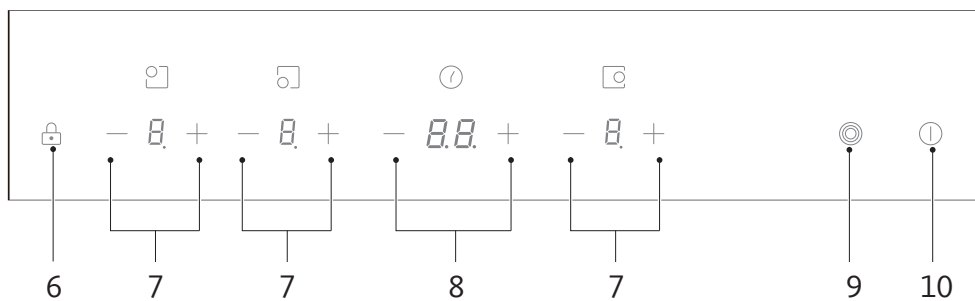
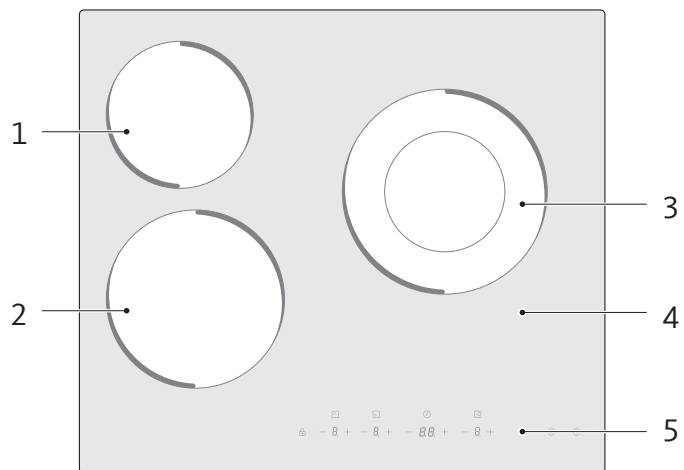


Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

listo.

**Plaque vitrocéramique
Vitroc ceramic hob
Cerankochfeld
Vitrokeramische plaat**

LTV3T



	FR	EN	DE	NL
1	Zone max. 1200 W	Max. 1200 W zone	Zone max. 1200 W	Zone max. 1200 W
2	Zone max. 1800 W	Max. 1800 W zone	Zone max. 1800 W	Zone max. 1800 W
3	Zone de cuisson extensible (max. 1050 / 1950 / 2700 W)	Extendable cooking zone (Max. 1050 / 1950 / 2700 W)	Erweiterbarer Kochbereich (max. 1050 / 1950 / 2700 W)	Uitbreidbare kookzone (max. 1050 / 1950 / 2700 W)
4	Plateau en verre	Glass plate	Glasplatte	Glasplaat
5	Panneau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedienings- paneel
6	Verrouillage	Keylock control	Tastensperre	Bediening toetsver- grendeling
7	Boutons de réglage de puissance	Power regulating controls	Leistungsreglertasten	Knoppen om het vermogen in te stellen
8	Commandes de réglage du minuteur	Timer regulating controls	Timer-Einstellknöpfe	Knoppen om de timer in te stellen
9	Commande de zone de cuisson extensible	Extendable cooking zone control	Erweiterbare Kochfeldsteuerung	Uitbreidbare bediening van de kookzone
10	Marche/arrêt	ON/OFF control	Ein/Aus	Aan/uit-knop

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les images incluses dans ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être soumise à l'objet réel.

INFORMATIONS PRODUIT

La plaque de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur peut répondre à différents types de demandes culinaires grâce à son système de chauffe par résistance, à son réglage par micro-ordinateur et à sa sélection de multiples puissances, ce qui en fait le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson en céramique au design personnalisé privilégie les clients. Son fonctionnement fiable et sécurisé vous rend le quotidien plus confortable et vous permet de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Cette plaque de cuisson vitrocéramique utilise directement le chauffage par résistance et permet d'ajuster la puissance donnée grâce aux boutons de réglage tactiles.

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE PLAQUE À VITROCÉRAMIQUE

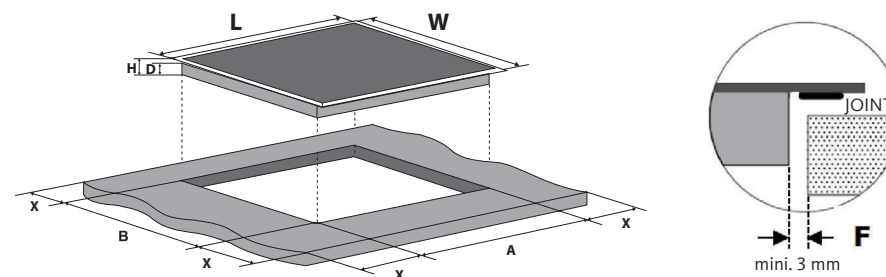
- Lisez ce guide, en prêtant particulièrement attention au chapitre « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur pouvant rester sur votre plaque vitrocéramique.

INSTALLATION

SÉLECTION DE L'ÉQUIPEMENT D'INSTALLATION

- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions montrées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, il faut préserver un espace d'au moins 5 cm autour de la découpe.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail dans un matériau isolant et résistant à la chaleur (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail sauf s'ils sont traités spécifiquement) pour éviter les chocs électriques et les déformations provoquées par le rayonnement de chaleur de la plaque de cuisson. Comme montré ci-dessous :

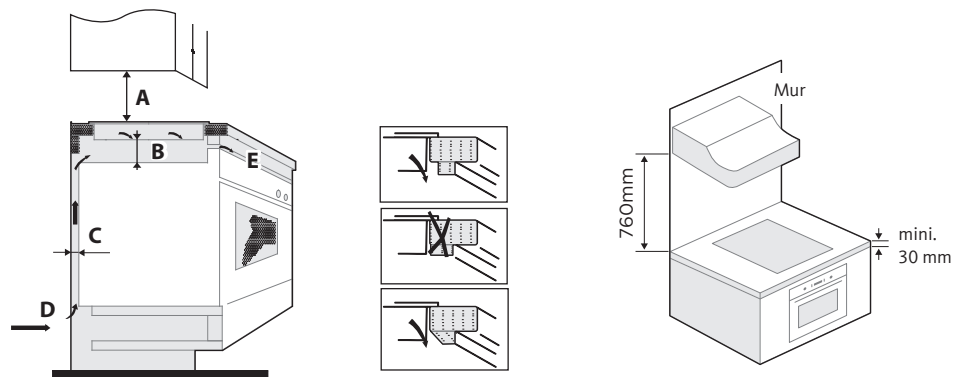
La distance de sécurité entre les côtés de la plaque et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min.	3 min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée d'air et la ventilation ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est en bon état de fonctionnement, comme montré ci-dessous.

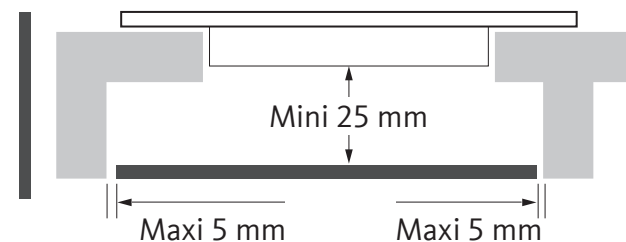
La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	entrée d'air	sortie d'air 5 mm

ASSURER UNE VENTILATION ADÉQUATE

Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure très chaude de la plaque lors de l'utilisation, il est nécessaire de poser un panneau en bois, fixé par des vis, à une distance d'au moins 25 mm du bas de la plaque. Respectez les critères ci-dessous.



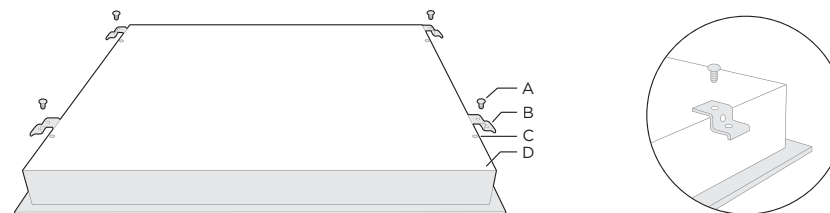
Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la plaque. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail une fois la plaque installée.

La colle qui fait tenir le revêtement plastique ou le bois sur les meubles doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

Le mur arrière et les surfaces environnantes et adjacentes doivent pouvoir résister à une température de 90° C.

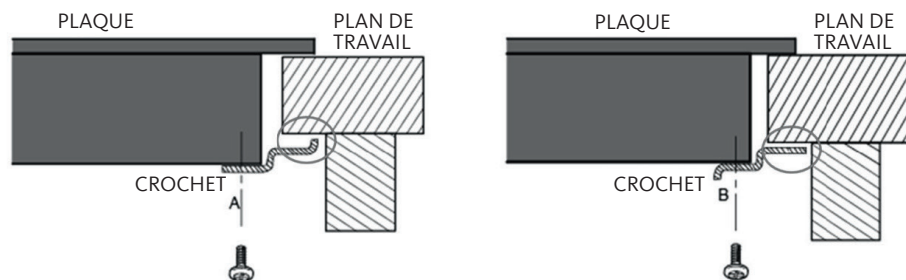
AVANT DE PLACER LES CROCHETS DE FIXATION

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez le carton d'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque.
- Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant les 4 crochets en bas de la plaque (voir le schéma) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Crochet	Trou de vis	Base

- Réglez la position des crochets en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



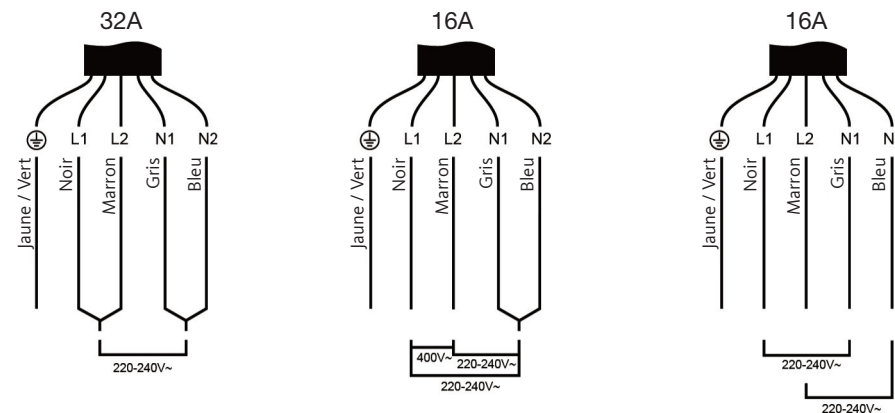
En toutes circonstances, les crochets ne doivent pas toucher la surface intérieure du plan de travail après installation (voir le schéma).

AVERTISSEMENTS

1. La plaque vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un installateur qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La plaque vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
3. La plaque vitrocéramique doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus de la surface de travail doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

RACCORDER LA PLAQUE À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU SECTEUR

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est visible ci-dessous.



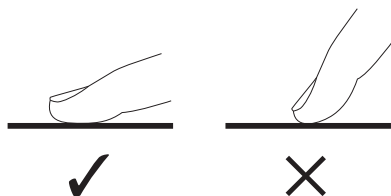
1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente à l'aide des bons outils, de manière à éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé, en conformité avec les règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être tordu ou compressé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne qualifiée.

La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque ne sont plus accessibles après installation.

CONSIGNES D'UTILISATION

COMMANDES TACTILES

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression sur celles-ci.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, et qu'aucun objet (ex. ustensile ou torchon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à faire fonctionner.

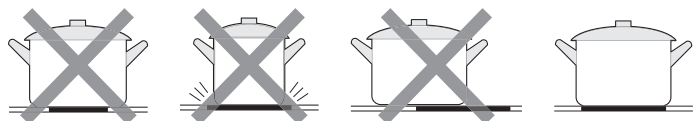


CHOIX DES BONS USTENSILES DE CUISSON

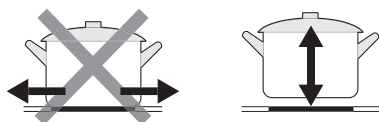
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque – ne les faites pas glisser, cela pourrait rayer le verre.



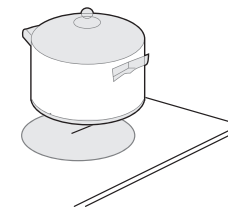
COMMENCER LA CUISSON

Après allumage, le buzzer émet un bip, tous les témoins s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent pour indiquer que la plaque vitrocéramique est passée en mode veille.

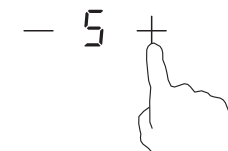
1. Touchez la commande Marche/arrêt. Tous les témoins affichent « - »



2. Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



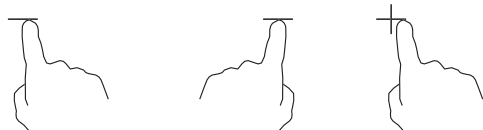
3. Sélectionnez le niveau de puissance en touchant les commandes « - » ou « + ».
 - Si vous ne choisissez pas de réglage de puissance, au bout d'une minute, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.
 - En restant appuyé sur l'un de ces boutons, la valeur augmentera ou diminuera.



TERMINER LA CUISSON

Après allumage, le buzzer émet un bip, tous les témoins s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent pour indiquer que la plaque vitrocéramique est passée en mode veille.

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 » ou en touchant « - » et « + » simultanément.



2. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/arrêt (⏻).



Faites attention aux surfaces chaudes

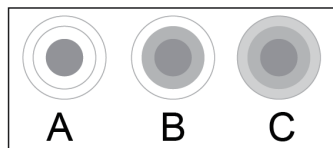


“La lettre H montre quelles surfaces de cuisson sont chaudes. Elle disparaît quand ces zones ont refroidi jusqu'à une température sûre. Elle peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.

— H +

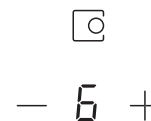
UTILISER LA FONCTION CUISSON EXTENSIBLE

- Cette fonction n'est disponible que pour la zone de cuisson 3#.
- La zone de cuisson présente trois surfaces de cuisson utilisables, une section centrale (A), une section périphérique (B) et une section extérieure (C). Vous pouvez utiliser la section centrale (A) seule, la section centrale et la section périphérique (A-B), ou les 3 sections (A-B-C).



Activer la zone de cuisson extensible

1. Ajustez la puissance du niveau 1 à 9 (par exemple 6).



2. La section centrale de la zone de cuisson double s'allume.



3. Touchez la commande « Ⓞ » une fois, les sections (A) et (B) fonctionnent.



4. Le témoin de zone de cuisson indique alternativement « = » et « 6 ».




5. Touchez la commande « Ⓞ » deux fois, les sections (A), (B) et (C) fonctionnent.



6. Le témoin de zone de cuisson indique alternativement « ≡ » et « 6 ».



Désactiver la zone de cuisson extensible

1. Touchez la commande «  » à nouveau, la fonction cuisson extensible est désactivée.



2. Le témoin de zone de cuisson indique « 6 ».



— 6 +





1. La cuisson double n'est disponible que pour la zone de cuisson 3#.
2. Vous pouvez sélectionner la fonction du niveau 1 au niveau 9.
3. Vous ne pouvez activer la double zone que quand la zone de cuisson 3# est sélectionnée.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher un usage imprévu (par exemple pour éviter que des enfants allument les zones de cuisson accidentellement).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à part Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande verrouillage 	Le témoin du minuteur affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit allumée.	
Touchez et maintenez les commandes  pendant un petit moment.	

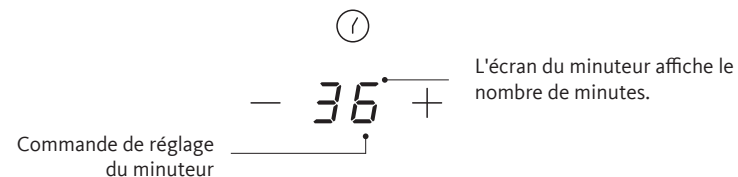


Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf Marche/arrêt  : vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/arrêt  en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque avant toute nouvelle opération.

MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes.

- Vous pouvez l'utiliser comme un simple indicateur de temps. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra pas de zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps réglé écoulé. Le réglage maximal du minuteur est de 99 minutes.



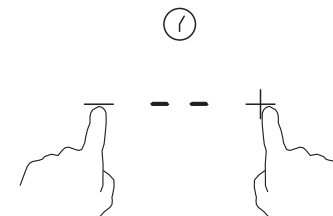
a) Utiliser le minuteur comme indicateur de temps

Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
Remarque : pour utiliser le minuteur, il faut qu'au moins une zone de cuisson soit active.
2. Ajustez la minuterie en touchant les commandes « - » ou « + ». Le témoin du minuteur clignote et s'affiche dans l'écran du minuteur.



3. Touchez les commandes « - » et « + » simultanément, le minuteur s'annule et l'écran du minuteur affiche « -- ».



- Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin du minuteur clignote pendant 5 secondes.



- Quand le temps réglé est écoulé, le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et le témoin du minuteur affiche « -- ».



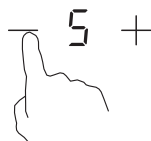
Indication:

- Touchez les commandes « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.
- Maintenez les commandes « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps réglé dépasse les 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 0 minutes.

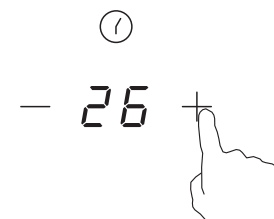
b) Régler le minuteur pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson

Régler une seule zone

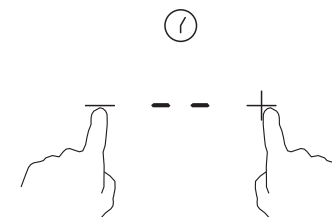
- Touchez les commandes « - » ou « + » de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez programmer la minuterie.



- Programmez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur.



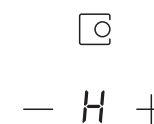
- Touchez les commandes « - » et « + » simultanément, le minuteur s'annule et l'écran du minuteur affiche « -- ».



- Une fois le minuteur réglé, il commence le compte à rebours immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin du minuteur clignote pendant 5 secondes.

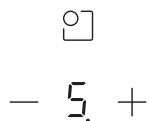


- Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement; L'écran affiche « H » ce qui veut dire « chaud ».





1. Le point rouge près du témoin de niveau de puissance indique quelle zone est sélectionnée.

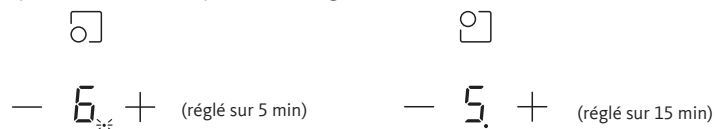


2. Si vous souhaitez changer le temps après avoir réglé le minuteur, il vous faut redémarrer à l'étape 1.

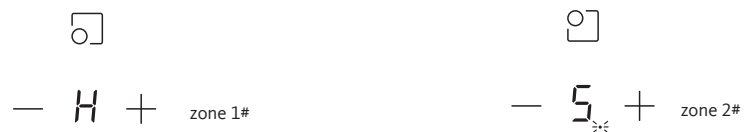
Régler le minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Si plus d'une zone de chauffe utilise cette fonction, le minuteur affichera le temps le plus court. (exemple zone 1# réglée à 5 minute, zone 2# réglée à 15 minutes, le témoin du minuteur affiche « 5 ».)

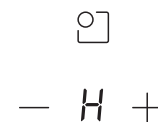
1. Le point rouge près du témoin de puissance clignote.



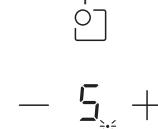
2. Une fois le temps écoulé, la zone correspondante s'éteint. Le minuteur montre alors le réglage suivant, et le point de la zone correspondant à ce réglage clignote.



3. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



a. Le point rouge près du témoin de niveau de puissance indique quelle zone est sélectionnée.



b. Si vous souhaitez changer le temps après avoir réglé le minuteur, il vous faut redémarrer à l'étape 1.

PROTECTION SURCHAUFFE

Un détecteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'une température excessive est enregistrée, la plaque vitrocéramique cesse de fonctionner immédiatement.

AVERTISSEMENT CHALEUR RÉSIDUELLE

Après avoir fonctionné pendant un certain temps, la plaque reste chaude un moment. La lettre « H » s'affiche pour vous prévenir de ne pas la toucher.

DURÉE DE FONCTIONNEMENT PAR DÉFAUT

L'arrêt automatique est une autre fonction de sécurité de la plaque. Il a lieu lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont visibles dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

CONSEILS DE CUISSON



Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, parce que l'huile et la graisse chauffent très vite, en particulier si vous utilisez le booster. À des températures extrêmement hautes, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, et provoquer de sérieux risques d'incendie.

- Quand la nourriture entre en ébullition, réduisez la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire à puissance élevée et réduisez la puissance quand la nourriture est chaude.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage consiste à rester sous le point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles apparaissent seulement occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, parce que les saveurs se développent sans surcuisson. Il vaut mieux également cuire les sauces à base d'œuf ou épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour assurer que la nourriture soit cuite correctement dans le délai recommandé.

Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez au pinceau les deux faces du steak d'un peu d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez-y la viande.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'approximativement 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour avoir une idée de la cuisson – plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak se reposer dans une assiette chaude quelques minutes pour que la viande se détende avant de servir.

Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la vitrocéramique ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et équipements à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez-les en plusieurs fois.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, réservez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours fermes, baissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient tous cuits.
7. Servez immédiatement.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants :

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, réduisez le réglage de puissance lorsque l'eau commence à bouillir.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et de taille appropriée.

RÉGLAGES DE LA PUISSANCE

Les réglages ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre matériel de cuisson et les quantités cuisinées. Faites des expériences avec la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite faire mijoter à feu doux réchauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer mijoter rapidement faire cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter faire cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter à feu vif saisir porter une soupe à ébullition faire bouillir de l'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> Éteignez la plaque de cuisson. Appliquez un détergent pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas trop chaud !) Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand la plaque est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut rester chaude ! Faites très attention. Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant ou votre éponge soit compatible. Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque : le verre pourrait rester taché.
Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	<p>Retirez ces résidus immédiatement avec une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> Éteignez totalement la plaque de cuisson. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente. Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent des causes possibles et des suggestions de solutions en cas de message d'erreur ou de dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous, de façon à économiser votre temps et l'argent qu'un appel au centre d'aide pourrait vous coûter.

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas de courant.	Vérifiez que la plaque vitrocéramique est connectée à l'alimentation électrique et sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez le chapitre « Utiliser votre plaque vitrocéramique » pour voir les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou bien vous utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de vos doigts pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson » Cf. « Entretien et nettoyage ».
Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles, et cela n'indique pas de problème.

AFFICHAGE DES PANNES

La plaque vitrocéramique est équipée d'une fonction auto-diagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonction de plusieurs composants sans désassembler ni démonter la plaque de la surface de travail.

Code d'erreur apparaissant pendant l'utilisation et solution :

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E0	Erreur zéro.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation.
E1	Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la vitrocéramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique -- court circuit.	
E7	Défaillance du capteur de température de la vitrocéramique	
C1	Température élevée de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.
E3	Défaillance du capteur de température NTC -- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'affichage.
E4	Défaillance du capteur de température NTC -- court circuit	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si la tension d'alimentation est normale. Rallumez une fois que l'alimentation est normale.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

PRODUCT INFORMATION

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

WORKING PRINCIPLE

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

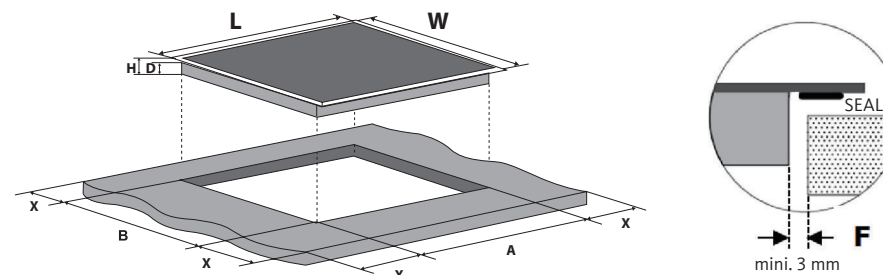
- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

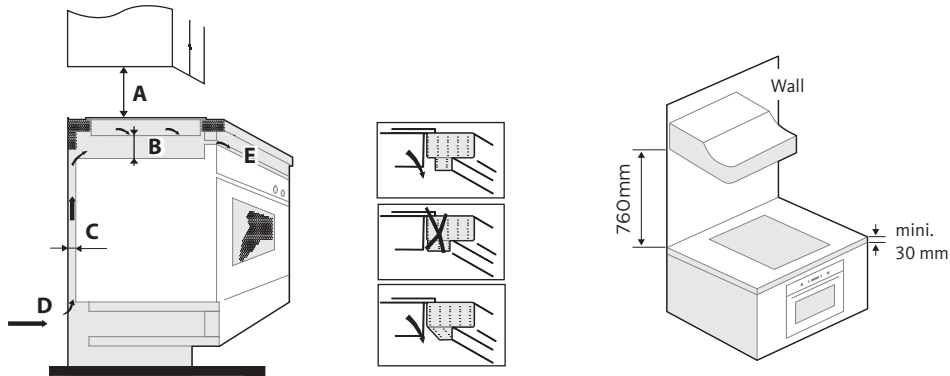
The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.

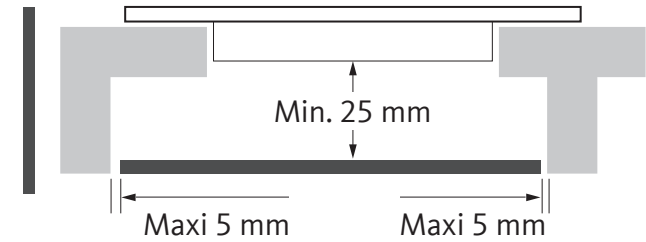
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

ENSURING ADEQUATE VENTILATION

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



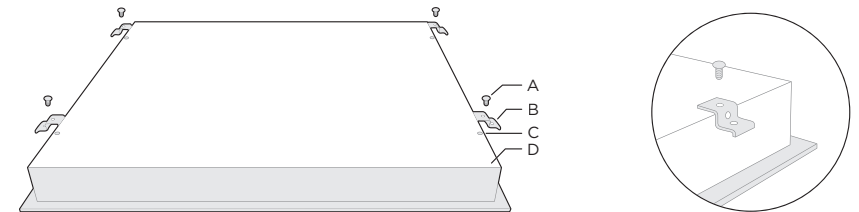
There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

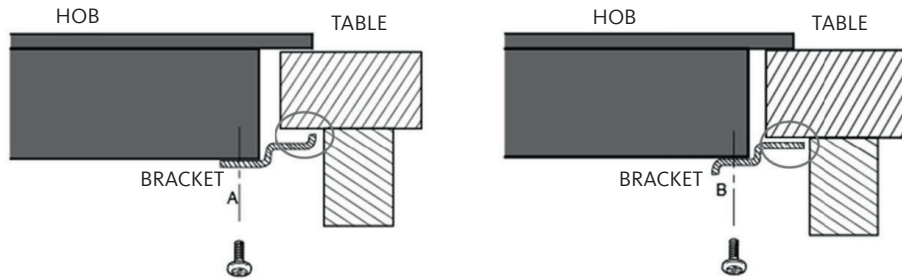
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



A	B	C	D
screw	Bracket	Screw hole	Base

- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



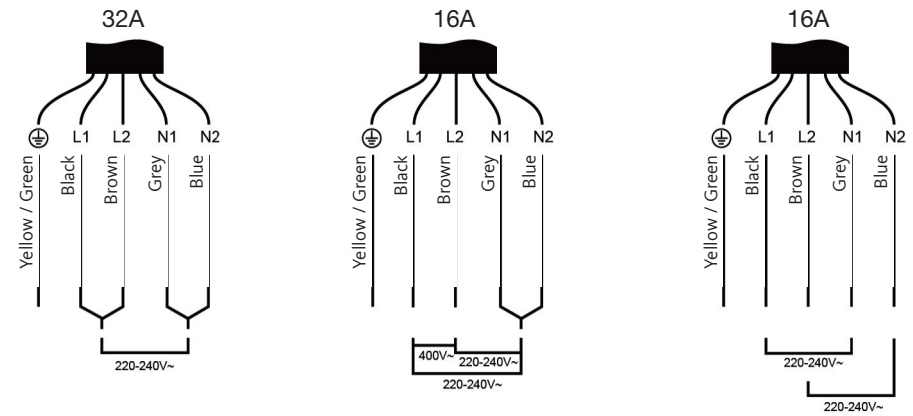
! Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

AVERTISSEMENTS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



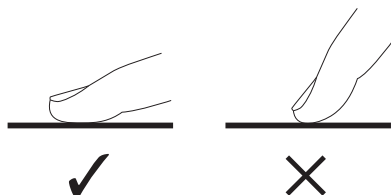
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

! The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

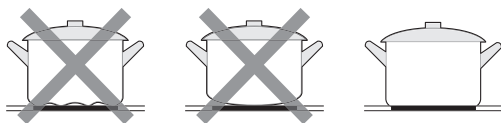
TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

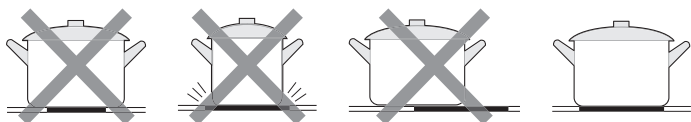


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

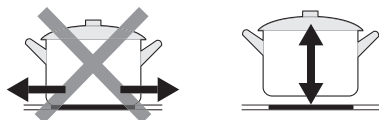
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



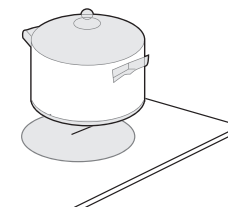
START COOKING

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

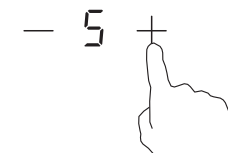
1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

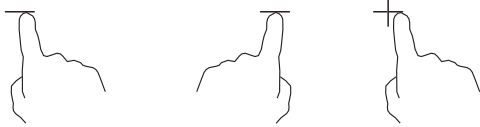



3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



FINISH COOKING

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.



2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.



Beware of hot Surfaces

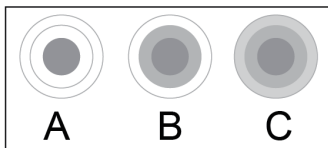


"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

— H +

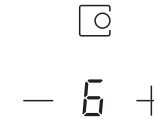
USING THE EXTENDED COOKING ZONE

- The function only work in 3# cooking zone.
- The cooking zone has three usable cooking surfaces: a central section (A), a peripheral section (B) and an outer section (C). You can use the central section (A) alone, the central and peripheral sections (A-B), or all three sections (A-B-C).



Activate the extendable cooking zone

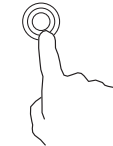
1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).



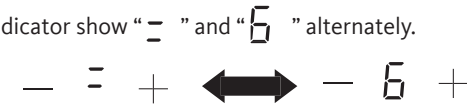
2. Central section of the extendable cooking zone will switch on.



3. Touch "⊙" once, the section (A) and (B) operate.



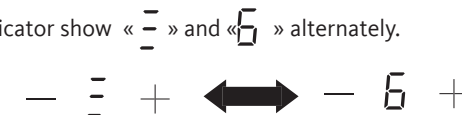
4. The cooking zone indicator show "≡" and "6" alternately.



5. Touch "⊙" twice, the section (A), (B) and (C) operate.

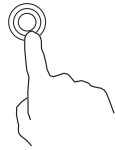


6. The cooking zone indicator show « ≡ » and « 6 » alternately.



Deactivate the extendable cooking zone

1. Touching “Ⓞ” again, the extendable zone function is deactivated.



2. The cooking zone indicator show “6”.



— 6 +





1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual zone only when the 3# cooking zone is selected.

LOCKING THE CONTROLS

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.	

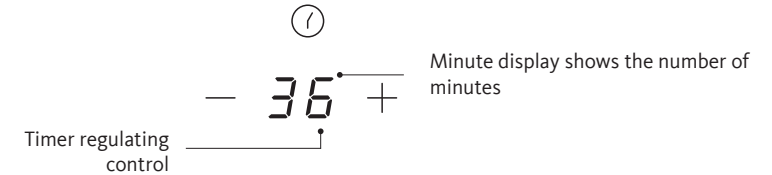


When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 minutes.



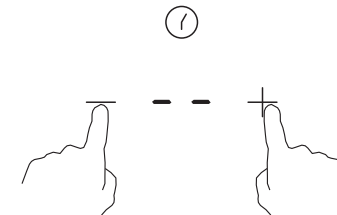
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active..
2. Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



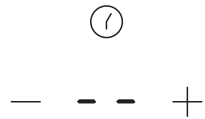
3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



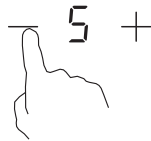
Hint:

1. Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
2. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
3. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

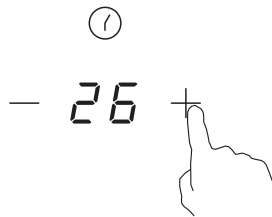
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

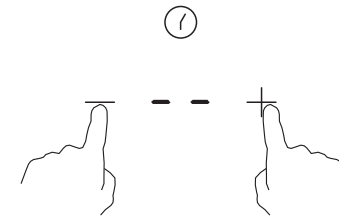
1. Touch the “-” or “+” of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the or control of the timer.



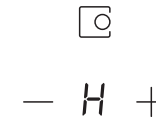
3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

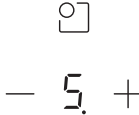


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show “H” which means hot;



!

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

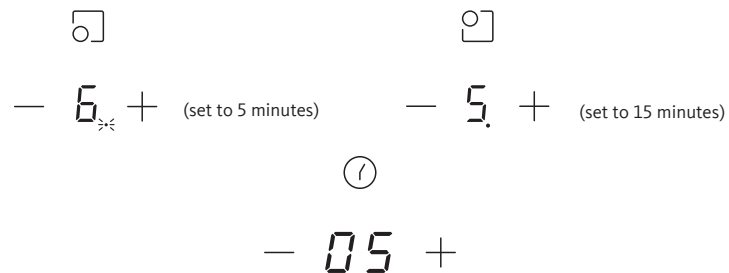


2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

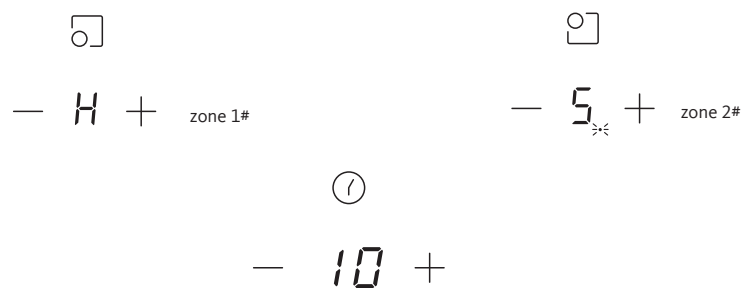
Setting the Timer to Turn one Cooking Zone Off

If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows “5”.)

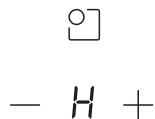
1. The red dot next to power level indicator will flash.



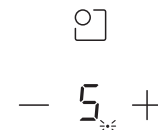
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



- a. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- b. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

OVER-TEMPERATURE PROTECTION

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

RESIDUAL HEAT WARNING

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

DEFAULT WORKING TIMES

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

COOKING TIPS



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

ENERGY SAVING TIPS

You can save energy every day by following these tips:

- If you are heating water, only heat the amount you actually need.
- When boiling water, reduce the power setting once the water starts to boil.
- If possible, always cover cooking pots with a lid while cooking.
- Always switch on the hob after placing the pan on it.
- Place smaller pans on smaller hobs.
- Place the pan directly in the centre of the hob.
- You can use residual heat to keep food warm or to melt things.
- Use flat-bottomed cookware of a suitable size.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hotsurface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

FAILURE DISPLAY, HINT AND TIPS

The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Failure code occur during customer using & Solution:

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

EN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die in diesem Handbuch enthaltenen Bilder dienen nur zur Erläuterung. Jegliche Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung im Bild ist dem realen Objekt zu unterwerfen.

PRODUKTINFORMATIONEN

Die mikrocomputerbasierte Glaskeramik-Kochplatte kann dank ihres Widerstandsheizsystems, ihrer Mikrocomputersteuerung und ihrer Auswahl an verschiedenen Leistungsstufen unterschiedliche kulinarische Anforderungen erfüllen und ist daher die optimale Wahl für moderne Familien.

Die individuell gestaltete Keramikochplatte bevorzugt dich als Kunden. Ihre zuverlässige und sichere Funktion macht deinen Alltag bequemer und ermöglicht es dir, das Leben in vollen Zügen zu genießen.

FUNKTIONSPRINZIP

Diese Glaskeramik-Kochplatte verwendet direkte Widerstandsheizung und ermöglicht die Anpassung der Leistung durch berührungsempfindliche Einstellknöpfe.

VOR DER VERWENDUNG DEINES NEUES GLASKERAMIKKOCHEFELD

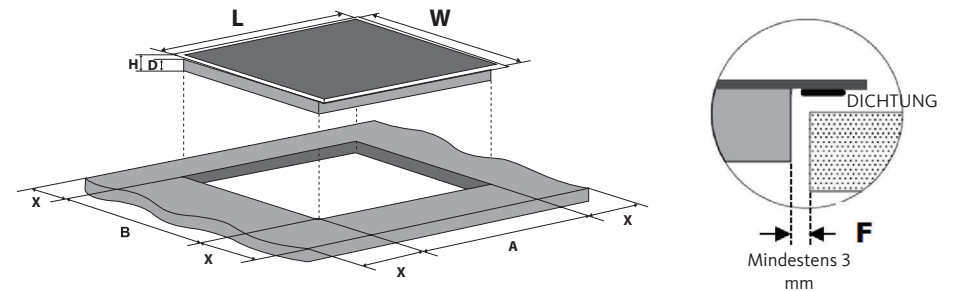
- Lies diese Anleitung und achte besonders auf das Kapitel "Sicherheitshinweise".
- Entferne alle Schutzfolien, die auf dein Glaskeramikkochfeld verbleiben könnten.

INSTALLATION

AUSWAHL DER INSTALLATIONSEINRICHTUNG

- Schneide die Arbeitsplatte gemäß den auf dem Schema gezeigten Abmessungen aus.
- Für die Installation und Verwendung muss ein Abstand von mindestens 5 cm um den Ausschnitt herum eingehalten werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Wähle eine Arbeitsplatte aus einem isolierenden und hitzebeständigen Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, sie sind speziell behandelt), um Stromschläge und Verformungen durch die Wärmeabstrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

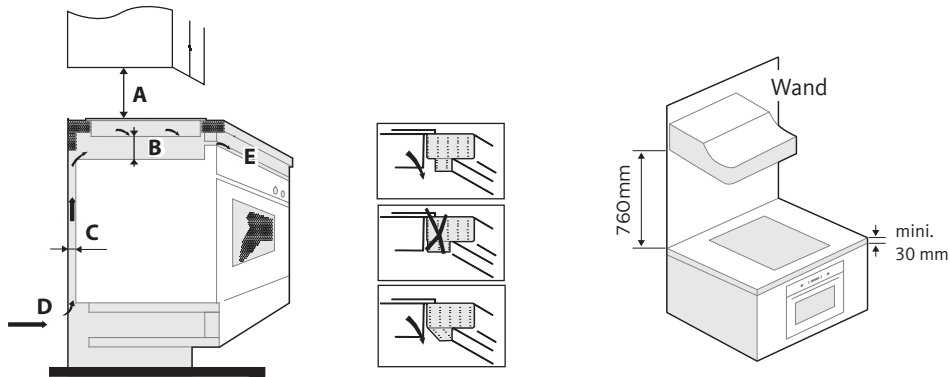
Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten der Platte und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min.	3 min.

Stelle in allen Situationen sicher, dass die Glaskeramikkochplatte gut belüftet ist und dass kein Lufteinlass oder keine Belüftung blockiert ist. Stelle sicher, dass die Glaskeramikkochplatte einwandfrei funktioniert, wie unten gezeigt.

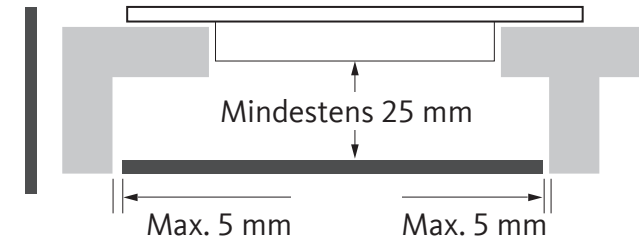
Der Sicherheitsabstand zwischen der Platte und dem Schrank über der Platte muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

ACHTE AUF EINE AUSREICHENDE BELÜFTUNG

Stelle sicher, dass die Glaskeramikkochplatte gut belüftet ist. und, dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem sehr heißen unteren Teil der Platte während des Gebrauchs zu vermeiden, musst du eine Holzplatte mit Schrauben befestigen, die mindestens 25 mm vom Boden der Platte entfernt ist. Beachten Sie die folgenden Kriterien.



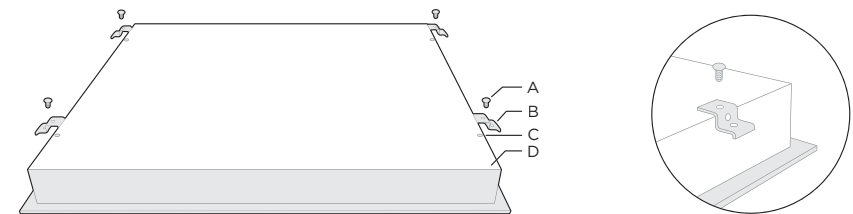
Es gibt Lüftungslöcher außerhalb der Platte. DU MUSST sicherstellen, dass diese Löcher nach der Installation der Platte nicht durch die Arbeitsplatte blockiert sind.

Der Klebstoff, der die Kunststoff- oder Holzverkleidung an den Möbeln hält, muss mindestens 150°C standhalten, um ein Ablösen der Verkleidung zu verhindern.

Die Rückwand und die umgebenden und angrenzenden Oberflächen müssen Temperaturen von 90°C standhalten können.

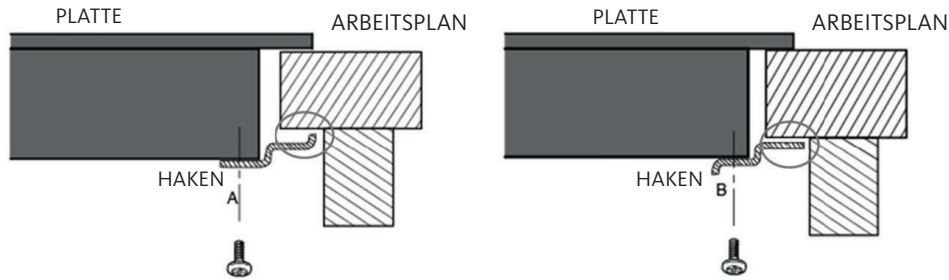
VOR DEM ANBRINGEN DER BEFESTIGUNGSHAKEN

- Das Gerät sollte auf einer stabilen und glatten Oberfläche platziert werden (verwende die Verpackungskartons).Drücke nicht auf die über die Platte hinausragenden Bedienelemente.
- Befestige die Platte nach der Installation durch das Verschrauben der 4 Haken an der Unterseite der Platte auf der Arbeitsplatte (siehe Schema).



A	B	C	D
Schraube	Haken	Schraubenloch	Unterteil

- Passe die Position der Haken entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte an.



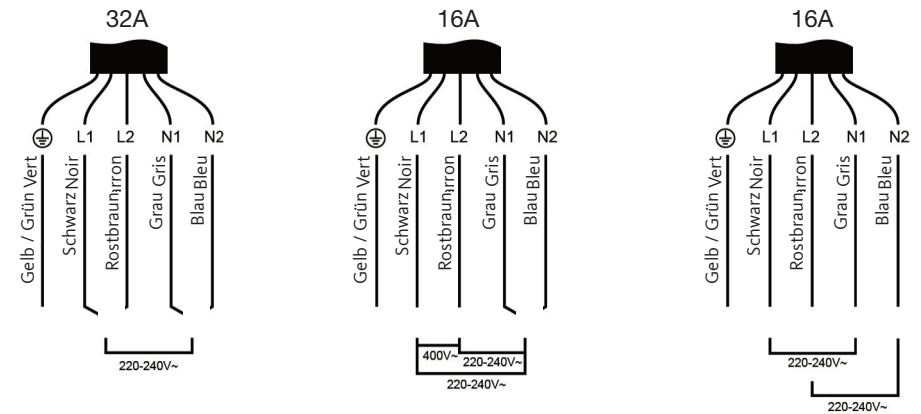
! Die Haken dürfen nach der Installation unter keinen Umständen die Innenseite der Arbeitsplatte berühren (siehe Diagramm).

WARNUNGEN

1. Das Cerankochfeld muss von einem qualifizierten Techniker oder Installateur installiert werden. Wir haben Fachleute, die dir gerne helfen. Bitte führe diese Operation niemals selbst durch.
2. Das Cerankochfeld darf nicht auf einem Kühlgerät, einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner installiert werden.
3. Das Cerankochfeld muss so installiert werden, dass die Wärme leicht abgeleitet wird, um ihre Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand und der Bereich über der Arbeitsfläche müssen die Hitze tragen können.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Materialschichten und Klebstoffe hitzebeständig sein.
6. Verwende keinen Dampfreiniger.

ANSCHLIESSEN DER KOCHPLATTE AN DAS STROMNETZ

Die Stromversorgung muss gemäß den geltenden Normen oder einem einpoligen Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten sichtbar.



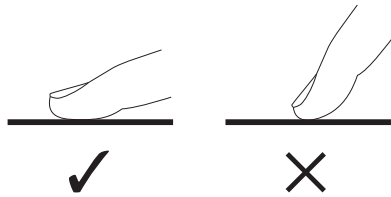
1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Servicetechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein Fehlerstromschutzschalter installiert werden, der eine Öffnung von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten aufweist.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrische Verbindung gemäß den Sicherheitsbestimmungen ordnungsgemäß erfolgt ist.
4. Das Kabel darf nicht verdreht oder gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von qualifiziertem Personal ersetzt werden.

! Die Unterseite und das Netzkabel der Platte sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

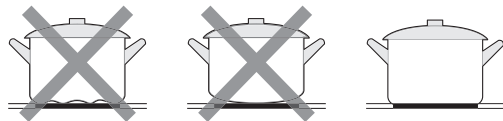
TOUCH-BEDIENELEMENTE

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, daher ist kein Druck erforderlich.
- Verwende die Fingerkuppe, nicht die Spitze.
- Es ertönt ein Signalton, wenn eine Berührung erkannt wird.
- Stelle sicher, dass die Bedienelemente immer sauber sind und keine Gegenstände (z. B. Geschirr oder Geschirrtuch) sie bedecken. Selbst eine dünnste Wasserschicht kann die Bedienung erschweren.

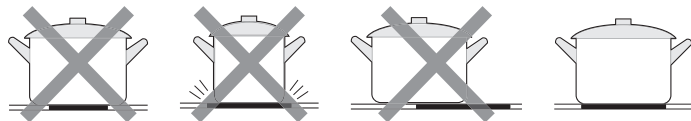


AUSWAHL DER RICHTIGEN KOCHUTENSILIEN

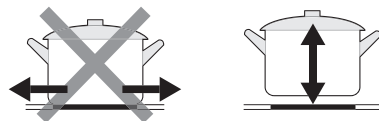
- Verwende keine Utensilien mit abgebrochenen Kanten oder einem gebogenen Boden.



- Stelle sicher, dass der Boden deines Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Zentriere immer deine Pfanne auf der Kochzone.



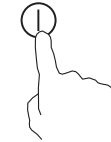
- Hebe immer die Utensilien an, um sie von der Platte zu nehmen – schiebe sie nicht, das könnte das Glas zerkratzen.



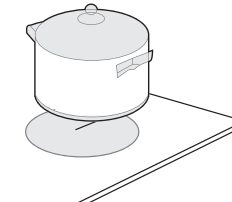
MIT DEM BACKEN BEGINNEN

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, um anzuzeigen, dass das Cerankochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

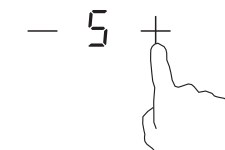
1. Berühre die Ein-/Aus-Taste. Alle Anzeigen zeigen „-“.



2. Lege ein geeignetes Utensil auf die Kochzone, die du verwenden möchtest.
 - Stelle sicher, dass der Boden des Utensils und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wähle die Leistungsstufe, indem du die „-“ oder „+“ Tasten berührst.
 - Wenn du keine Leistungsstufe auswählst, schaltet sich das Cerankochfeld nach einer Minute automatisch aus. Du musst dann mit Schritt 1 erneut beginnen.
 - Du kannst die Einstellung der Leistung jederzeit während des Kochens ändern.
 - Halte eine der Tasten gedrückt, um den Wert zu erhöhen oder zu verringern.



KOCHVORGANG BEENDEN

1. Schalte die Kochzone aus, indem du auf „0“ scrollst oder gleichzeitig „-“ und „+“ berührst.



2. Schalte die gesamte Platte aus, indem du den Ein-/Ausschalter berührst ①.



Achte auf heiße Oberflächen

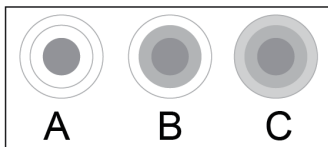


"H" zeigt an, welche Kochflächen heiß sind. Es verschwindet, wenn diese Bereiche auf eine sichere Temperatur abgekühlt sind. Es kann auch Energie sparen: Wenn du weiteres Geschirr erwärmen möchtest, benutze die noch heiße Kochzone.



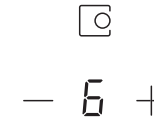
VERWENDUNG DES AUSZIEHBAREN KOCHBEREICHS

- Diese Funktion steht nur für die Kochzone 3# zur Verfügung.
- Der Kochbereich verfügt über drei nutzbare Kochflächen: einen mittleren Bereich (A), einen seitlichen Bereich (B) und einen äußeren Bereich (C). Sie können den mittleren Bereich (A) allein, den mittleren und den seitlichen Bereich (A-B) oder alle drei Bereiche (A-B-C) verwenden.



Erweiterbare Kochzone aktivieren

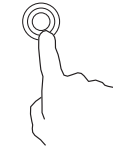
1. Stelle die Leistung von Stufe 1 auf 9 ein (zum Beispiel 6).



2. Der mittlere Abschnitt der Erweiterbare Kochzone leuchtet auf.



3. Berühre einmal die Taste "☉", die Abschnitte (A) und (B) funktionieren.



4. Die Kochzonenanzeige wechselt zwischen "≡" und "6".



5. Berühre zweimal die Taste "☉", Die Abschnitte (A), (B) und (C) funktionieren.



6. Die Kochzonenanzeige wechselt zwischen « ≡ » und « 6 ».



chzone deaktivieren

1. Berühre erneut die Taste "Ⓞ", die Funktion „Erweiterbare Kochzone“ wird deaktiviert.



2. Die Kochzonenanzeige zeigt "6" an.

— 6 +



1. Die Doppelfunktion ist nur für die Kochzone 3# verfügbar.
2. Du kannst die Funktion von Stufe 1 bis Stufe 9 wählen.
3. Die Doppelfunktion kann nur aktiviert werden, wenn die Kochzone 3# ausgewählt ist.

TASTENSPERRE

- Du kannst die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (zum Beispiel, um zu verhindern, dass Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten).
- Wenn die Tasten gesperrt sind, sind alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste deaktiviert.

Um die Tasten zu sperren	
Berühre die Sperrtaste.	Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.
Um die Tasten zu entsperren	
Stelle sicher, dass das Glaskeramikkochfeld eingeschaltet ist. Berühre und halte die -Steuerungen einen kurzen Moment lang.	

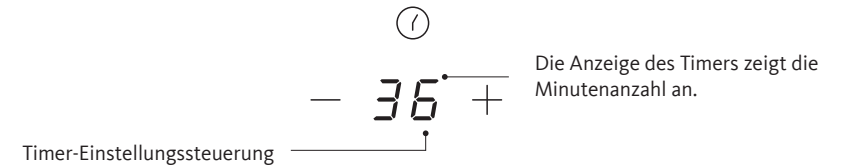


Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Steuerelemente außer der Ein/Aus-Taste deaktiviert Ⓞ: Du kannst das Kochfeld jedoch im Notfall mit der Ein/Aus-Taste Ⓞ ausschalten, müssen es aber entsperren, um weitere Operationen durchzuführen.

TIMER

Du kannst den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden.

- Du kannst ihn als einfache Zeitmessung verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
- Du kannst ihn auch einstellen, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten. Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.



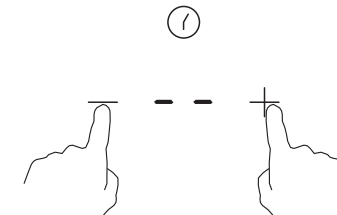
a) Timer als Zeitmessung verwenden

Wenn du keine Kochzone auswählst:

1. Stelle sicher, dass die Platte eingeschaltet ist. Hinweis: um den Timer zu verwenden, muss mindestens eine Kochzone aktiv sein.
2. Stelle die Zeit ein, indem du die „-“ oder „+“ Tasten berührst. Der Timer-Blinker blinkt und wird auf dem Timer-Display angezeigt.



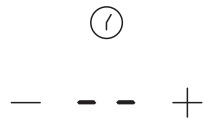
3. Berühre die „-“ und „+“ Tasten gleichzeitig, um den Timer zu löschen und das Timer-Display zeigt „-“.



4. Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und der Timer-Blinker blinkt für 5 Sekunden.



5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton für 30 Sekunden und der Timer-Blinker zeigt „--“



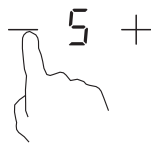
Anzeige:

- Berühre die "-" oder "+" Tasten einmal, um die Zeit um eine Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Halte die Timer-Tasten "-" oder "+" gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.

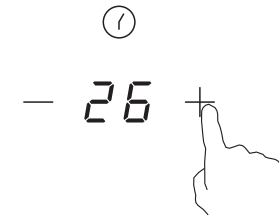
b) Den Timer einstellen zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Nur einen Bereich einstellen

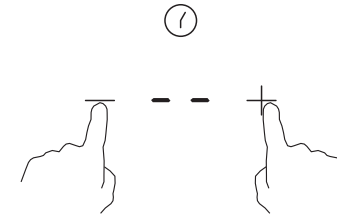
- Berühre die Steuerungen "-" oder "+" einmal, um die Zeit um eine Minute zu verringern oder zu erhöhen.



- Stelle die Zeit ein, indem du die „-“ oder „+“ Tasten des Timers berührst.



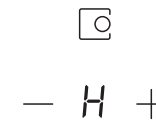
- Berühre die „-“ und „+“ Tasten gleichzeitig, um den Timer zu löschen und das Timer-Display zeigt „-“.



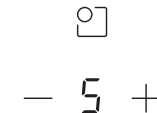
- Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und der Timer-Blinker blinkt für 5 Sekunden.



- Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch; Das Display zeigt „H“ für „Heiß“.



! 1. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, welche Zone ausgewählt ist.

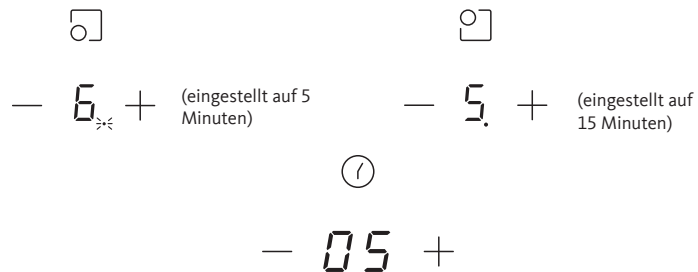


2. Wenn du die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchtest, musst du von vorne beginnen.

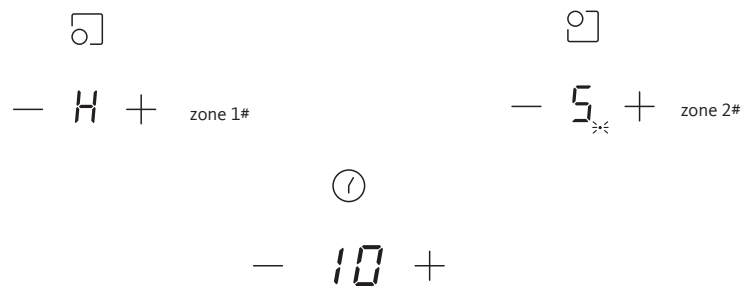
Stellen Sie den Timer ein, um mehrere Kochzonen auszuschalten.

Wenn mehr als eine Kochzone diese Funktion verwendet, zeigt der Timer die kürzeste Zeit an. (Beispiel: Zone 1# auf 5 Minuten eingestellt, Zone 2# auf 15 Minuten eingestellt, der Timer zeigt „5“.)

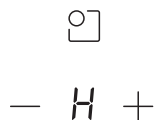
1. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.



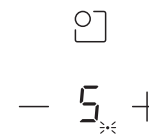
2. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die entsprechende Zone aus. Der Timer zeigt dann die nächste Einstellung an, und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



3. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.



a. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, welche Zone ausgewählt ist.



b. Wenn du die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchtest, musst du von vorne beginnen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Ein integrierter Temperatursensor überwacht die Temperatur innerhalb des Cerankochfelds. Bei übermäßiger Hitze schaltet sich die Glaskeramikplatte sofort ab.

WARNUNG VOR RESTWÄRME

Nach dem Betrieb bleibt die Platte eine Weile warm. Der Buchstabe „H“ erscheint, um dich vor Berührung zu warnen.

STANDBETRIEBSDAUER

Die automatische Abschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion der Platte. Sie tritt auf, wenn du vergisst, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind im folgenden Diagramm sichtbar:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ANWEISUNGEN ZUM KOCHEN



Sei vorsichtig beim Braten von Lebensmitteln, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn du den Booster verwendest. Bei extrem hohen Temperaturen können Öl und Fett spontan entzünden und ernsthafte Brandgefahren verursachen.

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduziere die Leistung.
- Verwende einen Deckel, um die Kochzeiten zu verkürzen und Energie zu sparen, indem die Wärme eingeschlossen wird.
- Reduziere die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginne mit hoher Leistung zu kochen und reduziere die Leistung, wenn das Essen heiß ist.

Schmoren und Reis kochen

- Schmoren bedeutet, unter dem Siedepunkt zu bleiben, etwa bei 85°C, wenn Blasen nur gelegentlich auf der Oberfläche der Kochflüssigkeit erscheinen. Dies ist der Schlüssel, um köstliche Suppen und zarte Eintöpfe zuzubereiten, da sich die Aromen ohne Überkochen entwickeln. Es ist auch besser, Saucen auf Ei- oder Mehlbasis unter dem Siedepunkt zu kochen.
- Einige Aufgaben, wie das Kochen von Reis durch Absorption, können eine höhere Einstellung erfordern, als die niedrigste Einstellung, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit richtig gekocht wird.

Steaks grillen

Für saftige und schmackhafte Steaks:

1. Lasse das Fleisch etwa 20 Minuten lang bei Raumtemperatur ruhen, bevor du es kochst.
2. Erhitze eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Bestreiche beide Seiten des Steaks mit etwas Öl. Gib etwas Öl in die heiße Pfanne und lege das Fleisch hinein.
4. Wende das Steak während des Kochens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Garzustand ab. Die Zeit kann zwischen ungefähr 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücke auf das Steak, um eine Vorstellung vom Garzustand zu bekommen - je fester es ist, desto stärker ist es durchgegart.
5. Lasse das Steak auf einem warmen Teller einige Minuten ruhen, damit das Fleisch sich entspannen kann, bevor du es servierst.

Lebensmittela nbraten

1. Wähle einen flachen Wok oder eine große Pfanne, die für die Glaskeramikplatte geeignet ist.
2. Habe alle Zutaten und Utensilien griffbereit. Das Kochen sollte schnell gehen. Wenn du große Mengen kochst, koche sie in mehreren Portionen.
3. Heize die Pfanne schnell vor und füge zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Brate zuerst das Fleisch an und halte es warm.
5. Brate dann das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch fest ist, reduziere die Hitze, gib das Fleisch zurück in die Pfanne und füge die Sauce hinzu.
6. Rühre die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass alles gar ist. Sofort servieren.
7. Sofort servieren.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

Mit den folgenden Tipps können Sie im Alltag Energie sparen :

- Wenn Sie Wasser erhitzen, erhitzen Sie nur die Menge, die Sie tatsächlich benötigen.
- Wenn Sie Wasser kochen, reduzieren Sie die Leistung, sobald das Wasser zu kochen beginnt.
- Decken Sie Kochgeschirr nach Möglichkeit während des Kochens immer mit einem Deckel ab.
- Schalten Sie das Kochfeld immer erst ein, nachdem Sie die Pfanne darauf gestellt haben.
- Stellen Sie kleinere Pfannen auf kleinere Kochplatten.
- Stellen Sie die Pfanne direkt in die Mitte der Kochplatte.
- Sie können die Restwärme nutzen, um Speisen warm zu halten oder Dinge zu schmelzen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und geeigneter Größe.

LEISTUNGSSTUFEN

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich deiner Kochausrüstung und den gekochten Mengen. Experimentiere mit der Platte, um die für dich besten Einstellungen zu finden.

Einstellung der Leistung	Geeignet für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> Vorsichtig kleine Mengen Essen erwärmen Schokolade, Butter und schnell anbrennende Lebensmittel schmelzen sanft köcheln lassen langsam erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> erwärmen schnell köcheln reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sprengen Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> kurz anbraten auf hoher Hitze anbraten Suppe zum Kochen bringen Wasser zum kochen bringen

WARTUNG UND REINIGUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Gemeine Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Markierungen, Lebensmittelreste oder nicht gesüßte Flüssigkeiten, die auf das Glas verschüttet wurden)	<ol style="list-style-type: none"> Schalte die Kochplatte aus. Trage einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm ist (aber nicht zu heiß!). Spüle ab und trockne mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier. Schalte die Kochplatte wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Platte ausgeschaltet ist, gibt es kein "Heiß"-Signal, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Sei sehr vorsichtig. Scheuerschwämme, manche Nylon-Schwämme und aggressive/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lies immer das Etikett, um sicherzustellen, dass dein Reinigungsmittel oder Schwamm kompatibel ist. Lasse niemals Reinigungsmittelrückstände auf der Platte: Das Glas könnte fleckig bleiben.
Verschüttete, geschmolzene Lebensmittel und heiße, süße Spritzer auf dem Glas	<p>Entferne diese Rückstände sofort mit einem Spatel, einem flachen Messer oder einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Schaber, wobei du auf die heißen Kochflächen achtest:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalte die Kochplatte vollständig aus. Halte die Klinge oder das Werkzeug in einem Winkel von 30° und kratze die übergeschwappten Lebensmittel vorsichtig ab, indem du sie in Richtung eines kühlen Bereichs der Kochfläche schiebst. Reinige die Verschmutzungen mit einem Tuch oder Küchenpapier. Folge den Schritten 2 bis 4 für "Gemeine Verschmutzungen auf dem Glas" oben. 	<ul style="list-style-type: none"> Beseitige Flecken, die durch geschmolzene oder süße Lebensmittel hinterlassen wurden, so schnell wie möglich. Wenn du sie auf der Platte abkühlen lässt, kann es schwierig sein, sie zu entfernen, und sie können die Platte sogar dauerhaft beschädigen. Schnitttrisiko: Wenn die Sicherheitsfunktion zurückgezogen ist, ist die Klinge eines Schabers extrem scharf. Benutze sie mit äußerster Vorsicht und bewahre sie immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

FEHLERBEHEBUNG

Die Verwendung deines Geräts kann zu Fehlern und Funktionsstörungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Lösungsvorschläge bei Fehlermeldungen oder Funktionsstörungen. Es wird empfohlen, die folgenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, das ein Anruf beim Kundendienst kosten könnte.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Kochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Überprüfe, ob das Glaskeramikkochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfe, ob es einen Stromausfall in deinem Haus oder in deinem Viertel gibt. Wenn du alles überprüft hast und das Problem weiterhin besteht, rufe einen qualifizierten Techniker an.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperre die Bedienelemente. Siehe das Kapitel "Verwendung Ihres Glaskeramikkochfelds" für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann eine dünnere Wasserschicht auf den Bedienelementen geben, oder du benutzt die Fingerspitze, um die Bedienelemente zu berühren.	Stelle sicher, dass der Touch-Bereich trocken ist und verwende die Fingerkuppe, um die Bedienelemente zu berühren.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Es wurden Scheuerschwämme oder ungeeignete oder abrasive Reinigungsmittel verwendet.	Verwende Kochgeschirr mit glattem, flachem Boden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs" Siehe "Reinigung und Pflege".
Einige Kochgeschirre knistern oder klappern.	Dies kann durch die Struktur deines Kochgeschirrs (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich vibrieren) verursacht werden.	Dies ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf ein Problem hin.

FEHLERCODES, TIPPS UND TRICKS

Das Cerankochfeld ist mit einer Auto-Diagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktionsweise mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsplatte zu entfernen oder zu demontieren.

Fehlercode während des Betriebs und Lösung:

Fehlercode	Problem	Lösung
Keine automatische Wiederherstellung		
E0	Nullfehler.	Überprüfen und Wiedereinsetzen der Verbindung zwischen Anzeigetafel und Stromversorgung. Ersetzen der Stromversorgungskarte.
E1	Temperatursensorschaden der Glaskeramik -- Offener Stromkreis.	Überprüfen und ersetzen Sie den Temperatursensor der Glaskeramik.
E2	Temperatursensorschaden der Glaskeramik -- Kurzschluss.	
E7	Temperatursensorschaden der Glaskeramik.	
C1	Hohe Glaskeramikplattentemperatur.	Warten, bis die Glaskeramikplattentemperatur wieder normal ist. Berühren die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E3	NTC-Temperatursensorschaden -- Offener Stromkreis.	Ersetze die Anzeigetafel.
E4	NTC-Temperatursensorschaden -- Kurzschluss	
EL	Die Netzspannung liegt unter der Nennspannung.	Überprüfe, ob die Netzspannung normal ist. Schalte wieder ein, sobald die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Netzspannung liegt über der Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler.	Überprüfen und Wiedereinsetzen der Verbindung zwischen Anzeigetafel und Stromversorgung. Ersetzen der Stromversorgungskarte oder der Anzeigetafel.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Alle foto's in deze handleiding zijn enkel als uitleg bedoeld. Het kan zijn dat er verschillen zijn tussen het werkelijke voorwerp en de tekeningen. U dient voort te gaan op het werkelijke voorwerp.

PRODUCTINFORMATIE

De keramische kookplaat met microcomputer kan voldoen aan verschillende kookvereisten dankzij de draadverwarming met weerstand, microcomputergestuurde bediening en de keuze van verschillende vermogens, echt de optimale keuze voor moderne gezinnen.

De keramische kookplaat is bedoeld voor klanten en heeft een gepersonaliseerd design. De kookplaat heeft veilige en betrouwbare prestaties die u het leven aangenamer maken en u in staat stellen ten volle te genieten van de geneugten van het leven.

WERKINGSPRINCIPE

Deze keramische kookplaat gebruikt draadverwarming met weerstand en past het uitgangsvermogen via de vermogensregelaar aan met de aanraaktoetsen.

VOOR U UW NIEUWE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKT

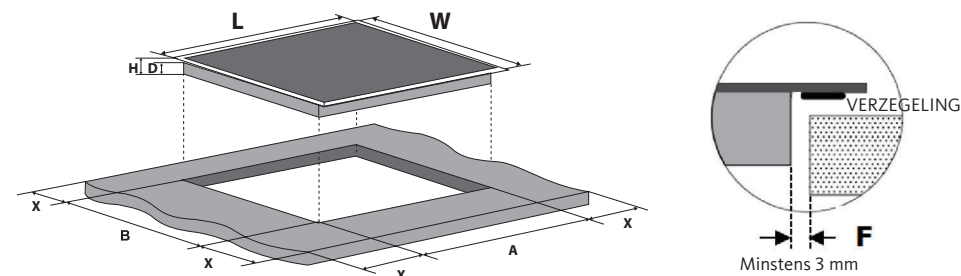
- Neem deze handleiding door. Besteed extra aandacht aan de sectie 'Veiligheidswaarschuwingen.'
- Verwijder de beschermende folie van de inductiekookplaat.

INSTALLATIE

SELECTIE VAN DE UITRUSTING VOOR DE INSTALLATIE

- Snijd het werkoppervlak uit volgens de afmetingen in de tekening.
- Houd minstens 50 cm rond de holte voor de installatie en het gebruik.
- Zorg ervoor dat het werkoppervlak minstens 30 mm dik is. Kies een hittebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkoppervlak (hout en gelijkaardig vezelachtig of hygroscopisch materiaal kan niet gebruikt worden voor het werkoppervlak tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schokken en grotere vervorming door de hitte van de kookplaat te vermijden. Zoals hieronder weergegeven:

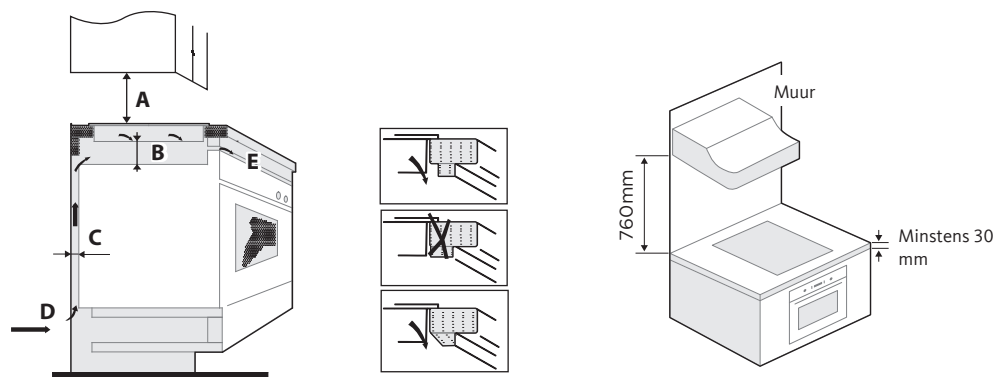
De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenkanten van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min.	3 min.

Zorg er in alle omstandigheden voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd is. Zorg dat de keramische kookplaat in goede staat is. Zoals hieronder weergegeven.

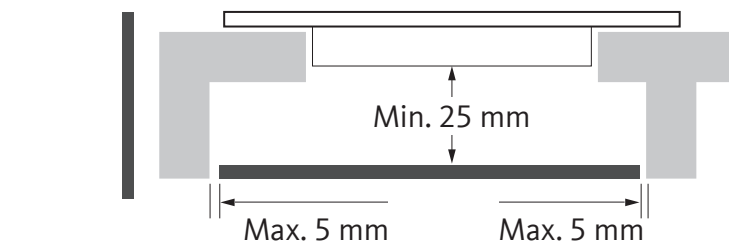
De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min.	20 min.	Luchttoevoer	Luchtafvoer 5 mm

ZORG VOOR VOLDOENDE VENTILATIE

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd is. Om toevallige aanraking van de hete onderkant van de kookplaat en onverwachte elektrische schokken bij het werken te vermijden, dient u een houten inzetstuk, vastgezet met schroeven, te plaatsen op een minimale afstand van 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de vereisten hieronder.



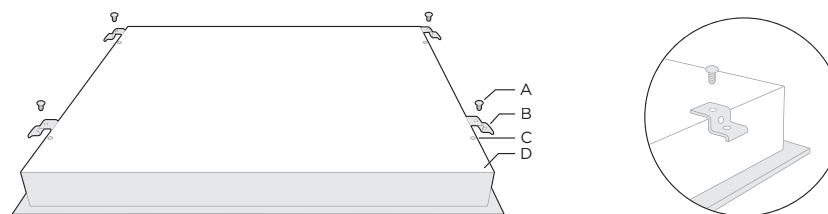
Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat die gaten niet geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat installeert.

De lijm om het plastic of hout aan het meubel vast te maken moet een temperatuur van minstens 150°C moeten kunnen weerstaan zodat de hechting niet los kan komen.

De achtermuur en de nabijgelegen en omringende oppervlakken moeten een temperatuur van 90°C kunnen weerstaan.

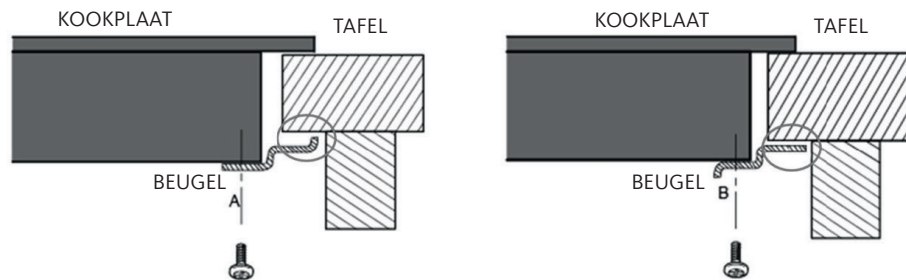
VOOR U DE BEVESTIGINGSBEUGELS PLAATST

- Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak geplaatst worden (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de toetsen die van de kookplaat uitsteken.
- Bevestig de kookplaat op het werkoppervlak met vier schroefbeugels aan de onderkant van de kookplaat (zie foto) na de installatie. Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkoppervlak aan.



A	B	C	D
Schroef	Beugel	Schroefgat	Onderkant

- Pas de positie van de beugel aan de verschillende diktes van het werkopervlak aan.



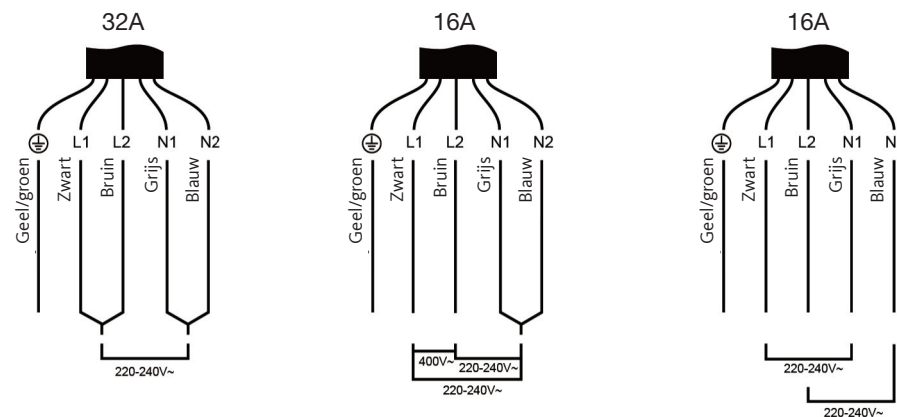
De beugels mogen de binnenkanten van het werkblad niet raken na de installatie (zie foto).

VOORZORGSMAATREGELS

1. De keramische kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici geïnstalleerd worden. Wij stellen professionals ter beschikking. Voer dit nooit zelf uit.
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers of droogkasten.
3. De keramische kookplaat moet zo geplaatst worden dat de hitte kan ontsnappen, om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De muur en de zone boven het oppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te vermijden dienen de tussenlaag en de lijm hittebestendig te zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

DE KOOKPLAAT AANSLUITEN OP DE STROOMVOORZIENING

De stroomtoevoer moet in overeenstemming met de relevante norm of een eenpolige stroomonderbreker aangesloten worden. De aansluitingsmethode wordt hieronder weergegeven.



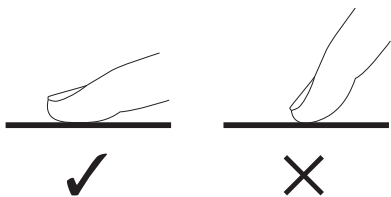
1. Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit gebeuren door een technicus na verkoop met het juiste gereedschap om ongevallen te vermijden.
2. Wanneer het toestel op de stroomtoevoer aangesloten wordt, moet er een meerpolige stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimum opening van 3 mm tussen de contactpunten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting juist gemaakt wordt en dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
5. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag enkel worden vervangen door een naar behoren gekwalificeerd persoon.

De onderkant en de stroomkabel van de kookplaat zijn na de installatie niet bereikbaar.

GEBRUIKSAANWIJZING

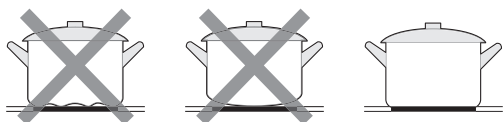
AANRAAKTOETSEN

- De toetsen reageren op een aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik het ronde deel van uw vinger, niet de top.
- Wanneer een aanraking geregistreerd wordt, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet bedekt zijn door voorwerpen (bijvoorbeeld keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken om de toetsen te bedienen.

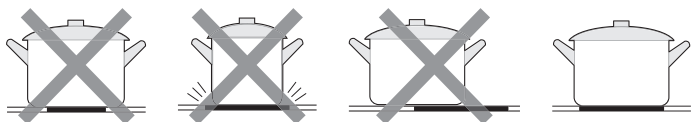


HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

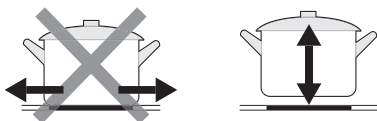
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen onderkant.



- Zorg ervoor dat de onderkant van uw pan glad is, goed plat tegen het glas komt en even groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



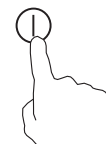
- Til pannen altijd van de keramische kookplaat – Laat ze niet over het glas glijden. Dit kan krassen op het glas aanbrengen.



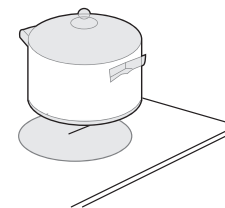
BEGINNEN MET KOKEN

Wanneer de kookplaat aangesloten is, hoort u een pieptoon. Alle lampjes lichten 1 seconde op en gaan dan uit. De keramische kookplaat staat dan in stand-by.

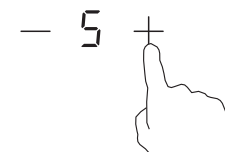
1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle lampjes tonen “-”



2. Plaats een geschikte pan op het vuur dat u wil gebruiken.
 - Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

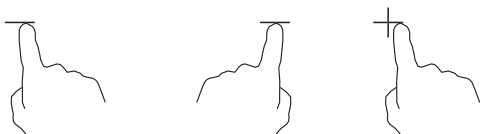


3. Stel de warmte in door op “-” of “+” te drukken.
 - Indien u niet binnen 1 minuut de warmte instelt, wordt de keramische kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan opnieuw vanaf stap 1 beginnen.
 - U kan de warmte op gelijk welk moment tijdens het koken wijzigen.
 - Door op een van deze knoppen te drukken kan u het vuur hoger of lager zetten.



STOPPEN MET KOKEN

- Schakel het vuur uit door tot "0" te gaan of tegelijkertijd op "-" en "+" te drukken.



- Schakel de hele kookplaat uit met de aan/uit-knop ①.



Wees voorzichtig met hete oppervlakken

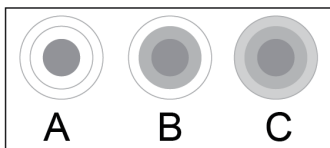


Wanneer u "H" ziet, is het kookvuur te warm om aan te raken. Dit verdwijnt wanneer de plaat afgekoeld is tot een veilige temperatuur. U kan dit ook gebruiken om energie te besparen: de kookplaat is nog warm en blijft dus uw pannen verwarmen.

— H +

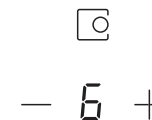
DE UITBREIDBARE KOOKZONE GEBRUIKEN

- De functie kan enkel in kookzone 3 gebruikt worden.
- De kookzone heeft drie bruikbare kookoppervlakken: een centraal gedeelte (A), een randgedeelte (B) en een buitenste gedeelte (C). U kunt alleen het centrale gedeelte (A) gebruiken, het centrale en het randgedeelte (A-B) of alle drie de gedeelten (A-B-C).



De uitschuifbare kookzone activeren

- Stel de warmte in van 1 tot 9 (bijv. 6).



- De centrale sectie van de uitschuifbare kookzone gaat aan.



- Wanneer u de toets "☉" een keer aanraakt, werken de zones (A) en (B).



- Het lampje voor de kookzone toont afwisselend "≡" en "6".



- Wanneer u de toets "☉" tweemaal aanraakt, werken de zones (A), (B) en (C).



- Het lampje voor de kookzone toont afwisselend « ≡ » en « 6 ».



De uitschuifbare kookzone desactiveren

1. Wanneer u de toets "Ⓞ" opnieuw aanraakt, wordt de uitschuifbare kookzone-functie gedesactiveerd.



2. Het lampje van de kookzone toont "6."

— 6 +



1. De dubbele zone is enkel beschikbaar voor kookzone 3.
2. U kan de functie van 1 tot 9 instellen.
3. U kan de dubbele zone enkel activeren wanneer kookzone 3 geselecteerd is.

DE TOETSEN VERGRENDELEN

- U kan de toetsen vergrendelen om te voorkomen dat ze per ongeluk aangeraakt worden (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de toetsen vergrendeld zijn, zijn alle toetsen behalve de aan/uit-knop uitgeschakeld.

De toetsen vergrendelen	
Raak de vergrendeling aan.	Het lampje van de timer toont "Lo"
De toetsen ontgrendelen	
Zorg ervoor dat de keramische kookplaat ingeschakeld is. Houd de vergrendeling voor een tijdje ingedrukt.	

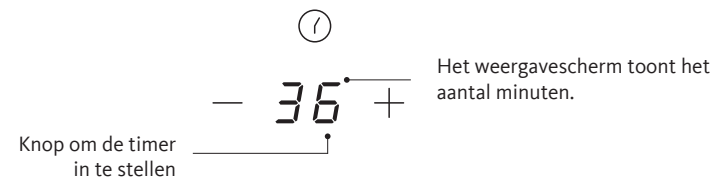


Wanneer de kookplaat vergrendeld is, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve AAN/UIT . U kan de keramische kookplaat altijd uitschakelen met AAN/UIT in een noodsituatie, maar daarna dient u eerst de kookplaat te ontgrendelen.

BEDIENING VAN DE TIMER

U kan de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kan de timer gebruiken om het aantal minuten in de gaten te houden. In dit geval worden er geen kookvuren uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.
- U kan de timer instellen om een of meerdere kookvuren uit te schakelen nadat de ingestelde tijd voorbij is. De timer kan maximum 99 minuten lopen.



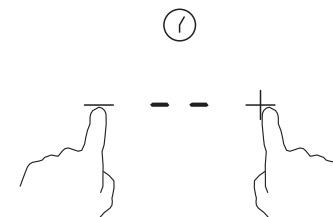
a) De timer gebruiken om het aantal minuten in de gaten te houden

Indien u geen kookvuur selecteert:

1. Zorg ervoor dat het kookvuur ingeschakeld is.
Opmerking: Om het aantal minuten op te volgen moet minstens een vuur aan staan.
2. Wijzig de instelling van de timer met "-" of "+". Het lampje voor de timer begint te knipperen en is zichtbaar op het weergavescherm.



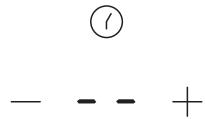
3. Wanneer u tegelijkertijd op "-" en "+" drukt, wordt de timer geannuleerd en ziet u "--" op het weergavescherm.



4. Wanneer de tijd ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer en het lampje van de timer knippert 5 seconden.



5. De zoemer laat 30 seconden lang een pieptoon horen en het lampje van de timer toont “- -” wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.



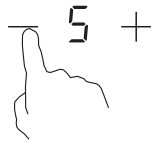
Hint:

1. Raak “-” of “+” aan om de timer telkens 1 minuut langer of korter in te stellen.
2. Houd “-” of “+” ingedrukt om de timer per 10 minuten langer of korter in te stellen.
3. Wanneer de ingestelde tijd langer is dan 99 minuten, gaat de timer automatisch terug naar 0 minuten.

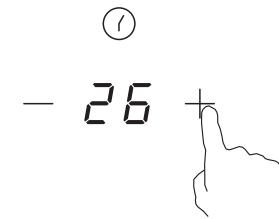
b) De timer instellen om een of meerdere kookvuren uit te schakelen

Stel een kookvuur in

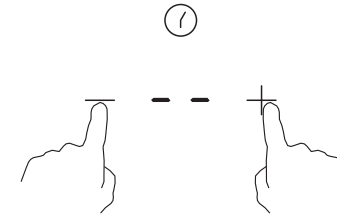
1. Raak “-” of “+” van de kookzone waarvoor u de timer wil instellen aan.



2. Stel de tijd in door de bediening van de timer aan te raken.



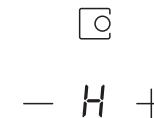
3. Wanneer u tegelijkertijd op “-” en “+” drukt, wordt de timer geannuleerd en ziet u “- -” op het weergavescherm.



4. Wanneer de tijd ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer en het lampje van de timer knippert 5 seconden.

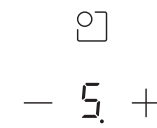


5. Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt het kookvuur in kwestie automatisch uitgeschakeld; Het weergavescherm toont “H”, wat betekent dat het heet is.



!

1. Het rode puntje naast het lampje van de stand geeft aan dat dit vuur geselecteerd is.

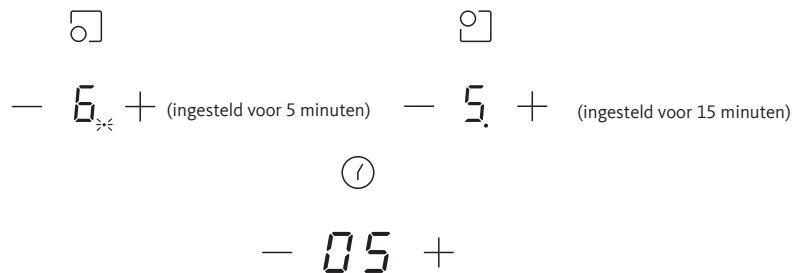


2. Wanneer u de tijd wil veranderen nadat de timer ingesteld is, dient u vanaf stap 1 te beginnen.

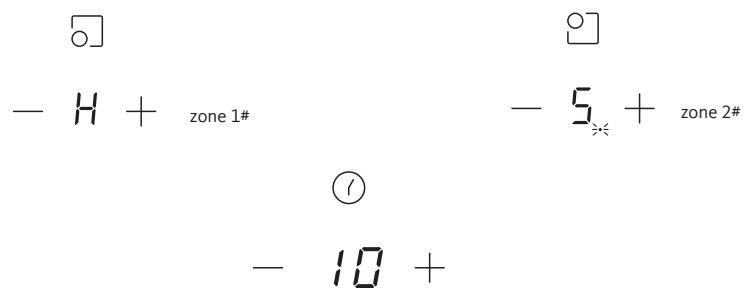
De timer instellen om een vuur uit te schakelen

Indien meer dan een kookzone deze functie gebruikt, toont het lampje van de timer de kortste tijd. (bijv. ingestelde tijd van zone 1# 5 minuten, ingestelde tijd van zone 2# 15 minuten, het lampje van de timer toont "5".)

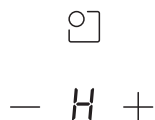
1. Het rode stipje naast het lampje van de stand knippert.



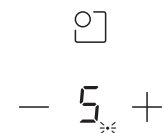
2. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt het vuur in kwestie uitgeschakeld. Dan toont het de nieuwe instelling van de timer en het stipje van het vuur in kwestie knippert.



3. Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt het kookvuur in kwestie automatisch uitgeschakeld.



- a. Het rode puntje naast het lampje van de stand geeft aan dat dit vuur geselecteerd is.



- b. Wanneer u de tijd wil veranderen nadat de timer ingesteld is, dient u vanaf stap 1 te beginnen.

BESCHERMING TEGEN OVERVERHITTING

Een temperatuursensor volgt de temperatuur in de keramische kookplaat op. Wanneer een excessieve temperatuur geregistreerd wordt, stopt de keramische kookplaat automatisch met werken.

WAARSCHUWING VOOR RESTWARMTE

Wanneer de kookplaat voor ruime tijd gewerkt heeft, is er restwarmte. De letter "H" waarschuwt u om op een afstand te blijven.

STANDAARD WERKINGSTIJDEN

Een ander veiligheidsmechanisme van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet om een kookvuur uit te schakelen. U vindt de standaard tijden voor uitschakeling in de onderstaande tabel:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingstijd (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

KOOKTIPS



Wees voorzichtig wanneer u bakt. Olie en vet warmen namelijk heel snel op, vooral wanneer u PowerBoost gebruikt. Bij buitengewoon hoge temperatuur vatten olie en vet spontaan vlam. Dit brengt een hoog risico op brand met zich mee.

- Verlaag de temperatuurinstelling wanneer de voeding de kooktemperatuur bereikt.
- Wanneer u een deksel gebruikt, verkort u de kooktijd en bespaart u energie omdat u de warmte vasthoudt.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te beperken.
- Gebruik bij het begin van het koken een hoge instelling en verlaag ze wanneer de voeding volledig verwarmd is.

Sudder en rijst koken

- Sudder en gebeurt onder het kookpunt, rond 85°C, wanneer er af en toe een bel naar het oppervlak van de kookvloeistof komt. Het is de manier om heerlijke soepen en stoofpotjes te maken omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat de voeding te gaar wordt. Ook sausen met eieren en met bloem verdikte sausen moeten onder het kookpunt bereid worden.
- Sommige zaken zoals rijst koken door absorptie vereisen een instelling die wat hoger is dan de laagste om te zorgen dat de voeding goed bereid is in de aanbevolen tijd.

Steak aanbraden

Voor lekkere sappige steaks:

1. Breng het vlees 20 minuten voor het koken op kamertemperatuur.
2. Warm een bakpan met zware bodem op.
3. Breng met een borstel aan beide zijden van de steak olie aan. Doe wat olie in de pan en plaats dan het vlees in de hete pan.
4. Draai de steak maar een keer tijdens het koken. De precieze kooktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u hem gebakken wil. Dit kan gaan van 2 tot 8 minuten per zijde. Druk op de steak om na te gaan hoeveel hij gebakken is. Hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer hij gebakken is.
5. Plaats de steak enkele minuten op een warm bord zodat hij zacht wordt voor u hem opdient.

Roerbakken

1. Kies een wokpan met een vlakke bodem die geschikt is voor keramische kookplaten of een grote bakpan.
2. Zorg dat alle ingrediënten en gerei klaar staan. Roerbakken moet snel gaan. Wanneer u grote hoeveelheden maakt, kookt u in verschillende keren.
3. Verwarm de pan even voor en voeg twee soeplepels olie toe.
4. Bereid eerst het vlees. Zet opzij en houd warm.
5. Roerbak de groenten. Wanneer ze warm maar nog krokant zijn, zet u het vuur wat lager, voegt u het vlees en de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat ze goed verwarmd worden.
7. Dien onmiddellijk op.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

U kunt elke dag energie besparen door deze tips te volgen :

- Als u water verwarmt, verwarm dan alleen de hoeveelheid die u daadwerkelijk nodig hebt.
- Als u water kookt, zet dan het vermogen lager zodra het water begint te koken.
- Dek kookpotten tijdens het koken indien mogelijk altijd af met een deksel.
- Zet de kookplaat altijd aan nadat u de pan erop hebt geplaatst.
- Zet kleinere pannen op kleinere kookplaten.
- Zet de pan direct in het midden van de kookplaat.
- U kunt restwarmte gebruiken om voedsel warm te houden of om dingen te smelten.
- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem en een geschikte grootte.

WARMTE-INSTELLINGEN

De instellingen hieronder zijn slechts richtlijnen. De precieze instelling hangt van verschillende factoren af, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Experimenteer met de inductiekookplaat om te zien welke instellingen voor u het best werken.

Stand	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • het smelten van chocolade, boter en voeding die gemakkelijk aanbrandt • zachtjes sudderen • traag opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sauteren • pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

REINIGING EN ONDERHOUD

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks bevuiling van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voeding of gemorste dranken die geen suiker bevatten)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een schoonmaakproduct voor glasplaten aan wanneer het glas nog warm (maar niet heet!) is. 3. Spoel en droog af met een propere doek of keukenpapier. 4. Zet het vermogen van de kookplaat opnieuw aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is er geen aanduiding dat de plaat nog warm is, maar ze kan nog steeds heet zijn! Wees heel voorzichtig! • Schuursponsjes, sommige nylon sponzen en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op de plaat. Lees altijd de etiketten om na te gaan of uw schoonmaakproduct of schuurspons gebruikt kan worden. • Laat nooit restanten van schoonmaakproduct achter op de kookplaat: er kunnen vlekken op het glas komen.
Overkoken, smelten en morsen van warme suiker op het glas	<p>Verwijder dit onmiddellijk met een visspatel, paletmes, scheermesje of krabber die geschikt is voor keramische kookplaten, maar wees voorzichtig voor hete oppervlakken van de kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trek de stekker uit het stopcontact. 2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en schraap het vuil of wat gemorst is naar een koude zone van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een keukenhanddoek of keukenpapier. 4. Volg stap 2 tot 4 voor "Dagelijkse bevuiling van het glas" hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten of suikerrijke voeding of morsen zo snel mogelijk. Wanneer ze afkoelen op het glas, zijn ze moeilijk te verwijderen en kunnen ze zelfs het glas permanent beschadigen. • Risico op snijwonden: wanneer de beveiliging verwijderd wordt, is het mesje in een schraper buitengewoon scherp. Wees heel voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

PROBLEEMOPLOSSING

De werking van uw toestel kan fouten en gebrekkig functioneren met zich meebrengen. De volgende tabellen tonen mogelijke oorzaken en opmerkingen om een foutmelding of gebrekkig functioneren op te lossen. Het is aanbevolen om de tabellen hieronder zorgvuldig door te nemen om tijd en geld te besparen in plaats van de technische dienst te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
De kookplaat gaat niet aan.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de keramische kookplaat op de stroomtoevoer aangesloten is en dat ze aanstaat. Kijk na of er geen stroompanne bij u thuis of in uw buurt is. Bel een gekwalificeerd technicus indien u alles nagekeken heeft en het probleem zich blijft voordoen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toets. Zie onder "Uw keramische kookplaat gebruiken" voor instructies.
De aanraaktoetsen werken niet goed.	Er zou een dun laagje water op de toetsen kunnen staan. Het kan ook dat u het topje van uw vinger gebruikt wanneer u de toetsen aanraakt.	Zorg ervoor dat de aanraakbediening droog is en gebruik het ronde deel van uw vinger wanneer u de toetsen aanraakt.
Er komen krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen. U gebruikt een niet-geschikte schuur spons of niet-geschikte schoonmaakproducten.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde onderkant. Zie "Het juiste kookgerei kiezen". Zie "Onderhoud en Reiniging".
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan veroorzaakt worden door de manier waarop uw kookgerei gemaakt is (lagen met verschillende metalen vibreren anders).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen probleem.

WEERGAVE VAN FOUTEN, HINTS EN TIPS

De kookplaat heeft een functie om zelf fouten te diagnosticeren. Met deze test kan de technicus het functioneren van verschillende onderdelen nagaan zonder de kookplaat uit elkaar te moeten halen of los te moeten maken van het werkvlak.

Foutcode tijdens gebruik door de klant en oplossing;

Foutcode	Probleem	Oplossing
Geen automatisch herstel		
E0	Fout 0.	Maak opnieuw de verbinding tussen het weergavescherm en de voedingskaart. Vervang de voedingskaart.
E1	Defect van de temperatuursensor van de keramische kookplaat -- open circuit.	Kijk de verbinding na of vervang de temperatuursensor van de kookplaat.
E2	Defect van de temperatuursensor van de kookplaat -- kortsluiting.	
E7	Defect van de temperatuursensor van de kookplaat	
C1	Sensor van de kookplaat is erg warm.	Wacht tot de temperatuur van de kookplaat terug normaal is. Raak de AAN/UIT-knop aan om het toestel opnieuw aan te zetten.
E3	Defect van de temperatuursensor van de NTC -- open circuit.	Vervang het weergavescherm.
E4	Defect van de temperatuursensor van de NTC -- kortsluiting	
EL	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Kijk na of de stroomtoevoer normaal is. Zet het toestel aan wanneer de stroomtoevoer normaal is.
EH	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout.	Maak opnieuw de verbinding tussen het weergavescherm en de voedingskaart. Vervang de voedingskaart of het weergavescherm.

FR - Fiche produit

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

	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence du modèle	LTV3T	
Type de plaque	Encastrable	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Zones de cuisson conventionnelles	
diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Zone 1 : Ø 20,0 Zone 2 : Ø 16,5 Zone 3 : Ø 30,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Zone 1 : 176,0 Zone 2 : 176,8 Zone 3 : 188,0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	180,3	Wh/kg

EN - Product information sheet

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

	Value	Unit
Brand	Listo	
Model reference	LTV3T	
Type of hob	Built-in	
Number of cooking zones	3	
Heating technology	Keramische en halogeenkookzones	
Diameter of the usable surface area for each electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Zone 1: Ø 20.0 Zone 2: Ø 16.5 Zone 3: Ø 30.0	cm
Energy consumption for each cooking zone or area calculated per kg	Zone 1: 176.0 Zone 2: 176.8 Zone 3: 188.0	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	180.3	Wh/kg

NL - Productfiche

Metingen uitgevoerd volgens de verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-2:2013 :

	Waarde	Eenheid
Merk	Listo	
Referentie van het model	LTV3T	
Type plaat	Inbouw	
Aantal kookvuren	3	
Opwarmingstechnologie	Keramische en halogeenkookzones	
Diameter van het nuttige oppervlak per elektrisch kookvuur, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm	Vuur 1: Ø 20,0 Vuur 2: Ø 16,5 Vuur 3: Ø 30,0	cm
Energieverbruik per kookvuur of -gebied berekend per kg	Zone 1: 176,0 Zone 2: 176,8 Zone 3: 188,0	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	180,3	Wh/kg

DE - Produktdatenblatt

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

	Wert	Einheit
Marke	Listo	
Artikelnummer	LTV3T	
Kochfeldtyp	Einbaufähig	
Anzahl der Kochzonen	3	
Heiztechnologie	Strahlungskochzonen	
Durchmesser der Nutzfläche pro Elektrokochstelle, gerundet auf die nächsten 5 mm	Zone 1: Ø 20,0 Zone 2: Ø 16,5 Zone 3: Ø 30,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche berechnet pro kg	Zone 1: 176,0 Zone 2: 176,8 Zone 3: 188,0	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	180,3	Wh/kg

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.

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.



Protection de l'environnement

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.



Protection of the environment

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.



Umweltschutz

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.



Milieubescherming

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.

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). 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.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



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



Art. 8012100
Ref. LTV3T

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

