

Table de cuisson à induction
Inductiekookplaat
Induktionsherd

951065
IH 3 TBBS AF

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	28
GEBRAUCHSANLEITUNG	54

**VALBERG**

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



A Avant d'utiliser
l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de
l'appareil

10 Spécifications techniques
11 Bandeau de commande
12 Affichage
12 Ventilation
13 Instructions d'installation
14 Branchements électriques

C Utilisation de
l'appareil

16 Mise en route et fonctionnement de l'appareil
22 Conseils de cuisson

D Informations
pratiques

24 Entretien et nettoyage
24 Que faire en cas de problème ?

Consignes de sécurité

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil doivent être effectués par des professionnels agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé sur un meuble et un plan de travail homologués et adaptés.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les

autocollants de la plaque vitrocéramique.

- Ne transformez pas l'appareil et ne le modifiez pas.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise avec mise à la terre conforme aux normes en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.



AVERTISSEMENT

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique provenant d'appareils fixes ou mobiles n'entre en contact avec la surface vitrée ou une casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices)

ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en marche.

- Ne placez aucun objet métallique autre que des ustensiles de cuisson sur l'appareil. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler, selon le matériau.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés, d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité

et de comprendre les risques encourus.

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



AVERTISSEMENT

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance constante.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface vitrée, car ils risquent de devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée, etc.) ou abîmées peuvent endommager la plaque vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs risque d'abîmer la plaque vitrocéramique.
- Évitez de faire tomber des objets sur la plaque vitrocéramique, y compris des petits objets.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fait conformément aux instructions du constructeur.
- Ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez que du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou

d'autres modifications de la plaque vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

**AVERTISSEMENT**

**Risque d'incendie :
n'entrez pas
d'objets sur la
surface de cuisson.**

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à conserver un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les casiers à couverts éventuels doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la plaque vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil de l'alimentation électrique et prévenez le service après-vente.
- Les réparations doivent être réalisées exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

**ATTENTION**

**Si la surface vitrée
est fissurée, coupez
l'alimentation
de l'appareil
pour éviter une
éventuelle décharge
électrique.**

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson est toujours centré sur la zone

de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir la zone de cuisson autant que possible.

- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès du revendeur ou de votre médecin.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un incendie avec de l'eau ; arrêtez l'appareil puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.



ATTENTION

L'utilisation de casseroles non adaptées ou d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non inductives entraîne la rupture de la garantie.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des détériorations de la table ou de son environnement.

• Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014

veuillez contacter votre municipalité.

• Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

• Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre l'appareil hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil,

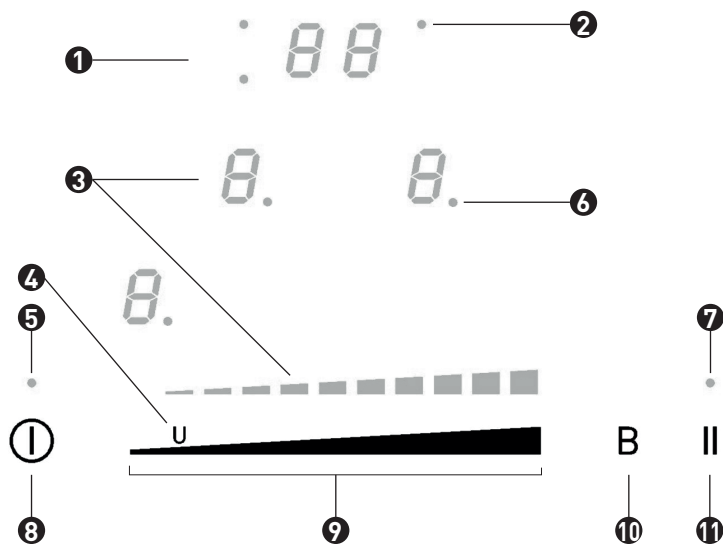
Spécifications techniques

Type	IH 3 TBBS AF
Puissance totale	5 550 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EChob**	165 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	164 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	164 Wh/kg
Foyer droit	Ø 220 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 850 W
Puissance du booster*	2 100 W
Catégorie de casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	167 Wh/kg

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** Calculée selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



- | | |
|--|--|
| 1 Affichage de la minuterie | 7 Voyant Pause/Rappel |
| 2 Voyants de sélection du foyer pour la minuterie | 8 Touche Marche/Arrêt |
| 3 Affichage du niveau de puissance | 9 Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie |
| 4 Touche maintien au chaud | 10 Touche Booster |
| 5 Voyant de mise en marche | 11 Touche Pause/Rappel |
| 6 Voyant de sélection de foyer | |

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de cuisson est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table de cuisson est sécurisée.
U	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 70 °C.
II	Pause	La cuisson est mise en pause.
□	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées

Ventilation

Le ventilateur fonctionne en permanence. Il se met en route dès l'allumage de la table de cuisson. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque l'appareil est utilisé intensivement. Elle s'arrête automatiquement lorsque la table de cuisson est éteinte.

Instructions d'installation

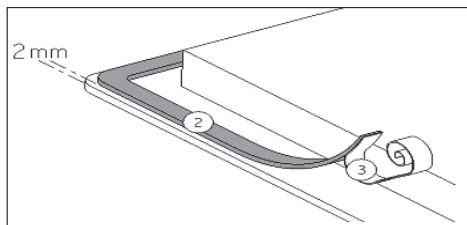
Le montage doit être effectué exclusivement par des spécialistes.

Les utilisateurs sont tenus de respecter la législation et les normes en vigueur dans leur pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin en suivant le croquis ci-dessous.



Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- Découpe du plan de travail :

Dimensions du verre	Dimensions de la découpe
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être de 50 mm minimum.
- Cette table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, l'un des côtés et la face arrière peuvent être placés contre une paroi d'armoire haute ou un mur. En revanche, de l'autre côté de la table, aucun meuble ni appareil ne doit être plus haut que la table de cuisson.

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100 °C).

- Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.

- Les matériaux utilisés pour les plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.

- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

- Assurez-vous de prévoir un espace de 20 mm par rapport au fond du caisson de l'appareil pour garantir une bonne circulation de l'air de refroidissement du système électronique.

- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables (par exemple : sprays) et des objets ne résistant pas à la chaleur.

- L'espace de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En l'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.



AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou indiqués comme étant adaptés par celui-ci dans le guide d'utilisation, ou encore les dispositifs de protection intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut provoquer des accidents.

Branchements électriques

- L'installation de cet appareil et son raccordement au réseau électrique doivent être confiés uniquement à un électricien connaissant parfaitement les normes applicables.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaire. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3 mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple des disjoncteurs, des fusibles, des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe, conformément à la réglementation relative à l'installation.

• Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne touche pas les parties chaudes de la table de cuisson.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.



ATTENTION

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant la norme EN 60 335-2-6

Branchement de la table

Pour l'adaptation au réseau électrique (230 V ~ 1P + N ou 400 V ~ 2P + N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de raccordement.

Monophasé 230 V ~ 1P+N :

Mettez un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.

Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Vissez le neutre N au plot N1 ou N2.

Vissez la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400 V ~ 2P+N :

Mettez un pontet entre les plots N1 et N2.

Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Vissez le neutre N au plot N1 ou N2.

Vissez la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.



ATTENTION

Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.



AVERTISSEMENT

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement ou qui pourrait survenir lors de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou présentant une mise à la terre défectueuse.

Mise en route et fonctionnement de l'appareil

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent, car cela risquerait de provoquer une coloration bleutée sur la surface vitrée.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui produit à son tour des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, les récipients doivent être adaptés :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant), tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique, etc.

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson, le symbole (U) reste affiché.

Touches tactiles

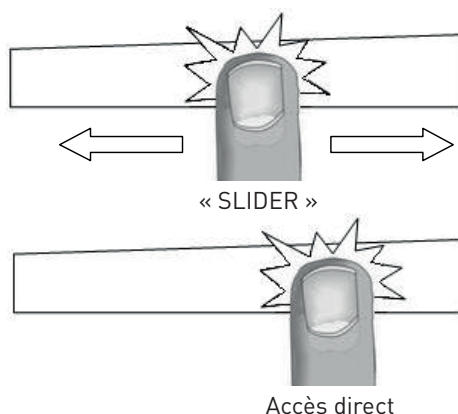
Votre appareil est équipé de touches tactiles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Pour une utilisation générale, n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour sélectionner la puissance à l'aide du « Slider », faites glisser votre doigt sur la zone « SLIDER ».

Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- Allumer/arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur ①	4 x [0] clignotent
Arrêter	Appuyez sur ①	aucun ou [H]

- Réglage de la zone de cuisson :

Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Régler (Ajuster la puissance)	Glissez le doigt sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]
	ou appuyez sur [0]	[0] ou [H]

Si vous ne procédez à aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

Détection de récipient

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

- s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si ce récipient n'est pas adapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- si le récipient est retiré de la zone de cuisson en cours de cuisson ; le fonctionnement est alors interrompu. Le symbole [U] apparaît sur l'afficheur. Celui-ci disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance préalablement sélectionné.

Après utilisation, éteignez la zone de cuisson. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes et signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger. Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas aux zones de cuisson et n'y posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Fonction Booster

La fonction Booster [B] permet d'accroître la puissance de la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, la zone de cuisson concernée fonctionne pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- Démarrer / arrêter la fonction Booster :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Allumer le Booster	Appuyez sur [B]	[P]
Arrêter le Booster	Glissez le doigt sur le « SLIDER » ou appuyez sur [B]	[P] à [0] [9]

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Sélectionner la puissance	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyez sur [CL]	[00]
Régler les unités	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [6]	[0 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Appuyez sur [06]	[0 clignote] [6 fixe]
Régler les dizaines	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [1]	[1 clignote] [6 fixe]
Valider les dizaines	Appuyez sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- Arrêter la fonction de minuterie pendant la cuisson :

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [7] de la zone	Le [7] et le voyant de la zone s'allument
Sélectionner « Minuterie »	Appuyez sur [13]	[13]
Désactiver les unités	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[1 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Appuyez sur [10]	[1 clignote] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[00 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	Appuyez sur [00]	[00]

- Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche [00] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour arrêter le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

- Minuterie utilisée hors cuisson :

Exemple pour 29 minutes :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Activer la table de cuisson	Appuyez sur [①]	Les voyants de la zone s'allument
Sélectionner « Minuterie »	Appuyez sur [CL]	[00]
Régler les unités	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [9]	[0 fixe] [9 clignote]
Valider les unités	Appuyez sur [09]	[0 clignote] [9 fixe]
Régler les dizaines	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [2]	[2 clignote] [9 fixe]
Valider les dizaines	Appuyez sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche [00] en clignotant et un signal sonore retentit.

Pour arrêter le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00]. La table s'éteint.

Programmation de cuisson automatique

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

- Mise en route de la cuisson automatique :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	Le [0] et le voyant de la zone s'allument
Activer la pleine puissance	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [9]	Passe de [0] à [9]
Activer la cuisson automatique	Appuyez de nouveau sur le [9] du « SLIDER »	[9] clignote avec [A]
Sélectionner un niveau (par exemple « 7 »)	Glissez le doigt sur le « SLIDER » jusqu'à [7]	[9] passe à [8] puis [7] [7] clignote avec [A]

- Arrêt de la cuisson automatique :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [7] de la zone	Le [7] clignote avec [A]
Sélectionner un niveau	Glissez le doigt sur le « SLIDER »	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson en conservant les réglages de puissance.

- Activer ou désactiver la fonction :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Activer la pause	Appuyez sur la touche [II] pendant 2 secondes	[II] apparaît sur l'affichage
Désactiver la pause	Appuyez sur la touche [II] pendant 2 secondes	Le voyant « Pause/Rappel » clignote
	Appuyez sur une autre touche ou glissez le doigt sur le « SLIDER »	Le voyant « Pause/Rappel » est éteint

Fonction Rappel

Après avoir arrêté la table de cuisson (①), il est possible de réactiver les derniers réglages sélectionnés :

- Puissance de toutes les zones de cuisson ;
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées avec la minuterie ;
- Fonction « cuisson automatique ».

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche ①.
- Appuyez ensuite sur la touche [II] dans les 6 secondes qui suivent.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner les 2 zones de gauche et de les faire fonctionner comme une seule et même zone de cuisson.

Action	Bandeau de commande	Affichage
Mise en route	Appuyez sur ①	[0] ou [H]
Activer le Bridge	Appuyez sur les 2 zones de gauche	[0] apparaît sur la zone avant et [] apparaît sur la zone arrière.
Augmenter le Bridge	Glissez le doigt sur le « SLIDER » sur [1 à 9] ou [U]	[1 à 9] ou [U]
Arrêter le Bridge	Appuyez sur les 2 zones de gauche	[0] ou [H] apparaissent sur les 2 zones

Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet d'atteindre et de conserver automatiquement une température de 70 °C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux aliments d'attacher au fond de la casserole.

- Activer ou désactiver la fonction « Maintien au chaud » :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur le [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	Appuyez sur le [U] du « SLIDER »	[U]
Arrêter le maintien au chaud	Appuyez sur le [U] de la zone. Glissez le doigt sur le « SLIDER ».	[U] [0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

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

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier les réglages de la table de cuisson, notamment lorsque vous nettoyez la surface vitrée, le bandeau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche marche/arrêt ①).

• Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Mise en route	Appuyez sur ①	[0] ou [H] apparaissent sur l'affichage
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur [B] et sur le [0] de la zone avant droite	Pas de changement
	Appuyez à nouveau sur [0]	[L] apparaît sur l'affichage

• Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Mise en route	Appuyez sur ①	[L] apparaît sur l'affichage

Dans les 5 secondes après la mise en marche :

Déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur [B] et sur le [L] sur la zone avant droite	[0] apparaît sur l'affichage
	Appuyez sur [B]	Les affichages sont éteints

Conseils de cuisson

Qualité des casseroles

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

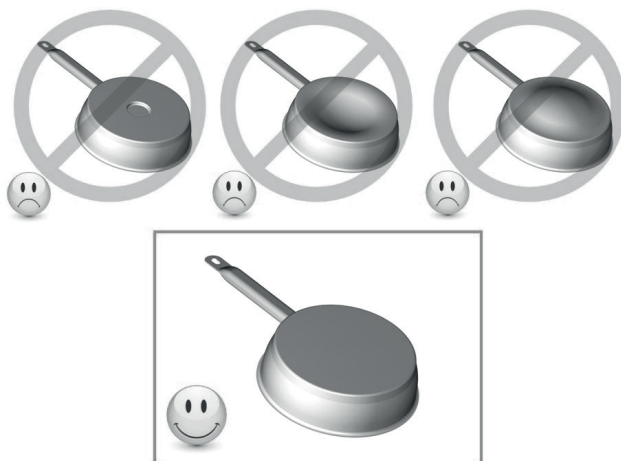
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole posée sur une zone de cuisson à induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole : il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole, dans certaines limites. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'assurer le rendement optimal de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses, goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau
P	Frire, porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

Entretien et nettoyage

Pour nettoyer l'appareil, mettez-le hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil en raison du risque de brûlures.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

- N'utilisez en aucun cas d'appareils à vapeur ou à pression ».

- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la plaque vitrocéramique (tels que des tampons abrasifs ou une pointe de couteau).

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

- Enlevez immédiatement le sucre et les préparations contenant du sucre.

Que faire en cas de problème ?

Problème	Causes/solutions
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'allument pas	• La table n'est pas raccordée correctement au réseau électrique • Le fusible de protection a sauté • Vérifiez que le verrouillage n'est pas activé • Les touches tactiles sont couvertes d'eau ou de graisse • Un objet est posé sur les touches tactiles
Le symbole [U] s'affiche	• Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson. • Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction. • Le diamètre du fond de la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
Le symbole [E] s'affiche	• Débranchez et rebranchez la table de cuisson. • Contactez le service après-vente.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'éteint

- Le déclenchement de sécurité s'est mis en route
- Celui-ci s'actionne lorsque vous avez oublié de couper une des zones de cuisson.
- Il se déclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches tactiles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table

- Il ne s'agit pas d'un défaut, le ventilateur continue de protéger le système électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [L] s'affiche

- Reportez-vous au chapitre « Verrouillage du bandeau de commande ».

Le symbole [U] s'affiche

- Reportez-vous au chapitre « Maintien chaud ».

Le symbole [II] s'affiche

- Reportez-vous au chapitre « Pause ».

Les symboles [] ou [ER03] s'affichent

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Ce symbole disparaît une fois les touches dégagées ou nettoyées.

Les symboles [E2] ou [E H] s'affichent

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E3] s'affiche

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E6] s'affiche

- Réseau électrique défectueux. Vérifiez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche

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

Le symbole [U400] s'affiche

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau. Vérifiez les branchements et rebranchez la table.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG gekozen heeft.

Deze producten worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT. De producten van het merk VALBERG staan synoniem voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

30 Veiligheidsvoorschriften

B Omschrijving van het toestel

36 Technische eigenschappen
37 Bedieningspaneel
38 Weergave
38 Ventilatie
39 Installatievoorschriften
40 Elektrische aansluitingen

C Gebruik van het toestel

42 Ingebruikname en werking van het toestel
48 Kooktips

D Praktische informatie

50 Onderhoud en reiniging
50 Wat kan u doen in het geval van problemen?

Veiligheidsvoorschriften

Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik

- Verwijder alle verpakkingselementen.
- De installatie en elektrische aansluiting van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende vakmensen. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade als gevolg van een inbouw- of aansluitingsfout.
- Het toestel mag uitsluitend gebruikt worden indien het gemonteerd en geïnstalleerd is in een geschikt en goedgekeurd meubel en werkblad.
- Het toestel is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik (bereiding van maaltijden) en mag in geen geval gebruikt worden voor andere huishoudelijke, commerciële of industriële doeleinden.
- Verwijder alle etiketten en stickers van de vitrokeramische plaat.
- Vorm het toestel niet om en verander het niet.
- De kookplaat mag niet gebruikt worden als ondersteuning of werkblad.
- Uw veiligheid wordt enkel verzekerd indien het toestel aangesloten wordt op een geaard stopcontact conform de geldende normen.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het toestel mag niet gebruikt worden boven een wasmachine of een droogkast: de vrijgekomen waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.
- Stel het toestel niet in werking met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.

Gebruik van het toestel

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.



WAARSCHUWING

Wanneer u voedingsmiddelen onbeheerd laat bakken of koken op een kookplaat en u gebruik maakt van vetstof of olie, kan dit gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.
- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact komen met het glasoppervlak of een warme kookpan.
- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten,

diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.

- Plaats geen enkel ander metalen voorwerp dan het kookgerei op het toestel. Inschakeling op het verkeerde moment of restwarmte kunnen deze opwarmen, smelten of doen ontbranden, naargelang het materiaal.

- Dek het toestel nooit af met een doek of een beschermingsfolie. Deze kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 8 jaar oud, alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die niet over de noodzakelijke ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat zij instructies gekregen hebben en begeleid worden met het oog op het veilige gebruik van dit toestel

en dat ze de mogelijke risico's begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.



WAARSCHUWING

Dit toestel en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik. Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken. Het is passend kinderen jonger dan 8 jaar op een afstand te houden, op voorwaarde dat ze onder constant toezicht gehouden worden.

- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de

glasplaat geplaatst worden, aangezien ze erg warm kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen

- Kookpotten met onbewerkte steunplaten (niet-geëmailleerd gietijzer...) of beschadigde kookpotten kunnen de vitrokeramische plaat beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schurende materialen kunnen de vitrokeramische plaat beschadigen.
- Laat geen voorwerpen vallen op de vitrokeramische plaat, met inbegrip van kleine voorwerpen.
- Stoot niet tegen de glazen randen met de kookpotten.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel in overeenstemming met de instructies van de fabrikant is.

- Laat geen lege kookpotten achter op de kookplaat.
- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie. Bij het afkoelen kunnen deze materies breuken of andere wijzigingen aan het oppervlak van de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de warme kookzone (opgelet: risico op brandwonden).



WAARSCHUWING

**Risico op brand:
Plaats geen
voorwerpen op de
kookplaat.**

- Plaats nooit warme kookpotten op de bedieningszone.
- Indien er zich een lade onder het ingebouwde toestel bevindt, dient u ervoor te zorgen dat er voldoende tussenruimte (2 cm) is tussen de inhoud van die lade en de onderzijde

van het toestel, zodat er een correcte ventilatie verzekerd kan worden.

- Plaats geen brandbare voorwerpen (zoals spuitbussen) in de lade onder de kookplaat. Besteklades dienen eventueel in hittebestendig materiaal vervaardigd te worden.

Voorzorgsmaatregelen bij een defect toestel

- Wanneer u een storing vaststelt, schakelt u het toestel uit en onderbreekt u de elektrische stroom.
- Indien de vitrokeramische plaat barsten of spleten vertoont, dient u het toestel onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnet en contact op te nemen met de klantendienst.
- Herstellingen mogen uitsluitend uitgevoerd worden door gespecialiseerd personeel. Open het toestel nooit zelf.

**OPGELET**

Indien de glasplaat gebarsten is, dient u de voeding van het toestel te onderbreken, zodat een eventuele elektrische ontlading vermeden wordt.

Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de kookpot zich steeds centraal op de kookzone bevindt. De bodem van de kookpot moet de kookzone zo veel mogelijk bedekken.
- Het magnetische veld kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Gebruikers met een pacemaker worden dan ook aanbevolen inlichtingen in te winnen bij de verkoper of hun arts.
- Gebruik geen synthetische of aluminium recipiënten: deze kunnen smelten op nog warme kookoppervlakken.

- Probeer vuur **NOOIT** te doven met water. Schakel het toestel uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een deken of een branddeken.

**OPGELET**

Het gebruik van ongeschikte kookpotten of losse tussenstukken om de ongeschikte kookpotten op te warmen, zal de garantie ongeldig maken.

De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor schade aan de kookplaat of de omgeving ervan.

- Waarden getest en berekend conform aan het einde van zijn levensduur. verordening EU65-2014/ EU66-2014.

- Om de globale impact van het kookproces op het milieu (vb. het energieverbruik) te beperken, dient u ervoor te zorgen dat uw product geïnstalleerd wordt conform de gebruikershandleiding, dat de ruimte (waar het toestel zich bevindt) voldoende is verlucht en dat de afvoerleiding zo recht en zo kort mogelijk is.

Voor producten die in handmatige modus werken, raden wij u aan om de motor uit te schakelen binnen de 10 minuten nadat u klaar bent met koken. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over de recyclage, de opwaardering en afdanking van uw toestel

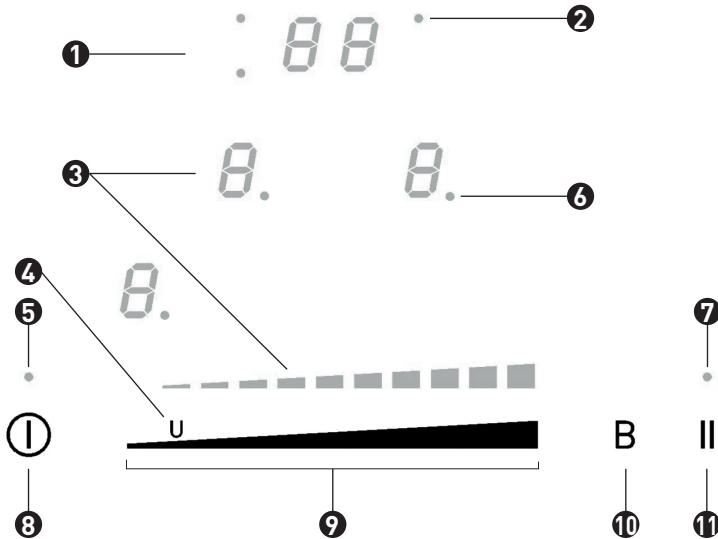
Technische specificaties

Type	IH 3 TBBS AF
Totaal vermogen	5 550 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	165 Wh/kg
Pit vooraan links	Ø 180 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W.
Vermogen van de booster*	1 850 W.
Categorie van de standaard kookpot**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	164 Wh/kg
Pit achteraan links	Ø 180 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W.
Vermogen van de booster*	1 850 W.
Categorie van de standaard kookpot**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	164 Wh/kg
Pit rechts	Ø 220 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 850 W.
Vermogen van de booster*	2 100 W.
Categorie van de standaard kookpot**	C
Energieverbruik EC _{cw} **	167 Wh/kg

* Het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten.

** Berekend volgens de meetmethode van de geschiktheid voor de functie (EN 60350-2).

Bedieningspaneel



- | | |
|--|--|
| 1 Weergave van de timer | 7 Controlelampje Pauze/Opnieuw oproepen |
| 2 Controlelampjes van de pits voor de timer | 8 Toets Start/Stop |
| 3 Weergave van het vermogen | 9 Selectiezone voor het vermogen "SLIDER" en instellen van de timer |
| 4 Warmhoudknop | 10 Knop Booster |
| 5 Controlelampje AAN/UIT | 11 Knop Pauze/Opnieuw oproepen |
| 6 Controlelampje voor de selectie van de pits | |

Weergave

Weergave	Aanduiding	Functie
0	Nul	De kookzone is geactiveerd.
1...9	Vermogensniveau	Keuze van het verwarmingsniveau.
U	Detectie van kookpot	Geen of ongeschikte kookpot
A	Verwarmingsversneller	Automatische bereiding.
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit.
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm.
P	Booster	Het turbovermogen is geactiveerd.
L	Vergrendeling	De kookplaat is vergrendeld.
U	Warm houden	De bereiding wordt op 70 °C gehouden.
II	Pauze	De bereiding wordt gepauzeerd.
□	Bridge	2 gecombineerde kookzones

Ventilatie

De ventilator werkt voortdurend. Hij wordt geactiveerd zodra de kookplaat ingeschakeld wordt. De ventilatie zal naar een hoger niveau schakelen wanneer het toestel intensief gebruikt wordt. Wanneer de kookplaat uitgeschakeld wordt, zal de ventilator automatisch gedeactiveerd worden.

Installatievoorschriften

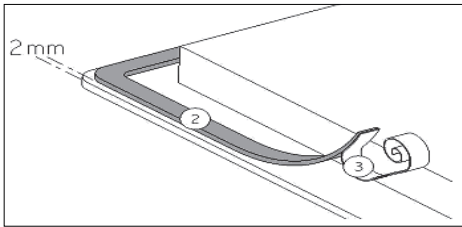
Het monteren mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten.

Gebruikers zijn gehouden de wetgeving en geldende normen in het land waar ze zich bevinden na te leven.

De afdichting aanbrengen

Dankzij de kleefafdichting, die meegeleverd wordt met het toestel, kan er geen vuil in het meubelstuk terechtkomen.

Daarom dient ze zeer zorgvuldig aangebracht te worden volgens de aanwijzingen op de onderstaande schets.



Kleef de afdichting (2) op de rand van de tafel, op 2 mm van de buitenzijde, nadat u de beschermingsfolie (3) verwijderd hebt.

Inbouw

- Uitsparing van het werkblad:

Afmetingen van het glas	Afmetingen van de uitsparing
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- De afstand tussen de kookplaat en de wand dient minstens 50 mm te bedragen.
- De kookplaat is een toestel dat tot beschermingsklasse 'Y' behoort. Bij het inbouwen kan één van de zijkanten tegen de wand van een kast of een muur geplaatst worden. Aan de andere kant van de plaat mag daarentegen geen enkel toestel hoger zijn dan de kookplaat.

- De bekleding van het werkblad dient vervaardigd te zijn van hittebestendig materiaal (100 °C).

- De lijsten aan de wanden dienen eveneens hittebestendig te zijn.

- Het materiaal van het werkblad kan mogelijk uitzetten wanneer het in contact komt met vocht. Om de zijkant van de uitsparing te beschermen, dient u een laag vernis of speciale lijm aan te brengen.

- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasser.

- Voorzie zeker een ruimte van 20 mm ten opzichte van de achterkant van het toestel om een goede luchtcirculatie en afkoeling van het elektronisch systeem te garanderen.

- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, bewaar er dan geen ontvlambare (bijvoorbeeld sprays) en niet-hittebestendige voorwerpen in.

- De veiligheidsruimte tussen de kookplaat en de afzuigkap erboven dient de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Bij gebrek aan dergelijke aanbevelingen dient u een minimumafstand van 760 mm te respecteren



WAARSCHUWING

Gebruik enkel de beschermingsmiddelen voor het kookvuur die door de fabrikant van het toestel ontworpen werden, of door hem als aangepast aangeduid werden in deze handleiding, of de in het toestel geïntegreerde beschermingsvoorzieningen. Het gebruik van niet-aangepaste beschermingsvoorzieningen kan tot ongelukken leiden.

Elektrische aansluitingen

- De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen enkel aan elektriciens toevertrouwd te worden die perfect op de hoogte zijn van de geldende normen.
- Na de montage dient het toestel beschermd te worden tegen de onderdelen onder spanning.
- De benodigde aansluitingsgegevens bevinden zich op het typeplaatje en het aansluitingsplaatje onder het toestel.
- De voeding van dit toestel dient onderbroken te kunnen worden door een omnipolaire schakelaar. Wanneer die geopend (ontkoppeld) is, dient er een tussenruimte van 3 mm verzekerd te worden.
- Het elektrische circuit dient uitgerust te zijn met de gepaste voorzieningen, zoals schakelaars, zekeringen, differentiaalschakelaars en relais.
- Indien het toestel niet uitgerust is met een toegankelijke stekker, dienen er ontkoppelingsvoorzieningen opgenomen te worden in de vaste installatie conform de installatievoorschriften.
- Het voedingssnoer dient zodanig geplaatst te worden dat het niet in contact komt met de warme onderdelen van de kookplaat.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.



OPGELET

Dit toestel werd uitsluitend ontworpen voor een voeding van 230 V~ 50/60 Hz
Sluit steeds de aardleiding aan.
Neem het aansluitschema in acht.

De aansluitkast bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, hebt u een middelgrote schroevendraaier nodig. Voer die in de twee openingen voor de twee pijlen.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingsgraad
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* berekend met de gelijktijdigheidsfactor volgens de norm EN 60 335-2-6.

Aansluiting van de kookplaat

Voor een correcte afstemming op het elektriciteitsnet (230V~1F+N of 400V~2F+N) dient u gebruik te maken van de geschikte messingen klemmen in de aansluitkast.

Enkelfasig 230V~1F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2 en tussen L1 en L2.

Draai de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.

Draai de nulleiding N in het contact N1 of N2.

Draai de fase L in het contact L1 of L2.

Tweefasig 400 V~2F+N:

Plaats een klem tussen de contacten N1 en N2.

Draai de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.

Draai de nulleiding N in het contact N1 of N2.

Draai de fase L1 in het contact L1 en de fase L2 in het contact L2.



OPGELET

Let erop de draden juist te gebruiken en de schroeven vast te zetten.



WAARSCHUWING

Wij zijn niet aansprakelijk voor eender welk ongeval dat voortvloeit uit het slecht aansluiten of door het gebruik van een niet-geaard of een verkeerd geaard toestel.

Ingebruikname en werking van het toestel

Voor het eerste gebruik

Reinig uw toestel met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen detergent, aangezien dit tot een blauwachtige verkleuring van de glasplaat zou kunnen leiden.

Principe van inductie

Onder elke pit bevindt zich een inductiespoel. Wanneer die spoel ontkoppeld wordt, produceert zij een variabel elektromagnetisch veld, dat op zijn beurt geïnduceerde stromen produceert in de ferromagnetische bodem van de kookpot. Op die manier wordt de kookpot op de verwarmingszone opgewarmd.

De recipiënten dienen uiteraard aangepast te zijn:

- Aanbevolen worden alle ferromagnetische metalen recipiënten (eventueel te controleren met een kleine magneet), zoals: gietijzeren stoofpot, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, inox kookpotten met ferromagnetische bodem...
- De volgende kookpannen zijn niet geschikt: kookpannen uit koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, steengoed, terracotta, niet-ferromagnetisch inox...

De kookzone detecteert automatisch de afmetingen van de gebruikte kookpot. Wanneer de kookpot een te kleine diameter heeft, werkt het niet. Die diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Indien de kookpan niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool (U) weergegeven.

Aanraaktoetsen

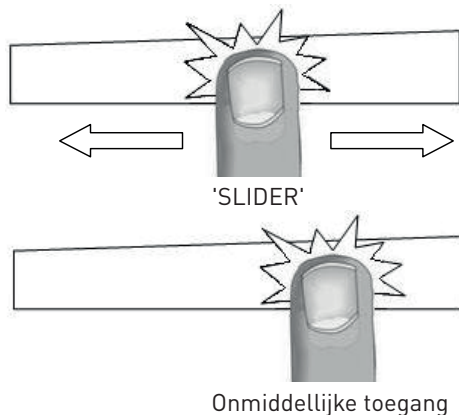
Uw toestel is uitgerust met aanraaktoetsen, waarmee u de verschillende functies kunt bedienen. Wanneer u een toets aanraakt, wordt die geactiveerd. Deze activering wordt aangegeven door een controlelampje, een weergave en/of een geluidssignaal.

Voor algemeen gebruik mag u nooit meerdere toetsen tegelijkertijd indrukken.

Selectieknop voor het vermogen 'SLIDER' en instellen van de timer

Om het vermogen in te stellen met de 'Slider', legt u uw vinger op de 'SLIDER-zone'.

U hebt rechtstreeks toegang door uw vinger onmiddellijk op het gewenste niveau.



Inschakeling

- De kookplaat /uitschakelen:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakelen	Druk op ①	4 x [0] knipperen
Uitschakelen	Druk op ①	geen of [H]

- Instellen van de kookzone:

De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Instellen (Het vermogen aanpassen)	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' naar rechts of naar links	[0] tot [9]
Uitschakelen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [0] of druk op [0]	[0] of [H] [0] of [H]

Indien u geen instelling kunt ingeven gedurende 20 seconden, komt de weergave terug op de wachtpositie te staan.

Kookpotdetectie

Dankzij de kookpotdetectie kan de veiligheid perfect gewaarborgd worden. De inductiekookplaat werkt niet:

- indien er geen recipiënt op de kookzone staat of als het recipiënt niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan het vermogen niet verhoogd worden en verschijnt het symbool [U] op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra er een geschikte kookpot op de pit geplaatst wordt.
- indien het recipiënt tijdens het koken van de kookzone gehaald wordt, wordt de werking onderbroken. Het symbool [U] verschijnt op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra de kookpot opnieuw op de pit geplaatst wordt. De bereiding start op het vermogen dat eerder geselecteerd werd.

Na het gebruik dient u de kookzone uit te schakelen. Laat de kookpotdetectie [U] niet ingeschakeld staan.

Indicatie van restwarmte

Na de uitschakeling van de kookzones of de uitschakeling van de volledige kookplaat, zullen de kookzones nog warm zijn, wat aangegeven wordt door het symbool [H].

Het symbool [H] verdwijnt wanneer de kookzones zonder gevaar aangeraakt kunnen worden.

Zolang de indicatie van restwarmte weergegeven wordt, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op plaatsen. Er is namelijk een risico op brandwonden en brand aanwezig!

Booster-functie

Met de Booster-functie [B] kan het vermogen van de geselecteerde kookzone verhoogd worden.

Indien deze functie geactiveerd werd, werkt deze kookzone gedurende ongeveer 10 minuten met een aanzienlijk hoger vermogen.

De booster werd ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water op te warmen, voor het koken van pasta bijvoorbeeld.

- Inschakelen/stoppen van de Booster-functie:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Booster inschakelen	Druk op [B]	[P]
Booster uitschakelen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' of druk op [B]	[P] tot [0] [9]

Timerfunctie

De timer kan voor de 4 pits gelijktijdig ingeschakeld worden met verschillende instellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

- Instelling of wijziging van de bereidingsduur:

Voorbeeld voor 16 minuten op vermogen 7:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Vermogen selecteren	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [7]	[7]
'Timer' selecteren	Druk op [CL]	[00]
Eenheden instellen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [6]	[0 blijft branden] [6 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [06]	[0 knippert] [6 blijft branden]
Tientallen instellen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [1]	[1 knippert] [6 blijft branden]
Tientallen bevestigen	Druk op [16]	[16]

De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

- Uitschakelen van de timerfunctie tijdens een bereiding:

Voorbeeld voor 13 overblijvende minuten op vermogen 7:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [7] van de zone	De [7] en het lampje van de zone gaan branden
'Timer' selecteren	Druk op [13]	[13]
De eenheden deactiveren	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [0]	[1 blijft branden] [0 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [10]	[1 knippert] [0 blijft branden]
Tientallen deactiveren	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [0]	[00 knippert] [0 blijft branden]
Tientallen bevestigen	Druk op [00]	[00]

- Automatische stopzetting op het einde van de bereiding:

Zodra de geselecteerde bereidingsduur verlopen is, knippert [00] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal.

Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken [00].

- Timer gebruiken zonder te koken:

Voorbeeld voor 29 minuten:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De kookplaat activeren	Druk op [ⓘ]	De controlelampjes van de zone gaan branden
'Timer' selecteren	Druk op [CL]	[00]
Eenheden instellen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [9]	[0 blijft branden] [9 knippert]
Eenheden bevestigen	Druk op [09]	[0 knippert] [9 blijft branden]
Tientallen instellen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [2]	[2 knippert] [9 blijft branden]
Tientallen bevestigen	Druk op [29]	[29]

De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

Zodra de geselecteerde bereidingsduur verlopen is, knippert [00] op het scherm en weerklinkt er een geluidssignaal.

Om het geluid en de knipperende weergave stop te zetten, hoeft u simpelweg op een toets te drukken [00]. De kookplaat schakelt uit.

Automatisch kookprogramma

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatische kookvoorziening. De kookzone zal gedurende een bepaalde tijd op het maximale vermogen werken en vervolgens automatisch afbouwen tot het vooraf ingestelde vermogen.

- Starten van automatisch bereiden:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	De [0] en het lampje van de zone gaan branden
Activeren op het maximale vermogen	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [9]	Ga van [0] naar [9]
Automatische bereiding activeren	Druk opnieuw op de [9] van de 'SLIDER'	[9] knippert met [A]
Selecteer een niveau (bijvoorbeeld '7')	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' tot [7]	[9] gaat naar [8] en vervolgens naar [7] [7] knippert met [A]

- Uitschakelen automatische bereiding:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [7] van de zone	[7] knippert met [A]
Niveau selecteren	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER'	[1] tot [9]

Pauzefunctie

Met deze functie kan de bereiding onderbroken of opnieuw ingeschakeld worden, waarbij de vermogensinstellingen behouden blijven.

- De functie activeren of deactiveren:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Pauze activeren	Druk op de toets [II] gedurende 2 seconden.	[II] verschijnt op het scherm
Deactiveer pauze	Druk op de toets [II] gedurende 2 seconden. Klik op een andere toets of glijd met uw vinger over de 'SLIDER'	Het controlelampje 'Pauze/Herinnering' knippert Het controlelampje 'Pauze/Herinnering' gaat uit

Herinneringsfunctie

Nadat u de kookplaat uitgeschakeld heeft (ⓘ), kunt u de laatst geselecteerde instellingen opnieuw activeren:

- Vermogen van alle kookzones
- Via de timer geprogrammeerde minuten en seconden
- Automatische zelfreinigingsfunctie

De herinneringsprocedure is de volgende:

- Druk op de toets ⓘ.
- Druk daarna in de loop van de volgende 6 seconden op de toets [II].

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Bridge-functie

Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden, waarbij ze als een enkele kookzone functioneren.

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakeling	Druk op ⓘ	[0] of [H]
De Bridge activeren	Druk op de 2 linker zones	[0] verschijnt op de voorste zone en [II] verschijnt op de achterste zone.
De Bridge vergroten	Glijd met uw vinger over de 'SLIDER' op [1 tot 9] of [U]	[1 à 9] of [U]
De Bridge deactiveren	Druk op de 2 linker zones	[0] of [H] verschijnt op de 2 zones

Warmhoudfunctie

Met deze functie kan automatisch een temperatuur van 70 °C bereikt en behouden worden. Hierdoor wordt voorkomen dat vloeistoffen overkoken en dat voedingsmiddelen zich vastzetten op de bodem van de kookpot.

- De warmhoudfunctie activeren of deactiveren:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk op [0] van de zone	[0] tot [9] of [H]
De warmhoudfunctie activeren	Druk op de [U] van de 'SLIDER'	[U]
De warmhoudfunctie deactiveren	Druk op de [U] van de zone. Glijd met uw vinger over de 'SLIDER'.	[U] [0] tot [9] of [H]

Deze functie kan afzonderlijk geactiveerd worden voor alle vuren.

Wanneer de kookpot verwijderd wordt van de kookzone blijft de warmhoudfunctie gedurende 10 minuten actief.

De maximale warmhoudduur is 2 uur.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te voorkomen dat de instellingen van de kookplaat gewijzigd worden, bijvoorbeeld wanneer u de glasplaat reinigt, kan het bedieningspaneel vergrendeld worden (met uitzondering van de aan/uit-knop ①).

• Vergrendeling :

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakeling	Druk op ①	[0] of [H] verschijnt op het scherm
De kookplaat vergrendelen	Druk tegelijk op [B] en op de [0] van de rechter zone	Geen wijziging
	Druk nogmaals op [0]	[L] verschijnt op het scherm

• Ontgrendeling :

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakeling	Druk op ①	[L] verschijnt op het scherm

Binnen de 5 seconden die volgen op het opstarten:

De kookplaat ontgrendelen	Druk tegelijk op [B] en op de [L] van de zone rechts vooraan	[0] verschijnt op het scherm
	Druk op [B]	De schermen gaan uit

Kooktips

Kwaliteit van de kookpannen

Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, aluminium of inox met een ferromagnetische bodem.

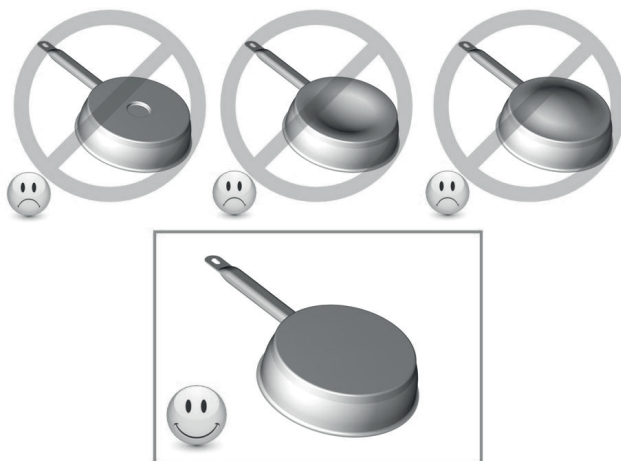
Niet-geschikte materialen: aluminium en inox met niet-ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikanten geven aan of hun producten geschikt zijn voor inductie of niet.

Op de volgende manier kunt u controleren of uw kookpotten geschikt zijn :

- Doe een beetje water in de kookpan en plaats die op een kookzone op niveau [9]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.
- Breng een magneet aan op de uitwendige bodem van de kookpot: ze moet blijven kleven.

Bepaalde kookpotten kunnen geluid produceren wanneer ze op een kookzone geplaatst worden. Dat geluid duidt in geen geval op een defect van het toestel en zal de werking ervan geenszins beïnvloeden.



Afmetingen van de kookpannen

De kookzones worden, tot een bepaalde grens, automatisch afgestemd op de afmetingen van de bodem van de kookpot. De bodem van die kookpot dient echter een minimumdiameter te hebben in functie van de diameter van de overeenkomstige kookzone.

Plaats de kookpot in het midden van de kookzone om uw kookplaat optimaal te laten renderen.

Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen

[de onderstaande waarden worden ter informatie verstrekt]

1 tot 2	Laten smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Bereide maaltijden
2 tot 3	Rijzen Ontdooien	Rijst, pudding en bereide maaltijden Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Aardappelen in water, soep, deegwaren, verse groenten
6 tot 7	Bakken op een zacht vuurtje	Vlees, lever, eieren, worst, goulash, rollades, pensen
7 tot 8	Bakken Braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden Aan de kook brengen	Steak, omelet Water
P	Braden, aan de kook brengen	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

Onderhoud en reiniging

Om het toestel te reinigen, dient u het eerst uit te schakelen.

Laat het toestel afkoelen om het risico op brandwonden te vermijden.

- Verwijder de etensresten met water en een beetje afwasmiddel of een specifiek product dat aanbevolen wordt voor vitrokeramische kookplaten.
- Maak in geen geval gebruik van stoom- of druktoestellen.

• Maak geen gebruik van voorwerpen die de vitrokeramische kookplaat zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes).

- Gebruik geen schuurmiddelen die het toestel zouden kunnen beschadigen.
- Droog het toestel af met een propere doek.
- Verwijder suiker en gerechten met suiker onmiddellijk.

Wat kan u doen bij problemen?

Probleem

Oorzaken/oplossingen

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet
- De zekering is gesprongen
- Controleer of de vergrendeling geactiveerd is
- De aanraaktoetsen zijn bedekt met water of vet
- Er bevindt zich een voorwerp op de aanraaktoetsen

Het symbool [U] wordt weergegeven

- Er bevindt zich geen kookpot op de kookzone.
- De gebruikte kookpan is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de bodem van de kookpot is te klein ten opzichte van de kookzone.

Het symbool [E] wordt weergegeven

- Schakel de kookplaat uit en terug aan.
- Contacteer de klantendienst.

Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld

- De beveiliging wordt ingeschakeld
- Deze wordt geactiveerd wanneer u vergeten bent één van de kookzones uit te schakelen.
- De beveiliging wordt eveneens geactiveerd wanneer één of meerdere aanraaktoetsen bedekt zijn.
- Eén van de kookpannen is leeg en de bodem ervan is oververhit.
- De kookplaat beschikt eveneens over een automatische voorziening voor vermogensverlaging en onderbreking in het geval van oververhitting.

De ventilatie blijft in werking na de uitschakeling van de kookplaat

- Het gaat niet om een defect, de ventilator blijft het elektronisch systeem van het toestel beschermen.
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

Het symbool [L] wordt weergegeven

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'.

Het symbool [U] wordt weergegeven

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Warm houden'.

Het symbool [II] wordt weergegeven

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Installatie'.

De symbolen [] of [ER03] worden weergegeven

- Een voorwerp of een vloeistof bedekt de toetsen van het bedieningspaneel. Het symbool verdwijnt zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.

De symbolen [E2] of [E H] worden weergegeven

- De kookplaat is oververhit. Laat ze afkoelen en schakel ze vervolgens opnieuw in.

Het symbool [E3] wordt weergegeven

- De kookpot is niet geschikt. Gebruik een andere.

Het symbool [E6] wordt weergegeven

- Defect in het elektriciteitsnet. Controleer de frequentie en de spanning van het elektriciteitsnet.

Het symbool [E8] wordt weergegeven

- De luchttoevoer van de ventilator wordt geblokkeerd. Maak de doorgang vrij.

Het symbool [U400] wordt weergegeven

- De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de aansluitingen en sluit de kookplaat opnieuw aan.

Indien één van de bovenstaande symbolen weergegeven blijft, dient u contact op te nemen met de klantendienst.

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. De recyclage van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van het milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/CE

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben.

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jeder Gebrauch zufriedenstellt.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Internetseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

56 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

62 Technische Daten
63 Bedienblende
64 Anzeige
64 Belüftung
65 Installationsanweisungen
66 Stromanschlüsse

C Verwendung des Geräts

68 Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts
74 Kochempfehlungen

D Praktische Hinweise

76 Wartung und Reinigung
76 Was tun bei Störungen ?

Sicherheitsvorschriften

Vorsichtsmaßnahmen vor dem Kochen

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Installation und der elektrische Anschluss des Geräts müssen von zugelassenem Fachpersonal ausgeführt werden. Der Hersteller übernimmt bei Schäden infolge von Einbau- oder Anschlussfehlern keine Haftung.
- Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es in einem zugelassenen, geeigneten Möbel mit Arbeitsplatte montiert wird.
- Es ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt (Zubereitung von Lebensmitteln) und eignet sich in keinem Fall für andere private, gewerbliche oder industrielle Nutzungen.
- Entfernen Sie sämtliche Etiketten und Aufkleber von dem Glaskeramikkochfeld.
- Nehmen Sie keinerlei Änderungen an dem Gerät vor.
- Das Kochfeld ist keine Ablage- oder Arbeitsfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an einer nach den geltenden Normen geordneten Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zum Anschluss ans Stromnetz kein Verlängerungskabel.
- Das Gerät darf nicht über einer Spülmaschine oder einem Wäschetrockner benutzt werden: Der von dort aufsteigende Wasserdampf könnte die Elektronik beschädigen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem gesonderten Fernbedienungssystem in Betrieb.

Verwendung des Geräts

- Kochfelder nach Gebrauch immer ausschalten.

**WARNUNG**

**D a s
unbeaufsichtigte
Kochen von
Lebensmitteln
auf einer
Kochplatte kann
bei Verwendung
von Fett oder Öl
gefährlich sein
und einen Brand
verursachen.**

- Während und nach dem Gebrauch des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromkabel von fest eingebauten oder mobilen Geräten mit dem Glas oder einem heißen Topf in Kontakt kommt.
- **M a g n e t i s i e r b a r e** Gegenstände (Kreditkarten, EDV-Discs, Rechner) dürfen sich bei Betrieb nicht in der unmittelbaren Nähe des Geräts befinden.
- Stellen Sie keine anderen Metallgegenstände außer den Kochutensilien auf das Gerät. Bei unbeabsichtigtem Einschalten oder Restwärme könnten sich diese Materialien je nach Materialart erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.
- Gerät nie mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abdecken. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit **e i n g e s c h r ä n k t e n** körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, sofern sie korrekt beaufsichtigt werden und die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

**WARNUNG**

Dieses Gerät und seine zugänglichen Bestandteile werden beim Betrieb heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn sie werden fortlaufend beaufsichtigt.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf der Glasfläche legen, da sie heiß werden können.

Vorsichtsmaßnahmen zum Vermeiden von Beschädigungen am Gerät

- Töpfe mit rauem Boden (Gusseisen ohne Emaille usw.) oder beschädigtem Boden können die Glaskeramik beschädigen.
- Sand und andere scheuernde Materialien können die Glasfläche beschädigen.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen, auch keine kleinen Gegenstände.
- Nicht mit Töpfen an die Ränder der Glasfläche stoßen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nach den Anweisungen des Herstellers belüftet wird.
- Keine leeren Töpfe auf dem Herd stehen lassen.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, Kunststoffen oder Alufolien mit den heißen Zonen. Beim Abkühlen können diese Substanzen zu Brüchen oder anderen Veränderungen der

Glaskeramikfläche führen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie es sofort aus der heißen Zone : (Verbrennungsgefahr).



WARNUNG

Brandgefahr:
Lagern und stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche ab.

- Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Einbaugerät befindet, achten Sie darauf, dass zwischen dem Inhalt der Schublade und dem unteren Rand des Geräts genügend Zwischenraum (2 cm) für gute Belüftung bleibt.
- Keine entflammaren Gegenstände (wie z.B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Kochfeld aufbewahren. Eventuelle Besteckkästen müssen aus einem hitzebeständigen Material sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Störungen des Geräts

- Wenn Sie eine Störung feststellen, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Bei Sprüngen oder Rissen der Glaskeramikfläche das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen und den Kundendienst informieren.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät in keinem Fall selbst.



ACHTUNG

Sollte die Glasfläche Sprünge aufweisen, die Stromversorgung unterbrechen, um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.

Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Kochgefäß immer in der Mitte des Kochfelds aufstellen. Der Boden des

Kochtopfs sollte das Kochfeld soweit wie möglich abdecken.

- Bei Benutzern mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld die Funktion des Schrittmachers beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich beim Händler oder Ihrem Arzt zu erkundigen.

- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff oder aus Aluminium: Sie können auf den noch heißen Kochzonen schmelzen.

- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen ; Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.



ACHTUNG

Bei Verwendung ungeeigneter Töpfe oder abnehmbarer Vorrichtungen zur Erhitzung von nicht mit Induktionsherden kompatiblen Töpfen verfällt die Garantie. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden am Herd oder seiner Umgebung.

- Die Werte wurden gemäß der Vorschrift EU65-2014/ EU66-2014 getestet und berechnet

- Um die Gesamtauswirkung des Kochvorgangs auf die Umwelt zu verringern (beispielsweise den Energieverbrauch), vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Produkt gemäß der Gebrauchsanleitung installiert wird, dass der Bereich (in dem das Gerät installiert ist) ausreichend belüftet wird, und dass die Abluftleitung so gerade und so kurz wie möglich ist.

Für Produkte, die im manuellen Modus betrieben werden, empfehlen wir Ihnen, den Motor innerhalb von 10 Minuten nach dem Ende des Kochens auszuschalten. Für Informationen zum Recycling, zur Verwertung und Entsorgung am Lebensende Ihres Geräts wenden Sie sich bitte an Ihre Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

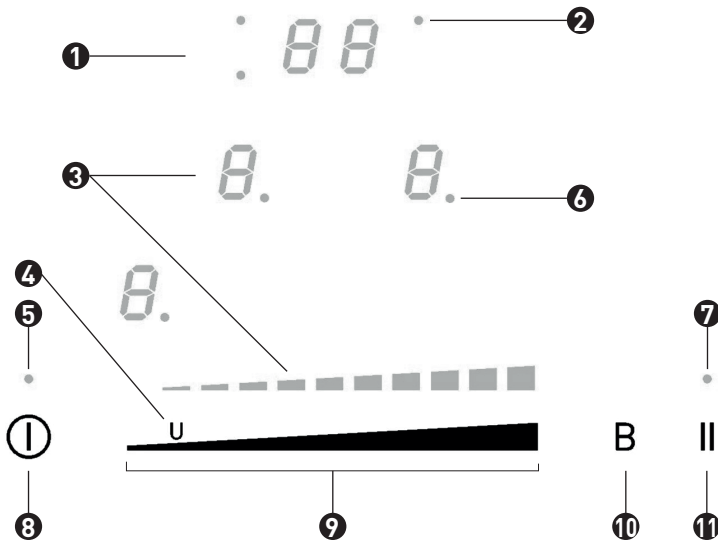
Technische Spezifikationen

Typ	IH 3 TBBS AF
Gesamtleistung	5 550 W
Energieverbrauch des Kochfelds EChob**	165 Wh/kg
Kochplatte vorne links	Ø 180 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	1 850 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	164 Wh/kg
Kochplatte hinten links	Ø 180 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 400 W
Boosterleistung*	1 850 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	164 Wh/kg
Kochplatte rechts	Ø 220 mm
Mindesterkennung	Ø 100 mm
Nennleistung*	1 850 W
Boosterleistung*	2 100 W
Kategorie Standard-Kochtopf**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	167 Wh/kg

* Die Leistung kann je nach Größe und Material des Topfes unterschiedlich sein.

** berechnet nach dem Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2).

Bedienblende



- | | |
|--|---|
| 1 Anzeige des Timers | 7 Leuchtanzeige Stop/Go |
| 2 Leuchtanzeige zur Auswahl des Kochfelds für den Timer | 8 Ein/Aus Schalter |
| 3 Anzeige der Leistungsstufe | 9 „SLIDER“: Sensorfeld zur Auswahl der Leistung und zur Einstellung des Timers |
| 4 Warmhaltetaste | 10 Booster-Taste |
| 5 Betriebsleuchte | 11 Taste Stop/Go |
| 6 Leuchtanzeige zur Auswahl des Kochfeldes | |

Anzeige

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert.
1...9	Leistungsstufe	Wahl der Kochleistung.
U	Topferkennung	Kein oder ungeeignetes Gefäß.
A	Heizbeschleuniger	Automatisches Kochprogramm.
E	Fehlermeldung	Defekt am Stromkreis.
H	Restwärme	Die Kochzone ist heiß.
P	Booster	Turboleistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist gesichert.
U	Warmhalten	Die Kochtemperatur wird auf 70°C gehalten.
II	Pause	Der Kochvorgang ist im Pausemodus.
⌋	Brücke	2 Kochzonen sind verbunden

Belüftung

Der Ventilator läuft ständig. Er startet beim Einschalten des Kochfelds. Die Belüftung schaltet eine Stufe höher, wenn das Gerät intensiv verwendet wird. Sie schaltet sich automatisch aus, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Installationsanweisungen

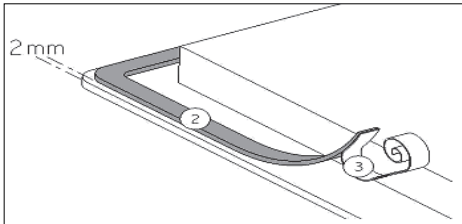
Der Einbau darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Benutzer sind angehalten, die in Ihrem Land geltende Gesetzgebung und Normen zu berücksichtigen.

Installieren der Dichtung

Die mitgelieferte selbstklebende Dichtung verhindert jedes Eindringen in das Möbel.

Sie muss äußerst sorgfältig gemäß der Abbildung unten angebracht werden.



Schutzfolie (3) abnehmen und Dichtung (2) 2 mm vom äußeren Rand des Herds aufkleben.

Einbau

- Ausschneiden der Arbeitsfläche :

Abmessungen des Glases	Abmessungen des Ausschnitts
520 x 590 mm	490 x 560 mm

- Die Distanz zwischen dem Kochherd und der Mauer muss mindestens 50 mm betragen.

- Das Kochfeld ist ein Gerät der Schutzklasse "Y ». Während des Einbaus können eine der Seiten und die Rückseite direkt an eine Küchenschrankseite oder Wand angrenzen. An der anderen Seite des Kochherds darf sich hingegen kein Möbelstück oder Gerät befinden, das höher ist als der Kochherd.

- Die Platten und Beschichtungen der Arbeitsfläche müssen aus hitzebeständigem Material (100 °C) bestehen).

- Die Wand-Zierleisten müssen hitzebeständig sein.

- Die für die Arbeitsplatte verwendeten Materialien der Arbeitsfläche könnten bei Feuchtigkeitskontakt aufquellen. Zum Schutz der Schnittkante einen Lack oder Spezialklebstoff auftragen.

- Das Kochfeld nicht über einem nicht belüfteten Backofen oder einem Geschirrspüler montieren.

- Stellen Sie sicher, dass ein Freiraum von 20 mm im Verhältnis zum Gehäuseboden des Geräts verbleibt, um einen guten Umlauf der Luftkühlung des elektronischen Systems zu gewährleisten.

- Falls sich eine Schublade unter dem Kochfeld befindet, verstauen Sie in dieser keine entzündlichen Gegenstände (zum Beispiel : Spraydosen) und keine nicht hitzebeständigen Gegenstände.

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochherd und der Abzugshaube darüber muss den Vorgaben des Abzugshauben-Herstellers entsprechen. Wenn keine Anweisungen vorliegen, einen Abstand von mindestens 760 mm einhalten.



WARNUNG

Nur die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelten Schutzvorrichtungen für das Kochfeld oder die von diesem in der Gebrauchsanleitung als geeignet aufgeführten Vorrichtungen oder die in das Gerät integrierten Schutzvorrichtungen verwenden. Bei Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen besteht Unfallgefahr.

Stromanschlüsse

- Der Einbau dieses Geräts und sein Anschluss ans Stromnetz müssen von einem Elektriker durchgeführt werden, der die anzuwendenden Normen genau kennt.
- Der Schutz vor Teilen unter Spannung muss nach der Montage gewährleistet sein.
- Die nötigen Anschlussdaten befinden sich auf dem Typenschild und dem Anschlussschild unter dem Gerät.
- Dieses Gerät muss mit einer allpoligen Trennvorrichtung vom Netz getrennt sein. Wenn diese geöffnet (aktiviert) ist, muss ein Abstand von 3 mm gewährleistet sein.
- Der Stromkreis muss durch geeignete Vorrichtungen wie zum Beispiel Ausschalter, Sicherungen, FI-Schutzschalter und Schaltschütze vom Stromnetz getrennt sein.
- Wenn der Gerätestecker nicht zugänglich ist, müssen die geeigneten Trennvorrichtungen in die festverlegten Installationen entsprechend den Installationsvorschriften eingebaut werden.
- Das Stromkabel muss so platziert sein, dass es die heißen Teile des Kochfelds nicht berühren kann.
- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.



ACHTUNG

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für eine Stromversorgung von 230 V~ 50/60 Hz.

Erdungsleiter immer anschließen.

Anschlussschema beachten.

Der Anschlusskasten befindet sich unter dem Kochherd. Deckel mit einem mittleren Schraubenzieher öffnen. Diesen dazu in die beiden Schlitzlöcher vor den beiden Pfeilen einführen.

Stromnetz	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Sicherheitsschutz
230 V~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A*
400 V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* berechnet mit dem Gleichzeitigkeitsfaktor gemäß der Norm EN 60 335-2-6/1990

Anschluss des Kochherds

Zur Anpassung an das Stromnetz (230 V ~ 1P + N oder 400 V ~ 2P + N) bitte die Messingstege im Anschlussgehäuse verwenden.

Einphasig 230V~1P+N:

Eine Brücke zwischen den Kontakten N1 und N2 und zwischen L1 und L2 montieren.

Grün-gelbe Leitung am Erdungskontakt anschließen.

Neutralleiter N am Kontakt N1 oder N2 anschließen.

Phase L an die Kontakte L1 oder L2 anschließen.

Zweiphasig 400V~2P+N :

Eine Brücke zwischen den Kontakten N1 und N2.

Grün-gelbe Leitung am Erdungskontakt anschließen.

Neutralleiter N am Kontakt N1 oder N2 anschließen.

Phase L1 am Kontakt L1 und Phase L2 am Kontakt L2 anschließen.



ACHTUNG

Achten Sie darauf, dass die Drähte tief genug eingeschoben werden und dass die Schrauben fest angezogen sind.



WARNUNG

Für jeglichen Zwischenfall, der auf einen falschen Anschluss zurückzuführen ist oder der durch die Verwendung eines nicht geerdeten Geräts oder eines Geräts mit einer defekten Erdung auftreten könnte, übernehmen wir keinerlei Haftung.

Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und dann abtrocknen. Keine Reinigungsmittel verwenden, denn dies könnte eine bläuliche Verfärbung auf der Glasfläche bewirken.

Das Induktionsprinzip

Unter jedem Kochfeld befindet sich eine Induktionsspule. Wenn diese aktiviert wird, produziert sie ein variables elektromagnetisches Feld, das seinerseits Induktionsströme im ferromagnetischen Boden des Gefäßes erzeugt. Daraus folgt die Erwärmung des Gefäßes auf dem Kochfeld.

Die Gefäße müssen natürlich geeignet sein:

- Empfohlen werden ferromagnetische Metallgefäße (eventuell mit einem kleinen Magneten überprüfen), wie : Gusseiserne Schmortöpfe, Pfannen aus unlegiertem Stahl, emaillierte Metalltöpfe, Töpfe aus Edelstahl mit ferromagnetischem Boden...
- Ausgeschlossen sind Gefäße aus Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Keramik, Steinzeug, Terrakotta, nicht ferromagnetischem Edelstahl usw.

Das Induktionskochfeld berücksichtigt automatisch die Größe des verwendeten Gefäßes. Mit einem zu kleinen Durchmesser funktioniert das Gefäß nicht. Dieser Durchmesser ist je nach Durchmesser des Kochfelds unterschiedlich.

Wenn das Gefäß sich nicht für das Kochfeld eignet, wird das Symbol (U) angezeigt.

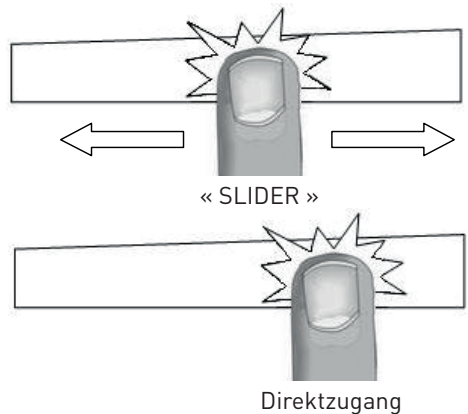
Touch-Tasten

Die verschiedenen Funktionen Ihres Geräts werden mit Hilfe der Touch-Tasten gesteuert. Durch Berühren der Taste werden diese aktiviert. Diese Aktivierung wird durch eine Leuchtanzeige, auf dem Display oder/und durch ein akustisches Signal bestätigt. Beim normalen Gebrauch nur eine Taste betätigen.

SLIDER“: Sensorfeld zur Auswahl der Leistung und zur Einstellung des Timers

Um die Leistung mit Hilfe des „Sliders“ auszuwählen, lassen Sie Ihren Finger über die „Slider“-Zone gleiten.

Wenn Sie mit Ihrem Finger direkt auf die gewünschte Stufe tippen, können Sie die gewünschte Leistung direkt abrufen.



Inbetriebnahme

- Kochfeld ein-/ausschalten :

Handlung	Bedienblende	Display
Einschalten	Auf [-] drücken ①	4 x [0] blinken
Ausschalten	Auf [-] drücken ①	keine Anzeige oder [H]

- Einstellung der Kochzone :

Kochzone wählen	Drücken Sie auf die [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Einstellen (Leistung einstellen)	Gleiten Sie mit dem Finger nach rechts oder links auf dem "SLIDER"	[0] bis [9]
Ausschalten	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis zur [0] oder tippen Sie auf [0]	[0] oder [H] [0] oder [H]

Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht die Anzeige wieder auf Bereitschaft zurück.

Gefäßerkennung

Die Gefäßerkennung gewährleistet höchste Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht :

- wenn kein Gefäß auf der Kochzone steht oder wenn dieses Gefäß nicht für die Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung nicht erhöht werden und das Symbol [U] wird angezeigt. Dieses verschwindet, sobald ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.
- wenn das Gefäß während des Kochvorgangs vom Kochfeld genommen wird ; der Betrieb wird dann unterbrochen. Das Symbol [U] erscheint. Es verschwindet wieder, sobald der Topf wieder auf die Kochstelle gestellt wird. Die Kochleistung geht wieder in die vorher gewählte Leistungsstufe.

Nach Gebrauch die Kochzone ausschalten. Lassen Sie die Topferkennung [U] nicht aktiviert.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen oder dem vollständigen Ausschalten des Kochfelds sind die Kochzonen noch heiß, was mit dem Symbol [H] angezeigt wird. Das Symbol [H] erlischt, sobald die Kochzonen gefahrlos berührt werden können.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf stellen. Verbrennungs- und Brandgefahr !

Booster-Funktion

Mit der Boosterfunktion [B] kann die Leistung des gewählten Kochfelds verstärkt werden. Wenn diese Funktion aktiviert ist, funktionieren diese Kochzonen über 10 Minuten mit einer deutlich stärkeren Leistung.

Der Booster ist für das schnelle Erhitzen großer Wassermengen gedacht, wie zum Beispiel für das Kochen von Nudeln.

- Die Booster-Funktion ein / ausschalten :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Betätigen Drücken Sie auf Sie [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Booster einschalten	Drücken Sie auf [B]	[P]
Booster ausschalten	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" Oder drücken Sie auf [B]	[P] bis [0] [9]

Timerfunktion

Der Timer kann gleichzeitig allen Kochfeldern zugeordnet werden, und zwar mit verschiedenen Zeiteinstellungen (0 bis 99 Minuten) für jede Zone.

- Einstellen oder Ändern der Garzeit :

Beispiel für 16 Minuten auf Stufe 7 :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf die [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Leistung wählen	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [7]	[7]
"Timer" wählen	Drücken Sie auf [CL]	[00]
Einerstelle einstellen	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis [6]	[0 leuchtet] [6 blinkt]
Einerstelle bestätigen	Auf [06] drücken]	[0 blinkt] [6 leuchtet]
Zehnerstelle einstellen	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis [1]	[1 blinkt] [6 leuchtet]
Zehnerstelle bestätigen	Auf [16] drücken]	[16]

Die Dauer ist gewählt und der Countdown beginnt.

- Ausschalten der Timerfunktion während des Kochvorgangs :

Beispiel für 13 verbleibende Minuten auf Stufe 7 :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf die [7] der Zone	Die [7] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
"Timer" wählen	Drücken Sie auf [13]	[13]
Einerstelle deaktivieren	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [0]	[1 leuchtet] [0 blinkt]
Einerstelle bestätigen	Auf [10] drücken]	[1 blinkt] [0 leuchtet]
Zehnerstelle deaktivieren	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [0]	[00 blinkt] [0 leuchtet]
Zehnerstelle bestätigen	Auf [00] drücken]	[00]

- Automatisches Ausschalten nach Ende der Garzeit :

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [00] und ein akustisches Signal ertönt.

Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf die Taste [00] zu drücken.

- Verwendung des Timers ohne zu kochen :

Beispiel für 29 Minuten :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochfeld aktivieren	Betätigen Sie [Ⓢ]	Die Leuchtanzeigen der Zone leuchten auf
"Timer" wählen	Drücken Sie auf [CL]	[00]
Einerstellen einstellen	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [9]	[0 leuchtet] [9 blinkt]
Einerstellen bestätigen	Auf [09] drücken]	[0 blinkt] [9 leuchtet dauerhaft]
Zehnerstellen einstellen	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [2]	[2 blinkt] [9 leuchtet]
Zehnerstellen bestätigen	Auf [29] drücken]	[29]

Die Dauer ist gewählt und der Countdown beginnt.

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, blinkt die Timer-Anzeige [00] und ein akustisches Signal ertönt.

Um das Signal und das Blinken auszuschalten, genügt es, auf eine Taste zu drücken [00].

Das Kochfeld geht aus.

Programmierung der automatischen Kochfunktion

Alle Kochplatten sind mit einer automatischen Kochvorrichtung ausgestattet. Die Kochfläche schaltet sich für eine gewisse Zeit auf Höchststufe ein und reduziert dann die Leistung automatisch auf die voreingestellte Stufe.

- Ingangsetzung des automatischen Kochens :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Betätigen Drücken Sie auf Sie [0] der Zone	Die [0] und die Leuchtanzeige der Zone leuchten auf
Höchstleistung aktivieren	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [9]	Wechselt von [0] auf [9]
Automatische Kochfunktion aktivieren	Erneut auf [9] des „SLIDERS“ drücken	[9] blinkt mit [A]
Stufe wählen (zum Beispiel "7 »)	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" bis auf [7]	[9] geht auf [8] dann [7] über] [7] blinkt mit [A]

- Ausschalten der automatischen Kochfunktion :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Drücken Sie auf [7] der Zone	7] blinkt mit [A]
Eine Stufe wählen	Gleiten Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER"	[1] bis [9]

Pausen-Funktion

Diese Funktion ermöglicht die Unterbrechung oder Wiederaufnahme des Garens mit denselben Einstellungen der Leistung.

- Die Funktion aktivieren oder deaktivieren :

Handlung	Bedienblende	Display
Pause aktivieren	Drücken Sie für 2 Sekunden die Taste [II]	[II] wird auf dem Display angezeigt
Pause deaktivieren	Drücken Sie für 2 Sekunden die Taste [II]	Die Leuchtanzeige „Stop and Go“ blinkt
	Drücken Sie eine andere Taste oder gleiten Sie mit dem Finger über den "SLIDER"	Die Leuchtanzeige „Stop and Go“ blinkt

Reaktivierungs-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfelds können [①] die zuletzt gewählten Einstellungen reaktiviert werden:

- Leistung aller Kochzonen ;
- Minuten und Sekunden, die über den Timer für die Kochzonen programmiert wurden ;
- Automatische Kochfunktion ».

Die Vorgehensweise zur Reaktivierung ist folgende:

- Drücken Sie auf die Taste ①.
- Drücken Sie dann innerhalb der nächsten 6 Sekunden die Taste [II].

Die vorherigen Einstellungen werden wieder aktiviert.

Brückenfunktion

Bei dieser Funktion können die beiden Kochzonen links zu einer großen Kochzone miteinander verbunden werden.

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Betätigen Sie ①	[0] oder [H]
Brücke aktivieren	Drücken Sie auf den beiden linken Zonen	Auf der vorderen Zone wird [0] angezeigt und auf der hinteren Zone wird [] angezeigt.
Brücke erhöhen	Verschieben Sie den „SLIDER“ auf [1 bis 9] oder [U]	[1 bis 9] oder [U]
Brücke ausschalten	Drücken Sie auf den beiden linken Zonen	Auf beiden Zonen erscheint [0] oder [H]

Warmhalte-Funktion

Diese Funktion ermöglicht das Erreichen einer Temperatur von 70°C und deren automatisches Halten.

Das verhindert das Überkochen von Flüssigkeiten und Anbrennen von Speisen auf dem Topfboden.

- Die „Warmhalte“-Funktion aktivieren oder deaktivieren » :

Handlung	Bedienblende	Display
Kochzone wählen	Betätigen Drücken Sie auf Sie [0] der Zone	[0] bis [9] oder [H]
Warmhalten aktivieren	Tippen Sie auf [U] des „SLIDERS »	[U]
Warmhalten ausschalten	Betätigen Drücken Sie auf Sie [U] der Zone. Gleiten Sie mit dem Finger auf dem „SLIDER“.	[U] [0] bis [9] oder [H]

Diese Funktion kann für alle Kochfelder separat eingeschaltet werden.

Wenn der Topf von der Kochzone genommen wird, bleibt die „Warmhalte“-Funktion noch etwa 10 Minuten aktiv.

Die maximale Warmhaltedauer beträgt 2 Stunden.

Verriegeln der Bedienblende

Um Änderungen der Einstellungen des Kochfelds zu verhindern, insbesondere wenn Sie die Oberfläche reinigen, kann die Bedienblende verriegelt werden (außer der Ein-/Austaste ①).

- Verriegelung :

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Auf [-] drücken ①	[0] oder [H] erscheinen auf der Anzeige
Kochfeld verriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [B] und auf die [0] der Zone vorne rechts Erneut auf [0] drücken]	Keine Änderung [L] erscheint auf der Anzeige

- Entriegeln :

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Auf [-] drücken ①	[L] erscheint auf der Anzeige
Innerhalb von 5 Sekunden nach dem Einschalten :		
Kochfeld entriegeln	Drücken Sie gleichzeitig auf [B] und auf die [L] der Zone vorne rechts Drücken Sie auf [B]	[0] erscheint auf der Anzeige Die Anzeigen sind erloschen

Kochempfehlungen

Qualität der Kochtöpfe

Geeignete Materialien: Stahl, Emaille-Stahl, Gusseisen, Aluminium oder Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.

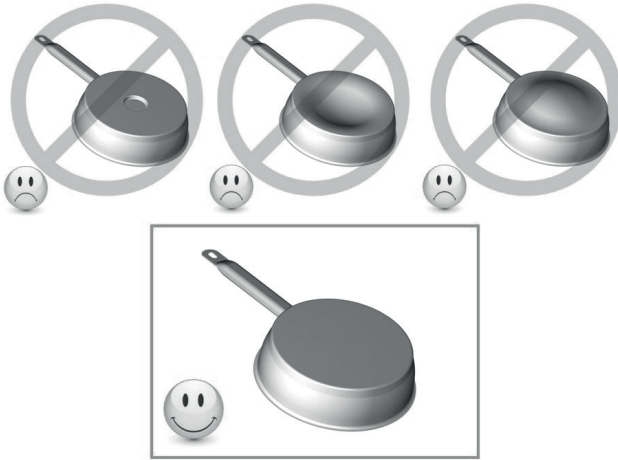
Ungeeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl mit nicht ferromagnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktionsherde geeignet sind.

Um zu überprüfen, ob ein Topf kompatibel ist :

- Etwas Wasser in einen auf einem Induktionsfeld platzierten Topf geben, das auf Stufe [9] gestellt ist]. Diese Wasser muss sich innerhalb von wenigen Sekunden erhitzen.
- Legen Sie einen Magneten an den äußeren Topfboden : Er muss kleben bleiben.

Gewisse Töpfe machen Lärm, wenn sie auf ein Induktionsfeld gestellt werden. Diese Geräusche sind kein Mangel des Geräts und beeinflussen in keiner Weise seine Funktion.



Größe der Töpfe

Die Kochfelder passen sich bis zu einer gewissen Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Der Boden des Topfes muss jedoch eine gewisse Mindestgröße im Verhältnis zum Durchmesser der entsprechenden Kochzone aufweisen.

Um die volle Leistung Ihres Kochfelds zu erreichen, stellen Sie den Topf genau in die Mitte der Kochzone.

Beispiele für die Einstellung der Kochleistung

(Diese Werte sind Richtwerte).

1 bis 2	Schmelzen Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Fertiggerichte
2 bis 3	Aufquellen Auftauen	Reis, Pudding und gekochte Gerichte Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dämpfen	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Kartoffeln gekocht in Wasser, Suppen, Teigwaren
6 bis 7	Bei niedriger Hitze garen	Fleisch, Leber, Eier, Gulasch-Würste, Rouladen, Innereien
7 bis 8	Kochen Braten	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Braten, zum Kochen bringen	Steaks, Omeletts Wasser
P	Frittieren, sprudelnd kochen	Sprudelndes Aufkochen größerer Wassermengen

Wartung und Reinigung

Zur Reinigung das Gerät ausschalten.

Das Gerät abkühlen lassen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

- Kochreste mit Wasser und Spülseife oder einem speziellen Glaskeramik-Reiniger entfernen.

- In keinem Fall Dampfreiniger oder Druckreiniger verwenden ».

- Keine Gegenstände verwenden, die die Glaskeramikplatte zerkratzen könnten (z.B. scheuernde Schwämme oder Messerspitzen usw).

- Keine Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

- Das Gerät mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Zucker und zuckerhaltige Speisen sofort entfernen.

Was ist im Problemfall zu tun ?

Problem

Ursachen/Lösungen

Das Kochfeld oder die Kochzonen schalten sich nicht ein

- Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen
- Die Schutzsicherung wurde ausgelöst
- Überprüfen, ob die Verriegelung aktiviert ist
- Die Touch-Tasten sind mit Wasser oder Fett bedeckt
- Ein Gegenstand steht auf den Touch-Tasten

Das Symbol [U] wird angezeigt

- Es steht kein Topf auf der Kochzone.
- Das verwendete Gefäß eignet sich nicht für Induktionsfelder.
- Der Durchmesser des Topfbodens ist im Verhältnis zum Kochfeld zu klein.

Das Symbol [E] wird angezeigt

- Schalten Sie den Herd aus und dann wieder an.
- Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Eine der Kochzonen oder das ganze Kochfeld ist ausgeschaltet

- Die Sicherheitsauslösung hat sich eingeschaltet
- Diese schaltet sich ein, wenn Sie vergessen haben, eines der Kochfelder auszuschalten.
- Sie wird auch ausgelöst, wenn eine oder mehrere Touch-Tasten bedeckt sind.
- Einer der Töpfe ist leer und sein Boden hat sich überhitzt.
- Das Kochfeld verfügt auch über eine Vorrichtung, die die Leistung bei Überhitzung automatisch senkt bzw. ausschaltet.

Der Ventilator dreht sich auch nach dem Ausschalten des Herds weiter

- Hierbei handelt es sich nicht um einen Fehler, der Ventilator schützt die Elektronik des Geräts weiter.
- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

Das Symbol [L] wird angezeigt

- Siehe Kapitel "Verriegelung der Bedienblende ».

Das Symbol [U] wird angezeigt

- Im Kapitel « Warmhalten » nachlesen.

Das Symbol [L] wird angezeigt

- Im Kapitel „Pause“ nachlesen ».

Die Symbole [] oder [ER03] werden angezeigt

- Ein Gegenstand oder eine Flüssigkeit bedeckt die Bedientasten. Das Symbol verschwindet, sobald die Tasten frei bzw. gereinigt sind.

Die Symbole [E2] oder [E H] werden angezeigt

- Der Herd ist überhitzt, lassen Sie ihn auskühlen, bevor Sie ihn erneut einschalten.

Das Symbol [E3] wird angezeigt

- Der Topf ist nicht geeignet, Topf wechseln.

Das Symbol [E6] wird angezeigt

- Störung des Stromnetzes. Die Frequenz und die Netzspannung überprüfen.

Das Symbol [E8] wird angezeigt

- Der Ventilatoreingang ist verstopft, entfernen Sie die Verstopfung.

Das Symbol [U400] wird angezeigt

- Das Kochfeld ist nicht korrekt an das Stromnetz angeschlossen. Überprüfen Sie die Anschlüsse und schließen Sie das Kochfeld erneut an.

Wenn eines dieser oben gezeigten Symbole weiterhin angezeigt wird, bitte den Kundendienst kontaktieren.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol DEEE - Elektroschrott (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern den örtlichen Sammelstellen zur Abfalltrennung zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit



dem entsprechenden Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer hat das Recht, das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie zu übergeben.

FR

CONDITIONS DE GARANTIE

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 matériel. 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.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

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.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

