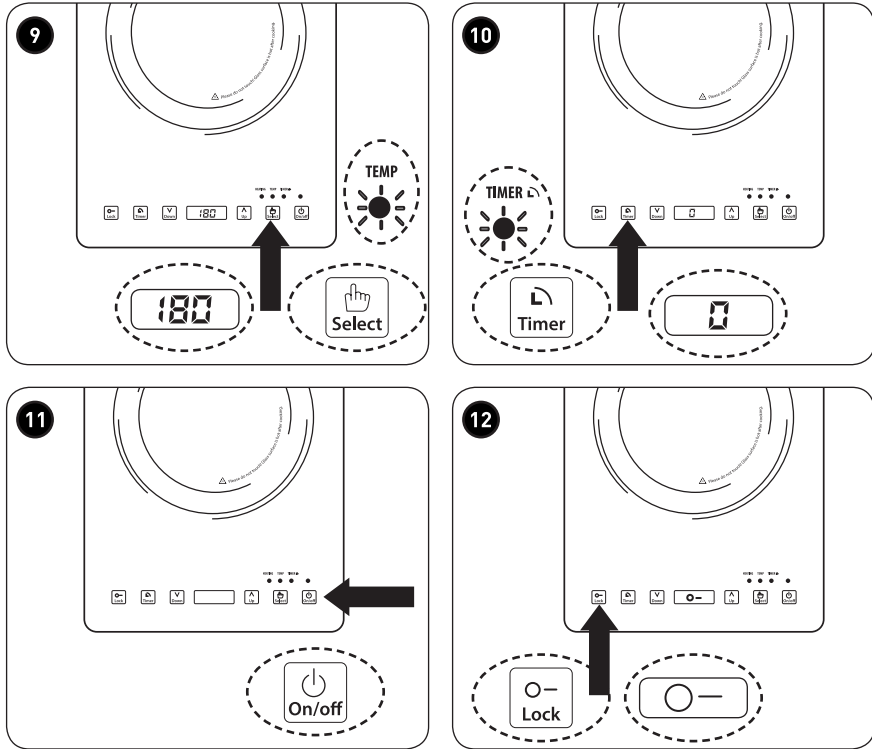




FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

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

*op vertoon van kassabon.

DE

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

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA
El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

04/2016

Plaque induction
Inductie kookplaat
Induktionskochplatte
Placa de inducción

947579

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch / Importado por
ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL



Made in PRC

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	20
GEBRAUCHSANLEITUNG	38
INSTRUCCIONES DE USO	56

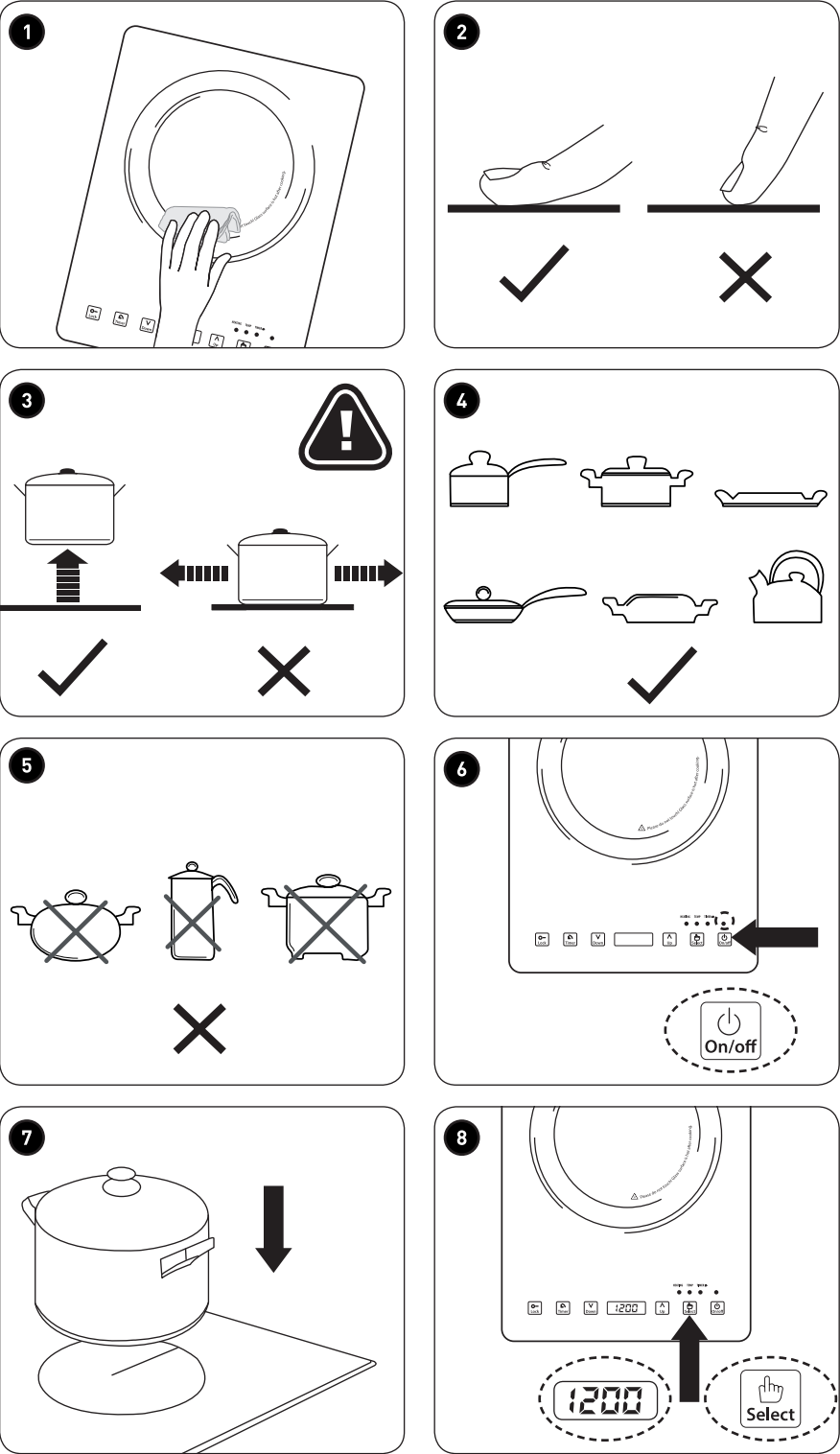
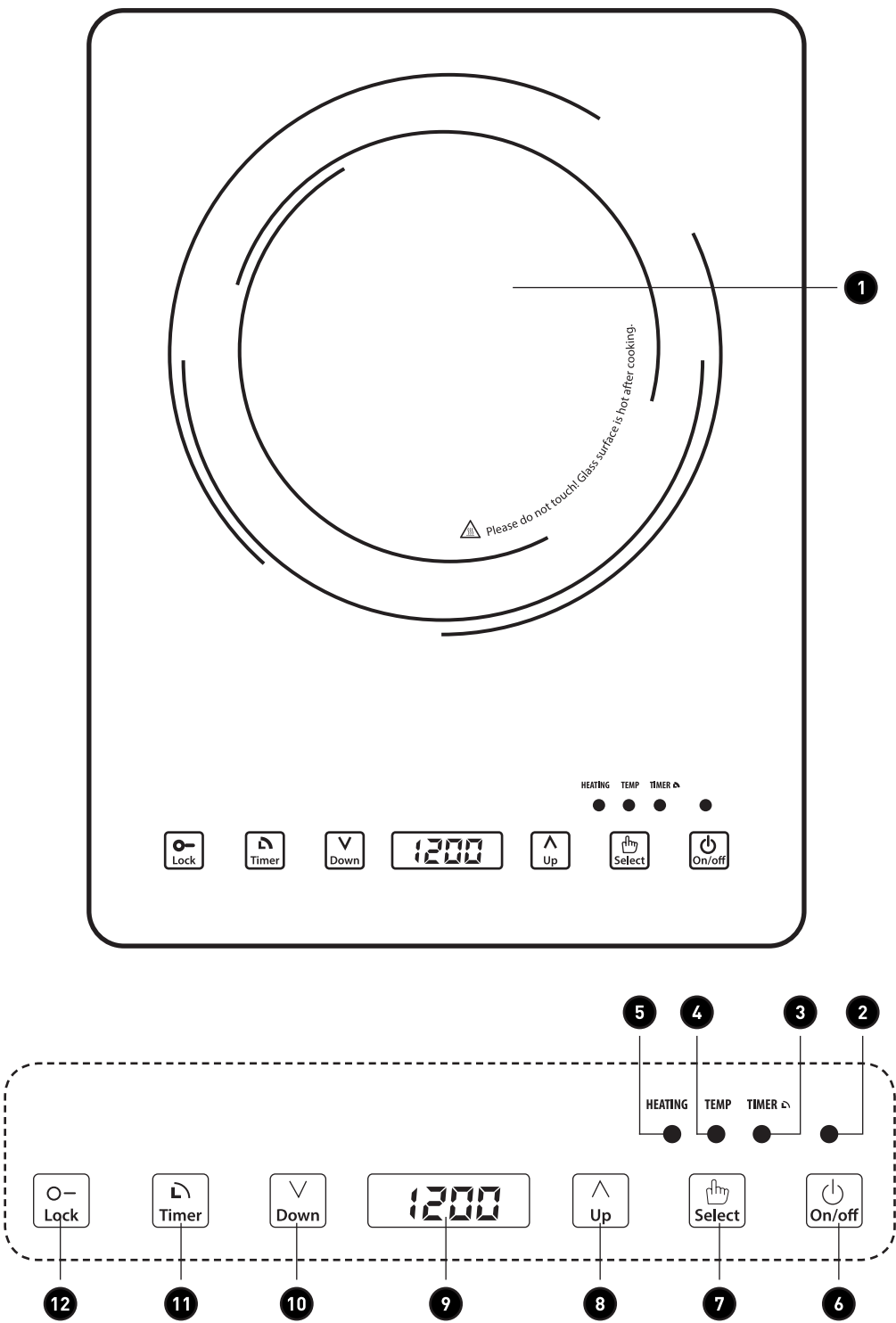


138 x 210 mm

140 x 210 mm

140 x 210 mm

138 x 210 mm



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

9 Composants
9 Aperçu de l'appareil
9 Utilisation prévue
9 Caractéristiques

C Utilisation de l'appareil

10 Avant la première utilisation
10 Utilisation
12 Indications de cuisson
13 Protections de sécurité

D Nettoyage et entretien

14 Nettoyage et entretien
17 Rangement
18 Dépannage

E Mise au rebut

19 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

ATTENTION ! SURFACE CHAUDE !



- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Touchez l'article culinaire en tenant ses poignées uniquement.
- **MISE EN GARDE :** cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne peuvent être confiés à des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
- **N'utilisez jamais un appareil endommagé !** Si l'appareil est endommagé, débranchez-le de la prise de courant, puis contactez votre fournisseur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit

être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ne laisser aucun aliment dans du papier aluminium, des couverts, des couvercles de casserole ou tous autres objets métalliques ou en plastique sur les plaques de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.
- **Danger d'électrocution !** Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche d'alimentation afin de déceler tout dommage éventuel. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, veuillez en confier le remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à une personne possédant les mêmes qualifications, afin de prévenir tout risque ou blessure.
- Nettoyez l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.

Suivez les instructions de la section *Nettoyage et entretien*.

- **AVERTISSEMENT :** en cas de fissurement de la surface du foyer, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le afin de prévenir tout risque d'électrocution.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et d'autres applications similaires comme :
 - petit espace cuisine dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements professionnels ;
 - maisons de campagne ;
 - par des clients dans des hôtels, motels ou autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type maison d'hôtes.
- Utilisez cet appareil exclusivement aux fins prévues. L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. Cet appareil est exclusivement conçu pour une utilisation domestique et à l'intérieur.
- Lisez ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil. Respectez l'ensemble des consignes de sécurité afin de prévenir tout dommage lié à une

utilisation incorrecte !

- Conservez le présent manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Lorsque vous cédez cet appareil à une tierce partie, ce manuel d'instruction doit également lui être remis.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage lié à une utilisation incorrecte ou au non-respect des instructions.
- Avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise, assurez-vous que la tension de la source d'alimentation et le courant nominal correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Évitez d'endommager le cordon d'alimentation. Évitez de tordre, plier ou frotter le cordon sur des rebords tranchants. Maintenez le cordon à l'écart de toutes surfaces chaudes et flammes nues.
- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement mise à la terre.
- Ne débranchez pas la fiche d'alimentation de la prise de courant en tirant sur

le cordon ; n'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

- Si vous utilisez une rallonge, ses spécifications doivent être adaptées à l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient exposer l'utilisateur à des risques de sécurité ou endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Acheminez les câbles de manière sûre afin que personne ne tire dessus ou ne s'y prenne les pieds de manière involontaire.
- Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas d'urgence.
- Avertissement ! Ne plongez les composants électriques de l'appareil ni dans l'eau, ni dans tout autre liquide lors de son nettoyage ou de son utilisation. N'exposez jamais l'appareil à l'eau courante. Évitez de verser de l'eau sur l'appareil pendant qu'il est sous tension. **Danger d'électrocution !**

- Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées ou vous tenez sur un sol humide.
- Vous ne devez en aucun cas ouvrir le boîtier de l'appareil vous-même. N'insérez aucun objet étranger dans le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder à son nettoyage.
- Mettez toujours l'appareil hors tension avant de le débrancher de la prise de courant.
- Ne posez pas l'appareil sur une plaque chaude (cuisinière à gaz, électrique, au charbon, etc.). Maintenez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et flamme nue. Utilisez toujours l'appareil sur une surface nivelée, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables, de disques magnétiques ou de radios.
- Ne recouvrez pas les ori-

fices de ventilation de l'appareil. Veillez à ce l'appareil soit toujours suffisamment ventilé.

- Nettoyez minutieusement l'appareil avant sa première utilisation.
- L'appareil est automatiquement mis sous tension lorsqu'il est branché à une prise de courant.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur en cours d'utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendies, ou d'autres blessures corporelles et dommages aux biens.
- Ne faites pas cuire d'aliments dans une boîte hermétiquement fermée ou un récipient similaire.
Risque d'explosion !
- Évitez de chauffer une casserole vide. Vous risqueriez d'endommager l'appareil ainsi que la casserole.
- **Risque de brûlures !**
L'huile chaude, les liquides chauds ainsi que les aliments chauds peuvent provoquer des blessures graves. Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement.

- **MISE EN GARDE :** si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne cuisez pas sur une plaque en céramique endommagée. Si la plaque en céramique est endommagée, des débordements risquent de s'infiltrer dans la plaque en céramique brisée et de causer un risque d'électrocution.
- Nettoyez la plaque en céramique avec précaution. En cas de débordements d'aliments, mettez l'appareil hors tension aux fins de nettoyage, puis laissez-le refroidir complètement. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Évitez de déplacer, nettoyer ou ranger l'appareil avant refroidissement complet.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Nous recommandons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de se tenir à distance de l'appareil.
- **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.
- **MISE EN GARDE : Risque d'incendie :** ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson
- **MISE EN GARDE :** utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur
- Concernant les instructions de nettoyage de l'appareil, merci de respecter les indications du chapitre *Nettoyage et entretien*.

Composants

- | | |
|---|--|
| 1 Zone de cuisson | 7 Bouton Select  |
| 2 Indicateur POWER | 8 Bouton Up  |
| 3 Indicateur TIMER  | 9 Écran |
| 4 Indicateur TEMP | 10 Bouton Down  |
| 5 Indicateur HEATING | 11 Bouton Timer  |
| 6 Bouton Marche / Arrêt  | 12 Bouton Lock  |

Aperçu de l'appareil

- Déballiez l'appareil. Retirer toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bonne condition. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Caractéristiques

Modèle : 947579
 Tension d'alimentation : 220-240 V~, 50/60 Hz
 Consommation électrique : 2000 W
 Classe de protection : Classe II

Voici la fiche de la plaque de cuisson domestique, conformément au règlement européen n°66/2014. La méthode d'essai est conforme aux exigences de la norme EN 60350-2:2013.

Utilisation prévue

- Cet appareil est utilisé exclusivement pour préparer des repas en utilisant des ustensiles de cuisine adaptés.
- Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

Identification du modèle	VAL-INT - 947579
Type de plaque	Plaque à induction
Nombre de zones et / ou aires de cuisson	1
Technologie de chauffe (zones et aires) de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques)	Zones et aires de cuisson à induction
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	12 cm / 22 cm
Consommation énergétique par zone ou aire de cuisson calculée par kg	208,5 Wh / kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	208,5 Wh / kg

Dans le but de réduire la consommation d'énergie, pensez à éteindre l'appareil dès la fin de son utilisation.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez toute pellicule protectrice pouvant se trouver encore sur la plaque en verre.

Nettoyez l'appareil (→ Nettoyage et entretien).



Remarque : en raison du procédé de fabrication, une légère odeur de brûlé peut se dégager de l'appareil lors de la première mise sous tension. Cette odeur est normale et n'est pas l'indice d'un défaut de fabrication ou d'un danger.

Utilisation

- 2 Les commandes répondent au contact, ainsi vous n'avez pas besoin d'appliquer une quelconque pression.

Employez la pulpe de votre doigt, non son bout.

Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une pression est enregistrée.

Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'il n'y a aucun objet (par exemple, un ustensile ou un torchon) qui les recouvre. Même une couche fine d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

- 3 **Avertissement !** Soulevez toujours les casseroles de la plaque chauffante. Ne faites surtout pas glisser vos ustensiles de cuisine sur la surface. Cela pourrait endommager la surface.

- 4 Placez seulement des ustensiles de cuisine qui conviennent sur la zone de cuisson.

Ustensiles de cuisine appropriés : poêles plates ou casseroles en acier (inoxydable), en fer moulé sous pression ou en émail (diamètre Ø 12 à 22 cm).

Types et tailles d'ustensiles de cuisine recommandés

Matériau	Ustensiles de cuisine avec fond en fer ou acier inoxydable magnétique.
Forme	Ustensiles de cuisine à fond plat.
Taille	Ustensiles de cuisine avec un fond d'un diamètre de 12 à 22 cm.

- 5 **Ustensiles de cuisine non appropriés :** ustensiles de cuisine instables ou faciles à renverser. Poêles ou casseroles en céramique, verre, aluminium ou acier inoxydable magnétisé (diamètre Ø plus petit que 12 cm ou plus grand que 22 cm).

Ustensiles de cuisine non appropriés

Matériau	Ustensiles de cuisine en céramique, verre, aluminium, cuivre.
Forme	Ustensiles de cuisine avec un fond non-plat (c.-à-d. arrondi).
Taille	Ustensiles de cuisine avec un fond d'un diamètre de < 12 ou > 22 cm.

- 6 Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant appropriée.
- Un signal sonore est émis.
 - Tous les indicateurs clignotent une fois.
 - L'appareil est entré en mode de veille.

Allumer l'appareil : appuyez sur le bouton . L'indicateur de mise en marche s'allume.

Utilisez le bouton **Select**  pour sélectionner un mode de cuisson (→ chapitres suivants).

- 7 Placez un ustensile de cuisine approprié sur la zone de cuisson.

Le fond de l'ustensile de cuisine et la surface de la zone de cuisson doivent être propres et secs.

Puissance de la cuisson

- 8 Appuyez sur le bouton **Select** . Le produit par induction commence à fonctionner et l'affichage indique la puissance (1200 W, niveau de puissance par défaut).

Utilisez le bouton **Up**  ou **Down**  pour régler la puissance de cuisson.

Réglages de puissances disponibles :

500 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W

Température de cuisson

- 9 Appuyez sur le bouton **Select**  à nouveau. L'indicateur **TEMP** s'allume et l'affichage indique la température (180 °C, température par défaut).

Utilisez le bouton **Up**  ou **Down**  pour régler la température de cuisson de palier en palier de 20 °C (plage de 60 à 240 °C).

Temps de cuisson

- 10 Appuyez sur le bouton **Timer**  quand l'appareil fonctionne. L'indicateur **TIMER**  s'allume et l'affichage indique les minutes (5 minutes).

Utilisez le bouton **Up**  ou **Down**  pour régler la température de cuisson de palier en palier de 5 minutes (plage de 0 à 180 minutes).

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

Après utilisation

- 11 **Éteindre l'appareil** : appuyez sur le bouton .

Débranchez l'appareil seulement après que le ventilateur s'arrête de fonctionner.



Remarque : un ventilateur intégré fonctionne automatiquement afin d'empêcher l'électronique de surchauffer. Il continuera de fonctionner même après que vous ayez arrêté l'appareil. Ne débranchez pas l'appareil tandis que le ventilateur fonctionne !

Mode de verrouillage pour enfant

- 12 Pour assurer la sécurité des enfants et pour empêcher l'utilisation fortuite, l'appareil est équipé d'un dispositif de verrouillage.

Verrouillage : durant le mode de chauffage/de programmation, appuyez sur le bouton **Lock** . L'indicateur de verrouillage  apparaît sur l'affichage.

Tous les boutons (exception faite du bouton ) sont maintenant désactivés.

Déverrouillage : Appuyez et maintenez le bouton **Lock**  pour 3 secondes. L'indicateur de verrouillage  disparaît. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser l'appareil.

Indications de cuisson

**RISQUE D'INCENDIE GRAVE**

Faites attention en faisant frire car l'huile et la graisse chauffe très rapidement. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse vont s'allumer spontanément.

- Quand 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 tout en maintenant la chaleur à l'intérieur de la casserole.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuisiner sur un réglage élevé et réduisez le réglage quand la nourriture a chauffé un peu.

Faire mijoter

- Le frémissement se produit au-dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles montent de temps en temps vers la surface du liquide à chauffer. C'est le secret des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car la saveur se développe sans cuire longtemps la nourriture.
- Vous devriez également faire cuire les sauces avec des œufs et de la farine au-dessous du point d'ébullition.

Conseils pour les sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une poêle/sauteuse large.
2. Ayez tous les ingrédients et les équipements prêts. Un sauté se doit d'être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments divisés en petites parties.
3. Préchauffez la casserole brièvement et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire n'importe quelle viande d'abord et ensuite, mettez-la de côté en la maintenant au chaud.
5. Sautiez les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température inférieure et ajoutez la viande à la casserole puis votre sauce.
6. Remuez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils soient réchauffés.
7. Servez immédiatement.

Protections de sécurité**Arrêt automatique**

- **Fonction d'arrêt A** : après que l'appareil soit allumé, il s'arrêtera automatiquement en cas d'inactivité dans les 2 heures.

- **Fonction d'arrêt B** : quand la casserole est enlevée de la zone de cuisson mais que vous avez oublié d'éteindre l'appareil, il s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

Protecteur thermique

- L'appareil est équipé d'une protection de sécurité pour empêcher la surchauffe. En cas de surchauffe, l'appareil cesse automatiquement la cuisson et commute vers le mode de veille *Sleeping Mode*.

Protection d'ébullition jusqu'à assèchement

- Avec la protection d'ébullition jusqu'à assèchement, l'appareil arrête automatiquement la cuisson et commute vers le mode de veille *Sleeping Mode* au cas où il ne reste que très peu de liquide ou qu'aucun liquide n'est présent dans le récipient.

Détection de petits articles

Si un ustensile non métallique ou un petit objet métallique (diamètre du fond plus petit que 12 cm) est placé sur la zone de cuisson, l'appareil :

1. émet un bip sans interruption,
2. arrête immédiatement la cuisson,
3. commute automatiquement vers le mode veille *Sleeping Mode* si l'objet n'est pas enlevé dans les 30 minutes.

Protection contre surcharge

- Si le courant électrique ou la tension n'est pas normal(e), l'appareil cessera automatiquement la cuisson et commutera vers le mode veille *Sleeping Mode*.

Nettoyage et entretien

**AVERTISSEMENT**

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, veillez à mettre celui-ci hors tension et à le débrancher de la prise de courant. Laissez-le ensuite refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez jamais une casserole vide sur le produit car cela pourrait endommager l'ustensile de cuisine. La protection de surchauffe pourrait causer un arrêt automatique de l'appareil.
- Quand la zone de cuisson a été longtemps allumée, la surface reste chaude pendant un certain temps. Ne touchez donc pas la surface en verre !
- Vérifiez de temps en temps que rien n'obstrue l'entrée d'air sous la plaque chauffante à induction.
- Si la surface du produit est craquelée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne placez pas des récipients rugueux ou irréguliers sur la plaque chauffante, car ils pourraient endommager la surface en verre.
- Évitez de cogner les casseroles et poêles sur la plaque chauffante.
- La surface en verre est dure mais cassable.
- Ne laissez pas d'objets en métal, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le produit car ils peuvent devenir chauds.
- Ne rangez pas de détergents ou de matériaux inflammables en dessous de la plaque chauffante.
- Nettoyez seulement le produit quand il est suffisamment refroidi.
- Quand l'appareil est éteint et débranché, il n'y aura aucune indication de chaleur résiduelle mais la zone de cuisson peut encore être chaude. **Faites extrêmement attention !**

- Les tampons à récurer, certaines éponges en nylon et des produits de nettoyage récurants/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre décapeur ou éponge convient.
- Ne laissez jamais de résidu de nettoyant sur la surface de la plaque chauffante. Le verre peut se tacher.
- Nettoyez le produit après chaque utilisation. Ceci empêchera les débordements de brûler sur la céramique.
- Utilisez seulement des produits de nettoyage qui

conviennent à la céramique en verre. Suivez les instructions de nettoyage sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du liquide vaisselle non dilué,
- du détergent prévu pour les lave-vaisselle,
- des produits récurants,
- des produits de nettoyage corrosifs tels que les sprays pour le four ou du détachant contre les taches,
- des éponges abrasives,
- des décapeurs à haute pression ou nettoyeurs à la vapeur.

La surface du produit à induction peut être facilement nettoyée de la façon suivante :

Type de saleté

Méthode de nettoyage

Salissure quotidienne sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par la nourriture ou débordements d'aliments non-sucrés sur le verre).

- Appliquez un produit de nettoyage sur le dessus de la plaque chauffante pendant que le verre est encore chaud c'est-à-dire déjà un peu refroidi.
- Rincez et essuyez jusqu'à séchage avec un chiffon propre ou un essuie tout en papier.

Type de saleté

Débordements, fondues et taches de produits sucrés chauds sur le verre.

Méthode de nettoyage

Important : enlevez les taches laissées par les produits alimentaires qui ont fondu et les aliments sucrés ainsi que les débordements aussitôt que possible. Si elles sont laissées sur le verre et refroidies, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de manière permanente la surface en verre.

Important : enlevez-les immédiatement avec un ustensile adéquat pour les surfaces de plaque chauffante en verre céramique tel qu'une pelle à poissons, un couteau à palette ou un racleur équipé d'une lame de rasoir.

Faites attention au surface chaude de la zone de cuisson !

- Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la salissure ou le débordement sur la surface refroidie de l'appareil.
- Nettoyez la salissure ou le débordement avec un torchon ou un essuie tout en papier.
- **Avertissement ! Risque de coupure !** Lorsque la bordure qui sécurise la lame est rétractée, le bord tranchant d'un racleur est très dangereux. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours hors de portée des enfants, là où il ne présente aucun risque.

Type de saleté**Méthode de nettoyage**

Débordements sur les commandes tactiles.

- Épongez le débordement.
- Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un tissu humide et propre.
- Essuyez la zone complètement jusqu'à séchage en utilisant un essuie tout en papier.
- **Remarque :** l'appareil peut émettre des bips et s'arrêter de lui-même ; les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner alors qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous de bien sécher la zone des commandes tactiles avant de remettre en marche l'appareil.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

Dépannage

PROBLÈME / CODE D'ER- REUR AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Désactivez les commandes (→ Mode de verrouillage pour enfants).
Le produit émet un bruit bas de ronflement à un réglage à haute température.	Celui-ci est provoqué par la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'amenuiser ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Code d'erreur E0	Aucun ustensile ou une casserole inappropriée n'est placé(e) sur la zone de cuisson.	Utilisez une batterie de cuisine appropriée pour la cuisson à induction. Centrez l'ustensile de cuisine et assurez-vous que son fond corresponde bien à la taille de la zone de cuisson.
Code d'erreur E1	L'appareil est surchauffé et active ainsi la protection de surchauffe.	Dégagez tous les obstacles bloquant les aérations sous le fond de la plaque chauffante et ensuite, placez-la dans un espace libre et essayez de nouveau après qu'elle ait subi un refroidissement conséquent.
Code d'erreur E2	La protection d'ébullition jusqu'à assèchement est activée parce qu'il y a trop peu de liquide ou aucun liquide dans l'ustensile de cuisine.	Assurez-vous qu'il y ait assez de liquide dans l'ustensile de cuisine.
Code d'erreur E3	Tension d'alimentation anormale.	Débranchez et inspectez si l'alimentation électrique est normale. Essayez de nouveau après la vérification de la normalité de l'alimentation électrique.

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/UE

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



C'est pour cette raison que votre appareil, 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 un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van VALBERG gekozen te hebben. De producten van het merk VALBERG worden gekozen, getest en aanbevolen door ELECTRO DEPOT en verzekeren u een eenvoudig gebruik, een betrouwbare prestatie en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



A

Alvorens het apparaat

22 Veiligheidsinstructies

B

Overzicht van het apparaat

17 Onderdelen
17 Beschrijving van de onderdelen
17 Doelmatig gebruik
17 Specificaties

C

Het apparaat gebruiken

28 Voor ingebruikname
28 Gebruik
30 Kookaanwijzingen
31 Beveiligingen

D

Reiniging en onderhoud

32 Reiniging en onderhoud
35 Opslag
36 Probleemoplossing

E

Verwijdering

37 Afdanken van uw oude machine

Veiligheidsinstructies

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

OPGELET! WARM OPPERVLAK!



- De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in gebruik is. Raak het keukenapparaat alleen bij de handvatten aan.
- **OPGELET:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens gebruik. Raak de warme onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt in geval er geen continu toezicht is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Als het apparaat beschadigd is, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw handelaar.
- Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig bevoegd

persoon om elk gevaar te vermijden.

- Laat nooit voedsel in aluminiumfolie, eetgerei, deksels of andere voorwerpen van metaal of kunststof op de kookplaten achter, deze kunnen zeer warm worden.
- Gevaar voor elektrische schokken! Repareer het apparaat nooit zelf. In geval van een storing mag de reparatie van het apparaat alleen door een vakbekwame persoon uitgevoerd worden.
- Controleer regelmatig de staat van het snoer en de stekker om risico op schade te beperken. Als het snoer beschadigd is, laat het alleen vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een ander vakbekwaam persoon om elk risico op schade of letsel te voorkomen.
- Reinig het apparaat en alle andere toebehoren na elk gebruik. Volg de instructies van de sectie *Reiniging end onderhoud*.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van het apparaat beschadigd is, scha-

kel het uit en ontkoppel het van de voeding op risico op elektrocutie te voorkomen.

- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkruimten;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - *bed & breakfasts*.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is bestemd. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Leef de veiligheidsvoorschriften na om schade door verkeerd gebruik te vermijden!
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan een derde

geeft, doe dan tevens deze gebruiksaanwijzing erbij.

- We zijn niet aansprakelijk voor schade door een verkeerd gebruik of het negeren van de instructies.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de netspanning en de nominale stroom overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat zijn vermeld.
- Zorg dat het snoer niet wordt beschadigd. Buig en verpletter de kabel nooit, leg deze ook niet langs scherpe randen. Houd het snoer uit de buurt van een warm oppervlak of open vlam.
- Sluit het apparaat alleen aan op een juist geaard stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken en wikkel het snoer niet rond het apparaat.
- Bij gebruik van een verlengsnoer moet het vermogen geschikt zijn voor het elektriciteitsverbruik van het apparaat.
- Gebruik geen accessoires

die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Deze kunnen letsel aan de gebruiker en schade aan het apparaat veroorzaken. Gebruik alleen authentieke onderdelen en accessoires.

- Leg het snoer en eventueel verlengsnoer op een dergelijke manier zodat mensen het apparaat niet per ongeluk van een oppervlak trekken of over het snoer vallen.
- Steek de stekker in een eenvoudig te bereiken stopcontact zodat u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact kunt halen in geval van nood.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat tijdens het schoonmaken of gebruik niet onder in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water. Giet geen water op dit apparaat als het ingeschakeld is. **Gevaar voor elektrische schokken!**
- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet

met natte handen of wanneer u op een natte vloer staat.

- Open nooit de behuizing van het product zelf. Steek geen vreemde voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Schakel altijd eerst het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Plaats het apparaat nooit op een warmteplaat (gas, elektrisch, houtskooloven, etc.). Houd het apparaat uit de buurt van een warm oppervlak of open vlam. Gebruik het apparaat altijd op een vlak, stabiel, schoon, warmtebestendig en droog oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van explosieve of brandbare materialen, magnetische schijven of radio's.
- Dek de ventilatieopeningen van het apparaat niet af. Zorg dat er altijd voldoende ventilatie rondom

het apparaat aanwezig is.

- Voor ingebruikname, reinig het apparaat grondig.
- Het apparaat wordt automatisch van stroom voorzien eenmaal de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat genereert warmte en stoom tijdens de werking. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om het risico op brand, brandwonden of andere schade aan personen en eigendommen te voorkomen.
- Kook geen voedsel in een afgedicht blik of gelijksoortige houder. **Explosiegevaar!**
- Verwarm geen lege pan. Dit kan schade aan het apparaat en de pan veroorzaken.
- **Risico op brandwonden!** Hete olie, vloeistoffen en heet voedsel kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Verplaats het apparaat niet wanneer ingeschakeld.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, ontkoppel het apparaat van de voeding om risico op een elektrische schok

te voorkomen.

- Kook niet op een beschadigde keramische plaat. Als de keramische plaat beschadigd is, kan er gemorst voedsel in de gebroken keramische plaat binnendringen en een risico op elektrische schokken veroorzaken.
- Maak de keramische plaat voorzichtig schoon. Als er voedsel word gemorst, schakel het apparaat uit en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Maak het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek.
- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen alvorens te verplaatsen, reinigen of op te bergen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking.
- We bevelen aan dat personen met een pacemaker uit de buurt van het apparaat blijven.
- **WAARSCHUWING:** Levensmiddelen in vet of olie zonder toezicht op een ingeschakelde kookplaat achterlaten is gevaarlijk en kan brandgevaar op-

leveren.

- Doof **NOOIT** een brand met water, maar schakel het apparaat eerst uit en dek vervolgens de vlammen af met een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING: Brandgevaar:** Bewaar nooit voorwerpen op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen de veiligheidsvoorzieningen van het kookvlak die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die zijn vermeld door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing, of de veiligheidsvoorzieningen van het kookvlak die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruiken van ongepaste veiligheidsvoorzieningen kan tot een ongeval leiden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Voor meer informatie over het reinigen van het apparaat, raadpleeg de instructies in het hoofdstuk *Reiniging end onderhoud*.

Onderdelen

- | | |
|--|---|
| 1 Kookzone | 7 Select  knop |
| 2 POWER controlelampje | 8 Up  knop |
| 3 TIMER  controlelampje | 9 Scherm |
| 4 TEMP controlelampje | 10 Down  knop |
| 5 HEATING controlelampje | 11 Timer  knop |
| 6 Aan/Uit  knop | 12 Lock  knop |

Beschrijving van de onderdelen

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle labels van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd is of een storing treedt op, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar of een servicecentrum.
- Bewaar alle verpakking buiten het bereik van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is alleen bestemd voor het bereiden van maaltijden met gebruik van gepast keukengerei.
- Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat en letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	947579
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:	2000 W
Beschermingsklasse:	Klasse II

Dit is de fiche van de huishoudelijke kookplaat overeenkomstig de Europese verordening nr. 66/2014. De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van de norm EN 60350-2:2013.

Identificatie van model	VAL-INT - 947579
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal kookzones en / of -velden	1
Verwarmingstechnologie (inductie, vitrokera- misch, platen)	Inductiekookzones en -velden
Voor ronde kookzones of -velden: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op 5 mm nauwkeurig	12 cm / 22 cm
Energieverbruik per kookzone of -veld, berekend per kg	208,5 Wh / kg
Energieverbruik voor de kookplaat, berekend per kg	208,5 Wh / kg

Om het energieverbruik te beperken, schakel het apparaat na gebruik uit.

Voor ingebruikname

- 1 Verwijder de beschermfolie van de glazen plaat, indien aanwezig.

Reinig het apparaat (→ Reiniging en onderhoud).



Opmerking: het apparaat kan, omwille van het fabricageproces, een lichte brandgeur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld.. Deze geur is normaal en wijst niet op een fabricagefout of een gevaar.

Gebruik

- 2 De bedieningsknoppen zijn aanraakgevoelig, u moet aldus geen enkele druk uitoefenen.

Gebruik de onderkant van uw vinger en niet de vingertop.

U hoort een geluidssignaal telkens een invoer wordt geregistreerd.

Zorg dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en niet door een voorwerp (bijv. een keukengerei of theedoek) worden afgedekt. Zelfs een dun laag water kan de juiste werking van de bedieningsknoppen verstoren.

- 3 **Waarschuwing!** Haal altijd de pannen van de kookplaat af. Laat uw pannen of ander kookgerei niet over het kookoppervlak glijden. Het oppervlak kan worden beschadigd.

- 4 Plaats alleen keukengerei dat voor de kookzone gepast is.

Gepast kookgerei: pannen of potten van (roestvrij) staal, gietijzer of email (diameter Ø 12 tot 22 cm).

Type en grootte van aanbevolen kookgerei

Materiaal Kookgerei met een bodem van magnetisch ijzer of roestvrij staal.

Vorm Kookgerei met een platte bodem.

Grootte Kookgerei met een bodemdiameter tussen 12 en 22 cm.

- 5 **Ongepast kookgerei:** Onstabiel of eenvoudig te kantelen kookgerei. Pannen of potten van keramiek, glas, aluminium of magnetisch roestvrij staal (diameter Ø kleiner dan 12 cm of groter dan 26 cm).

Ongepast kookgerei

Materiaal Kookgerei van keramiek, glas, aluminium, koper

Vorm Kookgerei met een niet-platte (d.w.z. ronde) bodem

Grootte Kookgerei met een bodemdiameter < 12 of > 22 cm.

- 6 Steek de stekker in een gepast stopcontact.
- U hoort een geluidssignaal.
 - Alle controlelampjes knipperen eenmaal.
 - Het apparaat gaat in stand-by.

Het apparaat inschakelen: Druk op de  knop. Het aan/uit-controlelampje brandt.

Gebruik de **Select**  knop om een kookmodus te selecteren (→ volgende hoofdstukken).

- 7 Plaats gepast kookgerei op de kookzone.

De bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone moeten schoon en droog is.

Kookvermogen

- 8 Druk op de **Select**  knop. De inductiekookplaat treedt in werking en het vermogen wordt op het scherm weergegeven (1200 W, standaard vermogen-niveau).

Gebruik de **Up**  of **Down**  knop om het gewenste kookvermogen in stellen.

Beschikbare vermogenniveaus:
500 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W,
1600 W, 1800 W, 2000 W

Temperatuur

- 9 Druk nogmaals op de **Select**  knop. Het **TEMP** controlelampje brandt en de temperatuur wordt op het scherm weergegeven (180 °C, standaard temperatuur).

Gebruik de **Up**  of **Down**  knop om de temperatuur in stappen van 20 °C in te stellen (tussen 60 en 240 °C).

Bereidingstijd

- 10** Druk op de **Timer**  knop wanneer het apparaat is ingeschakeld. Het **TIMER**  controlelampje brandt en het aantal minuten wordt op het scherm weergegeven (2 minuten).

Gebruik de **Up**  of **Down**  knop om de bereidingstijd in stappen van 5 minuten in te stellen (tussen 0 en 180 minuten).

Na het verstrijken van de bereidingstijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Na gebruik

- 11** **Het apparaat uitschakelen:** Druk op de  knop.

Schakel het apparaat pas uit eenmaal de ventilator niet langer draait.



Opmerking: een geïntegreerde ventilator wordt automatisch ingeschakeld om een oververhitting van de elektronica te voorkomen. De ventilator blijft enige tijd na het uitschakelen van het apparaat draaien. Haal de stekker niet uit het stopcontact wanneer de ventilator nog draait!

Kinderslot

- 12** Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen en een ongewenste werking te voorkomen is dit apparaat uitgerust met een vergrendelingsmechanisme.

Vergrendelen: Tijdens het verwarmen of programmeren van het apparaat, druk op de **Lock**  knop. Het slotpictogram  wordt op het scherm weergegeven.

De werking van alle knoppen (uitgezonderd de  knop) is uitgeschakeld.

Ontgrendelen: Druk en houd de **Lock**  knop gedurende 3 seconden ingedrukt. Het slotpictogram  verdwijnt. Het apparaat kan opnieuw worden gebruikt.

Kookaankwijzingen**BRANDGEVAAR!**

Wees voorzichtig tijdens het frituren, olie en vet worden zeer snel warm. Olie en vet kunnen bij een zeer hoge temperatuur spontaan vlam vatten.

- Eenmaal het voedsel aan de kook is gebracht, verlaag de temperatuurinstelling.
- Gebruik een deksel zodat de warmte binnenin de pan wordt gehouden, dit zorgt voor een kortere bereidingstijd en een lager energieverbruik.
- Beperk het gebruik van een vloeistof of vet om de bereidingstijd zo kort mogelijk te houden.
- Start het kookproces op een hoge instelling en verlaag eenmaal het voedsel iets is opgewarmd.

Sudderer

- Sudderer doet zich voor bij een temperatuur onder het kookpunt, op circa 85 °C, wanneer er nu en dan lucht-bellen naar het oppervlak van de opgewarmde vloeistof komen. Dit is het geheim van een heerlijke soep of malse ragout, de smaak komt namelijk tot ontwikkeling zonder de levensmid-delen langdurig te koken.
- Het wordt tevens aanbevolen om sau-zen op basis van eieren en bloem onder het kookpunt te bereiden.

Advies voor braadgerechten

1. Neem een wokpan met een platte bo-den die voor inductie geschikt is of een grote braad-/sauspan.
2. Houd alle benodigde ingrediënten en keukengerei bij de hand. Het sauteren moet op een snelle manier gebeuren. Als u grote hoeveelheden wilt braden, splits de levensmiddelen in kleinere delen op.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg 2 eetlepels olie toe.
4. Bak om het even welk soort vlees in de pan en leg het vervolgens terzijde terwijl u het vlees warm houdt.
5. Sautéer de groenten. Eenmaal de groenten warm, maar nog steeds knapperig. zijn, stel de kookzone op een lagere temperatuur in en voeg het vlees en vervolgens uw saus aan de pan toe.
6. Roer de ingrediënten zachtjes door om ervoor te zorgen dat alles warm is.
7. Dien onmiddellijk op.

Beveiligingen

Automatische uitschakeling

- **Uitschakelfunctie A** : eenmaal het ap-paraat ingeschakeld is, wordt het au-tomatisch na een inactiviteit van 2 uur uitgeschakeld.
- **Uitschakelfunctie B** : als de pan van de kookzone is verwijderd, maar u bent vergeten om het apparaat uit te scha-kelen, wordt het apparaat automatisch na 30 minuten uitgeschakeld.

Thermische beveiliging

- Het apparaat is uitgerust met een be-veiliging om oververhitting te voorko-men. In geval van een oververhitting wordt het kookproces automatisch ge-stopt en gaat het apparaat in stand-by *Sleeping Mode*.

Beveiliging tegen droogkoken

- De beveiliging tegen droogkoken zorgt ervoor dat het apparaat het kookpro-ces automatisch stopt en in stand-by *Sleeping Mode* gaat wanneer er zich weinig of geen vloeistof in het kook-gerei bevindt.

Detectie van kleine artikelen

Als er een niet metalen kookgerei of een klein metalen voorwerp (bodemdiameter kleiner dan 12 cm) op de kookzone wordt geplaatst:

1. hoort u een continu geluidssignaal,
2. stopt het kookproces onmiddellijk,
3. gaat het apparaat in stand-by *Sleep-ing Mode* als het voorwerp binnen 30 minuten niet wordt verwijderd.

Beveiliging tegen overbelasting

- Als de elektrische stroom of span-ning niet zoals normaal is, wordt het kookproces automatisch gestopt en gaat het apparaat in stand-by *Sleep-ing Mode*.

Reiniging en onderhoud

**WAARSCHUWING**

- Voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt, controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het apparaat vervolgens volledig afkoelen.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Plaats nooit een lege pan op het apparaat, het kookgerei kan worden beschadigd. De beveiliging tegen oververhitting kan het apparaat automatisch uitschakelen.
- Als de kookzone gedurende een lange periode werd gebruikt, blijft het kookoppervlak gedurende enige tijd warm. Raak het glazen oppervlak niet aan!
- Controleer regelmatig of de luchtinlaat aan de onderkant van de inductiekookplaat niet belemmerd wordt.
- Als het oppervlak van het apparaat barsten vertoont, haal de stekker uit het stopcontact om gevaar voor elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats geen ruw of onregelmatig kookgerei op de kookplaat om schade aan het glazen oppervlak te voorkomen.
- Stoot niet met een pan of pot tegen de kookplaat.
- Het glazen oppervlak is stevig, maar tevens breekbaar.
- Laat geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en ander bestek op de kookplaat achter, deze kunnen zeer warm worden.
- Berg geen schoonmaakmiddelen of brandbare materialen onder de kookplaat op.
- Reinig het apparaat alleen eenmaal het voldoende is afgekoeld.
- Als het apparaat uitgeschakeld en van de voeding is ontkoppeld, is er geen aanduiding van restwarmte. De kookzone kan echter nog warm zijn. **Wees uiterst voorzichtig!**

- Schuursponsjes, bepaalde nylon sponzen, schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen kunnen het glas bekrassen. Lees altijd het etiket van het reinigingsmiddel of spons voordat u het voor het reinigen van uw apparaat gebruikt.
- Laat nooit reinigingsmiddel op het oppervlak van de kookplaat achter. Het glas kan worden bevlekt.
- Maak het apparaat schoon na elk gebruik, zo branden kookresten nooit vast.
- Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Volg de schoonmaakinstructies die op de verpakking zijn vermeld.

Gebruik nooit:

- onverdund afwasmiddel,
- vaatwasmiddel,
- schuurmiddelen,
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen,
- schuursponsjes,
- hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Het oppervlak van de inductiekookplaat kan eenvoudig op de volgende manier worden schoongemaakt:

Soort vuil	Reinigingsmethode
Vuil op het glas door alledaags gebruik (vingerafdrukken, vlekken, etensresten of gemorste ongesuikerde levensmiddelen op het glas).	• Breng een reinigingsmiddel op de kookplaat aan wanneer het glas nog warm is, maar al iets is afgekoeld. • Spoel en veeg de kookplaat droog met een schone doek of keukenpapier.

Soort vuil

Gemors of vlekken van gesmolten of gesuikerde warme levensmiddelen op het glas.

Reinigingsmethode

Belangrijk: Verwijder gemors of vlekken van gesmolten of warme gesuikerde levensmiddelen zo snel mogelijk. Als deze op het glas blijven en afkoelen, zijn ze moeilijk te verwijderen en kan het glazen oppervlak zelfs permanent worden beschadigd.

Belangrijk: Verwijder deze vlekken onmiddellijk met een gereedschap dat voor het oppervlak van een kookplaat van glaskeramik geschikt is, zoals een visspaan, paletmes of een schraper met scheermesje. **Opgelet voor het warme oppervlak van de kookzone!**

- Houd het mes of het gereedschap tegen een hoek van 30° en krab het vuil of de vlek op het afgekoelde oppervlak van het apparaat weg.
- Maak het oppervlak vervolgens schoon met een doek of keukenpapier.
- **Waarschuwing! Risico op snijwonden!** Als de beschermer van het mes is ingetrokken, is de snijrand van een krabber zeer gevaarlijk. Wees zeer voorzichtig tijdens gebruik en berg het altijd op buiten het bereik van kinderen om elk risico te voorkomen.

Soort vuil**Reinigingsmethode**

Gemors op de touchknoppen.

- Veeg het gemors weg met een spons.
- Maak de zone van de touchknoppen vervolgens schoon met een spons of een schone, vochtige doek.
- Maak de zone ten slotte droog met keukenpapier.
- **Opmerking:** Het apparaat kan geluidssignalen voortbrengen en automatisch worden uitgeschakeld; de touchknoppen kunnen niet worden gebruikt als er zich vloeistof op bevindt. Zorg dat de zone van de touchknoppen goed droog is voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat op een koele, droge en schone plaats, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om het apparaat in op te bergen, wanneer het voor langere tijd niet gebruikt zal worden.

Probleemoplossing

PROBLEEM / WEERGE- VEN CODEFOUT	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De touchknoppen werken niet.	De knoppen zijn vergrendeld.	Maak de vergrendeling ongedaan (→ Kinderslot).
Het product brengt een laag bromgeluid voort wanneer op een hoge temperatuur ingesteld.	Dit wordt veroorzaakt door de inductiekooktechnologie.	Dit is normaal. Het geluid moet echter afnemen of volledig verdwijnen wanneer u het apparaat op een lagere temperatuur instelt.
Foutcode E0	Er bevindt zich geen gepaste kookgerei of pan op de kookzone.	Gebruik alleen gepast kookgerei op de inductiekookplaat. Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone en zorg dat zijn bodem overeenstemt met de grootte van de kookzone.
Foutcode E1	Het apparaat is oververhit en de beveiliging tegen oververhitting is ingeschakeld.	Verwijder alle obstakels die de ventilatieopeningen aan de onderkant van de kookplaat blokkeren, breng de kookplaat vervolgens naar een open ruimte en probeer nogmaals eenmaal het apparaat volledig is afgekoeld.
Foutcode E2	De beveiliging tegen droogkoken is geactiveerd omdat er onvoldoende of geen vloeistof in het kookgerei aanwezig is.	Zorg dat er voldoende vloeistof in het kookgerei aanwezig is.
Foutcode E3	Abnormale voedingsspanning.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of de elektrische voeding normaal is. Probeer nogmaals indien de controle van de voeding een positief resultaat geeft.

Afdanken van uw oude machine

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.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses VALBERG - Produkt gewählt haben. Ausgewählt, getestet und empfohlen durch ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke VALBERG garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.be



A

Vor der Inbetriebnahme des Geräts

40 Sicherheitsvorschriften

B

Geräteübersicht

27 Beschreibung des Geräts
27 Geräteübersicht
27 Bestimmungsgemäße Verwendung
27 Technische Spezifikationen

C

Verwendung des Geräts

46 Vor dem ersten Gebrauch
46 Gebrauch
48 Kochanweisungen
49 Sicherheitsschutz

D

Reinigung und Pflege

50 Reinigung und Pflege
53 Aufbewahrung
54 Fehlerbehebung

E

Entsorgung

55 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN UND BEWAHREN SIE DIESE AUF, UM BEI BEDARF DARIN NACHZUSCHLAGEN.

ACHTUNG ! HEISSE OBERFLÄCHE !



- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts heiß werden. Fassen Sie Kochgeschirr nur an den Griffen an.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahre sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung darf nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
- **Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät!** Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und benachrichtigen Sie Ihren Kundendienst, falls das Gerät beschädigt sein sollte.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifi-

zierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Lassen Sie kein Besteck, keine Pfannendeckel oder andere Metall-/Kunststoffgegenstände sowie keine in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf den Kochplatten, da diese heiß anlaufen können.
- **Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Risiken oder Verletzungen vorzubeugen.
- Das Gerät und alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen. Befolgen Sie dabei die Anleitungen des Kapitels *Reinigung und Pflege*.
- **WARNUNG:** Bei Sprüngen in Kochflächen schalten

Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, um Stromschläge zu vermeiden.

- Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert, wie:
 - in Teeküchen im Einzelhandel, in Büros und in ähnlicher Arbeitsumgebung;
 - in Bauernhäusern;
 - von Gästen in Hotels, Motels, Pensionen und ähnlichen Einrichtungen.
 - *Bed & Breakfast*-Einrichtungen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Das Gerät ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet. Dieses Gerät wurde für den ausschließlichen Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen entworfen.
- Lesen Sie die Anleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden!
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für

den weiteren Gebrauch auf. Bei einer Weitergabe dieses Geräts an Dritten legen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls bei.

- Im Falle von unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Netzversorgung, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verhindern Sie eine Beschädigung des Kabels durch Quetschen, Knicken oder Scheuern an scharfen Kanten. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Das Gerät an eine Netzsteckdose anschließen, die ordnungsgemäß geerdet ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss dieses für die entspre-

chende Leistung geeignet sein.

- Die Benutzung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie deshalb nur Originalzubehör.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen bzw. ein Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
- **Warnung!** Tauchen Sie elektrische Teile des Geräts während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, wenn es eingeschaltet ist.
- **Stromschlaggefahr!**
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen

oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.

- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, wenn sie es nicht verwenden und bevor Sie eine Reinigung durchführen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Platte (Gasherd, Elektroherd, Kohleofen usw.). Halten Sie das Gerät von heißen Flächen und offenen Flammen fern. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien, Magnetplatten oder Radiogeräten.
- Die Belüftungsöffnungen des Geräts müssen stets freigehalten werden. Achten Sie stets auf eine gute Belüftung um das Gerät.
- Das Gerät vor der erst-

maligen Inbetriebnahme gründlich reinigen.

- Das Gerät wird automatisch eingeschaltet, wenn dieses an eine Netzsteckdose angeschlossen wird.
- Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme und Dampf. Treffen Sie angemessene Vorkehrungen, um dem Risiko von Verbrennungen, Brand oder Verletzungen und Sachschäden vorzubeugen.
- Keine Lebensmittel in luftdichten oder ähnlichen Behälter kochen. **Explosionsgefahr!**
- Niemals eine leere Pfanne erhitzen, da dadurch das Gerät und die Pfanne beschädigt werden können.
- **Verbrennungsgefahr!** Heißes Öl, heiße Flüssigkeiten und heiße Nahrungsmittel können ernsthafte Verletzungen verursachen. Vermeiden Sie es daher, das Gerät während des Betriebs zu bewegen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gebrochen ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

- Kochen Sie niemals auf einer beschädigten Keramikplatte. Überläufe können in die Bruchstellen einer beschädigten Keramikplatte eindringen und eine Stromschlaggefahr verursachen.
- Seien Sie sorgfältig beim Reinigen der Keramikplatte. Bei vorhandenen Rückständen oder Überläufen von Lebensmitteln schalten Sie das Gerät zur Reinigung ab und lassen es danach vollständig abkühlen. Wischen Sie es mit einem leicht befeuchteten Tuch sauber.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es an einen anderen Ort hinstellen, reinigen oder aufbewahren.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Es wird empfohlen, dass sich Personen mit Herzschrittmachern fern vom Gerät aufhalten, wenn es in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Ein unbeaufsichtigtes Kochen von fett- oder ölhaltigen Lebensmitteln auf einem Kochherd kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- NIEMALS versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus. Decken Sie die Flammen z.B. mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ab.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich Einrichtungen zum Schutz des Kochfeldes, die vom Gerätehersteller vorgesehen oder von diesem in der Bedienungsanleitung empfohlen werden oder die im Gerät integrierten Einrichtungen zum Schutz des Kochfeldes. Die Verwendung von nicht geeigneten Schutzeinrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Anweisungen zur Reinigung des Geräts sind im Kapitel *Reinigung und Pflege* enthalten.

Beschreibung des Geräts

- | | |
|--|---|
| 1 Kochstufe | 7 Select  -Taste |
| 2 POWER-Anzeige | 8 Up  -Taste |
| 3 TIMER  -Anzeige | 9 Display |
| 4 TEMP-Anzeige | 10 Down  -Taste |
| 5 HEATING-Anzeige | 11 Timer  -Taste |
| 6 Ein/Aus-Taste  | 12 Lock  -Taste |

Geräteübersicht

- Packen Sie das Gerät aus. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber von dem Gerät. Kontrollieren Sie, ob das Gerät vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn das Gerät beschädigt ist oder eine Störung vorliegt, verwenden Sie es nicht und bringen Sie es zu Ihrem Händler oder zum Kundendienst zurück.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn Kinder mit der Verpackung spielen, besteht Unfallgefahr.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Mahlzeiten mit geeigneten Kochutensilien bestimmt.
- Jegliche andere Verwendung kann das Gerät beschädigen oder Verletzungen verursachen.

Technische Spezifikationen

Modell:	947579
Netzspannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Schutzklasse:	Klasse II

Produktblatt der Kochplatte für den Hausgebrauch nach der europäischen Verordnung Nr. 66/2014. Die Prüfmethode entspricht den Anforderungen der EN 60350-2:2013.

Typbezeichnung	VAL-INT - 947579
Herd-Typ	Induktionsherd
Anzahl der Stufen und/oder Kochzonen	1
Heizungstechnik (Stufen und Zonen) des Induktionsherdes, strahlende Kochzonen, Herde)	Stufen und Zonen für Induktionsherde
Runde Kochflächen oder -zonen: Durchmesser der Nutzfläche pro Bereich des Elektroherdes; auf die nächsten 5 mm abgerundet	12 cm / 22 cm
Energieverbrauch pro Kochfläche oder -zone; pro kg berechnet	208,5 Wh / kg
Energieverbrauch der Kochplatte; pro kg	208,5 Wh / kg

Um den Energieverbrauch zu reduzieren vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Gebrauch unverzüglich auszuschalten.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie eventuelle Schutzfolien, die noch auf der Glasplatte haften.

Reinigen Sie das Gerät (→ Reinigung und Pflege).



Hinweis: Aufgrund des Herstellungsprozesses kann das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen leichten Brandgeruch ausströmen. Dieser Geruch ist normal und stellt keinen Herstellungsfehler und keine Gefahr dar.

Gebrauch

- 2 Die Tasten sind berührungsempfindlich, so dass kein Druck auf sie ausgeübt werden muss.

Drücken Sie mit den Fingerkuppen, nicht mit den Fingernägeln, auf die Tasten.

Ein akustisches Signal ertönt bei jeder Wahrnehmung einer Druckausübung.

Stellen Sie sicher, dass die Tasten stets sauber, trocken und frei von Fremdkörpern (z.B. ein Gegenstand oder ein Handtuch) sind. Selbst eine dünne Wasserschicht kann ein Betätigen der Tasten erschweren.

- 3 **Achtung!** Heben Sie Kochgeschirr jeweils von der heißen Platte an. Schieben oder ziehen Sie kein Kochgeschirr auf der Plattenoberfläche, da sie dadurch beschädigt werden kann.

- 4 Nur Kochgeschirr benutzen, das für die Kochfläche geeignet ist.

Geeignete Kochutensilien: Pfannen oder Töpfe aus Flachstahl, (Edel-) Stahl, Gusseisen oder Emaille (Durchmesser Ø 12 bis 22 cm).

Empfohlene Kochutensilien

Material	Kochutensilien mit Boden aus Eisen oder magnetischem rostfreiem Stahl.
Form	Kochutensilien mit flachem Boden.
Größe	Kochutensilien mit einem Durchmesser des Bodens zwischen 12 und 22 cm.

- 5 **Ungeeignete Kochutensilien:** instabile oder leicht kippende Kochutensilien. Töpfe oder Pfannen aus Keramik, Glas, Aluminium oder magnetisiertem Edelstahl (Durchmesser geringer als Ø 12 cm oder größer als 22 cm).

Ungeeignete Kochutensilien

Material	Kochutensilien mit Boden aus Keramik, Glas, Aluminium oder Kupfer.
Form	Kochutensilien mit nichtflachem Boden (d.h. rund).
Größe	Kochutensilien mit Bodendurchmesser zwischen < 12 und > 22 cm.

- 6 Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an.

- Ein akustisches Signal ertönt.
- Sämtliche Kontrollleuchten blinken einmal.
- Das Gerät schaltet in den Bereitschaftsmodus.

Das Gerät einschalten: Drücken Sie die Taste . Die Betriebsanzeige leuchtet.

Drücken Sie die **Select** -Taste, um einen Kochmodus (→ folgende Kapitel) auszuwählen.

- 7 Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Kochfläche.

Der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochfläche müssen sauber und trocken sein.

Kochleistung

- 8 Drücken Sie die **Select** -Taste. Das Gerät ist betriebsbereit. Im Display wird die Leistung (1200 W, Standardleistungspegel) angezeigt.

Zum Einstellen der Kochleistung drücken Sie die **Up** - oder **Down** -Taste.

Anwählbare Energieeinstellungen:
500 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W

Kochtemperatur

- 9 Drücken Sie erneut die **Select** -Taste. Die **TEMP**-Anzeige leuchtet. Im Display erscheint die Temperatur (180 °C; Standardtemperatur).

Drücken Sie die **Up** - oder **Down** -Taste, um die Kochtemperatur in 20 °C-Schritten (innerhalb des Bereichs von 60 °C bis 240 °C) einzustellen.

Garzeiten

- 10** Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die **Timer** -Taste. Die **TIMER** -Anzeige leuchtet. Im Display werden die Minuten ( min.) angezeigt.

Drücken Sie die **Up** - oder **Down** -Taste, um die Kochtemperatur in 5-Minuten-Schritten (Bereich: 0 bis 180 Minuten) einzustellen.

Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Kochzeit automatisch aus.

Nach dem Gebrauch

- 11** **Gerät ausschalten:** Taste  drücken.

Das Gerät erst vom Netzstrom trennen, nachdem der Lüfter zum Stillstand gekommen ist.



Hinweis: Der integrierte Lüfter läuft automatisch, um die Elektronik vor Überhitzen zu schützen. Der Lüfter läuft nach dem Abschalten des Geräts weiter. Trennen Sie das Gerät nicht vom Netzstrom, wenn der Lüfter noch läuft!

Kindersicherungsmodus

- 12** Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten und um einen unbeabsichtigten Betrieb zu verhindern, ist das Gerät mit einer Verriegelungsvorrichtung ausgestattet.

Sperren: Drücken Sie im Heiz-/Programmiermodus die **Lock**-Taste . Die Sperranzeige  wird im Display angezeigt.

Alle Tasten (außer -Taste) sind nun blockiert.

Entriegeln: Drücken Sie 3 Sekunden lang die **Lock**-Taste . Die Sperranzeige  erlischt. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Kochanweisungen**BRANDGEFAHR**

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da Öl und Fett in der Pfanne schnell erhitzt. Bei extrem hohen Temperaturen entflammen Öl und Fett.

- Verringern Sie die Temperatureinstellung, wenn die Lebensmittel zu kochen beginnen.
- Durch das Aufsetzen eines Deckels wird die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch wird reduziert, wobei die Wärme im Topf beibehalten wird.
- Flüssigkeit- oder Fettmenge auf das Minimum einschränken, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen bei einer höheren Temperatur. Verringern Sie die Einstellung, nachdem die Lebensmittel ein wenig erhitzt wurden.

Langsam köcheln

- Sieden tritt unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C auf, wenn Blasen gelegentlich an die Oberfläche der zu erwärmenden Flüssigkeit aufsteigen. Das ist ein Geheimnis köstlicher Suppen und Eintöpfe, da so Aromen ohne zu langes Kochen erhalten bleiben.
- Soßen auf Eier- und Mehlbasis müssen ebenfalls unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.

Hinweise zum Anbraten

1. Wählen Sie einen Induktionswok mit flachem Boden oder eine große Pfanne/Schmorpfanne.
2. Halten Sie sämtliche Zutaten und Utensilien bereit. Das Anbraten muss schnell erfolgen. Zum Zubereiten von größeren Mengen teilen Sie die Lebensmittel in kleinere Portionen auf.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz an und geben Sie 2 Esslöffel Öl bei.
4. Bereiten Sie zuerst eine beliebige Fleischsorte zu. Legen Sie das Fleisch danach beiseite. Halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es bereits heiß aber dennoch weiterhin knusprig ist, stellen Sie die Temperatur der Kochfläche niedriger ein. Geben Sie das Fleisch in die Pfanne und danach die Soße zu.
6. Zutaten rühren um sicherzustellen, dass diese wieder erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

Sicherheitsschutz**Automatische Abschaltung**

- **Stopp-Funktion A:** Nach dem Einschalten des Geräts schaltet es sich automatisch nach 2 Stunden wieder aus, wenn es in der Zwischenzeit nicht mehr bedient wird.

- **Stopp-Funktion B:** Wird das Kochgeschirr von der Kochfläche entfernt, wobei Sie jedoch vergessen haben, das Gerät abzuschalten, schaltet es sich nach 30 Minuten automatisch aus.

Wärmeschutz

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitschutz ausgestattet, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei einer Überhitzung wird der Kochvorgang automatisch vom Gerät beendet. Danach schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus (*Sleeping-Modus*).

Austrocknungsschutz

- Mit dem Austrocknungsschutz wird der Kochvorgang automatisch vom Gerät beendet. Danach schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus (*Sleeping-Modus*), wenn nur noch wenig oder keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr vorhanden ist.

Erkennung von Kleinteilen

Bei einem Hinlegen eines nichtmetallischen Utensils oder eines kleinen Metallgegenstandes (dessen Bodendurchmesser geringer als 12 cm ist) auf die Kochfläche wird das Gerät:

1. ein kontinuierliches akustisches Signal abgeben,
2. den Kochvorgang unverzüglich beenden,
3. automatisch in den Bereitschaftsmodus (*Sleeping-Modus*) schalten, falls der Gegenstand nicht innerhalb von 30 Minuten entfernt wird.

Überlastschutz

- Bei einer abnormalen Zufuhr des elektrischen Stroms oder der Spannung wird der Kochvorgang automatisch vom Gerät beendet. Danach schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus (*Sleeping-Modus*).

Reinigung und Pflege

**WARNUNG**

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Pflege aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf das Gerät, da das Kochutensil dadurch beschädigt werden kann. Der Überhitzungsschutz kann ein automatisches Abschalten des Geräts bewirken.
- Wenn die Kochfläche bereits eine längere Zeit eingeschaltet ist, bleibt die Oberfläche einige Zeit lang heiß. Vermeiden Sie, die Glasoberfläche zu berühren!
- Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob der Lufteinlass unter dem Induktionskocher blockiert ist.
- Bei Rissen in der Oberfläche des Geräts trennen Sie die Netzstromverbindung, um Stromschläge zu vermeiden.
- Keine Behälter aus rauem oder unregelmäßigem Material auf die Kochplatte stellen, da diese die Glasoberfläche beschädigen.
- Setzen Sie Töpfe und Pfannen nicht hart auf der Kochplatte auf.
- Die Glasoberfläche ist hart und dennoch zerbrechlich.
- Keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf dem Gerät lassen, da diese heiß werden können.
- Keine Reinigungsmittel oder brennbare Materialien unter der Kochplatte aufbewahren.
- Reinigen Sie das Gerät erst, nachdem es ausreichend abgekühlt ist.
- Nach dem Abschalten des Geräts und dem Trennen der Netzstromverbindung verbleiben keine Anzeichen von Restwärme. Die Kochfläche kann jedoch noch heiß sein. **Seien Sie besonders vorsichtig!**

- Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Beachten Sie stets das Etikett um sicherzugehen, dass Ihr Reiniger oder Schwamm zum Reinigen von Glas geeignet ist.
- Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche der Kochplatte. Glas kann sich verfärben.
- Wischen Sie das Gerät nach jeder Verwendung ab. Dies vermeidet ein Einbrennen von übergebliebenem Gargut in die Keramikfläche.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glas-keramik geeignet sind. Befolgen Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Niemals verwenden:

- unverdünntes Spülmittel,
- für Geschirrspüler bestimmte Reinigungsmittel,
- Scheuermittel,
- aggressive Reinigungsmittel, z.B. wie Ofensprays oder Fleckenentferner für Flecken,
- Scheuerschwämme,
- Hochdruckluftgebläse oder Dampfreiniger.

Die Oberfläche des Induktionsgeräts lässt sich wie folgt leicht reinigen:

Verunreinigung

Reinigungsmethode

Tägliche Schmutzrückstände auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken durch Nahrungsmittel oder Überläufe von zuckerfreien Lebensmitteln auf dem Glas).

- Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf die Oberseite der Heizplatte auf, wenn das Glas noch warm, d.h. bereits etwas abgekühlt ist.
- Spülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch gut abtrocknen.

Verunreinigung

Überläufe, Schmelzflecken und Flecken von heißen, zuckerhaltigen Lebensmitteln auf dem Glas.

Reinigungsmethode

Wichtig: Entfernen Sie Flecken, die von Lebensmitteln hinterlassen, geschmolzen sind oder von zuckerhaltigen Lebensmitteln verursacht wurden sowie Überläufe so bald wie möglich. Falls diese Flecken auf Glas hinterlassen wurden und bereits abgekühlt sind können diese sich nur schwer entfernen lassen oder sogar langfristig die Glasoberfläche beschädigen.

Wichtig: Entfernen Sie sie unverzüglich mit einem Utensil, das sich für die Glaskeramikflächen der Heizplatten eignet, z.B. mit einer Fisch-Schaufel, einem Spatel oder einem Schaber mit einer Rasierklinge. **Achten Sie auf die heiße Oberfläche der Kochfläche!**

- Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30°. Schaben Sie Verunreinigungen oder Überläufe auf der gekühlten Oberfläche des Geräts ab.
- Entfernen Sie Verunreinigungen oder Überläufe mit einem Tuch oder Papiertuch.
- **Achtung! Schneidgefahr!** Beim Zurückziehen der Kante, mit der die Klinge gesichert wird, stellt die Schneidkante des Schabers ein Verletzungsrisiko dar. Gehen Sie mit äußerster Sorgfalt mit diesem um. Bewahren Sie Schaber stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wo die Schneide keine Gefährdung darstellen kann.

Verunreinigung**Reinigungsmethode**

Überläufe auf den berührungsempfindlichen Tasten.

- Überläufe mit einem Schwamm abwischen.
- Wischen Sie die berührungsempfindlichen Tasten mit einem Schwamm oder einem feuchten und sauberen Tuch ab.
- Wischen Sie die Fläche mit einem Papiertuch vollständig trocknen.
- **Anmerkung:** Das Gerät kann akustische Signale abgeben und sich von selbst abschalten. Die berührungsempfindlichen Tasten funktionieren nicht, wenn sich eine Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass die berührungsempfindlichen Tasten trocken sind, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.

Aufbewahrung

- Trennen Sie das Gerät vor der Aufbewahrung immer vom Netzstrom.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und sauberen Ort. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, um Ihr Gerät darin zu lagern, wenn es längere Zeit nicht verwendet wird.

Fehlerbehebung

STÖRUNG / ANGEZEIGTER FEHLERCODE	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Reaktion der berührungsempfindlichen Tasten.	Die Tasten sind gesperrt.	Tasten deblockieren (→ Kindersicherungsmodus).
Das Gerät gibt bei einer hohen Temperatureinstellung ein tiefes Summen ab.	Dieses Summen wird durch die Technik des Induktionskochers verursacht.	Dies ist normal. Das Summen sollte abnehmen oder gar vollständig aufhören, wenn Sie die Kochstufe niedriger einstellen.
Fehlercode E0	Es wurde keine ungeeignete Pfanne oder Kochutensil auf die Kochfläche gestellt.	Verwenden Sie zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Stellen Sie das Kochutensil in die Mitte. Vergewissern Sie sich, dass die Kochutensil-Unterseite der Größe der Kochfläche entspricht.
Fehlercode E1	Das Gerät ist überhitzt, so dass dadurch der Überhitzungsschutz aktiviert ist.	Entfernen Sie sämtliche Hindernisse, die die Lüftungsschlitze auf der Unterseite der Kochplatte blockieren. Platzieren Sie die Kochplatte an einen freien Ort. Probieren Sie es danach erneut, nachdem die Kochplatte abgekühlt ist.
Fehlercode E2	Der Austrocknungsschutz wird aktiviert, wenn zu wenig oder gar keine Flüssigkeit im Kochutensil vorhanden ist.	Stellen Sie sicher, dass im Kochutensil ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
Fehlercode E3	Abnormale Versorgungsspannung.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Probieren Sie es nach dem Prüfen auf eine normale Stromzufuhr erneut.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



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

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EU

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

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



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

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionado, testado y recomendado 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



A

Antes de empezar

58 Indicaciones de seguridad

B

Descripción del dispositivo

63 Lista de partes
63 Descripción del dispositivo
63 Uso previsto
63 Especificaciones técnicas

C

Uso del dispositivo

64 Antes del primer uso
64 Uso
66 Indicaciones de cocción
67 Protecciones de seguridad

D

Mantenimiento y limpieza

68 Uso del dispositivo
71 Conservar el dispositivo
72 Solución de problemas

E

Eliminación

73 Desecho de su dispositivo obsoleto

Indicaciones de seguridad

POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO Y CONSÉRVELO PARA SU USO EN FUTURAS OCASIONES.

¡ATENCIÓN! ¡SUPERFICIE CALIENTE!



- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Toque el electrodoméstico solo sujetándolo por las asas.
- **PRECAUCIÓN:** este aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores. Mantenga los menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que puede originar. No está permitido que los niños jueguen con el aparato. Los menores de 8 años no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión de un adulto.
- Conserve el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no se ha diseñado para su uso con un temporizador externo o sistema de control remoto.
- **¡Nunca utilice un aparato dañado!** Si el aparato está dañado, desconéctelo de la toma de corriente y póngase en contacto con su proveedor.
- Para evitar peligros, si el cable de conexión de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio al

cliente o una persona cualificada.

- No deje ningún alimento en papel de aluminio, los cubiertos, las tapas de las ollas u otros objetos metálicos o de plástico sobre las placas de cocción ya que pueden calentarse.
- **¡Peligro de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el aparato usted mismo. En caso de funcionamiento incorrecto, solo el personal cualificado debe realizar las reparaciones.
- Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación y de la clavija para detectar cualquier posible daño. En caso de deterioro del cable de alimentación, confíe su sustitución al fabricante, a su servicio de reparación o a una persona cualificada con el fin de evitar riesgos o lesiones.
- Limpie el aparato y todos sus accesorios después de cada uso. Siga las instrucciones del apartado *Limpieza y mantenimiento*.

- **ADVERTENCIA:** si se agrieta la superficie del fogón, apáguelo y desenchúfelo para evitar un riesgo de descarga.
- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico y otras aplicaciones similares como:
 - pequeñas cocinas en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales;
 - casas de campo;
 - clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - casas de huéspedes.
- Utilice este aparato solo para los fines previstos. No se ha previsto el uso comercial del aparato. Este aparato se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico e interior.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato. ¡Siga todas las indicaciones de seguridad para evitar daños provocados por un uso incorrecto!
- Conserve este manual de uso para futuras consultas. Cuando entregue este aparato a una tercera per-

sona, deberá entregarle también este manual de instrucciones.

- No asumimos ninguna responsabilidad en caso de daños provocados por un uso incorrecto o por el incumplimiento de estas instrucciones.
- Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, compruebe que la tensión de la fuente de alimentación y la corriente nominal sean las indicadas en las especificaciones de alimentación que figuran en la placa de identificación del aparato.
- Evite dañar el cable de alimentación. Evite retorcer, doblar o frotar el cable sobre bordes afilados. Mantenga el cable alejado de toda superficie caliente o llama abierta.
- Conecte el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable; no enrolle el cable alrededor del aparato.
- Si utiliza un cable de ex-

tensión, sus especificaciones deben adaptarse al aparato.

- Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Estos podrían suponer un riesgo para el usuario o dañar el aparato. Por este motivo, utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Disponga el cable de manera segura para que nadie pueda tirar o tropezar con él de forma accidental.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de acceso fácil para poder desconectarlo rápidamente en caso de urgencia.
- ¡Advertencia! No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza o el uso. No lo pase por debajo del agua corriente. Evite verter agua encima del aparato cuando si está encendido. **¡Peligro de descarga eléctrica!**
- No sujete nunca el enchufe de alimentación con las manos mojadas.

- No utilice el aparato con las manos mojadas o si el suelo está húmedo.
- Nunca abra la carcasa del aparato. No introduzca ningún objeto extraño en el interior de la carcasa.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Apague siempre el aparato antes de desconectarlo de la toma de corriente.
- No coloque el aparato sobre una placa caliente (cocina de gas, cocina eléctrica, cocina de carbón, etc.). Mantenga el aparato lejos de cualquier superficie caliente o llama viva. Utilice siempre el aparato sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No utilice el aparato cerca de materiales explosivos o inflamables, de discos magnéticos o emisoras de radio.
- No recubra los orificios de ventilación del aparato. Asegúrese de que siempre dispone de la ventilación suficiente.
- Limpie meticulosamente el aparato antes de su primer uso.
- El aparato se enciende automáticamente cuando se conecta a una toma de corriente.
- Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Tome las precauciones adecuadas para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones corporales y daños materiales.
- No cocine los alimentos en una lata cerrada herméticamente o en un recipiente similar. **¡Riesgo de explosión!**
- Evite calentar una olla vacía; podría dañar el aparato y la olla.
- **¡Riesgo de quemaduras!** El aceite caliente, los líquidos calientes y los alimentos calientes pueden provocar quemaduras graves. No mueva el aparato durante su uso.
- **PRECAUCIÓN:** si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- No cocine sobre una placa con la cerámica dañada. Si la placa cerámica está dañada, el exceso de líquido podría filtrarse por la placa cerámica rota y provocar una descarga eléctrica.
- Limpie la placa cerámica con precaución. En caso de desbordamiento de alimentos, apague el aparato para limpiarlo y déjelo enfriar completamente. Límpielo con un paño ligeramente húmedo.
- No mueva, limpie o guarde el aparato si no se ha enfriado completamente.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras lo esté utilizando.
- Recomendamos a las personas con marcapasos que mantengan una distancia con el aparato.
- **PRECAUCIÓN:** la cocción de alimentos sin vigilancia en una placa de cocción, utilizando materias grasas o aceite, puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **PRECAUCIÓN: Peligro de incendio:** no guarde objetos sobre las superficies de cocción
- **PRECAUCIÓN:** utilice solo los dispositivos de protección de la placa de cocción diseñados por el fabricante de la placa, o indicados por el fabricante en las instrucciones de uso como aptos, o los dispositivos de protección de la tabla de cocción integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes
- No utilice aparatos de limpieza a vapor
- Para las instrucciones de limpieza del aparato, siga las indicaciones del apartado *Limpieza y mantenimiento*.

Lista de partes

- | | |
|--|---|
| 1 Zona de cocción | 7 Botón Select  |
| 2 Indicador POWER | 8 Botón Up  |
| 3 Indicador TIMER  | 9 Pantalla |
| 4 Indicador TEMP | 10 Botón Down  |
| 5 Indicador HEATING | 11 Botón Timer  |
| 6 Botón marcha / paro  | 12 Botón Lock  |

Descripción del dispositivo

- Desembale el aparato. Retire todos los adhesivos del aparato. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o presenta averías, no lo utilice y entréguelo a su distribuidor o servicio al cliente.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de accidente si los niños juegan con el embalaje.

Especificaciones técnicas

Modelo:	947579
Tensión de red:	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	2000 W
Tipo de protección:	Clase II

Esta es la ficha de la placa de cocción doméstica, según el reglamento europeo n°66/2014. El método de ensayo es conforme a la norma EN 60350-2:2013.

Uso previsto

- Este aparato solo se utiliza para preparar comidas con recipientes aptos.
- Cualquier otro uso puede deteriorar el aparato o provocar lesiones.

Identificación del modelo	VAL-INT - 947579
Tipo de placa	Placa de inducción
Número de zonas y o áreas de cocción	1
Tecnología de combustión (zonas y áreas) de cocción por inducción, zonas de cocción radiantes, placas	Zonas y áreas de cocción por inducción
Para las zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de superficie útil para la zonas de cocción eléctrica, redondeado a los 5 más cercanos	12 cm / 22 cm
Consumo energético de la zona o área de cocción calculado en kg	208,5 Wh / kg
Consumo energético de la placa de cocción calculado en	208,5 Wh / kg

Con el objetivo de reducir el consumo energético, apague el aparato cuando finalice su uso.

Antes del primer uso

- 1 Retire la película protectora que sobre la placa de vidrio.

Limpie el aparato (→ Limpieza y mantenimiento).



Observaciones: Debido al proceso de fabricación, es posible que se desprenda un ligero olor a quemado cuando se encienda el aparato por primera vez. Este olor es normal y no es consecuencia de ningún defecto de fabricación o daño.

Uso

- 2 Los controles responden al contacto y no debe aplicar ningún tipo de presión. Utilice la yema del dedo, no la punta.

Se escucha un pitido cada vez que se registra una presión.

Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o trapo) los tapa. Asimismo, una fina capa de agua también puede impedir el uso correcto de los controles.

- 3 **¡Advertencia!** Levante siempre las cacerolas de la placa calefactora. Nunca arrastre utensilios de cocina por encima de la superficie ya que podría dañarla.

- 4 Utilice solo baterías de cocina adecuadas en la zona de cocción.

Baterías de cocina adecuadas: sartenes, fuentes o cacerolas de acero (inoxidable), hierro fundido o esmaltadas (diámetro Ø de 12 a 22 cm).

Tipos y tamaños recomendados de los utensilios de cocina

Material	Baterías de cocina con base de hierro o acero inoxidable magnético.
Forma	Baterías de cocina con base plana.
Tamaño	Baterías de cocina con un diámetro de base de 12 a 22 cm.

- 5 **Baterías de cocina inadecuadas:** baterías de cocina inestables o fáciles de tumbarse. Sartenes o cacerolas en cerámica, cristal o acero inoxidable magnetizado (diámetro Ø inferior a 12 cm o superior a 22 cm).

Baterías de cocina inadecuadas

Material	Baterías de cocina de cerámica, cristal, aluminio, cobre.
Forma	Utensilios de cocina con base no plana (es decir, abombada).
Tamaño	Baterías de cocina con un diámetro de base de <12 a> 22 cm.

- 6 Conecte el enchufe a una toma de corriente apropiada.

- Se emite un pitido.
- Todos los indicadores parpadearán una vez.
- El aparato entra en modo de espera.

Encender el aparato: pulse el botón . El indicador de puesta en marcha se ilumina.

Utilice el botón **Select**  para seleccionar un modo de cocción (→ capítulos siguientes).

- 7 Coloque una batería de cocina adecuada en la zona de cocción.

La base de la batería de cocina y la superficie de la zona de cocción deben estar limpios y secos.

Potencia de la cocción

- 8 Pulse el botón **Select** . El aparato por inducción empieza a funcionar y la pantalla indica la potencia (1200 W, nivel de potencia predeterminado).

Utilice el botón **Up**  o **Down**  para ajustar la potencia de cocción.

Ajustes de potencia disponibles:
500 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W

Temperatura de cocción

- 9 Vuelva a pulsar el botón **Select** . El indicador **TEMP** se ilumina y la pantalla indica la temperatura (180 °C, temperatura por defecto).

Utilice el botón **Up**  o **Down**  para ajustar la temperatura de cocción a intervalos de 20 °C rango de 60 a 240 °C).

Tiempo de cocción

- 10** Pulse el botón **Timer**  cuando el aparato funcione. El indicador **TIMER**  se ilumina y la pantalla indica los minutos (2 minutos).

Utilice el botón **Up**  o **Down**  para ajustar la temperatura de cocción a intervalos de 5 minutos (rango de 0 a 180 minutos).

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente.

Después de usarlo

- 11** **Apagar el aparato:** pulse el botón .

Desenchufe el aparato solo cuando el ventilador deje de funcionar.



Observaciones: el ventilador integrado funciona automáticamente para evitar el sobrecalentamiento del circuito electrónico. Continuará funcionando incluso después de haber parado el aparato. ¡No desenchufe el aparato si el ventilador funciona!

Modo de bloqueo infantil

- 12** Para garantizar la seguridad de los niños y evitar un uso fortuito, el aparato incorpora un dispositivo de bloqueo.

Bloqueo: durante el modo de calentamiento/programación, pulse el botón **Lock** . El indicador de bloqueo  se muestra en la pantalla.

Todos los botones (excepto el botón ) están desactivados.

Desbloqueo: Mantenga pulsado el botón **Lock**  durante 3 segundos. El indicador de bloqueo  desaparece. Ya puede empezar a utilizar el aparato.

Indicaciones de cocción**RIESGO DE INCENDIO GRAVE**

Preste atención al freír ya que el aceite y la grasa se calientan rápidamente. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente.

- Si la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al conservar el calor en el interior de la olla.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o de grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste elevado y bájelo cuando los alimentos ya estén un poco calientes.

Hervir a fuego lento

- El burbujeo se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas suben de vez en cuando a la superficie del líquido que se calienta. Es el secreto de unas sopas deliciosas y de unos estofados tiernos ya que el sabor se desarrolla con unas cocción largas.
- Las salsas con huevo y harina también deben prepararse por debajo del punto de ebullición.

Consejos para los salteados

1. Elija un wok con base plana apto para inducción o una sartén o sartén para saltear grande.
2. Tenga todos los ingredientes y los utensilios preparados. Un salteado debe ser rápidamente. Si prepara grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas cantidades.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada 2 cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero y apártela a un lado para que se mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, baje la temperatura de la zona de cocción y añada la carne junto con la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurarse de que todos se calientan.
7. Sirva inmediatamente.

Protecciones de seguridad

Desconexión automática

- **Función de paro A:** después de que el aparato se encienda, se parará automáticamente en caso de que esté inactivo durante 2 horas.

- **Función de paro B:** si retira la cacerola de la zona de cocción y no apaga el aparato, este se para automáticamente al cabo de 30 minutos.

Protector térmico

- El aparato está equipado con protección de seguridad para evitar el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, el aparato para automáticamente la cocción y pasa al modo de espera *Sleeping Mode*.

Protección de la ebullición hasta el desecado

- Con la protección de ebullición hasta el desecado, el aparato para automáticamente la cocción y pasa al modo de espera *Sleeping Mode* si queda poco o nada de líquido en el recipiente.

Detección de pequeños artículos

Si un utensilio no metálico o un pequeño objeto metálico (diámetro de base inferior a 12 cm) se coloca encima de la zona de cocción, el aparato:

1. emite un pitido sin interrupción,
2. para inmediatamente la cocción,
3. pasa automáticamente al modo de espera *Sleeping Mode* si el objeto no se retira en un plazo de 30 minutos.

Protección por sobrecargas

- Si la tensión o la corriente eléctrica no son normales, el aparato para inmediatamente la cocción y pasa al modo de espera *Sleeping Mode*.

Uso del dispositivo



ADVERTENCIA

- Apague el aparato antes de llevar a cabo su limpieza y mantenimiento. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. A continuación, deje que el aparato se enfríe por completo.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Nunca coloque una cacerola vacía sobre el aparato ya que podría dañarlo. La protección por sobrecalentamiento puede provocar que el aparato se pare automáticamente.
- Cuando la zona de cocción está encendida durante mucho tiempo, la superficie permanece caliente durante cierto tiempo. ¡No toque la superficie de cristal!
- Compruebe de vez en cuando que nada obstruye la entrada de aire situada debajo de la placa de inducción.
- Si la superficie del producto está agrietada, desenchufe el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No coloque recipientes rugosos o irregulares en la placa calefactora ya que podrían dañar la superficie de cristal.
- Evite golpear la placa calefactora con las cacerolas y las sartenes.
- La superficie de cristal es dura pero frágil.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el aparato ya que pueden calentarse.
- No guarde detergentes o materiales inflamables debajo de la placa calefactora.
- Limpie el aparato solo cuando se haya enfriado completamente.
- Si el aparato se apaga y desenchufa, no existe ninguna indicación de calor residual pero la zona de cocción aún puede estar caliente. **¡Preste especial atención!**

- Los estropajos, determinadas esponjas de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el detergente o la esponja son adecuados.
- No deje restos de detergente en la superficie de la placa calefactora. El cristal se puede manchar.
- Limpie el aparato después de cada uso. De esta forma, evitará que los alimentos vertidos se quemen en la cerámica.
- Utilice solo productos de limpieza que sean adecua-

dos para vitrocerámicas. Siga las instrucciones de limpieza indicadas en el embalaje.

Nunca utilice:

- líquido lavavajillas sin diluir,
- detergente para platos,
- productos abrasivos,
- productos de limpieza corrosivos como aerosoles para horno o antimanchas,
- esponjas abrasivas,
- decapantes de alta presión o limpiadores de vapor.

La superficie de inducción se puede limpiar fácilmente de la manera siguiente:

Tipo de suciedad

Método de limpieza

Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de los alimentos o derrames de alimentos no azucarados en el cristal).

- Aplique un producto de limpieza sobre la placa calefactora cuando el cristal este aún un poco caliente.
- Enjuague y seque con un paño limpio o papel de cocina.

Tipo de suciedad

Los alimentos vertidos o derretidos y las manchas de productos azucarados en el vidrio.

Método de limpieza

Importante: elimine las manchas de los productos derretidos y de los alimentos azucarados, y los derrames de alimentos, tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar encima del cristal, serán más difíciles de eliminar o, incluso, pueden dañar la superficie del cristal de forma permanente.

Importante: retírelas inmediatamente con un utensilio adecuado para las superficies vitrocerámicas como, por ejemplo, palas de pescado, espátulas o rascadores con una hoja de afeitar.
¡Preste especial atención a la superficie caliente de la zona de cocción!

- Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el derrame en la superficie enfriada del aparato.
- Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel de cocina.
- **¡Advertencia! ¡Peligro de corte!** Si retira la protección de la cuchilla, el borde afilado del raspador es muy peligroso. Utilícelo con extrema precaución y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños, donde no suponga ningún peligro.

Tipo de suciedad

Método de limpieza

Vertidos encima de los controles táctiles.

- Seque el vertido.
- Limpie la zona de los controles táctiles con una esponja o un trapo húmedo y limpio.
- Limpie toda la zona y séquela con un papel de cocina.
- **Observaciones:** el aparato puede emitir pitidos y pararse; los controles táctiles no funcionan si tienen líquido encima. Asegúrese de secar completamente la zona de los controles táctiles antes de encender el aparato.

Conservar el dispositivo

- Antes de almacenar el aparato, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y animales.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante largos periodos de tiempo.

Solución de problemas

PROBLEMA / CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los controles táctiles no funcionan.	Los controles están bloqueados.	Desactive los controles (→Modo de bloqueo infantil).
El producto emite un zumbido a alta temperatura.	Es producido por la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el zumbido debe disminuir o desaparecer completamente cuando reduzca el ajuste de calor.
Código de error E8	Se ha colocado un utensilio o cacerola inadecuado en la zona de cocción.	Utilice una batería de cocina adecuada para la cocción por inducción. Centre el utensilio de cocción y asegúrese de que la base se corresponde con el tamaño de la zona de cocción.
Código de error E1	El aparato se sobrecalienta y se activa la protección por sobrecalentamiento.	Retire todos los obstáculos que bloquean los orificios de ventilación en la parte inferior de la placa calefactora y, a continuación, colóquela en un espacio libre y vuelva a intentarlo una vez se haya enfriado.
Código de error E2	La protección de ebullición hasta el secado se activa porque el utensilio de cocina tiene poco o nada de líquido.	Asegúrese de que hay líquido suficiente en el utensilio de cocina.
Código de error E3	Tensión de red anormal.	Desenchufe y compruebe si la alimentación eléctrica es normal. Vuelva a intentarlo después de comprobar que la alimentación eléctrica es normal.

Desecho de su dispositivo obsoleto

ELIMINACIÓN DE DESECHOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este dispositivo contiene el símbolo de la Directiva RAEE (Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), lo que significa que al no puede ser desechado en la basura doméstica una vez finalizada su vida útil, sino en puntos de recogida locales para la separación de residuos. La recuperación de residuos contribuye a la protección del medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para proteger nuestro medio ambiente y nuestra salud, los dispositivos viejos eléctricos y electrónicos deben desecharse según las normas establecidas, a seguir tanto por los proveedores, como por los usuarios.

Por este motivo, su dispositivo con el símbolo indicado en su etiqueta de identificación o embalaje,



no debe desecharse en un cubo de basura público o privado de uso doméstico. El usuario debe entregar el dispositivo en puntos de recogida locales para su reciclaje y clasificación, o para ser reutilizados con otros fines según lo definido en la Directiva.