

07/2019

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.

ES

CONDICIONES DE LA 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 la presentación del comprobante de compra.

Plaque de cuisson à induction
Inductiekookplaat
Placa de cocción de inducción

958865
IH 4 TBFZS 007 C

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
France

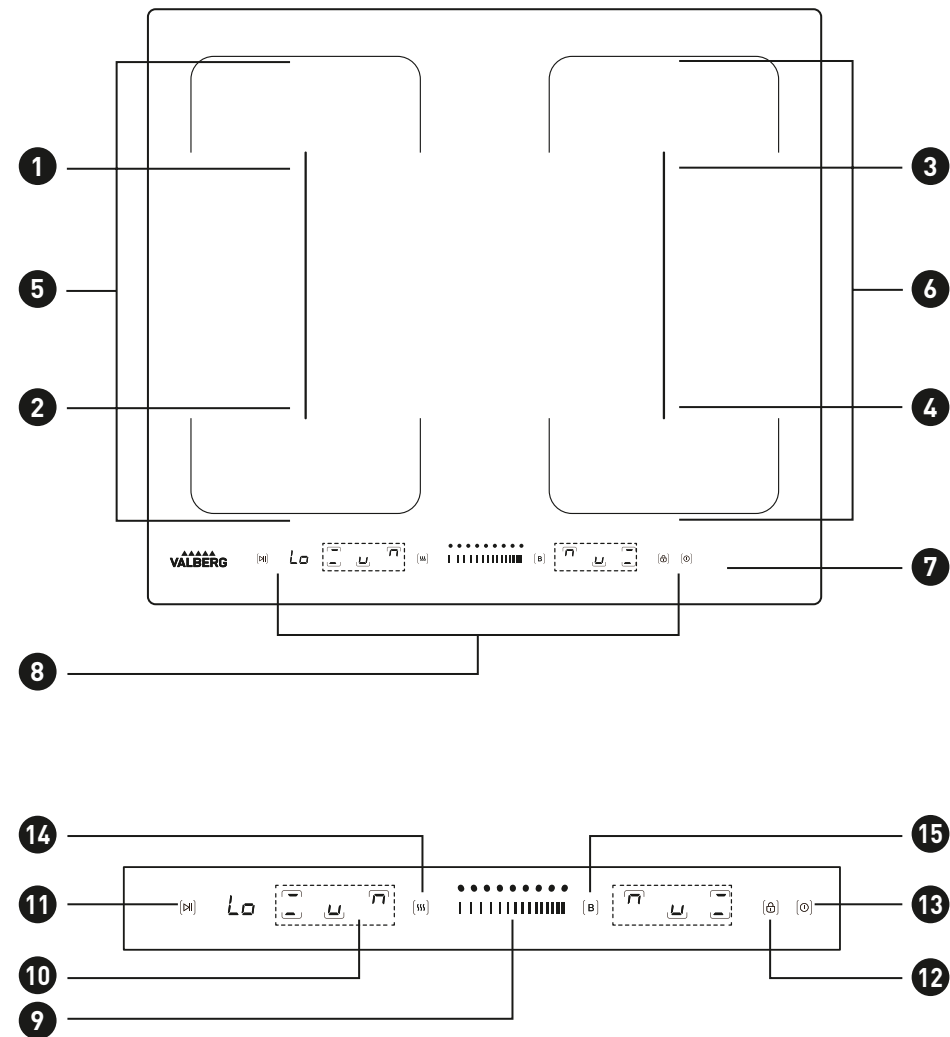
GUIDE D’UTILISATION 02
HANDLEIDING..... 24
MANUAL DEL USUARIO 46



Made in PRC



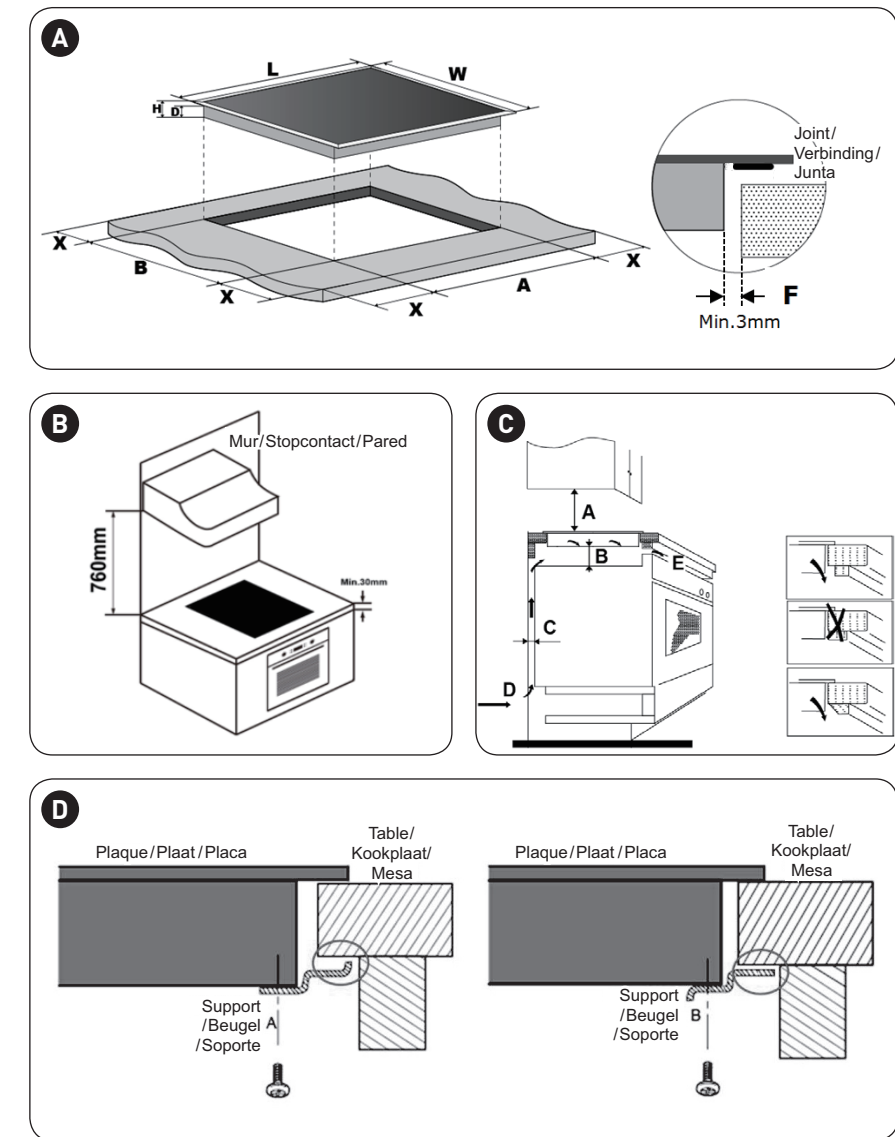
143x210



145x210

145x210

143x210



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
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

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



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	8	Description de l'appareil
		9	Panneau de commandes
C	Utilisation de l'appareil	10	Installation
		12	Utilisation
		16	Guide de cuisson
		17	Réglage de puissance
D	Informations pratiques	18	Nettoyage et entretien
		20	Dépannage
		22	Affichage d'échec et inspection
		23	Emballage et environnement
		23	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Consignes de sécurité**ATTENTION**

Risque d'incendie !

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER ULTERIEUREMENT.

**MISE EN GARDE:**

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.

Il convient de veiller de ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

**MISE EN GARDE:**

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

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.

ATTENTION:

Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être continuellement surveillé.

**MISE EN GARDE:**

Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT !** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié. Les connexions électriques devront aussi être effectuées par un professionnel qualifié.
- Le remplacement des câbles et toutes autres réparations devront être effectués par un professionnel qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant

l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

**MISE EN GARDE:**

Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur

Français

- le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- Assurez-vous qu'il y a une bonne circulation d'air autour de la plaque de cuisson. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur. De même, ne l'exposez pas à la lumière directe du soleil, à l'humidité ou l'eau. Évitez la rouille et l'affaiblissement de l'isolation.
- L'espace entre la plaque de cuisson et la hotte devra être d'au minimum 760 mm.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilant lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd.
- Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments. Suivez entièrement et attentivement les

instructions données dans ce manuel pour l'installation de la plaque de cuisson.

- La plaque de cuisson devra est installée selon les normes électriques et de sécurité applicables dans votre région.
- Le lieu où est installée la table doit être correctement ventilé, en stricte conformité avec les dimensions d'installation des instructions du fabricant. Pendant l'entretien et le nettoyage, les composants doivent être démontés comme indiqué dans le mode d'emploi. En ce qui concerne le recyclage, la récupération et l'élimination en fin de vie, merci de contacter les autorités locales.

**MISE EN GARDE:**

N'utilisez que des protections de plaques de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation en tant que plaques de protection appropriées ou protections de plaques de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut causer des accidents.

Description de l'appareil

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Zone 1800/3000W maximal | 5 Zone induction libre 3000/4000 W |
| 2 Zone 1800/3000W maximal | 6 Zone induction libre 3000/4000 W |
| 3 Zone 1800/3000W maximal | 7 Plaque en verre |
| 4 Zone 1800/3000W maximal | 8 Panneau des commandes |

Informations techniques

Tensions	220-240V~ ; 380-415V 3N~
Puissance	7200 W
Fréquence	50 Hz ou 60 Hz
Taille du produit LxWxH	590X520X60 mm
Dimension encastrée Ax B	560X490 mm
Poids	13.5 kg

Fiche produit (Directive Européenne 66/2014/UE)

Marque	VALBERG
Identification du modèle	IH 4 TBFZS 007C
Code produit	958865
Type de plaque	Plaque électrique
Nombre de zones ou aires de cuisson électrique	2 aires de cuisson électrique
Technique de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) par zone et/ou aire de cuisson électrique	Zones de cuisson par induction

Pour les zones de cuisson électrique circulaires : diamètre de la surface de utile par zone de cuisson électrique Ø (cm)

N/A

Pour les zones ou aires de cuisson électrique non circulaires : Longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L (cm) x W (cm)

40 x 20 cm

Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson électrique $EC_{\text{electric cooking}}$ (Wh/kg)

Aire gauche: 195.35
Aire droite: 194.17

Consommation d'énergie de la plaque de cuisson $EC_{\text{electric hob}}$ (Wh/kg)

194,76

Consommation d'énergie en mode «veille» (W) P_s (W)

N/A

Consommation d'énergie en mode «arrêt» P_o (W)

0,5 W

Les valeurs ci-dessous sont testées et calculées selon les exigences de la Directive Européenne 66/2014/UE

Les données sur la fiche technique ont été obtenues en effectuant les tests en situation normale d'utilisation. En cas d'altération, veuillez-vous reporter à la plaque signalétique de l'appareil.

Panneau de commandes

9 Bouton tactile de la minuterie/ Puissance

13 Bouton ON/OFF

10 Bouton de sélection de la zone de chauffage

14 Bouton «maintien au chaud»

11 Bouton Pause

15 Bouton «Boost»

12 Bouton verrouillage

Installation

Espace requis

- Choisissez un emplacement qui n'est pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Sélectionnez un endroit qui est plat et stable.
- Les dimensions et distances d'installation devront être respectées. Suivez strictement les spécificités données dans ce manuel.
- La zone où sera encastrée la plaque doit être résistante à la chaleur.

Installation

Figure A

Coupez la surface de travail conformément aux dimensions indiquées sur la Figure A. Un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail isolé et résistant à la chaleur (n'installez pas la plaque dans une zone en bois par exemple) pour éviter le risque de chocs électriques et les déformations dues au rayonnement thermique de la plaque chauffante.

Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

L (mm)	590
--------	-----

W (mm)	520
--------	-----

H (mm)	60
--------	----

D (mm)	56
--------	----

A (mm)	560 +4 +1
--------	--------------

B (mm)	490 +4 +1
--------	--------------

X (mm)	50 mini
--------	---------

F (mm)	3 mini
--------	--------

Assurez-vous que la plaque de cuisson soit toujours ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées.

Figure B

L'espace entre la plaque de cuisson et la hotte (ou tout autre dispositif se trouvant au-dessus de la plaque de cuisson) devra être d'au minimum 760 mm.

Figure C

Espaces minimums à respecter

A (mm)	760
--------	-----

B (mm)	50 mini
--------	---------

C (mm)	20 mini
--------	---------

D	Entrée d'air
---	--------------

E	Sortie d'air 5 mm
---	-------------------

Figure D

Installation des supports de fixation

L'unité doit être placée d'abord sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appliquez pas de force sur les touches de commandes lorsque vous manipulez la table de cuisson.

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en positionnant correctement les 4 supports fixez-les avec les 4 fournies vis. Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du dessus de table.

Branchements électriques

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au secteur que par une personne qualifiée.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique domestique. Cet appareil doit être relié à la terre. Si votre prise d'alimentation électrique domestique n'est pas mise à la terre, reliez l'appareil à la terre d'une autre manière, conformément à la réglementation en vigueur et après avoir consulté un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité si les mesures de sécurité susmentionnées ne sont pas appliquées. Cet appareil est conforme aux directives européennes.

Les sections du câble d'alimentation électrique doivent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

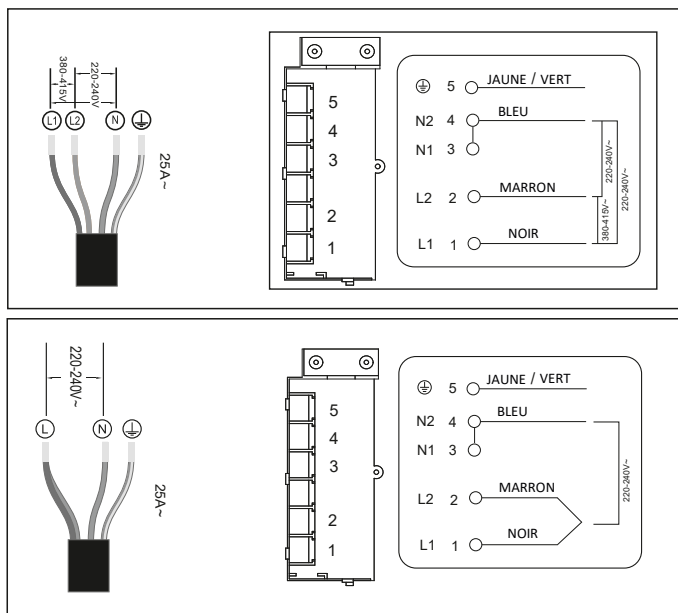
Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou d'autres

dispositifs de connexion, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble ne doit toucher les parties chaudes de l'appareil et doit être positionné de façon à ce que leur température ne dépasse pas 75 ° C.

Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.

- Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été faite et qu'elle est conforme aux règlements de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.



Utilisation

Choix du matériel de cuisson

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base appropriée pour la cuisson à induction. Sur le fond de vos casseroles ou sur leur packaging, vérifiez si le symbole pour l'induction est marqué. Utilisez seulement un matériel approprié à la cuisson sur plaque à induction.

Vous pouvez aussi vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée à être utilisée sur la plaque à induction en effectuant un test d'aimant:

- Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile. Si elle est attirée, l'ustensile convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant, placez de l'eau dans un ustensile. Si le symbole ne clignote pas sur l'écran d'affichage et que l'eau chauffe, cela veut dire que l'ustensile est approprié pour être utilisée sur la plaque à induction.

Les ustensiles de cuisson fabriqués à partir de ces matériaux ne peuvent pas être utilisés sur la plaque de cuisson: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords irréguliers ou une base courbée.



Assurez-vous que la base de votre ustensile est lisse, repose à plat contre le verre et à la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez un ustensile

plus petit, l'efficacité de l'appareil va se réduire. Un ustensile de moins de 140 mm pourrait ne pas être détecté par la table de cuisson. Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les ustensiles de la table de cuisson à induction; ne les faites pas glisser, sinon elles pourraient rayer le verre.



Dimensions des ustensiles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une limite, automatiquement adaptées au diamètre de l'ustensile. Cependant le fond de l'ustensile doit avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de base de l'ustensile	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Induction libre	220	220x240

Démarrage d'une cuisson

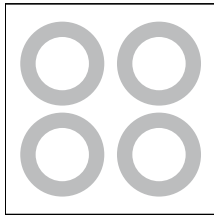
Touchez le bouton ON/OFF. Après la mise sous tension, un signal sonore va retentir. La minuterie indique "00", les touches de sélection de la zone de cuisson indiquent « » ou « » ou « », indiquant que

la plaque à induction est entrée en mode veille.

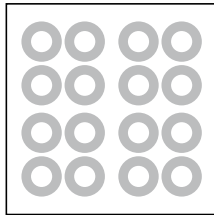
Placez un ustensile approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Cette table de cuisson utilise une nouvelle technologie multi-bobines.

En utilisant 4 bobines par zone de cuisson, les zones froides sont considérablement réduites.



induction
conventionnelle



induction multi-
bobines

Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Sélectionnez la zone de cuisson en touchant sur la touche correspondante. L'indicateur lumineux correspondant va clignoter.

Ajustez le réglage de puissance en touchant le curseur.

- Si vous ne sélectionnez pas de réglage de puissance pendant une minute, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer les réglages comme ci-dessus.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si l'affichage clignote alternativement avec le réglage de puissance, cela signifie que:

- **vous n'avez pas placé d'ustensiles sur la zone de cuisson correcte ou,**

- **l'ustensile que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson à induction ou,**
- **L'ustensile est trop petit ou mal centrée sur la zone de cuisson.**

Aucune cuisson n'a lieu à moins qu'il y ait un ustensile approprié sur la zone de cuisson.

L'affichage s'éteint automatiquement après 1 minute si aucun ustensile approprié n'est placé dessus.

Fin de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter en touchant la touche correspondante.

Éteignez la zone de cuisson en déplaçant le curseur vers la gauche. Assurez-vous que l'affichage indique "0".

Éteignez toute la table de cuisson en touchant la touche ON / OFF.

Attention aux surfaces chaudes !

«H» montrera les zones de cuisson chaudes. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles et utiliser une plaque chauffante encore chaude.

Fonction Boost

Activation

Touchez la zone de sélection puis touchez B pour sélectionner la fonction Boost.

L'indicateur affiche "b" et la puissance sera à son niveau Max.

Désactivation

Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche correspondante pour laquelle vous souhaitez désactiver la fonction Boost :

- En touchant le bouton Boost ; la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.

- Ou en utilisant le curseur, la zone de cuisson reviendra au niveau sélectionné.

Remarque:

La fonction peut fonctionner dans toutes les zones de cuisson

La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.

Lorsque la fonction Boost de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson est automatiquement limitée au niveau 2.

Si le réglage d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

Maintien au chaud

Sélectionnez la zone de cuisson en touchant sur la touche correspondante.

Touchez la touche de maintien au chaud, l'indicateur s'affiche sur l'écran.

Si vous touchez la touche contrôle de maintien au chaud, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.

Zone polyvalente

La zone polyvalente est composée de deux zones indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément, en fonction des besoins de cuisson à tout moment. Lorsque la batterie de cuisine est déplacée d'une zone à l'autre dans la zone polyvalente, la table conserve le même niveau de puissance où la batterie de cuisine a été placée à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par un ustensile de cuisine est automatiquement éteinte.

Important: Veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Dans le cas de casseroles ovales, rectangulaires et allongées, assurez-vous de placer les casseroles centrées sur la zone de cuisson couvrant les deux croix. Assurez-vous que les ustensiles couvrent plus de 3/4 de la zone de chauffage. Mettez un ustensile rond dans la zone du milieu

n'est pas recommandé.



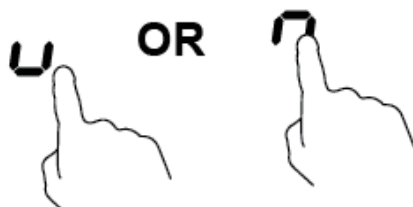
Grande zone polyvalente

Pour activer la zone polyvalente en une seule grande zone, appuyez simplement sur les touches dédiées.

Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale. Si l'ustensile est déplacé de l'avant vers l'arrière (ou inversement), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, conservant la même puissance. Pour ajouter un autre ustensile, touchez à nouveau sur les touches dédiées afin de détecter l'ustensile.

Deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone polyvalente comme deux zones différentes avec des paramètres de puissance différents, touchez les touches dédiées.



Verrouillage des commandes

Touchez la touche de verrouillage  pour verrouiller les touches. L'indicateur de minuterie affichera «Lo».

Pour déverrouiller les touches, touchez et maintenez pendant quelques secondes la touche .

NOTE: Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées sauf ON/OFF, vous pouvez toujours éteindre la table à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie ne désactive aucune zone de cuisson lorsque le temps est écoulé.
- Vous pouvez la régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après la fin du temps programmé.

La minuterie maximum est de 99 min.

Utilisation comme un minuteur

Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

Touchez la touche de la minuterie, «10» s'affichera sur l'affichage de la minuterie où vous avez appuyé et le «0» clignotera. Réglez l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 6). Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie, le «1» clignotera. Réglez l'heure avec le curseur (par exemple, 9). La minuterie réglée est maintenant de 96 minutes.

Un bip sonore émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie indiquera "--" lorsque le temps réglé sera écoulé.

Réglage de la minuterie pour arrêter une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'une zone: Sélectionnez la zone de cuisson pour lequel vous voulez régler la minuterie.

Touchez la commande de la minuterie, le "10" apparaîtra sur l'affichage de la minuterie et le "0" clignotera.

Réglez l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 6)

Appuyez de nouveau sur le bouton de la minuterie, le "1" clignotera.

Réglez l'heure en appuyant sur la commande du curseur (par exemple, 9). La minuterie réglée est maintenant de 96 minutes.

Lorsque le temps est réglé, le décompte commence immédiatement. L'affichage indique le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes. Lorsque la minuterie expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

L'autre zone de cuisson continuera à fonctionner si elle est activée auparavant. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume indiquant que la zone est sélectionnée.

Réglage de plusieurs zones

Les étapes pour définir plus de zones sont similaires aux étapes de définition d'une zone;

Lorsque vous réglez simultanément l'heure de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson correspondantes sont activés. L'affichage des minutes montre la minuterie minimum. Le point de la zone correspondante clignote.

Une fois que le compte à rebours ait expiré, la zone correspondante s'éteint. Il sera affiché de nouveau la minuterie minimum et le point de la zone correspondante clignotera.

Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affichera dans l'indicateur de la minuterie.

Utilisation de la commande "Stop and go"

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent, touchez "⏏" tous les affichages afficheront "||" et arrêteront la cuisson.

À ce moment seulement "⏏" et "⏏" et la touche de verrouillage pourront être utilisés.

Appuyez à nouveau sur "⏏", les affichages indiquent le réglage d'origine et les zones de cuisson continuent de chauffer.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisine. Les temps de travail par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	Délai d'arrêt par défaut (heure)
Maintien au chaud	8
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Guide de cuisson

Soyez prudent lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui

présente un risque d'incendie grave.

Astuces de cuisson

Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez le réglage de la température.

L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.

Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson. Commencez à cuire à un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont chauds.

Mijoter, cuisson du riz

Le mijotage se produit au-dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque des bulles montent de temps à autre sur la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour de délicieuses soupes et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez aussi faire cuire des œufs et des soupes épaisses au-dessous du point d'ébullition.

Certaines cuissons, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour s'assurer que les aliments sont bien cuits dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux:

Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.

Utilisez une poêle à fond épais.

Imprégnez les deux côtés du steak avec de matière grasse. Versez une petite quantité de la matière grasse dans la poêle chaude, puis mettez le steak dans la poêle.

Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la façon dont vous le souhaitez. Les temps

peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera «bien cuit».

Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Sautés

Choisissez un wok à fond plat compatible avec la cuisson par induction ou une grande poêle à frire.

Préparez tous les ingrédients.

Effectuez un sauté devrait être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.

Installez le wok et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.

Faites sauter d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.

Faites ensuite sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours croquants, réglez la zone de cuisson à un niveau plus bas, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.

Mélangez les ingrédients doucement.

Servez immédiatement.

Détection de petits articles

Lorsque un ustensile d'une taille inadaptée, un ustensile non magnétique (par exemple de l'aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson passe automatiquement en veille en 1 minute. La plaque à induction fonctionnera pendant 1 minute supplémentaire.

compris votre batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Utilisez avec la plaque à induction pour trouver les paramètres qui vous conviennent le mieux.

Puissance	Approprié pour
1-2	- Réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture
	- Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement
	- Mijotage lent
	- Réchauffement lent
3-4	- Réchauffement
	- Mijotage rapide
	- Cuisson du riz
5-6	- Pancakes
7-8	- Sautés
	- cuisson des pâtes alimentaires
9/p	- sautes
	- Saisir
	- porter des soupes à ébullition
	- Bouillir de l'eau

Réglage de puissance

Les paramètres ci-dessous sont donnés uniquement à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, l'intérieur de l'appareil et les accessoires correspondants doivent être nettoyés régulièrement.



ATTENTION

L'appareil ne doit pas être branché sur le secteur pendant le nettoyage. Risque de choc électrique !

Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la prise de l'alimentation, ou bien coupez le disjoncteur ou enlevez le fusible.



ATTENTION

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. De l'humidité pourrait s'accumuler à l'intérieur des composants électriques, entraînant un risque de choc électrique ! La vapeur chaude risquerait aussi d'endommager les pièces en plastique. L'appareil doit être sec avant d'être remis en service.

**REMARQUE**

Les huiles essentielles et les solvants organiques peuvent attaquer les pièces en plastique. Sont par exemple concernés: le jus de citron ou le jus provenant des pelures d'orange, l'acide butyrique ou les produits nettoyants contenant de l'acide acétique.

- Ne laissez pas de telles substances entrer en contact avec les pièces de l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

Entretien quotidien

Nettoyez les salissures sur le verre (traces de doigt, marques, tâches laissées par les aliments ou déversements sur le verre) en utilisant un nettoyant pour table de cuisson. Nous vous recommandons d'appliquer le produit quand la plaque est encore un peu chaude (mais pas brûlante). Rincez et essuyez avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec et doux.

Déversements fond et aliments fondus sur le verre

Retirez-les immédiatement à l'aide d'un grattoir au matériel similaire seulement adapté aux tables de cuisson à induction, mais attention aux surfaces de cuisson chaudes.

Tenez le grattoir (ou autre ustensile) à un angle de 30 ° et nettoyez la saleté se trouvant sur la plaque. Enlevez la saleté avec un chiffon ou une serviette en papier. Nettoyez ensuite la plaque avec un produit nettoyant comme expliqué juste avant.

Ces types de saletés doivent être nettoyés immédiatement car ils seront difficiles à nettoyer si elles restent longtemps sur la plaque. Faites extrêmement attention lors de l'utilisation du grattoir, utilisez seulement un matériel adapté et utilisez-le de manière à éviter toute rayures.

Déversements sur les touches de commandes

Enlevez les déversements avec une éponge douce.

Essuyez ensuite les touches avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout.

Dépannage



ATTENTION

Avant d'essayer de résoudre des problèmes, débranchez l'appareil doit être éteint et déconnecter de l'alimentation électrique. Seuls des électriciens qualifiés ou d'autres personnes compétentes peuvent effectuer les opérations de dépannage qui ne sont pas indiquées dans ce mode d'emploi.

Problèmes	Causes potentielles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	Votre installation électrique pose problème	Faites vérifier votre installation électrique par un électricien
	Le fusible a grillé ou est défectueux	Vérifiez le fusible et remplacez-le si nécessaire
	Les câbles sont défectueux	Les dysfonctionnements de l'alimentation électrique doivent être réparés par un électricien
Les touches ne fonctionnent pas	Les touches sont bloquées	Déverrouillez les contrôles. Voir section «Utilisation» pour obtenir des instructions
Il est difficile d'utiliser les touches	Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les touches ou que vous utilisiez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les touches
Le verre est rayé	Batterie de cuisine à bords rugueux	Utilisez une batterie de cuisine avec une base plate et lisse et adaptées pour être utiliser sur une plaque à induction
	Des produits abrasifs ou de nettoyages abrasifs inadaptés sont utilisés	Voir "Nettoyage et entretien"
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être causé par la construction de votre batterie de cuisine (des couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les batteries de cuisine et n'indique pas de défaut.

Problèmes	Causes potentielles	Solutions
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait se réduire ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action.
Les ustensiles ne chauffent pas et apparaissent sur l'affichage.	La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section «Utilisation»
	La plaque de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci.	Centrez l'ustensile et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque de cuisson à ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie).	Faute technique	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, mettez l'appareil hors tension au mur et contactez un technicien qualifié.

Si le dysfonctionnement survient à nouveau, contactez notre centre de service après-vente.

Affichage d'échec et inspection

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Problèmes	Causes potentielles	Solutions
F1-F6	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
F9-FA	Défaillance du capteur de température IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principale a échoué	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez inspecter si l'alimentation électrique est normale.
E3/E4	Le capteur de température de la plaque céramique est élevé	Veillez redémarrer l'appareil après son refroidissement
E5	Le capteur de température de l'IGBT est élevé	Veillez redémarrer après son refroidissement

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte 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.



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

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, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT.

We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit. ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.

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**

30 Beschrijving van het toestel

31 Bedieningspaneel

C**Gebruik van het toestel**

32 Installatie

34 Gebruik

38 Kookinstructies

39 Vermogensinstelling

D**Praktische informatie**

40 Reiniging en onderhoud

42 Probleemoplossing

44 Foutweergave end inspectie

45 Verpakking en milieu

45 Afdanken van uw oude toestel

De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd
op de website:
<http://www.electrodepot.be>

Veiligheidsinstructies



OPGELET

Risico op brand!

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG VOLLEDIG DOOR ALVORENS UW KOOKTOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE OM ZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER DAT NODIG ZOU ZIJN.



OPGELET:

Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.

Kinderen jonger dan 8 dienen op afstand te worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht worden gehouden.



OPGELET:

Onbeheerd gerechten koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

Probeer een brand NOOIT met water te doven; schakel het apparaat daarentegen uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.

OPGELET:

Het kookproces moet in de gaten worden gehouden. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden.



OPGELET:

Brandgevaar: Voorwerpen niet opbergen op kookoppervlaktes.

- **WAARSCHUWING!** Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde en professionele installateur. Elektrische aansluitingen moeten ook worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en professionele installateur.
- De vervanging van kabels en andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en professionele installateur.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, vooropgesteld dat zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dan raden wij u aan deze te activeren.



OPGELET:

Als de oppervlakte is gebarsten, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik geen stoomreiniger om schoon te maken.
- Wij raden u aan geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te plaatsen, omdat deze heet kunnen worden.

Nederlands

- Schakel de kookplaat na gebruik uit via het bedieningspaneel en vertrouw niet alleen op de pannensensor
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik d.m.v. een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Lees a.u.b. het volgende deel van de handleiding voor meer informatie over hoe u oppervlaktes kunt reinigen die in contact komen met voedsel.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie rondom de kookplaat. Plaats het apparaat niet in de buurt van een hittebron. Stel het bovendien niet bloot aan terecht zonlicht, vocht of water. Voorkom het verroesten en verzwakken van de isolatie.
- De ruimte tussen de kookplaat en afzuigkap moet minstens 760 mm zijn.
- Het apparaat moet worden aangesloten op de aarde.
- Installeer of sluit nooit een beschadigd apparaat aan.
- Volg nauwgezet de installatie-instructies meegeleverd met het apparaat.
- Verplaats het apparaat altijd voorzichtig, omdat deze erg zwaar is.
- D r a a g a l t i j d veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan zijn hendel.
- Let op de minimaal vereiste speling t.o.v. andere apparaten en elementen. Volg nauwgezet en zorgvuldig de instructies verstrekt in deze handleiding voor de installatie van de kookplaat.
- De kookplaat moet worden geïnstalleerd volgens de elektriciteitsvoorschriften en veiligheidsnormen

van toepassing in uw woonomgeving.

- De plek waar u de kookplaat installeert moet goed geventileerd zijn, strikt in overeenstemming met de installatieafmetingen vermeld in de instructies van de fabrikant. Tijdens reiniging en onderhoud, moeten de onderdelen worden gedemonteerd zoals staat beschreven in de gebruikershandleiding. Neem a.u.b. contact op met uw plaatselijke autoriteiten voor informatie over recycling, terugwinning en afdanking aan het einde van de levensduur van het apparaat.



OPGELET:

Gebruik alleen kookplaatbeschermingen ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het apparaat staan aangegeven in de gebruiksaanwijzingen als geschikte beschermplaten of kookbeschermingen ingebouwd in het apparaat. Het gebruik van ongepaste beschermingen kan tot ongelukken leiden.

Beschrijving van het toestel

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Maximum 1800/3000W zone | 5 3000/4000 W vrije inductiezone |
| 2 Maximum 1800/3000W zone | 6 3000/4000 W vrije inductiezone |
| 3 Maximum 1800/3000W zone | 7 Glazen plaat |
| 4 Maximum 1800/3000W zone | 8 Bedieningspaneel |

Technische informatie

Spanningen	220-240V~ ; 380-415V 3N~
Vermogen	7200 W
Frequentie	50 Hz of 60 Hz
Productafmetingen LxBxH	590X520X60 mm
AxB bevestigde afmeting	560X490 mm
Gewicht	13.5 kg

Gegevensoverzicht van het product (Europese Richtlijn 66/2014/EU)

Merk	VALBERG
Modelidentificatie	IH 4 TBFZS 007C
Productcode	958865
Plaattype	Elektrische plaat
Aantal elektrische kookzones of -gedeeltes	2 gedeeltes
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -gedeeltes, conventionele kookzones, elektrischeplaten) door elektrische kookzone en/of -gedeelte	Inductiekookzones

Voor cirkelvormige elektrische kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte door elektrische kookzone Ø (cm)	N.V.T
Voor niet-cirkelvormige elektrische kookzones of -gedeeltes: Lengte en breedte van de bruikbare oppervlakte door elektrische kookzone of het kookgedeelte L (cm) x B (cm)	40 x 20 cm
Stroomverbruik door EC _{electric cooking zone} of -gedeelte (Wh/kg)	Linkerzijde: 195.35 Rechterzijde: 194.17
Stroomverbruik door de EC _{electric hob} (Wh/kg)	194,76
Stroomverbruik in de stand "stand-by" (W) P _s (W)	N.V.T.
Stroomverbruik in de stand "uit" P _o (W)	0,5 W
De volgende waarden zijn getest en berekend volgens de vereisten van de Europese Richtlijn 66/2014/EU	

De gegevens in het gegevensoverzicht waren verkregen door uitvoer van de tests onder normale gebruiksomstandigheden. Raadpleeg in het geval van geknoei a.u.b. het nominale specificatieplaatje van het apparaat.

Bedieningspaneel

- | | |
|---|-------------------------------|
| 9 Aanraaktoets timer/aan/uit | 13 AAN-/UIT-toets |
| 10 Selectietoets verwarmingszone | 14 Toets "warm houden" |
| 11 Pauzetoets | 15 Boosttoets |
| 12 Vergrendeltoets | |

Installatie

Vereiste ruimte

- Kies een locatie die niet direct is blootgesteld aan zonlicht.
- Selecteer een vlakke en stabiele plek.
- Installeer volgens de gespecificeerde afmetingen en afstanden. Volg strikt de specificaties verstrekt in deze handleiding.
- De plek waar de kookplaat zal worden geïnstalleerd moet hittebestendig zijn.

Installatie

Figuur A

Snij een gat in de werkoppervlakte volgens de afmetingen afgebeeld in Figuur A. Er moet een speling van minstens 5 cm worden behouden rondom het gat.

Controleer of de dikte van de werkoppervlakte minstens 30 mm is. Kies a.u.b. een werkoppervlakte van een geïsoleerd en hittebestendig materiaal (installeer de kookplaat bijvoorbeeld niet in een houten locatie) om het risico op elektrische schokken en vervormingen wegens thermische straling van de kookplaat te voorkomen.

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanalen van de kookplaat en de interne oppervlaktes van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.

L (mm)	590
--------	-----

W (mm)	520
--------	-----

H (mm)	60
--------	----

D (mm)	56
--------	----

A (mm)	560 +4 +1
--------	--------------

B (mm)	490 +4 +1
--------	--------------

X (mm)	50 mini
--------	---------

F (mm)	3 mini
--------	--------

Zorg ervoor dat de kookplaat altijd goed is geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden.

Figuur B

De ruimte tussen de kookplaat en afzuigkap (of ander apparaat boven de kookplaat) moet minstens 760 mm zijn.

Figuur C

Neem de volgende minimale spelingen in acht

A (mm)	760
--------	-----

B (mm)	50 mini
--------	---------

C (mm)	20 mini
--------	---------

D	Entrée d'air
---	--------------

E	Sortie d'air 5 mm
---	-------------------

Figuur D

De montagebeugels installeren

Het apparaat moet eerst op een stabiel en glad oppervlakte worden geplaatst (gebruik de verpakking). Pas geen kracht toe op de bedieningsknoppen wanneer u de kookplaat hanteert.

Bevestig de kookplaat op de werkoppervlakte door de 4 beugels correct te plaatsen en vast te zetten met de 4 meegeleverde schroeven. Pas de positie van de beugel aan op basis van de dikte van de kookplaat.

Elektrische aansluitingen

Deze kookplaat dient uitsluitend door

een gekwalificeerde persoon worden aangesloten op de netspanning.

Voordat u het apparaat aansluit, controleer of de spanning en frequentie aangegeven op het nominale specificatieplaatje overeenkomen met de netvoeding in uw huis. Het apparaat moet worden aangesloten op de aarde. Als het stopcontact in uw huis niet is geaard, sluit het apparaat dan op een andere manier aan op de aarde in overeenstemming met de wetgevingen van kracht en na een gekwalificeerde elektromonteur te hebben geraadpleegd. De fabrikant wijst elke vorm van verantwoordelijkheid af als de bovengenoemde voorzorgsmaatregelen niet zijn getroffen. Dit apparaat voldoet aan Europese richtlijnen.

De secties van de voedingskabel moeten de belasting ondersteunen die staat vermeld op het nominale specificatieplaatje.

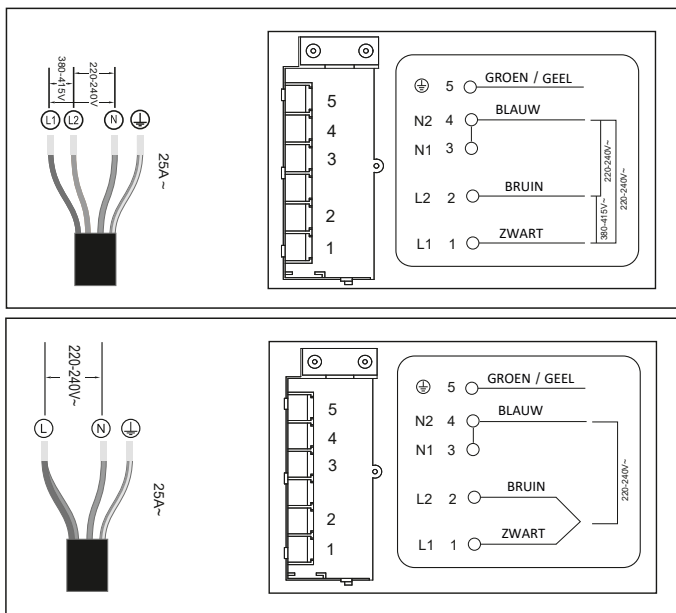
Gebruik geen adapters, regelaars of andere aansluitapparatuur om de kookplaat aan te sluiten op de netvoeding, omdat deze

kunnen oververhitten en brand kunnen veroorzaken.

De kabel mag de hete onderdelen van het apparaat niet aanraken en moet zodanig worden geplaatst dat hun temperatuur nooit 75 °C overschrijdt.

Wijzigingen van het elektrische systeem mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektromonteur.

- Als het apparaat direct wordt aangesloten op de netvoeding, dan moet een stroomonderbreker voor alle polen worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluitingen tot stand zijn gebracht en dat deze voldoen aan alle veiligheidsnormen.
- De kabel mag niet worden verbogen of ingedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag uitsluitend worden vervangen door geautoriseerde elektromonteurs.



Gebruik

Keuze van kookgerei

Gebruik uitsluitend kookgerei met een basis geschikt voor inductiekoken. Controleer of het symbooltje voor inductie gemarkeerd staat op de onderzijde van uw pannen of op hun verpakking. Gebruik uitsluitend materiaal geschikt voor het koken op een inductiekookplaat.

U kunt ook controleren of uw kookgerei geschikt is voor gebruik op een inductiekookplaat door een magneetest uit te voeren:

- Schuif een magneet richting de basis van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt, dan kunt u de pan met water vullen. Als het symbooltje op het scherm niet knippert en het water wordt verwarmd, dan betekent dit dat de pan geschikt is voor gebruik op de inductiekookplaat.

Kookgerei vervaardigd van de volgende materialen mag niet worden gebruikt op de kookplaat: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Gebruik geen kookgerei met onregelmatige randen of een gebogen basis.



Zorg ervoor glad kookgerei te gebruiken dat vlak op het glas rust en dezelfde afmeting heeft als de kookzone. Gebruik kookgerei met een diameter die net zo groot is als het diagram in de geselecteerde zone. Als u kleiner kookgerei gebruikt, dan zal het

apparaat minder goed presteren. Kookgerei kleiner dan 140mm kan mogelijk niet door de kookplaat worden herkend. Plaats uw kookgerei altijd in het midden van de kookzone.



Pak het kookgerei altijd van de inductiekookplaat op; nooit schuiven, anders kan het glas bekrast raken.



Afmeting van het kookgerei

De kookzones worden, tot op een bepaald punt, automatisch aangepast aan de diameter van het kookgerei. De bodem van het kookgerei moet echter een minimale diameter hebben die overeenkomt met de kookzone. Om het meeste uit uw kookplaat te halen, dient u het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen.

Kookzone	Basisdiameter van het kookgerei	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Vrije inductie	220	220x240

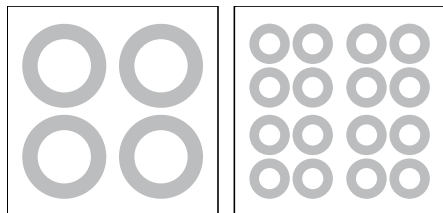
Beginnen met koken

Raak de AAN-/UIT-toets aan. Er zal een pieptoon klinken nadat het apparaat is ingeschakeld. De timer zal "00" aangeven en de selectietoetsen voor de kookzones tonen "—" of "□" of "□" om aan te geven dat de inductiekookplaat op stand-by

is geschakeld.

Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

Deze kookplaat maakt gebruik van een nieuwe technologie met meerdere spoelen. De koude zones worden aanzienlijk verminderd omdat er 4 spoelen worden gebruikt per kookzone



conventionele
inductie

inductie met
meerdere spoelen

Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en de oppervlakte van de kookzone schoon en droog zijn.

Selecteer de kookzone door de corresponderende toets aan te raken. Het corresponderende indicatielampje zal knipperen.

Raak de schuifschakelaar aan om de vermogensinstelling aan te passen.

- Als u binnen één minuut geen vermogensinstelling selecteert, dan zal de kookplaat automatisch uitschakelen. U zult in dit geval de bovengenoemde instellingen moeten herhalen.
- U kunt het vermogen op elk gewenst moment tijdens het koken veranderen.

Als het scherm afwisselend knippert met de vermogensinstelling, dan betekent dit dat:

- u geen kookgerei op de correcte kookzone hebt geplaatst of,
- het kookgerei dat u gebruikt is ongeschikt voor inductiekoken of,

- het kookgerei is te klein of niet goed in het midden van de kookzone geplaatst.

Het apparaat zal niet beginnen te werken tenzij een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

Het scherm schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikt kookgerei op de zone wordt geplaatst.

Stoppen met koken

Selecteer de kookzone die u wilt stoppen door de corresponderende toets aan te raken.

Schakel de kookzone uit door de schuifschakelaar naar links te bewegen. Controleer of het scherm "0" aangeeft.

Schakel de gehele kookplaat uit door de AAN-/UIT-toets aan te raken.

Ben voorzichtig met hete oppervlaktes! "H" zal de hete kookzones weergeven. Dit zal verdwijnen wanneer de oppervlakte is afgekoeld. Het kan ook als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt als u ander kookgerei wilt opwarmen en een kookplaat gebruikt die nog steeds heet is.

Boostfunctie

Activering

Raak de selectiezone aan en raak vervolgens B aan om de boostfunctie te selecteren.

De indicator toont "b" en het vermogen zal op het maximale niveau zijn.

Deactivering

Selecteer de kookzone door op de corresponderende toets te drukken waarvoor u de Boostfunctie wilt deactiveren:

- De kookzone zal terugkeren naar zijn originele instelling wanneer u de Boosttoets aanraakt.

- U kunt ook de schuifschakelaar gebruiken om de kookzone terug te keren naar het geselecteerde niveau.

Opmerking:

De functie kan in alle kookzones werken. De kookzone keert na 5 minuten terug naar zijn originele instelling.

Wanneer de Boostfunctie van de 1e kookzone wordt geactiveerd, dan zal de 2e kookzone automatisch worden beperkt tot niveau 2.

Als de originele instelling 0 is, dan zal het na 5 minuten terugkeren op 9.

Warm houden

Selecteer de kookzone door de corresponderende toets aan te raken.

Raak de "warm houden"-toets aan en de indicator zal op het scherm verschijnen.

Als u de "warm houden"-bedieningstoets aanraakt, dan zal de kookzone terugkeren naar zijn originele instelling.

Multifunctionele zone

De multifunctionele zone bestaat uit twee onafhankelijke zones die op elk gewenst moment apart kunnen worden bediend, afhankelijk van de kookvereisten. Wanneer het kookgerei van de ene naar de andere zone in de multifunctionele zone wordt verplaatst, dan behoudt de kookplaat hetzelfde vermogensniveau als waar het kookgerei aanvankelijk was geplaatst, en het deel dat niet door kookgerei wordt bedekt wordt automatisch uitgeschakeld.

Belangrijk: Zorg ervoor het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen. Als u ovale, rechthoekige of langwerpige pannen gebruikt, zorg er dan voor de pannen in het midden van de kookzone te plaatsen zodanig dat deze de twee kruizen bedekken. Zorg ervoor dat het kookgerei meer dan 3/4 van de verwarmingszone bedekt. Wij raden u aan geen rond kookgerei op de middelste zone

te plaatsen.



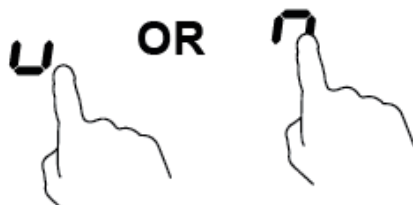
Grote multifunctionele zone

U hoeft slechts op de toegewijde toetsen te drukken om de multifunctionele zone als een enkele grote zone te activeren.

De vermogensinstelling werkt net zoals de andere normale zones. Als het kookgerei van voor naar achter wordt verplaatst (of andersom), dan zal de flexibele zone automatisch de nieuwe positie herkennen en hetzelfde vermogen behouden. U kunt een andere pan toevoegen door de toegewijde toetsen nogmaals aan te raken zodat de kookplaat het kookgerei kan herkennen.

Twee onafhankelijke zones

Raak de toegewijde toetsen aan om de multifunctionele zone als twee onafhankelijke zones te gebruiken met verschillende vermogensinstellingen.



Toetsvergrendeling

Raak de vergrendeltoets  aan om de toetsen te vergrendelen. De timerindicator zal "Lo" weergeven.

Houd de toets  enkele seconden ingedrukt om de toetsen weer te ontgrendelen.

OPMERKING: Wanneer de kookplaat vergrendeld is, dan zijn alle bedieningen gedeactiveerd met uitzondering van ON/OFF. U kunt de inductiekookplaat in het geval van nood altijd uitschakelen met de ON/OFF-bediening, maar u dient de kookplaat eerst te ontgrendelen.

Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt het als een timer gebruiken. De timer zal in dit geval geen van de kookzones uitschakelen wanneer de tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen zodra de geprogrammeerde tijd is verstreken.

De maximale tijd is 99 min.

Als een timer gebruiken

Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: U kunt de timer gebruiken zelfs als u geen kookzone selecteert.

Raak de timertoets aan, "10" zal op het timerscherm verschijnen waar u de toets hebt ingedrukt en de "0" zal knipperen. Stel de tijd in door de schuifschakelaar aan te raken. (Bijvoorbeeld, 6). Druk nogmaals op de timertoets en de "1" zal knipperen. Stel de tijd in met de schuifschakelaar (bijvoorbeeld, 9). De timer is nu ingesteld op 96 minuten.

Er zal een piep klinken voor 30 seconden en de timerindicator zal "--" weergeven wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

De timer instellen om één of meer kookzones te stoppen

Een zone instellen: Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.

Raak de timertoets aan, de "10" zal op het timerscherm verschijnen en de "0"

zal knipperen.

Stel de tijd in door de schuifschakelaar aan te raken. (Bijvoorbeeld, 6)

Druk nogmaals op de timertoets en de "1" zal knipperen.

Stel de tijd in door op de schuifschakelaar te drukken (bijvoorbeeld, 9). De timer is nu ingesteld op 96 minuten.

Wanneer de tijd is ingesteld, dan zal het aftellen onmiddellijk beginnen. Het scherm zal de resterende tijd weergeven terwijl de timerindicator 5 seconden lang knippert. Wanneer de timer is verlopen, dan wordt de corresponderende kookzone automatisch uitgeschakeld.

De andere kookzone zal blijven werken als deze eerder was ingeschakeld. De rode stip naast de indicator van het vermogensniveau zal oplichten om aan te geven dat de zone geselecteerd is.

Meerdere zones instellen

De stappen om meerdere zones in te stellen zijn vrijwel hetzelfde als de stappen voor het instellen van een enkele zone; Wanneer u gelijktijdig de tijd instelt van verschillende kookzones, dan zal het decimaalteken van de corresponderende kookzones worden geactiveerd. De minuutweergave toont de minimale tijd. De stip van de corresponderende zone knippert.

Zodra het aftellen is verlopen, dan zal de corresponderende zone uitschakelen. De minimale tijd zal weer worden weergegeven en de stip van de corresponderende zone zal knipperen.

Druk op de selectiebediening van de verwarmingszone en de corresponderende timer zal worden weergegeven in de timerindicator.

Het commando "Stop and go" gebruiken

Raak "I" aan wanneer de kookzones werkzaam zijn. Alle schermpjes zullen "

||" weergeven en het koken zal worden gestopt.

U kunt op dit moment alleen "ⓘ" en "⏏" en de vergrendeltoets gebruiken.

Druk nogmaals op "⏏", het scherm zal de originele instelling weergeven en de kookzones beginnen weer te verwarmen.

Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat schakelt automatisch uit als u was vergeten de kookplaat zelf uit te schakelen. De standaard gebruikstijden voor de verschillende vermogensniveaus staan in de tabel hieronder vermeld:

Vermogensniveau	Standaard uitschakeling (tijd)
Warm houden	8
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Kookinstructies

Ben voorzichtig tijdens het bakken, omdat olie en vet erg snel verhitten, voornamelijk wanneer u de Boostfunctie gebruikt. Olie en vet kunnen op extreem hoge temperaturen plotseling ontbranden en een serieus brandgevaar vormen.

Kooktips

Verlaag de temperatuurinstelling zodra het

voedsel aan de kook is gebracht.

U kunt een deksel gebruiken om kooktijden in te korten en energie te besparen door hitte te behouden.

Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet om kooktijden in te korten. Begin met koken op een hoge instelling en verlaag de instelling wanneer het voedsel heet is.

Suddereren, rijst koken

Suddereren gebeurt onder het kookpunt, op ongeveer 85 °C, wanneer belletjes af en toe naar de oppervlakte stijgen van de kookvloeistof. Dit is ideaal om heerlijke soep en malse stoofschotels te bereiden naargelang het gerecht op smaak wordt gebracht zonder het te overkoken. U kunt ook eieren en dikke soep koken onder het kookpunt.

Bepaalde kookmethodes, waaronder het koken van rijst d.m.v. de absorptiemethode, vereisen mogelijk een instelling hoger dan de laagste instelling om ervoor te zorgen dat het voedsel gaar wordt binnen de aanbevolen tijd.

Een steak aanbraden

Om lekkere en sappige steaks te koken: Laat het vlees ongeveer 20 minuten lang op kamertemperatuur rusten voordat u begint met koken.

Gebruik een pan met een dikke bodem. Smeer beide zijden van de steak in met vet. Giet een klein beetje vet in de hete koekenpan en plaats de steak vervolgens in de koekenpan.

Draai de steak tijdens het koken eenmaal om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van de steak en uw persoonlijke voorkeur. Tijden kunnen variëren van 2 tot ongeveer 8 minuten per zijde. Druk de steak in om de gaarheid te controleren - hoe steviger de steak, hoe meer doorbakken deze is. Laat de steak enkele minuten op een warm bord liggen voordat u deze serveert zodat de steak kan rusten en malser wordt.

Roerbakken

Kies een wok met een platte bodem die geschikt is voor inductiekoken of gebruik een grote koekenpan.

Bereid alle ingrediënten voor.

Roerbakken dient een snel proces te zijn.

Als u grote hoeveelheden wilt koken, kook het voedsel dan in kleine hoeveelheden.

Plaats de wok op de zone en voeg twee eetlepels toe.

Roerbak eerst het vlees, zet terzijde en houd warm.

Roerbak vervolgens de groente. Wanneer de groente heet maar nog steeds knapperig is, stel de kookzone dan in op een lager niveau, plaats het vlees terug in de koekenpan en voeg uw saus toe.

Mix geleidelijk aan alle ingrediënten.

Serveer onmiddellijk.

1-2

- Geleidelijk verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel
- Chocolade, boter en snelbrandend voedsel smelten
- Traag sudderen
- Traag verwarmen

3-4

- Verwarmen
- Snel sudderen
- Rijst koken

5-6

- Pannenkoeken

7-8

- Roerbakken
- pasta koken

9/p

- roerbakken
- Aanbraden
- soep aan de kook brengen
- Water koken

Herkenning van kleine voorwerpen

Wanneer u kookgerei van een ongeschikte afmeting, niet-magnetisch kookgerei (bijv. aluminium) of andere kleine voorwerpen (bijv. een mes of vork) op de kookplaat achterlaat, dan zal de kookplaat na 1 minuut automatisch op stand-by schakelen. De inductiekookplaat zal nog voor 1 minuut blijven werken.

Vermogensinstelling

De parameters hieronder dienen slechts ter referentie. De exacte instelling zal afhangen van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid te koken voedsel. Gebruik met de inductiekookplaat om de meest geschikte persoonlijke instellingen te bepalen.

Vermogen geschikt voor

Reiniging en onderhoud

Om hygiënische redenen moeten de binnenzijde van het apparaat en de corresponderende accessoires regelmatig worden schoongemaakt.



OPGELET

Het apparaat mag tijdens het reinigen niet op het stopcontact zijn aangesloten. Risico op elektrische schokken!

Schakel het apparaat vóór het reinigen uit en haal de stekker uit het stopcontact, of schakel de stroomonderbreker uit of verwijder de zekering.



OPGELET

Maak het apparaat nooit schoon met een stoomreiniger.

Vochtvorming kan binnenin de elektrische onderdelen optreden en een risico op elektrische schokken vormen! Hete stoom kan bovendien de kunststof onderdelen beschadigen. Het apparaat moet droog zijn voordat u deze weer in gebruik neemt.



OPMERKING

De essentiële oliën en organische oplosmiddelen kunnen de plastic onderdelen aantasten. Het betreft bijvoorbeeld: citroensap of het sap van sinaasappelschillen, boterzuur of schoonmaakmiddelen met azijnzuur.

- Laat dergelijke substanties niet in contact komen met de onderdelen van het apparaat.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

Dagelijks onderhoud

Reinig het vuil op het glas (vingerafdrukken, vlekken, etensresten of gemorst voedsel op het glas) met een kookplaatreiniger. Wij raden u aan het product toe te passen terwijl de kookplaat nog een beetje warm is (maar niet heet). Spoel af en veeg af met keukenpapier of een droge, zachte doek.

Gemorst voedsel op de bodem en gesmolten voedsel op het glas

Verwijder deze onmiddellijk met een schraper vervaardigd van een gelijksoortig materiaal dat alleen geschikt is voor

inductiekookplaten, maar ben voorzichtig met hete kookoppervlaktes.

Houd de schraper (of ander artikel) op een hoek van 30 ° en verwijder het vuil van de kookplaat. Verwijder vuil met een doek of keukenpapier. Reinig de kookplaat vervolgens met een reinigingsproduct zoals hierboven beschreven.

Deze soorten vuil dienen onmiddellijk te worden gereinigd, omdat ze moeilijker te verwijderen zijn als ze lang op de kookplaat blijven. Ben uiterst voorzichtig wanneer u een schraper gebruikt; gebruik uitsluitend geschikt materiaal en zorg ervoor krassen te voorkomen.

Gemorst voedsel op de bedieningstoetsen

Verwijder gemorst voedsel met een zacht sponsje.

Veeg de toetsen vervolgens af met een zachte doek of keukenpapier.

Probleemoplossing



OPGELET

Voordat u probeert enigerlei problemen te verhelpen, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Uitsluitend gekwalificeerde elektromonteurs of andere ervaren personen mogen problemen verhelpen die niet staan beschreven in deze handleiding.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet	Er is een probleem met uw elektrisch systeem	Laat uw elektrisch systeem inspecteren door een elektromonteur
	De zekering is doorgebrand of defect	Controleer de zekering en vervang indien noodzakelijk
	De kabels zijn defect	Storingen in de voeding moeten worden gerepareerd door een elektromonteur
De toetsen werken niet	De toetsen zijn geblokkeerd	Ontgrendel de bedieningen. Zie de paragraaf "Gebruik" voor instructies
Het is moeilijk de toetsen te gebruiken	Er zit mogelijk een dun laagje water op de toetsen of u kunt de tip van uw vinger gebruiken om de bedieningen aan te raken	Zorg ervoor dat de aanraakbedieningen droog zijn en gebruik de tip van uw vinger wanneer u de toetsen aanraakt
Het glas is bekrast	Kookgerei met ruwe randen	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde basis, geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat
	Ongeschikte schurende producten of schurende reinigingsmiddelen zijn gebruikt	Zie "Reiniging en onderhoud"
Sommige pannen maken een krakend of ratelend geluid.	Dit kan liggen aan de structuur van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen kunnen verschillende trillen).	Dit is nogmaals voor kookgerei en duidt niet op een defect.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat laat een laag zoemgeluid horen wanneer gebruikt op hoge temperaturen.	Dit ligt aan de technologie gebruikt voor inductiekoken.	Dit is normaal, maar het lawaai dient te verlagen of volledig te verdwijnen wanneer u de vermogensinstelling verlaagt.
Er komt ventilatorlawaai uit de inductiekookplaat.	Een koelventilator ingebouwd in uw kookplaat is ingeschakeld om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Deze kan blijven werken zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen enkele actie.
De pannen warmen niet op en verschijnen niet op het scherm.	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet herkennen, omdat de pan ongeschikt is voor inductiekoken.	Gebruik kookgerei geschikt voor inductiekoken. Zie de paragraaf "Gebruik"
	De inductiekookplaat kan de pan niet herkennen omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed in het midden is geplaatst.	Plaats het kookgerei in het midden en controleer of de bodem ervan overeenkomt met de afmeting van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een toon en er wordt een foutcode weergegeven (gewoonlijk afwisselend met één of twee cijfers op de timerweergave).	Technische fout	Noteer a.u.b. de letters en nummers van de foutindicatie, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde elektromonteur.

Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met onze klantendienst.

Foutweergave end inspectie

De inductiekookplaat is voorzien van een zelfdiagnosefunctie. De elektromonteur kan met deze test de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat van de werkoppervlakte te demonteren.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
F1-F6	Fout in de temperatuursensor	Neem a.u.b. contact op met de leverancier.
F9-FA	Fout in de IGBT-temperatuursensor.	Neem a.u.b. contact op met de leverancier.
FC	De aansluiting tussen het weergavepaneel en het hoofdpaneel is defect	Neem a.u.b. contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale toevoerspanning	Controleer a.u.b. of de voeding normaal is.
E3/E4	De temperatuursensor van de keramische plaat is hoog	Laat het apparaat a.u.b. afkoelen en start opnieuw
E5	De IGBT-temperatuursensor geeft een hoge waarde weer	Laat het apparaat a.u.b. afkoelen en start opnieuw

Verpakking en milieu

Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport.

Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recycleren kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

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 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 is uw toestel voorzien van het symbool  dat op het typeplaatje of op de verpakking aangebracht werd, in geen geval in een openbare of privévuilnisbak voor huishoudelijk afval gooien. 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.

Voor de veiligheid van de kinderen, bewaart u uw oude toestellen op een veilige plek tot ze naar de selectieve afvalplaats buiten uw woning gebracht worden.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG.

Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

48 Instrucciones de seguridad

B Presentación del aparato

52 Descripción del aparato

53 Panel de control

C Utilización del aparato

54 Instalación

56 Uso

60 Guía de cocción

61 Ajuste de potencia

D Información práctica

62 Limpieza y mantenimiento

64 Solución de problemas

66 Visualización de fallo e inspección

67 Embalaje y medio ambiente

67 Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad**ATENCIÓN**

¡Riesgo de incendio!

LEA ATENTAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU APARATO DE COCINA Y CONSÉRVELO PARA PODER CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.

**ADVERTENCIA:**

Este aparato y sus partes accesibles se calientan durante su utilización.

Conviene procurar no tocar los elementos que se calienten.

Conviene mantener a distancia a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo una continua vigilancia.

**ADVERTENCIA:**

Dejar cocinando alimentos sin vigilancia sobre una cocina utilizando materias grasas o aceites puede ser peligroso y provocar un incendio.

NO trate NUNCA de apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapadera o una manta ignífuga, por ejemplo.

ATENCIÓN:

Debe vigilarse el proceso de cocción. Debe vigilarse en todo momento cualquier proceso de cocción corto.

**ADVERTENCIA:**

Riesgo de incendio: no coloque objetos en las superficies de cocción.

- ¡AVISO! El aparato debe ser instalado únicamente por un profesional cualificado. Las conexiones eléctricas las deberá realizar también un profesional cualificado.
 - La sustitución de cables y cualquier otro tipo de reparación deberá realizarlas un profesional cualificado.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos, siempre que estén bajo vigilancia o que hayan recibido instrucciones en relación a la utilización del aparato con plena seguridad y que comprendan los posibles peligros.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
 - Si el aparato cuenta con algún dispositivo de seguridad para niños, le recomendamos que lo active.
- **ADVERTENCIA:**
Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la alimentación para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ningún aparato de limpieza a vapor para la limpieza.
 - Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapaderas sobre la placa de la cocina, porque podrían calentarse.
 - Después de su uso, apague la cocina mediante su dispositivo de control y no tenga en cuenta el detector de cazuelas.

Español

- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control a distancia por separado.
- En lo referente a la limpieza de las superficies que estén en contacto con los productos alimentarios, consulte el párrafo siguiente del folleto.
- Asegúrese de que haya una buena circulación de aire alrededor de la placa de la cocina. No coloque el aparato cerca de ninguna fuente de calor. Asimismo, no lo exponga a la luz directa del sol, a la humedad o al agua. Evite la oxidación y el debilitamiento por aislamiento.
- El espacio entre la placa de la cocina y la campana debe ser de al menos 760 mm.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- No instale ni encienda ningún aparato dañado.
- Siga al pie de la letra las instrucciones de instalación proporcionadas con el aparato.
- Tenga mucho cuidado al mover el aparato porque es pesado.
- Utilice siempre guantes de protección.
- No arrastre nunca el aparato del asa.
- Respete el espacio mínimo requerido en relación a otros aparatos y elementos. Siga atentamente las instrucciones indicadas en este manual para la instalación de la placa de cocina.
- La placa de cocina debe instalarse según las normas eléctricas y de seguridad aplicables en su país.
- El lugar de instalación debe estar bien ventilado y cumplir estrictamente con las dimensiones de instalación de acuerdo

con las instrucciones del fabricante. Durante la limpieza y mantenimiento, los componentes deben estar desmontados como se indica en las instrucciones de empleo. En lo referente al reciclaje y eliminación tras la vida útil del aparato, póngase en contacto con las autoridades locales.

**ADVERTENCIA:**

Utilice únicamente protecciones de placas de cocina diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso, como placas de protección adecuadas o protecciones de placas de cocina proporcionadas con el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Descripción del aparato

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Zona 1800/3000 W máximo | 5 Zona de inducción libre 3000/4000 W |
| 2 Zona 1800/3000 W máximo | 6 Zona de inducción libre 3000/4000 W |
| 3 Zona 1800/3000 W máximo | 7 Placa de vidrio |
| 4 Zona 1800/3000 W máximo | 8 Panel de control |

Información técnica

Tensiones	220-240 V~; 380-415 V 3N~
Potencia	7200 W
Frecuencia	50 Hz o 60 Hz
Tamaño del producto Alto×Ancho×Profundidad	590X520X60 mm
Dimensiones empotrado AxB	560X490 mm
Peso	13.5 kg

Ficha del producto (Directiva Europea 66/2014/UE)

Marca	VALBERG
Identificación del modelo	IH 4 TBFZS 007C
Código del producto	958865
Tipo de placa	Placa eléctrica
Número de zonas o áreas de cocción eléctrica	2 áreas de cocción eléctrica
Técnica de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción convencional, placas eléctricas) por zona o área de cocción eléctrica	Zonas de cocción por inducción
Para las zonas de cocción eléctrica circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción Ø (cm)	N/A

Para las zonas o áreas de cocción eléctrica no circulares: Largo y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica L (cm) x A (cm)

40 x 20 cm

Consumo de energía por zona o área de cocción eléctrica $EC_{\text{electric cooking}}$ (Wh/kg)

Área izquierda: 195.35
Área derecha: 194.17

Consumo de energía de la placa de cocina $EC_{\text{electric hob}}$ (Wh/kg)

194,76

Consumo de energía en modo de «reposo» P_s (W)

N/A

Consumo de energía en modo de «apagado» P_o (W)

0,5 W

Los valores aquí expuestos están probados y calculados según los requisitos de la Directiva Europea 66/2014/UE

Los datos de la ficha técnica se han obtenido efectuando las pruebas en situaciones de uso normales. En caso de alteración, consulte la placa de identificación del aparato.

Panel de control

9 Botón táctil del temporizador/
Potencia

13 Botón ON/OFF

10 Botón de selección de la zona de calentamiento

14 Botón «mantener caliente»

11 Botón de Pausa

15 Botón «Boost»

12 Botón de bloqueo

Instalación

Espacio requerido

- Elija una ubicación que no esté directamente expuesta a la luz solar.
- Escoger un lugar plano y estable.
- Deben respetarse las dimensiones y distancias de instalación. Siga atentamente las indicaciones referidas en este manual.
- El lugar en que se encuentre la placa debe ser resistente al calor.

Instalación

Figura A

Corte la superficie de trabajo de acuerdo a las dimensiones indicadas en la figura A. Un espacio de al menos 5 cm debe preservarse alrededor del hueco.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Elija un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no instale la placa alrededor de la madera, por ejemplo) para evitar el riesgo de descargas eléctricas y deformaciones debidas a la radiación térmica de la placa calentadora.

Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de la cocina y las superficies internas del plano de trabajo debe ser de al menos 3 mm.

L (mm)	590
--------	-----

W (mm)	520
--------	-----

H (mm)	60
--------	----

D (mm)	56
--------	----

A (mm)	560 +4 +1
--------	--------------

B (mm)	490 +4 +1
--------	--------------

X (mm)	50 mini
--------	---------

F (mm)	3 mini
--------	--------

Asegúrese de que la placa de la cocina esté siempre ventilada y que la entrada y salida del aire no estén bloqueadas.

Figura B

El espacio entre la placa de la cocina y la campana (o cualquier otro dispositivo que se encuentre por encima de la placa de la cocina) deberá ser de al menos 760 mm.

Figura C

Espacios mínimos a respetar

A (mm)	760
--------	-----

B (mm)	50 mini
--------	---------

C (mm)	20 mini
--------	---------

D	Entrée d'air
---	--------------

E	Sortie d'air 5 mm
---	-------------------

Figura D

Instalación de los soportes de fijación

La unidad debe colocarse primero sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No presione los botones de control mientras manipule la cocina.

Fije la cocina sobre la superficie de trabajo colocando correctamente los 4 soportes con los 4 tornillos incluidos. Ajuste la posición del soporte en función del grosor que haya por encima de la mesa.

Conexiones eléctricas

La cocina solo debe ser conectada a la red por una persona cualificada.

Antes de encender el aparato, compruebe que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de identificación se correspondan con las de su suministro eléctrico. Este aparato debe estar conectado a tierra. Si su toma de suministro eléctrico no está conectada a tierra, conecte el aparato a tierra de algún otro modo, conforme a la normativa en vigor y después de haberlo consultado con un electricista cualificado. El fabricante no asume responsabilidad si las medidas de seguridad mencionadas no han sido aplicadas. Este aparato cumple con las Directivas Europeas.

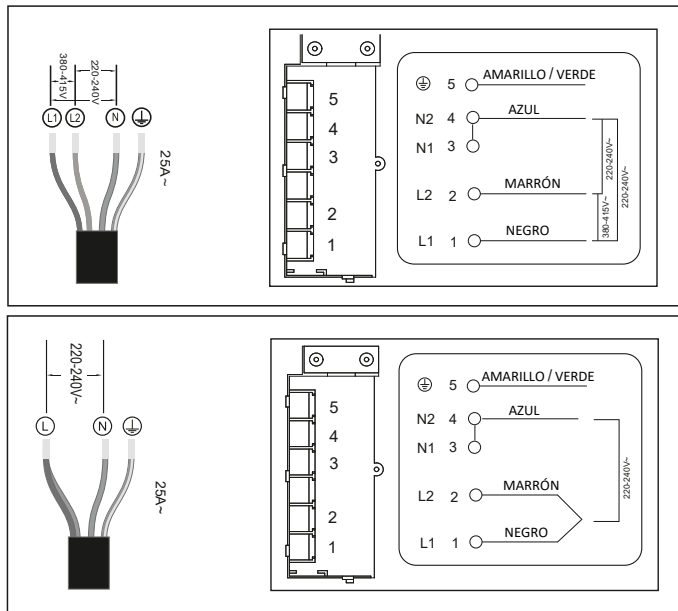
Las secciones del cable de alimentación eléctrica deben soportar la carga especificada en la placa de identificación.

Para conectar la cocina a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores u otros dispositivos de conexión, porque podrían provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable no debe tocar las partes calientes del aparato y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75 °C.

Cualquier modificación de la instalación eléctrica debe ser efectuada únicamente por un electricista cualificado.

- Si el aparato está directamente conectado a la red, el interruptor omnipolar debe estar instalado con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que sea conforme con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Debe comprobarse regularmente el estado del cable y solo debe ser reemplazado por técnicos autorizados.



Uso

Elección del material de cocción

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Compruebe si el símbolo de inducción está indicado en el fondo de las cazuelas o en el embalaje. Utilice únicamente materiales adecuados para cocinar sobre la cocina de inducción.

También puede comprobar si su batería de cocina es adecuada para utilizarla sobre la cocina de inducción efectuando una prueba de imán:

- Coloque un imán en la base del utensilio. Si es atraído, el utensilio es adecuado para la inducción.
- Si no tiene un imán, vierta agua en un utensilio. Si el símbolo no parpadea en la pantalla de visualización y el agua se calienta, quiere decir que el utensilio es adecuado para ser utilizado en la cocina de inducción.

Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no pueden utilizarse en la placa de cocina: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios con los bordes irregulares o con una base curvada.



Asegúrese de que la base del utensilio sea lisa, que descansen completamente sobre el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios cuyo diámetro sea igual de grande que el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza un utensilio menor, la eficacia del aparato se

verá reducida. La cocina podría no detectar utensilios de menos de 140 mm. Centre siempre el utensilio en la zona de cocción.



Retire siempre los utensilios de la cocina de inducción; no los arrastre, o podría rayar el cristal.



Dimensiones de los utensilios

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro del utensilio. Sin embargo, el fondo del utensilio debe tener un mínimo de diámetro según la zona de cocción correspondiente. Para obtener la máxima eficacia de la cocina, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción.

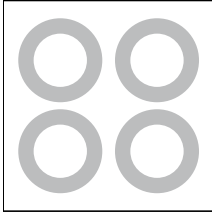
Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	140	220
Inducción libre	220	220x240

Inicio de la cocción

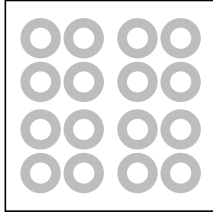
Pulse el botón ON/OFF. Tras la puesta en marcha, sonará una señal. El temporizador indica «00», los botones de selección de la zona de cocción indican «» o «» o «», lo que significa que la cocina ha pasado a modo de reposo.

Coloque un utensilio apropiado sobre la zona de cocción que desee utilizar.

Esta cocina utiliza una nueva tecnología multi-bobinas. Al utilizar 4 bobinas por zona de cocción, las zonas frías se reducen considerablemente



inducción
convencional



inducción multi-
bobinas

Asegúrese de que el fondo de la cazuela y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

Seleccione la zona de cocción tocando el botón correspondiente. El indicador luminoso correspondiente parpadeará.

Ajuste el nivel de potencia tocando el cursor.

- Si no selecciona el nivel de potencia en un minuto, la cocina se apagará automáticamente. Deberá volver a configurar los ajustes como ya se ha indicado.
- Puede modificar la potencia en cualquier momento durante la cocción.

Si el indicador parpadea alternativamente con el nivel de potencia significa que:

- no ha colocado ningún utensilio en la zona de cocción correcta o,
- el utensilio utilizado no es adecuado para la cocina de inducción o,
- el utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

La cocción no comenzará a menos que haya algún utensilio adecuado sobre la zona de cocción.

El indicador se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se ha colocado ningún utensilio adecuado encima.

Fin de la cocción

Seleccione la zona de cocción que desee apagar tocando el botón correspondiente.

Apague la zona de cocción desplazando el cursor hacia la izquierda. Asegúrese de que el indicador muestre «0».

Apague la cocina al completo tocando el botón ON/OFF.

¡Cuidado con las superficies calientes!
«H» mostrará las zonas de cocción calientes. Desaparecerá cuando la superficie se enfríe. Puede utilizarse también para economizar energía si desea calentar otros utensilios y utilizar una placa calentadora que aún siga caliente.

Función Boost

Activación

Pulse en la zona de selección y luego pulse B para seleccionar la función Boost.

El indicador mostrará «b» y la potencia estará a su nivel máximo.

Desactivación

Pulse el botón correspondiente de la zona de cocción en la que desee desactivar la función Boost:

- Al tocar el botón Boost; la zona de cocción volverá a su ajuste original.
- O si utiliza el cursor, la zona de cocción volverá al nivel seleccionado.

Nota:

Esta función puede utilizarse en todas las zonas de cocción

La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.

Cuando la función Boost de la primera zona de cocción esté activada, la segunda zona de cocción se limita automáticamente al nivel 2.

Si el ajuste original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

Mantener caliente

Selecione la zona de cocción tocando el botón correspondiente.

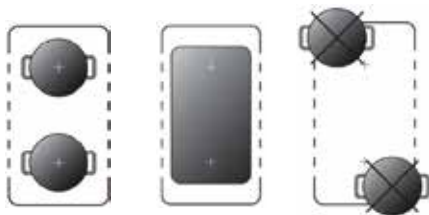
Pulse el botón de mantener en caliente, el indicador se muestra en la pantalla.

Si toca el botón de control de mantener caliente, la zona de cocción vuelve a su ajuste original.

Zona polivalente

La zona polivalente se compone de dos zonas independientes que pueden ser controladas por separado, en función de las necesidades de cocción en todo momento. Cuando la batería de cocina se desplaza de una zona a otra en la zona polivalente, la cocina mantiene el mismo nivel de potencia que el que había en el lugar del que ha sido desplazada, y la parte que no esté cubierta por ningún utensilio de cocina se apaga automáticamente.

Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. En el caso de las cazuelas ovales, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las cazuelas centradas en la zona de cocción cubriendo las dos cruces. Asegúrese de que los utensilios cubran más de 3/4 partes de la zona de cocción. No se recomienda poner utensilios redondos en la zona del medio.

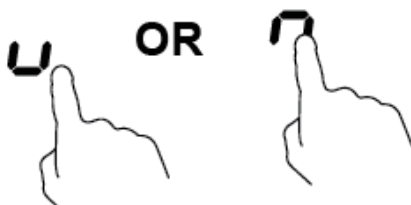
**Gran zona polivalente**

Para activar la zona polivalente en una sola gran zona, pulse simplemente los botones dedicados.

El ajuste de la potencia funciona como en cualquier otra zona normal. Si el utensilio se desplaza de adelante hacia atrás (o al revés), la zona flexible detecta automáticamente la nueva posición, conservando la misma potencia. Para añadir otro utensilio, pulse de nuevo sobre los botones dedicados a fin de detectar el utensilio.

Dos zonas independientes

Para utilizar la zona polivalente como dos zonas diferentes con parámetros de potencia diferentes, pulse los botones dedicados.

**Bloqueo de controles**

Pulse el botón de bloqueo  para bloquear los botones. El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Para desbloquear los botones, mantenga pulsado durante unos segundos el botón .

NOTA: Cuando la cocina esté bloqueada todos los controles se desactivan excepto ON/OFF. Puede apagar la cocina en cualquier momento con el control ON/OFF en caso de urgencia, pero debe desbloquear antes la cocina.

Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos modos diferentes:

- Puede utilizarlo como un temporizador. En ese caso, el temporizador no desactiva ninguna zona de cocción cuando el tiempo haya transcurrido.

- Puede configurarlo para apagar una o varias zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo programado.

El tiempo máximo es de 99 minutos.

Uso como temporizador

Asegúrese de que la cocina esté encendida.

Nota: puede utilizar el temporizador aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

Pulse el botón del temporizador, se mostrará «10» en la pantalla del temporizador donde ha pulsado y el «0» parpadeará. Ajuste la hora pulsando el cursor. (Por ejemplo: 6). Pulse de nuevo el botón del temporizador, el «1» parpadeará. Ajuste la hora con el cursor (por ejemplo: 9). El temporizador configurado es ahora de 96 minutos.

Se emitirá un pitido sonoro durante 30 segundos y el temporizador indicará «-» cuando el tiempo seleccionado haya transcurrido.

Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Configuración de una zona: Seleccione la zona de cocción para la que desee configurar el temporizador.

Pulse el botón del temporizador, el «10» aparecerá en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.

Ajuste la hora pulsando el cursor. (Por ejemplo: 6)

Pulse de nuevo el botón del temporizador, el «1» parpadeará.

Ajuste la hora pulsando sobre el control del cursor (por ejemplo: 9). El temporizador configurado es ahora de 96 minutos.

Cuando el tiempo esté ajustado, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla indica el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. Cuando el temporizador termine, la zona de

cocción correspondiente se apagará automáticamente.

La otra zona de cocción seguirá funcionando si ha sido activada antes. El punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia se enciende indicando que la zona ha sido seleccionada.

Configuración de varias zonas

Los pasos para seleccionar más zonas son parecidos a los pasos para seleccionar una zona;

Cuando configure simultáneamente la hora de varias zonas de cocción, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes se activarán. La pantalla de los minutos muestra el mínimo del temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea.

Cuando la cuenta atrás haya finalizado, la zona correspondiente se apagará. Se mostrará de nuevo el mínimo del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

Pulse sobre el botón de selección de la zona de calentamiento, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Uso del control «Stop and go»

Cuando las zonas de cocción estén en funcionamiento, pulse «» todas las pantallas mostrarán «» y detendrán la cocción.

En este momento solo podrán utilizarse «» y «» y el botón de bloqueo.

Pulse de nuevo «», las pantallas indicarán el ajuste original y las zonas de cocción seguirán calentando.

Apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa

de inducción. Si se le olvida apagar la cocina, esta se apaga automáticamente. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia se indican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	Tiempo de apagado predeterminado (hora)
Mantener caliente	8
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Guía de cocción

Tenga cuidado al freír porque el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Boost. A temperaturas demasiado elevadas, el aceite y la grasa pueden inflamarse de manera espontánea, lo que presenta un peligro grave de incendio.

Trucos de cocción

Cuando la comida alcance la ebullición, reduzca la temperatura.

El uso de una tapadera reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción. Comience a cocinar a un nivel alto y bájelo cuando los alimentos ya estén calientes.

Cocer a fuego lento, cocción de arroz

La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 ° C, cuando las burbujas emergen de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para hacer deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado los alimentos. También puede cocinar huevos o sopas espesas por debajo del punto de ebullición.

Ciertas cocciones, entre ellas la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir de un nivel superior al mínimo para garantizar que los alimentos se cocinen bien en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar filetes sabrosos y jugosos: Deje la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinarla.

Utilice una sartén de fondo grueso.

Empape los dos lados del filete con materia grasa. Vierta una pequeña cantidad de materia grasa en la sartén caliente, luego coloque el filete sobre la sartén.

Voltee el filete solamente una vez durante su elaboración. El tiempo de elaboración exacto dependerá del grosor del filete y del modo en que lo prefiera. El tiempo puede variar aproximadamente entre 2 y 8 minutos por cada lado. Apriete el filete para saber cómo está; cuanto más firme esté, mejor cocinado estará.

Deje el filete reposar sobre un plato caliente durante unos minutos para que se ponga más tierno antes de servirlo.

Salteados

Elija un wok de fondo plano compatible con la cocción por inducción o una sartén grande.

Prepare todos los ingredientes.

Un salteado debe hacerse rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los

alimentos por pequeñas cantidades.
Coloque el wok y añada dos cucharadas de aceite.
Saltee primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
Saltee luego las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca un punto el nivel de cocción, vuelva a poner la carne en la sartén y añada la salsa.
Mezcle los ingredientes lentamente.
Sirva inmediatamente.

- | | |
|-----|---|
| 5-6 | – Pancakes |
| 7-8 | – Salteados
– cocción de pastas |
| 9/p | – salteados
– Soasar
– llevar sopas al punto de ebullición
– Hervir agua |

Detección de pequeños objetos

Si se deja algún utensilio de un tamaño inadecuado, un utensilio no magnético (por ejemplo de aluminio) u otro pequeño objeto (por ejemplo un cuchillo o un tenedor) sobre la cocina, esta pasa en 1 minuto automáticamente a modo de reposo. La placa de inducción funcionará durante 1 minuto más.

Ajuste de potencia

Los siguientes parámetros se proporcionan únicamente a título indicativo. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos la batería y la cantidad de comida cocinada. Utilice la placa de inducción para dar con los parámetros que más le convengan.

Potencia	adecuada para
1-2	– Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimento – Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente – Cocción a fuego lento – Calentamiento lento
3-4	– Calentamiento – Cocción a fuego rápido – Cocción de arroz

Limpieza y mantenimiento

Por motivos higiénicos, el interior del aparato y los accesorios correspondientes **deben limpiarse** regularmente.



ATENCIÓN

El aparato no debe estar conectado a la red durante su limpieza. ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de proceder a la limpieza, apague el aparato y desenchufe la toma d alimentación, o bien desconecte el interruptor automático o retire el fusible.



ATENCIÓN

No limpie nunca el aparato con un limpiador a vapor. La humedad podría acumularse en el interior de los componentes eléctricos, suponiendo un peligro de descarga eléctrica. El vapor caliente podría dañar también las piezas plásticas. El aparato debe estar seco antes de volverlo a poner en funcionamiento.



OBSERVACIONES

Los aceites esenciales y los disolventes orgánicos pueden dañar las piezas de plástico. Son, por ejemplo: el zumo de limón o el jugo procedente de las cáscaras de naranja, el ácido butírico o los productos limpiadores con ácido acético.

cocina.

Mantenga el raspador (u otro utensilio) a un ángulo de 30 ° y limpie la suciedad que se encuentre sobre la placa. Retire la suciedad con un paño o con papel absorbente. Limpie a continuación la placa con un producto de limpieza como se ha explicado anteriormente.

Este tipo de manchas deben limpiarse inmediatamente porque de lo contrario será difícil limpiarlas si permanecen demasiado tiempo sobre el cristal. Preste especial atención a la hora de utilizar el raspador, utilice únicamente un material adaptado y utilícelo de modo que no provoque ninguna rayadura.

Vertidos sobre los botones de control

Retire los vertidos con una esponja suave. Seque a continuación los botones con un paño suave o con papel absorbente.

- No deje que tales sustancias entren en contacto con las piezas del aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos.

Mantenimiento diario

Limpie las manchas del cristal (marcas de dedos, manchas dejadas por los alimentos o vertidos sobre el cristal) con un limpiador para cocinas. Le recomendamos aplicar el producto cuando la placa esté aún un poco caliente (pero no quemando). Aclare y seque con papel absorbente o con un paño seco y suave.

Vertidos mayores y alimentos derretidos sobre el cristal

Retírelos inmediatamente con la ayuda de un raspador o un material similar adaptado para las cocinas de inducción, pero preste atención a las superficies calientes de la

Solución de problemas



ATENCIÓN

Antes de intentar resolver cualquier problema, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Solo los electricistas u otras personas cualificadas pueden efectuar operaciones de reparación que no se indiquen en este manual de usuario.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
El aparato no funciona	Su instalación eléctrica plantea problemas	Avisé a un electricista para que compruebe su instalación eléctrica
	El fusible se ha quemado o es defectuoso	Compruebe el fusible y reemplácelo si es necesario
	Los cables son defectuosos	Los fallos del suministro eléctrico deben ser subsanados por un electricista
Los botones no funcionan	Los botones están bloqueados	Desbloquee los controles. Consulte la sección «Uso» para ver las instrucciones
Es difícil utilizar los botones	Puede que haya una ligera película de agua sobre los botones o que utilice el extremo del dedo para pulsar los controles	Asegúrese de que la zona de control táctil esté seca y utilice la punta del dedo al pulsar los controles
El cristal está rayado	La batería de cocina tiene los bordes rugosos	Utilice una batería de cocina con la base plana y lisa y adaptada para su uso sobre una placa de inducción
	Se han utilizado productos de limpieza abrasivos inadecuados	Consulte «Limpieza y mantenimiento»
Algunas cazuelas emiten ruidos o crujidos.	Esto puede ser causado por los materiales de construcción de la batería de cocina (las capas de distintos metales vibran de forma diferente).	Es algo normal en las baterías de cocina y no indica que haya ningún defecto.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
La placa de cocción por inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta temperatura.	Esto está causado por la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparece completamente al disminuir el nivel de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Para evitar el sobrecalentamiento de las partes eléctricas se enciende un ventilador de refrigeración integrado en la placa. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción.
Los utensilios no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el utensilio porque no está adaptado a las cocinas de inducción.	Utilice una batería adaptada a las cocinas de inducción. Consulte la sección «Uso»
	La placa de cocción por inducción no puede detectar la cazuela porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o está mal centrada sobre ella.	Centre el utensilio y asegúrese de que la base corresponda con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de cocción tiene una zona de cocción que se apaga de modo inesperado, suena un tono y aparece un código de error (normalmente alternado con una o dos cifras en la pantalla del temporizador).	Fallo técnico	Anote las letras y números del error, apague el aparato y llame a un técnico cualificado.

Si el fallo surge de nuevo, póngase en contacto con nuestro centro de servicio posventa.

Visualización de fallo e inspección

La cocina de inducción está equipada de una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la cocina de su lugar.

Problemas	Posibles causas	Soluciones
F1-F6	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con su proveedor.
F9-FA	Fallo del sensor de temperatura IGBT.	Póngase en contacto con su proveedor.
FC	La conexión entre la pantalla de visualización y el cuadro principal ha fallado	Póngase en contacto con su proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si la alimentación eléctrica es normal.
E3/E4	El sensor de temperatura de la placa cerámica es elevado	Reinicie el aparato después de que se haya enfriado
E5	El sensor de temperatura del IGBT es elevado	Reinicie el aparato después de que se haya enfriado

Embalaje y medio ambiente

Cómo desechar los materiales del embalaje

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte.

Estos materiales son respetuosos con el medio ambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

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 permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

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 una papelera o la basura 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.

Por la seguridad de los niños, guarde sus antiguos aparatos en lugares seguros hasta que puedan reciclarse, preferentemente fuera de su domicilio.