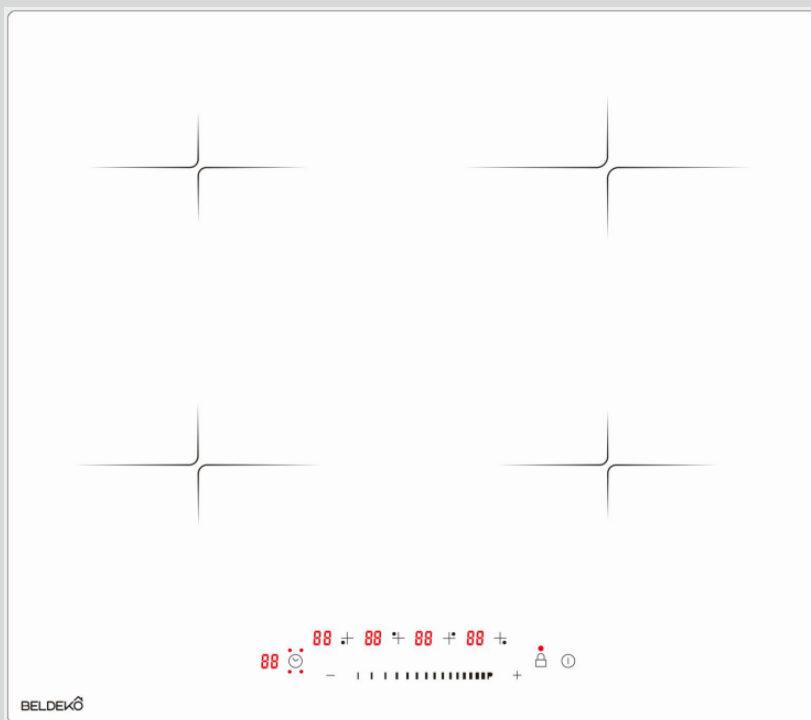


# BELDEKO

## NOTICE D'UTILISATION

### PLAQUE DE CUISSON INDUCTION 4 FOYERS - SILDER TI4V-121





## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

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

### Risques de choc électrique

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

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

### Risque de coupure

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

### Consignes de sécurité importantes

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

Veuillez mettre ces informations à la disposition du responsable de l'installation de l'appareil.

Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.

Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.

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

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

### Opérations et maintenances, risque de chocs électriques.

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

Si la surface semble cassée ou fissurée, éteignez l'appareil immédiatement au niveau de l'interrupteur mural de l'alimentation secteur et contacter un technicien qualifié.

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

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

### Danger pour la santé

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

---

## **Danger surfaces chaudes.**

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

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

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

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

Eloigner les enfants de la table de cuisson.

Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher.

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

Gardez les poignées hors de portée des enfants.

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

## **Risque de coupure.**

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

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

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

## **Instructions de sécurité importantes**

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

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

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

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

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

Après usage, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson en utilisant la commande tactile.

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

Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des placards au-dessus de l'appareil.

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

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

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

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

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

Ne pas utiliser un appareil à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.

Ne pas se tenir debout sur votre table de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

---

**AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.

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

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

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

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

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

---

## **Instruction de mise à la terre**

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

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

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

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

---

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

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

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

Veillez noter que nous mettons constamment à jour nos manuels.

En cas de divergence, vous pouvez trouver la version la plus récente de votre notice d'utilisation sur notre page [www.beldeko-electromenager.com](http://www.beldeko-electromenager.com).

En raison d'un développement continu, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques.

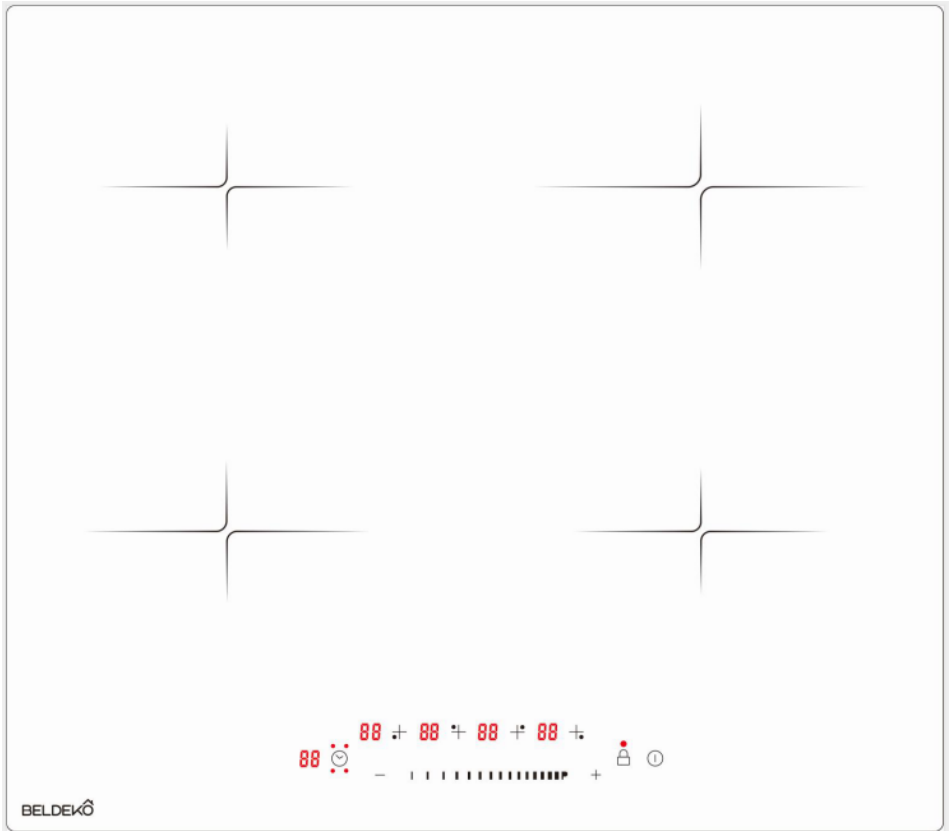
---

1. Présentation du produit.....	1
2. Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson .....	2
3. Utilisation des commandes tactiles.....	2
4. Choisir les bons ustensiles de cuissons .....	3
5. Utilisation de la table de cuisson .....	4
5.1 Commencer une cuisson .....	4
5.2 Terminer une cuisson .....	4
6. Utilisation de la minuterie.....	5
7. Verrouillage des commandes .....	6
8. Dispositifs de sécurité .....	7
9. Consignes de cuisson.....	8
10. Entretien et nettoyage.....	9
11. Résolution de problèmes .....	10
12. Caractéristiques techniques.....	12
13. Installation .....	13
14. Raccordement électrique .....	15
15. Précautions .....	16



1. Présentation produit

TI4V-121



---

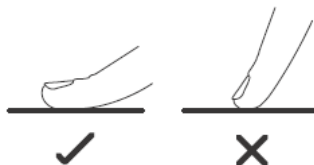
## 2. Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez cette notice, en prenant particulièrement note des consignes de sécurité.
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être sur votre plaque de cuisson.

## 3. Utilisation des commandes tactiles

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

- Utilisez votre doigt à plat.



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

---

#### 4. Choisir les bons ustensiles de cuisson

##### UTILISEZ DES USTENSILES COMPATIBLES INDUCTION

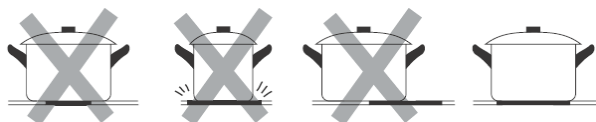


Pour vérifier que votre ustensile est adapté à l'induction, approchez un aimant. Si l'aimant ne tient pas sur l'arrière de votre casserole ou poêle alors cet ustensile n'est pas compatible avec un système à induction.

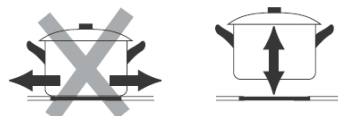
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords dentelés ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole soit lisse, afin qu'elle repose à plat contre le verre. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Afin d'éviter que des rayures n'apparaissent sur votre plaque de cuisson :  
Veillez à toujours soulever les casseroles et ne pas les faire glisser.



Le fond de votre casserole doit avoir un diamètre adapté en fonction de la zone de cuisson correspondante.


Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

---

## 5. Utilisation de la table de cuisson

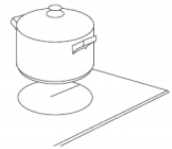
### 5.1 Commencer une cuisson

• Appuyez sur la touche ON / OFF 

• Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les chiffres s'allument et indiquent 

• Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et l'arrière des ustensiles soient propres et secs.

• Placez votre casserole ou poêle au centre de la zone de cuisson.



• Appuyez sur la touche de sélection de zone pour sélectionner une zone.



• Réglez le niveau de puissance souhaité en faisant glisser votre doigt sur le slider.



### Terminer une cuisson

• pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton ON / OFF.



### Pour éteindre une seule zone de cuisson :

• Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.

• Réglez le niveau de puissance sur « 0 ». Assurez-vous que l'affichage indique « 0 ».


## ATTENTION aux surfaces chaudes.

Si une zone de cuisson est encore trop chaude pour être touchée après utilisation, l'affichage de la plaque de cuisson laisse apparaître la lettre **H**.

Le signal disparaît lorsque la surface s'est refroidie



### 6. Utilisation de la minuterie

- Assurez-vous que la zone de cuisson, pour laquelle vous souhaitez la minuterie, soit en marche.
- Sélectionnez la zone de cuisson voulue.
- Appuyez sur la touche minuterie. 
- Utilisez la touche **+** et **-** pour régler la durée souhaitée (1-99 min.).



**Note :** Appuyez une fois sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps cuisson minute par minute. En appuyant et maintenant les touches cela accélère le processus de réglage. Au-delà de 99 min., le compteur revient à 0 min.

Le compte à rebours démarre et le temps restant s'affiche.

- Une fois la durée définie écoulee, la plaque de cuisson émet un signal sonore et la zone de cuisson correspondante sera automatiquement désactivée.

---

## 7. Verrouillage des commandes

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf les commandes ON / OFF sont désactivées.

### 7.1 Pour verrouiller la plaque de cuisson :

Appuyez sur la touche de verrouillage.



L'indicateur de minuterie affichera « Lo »

### 7.2 Pour déverrouiller la plaque de cuisson :



1. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit allumée.
2. Appuyez et maintenez la touche de verrouillage pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

---

## 8. Dispositifs de sécurité

### - Protection contre les surchauffes

Votre plaque est équipée d'un capteur thermique surveillant la température à l'intérieur de l'appareil. Lorsque la température devient excessive, la table de cuisson s'arrête de fonctionner automatiquement.

### - Avertissement concernant la chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson a fonctionné pendant un certain temps, la surface de cuisson reste chaude après utilisation : il s'agit de la chaleur résiduelle.

### ATTENTION aux surfaces chaudes.

Si une zone de cuisson est encore trop chaude pour être touchée après utilisation, l'affichage de la plaque de cuisson laisse apparaître la lettre **H**.

Le signal disparaît lorsque la surface s'est refroidie.



### - Extinction automatique

Votre plaque de cuisson est également équipée d'un dispositif de sécurité d'arrêt automatique : En cas d'oubli, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

La durée d'utilisation avant extinction automatique dépend du niveau de puissance utilisé :

Position de chauffe	Minuterie par défaut
1-3	480 min
4-6	240 min
7-9	120 min

---

## 9. Consignes de cuisson

### Risque d'incendie :

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

### Conseils culinaires

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

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliments - Faire fondre du beurre, chocolat, ... - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire des pâtes
9	- Faire frire de la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

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



---

## 10. Entretien et nettoyage

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson soit éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevées avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez-vous assurer qu'il est adapté au verre et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les graisses et liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible :  
Si ils ont le temps de « sécher », ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface du verre, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour plaque de cuisson pour éviter tout dommage permanent sur la surface du verre
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en verre.

- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

## 11. Résolution de problèmes

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée.</li> <li>- Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement</li> </ul>
Les touches sensibles ne répondent pas au touché	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au touché	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La verre est sale</li> <li>- Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer la plaque de cuisson en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'</li> </ul>
Le verre se raye	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés</li> <li>- Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'</li> </ul>
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

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

---

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

<b>Code erreur</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Lo	La plaque de cuisson est verrouillée	Voir paragraphe 7
E0	Aucun ustensile détecté	Mettez l'ustensile sur la zone sélectionnée
E2	Capteur IGBT circuit ouvert/ court-circuit	Contactez le service après-vente et spécifiez le code erreur
E3	Surcharge	Contactez le service après-vente et spécifiez le code erreur
E4	Sous-tension	Contactez le service après-vente et spécifiez le code erreur
E5-E8	Doit être retourné pour diagnostique	Contactez le service après-vente et spécifiez le code erreur
E7	Surchauffe de la plaque de cuisson, mauvaise ventilation ou ventilateur HS	Contactez le service après-vente et spécifiez le code erreur

---

## 12. Caractéristiques techniques

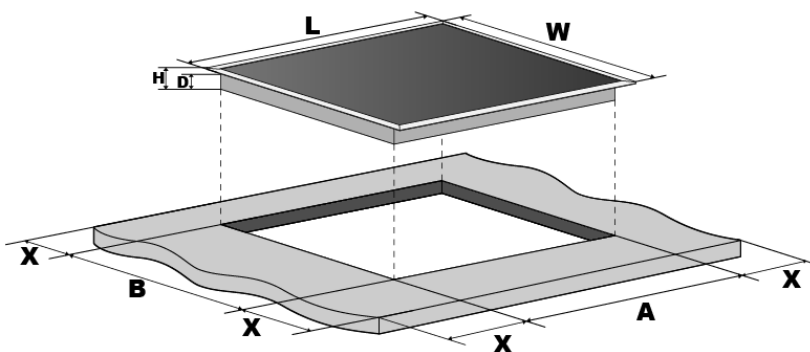
Modèle	TI4V-121
Zone de cuisson	4 Foyers
Tension/alimentation	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance électrique	7 200 W
Taille du produit Lxl	590 x 520 mm
Dimensions encastrement	560 x 490 x 55 mm
Poids net / brut	10.2 / 11.9kg

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

### 13. Installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.  
Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace d'au moins 50 mm doit être conservé autour de la découpe.

Afin d'éviter une déformation causée par le rayonnement thermique du foyer : assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm et que celui-ci résiste à la chaleur



Plaque de cuisson 3 ou 4 zones

L	W	H	D	A	B	X
590	520	59	55	564	494	50 min.

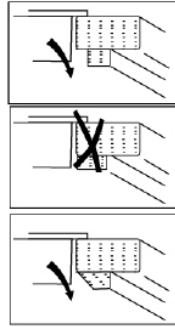
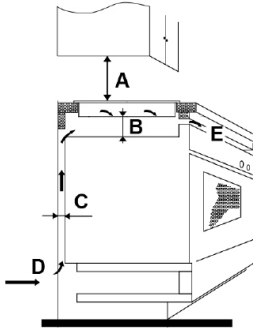
Dimensions exprimées en millimètres



Remarque : Avant de découper votre plan de travail, vérifiez que les dimensions indiquées correspondent aux dimensions du produit.

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées, comme indiqué ci-dessous :

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque et le meuble du dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

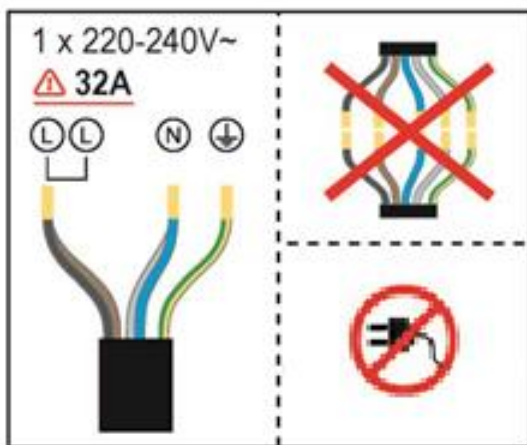
- Le plan de travail doit être plat et horizontal.
- Le plan de travail doit être constitué d'un matériau résistant à la chaleur.
- S'il est installé au-dessus d'un four, le four doit avoir son propre ventilateur.
- L'installation doit respecter toutes les procédures de fonctionnement standard et autres réglementations.
- Un fusible séparé et approprié doit protéger le circuit et respecter les réglementations locales.
- Ce fusible doit être testé et avoir au moins 3 mm d'ambiance autour de tous les pôles (ou de tous les conducteurs [de phase] actifs si cela est prévu par la réglementation).
- Le fusible doit être facilement accessible à l'installateur.
- Contactez un spécialiste ou l'autorité de contrôle du bâtiment si vous n'êtes pas sûr de l'installation.
- Utilisez des surfaces résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer comme surfaces murales autour de la zone de cuisson.

---

## 14. Raccordement électrique

L'alimentation doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous.

Concernant les plaques de cuisson 3 ou 4 zones :



- Si le câble est endommagé ou nécessite un remplacement, cela doit être fait par un professionnel et avec l'accord d'un technicien de notre SAV.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été effectuée correctement et qu'elle est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne hautement qualifiée.
- L'installateur doit utiliser le cordon d'alimentation H05GG-F.

---

## 15. Précautions

- La table de cuisson doit être installée par une personne qualifiée ou un technicien. Veuillez ne jamais effectuer l'opération vous-même.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.



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

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



---

**BELDEKÖ**

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

