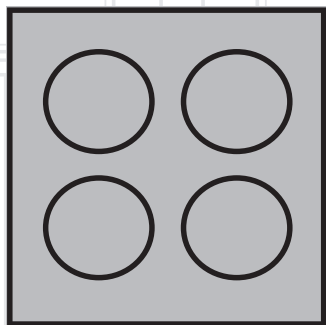


# Induction Hob

User manual



BCTI36510

EN | FR

01M-8800173200-0818-01

**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.
	<b>WARNING:</b> 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.

## CONTENTS

---

**ENGLISH** **05-20**

---

**FRANÇAIS** **21-40**

---

# 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 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

## 1.7 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.

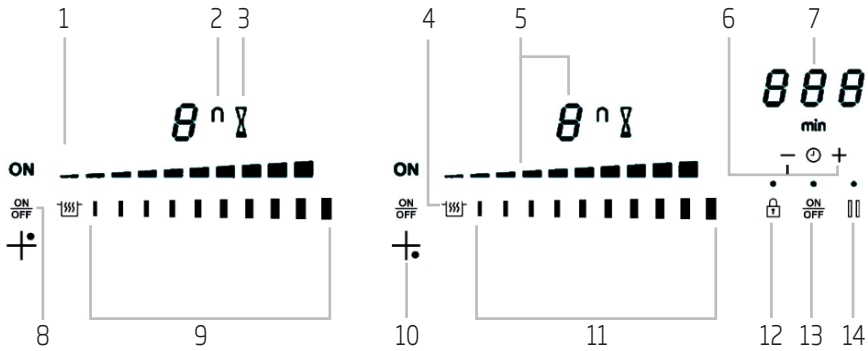
## 1.8 Package information




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.

## 2 General information

### 2.1 Control panel



1. Cooking zone On displays
2. Bridge display
3. Timer display
4. Keep warm key
5. Power display
6. Timer keys
7. Timer display
8. Cooking zone "On/Off" key
9. Power selection zone "Slider" (rear zone)
10. Localization information from the cooking zone
11. Power selection zone "Slider" (front zone)
12. Locking key
13. Main On/Off key
14. Pause/Recall key

Display	Designation	Description
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
U	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Power	The Power is activated.
..H	Super Power	The Super power is activated.
	Keep warm	Maintain automatically of 107.6, 158 or 201.2°F
	Stop&Go	The hob is in pause.



## 2 General information

### 2.2 Technical characteristics

Type	BCTI36510
Total power	11100 W
<b>Front left heating zone</b>	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W
Booster*	2600 W
Double Booster*	3700 W
<b>Rear left heating zone</b>	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W
Booster*	2600 W
Double Booster*	3700 W
<b>Central heating zone</b>	Ø 260 mm
Minimum detection	Ø 90 / 220 mm
Nominal level*	1850 / 2600 W
Power level*	2500 / 3300 W
Super Power level*	3000 / 5500 W
<b>Rear right heating zone</b>	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W
Booster*	2600 W
Double Booster*	3700 W
<b>Front right heating zone</b>	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal level*	2100 W
Booster*	2600 W
Double Booster*	3700 W

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

### 2.3 Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

## 3 Installation

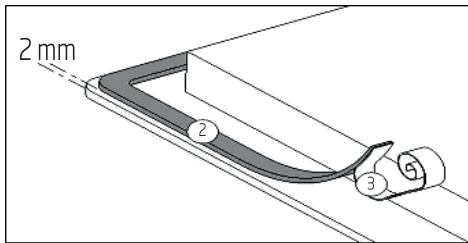
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

### 3.1 How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.

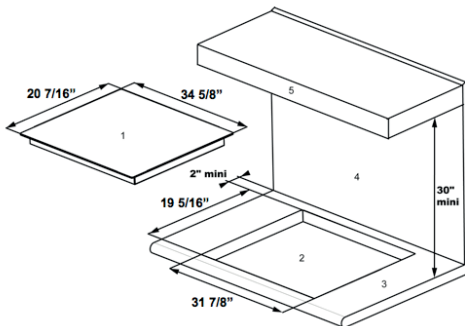


Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

### 3.2 Fitting - installing:

Type	Cut size		Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Thickness
BCTI36510	31 7/8"	19 5/16"	34 5/8"	20 7/16"	5/32"

### 3.3 The cut out sizes are:



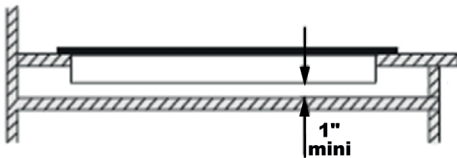
1. Induction hob
2. Cut out
3. Worktop
4. Building back wall
5. Top building cabinet

## 3 Installation



The serial plate is located under the cooktop. When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your cooktop.

- Ensure that there is a distance of 2" between the hob and the wall or sides.
- Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 212 °F.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 1" to ensure a good air circulation of the electronic device.



- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.

- Materials which are often used to make work-tops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 29 15/16".
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

### 3.4 Electrical connection

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the installation.
- The appliance should be connected using a multipolar circuit breaker.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the cooktop or oven.



**Caution!** This appliance must only be connected to a network 220-240 V~ 50/60 Hz. Always connect the ground wire

## 3 Installation

Mains	Connection	Cable diameter	Protection calibre	Flexible conduit
220-240 V~ 50/60 Hz	3 Phases	4 x 8 AWG	50 A	¾"
200-240 V~ 50/60 Hz	2 Phases	3 x 8 AWG	55A	¾"

Use only ul listed or csa approved components

### 3.5 Connection of the cooktop

#### 3 Phases:


Use the brass bridges which are in the connection box to bridge terminals 1-2 and terminals 4-5.

Connect line 1 to the terminal 1, line 2 to the terminal 3, line 3 to the terminal 5 and the

ground to terminal 

#### 2 Phases:

Use the brass bridges which are in the connection box to bridge terminals 1-2-3 and terminals 4-5.

Connect line 1 to the terminal 1, line 2 to the terminal 5 and the ground to terminal 



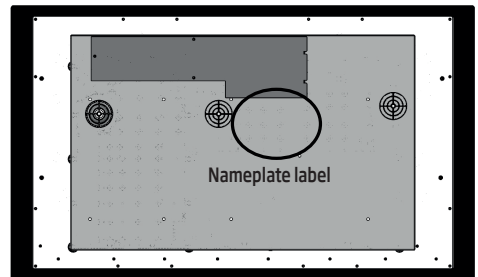
**Caution!** Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.



We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

### 3.6 Position of nameplate

The nameplate is located under the cooktop, as shown on the picture below. When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your cooktop.



## 4 Use of the appliance

### 4.1 Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

### 4.2 Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

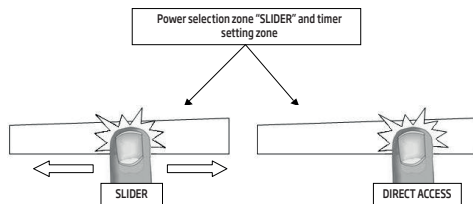
### 4.3 Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

### 4.3.1 Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



### 4.4 Starting-up

#### 4.4.1 Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
To start	press [ main On/Off ] key	[ 0 ]
To stop	press [ main On/Off ] key	nothing or [ H ]

#### 4.4.2 Start up / switch off a heating zone:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ ON ]
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[ 1 ] to [ P ]
To stop	slide to [ 0 ] on "SLIDER"	[ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

## 4 Use of the appliance

### 4.5 Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active.

### 4.6 Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

### 4.7 Booster and Double Booster function

Booster [ P ] and Double Booster [ .. # ] grant a boost of Power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power.

This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

#### 4.7.1 Start up / Stop the Booster:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ ON ]
Start up the Booster	Slide to the end of the "SLIDER" or press directly on the end of the "SLIDER"	[ P ]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[ 9 ] to [ 0 ]

#### 4.7.2 Start up / Stop Double Booster

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ ON ]
Start up the Booster	Or press directly on the end of the "SLIDER"	[ P ]
Start up Double Booster	Re-press key [ P ]	[ .. # ] and P ]
Stop the Double Booster	Slide on the "SLIDER"	[ P ] to [ 0 ]
Stop Booster	Slide on the "SLIDER"	[ 9 ] to [ 0 ]

## 4 Use of the appliance

### 4.7.3 Power management:

The hole cooking hob is equipped with a maximum of Power. When the Power function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [ 9 ] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed:

Heating zone selected	The other heating zone: (example: Booster level 9)
[ P ] is displayed	[ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending the type of zone

### 4.8 Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 999 minutes) for each heating zone.

#### 4.8.1 Setting and modification of the cooking time:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ ON ]
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ P ]
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

#### 4.8.2 To stop the cooking time:

Action	Control panel	Display
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [ - ] from the timer	[ 000 ]

If several timers are activated, repeat the process.

#### 4.8.3 Egg timer function:

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.

If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press [ main On/Off ] key	[ 0 ]
Select the Timer	Press simultaneously key [ - ] and [ + ] from the timer	[ 000 ]
Decrease the time	Press key [ - ] from the timer	[ 60 ] to 59, 58...
Increase the time	Press key [ + ] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [ min ] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

#### 4.8.4 Automatic stop at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 000 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [ - ] and [ + ].

## 4 Use of the appliance

### 4.9 Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

#### 4.9.1 Start-up:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ ON ]
Power level selection (for example « 7 »)	Slide on the "SLIDER" to [ 7 ] and stay 3s	[ 7 ] is blinking with [ A ]

#### 4.9.2 Switching off the automatic cooking:

Action	Control panel	Display
Power level selection	Slide on the "SLIDER"	[ 0 ] to [ 9 ]

### 4.10 Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

#### 4.10.1 Start up/stop the pause function:

Action	Control panel	Display
Engage pause	Press [ II ]	[ II ] and control light on
Stop the pause	Press [ II ] Press on the animated "slider"	"Slider" animated previous settings

### 4.11 Recall Function

After switching off the hob (press main On/Off key), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press [ main On/Off ] key
- Then press [ II ] before the light stops blinking.




The previous settings are again active.

### 4.12 "Keep warm" Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 107.6, 158 or 201.2°F.

This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

#### 4.12.1 To engage, to start the function « Keep warm »:

Action	Control panel	Display
Switch on cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key	[ ON ]
107.6°F to engage	Press on key [Keep warm ]	
158°F to engage	Press and hold key [Keep warm ] 2s	
201.2°F to engage	Press and hold key [Keep warm ] 4s	
To stop	Slide on the "SLIDER" or press key [Keep warm ] until [ 0 ]	[ 0 ] to [ 9 ] [ 0 ]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.



## 4 Use of the appliance



### 4.13 Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function isn't allowed.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press [ main On/Off ] key	[ 0 ]
Switch on both cooking zone	Press cooking zone "On/Off" key [ warm ]	[ ON ]
Activate the bridge	Press simultaneously on the "Slider" of the 2 cooking zones	[ 0 ] and [ n ]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" witch indicates the power	[ 1 ] to [ 9 ]
Stop the bridge	Press simultaneously on the "Slider" [ 0 ] of the 2 cooking zones	[ 0 ]

### 4.14 Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the main On/Off key).

Action	Control panel	Display
Locking the hob	Press [  ] during 6s	locking light on
Unlock the hob	Press [  ] during 6s	locking light off

## 5 Cooking advices

### 5.1 Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

### 5.2 Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

### 5.3 Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and .. #	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## 6 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.

**The hob or the cooking zone doesn't start-up:**

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

**The control panel displays [ U ]:**

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

**The control panel displays [ E ]:**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

**One or all cooking zone cut-off:**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

**Continuous ventilation after cutting off the hob:**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

**The automatic cooking system doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ].
- The highest Booster level is set [ 9 ].

**The control panel displays [ # ]:**

- Refer to the chapter "Keep warm".

**The control panel displays [ II ]:**

- Refer to the chapter "Stop&Go"

**The control panel displays [ B ] or [ Er03 ]:**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

**The control panel displays [ E2 ]:**

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

**The control panel displays [ E8 ]:**

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

**The control panel displays [ U400 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

**The control panel displays [ Er47 ]:**

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the after sales service.

# 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.

Cet appareil est conforme à la directive DEEE.



Ne contient pas de PCB.  
Fabriqué en RPC.

# 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.

## 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.



# 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.

# 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 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas

le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

## 1.7 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

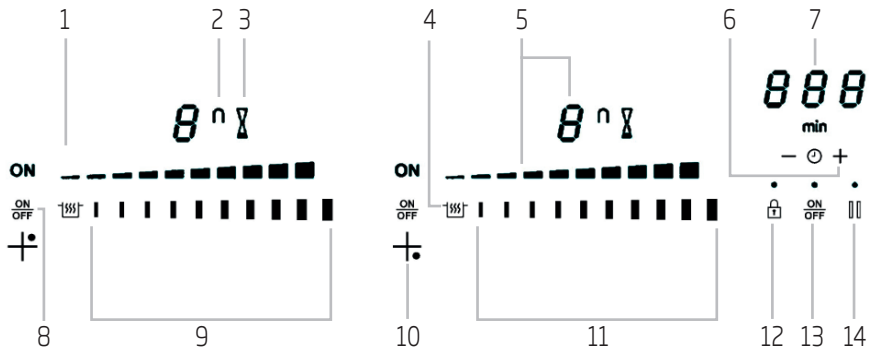
## 1.8 Information sur l'emballage




L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

## 2 Informations à caractère général

### 2.1 Panneau de commande



1. Zone de cuisson affichée à l'écran
2. Affichage de pont
3. Affichage de la minuterie
4. Touche de maintien au chaud
5. Affichage de puissance
6. Touches de la minuterie
7. Affichage de la minuterie
8. Touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson
9. Zone de sélection de puissance « Curseur » (zone arrière)
10. Informations de localisation à partir de la zone de cuisson
11. Zone de sélection de puissance « Curseur » (zone avant)
12. Touche de verrouillage
13. Touche Marche/Arrêt principale
14. Touche Pause/Rappel

Écran	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de chauffage est activée.
1..9	Niveau du surpresseur	Sélection du niveau de cuisson.
U	Détection d'absence de casserole	Pas de casserole ou casserole inappropriée
A	Accélérateur de chaleur	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Panne électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de chauffage est chaude.
P	Puissance	L'alimentation est activée.
..H	Superpuissance	La superpuissance est activée.
	Maintien au chaud	Maintien automatiquement au chaud à une température de 107,6, 158 ou 201,2 °F
	Fonction Stop&Go	La plaque de cuisson est en pause.

## 2 Informations à caractère général

### 2.2 Caractéristiques techniques

Type	BCTI36510
Puissance totale	11 100 W
<b>Zone de chauffage avant gauche</b>	220 x 180 mm
Détection minimale	Diamètre de 100 mm
Niveau nominal*	2 100 W
Surpresseur*	2 600 W
Double surpresseur*	3 700 W
<b>Zone de chauffage arrière gauche</b>	220 x 180 mm
Détection minimale	Diamètre de 100 mm
Niveau nominal*	2 100 W
Surpresseur*	2 600 W
Double surpresseur*	3 700 W
<b>Zone de chauffage centrale</b>	Diamètre de 260 mm
Détection minimale	Diamètre de 90 / 220 mm
Niveau nominal*	1 850 / 2 600 W
Niveau de puissance*	2 500 / 3 300 W
Niveau de superpuissance*	3 000 / 5 500 W
<b>Zone de chauffage arrière droite</b>	220 x 180 mm
Détection minimale	Diamètre de 100 mm
Niveau nominal*	2 100 W
Surpresseur*	2 600 W
Double surpresseur*	3 700 W
<b>Zone de chauffage droite avant</b>	220 x 180 mm
Détection minimale	Diamètre de 100 mm
Niveau nominal*	2 100 W
Surpresseur*	2 600 W
Double surpresseur*	3 700 W

\* La puissance donnée peut varier en fonction des dimensions et du matériau de la casserole.

### 2.3 Aération

Le système de refroidissement est entièrement automatique. Le ventilateur de refroidissement démarre à basse vitesse lorsque les calories apportées par le système électronique atteignent un certain niveau. L'aération démarre à grande vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée de manière intensive. Le ventilateur de refroidissement réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement lorsque le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## 3 Installation

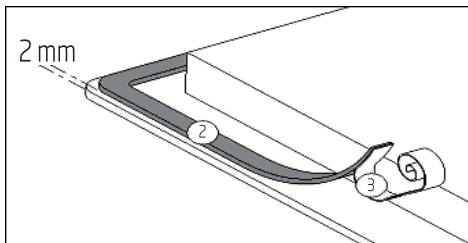
L'installation relève de la responsabilité exclusive des spécialistes.

L'installateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays d'origine.

### 3.1 Comment fixer le joint :

Le joint d'étanchéité fourni avec la plaque de cuisson évite toute infiltration de liquides dans l'armoire.

Son installation doit être réalisée avec soin, conformément au schéma suivant.

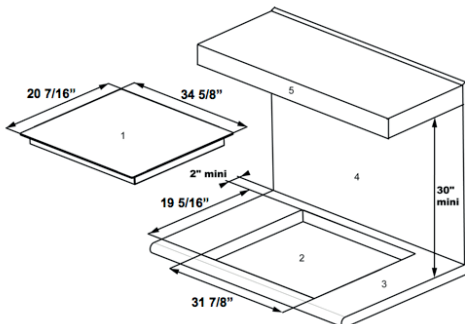


Fixez le joint (2) à deux millimètres du bord extérieur de la vitre, après avoir retiré la feuille de protection (3).

### 3.2 Fixation - installation :

Type	Dimensions de coupe		Dimensions de la vitre		
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Épaisseur
BCTI36510	31 7/8 pouces	19 5/16 pouces	34 5/8 pouces	20 7/16 pouces	5/32 pouces

### 3.3 Les dimensions de coupe sont :



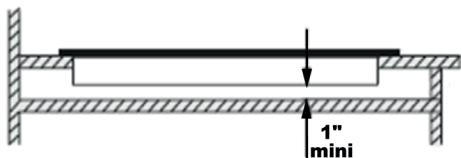
1. Plaque de cuisson à induction
2. Coupe
3. Plan de travail
4. Paroi arrière du bâtiment
5. Armoire supérieure du bâtiment

## 3 Installation



La plaque de série se trouve sous la table de cuisson. Lorsque vous commandez des pièces pour votre table de cuisson ou que vous demandez des renseignements à son sujet, assurez-vous toujours d'inclure les numéros de modèle et de série ainsi qu'un numéro de lot ou une lettre de la plaque de série sur votre table de cuisson.

- Assurez-vous de laisser une distance de 2 pouces entre la plaque de cuisson et le mur ou les côtés.
- Dans l'idéal, la plaque de cuisson devrait être installée en laissant assez d'espace de chaque côté. Il peut y avoir un mur à l'arrière et des unités hautes ou encore un mur sur un côté. De l'autre côté, cependant, aucune unité ou aucun diviseur ne doit être placé(e) plus haut que la plaque de cuisson.
- Le meuble ou le support dans lequel la plaque de cuisson doit être installée, ainsi que les bords des meubles, les revêtements stratifiés et la colle utilisée pour les fixer, doivent pouvoir résister à des températures inférieures ou égales à 212 °F.
- Les tiges murales du bord doivent être résistantes à la chaleur.
- N'installez pas la plaque de cuisson sur la partie supérieure d'un four ou d'un lave-vaisselle non aéré.
- Laissez au bas de la plaque de cuisson un espace de 1 pouce pour assurer une bonne circulation d'air de l'appareil électronique.



- Si un tiroir est placé sous l'ouvrage, évitez de placer dans ce tiroir des objets inflammables (à l'exemple des vaporisateurs) ou des objets non résistants à la chaleur.
- Les matériaux qui sont souvent utilisés pour les plans de travail se dilatent au contact de l'eau. Pour protéger le bord coupé, appliquez une couche de vernis ou un adhésif spécial. Un soin particulier doit être apporté à l'application du joint adhésif fourni avec la plaque de cuisson afin d'éviter toute fuite dans le meuble porteur. Ce joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé avec des surfaces de travail lisses.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et la hotte de la cuisinière placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimale de 29 15/16 pouces.
- Le cordon de raccordement ne doit être soumis, après fabrication, à aucune contrainte mécanique, par exemple du fait du tiroir.

### 3.4 Raccordement électrique

- L'installation de cet appareil et son raccordement au réseau électrique doivent uniquement être confiés à un électricien parfaitement conscient et respectueux des prescriptions normatives.
- Veillez à la protection des pièces électriques après l'installation.
- Branchez l'appareil à l'aide d'un disjoncteur multipolaire.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'une fiche accessible, des moyens pour le débrancher doivent être incorporés dans l'installation fixe, conformément aux prescriptions d'installation.
- Le tuyau d'admission doit être positionné de manière à ne pas toucher les parties chaudes de la table de cuisson ou du four.

## 3 Installation



**Attention !** Cet appareil ne doit être connecté qu'à un réseau de 220-240 V ~ 50/60 Hz. Branchez toujours le fil de masse

Secteur	Raccordement	Diamètre du câble	Calibre de protection	Conduit flexible
220-240 V ~ 50/60 Hz	3 phases	4 x 8 AWG	50 A	¾ pouces
200 - 240 V ~ 50/60 Hz	2 phases	3 x 8 AWG	55 A	¾ pouces

N'utilisez que des composants ul listés ou approuvés csa

### 3.5 Raccordement de la table de cuisson

#### 3 phases :

Utilisez les ponts en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement pour rapprocher les bornes 1-2 et 4-5.

Raccordez la ligne 1 à la borne 1, la ligne 2 à la borne 3, la ligne 3 à la borne 5 et la masse à la borne

#### 2 phases :

Utilisez les ponts en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement pour rapprocher les bornes 1-2-3 et 4-5.

Raccordez la ligne 1 à la borne 1, la ligne 2 à la borne 5 et la masse à la borne



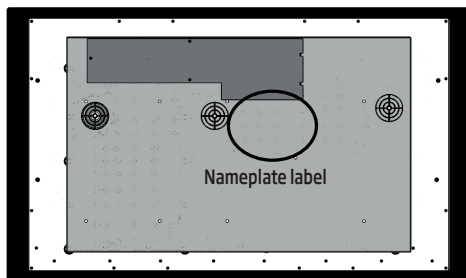
**Attention !** Vérifiez que les câbles sont correctement insérés et bien vissés.



Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident résultant d'une connexion incorrecte ou qui pourrait résulter de l'utilisation d'un appareil qui n'a pas été mis à la terre ou qui a été équipé d'une mise à la terre défectueuse.

### 3.6 Position de la plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sous la table de cuisson, comme le montre le schéma ci-dessous. Lorsque vous commandez des pièces pour votre table de cuisson ou que vous demandez des renseignements à son sujet, assurez-vous toujours d'inclure les numéros de modèle et de série ainsi qu'un numéro de lot ou une lettre de la plaque de série sur votre table de cuisson.



## 4 Utilisation de l'appareil

### 4.1 Avant la première utilisation

Nettoyez votre plaque de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez bien la surface. N'utilisez pas de détergent qui risque de provoquer une coloration bleue sur la surface de la vitre.

### 4.2 Principe d'induction

Une bobine d'induction est située sous chaque zone de chauffage. Une fois la bobine engagée, elle produit un champ électromagnétique variable qui produit des courants inductifs dans la plaque ferromagnétique inférieure de la casserole. Il en résulte un échauffement de la casserole située sur la zone de chauffage.

Bien sûr, la casserole doit être adaptée :

- Toutes les casseroles ferromagnétiques sont recommandées (veuillez vérifier qu'il s'agit bien de ce type de casserole grâce à un petit aimant). Il s'agit des casseroles en fonte et en acier, des poêles émaillées, des poêles en acier inoxydable avec fond ferromagnétique, etc.
- Sont exclues les casseroles en cuivre, acier inoxydable pur, aluminium, verre, bois, céramique, grès, etc.

La zone de chauffage par induction adapte automatiquement la taille de la casserole. Lorsque le diamètre de la casserole est trop petit, cette dernière ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de chauffage. Si la casserole n'est pas adaptée à la plaque de cuisson à induction, l'écran affiche le signal [U].

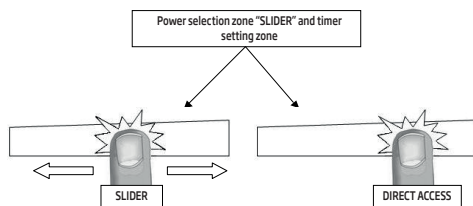
### 4.3 Touche tactile sensible

Votre plaque vitrocéramique est équipée de commandes électroniques avec touches tactiles sensibles. Lorsque votre doigt appuie sur la touche, la commande correspondante est activée. Cette activation est validée par un voyant de commande, une lettre ou un chiffre à l'écran et/ou un bip sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale, appuyez sur une seule touche à la fois.

### 4.3.1 Zone de sélection de puissance « CURSEUR » et zone de réglage de la minuterie

Pour sélectionner la puissance avec le curseur, faites glisser votre doigt sur la zone « CURSEUR ». Vous pouvez déjà bénéficier d'un accès direct si vous placez votre doigt directement sur le niveau choisi.



### 4.4 Démarrage

#### 4.4.1 Démarrage / Arrêt de la plaque de cuisson :

Action	Panneau de commande	Écran
Pour démarrer	appuyez sur la touche [Marche/Arrêt principale]	[0]
Pour arrêter	appuyez sur la touche [Marche/Arrêt principale]	rien ou [H]



## 4 Utilisation de l'appareil

### 4.4.2 Démarrage / arrêt d'une zone de chauffage :

Action	Panneau de commande	Écran
Mettre la zone de cuisson en marche	Appuyez sur la touche Marche/ Arrêt de la zone de cuisson	[MARCHE]
Pour définir (réglez la puissance)	faites glisser le « CURSEUR » vers la droite ou vers la gauche	[1] à [P]
Pour arrêter	faites glisser le « CURSEUR » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Si aucune action n'est effectuée dans les 20 secondes, les composants électroniques reviennent en position d'attente.

### 4.5 Détection de casserole

La détection de casserole assure une parfaite sécurité. L'induction ne fonctionne pas :

- en cas d'absence de casserole sur la zone de chauffage ou si la casserole n'est pas adaptée à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et l'écran affiche [ U ]. Ce symbole disparaît lorsqu'une casserole est placée sur la zone de chauffage.
- Si la casserole est retirée de la zone de chauffage, l'opération s'arrête. L'écran affiche [ U ]. Le symbole [U] disparaît lorsque la casserole est remise dans la zone de chauffage. La cuisson continue avec le niveau de puissance réglé auparavant.

Après utilisation, éteignez l'élément chauffant, ne laissez pas la fonction de détection de casserole [U] active.

### 4.6 Indication de chaleur résiduelle

Après l'arrêt d'une zone de chauffage ou l'arrêt complet de la plaque de cuisson, les zones de chauffage restent chaudes et le symbole [H] s'affiche à l'écran.

Le symbole [H] disparaît une fois les zones de chauffage refroidies.

Pour ce qui est des indicateurs de chaleur résiduelle, ne touchez pas les zones chauffantes et n'y placez aucun objet sensible à la chaleur. Risques de brûlure et d'incendie.

### 4.7 Fonction surpresseur et double surpresseur

La fonction surpresseur [P] et double surpresseur [., #] permet d'augmenter la puissance de la zone de chauffage sélectionnée.

Si cette fonction est activée, les zones de chauffage fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance ultra élevée.

Ceci est prévu par exemple pour chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme des flaques.

#### 4.7.1 Démarrer / Arrêter le surpresseur :

Action	Panneau de commande	Écran
Mettre la zone de cuisson en marche	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson	[MARCHE]
Démarrer le surpresseur	Faites glisser jusqu'au bout du « CURSEUR » ou appuyez directement à la fin du « CURSEUR ».	[P]
Arrêter le surpresseur	Faites glisser le « CURSEUR »	[9] à [0]

## 4 Utilisation de l'appareil

### 4.7.2 Démarrer / Arrêter le double surpresseur

Action	Panneau de commande	Écran
Mettre la zone de cuisson en marche	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson	[MARCHE]
Démarrer le surpresseur	Ou appuyez directement à la fin du « CURSEUR »	[ P ]
Démarrer le double surpresseur	Appuyez à nouveau sur la touche [ P ]	[., # et P ]
Arrêter le double surpresseur	Faites glisser le « CURSEUR »	[ P ] à [ 0 ]
Arrêter le surpresseur	Faites glisser le « CURSEUR »	[ 9 ] à [ 0 ]

### 4.7.3 Gestion de puissance :

La plaque de cuisson à trous est équipée d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Puissance est activée, et afin de dépasser le niveau maximum du surpresseur, le système électronique active la réduction automatique du niveau de puissance d'une autre zone de chauffage. L'écran clignote [ 9 ] pendant quelques secondes, puis indique la puissance maximale autorisée :

Zone de chauffage sélectionnée	L'autre zone de chauffage : (exemple : Niveau de surpresseur : 9)
[ P ] s'affiche	[ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] en fonction du type de zone

### 4.8 Minuterie

La minuterie peut être utilisée simultanément avec toutes les zones de chauffage et ceci avec différents réglages de temps (de 0 à 999 minutes) pour chaque zone de chauffage.

### 4.8.1 Réglage et modification du temps de cuisson :

Action	Panneau de commande	Écran
Mettre la zone de cuisson en marche	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson	[MARCHE]
Sélectionnez le niveau de puissance	Faites glisser le « CURSEUR »	[ 1 ] à [ P ]
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que l'écran souhaité s'allume.	Écran de minuterie activé
Réduire la durée	Appuyez sur la touche [-] à partir de la minuterie	[ 60 ] à 59, 58, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur la touche [+] à partir de la minuterie	Augmentation de la durée

Au bout de quelques secondes, l'affichage de [min] s'arrête en clignotant.

La durée est confirmée et la minuterie est lancée.

### 4.8.2 Pour arrêter la durée de cuisson :

Action	Panneau de commande	Écran
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que l'écran souhaité s'allume.	Écran de minuterie activé
Arrêter la durée	Appuyez sur la touche [-] à partir de la minuterie	[ 000 ]

Si plusieurs minuterie sont activées, répétez le processus.

## 4 Utilisation de l'appareil

### 4.8.3 Fonction sablier :

Le sablier est une fonction indépendante. Il s'arrête dès qu'une zone de chauffage démarre.

Si le sablier est activé et que la plaque de cuisson est désactivée, la minuterie continue de fonctionner jusqu'à ce que le temps soit écoulé.

Action	Panneau de commande	Écran
Activer la plaque de cuisson	Appuyez sur la touche [Marche/Arrêt principale]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches [ - ] et [ + ] de la minuterie	[ 000 ]
Réduire la durée	Appuyez sur la touche [ - ] à partir de la minuterie	[ 60 ] à 59, 58, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur la touche [ + ] à partir de la minuterie	Augmentation de la durée

Au bout de quelques secondes, l'affichage de [min] s'arrête en clignotant.

La durée est confirmée et la minuterie est lancée.

### 4.8.4 Arrêt automatique en fin de cuisson :

Une fois que la durée de cuisson sélectionnée est écoulée, la minuterie affiche le message [000] clignotant et émet un signal sonore.

Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur les touches [ - ] et [ + ].

## 4.9 Cuisson automatique

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un appareil de cuisson automatique. La zone de cuisson démarre à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance au niveau présélectionné.

### 4.9.1 Démarrage :

Action	Panneau de commande	Écran
Mettre la zone de cuisson en marche	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson	[MARCHE]
Sélection du niveau de puissance (par exemple « 7 »)	Faites glisser le « CURSEUR » jusqu'à [ 7 ] et patientez 3 secondes	[ 7 ] clignote avec [ A ]

### 4.9.2 Arrêt de la cuisson automatique :

Action	Panneau de commande	Écran
Sélection du niveau de puissance	Faites glisser le « CURSEUR »	[ 0 ] à [ 9 ]

## 4.10 Fonction Stop&Go

Cette fonction freine temporairement toute l'activité de cuisson de la plaque de cuisson et permet le redémarrage avec les mêmes réglages.

## 4 Utilisation de l'appareil

### 4.10.1 Démarrer/Arrêter la fonction Pause

Action	Panneau de commande	Écran
Activer la pause	Appuyez sur [ II ]	[ II ] et le voyant de commande s'allume
Désactiver la pause	Appuyez sur [ II ] Appuyez sur le « Curseur » animé	Paramètres précédents du « Curseur » animé

### 4.11 Fonction Rappel

Après avoir éteint la plaque de cuisson (appuyez sur la touche Marche/Arrêt principale), il est possible de rappeler les derniers réglages.

- les étapes de cuisson de toutes les zones de cuisson (surpresseur)
- minutes et secondes des minuteries programmées en fonction de la zone de cuisson
- Fonction de maintien au chaud

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche [Marche/Arrêt principale]
- Puis, appuyez sur [ II ] pour que le voyant arrête de clignoter.




Les paramètres précédents sont de nouveau actifs.

### 4.12 Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction permet d'atteindre et de maintenir automatiquement la température de 107,6, 158 ou 201,2 °F.

Elle permet d'éviter tout débordement de liquide et une combustion rapide au fond du moule.

### 4.12.1 Pour activer la fonction « Maintien au chaud » :

Action	Panneau de commande	Écran
Mettre la zone de cuisson en marche	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson	[MARCHE]
107,6 °F pour activer	Appuyez sur la touche [Maintien au chaud]	
158 °F pour activer	Appuyez sur la touche [Maintien au chaud] et maintenez-la enfoncée pendant 2 s	
201,2 °F pour activer	Appuyez sur la touche [Maintien au chaud] et maintenez-la enfoncée pendant 4 s	
Pour arrêter	Faites glisser le « CURSEUR »	[ 0 ] à [ 9 ]
	ou appuyez sur la touche [Maintien au chaud] jusqu'à [ 0 ]	[ 0 ]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

## 4 Utilisation de l'appareil

### 4.13 Fonction de pont

Cette fonction permet d'utiliser 2 zones de cuisson simultanément (zones de gauche) avec les mêmes caractéristiques qu'une seule zone de cuisson. La fonction de surpresseur n'est pas activée.

Action	Panneau de commande	Écran
Activer la plaque de cuisson	Appuyez sur la touche [Marche/Arrêt principale]	[0]
Mettre en marche les deux zones de cuisson	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la zone de cuisson chaud ]	[MARCHE]
Activer le pont	Appuyez simultanément sur le « Curseur » des 2 zones de cuisson	[0] et [n]
Augmenter le pont	Faites glisser le « CURSEUR » qui indique la puissance	[1] à [9]
Arrêter le pont	Appuyez simultanément sur le « Curseur » [0] des 2 zones de cuisson	[0]

### 4.14 Verrouillage du panneau de commande

Pour éviter de modifier le réglage des zones de cuisson, en particulier lors du nettoyage, verrouillez le panneau de commande (à l'exception de la touche Marche/Arrêt principale).

Action	Panneau de commande	Écran
Verrouillage de la plaque de cuisson	Appuyez sur [🔒]	voyant de verrouillage allumé
Déverrouiller la plaque de cuisson	Appuyez sur [🔒]	voyant de verrouillage désactivé

## 5 Appareils de cuisson

### 5.1 Qualité de la casserole

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

Matériaux non adaptés : aluminium et acier inoxydable sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants précisent si leurs produits sont compatibles avec un chauffage par induction.

Pour vérifier si les casseroles sont compatibles :

- mettez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de chauffage par induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant s'accroche au fond de la casserole.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ce bruit ne révèle aucune panne de l'appareil et n'influence pas le déroulement de la cuisson.

### 5.2 Dimensions de la casserole

Les zones de cuisson sont, jusqu' à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante.

Pour obtenir le meilleur rendement de votre plaque de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

### 5.3 Exemples de réglage de puissance de cuisson

les valeurs ci-dessous sont à titre indicatif)

1 à 2	Fonte Réchauffage	Sauces, beurre, chocolat, gélatine, plats préparés à l'avance
2 à 3	Mijotage Dégivrage	Riz, pudding, sirop de sucre Légumes secs, poissons, produits surgelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viandes
4 à 5	Eau	Pommes de terre cuites à la vapeur, soupes, pâtes alimentaires, légumes frais
6 à 7	Cuisson moyenne Mijotage	Viande, levier, œufs, saucisses Goulasch, roulade, tripes
7 à 8	Préparation	Pommes de terre, beignets, gaufrettes
9	Friture, perchoir Eau bouillante	Steaks, omelettes, plats frits Eau
P et .. //	Friture, perchoir Eau bouillante	pétoncles, steaks Port à ébullition de grandes quantités d'eau

## 6 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.

**La plaque de cuisson ou la zone de cuisson ne démarre pas :**

- La plaque de cuisson est mal branchée au réseau électrique.
- Le fusible de protection est coupé.
- La fonction de verrouillage est activée.
- Les touches sensibles sont recouvertes de graisse ou d'eau.
- Un objet est placé sur une touche.

**Le panneau de commande affiche [U] :**

- Aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson.
- La casserole n'est pas compatible avec le chauffage par induction.
- Le diamètre inférieur de la casserole est trop petit.

**Le panneau de commande affiche [E] :**

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez puis rebranchez la plaque de cuisson.
- Contactez le service après-vente

**Une ou toutes les zones de cuisson ne fonctionnent pas :**

- Le système de sécurité est activé.
- Vous avez oublié de désactiver la zone de cuisson pendant longtemps.
- Une ou plusieurs touches sensibles sont recouvertes.
- La casserole est vide et son fond surchauffé.
- La plaque de cuisson est également équipée d'une fonction de réduction automatique du niveau du surpresseur et de désactivation de la surchauffe automatique.

**Aération continue après désactivation de la plaque de cuisson :**

- Cela ne révèle aucune panne, le ventilateur continue à protéger l'appareil électronique.
- Le refroidissement par ventilateur s'arrête automatiquement.

**Le système de cuisson automatique ne démarre pas :**

- La zone de cuisson est encore chaude [ H ].
- Le niveau maximal du surpresseur est défini [ 9 ].

**Le panneau de commande affiche [ H ] :**

- Référez-vous au chapitre « Maintien au chaud ».

**Le panneau de commande affiche [ II ] :**

- Référez-vous au chapitre « Stop&Go »

**Le panneau de commande affiche [ H ] ou [ Er03 ] :**

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît une fois que la touche est relâchée ou nettoyée.

**Le panneau de commande affiche [ E2 ] :**

- La plaque de cuisson est surchauffée, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

**Le panneau de commande affiche [ E8 ] :**

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

**Le panneau de commande affiche [ U400 ] :**

- La plaque de cuisson n'est pas branchée au réseau électrique. Vérifiez la connexion et rebranchez la plaque de cuisson.

**Le panneau de commande affiche [ Er47 ] :**

- La plaque de cuisson n'est pas branchée au réseau électrique. Vérifiez la connexion et rebranchez la plaque de cuisson.

Si l'un des symboles ci-dessus s'affiche toujours, contactez le service après-vente.









