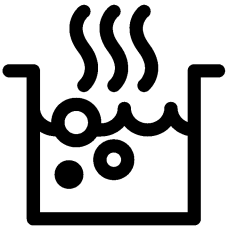
Plaque chauffante à électrique intégrée

Manuel d'utilisation

IMPORTANT

L'Installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. Le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.



ECTM30102

FR

185.9275.87/R.AE/24.09.2020/3-2
7735687908

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Veuillez lire attentivement toutes ces consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas minutieusement respectées, un incendie ou une explosion pourraient survenir, occasionnant ainsi des dégâts matériels, des blessures ou la mort.

IMPORTANT :

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique normal. Il n'est pas approuvé pour l'extérieur ou pour d'autres usages non domestiques (y compris les navires de mer ou d'air). Consultez la Déclaration de garantie limitée. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.
Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil, sauf indication contraire dans ce manuel. Confiez toutes les réparations à un centre de service agréé par l'usine.

Explication des symboles

Tout au long de ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

Informations importantes ou consignes utiles relatives à l'utilisation.

Avertissement pour des situations à risque concernant la vie et les biens.

Avertissement relatif aux chocs électriques.

Avertissement relatif au risque d'incendie.

Avertissement relatif aux surfaces chaudes.

DANGER indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE est utilisé pour traiter des pratiques non liées à des blessures physiques.

⚠ Veuillez lire ces instructions avant l'installation ou l'utilisation de votre appareil !

Cher client, chère cliente,
Nous aimerions que vous obteniez les meilleures performances avec votre appareil qui a été fabriqué dans des installations modernes et soumis à des procédures de contrôle qualité strictes.
Par conséquent, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le garder pour référence ultérieure. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez-lui également le manuel d'utilisation.
Le présent manuel vous permettra d'utiliser votre appareil rapidement et en toute sécurité.

IMPORTANT :
Conservez ces instructions pour l'usage des inspecteurs en électricité locaux.

Ces instructions vous aideront à utiliser votre appareil plus rapidement et en toute sécurité.

- Lors de la livraison, veuillez vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne branchez ni n'utilisez l'appareil !
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents joints. Veuillez noter en particulier les consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents afin de pouvoir vous y référer à nouveau ultérieurement.
  Veuillez conserver votre reçu pour toute réparation qui pourrait être nécessaire dans le cadre de la garantie.
- Lorsque vous cédez l'appareil à une autre personne, veuillez fournir tous les documents qui l'accompagnent, y compris la date d'achat originale. (La garantie ne s'applique pas si l'appareil est vendu).
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou si vous décidez de le remplacer par un modèle plus ancien), avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le mettre hors service de manière appropriée, conformément aux réglementations en matière de santé et de protection de l'environnement, en veillant notamment à ce que toutes les pièces potentiellement dangereuses soient rendues inoffensives, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer avec de vieux appareils.

1 Consignes de sécurité - à lire avant l'utilisation 6

Consignes de sécurité de base.....6
Sécurité pour les enfants.....11
Sécurité lors du fonctionnement à l'électricité 12
Utilisation prévue.....13
Mise au rebut 13
Matériaux d'emballage 13
Transport futur.....13

2 Installation 15

Avant l'installation 15
Dimensions de l'appareil.....16

3 Préparation 21

Astuces pour économiser l'énergie.....21
Première utilisation.....21
Premier nettoyage de l'appareil.....21

4 Utilisation de la table de cuisson 22

Informations générales sur la cuisson..... 22
Utilisation des brûleurs/plaques..... 23
Panneau de commande..... 24

5 Maintenance et entretien 31

Informations générales 31
Nettoyage des brûleurs / plaque..... 31
Nettoyage du panneau de commande..... 31

6 Informations générales 32

Aperçu 32
Caractéristiques techniques..... 32

7 Dépannage 33

8 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS 34

1 Consignes de sécurité - à lire avant l'utilisation

Cette section comprend les consignes de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessures et de dommages. Toutes les garanties seront annulées en cas de non-respect de ces instructions.

⚠ Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux spécifications techniques afin d'améliorer la qualité de l'appareil sans aucun préavis. Les chiffres figurant dans ce manuel sont donnés à titre schématique uniquement et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs indiquées sur les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dotées de capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques liés à son usage.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- En cas de dommage du cordon d'alimentation, vous devez le remplacer par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son

agent de service agréé ou des personnes possédant les mêmes qualifications.

- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil, sauf recommandation contraire dans le manuel. Tous les autres travaux d'entretien doivent être confiés à un technicien qualifié.
- Entretien par l'utilisateur - Lors de l'installation, de l'entretien, du nettoyage et de la réparation, l'appareil doit toujours être complètement isolé de l'alimentation électrique. Pour cela, débranchez la fiche ou coupez l'alimentation électrique.
- Port de vêtements appropriés - ne portez jamais des vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Utilisation des casseroles de taille appropriée - cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un bon rapport ustensile-brûleur améliore également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les appareils de surface sans surveillance à des températures élevées - le débordement de l'eau d'ébullition provoque des émanations de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium, de plastique, de papier ou de tissu entrer en contact avec une surface chaude. Ne laissez pas bouillir les casseroles à sec.
- Ustensiles de cuisson en faïence - Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- ⚠ **ATTENTION :** N'utilisez que des maniques sèches - les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants.
  N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements encombrants.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et

le récipient pourrait éclater, provoquant des blessures.

- **Assurez-vous que les bacs réflecteurs ou les bols d'égouttement sont en place** - L'absence de ces bacs ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable n'est adjacent à l'appareil, car les côtés deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par une utilisation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires et les bocaux en verre fermés. La pression susceptible de s'accumuler dans le bocal peut le faire exploser.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.
- ⚠ **ATTENTION :** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur un foyer chaud, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les manches d'ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, le manche d'un ustensile doit être placé de manière à être tourné vers l'intérieur et ne doit pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée - si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution** - si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur un foyer chaud, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- **« Ne touchez pas les unités de surface ou les zones proches des unités** - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur sombre. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson ».
- N'utilisez jamais l'appareil si votre jugement et votre coordination sont affectés par l'alcool et/ou la drogue.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou présente des dommages visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Toutefois, vous pouvez remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la section Dépannage.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il s'enflamme au contact de surfaces chaudes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables.
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse.** Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- La graisse qui brûle à l'extérieur de l'ustensile peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, avec un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à mousse.
- La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution.
- La pression de vapeur qui s'accumule en raison de l'humidité à la surface de la plaque de cuisson ou au fond de la casserole peut faire bouger la casserole. Par conséquent, veillez à ce que la surface du four et le fond des casseroles soient toujours secs.
- Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées

pour l'entretien de la cuisinière. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces agréés par l'usine. Contactez le distributeur de pièces détachées le plus proche de votre région.

- Ne laissez pas de casseroles ou de poêles vides sur les plaques allumées. Elles peuvent être endommagées.
- Ne saisissez jamais une casserole en feu. Feuille étouffée ou plateau plat.
- Laissez la graisse refroidir avant d'essayer de la manipuler.
- Essuyez immédiatement tout déversement.
- Si vous « flambez » des liqueurs ou autres spiritueux sous une évacuation, **arrêtez le ventilateur.** Le tirage pourrait étendre les flammes hors de contrôle.
- Ne laissez jamais la surface sans surveillance lorsque la température est élevée. L'ébullition provoque un débordement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- Étant donné qu'il peut être chaud, ne laissez pas de vaisselle en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ce genre de plats ne doit pas non plus être utilisé pour la conservation de la nourriture.
- **Risque d'incendie !**
  Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson. Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie.
  N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, tournez la poignée des récipients vers le centre de la table de cuisson sans dépasser les unités de surface voisines.
- N'utilisez que certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles émaillés qui conviennent à une utilisation sur table de cuisson.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil, car les côtés peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- **Évitez absolument les brûlures.**
  Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **évacuez les lieux et appelez les pompiers.**

- Prévoyez toujours un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- Ne laissez le ventilateur de la hotte allumé lorsque vous flambez des aliments **que si de la fumée s'échappe sans flamme.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Utilisez l'appareil aux fins pour lesquelles il a été conçu et suivant les instructions du présent manuel d'utilisation.
- ⓘ **IMPORTANT :** Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil à utiliser. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

Utilisez un extincteur uniquement lorsque

- Prévoyez toujours un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- Vous disposez d'un extincteur de classe ABC et savez déjà comment l'utiliser ;
- le feu est peu important et contenu dans la zone où il a commencé ;
- vous avez appelé les pompiers ;
- vous pouvez combattre le feu le dos tourné vers une sortie.
- N'utilisez **jamais** de l'eau pour éteindre le feu.
- Si vos vêtements prennent feu, **jetez-vous au sol et enroulez-vous immédiatement** pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur sombre. Les zones proches des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent (identification de la zone) notamment la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Tenez les emballages hors de la portée des enfants. Veuillez jeter toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales.
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux de compagnie seuls - les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir de-

bout sur une partie quelconque de l'appareil.

- Ne placez pas d'articles que les enfants peuvent atteindre au-dessus de l'appareil.

Sécurité lors du fonctionnement à l'électricité

- Ne branchez l'appareil qu'à une prise/ligne de terre ayant la tension et la protection spécifiées dans les « Caractéristiques techniques ». Faites réaliser l'installation de la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Nous ne sommes en aucun cas responsables de tout problème lié à la mise à la terre de l'appareil non conforme à la réglementation locale.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans les « Spécifications techniques ». En cas de dommage du cordon d'alimentation, vous devez le remplacer par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service agréé ou des personnes possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que vous puissiez complètement le débrancher du réseau. Conformément aux règles de construction, la séparation doit être assurée soit par une prise secteur, soit par un interrupteur intégré à l'installation électrique fixe.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service pour éviter que l'alimentation ne s'allume accidentellement.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Un choc électrique peut entraîner des blessures corporelles ou la mort si le produit n'est pas installé par un installateur ou un électricien qualifié.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- Tout ajout, changement ou conversion requis pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de l'application doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant toute intervention d'entretien, débranchez l'appareil ou débranchez l'alimentation au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.
- Tout travail sur les appareils et les systèmes électriques doit être ef-

fectué uniquement par des personnes autorisées et qualifiées.

- En cas de dommage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de l'alimentation principale en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- ⚠ **Choc électrique !** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Utilisation prévue

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Cet appareil est conçu à des fins de cuisson domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour d'autres utilisations comme le chauffage de la pièce ou le séchage des serviettes et des linges à vaisselle. Une utilisation à des fins commerciales annule la garantie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les maisons mobiles ou les véhicules récréatifs.
- Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages causés par des erreurs d'utilisation ou de manutention.
- La durée de vie de votre appareil est de 10 ans. Le fabricant doit fournir les pièces de rechange requises pour que le produit fonctionne de la façon définie pendant cette période.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage

DANGER :
Risque de suffocation par les matériaux d'emballage !
Les éléments d'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne doivent pas être laissés à portée de main des enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Les matériaux d'emballage et les verrous de transport sont faits de matériaux qui ne sont pas dangereux pour l'environnement. Veuillez jeter toutes les parties de l'emballage conformément aux normes environnementales. Cela est bénéfique pour l'environnement.

ATTENTION :
Si le produit doit être donné à une personne pour usage personnel ou pour usage secondaire, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit, d'autres documents connexes, des pièces de montage, etc. doivent être remis avec le produit.
La connexion électrique doit être effectuée conformément au manuel d'utilisation.

Transport futur

N'effectuez pas d'opérations de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil sans l'avoir préalablement déconnecté de l'alimentation électrique.

REMARQUE :
Ne placez pas d'autres articles au-dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté debout.

Rangez la boîte d'origine de l'appareil et transportez-la dans sa boîte d'origine. Suivez les indications qui sont imprimées sur le carton.

IMPORTANT :
Vérifiez l'apparence générale de votre équipement en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Pour éviter que la tablette et le plateau en fil métallique à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez une bande de carton à l'intérieur de la porte du four qui s'aligne avec la position des plateaux. Collez la porte du four sur les parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage d'origine

Emballez l'appareil dans une pellicule à bulles ou un carton épais et collez-le solidement avec du ruban adhésif afin de prévenir tout dommage pendant le transport.

2 Installation

IMPORTANT
Économisez pour l'inspecteur local en électricité.

IMPORTANT :
L'appareil ne doit être installé que par des électriciens qualifiés.

- La préparation de l'emplacement et de l'installation électrique de l'appareil relève de la responsabilité du client.
- L'appareil doit être installé conformément à toutes les réglementations électriques locales.
- Avant l'installation, vérifiez visuellement si l'appareil présente des défauts. Si c'est le cas, ne l'installez pas.
- Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.
- La garantie de l'appareil sera valide après une installation adéquate. Le fabricant ne sera responsable d'aucun danger ou dommage en cas d'installation ou d'utilisation incorrectes.

Avant l'installation

Il est conçu pour être installé dans un plan de travail commercial. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil, les murs ou les meubles de la cuisine. Voir l'illustration (valeurs en mm).

- Les schémas d'installation suivants sont représentatifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil
- Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la plaque de cuisson.
- (*) Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant concernant la hauteur d'installation (au moins 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les verrous de transport.
- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (au moins 100 °C).
- Le plan de travail doit être aligné et fixé horizontalement.
- Découpez l'ouverture de la plaque de cuisson dans le plan de travail conformément aux dimensions d'installation.
- Notez les numéros de modèle et de série avant d'installer la table de cuisson. Les deux chiffres sont sur l'emballage. Plaque signalétique de série située dans la partie inférieure de l'emballage de la table de cuisson.
- Afin d'éliminer le risque de brûlures en atteignant les unités de surface chauffées, évitez l'espace de rangement situé au-dessus des unités de surface. Si le rangement de l'armoire doit être fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte de rangement qui se projette horizontalement d'au moins 5 po (12,7 cm) au-delà du fond de l'armoire.

IMPORTANT
N'installez pas l'appareil à côté des réfrigérateurs ou des congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmentera la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

⚠ Notes importantes à l'intention du consommateur

Veuillez conserver ce manuel pour une consultation future.

- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas minutieusement respectées, un incendie ou une explosion pourraient survenir, occasionnant ainsi des blessures ou la mort.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

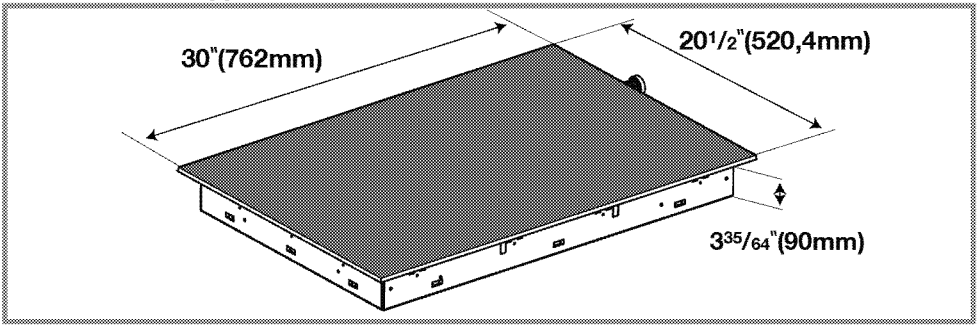
Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne respectez PAS SCRUPULEUSEMENT les instructions.

⚠ Notes importantes à l'intention de l'installateur

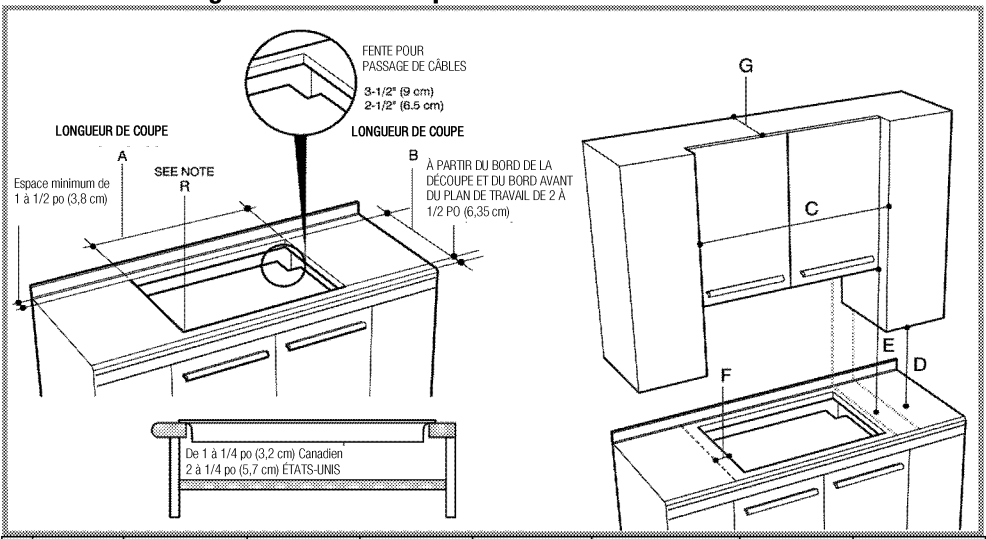
Lisez le manuel avant d'installer la table de cuisson. Respectez tous les codes et ordonnances applicables. Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.

Assurez-vous que votre table de cuisson est installée et mise à la terre correctement par un installateur ou un technicien de service qualifié.

Dimensions de l'appareil



Dimensions et exigences de la découpe



DÉCOUPE LARGEUR	A	B	C	D	E	F	G
30 po (762 mm)	28-11/16 po (728 mm)	19-19/34 po (490 mm)	30 po (762 mm)	Hauteur minimale de 457 mm (18 po) entre le plan de travail et l'armoire la plus proche de chaque côté de l'appareil	30 po (76,2 cm) min. (voir remarque*) Dégagement entre le plan de travail et la surface supérieure non protégée	Espace minimal de 2 po (50 mm) entre la découpe et le mur latéral à gauche et à droite de l'appareil	Profondeur des armoires suspendues non protégées 13 po (330 mm)

IMPORTANT :
En dessous de la table de cuisson, il est nécessaire d'installer une cloison, espacée d'au moins 15 mm à partir du bas de l'appareil, comme l'indique la figure 3.

*REMARQUE :
Dégagement minimal de 24 po (610 mm) si le fond des armoires en bois ou en métal est protégé par au moins 1/4 po (0,6 cm) d'acier ignifuge recouvert d'au moins une tôle d'acier N° 28 MSG de 0,015 po (0,04 cm) en acier inoxydable, ou de 0,024 po (0,06 cm) en aluminium ou 0,020 po (0,05 cm) en cuivre. Espace minimum de 30 po (762 mm) entre le haut de la plateforme de cuisson et le bas de l'armoire en bois ou en métal non protégée

Suggestions importantes pour la préparation

1. Chanfreinez tous les bords exposés de la structure stratifiée décorative pour éviter qu'ils ne s'écaillent.
2. Angles arrondis de la découpe et de la lime pour assurer
   des bords lisses et éviter que les angles ne se fissurent.
   Recommandez une perceuse de 1/4 po ou de 3/8 po de diamètre dans chaque angle.
3. Les bords rugueux, les coins intérieurs qui n'ont pas été arrondis et les ajustements forcés peuvent contribuer à la fissuration du stratifié du comptoir.

Cette plaque de cuisson a été conçue avec de grandes tolérances de découpe pour couvrir un éventuel remplacement par d'autres marques. Nous vous recommandons de considérer la dimension minimale de la découpe en cas d'une nouvelle installation. Quelques dimensions de découpes pour d'éventuels remplacements

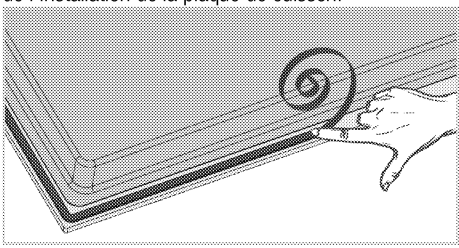
Installation de la plaque de cuisson

Risque de poids excessif
Faites-vous aider par deux ou plusieurs personnes pour le déplacement et l'installation de la plaque de cuisson Le non-respect de cette consigne peut causer une blessure au dos ou sur une partie du corps.

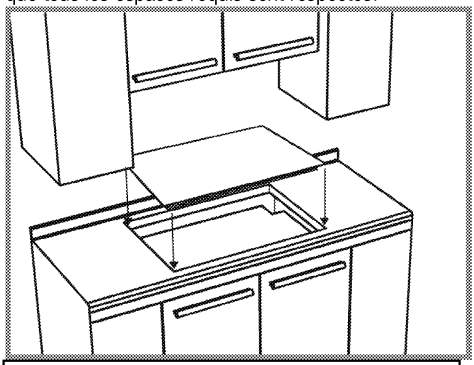
Risque de coupure
Attention aux bords tranchants Utilisez les extrémités
en polystyrène lorsque vous voulez transporter l'appareil. Le manque de précaution peut causer des blessures ou des coupures mineures.

- Veuillez toujours consulter le fabricant du comptoir pour obtenir des instructions spécifiques.
- Assurez-vous que le comptoir est carré et nivelé et qu'aucun élément structurel ne fait obstacle à l'espace requis.
- Préparez la découpe selon les instructions (voir les dimensions de découpe).
- Assurez-vous que les revêtements muraux, le comptoir et les armoires situés autour de la plaque de cuisson puissent résister à la chaleur (jusqu'à 212 °F / 100 °C).
- Lors de l'installation de votre table de cuisson, placez l'appareil de sorte qu'il soit parallèle à la surface d'installation. Utilisez également un joint d'étanchéité sur les pièces de la plaque de cuisson en contact avec le comptoir, comme décrit ci-dessous, afin d'éviter que le liquide ne pénètre entre l'appareil et le comptoir.

1. Préparez la surface du comptoir comme indiqué sur la figure.
2. Retournez la plaque de cuisson à l'envers et placez-la sur une surface plane.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être utilisé sur le pli du boîtier inférieur situé autour de la plaque de cuisson comme indiqué sur la figure, lors de l'installation de la plaque de cuisson.

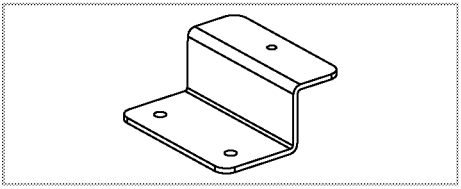


4. Insérez la plaque de cuisson au milieu de l'ouverture de la découpe. Assurez-vous que le bord avant du comptoir est parallèle à la plaque de cuisson. Effectuez une dernière vérification pour vous assurer que tous les espaces requis sont respectés.



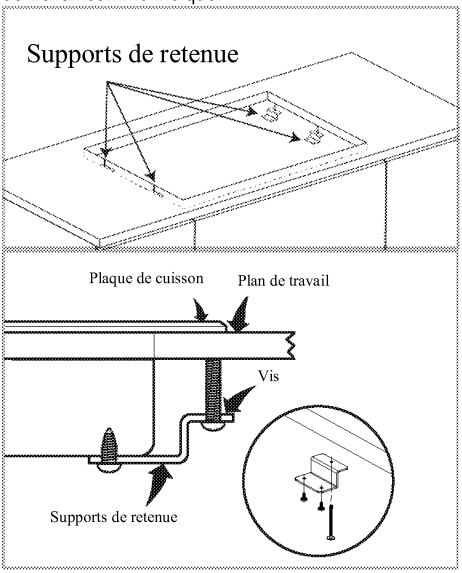
Lors de l'installation de la plaque de cuisson dans une armoire, une étagère doit être installée afin de séparer l'armoire de la plaque de cuisson comme illustré sur la figure ci-dessus. Cela n'est pas nécessaire lors de l'installation sur un four placé en dessous.

5. **REPÉREZ LES SUPPORTS DE RETENUE**
Retirez les supports de retenue de l'emballage de la documentation.



6. **INSTALLEZ LES SUPPORTS DE RETENUE**

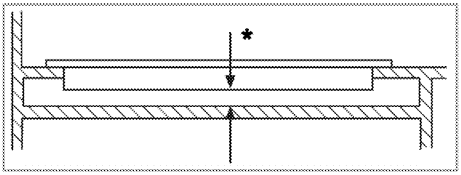
Installez les supports de retenue au bas de la table de cuisson. Puis serrez les boulons contre le bas du plan de travail comme indiqué.



REMARQUE : Les supports de retenue DOIVENT être installés conformément aux codes locaux ou, en leur absence, à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70.

AVERTISSEMENT :
L'installation de supports de retenue sur différents trous est déconseillée en termes de sécurité, car cela peut endommager le système électrique.

Par exemple, s'il est possible de toucher la partie inférieure de l'appareil en raison de l'installation sur un tiroir, cette section doit être couverte à l'aide d'une plaque en bois.



* min. 15 mm

Branchement à l'alimentation secteur

Cet appareil doit être mis à la terre !
Notre société ne doit pas être tenue responsable de tout dommage causé par une utilisation de l'appareil sans mise à la terre.
Cet appareil doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux, ou en leur absence, et à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 des États-Unis.

Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien de l'appareil. Sinon, vous courrez un danger de mort ou d'électrocution.

DANGER
L'appareil doit être raccordé à l'alimentation secteur uniquement par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil ne commence qu'après son installation correcte.
Le fabricant ne saurait être tenu responsable de tout dommage résultant des procédures effectuées par des personnes non autorisées.

DANGER
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, vous courrez un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie !

- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur le boîtier arrière de l'appareil.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique ; voir *Spécifications techniques, page 32*.

DANGER :
Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
Il existe un risque d'électrocution !

Cette plaque de cuisson ne nécessite pas de raccordement neutre. Si vous devez fermer complètement la plaque de cuisson dans une armoire, alimentez son câble à travers l'ouverture dans l'armoire. Effectuez le raccordement électrique en suivant les étapes appropriées pour votre installation. Votre plaque de cuisson doit être raccordée à la tension et à la fréquence électrique appropriée, comme indiqué dans le tableau à droite.

Raccordez à un fil en cuivre uniquement

Si la maison est équipée d'un câblage en aluminium, suivez la procédure ci-dessous :

1. Raccordez le câblage en aluminium au fil en cuivre à l'aide des raccordements spéciaux conçus et répertoriés par les laboratoires des assureurs pour associer le cuivre et l'aluminium. Suivez la procédure recommandée par le fabricant de raccordements électriques.
2. Les raccordements en aluminium/cuivre doivent être conformes aux codes locaux et aux pratiques de câblage acceptées par l'industrie.

Le conduit flexible (fourni) de 4 pieds de long au moins (120 cm) situé à l'arrière droit du boîtier inférieur de la plaque de cuisson doit être raccordé directement à la boîte de raccordement. Ne coupez pas le conduit. Un raccord de conduit figurant sur la liste U.L - ou CSA - doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (au niveau de la plaque de cuisson et de la boîte de jonction.) Un fusible ou un disjoncteur de temporisation est recommandé. Ne mettez pas un tuyau de gaz à la terre. Ne mettez pas de fusibles dans le circuit de mise à la terre ou de neutre. Fusionnez les deux lignes d'alimentation (phase).

Un mauvais raccordement du câblage en aluminium de la maison aux fils en cuivre peut entraîner un grave problème.

National Fire Protection Association Batter/march Park Quincy, Massachusetts 02269

Un système électrique à trois fils, monophasé, de 240 Volt à 60 cycles (circuit correctement protégé pour répondre aux codes locaux de la NFPA No.70) doit être fourni. L'appareil doit être convenablement mis à la terre conformément au code de câblage local. Le tableau ci-dessous recommande la protection minimale du circuit et la taille des fils si l'appareil est la seule unité sur le circuit. Si vous utilisez des fils de plus petite taille, cela pourrait réduire l'efficacité de l'unité et causer un incendie. Il est recommandé de confier le câblage et le branchement électrique à un électricien compétent.

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ou un service de réparation agréé. Cette plaque de cuisson ne nécessite pas de raccordement neutre. Si vous devez fermer complètement la plaque de cuisson dans une armoire, alimentez son câble à travers l'ouverture dans l'armoire. Effectuez le raccordement électrique en suivant les étapes appropriées pour votre installation.

DANGER
Risque d'électrocution, cadre mis à la terre au neutre de l'appareil par un raccord.

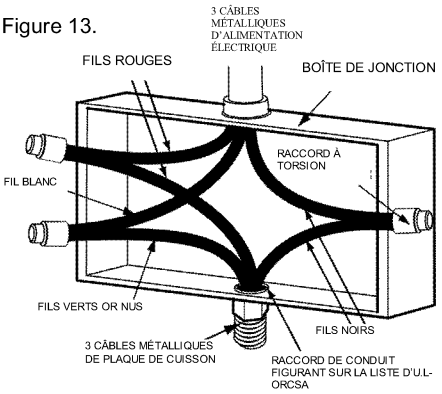
La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuit de dérivation (1996 NEC), # les maisons mobiles# et les véhicules récréatifs, ou dans une zone où les codes locaux interdisent la mise à la terre par le conducteur neutre.

Circuit de dérivation à 3 fils (pour les États-Unis uniquement)

Lorsque les codes locaux autorisent le raccordement du fil de terre de la plaque de cuisson au fil neutre du circuit de dérivation (fil de couleur grise ou blanche), procédez comme suit (voir figure 13).

- Si les codes locaux l'autorisent, raccordez le fil de TERRE vert du four et le fil blanc de la plaque de cuisson au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil de couleur grise ou blanche).
- Raccordez les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de raccordement.

Figure 13.



Si les codes locaux autorisent le raccord du conducteur de masse châssis au fil neutre (blanc) de la boîte de jonction, (Non utilisé pour les installations canadiennes)

NST 031-2

4 - Circuit de dérivation de fils (pour les États-Unis et le Canada)

Référez-vous à la figure 14 :

- Raccordez le fil de terre vert de la plaque de cuisson au fil de terre de la boîte de raccordement (fil dénudé ou de couleur verte).
- Raccordez les fils rouge et noir de la plaque de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de raccordement.
- Raccordez le fil blanc de la plaque de cuisson au fil neutre (gris ou blanc) dans la boîte de raccordement.
- Supprimez et isolez le fil neutre (de couleur grise ou blanche) dans la boîte de raccordement.

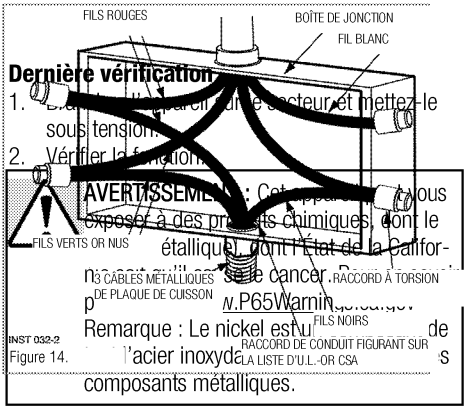


Figure 14.

Dernière vérification

1. [illegible] sur le secteur et mettez-le sous tension.
2. Vérifier la fonction.

AVERTISSEMENT : Cet appareil [illegible] vous exposer à des produits chimiques, dont le [illegible] étallique), dont l'État de la Califor- [illegible] se le cancer. [illegible] p[illegible] w.P65Warnin[illegible]

Remarque : Le nickel est u[illegible] de [illegible] l'acier inoxyda[illegible] s composants métalliques.

Astuces pour économiser l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- Décongelez les plats congelés avant de les faire cuire.
- Utilisez des casseroles ou des poêles avec couvercle pour cuisiner. Sans couverture, la consommation d'énergie peut être multipliée par 4.
- Choisissez le brûleur qui convient à la taille du fond de la casserole à utiliser. Sélectionnez toujours la taille de casserole correcte pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent plus d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat lorsque vous cuisinez avec des plaques électriques.
  Les casseroles à fond épais assureront une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser l'énergie jusqu'au 1/3.
- Les récipients et les casseroles doivent être compatibles avec les foyers. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque de cuisson.
- Gardez les foyers et le fond des casseroles propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre le foyer et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez le foyer pendant 5 ou 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres / crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

4 Utilisation de la table de cuisson

Informations générales sur la cuisson

DANGER
Risque d'incendie par surchauffe de l'huile ! Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.

AVERTISSEMENT
N'essayez jamais d'éteindre un potentiel feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile a pris feu, posez immédiatement un couvercle sur la casserole ou la poêle. Éteignez le brûleur/la plaque si vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez les pompiers.

- N'utilisez que des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez des casseroles dont la capacité est suffisante pour la quantité d'aliments à cuire afin d'éviter tout débordement qui provoquerait un nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles sur la plaque de cuisson.
- Placez toujours les casseroles au centre des brûleurs. Lorsque vous transférez des casseroles d'un brûleur à l'autre, soulevez toujours les casseroles et ne les faites pas glisser.
- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de taille différente. Choisissez des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation d'ustensiles de taille insuffisante expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un bon rapport ustensile-élément chauffant améliore également l'efficacité.
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque les réglages de chaleur sont élevés. Les débordements entraînent la propagation de fumées et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Assurez-vous que des bacs réflecteurs ou des bols d'égouttage sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.

AVERTISSEMENT
Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance lorsque les réglages de chaleur sont élevés. Les débordements entraînent la propagation de fumées et de graisse qui peuvent s'enflammer.

- Assurez-vous que des bacs réflecteurs ou des bols d'égouttage sont en place. L'absence de ces casseroles ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.

Conseils relatifs à la plaque vitrocéramique

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux grands écarts de température.
- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique pour conserver des objets ou comme surface de coupe.

AVERTISSEMENT
Ne faites pas cuire le pop-corn dans des récipients en aluminium préemballés sur la table de cuisson. Ils pourraient laisser des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement effacées.

- Utilisez des casseroles à fond plat. Les bords tranchants provoquent des éraflures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles ni de poêles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.

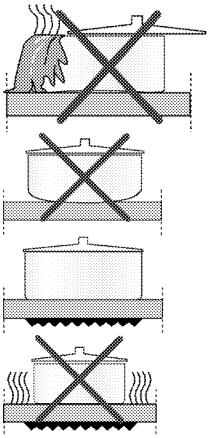
AVERTISSEMENT
Ustensiles de cuisson en faïence - Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.

- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la table de cuisson.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les déversements et les salissures dès que possible. Laissez la plaque de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des gants de cuisine, enlevez les éclaboussures pendant que la surface est encore chaude. Si vous laissez refroidir les déversements de sucre, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et provoquer la corrosion et des marques permanentes.

AVERTISSEMENT
Utilisez des casseroles à fond plat. Les bords tranchants provoquent des éraflures sur la surface.

AVERTISSEMENT
Évitez de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée avec des objets tels que des couteaux, des instruments tranchants, des bagues ou autres bijoux et des rivets sur les vêtements.

AVERTISSEMENT
Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur un foyer chaud, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les manches d'ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, le manche d'un ustensile doit être placé de manière à être tourné vers l'intérieur et ne doit pas s'étendre sur des unités de surface adjacentes.

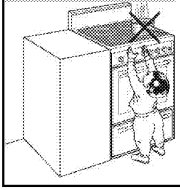


Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la céramique et provoquer un incendie.

N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe.

Utilisez des casseroles à fond lisse. Elles assurent un transfert de chaleur adéquat.

Une casserole trop petite provoque un gaspillage d'énergie

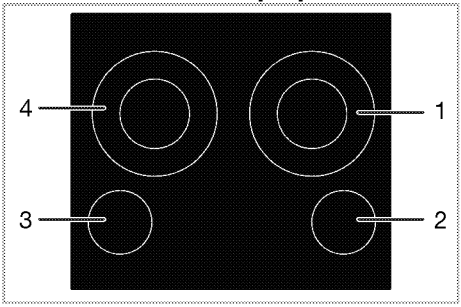


Basculement de la poêle
Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de l'appareil, afin d'éviter tout renversement accidentel. Cela rend également plus difficile l'accès des enfants aux casseroles.

- Assurez-vous que les poignées des casseroles ne peuvent pas être accidentellement attrapées ou frappées et qu'elles ne chauffent pas dans les zones de chauffage adjacentes. Évitez les casseroles instables et faciles à renverser. Les casseroles trop lourdes pour être déplacées facilement une fois remplies peuvent également constituer un danger.

AVERTISSEMENT
Ne rangez pas les objets qui intéressent les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière - les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Utilisation des brûleurs/plaques



1 Plaque de cuisson à double circuit 4-4,5 / 8-9 pouces
2 Plaque de cuisson à circuit unique 6,3-6,8 pouces
3 Plaque de cuisson à circuit unique 6,3-6,8 pouces
4 Plaque de cuisson à double circuit - les diamètres de casseroles recommandés pour les brûleurs correspondants varient de 4 à 4,5 et 8 à 9 pouces.

DANGER :
Évitez de rayer ou de heurter les portes, les plaques de cuisson ou les panneaux de commande vitrés. Cela peut entraîner un bris de verre. Ne pas cuisiner sur un produit dont le verre est brisé. Des chocs, des incendies ou des coupures peuvent survenir.

Ne laissez aucun objet tomber sur la plaque. Même de petits objets (par exemple, une salière) peuvent endommager le brûleur/la plaque.

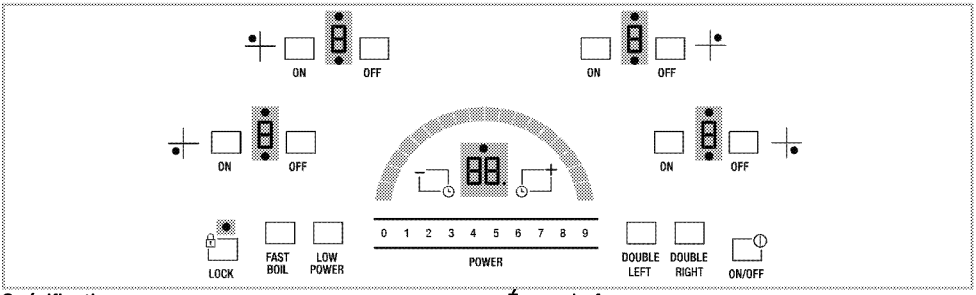
DANGER :
N'utilisez pas de plaques vitrocéramique présentant des fissures. L'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.

DANGER :
Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire le risque de choc électrique. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

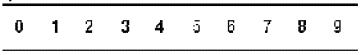
AVERTISSEMENT
Le brûleur/la plaque vitrocéramique est équipé d'une lampe de fonctionnement et d'un indicateur de chaleur résiduelle.
L'indicateur de chaleur résiduelle indique la position de la plaque allumée et reste allumé après l'extinction de la plaque. (Lorsque la température de la plaque tombe en dessous du nouveau favorable au toucher, le témoin lumineux s'éteint).

REMARQUE :
Les plaques vitrocéramique à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne regardez pas directement la lumière vive.

Panneau de commande



Spécifications



Zone de réglage de température

ON/OFF — Touche Marche / Arrêt

LOCK — Touche de verrouillage des touches

DOUBLE LEFT — Touche de double foyer gauche

DOUBLE RIGHT — Touche de double foyer droite

FAST BOIL — Touche d'ébullition rapide

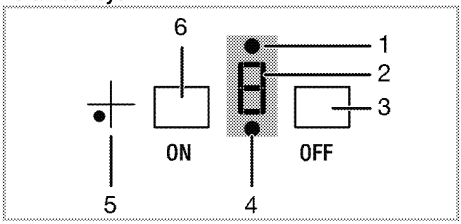
LOW POWER — Touche de faible puissance

Touche Moins de minuterie

Touche Plus de minuterie

Les graphiques et les figures sont fournis uniquement à titre d'information. Les apparences ou les fonctions réelles peuvent varier selon le modèle de votre plaque de cuisson.

Écran du foyer



1 Voyant lumineux supérieur
2 Niveau de température
3 Touche d'arrêt du foyer
4 Voyant lumineux inférieur
5 Symbole du foyer
6 Touche de mise en marche du foyer

Ce produit est commandé au moyen d'un panneau de commande tactile. Chaque opération que vous effectuez sur votre panneau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

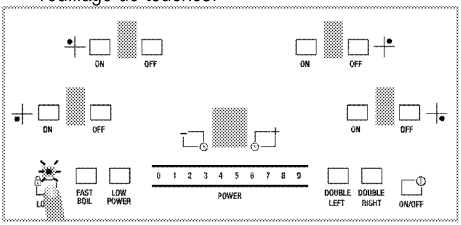
Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

Si vous appuyez simultanément sur deux ou plusieurs touches du panneau de commande, le produit s'éteint en dix secondes. Vous entendrez un signal sonore toutes les 10 secondes si vous continuez à toucher.

Mise en marche de la table de cuisson

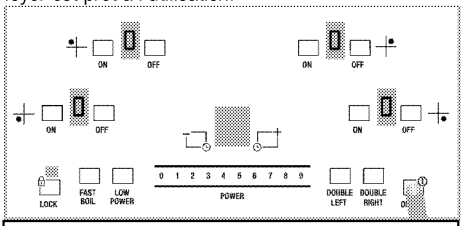
Le verrouillage des touches est activé lorsque la table de cuisson est mise sous tension pour la première fois.

1. Appuyez sur la touche « LOCK » (VERROUILLAGE) pendant environ 2 secondes pour annuler le verrouillage de touches.



2. Mettez la table de cuisson en marche en appuyant sur la touche « ON/OFF » pendant environ 2 secondes.

» **« 0 »** apparaît sur tous les affichages du foyer. Le foyer est prêt à l'utilisation.



La table de cuisson revient automatiquement en mode veille si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes.

Désactivation de la table de cuisson :

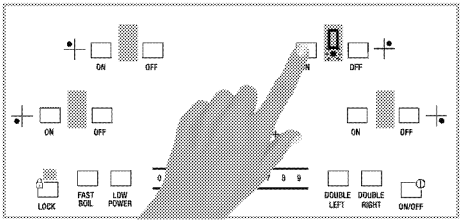
1. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche « ON/OFF » pendant environ 2 secondes.

» Tous les foyers actifs seront éteints simultanément.

Le foyer chauffe encore si le voyant lumineux inférieur est allumé sur l'écran du foyer après que les foyers ont été éteints. Dans ce cas, ne touchez pas les foyers. Les foyers peuvent chauffer même si le voyant lumineux inférieur est éteint. Ne touchez pas les foyers jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

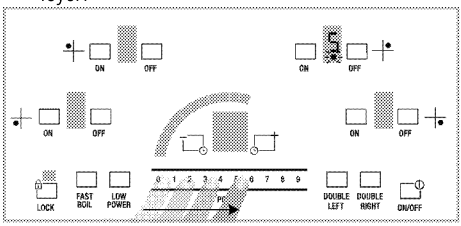
Utilisation des foyers

1. Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du foyer souhaité pendant environ 2 secondes.



» Le voyant lumineux inférieur commencera à clignoter sur l'écran du foyer concerné.

2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité du foyer.



» Le niveau de température sera confirmé dans 10 secondes et le voyant lumineux inférieur s'allumera. Le foyer concerné commencera à fonctionner au niveau de température défini. Si vous appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) d'un autre foyer avant dix secondes, le réglage sera immédiatement confirmé.

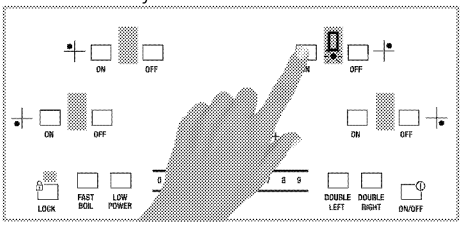
Vous pouvez également faire fonctionner d'autres foyers en suivant les mêmes étapes et en réglant les niveaux de température.

Si le voyant lumineux inférieur d'un foyer est allumé, vous ne pouvez effectuer aucun réglage pour ce foyer. Pour pouvoir effectuer un réglage, vous devez appuyer sur la touche « ON » (MARCHE) de ce foyer et le voyant inférieur doit clignoter.

Utilisation de plusieurs foyers

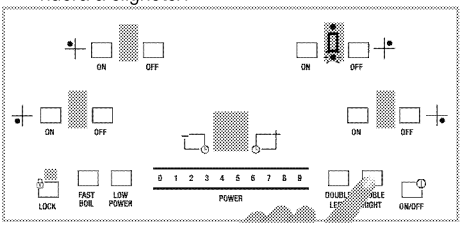
1. Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du double foyer souhaité pendant environ 2 secondes.

» Le voyant lumineux inférieur commencera à clignoter sur l'écran du foyer concerné.

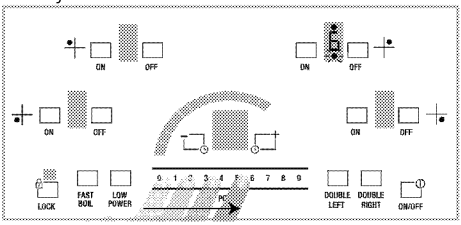


2. Appuyez sur la touche « DOUBLE » correspondante (gauche ou droite) pour également activer la partie externe.

» Le voyant lumineux supérieur du foyer concerné s'allumera et le voyant lumineux inférieur continuera à clignoter.



3. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité du foyer.



» Le niveau de température sera confirmé dans 10 secondes et le voyant lumineux inférieur s'allumera. Les parties intérieure et extérieure du foyer sélectionné s'activeront simultanément à la température réglée. Si vous appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) d'un autre foyer avant dix secondes, le réglage sera immédiatement confirmé.

4. Si vous ne souhaitez utiliser que la partie interne du foyer actif, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du foyer multiple concerné pour activer le foyer. Le voyant lumineux inférieur commencera à clignoter. Désactivez la partie externe en appuyant sur la touche « DOUBLE ».

» Le voyant lumineux supérieur s'éteindra et le voyant inférieur continuera à clignoter. Le réglage sera confirmé dans 10 secondes et le voyant inférieur s'allumera. La partie externe cessera de fonctionner et seule la partie interne restera active.
Si vous appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) d'un autre foyer avant dix secondes, le réglage sera immédiatement confirmé.

La partie externe du foyer ne peut pas être activée sans la partie interne.

Désactivation des foyers :
Un foyer actif peut être désactivé de 2 manières différentes :

1. **En appuyant sur la touche «** OFF **» (ARRÊT) du foyer concerné,**

Appuyez sur la touche « OFF » (ARRÊT) du foyer que vous souhaitez éteindre.

2. **En réglant la température au niveau « 0 »,**

Vous pouvez désactiver le foyer en réglant la température au niveau **« 0 »**.

Le foyer chauffe encore si le voyant lumineux inférieur est allumé sur l'écran du foyer après que les foyers ont été éteints. Dans ce cas, ne touchez pas les foyers. Les foyers peuvent chauffer même si le voyant lumineux inférieur est éteint. Ne touchez pas les foyers jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

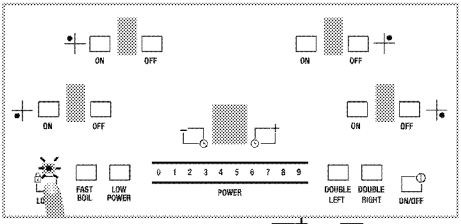
Indicateur de chaleur résiduelle
Le foyer chauffe encore si le voyant lumineux inférieur est allumé sur l'écran du foyer après que les foyers ont été éteints. Dans ce cas, ne touchez pas les foyers. Les foyers peuvent chauffer même si le voyant lumineux inférieur est éteint. Ne touchez pas les foyers jusqu'à ce qu'ils refroidissent.

Lorsque l'électricité est coupée, le voyant lumineux inférieur ne s'allume pas et ne prévient pas l'utilisateur que les foyers chauffent.

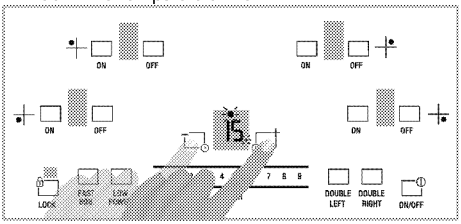
Fonction Minuterie
Vous pouvez utiliser la minuterie de la plaque de cuisson pour tout avertissement ou rappel.
La minuterie n'a aucune incidence sur les fonctions de la plaque de cuisson. Elle est utilisée uniquement comme un avertissement ou un rappel. Par exemple, elle est utile lorsque vous voulez rappeler la cuisson à un moment donné. La minuterie de l'alarme signalera une fois que le temps défini sera écoulé. La fonction Minuterie peut être utilisée aussi bien lorsque la plaque de cuisson est éteinte que lorsqu'elle est allumée.

Activation de la minuterie en mode Arrêt
Le verrouillage des touches est activé lorsque la table de cuisson est mise sous tension pour la première fois.

1. Appuyez sur la touche « LOCK » (VERROUILLAGE) pendant environ 2 secondes pour annuler le verrouillage de touches.



2. Appuyez sur les touches « ⏲ et ⏲ » pour définir le temps d'alarme.

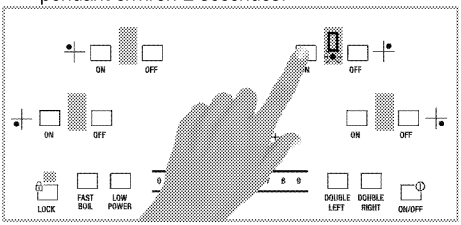


» Le temps d'alarme sera confirmé dans 10 secondes. Le temps d'alarme défini apparaîtra sur l'écran et le voyant lumineux supérieur clignotera. Une fois le temps d'alarme écoulé, un signal sonore sera émis. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Activation de la minuterie en mode Marche

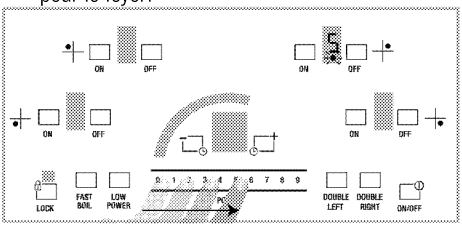
Il est possible de régler des temps d'alarme différents pour chaque foyer actif.

1. Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du foyer souhaité pendant environ 2 secondes.

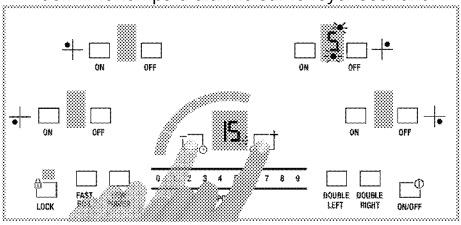


» Le voyant lumineux inférieur commencera à clignoter sur l'écran du foyer concerné.

2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour le foyer.

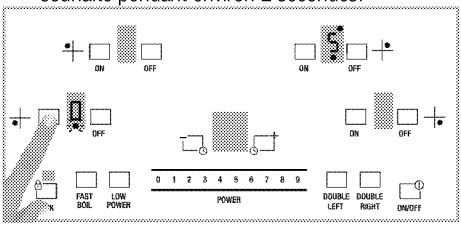


3. Appuyez sur les touches « ⏲ et ⏲ » pour définir le temps d'alarme sur le foyer souhaité.

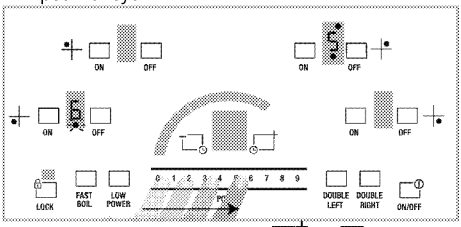


» Le temps d'alarme sera confirmé dans 10 secondes. Le temps d'alarme défini apparaît sur l'écran.

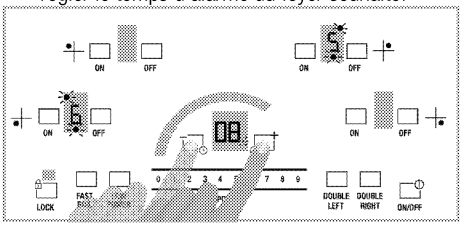
4. Pour définir le temps d'alarme d'un autre foyer, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du foyer souhaité pendant environ 2 secondes.



5. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité pour le foyer.



6. Appuyez sur les touches « ⏲ et ⏲ » pour régler le temps d'alarme du foyer souhaité.



» Le temps d'alarme sera confirmé dans 10 secondes. Le temps d'alarme le plus court s'affiche à l'écran et le voyant transversal supérieur du foyer ayant le temps d'alarme le plus court clignote.

À la fin du temps d'alarme le plus court, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. L'autre temps d'alarme défini continue le compte à rebours. À la fin de ce

temps défini, un signal sonore est à nouveau émis. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

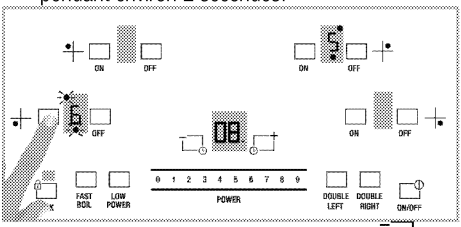
Après la fin du temps d'alarme, les foyers continuent à fonctionner au niveau de température souhaité. **L'alarme n'a aucun effet sur le fonctionnement du foyer.**

Désactivation anticipée des minuteries

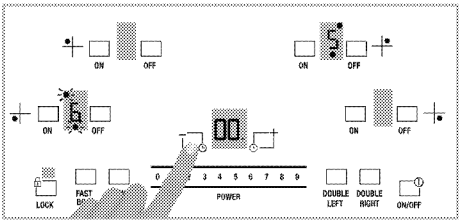
Vous pouvez désactiver la minuterie plus tôt de trois manières différentes :

1-Désactivation de la minuterie foyer correspondant en réinitialisant sa valeur à « 00 » :

1. Appuyez sur la touche « ON » du foyer souhaité pendant environ 2 secondes.



2. Appuyez sur la touche de la minuterie « ⏲ » et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **« 00 »** apparaît à l'écran ou appuyez simultanément sur les touches « ⏲+ et ⏲- ».



» Le voyant transversal supérieur du foyer correspondant s'éteint **en permanence** et la minuterie est annulée.

2-Désactivation de la minuterie du foyer correspondant en appuyant sur la touche « OFF » **pendant environ 2 secondes :**

1. Appuyez sur la touche « OFF » du foyer correspondant pendant environ 2 secondes.

» Le foyer correspondant s'éteint. Et sa minuterie est annulée.

3-Désactivation de la minuterie de tous les foyers en appuyant sur la touche ⏻ ON/OFF pendant environ 2 secondes :

1. Appuyez sur la touche « ⏻ ON/OFF » pendant environ 2 secondes.

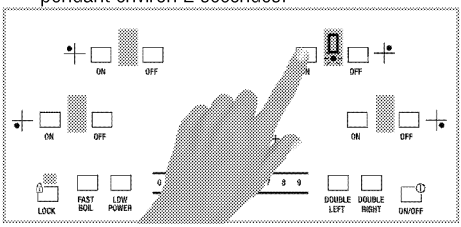
» Tous les foyers actifs seront éteints simultanément. De plus, toutes les minuteries définies seront annulées.

Réglage de l'ébullition rapide

Vous pouvez utiliser la fonction d'ébullition rapide pour un chauffage rapide. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour les cuissons de longue durée.

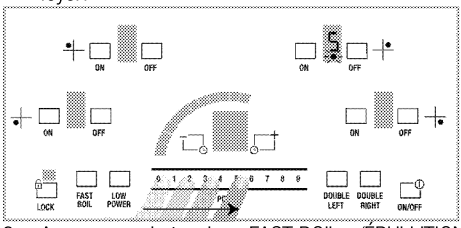
Sélection du réglage de l'ébullition rapide (BOOSTER) :

1. Après avoir allumé la plaque de cuisson, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du foyer souhaité pendant environ 2 secondes.

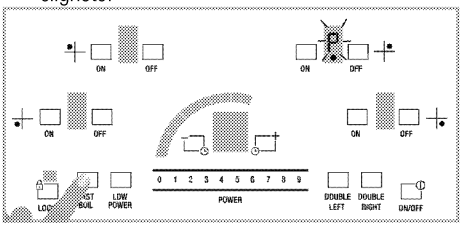


» Le voyant lumineux inférieur commencera à clignoter sur l'écran du foyer concerné.

2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage pour régler le niveau de température souhaité du foyer.



3. Appuyez sur la touche « FAST BOIL » (ÉBULLITION RAPIDE) pendant que le voyant lumineux inférieur clignote.



» Le réglage sera confirmé dans 10 secondes et le voyant lumineux inférieur s'allumera. Le foyer sélectionné fonctionnera au niveau de température le plus élevé pendant dix minutes. Le niveau de température réglé et « P » s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.

Après 10 minutes, le foyer concerné continuera à fonctionner au niveau de température réglé. Ce niveau s'affichera à l'écran.

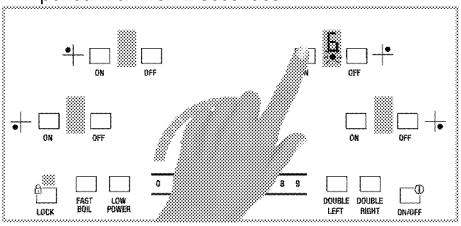
Si le voyant lumineux inférieur d'un foyer est allumé, vous ne pouvez effectuer aucun réglage pour ce foyer. Pour pouvoir effectuer un réglage, vous devez appuyer sur la touche « ON » (MARCHE) de ce foyer et le voyant inférieur doit clignoter.

Réglage de la faible puissance

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder votre repas chaud une fois la cuisson terminée.

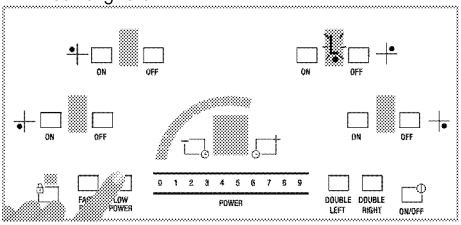
Sélection du réglage de la faible puissance :

1. Une fois que vous avez terminé la cuisson avec un foyer à un niveau de température donné, appuyez sur la touche « ON » (MARCHE) du foyer concerné pendant environ 2 secondes.



» Le voyant lumineux inférieur clignotera sur l'écran du foyer concerné.

2. Appuyez sur la touche « LOW POWER » (FAIBLE PUISSANCE) pendant que le voyant lumineux inférieur clignote.



» Le réglage sera confirmé dans 10 secondes et le voyant lumineux inférieur s'allumera. Le niveau de température réglé et « L » s'affichent respectivement sur l'écran du foyer concerné. Le foyer continuera à fonctionner pendant une période réduite.

Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour les pourcentages de la durée normale de fonctionnement et les pourcentages de la durée réduite de fonctionnement.

Tableau 1 : Pourcentages de la durée normale de fonctionnement

Niveau de température	Alimentation	
	240 V	208 V
0	0 %	0 %
1	3 %	3,4 %
2	7 %	8 %
3	11 %	12,6 %
4	18,5 %	21,2 %
5	26 %	29,9 %
6	36 %	41,4 %
7	46 %	52,9 %
8	65 %	74,7 %
9	100 %	100 %

Tableau 2 : Pourcentages de la durée réduite de fonctionnement (faible puissance)

Niveau de température	Alimentation	
	240 V	208 V
0	0 %	0 %
1	2 %	2,3 %
2	2,5 %	2,8 %
3	3 %	3,4 %
4	3,5 %	4 %
5	4 %	4,6 %
6	6 %	6,9 %
7	8 %	9,2 %
8	10 %	11,5 %
9	14 %	16,1 %

Activation du verrouillage de touches

1. Lorsque la plaque de cuisson est allumée ou éteinte, appuyez sur la touche « LOCK » (VERROUILLAGE) pendant environ 2 secondes pour activer le verrouillage de touches.» Le voyant lumineux « LOCK » (VERROUILLAGE) sera activé sur l'écran.

Si vous activez le verrouillage de touches lorsque la plaque de cuisson est allumée, elle peut s'éteindre. Cependant, une fois qu'elle est éteinte alors que le verrouillage de touches est activé, elle ne peut plus être allumée. Vous devez désactiver le verrouillage des touches pour la rallumer.

» Le voyant lumineux « LOCK » (VERROUILLAGE) sera activé sur l'écran.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur la touche « LOCK » (VERROUILLAGE) pendant environ 2 secondes pour annuler le verrouillage de touches.

Limites de la durée de fonctionnement

La commande de la plaque de cuisson est dotée d'une limite de la durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 3). Si une minuterie est attribuée au foyer, l'écran de la minuterie s'éteindra également plus tard. La limite de la durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

L'utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

Tableau 3 : Limites de la durée de fonctionnement

Niveau de température	Limites de la durée de fonctionnement - en heure
0	0
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3
Chauffage rapide	10 minutes

Protection contre la surchauffe

Votre plaque de cuisson est équipée de certains capteurs qui assurent une protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les points suivants peuvent être observés :

- Le foyer activé peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Toutefois, cette condition ne peut pas s'afficher sur l'indicateur.

Messages d'erreur

Tableau 4 : Codes d'erreur et causes d'erreur

Cause d'erreur	Indicateur	Affichage
Erreur de capteur émetteur de la touche « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT)	Le voyant « **FA** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de capteur récepteur de la touche « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT)	Le voyant « **FC** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Court-circuit du NTC	Le voyant « **FE** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Circuit ouvert du NTC	Le voyant « **Ft** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de température élevée	Le voyant « **Fc** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de relais	Le voyant « **Fr** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de somme de contrôle de l'Eeprom	Le voyant « **FH** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur ADC	Le voyant « **FJ** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de logiciel	Le voyant « **F0** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de lumière ambiante	Le voyant « **FL** » s'allume	Affichage de tous les foyers
Erreur de la LED de la touche « ON/OFF »	Le voyant « **Fd** » s'allume	Affichage de tous les foyers

Voir le tableau 4 pour plus d'informations sur les messages d'erreur qui peuvent apparaître sur le panneau de commande tactile.

Si la surface du panneau de commande tactile est exposée à une vapeur intense, l'ensemble du système de commande peut être désactivé et peut afficher un signal d'erreur.

Gardez la surface du panneau de commande tactile propre. Une erreur de fonctionnement peut être observée.

5 Maintenance et entretien

Informations générales

Un nettoyage régulier de votre appareil prolonge sa durée de vie et réduit les potentiels problèmes rencontrés.

DANGER
Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de commencer les travaux d'entretien et de nettoyage.
Il existe un risque d'électrocution !

DANGER
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Cela permettra ainsi d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson, ce qui évitera qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
- Aucun agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer tout excès de liquide après le nettoyage et à essuyer immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlorure pour nettoyer les surfaces inoxydables ou inox et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide (non abrasif) pour nettoyer ces pièces, en faisant attention à essuyer dans un sens.

Certains détergents ou produits de nettoyage peuvent endommager la surface de l'appareil.
N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres / crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

Nettoyage des brûleurs / plaque

Plaques vitrocéramiques

Rincez-les toujours à fond avec un chiffon propre essoré dans de l'eau propre (les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson).
Les croûtes ne doivent en aucun cas être grattées avec des couteaux à lames dentelées, de la laine d'acier ou tout autre outil similaire.
Enlevez les taches de calcium (coloration jaune) avec de petites quantités de détartrants tels que le détartrant Durgol, le vinaigre ou le jus de citron.
Ne laissez pas du vinaigre, du café, du lait, de l'eau salée, du jus de citron ou de tomate rester en contact avec les pièces émaillées (c'est-à-dire à l'intérieur du four).
Appliquez l'agent de nettoyage à l'aide d'une éponge et, en cas de salissures plus importantes, laissez agir plus longtemps. Ensuite, lavez la table de cuisson à l'eau.

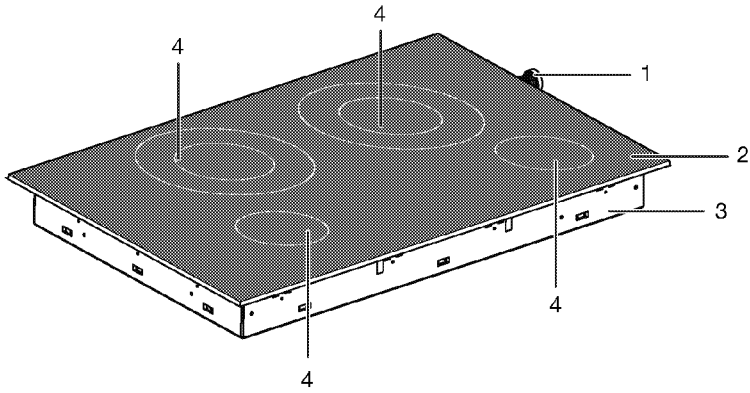
AVERTISSEMENT :
Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, les brûleurs / plaque peuvent être endommagés de façon permanente.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide et essuyez-le.

6 Informations générales

Aperçu



1 Câble d'alimentation
2 Verre de la table de cuisson
3 Couvercle de base
4 Foyers

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	**120/240 V~60 Hz**
Consommation totale d'énergie	6,8 kW
Fusible	Min. 20 A
Type / section de câble	BC-SiL 3x10 AWG
Longueur de câble	min. 4 pi - max. 6 pi
Dimensions externes (hauteur/largeur/profondeur)	**3 po 34/64 (90 mm) (4 po 23/32 (120 mm), y compris le câble d'alimentation) / 30 po (762 mm) / 20 po 1/2 (520,4 mm)**
Dimensions d'installation (largeur/profondeur)	**28-11/16 po (728 mm) / 19-19/64 po (490 mm)**
Plaques de cuisson	
Avant droite	**Plaque de cuisson à circuit unique**
Dimension	6,3 pouces
Puissance	1200 W
Avant gauche	**Plaque de cuisson à circuit unique**
Dimension	6,3 pouces
Puissance	1200 W
Arrière gauche	**Plaque de cuisson à double circuit**
Dimension	4,7 - 8,3 pouces
Puissance	750 - 2 200 W
Arrière droite	**Plaque de cuisson à double circuit**
Dimension	4,7 - 8,3 pouces
Puissance	750 - 2 200 W

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

7 Dépannage

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes, puis rebranchez-le.*

Si vous ne parvenez pas à dépanner l'appareil bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous l'avez acheté. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

8 GARANTIE DES PRODUITS BEKO AUX ÉTATS-UNIS

Les garanties fournies par Beko dans les présentes déclarations ne s'appliquent qu'aux appareils Beko vendus au premier acheteur inti ou au premier propriétaire aux États-Unis (y compris l'Alaska, Hawaii, Porto Rico et les îles Vierges des États-Unis) et aux îles Caïmans.

La garantie d'usine ne s'applique qu'aux produits achetés chez un détaillant ou un revendeur agréé. Consultez le site www.bekoappliances.com/where-to-buy pour obtenir la liste des revendeurs agréés. Les produits achetés par l'intermédiaire de détaillants et de grossistes non autorisés ne seront pas couverts par la garantie du fabricant.

Cette garantie est non-transférable. Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter votre distributeur ou contactez-nous sur https://www.bekoappliances.com/support/beforecallcenter/ . Vous aurez besoin du numéro de modèle, du numéro de série, du nom et de l'adresse du revendeur, où vous avez acheté l'appareil et la date d'achat/la date d'installation. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. De plus, pensez à enregistrer votre appareil pour bénéficier d'une garantie à l'adresse : https://www.bekoappliances.com/product-registration/

2 année (*) de garantie complète à partir de la date de la première installation (tous les produits Beko)

Beko répare ou remplace sans frais pour le consommateur toute pièce défectueuse, si elles sont utilisées dans des conditions normales.

(La garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins commerciales, par exemple dans les gîtes, maisons de retraite, etc.) Le service peut aussi être effectué par une Agence de service Beko agréée. (Les défauts cosmétiques doivent être signalés dans les 10 jours ouvrés suivant l'installation). 1 année de garantie sur les accessoires est réservée aux pièces uniquement et ne comprend pas la main d'œuvre.

De la 3e à la 5e année (*, **) garantie du système scellé sur les réfrigérateurs - Pièces uniquement
Beko fournira (sans frais) des compresseurs, des évaporateurs, des condenseurs et des filtres de séchoir aux clients en cas de dysfonctionnement des composants ou de dommage à ceux-ci résultant d'un défaut matériel ou de fabrication.
Les charges de main-d'œuvre et d'envoi sont la responsabilité du consommateur.

De la 3e à la 10e année (*, **) Moteur inverter ProSmart™ sur les lave-vaisselles - Pièces uniquement
Beko fournira (sans frais) un moteur inverter de lavage principal ProSmart si des défauts au niveau des matériaux ou de la fabrication ont causé des dommages sur ce composant ou sa défaillance.
Les charges de main-d'œuvre et d'envoi sont la responsabilité du consommateur.

Avertissements sur les garanties et exclusions :

La garantie ne couvre pas les frais d'entretien par un agent de service agréé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les renseignements sur l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz. Cette garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par des cas de force majeure (tels que les tempêtes, les inondations, les incendies, les glissements de terrain, etc.), les dommages causés par l'utilisation des appareils électriques ou au gaz pour des usages autres que ceux préconisés, une mauvaise utilisation, un abus, un accident, une altération, une installation incorrecte, l'entretien, les frais de déplacement, les appels de service en dehors des heures normales de service, la collecte et la livraison, toute perte de denrées alimentaires à la suite d'une panne de l'appareil, des travaux d'entretien non autorisés.

Ce produit a été entièrement testé et soumis aux inspections d'assurance-qualité avant de quitter le site original de fabrication. Les conditions de garantie pour cet appareil ménager Beko ne sont pas valables si le produit est falsifié, saboté, modifié, monté à partir de pièces supplémentaires, réparé et remballé par un distributeur agréé, réparateur, un tiers détaillant, un revendeur ou par tout autre individu non autorisé.

DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. BEKO N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LA QUALITÉ DE CE PRODUIT SAUF CEUX FOURNIS PAR LA DÉCLARATION DE GARANTIE. BEKO DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ RELATIVE À L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS AURIEZ ACHETÉ CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE.

Beko n'assume aucune responsabilité pour des dommages directs ou indirects. De tels dommages incluent mais ne sont pas limités à, la perte de profits, la perte d'épargne ou de revenus, la perte de l'usage d'équipements électriques ou au gaz ou de tout équipement associé, un coût en capital, un coût de tout équipement de substitution, les installations ou services, les temps d'arrêt, les réclamations de tierces parties, et les dommages à la propriété. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages incidentiels ou conséquentiels, aussi les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

(*) La date d'installation doit renvoyer à la date d'achat ou 5 jours ouvrables après la livraison du produit à domicile, la date la plus tardive étant retenue. (**) Les pièces remplacées prendront l'identité des pièces d'origine et de leur garantie d'origine.

Aucune autre garantie. Cette déclaration de garantie est la garantie complète et exclusive du fabricant. Aucun employé de Beko ou aucune autre partie n'est autorisé à faire d'autres déclarations de garantie en addition de celle faite dans cette Déclaration de Garantie.

Veuillez conserver cette carte de garantie, le manuel d'utilisateur et votre reçu de vente pour référence future.

COMMENT CONTACTER BEKO
Veuillez contacter Beko US au 1 (888) 352-2356 et sélectionnez l'option 2 pour le service à la clientèle.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE
Veuillez contacter un revendeur agréé Beko ou visiter le site www.bekoappliances.com pour localiser et obtenir des informations auprès de votre centre de service agréé Beko le plus proche.