



## **Plaque vitrocéramique**

Mode d'emploi / Manuel d'installation

MODÈLE : LIVK60C

## **Avertissements de sécurité**

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

## **Installation**

### **Risque d'électrocution**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Le raccordement à un bon système de câblage de terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage intérieur ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner une électrocution ou la mort.

### **Risque de coupure**

- Soyez prudent - les bords du panneau sont tranchants.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

### **Instructions de sécurité importantes**

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil, à aucun moment.

- Veuillez transmettre ces informations à la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions pour son installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et n'être mis à la terre que par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit qui comprend un sectionneur fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toutes les réclamations de garantie ou de responsabilité.

## **Utilisation et maintenance**

### **Risque d'électrocution**

- 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 par l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la table de cuisson de la prise murale avant son nettoyage ou son entretien.

- Le non-respect de ces instructions peut entraîner une électrocution ou la mort.

### **Danger pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que les 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.

### **Danger de surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre élément que les ustensiles de cuisson adaptés entrer en contact avec le verre de la table de cuisson jusqu'à ce que la surface ait refroidi.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds
- Éloignez les enfants.

- Les poignées des poêles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des poêles ne soient pas au-dessus des autres zones de cuisson allumées. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.

### **Risque de coupure**

- La lame acérée d'un racloir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez le racloir avec un soin extrême et stockez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures peuvent se produire si vous ne faites pas preuve de prudence.

### **Instructions de sécurité importantes**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Les débordements provoquent de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme une surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais des objets ou ustensiles sur l'appareil.

- Ne placez ou ne laissez pas d'objets magnétisables (p.ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent 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.-à-d. en utilisant les boutons tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de poêle pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les poêles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, monter, ou grimper dessus.
- Ne gardez pas d'objets qui peuvent attirer les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant 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 en cours d'utilisation.

- Les enfants ou les personnes porteurs d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour leur apprendre son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, à moins que ceci soit spécifiquement mentionné dans ce manuel. Toutes les autres opérations d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de poêles avec des bords irréguliers ou ne faites pas glisser des poêles sur la surface du verre de la table de cuisson, car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou d'autres agents nettoyant abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre de la table de cuisson.

- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à une utilisation privée et similaire, comme p. ex. : -zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; fermes; -par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;-environnements de type hébergements d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.  
Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.  
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, s'ils sont sous surveillance ou bien s'ils ont été informés quant à l'utilisation de l'appareil de manière sûre, et s'ils comprennent les risques impliqués.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. Ne tentez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite la flamme p.ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie<sup>o</sup>: ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **Attention** : si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique des surfaces vitrocéramiques ou du matériel similaire contenant, destiné à protéger les parties sous tension.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou bien un système à télécommande.

**Toutes nos félicitations** pour l'achat de votre nouvelle plaque vitrocéramique.

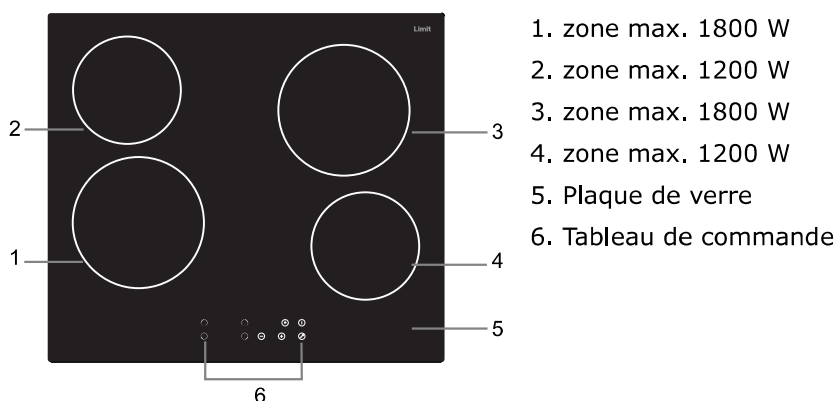
Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de cette mode d'emploi/ manuel d'installation afin de comprendre pleinement comment l'installer et l'exécuter correctement.

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

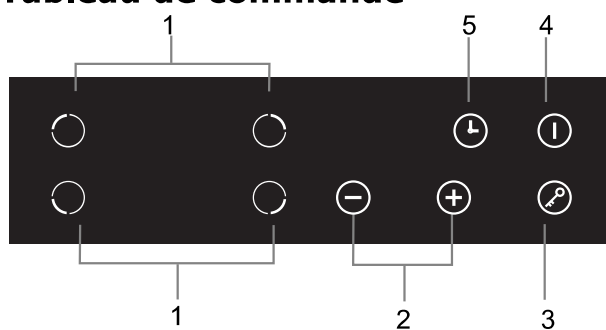
Lisez toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction/ d'installation pour le consulter ultérieurement.

## Présentation du produit

### Vue du dessus



### Tableau de commande



## Information produit

La plaque de cuisson vitrocéramique assistée par micro-ordinateur peut répondre à différents besoins en matière de cuisine, en raison du chauffage par fil à résistance, de sa commande micro-informatisée et de la multiple sélection de puissances, ce qui en fait le choix optimal des familles modernes.

La plaque vitrocéramique se focalise sur les clients et adopte un design personnalisé. La plaque dispose de performances sûres et fiables, apportant du confort à votre vie et vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

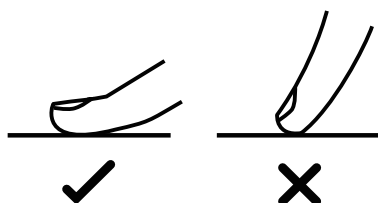
## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

### vitrocéramique

- Lisez ce guide, en prenant tout particulièrement note de la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez tout film de protection qui pourrait encore se trouver sur votre plaque vitrocéramique.

## Utiliser les boutons tactiles

- Les boutons réagissent au toucher, de sorte que vous n'avez pas à appliquer une pression.
- Utilisez l'arrondi de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours propres et secs, et qu'il n'y a aucun objet (p.ex. un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les boutons difficiles à utiliser.

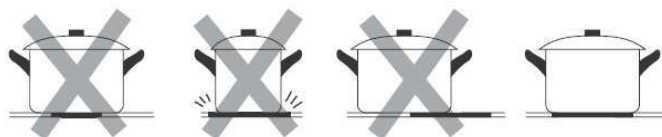


## Choisir le bon ustensile de cuisine

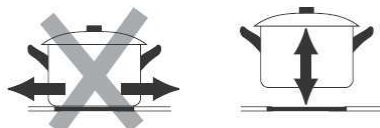
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords irréguliers ou avec une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, se trouve à plat contre le verre, et est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.




Soulevez toujours les poêles loin de la plaque vitrocéramique- ne les faites pas glisser, celles-ci peuvent rayer le verre.

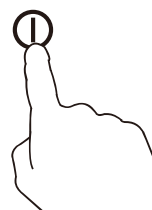


## Utiliser votre plaque vitrocéramique

### Pour démarrer la cuisson

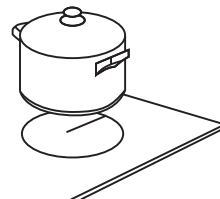
- Après la mise sous tension, l'avertisseur émet un bip, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde et s'éteignent, signalant que la plaque vitrocéramique est passée en mode veille.

1. Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ ARRÊT  . Tous les indicateurs affichent « - »

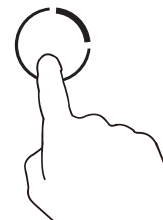


2. Placez une poêle adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la poêle et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

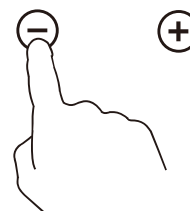


3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson (par ex. zone 3#)



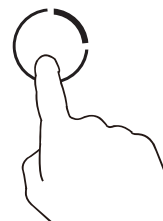
4. Sélectionnez un réglage de la température en appuyant sur le bouton « - » ou « + ».

- Si vous ne sélectionnez pas de puissance au bout d'1 minute, la plaque vitrocéramique s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la température à tout moment pendant la cuisson.
- En maintenant appuyé l'un de ces boutons, la valeur va augmenter ou diminuer.

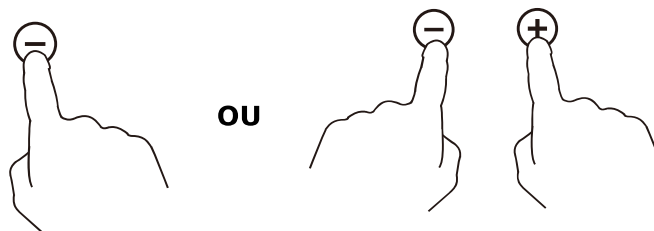


## Lorsque vous avez fini la cuisson

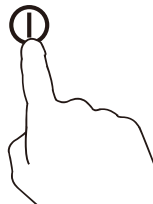
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre (par ex. zone 3#)



2. Eteindre la zone de chauffe en faisant défiler jusqu'à « 0 » ou en appuyant sur le bouton « - » et « + » en même temps.



3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. ⓘ



4. Attention aux surfaces chaudes


H indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire. Elle peut également être utilisée comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres poêles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.




## Verrouiller les boutons

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour empêcher une utilisation involontaire (par exemple les enfants allumant par accident les zones de cuisson).
- Lorsque les boutons sont verrouillés, tous les boutons sauf le bouton Marche/Arrêt sont désactivés.


### Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur le bouton verrouiller les touches . L'indicateur de minuterie indiquera "Lo".

### Pour déverrouiller les boutons

1. Assurez-vous que la plaque vitrocéramique est allumée.
2. Appuyez et maintenez appuyé le bouton de verrouillage  pendant un moment.
3. Vous pouvez désormais commencer à utiliser votre plaque vitrocéramique.



Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, sauf la commande MARCHE,  RET, vous pouvez toujours éteindre la plaque vitrocéramique avec le bouton MARCHE/ARRET en cas d'urgence, mais vous devez tout d'abord déverrouiller la plaque avant toute autre opération.

## Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Si une température excessive est détectée, la plaque vitrocéramique s'arrêtera de fonctionner automatiquement.

## Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque a été utilisée pendant un certain temps, une chaleur résiduelle peut être présente. La lettre « H » apparaît pour vous avertir de rester hors de portée.

## Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque de cuisson. Cette fonction s'activera si vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut apparaissent dans le tableau ci-dessous :

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

## Utiliser la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes°:

- Vous pouvez l'utiliser comme indicateur de temps. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson une fois l'heure définie atteinte.
- Vous pouvez régler la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois que l'heure définie s'est écoulée.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

### Utiliser la minuterie comme indicateur de temps

#### Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.  
Remarque°: vous pouvez utiliser l'indicateur de temps même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.



2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche « -- »

3. Ajustez le réglage de la minuterie en appuyant sur les boutons « - » ou « + ». L'indicateur de temps commence à clignoter et apparaît sur l'affichage de la minuterie.



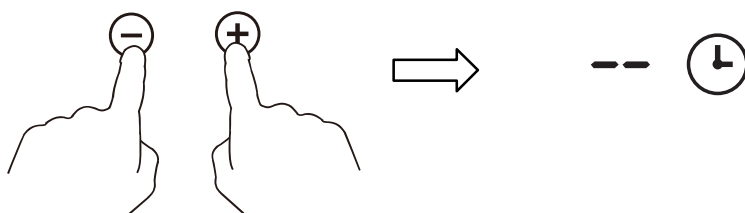
Astuce : appuyez sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter par 1 minute.

Maintenez appuyé le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter par intervalles de 10 minutes .

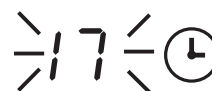
Si le temps à régler dépasse 99 minutes, la minuterie retournera automatiquement sur 0 minute.



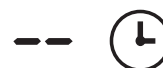
4. En appuyant simultanément sur « - » et « + », la minuterie s'annule, et « -- » s'affiche sur l'affichage des minutes.



5. Une fois l'heure définie, le compte à rebours commence immédiatement. L'affichage indique la durée restante et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

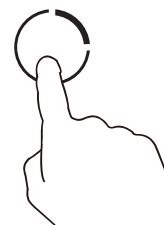


6. L'avertisseur émet un bip pendant 30 secondes et l'affichage de la minuterie affiche « - - » une fois l'heure définie écoulée.



## Régler la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de sélection des zones de cuisson (par ex. zone 3#)

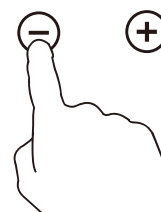


2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche « 10 »



4. Définissez l'heure en appuyant sur le bouton de la minuterie

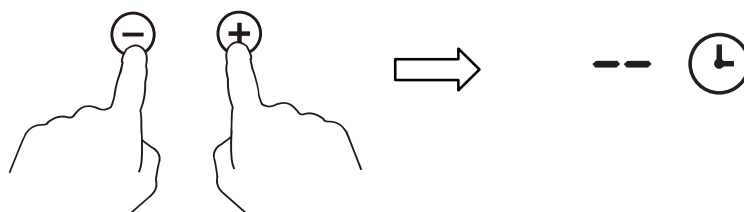
Astuce : appuyez sur le bouton « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter par 1 minute.



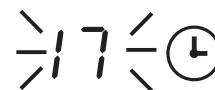
Maintenez appuyé le bouton « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter par intervalles de 10 minutes .

Si le temps à régler dépasse 99 minutes, la minuterie retournera automatiquement sur 0 minute .

4. En appuyant simultanément sur « - » et « + » la minuterie s'annule, et « -- » s'affiche sur l'affichage des minutes.



5. Une fois l'heure définie, le compte à rebours commence immédiatement. L'affichage indique la durée restante et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



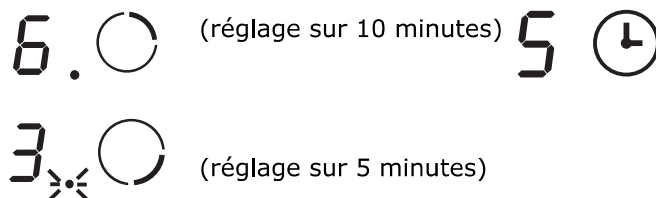
REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera indiquant que la zone est sélectionnée.



## Régler la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si plus d'une zone de cuisson utilise cette fonction, l'indicateur de la minuterie indique la durée la plus basse.  
(par ex. zone 3# durée définie de 10 minutes, zone 4# durée définie de 5 minutes, l'indicateur de la minuterie affiche « 5 ».)

REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignote.



2. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



REMARQUE : si vous voulez modifier la durée après avoir défini la durée, vous devez recommencer à partir de l'étape 1

## Instructions de cuisson

### Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le niveau de puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Limitez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température puis réduisez la température lorsque les aliments sont suffisamment chauds.

### **Mijoter, cuire du riz**

- Les aliments mijotent à une température en-dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles sortent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragouts très tendres, car les arômes se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Il est également recommandé de cuire les sauces à base d'œufs, ou les sauces épaissies avec de la farine en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines cuissons, dont la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée afin d'être certain que la nourriture est correctement cuite dans le temps recommandé.

### **Griller la viande**

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez les deux faces du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis déposez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de vos préférences de cuisson. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le steak afin d'évaluer sa cuisson - plus il sera ferme, plus il sera cuit.
5. Laissez le steak reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir

### **Pour faire sauter**

1. Choisissez un wok à fond plat adapté à la cuisson vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et équipement nécessaires. La cuisson devrait être rapide. Si vous cuisinez en grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, gardez la de côté en la maintenant au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez la température de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont cuits uniformément
7. Servez immédiatement.

## Réglages de la température

Réglage de température	Type de cuisson
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• chauffer délicatement de petites quantités d'aliments</li><li>• fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijoter doucement</li><li>• chauffer lentement</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffer</li><li>• mijoter rapidement</li><li>• cuire du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• faire revenir</li><li>• cuire des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• faire sauter</li><li>• saisir</li><li>• cuire de la soupe jusqu'à ébullition</li><li>• bouillir de l'eau</li></ul>

## Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des projections alimentaires ou non-sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!)</li> <li>3. Rincez et séchez avec un chiffon ou une serviette en papier propre.</li> <li>4. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand l'alimentation est coupée, l'indication « surface chaude » n'apparaît pas mais la zone de cuisson peut être encore brûlante ! Soyez donc très vigilant.</li> <li>• Des éponges à récurer, certaines éponges en nylon et des produits d'entretien agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez systématiquement les étiquettes pour vérifier si le produit ou l'éponge est adapté.</li> <li>• Ne laissez jamais des résidus de nettoyant sur la plaque de cuisson : la vitre pourrait rester tachée</li> </ul>
Débordements, aliments fondus et projections de sucre chaud sur le verre	<p>Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une spatule ou un grattoir adapté pour les plaques de cuisson vitrocéramiques en verre, mais faites attention aux zones de cuisson chaudes°:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez l'alimentation de la plaque de cuisson du mur.</li> <li>2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30 ° et grattez les taches ou les projections vers une zone froide de la plaque de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou faites les glisser avec une lavette ou une serviette en papier.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 pour les « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus ou les projections de sucres dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la vitre, elles risquent d'être difficiles à enlever ou même d'endommager de façon permanente la vitre.</li> <li>• Risque de coupure°: quand la protection est retirée, la lame d'un racloir est très coupante. Soyez très prudent quand vous l'utilisez et gardez-le hors d'atteinte des enfants</li> </ul>
Projections sur les boutons tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Épongez la projection</li> <li>3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>5. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur ces derniers. Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche avant de rallumer la plaque.</li> </ul>

## Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Voir section « Utiliser votre plaque vitrocéramique » pour les instructions.
Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une couche très fine d'eau sur les boutons ou vous utilisez peut-être le bout de votre doigt lorsque vous touchez les boutons.	Assurez-vous que la zone des boutons tactiles est sèche et utilisez l'arrondi de votre doigt lorsque vous appuyez sur les boutons.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à base irréguliers.  Des éponges abrasives ou des produits d'entretien non adaptés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles avec des bases plates et lisses. Consultez « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles émettent des bruits de craquement ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la fabrication de votre plat (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

## Spécification technique

Table de cuisson	LIVK60C
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	5500-6600W
Dimensions du produit L×l×H (mm)	590X520X55
Dimensions d'installation A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont donnés à titre indicatif. Nous améliorons constamment nos produits et nous pouvons donc en changer les caractéristiques et la conception sans avertissement préalable.

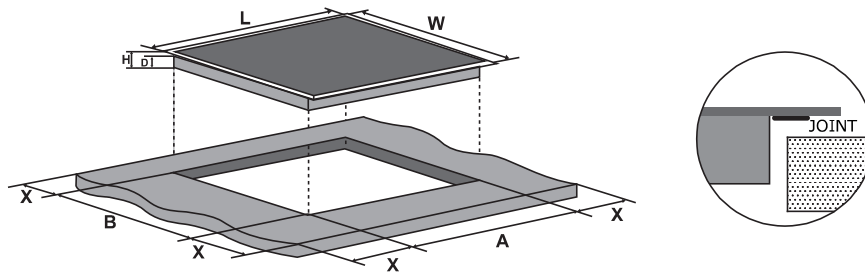
## Installation

### Choix d'un équipement d'installation

Découpez la surface de travail en fonction des dimensions indiquées dans le schéma.

À des fins d'installation et d'utilisation, il convient de prévoir un espace minimal de 50 mm autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30mm. Choisissez un matériau résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause la chaleur provenant de la table de cuisson. Comme indiqué ci-dessous° :

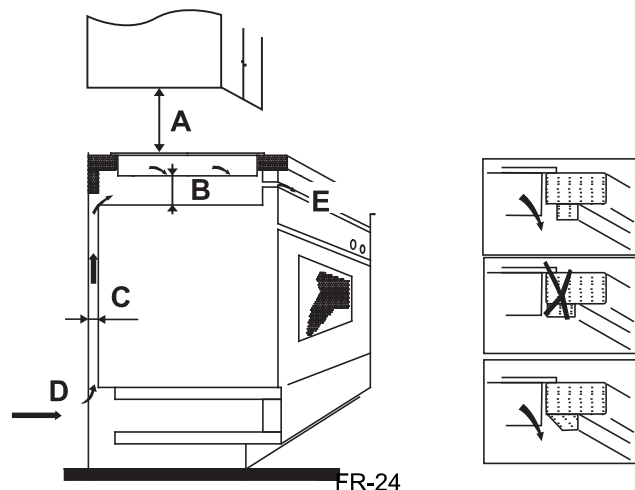


L(mm)	l(mm)	H(mm)	P(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 min.

Toujours s'assurer que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique fonctionne correctement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque°: la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760mm.



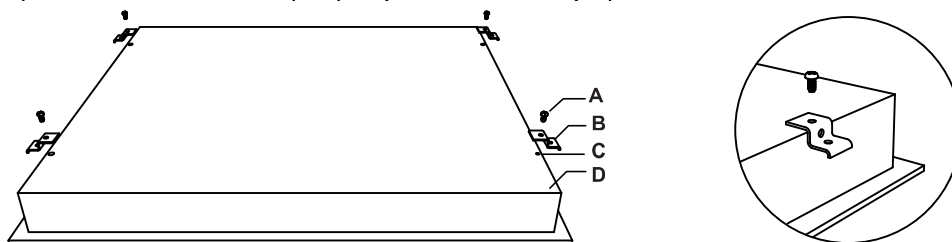
FR-24



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

### Avant de placer les supports de fixation

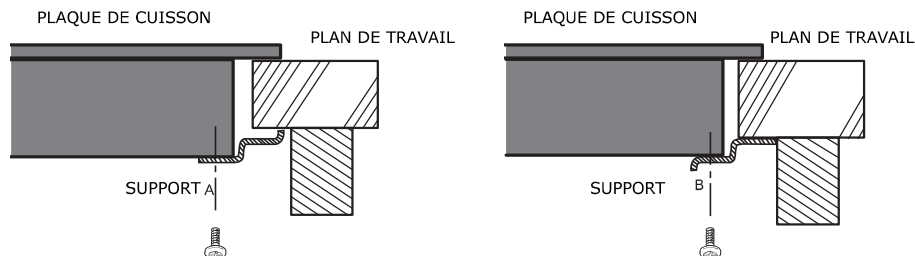
L'appareil doit être placé sur une surface stable, lisse (utilisez l'emballage).  
 Veillez à ne pas exercer une force sur les boutons qui dépassent de la plaque.  
 Fixez la plaque sur le plan de travail en vissant les quatre supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration) après installation.



A	B	C	D
vis	support	trou pour vis	socle

Ajustez la position du support en fonction des différentes épaisseurs des plans de travail.

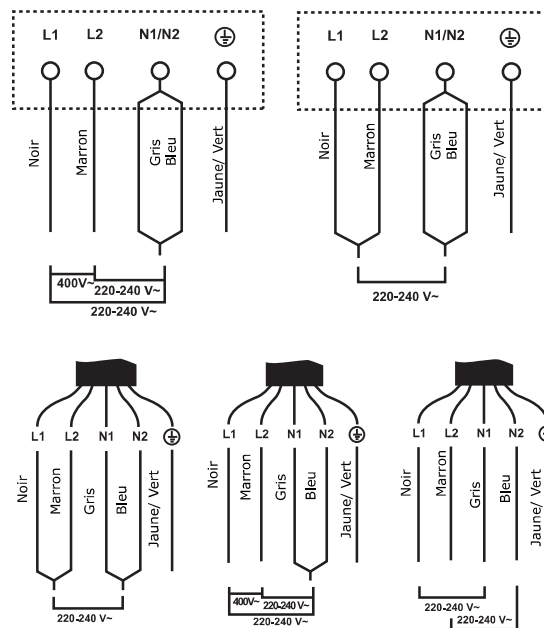
### Attention



1. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée par un personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer les opérations par vous-même.
2. La plaque vitrocéramique ne doit pas être montée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge rotatif.
3. La plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de manière à assurer une meilleure répartition de la chaleur pour optimiser sa fiabilité.
4. La cloison et la zone chauffée sous la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour prévenir tout dommage, le joint et l'adhésif qui entourent la table doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
7. Cette plaque de vitrocéramique peut uniquement être raccordée à une alimentation présentant une impédance inférieure à 0,427 Ohm. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur d'électricité pour plus d'informations sur l'impédance de votre circuit.

## Raccorder la plaque de cuisson à l'alimentation secteur

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



1. Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, cela doit être effectué par un technicien du service après-vente, doté des outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimal de 3 mm entre les contacts.
  - L'installateur doit s'assurer que le bon raccord électrique a été effectué et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
  - Le câble ne doit pas être déformé ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



**DÉCHETS : ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces ordures de manière séparée pour un traitement adapté est nécessaire.**

Cet appareil est marqué en conformité avec la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que cet appareil est jeté correctement, vous aiderez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, ce qui pourrait autrement être causé s'il était éliminé de la mauvaise manière.

Le symbole apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager normal. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite des spécialistes en élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou du magasin où vous avez acheté le produit.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou du magasin où vous avez acheté le produit.