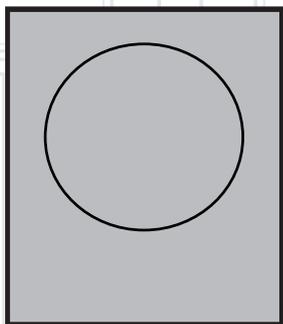


Induction Hob

User manual



HPI 214 B

EN | FR

01M-8864783200-3717-01

beko

Please read this manual first!

Dear Customers!

Thank you for selecting a Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between the models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in the various section of this manual:

	Important information and useful hints about usage.
	WARNING: Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.
	Warning for electric shock.
	Warning for hot surfaces.
	Do not immerse.



This product has been produced in environmentally friendly, modern facilities.

This appliance conforms to the WEEE regulation.



This product does not contain PCB's.

INDEX

ENGLISH **05-17**

FRANÇAIS **18-31**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

1.1 General safety

- 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 the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents.

The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

1.2 Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.



Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.

1.3 Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot 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.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- 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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See General information about cooking, page 14, selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

1.4 Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

1.5 Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

1.6 Disposing of the old product

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.7 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

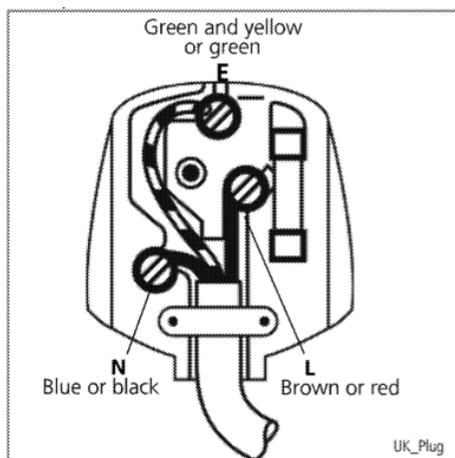
1 Important instructions and warnings for safety and environment

1.8 Plug Wiring

The moulded plug on this appliance incorporates a 13 A fuse. Should the fuse need to be replaced an ASTA approved BS1362 fuse of the same rating must be used. Do not forget to refit the fuse cover. In the event of losing the fuse cover, the plug must not be used until a replacement fuse cover has been fitted. Colour of the replacement fuse cover must be the same colour as that visible on the pin face of the plug. Fuse covers are available from any good electrical store.

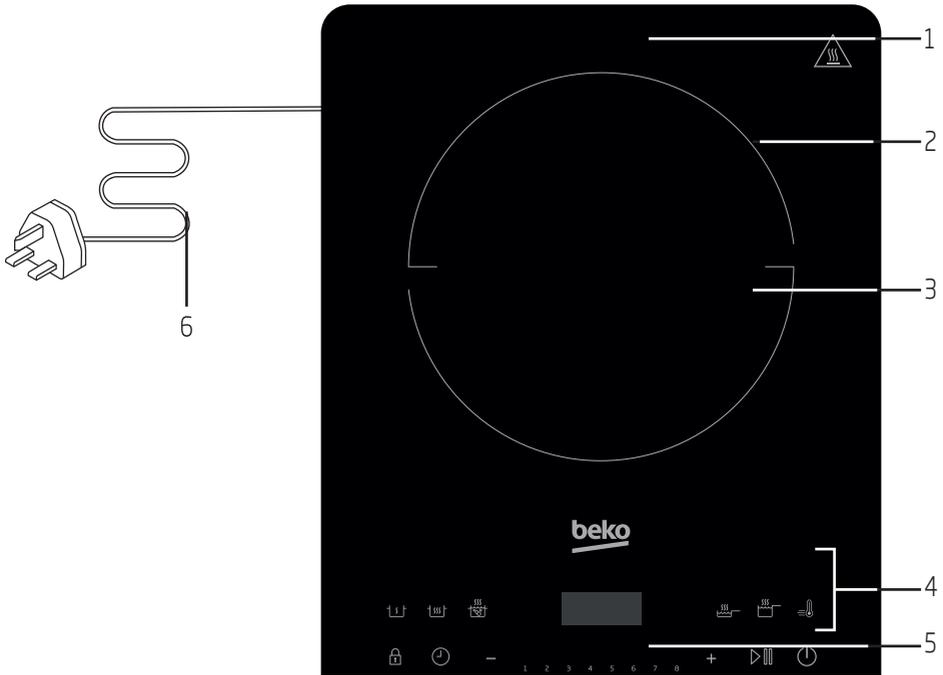
• Fiting a different plug

- As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
- Brown cable = L (Live)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable must be connected to ground (E) \equiv line
- With the alternative plugs a 13 A fuse must be fitted either in the plug or adaptor or in the main fuse box. If in doubt contact a qualified electrician.



2 General information

2.1 Overview



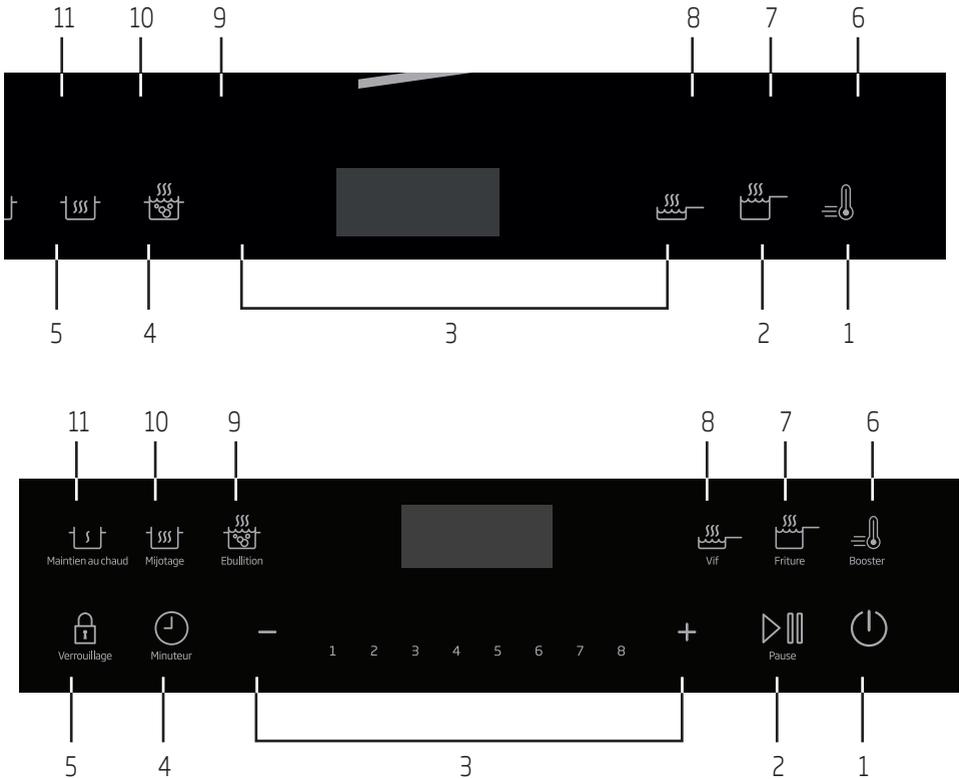
1. Air vent
2. Ceramic plate
3. Cooking zone indicator
4. Control panel
5. Air entry
6. Power cord

2.2 Technical data

Applied voltage/ frequency	220-240 V ~ 50/60Hz
Rated power	2000 W
Dimension (mm)	360x290x45
Net weight	2.65 kg

2 General information

2.3 Control panel



1. ON/STANDBY
2. Pause
3. Power regulating controls
4. Timer
5. Child lock
6. Boost
7. Deep fry
8. Fry
9. Boil
10. Simmer
11. Keep warm

2.4 Before using New Induction hob

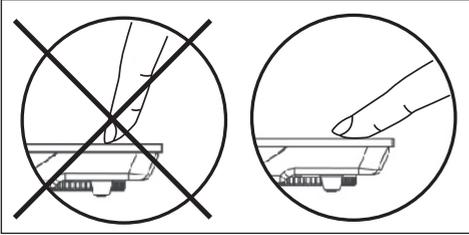
- Read this guide, taking special note of the "Safety Warnings" section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic plate.

2.5 Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.

2 General information

- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3 Operation

3.1 Placing the pot on the ceramic plate

- Make sure the air vents are not blocked and keep utensils away from the immediate surrounds of the ceramic plate.
- Make sure the cookware which has food or liquid is placed in the center of ceramic plate.

3.2 Connect to power source

- Insert the plug into the wall socket.
- After the power supply is connected, the buzzer sounds. The display shows "L", indicating that the induction hob is in standby mode.

3.3 Turn on

- After pressing the "ON/STANDBY" button, the induction hob is ready for heating. Press the function button to start heating.
- After pressing the "ON/STANDBY" button, if no function button are pressed, the induction hob will switch off automatically.
- In working mode, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction hob will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. About One minute later, it will switch off automatically.

3.4 Function

3.4.1 Power function

- In order to select the power intensity you can:
 - Either press the "+/-" buttons.
 - Or select to the slider, by swiping your finger from left to right on the button.
- To guide you, lights appear above each temperature level.

3.4.2 Keep warm mode

When the appliance is in operation, press the "Keep warm" button if you want to keep your food or liquid warm. The appliance will automatically set to the lowest power and will stop after 120 minutes. To set again the power, Press directly on the "+/-" button.

3.4.3 Simmer mode

To use this mode, press on the "Simmer" button. A lamp lights up. The induction hob enters the simmer state, the default power level shall be level 2. Under this mode, the power cannot be adjusted. Press "+/-" button or slider to enter normal power mode.

3.4.4 Boil mode

Boil mode is for boiling water. To use this mode, press on the "Boil" button. A lamp lights up. The default power level shall be level 8. In this mode, the default working time is 15 minutes.



It is recommended to put water that occupies 30%- 80% of the pot capacity when boiling water.

3.4.5 Fry mode

To use this mode, press on the "Fry" button. A lamp lights up. The default power level shall be level 5. After several minutes, it will turn to 3 level power. Press "+/-" button or slider to enter normal power mode.

3.4.6 Deep fry mode

To use this mode, press on the "Deep fry" button. A lamp lights up. The default power level shall be level 8. After several minutes, it will turn to 7 level power. Press "+/-" button or slider to enter normal power mode.

3 Operation

3.4.7 Boost mode

The boost button switches the hob to the highest power level. By pressing the boost button again the appliance will go back to the power origin.

3.5 How To Lock

Press the "Lock" button to start lock function. The "Lock" indicator lights up. Now only the "ON/STANDBY" button can be used to switch off the appliance, all the other operations are locked. Press the "Lock" button for several seconds to quit the lock function. The "lock" indicator turns off.

3.6 Timer

- To use the timer, press the "Timer" button. The digital screen will indicate "0:00". Within several seconds, press the "+/-" buttons to adjust the cooking time. Each press will increase or decrease the time for 1 minute. If you press the button longer, the time will increase or decrease by increments of 10 minutes. The timer can be set from 1 minute to 180 minutes. Once the time is set, the digital screen will flicker during several seconds before heating. To cancel the timer function, press again on the timer button.

3.7 Pause

- Press the "Pause" button to stop heating. When the induction hob is in pause, press the "Pause" button again or select a cooking mode to quit the pause status and return to the normal heating process.
- After setting Pause, the induction hob stops heating. After reaching the default pause time, if the pause state is not cancelled, the induction hob may alarm and automatically switch off.

3.8 Switch Off

- When the operating time is over, the induction hob switches off automatically.
- Press the "ON/STANDBY" button to turn off the appliance.



Do not touch the surface of the ceramic while "H" is displayed, it means the temperature is high. While "L" is displayed, it means the temperature is low.

4 Compatible cookware



Poêle à frire en métal



Récipient en acier inoxydable



Récipient en métal



Bouilloire en métal



Bouilloire en émail et en acier inoxydable



Casserole en émail



Plaque de cuisson

- **Requirement for pot materials:** Containing magnetic inducting materials.
- **Shape requirement:** Flat bottom, with the diameter more than 14.5 cm and less than 20 cm.
- After the first use, some white spots would appear at the bottom of the pot. This is normal.
- Please pour some vinegar into the pot, heat it at about 60-80 °C, then wipe the spots away with brush.
- **Incompatible pots material:** Glass, ceramic, aluminium, copper and other non magnetic material.
- If the pot is removed, the induction hob will stop heating immediately. After the buzzer sounds for 10 seconds, it will go into standby mode automatically.

5 Cleaning and maintenance

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the hob plate has cooled before cleaning.
- After using the induction hob for a long time, the opening of air inlet/air outlet will build up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.



Please do not rinse it with water.

For oil spots on the hob plate, wipe by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.

When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction hob from any dust or bugs.

6 Troubleshooting

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/STANDBY" key, the indicator and display do not light up.		<ul style="list-style-type: none"> • Is the power plug properly connected? • Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The "ON/STANDBY" indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"> • Is the pot material proper? • Is the appliance in a "Preset" working status? • For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.		<ul style="list-style-type: none"> • Is the temperature of the oil too high when frying dishes? • Is the temperature of the surroundings very high? Is the air inlet or air outlet of the induction hob blocked? • Is the default heating time of the induction hob over? • The self-safety protection of the induction hob starts, wait for several minutes and connect power to use it.
Code of failure	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> • Wait a moment and press the "ON/STANDBY" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E4 E5 Eb EA	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the customer service department.



During using, if there are some abnormal cases, please unplug immediately and disconnect power. For any failure of the product, please contact the customer service department.

7 Guarantee

Product Guarantee

12 months breakdown and repair guarantee

Guarantor: **Beko plc, 1 Greenhill Crescent, Watford, Hertfordshire. WD18 8UF**

The guarantee does not in any way diminish your statutory or legal rights.

Your **appliance** has the benefit of our manufacturer's guarantee which covers the product for 12 months from the date of original purchase.

This gives you reassurance that if within that time, your **appliance** is proven to be defective because of either workmanship or materials, we will at our discretion either repair or replace your **appliance**.

The **appliance** must be correctly installed, located and operated in accordance with the instructions contained in the user manual. The guarantor disclaims any liability for accidental or consequential damage.

The Guarantee is subject to the following conditions:

- Documentary proof of the original purchase date is provided.
- The appliance has been installed and operated correctly and in accordance with our operating and maintenance instructions.
- The appliance is used only on the electricity supply on the rating plate.
- The appliance has only been used for normal domestic purposes.
- The appliance has not been altered, serviced, dismantled or otherwise interfered with by any person.
- The appliance is used in the United Kingdom or Republic of Ireland.
- Any parts removed during repair work or any product that has been replaced becomes our property.
- The guarantee is not transferrable if the product is resold.

The Guarantee does not cover:

- Transit, installation or delivery damage.
- Accidental damage.
- Misuse or abuse.
- Replacement of any consumable item or accessories. These include but are not limited to: plugs, cables, light bulbs, knobs, filters and flaps.
- Repairs or replacements required as a result of unauthorised repairs or inexpert installation that fails to meet the requirements contained in the user guide or instruction book.
- Repairs to products used in commercial or non-residential household premises.

How to obtain after sales service, help or general advice

Please keep your purchase receipt or other proof of purchase in a safe place as you will need to show us this document if your product requires attention within the guarantee period.

Please also record your product details below, which will allow you to access our services more quickly and help us identify your product. The model number is printed on the front of the user guide and the serial and model number is shown on your products rating plate.

Model number	Serial number	Purchased from	Date of purchase

Please call our UK based Customer Service department if you need help or advice from us:

United Kingdom and Northern Ireland: **0333 207 9710**
Republic of Ireland: **01 862 3411**
You can also contact us through our website: **www.beko.co.uk**

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit BEKO. Nous espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction. Tous nos produits sont fabriqués dans une usine moderne et ont fait l'objet d'un contrôle de qualité minutieux.

A cet effet, veuillez lire en intégralité le présent manuel avant d'utiliser cet appareil, et conservez-le soigneusement pour une utilisation ultérieure. Si vous cédez ce produit à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation également. Veuillez à bien respecter les consignes et les instructions figurants dans le manuel d'utilisation.

Signification des pictogrammes

Vous trouverez les symboles suivants dans ce manuel d'utilisation :



Informations importantes et conseils utiles concernant l'utilisation de l'appareil.



Avertissement à propos des situations dangereuses pour les personnes et les biens.



Avertissement contre le risque d'électrocution.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.



Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.



Cet produit a été fabriqué dans les usines modernes respectueuses de l'environnement.

1 Instructions et avertissements importants en matière de sécurité et d'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessures corporelles ou de dégâts matériels. Le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

1.1 Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut-être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Une réparation de l'appareil doit être effectuée uniquement par l'un des SAV agréés par le fabricant, dans le cas contraire les dommages consécutifs ne sont plus couverts par la garantie et le fabricant ne saurait être tenu responsable.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les touches de fonction de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

1.2 Sécurité électrique

- En cas de panne, n'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce qu'il soit réparé par un agent d'entretien agréé. Il y a risque d'électrocution !
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre, avec la tension et protection spécifiées dans le chapitre «Spécifications techniques».

1 Instructions et avertissements importants en matière de sécurité et d'environnement

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il y a risque d'électrocution !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- En cas de dommage du cordon d'alimentation n'utilisez pas l'appareil et faites-le remplacer par un spécialiste agréé avant de réutiliser l'appareil.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement de l'alimentation électrique. La séparation doit être effectuée par un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques peuvent uniquement être réalisées par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.



Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir brûlants.

1.3 Sécurité du produit

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Évitez de toucher aux éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- N'utilisez jamais l'appareil si votre jugement et votre coordination sont affectés par l'alcool et/ou la drogue.

1 Instructions et avertissements importants en matière de sécurité et d'environnement

- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : Évitez de poser des objets sur les surfaces de cuisson.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- Évitez de poser des objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.

1 Instructions et avertissements importants en matière de sécurité et d'environnement

- Les plaques chauffantes sont équipées de la technologie à « Induction ». Vous devez utiliser votre table à induction, qui vous permet de réaliser des économies de temps et d'argent avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction, autrement les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Voir Généralités sur la cuisson, page 14, sélection des casseroles.
- Étant donné que les plaques de cuisson à induction créent un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Assurez-vous que tous les raccordements électriques sont solides et étanches afin d'éviter tout risque électrique.
- Évitez d'utiliser des câbles ou des rallonges endommagés.
- Assurez-vous que les liquides ou l'humidité ne rentrent pas en contact avec les points de raccordement électrique.

1.4 Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale ou autre que celle prévue est interdite et annulera la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, le chauffage des pièces.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

1.5 Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

1 Instructions et avertissements importants en matière de sécurité et d'environnement

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et ne les laissez pas jouer avec celui-ci.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient atteindre au-dessus de l'appareil.

1.6 Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive RoHS :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la Directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matières dangereuses et interdites spécifiées dans la Directive.

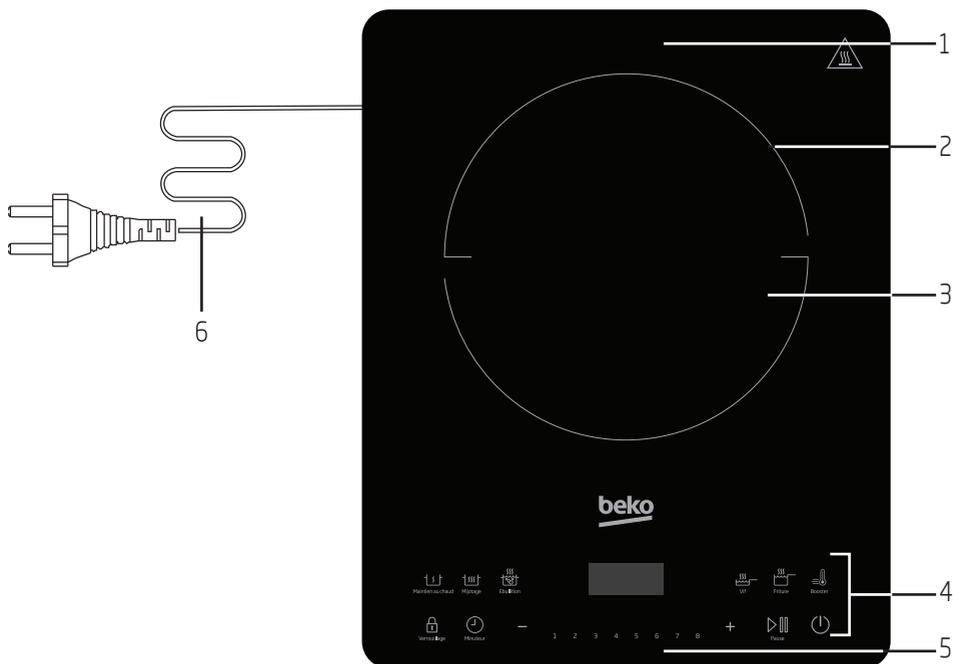
1.7 Informations sur l'emballage



Les matériaux d'emballage de votre appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale sur la protection de l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans l'un des points de collecte de matériaux d'emballage prévus par l'autorité locale.

2 Informations à caractère général

2.1 Aperçu



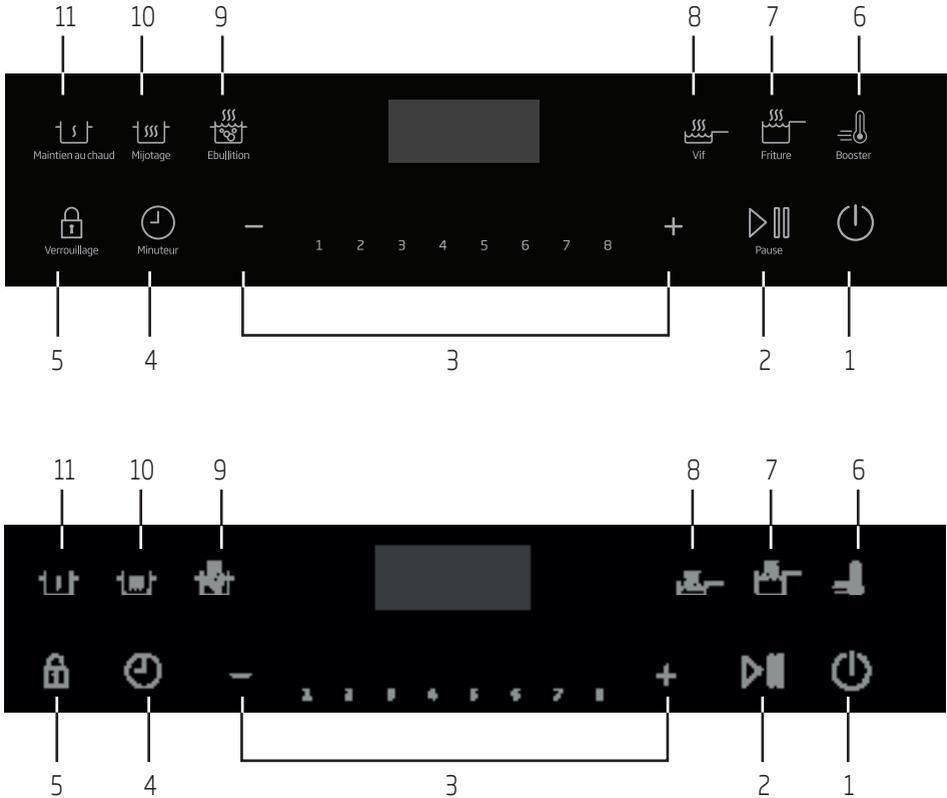
1. Orifice d'aération
2. Plaque céramique
3. Zone de cuisson
4. Panneau de commande
5. Entrée d'air
6. Cordon d'alimentation

2.2 Données techniques

Tension/fréquence appliquées	220-240 V ~ 50/60 Hz
Tension nominale	2000 W
Dimensions (mm)	360 x 290 x 45
Poids net	2,65 kg

2 Informations à caractère général

2.3 Panneau de commande



1. Marche/Arrêt
2. Pause
3. Régulateurs de puissance
4. Minuteur
5. Verrouillage enfant
6. Booster
7. Friture
8. Vif
9. Ébullition
10. Mijotage
11. Maintien au chaud

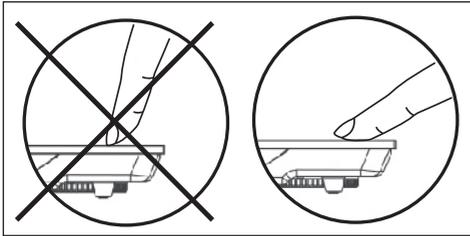
2.4 Avant l'utilisation de la nouvelle plaque de cuisson à induction

- Veuillez lire ce manuel en accordant une attention particulière à la section « Consignes générales de sécurité ».
- Retirez le film de protection s'il est encore présent sur votre plaque céramique.

2 Informations à caractère général

2.5 Utilisation des touches tactiles

- Les touches tactiles répondent au simple toucher, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Utilisez la phalange et non le bout de votre doigt.
- A chaque pression, un bip est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.



3 Fonctionnement

3.1 Pose de la casserole sur la plaque céramique

- Assurez-vous que les événements d'air ne sont pas obstrués et tenez les ustensiles à l'écart de l'entourage immédiat de la plaque céramique.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisine qui contiennent des aliments ou des liquides sont placés au centre de la plaque céramique.

3.2 Branchement

- Une fois l'alimentation électrique branchée, l'alarme sonore retentit. L'écran affiche « L » pour indiquer que la plaque est en mode Veille.

3.3 Mise en marche

- Une fois la touche « Marche/Arrêt » appuyée, l'appareil est prêt pour le chauffage. Appuyez sur la touche de fonction pour démarrer le chauffage.
- La plaque s'arrête automatiquement lorsqu'aucune touche de fonction n'est appuyée après la mise en marche de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement et qu'aucune casserole n'est posée sur la plaque céramique, il ne chauffe pas et l'alarme retentit pour indiquer qu'une casserole est requise. Après environ une minute, il s'arrête automatiquement.

3.4 Fonction

3.4.1 Régulateur de puissance

- Pour sélectionner le niveau de puissance, vous pouvez :
 - Soit appuyez sur les touches « +/- ».
 - À défaut, sélectionnez à l'aide du curseur en glissant votre doigt de la gauche vers la droite sur la touche.

- Pour vous guider, des voyants s'allument à chaque niveau de température.

3.4.2 Mode Maintien au chaud

Lorsque l'appareil fonctionne, appuyez sur la touche « Maintien au chaud » si vous souhaitez garder la préparation au chaud. L'appareil se règle automatiquement sur la plus petite puissance et s'arrête après 120 minutes. Pour régler à nouveau la puissance, appuyez directement sur la touche « +/- ».

3.4.3 Mode Mijotage

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche « Mijotage ». Un voyant s'allume. Lorsque la plaque passe en mode de mijotage, le niveau de puissance par défaut est 2. Dans ce mode, vous ne pouvez pas régler la puissance. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche « +/- » ou sur le curseur, l'appareil passe en mode normal.

3.4.4 Mode Ébullition

Le mode Ébullition permet de faire Ébullition l'eau. Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche « Ébullition ». Un voyant s'allume. Le niveau de puissance par défaut est 8. Dans ce mode, le temps de fonctionnement par défaut est de 15 minutes.



Il est recommandé de remplir la casserole d'eau à 30 - 80 % de sa capacité lors de l'ébullition de l'eau.

3.4.5 Mode Vif

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche « Vif ». Un voyant s'allume. Le niveau de puissance par défaut est 5. Après plusieurs minutes, l'appareil passe au niveau de puissance 3. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche « +/- » ou sur le curseur, l'appareil passe en mode normal.

3 Fonctionnement

3.4.6 Mode Friture

Pour utiliser ce mode, appuyez sur la touche « Friture ». Un voyant s'allume. Le niveau de puissance par défaut est 8. Après plusieurs minutes, l'appareil passe au niveau de puissance 7. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche « +/- » ou sur le curseur, l'appareil passe en mode normal.

3.4.7 Mode Booster

Le bouton Booster permet d'obtenir directement le niveau de puissance le plus élevé. Lorsque vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'appareil repasse à la puissance précédente.

3.5 Verrouillage

Appuyez sur le bouton « Verrouillage » pour activer la fonction de verrouillage. L'indicateur « Verrouillage » s'allume. Dans ce mode vous pouvez utiliser uniquement la touche « Marche/arrêt » pour arrêter l'appareil, toutes les autres opérations sont interdites.

Appuyez sur la touche « Verrouillage » pendant plusieurs secondes pour désactiver cette fonction. L'indicateur « Verrouillage » s'éteint.

3.6 Minuterie

- Pour utiliser la minuterie, appuyez sur la touche « Minuteur ». L'écran numérique affiche « 0:00 ». Appuyez sur la touche « +/- » pendant plusieurs secondes pour régler la durée de cuisson. Chaque pression augmente ou réduit la durée de 1 minute. Lorsque vous maintenez la touche enfoncée plus longtemps, la durée augmente ou diminue par incréments de 10 minutes. Vous pouvez définir une plage de minuterie comprise entre 1 et 180 minutes. Une fois la durée réglée, l'écran numérique clignote pendant plusieurs secondes avant le chauffage. Pour annuler la fonction de minuterie, appuyez à nouveau sur la touche Minuterie.

3.7 Pause

- Appuyez sur la touche « Pause » pour arrêter le chauffage. Lorsque la plaque est en pause, appuyez à nouveau sur la touche « Pause » ou sélectionnez un mode de cuisson pour quitter ce mode et revenir au processus de chauffage normal.
- Une fois réglée sur Pause, la plaque arrête le chauffage. Quand le temps de pause par défaut est atteint, si le mode Pause n'est pas désactivé, l'appareil émet un son et s'arrête automatiquement.

3.8 Arrêt

- Une fois la durée de fonctionnement écoulée, la plaque s'arrête automatiquement.
- Appuyez sur la touche MARCHE/VEILLE pour arrêter l'appareil.



Évitez de toucher la surface de la plaque céramique lorsque « H » s'affiche, cette lettre indique que la température est élevée. « L » s'affiche lorsque la température est faible.

4 Ustensiles de cuisine compatibles



Poêle à frire en métal



Récipient en acier inoxydable



Récipient en métal



Bouilloire en métal



Bouilloire en émail et en acier inoxydable



Casserole en émail



Plaque de cuisson

- **Exigences relatives aux matériaux de la casserole :** Ils doivent être fabriqués à base de matériaux à induction magnétiques.
- **Exigences relatives à la forme :** Le diamètre de la base de la casserole doit être supérieur à 14,5 cm et inférieur à 20 cm.
- Après la première utilisation, des taches blanches pourraient apparaître sur la base de la casserole. Ceci est normal.
- Veuillez verser un peu de vinaigre dans la casserole, chauffez-la à environ 60-80 °C, puis nettoyez les taches à l'aide d'une brosse.
- **Matériaux de la casserole incompatibles :** Le verre, la céramique, l'aluminium, le cuivre et d'autres matériaux non magnétiques.
- La plaque arrête immédiatement de chauffer après le retrait de la casserole. Après que l'alarme ait retenti pendant 10 secondes, l'appareil passe automatiquement en mode Veille.

5 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, arrêtez d'abord l'appareil, puis débranchez la fiche de la prise électrique. Ensuite, attendez que la plaque de cuisson refroidisse et nettoyez-le.
- Après une longue période d'utilisation de la plaque de cuisson à induction, la poussière et d'autres saletés s'accumulent à l'ouverture de l'entrée / la sortie d'air, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec. Vous pouvez nettoyer la poussière accumulée à l'entrée et à la sortie d'air à l'aide d'une brosse douce ou d'un petit aspirateur.



Veillez ne pas rincer l'appareil à l'eau.

En ce qui concerne les taches d'huile posées sur la plaque de cuisson, nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon doux humidifié et d'une petite quantité de pâte dentifrice ou de détergent doux. Ensuite, essuyez jusqu'à ce que toutes les taches disparaissent.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez déconnecter la fiche de la prise électrique et protégez la plaque de cuisson à induction de la poussière ou des insectes.

6 Dépannage

Anomalies		Points de vérification clés et dépannage
Après avoir branché la fiche électrique et appuyé sur la touche « MARCHE/VEILLE », l'indicateur et l'écran ne s'allument pas.		<ul style="list-style-type: none"> • La fiche électrique est-elle correctement branchée ? • Le commutateur, la prise électrique, le fusible ou le cordon électrique sont-ils endommagés ?
L'indicateur « MARCHE/VEILLE » s'allume et l'écran fonctionne normalement, mais l'appareil ne chauffe pas.		<ul style="list-style-type: none"> • Le matériau de la casserole est-il approprié ? • L'appareil est-il à un état de fonctionnement « Préréglage » ? • Pour tout autre problème, apportez votre appareil à un site de réparation et d'entretien pour réparation.
Le chauffage s'arrête tout d'un coup lors du processus.		<ul style="list-style-type: none"> • La température de l'huile est-elle très élevée pendant la friture ? • La température de la pièce est-elle très élevée ? L'entrée ou la sortie d'air de la plaque de cuisson à induction sont-elles obstruées ? • Le temps de chauffage par défaut de l'appareil est-il écoulé ? • La protection de sécurité automatique de la plaque de cuisson à induction s'active, patientez pendant plusieurs minutes et branchez l'alimentation pour utiliser l'appareil.
Codes d'erreur	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> • Patientez un moment et appuyez sur la touche « MARCHE/VEILLE » lorsque la température de la plaque chauffante devient normale ; elle fonctionnera comme d'habitude.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêtez la plaque chauffante lorsque la tension devient normale, puis mettez-la en marche ; elle fonctionnera comme d'habitude.
	E1 E2 E4 E5 Eb EA	<ul style="list-style-type: none"> • Veuillez contacter le service après vente.



Si vous constatez des anomalies pendant l'utilisation, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique. En cas de dysfonctionnement de l'appareil, veuillez contacter le service après vente ou le centre de service client.

