

BELDEKO

NOTICE D'UTILISATION

TPV1V-116 / TPV2V-117





AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire cette notice avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Cet appareil est conçu pour un usage privé et domestique et est destiné à la cuisson des aliments. Utiliser le produit exclusivement aux fins prévues.

Risques de choc électrique

Débrancher l'appareil du réseau électrique avant de réaliser des travaux ou un entretien sur celui-ci.

La connexion à un bon système de câblage de mise à la terre est essentielle et obligatoire. Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées par un électricien qualifié. Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique.

Risque de coupure

Attention les bords du panneau sont coupants. Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté.

Utiliser avec un soin extrême et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

Aucun appareil, ni produit combustible, ne doivent être placés sur cette plaque de cuisson.

Veuillez mettre ces informations à la disposition du 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 correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.

Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation.

Le fait de ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider les réclamations de garantie ou de responsabilité.

Opérations et maintenances, risque de chocs électriques

Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée.

Si la surface semble cassée ou fissurée, éteignez l'appareil immédiatement au niveau de l'interrupteur mural de

l'alimentation secteur et contacter un technicien qualifié.

Eteindre la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural avant le nettoyage ou l'entretien.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique.

Danger surfaces chaudes.

Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Ne laissez pas vos vêtements ou tout autre article en contact de la plaque de cuisson s'il n'est pas approprié jusqu'à ce que la surface refroidisse.

Attention, concernant les plaques de cuisson INDUCTION : les objets magnétiques, portés sur le corps, peuvent devenir chauds à proximité de la table de cuisson.

Les bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.

Eloigner les enfants de la table de cuisson.

Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher.

Vérifiez que les poignées de la casserole ne soient pas trop près des autres zones de cuisson allumées.

Gardez les poignées hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures.

Risques pour la santé.

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.

Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme les pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou leur fabricant avant d'utiliser l'appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque de cuisson.

Le non respect des instructions peut entraîner la mort.

Instructions de sécurité importantes

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

L'ébullition provoque des vapeurs et des retombées graisseuses qui peuvent s'enflammer.

N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de stockage.

Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.

Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.

Après usage, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson en utilisant la commande tactile. Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les casseroles.

Ne pas autoriser les enfants à jouer avec cet appareil, à s'asseoir, à rester debout ou à grimper dessus.

Ne stockez pas les articles qui intéressent

les enfants dans des placards au-dessus de l'appareil.

Des enfants grim pant sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.

Ne pas laisser les enfants seuls et sans surveillance autour de cet appareil lorsque celui-ci fonctionne.

Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation.

L'instructeur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.

Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ne pas utiliser un appareil 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 pas se tenir debout sur votre table de cuisson.

N'utilisez pas de casseroles aux bords dentelés et ne faites pas glisser les casseroles sur les surfaces en verre car, cela pourrait rayer le verre.

N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre produit de nettoyage abrasif dur pour nettoyer votre table de cuisson car ils peuvent rayer le verre.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements du type chambres d'hôtes
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf en cas de surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des

personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien régulier 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.

N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne stockez pas les éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si les surfaces sont fissurées, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT : Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Cet appareil est lourd et fragile : transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie 3.

Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusibles).

Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

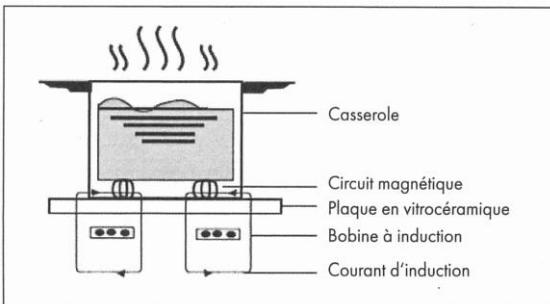
Instruction de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre.

MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur des foyers chauds n'est pas permise. Ne déposer aucun objet en plastique ni de feuilles d'aluminium sur le foyer chaud.

Afin d'empêcher des risques d'explosion ou d'incendie, ne placer pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.



Fonctionnement :

L'induction est une méthode de cuisson avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques et transfère la chaleur directement à la casserole. La vitre chauffe uniquement par contact avec la casserole.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson BELDEKO

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'utilisation afin, de bien comprendre comment installer et faire fonctionner la table de cuisson.

Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant l'utilisation et conservez-les.

Veillez noter que nous mettons constamment à jour nos manuels.
En cas de divergence, vous pouvez trouver la version la plus récente de votre notice d'utilisation sur notre page www.beldeko-electromenager.com.
En raison d'un développement continu, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques.

1. Présentation produit.....	1
2. Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.....	2
3. Utilisation des commandes tactiles	2
4. Choisir les bons ustensiles de cuisson	2
5. Fonctionnement général	3
5.1 Pour allumer / éteindre l'appareil.....	3
5.2 Réglage de la puissance	3
5.3 Réglage de la température	4
6. Verrouillage parental	4
7. Consignes de cuisson	5
8. Entretien et nettoyage.....	6
9. Résolution de problème	8
10. Caractéristiques techniques	10

1. Présentation produit

TP1V-116

VERRE
CÉRAMIQUE

VENTILATEUR

CABLE D'ALIMENTATION



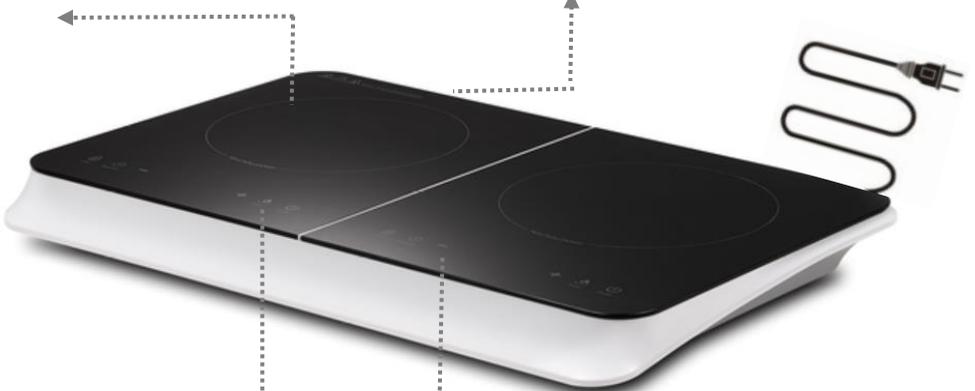
TOUCHES
DE
CONTRÔLE

TPI2V-117

VERRE
CÉRAMIQUE

VENTILATEUR

CABLE
D'ALIMENTATION



TOUCHES DE CONTRÔLE

VERROUILLAGE

ON / OFF

FONCTIONS



MINUTERIE

REGLAGE
PUISSANCE/°C/MINUTERIE

ON / OFF

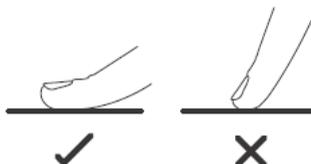
2. Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez cette notice, en prenant particulièrement note des consignes de sécurité.

3. Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.

- Utilisez votre doigt à plat.



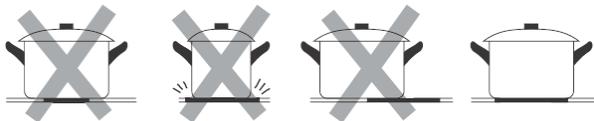
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

4. Choisir les bons ustensiles de cuisson

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

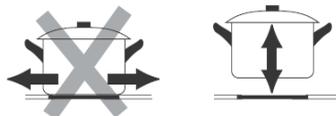


Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et ait la même taille que la zone de cuisson.



Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson - ne les glissez pas, ou elles peuvent rayer le verre.



5. Fonctionnement général

5.1 Pour allumer / éteindre l'appareil

Lorsque vous branchez la plaque, un bip retentit et le voyant au dessus de ON/OFF se met à clignoter. L'écran affiche « C ».

Placer une casserole ou une poêle adaptée sur l'une des zones de cuisson.

Appuyez une fois sur ON/OFF l'écran affiche « ON » et la lumière s'allume.

Appuyez sur la touche de fonction pour sélectionner la fonction souhaitée. Une fois la cuisson terminée, appuyez à nouveau sur ON/OFF pour passer en mode veille.

5.2 Réglage de la puissance

Appuyez sur FONCTION. L'écran de gauche indique « 1600 ». La valeur par défaut est 1600W. L'écran de droite indique « 1300 ». La valeur par défaut est 1300W. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler la puissance.

La puissance du foyer de gauche sur la plaque TPI2V-117 et le foyer de la plaque TPI1V-116 s'ajustent de 200W en 200W 10 fois, de la puissance 200W à 2000W.

La puissance du foyer de droite de la plaque TPI2V-117 se règle 8 fois dans l'ordre suivant :

200>400>600>800>1000>1200>1300>1500 W.

Appuyez sur FONCTION pour changer de mode. Appuyez sur ON/OFF pour quitter les réglages.

5.3 Réglage de la température

Appuyez sur FONCTION. Les écrans gauche et droit affichent « 180°C ». La température préréglée à gauche et à droite est de 180°C. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler la température.

La température de tous les foyers se règle 10 fois de 20°C de 60°C à 240°C.

Appuyez sur FONCTION pour changer de mode. Appuyez sur ON/OFF pour quitter les réglages.

Dès qu'un mode a été sélectionné, vous pouvez utiliser la fonction de minuterie.

Appuyez une fois sur TIMER pour accéder à la fonction de minuterie, le témoin

« TIMER » s'allume. L'écran indique la durée standard « 10 ». Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ». Chaque fois que vous appuyez sur la touche, la durée augmente / diminue d'une minute. Maintenez les touches pour régler plus rapidement la durée. Vous pouvez régler une durée entre 1 et 240 minutes.

Après le réglage, appuyez à nouveau sur TIMER pour confirmer la saisie ou attendez un moment jusqu'à ce que la saisie soit acceptée et que l'écran cesse de clignoter.

Lorsque la durée programmée est écoulée un bip retentit et l'appareil passe automatiquement en veille.

Remarque : si vous souhaitez annuler la minuterie, appuyez sur ON/OFF pour revenir en mode veille, ou maintenez la touche TIMER pour reprendre le réglage de puissance ou de température souhaités.

6. Verrouillage parental

Pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement la table ou de modifier les réglages de cuisson, maintenez la touche CHILD LOCK pendant quelques secondes. Le voyant « CHILD LOCK » s'allume et la table de cuisson cesse de répondre aux modifications.

Remarque : La touche CHILD LOCK est fonctionnelle, que l'appareil soit en marche ou en veille.

Lorsque la sécurité enfant est activée, seul la touche ON/OFF fonctionne. Pour déverrouiller, maintenez la touche CHILD LOCK pendant plusieurs secondes. Le voyant « CHILD LOCK » pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.

7. Consignes de cuisson

Risque d'incendie :

Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement. L'huile et la graisse peuvent facilement s'enflammer même à des températures basses.

Conseils culinaires

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments ont chauffé.

Niveau de puissance	Utilisation
200 W – 400 W	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliments - Faire fondre du beurre, chocolat, ... - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
600 W – 800 W	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
1000 W – 1200 W	- Faire cuire des crêpes, pancakes

1400 W – 1600 W	<ul style="list-style-type: none"> - Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire des pâtes
1800 W - 2000 W	<ul style="list-style-type: none"> - Faire frire de la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatif seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner... Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Note : Si une casserole non magnétique (aluminium par ex.) une casserole de taille incorrecte ou de petits objets (tels que couteaux, fourchettes, clés) se trouvent sur le panneau à induction, l'appareil passera automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidit pendant une minute ou plus.

8. Entretien et nettoyage

Important : Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez l'appareil refroidir.

QUOI ?	COMMENT ?	IMPORTANT !
<p>Impuretés quotidiennes sur le verre (traces de doigts, empreintes et taches, causées par le débordement de nourriture et de liquides non sucrés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre la table de cuisson. • Asperger la table de cuisson avec un produit d'entretien adapté lorsque la plaque est encore tiède mais non brûlante. • Puis essuyez avec un chiffon humide et sécher avec un torchon. • Rallumer la table de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, l'affichage « Surface chaude » disparaît, bien que la plaque de cuisson soit encore chaude. Veillez à ne pas se brûler ! • Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif. Cela pourrait endommager les surfaces de l'appareil. • Vérifier sur l'emballage, si le produit d'entretien est adapté pour les plaques de cuisson en vitrocéramique. • Ne pas laisser de produit sur la plaque pour ne pas la tacher.
<p>Résidus de nourriture ou de liquide ayant débordé sur les touches de commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre la table de cuisson. • Ramollir les résidus en les imbibant d'eau. • Essuyer les touches avec une éponge humide, une éponge souple ou un torchon. • Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Il se peut que la table de cuisson produise un bip, qu'elle s'éteigne d'elle-même et que les touches ne fonctionnent plus, tant que du liquide les recouvrent. S'assurer que les touches sont propres et sèches avant de rallumer les plaques.

<p>Résidus et éclaboussures d'aliments sucrés, encore chauds, ayant débordé ou fondu sur le verre</p>	<p>Enlever la saleté avec un cutter, une lame de rasoir ou un grattoir pour tables de cuisson en vitrocéramique. Cependant veillez à ne pas vous brûler au contact de la plaque encore chaude.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eteindre la table de cuisson. • Tenir le grattoir à un angle de 30° et gratter la saleté d'une zone refroidie de la plaque de cuisson. • Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un torchon. • Suivre les étapes 2-4 de « impuretés quotidiennes ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever les taches causées par les coulures ou les débordements d'aliments sucrés. Si ceux-ci refroidissent sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever et même endommager de manière permanente la surface du verre. • Risques de coupure : lorsque le revêtement de protection du grattoir est retiré, la lame peut être très coupante. L'utiliser avec grande précaution et le ranger en lieu sûr, hors de la portée des enfants.
---	--	---

9. Résolution de problème

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<p>La table de cuisson ne s'allume pas</p>	<p>Pas d'alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
<p>Les touches sensibles ne répondent pas au touché</p>	<p>Les touches sont bloquées</p>	<p>Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option</p>

Les touches sensibles répondent difficilement au touché	- Le verre est sale - Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position	- Nettoyer la plaque de cuisson en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil
Le verre se raye	- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après-vente.

Codes erreurs

E0	Pas de casseroles ou ustensile de cuisson inadapté	Lorsque les codes erreurs E0, E2 et E6 s'affichent, veuillez vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté ou bien rallumez l'appareil après l'avoir laissé refroidir. Si l'écran affiche E1 ou E3-E5, veuillez contacter un spécialiste pour inspection et réparation.
E1	Capteur IGBT circuit ouvert / court-circuit	
E2	Surchauffe interne	
E3	Surcharge	
E4	Sous-tension	
E5	Capteur de plaque supérieur ouvert / court-circuit	
E6	Surchauffe de la plaque de recouvrement	

10. Caractéristiques techniques

Modèle	TPI1V-116
Zone de cuisson	1 Foyer
Tension/alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance électrique	2000 W
Taille du produit LxIxH	370 x 290 x 65 mm
Poids net	2,3 kg

Modèle	TPI2V-117
Zone de cuisson	2 Foyers
Tension/alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance électrique	5200 W
Taille du produit LxIxH	595 x 380 x 64 mm
Poids net	4,8 kg

Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons changer les spécificités et les conceptions sans préavis.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2002/96 / CE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que cet appareil est recyclé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage possible à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait sinon être causé s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de recyclage des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

GRUPE BATTENTIER & MANFIL II
1382 AVENUE DES PRES SEIGNEURS
01120 DAGNEUX – FRANCE



BELDEKÖ

USER INSTRUCTIONS

TPV1V-116 / TPV2V-117





SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety does matter for us. Please read these instructions carefully before using the appliance.

This appliance has been created for a household and private usage to cook aliments. Use it exclusively as it.

Electrical shock hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connexion to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Alterations to domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in an electrical shock or death.

Risk of cutting

Caution! Panels are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

General safety instructions

No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the appliance at any time.

In order to avoid hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

This appliance should be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Failing to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Maintenance operations and electrical shock hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Risk of burns

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface cool down.

Be aware about induction usage: magnetisable objects, such as credit cards, memory cards or electronics devices may be affected by its electromagnetic field and become hot.

Gold and silver are not affected.

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.

Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Health hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult their doctors or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice may result in death.

Other general instructions

Never leave the appliance unattended when in use.

Boil over causes smoking and greasy spill overs that may ignite.

Never use your appliance as a work or storage surface.

Never leave any objects or utensils on the appliance.

Never use your appliance for warming or heating the room.

After use, always turn off the cooking zones and the cooktop by using touch controls. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove pans.

Do not allow children to play with appliance or sit, stand or climb on it.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

Do not leave children alone or unattended in area where the appliance is in use.

Children or persons with a disability with limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

Do not stand on your cooktop.

Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as it can scratch the glass.

Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shop, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and others residential type environments; bed and breakfast type environments.

Do not use the appliance in order to produce goods for business or any other way that what it was designed for; household cooking.

WARNING: The appliance and its accessible parts will become hot enough to burn during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Risk of fire: do not store other items on the cooking surfaces, except pans and pots.

WARNING: If the glass is cracked or broken, switch off the appliance to avoid electrical shock.

WARNING: Before manipulating connexion terminals, disconnect them from electrical system.

Do not use steam to clean the appliance.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

This appliance is heavy and fragile: move it in its operating position.

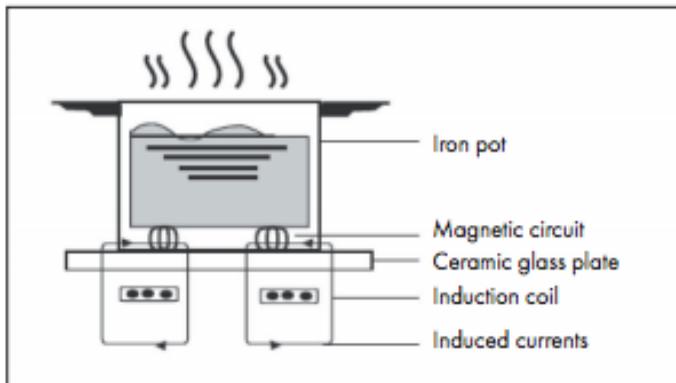
Do not connect the appliance to a non-protected socket to electrical overload.

Avoid connecting the appliance with multi-socket or extension cable.

Do not connect this appliance to a non-earthed socket. Earthed socket reduces electrical shock hazard.

Operating principle

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the galls surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms up.



Congratulations on purchasing your new cooktop BELDEKO

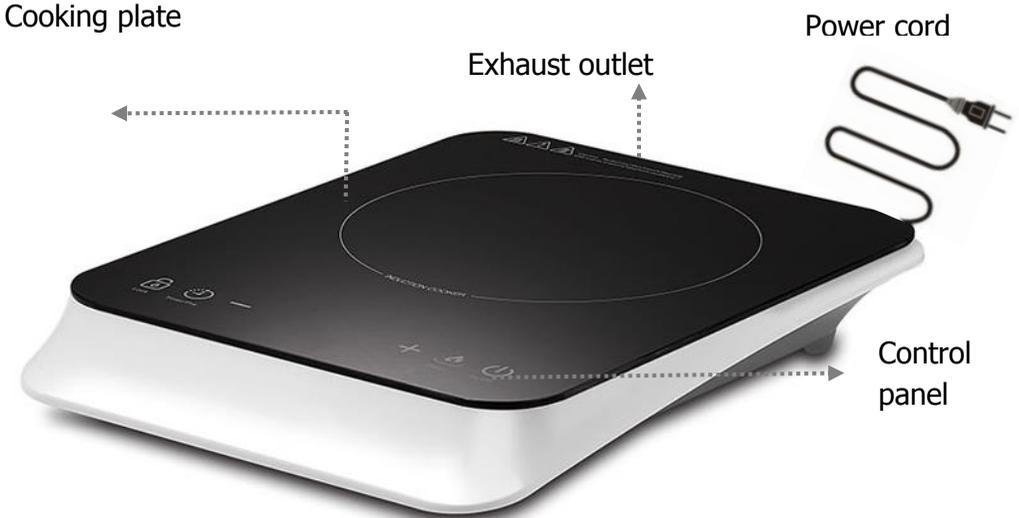
Please read this manual carefully and take the necessary time to be sure to understand how to install and operate safely this appliance. Keep the manual near the appliance.

We can update our manual. You can find the last version on www.beldeko-electromenager.com.

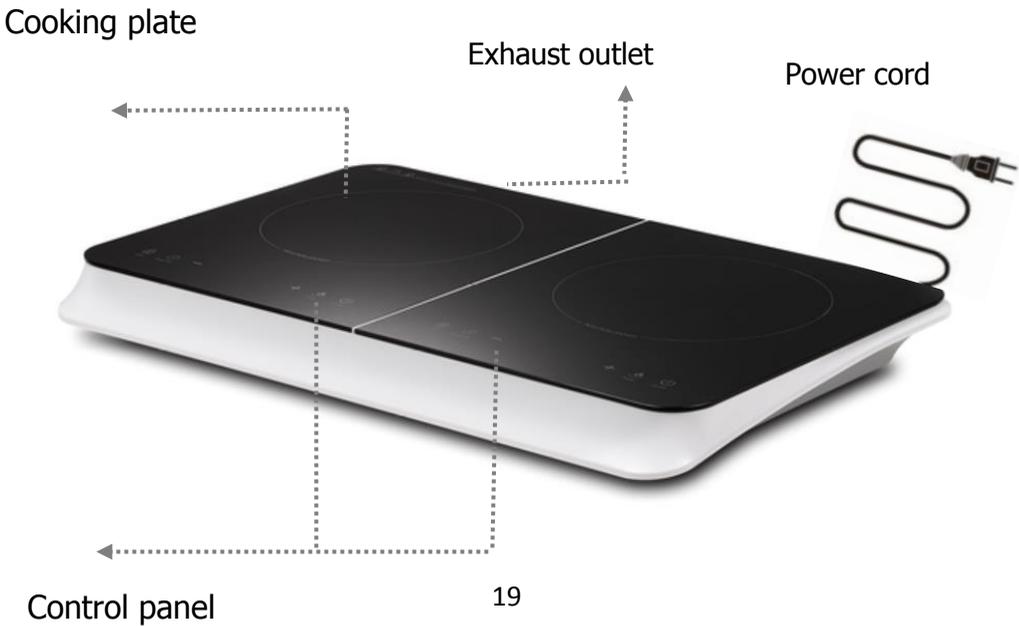
1. Overview and presentation panel	19
2. Before using for the first time your new cooktop	20
3. Utilisation des commandes tactiles	20
4. Choosing the right cookware	20
5. General operation.....	21
5.1 Switch on/ off device	21
5.2 Set power	21
5.3 Setting the temperature (all zones).....	22
5.4 Timer functions.....	22
6. Child lock.....	22
7. Cooking guideline.....	23
8. Care and cleaning.....	24
9. Troubleshooting.....	26
10. Technical data	27

1. Overview and presentation panel

TP1V-116



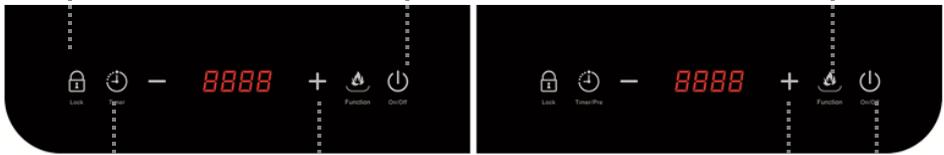
TPI2V-117



Child lock

ON / OFF

Fuctions



Timer

Power/temperature/timer
adjustement

On/Off

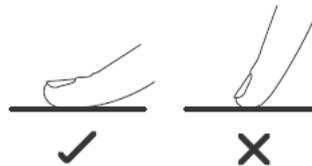
2. Before using for the first time your new cooktop

- Read this manual, especially safety instructions.

3. Utilisation des commandes tactiles

- Control panel is touch-sensitive; you don't need to push buttons.

- Use the ball of your finger.



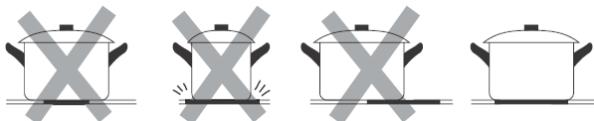
- You will hear a beep sound each time a command is registered.
- Make sure that control panel is always clean, dry and that nothing covers it. Even a thin film of water can make controls hard to use.

4. Choosing the right cookware

Do not use pans with jagged edges or with a curved base.

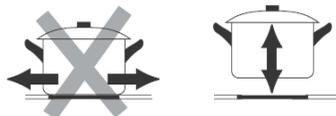


Make sure that your cookware is smooth, sits flat against the glass and have the same size that the cooking zone.



Always put the cookware in the middle of the cooking zone.

Always lift the pot off the induction hob. Do not pull on the pot as this may scratch the glass.



5. General operation

5.1 Switch on/ off device

After you connected the plug, a beep sounds and ON/OFF light starts flashing. The display shows “C”

5.2 Set power

Press FUNCTION. The TPI1V-116's display and the TPI2V-117's left display show “1600”. The default is 1600 W. The TPI2V-117's right display shows “1300”. The default is 1300 W. Use the “+” and “-” buttons to adjust the power.

- The power of the TPI1V-116's panel and the TPI2V-117's left panel can be adjusted in the following steps:
 - 200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000 W
- The performance of the right plate can be adjusted in the following steps:
 - 200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1300 > 1500 W

Press Function to switch to another mode. Press ON/OFF to exit the settings.

5.3 Setting the temperature (all zones)

Press FUNCTION. The display will show “180”. The default temperature is 180°C. Use the “+” and “-“ buttons to adjust the temperature.

- The temperature of plates can be adjusted in the following steps:
 - 60 > 80 > 100 > 120 > 140 > 160 > 180 > 200 > 220 > 240 °C

Press Function to switch to another mode. Press ON/OFF to exit the settings.

5.4 Timer functions

Once a specific mode has been selected, the timer functions can be used.

Press TIMER once to enter the timer function, the “TIMER” indicator will light. The indicator shows the default time “10”. Adjust the time using the “+” and “-“ buttons. Each time the button is pressed, the time increases/ decreases by 1 minute. Press and hold the buttons to adjust the timer faster. The time can be set from 1-240 minutes.

After setting, press TIMER again to confirm the entry or wait briefly until the entry is accepted and the display stops blinking.

When the entered time has elapsed, a beep sounds and the unit automatically switches to standby mode.

Note: If you want to cancel timer, press ON/OFF to return to stanby mode or press and hold TIMER to resume the desired power or temperature mode.

6. Child lock

To prevent children accidently turning on the hob or changing cooking setting, press and hold the CHILD LOCK button for a few seconds. The “CHILD LOCK” indicator will light and the hob will stop responding to changes.

Note: The CHILD LOCK button can be pressed both during operation and in standby mode.

When the child lock is on, only the ON:OFF button will work. To release the lock, press and hold CHILD LOCK button for several seconds until the indicator goes off.

7. Cooking guideline

Fire risk:

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this present a serious fire risk.

Cooking tips

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

Power	Use
200 W – 400 W	<ul style="list-style-type: none">- Slow cook small quantity of food- Melt butter, chocolate, ...- Slow cooking- Simmer water slowly
600 W – 800 W	<ul style="list-style-type: none">- Heat up- Slimmer water rapidly- Cook rice
1000 W – 1200 W	<ul style="list-style-type: none">- Cook pancakes, crepes
1400 W – 1600 W	<ul style="list-style-type: none">- Grill meat- Sauté vegetables- Cook pastas

1800 W – 2000 W	<ul style="list-style-type: none"> - Fry meat - Boil water, oil - Boil soup
-----------------	--

Cooking tips are for information only. Factors can vary the cooking experience are for example cookware, food... Only your experience with your new cooktop will allow you to have the best power setting.

Note: When an unsuitable size or non-magnetic pan(e.g. aluminium), or some other item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

8. Care and cleaning

Note: before any maintenance or cleaning work is carried out, disconnect the appliance from electricity supply and ensure the appliance is completely cool.

WHAT?	HOW?	IMPORTANT!
Everyday soiling on glass (fingerprints, stain by food or liquid overflowing with no sugar)	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the power to the cooktop off at the wall. • Spray a adapted cleaning product on the tepid cooktop. • Wipe with a wet tea towel and dry with another tea towel. • Switch the power back on if needed. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the cooktop is switch off, the display stops showing “Hot”, do not get burned, the cooktop can still be hot! • Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass • Check on the packaging if the cleaning product is adapted to ceramic glasses. • Do not leave cleaning

		product on the cooktop. It can stain it.
Spill overs on the touch controls	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the power to the cooktop off. • Soak up the spill • Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. • Wipe the area completely dry with a paper towel. • Switch the power to the cooktop back on. 	The cooktop may beep and turn itself off, and touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Switch the power to the cooktop off at the wall. • Hold the blade or utensil at 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. • Clean the soiling or spill up with a dishcloth or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spill overs as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

	<ul style="list-style-type: none"> Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	
--	--	--

9. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The cooktop cannot be turned on	No power	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive	The controls are locked	Unlock the controls
The touch controls are difficult to operate	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched	Rough-edged cookware	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'
The instruction hob makes a low humming noise when used on high heat setting	This is caused by the technology of induction cooking	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

If the issue remains, please call your after sale service. During use, it is possible that a code appear on the display to inform that there is a trouble. If it happen, write it down to indicate it to your after sales service.

Error codes

E0	Without cookware or incompatible cookware used	When displaying faults E0,E2 and E6, please check whether the cookware is not suitable or switch the appliance on again after it has cooled down naturally. If the display shows E1 or E3-E5, contact a specialist company for inspection and repair.
E1	IGBT sensor open circuit / short circuit	
E2	Internal overheat	
E3	Over-voltage	
E4	Under-voltage	
E5	Top plate sensor open/ short circuit	
E6	Top plate overheat	

10. Technical data

Model	TPI1V-116
Cooking area	1 Zone
Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Power	2000 W
Size	370 x 290 x 65 mm
Weight	2,3 kg

Model	TPI2V-117
Cooking area	2 Foyers
Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Power	5200 W
Size	595 x 380 x 64 mm
Weight	4,8 kg



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

GROUPE BATTENTIER & MANFIL II
1382 AVENUE DES PRES SEIGNEURS
01120 DAGNEUX – FRANCE

