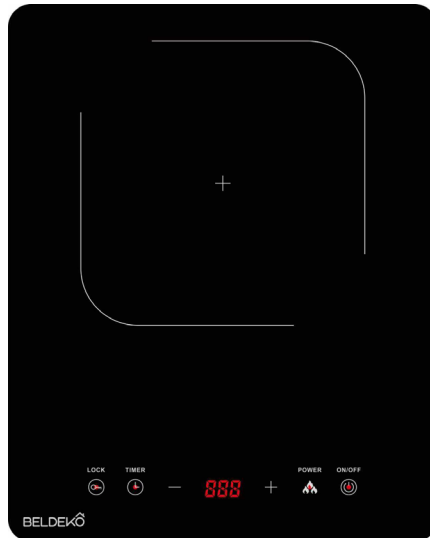


# MANUEL D'UTILISATION

## PLAQUE DE CUISSON POSABLE

RÉFÉRENCE :  
TPI1V-170



+ 33 (0) 4 72 25 77 06

beldeko@battentier.com



# BELDEKO



Chère Cliente,  
Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit BELDEKO et nous vous remercions.  
Nous espérons que celui-ci vous donnera entière satisfaction.

Avant la première utilisation, nous vous invitons à lire attentivement la notice d'utilisation.

Dans un souci permanent de vous satisfaire au mieux vis-à-vis de notre produit, notre service clients se tient à votre disposition pour toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin du livret).

*Bienvenue chez  
Beldeko*



+ 33 (0) 4 72 25 77 06



beldeko@battentier.com



# TABLE DES MATIÈRES

---

1 - FR ..... Français - 6

---

2 - EN ..... English - 18

---

**BELDEKO**



# 1 - INFORMATION DE SÉCURITÉ

## MISE EN GARDE

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.



### ATTENTION SURFACE CHAUDE !

Ne pas nettoyer et ne pas toucher la surface de la plaque lorsqu'elle est encore chaude.

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.

## 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.
- L'ébullition provoque des vapeurs et des retombées graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- 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.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- L'ébullition provoque des vapeurs et des retombées graisseuses qui peuvent s'enflammer.

- L'utilisateur doit être convaincu qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
  - 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 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.
  - 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 pour éviter toutes rayures.
  - Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
  - 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.
  - Cet appareil est destiné à un usage domestique et non à des applications similaires, telles que :
    - Ferme agricole
    - Bureaux
    - Hôtels
    - Chambres d'hôtes
    - Motels
    - Autres environnements de travail
    - Cuisines réservées au personnel dans les magasins
    - Autres environnements résidentiels
- **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

- 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.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas les éléments sur les surfaces de cuisson.
- Si les surfaces sont fissurées, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- Appareil 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.

## 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.

## 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.

## RISQUES 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.

## 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.

## 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

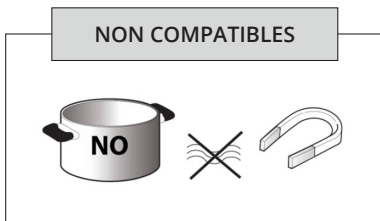
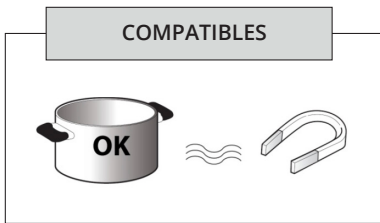
- Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur des foyers chauds n'est pas 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.
- Veuillez 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](http://www.beldeko-electromenager.com). En raison d'un développement continu, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques.

# 2 - INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## CASSEROLES ET POÊLES

Pour vérifier si une casserole est compatible avec la cuisson par induction, utilisez un aimant : si le fond n'attire pas l'aimant, la casserole n'est pas adaptée.

- Assurez-vous que le fond des récipients soit lisse et plat, afin d'éviter toutes rayures.
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le panneau de commande de la plaque cela risquerait de l'endommager.
- Le diamètre du fond des casseroles ou poêles doit être d'au moins 10 cm.



## AVANT UTILISATION

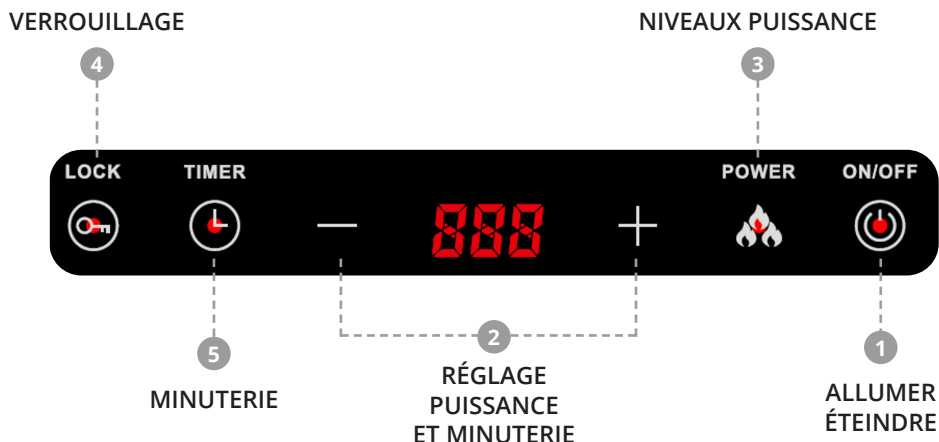
Pour éviter d'endommager de façon permanente la surface de la plaque, n'utilisez pas :

- Des casseroles ou poêles dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- Des récipients métalliques avec fond émaillé.

Les zones de cuisson ne s'activeront pas si les casseroles ne sont pas de la bonne taille. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole «SYSTEME À INDUCTION» (figure ci-dessous). Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson souhaitée avant d'allumer la plaque.



# 3 - PANNEAU DE COMMANDE



## 1. POUR ALLUMER / ÉTEINDRE L'APPAREIL

Appuyez sur le bouton ON/OFF

## 2. RÉGLEZ LA PUISSANCE DE CUISON

Une fois la plaque mise sous tension et la casserole correctement positionnée sur la zone de cuisson, l'écran affiche par défaut le niveau 5. Vous pouvez ajuster la puissance en appuyant sur les boutons « - » ou « + ».

→ L'utilisateur peut régler la puissance de cuisson de 1 à 9 selon les besoins.

## 3. BOUTON «POWER»

Appuyez sur ce bouton pour passer directement au niveau de puissance 9.

## 4. VERROUILLAGE «LOCK»

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter tout allumage accidentel.

• Pour activer la fonction de verrouillage, allumez la plaque puis maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes. L'écran du minuteur affiche alors « Lo », indiquant que le panneau de commande est verrouillé.

• Pour désactiver le verrouillage, répétez la même opération : le message « Lo » s'éteint et la plaque redevient active.

## 5. MINUTERIE

Appuyez sur la touche avec le symbole de l'horloge pour activer le minuteur. Réglez le temps souhaité à l'aide des touches « - » et « + » :

→ Une pression courte sur « - » ou « + » ajuste le temps par paliers 1 minute.

→ Une pression longue sur « - » ou « + » ajuste le temps par paliers de 10 minutes.

Après avoir réglé la durée, appuyez à nouveau après trois secondes : le compte à rebours démarre. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit et la plaque s'éteint automatiquement.

Pour désactiver le minuteur, touchez à nouveau le symbole de l'horloge (TIMER) pendant trois secondes.

## DÉTECTION DU RÉCIPIENT

Lorsque vous placez un récipient compatible, la cuisson démarre normalement après 2 secondes.

- Si l'ustensile de cuisson utilisé n'est pas compatible avec la plaque à induction, mal positionné ou de dimensions incorrectes, un bref signal sonore se fait entendre et les réglages sont conservés.
- Si aucun ustensile de cuisson approprié n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

La plaque s'éteint automatiquement si aucun temps de cuisson n'a été réglé ou si la plaque n'a pas été utilisée pendant le laps de temps suivant.

NIVEAU PUISSANCE	DURÉE (H)
1-6	1
7-9	0.5

# 4 - INDICATEURS

## INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE



La zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Celui-ci avertit l'utilisateur lorsque la zone est encore chaude

- L'écran affiche « H ».
- Tant qu'il est allumé, la zone peut être utilisée pour maintenir un plat au chaud ou faire fondre du beurre. Lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi, l'affichage s'éteint automatiquement.

## INDICATEUR DE RÉCIPIENT INCORRECT OU ABSENT CODE ERREUR « E0 »

- Si le récipient utilisé n'est pas adapté, mal positionné ou de dimensions incorrectes pour la plaque à induction, le symbole « E0 » (absence de récipient) apparaît sur l'écran.
- Si aucun ustensile compatible n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.

# 5 - TABLEAU NIVEAUX TEMPÉRATURE

Niveau puissance		Type de cuisson	Utilisation conseillée (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Niveau maximum	9	Friture - ébullition	Idéal pour saisir, démarrer la cuisson, frire des produits surgelés ou faire bouillir rapidement
Niveau élevé	7-8	Dorer - sauter - ébullition - grillade	Idéal pour faire sauter, dorer, maintenir une ébullition vive, cuire ou griller les aliments
	6-7	Dorer - cuisson - mijotage - sauter - grillade	Idéal pour dorer, faire sauter, maintenir une légère ébullition, cuire, griller
Niveau moyen	4-5	Cuisson - mijotage - sauter - grillade	Mijotage, maintien d'une légère ébullition, longue cuisson ou pour préparer la sauce des pâtes
	3-4	Cuisson - mijotage - épaissir - préparation sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes
	2-3		Idéal pour les longues cuissons (moins de 1L en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (eau, vin, bouillon, lait)
Niveau faible	1-2	Faire fondre - décongeler - garder les aliments au chaud - préparation sauce	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (sauces, soupes, potages)
	1		Idéal pour maintenir au chaud les plats fraîchement préparés, crêmer les risottos ou pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction)
OFF	0/h		Plaque en veille ou éteinte (peut présenter une chaleur résiduelle en fin de cuisson, indiquée par un « H »)

## → REMARQUE

Les données du tableau sont à titre indicatif uniquement. La relation entre le réglage de la puissance et la consommation électrique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Une augmentation du réglage de puissance n'entraîne pas une augmentation proportionnelle de la consommation de la zone de cuisson.

La puissance des zones de cuisson peut varier légèrement. Elle dépend notamment du matériau et des dimensions des récipients utilisés.

## 6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER DE NETTOYEUR VAPEUR. AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LES ZONES DE CUISSON SONT ÉTEINTES ET QUE L'INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE (« H ») N'EST PAS AFFICHÉ.

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer, car ils pourraient endommager la surface vitrocéramique.
- Après chaque utilisation, nettoyez la plaque (lorsqu'elle est froide) pour éliminer tous les résidus alimentaires et taches.
- Certains aliments, notamment le sucre ou les préparations très sucrées, peuvent endommager la plaque et doivent être immédiatement retirés. Le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, du papier absorbant de cuisine ou un nettoyant spécifique pour plaques (suivez les instructions du fabricant).

## 7 - DÉPANNAGE

- Lisez et suivez les instructions de la section « Instructions d'utilisation » p 11.
- Vérifiez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la plaque après le nettoyage.

- Si lors de la mise sous tension de la plaque, des codes alphanumériques apparaissent à l'écran, consultez le tableau correspondant pour connaître la marche à suivre.

- Si la plaque ne peut pas être éteinte après utilisation, débranchez-la immédiatement de l'alimentation électrique.

## 8 - BRUITS ÉMIS PAR LA PLAQUE

Les plaques à induction peuvent produire des sons sifflants ou crépitants lors de leur fonctionnement.

Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et poêles, en raison des caractéristiques de leurs fonds (par exemple, un fond multicouche ou irrégulier).

Ces sons varient selon les ustensiles utilisés et la quantité d'aliments qu'ils contiennent. Ils ne traduisent en aucun cas un dysfonctionnement de l'appareil.

De plus, la plaque à induction est équipée d'un système de ventilation interne destiné à réguler la température des composants électroniques.

Ainsi, pendant l'utilisation et quelques minutes après l'arrêt de la plaque, le bruit du ventilateur peut se faire entendre. Ce phénomène est tout à fait normal et nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

# 9 - CODES D'ERREUR / SOLUTIONS

Code erreur	Causes possibles	Solutions
E0	Pas de poêle ou poêle non détectée	Mettez la poêle sur la table.
E1	Basse tension	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.
E2	Haute tension	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.
E3	Bobine d'induction circuit ouvert	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.
E4	Sonde de température en court-circuit ou en circuit ouvert	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.
E5	Casserole vide ou surchauffe Protection activée	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.
E6	Défaut du capteur de température IGBT (NTC)	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.
E7	Défaut de communication	Contactez le service après-vente et précisez le code d'erreur.

## 10 - CUISINE ÉCO RESPONSABLE

→ Pour des résultats optimaux, il est recommandé de :

- Utiliser des casseroles et poêles dont le diamètre correspond à celui de la zone de cuisson.
- N'utiliser que des ustensiles à fond plat.
- Cuisiner avec un couvercle dès que possible.
- Utiliser une cocotte-minute pour économiser davantage d'énergie et de temps.
- Placer le récipient au centre de la zone de cuisson indiquée sur la plaque.

## 11 - EN CAS DE PROBLÈME

→ Avant de contacter le service après-vente :

1. Vérifiez si vous pouvez résoudre le problème vous-même à l'aide du guide de dépannage.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème n'est pas résolu après ces vérifications, contactez le service après-vente p16.

# 12 - INFORMATION TECHNIQUE

## PLAQUE DE CUISSON POSABLE

MODEL	TP11V-170
VOLT	220 - 240 V, 50/60 Hz
PUISSANCE	2100 WATTS



ATTENTION : Ne pas immerger dans l'eau.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : La plaque devient très chaude ! Ne pas toucher !  
Gardez les enfants et toute personne nécessitant une surveillance à distance.

# 13 - SERVICE APRÈS-VENTE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :


- ✓ Consulter notre site : [www.beldeko.com](http://www.beldeko.com)
- ✓ Nous écrire à l'adresse email suivante : [beldeko@battentier.com](mailto:beldeko@battentier.com)
- ✓ Nous écrire à l'adresse postale suivante :


BATTENTIER MANFIL - BELDEKO  
Services Consommateurs  
1382 Avenue des Prés Seigneurs / 01120 DAGNEUX - FRANCE

- ✓ Nous appeler du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 au  
+ 33 (0) 4 72 25 77 06

Avant de contacter le service après-vente munissez-vous des références complètes de votre appareil et de votre facture d'achat.

# 14 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole   
Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Ne jeter pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères.

Ceux-ci doivent être déposés dans votre centre local de recyclage.

**NOTA :**

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques.*

# 1 - SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SAFETY INSTRUCTIONS

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual before using. Improper use of the grounding plug can result in electric shock.

To prevent electric shock, unplug before cleaning

---



### CAUTION : HOT SURFACE!

Do not clean or touch the surface of the hob while it is still hot.

During use, the accessible parts of this appliance may become hot enough to cause burns. Do not allow your clothing or any other items to come into contact with the hob if they are not suitable, until the surface has cooled down.

Caution for induction hobs : Magnetic objects worn on the body may become hot when near the hob. Gold or silver jewellery will not be affected. Keep children away from the hob. Pot handles may become hot to the touch. Make sure the handles are not too close to other active cooking zones. Keep handles out of children's reach.

Failure to follow these instructions may result in burns.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.

- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

**WARNING :** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.

- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- This appliance can be used by children aged from 8 years 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 hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- 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.
- **DANGER OF FIRE :** do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- This appliance is intended for domestic use only and not for similar applications, such as :
  - Hotels
  - Guest rooms
  - Motels
  - Other residential environments
  - Farmhouses
  - Offices
  - Other working environments
  - Staff kitchen areas in shops

## HEALTH RISKS

This appliance complies with electromagnetic safety standards. Persons wearing pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or the manufacturer before using the appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field of the hob. Failure to follow these instructions may result in death.

## RISK OF ELECTRIC SHOCK

Disconnect the appliance from the mains before carrying out any work or maintenance. Proper connection to an effective grounding system is essential and mandatory. Any modifications to the household wiring must be performed by a qualified electrician. Failure to follow these instructions may result in electric shock.

## RISK OF CUTS

The edges of the panel are sharp. Failure to handle with care may cause injuries or cuts. The sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme caution and always store it safely, out of reach of children. Failure to handle with care may result in injuries or cuts.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical malfunction, grounding reduces the risk of electric shock by providing a low-resistance path for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding conductor.

## OPERATION AND MAINTENANCE RISK OF ELECTRIC SHOCK

Do not cook on a broken or cracked hob. If the surface appears damaged or cracked, switch off the appliance immediately at the wall power switch and contact a qualified technician. Turn off the hob at the wall switch before cleaning or carrying out maintenance. Failure to follow these instructions may result in electric shock.

### WARNING

Use only hob protection devices designed by the appliance manufacturer. Using unsuitable protection devices may result in accidents. Cooking in aluminum or plastic containers on hot burners is not permitted. Do not place any plastic items or aluminum foil on the hot burner. To prevent the risk of explosion or fire, do not place flammable products or items soaked in flammable substances near or on the appliance.

Please note that we continuously update our manuals. In case of discrepancies, you can find the most recent version of your user manual on our website : [www.beldeko-electromenager.com](http://www.beldeko-electromenager.com). Due to ongoing development, we reserve the right to make technical modifications.

# 2 - INSTRUCTIONS FOR USE

To avoid permanent damage to the cooktop surface, do not use :

- Pots or pans with uneven bottoms.
- Metal containers with enameled bottoms.

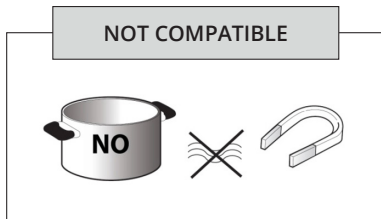
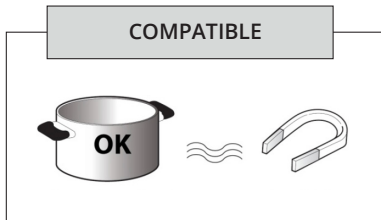
## EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

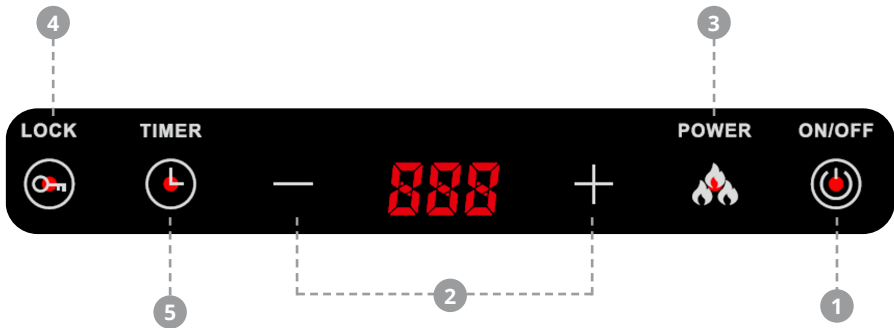
- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.
- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10 cm..

## BEFORE USE

**IMPORTANT :** The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol « INDUCTION SYSTEM » (Figure below) or enameled pots. Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



# 3 - CONTROL PANEL LAYOUT



## 1. SWITCHING THE HOB ON/OFF

Press the ON/OFF button

- To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure. The Lo goes off and the hob is active again.

## 2. SWITCH ON THE APPLIANCE AND SET THE COOKING LEVEL

Once the hob is switched on and the pan is positioned on the cooking zone, the display shows level 5. cooking zone has different power levels, set the power level by selecting the button «-», «+».

→ The user can set the power from 1-9.

## 5. TIMER

Press the button with the clock symbol to activate the timer. Set the desired time using the “-” and “+” buttons :

→ A short press on “-” or “+” adjusts the time in one-minute increments.

→ A long press on “-” or “+” adjusts the time in ten-minute increments.

## 3. POWER BUTTON

Press this button to switch directly to power level 9.

After setting the duration, press the button again after three seconds: the countdown will start. When the set time has elapsed, a sound signal will sound and the hob will switch off automatically.

## 4. CHILD LOCK

This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.

- To activate the child lock function, switch on the hob and hold button for three seconds; the timer shows «Lo». Then the control panel is locked.

To deactivate the timer, touch the clock symbol again for three seconds.

## POT INSPECTION

- If no pot is detected within 30 seconds, the hob switches off.

- If a correct pot is used, 2 seconds will work normally.

- If you use a pot that is not suitable for your induction hob, is not positioned correctly or does not have the correct dimensions, the message is output with a short tone and your setting status is retained.


## AUTOMATIC SWITCH OFF


The hob switches off automatically. If you have not set a cooking time or have forgotten to switch off the hob and have not operated the hob.

SETTING	TIME (HOUR)
1-6	1
7-9	0.5

# 4 - INDICATEURS

## RESIDUAL HEAT INDICATOR

 when cooking in one or a still heat indicator for each cooking zone. These indicators alert the user when cooking zones are still hot.

If the display shows  the cooking zone is still hot. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

When the cooking zone cools down, the display goes off.

## INCORRECT OR MISSING POT INDICATOR - ERROR CODE « E0 »

If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the symbol « E0 » mean « no pot » will appear in the display (see figure at side).

- If no pot is detected within 30 seconds, the hob switches off.

# 5 - TEMPERATURE LEVEL TABLE

Temperature level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max level	9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High level	7-8	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling
	6-7	Browning - cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for sauteing, maintaining a light boil, cooking and grilling preheating accessories
Medium level	4-5	Cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideal for long-cooking recipes (less than a liter in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk)
Low level	1-2	Melting - defrosting - keeping - food warm - creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone)
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory)
OFF	0/h	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an «H»)

## → NOTE

The data in the table is for guidance only.

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power.

The power of the cooking zones can be different in some small range. It changes with the material and dimensions of the

# 6 - CLEANING AND MAINTENANCE

## WARNING

DO NOT USE STEAM CLEANERS. BEFORE CLEANING, MAKE SURE THE COOKING ONES ARE SWITCHED OFF AND THAT THE RESIDUAL HEAT INDICATOR («H») IS NOT DISPLAYED.

- Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

# 7 - TROUBLE SHOOTING

- Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.

- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

# 8 - NOISES MADE BY THE HOB

Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).

These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.

In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.

This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

## 9 - ERROR CODE

Error code	Possible cause	Remedy
E0	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan.
E1	Low voltage	Contact the after-sales service and specify the error code.
E2	High voltage	Contact the after-sales service and specify the error code.
E3	Open circuit of induction coil	Contact the after-sales service and specify the error code.
E4	NTC short or open	Contact the after-sales service and specify the error code.
E5	Empty pot or overheating protection	Contact the after-sales service and specify the error code.
E6	IGBT NTC Sensor Fault	Contact the after-sales service and specify the error code.
E7	Communication Failure	Contact the after-sales service and specify the error code.

## 10 - ENERGY SAVING

→ For optimum results, it is advisable :

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- When possible, keep pot lids on during cooking.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time.
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

## 11 - BEFORE CONTACTING

→ Before contacting customer service :

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the «Troubleshooting guide».
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service p29.

# 12 - TECHNICAL INFORMATION

## INDUCTION HUB

MODEL	TPI1V-170
VOLTAGE	220 - 240 V, 50/60 Hz
POWER	2100 WATTS



**CAUTION :** Do not immerse in water.

**WARNING :** To prevent electric shock, unplug before cleaning.

**WARNING :** The hob gets very hot! Do not touch!  
Keep children and others in need of supervision at a distance.

# 13 - AFTER SALES SERVICES

To learn more about our products or contact us, you can :

✓ Consult our website: [www.beldeko.com](http://www.beldeko.com)

✓ Write to us at the following email address : [beldeko@battentier.com](mailto:beldeko@battentier.com)

✓ Write to us at the following postal address :

**BATTENTIER MANFIL - BELDEKO**


Services Consommateurs


1382 Avenue des Prés Seigneurs / 01120 DAGNEUX - France

✓ We call Monday to Friday, 9:00 a.m. to 5:00 p.m. at  
+ 33 (0) 4 72 25 77 06

Before contacting customer service, please have the complete reference information of your device and your purchase receipt ready.

# 14. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

Recycle materials marked with the symbol   
Place the packaging in the containers provided for this purpose.

Do not dispose of devices bearing the symbol  with household waste.

These should be dropped off at your local recycling center.

**NOTE :** *In order to constantly improve our products, we reserve the right to make any changes to their technical, functional or aesthetic.*

---



# BELDEKO



+ 33 (0) 4 72 25 77 06



beldeko@battentier.com