

INDUCTIEKOOKPLAAT

Limit.

Model: LIKI59B3 LIKI59/1 LIKI60B4XB/1

INSTALLATIE- EN GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw nieuwe kookplaat in gebruik neemt.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

Wij raden u aan enige tijd te besteden aan het lezen van deze Instructie- / Installatiehandleiding om volledig te begrijpen hoe u het apparaat correct installeert en bedient.

Lees voor de installatie het hoofdstuk installatie.

Lees vóór gebruik alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze Instructie- / Installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

Veiligheidswaarschuwingen

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u er werkzaamheden of onderhoud aan verricht.
- Aansluiting op een goed aardingssysteem is essentieel en verplicht.
- Veranderingen aan de huisbekabeling mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

Snijgevaar

- Wees voorzichtig - de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot

letsel of snijwonden. Belangrijke

veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Stel deze informatie ter beschikking van de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat.
- Om gevaar te voorkomen moet dit apparaat volgens deze installatiehandleiding worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag alleen door een bevoegd persoon worden geïnstalleerd en geaard.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een scheidingsschakelaar die het apparaat volledig loskoppelt van het elektriciteitsnet.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- en aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische

schokken

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het kookoppervlak breken of barsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit via de netvoeding (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

- Schakel de kookplaat uit bij de muur voordat u deze schoonmaakt of onderhoud pleegt.
- Het niet opvolgen van dit advies kan een elektrische schok of de dood tot gevolg hebben.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken, om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.
- Het niet opvolgen van dit advies kan de dood tot gevolg hebben.

Gevaar van hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom dat u de verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan geschikt kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de steelpannen niet boven andere kookzones uitsteken die ingeschakeld zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet bij de handgrepen van de kookpannen kunnen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en brandwonden.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe lemmet van een kookplaatschraper komt bloot te liggen wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken. Gebruik het met uiterste zorg en berg het altijd veilig en buiten bereik van kinderen op.
- Als u niet voorzichtig bent, kunt u zich verwonden of snijwonden oplopen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt roken en vetresten kunnen ontbranden.
 - Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opslagoppervlak.
 - Laat nooit voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op het apparaat liggen.
 - Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat liggen, aangezien deze door het elektromagnetische veld kunnen worden beïnvloed.
 - Gebruik uw toestel nooit om de kamer op te warmen of te verwarmen.
 - Schakel na gebruik altijd de kookzones en het kookveld uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met behulp van de tiptoetsen). Vertrouw niet op de pannendetector om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdert.
 - Laat kinderen niet met het apparaat spelen, er niet op zitten, staan of klimmen.
 - Bewaar voor kinderen interessante voorwerpen niet in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig letsel oplopen.
 - Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
 - Kinderen of personen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperken, moeten door een verantwoordelijke en deskundige persoon worden geïnstrueerd in het gebruik ervan. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat zonder gevaar voor zichzelf en hun omgeving kunnen gebruiken.
 - Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
 - Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
 - Plaats of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.
 - Ga niet op uw kookplaat staan.
 - Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het oppervlak van het inductieglas, aangezien dit krassen op het glas kan veroorzaken.
 - Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve schoonmaakmiddelen om uw kookplaat te reinigen, omdat deze krassen kunnen maken op het inductieglas.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een huishouden of een soortgelijke omgeving zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere woonomgevingen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een speciale kabel of assemblage die verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn serviceagent.
- WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen ervan worden tijdens het gebruik heet. Voorkom dat u de verwarmingselementen aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen, schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen, voor kookplaatoppervlakken van glaskeramik of soortgelijk materiaal die onderdelen onder spanning beschermen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kortdurend kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet het vóór de installatie worden gestabiliseerd. Zie de installatiehandleiding.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte afschermingen kan ongelukken veroorzaken.
- Dit apparaat heeft alleen voor functionele doeleinden een aardaansluiting.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek vervolgens de vlam af, bijv. met een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.



LET OP: Het kristallietglas is nog heet na gebruik, niet aanraken!

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	Voeding	Macht			Grootte (mm)	Inbouwmaten (mm)
		Zone (210mm)	Zone (180mm)	Zone (140mm)		
LIKI59B3	AC220-240V 50Hz	1800W (Boost 2200W)	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	590x520x66	560x490
LIKI59/1		/	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	590x520x66	560x490

Model	Voeding	Macht				Grootte (mm)	Inbouwmaten (mm)
		Gebied linksvoor (180mm)	Linker achterste gedeelte (180mm)	Rechter achterste gedeelte (180mm)	Gebied rechtsvoor (140mm)		
LIKI60B4XB/1	AC220-240V 50Hz	2000W	1500W	2000W	1500W	590x520x66	560x490

PRODUCTOVERZICHT

Bovenaanzicht

Oppervlak

1200W
BOOST
1500W

1500W
BOOST
2000W

1800W
BOOST
2200W

Bedieningspaneel

LIKI59B3

1200W
BOOST
1500W

1500W
BOOST
2000W

1500W
BOOST
2000W

1200W
BOOST
1500W

LIKI59/1

1500W

2000W

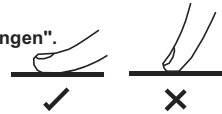
2000W

1500W

LIKI60B4XB/1

LIKI59B3	LIKI59/1
LIKI60B4XB/1	1. Selectie verwarmingszones 2. Voeding / Timer 3. Veiligheid 4. AAN/UIT-regeling 5. Timer bediening 6. Boost controle 7. Breken 8. Warm houden 9. Linker brug gebied

- **Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductieplaat zit.**

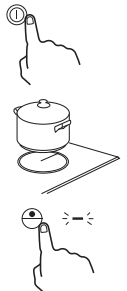


- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijvoorbeeld een keukengerei of een doek) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.

Til pannen altijd van de inductiekookplaat af - niet schuiven, want dan kunnen ze krassen op het glas maken.



- U kunt de selectie van de verwarmingszone opnieuw aanraken en de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



Alle kookzones zijn uitgerust met een speciaal mechanisme dat het kookvermogen aanpast aan niveau 9 aan het begin van het kookproces, ongeacht de werkelijke vermogensinstelling. Na 120 seconden keert de kookzonevoeding terug naar het oorspronkelijk ingestelde niveau. Automatische snelle verwarming kan worden geactiveerd op elke kookzone voor elk kookvermogensniveau, behalve niveaus "9" en "P".

Het display schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op staat.

Als je klaar bent met koken

1. Raak de regelaar van de verwarmingszone aan die u wilt uitschakelen.

2. Schakel de kookzone uit door naar beneden te scrollen naar "0". Controleer of het display "0" en vervolgens "H" weergeeft.

3. Schakel de hele kookplaat uit door de AAN/UIT-knop aan te raken.

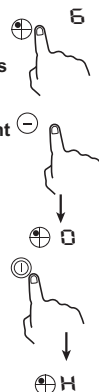
4. Pas op voor hete oppervlakken Indicator "H" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. Hij verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als een energiebesparende functie - als u wilt verwarmen



verdere pannen, gebruik de kookplaat die nog heet is.

Opmerking: Wanneer "H" op het display verschijnt, is de kookplaat weliswaar uitgeschakeld, maar is de temperatuur van het inductieglas nog steeds zeer hoog.

Opmerking: Schakel na gebruik het kookelement uit met de bediening ervan en vertrouw niet op de pannendetector.



Geheugenfunctie

Met deze functie kunt u alle kookzone-instellingen herstellen als de kookplaat per ongeluk is uitgeschakeld. Raak de aan /uit-knop aan om de kookplaat binnen 5 seconden na het uitschakelen weer in te schakelen, alle instellingen die actief waren vlak voordat de kookplaat werd uitgeschakeld, worden hersteld.

Om het koken te pauzeren

Om te activeren

Een of meer kookzones zijn actief, druk op de pauze / start-toets, de zoemer piept eenmaal, alle schermen geven " : : " weer. Uitschakelen Nadat de pauzefunctie is ingeschakeld, drukt u binnen 30 minuten opnieuw op de pauze-/starttoets, de kookplaat gaat verder met de eerder gedefinieerde instellingen. Opmerking:

1. Tijdens de pauze zijn alle knoppen inactief, behalve pauzeren / starten, vergrendelen en aan-uit.

2. De timer wordt gedeactiveerd tijdens de pauze en hervat wanneer de pauze is uitgeschakeld.

3. In de pauzefunctie is maximaal 30 minuten actief. Als er gedurende deze tijd geen bestellingen worden aangeraakt, worden alle gebieden automatisch afgesneden.



Vergrendelingsregelaars

U kunt bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (kinderen schakelen bijvoorbeeld per ongeluk kookzones in). Wanneer de opdrachten zijn vergrendeld, zijn alle opdrachten behalve de opdracht AAN/UIT

uitschakeld. Vergrendelingsopdrachten: Houd de opdracht vergrendelen 2 seconden ingedrukt. De timerindicator geeft "Lo" weer. Besturingselementen ontgrendelen: Zorg ervoor dat de inductietabel is ingeschakeld. Houd het vergrendelingscommando 2 seconden ingedrukt. U kunt nu uw inductiekookplaat gaan gebruiken. Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de opdracht AAN/UIT. U kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met het AAN /UIT-commando in geval van nood, maar u moet de kookplaat eerst ontgrendelen tijdens de volgende bewerking.



Bescherming tegen oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een temperatuursensor die de temperatuur in de inductiekookplaat kan controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gecontroleerd, stopt de inductiekookplaat automatisch met werken.

Detectie van kleine artikelen

Wanneer een pan van ongeschikt formaat of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat is achtergelaten, knippert het display " " en gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch in de stand-by modus. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 2 minuten afkoelen.

Bescherming tegen automatische uitschakeling

Automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Deze schakelt automatisch uit na een bepaalde tijd. De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus staan in de onderstaande tabel:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer een pan wordt verwijderd, kan de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en na 1 minuut automatisch uitschakelen.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat zij dit apparaat en.

De timer gebruiken

- U kunt instellen dat een kookzone wordt uitgeschakeld als de ingestelde tijd verstreken is.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

De timer instellen om één kookzone uit te schakelen

1. Raak de selectiekноп van de verwarmingszone aan waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak de timer aan, de indicator van de timer begint te knipperen en "30" verschijnt op het timerdisplay.
3. Stel de tijd in door de toetsen "+" en "-" aan te raken.

Tip: Raak de "-" of "+" knop van de timer eenmaal aan - de tijd zal met 1 minuut afnemen of toenemen. Houd de "-" of "+" knop van de timer ingedrukt - de tijd wordt 10 minuten korter of langer.

4. Raak de "-" knop aan om de uitstaande tijd tot nul te reduceren of druk op de "timer control" wanneer de "00" in de minuutweergave verschijnt om de timer te annuleren.

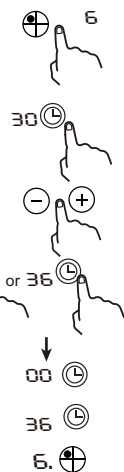
5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

6. Als de kookwekker afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

7. Timer voor meerdere verwarmingszones uitstellen, de kortste uitlooptijd wordt op het display getoond. Indien gewenst

om de uitlooptijd van andere verwarmingsgebieden te controleren, moet u op de knop voor verschillende verwarmingsgebieden drukken gebied.



Andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

Aftellen

Het aftellen werkt zelfstandig en is niet gerelateerd aan de werking van een kookzone. 1.Touch timer controle, minder indicator zal beginnen te knipperen en "30" zal verschijnen in de timer display. 2.Stel de tijd in door op de knoppen "+" en "-" te tikken. U kunt de timer instellen tot 99 minuten Wanneer de duur wordt ingevoerd, begint het aftellen onmiddellijk Wanneer het aftellen verloopt, gaat de zoemer 20 keer over om de gebruiker te waarschuwen. ...

Warm blijven Om

- 1 in te schakelen. Tik op de selectieregeling van de verwarmingszone die u warm wilt houden.

2. Tik eenmaal op de knop "warm houden" om modus 1 te openen, het bijbehorende scherm geeft weer "U" ;d dit geval wordt de temperatuur van het voedsel op ongeveer 42 ° C gehouden.

3. Dubbeltik op de knop "Warm houden" om modus 2 te openen, het bijbehorende display geeft weer "U" ;d dit geval wordt de temperatuur van het voedsel op ongeveer 70 ° C gehouden.

4. La werkelijke temperatuur kan afhangen van het type kookgerei en de hoeveelheid voedsel.

Als u 1 wilt uitschakelen. Tik op de selectieregeling van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen. 2. In de status van modus 2 drukt u nogmaals op de knop "warm blijven", het bijbehorende display geeft "-" weer, de warm-functie wordt uitgeschakeld. 3. La warm blijven functie kan werken voor max. 8 uur. Als er geen knoppen worden aangeraakt, worden de actieve kookzones na 8 uur 's ochtends automatisch uitgeschakeld.



De brug gebruiken (maximaal vermogen 3000W) LIKI60B4XB/1

Om een brug te verlichten:

- 1) Raak het gewenste linkerzijdek aan. De indicator boven het linkerzijdek brandt. De warmte-instellingsniveaus voor kookzones worden standaard ingesteld op "0" en kunnen worden ingesteld op minimaal "1" tot maximaal "9". Alle

timers die mogelijk voor kookzones worden uitgevoerd, worden uitgeschakeld en er verschijnen 2 streepjes "-" in het timerdisplay

- 2) Druk op de Power / Timer control-toets om het vermogensniveau omhoog of omlaag te wijzigen. Het geselecteerde warmteniveau wordt weergegeven in de warmteniveauweergave voor elke kookzone die de brug gebruikt.

Een brug uitschakelen:

Tik op de brug in het gebruikte gebied. De kookzones van de brug zullen hun activiteiten hervatten in 2 verschillende zones.



Boost controle (LIK159B3, LIK159/1)

Tijdens het werken aan de kookplaat, het aanraken van de verwarmingszone selectieregeling en vervolgens de boost regeling aanraken, piept de zoemer eenmaal, "P" verschijnt op het scherm, de kookplaat komt in de BOOST-functie, het vermogen neemt toe tot 1500W / 2000W / 2200W. De BOOST-functie werkt 5 minuten en keert dan terug naar de normale instelling.

Raak in de Boost-modus de Boost-knop aan en de plaat verlaat de Boost-functie om terug te keren naar de normale functie.



Kookrichtlijnen



Wees voorzichtig bij het frituren, want de olie en het vet warmen zeer snel op, vooral als u de functie "Boost" gebruikt.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschikt heid
1-2	• Fijne opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • Smeltende chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • Zachtjes sudderen • Langzaam opwarmen
3-4	• Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5-6	• Pannenkoeken
7-8	• Pasta koken
9	• Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook • Kokend water brengen

Onderhoud en reiniging

1. Alledaagse vervuiling op glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken achtergelaten door voedsel of niet-suikerhoudende morsen op het glas).

- 1) Schakel de stroom naar de kookplaat uit.
- 2) Breng een kookplatreiniger aan terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is.
- 3) Afspoelen en droogwrijven met een schone doek of papieren handdoek.
- 4) Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.

OPMERKING: • Wanneer de stroom naar de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen indicatie van het hete oppervlak zijn, maar de kookzones kunnen nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig.

• Zware of sommige nylon schuursponsjes en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glasoppervlak, dus gelieve Controleren vóór gebruik of ze geschikt zijn voor de inductiekookplaat.
• Laat nooit reinigingsresten achter op het kookveld: het glas kan vlekken krijgen.

2. Overkoken, smelten en hete suiker morsen op het glas.

Verwijder deze onmiddellijk met een paletmes of een scheermesje dat geschikt is voor inductiekookplaten van glas, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken:

- 1). Schakel de stroom naar de kookplaat uit via de werkschakelaar.
- 2). Houd het mes of voorwerp in een hoek van 30° en schraap het vuil of gemorste materiaal naar een koel gedeelte van de kookplaat.
- 3). Ruim het vuil of gemorste materiaal op met een vaatdoek of papieren handdoek.
- 4). Volg stappen 2 tot 4 voor dagelijkse vervuiling op glas hierboven.

OPMERKING: • Verwijder zo snel mogelijk vlekken van smelt en suikerhoudend voedsel of gemorst voedsel. Als u ze op het glas laat afkoelen

GEVAAR: kan moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen.
• Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, uiterst voorzichtig gebruiken en altijd veilig en buiten bereik opbergen.
van kinderen.

3. Spillovers op de aanraakbediening

- 1). Schakel de stroom naar de kookplaat uit. 2). De gemorste vloeistof opzuigen.
- 3). Veeg het gebied van de aanraakbediening af met een schone vochtige spons of doek. 4). Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek.
- 5). Schakel de stroom naar de kookplaat weer in.

OPME De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de aanraakbediening kan niet werken als er RSKIN vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de aanraakbediening droogveegt voordat u de kookplaat weer G: aanzet.

Hints en tips

1. De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.
Controleer of de inductiekookplaat is aangesloten op de stroomvoorziening en of deze is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als u alles heeft gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
2. De aanraakbediening reageert niet.
De bediening is vergrendeld: Ontgrendel de bedieningselementen. Zie sectie gebruik van uw inductiekookplaat voor instructies.
3. De aanraakbediening is moeilijk te bedienen.
Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen liggen of u gebruikt het topje van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen: Zorg ervoor dat het gebied van de aanraakbediening droog is en gebruik de bal van uw vinger bij het aanraken van de bedieningselementen.
4. Het glas wordt bekrast.
Kookgerei met harde randen. Gebruik van ongeschikte, schurende schuursponsjes of reinigingsproducten: Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie "Het juiste kookgerei kiezen" en "Onderhoud en reiniging" voor verder advies.
5. Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.
Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen): Dit is normaal, het geluid moet stiller worden of helemaal verdwijnen.
6. De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid bij gebruik op een hoge warmtestand.
Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken: Dit is normaal, het geluid moet stiller worden of helemaal verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
7. Ventilator geluid afkomstig van de inductie kookplaat.
Een in uw inductiekookplaat ingebouwde koelventilator is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Hij kan blijven draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld: Dit is normaal en behoeft geen actie. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit bij de muur terwijl de ventilator draait.
8. De pannen worden niet heet en op het display verschijnt "L".
De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductieplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is: Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie hoofdstuk "Het juiste kookgerei kiezen".
Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
9. De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een toon en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het display van de kookwekker).
Technische storing: Noteer de foutletters en -nummers, schakel de stroom van de inductiekookplaat uit bij de muur en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Storingsweergave en inspectie

Als zich een afwijking voordoet, zal de inductiekookplaat automatisch in de beschermende status gaan en de bijbehorende beschermingscodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
Het apparaat werkt niet	Stroomonderbreking	Controleer of de hoofdstroom normaal is; of de schakelaar van de lekbescherming uit staat; als er een doorgebrande zekering is, vervang deze dan door een nieuwe; als de hoofdstroom normaal is, controleer dan of de stekker goed in het stopcontact zit; als de kookplaat een draadverbinding is, koppel dan de stroom af en controleer of de draad los zit; koppel de stroom af en controleer of de hoofdstekker uit staat; als bovenstaande redenen niet gelden, moet het apparaat defect zijn, stuur het dan naar het servicecentrum voor reparatie.
Tijdens het verwarmen, stopt het apparaat met werken.	Uitsteltimer wordt geactiveerd.	Controleer of de vertragsfunctie is ingesteld. Als de vertragsfunctie is ingesteld, zal het toestel stoppen zodra de vertragingstijd is verstreken.
U	Geen pan of pan ongeschikt	Geen pan, plaats de juiste pan. PCB synchronisatie of fout in het aandrijfcircuit, stuur het apparaat naar het servicecentrum voor reparatie.
E2	Ingangsvermogen te laag	Laag voltage, voltage van de hoofdstroom is minder dan 180V. Controleer of het voltage van de hoofdstroom normaal is. Zodra de spanning van de hoofdstroom weer normaal is, start u het toestel opnieuw op. Spanning van PCB fout, stuur het apparaat naar het service centrum voor reparatie.
E1	Ingangsvermogen te hoog	Hoogspanning, het voltage van de hoofdstroom is hoger dan 250V. Controleer of de netspanning normaal is. Zodra de spanning van de hoofdstroom weer normaal is, start u het apparaat opnieuw op. Spanning van PCB fout, alstublieft stuur het apparaat naar het servicecentrum voor reparatie.
F3	Thermistor van spoel kortsluiting.	Sensor van spoel thermistor verbindingfout. Of detectie deel van PCB spoel thermistor storing, stuur naar het servicecentrum voor reparatie.
F4	Thermistor van spoel open circuit.	
E5	Te hoge temperatuur van de IGBT thermistor.	Te hoge temperatuur van de IGBT thermistor, luchtuitlaat is geblokkeerd. Open de luchtuitlaat en start het toestel opnieuw op. Indien nog steeds niet opgelost, is het mogelijk dat de koelventilator verkeerd is aangesloten, dat de koelventilator beschadigd is, of dat het aandrijfcircuit van de ventilator defect is. IGBT temperatuursensor open/kortsluiting. Temperatuur detectie deel van PCB IGBT storing, stuur naar service center voor reparatie.
E3	Te hoge temperatuur van spoel thermistor.	Te hoge temperatuur op inductiegas, controleer of er geen water in de pan zit. Na behandeling weer aansluiten op de stroom. Indien nog steeds niet opgelost, is het mogelijk dat de sensor van de kookplaat defect is.
F9	IGBT thermistor kortsluiting	Senor van IGBT thermistor verbindingfout. Of detectie deel van IGBT PCB sensor fout, stuur naar het servicecentrum voor reparatie.
FA	IGBT thermistor open circuit	

Dit zijn het oordeel en de inspectie van veel voorkomende storingen.

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar om gevaar of schade aan de inductieplaat te voorkomen.

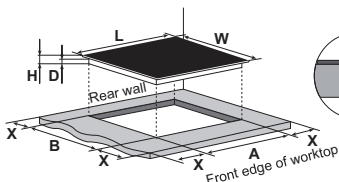
Installatie

Selectie van installatiemateriaal

Zaag het werkblad uit volgens de maten op de tekening.

Ten behoeve van installatie en gebruik moet rondom het gat minimaal 5 cm ruimte worden vrijgehouden.

Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 35 mm bedraagt. Kies een hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.



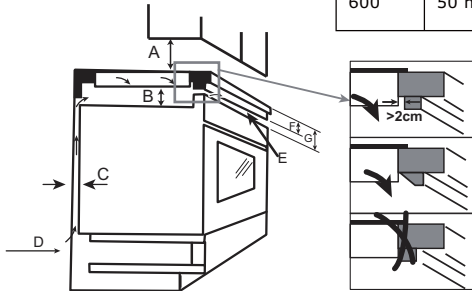
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(min)
590	520	66	60	560	490	50 min

De kookplaat heeft een speciale afdichting die voorkomt dat er vloeistof in de kast komt. Volg deze instructies om deze afdichting correct aan te brengen: Maak de afdichtingen los van hun achterkant. Draai de kookplaat om en plaats het zegel correct onder de rand van de kookplaat zodat het buitenste deel van het zegel perfect overeenkomt met de buitenrand van de kookplaat. Bevestig het zegel gelijkmatig en stevig op de kookplaat en druk het stevig aan. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in goede staat verkeert.



Opmerking: De afstand tussen de kookplaat en de kast erboven moet minstens 600mm zijn.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E	F	G
600	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	Luchtuitgang ≥ 5 m	>35mm	<50mm



Opmerking: Er moet een opening van 560x5 mm zijn aan de voorzijde (positie E) om de lucht af te voeren.



Controleer na de installatie of de luchtstroomopening niet geblokkeerd door het werkblad.

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- Het werkoppervlak is vierkant en vlak, en er zijn geen structurele eenheden die de benodigde ruimte belemmeren.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator.
- De installatie zal voldoen aan alle vereisten inzake vrije ruimte en de toepasselijke normen en voorschriften.
- In de permanente bedrading wordt een geschikte scheidingsschakelaar opgenomen die de verbinding met het elektriciteitsnet volledig verbreekt.

De werkschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een lichtspleet van 3 mm in alle polen hebben (of in alle actieve [fase] geleiders indien de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze afwijking van de eisen toestaan).

- De werkschakelaar zal na de installatie gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Raadpleeg bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwautoriteiten en verordeningen.
- U gebruikt hittebestendige materialen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

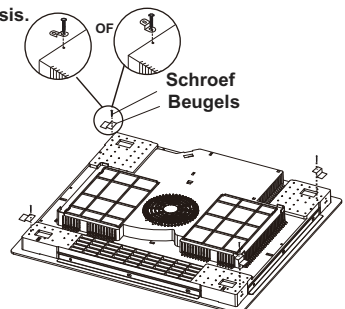
Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

- De voedingskabel is niet toegankelijk via kastdeuren of laden.
- Er is een voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kasten naar de basis van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastruimte is geïnstalleerd, kan de bodemtemperatuur van de kookplaat te hoog zijn, om te voorkomen dat hand- of andere brandbare /verbrandingscontact, wordt een thermische beschermingsbarrière geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat.
- De werkschakelaar is gemakkelijk toegankelijk.

Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst

Het apparaat moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst om schade te voorkomen. Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken. Instellen van de beugelpositie

Bevestig de kookplaat op het werkblad door na de installatie 4 beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zie foto).



Waarschuwingen

1. De inductieverwarming moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductieverwarming moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling kan worden gewaarborgd om de betrouwbaarheid ervan te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de door de kookplaat gegenereerde warmte.
5. Om schade te voorkomen moeten de sandwichlaag en de lijm bestand zijn tegen hitte.



De kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet

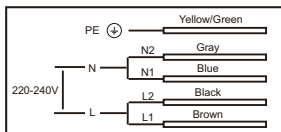
Deze kookplaat mag alleen door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, moet u controleren of:

1. de huisbekabeling geschikt is voor het door de kookplaat opgenomen vermogen.
2. de spanning overeenkomt met de op het typeplaatje vermelde waarde.
3. de secties van de voedingskabel bestand zijn tegen de op het typeplaatje aangegeven belasting.

Gebruik voor de aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, omdat deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

De voedingskabel mag geen hete delen raken en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger wordt dan 75°C. Controleer met een elektricien of de huisinstallatie geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen alleen door een erkend elektricien worden uitgevoerd.

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm, of een eenpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt hieronder getoond.



OPWARMING:



Sluit de kabelklem na het maken van de elektrische verbinding. Sluit het klemmenborddeksel door het naar beneden te draaien.

Het netsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien of servicemonteur en moet een doorsnede hebben die past bij de vermogensconfiguratiemodus van de kookplaat, zoals aangegeven in bovenstaande tabel.

De markering van de stroomsterkte van de zekering of stroomonderbreker die dit apparaat beschermt, moet op de wandcontactdoos zijn aangebracht. De montage en de elektrische aansluiting mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

Wij raden u aan bij de installatie van dit product de hulp van een ander in te roepen.

Zorg ervoor dat de koperen schakels goed vastzitten. Doet u dit niet, dan zal de kookplaat niet correct functioneren.

• Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet de operatie worden uitgevoerd door een onderhoudsagent of een gekwalificeerde vakman.

• Indien het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.

• De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan alle toepasselijke normen en veiligheidsvoorschriften.

• De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

• De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en alleen door bevoegde technici worden vervangen.



Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt verwijderd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zou kunnen ontstaan bij een verkeerde verwijdering.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische goederen worden gebracht.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de afvalverwerdingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Voor meer gedetailleerde informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de dienst voor de verwijdering van huishoudelijk afval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

	Symbol	Waarde			Eenheid
Identificatie van het model	--	LIK159B3	LIK159/1	LIK160B4XB/1	
Type kookplaat	--	Ingebouwde kookplaat	Ingebouwde kookplaat	Ingebouwde kookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of zones	--	3	4	4	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookzones, stralingskookzones, vaste platen)	--	Inductiezones	Inductiezones	Inductiezones	
Voor cirkelvormige kookzones of -zone: diameter van de nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	Ø	210 mm 180 mm 140 mm	180 mm 140 mm	180 mm 140 mm	mm
Voor niet-ronde kookzones of zones: lengte en breedte van het nuttige oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L, W	N/A	N/A	N/A	mm
Energieverbruik per kookzone of zone berekend per kg	EElektrischKoken	Φ210 zone: 202 Φ180 zone: 184 Φ140 zone: 189	Φ180 zone: 184 Φ140 zone: 189	Φ180 zone: 186 Φ140 zone: 191	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EElektrische kookplaat	192	191	193	Wh/kg

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Limit.

Modèle: LIKI59B3 LIKI59/1 LIKI60B4XB/1

L'INSTALLATION ET LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction.

Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et le faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section sur l'installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel d'instructions et d'installation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un bon système de mise à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.

- Le manque de prudence peut entraîner des

blessures ou des coupures. Instructions de

sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à tout moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un interrupteur d'isolement, fournissant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, vous risquez de perdre toute garantie ou toute responsabilité.

Utilisation et maintenance

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la table de cuisson au mur avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant son utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson adapté entrer en contact avec le verre à induction avant que la surface ne soit refroidie.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Gardez les enfants à l'écart.

- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Assurez-vous que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres zones de cuisson allumées. Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas atteindre les poignées des casseroles.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Les débordements provoquent de la fumée et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
 - N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
 - Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
 - Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
 - N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
 - Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
 - Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
 - Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
 - Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour leur apprendre à s'en servir. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur entourage.
 - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
 - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
 - Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
 - Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
 - N'utilisez pas de poêles à bords dentelés et ne faites pas glisser les poêles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car cela pourrait rayer le verre.
 - N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un foyer ou dans des environnements similaires tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements résidentiels.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation, il faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protège les parties sous tension.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
 - **AVERTISSEMENT :** Afin d'éviter que l'appareil ne bascule, il doit être stabilisé avant l'installation. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation.
 - **AVERTISSEMENT :** N'utilisez que des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou des protections de table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Cet appareil comporte une connexion à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** Cuisiner sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 - **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.



AVIS : Le verre cristallin est encore chaud après utilisation, ne pas toucher !

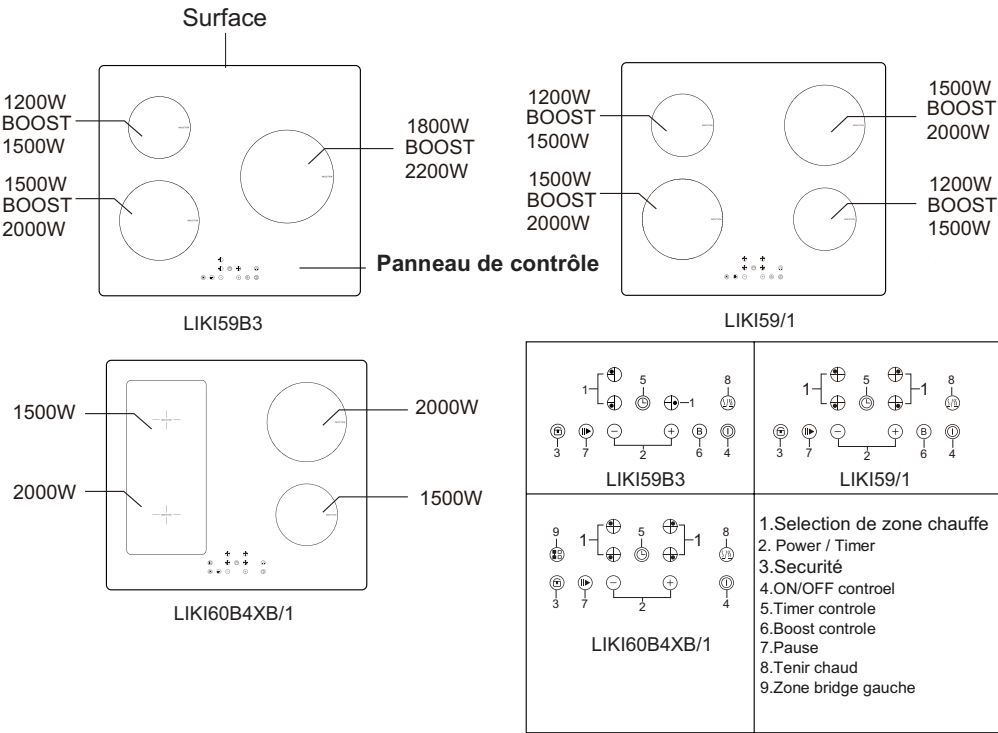
DONNÉES TECHNIQUES

Modele	Power supply	Power			Dimensions (mm)	Dimensions encastrement (mm)
		Zone (210mm)	Zone (180mm)	Zone (140mm)		
LIKI59B3	AC220-240V 50Hz	1800W (Boost 2200W)	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	590x520x66	560x490
LIKI59/1		/	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	590x520x66	560x490

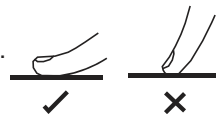
Modele	Power supply	Power				Size (mm)	Dimensions encastrement (mm)
		Zone avant gauche (180mm)	Zone arriere gauche (180mm)	Zone arriere droite (180mm)	Zone avant droite (140mm)		
LIKI60B4XB/1	AC220-240V 50Hz	2000W	1500W	2000W	1500W	590x520x66	560x490

APERÇU DU PRODUIT

Vue de dessus



- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.



- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas son extrémité.

- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine couche d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

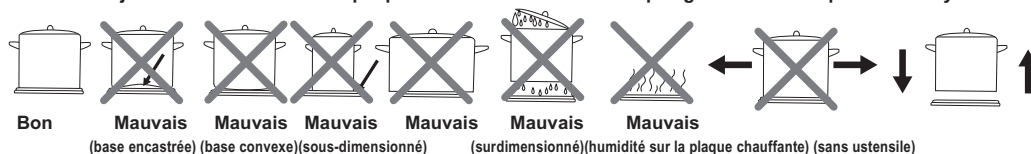
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile.

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si "  "ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole convient.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Les casseroles d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectées par la table de cuisson si elles sont placées sur la zone de cuisson la plus large.

Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction - ne les faites pas glisser car elles pourraient rayer le verre.



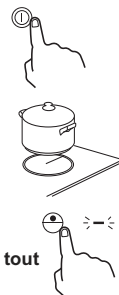
1. Touchez la commande ON/OFF.

Lorsque la plaque est sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les écrans affichent " - " ou " - - ", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.

2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage et le voyant à côté de la touche clignote.
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande "+" ou "-".

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute 1, le chauffage s'arrête automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

- Vous pouvez toucher à nouveau la sélection de la zone de chauffage et modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.



Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un mécanisme spécial qui règle la puissance de cuisson au niveau 9 au début du processus de cuisson, quel que soit le réglage de puissance réel. Après 120 secondes, l'alimentation de la zone de cuisson revient au niveau initialement défini. Le chauffage rapide automatique peut être activé sur chaque zone de cuisson pour n'importe quel niveau de puissance de cuisson, à l'exception des niveaux « 9 » et « P ».

Si l'affichage clignote "U" en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- le récipient est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'a lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Quand vous avez fini de cuisiner

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler l'affichage jusqu'à "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0", puis "H".
3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.
4. Attention aux surfaces chaudes L'indicateur "H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie - si vous souhaitez chauffer des aliments à une température plus élevée que celle de l'appareil.



Pour les autres poêles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Remarque : Lorsque "H" s'affiche à l'écran, bien que la table de cuisson soit éteinte, la température de la vitre à induction reste très élevée. Ne laissez pas vos doigts toucher directement la vitre à induction en cas de brûlure.

Remarque : après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

Fonction mémoire

Cette fonction vous permet de récupérer tous les paramètres de la zone de cuisson si la plaque de cuisson a été accidentellement éteinte. Touchez la touche marche / arrêt pour rallumer la plaque de cuisson dans les 5 secondes suivant son extinction, tous les paramètres qui étaient actifs juste avant l'extinction de la plaque de cuisson seront restaurés.

Pour mettre en pause la cuisson

Pour activer Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives, appuyez sur la touche pause/démarrage, le buzzer émet un bip une fois, tous les écrans afficheront « : : ». Pour désactiver Après la fonction de pause activée, appuyez à nouveau sur la touche pause / démarrage dans les 30 minutes, la table de cuisson continuera avec les paramètres définis auparavant.

Note :

1. Pendant la pause tous les boutons sont inactifs exceptés pause/start, verrouillage et on-off.
2. le timer se désactive pendant la pause et reprend quand la pause est désactivée.
3. la fonction pause est active pendant 30 minutes maximum. Si aucune commande est touchée pendant ce délai, toutes les zones seront automatiquement coupées.

Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants allument accidentellement les zones de cuisson). Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à l'exception de la commande ON/OFF sont désactivées. Pour verrouiller les commandes : Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant 2 secondes. L'indicateur de minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes :

Assurez-vous que la table à induction est allumée. Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant 2s. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction. Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un capteur de température qui peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction s'arrête automatiquement de fonctionner.

Détection de petits articles

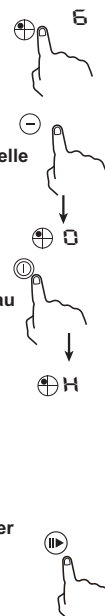
Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou un autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la table de cuisson, l'écran clignote "E" et la table de cuisson se met automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue à refroidir la table de cuisson à induction pendant 2 minutes supplémentaires.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Les durées de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsqu'une casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et s'éteindre automatiquement au bout d'une minute.





Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez le régler pour qu'une zone de cuisson s'éteigne une fois le temps programmé écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.
 2. Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie commence à clignoter et "30" s'affiche sur l'écran de la minuterie.
 3. Réglez l'heure en touchant les boutons "+" et "-".
- Conseil : Touchez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie - le temps diminuera ou augmentera d'une minute. Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie - le temps diminuera ou augmentera de 10 minutes.

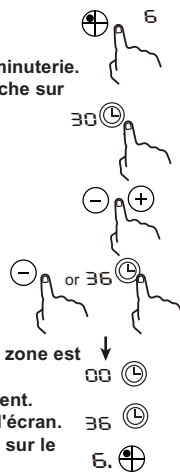
4. Appuyez sur la commande "-" pour réduire le temps restant à zéro ou appuyez sur la "commande de la minuterie" lorsque "00" apparaît sur l'affichage des minutes pour annuler la minuterie.

5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume, indiquant que la zone est sélectionnée.

6. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

7. Minuterie pour plusieurs zones de chauffage retardées, le délai d'arrêt le plus court sera affiché à l'écran. Si vous voulez vérifier le temps de retard restant d'une autre zone de chauffage, vous devez appuyer sur le bouton pour un chauffage différent.



Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Compte à rebours

Le compte à rebours fonctionne indépendamment et n'est pas lié au fonctionnement d'une zone de cuisson. 1. Touch timer control, l'indicateur minder commencera à clignoter et « 30 » apparaîtra dans l'affichage de la minuterie. 2. Réglez l'heure en touchant les boutons « + » et « - ». Vous pouvez régler le timer jusque 99 minutes. Quand la durée est saisie, le compte à rebours débute immédiatement. Quand le compte à rebours expire, le buzzer sonne 20 fois pour avertir l'utilisateur.

Restez au chaud

Pour activer

1. Touchez le contrôle de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez garder au chaud.
2. Touchez la touche « garder au chaud » une fois pour entrer en mode 1, l'écran correspondant affichera « U »; dans ce cas, la température des aliments est maintenue à environ 42 °C.
3. Touchez la touche « Keep warm » deux fois pour entrer en mode 2, l'affichage correspondant affichera « J »; dans ce cas, la température des aliments est maintenue à environ 70 °C.
4. La température réelle peut dépendre du type d'ustensiles de cuisine et de la quantité de nourriture.



Pour désactiver

1. Touchez le contrôle de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.
2. In état du mode 2, appuyez à nouveau sur la touche « rester au chaud », l'affichage correspondant affiche « - », la fonction rester au chaud sera désactivée.
3. La fonction rester au chaud peut fonctionner pendant max. 8h. Si aucune touche n'est touchée, les zones de cuisson actives seront automatiquement éteintes après 8h.

Utilisation du pont (puissance maximale 3000W) LIKI60B4XB/1

Pour allumer un pont:

- 1) Touchez le pont latéral gauche souhaité. L'indicateur au-dessus du pont latéral gauche sera allumé. Les niveaux de réglage de la chaleur pour les zones de cuisson seront par défaut « 0 » et peuvent être réglés d'un minimum de « 1 » à un maximum de « 9 ». Toutes les minuteries qui peuvent être en cours d'exécution pour les zones de cuisson s'éteindront et 2 tirets « -- » apparaîtront dans l'affichage de la minuterie.
- 2) Appuyez sur la touche de régulation Power / Timer pour modifier le niveau de puissance vers le haut ou vers le bas. Le niveau de chaleur sélectionné apparaîtra dans l'affichage du niveau de chaleur pour chaque zone de cuisson utilisant le pont.



Pour désactiver un pont : Touchez le pont de la zone utilisée. Les zones de cuisson du pont reprendront leurs activités en 2 zones distinctes.

Contrôle de boost (LIKI59B3- LIKI59/1)

Pendant le travail de la table de cuisson, en touchant le contrôle de sélection de la zone de chauffage, puis en touchant le contrôle de boost, le buzzer bipé une fois, « P » apparaîtra à l'écran, la table de cuisson entre dans la fonction BOOST, la puissance augmente à 1500W / 2000W / 2200W. La fonction BOOST fonctionnera pendant 5 minutes puis reviendra à son réglage normal. En mode Boost, touchez le bouton Boost et la plaque quittera la fonction Boost pour revenir à la fonction normale.



Directives de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction « Boost ». À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1-2	● Réchauffage délicat de petites quantités d'aliments ● Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement. ● Mijotage doux ● Réchauffement lent
3-4	● Réchauffage ● Mijotage rapide ● Cuisson du riz
5-6	● Crêpes
7-8	● Cuisson des pâtes
9	● Faire sauter ● Faire griller ● Porter la soupe à ébullition. ● Eau bouillante

Entretien et nettoyage

1. Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou dordements non salissants sur le verre).

1) Coupez l'alimentation de la table de cuisson.

2) Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !).

3) Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

4) Remettez la table de cuisson sous tension.

NOTE : ● Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais les zones de cuisson peuvent être allumées.

être encore chaud ! Faites très attention.

● Les récurseurs à usage intensif ou en nylon et les produits de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer la surface du verre.

vérifiez qu'ils sont adaptés à l'entretien des plaques à induction avant de les utiliser.

● Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.

2. Les débordements, les fondus et les projections de sucre chaud sur le verre.

Retirez-les immédiatement à l'aide d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :

1). Coupez l'alimentation de la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur d'isolement.

2). Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers une zone fraîche de la table de cuisson. 3). Nettoyez la saleté ou le déversement avec un chiffon à vaisselle ou une serviette en papier.

4). Suivez les étapes 2 à 4 pour les salissures quotidiennes sur le verre ci-dessus.

NOTE : ● Enlevez dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles

peut être difficile à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.

● Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

3. Les retombées sur les commandes tactiles

1). Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2). Absorbent le déversement.

3). Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4). Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.

5). Remettez la table de cuisson sous tension.

NOTE : La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre la table de cuisson en marche.

Conseils et astuces

1. La plaque à induction ne peut pas être allumée.
Assurez-vous que la plaque à induction est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée.
Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
2. Les commandes tactiles ne répondent pas.
Les commandes sont verrouillées : Déverrouillez les commandes. Consultez la section Utilisation de votre table de cuisson à induction pour obtenir des instructions.
3. Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.
Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour toucher les commandes : Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.
4. Le verre est rayé.
Ustensiles de cuisine à bords durs. Utilisation d'une lavette ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs : Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Voir "Choisir le bon ustensile de cuisson" et "Entretien et nettoyage" pour plus de conseils.
5. Certaines poêles font des bruits de craquement ou de cliquetis.
Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents vibrant différemment) : C'est normal, le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement.
6. La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.
Ce bruit est dû à la technologie de la cuisson par induction : C'est normal, le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
7. Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.
Un ventilateur intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction : Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur fonctionne.
8. Les casseroles ne deviennent pas chaudes et "E" apparaît sur l'écran.
La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci : Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Reportez-vous à la section "Choisir le bon ustensile de cuisson".
Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
9. La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).
Défaut technique : Veuillez noter les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage et contrôle des défaillances

En cas d'anomalie, la plaque à induction passe automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire ?
L'appareil ne fonctionne pas	Rupture de l'alimentation électrique	Veuillez vérifier que l'alimentation principale est normale ; si l'interrupteur de protection contre les fuites est éteint ; si le fusible est grillé, remplacez-le par un nouveau ; si l'alimentation principale est normale, vérifiez si la fiche est correctement connectée à la prise ; si la plaque de cuisson est de type filaire, débranchez l'alimentation, vérifiez si le fil est lâche ; débranchez l'alimentation, vérifiez si la fiche principale est éteinte ; si les raisons ci-dessus sont exclues, l'appareil est défectueux, envoyez-le au centre de service pour réparation.
Pendant le chauffage, l'unité cesse de fonctionner.	La minuterie d'arrêt différé s'active.	Veuillez vérifier si la fonction d'arrêt différé est activée. Si la fonction d'arrêt différé est activée, l'unité s'arrêtera une fois le délai d'arrêt écoulé.
<u>E</u>	Pas de casserole ou casserole inadaptée	Pas de bac, veuillez mettre un bac approprié. Synchronisation du PCB ou défaut du circuit d'entraînement, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.
E2	Puissance d'entrée trop faible	Basse tension, la tension de l'alimentation principale est inférieure à 180V. Veuillez vérifier si la tension de l'alimentation principale est normale. Lorsque la tension de l'alimentation principale redevient normale, redémarrez l'appareil. Si la tension du circuit imprimé est défectueuse, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour réparation.

E1	Puissance d'entrée trop élevée	Haute tension, la tension de l'alimentation principale dépasse 250V. Veuillez vérifier si la tension de l'alimentation principale est normale. Lorsque la tension de l'alimentation principale redevient normale, redémarrez l'unité. Tension du PCB défectueuse, veuillez envoyer l'appareil au centre de service pour qu'il soit réparé.
F3	Court-circuit de la thermistance de la bobine.	Erreur de connexion du capteur de la thermistance de la bobine. Ou défaillance de la partie de détection de la thermistance de la bobine du PCB, envoyez au centre de service pour réparation.
F4	Thermistance de la bobine en circuit ouvert.	
E5	Température trop élevée de la thermistance de l'IGBT.	Température trop élevée de la thermistance IGBT, la sortie d'air est bloquée. Ouvrez la sortie d'air, redémarrez l'unité. Si le problème n'est toujours pas résolu, il est possible que le ventilateur de refroidissement soit mal raccordé, qu'il soit endommagé ou que le circuit d'entraînement du ventilateur soit défaillant, envoyez-le au centre de service pour réparation. Le capteur de température IGBT est en circuit ouvert ou en court-circuit. La partie de détection de température du PCB IGBT est défectueuse, envoyez-la au centre de service pour réparation.
E3	Température trop élevée de la thermistance de la bobine.	Température trop élevée sur la surface du verre à induction, vérifiez s'il n'y a pas d'eau dans la casserole. Après traitement, rebranchez l'appareil. Si le problème n'est toujours pas résolu, il est possible que le capteur de la table de cuisson soit défectueux, envoyez-le au centre de service pour réparation.
F9	Court-circuit de la thermistance IGBT	Erreur de connexion du capteur de la thermistance IGBT. Ou partie de détection du capteur du circuit imprimé de l'IGBT défectueux, envoyer au centre de service pour réparation.
FA	Thermistance IGBT en circuit ouvert	

Les éléments ci-dessus sont le jugement et l'inspection des défaillances courantes.

Veuillez ne pas démonter l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage à la plaque à induction.

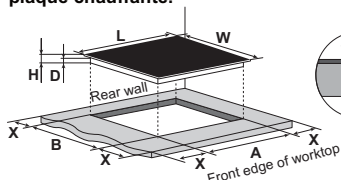
Installation

Sélection de l'équipement d'installation

Découpez le plan de travail en fonction des dimensions indiquées sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 35 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter toute déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	66	60	560	490	50 min

La table de cuisson est équipée d'un joint spécial qui empêche le liquide de pénétrer dans le meuble. Suivez les instructions suivantes afin d'appliquer correctement ce joint : Détachez les joints de leur support. Retournez la table de cuisson et positionnez correctement le joint sous le bord de la table de cuisson de sorte que la partie extérieure du joint corresponde parfaitement au bord extérieur de la table de cuisson. Fixez le joint sur la table de cuisson de manière régulière et sûre, en le pressant fermement en place.

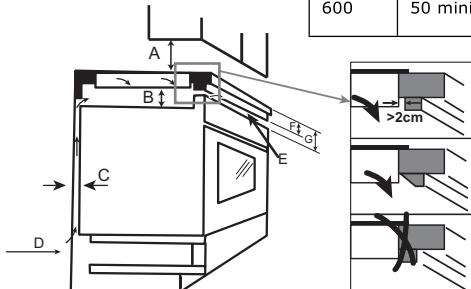
Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées.

Assurez-vous que la plaque à induction est en bon état de marche.



Remarque : la distance entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus doit être d'au moins 600 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E	F	G
600	50 mini	20 mini	Prise d'air	Sortie d'air ≥ 5 m m	>35mm	<50mm



Note : Il doit y avoir une ouverture de 560x5mm à l'avant (position E) pour dissiper l'air.



Après l'installation, assurez-vous que l'ouverture du flux d'air n'est pas bloqué par le plan de travail.

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- La surface de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).

- Le sectionneur sera facilement accessible après l'installation.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des matériaux résistant à la chaleur (tels que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de l'armoire ou par les portes de la salle de bain. tiroirs.

• Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur des armoires vers la base de la plaque de cuisson.

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, la température du fond de la table risque d'être trop élevée, afin d'éviter que les mains ou d'autres substances inflammables ne soient exposées à la chaleur.

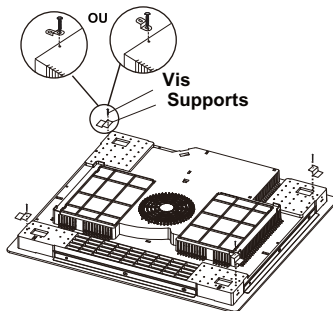
/En cas de contact avec la flamme, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.

- Le sectionneur est facilement accessible.

Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse pour éviter tout dommage. Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson. Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.



Précautions à prendre

1. Le foyer à induction doit être installé par du personnel ou des techniciens qualifiés.
2. La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
3. Le foyer à induction doit être installé de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur générée par la table de cuisson.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.



Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

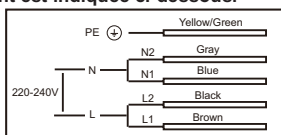
Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point. Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur, ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est indiquée ci-dessous.



RÉCHAUFFEMENT :



Fermez le serre-câble après avoir effectué la connexion électrique. Fermez le couvercle du bornier en le tournant vers le bas.

Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un électricien ou un technicien qualifié et doit avoir une section transversale adaptée au mode de configuration de l'alimentation de la table de cuisson, comme indiqué dans le tableau ci-dessus.

Le marquage de l'intensité du fusible ou du disjoncteur protégeant cet appareil doit être indiqué sur la prise de courant. L'assemblage et le raccordement électrique ne doivent être effectués que par du personnel qualifié.

Lors de l'installation de ce produit, nous vous recommandons de demander l'aide d'une autre personne.

Assurez-vous que les maillons en laiton sont bien fixés. Si ce n'est pas le cas, la table de cuisson ne pourra pas fonctionner correctement.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent de service ou un professionnel dûment qualifié.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme à toutes les normes et règles de sécurité applicables.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait être causé en cas de mise au rebut non conforme.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

	Symbol	Value			Unit
Model identification	--	LIKI59B3	LIKI59/1	LIKI60B4XB/1	
Type de plaque	--	Encastrable	Encastrable	Encastrable	
Nombre de zones et/ou de zones de cuisson électrique	--	3	4	4	
Technologie de chauffage (zones de cuisson par induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, assiettes pleines)	--	Induction zones	Induction zones	Induction zones	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	210 mm 180 mm 140 mm	180 mm 140 mm	180 mm 140 mm	mm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires: longueur et largeur de surface utile par zone ou zone de cuisson chauffée électrique, arrondie aux 5 mm les plus proches.	L, W	N/A	N/A	N/A	mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface calculée par kg	EC _{electric cooking}	Φ210 zone: 202 Φ180 zone: 184 Φ140 zone: 189	Φ180 zone: 184 Φ140 zone: 189	Φ180 zone: 186 Φ140 zone: 191	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	EC _{electric hob}	192	191	193	Wh/kg