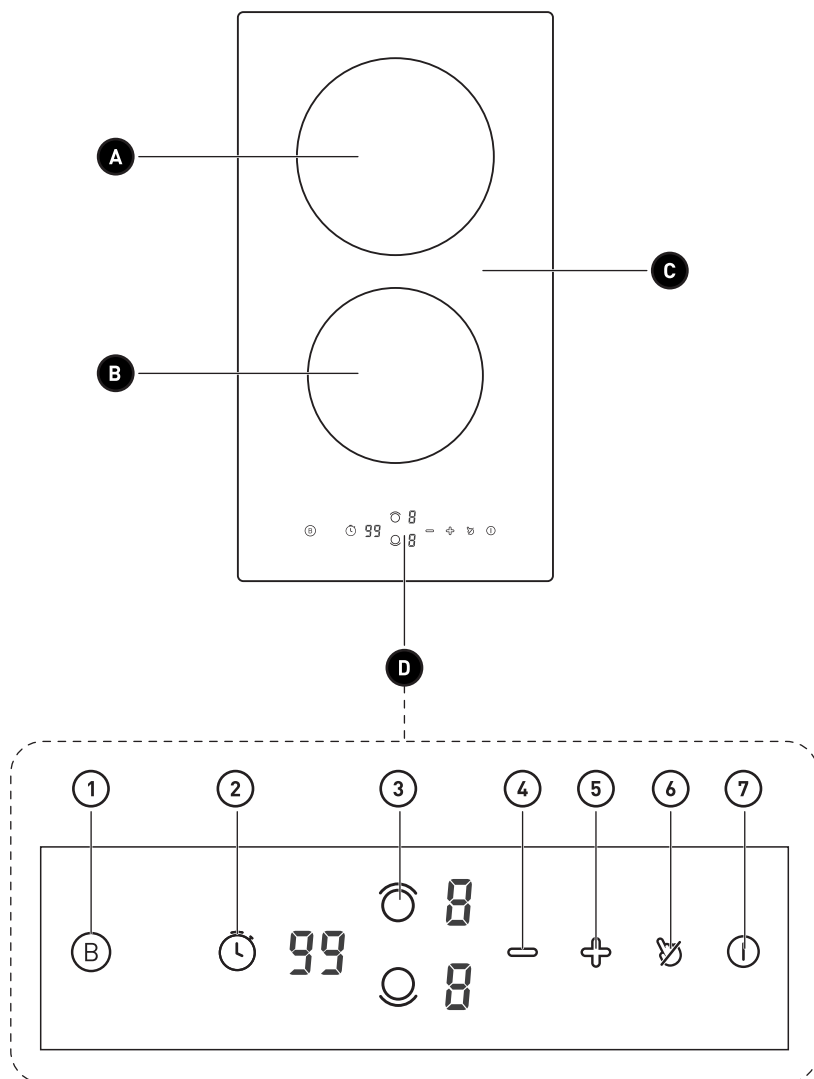


Built-in electric hob
Table de cuisson électrique encastrable
Ingebouwde elektrische kookplaat
Cocina eléctrica integrada

10017254 - IH 2 TB 342C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	22
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	44
INSTRUCCIONES DE USO	66

VALBERG





Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts

B

Product usage

Installation
Operation Instructions
Hints and Tips

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Failure Inspection for induction hob

Parts

- A** 1900/2200W cooking zone
- B** 1300/1500W cooking zone
- C** Glass plate
- D** Control panel
- 1** Booster control button
- 2** Timer selection button
- 3** Cooking Zone selection button
- 4** Heating level/Timer “-” button
- 5** Heating level/Timer “+” button
- 6** Child Lock control button
- 7** ON/OFF button

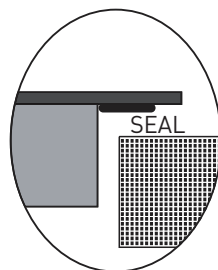
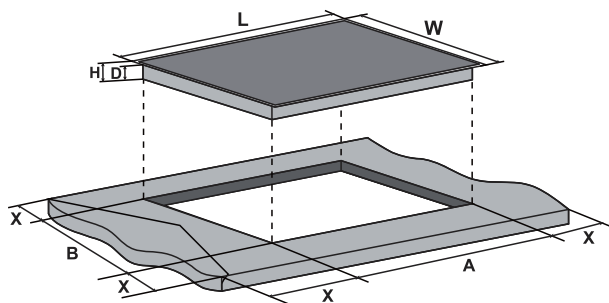
Installation

Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- **For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.**
- **Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):**



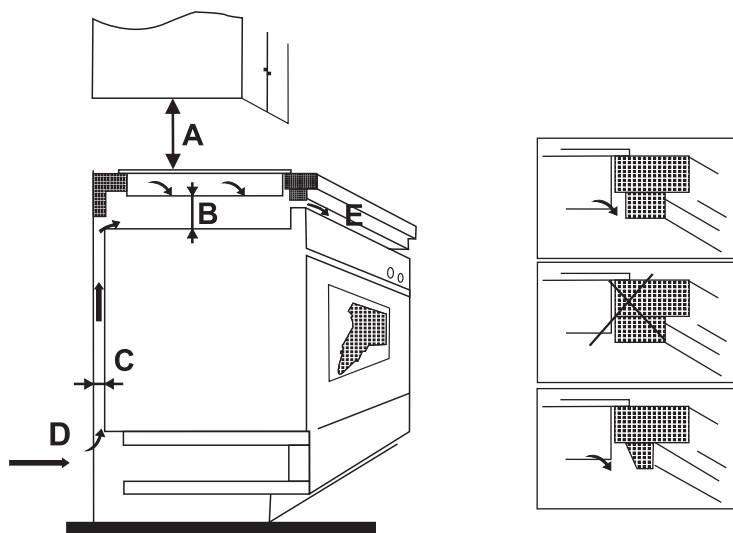
Model	L	W	H	D	A	B	X
10017254	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:



NOTE:

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

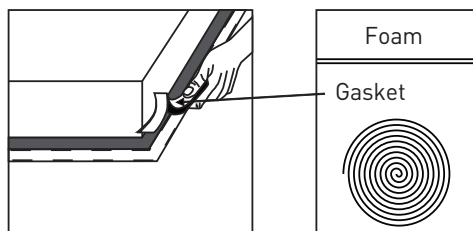


CAUTION!

Do not install the hob without the foam gasket!

The gasket should be attached to the hob in the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



Before locating the fixing brackets

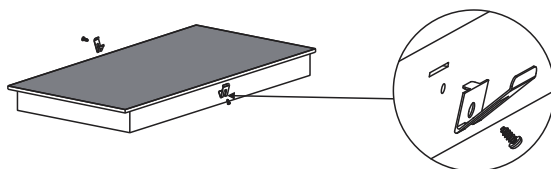
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws. Find the easy fit kit package first.

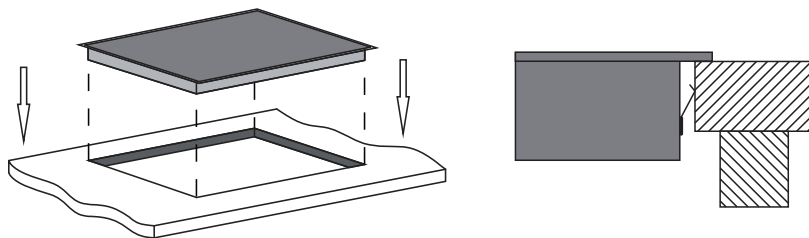
Fix clips to hob

Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet

Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.

**NOTE:**

- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

**CAUTION!**

- **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
- The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
- A steam cleaner is not to be used.
- This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

**NOTE:**

For this model, it is applied with a power cord with plug. You can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use.

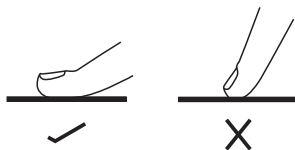
Operation Instructions

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



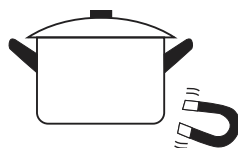
Choose the right Cookware



CAUTION!

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.



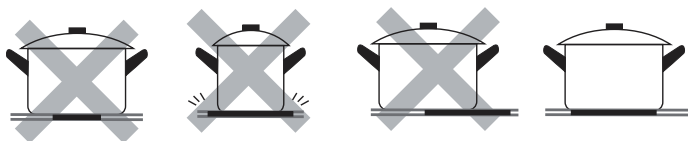
If you do not have a magnet:

- Put some water in the pan you want to check.
- If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan which diameter less than **140mm** may not be detected by the induction hob.

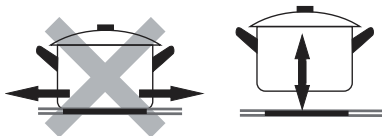
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



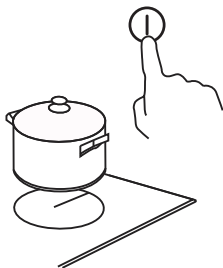
Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Hob

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on. **Press and hold the ON/OFF ① control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on.** Then all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”.



2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set heating level of cooking zone
 - **Before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use.** The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:
 - Set heat setting by touching the ◀ or ▶ button.
 - If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.



**NOTE:**

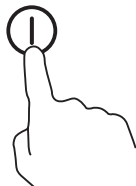
- After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
- When all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
- To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
- The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows “-”.



2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF ① control button.

**NOTE:**

- If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.
- The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Booster Function-Induction Hob

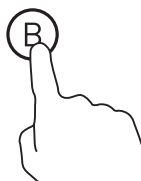
You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:

1. Touch the heating zone selection control button to select the Cooking zone you want to use boost function.



2. Adjust the cooking zone to a heating level by touching the heating level control button “+” or “-”.
3. Touch the Booster function control button , the heating zone indicator will show “b” and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.

**NOTE:**

After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

- Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.
- You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button once. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button around 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.

**CAUTION!**

- Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button ① and child lock button.
- You can always turn the hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

**NOTE:**

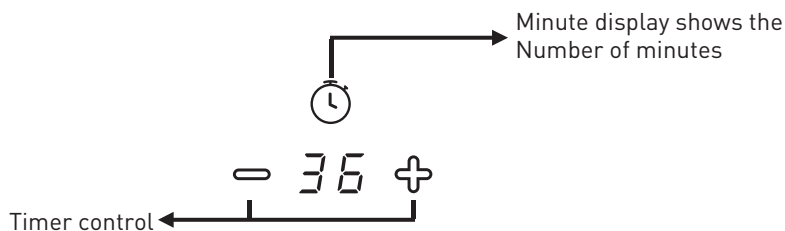
Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

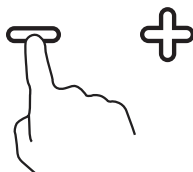
If you have not selected any cooking zones

1. Touch the timer control button ①, the number in timer indicator flashing.



2. Then adjust Minute Minder setting follows below:

- Set heat setting by touching the — or + button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

**NOTE:**

When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "--" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.

**Setting the timer to turn cooking zone off**

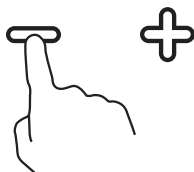
1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.



2. Touch the timer control button ⌚, the number in timer indicator flashing.



3. Then adjust Timer setting
 - Set heat setting by touching the = or + button.
 - If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.



4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

**NOTE:**

- The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.
- If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

5. 0

3 0

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

**NOTE:**

- The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.
- After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.
- The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.
- If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button (clock icon), the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes “H” alternately with heat setting.

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.



NOTE:

- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
- The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
- When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



It can also be used as an energy saving function:

If you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.

Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass

Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:

1. Switch off the power supply.
2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.
3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday soiling on glass" above.

- Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
- Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls

1. Switch off the power supply.
2. Soak up the spill
3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
4. Wipe the area completely dry with a paper towel.
5. Switch on the power supply to the hob.

- The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Off-mode (W)

/

Standby mode (W)

0.3

Networked standby (W)

/

The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)

< 20

Cleaning and maintenance



IMPORTANT!

Before any maintenance or cleaning work is carried out, **DISCONNECT** the appliance from **ELECTRICITY** supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

- Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.
- Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.
- Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface.**
- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Troubleshooting

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

Problem	Possible Cause & Solution
There is no power to the appliance	• Check whether there is a power cut of your department; • Check whether the appliance be connected to electricity properly; • Has the timer setting elapsed; • Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off; • Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
The touch control panel buttons can't be active	• Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer; • Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
After cooking there is "H" shows on display	• This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
After turn off, the fan of induction hob remains working for a while	• This is normal, this is to help appliances completely cool down.
Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob	• This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
The glass is being scratched	• Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware. • Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

Problem	Possible Cause & Solution
The heating element of ceramic hob turns on and off alternately when working	• This is normal and natural feature for ceramic hob. Programmer of ceramic hob, together with the thermostat or thermocouple in heating element, could control the hob work at set power level and avoid overheat by heating element work on/off alternately. • If working at highest power level, heating element will continue turn on for a certain time then on/off alternately. • If working at other lower power level, heating element will on/off alternately at certain frequency since beginning based on power setting of the cooking zone.

Failure Inspection for induction hob

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	• Abnormal supply voltage	• Please check whether power supply is normal, power on after the power supply is normal.
E3	• High temperature of the pan sensor	• Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	• High temperature of the IGBT temperature sensor	• Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Consignes d'utilisation
Conseils et astuces

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Vérification des erreurs de la table à induction

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Zone de cuisson 1 900/2 200 W
- B** Zone de cuisson 1 300/1 500 W
- C** Plaque en verre
- D** Panneau de commande
- 1** Touche Booster
- 2** Touche Minuteur
- 3** Touche Sélection de la zone de cuisson
- 4** Touche « - » (niveau de puissance/minuteur)
- 5** Touche « + » (niveau de puissance/minuteur)
- 6** Touche Sécurité enfant
- 7** Touche Marche/Arrêt

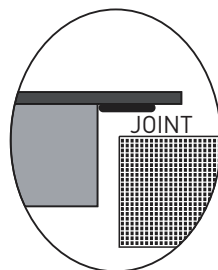
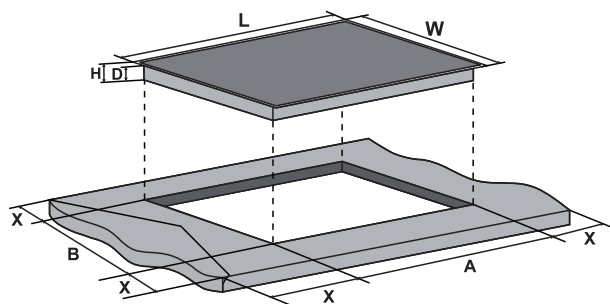
Installation

Consignes d'installation

L'appareil doit être installé et branché conformément aux réglementations en vigueur. Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible. Si l'appareil a été endommagé pendant son transport, **NE L'UTILISEZ PAS** et contactez immédiatement votre point de vente.

Sélection de l'emplacement d'installation

- Coupez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, gardez un espace de 5 cm minimum autour du trou.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail avec un matériau résistant à la chaleur afin d'éviter une déformation plus importante due à la chaleur dégagée par la table de cuisson. Reportez-vous au schéma suivant (dimensions exprimées en mm) :



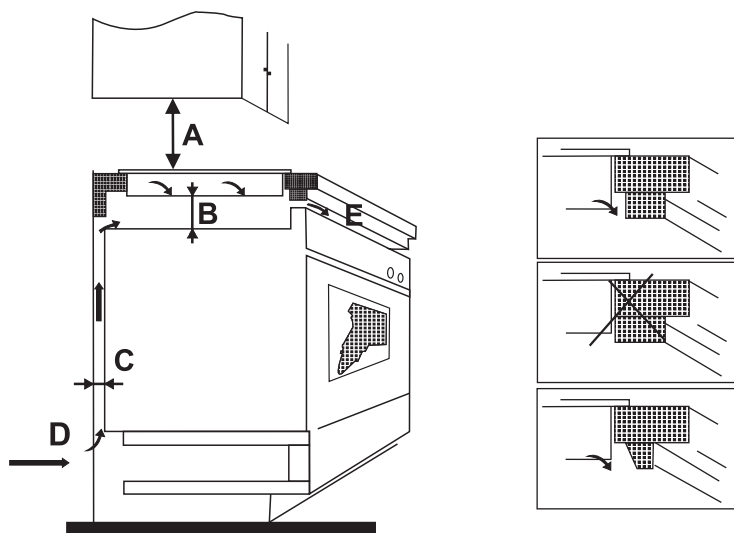
Modèle	L	W	H	D	A	B	X
10017254	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min.

Veillez à maintenir une ventilation constante autour de la table de cuisson et à garder la sortie et l'entrée d'air dégagées. Assurez-vous que la table de cuisson électrique est en bon état de marche. Reportez-vous au schéma suivant :



REMARQUE :

La distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être de 760 mm au minimum.



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

Installation du joint en mousse

Avant d'insérer la table de cuisson dans le trou du plan de travail, il est nécessaire de fixer le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) sur le dessous de la plaque en verre céramique.

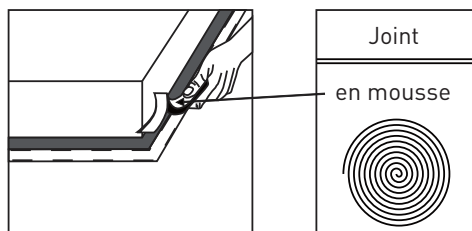


ATTENTION !

N'installez pas la table de cuisson sans le joint en mousse !

Le joint doit être fixé à la table de cuisson de la manière suivante :

- Retirez le film de protection du joint.
- Ensuite, fixez le joint sur le dessous de la plaque en verre, puis sur le bord.
- Le joint doit être fixé sur toute la longueur du bord de la plaque en verre et ne doit pas se chevaucher dans les coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que la plaque en verre n'entre pas en contact avec des objets pointus ou tranchants.



Avant la fixation des supports

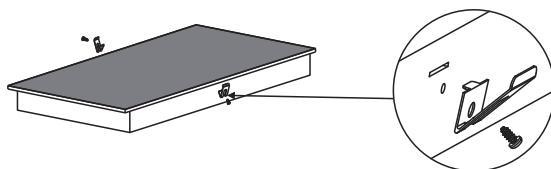
L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'exercez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Kits de fixation facile

Un sachet avec kit de fixation facile est disponible pour chaque table de cuisson, comprenant des vis et des clips de fixation. Repérez d'abord le sachet avec kit de fixation facile.

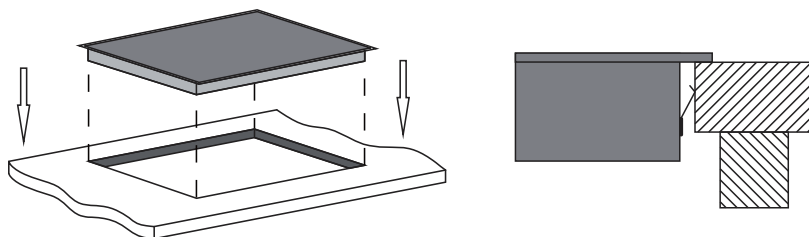
Fixez les clips à la table de cuisson.

Insérez les clips de fixation dans les trous de fixation correspondants, des deux côtés du boîtier, fixez chaque clip au boîtier à l'aide d'une vis, puis insérez la table de cuisson dans le meuble/plan de travail.



Fixation de la table de cuisson au meuble

Insérez la table de cuisson dans le meuble/plan de travail comme illustré sur les schémas ci-dessous. Les clips installés permettent de fixer solidement la table de cuisson.



Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur ou via un disjoncteur unipolaire.

Cet appareil a une puissance nominale significative et doit être raccordé au réseau électrique par un électricien qualifié.

**REMARQUE :**

- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien de service après-vente à l'aide d'outils adaptés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est directement raccordé au secteur, il est nécessaire d'installer un disjoncteur omnipolaire avec un espace de 3 mm au minimum entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux réglementations de sécurité.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni pincé.
- Le cordon d'alimentation doit être vérifié de manière régulière et ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.

**ATTENTION !**

- **La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.** N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La table de cuisson électrique ne doit pas être installée près des appareils de réfrigération, des lave-vaisselle ou des sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'optimiser son fonctionnement.
- La paroi et la zone à chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent résister à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Cette table de cuisson ne peut être connectée qu'à une alimentation avec une impédance de réseau inférieure ou égale à 0,427 ohms. Si nécessaire, contactez votre fournisseur d'électricité pour plus d'informations sur l'impédance du réseau.

**REMARQUE :**

Ce modèle est fourni avec un cordon d'alimentation avec fiche. Vous pouvez brancher directement la fiche sur la prise. Veuillez débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise après l'utilisation.

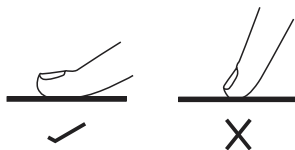
Consignes d'utilisation

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la partie « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film de protection qui pourrait se trouver sur votre nouvelle table de cuisson électrique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un appui est enregistré.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



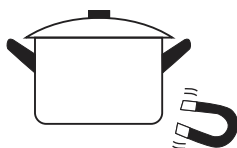
Choix des bons ustensiles de cuisine



ATTENTION !

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la poêle/casserole.

Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base de la poêle/casserole. S'il est attiré, la poêle/casserole est adaptée aux plaques à induction.



Si vous n'avez pas d'aimant :

- Versez de l'eau dans la poêle/casserole que vous souhaitez vérifier.
- Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la poêle/casserole convient à la cuisson à induction.

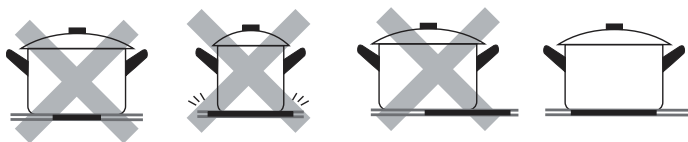
- Les ustensiles de cuisine composés des matériaux suivants ne conviennent pas à la cuisson à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- La table à induction est faite d'une surface en verre céramique lisse. La chaleur provient d'une bobine à induction magnétique qui fait chauffer l'ustensile de cuisine, mais pas la surface de cuisson. La chaleur de l'ustensile de cuisine se transfère alors aux aliments.
- Il est important d'utiliser exclusivement des poêles et casseroles en métal spécialement conçues et/ou homologuées pour une utilisation sur des plaques à induction. Évitez tout contact entre des récipients en mélamine ou en plastique et les zones de cuisson.

- Une poêle ou une casserole d'un diamètre inférieur à **140 mm** peut ne pas être détectée par la table à induction.

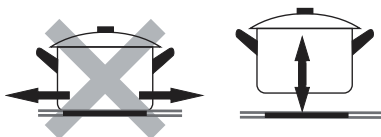
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisine est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une poêle/casserole plus petite, l'efficacité pourrait ne pas être optimale. Centrez toujours votre poêle/casserole sur la zone de cuisson.



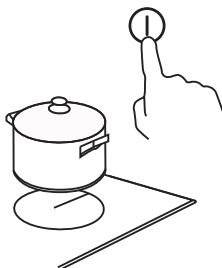
Soulevez toujours les poêles/casserolles de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Utilisation de la table de cuisson

Démarrage de la cuisson

1. Une fois la table de cuisson raccordée au secteur, elle peut être mise en marche. **Pour allumer la table de cuisson, maintenez la touche Marche/Arrêt ① appuyée pendant environ 3 secondes, jusqu'à entendre un « bip ».** Tous les indicateurs de niveau de puissance et du minuteur affichent « - ».



2. Posez une poêle ou une casserole adaptée sur la zone de cuisson à utiliser.
 - Veillez à ce que la base de la poêle/casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
3. Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson.
 - **Avant de régler le niveau de puissance, vous devez appuyer sur la touche Sélection de la zone de cuisson afin de sélectionner et d'activer la zone à utiliser.** L'indicateur du niveau de la puissance de la zone sélectionnée clignote lorsque celle-ci est activée. Vous pouvez alors régler son niveau de puissance comme suit :
 - Ajustez le niveau de puissance en appuyant sur la touche $\Rightarrow$ ou $\oplus$.
 - Maintenez l'une ou l'autre de ces deux touches pour augmenter ou diminuer rapidement la valeur de niveau de 0 à 9 (avec un défilement en boucle).



REMARQUE :

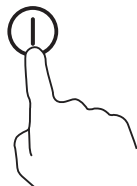
- Une fois la table de cuisson raccordée au secteur et mise en marche, un bip retentit une fois et tous les voyants et indicateurs s'allument pendant 1 seconde, avant de s'éteindre.
- Lorsque les indicateurs de niveau de puissance et du minuteur affichent « - » et que vous n'appuyez sur aucune touche dans la minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement en émettant un bip.
- Pour mettre la table de cuisson en marche, maintenez la touche Marche/Arrêt appuyée pendant environ 3 secondes. Pour l'éteindre, appuyez simplement à nouveau sur la touche Marche/Arrêt.
- L'indicateur de niveau de puissance de la zone sélectionnée clignote lors du réglage. Une fois la puissance réglée, le chiffre clignote pendant 5 secondes. Lorsqu'il cesse de clignoter, le réglage est confirmé.

Arrêt de la table de cuisson

1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en sélectionnant le niveau de puissance 0. L'indicateur affiche alors « - ».



2. Vous pouvez également éteindre la table de cuisson dans son intégralité en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ①.

**REMARQUE :**

- En cas de coupure de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.
- Le ventilateur de refroidissement de la table à induction continuera de fonctionner pendant environ 1 minute après l'arrêt.

Utilisation de la fonction Booster de la table à induction

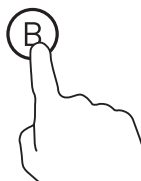
Vous pouvez utiliser la fonction « Booster » pour augmenter la puissance de la zone de cuisson concernée jusqu'à la puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique si vous manquez de temps !

Pour utiliser la fonction Booster lorsque la table est en marche, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche Sélection de la zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Booster.



2. Sélectionnez un niveau de puissance pour la zone de cuisson en appuyant sur la touche de réglage du niveau de puissance « + » ou « - ».
3. Appuyez sur la touche Booster ②. L'indicateur de la zone de cuisson affichera « b », qui clignotera pendant 5 secondes avant de s'arrêter, et la fonction Booster sera alors activée.



**REMARQUE :**

Une fois la durée de la fonction Booster écoulée, la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.

Annulation de la fonction Booster

- Suivez à nouveau les consignes d'activation de la fonction Booster ci-dessus lorsque cette fonction est activée pour l'annuler.
- Vous pouvez également annuler la fonction Booster en changeant le niveau de puissance.

Utilisation de la sécurité enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants qui activeraient les zones de cuisson par accident) en utilisant la fonction de sécurité enfant.
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les touches, à l'exception des touches Marche/Arrêt et Sécurité enfant, sont désactivées.

Verrouillage des commandes

Appuyez une fois sur la touche Sécurité enfant. L'indicateur du minuteur indiquera « Lo » et la fonction de sécurité enfant s'activera.

Déverrouillage des commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson électrique est en marche.
2. Maintenez la touche Sécurité enfant appuyée pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse et que « Lo » disparaisse sur l'indicateur du minuteur pour désactiver la sécurité enfant.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson électrique.

**ATTENTION !**

- Lorsque la fonction de sécurité enfant est activée, toutes les touches sont verrouillées à l'exception de la touche Marche/Arrêt ① et de la touche Sécurité enfant.
- Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller les touches lors de la prochaine utilisation.

**REMARQUE :**

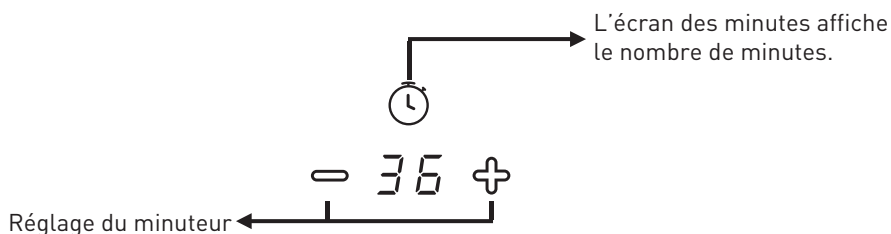
Lorsque la fonction de sécurité enfant est activée, vous pouvez éteindre la table de cuisson sans désactiver la fonction de sécurité enfant. Cependant, lorsque vous rallumerez la table de cuisson ultérieurement, la fonction de sécurité enfant sera toujours activée.

Utilisation du minuteur

Lorsque la table de cuisson est en marche, vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Il peut servir de rappel de fin de cuisson. Dans ce cas, il n'entraînera pas l'arrêt des zones de cuisson une fois la durée de cuisson écoulée.
- Vous pouvez le régler de sorte qu'il entraîne l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler le rappel de fin de cuisson/le minuteur pour une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Description du minuteur



Utilisation du minuteur en tant que rappel de fin de cuisson

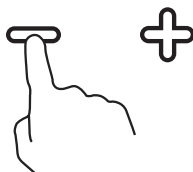
Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée

1. Appuyez sur la touche Minuteur . Le chiffre de l'indicateur du minuteur se met alors à clignoter.



2. Réglez alors les minutes pour le rappel de fin de cuisson comme suit :

- Ajustez le niveau de puissance en appuyant sur la touche ou .
- Maintenez l'une ou l'autre de ces deux touches pour augmenter ou diminuer rapidement la valeur (avec un défilement en boucle).



**REMARQUE :**

Lorsque l'indicateur du minuteur clignote, appuyez à nouveau sur la touche Minuteur pour confirmer rapidement le réglage.

3. Une fois le rappel de fin de cuisson réglé, un compte à rebours commencera immédiatement et l'écran affichera le temps restant.
4. Des bips retentiront pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - » une fois la durée réglée écoulée. Vous pouvez arrêter la sonnerie en appuyant sur une touche.

**Réglage du minuteur avec arrêt de la zone de cuisson**

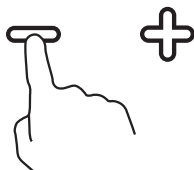
1. Appuyez sur la touche Sélection de la zone de cuisson pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.



2. Appuyez sur la touche Minuteur . Le chiffre de l'indicateur du minuteur se met alors à clignoter.



3. Ajustez alors le réglage du minuteur.
 - Ajustez le niveau de puissance en appuyant sur la touche  ou .
 - Maintenez l'une ou l'autre de ces deux touches pour augmenter ou diminuer rapidement la valeur (avec un défilement en boucle).



4. Une fois le minuteur réglé, un compte à rebours commencera immédiatement et l'écran affichera le temps restant.


REMARQUE :

- Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour les zones pour lesquelles le minuteur est réglé. Vous pouvez vérifier le réglage du minuteur pour les différentes zones de cuisson avec le minuteur activé en activant la zone en question.
- Si un minuteur est activé pour plusieurs zones de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte. Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance clignotera.

5. 0

3 0

5. Une fois la durée du minuteur écoulée, la zone de cuisson correspondante s'arrêtera automatiquement.


REMARQUE :

- Le réglage par défaut du rappel de fin de cuisson et du minuteur est de 30 minutes.
- Une fois le réglage effectué, la valeur affichée sur l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes. Lorsqu'elle cesse de clignoter, le réglage est confirmé.
- Le rappel de fin de cuisson et le minuteur peuvent être utilisés en même temps. L'indicateur du minuteur affiche alors la durée la plus courte. Si la durée la plus courte correspond à un rappel de fin de cuisson, le point rouge à côté de l'indicateur du minuteur clignotera. Si la durée la plus courte correspond à un minuteur, le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson correspondant clignotera.
- Si l'indicateur affiche le réglage du minuteur de la zone de cuisson : pour vérifier le réglage du rappel de fin de cuisson, appuyez sur la touche Minuteur  et l'indicateur affichera alors le rappel de fin de cuisson.

Détection des poêles, casseroles et petits objets

Pour la table à induction, si «  » clignote à l'écran en alternance avec le niveau de puissance :

- Vous n'avez pas posé de poêle/casserole sur la bonne zone de cuisson ; ou
- La poêle/casserole utilisée ne convient pas à la cuisson à induction ; ou
- La poêle/casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.



REMARQUE :

- Pour que la table de cuisson chauffe, il faut qu'il y ait une poêle/casserole adaptée sur la zone de cuisson.
- L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucune poêle/casserole n'est placée sur la zone de cuisson.
- Lorsqu'une poêle/casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple, en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Avertissement relatif à la chaleur résiduelle

Attention aux surfaces chaudes

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant une période prolongée, il y a une certaine quantité de chaleur résiduelle. La lettre « **H** » apparaît alors sur l'indicateur du niveau de puissance pour vous signaler de rester à distance.



Ce phénomène peut également être utilisé à des fins d'économie d'énergie,

en utilisant la table de cuisson toujours chaude pour chauffer d'autres poêles/casseroles.

Arrêt automatique

La table de cuisson dispose d'une autre fonction de sécurité : l'arrêt automatique. Cette fonction s'active lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais avant l'arrêt automatique sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'un capteur de température qui peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement.

Protection contre les débordements

Pour votre sécurité, le programmeur coupera automatiquement l'alimentation si un liquide bouillant ou un chiffon humide touchent la zone de commandes tactiles. Toutes les touches seront alors indisponibles, à l'exception de la touche Marche/Arrêt et de la touche Sécurité enfant, jusqu'à ce que vous essuyiez le panneau de commande.

Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépend de différents facteurs, notamment de vos ustensiles de cuisine et de la quantité d'aliments à cuire. Faites des essais avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la température	Application
1 - 2	• Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Faire mijoter doucement • Faire réchauffer lentement
3 - 4	• Faire réchauffer • Faire mijoter rapidement • Faire cuire du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Faire revenir • Faire cuire des pâtes
9	• Faire revenir à feu vif • Saisir • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

Conseils et astuces

Problème	Solution	Important !
Saletés dues à l'utilisation quotidienne sur la plaque en verre (traces de doigts, marques, résidus d'aliments, débordements d'aliments non sucrés sur la plaque en verre).	1. Coupez l'alimentation électrique. 2. Appliquez un produit nettoyant pour surface vitrocéramique sur la plaque alors qu'elle est encore tiède (mais pas chaude !). 3. Rincez le produit et séchez la plaque en l'essuyant avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rétablissez l'alimentation électrique de la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée, l'indicateur « Surface chaude » ne sera pas affiché, mais la zone de cuisson pourra tout de même être chaude ! Faites preuve d'une grande prudence. • Les tampons à récurer abrasifs, certains tampons à récurer en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette de votre éponge, tampon à récurer ou produit nettoyant pour vérifier s'ils sont adaptés. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la surface en verre de la table de cuisson, car ils pourraient la tacher.

Débordements de liquides en ébullition, résidus fondus, et renversements d'aliments sucrés chauds sur la plaque en verre.

Éliminez immédiatement ces résidus avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir adaptés à la plaque en verre céramique de la table de cuisson, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes :

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les saletés ou les résidus pour les pousser vers une zone froide de la table de cuisson.
3. Nettoyez les saletés ou les résidus avec un chiffon ou du papier essuie-tout.
4. Suivez les étapes 2 à 4 figurant plus haut dans la section « Saletés dues à l'utilisation quotidienne ».

- Éliminez les taches laissées par des résidus fondus, des aliments sucrés ou des débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque en verre, il pourrait être difficile de les retirer et elles pourraient même endommager de façon irréversible la surface en verre.
- Risque de coupures : les grattoirs ont une lame qui est très tranchante lorsque le capot de sécurité est retiré. Utilisez-les avec une extrême prudence et rangez-les en toute sécurité hors de portée des enfants.

Débordements sur les commandes tactiles.

1. Coupez l'alimentation électrique.
2. Absorbez le liquide.
3. Essuyez la zone de commandes tactiles à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre humidifiés.
4. Séchez complètement la zone en l'essuyant avec du papier essuie-tout.
5. Rétablissez l'alimentation électrique de la table de cuisson.

- La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles pourraient ne pas fonctionner en présence de liquide. Assurez-vous d'essuyer la zone de commandes tactiles pour la sécher avant de remettre la table de cuisson en marche.

Mode arrêt (W)

/

Mode veille (W)

0,3

Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)

/

Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)

< 20

Nettoyage et entretien



IMPORTANT !

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, DÉBRANCHEZ l'appareil de l'alimentation ÉLECTRIQUE et veillez à ce que l'appareil ait complètement refroidi.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

- Nettoyez les liquides renversés sur la surface de la table de cuisson dès que possible après l'utilisation. Assurez-vous toujours que la surface a suffisamment refroidi avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux ou du papier essuie-tout pour nettoyer la surface. Si le liquide renversé a séché sur la surface, il vous faudra peut-être utiliser un produit nettoyant spécial pour surfaces vitrocéramiques, disponible dans la plupart des supermarchés.
- N'utilisez pas d'autres produits nettoyants abrasifs et/ou de laine d'acier, etc., car ils pourraient rayer la surface en verre céramique de votre table de cuisson.

Dommages causés par des résidus d'aliments sucrés et du plastique fondu

- Faites particulièrement attention lorsque vous nettoyez des substances chaudes **afin d'éviter d'endommager de façon irréversible la surface en verre.**
- Les résidus d'aliments sucrés (comme les gelées, le caramel, les bonbons, les sirops) ou le plastique fondu peuvent entraîner des trous dans la surface de votre table de cuisson (**ce qui n'est pas couvert par la garantie**), à moins que ces résidus ne soient retirés lorsqu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous nettoyez des substances chaudes.

Guide de dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre table de cuisson, veuillez consulter le guide de dépannage ci-dessous avant de contacter le service après-vente ou le point de vente.

Problème	Cause possible et solution
L'appareil n'est pas alimenté.	• Vérifiez s'il y a une panne de courant. • Vérifiez si l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique. • Vérifiez si la durée réglée sur le minuteur s'est écoulée. • Vérifiez si l'appareil a atteint la limite de durée de cuisson et s'est automatiquement arrêté. • Vérifiez si du liquide en ébullition a débordé sur le panneau de commandes tactiles et si la protection contre les débordements a entraîné l'arrêt automatique de l'appareil.
Les touches du panneau de commandes ne répondent pas.	• Vérifiez si la fonction de sécurité enfant est activée (elle est indiquée par « Lo » sur l'indicateur du minuteur). • Vérifiez si du liquide/un chiffon humide recouvre le panneau de commandes tactiles et a entraîné l'activation de la protection contre les débordements.
Un « H » est affiché à l'écran après la cuisson.	• Cela est normal. La table de cuisson possède une fonction de sécurité vous avertissant de la présence de chaleur résiduelle. Cette indication restera affichée jusqu'à ce que la surface soit assez froide pour être touchée.
Après l'arrêt de la table à induction, son ventilateur continue de fonctionner pendant un moment.	• Cela est normal et permet à l'appareil de refroidir complètement.
Certaines poêles/casseroles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis pendant l'utilisation sur la table à induction.	• Cela est normal. Il s'agit du bruit des bobines à induction en fonctionnement. Selon la composition de vos ustensiles de cuisine, ce bruit peut légèrement varier.
La plaque en verre est rayée.	• Vérifiez si vos ustensiles de cuisine sont inadaptés (comme des ustensiles aux bords rugueux). • Vérifiez si des tampons à récurer abrasifs ou des produits nettoyants inadaptés ont été utilisés.

Problème	Cause possible et solution
L'élément chauffant de la table de cuisson en céramique s'allume et s'éteint pendant l'utilisation.	• Cela est normal ; il s'agit d'une fonction inhérente aux tables de cuisson en céramique. Le programmeur de la table de cuisson en céramique, associé au thermostat ou au thermocouple de l'élément chauffant, peut contrôler la table de cuisson pour qu'elle fonctionne au niveau de puissance réglée et évite une surchauffe en activant/désactivant l'élément chauffant par alternance. • Au niveau de puissance maximal, l'élément chauffant restera activé pendant un certain temps, avant de s'activer et de se désactiver par alternance. • Aux niveaux de puissance plus faibles, l'élément chauffant s'activera et se désactivera par alternance à une certaine fréquence dès le début, en fonction du niveau de puissance réglé pour la zone de cuisson.

Vérification des erreurs de la table à induction

En cas d'anomalie, la table à induction passera automatiquement en mode de protection et affichera les codes d'erreur correspondants.

Problème	Causes possibles	Que faire
E1/E2	• Tension d'alimentation anormale	• Vérifiez que l'alimentation électrique est normale et procédez à la mise sous tension une fois que c'est le cas.
E3	• Température élevée du capteur de poêle/casserole	• Vérifiez si la poêle/casserole est vide et si c'est le cas, remplissez-la de liquide avant de réessayer.
E5	• Température élevée du capteur de température IGBT	• Redémarrez la table à induction une fois qu'elle a refroidi.

Pour tous les autres codes d'erreur, mettez l'appareil hors tension et contactez le prestataire de services.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Gebruiksaanwijzingen
Hints en tips

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Storingscontrole voor inductiekookplaat

Onderdelen

- A** 1900/2200W kookzone
- B** 1300/1500W kookzone
- C** Glasplaat
- D** Bedieningspaneel
- 1** Boosterfunctietoets
- 2** Timerselectietoets
- 3** Selectietoets kookzone
- 4** Vermogensniveau-/timer “-”-toets
- 5** Vermogensniveau-/timer “+”-toets
- 6** Kinderbeveiligingsknop
- 7** AAN/UIT-knop

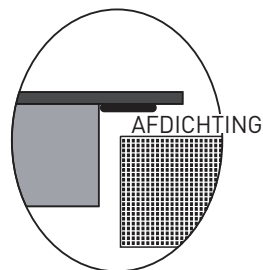
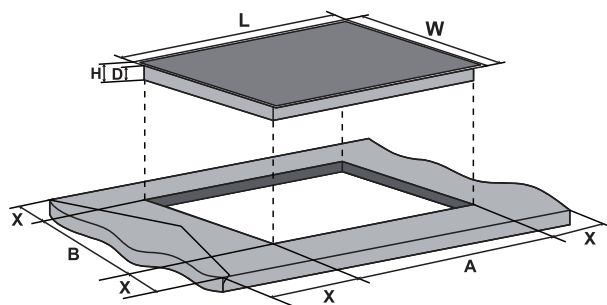
Installatie

Installatie-instructies

Het apparaat moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende voorschriften. Controleer na het uitpakken van het apparaat of er geen zichtbare schade is. Als het apparaat tijdens het transport is beschadigd, **NIET GEBRUIKEN** en neem onmiddellijk contact op met de winkel waar u het hebt gekocht.

Selectie van installatiemateriaal

- Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen die in de tekening zijn aangegeven.
- Voor installatie en gebruik moet rondom de uitsparing een minimale ruimte van 5 cm worden vrijgehouden.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm bedraagt. Kies een hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door de warmte van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder weergegeven (afmetingen in mm):



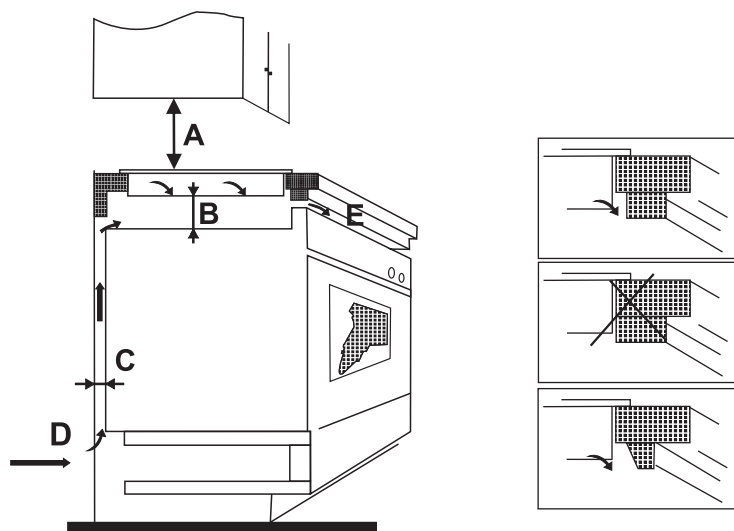
Model	L	W	H	D	A	B	X
10017254	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de elektrische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de elektrische kookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven:



OPMERKING:

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast erboven moet minimaal 760 mm bedragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	minimaal 50 mm	minimaal 20 mm	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Installatie van de schuimafdichting

Voordat u de kookplaat in de opening van het keukenwerkblad plaatst, moet de meegeleverde schuimafdichting (in een plastic zak) aan de onderzijde van het keramische glas worden bevestigd.

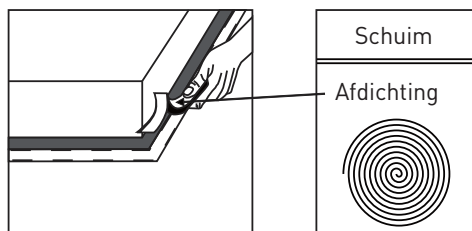


VOORZICHTIG!

Installeer de kookplaat niet zonder de schuimafdichting!

De afdichting moet als volgt op de kookplaat worden bevestigd:

- Verwijder de beschermfolie van de afdichting.
- Bevestig vervolgens de afdichting aan de onderzijde van het glas, langs de rand.
- De afdichting moet over de volledige lengte van de glasrand worden aangebracht en mag in de hoeken niet overlappen.
- Zorg er bij het aanbrengen van de afdichting voor dat het glas niet in contact komt met scherpe voorwerpen.



Voordat de bevestigingsbeugels worden geplaatst

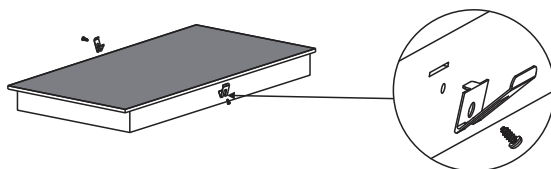
Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.

Eenvoudige montageset

Voor elke kookplaat is er één eenvoudige montageset beschikbaar, inclusief bevestigingsclips en schroeven. Zoek eerst de eenvoudige montageset.

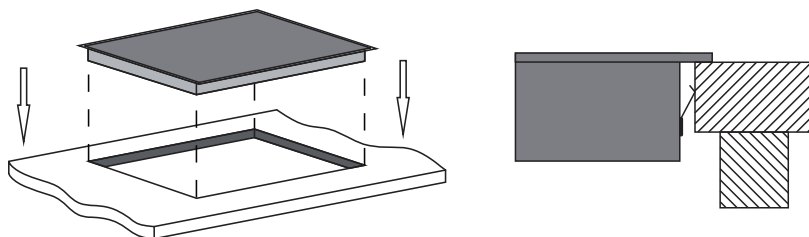
Clips op de kookplaat bevestigen

Plaats de bevestigingsclips in de daarvoor bestemde gaten aan 2 zijden van de behuizing, bevestig de clips met schroeven aan de behuizing en plaats vervolgens de kookplaat in de kast/het werkblad.



Kookplaat in de kast bevestigen

Plaats de kookplaat in de kast/het werkblad zoals in de onderstaande afbeeldingen; de gemonteerde clips aan de zijkanten zorgen ervoor dat de kookplaat stevig vastzit.



De kookplaat op de stroomvoorziening aansluiten

De stroomvoorziening moet worden aangesloten in overeenstemming met de geldende normen of via een enkelpolige stroomonderbreker.

Het apparaat heeft een hoog vermogen en moet door een gekwalificeerde elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

**OPMERKING:**

- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet dit door een servicetechnicus worden uitgevoerd met het juiste gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de netvoeding wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale contactafstand van 3 mm.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door een gekwalificeerde technicus worden vervangen.

**VOORZICHTIG!**

- **De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici.** Voer de installatie nooit alleen uit.
- De elektrische kookplaat mag niet worden gemonteerd boven koelapparatuur, vaatwassers of wasdrogers.
- De elektrische kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een goede warmteafvoer wordt gewaarborgd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De wand en de zone boven het werkblad die aan warmte worden blootgesteld, moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen, moeten de tussenlaag en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Deze elektrische kookplaat mag alleen worden aangesloten op een stroomvoorziening met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg indien nodig uw energieleverancier voor informatie over de systeemimpedantie.

**OPMERKING:**

Voor dit model is een netsnoer met stekker voorzien. U kunt deze rechtstreeks in het stopcontact steken. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

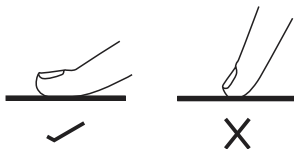
Gebruiksaanwijzingen

Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en besteed daarbij bijzondere aandacht aan de sectie 'Veiligheidswaarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw nieuwe elektrische kookplaat zit.

De aanraakbediening gebruiken

- De bedieningsknoppen reageren op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet uw vingertop.
- U hoort een geluidssignaal telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijv. een keukengerei of een doek) erop ligt. Zelfs een dun laagje water kan ervoor zorgen dat de bediening moeilijk te gebruiken is.



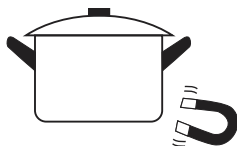
Kies het juiste kookgerei



VOORZICHTIG!

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Breng een magneet richting de bodem van de pan. Als deze wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor een inductiekookplaat.



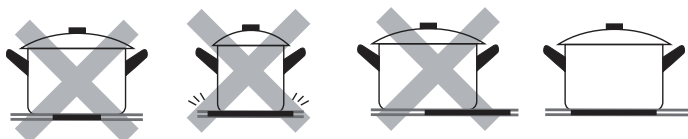
Als u geen magneet hebt:

- Doe wat water in de pan die u wilt controleren.
- Als  niet knippert op het display en het water warmt op, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt voor een inductiekookplaat: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Inductiekookplaten zijn gemaakt van glad keramisch glas; de warmte wordt opgewekt door een magnetische inductiespoel die het kookgerei verwarmt, maar niet het kookoppervlak zelf. De warmte van het kookgerei wordt overgedragen op het voedsel.
- Het is belangrijk dat u alleen metalen pannen gebruikt die speciaal zijn ontworpen en/of goedgekeurd voor gebruik op inductiekookplaten. Laat melamine of kunststof nooit in contact komen met de kookzones.
- Een pan met een diameter van minder dan **140 mm** wordt mogelijk niet gedetecteerd door de inductiekookplaat.

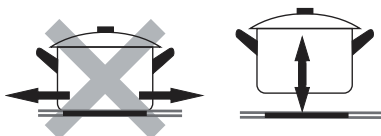
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



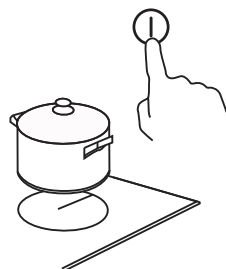
Til pannen altijd van de kookplaat. Schuif ze niet, dit kan leiden tot krassen op het glas.



Uw kookplaat gebruiken

Beginnen met koken

1. Nadat de kookplaat op het elektriciteitsnet is aangesloten en is ingeschakeld: **Houd de AAN/UIT- ① knop ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat u een “piep” hoort om de kookplaat in te schakelen.** Vervolgens tonen alle vermogensinstellingen en timerindicatoren “-”.



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
 - Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Het verwarmingsniveau van de kookzone instellen
 - **Voordat u het verwarmingsniveau instelt, moet u de selectietoets van de kookzone aanraken om de gewenste kookzone te selecteren en te activeren.** De vermogensindicator van de geselecteerde zone knippert wanneer deze actief is; daarna kunt u het vermogensniveau als volgt aanpassen:

- Stel het vermogensniveau in door op de  of  toets te drukken.
- Als u een van beide toetsen ingedrukt houdt, wordt de waarde snel verlaagd of verhoogd, van 0 tot 9 in een cyclus.

**OPMERKING:**

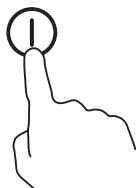
- Na aansluiting op het elektriciteitsnet en bij het inschakelen geeft de kookplaat één piepsignaal; alle indicatoren lichten 1 seconde op en gaan daarna uit.
- Wanneer alle vermogensindicatoren en timerindicatoren “-” tonen en er binnen 1 minuut geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit en klinkt er één piepsignaal.
- Om de kookplaat in te schakelen, houd de AAN/UIT-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt; om deze uit te schakelen, druk opnieuw op de AAN/UIT-knop.
- De vermogensindicator van de geselecteerde zone knippert tijdens het instellen. Na het instellen knippert de waarde nog 5 seconden en stopt daarna; de instelling is dan bevestigd.

De kookplaat uitschakelen

1. U kunt een kookzone uitschakelen door het vermogensniveau op 0 te zetten; de indicator toont dan “-”.



2. U kunt ook de hele kookplaat uitschakelen door op de AAN/UIT-  knop te drukken.

**OPMERKING:**

- Bij een stroomonderbreking tijdens het koken worden alle instellingen geannuleerd.
- De koelventilator van de inductiekookplaat blijft na het uitschakelen nog ongeveer 1 minuut draaien.

Gebruik van de Boosterfunctie - inductiekookplaat

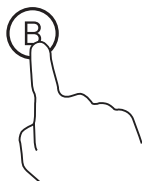
U kunt de “Booster”-functie gebruiken om het vermogen van de betreffende kookzone gedurende maximaal 5 minuten te verhogen tot het maximale niveau. Deze functie kan de kooktijd verkorten en is handig wanneer u haast hebt.

Om de boosterfunctie te gebruiken terwijl de kookplaat in werking is, volg onderstaande stappen:

1. Raak de selectietoets van de kookzone aan om de kookzone te kiezen waarvoor u de boosterfunctie wilt gebruiken.



2. Stel het vermogensniveau van de kookzone in door op de “+”- of “-”-toets te drukken.
3. Raak de boosterfunctietoets  aan; de indicator van de kookzone toont “b” en knippert gedurende 5 seconden, daarna stopt het knipperen en is de boosterfunctie geactiveerd.



OPMERKING:

Na afloop van de boosterfunctie keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling.

De boosterfunctie annuleren

- Door tijdens de werking van de boosterfunctie nogmaals dezelfde stappen uit te voeren als voor het activeren, kunt u de boosterfunctie annuleren.
- U kunt de boosterfunctie ook annuleren door het vermogensniveau aan te passen.

Kinderbeveiliging

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik (bijvoorbeeld door kinderen die de kookzones inschakelen) te voorkomen door de kinderbeveiliging te activeren.
- Wanneer de bediening vergrendeld is, zijn - behalve de AAN/UIT-knop en de kinderbeveiligingsknop - alle andere aanraaktoetsen uitgeschakeld.

De bediening vergrendelen

Raak de kinderbeveiligingsknop eenmaal aan. De timerindicator toont “Lo” en de kinderbeveiliging wordt geactiveerd.

De bediening ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de elektrische kookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de kinderbeveiligingsknop ongeveer 3 seconden aan en houd deze vast; er klinkt één piepsignaal en "Lo" verdwijnt van de timerindicator, waarna de kinderbeveiliging wordt gedeactiveerd.
3. U kunt nu uw elektrische kookplaat gebruiken.

**VOORZICHTIG!**

- In de kinderbeveiligingsmodus zijn alle bedieningsknoppen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT- ① knopen de kinderbeveiligingsknop.
- U kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT- ① bediening, maar u moet de kookplaat bij het volgende gebruik eerst ontgrendelen.

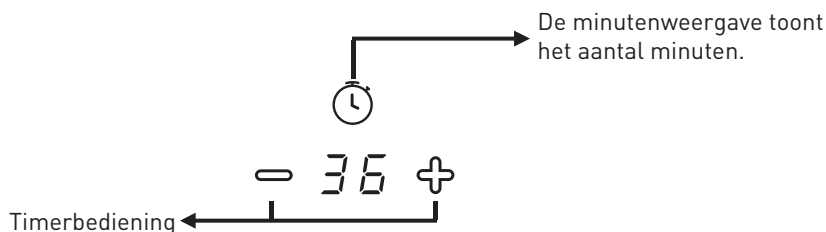
**OPMERKING:**

Wanneer u de kookplaat uitschakelt terwijl de kinderbeveiliging nog actief is, blijft deze functie actief. Wanneer u de kookplaat later weer inschakelt, is de kinderbeveiliging nog steeds actief.

De timer gebruiken

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, kunt u de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt deze gebruiken als kookwekker. In dit geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer zo instellen dat één of meerdere kookzones automatisch worden uitgeschakeld.
- U kunt de kookwekker/timer instellen tot maximaal 99 minuten.

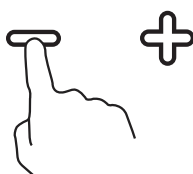
Overzicht van de timer**De timer als kookwekker gebruiken**

Als u geen kookzone hebt geselecteerd:

1. Raak de timerknop ① aan; de waarde op de timerindicator knippert.



2. Stel vervolgens de kookwekker in zoals hieronder beschreven:
 - Stel het vermogensniveau in door op de  of  toets te drukken.
 - Als u een van beide knoppen ingedrukt houdt, wordt de waarde snel verlaagd of verhoogd in een cyclus.

**OPMERKING:**

Wanneer de timerindicator knippert, kunt u door nogmaals op de timerknop te drukken de timerinstelling snel bevestigen.

3. Wanneer de kookwekker is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen; het display toont de resterende tijd.
4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er gedurende 30 seconden een piepsignaal en toont de timerindicator "--". Elke effectieve aanraking van een bedieningsknop tijdens deze periode stopt het piepsignaal.

**De timer instellen om een kookzone uit te schakelen**

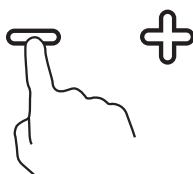
1. Raak de selectietoets van de kookzone aan om de kookzone te kiezen waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak de timerknop  aan; de waarde op de timerindicator knippert.



3. Stel vervolgens de timer in
- Stel het vermogensniveau in door op de  of  toets te drukken.
 - Als u een van beide knoppen ingedrukt houdt, wordt de waarde snel verlaagd of verhoogd in een cyclus.



4. Als u een van beide toetsen ingedrukt houdt, wordt de waarde snel verlaagd of verhoogd in een cyclus.



OPMERKING:

- De rode stip naast de vermogensindicator brandt voor de kookzones waarvoor een timer is ingesteld. U kunt de timerinstelling van verschillende kookzones controleren door de betreffende kookzone te activeren.
- Als meer dan één kookzone een timerinstelling heeft, toont de timerindicator de kortste resterende tijd. De rode stip naast de vermogensindicator knippert.

5. 

3. 

5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



**OPMERKING:**

- De standaardinstelling van de kookwekker en de timer is 30 minuten.
- Na het instellen knippert de waarde op de timerindicator gedurende 5 seconden en stopt daarna; de instelling is dan bevestigd.
- De kookwekker en de timer kunnen tegelijkertijd worden gebruikt; de timerindicator toont de laagste ingestelde tijd. Als de laagste instelling de kookwekker is, knippert de rode stip naast de timerindicator. Als de laagste instelling een timerinstelling is, knippert de rode stip naast de vermogensindicator van de betreffende kookzone.
- Als de indicator de timerinstelling van een kookzone toont: Om de instelling van de kookwekker te controleren, druk op de timerknop ; de indicator toont dan de instelling van de kookwekker.

Detectie van pan en kleine voorwerpen

Bij een inductiekookplaat: als het display afwisselend “” en de vermogensstand toont, betekent dit dat:

- er geen pan op de juiste kookzone is geplaatst, of
- de pan die je gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of,
- de pan te klein is of niet correct gecentreerd op de kookzone staat.

**OPMERKING:**

- Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte pan op de kookzone staat.
- Het display schakelt automatisch uit na 2 minuten als er geen geschikte pan wordt geplaatst.
- Wanneer een pan van ongeschikte grootte of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium), of een klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat ligt, wordt de betreffende kookzone na 1 minuut automatisch uitgeschakeld.

Waarschuwing voor restwarmte**Pas op voor hete oppervlakken**

Wanneer de kookplaat enige tijd in gebruik is geweest, blijft er restwarmte aanwezig. De letter “H” verschijnt op de vermogensindicator om u te waarschuwen om afstand te houden.

**Dit kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie:**

Als u nog een pan wilt verwarmen, kunt u de kookzone gebruiken die nog warm is.

Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsfunctie van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Deze wordt geactiveerd wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden zijn weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werktimer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Oververhittingsbeveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in de kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch met werken.

Overkookbeveiliging

Voor uw veiligheid schakelt de besturing de stroom automatisch uit wanneer er vloeistof overkookt of wanneer een natte doek het bedieningspaneel raakt. Alle bedieningsknoppen worden uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-knop en de kinderbeveiligingsknop, totdat u het bedieningspaneel droog hebt gemaakt.

Warmte-instellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Experimenteer met de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschiktheid
1 - 2	• delicate opwarming voor kleine hoeveelheden voedsel • smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • zachtjes sudderen • langzaam opwarmen
3 - 4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • dichtschroeien • soep aan de kook brengen • water koken

Hints en tips

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling op het glas (vingerafdrukken, vlekken, resten van voedsel of niet-suikerhoudende overgekookte vloeistoffen op het glas)	1. Schakel de stroomvoorziening uit. 2. Breng een reinigingsmiddel voor vitrokeramisch glas aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat weer in.	• Wanneer u de stroomvoorziening van de kookplaat uitschakelt, wordt er geen 'hete oppervlakken'-indicatie weergegeven, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Harde schuursponzen, sommige nylon schuursponzen en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is. • Laat nooit resten van reinigingsmiddel achter op het glas van de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.

Overgekookte resten, gesmolten stoffen en hete suikerhoudende gemorste vloeistoffen op het glas

Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, paletmes of glasschraper die geschikt is voor keramisch kookplaatglas, maar let op voor hete kookzones:

1. Schakel de stroomvoorziening uit.
2. Houd het mes of keukengerei onder een hoek van 30° en schraap het vuil of de gemorste substantie naar een koeler gedeelte van de kookplaat.
3. Verwijder het vuil of de gemorste substantie met een doek of keukenpapier.
4. Volg stappen 2 tot en met 4 van "Dagelijkse vervuiling op het glas" hierboven.

- Verwijder vlekken van gesmolten stoffen en suikerhoudende voedingsmiddelen of gemorste resten zo snel mogelijk. Als deze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen.
- Snijgevaar: wanneer de beschermkap is ingetrokken, is het mesje van de schraper vlijmscherp. Gebruik het met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

Gemorste vloeistoffen op de aanraakbediening

1. Schakel de stroomvoorziening uit.
2. Dep de gemorste vloeistof op.
3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige spons of doek.
4. Droog het oppervlak volledig met keukenpapier.
5. Schakel de stroomvoorziening van de kookplaat weer in.

- De kookplaat kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de aanraakbediening werkt mogelijk niet zolang er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u het bedieningspaneel droog veegt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Uitstand (W)

/

Stand-bystand (W)

0,3

Netwerkgebonden stand-by (W)

/

De tijdsduur waarna de apparatuur automatisch in de stand-by-, uit- of stand-bymodus gaat terwijl de netwerkverbinding behouden blijft (min)

< 20

Reiniging en onderhoud



BELANGRIJK!

Voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert, **ONTKOPPEL** het apparaat van de **STROOMVOORZIENING** en zorg ervoor dat het volledig is afgekoeld.

Het kookoppervlak reinigen

- Verwijder gemorste resten zo snel mogelijk na gebruik van de kookplaat. Zorg er altijd voor dat het oppervlak voldoende is afgekoeld voordat u het reinigt.
- Gebruik een zachte doek of keukenpapier om het oppervlak te reinigen. Als de gemorste resten zijn opgedroogd, moet u mogelijk een speciaal reinigingsmiddel voor vitrokeramisch glas gebruiken, verkrijgbaar in de meeste supermarkten.
- Gebruik geen andere schurende reinigingsmiddelen en/of staalwol, aangezien dit krassen kan veroorzaken op het keramische glasoppervlak van uw kookplaat.

Schade door suikerhoudende gemorste vloeistoffen en gesmolten kunststof

- Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van hete substanties **om blijvende schade aan het glasoppervlak te voorkomen.**
- Suikerhoudende gemorste vloeistoffen (zoals gelei, fudge, snoep, siroop) of gesmolten kunststof kunnen putjes veroorzaken in het oppervlak van uw kookplaat (**niet gedekt door de garantie**), tenzij deze worden verwijderd terwijl ze nog heet zijn. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen van hete substanties.

Probleemoplossing

Als u merkt dat er iets mis is met uw kookplaat, controleer dan eerst het volgende voordat u contact opneemt met de serviceafdeling of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht:

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat krijgt geen stroom	• Controleer of er een stroomonderbreking is; • Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening; • Controleer of de ingestelde timer is verstreken; • Controleer of de maximale kooktijd is bereikt en de automatische uitschakeling is geactiveerd; • Controleer of er vloeistof op het bedieningspaneel is gekookt en de overkookbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld;
De knoppen van het aanraakbedieningspaneel werken niet	• Controleer of de kinderbeveiliging actief is (er wordt "Lo" weergegeven op het timerdisplay); • Controleer of er vloeistof of een natte doek op het bedieningspaneel ligt en de overkookbeveiliging is geactiveerd;
Na het koken verschijnt er een „H“ op het display	• Dit is normaal. De kookplaat is uitgerust met een restwarmtewaarschuwingfunctie. Deze blijft actief totdat het oppervlak voldoende is afgekoeld om aan te raken.
Na het uitschakelen blijft de ventilator van de inductiekookplaat nog enige tijd werken.	• Dit is normaal en helpt het apparaat volledig af te koelen.
Sommige pannen kunnen tijdens gebruik op de inductiekookplaat krakende of klinkende geluiden maken	• Dit is normaal; het is het geluid van de inductiespoelen tijdens werking, en afhankelijk van de constructie van uw kookgerei kunnen deze geluiden enigszins variëren.
Het glas wordt bekrast	• Controleer of u ongeschikt kookgerei gebruikt, zoals pannen met ruwe randen. • Controleer of er ongeschikte, schurende reinigingsmiddelen of schuursponzen worden gebruikt.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het verwarmingselement van de keramische kookplaat schakelt tijdens het gebruik afwisselend aan en uit	• Dit is normaal en een natuurlijke eigenschap van een keramische kookplaat. De besturing van de keramische kookplaat, samen met de thermostaat of thermokoppel in het verwarmingselement, regelt de werking op het ingestelde vermogensniveau en voorkomt oververhitting doordat het verwarmingselement afwisselend in- en uitschakelt. • Bij werking op het hoogste vermogensniveau blijft het verwarmingselement gedurende een bepaalde tijd continu ingeschakeld en schakelt daarna afwisselend aan en uit. • Bij werking op een lager vermogensniveau schakelt het verwarmingselement vanaf het begin afwisselend aan en uit met een bepaalde frequentie, afhankelijk van het ingestelde vermogen van de kookzone.

Storingscontrole voor inductiekookplaat

Wanneer zich een storing voordoet, schakelt de inductiekookplaat automatisch over naar een beveiligingsmodus en worden de bijbehorende foutcodes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
E1/E2	• Afwijkende voedingsspanning	• Controleer of de stroomvoorziening normaal is en schakel het apparaat opnieuw in zodra de stroomvoorziening weer normaal is.
E3	• Hoge temperatuur van de pansensor	• Controleer of er geen vloeistof in de pan zit; voeg vloeistof toe en start opnieuw.
E5	• Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor	• Start opnieuw nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

Voor alle andere foutcodes: schakel het apparaat uit en neem contact op met het servicecentrum.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes

B

Utilización del aparato

Instalación
Instrucciones de uso
Consejos y sugerencias

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas
Posibles errores de la cocina de inducción

Partes

- A** Placa de cocción 1900/2200 W
- B** Placa de cocción 1300/1500 W
- C** Placa vitrocerámica
- D** Panel de control
- 1** Botón de control del «Booster»
- 2** Botón de selección del temporizador
- 3** Botón de selección de la placa de cocción
- 4** Botón «-» de nivel de temperatura/temporizador
- 5** Botón «+» de nivel de temperatura/temporizador
- 6** Botón de bloqueo infantil
- 7** Botón de encendido/apagado

Instalación

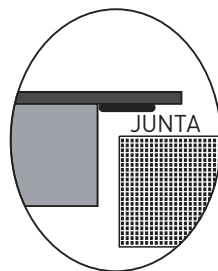
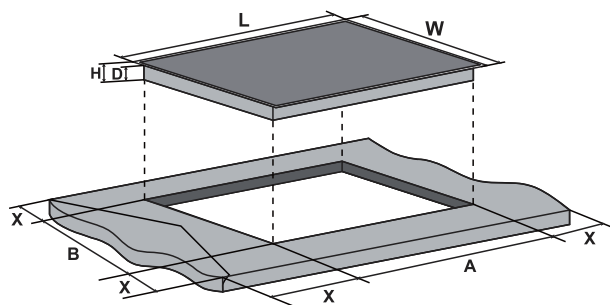
Instrucciones de instalación

El electrodoméstico debe instalarse y conectarse conforme a la normativa vigente.

Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no tenga daños visibles. Si ha sufrido algún daño durante el transporte, **NO LO UTILICE**; póngase inmediatamente en contacto con el vendedor.

Selección de equipamiento de instalación

- Recorte la encimera conforme a las medidas que aparecen en el dibujo.
- Para la instalación y uso del aparato, se debe dejar como mínimo un espacio de 5 cm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de 30 mm como mínimo. Seleccione una encimera de material resistente al calor para evitar grandes deformaciones causadas por la radiación térmica de la placa eléctrica. Como se muestra a continuación (medida por unidad: mm):



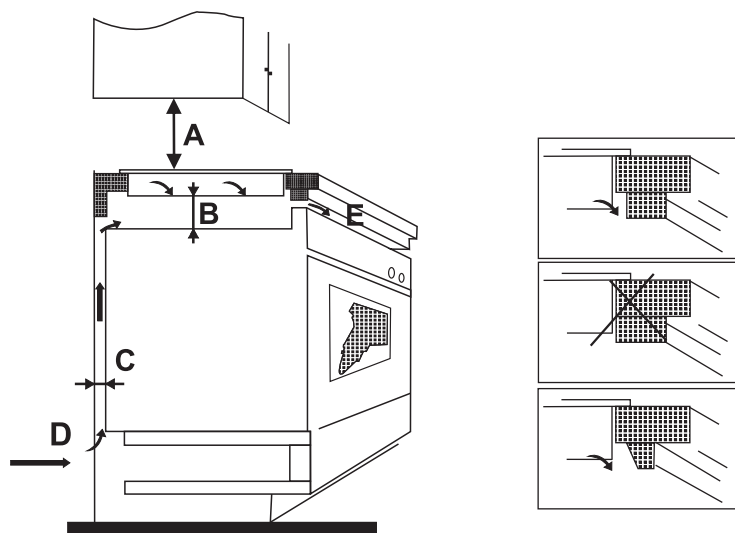
Modelo	L	W	H	D	A	B	X
10017254	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 mín.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la cocina eléctrica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la cocina eléctrica se encuentre en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:



NOTA:

La distancia de seguridad entre la placa eléctrica y el armario de encima de la placa debe ser al menos de 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm mínimo	20 mm mínimo	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Instalar la junta de espuma

Antes de introducir la cocina en la abertura de la encimera de la cocina, la junta de espuma incluida (en una bolsa de plástico) debe fijarse a la parte inferior de la vitrocerámica.

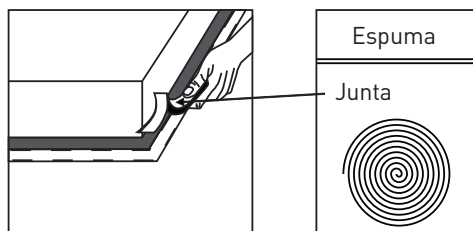


¡PRECAUCIÓN!

¡No instale la cocina sin la junta de espuma!

La junta debe fijarse a la cocina del siguiente modo:

- Retire la película protectora de la junta.
- Sujete la junta a la parte inferior de la vitrocerámica, junto al borde.
- La junta debe sujetarse por toda la longitud del borde de la vitrocerámica y no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que la vitrocerámica no entre en contacto con objetos punzantes.



Antes de ubicar los soportes de fijación

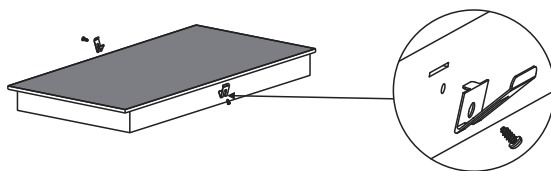
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la cocina.

Kits easy fit

Hay un paquete de kits easy kit para cada placa, que incluye unos enganches de sujeción y unos tornillos. Busque primero el paquete de kits easy kit.

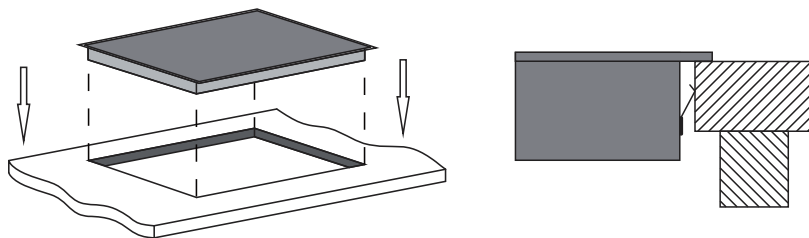
Sujetar los enganches a la placa

Inserte los enganches de sujeción en los orificios previstos para ello a ambos lados de la carcasa. Fije los enganches con los tornillos y entonces ponga la placa en el mueble o encimera.



Sujetar la placa al mueble

Introduzca la placa en el mueble o encimera como se muestra en los siguientes diagramas; los enganches instalados en los laterales garantizan la sujeción de la placa.



Conexión de la placa de cocción a la corriente eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse conforme a la norma correspondiente o mediante un interruptor automático unipolar.

El aparato tiene una potencia importante y debe conectarlo a la red eléctrica un electricista cualificado.

**NOTA:**

- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, debe hacerlo un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normativas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Hay que revisar el estado del cable cada cierto tiempo y solo puede sustituirlo un técnico cualificado.

**¡PRECAUCIÓN!**

- **La placa debe ser instalada por personal o técnicos cualificados.** No realice nunca esta operación por su cuenta.
- La cocina eléctrica no debe instalarse sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras.
- La cocina eléctrica debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se deberá utilizar un limpiador de vapor.
- Esta cocina eléctrica solo se puede conectar a una fuente con una impedancia de sistema que no supere los 0,427 ohmios. Si es necesario, consulte a su proveedor de electricidad para obtener información sobre la impedancia del sistema.

**NOTA:**

Este modelo incluye un cable de alimentación con enchufe. Puede enchufarlo directamente a la toma de corriente. Desconecte el cable de alimentación después de su uso.

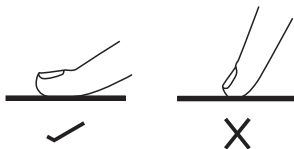
Instrucciones de uso

Antes de usar su nueva cocina

- Lea este manual, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su nueva cocina eléctrica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario que aplique presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y de que no haya ningún objeto (como un utensilio o un paño) encima. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



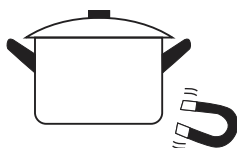
Elegir la batería de cocina adecuada



¡PRECAUCIÓN!

- Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para cocinar con inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.

Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla. Si se atrae, la olla es adecuada para la cocina de inducción.



Si no tiene un imán:

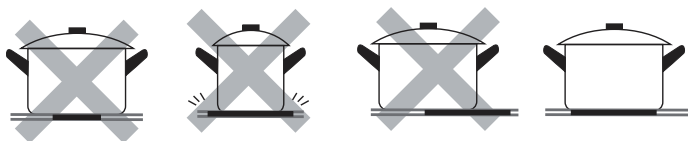
- Eche un poco de agua en la olla que desee comprobar.
- Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.

- Para una placa de inducción no son adecuadas las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Las placas de inducción están hechas con vidrio cerámico liso; el calor proviene de una bobina de inducción magnética que calienta el recipiente, pero no la superficie de la placa. El calor del utensilio se transfiere a la comida.
- Es importante utilizar únicamente ollas y sartenes metálicas diseñadas y/o aprobadas específicamente para cocinas de inducción. No permita que ningún recipiente de plástico o melamina entre nunca en contacto con las zonas de calor.
- Es posible que la placa de inducción no detecte un utensilio de cocina de menos de **140 mm** de diámetro.

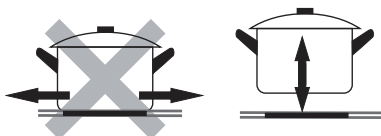
No utilice baterías de cocina con bordes dentados ni con la base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la placa de cocción. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a la esperada. Centre siempre la olla en la placa de cocción.



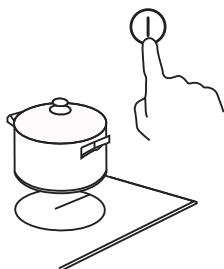
Levante siempre las sartenes de la placa; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



Usar la placa

Empezar a cocinar

1. Una vez que la cocina esté conectada a la electricidad y encendida. **Pulse y mantenga pulsado el botón ON/OFF ① durante unos 3 segundos hasta que oiga el pitido que indica que se ha encendido la placa.** Entonces en todos los indicadores de ajuste del calor y temporizador aparecerá «-».



2. Ponga una olla o sartén adecuada en la placa de cocción que quiera usar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la placa de cocción estén limpios y secos.
3. Establezca el nivel de temperatura de la placa de cocción.

- **Antes de ajustar el nivel de temperatura, pulse el botón de selección de la placa de cocción para elegir y activar la que quiera utilizar.** El indicador de temperatura de la placa seleccionada parpadeará cuando esté activo. Entonces podrá ajustar la temperatura de este modo:
 - Ajuste la temperatura tocando el botón  o .
 - Si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor irá cambiando rápidamente hacia abajo o hacia arriba, de 0 a 9 en círculo.

**NOTA:**

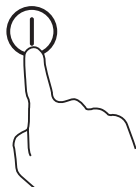
- Después de conectarla a la corriente, al encenderla, la placa emite un pitido, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan.
- Cuando en todos los indicadores de ajuste de temperatura y temporizador aparece «-», si no se hace nada durante 1 minuto, la cocina eléctrica se apaga automáticamente con un pitido de aviso.
- Para encender la cocina, pulse el botón ON/OFF y manténgalo pulsado unos 3 segundos. Para apagarla, solo tiene que pulsar el botón ON/OFF de nuevo.
- El indicador de ajuste de temperatura de la placa seleccionada parpadea mientras se está seleccionando el nivel de temperatura. Una vez seleccionado, el número parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear, lo que confirma la selección.

Apagar la cocina

1. Puede apagar la placa de cocción poniendo la temperatura en el nivel 0, cuyo indicador muestra «-».



2. También puede apagar toda la cocina tocando el botón ON/OFF .



**NOTA:**

- Si hay un corte de electricidad durante la cocción, todos los ajustes se cancelan.
- El ventilador de refrigeración de la cocina de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente 1 minuto después de apagar la cocina.

Usar la función «Booster» de la placa de inducción

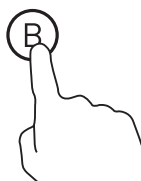
Puede usar la función «Booster» para aumentar la potencia de la placa de cocción correspondiente y obtener una potencia máxima durante 5 minutos. Esta función puede reducir el tiempo de cocción, lo que resulta muy práctico si tiene prisa al cocinar.

Para usar la función «Booster» cuando la placa está en funcionamiento, siga estos pasos:

1. Toque el botón de selección de la placa de cocción para seleccionar la placa en la que quiere utilizar la función «Booster».



2. Seleccione un nivel de temperatura para la placa de cocción con el botón de control de la temperatura «+» o «-».
3. Toque el botón de control de la función «Booster» (B): en el indicador de la placa de cocción aparecerá una «b» que parpadeará durante 5 segundos; cuando deje de parpadear, quedará activada la función «Booster».

**NOTA:**

Una vez que termine la función «Booster», la placa de cocción volverá a su configuración original.

Cancelar la función «Booster»

- Para cancelar la función «Booster», se pueden seguir de nuevo los pasos anteriores para activarla cuando la función «Booster» esté en marcha.
- También se puede cancelar la función «Booster» ajustando el nivel de potencia.

Control de seguridad de bloqueo infantil

- Puede bloquear los controles para evitar el uso indebido (por ejemplo, que los niños activen accidentalmente las placas de cocción) activando la función de bloqueo infantil.

- Cuando los controles estén bloqueados, quedarán desactivados todos los botones táctiles excepto el botón ON/OFF y el de bloqueo infantil.

Bloquear los controles

Pulse una vez el botón de bloqueo infantil. El indicador del temporizador mostrará «Lo» y la función de bloqueo infantil estará activa.

Desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la cocina eléctrica esté encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de bloqueo infantil durante unos 3 segundos hasta que suene un pitido y desaparezca «Lo» del indicador del temporizador. El bloqueo infantil se ha desactivado.
3. Ahora puede empezar a usar su cocina eléctrica.



¡PRECAUCIÓN!

- En el modo de bloqueo infantil, todos los botones de control estarán desactivados excepto el botón ON/OFF ① y el botón de bloqueo infantil.
- En todo momento puede apagar la cocina con el botón ON/OFF ① en caso de emergencia, pero en el siguiente uso tendrá que desbloquear primero la cocina.



NOTA:

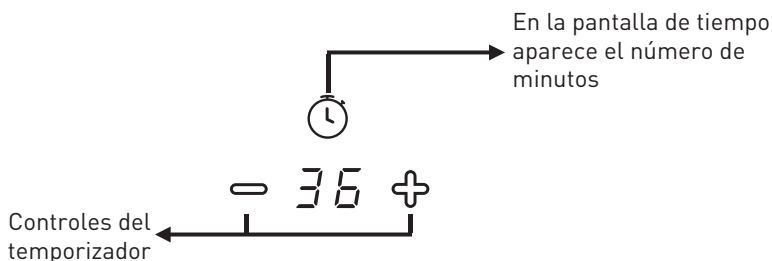
Con la función de bloqueo infantil activada, si apaga la cocina sin desactivar la función de bloqueo infantil, cuando vuelva a encenderla, la función de bloqueo infantil permanecerá activada.

Usar el temporizador

Cuando la placa está encendida, puede usar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede usarlo como cronómetro. En este caso, el temporizador no apagará ninguna placa de cocción cuando termine el tiempo establecido.
- También puede configurarlo para apagar una o varias placas de cocción.
- Puede programar el cronómetro/temporizador hasta 99 minutos como máximo.

Descripción del temporizador

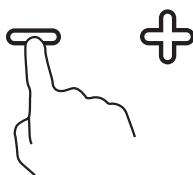


Usar el temporizador como cronómetro**Si no ha seleccionado ninguna placa de cocción**

1. Toque el botón del temporizador  y el número del indicador del temporizador empezará a parpadear.



2. Entonces ajuste el cronómetro del siguiente modo:
 - Ajuste la temperatura tocando el botón  o .
 - Si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor irá cambiando rápidamente hacia abajo o hacia arriba en círculo.

**NOTA:**

Cuando el indicador del temporizador parpadee, vuelva a tocar el botón del temporizador para confirmar rápidamente la configuración.

3. Cuando el cronómetro esté configurado, empezará a contar hacia atrás inmediatamente y en la pantalla aparecerá el tiempo restante.
4. Sonará un pitido durante 30 segundos y en el indicador del temporizador aparecerá «- -» cuando finalice el tiempo de configuración. Si se tocan los botones durante ese tiempo, volverá a sonar el pitido.



Configurar el temporizador para apagar la placa de cocción

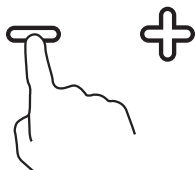
1. Toque el botón de selección de la placa de cocción para seleccionar la placa en la que quiere configurar el temporizador.



2. Toque el botón del temporizador ⌚ y el número del indicador del temporizador empezará a parpadear.



3. Entonces configure el temporizador
 - Ajuste la temperatura tocando el botón = o +.
 - Si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor irá cambiando rápidamente hacia abajo o hacia arriba en círculo.



4. Cuando el temporizador esté configurado, empezará a contar hacia atrás inmediatamente y en la pantalla aparecerá el tiempo restante.



**NOTA:**

- El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará en aquellas placas que tengan configurado el temporizador. Puede comprobar la configuración del temporizador de las distintas placas de cocción activando las placas en cuestión.
- Si hay más de una placa de cocción con el temporizador activado, en el indicador aparecerá el tiempo más breve. El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

5. 

3. 

5. Cuando expire el temporizador de cocción, la placa de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

**NOTA:**

- La configuración predeterminada del cronómetro y del temporizador es de 30 minutos.
- Una vez seleccionado, el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos y luego deja de parpadear, lo que confirma la selección.
- El cronómetro y el temporizador se pueden utilizar al mismo tiempo. En tal caso, el indicador muestra la configuración de tiempo más breve. Si la configuración más breve es el cronómetro, el punto rojo situado junto al indicador del temporizador parpadeará. Si la configuración más breve es el temporizador, el punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia de la placa de cocción correspondiente parpadeará.
- Si el indicador muestra el temporizador de la placa de cocción. Para comprobar la configuración del cronómetro, pulse el botón del temporizador  y en el indicador aparecerá la configuración del cronómetro.

Detección de sartenes, ollas y objetos pequeños

En la placa de inducción, si en la pantalla parpadea «» alternándose con el ajuste de temperatura.

- no ha puesto la olla o sartén en la placa de cocción correcta, o
- la olla o sartén que está utilizando no es apta para cocinas de inducción, o
- la olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la placa de cocción.

**NOTA:**

- La placa no se calienta si no hay una olla o sartén adecuada en la placa de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos si no se pone encima una olla o sartén apta.
- Si se pone sobre la placa de cocción una olla o sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa en cuestión se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

Advertencia sobre el calor residual**Tenga cuidado con las superficies calientes**

Cuando la cocina lleva un tiempo funcionando, queda algo de calor residual. La letra «H» aparece en el indicador de potencia para advertirte que se mantenga lejos de la placa.

**También puede utilizarse como función de ahorro energético:**

Si quiere calentar más ollas o sartenes, utilice la placa eléctrica que siga caliente.

Apagado automático

Otra característica de seguridad de la cocina es el apagado automático. Se activará siempre que se olvide de apagar una placa de cocción. Los tiempos de apagado por defecto figuran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado permite controlar la temperatura interior de la cocina. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la cocina dejará de funcionar automáticamente.

Protección contra desbordamientos

Por su seguridad, el programador apagará automáticamente la alimentación si hay líquido hirviendo o un paño húmedo sobre el panel de control táctil. Se desactivarán todos los botones excepto el de ON/OFF y el botón de bloqueo infantil a menos que seque la zona de control táctil.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. La configuración exacta dependerá de factores como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Vaya probando con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste del calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofreír • Cocer pasta
9	• Saltear • Cocinar a la plancha • Llevar la sopa a ebullición • Hervir agua

Consejos y sugerencias

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o manchas no azucaradas en el vidrio)	1. Apague la fuente de alimentación. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté templado (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Encienda la fuente de alimentación de la cocina.	• Cuando apague la fuente de alimentación de la cocina, no habrá indicación de «superficie caliente», ¡pero la placa de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos de nailon y los limpiadores agresivos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza en la superficie de vidrio de la cocina: podría dejarla manchada.

Líquidos derramados, sustancias derretidas y salpicaduras de azúcar caliente en el vidrio

Retírelos inmediatamente con una pala, espátula o rascador apto para vitrocerámicas o cocinas, pero teniendo cuidado con las superficies calientes de las placas de cocción:

1. Apague la fuente de alimentación.
2. Sujete la espátula o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hasta una zona fría de la cocina.
3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina.
4. Siga los pasos 2 a 4 del punto anterior sobre la «Suciedad cotidiana en el vidrio».

- Elimine las manchas de sustancias derretidas, alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie.
- Riesgo de cortarse: cuando la tapa de seguridad está abierta, la hoja de un rascador está tan afilada como la de una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames en los controles táctiles

1. Apague la fuente de alimentación.
2. Absorba el derrame
3. Limpie la zona de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.
4. Seque completamente la zona con papel de cocina.
5. Encienda la fuente de alimentación de la cocina.

- Puede que la placa pite y se apague sola y que los controles táctiles no funcionen si tienen líquido encima. Asegúrese de limpiar la zona de control táctil antes de volver a encender la cocina.

Modo apagado (W)

/

Modo preparado (W)

0,3

Modo preparado en red (W)

/

El período de tiempo después del cual el equipo entra automáticamente en modo de espera, modo apagado o en espera mientras mantiene la conexión a la red (min)

< 20

Limpieza y mantenimiento



¡IMPORTANTE!

Antes de realizar cualquier labor de mantenimiento o limpieza, **DESCONECTE** el aparato del suministro de **ELECTRICIDAD** y asegúrese de que esté completamente frío.

Limpieza de la superficie de la cocina

- Limpie los derrames de la superficie de la cocina lo antes posible después de usarla. Asegúrese siempre de que la superficie se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarla.
- Utilice un paño suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el derrame se ha secado en la superficie, puede que tenga que utilizar un limpiador específico para vitrocerámicas, disponible en la mayoría de los supermercados.
- No utilice otros limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos o similares, ya que podrían rayar la superficie de vidrio cerámico de la cocina.

Daños por derrames de azúcar y plástico derretido

- Se debe tener especial cuidado al retirar sustancias calientes **para evitar daños permanentes en la superficie del vidrio.**
- Los derrames azucarados (como gelatinas, dulces, caramelos o siropes) o los plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de la placa (**no cubiertas por la garantía**) a menos que el derrame se retire mientras aún está caliente. Se debe tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes.

Resolución de problemas

Si ve que algo va mal en la cocina, antes de ponerse en contacto con el servicio técnico o con el vendedor, compruebe lo siguiente:

Problema	Posible causa y solución
El aparato no tiene corriente	• Compruebe si hay un corte de luz en su ubicación; • Asegúrese de que el aparato esté correctamente conectado a la corriente; • Compruebe si ha expirado el tiempo del temporizador; • Compruebe si ha alcanzado el tiempo máximo de cocción y se ha apagado automáticamente; • Si hay líquido hirviendo sobre el panel de control táctil, los dispositivos de protección contra desbordamientos apagan la cocina automáticamente;
Los botones del panel de control táctil no se pueden activar	• Si el bloqueo infantil está activado, aparecerá «Lo» en la pantalla del temporizador; • Si hay líquidos o un paño húmedo encima del panel de control táctil, se activa la protección contra desbordamientos;
Después de cocinar, aparece una «H» en la pantalla	• No se preocupe, es normal. La cocina cuenta con funciones de seguridad de advertencia de calor residual. Permanecerá así hasta que la superficie esté lo suficientemente fría como para poder tocarla.
Después de apagarla, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando un rato	• Es normal: ayuda a que los electrodomésticos se enfríen completamente.
Algunas ollas o sartenes emiten sonidos de crujidos o chasquidos al utilizarlos en la placa de inducción	• Es normal: es el sonido de las bobinas de inducción durante el funcionamiento y, en función del tipo de utensilio, los chasquidos pueden ser ligeramente distintos.
El vidrio se ha rayado	• Compruebe si está utilizando utensilios de cocina inadecuados, como por ejemplo ollas o sartenes con bordes rugosos. • Compruebe si está utilizando estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.

Problema	Posible causa y solución
El elemento calefactor de la placa vitrocerámica se enciende y apaga de forma alterna durante el funcionamiento	• Es una característica normal y natural de este tipo de cocinas. El programador de la placa cerámica, junto con el termostato o termopar del elemento calefactor, puede controlar el funcionamiento de la placa al nivel de potencia establecido y evitar el sobrecalentamiento apagando y encendiendo de forma alterna el elemento calefactor. • Si funciona a la máxima potencia, el elemento calefactor sigue encendiéndose durante un tiempo y luego se enciende y se apaga de forma alterna. • Si funciona a otro nivel de potencia más bajo, el elemento calefactor se enciende y se apaga de forma alterna a una frecuencia determinada desde el principio, en función de la potencia configurada en la placa de cocción.

Posibles errores de la cocina de inducción

Si surge alguna anomalía, la cocina de inducción entrará automáticamente en estado de protección y aparecerá el correspondiente código de error:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1/E2	• Tensión de alimentación anormal	• Compruebe si la corriente eléctrica de alimentación es normal y, una vez que el suministro sea normal, encienda el aparato.
E3	• Alta temperatura del sensor de ollas y sartenes	• Compruebe que no haya líquido en la olla utilizada, llénela de líquido y vuelva a poner en marcha la cocina.
E5	• Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT	• Reinicie la cocina de inducción una vez que se haya enfriado.

Con el resto de códigos de error, apague la cocina y llame al servicio técnico.







WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

