

Table de cuisson vitrocéramique à induction
Vitrokeramische kookplaat met inductie
Glaskeramik-Induktionskochfeld
Placa vitrocerámica de inducción

951972 - IH 3 TB C AF
952852 - IH 3 TB G AF

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	24
GEBRAUCHSANLEITUNG	46
MANUAL DEL USUARIO	68


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



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	9	Description de l'appareil
		9	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	10	Instructions d'installation
		11	Utilisation
		11	Mise en route et gestion de l'appareil
		15	Conseils de cuisson
D	Informations pratiques	17	Entretien et nettoyage
		18	Que faire en cas de problème ?
		20	Raccordement électrique

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

Consignes de sécurité

Précautions avant la première cuisson :

Retirez toutes les parties de l'emballage.

- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à 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 dans 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 du verre vitrocéramique.

- Ne transformez pas l'appareil.

- 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.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile n'entre en contact avec la vitre 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 les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait, selon le matériau, de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un

manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles n'aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

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

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.

- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.

- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fait suivant les instructions du constructeur.

- Ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : éteignez l'appareil et

enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- 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 (ex. : sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et prévenez le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises 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

réceptacle de cuisson est toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.

- 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.

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Sécurité anti-débordement

- Si un débordement ou un objet quelconque recouvre les touches de commande pendant plus de 10 secondes, l'inscription ER03 s'affichera puis disparaîtra lorsque les touches seront libérées ou nettoyées.

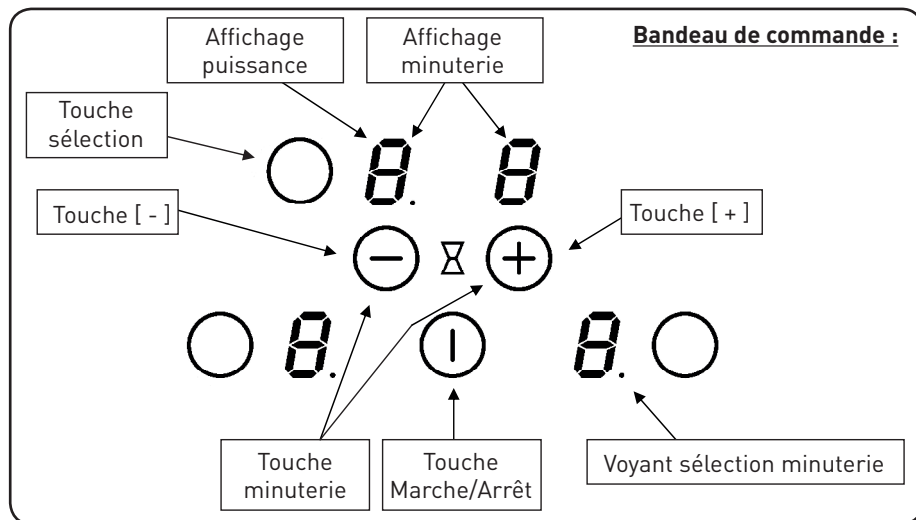


ATTENTION

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

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

Description de l'appareil



Spécifications techniques

Modèle	IH 3 TB C AF IH 3 TB G AF
Puissance totale	6400W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	176.6 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø190mm
Détection minimum	Ø100mm
Puissance nominale*	1400W
Puissance du booster*	2000W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	181 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø160mm
Détection minimum	Ø100mm
Puissance nominale*	1400W
Puissance du booster*	-
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	177.3 Wh/kg
Foyer droit	Ø270mm
Détection minimum	Ø120mm
Puissance nominale*	2300W
Puissance du booster*	3000W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC _{cw} **	171.6 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles

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

Instructions d'installation

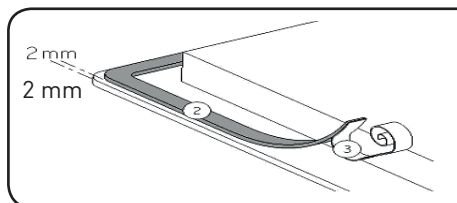
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son 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 de la vitre	Dimensions de découpe
590 x 520 mm	560 x 490 mm

La distance entre la table de cuisson et le mur doit être de 50 mm minimum.

- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière.

De l'autre côté, aucun meuble ni appareil ne doivent être plus hauts que le plan 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 thermo-résistantes.
- Les matériaux des 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.

- Garantissez **un espace de 20 mm** au niveau du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air lors du refroidissement de l'électronique.

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

- L'écart 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 cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm.

- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Utilisation

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles 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.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée
P	Booster	Fonction Booster activée

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a fonctionné de manière automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que l'énergie dégagée par l'électronique dépasse un certain seuil.

La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée de manière intensive. Le ventilateur ralentit et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

Mise en route et gestion de l'appareil

Avant la première utilisation :

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

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, le récipient doit être adapté :

- 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, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du

réipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le réipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson. Lorsque le réipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Mise en route :

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

Enclencher / arrêter la table de cuisson

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyez sur []	[0]
Arrêter	appuyez sur []	aucun ou [H]

Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyez sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyez sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyez sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de réipient :

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

- lorsqu'il n'y a pas de réipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce réipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible

d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.

- si le réipient est enlevé de la zone de cuisson en cours de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le réipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. 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 sont 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 [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée. Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 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.

Enclencher / arrêter la fonction booster :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	appuyez sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyez sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyez sur [+]	[P] pendant 5 min
Stopper le booster	appuyez sur [-]	[9]

Gestion de la puissance maximale :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson fait clignoter le symbole [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (par ex. : cuisson de niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [7] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

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

Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyez sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyez sur (+) ou (-)	[1] ... [9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	A p p u y e z simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyez sur [-]	[30] passe à 29,28,27,.....
Augmenter la durée	Appuyez sur [+]	[00] passe à 01, 02, 03...

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Arrêter la fonction minuterie cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyez sur la touche sélection de la zone	L'afficheur de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	A p p u y e z simultanément sur [-] et [+]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyez sur [-]	Passe à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Minuterie utilisée hors cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyez sur [⓪]	Voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	A p p u y e z simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyez sur [-]	[30] passe à 29,28,27,.....
Augmenter la durée	Appuyez sur [+]	[00] passe à 01, 02, 03...

Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Verrouillage du bandeau de commande :

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⓪]) peut être verrouillé.

Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyez sur [⓪]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	A p p u y e z simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	Ré-appuyez sur la touche de sélection de la zone	[L] sur les afficheurs

Déverrouillage:

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyez sur [⓪]	[L]
Verrouiller la table	A p p u y e r simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	Ré-appuyez sur la touche [-] seul	Afficheurs 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

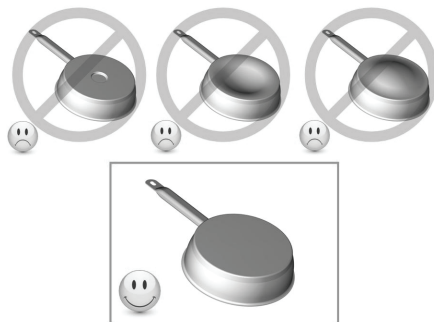
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Mettez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson 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 jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum 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

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 produit 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 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

SOLUTION

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure suivante : Avant de commencer la procédure, il faut :

- vous assurez qu'il n'y a pas de récipients sur la table à induction.
- vous munir d'un récipient adapté à l'induction.
- débrancher la table du réseau électrique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- rebrancher la table au réseau électrique en remettant le fusible ou rebranchant le disjoncteur.
- démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- ne pas appuyer sur [0/I].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyez sur [-] et restez appuyé.

2) Avec un doigt de l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».

En partant de la zone avant droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Des [-] apparaissent. Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, recommencez l'opération depuis l'étape n° 1.

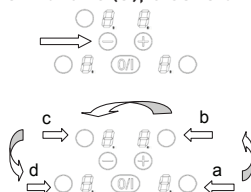
3) Retirez les doigts des touches et ré-appuyez simultanément sur [-] et [+] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotent apparaissent.

4) Attendez que les [E] deviennent fixes.

5) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

Remarque : tables à induction avec 3 zones de cuisson : La touche arrière droite (b) est inexistante, il faut appuyer 2 fois sur la zone avant droite (a), c'est à dire (a -> a -> c -> d).

le symbole [E 4] s'affiche



III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prenez un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.

3) Posez le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendez jusqu'à ce que [C] se transforme en [-]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procédez de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

• **Si l'affichage [E 4] persiste, contactez le service après-vente.**

le symbole [E 4] s'affiche

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas

- La table est mal connectée au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez que le verrouillage n'est pas activé
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensibles

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 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 de la table de cuisson se déclenche

- Le déclenchement de sécurité s'est mis en route
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

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

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- La soufflerie s'arrête automatiquement

Le symbole [L] s'affiche

Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande

Le symbole [] ou [E03] s'affiche	Référez-vous au chapitre anti-débordement
Le symbole [Π] s'affiche	Référez-vous au chapitre "Bridge"
Le symbole [E2] ou [E H] s'affiche	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. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique
Le symbole [E8] s'affiche	L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la
Le symbole [E C] s'affiche	Erreur de configuration. Configurer à nouveau la table, en se référant au chapitre « Le symbole [E 4] s'affiche »

Raccordement électrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- 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 disjoncteur différentiel. 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 les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ne pas toucher de parties chaudes de la table de cuisson.



ATTENTION

Cet appareil n'est conçu que pour un réseau 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
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + 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 vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion.

Monophasé 230V~1P+N :

Installez un pontet entre les plots 1 et 2

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

Vissez le neutre N au plot 4

Vissez la phase L sur un des plots 1 ou 2

Biphasé 400V~2P+N :

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

Vissez le neutre N au plot 4

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le 2



ATTENTION

Un dévissage trop important des vis du boîtier de raccordement risque de détériorer ce dernier, les vis tourneraient alors dans le vide.

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

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse

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 permet de contribuer 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 om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben.

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan 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.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

26 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

31 Beschrijving van het toestel
31 Technische eigenschappen

C Gebruik van het toestel

32 Installatievoorschriften
33 Gebruik
33 Ingebruikname en beheer van het toestel
37 Kooktips

D Praktische informatie

39 Onderhoud en reiniging
40 Wat kan u doen in het geval van problemen?
42 Elektrische aansluiting

Wij willen u hartelijk bedanken voor uw vertrouwen en uw keuze voor onze vitrokeramische inductiekookplaat.

Voor een optimale kennis van dit toestel raden wij u aan deze handleiding aandachtig door te lezen en te bewaren, zodat u ze later opnieuw kunt raadplegen.

Veiligheidsinstructies

Voorzorgen voor het eerste gebruik:

Verwijder alle verpakkingselementen.

- De installatie en elektrische aansluiting van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan bekwaame 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 het vitrokeramische glas.

- Voer geen wijzigingen uit aan het toestel.

- 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 vaatwasser of droogtrommel: de vrijgekomen waterdamp zou de elektronica kunnen beschadigen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of met een afstandsbediening.

Gebruik van het toestel

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.

- Blijf steeds in de buurt wanneer u met vetstof of olie kookt, aangezien zij snel vuur kunnen vatten.

- Zorg ervoor dat u zich steeds bewust bent van de risico's op brandwonden tijdens en na het gebruik van het toestel.

- Zorg ervoor dat er geen voedingskabels van vaste of mobiele toestellen in contact komen met de plaat of een

warmer kookpot.

- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten, diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.

- Plaats geen andere metalen voorwerpen dan de kookpotten en -pannen op de plaat. Indien het toestel onopzettelijk ingeschakeld wordt of er nog restwarmte aanwezig is, zou het voorwerp, afhankelijk van het materiaal, kunnen opwarmen, smelten of vuur vatten.

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

- Dit toestel mag gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke

en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren begrijpen.

- Kinderen moeten steeds in de gaten gehouden worden zodat ze niet met het toestel spelen.

- 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 ruwe onderkant (niet geëmailleerd gietijzer) of die beschadigd zijn kunnen de vitrokeramische plaat beschadigen.

- Wanneer er zand of andere schurende materialen aanwezig zijn op de vitrokeramische kookplaat, kan dat schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.

- Stoot de kookpotten niet tegen de randen van de glasplaat.

- 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 stoffen leiden tot barsten of ander wijzigingen van het

vitrokeramische oppervlak: schakel het toestel uit en verwijder deze stoffen onmiddellijk van de nog warme kookzone (opgelet: risico op brandwonden).

- 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 ontvlambare voorwerpen (bv. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen vervaardigd te zijn van een hittebestendig materiaal.
- **WAARSCHUWING:** risico op brand: laat geen voorwerpen rusten op het kookoppervlak

Voorzorgsmaatregelen in het geval van een defect toestel

- Indien u een defect vaststelt, dient u het toestel uit te schakelen en de elektrische voeding te onderbreken.
- 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 dient de kookzone zo goed mogelijk te 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 nooit kookpotten uit kunststof of aluminium, aangezien die zouden kunnen smelten op de nog warme pits.
- Probeer NOOIT brand te blussen met water. Trek de stekker uit en dek de vlammen af met bv. een deksel of een blusdeken.

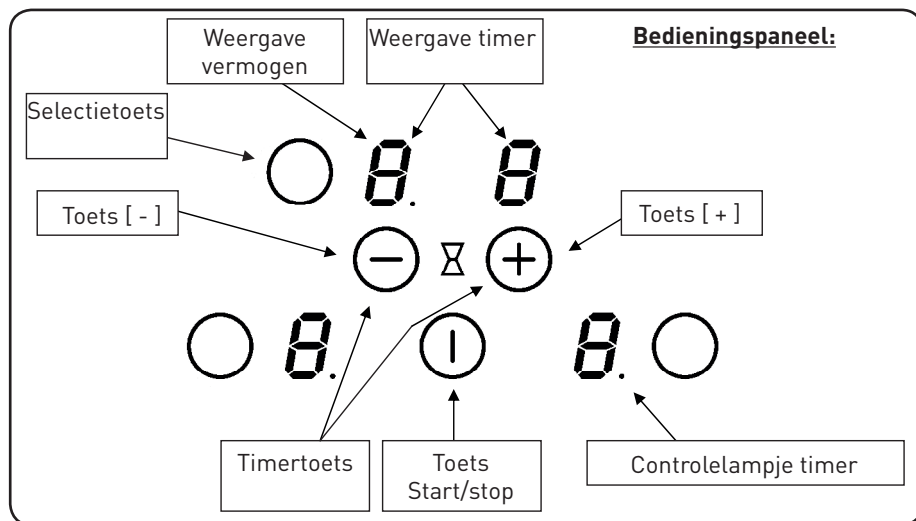
Overloopbeveiliging

- Indien de overgelopen inhoud van een kookpot of een bepaald voorwerp de bedieningstoetsen langer dan 10 seconden bedekt, zal de melding ER03 weergegeven worden. Die melding zal weer verdwijnen zodra de toetsen vrijgemaakt of gereinigd zijn.

**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.

Beschrijving van het toestel



Technische specificaties

Model	IH 3 TB C AF IH 3 TB G AF
Totaal vermogen Energieverbruik van de kookplaat EChob**	6400W 176.6 Wh/kg
Pit vooraan links Detectie minimum nominaal vermogen* Vermogen van de booster* Standaard kookpotcategorie** Energieverbruik ECcw**	Ø190mm Ø100mm 1400W 2000W C 181 Wh/kg
Pit achteraan links Minimumdetectie Nominaal vermogen* Vermogen van de booster* Standaard kookpotcategorie** Energieverbruik ECcw**	Ø160mm Ø100mm 1400W - B 177.3 Wh/kg
Pit rechts Minimumdetectie Nominaal vermogen* Vermogen van de booster* Standaard kookpotcategorie** Energieverbruik ECcw**	Ø270mm Ø120mm 2300W 3000W D 171.6 Wh/kg

*het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en de materialen van de kookpotten

** berekend volgens de meetmethode van de geschiktheid voor de functie [EN 60350-2].

Installatievoorschriften

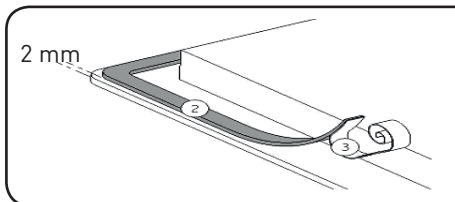
De montage mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten.

De gebruiker dient de geldende wetten en normen van zijn land in acht te nemen.

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 in overeenstemming met 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 de glasplaat	Afmetingen van de uitsparing
590 x 520 mm	560 x 490 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. Voor de inbouw is het toegestaan dat er zich een hoge kastwand of muur aan één van de zijkanten en de achterkant bevindt. **Aan de andere kant mogen er zich geen meubels of toestellen bevinden die hoger zijn dan het werkblad.**
- Het fineerblad en de bekledingen van het werkblad dienen vervaardigd te zijn uit materialen die hittebestendig zijn (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.
- Garandeer **een ruimte van 20 mm** ter hoogte van de bekisting van het toestel om een goede luchtcirculatie te garanderen tijdens de koeling van de elektronica.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals sprays) of niet-hittebestendige voorwerpen in opbergen.
- De tussenruimte 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 kookplaatbescherming van de fabrikant, bescherming die door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing als aangepast bevonden wordt of bescherming die in het apparaat geïntegreerd zit. Het gebruik van niet gepaste bescherming kan tot ongevallen leiden.

Gebruik

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.

Druk nooit op meerdere toetsen tegelijkertijd.

Weergave

Weergave	Aanduiding	Functie
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd
1...9	Vermogen	Keuze van het verwarmingsniveau
<u>U</u>	Detectie van kookpot	Geen of ongeschikte kookpot
E	Foutmelding	Defect in het elektronische circuit
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd
P	Booster	Functie Booster ingeschakeld

Ventilatie

De koelingsventilator werkt automatisch. De ventilator treedt in werking tegen kleine snelheid van zodra de energie die vrijgegeven wordt door de elektronica een bepaalde drempel overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede versnelling wanneer de kookplaat intensief gebruikt wordt. De ventilator verlaagt zijn snelheid en stopt automatisch van zodra het elektronisch circuit voldoende afgekoeld is.

Ingebruikname en beheer van het toestel

Voor het eerste gebruik:

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

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.

Die kookpot dient uiteraard aangepast te zijn:

- Alle metalen ferromagnetische kookpotten (dat kan eventueel gecontroleerd worden met een kleine magneet) zijn geschikt, zoals: gietijzeren stoofpannen, zwart metalen braadpan, kookpotten van geëmailleerd staal, van inox met een ferromagnetische steunplaat...
- De volgende kookpotten zijn niet geschikt: kookpotten 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. Wanneer de kookpot niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool [U] weergegeven worden.

Inschakeling:

U dient eerst de kookplaat en vervolgens de kookzone in te schakelen:

De kookplaat inschakelen/uitschakelen

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Inschakelen	druk op [$\odot$]	[0]
Uitschakelen	druk op [$\odot$]	geen of [H]

Een kookzone inschakelen/uitschakelen :

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Selecteren	druk op de selectietoets van de zone	[0]
Verhogen	druk op [+]	[1] tot [9]
Verlagen	druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	druk op [-]	[0] of [H] [0] of [H]

Indien er geen instelling gebeurt binnen een termijn van 20 seconden, schakelt de elektronica over op de wachtstand.

Kookpotdetectie:

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

- Wanneer er zich geen kookpot op de kookzone bevindt of wanneer die kookpot

niet geschikt is voor inductie. In dat geval is het onmogelijk het vermogen op te drijven en zal het symbool [U] weergegeven worden. Het symbool [U] 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. Het symbool [U] verdwijnt zodra de kookpot opnieuw op de pit geplaatst wordt. De kookzone wordt dan opnieuw ingeschakeld op het eerder geselecteerde vermogen.

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

De booster-functie [P] versterkt het vermogen van de geselecteerde kookzone. Indien deze functie geactiveerd werd, werken deze kookzones gedurende ongeveer 5 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	Scherms
Selecteren	druk op de selectietoets van de zone	[0]
Verhogen	druk op [+]	[1] tot [9]
De booster inschakelen	druk op [+]	[P] gedurende 5 min
De booster stoppen	druk op [-]	[9]

Beheer van het maximale vermogen:

Het geheel van de kookplaat is uitgerust met een maximaal vermogen. Wanneer de functie Booster geactiveerd is, en om dit maximale vermogen niet te overschrijven, verlaagt de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere verwarmingszone.

Gedurende enkele seconden zal de display van deze kookzone het symbool [9] laten knipperen, daarna geeft deze het maximale kookniveau dat mogelijk is weer.

Geselecteerde kookzone	Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)
[P] wordt weergegeven	[9] gaat naar [7] naargelang het type pits

Timerfunctie

De timer kan voor de 2 pits gelijktijdig ingeschakeld worden met verschillende instellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke zone.

Instelling of wijziging van de kookduur:

Actie	Bedieningspaneel	Scherms
Dekookplaat activeren	druk op de selectietoets van de zone	scherm geactiveerd
Verhogen	druk op [+] of [-]	[1] ... [9] [P]
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[30] wordt 29,28,27,...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02, 03...

Na enkele seconden gaat het knipperende controlelampje aanhoudend branden.

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

De timerfunctie uitschakelen:

Actie	Bedieningspaneel	Scherms
De zone selecteren	druk op de selectietoets van de zone	Hetscherms van de zone licht op
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Resterende duur
'Timer' desactiveren	Druk op [-]	Gaat naar [00] en schakelt dan uit

Wanneer er meerdere timers geactiveerd zijn, hoeft u simpelweg deze procedure te herhalen.

Automatische stopzetting op het einde van de bereiding:

Zodra de geselecteerde kookduur 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.

Timer gebruiken zonder te koken:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Dekookplaat activeren	Druk op [⊕]	Controlelampjes van de zone lichten op
'Timer' selecteren	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[30] wordt 29, 28, 27, ...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02, 03...

Na 20 seconden zullen de schermen uitgeschakeld worden, maar zal de timer ingeschakeld blijven.

Zodra de geselecteerde duur 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.

Vergrendeling van het bedieningspaneel:

Om te vermijden dat een bepaalde selectie van de kookplaat gewijzigd wordt, met name tijdens de reiniging van de glasplaat, kan het bedieningspaneel (met uitzondering van de toets Start/Stop [⊕]) vergrendeld worden.

Vergrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Inschakeling	Druk op [⊕]	[0] of [H]
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en de selectietoets van de zone vooraan rechts	[0] of [H]

Druk opnieuw op de selectietoets van de zone [L] op de displays

Ontgrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Scherf
Inschakeling	Druk op [⊕]	[L]
De kookplaat vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en de selectietoets van de zone vooraan rechts	[0] of [H]

Druk opnieuw enkel op de toets [-] Schermen uitgeschakeld

Kooktips

Kwaliteit van de kookpotten

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

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

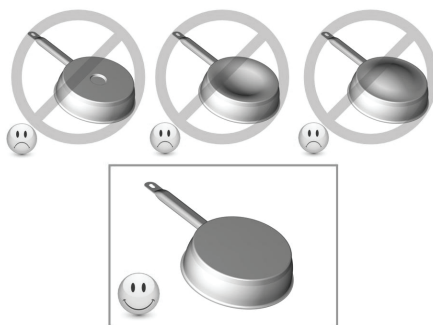
De fabrikanten geven aan of hun producten geschikt zijn voor inductie of niet.

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

- Doe een beetje water in een kom die op de kookzone met inductie staat kies stand [9]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.

- Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van de kookpot. De magneet zou aangetrokken moeten worden.

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 kookpotten:

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, worsten Goulash, rollades, penzen
7 tot 8	Koken, braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden Aan de kook brengen	Steak, omelet 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

OPLOSSING

I) De plaat dient opnieuw geconfigureerd te worden op de volgende manier:

Alvorens van start te gaan dient u:

- zeker te zijn dat er geen recipiënten op de kookplaat staan.
- een kookpot te gebruiken die geschikt is voor een inductiekookplaat.
- de kookplaat van het elektrisch net te halen door de zekering uit te trekken of de schakelaar te onderbreken.
- de kookplaat opnieuw aan te sluiten op het elektrisch net door de zekering terug te plaatsen of de schakelaar opnieuw in te schakelen.
- ten minste 2 minuten te wachten na de aansluiting op het elektriciteitsnet alvorens de procedure te starten.
- niet op [0/I] te drukken.

II) Annuleren van de bestaande configuratie

1) Houd [-] ingedrukt.

2) Met een vinger van de andere hand drukt u snel (in minder dan 2 seconden) en na elkaar op de toetsen 'selectie'.

Vanuit de zone vooraan rechts en door in tegenwijzerzin te draaien (a → b → c → d). Er verschijnen [-] Een dubbele 'piep' wijst op een

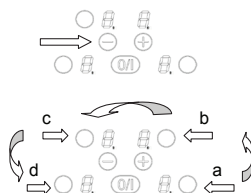
hanteringsfout. In dat geval begint u opnieuw vanaf stap 1.

3) Haal uw vingers van de toetsen en druk gelijktijdig op [-] en [+] gedurende enkele seconden totdat de knipperende [E] verschijnen.

4) Wacht totdat de [E] stoppen met knipperen.

5) De [E] worden vervolgens automatisch een [C]. De configuratie wordt geannuleerd.

Opmerking: de inductieplaten met 3 kookzones: de toets achteraan rechts (b) bestaat niet, in dit geval dient u 2 keer op de zone vooraan rechts (a) te drukken, d.w.z. (a → a → c → d).



Het symbool [E 4]
verschijnt

Het symbool [E 4]
verschijnt

III) Hoe de kookplaat opnieuw configureren ?

1) Neem een ferromagnetische kookpot met een diameter van minimum 16 cm.

2) Kies de kookzone door op de toets van de bijhorende zone te drukken.

3) Plaat de pot op de te configureren zone.

4) Wacht tot [C] [-] wordt. De kookzone is geconfigureerd.

5) Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [C] weergeven.

6) De kookzones worden geconfigureerd tijdens het detecteren van alle zones en er zal niets meer weergegeven worden.

Gebruik slechts één pot om de configuratie uit te voeren.

Plaats nooit meerdere potten op de pits tijdens de configuratie.

• **Indien de weergave [E 4] zichtbaar blijft, belt u de klantendienst.**

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden

- de kookplaat is slecht 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 kookpot 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

- Dat is het geval wanneer u vergeten bent één van de kookzones uit te schakelen
- De beveiliging wordt eveneens geactiveerd wanneer één of meerdere aanraaktoetsen bedekt zijn
- Één van de kookpotten is leeg en de bodem ervan is oververhit
- De plaat beschikt ook over een voorziening voor de automatische verlaging van het vermogensniveau en de automatische onderbreking bij oververhitting

De ventilatie blijft in werking na de uitschakeling van de kookplaat

- Dat is geen defect, aangezien de ventilator de elektronica van het toestel blijft beschermen
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld

Het symbool [L] wordt weergegeven

Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'

Het symbool [] of [E03] wordt weergegeven	Raadpleeg het hoofdstuk inzake de overloopbeveiliging
Het symbool [U] wordt weergegeven	Zie het hoofdstuk 'Bridge'
Het symbool [E2] of [E H] wordt 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 [EC] verschijnt	Configuratiefout. Configureer de plaat opnieuw, zie hiervoor het hoofdstuk 'Het symbool [E 4] wordt weergegeven'

Elektrische aansluiting

- De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen uitsluitend toevertrouwd worden aan een elektricien die perfect op de hoogte is van de opgelegde 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.
- Dit toestel dient afgescheiden te worden van het net met een differentieelschakelaar. 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 nooit in contact komt met de warme onderdelen van de kookplaat.



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.

NET	AANSLUITING	KABELDIAMETER	KABEL	BESCHERMINGSGRAAD
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fase + 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 kabelbevestigingsklem tussen de contactplaatjes 1 en 2

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

Draai de neutrale draad N in contact 4

Draai de fase L op één van de contacten 1 of 2

Tweefasig 400V~2F+N:

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

Draai de neutrale draad N in contact 4

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



OPGELET

Wanneer de schroef van de aansluitkast te zeer aangedraaid wordt, riskeert deze laatste stuk te gaan, de schroef zal dan oneindig blijven draaien.

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

Wij kunnen in geen geval aansprakelijk gesteld worden voor incidenten als gevolg van een slechte aansluiting of van het gebruik van een niet-geaard toestel of een toestel dat over een defecte aarding beschikt

SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL

Dit toestel is voorzien van het DEEE-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. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

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 openbare inzamelpunten 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 jedesmal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

48 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

53 Beschreibung des Geräts

53 Technische Spezifikationen

C Verwendung des Geräts

54 Montageanleitung

54 Gebrauch

55 Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

59 Kochempfehlungen

D Praktische Hinweise

61 Wartung und Reinigung

62 Fehlerbehebung

64 Elektro-Anschluss

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Glaskeramik-Induktionsherds entgegenbringen.

Um dieses Gerät gut kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam ganz durchzulesen und sie für spätere Einsichtnahme aufzubewahren.

Sicherheitsvorschriften

Vorsichtsmaßnahmen vor dem ersten Kochen:

Alle Verpackungsmaterialien entfernen.

- Die Montage und die elektrischen Anschlüsse des Geräts müssen von zugelassenen Fachleuten vorgenommen 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 zum normalen Privatgebrauch bestimmt (Zubereitung von Lebensmitteln) und eignet

sich in keinem Fall für andere private, gewerbliche oder industrielle Nutzungen.

- Entfernen Sie sämtliche Etiketten und Aufkleber von der Glaskeramikplatte.

- Das Gerät nicht umbauen.

- Der Kochherd ist keine Ablage- oder Arbeitsfläche.

- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an einer nach den geltenden Normengeordneten Steckdose angeschlossen ist.

- Zum Anschluss am Stromnetz kein Verlängerungskabel verwenden.

- Das Gerät darf nicht über

einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden: Die Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem.

Verwendung des Geräts

- Kochfelder nach Gebrauch immer ausschalten.
- Kochgut beim Kochen mit Fetten und Ölen immer beaufsichtigen, da sich diese schnell entzünden können.
- Während und nach dem Gebrauch des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromkabel von fest eingebauten oder mobilen Geräten in Kontakt mit dem Glas oder einem heißen Topf

kommt.

- Magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, EDV-Discs, Rechner) dürfen sich bei Betrieb nicht in der unmittelbaren Nähe des Geräts befinden.
- Keine Metallgegenstände außer den Kochgefäßen darauf stellen. 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 sich erhitzen und Feuer fangen.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne

Erfahrung und Kenntnisse nur unter der Bedingung benutzt werden, dass sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben.

- Kinder beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel nicht auf der Glasfläche legen, da sie heiß werden können.

Vorsichtsmaßnahmen zum Vermeiden von Beschädigungen am Gerät

- Kochtöpfe mit unbehandeltem Boden (Gusseisen ohne Emaille...) oder beschädigte Töpfe können die Glaskeramik beschädigen.

- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glaskeramik beschädigen.

- Achten Sie darauf, dass keine auch noch so kleinen Gegenstände auf die Glaskeramik fallen.

- Stoßen Sie die Töpfe nicht an die Glaskanten.

- 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, synthetischem Material oder Alufolie mit den heißen Zonen. Beim Abkühlen können diese Stoffe Bruchstellen oder andere Änderungen der Glaskeramik-Oberfläche verursachen: Schalten Sie das Gerät aus und entfernen

Sie diese unverzüglich von der noch heißen Kochfläche (Achtung: Verbrennungsgefahr).

- Stellen Sie niemals heiße Gefäße auf das Bedienfeld.
- 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 entzündbaren Gegenstände (z.B. Sprays) in der Schublade unter dem Kochherd verstauen. Eventuelle Besteckfächer müssen aus hitzebeständigem Material bestehen
- **WARNHINWEIS:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld..

Vorsichtsmaßnahmen bei Störungen des Geräts

- Bei Störungen das Gerät ausschalten und die Stromversorgung unterbrechen.
- Bei Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik das Gerät unbedingt vom Stromnetz trennen und den Kundendienst informieren.
- Reparaturen dürfen nur von spezialisierten Fachkräften vorgenommen werden. Öffnen Sie das Gerät in keinem Fall selbst.



ACHTUNG

Bei Sprüngen in der Glasoberfläche das Gerät sofort vom Strom trennen, um Stromschläge zu vermeiden.

Weitere Vorsichtsmaßnahmen:

- Achten Sie darauf, dass das Kochgefäß immer in der Mitte des Kochfelds steht. Der Topfboden muss das Kochfeld möglichst ganz abdecken.
- Bei Benutzern mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld die Funktion des Schrittmachers beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich beim Händler oder Ihrem Arzt zu erkundigen.
- Keine Gefäße aus Kunststoff oder Aluminium verwenden: Sie können auf

den noch heißen Kochfeldern schmelzen.

- **VERSUCHEN SIE NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken dann die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Überlaufschutz

- Bei Überlauf oder wenn ein Gegenstand die Bedienfelder für über 10 Sekunden abdeckt, wird ER03 angezeigt und verschwindet, sobald die Felder freigegeben oder gereinigt sind.

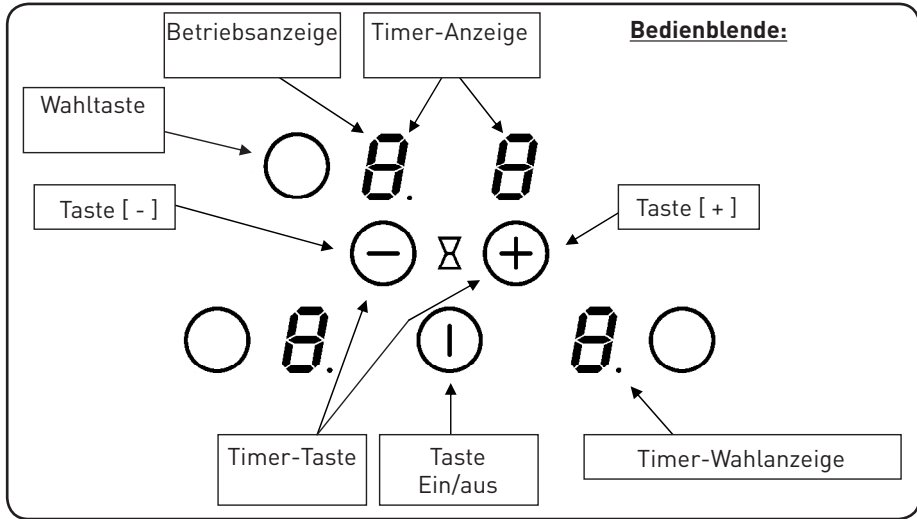


ACHTUNG

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.

Beschreibung des Geräts



Technische Spezifikationen

Modell	IH 3 TB C AF IH 3 TB G AF
Gesamtleistung	6400W
Energieverbrauch des Kochfeldes EChob**	176.6 Wh/kg
Kochplatte vorne links	Ø190mm
Mindesterkennung	Ø100mm
Nennleistung*	1400W
Boosterleistung*	2000W
Kategorie Standard-Kochtopf**	C
Energieverbrauch ECcw**	181 Wh/kg
Kochplatte hinten links	Ø160mm
Mindesterkennung	Ø100mm
Nennleistung*	1400W
Boosterleistung*	-
Kategorie Standard-Kochtopf**	B
Energieverbrauch ECcw**	177.3 Wh/kg
Kochplatte rechts	Ø270mm
Mindesterkennung	Ø120mm
Nennleistung*	2300W
Boosterleistung*	3000W
Kategorie Standard-Kochtopf**	D
Energieverbrauch ECcw**	171.6 Wh/kg

*die Leistung kann je nach Abmessungen und Material der Kochtöpfe variieren

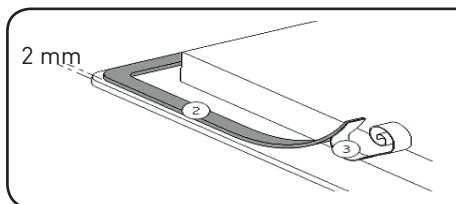
** berechnet nach dem Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2).

Montageanweisungen

Die Installation darf ausschließlich von Fachleuten vorgenommen werden. Der Benutzer hat die in seinem Land geltenden Gesetze und Normen zu befolgen.

Installieren der Dichtung:

Die mitgelieferte selbstklebende Dichtung verhindert jedes Eindringen in das Möbel. Sie muss äußerst sorgfältig gemäß der Abbildung unten installiert werden.



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

Einbau:

- Ausschneiden der Arbeitsfläche:

Glasabmessungen	Ausschnitt- Abmessungen
590 x 520 mm	560 x 490 mm

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

- Der Kochherd ist ein Gerät der Schutzklasse „Y“. Beim Einbauen kann sich auf der einen Seite und der Rückseite ein hoher Schrank oder eine Wand befinden. **Auf der anderen Seite darf kein Möbel stehen, das höher als die Kochfläche ist.**

- Furniere und Beschichtungen der Arbeitsplatten müssen aus Werkstoffen bestehen, die hitzebeständig (100°C) sind.
- Die Wand-Zierleisten müssen wärmebeständig sein.
- Die Materialien der Arbeitsplatte können bei Kontakt mit Feuchtigkeit aufquellen. Zum Schutz der Schnittkante einen Lack oder Spezialklebstoff auftragen.

- Kochherd nicht über einem nicht belüfteten Ofen oder einem Geschirrspüler montieren.
- **Freiraum von 20 mm** am Korpus des Einbauschranks sicherstellen, um eine gute Luftzirkulation beim Abkühlen der Elektronik zu gewährleisten.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Herd befindet, dort keine entzündbaren (z.B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände aufbewahren.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochherd und der Abzugshaube darüber muss den Vorgaben des Abzugshauben-Herstellers entsprechen. Wenn keine Angaben vorliegen, einen Abstand von mindestens 760 mm einhalten.
- **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, für das Kochfeld ausschließlich die von dessen Hersteller oder die vom Gerätehersteller vorgesehenen Schutzeinrichtungen oder die Einrichtungen zum Schutz des in das Gerät integrierten Kochfeldes. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Bedienung

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.

Immer nur eine Taste gleichzeitig betätigen.

Anzeige

Anzeige	Bezeichnung	Funktion
0	Null	Das Kochfeld ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Gewählte Kochstufe
<u>U</u>	Topferkennung	Kein oder ungeeignetes Gefäß
E	Fehlermeldung	Fehler im Stromkreis
H	Restwärme	Das Kochfeld ist heiß
L	Verriegelung	Der Herd ist gesichert
P	Booster	Booster-Funktion aktiviert

Belüftung

Der Kühlventilator ist automatisch gelaufen. Er schaltet sich mit niedriger Geschwindigkeit ein, sobald die von der Elektronik abgegebene Energie einen bestimmten Grenzwert übersteigt. Die Lüftung löst die zweite Geschwindigkeitsstufe aus, wenn der Herd intensiv genutzt wird. Der Lüfter wird langsamer und schaltet sich automatisch ab, sobald der Elektronikkreis ausreichend abgekühlt ist.

Inbetriebnahme und Handhabung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch:

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und dann abtrocknen. Keine Reiniger verwenden, welche die Glasflächen blau färben könnten.

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. Das Gefäß muss dazu geeignet sein:

- Empfohlen werden alle ferromagnetischen Metallgefäße (eventuell mit einem kleinen Magnet überprüfen), wie: Gusseisentopf, schwarze Eisenpfannen, Emaille-Metalltöpfe, Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden usw...

- 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.

Inbetriebnahme:

Zuerst den Herd aktivieren, dann das Kochfeld:

Herd ein-/ausschalten

Handlung	Bedienblende	Anzeige
Einschalten	Auf [⊙] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⊙] drücken	keine Anzeige oder [H]

Kochfeld ein-/ausschalten:

Handlung	Bedienblende	Display
Wählen	Wahltaste des Felds betätigen	[0]
Erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Senken	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [-] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vorgenommen wird, geht die Elektronik zurück in die Wartestellung.

Gefäßerkennung:

Die Gefäßerkennung gewährleistet höchste Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn kein Gefäß oder ein ungeeignetes Gefäß auf dem Kochfeld steht. In diesem Fall lässt sich die Leistung nicht steigern, und das Display zeigt das Symbol [U] an. Das [U] verschwindet, sobald ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.

- Wird das Gefäß während des Kochvorgangs von der Kochfläche entfernt, wird der Betrieb unterbrochen. Auf der Anzeige erscheint das Symbol [U]. Das [U] verschwindet wieder, sobald der Topf wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird auf der vorher gewählten Stufe wieder aufgenommen.

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

Restwärmeanzeige:

Nach Ausschalten der Kochfelder oder dem vollständigen Ausschalten des Kochherds sind die Kochfelder noch heiß, was mit dem Symbol [H] angezeigt wird.

Das Symbol [H] erlischt, sobald die Kochfelder gefahrlos berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochfelder nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf stellen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion [P] ermöglicht die Verstärkung der Leistung des gewählten Kochfeldes. Wenn diese Funktion aktiviert ist, laufen diese Kochfelder 5 Minuten lang mit erheblich höherer 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
Wählen	Wahltaste des Felds betätigen	[0]
Erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Booster starten	Auf [+] drücken	[P] für 5 Min.
Booster anhalten	Auf [-] drücken	[9]

Die maximale Leistung steuern:

Der gesamte Herd verfügt über eine maximale Leistung. Damit diese Maximalleistung nicht überschritten wird, wenn die Booster-Funktion aktiviert ist, reduziert die elektronische Steuerung automatisch die Kochstufe eines anderen Heizfeldes.

Die Anzeige dieses Kochfeldes lässt das Symbol [9] ein paar Sekunden lang blinken und zeigt dann die höchstmögliche Kochstufe an:

Ausgewähltes Kochfeld	Anderes Kochfeld (z.B. : Kochstufe 9)
[P] wird angezeigt	[9] wird reduziert auf [7] je nach Art des Kochfeldes

Timerfunktion

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

Einstellen oder Ändern der Garzeit:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochherd aktivieren	Wahltaste des Felds betätigen	Anzeige An
Erhöhen	auf (+) oder (-) drücken	[1] ... [9] [P]
„Timer“ wählen	Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken	[00]
Dauer senken	Betätigen Sie [-]	[30] wird zu 29,28,27,.....
Dauer erhöhen	Betätigen Sie [+]	[00] wird zu 01, 02, 03...

Nach einigen Sekunden schaltet die Kontrollanzeige von „Blinken“ auf „Fest“. Die Dauer ist gewählt und der Countdown beginnt.

Kochtimer ausschalten:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochfeld wählen	Wahltaste des Felds betätigen	Die Anzeige des Felds leuchtet auf
„Timer“ wählen	Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken	Restzeit
„Timer“ deaktivieren	Betätigen Sie [-]	Geht auf [00] und schaltet sich dann aus

Wenn mehrere Timer aktiv sind, dieselben Schritte wiederholen.

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 eine Taste zu drücken.

Verwendung des Timers ohne zu kochen:

Handlung	Bedienblende	Display
Kochherd aktivieren	Betätigen Sie [Ø]	Die Anzeigen der Felder leuchten auf
„Timer“ wählen	Gleichzeitig auf [-] und [+] drücken	[00]
Dauer senken	Betätigen Sie [-]	[30] wird zu 29,28,27,.....
Dauer erhöhen	Betätigen Sie [+]	[00] wechselt zu 01, 02, 03...

Nach 20 Sekunden erlöschen die Anzeigen, aber der Timer läuft weiter.

Sobald die gewählte Zeit 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.

Verriegeln des Bedienfelds:

Um die Änderung einer Einstellung des Kochherds zu verhindern, vor allem bei der Glasreinigung, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Taste Ein/Aus [⊕]) gesperrt werden.

Verriegelung:

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Betätigen Sie [⊕]	[0] oder [H]
Kochherd verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und die Wahltaste für das Feld vorne rechts drücken	[0] oder [H]
	Wahltaste des Felds betätigen	[L] auf den Anzeigen

Entsperren:

Handlung	Bedienblende	Display
Inbetriebnahme	Betätigen Sie [⊕]	[L]
Kochherd verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und die Wahltaste für das Feld vorne rechts drücken	[0] oder [H]
	Betätigen Sie erneut nur die Taste [-]	Die Anzeige ist aus

Kocheempfehlungen

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

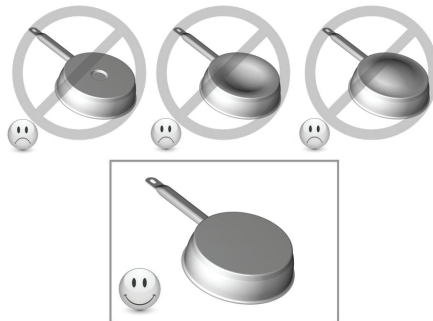
Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte für Induktionsherde geeignet sind.

Um zu überprüfen, ob ein Topf kompatibel ist:

- Geben Sie ein wenig Wasser in einen Kochtopf, der auf einem Induktionkochfeld steht, das auf [9] eingestellt wurde. Dieses Wasser muss sich innerhalb von wenigen Sekunden erhitzen.

- Einen Magnet außen an den Topfboden halten, er muss haften.

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 des Kochfelds aufweisen.

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

Beispiele für die Einstellung der Kochleistung:

(Diese Werte sind nur zur Information angegeben).

1 bis 2	Schmelzen Erwärmen	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Vorgekochte Gerichte
2 bis 3	Aufquellen Auftauen	Reis, Pudding und gekochte Gerichte G e m ü s e , F i s c h , Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 bis 5	Wasser	Gekochte Kartoffeln, Suppen, Teigwaren Frisches Gemüse
6 bis 7	Bei niedriger Hitze kochen	Fleisch, Leber, Eier, Würste Gulasch, Rouladen, Innereien
7 bis 8	Kochen, braten	Kartoffeln, Krapfen, Pfannkuchen
9	Braten, Zum Kochen bringen	Steaks, Omeletts Wasser

Wartung und Reinigung

Zur Reinigung das Gerät ausschalten.

Das Gerät abkühlen lassen, sonst 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 Glaskeramik zerkratzen könnten (z.B. scheuernde Schwämme oder Messerspitzen...).

- Keine scheuernden Reiniger verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

- Das Gerät mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

- Zucker und zuckerhaltige Zubereitungen sofort entfernen.

Fehlerbehebung:

PROBLEM

LÖSUNG

I) Der Herd muss mittels der folgenden Prozedur neu konfiguriert werden:

Bevor Sie den Vorgang einleiten, müssen Sie:

- sicherstellen, dass sich keine Gefäße auf dem Induktionskochfeld befinden.
 - Ein für Induktionskochfelder geeignetes Kochgefäß bereitstellen.
 - Den Herd vom Stromnetz trennen, indem Sie die Sicherung herausnehmen oder den Schutzschalter abschalten.
- Den Herd wieder ans Stromnetz anschließen, indem Sie die Sicherung wieder einsetzen oder den oder Schutzschalter wieder einschalten.
- Den Vorgang innerhalb von maximal 2 Minuten nach dem Anschluss ans Stromnetz starten.
 - Nicht auf [0/I] drücken.

II) Die bestehende Konfiguration löschen

1) Auf [-] drücken und diese Taste gedrückt halten.

2) Mit einem Finger der anderen Hand schnell hintereinander (in weniger als 2 Sek) die „Auswahl“-Tasten drücken.

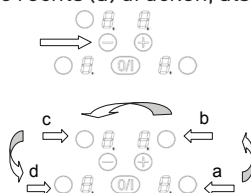
Vom Bereich vorne rechts ausgehend gegen den Uhrzeigersinn arbeiten (a -> b -> c -> d). Es erscheinen mehrere [-]. Ein doppelter „Bip“-Ton zeigt einen Bedienungsfehler an. Beginnen Sie in diesem Fall den Vorgang erneut ab Schritt Nr. 1.

3) Die Finger von den Tasten nehmen und dann gleichzeitig ein paar Sekunden lang [-] und [+] drücken, bis die Blink-Symbole [E] erscheinen.

4) Warten, bis die Symbole [E] durchgehend angezeigt werden.

5) Die [E] verwandeln sich dann automatisch in [C]. Die Konfiguration ist gelöscht.

Hinweis: Bei Induktionsherden mit 3 Kochfeldern existiert das Feld hinten rechts (b) nicht, deshalb müssen Sie 2 Mal auf das Feld vorne rechts (a) drücken, also (a -> a -> c -> d).



Das Symbol [E 4] wird angezeigt

III) Wie wird das Kochfeld neu konfiguriert?

1) Nehmen Sie ein ferromagnetisches Kochgefäß mit einem Durchmesser von mindestens 16 cm.

2) Das Kochfeld auswählen, indem Sie auf die Taste des entsprechenden Feldes drücken.

3) Das Gefäß auf das Feld stellen, das konfiguriert werden soll.

4) Warten Sie, bis sich [C] in [-] verwandelt. Das Kochfeld wurde konfiguriert.

5) Gehen Sie bei allen Kochfeldern genauso vor, für die [C] angezeigt wird.

6) Die Kochzonen sind konfiguriert, sobald alle Zonen erkannt wurden und keine Anzeige mehr erscheint.

Verwenden Sie nur ein einziges Gefäß zur Konfiguration.

Stellen Sie während der Konfiguration niemals mehrere Gefäße auf die Kochfelder.

• Falls weiterhin [E 4] angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das Symbol [E 4] wird angezeigt

Der Kochherd oder die Kochfelder lassen sich nicht aktivieren

- Der Herd ist nicht richtig am 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 dem Kochfeld
- 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

Eines der Kochfelder oder der ganze Herd schaltet sich aus

- Die Sicherheitsauslösung hat sich eingeschaltet
- Diese wird ausgelöst, wenn Sie vergessen haben, ein Kochfeld auszuschalten
 - Er wird auch ausgelöst, wenn eine oder mehrere Touch-Tasten bedeckt sind
 - Einer der Töpfe ist leer und sein Boden hat sich überhitzt
 - Der Herd verfügt ebenfalls über eine automatische Vorrichtung zur Leistungsreduzierung und zur Abschaltung bei Überhitzung

Das Ventilator-Gebläse läuft auch nach dem Ausschalten des Herds weiter

- Dies ist keine Störung, der Ventilator läuft weiter, um die Elektronik des Geräts zu schützen
- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus

Das Symbol [L] wird angezeigt

Siehe Kapitel „Verriegelung“ des Bedienfelds

Das Symbol [] oder [ER03] wird angezeigt	Lesen Sie im Kapitel „Überlaufschutz“ nach
Das Symbol [] wird angezeigt	Lesen Sie im Kapitel „Überbrückung“ nach
Das Symbol [E2] oder [E H] wird 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, befreien Sie ihn
Das Symbol [E C] wird angezeigt	Konfigurationsfehler. Den Herd neu konfigurieren, dazu das Kapitel „Das Symbol [E 4] wird angezeigt“ nachlesen

Elektro-Anschluss

- Die Montage dieses Geräts und sein Anschluss am Stromnetz dürfen nur von einem Elektriker vorgenommen werden, der die Normvorschriften 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 einem Fehlerstromschutzschalter vom Stromnetz getrennt sein. Wenn dieser geöffnet (aktiviert) ist, muss ein Abstand von 3 mm gewährleistet sein.
- Der Stromkreis muss mit den geeigneten Vorrichtungen, zum Beispiel mit Schaltern, Sicherungen, FI-Schutzschalter und Schütz vom Stromnetz getrennt sein.
 - Wenn der Gerätestecker nicht zugänglich ist, müssen die geeigneten Trennvorrichtungen entsprechend den Installationsvorschriften eingebaut werden.
 - Das Stromkabel muss so platziert sein, dass es die heißen Teile des Kochherds nicht berühren kann.



ACHTUNG

Dieses Gerät eignet sich nur für eine Stromversorgung von 230 V~ 50/60 Hz
Erdungsleiter immer anschließen.
Anschlusschema beachten.

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

STROMNETZ	ANSCHLUSS	KABELDURCHMESSER	KABEL	SICHERHEITSSCHÜTZ
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berechnet mit dem Simultaneitätskoeffizienten gemäß der Norm EN 60 335-2-6

Anschluss des Kochherds:

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

Einphasig 230V~1P+N:

Montieren Sie eine Brücke zwischen den Kontakten 1 und 2

Grün-gelben Draht am Erdungskontakt anschließen

Null-Leiter N an den Kontakt 4 anschließen

Die Phase L an den Kontakt 1 oder 2 anschließen

Zweiphasig 400V~2P+N:

Grün-gelben Draht am Erdungskontakt anschließen

Null-Leiter N an den Kontakt 4 anschließen

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



ACHTUNG

Wenn die Schrauben zu weit aus dem Anschlusskasten gelöst werden, kann dieser dadurch beschädigt werden, und die Schrauben würden dann leer drehen.

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

Wir haften nicht für Vorfälle infolge von fehlerhaftem Anschluss oder der Verwendung von nicht geerdeten Geräten oder Geräten mit beschädigter Erdung

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN

Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (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 Umweltschutz 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 muss das Gerät den örtlichen Abfall-Sortierstellen zum Recycling oder zur Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG.

Los productos de la marca VALBERG, elegidos, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, son sinónimo de utilización fácil, rendimientos fiables y calidad impecable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A	Antes de utilizar el aparato	70	Instrucciones de seguridad
B	Presentación del aparato	75	Descripción del aparato
		75	Características técnicas
C	Utilización del aparato	76	Instrucciones de instalación
		77	Utilización
		77	Puesta en funcionamiento y gestión del aparato
		81	Consejos de cocción
D	Información práctica	83	Mantenimiento y limpieza
		84	¿Qué hacer en caso de avería?
		86	Conexión eléctrica

Le damos las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros al elegir nuestra placa de vitrocerámica de inducción.

A fin de conocer bien este aparato, le recomendamos que lea con atención la totalidad de estas instrucciones de uso y que las conserve para consultas posteriores.

Instrucciones de seguridad

Precauciones antes de la primera cocción:

Retire todas las partes del embalaje.

- La instalación y la conexión eléctrica del aparato debe hacerlas un profesional autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan resultar de un error de encastrado o conexión.

- El aparato debe utilizarse únicamente si está montado e instalado en un mueble o encimera homologado y adaptado.

- Su utilización está destinada a un uso doméstico habitual (preparación de comidas) y en ningún caso puede usarse para otro tipo

de uso doméstico, comercial o industrial.

- Elimine todas las etiquetas y pegatinas del cristal de vitrocerámica.

- No realice transformaciones en el aparato.

- La placa de cocción no debe utilizarse como soporte o encimera.

- Solo se puede garantizar la seguridad si el aparato está conectado a un enchufe con una puesta a tierra conforme con las normas vigentes.

- No utilice alargaderas para enchufar el aparato a la red eléctrica.

- El aparato no debe colocarse encima de un lavavajillas o

de una secadora de ropa: el vapor proveniente del agua podría deteriorar el circuito electrónico.

- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague los fuegos después de cada utilización.
- Vigile de manera constante las cocciones que utilicen grasas o aceites, ya que pueden inflamarse con rapidez.
- Tenga cuidado con los posibles riesgos por quemaduras durante y después de la utilización del electrodoméstico.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico del aparato, fijo o móvil, entra en contacto

con el cristal o con una cacerola caliente.

- No coloque objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadora) cerca del aparato en marcha.
- No coloque objetos metálicos sobre la placa, a excepción de recipientes para calentar. En caso de que la placa se ponga a funcionar de pronto y de que haya calor residual, los objetos corren el riesgo, según el material del que estén hechos, de calentarse, fundirse o quemarse.
- No cubra jamás el aparato con un paño o una hoja de protección. Podría calentarse e incendiarse.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por niños o personas con sus capacidades psíquicas, sensoriales o mentales

reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que la persona a cargo de su seguridad les haya explicado la utilización del aparato.

Se debe vigilar a los niños para que no jueguen con este aparato.

- No coloque encima de la superficie de cristal objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, pues podrían calentarse.

Precauciones para evitar estropear el aparato

- Las cacerolas con fondos sin pulir (hierro fundido sin esmaltar, etc.) o estropeados pueden dañar la vitrocerámica.

- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.

- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.

- Evite golpear los bordes del cristal con las cacerolas.

- Asegúrese de que la ventilación del aparato se realiza según las instrucciones del fabricante.

- No deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.

- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o una hoja de aluminio entren en contacto con las zonas calientes. Cuando se enfrían, estas sustancias pueden provocar fracturas u otras modificaciones sobre la superficie de la vitrocerámica: apague el aparato y retire enseguida dichas sustancias de la zona de cocción todavía caliente (atención: riesgo de quemaduras).

- Nunca coloque recipientes calientes sobre la zona de mando.

- Si hay un cajón situado debajo del aparato encastrado, no olvide dejar espacio suficiente (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para asegurar una buena ventilación.

- No coloque objetos inflamables (por ejemplo: aerosoles) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las posibles bandejas para cubiertos deben estar hechas de material resistente al calor.

- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las zonas de cocción.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- En caso de detectar un fallo, apague de inmediato el

aparato y corte el suministro eléctrico.

- En caso de grieta o fisura de la vitrocerámica, desenchufe enseguida el aparato de la red eléctrica y prevenga al servicio postventa.

- La reparación de este aparato debe hacerla exclusivamente un técnico especializado.

Nunca abra usted mismo el aparato.



ADVERTENCIA

Si la superficie acristalada presenta una fisura, corte la alimentación del aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

Otras protecciones:

- Asegúrese de que el recipiente de cocción siempre está centrado respecto a la

zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.

- El campo magnético del aparato podría influenciar el funcionamiento de marcapasos. Le recomendamos que se ponga en contacto con el revendedor o con su médico para obtener más información.
- No utilice recipientes hechos de materiales sintéticos o aluminio, podrían fundirse sobre los fuegos aún calientes.
- No intente JAMÁS apagar un incendio con agua, apague

el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga por ejemplo.

S e g u r i d a d **antidesbordamiento**

- Si un desbordamiento o cualquier objeto recubre las teclas de control durante más de 10 segundos, aparecerá la inscripción ER03 y desaparecerá al liberar o limpiar las teclas.

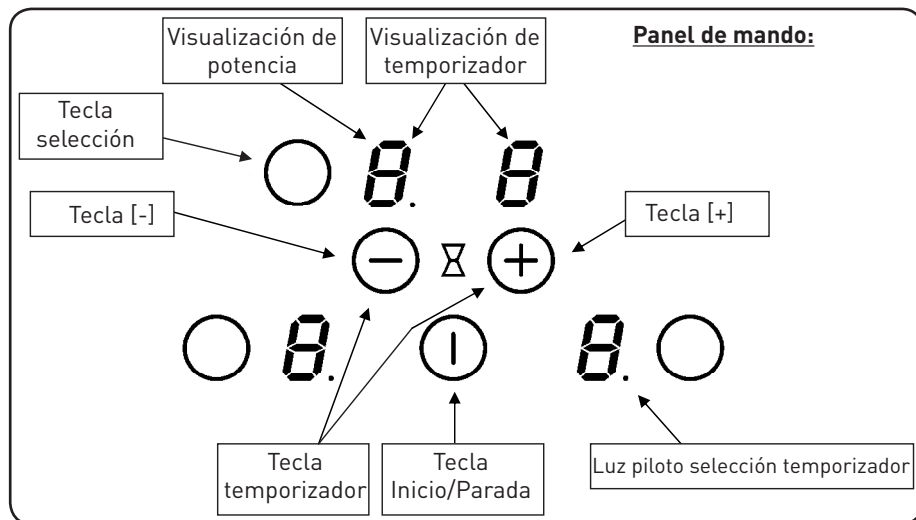


ADVERTENCIA:

La utilización de cacerolas no compatibles o de accesorios amovibles intermediarios para calentar las cacerolas no inductivas supone una violación de la garantía.

El fabricante no se hará responsable de la degradación de la placa o de su entorno.

Descripción del aparato



Características técnicas

Modelo	IH 3 TB C AF IH 3 TB G AF
Potencia total	6400W
Consumo de energía de la placa de cocina Echob**	176.6 Wh/kg
Fuego delantero izquierdo	Ø190mm
Detección mínima	Ø100mm
Potencia nominal*	1400W
Potencia del booster*	2000W
Categoría de la cacerola estándar**	C
Consumo de energía ECcw**	181 Wh/kg
Fuego trasero izquierdo	Ø160mm
Detección mínima	Ø100mm
Potencia nominal*	1400W
Potencia del booster*	-
Categoría de la cacerola estándar**	B
Consumo de energía ECcw**	177.3 Wh/kg
Fuego derecho	Ø270mm
Detección mínima	Ø120mm
Potencia nominal*	2300W
Potencia del booster*	3000W
Categoría de la cacerola estándar**	D
Consumo de energía ECcw**	171.6 Wh/kg

*la potencia puede variar en función de las dimensiones y los materiales de las cacerolas

** calculado según el método de medida de la aptitud a la función (EN 60350-2).

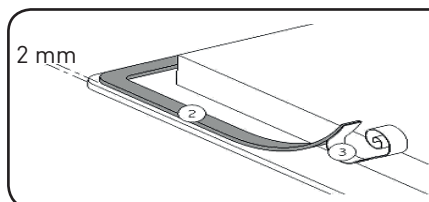
Instrucciones de instalación

El montaje es competencia exclusiva de los especialistas.

El usuario debe respetar la legislación y las normas vigentes de su país de residencia.

Colocación de la junta mecánica:

La junta adhesiva que viene con el aparato permite evitar cualquier infiltración en el mueble. Su colocación debe hacerse con gran cuidado y siguiendo el siguiente esquema.



Pegue la junta (2) al reborde de la placa, a 2 mm del borde externo, después de haber retirado la hoja de protección (3).

Encastrado:

- Corte de la encimera:

Dimensiones del cristal	Dimensiones del corte
590 x 520 mm	560 x 490 mm

La distancia entre la placa de cocción y el muro debe ser de al menos 50 mm.

- La placa de cocción es un aparato que pertenece a la clase de protección «Y». Cuando se encastra, sobre uno de los lados o sobre la cara posterior, puede haber una pared alta de armario o un muro. **Del otro lado, no se puede colocar ningún mueble ni aparato que sea más alto que la placa de cocción.**

- Las chapas y el revestimiento de las encimeras deben estar hechos de un material resistente al calor (100°C).

- Las varillas de los bordes murales deben ser resistentes al calor.

- Los materiales de las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger el borde del corte, aplique un

barniz o un pegamento especiales.

- No coloque la placa encima de un horno sin ventilador o de un lavavajillas.

- Asegúrese **de dejar un espacio de 20 mm** a la altura del cajón del aparato para asegurar una buena circulación del aire cuando se enfríe el sistema electrónico.

- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (como aerosoles) u objetos que no resistan al calor.

- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de campanas. En caso de no tener dichas instrucciones, deje una distancia mínima de 760 mm.

- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

Utilización

Teclas sensibles

Su aparato dispone de teclas sensibles que permiten controlar las diferentes funciones. Las teclas pueden activarse con un simple roce. Se indicará esta activación gracias a una luz piloto, una visualización y/o una señal sonora.

No pulse varias teclas a la vez.

Visualización

Visualización	Designación	Función
0	Cero	La zona de calor está activada
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Recipiente ausente o inapropiado
E	Mensaje de error	Fallo del circuito electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
L	Bloqueo	La placa está protegida
P	Booster	Función Booster activada

Ventilación

El ventilador de refrigeración funciona de manera automática. Comienza a velocidad mínima desde que la energía que se libera del sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación alcanza su segunda velocidad cuando la placa de cocción se utiliza de manera intensiva. El ventilador se ralentiza y se detiene automáticamente cuando el circuito electrónico está lo suficientemente frío.

Puesta en funcionamiento y gestión del aparato

Antes de su primera utilización:

Limpie el aparato con un paño húmedo y después, séquelo. No utilice detergentes que podrían provocar una coloración azulada en las superficies acristaladas.

Principio de inducción:

Debajo de cada fuego hay una bobina de inducción. Cuando esta bobina se pone en marcha, produce un campo electromagnético variable que, a su vez, produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. Esto provoca el calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calor.

Por supuesto, el recipiente debe ser compatible:

- Se recomiendan recipientes metálicos ferromagnéticos (se puede verificar con un imán) como: ollas de hierro fundido, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con fondo ferromagnético, etc.
- Quedan excluidos los recipientes hechos de cuero, acero inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro, acero inoxidable no ferromagnético, etc.

La zona de cocción a inducción tiene en cuenta automáticamente la talla del recipiente utilizado. Si el diámetro es demasiado pequeño, el recipiente no funcionará. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción. Si el recipiente no es compatible con la placa de cocción, aparecerá y se quedará fijo el símbolo [U].

Puesta en funcionamiento:

Primero, ponga en marcha la placa de cocción y, luego, la zona de calor:

Iniciar/detener la placa de cocción

Acción	Panel de mando	Visualizador
Iniciar	pulse [0]	[0]
Detener	pulse [0]	ninguno o [H]

Iniciar/detener una zona de calor:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	pulse la tecla selección de la zona	[0]
Aumentar	pulse [+]	[1] hasta [9]
Disminuir	pulse [-]	[9] hasta [1]
Detener	pulse [-]	[0] o [H] [0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste durante un periodo de 20 segundos, el sistema electrónico volverá a colocarse en posición de espera.

Detección del recipiente:

La detección del recipiente ofrece una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- si no se ha colocado un recipiente sobre la zona de cocción o cuando dicho recipiente no

es compatible con inducción. En ese caso, no se podrá aumentar la potencia y aparecerá el símbolo [U] en el visualizador. El símbolo [U] desaparecerá cuando se coloque una cacerola encima del fuego.

- si se retira el recipiente de la zona de cocción durante la cocción, se interrumpirá el funcionamiento. Aparece el símbolo [U] en el visualizador. El símbolo [U] desaparecerá cuando se vuelva a colocar el recipiente sobre el fuego. La cocción se reanudará con el mismo nivel de potencia que había sido seleccionado con anterioridad.

Terminada su utilización, apague la zona de calor. No deje activada la detección de cacerolas [U].

Indicador de calor residual:

Cuando se hayan detenido las zonas de cocción o la placa al completo, las zonas de cocción permanecerán calientes y se indicará con el símbolo [H].

El símbolo [H] se apagará cuando se puedan tocar las zonas de cocción sin peligro. Mientras permanezcan encendidos los indicadores de calor residual, no toque las zonas de cocción ni coloque en ellos objetos sensibles al calor. ¡Peligro de quemadura e incendios!

Función booster

La función booster [P] permite reforzar la potencia de la zona de cocción seleccionada. Cuando esta función esté activa, las zonas de cocción funcionarán durante 5 minutos a una potencia mucho más elevada. El booster ha sido concebido, por ejemplo, para calentar enseguida grandes cantidades de agua, como para la cocción de pasta.

Iniciar/detener la función booster:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	pulse la tecla selección de la zona	[0]
Aumentar	pulse [+]	[1] hasta [9]
Iniciar el booster	pulse [+]	[P] durante 5 minutos
Detener el booster	pulse [-]	[9]

Gestión de la potencia máxima:

La tabla de cocción dispone de una potencia máxima. Cuando la función booster está activada, y para no exceder esta potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calor.

Durante algunos segundos, en el visualizador de esta zona de cocción parpadeará el símbolo [9] y después, se mostrará el nivel de cocción máximo posible:

Zona de cocción seleccionada	Otra zona de cocción (por ejemplo: cocción de nivel 9)
Se muestra [P]	[9] pasa a [7] según el tipo de fuego

Función temporizador

El temporizador se puede asignar de manera simultánea a varios fuegos de cocción y se pueden utilizar ajustes de tiempo del temporizador distintos (de 0 a 99 minutos) para cada zona.

Ajuste o modificación del tiempo de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Activar la placa de cocción	pulse la tecla selección de la zona	visualizador encendido
Aumentar	pulse (+) o [-]	[1] ... [9] [P]
Seleccionar «Temporizador»	Pulse a la vez [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulse [-]	[30] pasa a 29, 28, 27,
Aumentar el tiempo	Pulse [+]	[00] pasa a 01, 02, 03...

Después de varios segundos, la luz piloto deja de «parpadear» y se queda «fija». Se elige el tiempo y comienza la cuenta atrás.

Detener la función del temporizador de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar la zona	pulse la tecla selección de la zona	Se encenderá el visualizador de la zona
Seleccionar «Temporizador»	Pulse a la vez [-] y [+]	Tiempo restante
Desactivar el «Temporizador»	Pulse [-]	Pasa a [00] y después, se apaga

Si hay varios temporizadores activados, basta con repetir la operación.

Parada automática al finalizar la cocción:

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con tocar cualquier tecla.

Temporizador utilizado fuera de la cocción:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Activar la placa de cocción	Pulsar [⏻]	Luces pilotos de zona encendidas
Seleccionar «Temporizador»	Pulse a la vez [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulse [-]	[30] pasa a 29, 28, 27,
Aumentar el tiempo	Pulse [+]	[00] pasa a 01, 02, 03...

Después de 20 segundos, se apagan las visualizaciones, pero el temporizador continúa.

Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora. Para detener el sonido y el parpadeo, basta con tocar cualquier tecla.

Bloqueo del panel de mando:

Para evitar modificar una selección de la placa de cocción, especialmente si está limpiando el cristal, se puede bloquear el panel de mando (excepto por la tecla inicio/parada [⏻]).

Bloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Puesta en funcionamiento	Pulsar [⏻]	[0] o [H]
Bloquear la placa	Pulse a la vez [-] y la tecla selección de la zona delantera derecha	[0] o [H]
	Vuelva a pulsar la tecla selección de la zona	En los visualizadores aparecerá [L]

Desbloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualizador
Puesta en funcionamiento	Pulsar [⏻]	[L]
Bloquear la placa	Pulse a la vez [-] y la tecla selección de la zona delantera derecha	[0] o [H]
	Vuelva a pulsar la tecla [-] sola	Visualizadores apagados

Consejos de cocción

Calidad de las cacerolas

Materiales compatibles: acero, acero esmaltado, hierro fundido, aluminio, acero inoxidable con fondo ferromagnético.

Materiales no compatibles: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cuero, latón, cristal, cerámica, porcelana.

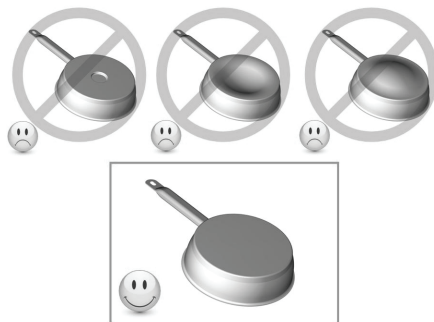
Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola y colóquela sobre una zona de cocción a inducción regulada al nivel [9]. El agua debería estar caliente en pocos segundos.

- Coloque un imán contra el fondo externo de la cacerola, debería pegarse.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al ponerlas sobre una zona de cocción a inducción. Estos ruidos no indican en ningún caso un defecto del aparato ni influyen en su funcionamiento.



Dimensión de las cacerolas:

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a las dimensiones del fondo de las cacerolas hasta un cierto límite. No obstante, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el rendimiento máximo de su placa de cocción, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

Ejemplos de ajustes de las potencias de cocción:

(estos valores son una referencia)

de 1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
de 2 a 3	Aumentar el volumen Descongelación	Arroz, pudín y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
de 3 a 4	Vapor	Verduras, pescados, carne
de 4 a 5	Agua	Patatas cocidas en agua, sopas, pastas Verduras frescas
de 6 a 7	Cocinar a fuego lento	Carnes, hígado, huevos, salchichas Gulash, rollos de carne, tripas
de 7 a 8	Cocinar, freír	Patatas, buñuelos, crêpes salados
9	Freír, Hervir	Filetes, tortillas agua

Mantenimiento y limpieza

Apague el aparato para limpiarlo.

Deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua con detergente o un producto estándar aconsejado para vitrocerámicas.
- En ningún caso utilice aparatos al vapor o a presión.
- No utilice objetos que puedan rayar la vitrocerámica (como esponjas abrasivas o la punta de un cuchillo, etc.).
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un paño limpio.
- Retire enseguida el azúcar o las preparaciones que contengan azúcar.

¿Qué hacer en caso de avería?

PROBLEMA

SOLUCIÓN

I) Se debe volver a configurar la placa según el siguiente procedimiento:

Antes de comenzar, es necesario que:

- se asegure de que no hay recipientes sobre la placa de inducción.
- se haga con un recipiente adaptado a la inducción.
- desconecte la placa de la red eléctrica retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- vuelva a conectar la placa a la red eléctrica volviendo a poner el fusible o volviendo a enchufar el disyuntor.
- comience con el procedimiento menos de 2 minutos después de haber desenchufado el aparato de la red eléctrica.
- no pulse [0/I].

II) Anulación de la configuración existente

1) Pulse y mantenga presionado [-].

2) Con un dedo de la otra mano, pulse sucesivamente y con rapidez (menos de 2 segundos) las teclas «selección». Empezando por la zona delantera derecha y girando en el sentido inverso a las manillas del reloj (a → b → c → d). Aparecerán varios [-]. Un «bip» doble significa error de manipulación. En este caso, vuelva a comenzar con la operación a partir de la etapa nº 1.

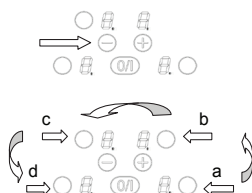
3) Retire los dedos de las teclas y vuelva a pulsar simultáneamente [-] y [+] durante varios segundos, hasta que varios [E] comiencen a parpadear.

4) Espere a que los [E] se queden fijos.

5) Los [E] se transformarán automáticamente en [C]. La configuración ha sido anulada.

Nota: placas de cocción con 3 zonas de cocción: La tecla trasera derecha (b) no existe. Se debe pulsar 2 veces sobre la zona delantera derecha (a), es decir, (a → a → c → d).

aparece el símbolo [E 4]



III) ¿Cómo se vuelve a configurar la placa?

1) Utilice un recipiente ferromagnético con un diámetro mínimo de 16 cm.

2) Seleccione la zona de cocción pulsando la tecla de la zona correspondiente.

3) Coloque el recipiente en la zona que desea configurar.

4) Espere a que [C] se transforme en [-]. La zona de cocción ha sido configurada.

5) Haga lo mismo en todas las zonas de cocción donde aparezca [C].

6) Las zonas de cocción habrán sido configuradas cuando todas las zonas sean detectadas y no aparezca nada más.

Utilice un único recipiente para realizar la configuración. Nunca coloque varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración.

• **Si sigue saliendo [E 4], póngase en contacto con el servicio postventa.**

aparece el símbolo [E 4]

La placa de cocción o las zonas de cocción no se ponen en marcha

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- Ha saltado el fusible de protección
- Compruebe que no esté activado el bloqueo
- Las teclas sensibles están cubiertas de agua o grasa
- Se ha colocado un objeto sobre las teclas sensibles

Aparece el símbolo [U]

- No hay ninguna cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño en relación a la zona de cocción

Aparece el símbolo [E]

- Desenchufe y vuelva a enchufar la placa de cocción
- Póngase en contacto con el servicio postventa

Una o todas las zonas de la placa de cocción se ponen en funcionamiento

- Se ha activado el inicio de seguridad
- Este se activa en caso de que haya olvidado cortar una de las zonas de calor
- También se pone en marcha cuando una o varias teclas sensibles están cubiertas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa también dispone de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

El ventilador sigue girando después de que se haya detenido la placa.

- No se trata de un defecto, el ventilador sigue protegiendo el sistema electrónico del aparato
- El ventilador se para automáticamente

Aparece el símbolo [L]

Consulte el capítulo relativo al bloqueo del panel de mandos

Aparece el símbolo [H] o [ER03]	Consulte el capítulo relativo al antidesbordamiento
Aparece el símbolo [Π]	Consulte el capítulo relativo a «Bridge»
Aparece el símbolo [E2] o [E H]	La placa está sobrecalentada, deje que se enfríe y vuelva a encenderla
Aparece el símbolo [E3]	La cacerola no es compatible, cámbiela
Aparece el símbolo [E6]	Red eléctrica defectuosa. Compruebe la frecuencia y la tensión de la red eléctrica
Aparece el símbolo [E8]	La entrada de aire del ventilador está obstruida, libérela
Aparece el símbolo [E C]	Error de configuración. Vuelva a configurar la placa. Para ello, consulte el capítulo «Aparece el símbolo [E 4]»

Conexión eléctrica

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica debe hacerlas un electricista que esté perfectamente al tanto de las normas establecidas.
- Después del montaje, se debe asegurar una protección contra las piezas bajo tensión.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión que están debajo del aparato.
- Este aparato debe separarse de la red mediante un disyuntor diferencial. Cuando este esté abierto (puesto en marcha), se debe asegurar una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red mediante dispositivos apropiados, como, por ejemplo, disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales e interruptores.
- Si el aparato no dispone de un enchufe accesible, se deben incorporar otros medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con los reglamentos de instalación.
- El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes de la placa de cocción.



ADVERTENCIA:

Este aparato ha sido concebido para una red de 230 V~ 50/60 Hz. Conecte siempre la toma de tierra de protección. Respete el esquema de conexión.

La caja de conexiones está situada debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador mediano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas delante de las 2 flechas.

RED	CONEXIÓN	DIÁMETRO DEL CABLE	CABLE	CALIBRE DE PROTECCIÓN
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fase + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad siguiendo la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la placa:

Para adaptarse a la red eléctrica (230V~1P+N o 400V~2P+N), utilice los puentes en latón situados en la caja de conexión.

Monofásico 230V~1P+N:

Instale un puente entre los terminales 1 y 2

Atornille el cable verde/amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra

Atornille el neutro N al terminal 4

Atornille la fase L a uno de los terminales 1 o 2

Bifásico 400V~2P+N:

Atornille el cable verde/amarillo al terminal previsto para la puesta a tierra

Atornille el neutro N al terminal 4

Atornille la fase L1 al terminal 1 y la fase L2 al terminal 2



ADVERTENCIA:

Si se desatornillan de manera importante los tornillos de la caja de conexión, se corre el riesgo de estropearla y de que los tornillos queden atornillados a la nada.

Compruebe que los cables están bien introducidos y que los tornillos están bien atornillados.

No nos hacemos responsables de cualquier incidente que resulte de una mala conexión o que pueda ocurrir ante el uso de un aparato que no esté conectado a tierra o equipado de una toma de tierra defectuosa.

RECOGIDA SELECTIVA DE LOS RESIDUOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/UE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.



Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

FR

CONDITION 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 matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

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.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante presentación del tique de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - France



Made in France