

Table de cuisson
Kookplaat
Placa de cocción

956041 IH 4 TB ARF

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	26
MANUAL DEL USUARIO	50

▲▲▲▲▲
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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	9 10	Description de l'appareil Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	11 11 16 18 19	Utilisation de l'appareil Mise en route et fonctionnement de l'appareil Conseils de cuisson Instructions d'installation Raccordement électrique
D	Informations pratiques	21 21 24	Nettoyage et entretien Que faire en cas de problème ? Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

Précautions avant la première utilisation

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et les branchements électriques de l'appareil doivent être confiés à des spécialistes 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 qui sont homologués et adaptés.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique habituel (préparation d'aliments), et en aucun cas à toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez tous les autocollants et étiquettes du verre vitrocéramique.
- Vous ne devez pas transformer ou modifier 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 mise à la terre et conforme aux normes en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient endommager le système électronique.

Utilisation de l'appareil

- Éteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons nécessitant de la graisse ou de l'huile, 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 provenant d'appareils fixes ou mobiles n'entre en contact avec la vitre ou une casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédit, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne posez aucun objet métallique autre que des ustensiles de cuisson sur l'appareil. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, ceux-ci risqueraient, selon le matériau, de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou une feuille de protection. Ceux-ci pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont bénéficié d'explications concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface vitrée, puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- Ne heurtez pas les bords du verre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.
- Ne posez pas et ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

Précautions à prendre pour ne pas endommager l'appareil

- Les casseroles à fond brut (fonte non émaillée, etc.) ou abîmé peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs risque d'abîmer la surface vitrée.
- Évitez de faire chuter des objets, même petits, sur la surface vitrocéramique.
- Évitez que du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Lors du refroidissement, ces substances peuvent provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique. Éteignez l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude.



- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du panneau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, veillez à ce qu'il existe un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil, afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur.
- En cas de fêlure ou de fissure de la surface vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et prévenez le service après-vente.
- Les réparations doivent être réalisées exclusivement par du 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.

Précautions à prendre en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

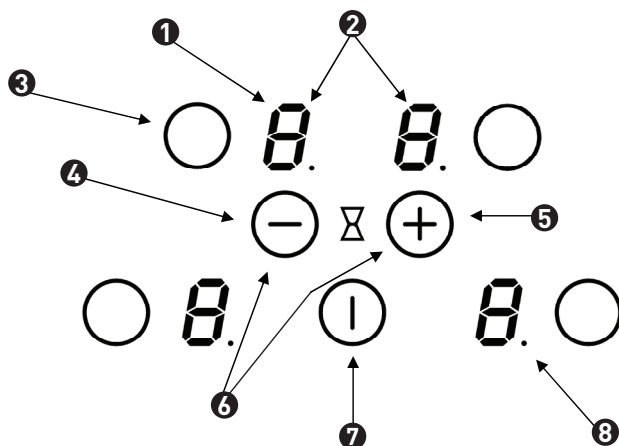
Autres protections

- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson sont toujours centrés sur les zones de cuisson. Le fond de la casserole doit, autant que possible, couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous vous recommandons de vous renseigner auprès de votre revendeur ou de votre médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils risqueraient de fondre sur les foyers encore chauds.

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 dégagées ou nettoyées.

Description de l'appareil



Bandeau de commande :

1	Affichage de la puissance	5	Touche [+]
2	Affichage de la minuterie	6	Touche minuterie
3	Touche sélection	7	Touche Marche/Arrêt
4	Touche [-]	8	Voyant de sélection de la minuterie

Spécifications techniques

Type	IH 4 TB ARF
Puissance totale	7 400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Foyer avant gauche	200 x 190 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	172,7 Wh/kg
Foyer arrière gauche	200 x 190 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	172,7 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	164 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1 400 W
Puissance du Booster*	1 850 W
Catégorie de casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **	181,6 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).

Utilisation de l'appareil

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.

Dans le cas d'une utilisation générale, 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	La fonction Booster est 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 fonctionnement de l'appareil

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu, 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, etc.

- Sont exclus les récipients en cuivre, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique, etc.

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

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

Mise en route

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

• Mise en marche/arrêt de la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer	Appuyez sur []	[0]
Arrêter	Appuyez sur []	Aucun ou [H]

• Mise en marche/arrêt d'une zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyez sur la touche de 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]

Si aucun réglage n'est fait en moins de 20 secondes, le système électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

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

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas, il est impossible d'augmenter la puissance et le symbole [U] apparaît sur l'affichage. Celui-ci disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.

- Si, en cours de cuisson, le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Le symbole [U] apparaît sur l'affichage. Celui-ci disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance préalablement sélectionné.

Après utilisation, éteignez la zone de 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 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.



ATTENTION



Risque de brûlures et d'incendie !

Fonction Booster

La fonction Booster [P] renforce la puissance de la zone de chauffe sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de chauffe fonctionnent pendant 5 minutes à 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.

• Mise en marche/arrêt de la fonction Booster :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	[0]
Augmenter	Appuyez sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Activer le Booster	Appuyez sur [-]	[P] pendant 5 min
Arrêter 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'affichage de cette zone de chauffe fait clignoter le symbole [9], puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (par exemple : puissance [9])
[P] est affiché	La puissance passe de [9] à [7], selon 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	Affichage
Sélectionner	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	Affichage allumé
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[1] ... [9] [P] [00]
Diminuer la durée	Appuyez sur [-]	[30] passe à 29, 28, 27...
Augmenter la durée	Appuyez sur [+]	[00] passe à 01, 02, 03...

Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle cesse de clignoter et devient fixe. La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt de la fonction minuterie de la zone de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone	L'affichage de la zone s'allume
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	Temps restant
Désactiver la minuterie	Appuyez sur [-]	Passe à [00], puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteriers 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 [00] en clignotant et un signal sonore retentit.

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur []	Voyants de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyez sur [-]	[00] passe à 30, 29, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur [+]	[00] passe à 01, 02, etc.

Au bout de 20 secondes, l'affichage s'éteint mais la minuterie continue.

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

Verrouillage du bandeau de commande

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

• Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer la table	Appuyez sur [①]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	Appuyez <u>simultanément</u> sur [-] et la touche de sélection de la zone avant droit. Ré-appuyez sur la touche de sélection de la zone.	[0] ou [H] [L] sur l'affichage

• Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Affichage
Allumer la table	Appuyez sur [①]	[L]
Déverrouiller la table	Appuyez <u>simultanément</u> sur [-] et la touche de sélection de la zone avant droit. Ré-appuyez sur la touche [-] uniquement.	[0] ou [H] Affichage éteint

Conseils de cuisson

Qualité des casseroles

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

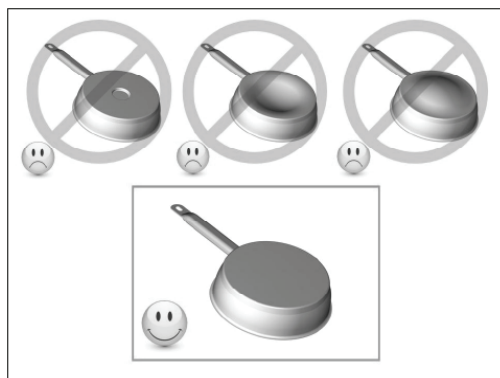
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Faites couler 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'influencent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

Instructions d'installation

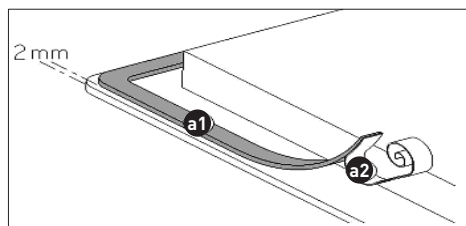
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

• Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter des infiltrations dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec grand soin, en suivant le schéma ci-dessous.

• Collez le joint (**a1**) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (**a2**).



Encastrement :

• Découpe du plan de travail :

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

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

• La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, l'un des côtés et la face arrière peuvent être placés contre une paroi d'armoire haute ou un mur. De l'autre côté, les éventuels meubles et appareils ne doivent en aucun cas être plus hauts que le plan de cuisson.

• Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés dans des matériaux résistant à la chaleur (100 °C).

• Les baguettes de bord murales doivent être thermorésistantes.

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

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

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

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

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

Raccordement électrique

- L'installation de cet appareil et son raccordement au réseau électrique ne doivent être confiés qu'à un électricien connaissant parfaitement les normes applicables.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être isolé 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, comme des disjoncteurs, des fusibles, des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe, conformément à la réglementation relative à l'installation.
- Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de la table de cuisson.



ATTENTION

- Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Le boîtier de raccordement se situe sous la table 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 *
400 V ~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Branchement de la table :

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

Monophasé 230 V ~ 1P + N :

- 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 aux plots 1 ou 2.

Biphasé 400 V ~ 2P + N :

- Vissez le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Vissez le neutre N au plot 4.
- Vissez la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

**ATTENTION**

Ne dévissez pas les vis du boîtier de raccordement plus que nécessaire ; vous risqueriez d'endommager celui-ci, car les vis tourneraient alors dans le vide. Veuillez ensuite 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 lors de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou présentant une mise à la terre défectueuse.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le.

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

- Nettoyez les résidus de cuisson avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la surface 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.
- N'utilisez en aucun cas des appareils à vapeur ou à pression.
- Enlevez immédiatement le sucre et les préparations contenant du sucre.

Que faire en cas de problème ?

Le symbole [E4] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure suivante :

Avant de commencer la procédure, vous devez :

- vous assurer 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 ;
- vous abstenir d'appuyer sur [0/I].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyez sur [-] et maintenez la touche appuyée.

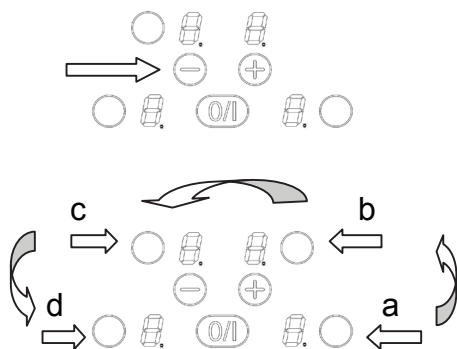
2) Avec l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 s) sur les touches de sélection. En partant de la zone avant droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a → b → c → d), des [-] apparaissent. Un double « bip » signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, recommencez l'opération depuis l'étape n° 1.

3) Retirez les doigts des touches et réappuyez simultanément sur [-] et [+] pendant quelques secondes, jusqu'à ce que les symboles [E] clignotants apparaissent.

4) Attendez que les [E] deviennent fixes.

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

Remarque : pour les tables à induction avec 3 zones de cuisson, la zone arrière droite (b) n'existe pas, vous devez donc appuyer 2 fois sur la zone avant droite (a), c'est à dire (a → a → c → d).

**III) Comment reconfigurer la table ?**

1) Prenez un récipient ferromagnétique de 16 cm de diamètre au 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 ont été détectées et que plus rien n'est affiché.

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

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

- Si l'affichage [E4] persiste, contactez le Service après-vente.

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'allument pas :

- La table n'est pas raccordée correctement au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez que le verrouillage n'est pas activé
- Les touches 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 la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Contactez le service après-vente.

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

- Le déclenchement de sécurité s'est mis en route.
- Celui-ci s'actionne lorsque vous avez oublié de couper une des zones de 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 du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

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

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

Le symbole [L] s'affiche :

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

Les symboles [] ou [ER03] s'affichent :

- Référez-vous au chapitre « Sécurité 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, dégagez-la.

Le symbole [E C] s'affiche :

- Erreur de configuration. Configurez à nouveau la table, en vous référant au chapitre « Le symbole [E4] s'affiche ».

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit 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 local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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

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



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

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen.

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.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be

A	Alvorens het toestel te gebruiken	28	Veiligheidsinstructies
B	Overzicht van het toestel	33 34	Beschrijving van het toestel Technische eigenschappen
C	Gebruik van het toestel	35 35 40 42 43	Gebruik van het toestel Ingebruikname en werking van het toestel Kooktips Installatie-instructies Elektrische aansluiting
D	Praktische informatie	45 45 48	Reiniging en onderhoud Wat kan u doen bij problemen? Afdanken van uw oud toestel

Veiligheidsinstructies

Voorzorgsmaatregelen voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingselementen.
- De installatie en elektrische aansluitingen van het toestel dienen toevertrouwd te worden aan erkende specialisten. 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 stickers en labels van het vitrokeramisch glas.
- U mag het toestel niet ombouwen of wijzigen.
- 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 droogkast: de dampen van het water zouden het elektronisch systeem kunnen beschadigen.

Gebruik van het toestel

- Schakel de pits na elk gebruik terug uit.
- Houd bereidingen met vet of olie voortdurend in de gaten, aangezien ze snel ontvlambaar zijn.
- 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 warme kookpan.
- Magnetiseerbare voorwerpen (kredietkaarten, diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de buurt van het toestel bevinden wanneer dat in werking is.
- Plaats geen enkel ander metalen voorwerp dan het kookgerei op het toestel. 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. Deze kunnen namelijk erg warm worden en zelfs vuur vatten.
- Dittoestelmagnietgebruikt worden door personen (kinderen inbegrepen) met met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of beperkte ervaring en kennis op voorwaarde dat ze begeleid worden en instructies gekregen hebben van een persoon die instaat voor hun veiligheid inzake het veilige gebruik van het toestel.

- 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.
- Stoot niet tegen de glazen randen met de kookpotten.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het toestel conform de instructies van de fabrikant is.
- Plaats geen lege potten op het kookvuur.

Voorzorgsmaatregelen om het toestel niet te beschadigen

- Kookpotten met onbewerkte of (niet-geëmailleerd gietijzer...) beschadigde bodems kunnen het vitrokeramische oppervlak beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schurende materialen kunnen het glasoppervlak beschadigen.
- Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, zelfs geen kleine, laat vallen op de vitrokeramische kookplaat.
- Zorg ervoor dat de warme zones niet in contact komen met suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie. Bij het afkoelen kunnen deze materies breuken of andere wijzigingen aan het oppervlak van de vitrokeramische plaat veroorzaken. Schakel het toestel uit en verwijder de stoffen onmiddellijk van de warme kookzone.



OPGELET



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

Voorzorgsmaatregelen bij een defect toestel

- Wanneer u een storing vaststelt, zet het toestel dan uit en schakel de elektrische voeding uit.

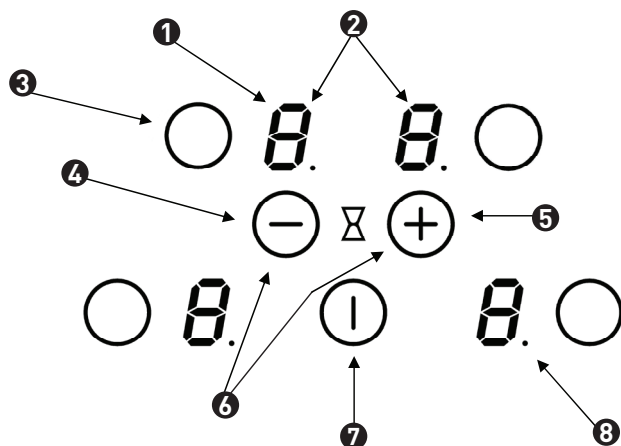
Andere beschermingen

- Controleer of het keukengerei steeds in het midden van de kookzones staat. 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 geen synthetische of aluminium recipiënten: deze zouden kunnen smelten op de kookplaten wanneer deze nog warm zijn.

Overloopbeveiliging

- Indien de overgelopen inhoud van een kookpan 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.

Beschrijving van het toestel



Bedieningspaneel:

1	Weergave van het vermogen	5	Toets [+]
2	Weergave van de timer	6	Timertoets
3	Selectietoets	7	Toets Start/Stop
4	Toets [-]	8	Selectielampje van de timer

Technische eigenschappen

Type	IH 4 TB ARF
Totaal vermogen	7 400 W
Energieverbruik van de kookplaat EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Pit vooraan links	200 x 190 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	C
Energieverbruik EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Pit achteraan links	200 x 190 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	C
Energieverbruik EC _{CW} **	172,7 Wh/kg
Pit achteraan rechts	Ø 175 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	B
Energieverbruik EC _{CW} **	164 Wh/kg
Pit vooraan rechts	Ø 175 mm
Minimumdetectie	Ø 100 mm
Nominaal vermogen*	1 400 W
Vermogen van de booster*	1 850 W
Categorie van de standaard kookpot**	A
Energieverbruik EC _{CW} **	181,6 Wh/kg

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

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

Gebruik van het toestel

Aanraaktoetsen:

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

Voor algemeen gebruik mag u nooit meerdere toetsen tegelijkertijd indrukken.

Weergave

Weergave	Aanduiding	Functie
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd
1...9	Vermogensniveau	Keuze van het bereidingsniveau
<u>U</u>	Detectie van kookpot	Geen of ongeschikte kookpot
E	Foutmelding	Fout in het elektronisch circuit
H	Restwarmte	De verwarmingszone is warm
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd
P	Booster	De Booster-functie is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator werkt automatisch. De ventilator treedt in werking tegen lage snelheid van zodra de energie die vrijgegeven wordt door de elektronica een bepaalde drempel overschrijdt. 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 werking van het toestel

Vóór het eerste gebruik

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

Principe van inductie

Onder elke pit bevindt zich een inductiespoel. Wanneer die spoel ontkoppeld wordt, produceert deze 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 ferromagnetische recipiënten worden aanbevolen (eventueel te controleren met een kleine magneet) zoals: stoofpan van gietijzer, koekenpan in onvertind blik, kookpannen in inox ferromagnetische bodem, enz.

- De volgende kookpannen zijn niet geschikt: kookpannen uit koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, steengoed, terracotta, niet-ferromagnetisch inox...

De kookzone detecteert automatisch de afmetingen van de gebruikte kookpot. Wanneer de kookpot een te kleine diameter heeft, werkt het niet. Deze diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet geschikt is voor de kookplaat, blijft het symbool [U] weergegeven.

Ingebruikname

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

• In-/uitschakeling van de kookplaat:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Inschakelen	Druk op []	[0]
Stoppen	Druk op []	Geen of [H]

• In-/uitschakeling van een verwarmingszone:

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

Indien er geen instellingen doorgevoerd worden binnen de 20 seconden, keert de elektronica terug in stand-bymodus.

Kookpandetectie

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 kan het vermogen niet verhoogd worden en verschijnt het symbool [U] op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra er een geschikte kookpan op de pit geplaatst wordt.

- Wanneer de kookpot tijdens de bereiding van de kookzone genomen wordt, zal de werking onderbroken worden. Het symbool [U] verschijnt op het scherm. Dat symbool verdwijnt zodra de kookpot opnieuw op de pit geplaatst wordt. De bereiding start op het vermogen dat eerder geselecteerd werd.

Na het gebruik dient u de kookzone uit te schakelen. Zorg ervoor dat de Kookpotdetectie [U] niet actief blijft.

Indicatie van resterende warmte

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.

**OPGELET**

Er bestaat namelijk een risico op brandwonden en brand!

Booster-functie

De Booster-functie [P] vergroot 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.

- Inschakeling / stop van de booster-functie:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Selecteren	Druk opnieuw op de selectietoets van de zone	[0]
Verhogen	Druk op [+]	[1] tot [9]
De Booster activeren	Druk op [-]	[P] gedurende 5 min
Booster uitschakelen	Druk op [-]	[9]

- Beheer van het maximaal 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: Vermogen [9])
[P] wordt weergegeven	Het vermogen gaat van [9] tot [7], naargelang het type pit

Timerfunctie

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

- **Instelling of wijziging van de kookduur:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
Selecteren	Druk opnieuw op de selectietoets van de zone	Weergave ingeschakeld
Timer selecteren	Druk <u>gelijktijdig</u> op [-] en [+]	[1] ... [9] [P] [00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[30] naar 29, 28, 27...
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] naar 01, 02, 03...

Na enkele seconden, stopt het controlelampje met knipperen en blijft het branden. De duur is geselecteerd en het toestel begint af te tellen.

- **Stop van de timerfunctie van de kookzone:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De zone selecteren	Druk opnieuw op de selectietoets van de zone	Het scherm van de zone licht op
De timer selecteren	Druk <u>gelijktijdig</u> op [-] en [+]	Resterende duur
De timer uitschakelen	Druk op [-]	Wordt [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, volstaat het op een toets te drukken.

- **Timer gebruiken zonder te koken:**

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De kookplaat inschakelen	Druk op []	Controlelampjes van de zone lichten op
De timer selecteren	Druk <u>gelijktijdig</u> op [-] en [+]	[00]
De duur inkorten	Druk op [-]	[00] wordt 30, 29, enz.
De duur verlengen	Druk op [+]	[00] wordt 01, 02, enz.

Na 20 seconden zullen de schermen uitgeschakeld worden, maar zal de timer verdergaan. 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, volstaat het 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 [0/I]) vergrendeld worden.

• Vergrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De plaat inschakelen	Druk op [①]	[0] of [H]
De kookplaat vergrendelen	Druk <u>gelijktijdig</u> op [-] en de selectietoets van de zone vooraan rechts. Druk opnieuw op de selectietoets van de zone.	[0] of [H] [L] op het scherm

• Ontgrendeling:

Actie	Bedieningspaneel	Weergave
De plaat inschakelen	Druk op [①]	[L]
De kookplaat ontgrendelen	Druk <u>gelijktijdig</u> op [-] en de selectietoets van de zone vooraan rechts. Druk opnieuw enkel op de toets [-].	[0] of [H] Weergave wordt uitgeschakeld.

Kooktips

Kwaliteit van de kookpannen

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

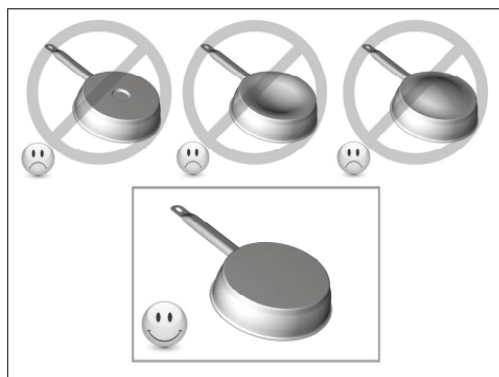
Niet-geschikte materialen: aluminium en inox met niet-ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

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

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

- Doe een beetje water in de kookpot en plaats die op een kookzone op niveau [9]. Het water zou binnen enkele seconden moeten opwarmen.
- Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van de kookpan. 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 kookpannen

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

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

Voorbeelden van de instelling van het kookvermogen

(de onderstaande waarden worden ter informatie gegeven)

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, pensen
7 tot 8	Koken, braden	Aardappelen, beignets, wafels
9	Braden Aan de kook brengen	Steak, omelet Water
P	Braden Aan de kook brengen	Grote hoeveelheden water aan de kook brengen

Installatie-instructies

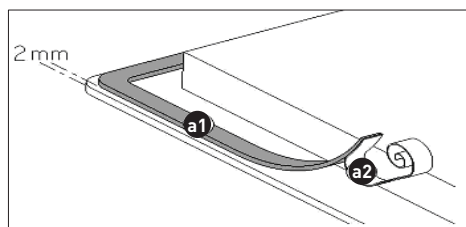
De montage mag uitsluitend uitgevoerd worden door specialisten.

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

De afdichting aanbrengen

• Dankzij de kleefafdichting, die meegeleverd wordt met het toestel, kan er geen vuiligheid in het meubelstuk terechtkomen. Daarom dient ze zeer zorgvuldig aangebracht te worden in overeenstemming met de onderstaande schets.

• Kleef de afdichting **(a1)** op de rand van de plaat, op 2 mm van de buitenzijde, nadat u de beschermingsfolie **(a2)** verwijderd hebt.



Inbouw:

• Uitsparing van het werkblad:

Afmetingen van het glas	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. Bij de inbouw kan één van de zijanten en de voorzijde tegen de wand van een hoge kast of een muur geplaatst worden. Aan de andere kant mogen eventuele meubels en toestellen in geen geval hoge zijn dan het kookvlak.

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

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

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

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

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

• Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag u er geen ontvlambare voorwerpen (zoals spuitbussen) 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.

Elektrische aansluiting

- De installatie van dit toestel en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mogen enkel aan elektriciens toevertrouwd te worden die perfect op de hoogte zijn van de geldende normen.
- Na de montage dient het toestel beschermd te worden tegen de onderdelen onder spanning.
- De benodigde aansluitingsgegevens bevinden zich op het typeplaatje en het aansluitingsplaatje onder het toestel.
- Dit toestel dient van het net geïsoleerd te worden door 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, differentieelschakelaars 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 voedings snoer dient zodanig geplaatst te worden dat het niet in contact staat met de warme delen van de kookplaat.



OPGELET

- Dit toestel werd uitsluitend ontworpen voor een voeding van 230 V~ 50/60 Hz.
- Sluit steeds de aardleiding aan.
- Leef het aansluitschema na
- De aansluitkast bevindt zich onder de kookplaat. Om het deksel te openen, hebt u een middelgrote schroevendraaier nodig. Voer die in de 2 openingen voor de 2 pijlen.

Netwerk	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 *
400 V ~ 50/60 Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Aansluiting van de kookplaat:

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

Enkelfasig 230V~1F+N:

- Plaats een kabelbevestigingsklem tussen de contactplaatjes 1 en 2.
- Draai de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.
- Schroef de neutrale draad tegen contact 4.
- Draai de fase L in het contact 1 of 2.

Tweefasig 400V~2F+N:

- Draai de geel-groene draad in het contact dat bestemd is voor de aarding.
- Schroef de neutrale draad tegen contact 4.
- Draai de fase L1 in het contact 1 en de fase L2 in het contact 2.

**OPGELET**

Schroef de schroeven van de aansluitdoos niet losser dan noodzakelijk; u dreigt deze dan te beschadigen om dat deze dan dol draait. Let erop de draden juist te gebruiken en de schroeven vast te zetten.

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

Reiniging en onderhoud

Schakel het toestel uit alvorens het schoon te maken.

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 hogedruktoestellen.

- 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?

Het symbool [E4] wordt weergegeven:

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

Alvorens de procedure aan te vatten, dient u:

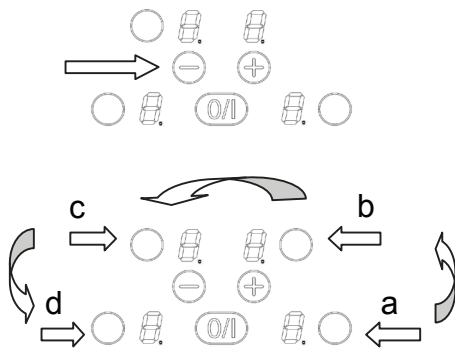
- zeker te zijn dat er geen kookpotten op de kookplaat staan;
- een kookpot te gebruiken die geschikt is voor inductie;
- de kookplaat van het elektrisch net te halen door de zekering uit te trekken of de schakelaar te onderbreken;

- 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;
- zich ervan te onthouden op [0/I] te drukken.

II) Annuleren van de bestaande configuratie

- 1) Druk op [-] en houd de toets ingedrukt.
- 2) Met de andere hand drukt u achtereenvolgens en snel (minder dan 2 seconden) op de selectietoetsen. Vanuit de zone vooraan rechts en door in tegenwijzerzin te draaien (a -> b -> c -> d) verschijnen de [-]. Een dubbele "biep" wijst op een fout bij het ingeven. In dat geval begint u opnieuw vanaf stap 1.
- 3) Haal uw vingers van de toetsen en druk opnieuw gedurende enkele seconden tegelijkertijd op [-] en [+], tot wanneer de knipperende symbolen [E] verschijnen.
- 4) Wacht totdat de [E] stoppen met knipperen.
- 5) De [E] worden vervolgens automatisch [C]. De configuratie wordt geannuleerd.

Opmerking: voor de inductieplaten met 3 kookzones, bestaat de zone achteraan rechts (b) niet, u dient dus 2 keer te drukken op de zone vooraan rechts (a), d.w.z. (a -> a -> c -> d).

**III) Hoe de kookplaat opnieuw configureren?**

- 1) Neem een ferromagnetische kookpot met een minimumdiameter van 16 cm.
 - 2) Kies de kookzone door op de toets van de bijbehorende zone te drukken.
 - 3) Plaats 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 [E4] zichtbaar blijft, belt u de klantendienst.

De kookplaat of de kookzones kunnen niet ingeschakeld worden:

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

Het symbol [U] wordt weergegeven:

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

Het symbol [E] wordt weergegeven:

- Schakel de kookplaat uit en terug in.
- Neem contact op met de klantendienst.

Eén van de kookzones of de volledige kookplaat wordt uitgeschakeld:

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

De ventilatie blijft in werking na de uitschakeling van de kookplaat:

- Het betreft geen defect, de ventilator blijft het elektronisch systeem van het toestel beveiligen.
- De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

Het symbool [L] wordt weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van het bedieningspaneel'.

De symbolen [] of [ER03] worden weergegeven:

- Raadpleeg het hoofdstuk "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 [E C] verschijnt:

- Configuratiefout. Configureer de plaat opnieuw, zie hiervoor het hoofdstuk 'Het symbool [E4] wordt weergegeven'.

Afdanken van uw oude toestel

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 lokaal sorteercentrum gebracht dient te worden. De opwaardering van afval vormt een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet het verwijderen van elektrische en elektronische toestellen volgens wel bepaalde regels verlopen wat de betrokkenheid vereist van iedereen, zowel leverancier als consument.

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

¡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, prestaciones fiables y una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que utilice este aparato.

Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.es

A	Antes de utilizar el aparato	52	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	57 58	Descripción del aparato Especificaciones técnicas
C	Utilización del aparato	59 59 64 66 67	Utilización del aparato Puesta en marcha y funcionamiento del aparato Consejos de cocción Instrucciones de instalación Conexión eléctrica
D	Información práctica	69 69 72	Limpieza y mantenimiento ¿Qué hacer en caso de avería? Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

Precauciones antes de la primera utilización

- Retire todas las partes del embalaje.
- La instalación y las conexiones eléctricas deben ser llevadas a cabo por especialistas autorizados. 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.
- Retire todas las pegatinas y etiquetas del cristal de vitrocerámica.
- No realice cambios o modificaciones 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.
- No se debe utilizar el aparato encima de un lavavajillas ni de una secadora de ropa: el vapor proveniente del agua podría deteriorar el circuito electrónico.

Utilización del aparato

- Apague los fuegos después de cada utilización.
- Vigile constantemente las cocciones que necesitan grasa o aceite porque son susceptibles a calentarse rápidamente.
- 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, entre 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 ningún objeto de metal que no sean los utensilios de cocina sobre el aparato. En caso de que la placa se ponga a funcionar de pronto o 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. Podrían calentarse y prenderse.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos suficientes, a menos que hayan sido instruidos para el uso del aparato de forma segura por parte de una persona responsable de su seguridad.

- 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 dañar el aparato

- Las cacerolas con fondo no tratado (fundición no esmaltada, etc.) o deterioradas pueden provocar daños en la superficie de vitrocerámica.
- La presencia de polvo u otros materiales abrasivos pueden dañar la superficie del cristal.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No golpee los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se realiza según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni 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. Durante el enfriamiento, estas sustancias pueden provocar roturas u otros cambios en la superficie vitrocerámica. Apague el dispositivo y retírelas inmediatamente de la zona de cocción todavía caliente.
- Nunca coloque recipientes calientes sobre el panel de mando.



- Si hay un cajón situado debajo del aparato encastrado, no olvide dejar un espacio suficiente (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para asegurar una buena ventilación.
- No coloque objetos inflamables (como aerosoles) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las posibles bandejas para cubiertos deben estar hechas de material resistente al calor.
- La reparación de este aparato debe hacerla exclusivamente un técnico especializado. Nunca abra usted mismo el aparato.

**ATENCIÓN**

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

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si encuentra un fallo, apague el aparato y corte la alimentación eléctrica.
- En caso de grieta o fisura de la superficie vitrocerámica, desenchufe enseguida el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio postventa.

Otras protecciones

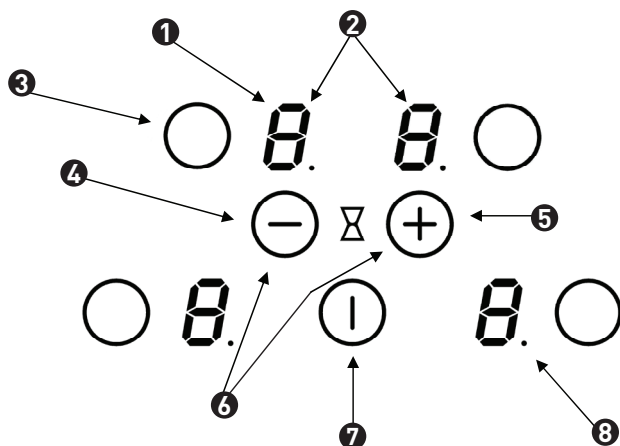
- Asegúrese de que los utensilios de cocina siempre estén centrados en las zonas de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción tanto como sea posible.
- El campo magnético del aparato podría afectar al funcionamiento de marcapasos. Le recomendamos que se ponga en contacto con el distribuidor o con su médico para obtener más información.

- No utilice recipientes de plástico o aluminio: se corre el riesgo de que se fundan sobre los fuegos aún calientes.

**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 el símbolo ER03 y desaparecerá al liberar o limpiar las teclas.

Descripción del aparato



Panel de mando:

1	Visualización de la potencia	5	Tecla [+]
2	Visualización del temporizador	6	Tecla temporizador
3	Tecla selección	7	Botón Marcha/Parada
4	Tecla [-]	8	Luz piloto de selección del temporizador

Especificaciones técnicas

Tipo	IH 4 TB ARF
Potencia total	7400 W
Consumo de energía de la placa de cocción EC _{hob} **	172,8 Wh/kg
Fuego delantero izquierdo	200 x 190 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia del Booster*	1850 W
Categoría de cacerola estándar**	C
Consumo de energía EC _{cw} **	172,7 Wh/kg
Fuego trasero izquierdo	200 x 190 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia del Booster*	1850 W
Categoría de cacerola estándar**	C
Consumo de energía EC _{cw} **	172,7 Wh/kg
Fuego posterior derecho	Ø 175 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia del Booster*	1850 W
Categoría de cacerola estándar**	B
Consumo de energía EC _{cw} **	164 Wh/kg
Fuego delantero derecho	Ø 175 mm
Detección mínima	Ø 100 mm
Potencia nominal*	1400 W
Potencia del Booster*	1850 W
Categoría de cacerola estándar**	A
Consumo de energía EC _{cw} **	181,6 Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y el material de las cacerolas.

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

Utilización del aparato

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.

En un uso general, no pulse más de una tecla 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	La función Booster está activada

Ventilación

El ventilador de refrigeración funciona de manera automática. Comienza a velocidad mínima cuando 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 marcha y funcionamiento del aparato

Antes del primer uso

Limpie el aparato con un paño húmedo y después, séquelo. No utilice detergentes, ya que podrían provocar una coloración azulada en la superficie acristalada.

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 todos los recipientes metálicos ferromagnéticos (se puede comprobar con un imán) como: cacerola de fundición, sartén de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, recipientes de acero inoxidable con fondo ferromagnético, etc.

- Quedan excluidos los recipientes hechos de cobre, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro, acero inoxidable no ferromagnético, etc.

La zona de cocción a inducción tiene en cuenta automáticamente el tamaño 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 cocina, aparecerá de forma permanente el símbolo [U].

Poner en funcionamiento

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

• Puesta en marcha/apagado de la placa de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualización
Encender	Pulse []	[0]
Apagar	Pulse []	Ninguno o [H]

• Puesta en marcha/apagado de una zona de cocción:

Acción	Panel de mando	Pantalla
Seleccionar	Pulse la tecla selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulse [+]	De [1] hasta [9]
Disminuir	Pulse [-]	De [9] hasta [1]
Apagar	Pulse [-]	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en menos de 20 segundos, el sistema electrónico se pone en la 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 este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en la pantalla. Este símbolo desaparecerá cuando se coloque una cacerola encima del fuego.

- Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante la misma, se interrumpirá el funcionamiento. El símbolo [U] aparece en la pantalla. Desaparecerá cuando se vuelva a colocar el recipiente sobre el hornillo. La cocción se retoma al nivel de potencia previamente seleccionado.

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

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 indicarán 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.

**ATENCIÓN**

¡Peligro de quemaduras e incendios!

Función Booster

La función Booster [P] refuerza 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.

- **Puesta en marcha/apagado de la función Booster:**

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar	Pulse la tecla selección de la zona	[0]
Aumentar	Pulse [+]	De [1] hasta [9]
Activar el Booster	Pulse [-]	[P] durante 5 minutos
Apagar 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 la pantalla 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: potencia [9]]
Se muestra [P]	La potencia pasa de [9] a [7] según el tipo de horno

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 de la duración de la cocción:

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar	Pulse la tecla selección de la zona	Iluminación encendida
Seleccionar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> en [-] y [+]	[1]... [9] [P] [00]
Disminuir el tiempo	Pulse [-]	[30] pasa a 29, 28, 27...
Aumentar el tiempo	Pulse [+]	[00] pasa a 01, 02, 03...

Después de algunos segundos, el indicador de control deja de parpadear y se queda fijo. Se elige el tiempo y comienza la cuenta atrás.

• Parada de la función de temporización de la zona de cocción:

Acción	Panel de mando	Visualización
Seleccionar la zona	Pulse la tecla selección de la zona	Se encenderá la pantalla de la zona
Seleccionar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> en [-] 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, solo tiene que tocar cualquier tecla.

• Temporizador utilizado cuando no se está cocinando:

Acción	Panel de mando	Visualización
Encender la placa de cocción	Pulse []	Luces pilotos de zona encendidas
Seleccionar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> en [-] y [+]	[00]
Disminuir el tiempo	Pulse [-]	[00] pasa a 30, 29, etc.
Aumentar el tiempo	Pulse [+]	[00] pasa a 01, 02, etc.

Después de 20 segundos, se apagan las visualizaciones, pero el temporizador continúa. Cuando haya transcurrido el tiempo de seleccionado, en el temporizador parpadeará [00] y sonará una señal sonora. Para detener el sonido y el parpadeo, solo tiene que 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 la tecla Inicio/Parada [0/I]).

• Bloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualización
Encender la placa	Pulse []	[0] o [H]
Bloquear la placa	Pulse <u>simultáneamente</u> en [-] y la tecla de selección de la zona delantera derecha. Vuelva a pulsar la tecla selección de la zona.	[0] o [H] [L] en la pantalla

• Desbloqueo:

Acción	Panel de mando	Visualización
Encender la placa	Pulse []	[L]
Desbloquear la placa	Pulse <u>simultáneamente</u> en [-] y la tecla de selección de la zona delantera derecha. Vuelva a pulsar la tecla [-] únicamente.	[0] o [H] Iluminación apagada

Consejos de cocción

Calidad de las cacerolas

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

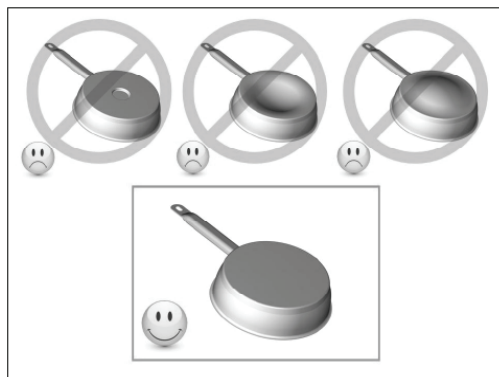
Materiales no compatibles: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cobre, latón, cristal, cerámica y porcelana.

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

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Vierta un poco de agua en una cacerola colocada en una zona de cocción con inducción ajustada 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 dentro de ciertos límites. No obstante, el fondo de la cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para garantizar el rendimiento óptimo 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 Descongelar	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, crepes saladas
9	Freír Hervir	Filetes, tortillas Agua
P	Freír Hervir	Llevar a la ebullición grandes cantidades de agua

Instrucciones de instalación

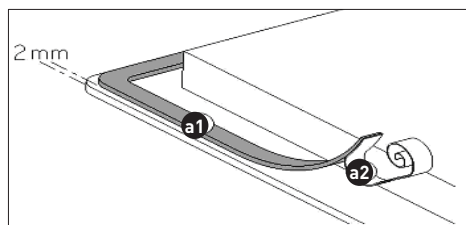
El montaje es competencia exclusiva de los especialistas.

Los usuarios deben respetar la legislación y las normas vigentes de su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

- 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 (a1) al reborde de la placa, a 2 mm del borde externo, después de haber retirado la hoja de protección (a2).



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». Durante el encastrado, uno de los lados y la cara trasera pueden colocarse contra una pared de armario alta o una pared. Por otro lado, los eventuales muebles y aparatos no deben en ningún caso ser más altos que la placa de cocción.

- Los revestimientos de la encimera deben ser hechos de materiales resistentes al calor (100 °C).

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

- Los materiales utilizados en 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 prever un espacio de 20 mm respecto al fondo del cajón del aparato para garantizar una buena circulación del aire de refrigeración del 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.

Conexión eléctrica

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica solo deben ser llevadas a cabo por un electricista que conozca perfectamente las normas aplicables.
- 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 disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales e interruptores.
- Si el aparato no dispone de un enchufe accesible, se deben integrar otros medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con los reglamentos de instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que no roce las partes calientes de la placa de cocción.



ATENCIÓN

- 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 *
400 V ~ 50/60 Hz	2 fases + 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 60335-2-6

Conexión de la placa:

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

Monofásico 230V~1F+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 los terminales 1 o 2.

Bifásico 400V~2F+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.

**ATENCIÓN**

No afloje los tornillos de la caja de conexiones más de lo necesario; podría dañarla, ya que los tornillos girarían en vacío. Compruebe que los cables estén bien introducidos y que los tornillos estén bien atornillados.

No seremos considerados responsables en caso de incidente provocado por una conexión defectuosa o que pudiera producirse durante el uso de un aparato no conectado a tierra o cuya puesta a tierra sea defectuosa.

Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato, apáguelo.

Deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.

- Limpie los restos de la cocción con agua y 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?

Aparece el símbolo [E4]:

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

Antes de comenzar el procedimiento, debe:

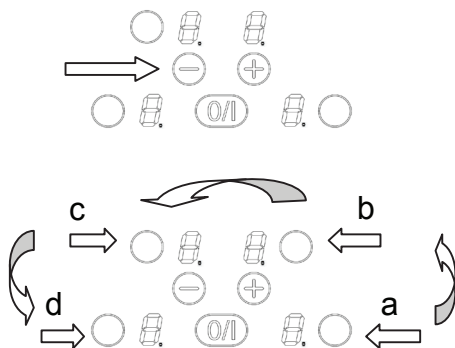
- asegurarse de que no haya recipientes sobre la placa de inducción;
- utilizar un recipiente adaptado a la inducción;
- desconectar la placa de la red eléctrica retirando el fusible o desconectando el disyuntor;

- volver a conectar la placa a la red eléctrica volviendo a poner el fusible o volviendo a enchufar el disyuntor;
- comenzar con el procedimiento menos de 2 minutos después de haber desenchufado el aparato de la red eléctrica;
- no pulsar en [0/I].

II) Anulación de la configuración existente

- 1) Pulse [-] y mantenga la tecla pulsada.
- 2) Con la otra mano, pulse sucesivamente y con rapidez (en menos de 2 segundos) las teclas de selección. Empezando por la zona delantera derecha y girando en el sentido inverso a las agujas del reloj (a → b → c → d), aparecen los [-]. Un doble bip significa que ha habido un 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 símbolos [E] comiencen a parpadear.
- 4) Espere a que los [E] se queden fijos.
- 5) Los símbolos [E] se transformarán automáticamente en [C]. La configuración ha sido anulada.

Observaciones: para las placas de inducción con 3 zonas de cocción, la zona trasera derecha (b) no existe, por ello, debe pulsar 2 veces en la zona delantera derecha (a), es decir, a → a → c → d.

**III) ¿Cómo se vuelve a configurar la placa?**

- 1) Coja un recipiente ferromagnético de 16 cm de diámetro mínimo.
- 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 se visualice nada más. Utilice un único recipiente para realizar la configuración. Nunca coloque varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración.

- Si sigue saliendo el símbolo [E4], póngase en contacto con el servicio postventa.

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

- La placa no está conectada correctamente 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 con 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 apagan:

- Se ha activado el disparador de seguridad.
- Este se activa en caso de que haya olvidado apagar 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 desconexión automática 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 «Bloqueo del panel de mando».

Aparecen los símbolos [] o [ER03]:

Consulte el capítulo «Seguridad antidesbordamiento».

Aparece el símbolo [Π]:

- Consulte el capítulo «Bridge».

Aparece el símbolo [E2] o [EH]:

- 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 [E4]».

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS 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 contribuye 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 proveedor 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 depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

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 la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

