL HEAT INDICATOR

After a heating zone has been switched off, it is still hot: this is indicated by the **H** symbol.

WARNING! As long as the residual heat indicators (**H**) are lit, do not touch the heating zones and do not place any heat-sensitive objects on them. Risk of burns and fire.




When the heating zone has cooled down sufficiently, the **H** on the display switches off if the appliance is in standby mode or it shows **0** if the hob is still on.

NOTE: Turn off the hob before the end of cooking to take advantage of the residual heat. This will save electricity.

AUTO COOK FUNCTION

This function allows you to start cooking at maximum power and then set a lower power level: the hob will automatically lower the power after a certain time (see the table below):

- **Activate automatic cooking**





Action	Control panel	Display
Select the zone	Press  ,  or  .	00
Activate full power	Press [+] .	From 1 to 9
Enable automation	Press [+] again.	9 flashes with A
Select the level, e.g. 7	Press [-] .	9 changes to 8 and then 7 7 flashes with A

Power selected	Cooking time at maximum power (9) (in seconds) before switching to the selected power
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

In the event of a programming error, switch off the hob by pressing the **0/I** button for 2 seconds, then repeat the procedure.

- **Stop automatic cooking**






At least 10 seconds after the automatic cooking function has been activated,

Action	Control panel	Display
Select the zone	Press  ,  or  .	 flashes with A
Select level 9	Press [+] until the display shows "9"	9

LOCKING THE CONTROL PANEL (CHILD LOCK)

When the "child lock" is activated, the buttons on the control panel are inactive except for the on/off **0/I** button. This function stops children from changing a selection or can be used for cleaning the ceramic surface.

An audible signal sounds during activation and deactivation.










Action	Control panel	Display
Switching the hob on/off	Press and hold [0/I] for 2 seconds.	 or H on the displays
Lock the hob	Press and hold the  button for 2 seconds.	The indicator light of the  button lights up
Unlock the hob	Press and hold the  button for 2 seconds.	 or H on the displays

USING THE TIMER

The timer can be assigned simultaneously to all the heating zones with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each zone.

- **Setting or changing the cooking time**

Example: you want to use the rear left heating zone for 16 minutes at power level 7:

Action	Control panel	Display
Select the rear left zone	Press the relevant area  .	The  of the zone flashes
Select the power level	Press the + and - buttons up to  .	 flashing for a few seconds and then goes solid
Select the timer	Press the  button.	00 flashing and  next to the selected heating zone (rear left zone, here)
Choose a cooking time (between 1 and 99 minutes)	Press the + and - buttons up to 16 .	16 flashing for a few seconds and then becomes solid with the rear left zone indicator light at the top left of the timer.  flashes alternately with  the chosen power level ( here).

The cooking time is selected and the timer starts. The heating zone with the timer will automatically stop heating when the timer ends.

To add a timer for another heating zone, repeat the same procedure.






NOTES:

- If you press and hold the **[+]** and **[-]** buttons, the time changes quickly.
- When there is only one minute left, the hob displays the seconds remaining (from 59 to 0).
- When a timer ends, the hob emits a series of beeps for several seconds. The relevant heating zone displays "H" and "0" alternately, and the timer displays a flashing "00" with the indicator light of the zone concerned (e.g. rear left zone, in this case). Press any button to stop the beep.
- At any time, you can press on one of the heating zones, for which you have set a timer, to view the remaining time in the display. The power level of the zone concerned flashes with the indicator light corresponding to this zone around the timer.

- **Stop the timer function during cooking**

If you want to stop the timer before the end of the set time, you can either stop the hob with the on/off **[0/I]** button or follow the procedure below:

Example for 13 minutes remaining at power level 7:


Action	Control panel	Display
Select the rear left zone	Press the relevant area 	7 flashes
Select the timer	Press the  button.	•13 (fixed point) and  next to the selected heating zone (rear left zone, here)
Stop the timer	Press the [-] button several times until the display shows 	 then the display turns off. The timer for this heating zone is deactivated.

When several timers are activated, just repeat the process.

AUTOMATIC SAFETY SHUT-OFF

If one or more heating zones has not been switched off by mistake, the hob will switch off automatically after a certain time (see table below):

Power selected	Maximum cooking time before automatic safety shut-off
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

If you do not change the power setting for a long time (see table), the related heating zone switches off automatically. The display shows a  if the temperature of the glass surface is not dangerous for the user or an **H** (residual heat indicator) if there is still a risk of burns.

However, you can switch the hob on again (by pressing the on/off **[0/I]** button) and reuse the heating zones again at any time by following the instructions.

COOKING TIPS

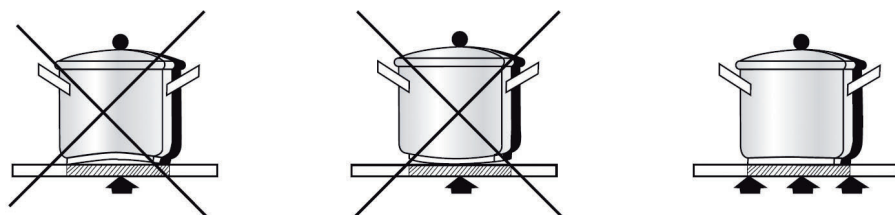
HEATING LEVELS

Heat is only emitted from within the circles drawn on the hob. These areas must be fully covered by the pans.

Heating level	Types of cooking	Types of food
1-2	Melting butter, chocolate, etc. Warming up.	Sauces, butter, chocolate, gelatine, pre-cooked meals.
2-3	Heating small amounts of liquid. Keeping food warm. Defrosting.	Rice, pudding, ready meals, vegetables, fish, frozen products.
3-4	Steaming.	Vegetables, fish, meat.
4-5	Cooking liquids.	Boiled potatoes, soup, pasta, fresh vegetables.
6-7	Low-heat cooking.	Meat, liver, eggs, sausages, tripe...
7-8	High-heat cooking. Frying.	Potatoes, doughnuts, pancakes.
9	Frying. Bringing to a boil.	Steak, omelette, water.

PANS

For correct use, refer to the diagrams and instructions below:



- Place the pan on the heating zone before switching it on.
- Use pans with a **flat and solid base**.
- Use pans of the same diameter as the heating zones.
- Dry the underside of the pan before placing it on the heating zone.
- Do not drag the pan across the glass surface to avoid damaging it.
- Do not use aluminium foil or plastic containers.

- **Cooking with a lid** reduces cooking time and saves energy.

OTHER RECOMMENDATIONS

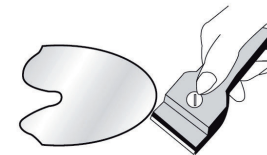
- Keep children away from the hob when using the heating zones. Make sure pan handles are facing inwards. Be mindful that oil or fat can ignite if heated too much.
- The heating zones remain hot after use. Do not leave any object on the heating zones and do not put your hands on them or you will burn yourself, as long as the residual heat indicator is still on.
- Unplug the hob if you notice the glass cracking.
- Do not use the hob as a storage or work surface.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING! Before carrying out any maintenance, wait until the hob is completely cold.

To facilitate its maintenance, clean the hob after each use.

- Immediately clean up any liquid spills, especially foods with a high sugar content or sugar splashes, to prevent them from burning on the ceramic surface.
- Remove carbonised residue with a squeegee and special cleaning products.
- To clean your glass-ceramic hob, use a soft sponge and water with washing-up liquid or a commercially available detergent recommended for glass-ceramics.
- Dry the appliance with a soft, clean cloth.
- Never clean your hob with a pressure or steam cleaner.
- Do not use any objects that could scratch the ceramic (e.g. abrasive pads or tips of knives, etc.).
- Do not use abrasive cleaning products that could damage the appliance.



TROUBLESHOOTING GUIDE

Certain minor issues can be resolved by the user. If the information below doesn't resolve your specific problem, do not attempt to repair the appliance by yourself, but contact your retailer's after-sales service.


The hob doesn't switch on:

- The hob is improperly connected to the mains.
- Check the fuse in your home's electric board and replace it if necessary.

The hob does not respond to the commands entered:

- You have not switched on the control panel. Press the [0/I].
- You have not pressed the touch-sensitive button long enough (less than one second). Press and hold the button a little longer.
- You pressed several buttons at the same time. Only press one button at a time.

The hob does not work and emits a short beep:

- The control panel lock (child lock) is on. Press and hold the  button for 2 seconds to turn it off.


The hob does not work and emits a prolonged beep:

- Improper use: you are pressing the wrong touch-sensitive buttons or you are pressing them too quickly. Turn the hob off and on again.
- There is an object or some liquid on the control panel. Remove the object or wipe up the liquid.

The hob switches off:

- You have not made any adjustments within 10 seconds of switching on the hob.
- There is an object or some liquid on the control panel. Remove the object or wipe up the liquid.

A heating zone stops automatically and the H symbol is displayed:

- You used a timer, and the time set has elapsed. The  symbol indicates that the heating zone is still hot and cannot be touched.
- The hob's automatic safety shut-off has been activated. The hob automatically stops heating after a certain time. Refer to the "Automatic safety shut-off" paragraph. You can turn the hob back on and continue cooking.
- There is an object or some liquid on the control panel. Remove the object or wipe up the liquid.

The residual heat indicators are lit while the heating zones are cold. The indicator light of the button is displayed:

- There has been a power failure or the hob has been unplugged. The hob locks itself automatically. Refer to the "First use after connection" paragraph at the start of the manual.

The [F1] message is displayed: single sensor error:

- An object or liquid is covering the buttons on the control panel. The symbol disappears when the keys are released or cleaned.
- If the error persists, unplug the hob or remove the fuse for at least 10 seconds.

The [F2] message is displayed: multiple sensor error:

- There may be an object (pan, etc.) or some water (liquid spilled from the pan, etc.) covering more than 2 sensors.
- The control panel is exposed to heat or steam (e.g. oven below).
- Make sure there are no objects on the sensors and turn off all sources of steam and heat. And, wipe the hob glass with a dry cloth.
- If the error persists, unplug the hob or remove the fuse for at least 10 seconds.

The [Fc] message is displayed and the hob switches off:

- The hob is overheating. Turn off the hob and let it cool.

The hob is cracked:

- DANGER! Stop using the hob. Unplug it immediately and contact your dealer's after-sale service centre.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FICHA DEL PRODUCTO

Medidas aplicadas de conformidad con el Reglamento UE N.º 66/2014 de la Comisión Europea y la norma EN 60350-2:2013

Denominación	Valor	Unidad
Marca	Listo	
Referencia del modelo	TV L31	
Código de producto	8010761	
Tipo de placa de cocción	Vidrocerámica	
Número de fogones	3	
Fogón delantero izquierdo	Potencia del fogón	1,8 kW
	Diámetro de la superficie útil del fogón	Ø 180 mm
	Consumo de energía del fogón	194 Wh/kg
Fogón trasero izquierdo	Potencia del fogón	1,2 kW
	Diámetro de la superficie útil del fogón	Ø 145 mm
	Consumo de energía del fogón	194 Wh/kg
Fogón trasero derecho	Potencia del fogón	- kW
	Diámetro de la superficie útil del fogón	- mm
	Consumo de energía del fogón	- Wh/kg
Fogón delantero derecho	Potencia del fogón	2,1 kW
	Diámetro de la superficie útil del fogón	Ø 210 mm
	Consumo de energía del fogón	194 Wh/kg
Total	Potencia total de la placa de cocción	5,1 kW
	Consumo de energía total de la placa de cocción	194 Wh/kg
Potencia nominal	5,1	Wh/kg
Tensión de alimentación	220-240	Hz-V
Frecuencia	50	Hz

Protección por fusible	32	A
Dimensiones (L x A x P)	60 x 6,3 x 51	mm
Dimensiones del corte de la encimera (ancho x profundidad)	56 x 49	cm
Peso neto	7,4	kg

CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 placa de cocción vitrocerámica
- 1 kit de fijación (4 estribos y 4 tornillos)
- 1 junta periférica de instalación
- 1 cable de alimentación (sin toma de corriente)
- 1 manual de instrucciones

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Mandos sensitivos

9 niveles de cocción

Acelerador de calentamiento

Indicador de calor residual

Seguridad para niños (bloqueo del panel de mando)

Temporizador para cada zona de cocción

Parada automática de seguridad

INSTALACIÓN

¡PRECAUCIÓN! La instalación es competencia exclusiva de especialistas. El usuario debe respetar la legislación y las normas vigentes en su país de residencia.

PREPARACIÓN DEL EMPOTRAMIENTO

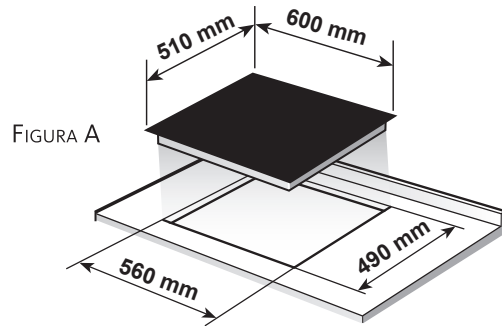


FIGURA A

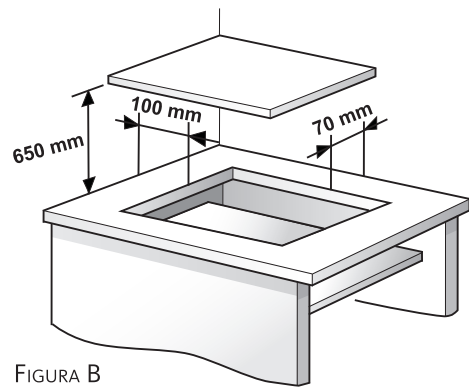
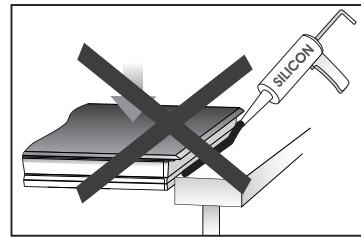


FIGURA B



- El corte en la encimera será: **560 x 490 mm** (figura A).
- Grosor de la placa de cocción: cajón de 50 mm (figura C).
- La distancia entre el cajón de la placa de cocción y la pared de detrás debe ser de 70 mm como mínimo.
- Si la tabla de cocción se debe instalar junto a un mueble de cocina, asegúrese de dejar un espacio de 100 mm como mínimo entre el borde de la placa de cocción y el lado del mueble.
- Al realizar el empotramiento, puede haber una pared alta de armario o un muro en uno de los laterales y en la parte trasera. Pero, por el otro lado, no puede haber ningún mueble ni aparato más altos que la placa de cocción.
- Los revestimientos y recubrimientos de las encimeras deben realizarse con materiales resistentes al calor (100 °C).
- Los guardavivos de los bordes de la pared deben ser resistentes al calor.
- Los materiales de las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger el canto del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno no ventilado o un lavavajillas. Procure dejar un espacio libre de **20 mm** debajo del fondo del cajón del aparato, para garantizar una circulación adecuada del aire de refrigeración del sistema electrónico.

- Si hay un cajón bajo la encimera, no guarde en él objetos inflamables ni objetos no resistentes al calor.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de ausencia de instrucciones, respete una distancia mínima de **650 mm** (figura C).
- El cable de conexión no debe quedar sometido, tras el empotramiento, a ninguna tensión mecánica (un cajón, por ejemplo).

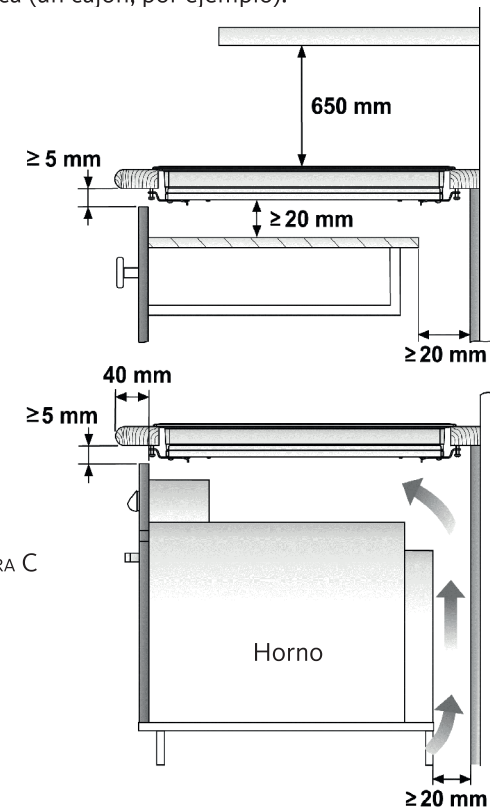
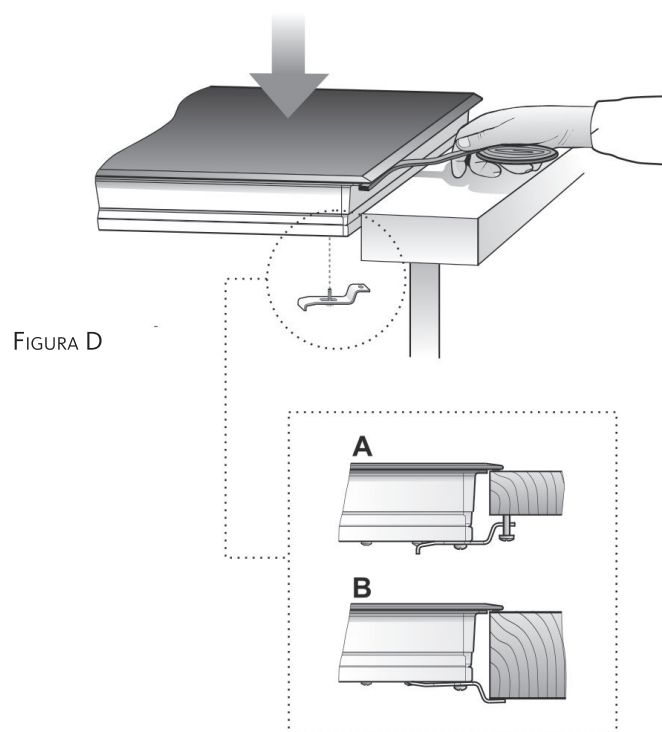


FIGURA C

EMPOTRAMIENTO

1. Instale la junta adhesiva (incluida): retire la hoja de protección y pegue la junta al borde de la placa, a 2 mm del borde externo, tal como se indica en el dibujo siguiente (figura D). La junta adhesiva permite evitar filtraciones en el mueble.



2. Coloque los 4 estribos de fijación como se muestra en los dibujos siguientes: en primer lugar, introduzca el estribo en la muestra correspondiente debajo de la placa de cocción, seleccione el tornillo de madera o metal (según el tipo de encimera) y luego apriételo para sujetar el estribo (figura D, instalación A). No lo apriete demasiado, para no deformar el cajón y provocar un funcionamiento incorrecto del aparato. Si la encimera tiene un grosor superior a 35 mm, los estribos se deben instalar en el sentido contrario (figura D, instalación B).
3. Después de la instalación, si se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble, coloque un panel de separación para evitar el contacto accidental con la superficie caliente de la carcasa del aparato. La separación se debe instalar a **20 mm como mínimo** debajo de la tapa inferior de la placa (figura C). (Esto no será necesario si se instala un horno debajo de la placa de cocción).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIONES

¡PRECAUCIÓN!


- La conexión del aparato a la red eléctrica la debe realizar una persona especializada, conocedora de las normas de seguridad y la legislación vigente.
- Al salir de la fábrica, la placa de cocción está configurada para funcionar con varias configuraciones eléctricas. Sin embargo, el cable incluido con la placa solo permite la conexión en monofásico a 220-240 V~. Para otras conexiones, consulte el apartado «Conexiones específicas».
- Antes de realizar cualquier operación relativa a la electricidad del aparato, es necesario desconectarlo de la red eléctrica.
- Los datos técnicos y las condiciones de conexión eléctrica se indica en la placa informativa del aparato.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa informativa coincida con la tensión de alimentación de la sala.
- La conexión a tierra del aparato es obligatoria: use exclusivamente un cable eléctrico de diámetro adecuado, provisto de un cable de tierra verde / amarillo.
- Este aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor de corte omnipolar (por ejemplo disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales y contactores) con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No use prolongadores, regletas ni adaptadores ya que podría provocar un recalentamiento de las conexiones eléctricas.

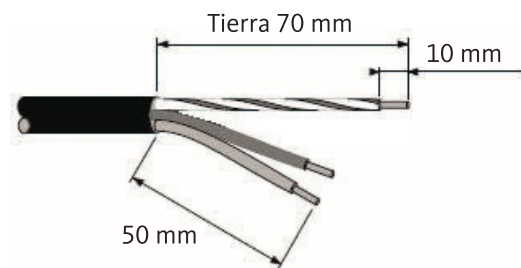
CONEXIÓN DE LA PLACA

¡PRECAUCIÓN!

- Conecte siempre el cable de tierra de protección.
- Respete los planos de conexión que aparecen en la parte trasera del aparato.
- Procure insertar correctamente los cables en los contactos y apretar bien los tornillos.
- El cable no debe alcanzar en ningún punto una temperatura superior a 50 °C con respecto a la temperatura ambiente.

1 - Pele unos 70 mm de revestimiento del cable de alimentación.

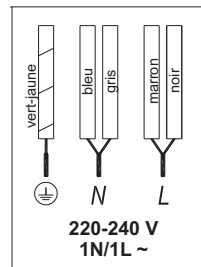
Observación: el cable de tierra amarillo/verde siempre debe conectarse al borne con el símbolo  y debe ser más largo que los otros cables.



2 - Pele los cables eléctricos en una longitud de 10 mm. A continuación, introduzca el cable de alimentación en la abrazadera de apriete y conecte los cables al bloque de terminales respetando los siguientes diagramas de conexión.

Se recomienda utilizar este aparato en monofásico 220-240 V~ 50/60 Hz, respetando el diagrama de cableado y consultando las características del cable que se indican a continuación:

Monofase 220-240 V 1N/1L~:



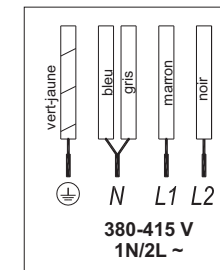
Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable	Calibre de protección
220 -240 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

* Se calcula con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

CONEXIONES ESPECÍFICAS

Sin embargo, si su instalación no es compatible con una conexión 220-240 V, siga la información del párrafo anterior, «Conexión de la placa», con los diagramas de cableado y las siguientes características del cable:

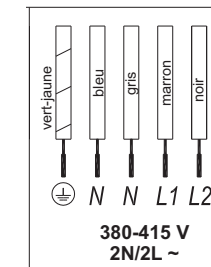
Bifase 380 - 415 V 1N/2L~:



Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable	Calibre de protección
380 - 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* Se calcula con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

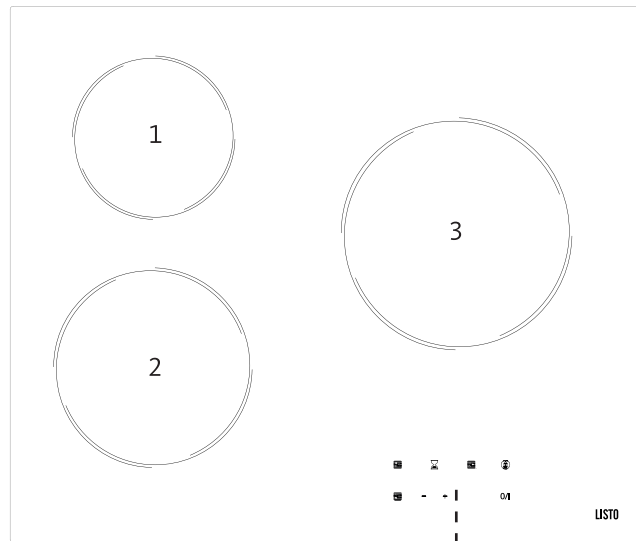
Bifase 380 - 415 V 2N/2L~:



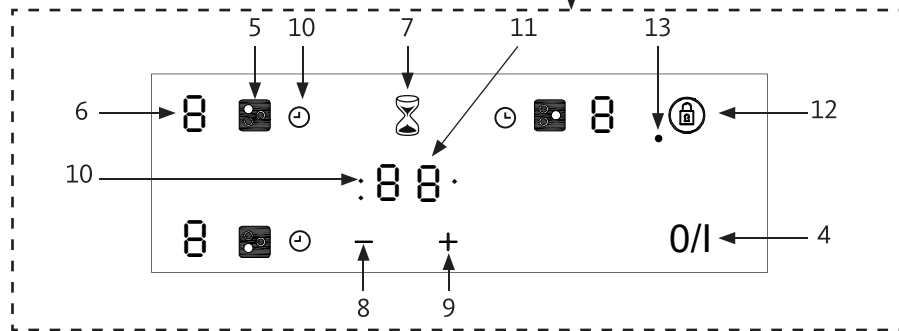
Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable	Calibre de protección
380 - 50/60 Hz	2 fases + 2 N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

* Se calcula con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

DESCRIPCIÓN DEL APARATO




1. Fogón trasero izquierdo Ø 145 mm 1200 W
2. Fogón delantero izquierdo Ø 180 mm 1800 W
3. Fogón derecho Ø 210 mm 2100 W



4. Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción
5. Tecla de selección de fogón
6. Pantalla de potencia o calor residual
7. Tecla de selección del temporizador
8. Tecla - (reducir) (temporizador y nivel de potencia)
9. Tecla + (aumentar) (temporizador y nivel de potencia)
10. Indicador del temporizador del fogón seleccionado
11. Pantalla del temporizador
12. Tecla de bloqueo de los mandos de la placa (seguridad para niños)
13. Indicador de activación de bloqueo de la placa

PRIMER USO DEL APARATO DESPUÉS DE LA CONEXIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE:

Cuando conecte la placa de cocción o después de un corte eléctrico, la placa de cocción se bloqueará y se encenderán los indicadores de calor residual **H**. Esto está relacionado con la configuración y no significa que las zonas de cocción estén calientes. Después de desbloquear la placa pulsando la tecla  durante 2 segundos, los indicadores de calor residual **H** siguen parpadeando. Tendrá que esperar unos 20 minutos para que los indicadores de calor residual funcionen con normalidad.

USO

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Limpié la placa de cocción con un trapo húmedo y séquela. No use detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies de cristal.

PRIMER USO DEL APARATO

La primera vez que se utilice este producto, es posible que se desprenda un olor peculiar. Esto es normal y desaparecerá rápidamente.

TECLAS SENSITIVAS

- Su aparato está equipado con teclas sensitivas que permiten activar las diferentes funciones.
- Al tocar la tecla activará su funcionamiento. Esta activación se confirmará mediante un indicador, una visualización o una señal acústica.
- **Pulse solo una tecla a la vez y asegúrese de que el panel de mando siempre esté limpio y seco.**

TABLA RECAPITULATIVA DE LAS VISUALIZACIONES

Pantalla	Denominación	Función
0	Cero	Se ha activado la zona de calentamiento.
DE 1 a 9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción.
A	Acelerador de calentamiento	Cocción automática temporal.
H	Calor residual	La zona de cocción todavía está caliente.
	Bloqueo del panel de mando	La seguridad para niños está activada.
t	Temporizador activo	Se ha asignado un temporizador a un fogón de cocción.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- **Encender / apagar la placa de cocción:**

Pulse la tecla **0/I** durante 2 segundos para encender o apagar la placa de cocción. Si no realiza ningún ajuste en 10 segundos, la placa de cocción se apagará automáticamente.

- **Seleccionar y ajustar la potencia de una zona de cocción:**

IMPORTANTE: En primer lugar, debe seleccionar una zona de cocción para ponerla en marcha.

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona	Pulse , o .	Visualizador encendido.
Aumentar la potencia	Pulse [+]	DE 0 a 9
Bajar la potencia	Pulse [-]	DE 9 a 0 o H
Detener la cocción	Pulse varias veces [-] hasta que aparezca «0» o «H» (calor residual).	0 o H

NOTA: Si mantiene pulsada la tecla **[+]** o **[-]**, la potencia aumenta o se reduce rápidamente (con un intervalo de medio segundo).

INDICADOR DEL CALOR RESIDUAL

Después de apagar una zona de cocción, sigue caliente: esto se señala con el símbolo **H**.

¡PRECAUCIÓN! Mientras los indicadores de calor residual **H** permanezcan encendidos, no toque las zonas de cocción ni coloque objetos sensibles al calor. Riesgo de quemaduras e incendio.

Cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente, se apagará el símbolo **H**, si el aparato se encuentra en espera, o se visualizará **0**, si la placa de cocción sigue encendida.

NOTA: Apague la placa antes de terminar la cocción para aprovechar el calor residual. Ahorrará energía eléctrica.

FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Esta función le permite iniciar la cocción a la máxima potencia y luego programar una potencia de cocción más baja: la placa reducirá automáticamente la potencia cuando haya transcurrido un cierto tiempo (consulte la tabla siguiente):

- **Activar la cocción automática**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona	Pulse , o .	00
Activar la potencia completa	Pulse [+] .	De 1 a 9
Activar automatización	Pulse de nuevo [+] .	9 parpadea con A
Seleccione el nivel (por ejemplo, 7)	Pulse [-] .	9 pasa a 8 y luego a 7 7 parpadea con A

Potencia seleccionada	Duración de la cocción con la potencia máxima (9) (en segundos) antes de pasar a la potencia seleccionada
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

Si se produce un error de programación, apague la placa de cocción pulsando la tecla **0/I** durante 2 segundos y luego vuelva a iniciar el procedimiento.

- **Detener la cocción automática**






Cuando hayan transcurrido al menos 10 segundos desde la activación de la función de cocción automática,

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona	Pulse  ,  o  .	 parpadea con 
Seleccionar el nivel 9	Pulse [+] hasta que aparezca «9».	

BLOQUEO DEL PANEL DE MANDO (SEGURIDAD PARA NIÑOS)

Cuando se activa la «seguridad para niños», las teclas del panel de mando (excepto la tecla de encendido/apagado **0/I**) están inactivas. Esta función impide que los niños modifiquen una selección o se puede utilizar para limpiar la superficie de vitrocerámica.

Se escuchará una señal al activar y al desactivar.








Acción	Panel de mando	Visualizador
Encender la placa de cocción	Pulse [0/I] durante 2 segundos.	 en los visualizadores
Bloquear la placa	Pulse la tecla  durante 2 segundos.	Se encenderá el indicador luminoso de la tecla 
Desbloquear la placa	Pulse la tecla  durante 2 segundos.	 en los visualizadores

USO DEL TEMPORIZADOR

El temporizador puede asignarse simultáneamente a los tres fogones de cocción con ajustes de tiempo diferentes (de 0 a 99 minutos) para cada una de las zonas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción**

Ejemplo: quiere utilizar la zona de cocción trasera izquierda durante 16 minutos a potencia 7:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona trasera izquierda	 la zona correspondiente	Parpadeará el  de la zona
Seleccionar la potencia	Pulse las teclas + y - hasta  .	 parpadeará durante unos segundos y luego se quedará fijo
Seleccionar el temporizador	Pulse la tecla  .	 parpadeará y  al lado del fogón seleccionado (en este caso, el fogón trasero izquierdo)

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar un tiempo de cocción (entre 1 y 99 minutos)	Pulse las teclas + y - hasta 16 .	16 parpadeará durante unos segundos y luego se quedará fijo, con el indicador luminoso de la zona trasera izquierda superior a la izquierda del temporizador. t parpadeará alternativamente con el nivel de potencia seleccionado (en este caso, 7).

El tiempo de cocción se selecciona y comienza la cuenta atrás. La zona de cocción con el temporizador dejará de calentar automáticamente al final de la cuenta atrás.

Para agregar un temporizador a otra zona de cocción, repita el mismo procedimiento.




NOTAS:

- Si mantiene pulsadas las teclas **[+]** y **[-]**, el tiempo pasará rápidamente.
- Cuando quede un minuto, la placa de cocción mostrará la cuenta atrás de los segundos restantes (de 59 a 0).
- Cuando finaliza la cuenta atrás de un temporizador, la placa emite una serie de señales acústicas durante varios segundos. La zona de cocción correspondiente muestra « **H** » y « **0** » alternativamente y el temporizador muestra « **00** », que parpadea con el indicador luminoso de la zona correspondiente (en este ejemplo, con la zona trasera izquierda). Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica.
- En cualquier momento puede pulsar una de las zonas de cocción para la que haya programado un temporizador para que en la pantalla aparezca el tiempo restante. La potencia de la zona correspondiente parpadea con el indicador luminoso correspondiente a esa zona alrededor del temporizador.

• **Detener la función de temporizador durante la cocción**

Si quiere detener el temporizador antes de que finalice la duración programada, puede detener la placa de cocción con la tecla de encendido/apagado **[0/I]** o siguiendo este procedimiento:

Ejemplo cuando quedan 13 minutos a potencia 7:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona trasera izquierda	 la zona correspondiente	7 parpadea
Seleccionar el temporizador	Pulse la tecla  .	13 (punto fijo) y  junto al fogón seleccionado (en este caso, el fogón trasero izquierdo)
Detener el temporizador	Pulse varias veces la tecla [-] hasta que aparezca 00	00 y luego se apaga la visualización. El temporizador para esta zona de cocción está desactivado.

Cuando se activan varios temporizadores, basta con repetir la operación.

PARADA AUTOMÁTICA DE SEGURIDAD

Si se olvida de apagar una o varias zonas de cocción, la placa se apagará automáticamente cuando transcurra un cierto tiempo (consulte la tabla siguiente):

Potencia seleccionada	Duración máxima de cocción antes de la parada automática de seguridad
1	10 horas
2	5 horas
3	5 horas
4	4 horas
5	3 horas
6	2 horas
7	2 horas
8	2 horas
9	durante 1 hora:

Si no modifica el ajuste de la potencia durante mucho tiempo (consulte la tabla), la zona de cocción asociada se apagará automáticamente. Aparecerá un **0** si la temperatura de la superficie de cristal no es peligrosa para el usuario, o aparecerá **H** (indicador de calor residual) si todavía hay riesgo de sufrir quemaduras. Sin embargo, puede volver a encender la placa de cocción (pulsando la tecla de encendido/apagado **[0/I]**) y volver a usar las zonas de cocción en cualquier momento, siguiendo las instrucciones de uso.

CONSEJOS DE COCCIÓN

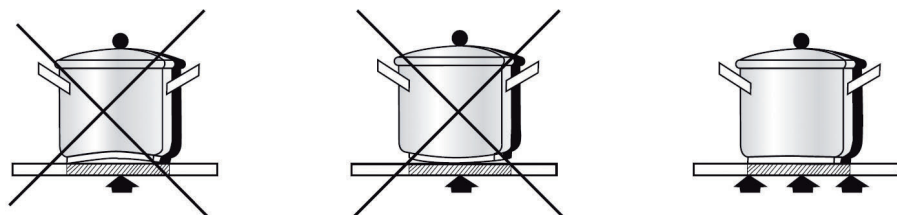
NIVELES DE COCCIÓN

El calor solamente se libera en el interior de los círculos dibujados en la placa de cocción. Estos círculos deben quedar cubiertos por completo por las ollas.

Nivel de cocción	Tipos de cocción	Tipos de alimentos
1-2	Fundir mantequilla, chocolate, etc. Recalentar.	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina, platos precocinados.
2-3	Calentar pequeñas cantidades de líquido. Mantener calientes los platos. Descongelar.	Arroz, pudín, platos cocinados, verduras, pescado, productos congelados.
3-4	Cocer al vapor.	Verduras, pescado, carne.
4-5	Cocer líquidos.	Patatas con agua, sopa, pasta, verduras frescas.
6-7	Cocer a fuego bajo.	Carne, hígado, huevos, salchichas, tripa.
7-8	Cocer a fuego alto. Freír.	Patatas, buñuelos, creps.
9	Freír. Hervir.	Filetes, tortillas, agua.

RECIPIENTES

Para utilizar el producto correctamente, consulte los diagramas y las indicaciones siguientes:



- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de poner en marcha la placa.
- Utilice recipientes con el **fondo plano y llenos**.
- Utilice recipientes con el mismo diámetro que las zonas de cocción.
- Seque la parte inferior del recipiente antes de colocarlo en la zona de cocción.

- No deslice el recipiente sobre la superficie de cristal para no dañarla.
- No utilice papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- **Cocinar con tapa** permite reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

OTRAS RECOMENDACIONES

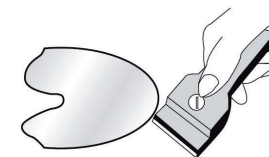
- Mantenga a los niños alejados de la placa de cocción mientras se estén utilizando las zonas de cocción. Asegúrese de que los mangos de los recipientes estén dirigidos hacia el interior. No olvide que el aceite o la grasa pueden inflamarse si se llevan a una temperatura excesiva.
- Las zonas de cocción permanecen calientes después del uso. No deje ningún objeto sobre estas ni coloque las manos sobre ellas, ya que podría quemarse, hasta que el indicador de calor residual se apague.
- Desconecte la placa de cocción si observa que el cristal se fisura.
- No use placa de cocción como superficie extra de almacenamiento ni de trabajo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡PRECAUCIÓN! Antes de realizar cualquier operación de limpieza, espere a que la placa de cocción se haya enfriado por completo.

A fin de facilitar su limpieza, limpie la placa de cocción después de cada uso.

- Limpie inmediatamente los desbordamientos de líquido y, en especial, los alimentos con alto contenido en azúcar o las salpicaduras de azúcar para evitar que quemen la superficie vitrocerámica.
- Quite los residuos carbonizados con un rascador y productos de limpieza específicos.
- Para limpiar la placa de cocción vitrocerámica, use una esponja suave y agua con producto lavavajillas o un producto comercial recomendado para la vitrocerámica.
- Seque el aparato con un paño suave y limpio.
- No limpie la placa de cocción con sistemas de limpieza a presión o con vapor.
- No use objetos que puedan rayar la vitrocerámica (como un estropajo abrasivo o una punta de cuchillo).
- No use productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el aparato.



GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El usuario puede resolver algunos problemas menores. Si los siguientes elementos no le ayudan a resolver su problema concreto, no intente reparar el aparato usted mismo; póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.


La placa de cocción no se enciende:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica.
- Compruebe el fusible del cuadro eléctrico de su casa y cámbielo si es necesario.

La placa de cocción no reacciona a las instrucciones introducidas:

- No ha conectado el panel de mando. Pulse la tecla [0/1].
- No ha pulsado la tecla sensitiva durante suficiente tiempo (menos de 1 segundo). Mantenga pulsada la tecla un poco más de tiempo.
- Ha pulsado varias teclas al mismo tiempo. Pulse solo una tecla a la vez.

La placa de cocción no funciona y emite una señal acústica breve:

- Se ha activado el bloqueo del panel de mando (seguridad para niños). Pulse la tecla  durante 2 segundos para desactivarlo.


La placa de cocción no funciona y emite una señal acústica larga:

- Uso incorrecto: está pulsando las teclas sensitivas incorrectas o las pulsa durante poco tiempo. Apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.
- Hay algún objeto o líquido sobre el panel de mando. Retire el objeto o limpie el líquido.

La placa de cocción se apaga:

- No ha realizado ningún ajuste durante los 10 segundos posteriores a encender la placa.
- Hay algún objeto o líquido sobre el panel de mando. Retire el objeto o limpie el líquido.

Una zona de cocción se apaga automáticamente y aparece el símbolo H:

- Ha utilizado un temporizador y el tiempo se ha agotado. El símbolo  indica que la zona de cocción todavía está caliente y no se puede tocar.
- Se ha activado la parada automática de seguridad de la placa. La placa deja automáticamente de calentar después de un cierto tiempo. Consulte el apartado «Parada automática de seguridad». Puede volver a encender la placa y continuar la cocción.

- Hay algún objeto o líquido sobre el panel de mando. Retire el objeto o limpie el líquido.

Los indicadores luminosos de calor residual H se encienden mientras que las zonas de cocción están frías. Se visualiza el indicador luminoso de la tecla :

- Hay una avería de corriente o la placa de cocción se ha desconectado. La placa se bloquea automáticamente. Consulte el apartado «Primer uso del aparato después de la conexión», al principio de las instrucciones.

Aparece el mensaje [F1]: error de un sensor:

- Un objeto o un líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando se sueltan o se limpian las teclas.
- Si el error persiste, desenchufe la placa de cocción o quite el fusible durante 10 segundos como mínimo.

Aparece el mensaje [F2]: error de varios sensores:

- Puede haber un objeto (recipiente, etc.) o agua acumulada (derrame del líquido de un recipiente, etc.) que cubre más de dos sensores.
- El panel de mando está expuesto a calor o a vapor (por ejemplo, hay un horno instalado debajo).
- Asegúrese de que no haya ningún objeto sobre los sensores y apague todas las fuentes de vapor o de calor. Luego seque el cristal de la placa de cocción con un paño seco.
- Si el error persiste, desenchufe la placa de cocción o quite el fusible durante 10 segundos como mínimo.

Aparece el mensaje [Fc] y se apaga la placa de cocción:

- La placa de cocción se ha sobrecalentado. Apague la placa y déjela enfriarse.

La placa de cocción está fisurada:

- ¡PELIGRO! No vuelva a usar la placa de cocción. Desconéctela inmediatamente y póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde la haya comprado.

TECHNISCHE DATEN

PRODUKTDATENBLATT

Messungen wurden gemäß der EU-Richtlinie Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und der Norm EN 60350-2:2013 durchgeführt

Bezeichnung		Wert	Einheit
Marke		Listo	
Artikelnummer		TV L31	
Produkt-Code		8010761	
Art des Kochfelds		Glaskeramik	
Anzahl der Kochzonen		3	
Kochzone vorne links	Leistung der Kochplatte	1,8	kW
	Durchmesser der Kochfeld-Nutzfläche	Ø 180	mm
	Energieverbrauch der Kochplatte	194	Wh/kg
Kochzone hinten links	Leistung der Kochplatte	1,2	kW
	Durchmesser der Kochfeld-Nutzfläche	Ø 145	mm
	Energieverbrauch der Kochplatte	194	Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Leistung der Kochplatte	-	kW
	Durchmesser der Kochfeld-Nutzfläche		mm
	Energieverbrauch der Kochplatte		Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Leistung der Kochplatte	2,1	kW
	Durchmesser der Kochfeld-Nutzfläche	Ø 210	mm
	Energieverbrauch der Kochplatte	194	Wh/kg
Gesamt	Gesamtleistung des Kochfelds	5,1	kW
	Gesamtenergieverbrauch des Kochfelds	194	Wh/kg
Nennleistung		5,1	Wh/kg
Versorgungsspannung		220-240	Hz-V
Frequenz		50	Hz

Absicherung pro Sicherung	32	A
Abmessungen (L x H x T)	60 x 6,3 x 51	mm
Ausschnittmaße der Arbeitsplatte (L x B)	56 x 49	cm
Nettogewicht	7,4	kg

VERPACKUNGSINHALT

- 1 Glaskeramik-Kochfeld
- 1 Befestigungsset (4 Klammern und 4 Schrauben)
- 1 umlaufende Montagedichtung
- 1 Stromkabel (ohne Netzstecker)
- 1 Bedienungsanleitung

FUNKTIONSMERKMALE

Touch Control Bedienung
 9 Kochstufen
 Aufheiz-Beschleuniger
 Restwärmeanzeige
 Kindersicherung (Sperrung des Bedienfelds)
 Timer für jede Kochplatte
 Automatische Sicherheitsabschaltung

MONTAGE

ACHTUNG! Die Montage darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden. Der Benutzer ist verpflichtet, die in seinem Land geltende Gesetzgebung und die geltenden Normen zu beachten.

EINBAU-VORBEREITUNG

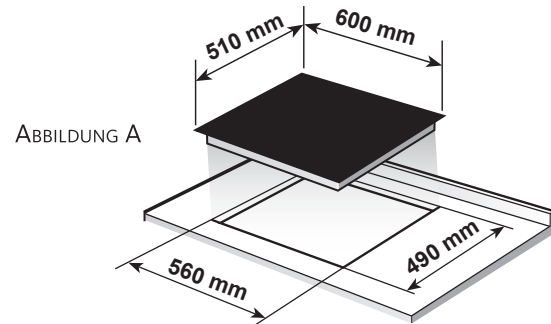


ABBILDUNG A

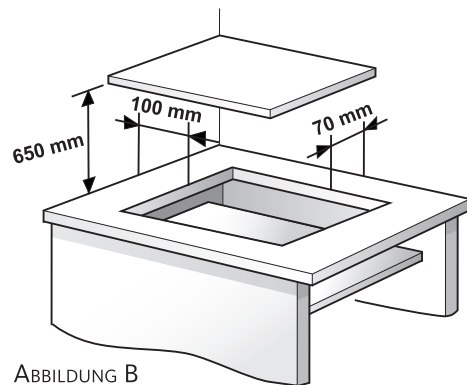
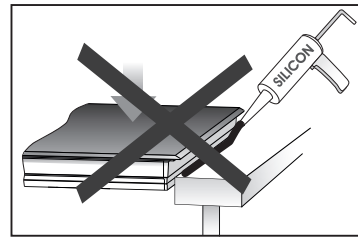


ABBILDUNG B



- Die Arbeitsplatte muss folgendermaßen ausgeschnitten werden: **560 x 490 mm** (Abbildung A).
- Stärke des Kochfelds: Gehäuse 50 mm (Abbildung C).
- Der Abstand zwischen dem Gehäuse des Kochfelds und der Wand an dessen Rückseite muss mindestens 70 mm betragen.
- Wenn das Kochfeld neben einem Küchenmöbel eingebaut werden soll, achten Sie darauf, dass zwischen der Kante des Kochfelds und der Seite des Möbels mindestens 100 mm Freiraum bleibt.
- Beim Einbau kann sich eine hohe Schrankwand oder eine Wand an einer Seite und an der Rückseite befinden. Auf der anderen Seite darf aber kein Möbelstück oder Gerät höher als das Kochfeld sein.
- Furniere und Arbeitsplattenbeläge müssen aus hitzebeständigen Materialien (100°C) bestehen.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Arbeitsplattenmaterialien können bei Kontakt mit Feuchtigkeit aufquellen. Um die Schnittkante zu schützen, tragen Sie einen speziellen Lack oder Kleber auf.
- Bauen Sie die Kochfläche nicht über einem unbelüfteten Backofen oder einer Spülmaschine ein. Achten Sie darauf, dass unter der Unterseite des Gerätegehäuses

ein Freiraum von **20 mm** bleibt, um die für die Kühlung der Elektronik erforderliche Luftzirkulation zu gewährleisten.

- Wenn sich unter der Kochfläche eine Schublade befindet, sollte man keine brennbaren, nicht hitzebeständigen Gegenstände darin aufbewahren.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss den Angaben des Herstellers der Dunstabzugshaube entsprechen. Wenn keine Anweisungen angegeben sind, bitte einen Mindestabstand von **650 mm** einhalten (Abbildung C).
- Das Anschlusskabel darf nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein (z. B. durch eine Schublade).

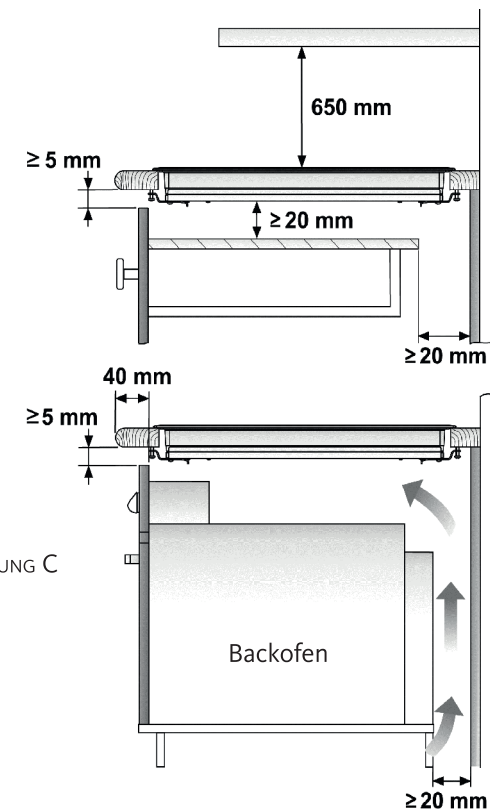
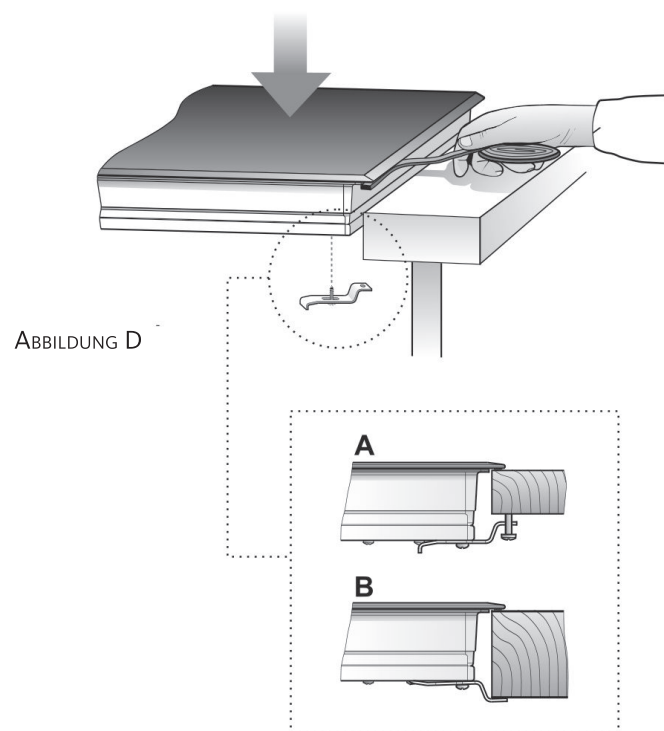


ABBILDUNG C

EINBAU

1. Verlegen Sie die (mitgelieferte) selbstklebende Dichtung: Ziehen Sie das Schutzpapier ab und kleben die Dichtung 2 mm von der Außenkante entfernt auf das Kochfeld wie im Schema unten gezeigt (Abbildung D). Mit der selbstklebenden Dichtung lässt sich das Eindringen von Flüssigkeit in das Möbel verhindern.



2. Befestigen Sie die 4 Befestigungsklammern wie im Schema oben gezeigt: Stecken Sie die Klammer zuerst in die entsprechende Aussparung unter dem Kochfeld, wählen die Holz- oder Metallschraube (je nach der Beschaffenheit Ihrer Arbeitsplatte) und ziehen diese dann an um die Klammer zu befestigen (Abbildung D Einbau A). Ziehen Sie die Schrauben nicht zu stark an, damit das Gehäuse nicht verbogen wird, was eine Funktionsstörung des Geräts verursachen kann.
Falls die Arbeitsplatte dicker als 35 mm ist, müssen die Klammern in umgekehrter Richtung angebracht werden (Abbildung D Einbau B).
3. Wenn das Geräteunterteil nach dem Einbau vom Möbelerinneren aus zugänglich ist, montieren Sie eine Trennplatte, um jeglichen unabsichtlichen Kontakt mit der heißen Oberfläche des Gerätegehäuses zu vermeiden. Die Abtrennung muss mit **20 mm Mindestabstand** unterhalb der unteren Kochfeldabdeckung montiert werden (Abbildung C). (Dies ist nicht erforderlich, wenn unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut ist).

STROMANSCHLUSS

VORSICHTSMASSNAHMEN

ACHTUNG!


- Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss von einer Fachperson durchgeführt werden, die mit den geltenden Sicherheitsnormen und Gesetzen vertraut ist.
- Ihr Kochfeld ist werkseitig so ausgelegt, dass es mit mehreren Elektro-Konfigurationen betrieben werden kann. Das mit der Kochfläche gelieferte Kabel erlaubt jedoch nur einen einphasigen 220 - 240 V~ Anschluss. Für andere Anschlussvarianten lesen Sie bitte den Abschnitt „Spezielle Anschlüsse“.
- Bevor Sie irgendwelche Arbeiten am elektrischen Teil des Gerätes durchführen, müssen Sie es unbedingt vom Stromnetz trennen.
- Die technischen Daten und elektrischen Anschlussbedingungen sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Gerät muss zwingend geerdet sein: Verwenden Sie nur ein elektrisches Kabel mit entsprechendem Querschnitt und einer gelb/grünen Erdungsleitung.
- Das Gerät muss über einen omnipolaren Schalter (z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen, Fehlerstromschutzschalter und Leistungsschütze) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter, da dies zu einer Überhitzung der elektrischen Anschlüsse führen kann.

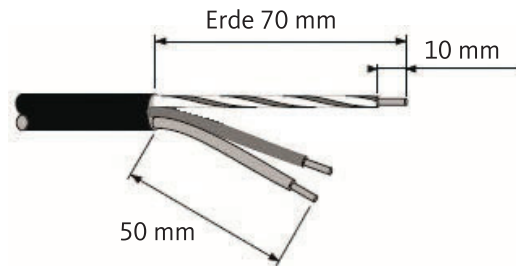
ANSCHLUSS DES KOCHFELDS

ACHTUNG!

- Immer den Erdungs-Schutzleiter anschließen.
- Beachten Sie die Anschluss-Schemas auf der Geräterückseite.
- Achten Sie darauf, dass die Drähte ordnungsgemäß in die Anschlussklemmen eingeführt und die Schrauben fest angezogen sind.
- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur liegt.

1 - Entfernen Sie ungefähr 70 mm der isolierenden Ummantlung des Stromkabels.

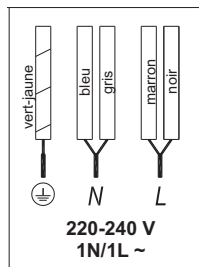
Hinweis: Der gelb/grüne Erdungsdraht muss immer an die Klemme mit dem Symbol  angeschlossen werden und länger sein als die anderen Drähte.



2 - Entfernen Sie ungefähr 10 mm der isolierenden Ummantlung der elektrischen Drähte. Führen Sie dann das Stromkabel in die Kabelklemme ein und verbinden Sie die Drähte gemäß dem nachfolgenden Anschlusschema mit der Klemmleiste.

Es empfiehlt sich, dieses Gerät einphasig bei 220 - 240 V~ 50/60 Hz zu betreiben, wobei das Verkabelungsschema eingehalten werden soll und unter Bezug auf die unten angegebenen Kabel-Eigenschaften:

Einphasig 220 - 240 V 1N/1L~:



68

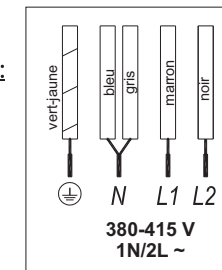
Stromnetz	Anschluss	Kabelquerschnitt	Kabeltyp	Schutzleistung
220-240 V ~ 50-60 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

* berechnet mit dem Gleichzeitigkeitsfaktor gemäß Standard EN 60 335-2-6

SPEZIELLE ANSCHLÜSSE

Falls Ihre Installation keinen einphasigen Anschluss bei 220-240 V zulässt, befolgen Sie bitte die Informationen aus dem vorherigen Abschnitt „Einphasiger Anschluss des Kochfelds“ mit dem folgenden Schaltplan und den dort angegebenen Kabel-Eigenschaften:

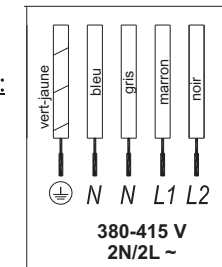
Zweiphasig 380 - 415 V 1N/2L~:



Stromnetz	Anschluss	Kabelquerschnitt	Kabeltyp	Schutzleistung
380 - 50-60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* berechnet mit dem Gleichzeitigkeitsfaktor gemäß Standard EN 60 335-2-6

Zweiphasig 380 - 415 V 2N/2L~:

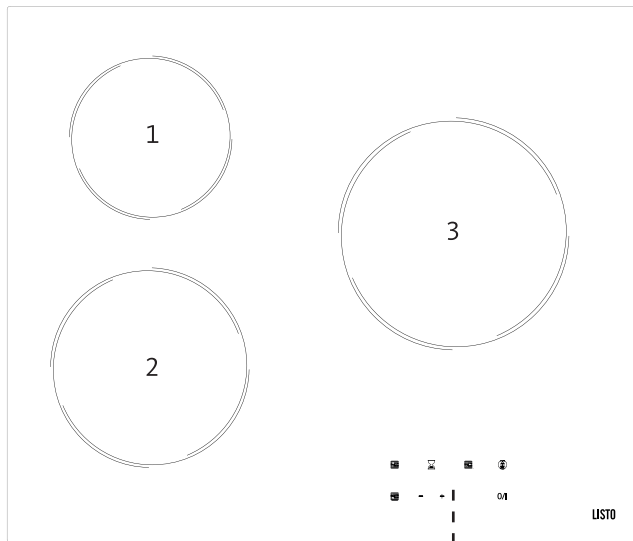


Stromnetz	Anschluss	Kabelquerschnitt	Kabeltyp	Schutzleistung
380 - 50-60 Hz	2 Phasen + 2 N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

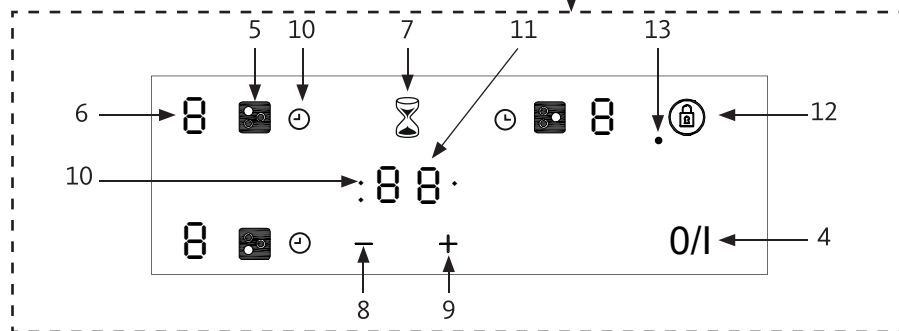
* berechnet mit dem Gleichzeitigkeitsfaktor gemäß Standard EN 60 335-2-6

69

BESCHREIBUNG DES GERÄTS





1. Kochplatte hinten links Ø 145 mm 1200 W
2. Kochplatte vorne links Ø 180 mm 1800 W
3. Kochplatte rechts Ø 210 mm 2100 W



4. Ein/Aus-Taste des Kochfelds
5. Auswahltaste für die Kochplatte
6. Leistungs- oder Restwärmanzeige
7. Timer-Auswahltaste
8. Taste - (verringern) (Timer und Leistungsstufe)
9. Taste + (erhöhen) (Timer und Leistungsstufe)
10. Timer-Leuchtanzeige für die ausgewählte Kochplatte
11. Anzeige des Timers
12. Taste zur Sperrung der Bedientasten des Kochfelds (Kindersicherung)
13. Leuchtanzeige der Kochfeld-Tastensperre

ERSTER GEBRAUCH NACH DEM ANSCHLIESSEN

WICHTIGER HINWEIS:

Wenn Sie das Kochfeld anschließen oder nach einem Stromausfall ist das Kochfeld gesperrt und die Restwärmanzeigen **H** leuchten. Das hängt mit dem Konfigurationsvorgang zusammen und bedeutet nicht, dass die Kochzonen heiß . Nachdem Sie das Kochfeld entsperrt haben, indem Sie 2 Sekunden lang die Taste 

drücken, blinken die Restwärmanzeigen **H** weiterhin. Sie müssen etwa zwanzig Minuten warten, bis die Restwärmanzeigen wieder normal funktionieren.

GEBRAUCH

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie Ihr Kochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die bläuliche Verfärbungen auf Glasoberflächen verursachen können.


ERSTER GEBRAUCH

Beim ersten Gebrauch kann es sein, dass sich ein besonderer Geruch entwickelt. Dies ist normal und verschwindet schnell.

TOUCH CONTROL TASTEN

- Ihr Gerät ist mit Sensortasten zur Steuerung der verschiedenen Funktionen ausgestattet.
- Sie reagieren auf leichte Berührungen der Taste mit dem Finger. Diese Aktivierung wird durch eine Leuchte, eine Anzeige und/oder ein akustisches Signal bestätigt.
- **Drücken Sie jeweils nur eine Taste und vergewissern sich, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist.**

ÜBERSICHTSTABELLE DER ANZEIGEN

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Die Heizfläche ist aktiviert.
1 bis 9	Leistungsstufe	Wahl der Kochstufe.
A	Aufheiz-Beschleuniger	Zeitweiliges automatisches Kochen.
H	Restwärme	Das Kochfeld ist noch heiß.
	Sperrung des Bedienfelds	Die Kindersicherung ist aktiviert.
t	Timer ist aktiv	Bei einem Kochfeld wurde ein Timer eingesetzt

INBETRIEBNAHME

- **Ein- und Ausschalten des Kochfelds:**

Drücken Sie 2 Sekunden die Taste **0/I**, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Wenn Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

- **Die Leistung einer Kochplatte auswählen und einstellen:**

WICHTIG: Sie müssen zuerst eine Kochplatte auswählen, um sie benutzen zu können.

Handlung	Bedienfeld	Display
Die Zone auswählen	Drücken Sie die Taste  ,  oder  .	Display ist eingeschaltet.
Die Leistung erhöhen	Drücken Sie auf [+]	0 bis 9
Die Leistung verringern	Drücken Sie auf [-]	9 bis 0 oder H
Den Garvorgang stoppen	Drücken Sie mehrmals auf [-] bis zur Anzeige „0“ oder „H“ (Restwärme).	0 oder H

HINWEIS: Wenn Sie die Taste **[+]** oder **[-]** gedrückt halten, steigert oder reduziert sich die Leistung schnell (mit jeweils einer halben Sekunde Intervall).

RESTWÄRMEANZEIGE

Nachdem eine Kochplatte ausgeschaltet wurde, ist sie immer noch heiß: Sie wird durch das Symbol **H** gekennzeichnet.

ACHTUNG! Während die Restwärmekontrollanzeigen **H** leuchten, dürfen Sie die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf legen. Verbrennungs- und Brandgefahr.




Wenn die Kochplatte genügend abgekühlt ist, erlischt die Anzeige **H**, wenn das Gerät im Standby ist, oder sie zeigt **0** an, wenn das Kochfeld noch eingeschaltet ist.

HINWEIS: Schalten Sie die Platte vor dem Ende des Kochvorgangs aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie Strom.

AUTOMATISCHE KOCHFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang mit maximaler Leistung starten und dann eine niedrigere Kochstufe programmieren: Nach einer bestimmten Zeit verringert die Platte automatisch die Leistung (siehe untenstehende Tabelle):

- **Das automatische Kochen aktivieren**

Handlung	Bedienfeld	Display
Die Zone auswählen	Drücken Sie die Taste  ,  oder  .	00
Die volle Leistung aktivieren	Drücken Sie auf [+] .	Von 1 bis 9
Die Automatik aktivieren	Drücken Sie erneut auf [+] .	9 blinkt zusammen mit A
Die Stufe auswählen (z.B. 7)	Drücken Sie auf [-] .	9 wechselt zu 8 und dann zu 7 7 blinkt zusammen mit A

Ausgewählte Leistung	Kochzeit bei maximaler Leistung (9) (in Sekunden) vor dem Umschalten auf die ausgewählte Leistung
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

Bei einem Programmierungsfehler schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie 2 Sekunden lang die Taste **0/I** drücken und dann wieder von vorne anfangen.

- **Das automatische Kochen stoppen**








Nachdem die automatische Kochfunktion mindestens 10 Sekunden lang aktiv war,

Handlung	Bedienfeld	Display
Die Zone auswählen	Drücken Sie die Taste  ,  oder  .	 blinkt zusammen mit 
Die Stufe 9 auswählen	Drücken Sie auf [+] bis zur Anzeige „9“	

SPERRUNG DES BEDIENFELDS (KINDERSICHERUNG)

Wenn die „Kindersicherung“ aktiviert ist, sind die Tasten des Bedienfelds (außer der Ein/Aus-Taste **0/I**) inaktiv. Diese Funktion verhindert, dass Kinder eine Auswahl ändern oder kann zur Reinigung der Glaskeramikfläche genutzt werden.

Bei der Aktivierung und Deaktivierung ertönt ein Signalton.








Handlung	Bedienfeld	Display
Das Kochfeld einschalten	Drücken Sie 2 Sekunden lang auf [0/I] .	 oder  auf den Anzeigen
Die Kochfläche sperren	Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste  .	Die Leuchtanzeige der Taste  leuchtet auf
Die Kochfläche entsperren	Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste  .	 oder  auf den Anzeigen

BEDIENUNG DES TIMERS

Der Timer kann allen 3 Kochfeldern gleichzeitig zugewiesen werden, wobei für jedes Feld unterschiedliche Zeiteinstellungen (von 0 bis 99 Minuten) möglich sind.

- **Einstellung oder Änderung der Garzeit**

Beispiel: Sie möchten die Kochplatte hinten links 16 Minuten lang auf der Leistungsstufe 7 einsetzen:

Handlung	Bedienfeld	Display
Die Platte hinten links auswählen	Drücken Sie auf die betreffende Zone  .	Die  der Zone blinkt
Die Leistungsstufe auswählen	Drücken Sie die Tasten + und - bis auf  .	 blinkt ein paar Sekunden lang und leuchtet dann durchgehend
Den Timer auswählen	Drücken Sie die Taste  .	 blinkt und  erscheint neben der ausgewählten Kochplatte (hier die Kochplatte hinten links)

Handlung	Bedienfeld	Display
Eine Garzeit (zwischen 1 und 99 Minuten) wählen	Drücken Sie die Tasten + und - bis auf 16 .	16 blinkt ein paar Sekunden lang und leuchtet dann durchgehend mit der Leuchtanzeige für die Zone hinten links neben dem Timer. t blinkt abwechselnd mit der gewählten Leistungsstufe (hier 1).

Die Kochzeit wird ausgewählt und der Countdown startet. Am Ende des Countdowns hört die Kochplatte mit dem Timer automatisch auf zu heizen.

Um einen Timer für eine weitere Kochplatte hinzuzufügen, wiederholen Sie den Vorgang.

HINWEISE:

- Wenn Sie die Tasten **[+]** und **[-]** gedrückt halten, wird die Zeit im Schnelldurchlauf angezeigt.
- Wenn nur noch eine Minute verbleibt, zeigt das Kochfeld die restlichen Sekunden an (von 59 bis 0).
- Wenn der Countdown für einen Timer abgelaufen ist, gibt das Kochfeld mehrere Sekunden lang Signaltöne ab. Die betreffende Kochplatte zeigt abwechselnd „**H**“ und „**0**“ an und auf dem Timer blinkt „**00**“ zusammen mit der Leuchtanzeige der betreffenden Kochplatte (hier das Beispiel mit der Platte hinten links). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
- Sie können jederzeit auf eine der Kochplatten drücken, für die Sie einen Timer programmiert haben, damit das Display die restliche Zeit anzeigt. Die Leistung der betreffenden Zone blinkt zusammen mit deren Leuchtanzeige um den Timer herum.
- **Die Timer-Funktion beim Kochen abschalten**

Wenn Sie den Timer vor der programmierten Dauer abschalten möchten, können Sie entweder das ganze Kochfeld mit der Ein/Aus-Taste **[0/1]** ausschalten oder die untenstehende Vorgehensweise befolgen:

Beispiel für 13 verbleibende Minuten auf Leistungsstufe 7:

Handlung	Bedienfeld	Display
Die Platte hinten links auswählen	Drücken Sie auf die betreffende Zone 	1 blinkt
Den Timer auswählen	Drücken Sie die Taste 	13 (Fixpunkt) und  neben der ausgewählten Platte (hier die Kochplatte hinten links)
Den Timer abschalten	Drücken Sie mehrmals die Taste [-] bis zur Anzeige 00	00 dann erlischt die Anzeige. Der Timer für diese Kochplatte ist deaktiviert.

Wenn mehrere Timer aktiviert sind, brauchen Sie nur den Vorgang zu wiederholen.

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn aus Vergesslichkeit eine oder mehrere Kochplatten nicht abgeschaltet wurden, schaltet sich das Kochfeld nach einer bestimmten Zeit automatisch aus (siehe Tabelle unten):

Ausgewählte Leistung	Maximale Kochdauer vor der automatischen Abschaltung
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

Wenn Sie während eines längeren Zeitraums die Leistungseinstellung nicht verändern (siehe Tabelle), schaltet sich die entsprechende Kochplatte automatisch aus. Es wird eine **0** angezeigt, wenn die Temperatur der Glasfläche für den Benutzer ungefährlich ist, oder ein **H** (Restwärmeanzeige) wenn noch Verbrennungsgefahr besteht. Sie können jedoch das Kochfeld wieder einschalten (indem sie die Ein/Aus-Taste **[0/1]** drücken) und die Kochplatten jederzeit wieder benutzen, indem Sie die Bedienungsanweisungen befolgen.

KOCHTIPPS

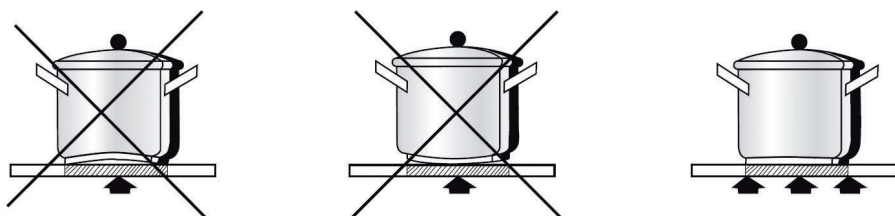
KOCHSTUFEN

Die Hitze wird nur innerhalb der auf dem Kochfeld sichtbaren Kreise abgegeben. Diese müssen von den Töpfen ganz bedeckt sein.

Kochstufe	Kocharten	Lebensmittelarten
1-2	Butter, Schokolade usw. schmelzen lassen. Aufwärmen.	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine, vorgekochte Gerichte.
2-3	Kleine Flüssigkeitsmengen erhitzen. Gerichte warmhalten. Auftauen.	Reis, Pudding, Fertiggerichte, Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte.
3-4	Dampfgaren.	Gemüse, Fisch, Fleisch.
4-5	Flüssigkeiten kochen.	Salzkartoffeln, Suppe, Nudeln, frisches Gemüse.
6-7	Bei geringer Hitze kochen.	Fleisch, Leber, Eier, Wurst, Innereien...
7-8	Bei starker Hitze kochen. Braten.	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen.
9	Braten. Zum Kochen bringen.	Steaks, Rührei, Wasser.

KOCHGESCHIRR

Für den richtigen Gebrauch nehmen Sie bitte auf die untenstehenden Schemas und Anweisungen Bezug:



- Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit **flachem und massivem Boden**.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit demselben Durchmesser wie die Kochzonen.
- Trocknen Sie die Unterseite des Topfes ab, bevor Sie ihn auf die Kochplatte stellen.
- Reiben Sie nicht mit dem Kochgeschirr auf der Glasoberfläche, um diese nicht zu

beschädigen.

- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße.
- **Kochen mit Deckel** verkürzt die Kochzeit und spart Energie.

WEITERE EMPFEHLUNGEN

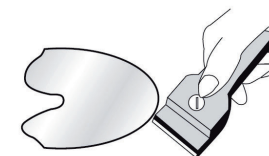
- Halten Sie Kinder während der Nutzung der Kochplatten vom Kochfeld entfernt. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Kochgefäße nach innen zeigen und nicht über das Kochfeld hinausragen. Denken Sie daran, dass sich Öl und Fett entzünden können, wenn sie auf zu hohe Temperaturen erhitzt werden.
- Die Kochzonen bleiben auch nach der Benutzung noch heiß. Lassen Sie keine Gegenstände darauf liegen und legen Sie Ihre Hände nicht auf die Platte, da Verbrennungsgefahr besteht, solange die Restwärmeleuchtanzeige nicht erloschen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfelds, wenn Sie bemerken, dass das Glas Risse aufweist.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder zusätzlichen Stauraum.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG! Warten Sie vor allen Wartungsvorgängen, bis das Kochfeld ganz abgekühlt ist.

Um dessen Wartung zu erleichtern, reinigen Sie Ihr Kochfeld nach jedem Gebrauch.

- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten, insbesondere stark zuckerhaltige Speisen oder Zuckerspritzer sofort ab, um ein Anbrennen auf der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.
- Entfernen Sie verkohlte Rückstände mit einem Schaber und speziellen Reinigungsprodukten.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Glaskeramik-Kochfelds einen weichen Schwamm und Wasser mit Spülmittel oder ein handelsübliches, für Glaskeramik empfohlenes Produkt.
- Mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld niemals mit einem Druck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die die Glaskeramik verkratzen könnten (z. B. ein Scheuerschwamm oder eine Messerspitze...).
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die das Gerät beschädigen könnten.



FEHLERBEHEBUNG

Einige kleinere Probleme können vom Nutzer selbst behoben werden. Wenn die Punkte in dieser Tabelle Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.


Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist nicht ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen.
- Überprüfen Sie die Sicherung im Schaltkasten Ihrer Wohnung und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.

Das Kochfeld berücksichtigt die eingegebenen Befehle nicht:

- Sie haben das Bedienfeld nicht eingeschaltet. Drücken Sie die Taste [0/I].
- Sie haben nicht lange genug auf die Touch Control Taste gedrückt (weniger als eine Sekunde). Halten Sie die Taste etwas länger gedrückt.
- Sie haben auf mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt. Drücken Sie jeweils nur eine Taste.

Das Kochfeld funktioniert nicht und gibt einen kurzen Signalton ab:

- Die Sperrung des Bedienfelds (Kindersicherung) ist aktiviert. Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste  um sie zu deaktivieren.


Das Kochfeld funktioniert nicht und gibt einen längeren Signalton ab:

- Unsachgemäße Bedienung: Sie drücken auf die falschen Touch Control Tasten oder Sie drücken zu schnell. Bitte schalten Sie das Kochfeld aus und dann wieder ein.
- Auf dem Bedienfeld befindet sich ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit. Entfernen Sie den Gegenstand oder wischen die Flüssigkeit ab.

Das Kochfeld schaltet sich aus:

- Sie haben innerhalb der 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Einstellung vorgenommen.
- Auf dem Bedienfeld befindet sich ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit. Entfernen Sie den Gegenstand oder wischen die Flüssigkeit ab.

Eine Kochplatte schaltet sich automatisch aus und das Symbol H wird angezeigt:

- Sie haben einen Timer benutzt und die Zeit ist abgelaufen. Das Symbol  zeigt an, dass die Kochplatte noch heiß ist und nicht berührt werden darf.
- Die automatische Sicherheitsabschaltung des Kochfelds hat sich eingeschaltet. Nach einer bestimmten Zeit hört die Platte automatisch auf zu heizen. Lesen

Sie dazu den Abschnitt „Automatische Sicherheitsabschaltung“. Sie können das Kochfeld wieder einschalten und mit dem Kochen fortfahren.

- Auf dem Bedienfeld befindet sich ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit. Entfernen Sie den Gegenstand oder wischen die Flüssigkeit ab.

Die Restwärmeanzeigen leuchten, obwohl die Kochzonen kalt sind. Die Leuchtanzeige der Taste leuchtet:

- Es gab einen Stromausfall oder das Kochfeld wurde vom Stromnetz getrennt. Das Kochfeld wird automatisch gesperrt. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Erster Gebrauch nach dem Anschließen“ am Anfang der Anleitung.

Die Meldung [F1] wird angezeigt: einzelne Sensor-Fehlermeldung:

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit überdeckt die Bedientasten. Das Symbol verschwindet, wenn die Tasten befreit oder gereinigt wurden.
- Falls der Fehler weiterhin bestehen sollte, trennen Sie das Kochfeld bitte vom Stromnetz oder nehmen mindestens 10 Sekunden lang die Sicherung heraus.

Die Meldung [F2] wird angezeigt: Fehlermeldung für mehrere Sensoren:

- Es kann ein Gegenstand (Gefäß...) oder eine Wasseransammlung (aus dem Kochtopf übergelaufene Flüssigkeit) vorliegen, die mehr als 2 Sensoren bedecken.
- Das Bedienfeld ist Wärme oder Dampf ausgesetzt (z. B. durch einen darunter befindlichen Backofen).
- Bitte vergewissern Sie sich, dass sich kein Gegenstand auf den Sensoren befindet und schalten alle Dampf- und Wärmequellen aus. Und wischen Sie das Kochfeld mit einem trockenen Tuch ab.
- Falls der Fehler weiterhin bestehen sollte, trennen Sie das Kochfeld bitte vom Stromnetz oder nehmen mindestens 10 Sekunden lang die Sicherung heraus.

Die Meldung [Fc] wird angezeigt und das Kochfeld schaltet sich aus:

- Das Kochfeld ist überhitzt. Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen es abkühlen.

Das Kochfeld weist Risse auf:

- GEFAHR! Verwenden Sie das Kochfeld nicht mehr. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.

TECHNISCHE KENMERKEN

PRODUCTFICHE

Metingen uitgevoerd volgens Verordening EU 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-2:2013

Betekenis		Waarde	Eenheid
Merk		Listo	
Referentie van het model		TV L31	
Productcode		8010761	
Type kookplaat		Vitrokeramisch	
Aantal vuren		3	
Vuur vooraan links	Vermogen van het vuur	1,8	kW
	Diameter van het nuttige oppervlak van het vuur	Ø 180	mm
	Energieverbruik van het vuur	194	Wh/kg
Vuur achteraan links	Vermogen van het vuur	1,2	kW
	Diameter van het nuttige oppervlak van het vuur	Ø 145	mm
	Energieverbruik van het vuur	194	Wh/kg
Kookvuur achteraan rechts	Vermogen van het vuur	-	kW
	Diameter van het nuttige oppervlak van het vuur		mm
	Energieverbruik van het vuur		Wh/kg
Kookvuur vooraan rechts	Vermogen van het vuur	2,1	kW
	Diameter van het nuttige oppervlak van het vuur	Ø 210	mm
	Energieverbruik van het vuur	194	Wh/kg
Totaal	Totaal vermogen van de kookplaat	5,1	kW
	Totaal energieverbruik van de kookplaat	194	Wh/kg
Nominaal vermogen		5,1	Wh/kg
Voedingsspanning		220-240	Hz-V
Frequentie		50	Hz

Zekering	32	A
Afmeting (L x H x D)	60 x 6,3 x 51	mm
Afmetingen van de uitsnijding in het werkblad (L x B)	56 x 49	cm
Nettogewicht	7,4	kg

INHOUD VAN DE DOOS

- 1 vitrokeramische kookplaat
- 1 bevestigingsset (4 beugels en 4 schroeven)
- 1 randbevestiging voor de installatie
- 1 voedingsnoer (zonder stekker)
- 1 gebruiksaanwijzing

FUNCTIONELE KENMERKEN

Aanraaktoetsen

9 standen voor het koken

Sneller opwarmen

Lampjes voor restwarmte

Kinderbeveiliging (vergrendeling van de bedieningsstrook)

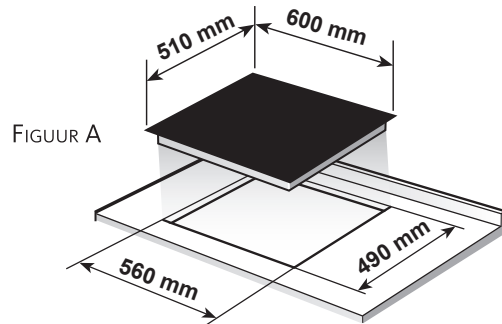
Timer voor elke kookzone

Automatisch stoppen voor de veiligheid

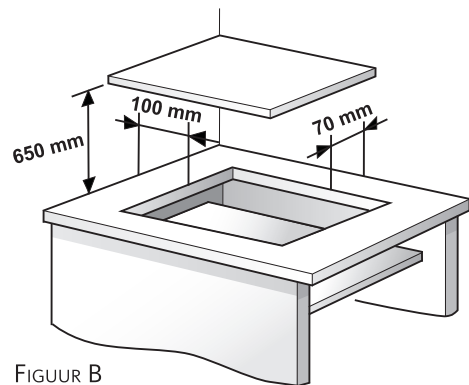
INSTALLATIE

OPGELET! Enkel specialisten mogen het toestel installeren. De gebruiker dient de wetgeving en de normen die van kracht zijn in het land waarin hij woont na te leven.

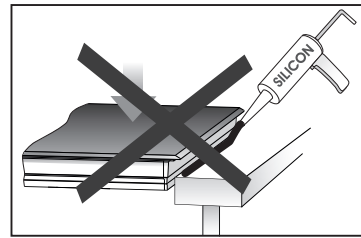
VOORBEREIDING VAN HET INBOUWEN



FIGUUR A

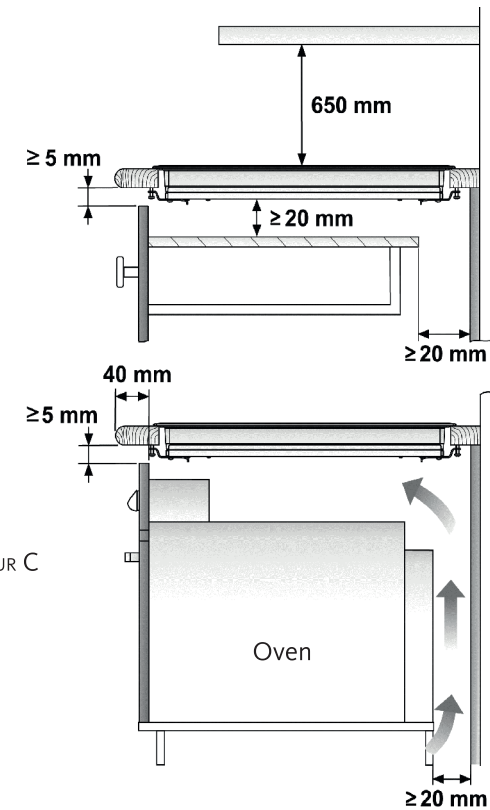


FIGUUR B



- De uitsnijding in het werkblad is: **560 x 490 mm** (Figuur A).
- Dikte van de kookplaat: behuizing 50 mm (Figuur C).
- Er moet een afstand van minstens 70 mm zijn tussen de behuizing van de kookplaat en de muur erachter.
- Indien de kookplaat naast een keukenmeubel geplaatst wordt, dient u een ruimte van minstens 100 mm te laten tussen de rand van de kookplaat en de kant van het meubel.
- Bij het inbouwen mag er een hoge kastwand of een muur aan een van de zijkanten en aan de achterkant staan. Aan de andere kant mag er echter geen enkel meubel of toestel hoger zijn dan de kookplaat.
- De plaatsing en bekleding van het werkvlak moeten uitgevoerd worden in hittebestendig materiaal (100°C).
- De randen aan de muur moeten hittebestendig zijn.
- De materialen van het werkvlak kunnen omhoog komen bij contact met vocht. Breng speciale vernis of lijm aan om de rand van de uitsnijding te beschermen.
- Plaat de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser. Laat een ruimte van **20 mm** onder de onderkant van de behuizing van het toestel zodat de lucht kan circuleren en de elektrische onderdelen kunnen afkoelen.

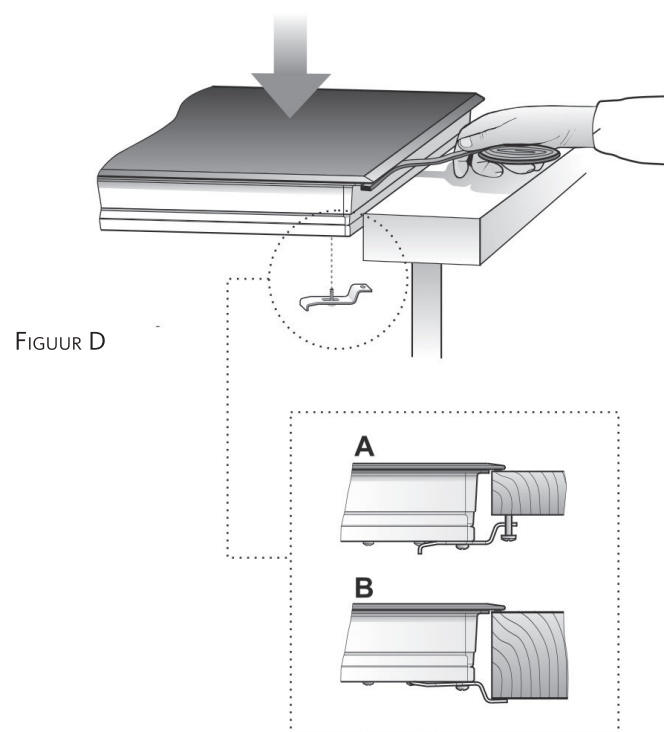
- Indien er een lade is onder de kookplaat, bergt u er beter geen ontvlambare voorwerpen of voorwerpen die niet hittebestendig zijn in op.
- De veiligheidsopening tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven moet de aanwijzingen van de fabrikant van de afzuigkap respecteren. Wanneer er geen instructies zijn, moet u de minimale afstand van **650 mm** (Figuur C) respecteren.
- Er mag na het inbouwen geen mechanische druk (bijvoorbeeld door een lade) uitgeoefend worden op de aansluitingskabel.



FIGUUR C

INBOUWEN

1. Plaats de (meegeleverde) lijmverbinding: Verwijder het beschermende papier en kleef op de rand van de kookplaat op 2 mm van de buitenrand zoals aangegeven in het schema hieronder (Figuur D). Hierdoor wordt elke vorm van infiltratie in het meubel vermeden.



FIGUUR D

2. Maak de 4 bevestigingsbeugels vast zoals aangegeven in het schema hieronder: Plaats eerst de beugel in de daarvoor bestemde uitsparing onder de kookplaat. Kies een hout- of metaalschroef (afhankelijk van het type werkblad) en draai ze vast om de beugel vast te zetten (Afbeelding D Installatie A). Schroef niet te vast zodat de behuizing niet vervormd wordt, wat een slechte werking van het toestel kan veroorzaken.
Indien het werkblad een dikte heeft van meer dan 35 mm, moeten de beugels in de omgekeerde richting geïnstalleerd worden (Figuur D installatie B).
3. Na de installatie kan u het onderste deel van het toestel via de onderkant van het meubel bereiken. Plaats een scheidingspaneel om toevallig contact met het warme oppervlak van de behuizing van het toestel te vermijden. De scheiding moet **minimum 20 mm** onder het deksel onder de kookplaat geïnstalleerd worden (Figuur C). (Dit is niet nodig indien er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd is).

ELEKTRISCHE AANSLUITING

VOORZORGMAATREGELS

OPGELET!


- Het toestel dient door een gespecialiseerd persoon die de veiligheidsnormen en de van kracht zijnde wetgeving kent aangesloten te worden op het elektriciteitsnet.
- Wanneer de kookplaat de fabriek verlaat, is ze ingesteld om in verschillende elektrische configuraties te werken. De kabel die met de kookplaat meegeleverd wordt, kan echter enkel eenfasig 220 - 240 V~ aangesloten worden. Andere aansluitingen vindt u in de paragraaf "Speciale aansluitingen."
- Voor u wat dan ook doet aan het elektrische gedeelte van het toestel, dient u het ervoor te zorgen dat het niet aangesloten is op het elektriciteitsnet.
- De technische gegevens en de voorwaarden voor de elektrische aansluiting worden aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Zorg ervoor dat de spanning die weergegeven is op het typeplaatje overeenkomt met de spanning op het net bij u thuis.
- Het is verplicht om het toestel te aarden: Gebruik alleen elektrische kabels met de juiste doorsnede, die uitgerust zijn met een geel/groene aardingsdraad.
- Het toestel moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een omnipolaire schakelaar (bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen, aardlekschakelaars en schakelaars) met een minimale contactopening van 3 mm.
- Gebruik geen verlengsnoeren, stekkerdozen of adapters. De elektrische aansluitingen kunnen hierdoor oververhit raken.

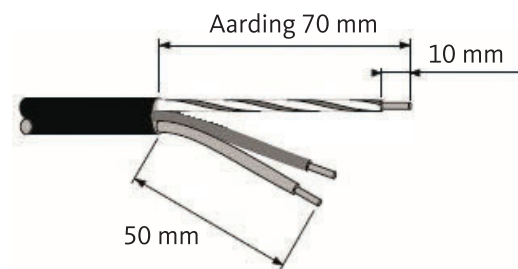
AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT

OPGELET!

- Sluit altijd de aardingskabel aan.
- Respecteer de aansluitingsschema's aan de achterkant van het toestel.
- Zorg ervoor dat de draden stevig in de contacten zitten en dat de schroeven stevig vastzitten.
- De kabel mag nooit warmer worden dan 50°C ten opzichte van de omgevingstemperatuur.

1 - Strip ongeveer 70 mm van het netsnoer.

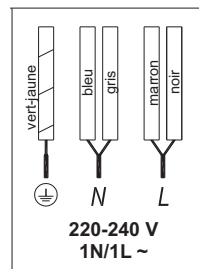
Opmerking: De geel/groene aardingskabel moet altijd aangesloten worden op de klem met het symbool  en moet altijd langer zijn dan de andere kabels.



2 - Strip de draden tot een lengte van 10 mm. Steek vervolgens het netsnoer in de klemmen sluit de draden aan op het aansluitblok volgens de onderstaande aansluitschema's.

Wij raden aan dit apparaat te gebruiken op een eenfasige aansluiting 220 - 240 V~ 50/60 Hz, het aansluitschema in acht te nemen en rekening te houden met de hieronder aangegeven kenmerken voor de kabel:

Eenfasig 220 - 240 V 1N/1L~:



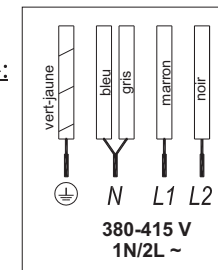
Netwerk	Aansluiting	Kabeldoorsnede	Soort kabel	Beschermingsgraad
220-240 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

*berekend met de gelijktijdigheidscoëfficiënt volgens de norm EN 60 335-2-6

SPECIFIEKE AANSLUITINGEN

Als een aansluiting met 220-240 V niet mogelijk is voor uw toestel, dient u de informatie in de vorige paragraaf "Aansluiting van de kookplaat" opnieuw door te nemen met de onderstaande aansluitschema's en kabelkenmerken:

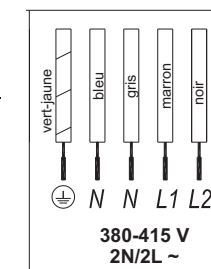
Twefasig 380 - 415 V 1N/2L~:



Netwerk	Aansluiting	Kabeldoorsnede	Soort kabel	Beschermingsgraad
380 - 50/60 Hz	2 Fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

*berekend met de gelijktijdigheidscoëfficiënt volgens de norm EN 60 335-2-6

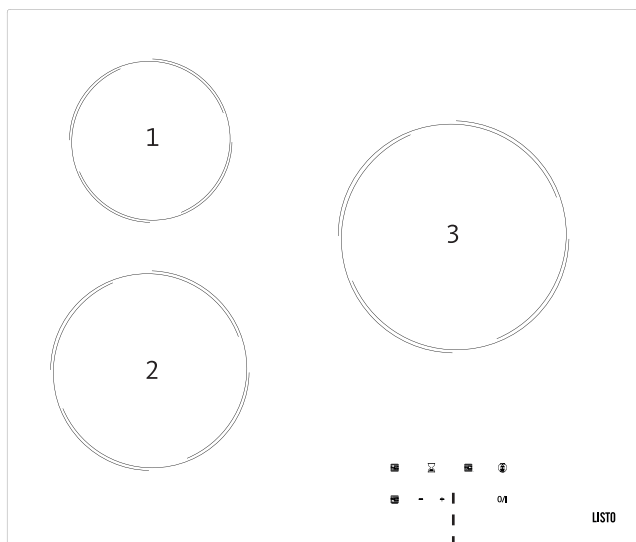
Twefasig 380 - 415 V 2N/2L~:



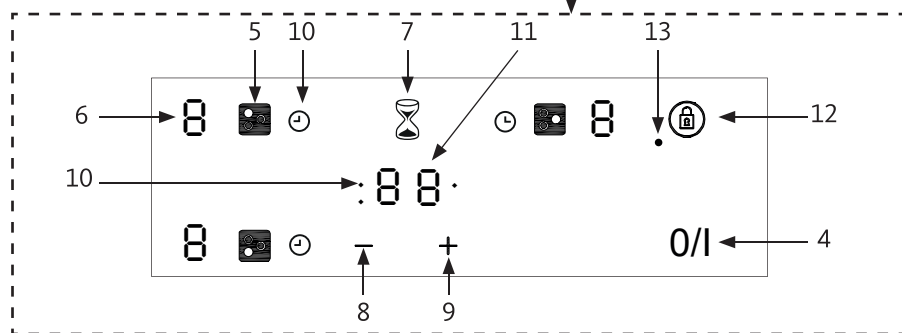
Netwerk	Aansluiting	Kabeldoorsnede	Soort kabel	Beschermingsgraad
380 - 50/60 Hz	2 Fasen + 2 N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*

*berekend met de gelijktijdigheidscoëfficiënt volgens de norm EN 60 335-2-6

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL




1. Vuur achteraan links Ø 145 mm 1200 W
2. Vuur vooraan links Ø 180 mm 1800 W
3. Vuur rechts Ø 210 mm 2100 W



4. Aan/uit-toets van de kookplaat
5. Toets om een vuur te selecteren
6. Weergave van de kookstand en/of de restwarmte
7. Selectieknop voor timer
8. Toets - (lager) (timer en stand)
9. Toets + (hoger) (timer en stand)
10. Lampje van de timer voor het geselecteerde vuur
11. Weergave van de timer
12. Toets voor het vergrendelen van de bediening van de plaat (kinderbeveiliging)
13. Lampje voor activering van de plaatvergrendeling

EERSTE GEBRUIK NA AANSLUITING

BELANGRIJKE INFORMATIE:

Wanneer u de kookplaat aansluit of na een elektriciteitspanne is de kookplaat vergrendeld en zijn de lampjes voor restwarmte **H** aan. Dit heeft te maken met de instellingen en betekent niet dat de kookzones warm zijn. Nadat de kookplaat ontgrendeld is door 2 seconden op de toets  te drukken, blijven de lampjes voor restwarmte **H** knipperen. U dient ook zo'n 20 minuten te wachten voor de lampjes voor restwarmte normaal werken.

GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak uw kookplaat met een vochtige doek schoon. Droog ze dan af. Gebruik geen schoonmaakproducten die een blauwachtige kleur kunnen achterlaten op glazen oppervlakken.


EERSTE GEBRUIK

Bij het eerste gebruik kan er een vreemde geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel.

AANRAAKTOETSEN

- Uw toestel heeft aanraaktoetsen waarmee u de verschillende functies kan bedienen.
- Wanneer u de toets zacht aanraakt, wordt ze geactiveerd. Dit wordt bevestigd door een lampje, een weergave en/of een geluidssignaal.
- **Drukslechts op een toets tegelijkertijd en zorg ervoor dat de bedieningsstrook steeds proper en droog is.**

OVERZICHTSTABEL AANDUIDINGEN

Aanduiding	Betekenis	Functie
0	Nul	De verwarmingszone werd geactiveerd.
1 tot 9	Vermogen	Keuze van de kookstand
A	Sneller opwarmen	Tijdelijk automatisch koken.
H	Restwarmte	De kookzone is nog warm.
	Vergrendeling van de bedieningsstrook	De kinderbeveiliging werd geactiveerd.
t	Timer geactiveerd	De timer werd ingesteld voor een kookvuur.

AANZETTEN

- De kookplaat aanzetten/uitschakelen:

Druk 2 seconden op de toets **0/I** om de kookplaat aan te zetten of uit te schakelen. Indien u gedurende 10 seconden niets instelt, gaat de kookplaat automatisch uit.

- Het vermogen van een kookzone selecteren en instellen:

BELANGRIJK: U dient eerst een kookzone te selecteren. Anders kan u geen stand instellen.

Actie	Bedieningsstrook	Scherm
Zone selecteren	Druk op  ,  of  .	Scherm aan.
Hoger zetten	Druk op [+]	0 tot 9
Lager zetten	Druk op [-]	9 tot 0 of H
Het koken stoppen	Druk meerdere keren op [-] tot er "0" of "H" (restwarmte) weergegeven wordt.	0 of H

OPMERKING: Indien u de knop **[+]** of **[-]** ingedrukt houdt, wordt het kookvuur snel hoger of lager ingesteld (met een interval van een halve seconde).

INDICATOR VAN DE RESTWARMTE

Wanneer een kookzone uitgezet wordt, blijft ze nog warm: Dit wordt weergegeven door het symbool **H**.

OPGELET! Raak de kookzones niet aan zolang de lampjes voor restwarmte **H** aan zijn en plaats er ook geen hittegevoelige voorwerpen op. Risico op brandwonden en brand.




Wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is, gaat de weergave **H** uit indien het toestel in stand-by staat of toont het **0** indien de kookplaat nog aanstaat.

OPMERKING: Schakel de kookplaat uit voor u klaar bent met koken om van de restwarmte te profiteren. U bespaart zo elektriciteit.

AUTOMATISCH KOKEN

Met deze functie kan u koken aan maximaal vermogen aanzetten en dan een lager vermogen programmeren: na een bepaalde tijd verlaagt de kookplaat automatisch het vermogen (zie tabel hieronder):

- Automatisch koken activeren





Actie	Bedieningsstrook	Scherm
Zone selecteren	Druk op  ,  of  .	00
Volledig vermogen activeren	Druk op [+] .	Van 1 tot 9
Het automatische activeren	Druk opnieuw op [+] .	9 knippert met A
Het niveau selecteren (bijvoorbeeld 7)	Druk op [-] .	9 gaat naar 8 en dan 7 7 knippert met A

Geselecteerd vermogen	Duur van het koken op maximaal vermogen (9) (in seconden) voor er overgeschakeld wordt op het geselecteerde vermogen
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

Wanneer u een fout gemaakt heeft in de programmering, schakelt u de kookplaat uit door 2 seconden op de toets **0/I** te drukken. Begin dan opnieuw aan het proces.

- **Automatisch koken stoppen**

Na minstens 10 seconden activering van de functie automatisch koken,

Actie	Bedieningsstrook	Scherm
Zone selecteren	Druk op  ,  of  .	 knippert met A
Niveau 9 selecteren	Druk op [+] tot "9" weergegeven wordt	9

VERGREDELING VAN DE BEDIENINGSTROOK (KINDERBEVEILIGING)

Wanneer de 'kinderbeveiliging' geactiveerd is, zijn de toetsen op de bedieningsstrook (met uitzondering van de aan/uit-toets **0/I**) gedesactiveerd. Hierdoor kunnen kinderen de selectie niet wijzigen. De functie kan ook gebruikt worden om de vitrokeramische kookplaat schoon te maken.

Bij de activering en desactivering hoort u een geluidssignaal.

Actie	Bedieningsstrook	Scherm
De kookplaat aanzetten	Druk 2 seconden op [0/I] .	 op het weergavescherm
De kookplaat vergrendelen	 2 seconden op de toets [0/I] .	Het lampje van de toets  gaat aan
De kookplaat ontgrendelen	 2 seconden op de toets [0/I] .	 op het weergavescherm

GEbruik VAN DE TIMER

De timer kan tegelijkertijd ingesteld worden voor de 3 kookvuren met verschillende tijdsinstellingen (van 0 tot 99 minuten) voor de verschillende zones.

- **Instelling of wijziging van de kookduur**

Voorbeeld: U wil de kookzone achteraan links gebruiken voor 16 minuten op stand 7:

Actie	Bedieningsstrook	Scherm
Selecteer de zone links achteraan	Druk op de zone in kwestie  .	De  van de zone knippert
Het vermogen selecteren	Druk op de toets + en - tot  .	 knippert enkele seconden en wordt dan vast.
De timer selecteren	Druk op de toets  .	 knippert en  naast het geselecteerd vuur (hier het vuur links achteraan)

Actie	Bedieningsstrook	Scherm
Kies een kooktijd (tussen 1 en 99 minuten)	Druk op de toets + en - tot 16 .	16 knippert enkele seconden en wordt dan vast met het controlelampje van de zone achteraan links bovenaan links van de timer. ⏸ knippert afwisselend met het gekozen vermogen (hier 1).

De kooktijd wordt geselecteerd en het aftellen begint. De kookzone met de timer stopt automatisch met opwarmen aan het einde van het aftellen.

Om de timer in te stellen voor een andere kookzone, herhaalt u deze stappen.

OPMERKINGEN:

- Wanneer u blijft drukken op de toets **[+]** en **[-]**, gaat de tijd snel omhoog of omlaag.
- Wanneer er maar een minuut overblijft, wordt de resterende tijd in seconden getoond (van 59 tot 0).
- Wanneer het aftellen van de timer gedaan is, hoort u enkele seconden een reeks geluidsignalen. De kookzone in kwestie vertoont afwisselend "**H**" en "**0**" en de timer toont "**00**" dat knippert met het controlelampje van de zone in kwestie (hier bijvoorbeeld met de zone links achteraan). Druk op gelijk welke toets om het geluidssignaal te stoppen.
- U kan op gelijk welk moment op een van de kookzones drukken waarvoor u een timer ingesteld heeft. Het scherm toont dan de resterende tijd. De stand van de zone in kwestie knippert met het controlelampje van deze zone rond de timer.

- **De timer stoppen na het koken**

indien u de timer wil stoppen voor het einde van de geprogrammeerde duur, kan u ofwel de kookplaat uitschakelen met de knop aan/uit **[0/I]** of de onderstaande procedure volgen:

Voorbeeld voor resterende tijd van 13 minuten op stand 7:

Actie	Bedieningsstrook	Scherm
Selecteer de zone links achteraan	Druk op de zone in kwestie 	7 knippert
De timer selecteren	Druk op de toets 	13 (vast punt) en  naast het geselecteerde vuur (hier het vuur achteraan links)
De timer stoppen	Druk meerdere keren op de toets [-] tot 00	00 weergegeven wordt. Daarna gaat het uit. De timer voor deze kookzone is gedesactiveerd.

Wanneer er verschillende timers ingesteld zijn, herhaalt u gewoon deze stappen.

AUTOMATISCH STOPPEN VOOR DE VEILIGHEID

Indien door vergetelheid een of meerdere kookzones niet uitgeschakeld werden, schakelt de kookplaat vanzelf uit na een bepaalde tijd (zie tabel hieronder):

Geselecteerd vermogen	Maximale kookduur voor automatisch stoppen voor de veiligheid
1	10 uur
2	5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3 uur
6	2 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	1 uur

Indien u de stand gedurende lange tijd (zie tabel) niet wijzigt, wordt de kookzone in kwestie automatisch uitgeschakeld. U ziet een **0** indien het glazen oppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker of een **H** (aanduiding van restwarmte) wanneer er risico op verbranding is.

U kan de kookplaat echter opnieuw aanzetten (door op de knop aan/uit **[0/I]** te drukken) en de kookzones gelijk wanneer gebruiken door de instructies voor gebruik op te volgen.

KOOKTIPS

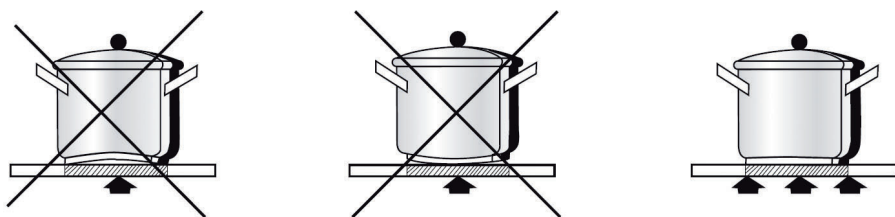
STANDEN VOOR HET KOKEN

Enkel binnen de cirkels die op de kookplaat getekend zijn, wordt warmte afgegeven. Ze moeten volledig door de potten bedekt worden.

Kookstand	Kookactiviteit	Type voedingsmiddelen
1-2	Boter, chocolade, enz. doen smelten Opnieuw opwarmen.	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, reeds bereide gerechten.
2-3	Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen. Gerechten warm houden. Ontdooien.	Rijst, pudding, bereide gerechten, groenten, vis, diepgevroren producten.
3-4	Koken met stoom.	Groenten, vis, vlees.
4-5	Vloeistoffen koken.	Aardappelen in water, soep, pasta, verse groenten.
6-7	Koken op zacht vuur.	Vlees, lever, eieren, worsten, ingewanden...
7-8	Kook op hoog vuur. Bakken.	Aardappelen, beignets, pannenkoeken
9	Bakken. Aan de kook brengen.	Steaks, omelet, water

RECIPIËNTEN

Volg onderstaande schema's en aanwijzingen voor een correct gebruik:



- Plaats het recipiënt op de kookzone voor u ze aanzet.
- Gebruik recipiënten met een **platte en volle bodem**.
- Gebruik recipiënten met dezelfde diameter als de kookzones.
- Droog de onderkant van het recipiënt af voor u het op de kookzone zet.
- Wrijf niet met het recipiënt over het glazen oppervlak om het niet te beschadigen.
- Gebruik geen aluminiumfolie of recipiënten in kunststof.

- **Koken met een deksel** verkort de kooktijd en bespaart energie.

ANDERE AANBEVELINGEN

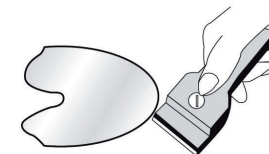
- Houd kinderen van de kookplaat verwijderd wanneer ze in gebruik is. Zorg ervoor dat de handvatten van de recipiënten naar binnen gedraaid zijn. Olie en vet kunnen vuur vatten wanneer ze op een te hoge temperatuur gebracht worden.
- De kookzones blijven warm na gebruik. Laat er geen voorwerpen op staan en leg uw hand er niet op zolang het lampje voor restwarmte niet uitgegaan is. Anders kan u zich verbranden.
- Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact als u opmerkt dat het glas gebarsten is.
- Gebruik de kookplaat niet als een werkplan of extra opbergruimte.

REINIGING EN ONDERHOUD

OPGELET! Wacht tot de kookplaat volledig koud is voor u onderhoud uitvoert.

Om het onderhoud gemakkelijker te maken, dient u uw kookplaat na elk gebruik schoon te maken.

- Verwijder overgekookte vloeistoffen onmiddellijk en vooral voedingsmiddelen met veel suiker of spatten met suiker om te vermijden dat ze verbranden op de vitrokeramische kookplaat.
- Verwijder verkoolde resten met een schraper en specifieke schoonmaakproducten.
- Gebruik een zachte spons en vaatproduct of een product voor vitrokeramische kookplaten uit de handel om uw vitrokeramische kookplaat schoon te maken.
- Droog het toestel met een zachte en schone doek.
- Maak uw kookplaat nooit schoon met een stoom- of drukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die krassen kunnen aanbrengen op de vitrokeramische plaat (zoals schuurspunsjes of mespunten).
- Gebruik geen schurende producten die het toestel zouden kunnen beschadigen.



GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Bepaalde kleinere problemen kunnen door de gebruiker zelf opgelost worden. Probeer het toestel niet zelf te herstellen indien onderstaande elementen niet helpen om uw specifiek probleem op te lossen. Neem contact op met de verkoper.


De kookplaat gaat niet aan:

- De kookplaat is niet goed aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Kijk de zekering in het elektrische paneel na en vervang ze indien nodig.

De kookplaat voert de ingegeven instructies niet uit:

- U heeft de bedieningsstrook niet aangezet. Druk op de toets **[0/I]**.
- U heeft niet lang genoeg op de aanraaktoets gedruwd (minder dan een seconde). Druk wat langer op de toets.
- U heeft op verschillende toetsen tegelijk gedruwd. Druk slechts op een toets tegelijkertijd.

De kookplaat werkt niet. Er is een kort signaal hoorbaar:

- De bedieningsstrook (kinderbeveiliging) is vergrendeld. Druk 2 seconden op de toets  om te desactiveren.


De kookplaat werkt niet. Er is een lang signaal hoorbaar:

- Onjuist gebruik: u duwt niet op de juiste aanraaktoetsen of u duwt te snel. Schakel de kookplaat uit en opnieuw aan.
- Er ligt een voorwerp op de bedieningsstrook of er is vloeistof op gemorst. Verwijder het voorwerp en droog de bedieningsstrook af.

De kookplaat gaat uit:

- U heeft niets ingesteld in de 10 seconden nadat u de kookplaat aangezet heeft.
- Er ligt een voorwerp op de bedieningsstrook of er is vloeistof op gemorst. Verwijder het voorwerp en droog de bedieningsstrook af.

Een kookzone gaat automatisch uit en toont het symbool H:

- U heeft een timer gebruikt. De tijd is afgelopen. Het symbool  geeft aan dat de kookzone nog warm is en niet aangeraakt mag worden.
- Het automatisch stoppen voor de veiligheid van de kookplaat is geactiveerd. De kookplaat stopt automatisch met warmen na een bepaalde tijd. Zie paragraaf "Automatisch stoppen voor de veiligheid." U kan de kookplaat opnieuw aanzetten en verder koken.
- Er ligt een voorwerp op de bedieningsstrook of er is vloeistof op gemorst. Verwijder het voorwerp en droog de bedieningsstrook af.

De lampjes voor restwarmte gaan aan hoewel de kookzones koud zijn. Het controlelampje van de toets verschijnt:

- Er is een elektriciteitspanne of de kookplaat werd ontkoppeld. De kookplaat wordt vanzelf vergrendeld. Zie paragraaf "Eerste gebruik na aansluiting" aan het begin van de gebruiksaanwijzing.

De boodschap [F1] wordt weergegeven: fout van een sensor:

- Er staat een voorwerp op de bedieningsstrook of er is vloeistof op gemorst. Het symbool verdwijnt wanneer de toetsen vrijgemaakt of schoongemaakt zijn.
- Indien de fout zich blijft voordoen, dient u voor minstens 10 seconden de kookplaat uit te trekken of de zekering te verwijderen.

De boodschap [F2] wordt weergegeven: fout van meerdere sensoren:

- Het kan zijn dat er op meerdere sensoren een voorwerp (bijvoorbeeld een recipiënt) staat of dat er water op gemorst is (water overgelopen van een recipiënt).
- De bedieningsstrook wordt blootgesteld aan warmte of stoom (van een oven eronder bijvoorbeeld).
- Zorg ervoor dat er niets op de sensoren staat of ligt en schakel alle warmte- en stoombronnen uit. Veeg de kookplaat af met een droge doek.
- Indien de fout zich blijft voordoen, dient u voor minstens 10 seconden de kookplaat uit te trekken of de zekering te verwijderen.

De boodschap [Fc] wordt weergegeven en de kookplaat wordt uitgeschakeld:

- De kookplaat is oververhit. Schakel de kookplaat uit en laat ze afkoelen.

De kookplaat is gebarsten:

- GEVAARLIJK! Gebruik de kookplaat niet meer. Trek de stekker van de kookplaat onmiddellijk uit en neem contact op met de dienst na verkoop van de verkoper.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



ATTENTION :

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

WARNING:

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

ATENCIÓN:

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclar el electrodoméstico al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Condiciones de la garantía:

Este producto ofrece garantía contra cualquier fallo que resulte de un defecto de fabricación o material. Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto. El periodo de garantía se especifica en la factura de compra.

ACHTUNG:

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

ATTENTIE:

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriquéd en Turquie / Made in Turkey /
Fabricado en Turquía / Hergestellt in der
Türkei / Gefabriceerd in Turkiye
Art. 8010761
Réf. TV L31