

WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 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.

MADE IN PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE



Electric Hob
Plaque de cuisson électrique
Elektrische kookplaat
Placa eléctrica

993428 - IH 3 TB 342C

INSTRUCTIONS FOR USE02

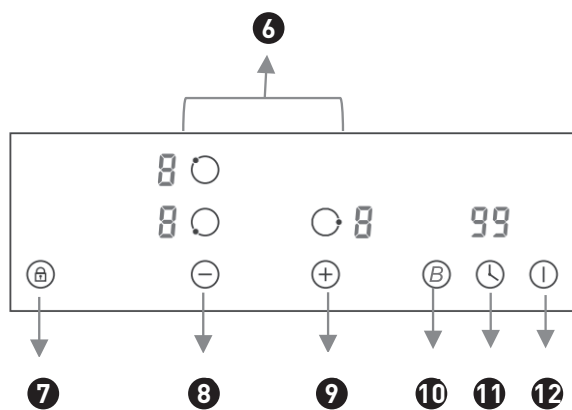
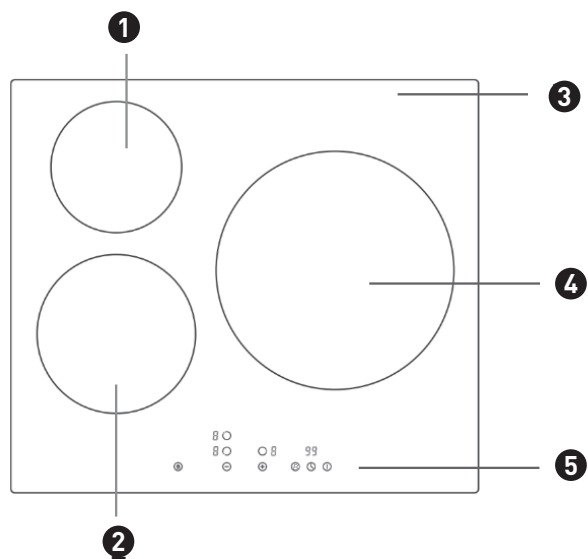
CONSIGNES D'UTILISATION28

GEBRUIKSAANWIJZINGEN56

INSTRUCCIONES DE USO82







Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT,
the products of the VALBERG brand are easy to use,
reliable and of an impeccable standard.
Thanks to this appliance, you can be sure that each
use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Preview of the appliance

Description of the appliance

B

Using the appliance

Installation
Operation instructions
Heat Settings

C

Useful information

Cleaning and maintenance
Hints and Tips
Failure Inspection for induction hob

The instructions are also available on the site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Description of the appliance

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| ❶ 1300/1500W Cooking Zone | ❷ 2300/3000W Cooking Zone |
| ❸ 1900/2200W Cooking Zone | ❹ Control panel |
| ❺ Glass plate | |

Control Panel

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| ❶ Cooking Zone selection button | ❷ Booster control button |
| ❸ Child Lock control button Cooking | ❹ Timer selection button |
| ❺ Heating level/Timer “-” button | ❻ ON/OFF button |
| ❽ Heating level/Timer “+” button | |

NOTE:

Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Installation

NOTE:

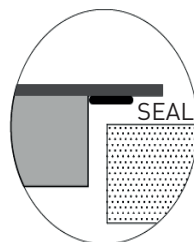
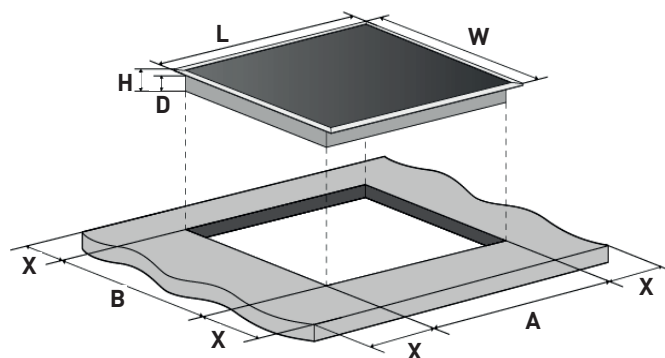
The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):

NOTE:

The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

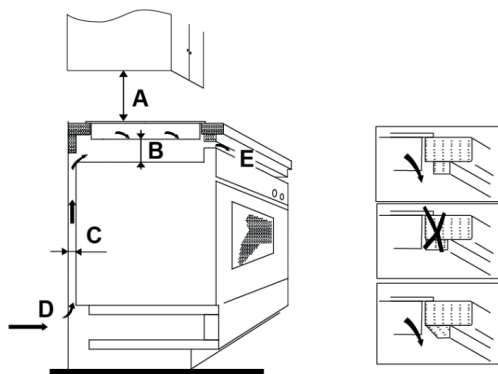


Model	L	W	H	D	A	B	X
60cm induction hob	590	520	56	48	555+5 -0	495+5 -0	50 mm

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

NOTE:

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Installing the foam gasket

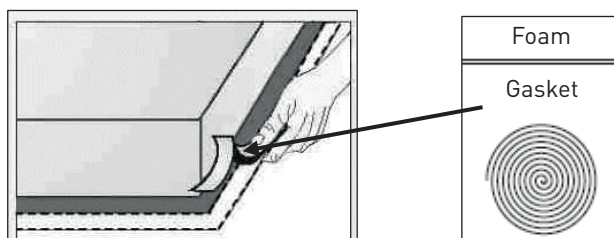
- Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

WARNING:

Do not install the hob without the foam gasket!

The gasket should be attached to the hob in the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



Before locating the fixing brackets

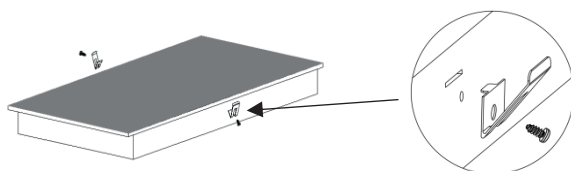
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

- Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws. Find the easy fit kit package first.

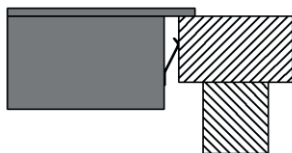
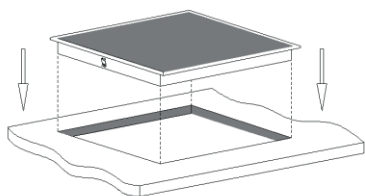
- Fix clips to hob

Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



- Fix hob to cabinet

Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.

Notes :

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

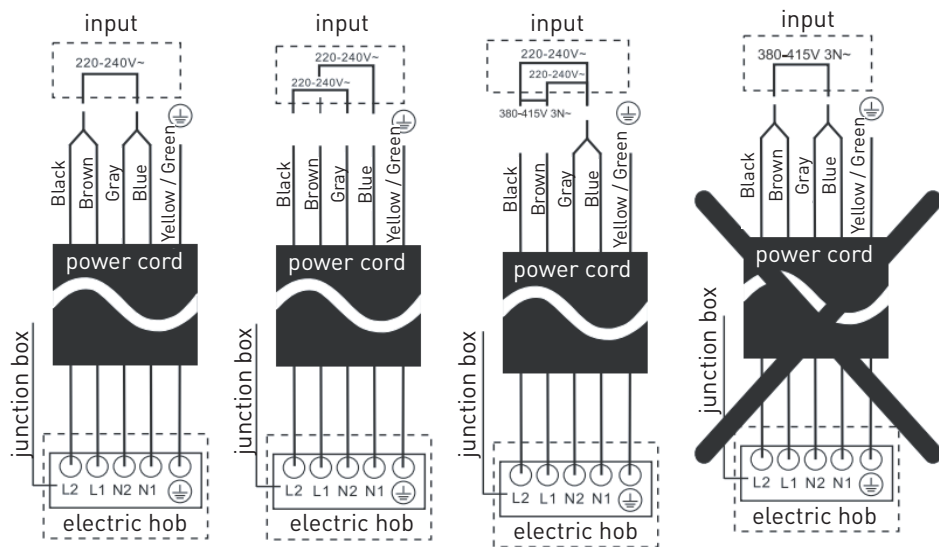
Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.**
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

NOTE:

For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use.

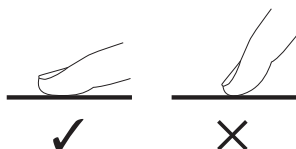
For those model power cord without plug, the method of connections shown below.



Operation instructions

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choose the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

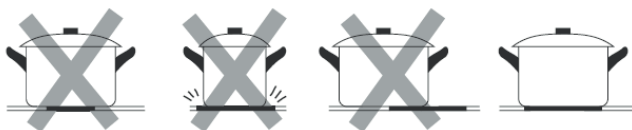


- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- A pan with a diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.

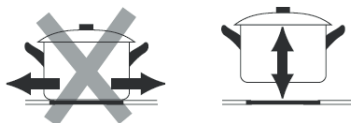
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Suggested Pan dimensions for induction hob

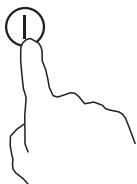
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

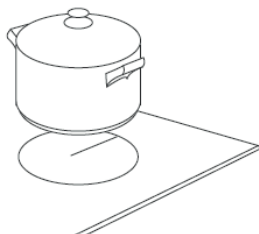
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
280mm	230	280

Using your Hob

To start cooking



1. After the hob be connected to electricity and power on. **Press and hold the ON/OFF ① control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on.** Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”



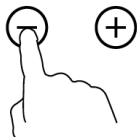
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Set heating level of cooking zone

Before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:



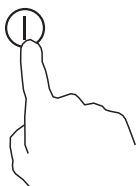
- Set heat setting by touching the  or  button.

Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows “-”.



2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF ① control button.

Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

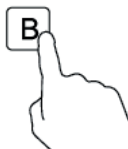
Using Booster Function-Induction Hob

You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:



1. Touch the heating zone selection control button to select the Cooking zone you want to use boost function.
2. Adjust the cooking zone to a heating level by touching the heating level control button "+" or "-".



3. Touch the Booster function control button **B**, the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.

Note: After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

- Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.
- You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button around three seconds. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button around 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.

WARNING:

Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button ① and child lock button.

You can always turn the hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

NOTE:

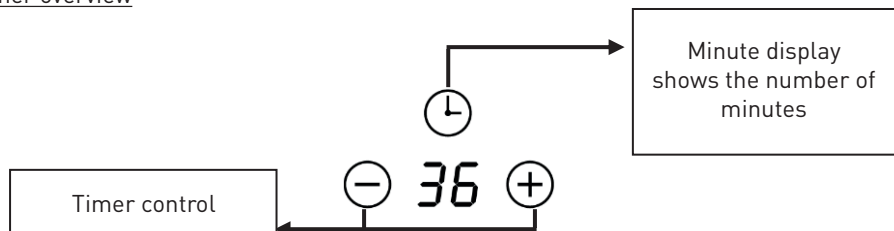
Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview

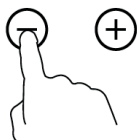


Using the Timer as a Minute Minder

If you have not selected any cooking zones



1. Touch the timer control button (clock icon), the number in timer indicator flashing.
2. Then adjust Minute Minder setting follows below:

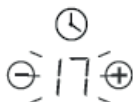


- Set heat setting by touching the (−) or (+) button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.



3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows “- -” when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.

- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Setting the timer to turn cooking zone off



1. Touch the heating zone selection control button  to select the cooking zone you wish to set timer for.

2. Touch the timer control button  , the number in timer indicator flashing.

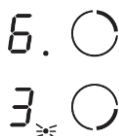
3. Then adjust Timer setting



- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



Note: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.

Note: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes "  " alternately with heat setting.

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning



Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.

It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Cleaning and maintenance

WARNING:

Before any maintenance or cleaning work is carried out, **DISCONNECT** the appliance from **ELECTRICITY** supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

- Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.
- Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.
- Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**.
- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:

- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:

- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:

-This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

-This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:

-Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.

-Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

7. The heating element of ceramic hob turns on and off alternately when working:

-This is normal and natural feature for ceramic hob. Programmer of ceramic hob, together with the thermostat or thermocouple in heating element, could control the hob work at set power level and avoid overheat by heating element work on/off alternately.

-If working at highest power level, heating element will continue turn on for a certain time then on/off alternately.

-If working at other lower power level, heating element will on/off alternately at certain frequency since beginning based on power setting of the cooking zone.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spillovers on the touch controls.	1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Failure Inspection for induction hob

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

B

Utilisation de l'appareil

Installation
Consignes d'utilisation
Réglages de la puissance

C

Informations pratiques

Nettoyage et entretien
Conseils et astuces
Inspection des défaillances de la plaque à induction

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

Description de l'appareil

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| ❶ Zone de cuisson 1300/1500 W | ❹ Zone de cuisson 2300/3000 W |
| ❷ Zone de cuisson 1900/2200 W | ❺ Panneau de commande |
| ❸ Plateau en verre | |

Panneau de commande

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ❻ Bouton de sélection de la zone de cuisson | ❿ Bouton de commande du booster |
| ❼ Bouton de contrôle de cuisson sécurité enfant (Child Lock) | ⓫ Bouton de sélection du minuteur |
| ❽ Bouton de niveau de puissance/ Minuteur "-" | ⓬ Bouton Marche/arrêt |
| ❾ Bouton de niveau de puissance/ Minuteur "+" | |

REMARQUE :

Les diagrammes de produits figurant dans le manuel sont fournis à titre de référence uniquement. Ils peuvent présenter de légères différences en raison de l'amélioration constante des produits.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson

- Lisez ce guide, en prêtant particulièrement attention au chapitre « Avertissements de sécurité ».
- Retirez tout film protecteur pouvant rester sur votre plaque électrique.

Installation

REMARQUE :

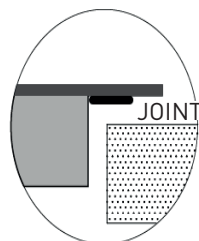
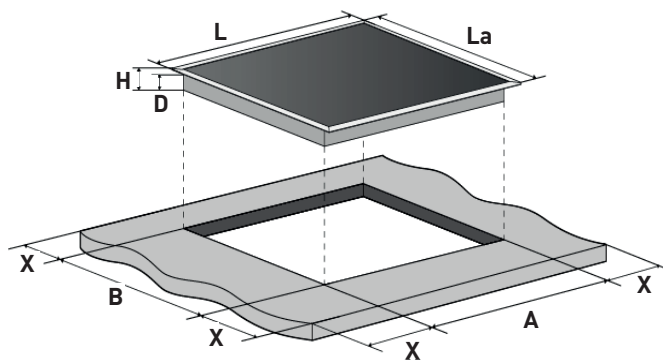
L'appareil doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages visibles. S'il a été endommagé pendant le transport, **NÉ L'UTILISEZ PAS** et contactez immédiatement l'endroit où vous l'avez acheté.

Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez le plan de travail conformément aux dimensions montrées sur le schéma.
- Pour l'installation et l'utilisation, il faut préserver un espace d'au moins 5 cm autour de la découpe.
- Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson. Comme indiqué ci-dessous (unité de mesure : mm) :

REMARQUE :

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

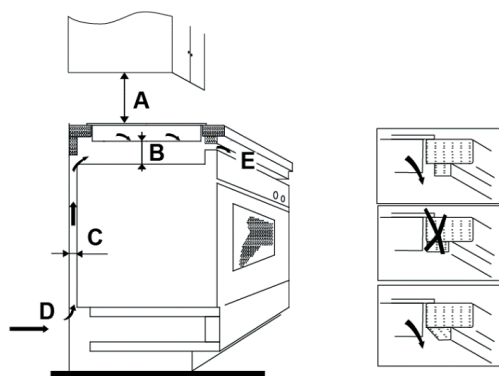


Modèle	L	La	H	D	A	B	X
Plaque de cuisson à induction de 60 cm	590	520	56	48	555+5 -0	495+5 -0	50 minutes

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque électrique est bien ventilée et que l'entrée d'air et la ventilation ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque électrique est en bon état de fonctionnement, Comme montré ci-dessous :

REMARQUE :

La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm minimum	20 mm minimum	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Installation du joint en mousse

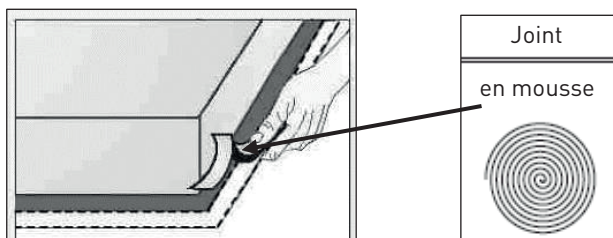
- Avant d'insérer la plaque de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sac en plastique) doit être fixé sur la face inférieure de la vitre en céramique.

AVERTISSEMENT :

N'installez pas la plaque de cuisson sans le joint en mousse !

Le joint doit être fixé à la plaque de cuisson de la manière suivante :

- Retirer le film protecteur du joint.
- Fixez ensuite le joint sur la face inférieure du verre, près du bord.
- Le joint doit être fixé sur toute la longueur du bord du verre et ne doit pas se chevaucher dans les coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que le verre n'entre pas en contact avec des objets pointus.



Avant de placer les crochets de fixation

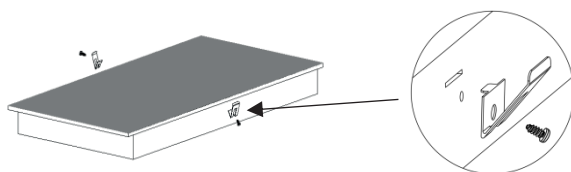
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez le carton d'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque.

- Kits de montage facile Easy Fit

Il y a un kit de montage facile pour chaque plaque de cuisson, comprenant les clips de fixation et les vis. Trouvez d'abord le kit de montage facile.

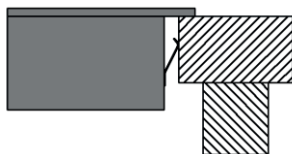
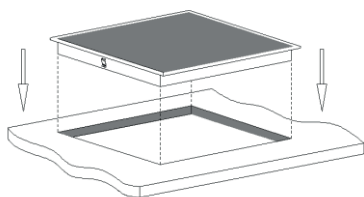
- Fixez les clips à la plaque de cuisson

Insérez les clips de fixation dans les trous de fixation réservés sur les 2 côtés du boîtier, fixez le clip au boîtier à l'aide d'une vis, puis insérez la plaque de cuisson dans le meuble/le plan de travail.



- Fixez la plaque de cuisson au meuble

Insérez la plaque de cuisson dans le meuble/le plan de travail comme indiqué sur les schémas ci-dessous. Les clips montés sur les côtés permettent de fixer solidement la plaque de cuisson.



Raccorder la plaque à l'alimentation électrique du secteur

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire.

L'appareil a une puissance nominale élevée et doit être raccordé à l'électricité par un électricien qualifié.

Remarques :

1. Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente à l'aide des bons outils, de manière à éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur différentiel doit être installé, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été correctement réalisé conformément aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être tordu ou compressé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et ne peut être remplacé que par une personne qualifiée.

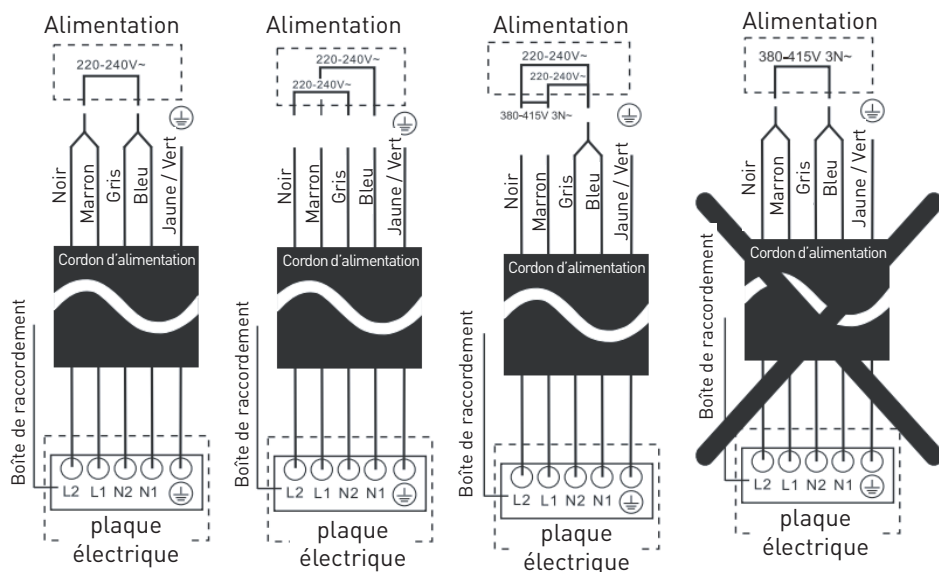
Avvertissements

1. **La plaque doit être installée par un technicien ou un installateur qualifié. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.**
2. La plaque électrique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
3. La plaque électrique doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone au-dessus de la surface de travail doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
7. Cette plaque électrique ne peut être connectée qu'à une alimentation dont l'impédance du système ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant l'impédance du système.

REMARQUE :

Pour certains modèles, un cordon d'alimentation avec fiche peut être nécessaire. Si c'est le cas, vous pouvez brancher directement la prise. Veuillez débrancher la fiche du cordon d'alimentation après utilisation.

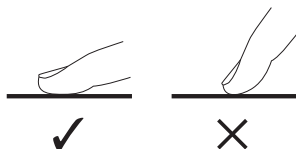
Pour les modèles dont le cordon d'alimentation est dépourvu de fiche, la méthode de raccordement est indiquée ci-dessous.



Consignes d'utilisation

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression sur celles-ci.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, et qu'aucun objet (ex. ustensile ou torchon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à faire fonctionner.



Choix des bons ustensiles de cuisine

- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.

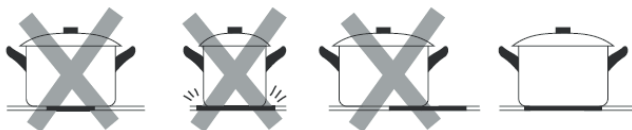


- Vous pouvez vérifier si votre ustensile convient en faisant un test de magnétisme. Passez un aimant vers le fond de votre ustensile. S'il est attiré, l'ustensile convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans l'ustensile que vous voulez vérifier.
 2. S'il  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, l'ustensile est adapté.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas à une plaque à induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Les plaques de cuisson à induction sont fabriquées en verre céramique lisse. La chaleur provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe les ustensiles de cuisine, mais pas la surface de cuisson. La chaleur des ustensiles de cuisine est transférée sur la nourriture.
- Il est important de n'utiliser que des casseroles en métal spécifiquement conçues et/ou approuvées pour une utilisation sur des plaques à induction. Ne laissez jamais de récipients en mélamine ou en plastique entrer en contact avec les zones chauffantes.

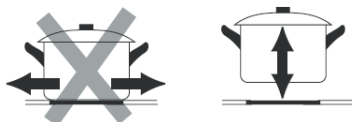
- Une casserole d'un diamètre inférieur à 140 mm peut ne pas être détectée par la plaque à induction.
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les poêles pour les enlever de la plaque - ne les faites pas glisser, cela risquerait de rayer la vitre.



Dimensions suggérées des poêles et casseroles pour les plaques à induction

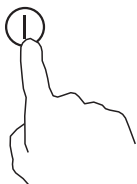
Les zones de cuisson sont, dans une certaine mesure, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de la casserole doit présenter un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson concernée. Pour que votre plaque donne des résultats optimaux, placez les casseroles au centre de la zone de cuisson.

Diamètre de base des casseroles :

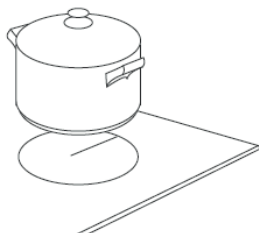
Zone de cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280

Utilisez votre plaque

Pour démarrer la cuisson



1. Après avoir raccordé la table de cuisson à l'électricité et l'avoir mise en marche. **Appuyez et maintenez le bouton de contrôle ① ON/OFF pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip pour allumer la plaque de cuisson**. La plaque de cuisson entre alors en mode veille, tous les indicateurs de réglage de la puissance et du minuteur affichent « - »



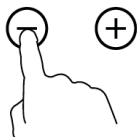
2. Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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



3. Régler le niveau de puissance de la zone de cuisson

Avant d'ajuster le niveau de puissance, vous devez appuyer sur la touche de sélection de la zone de chauffage pour sélectionner et activer la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. L'indicateur de réglage de la puissance de la zone sélectionnée clignote lorsqu'elle est active, vous pouvez alors régler son niveau de puissance en procédant comme suit :



- Réglez la puissance en appuyant sur le bouton  ou .

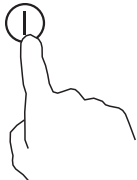
Remarques :

1. Après avoir raccordé à l'électricité, lorsque l'appareil est allumé, le buzzer de la plaque de cuisson émet un bip, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent.
2. Lorsque la plaque de cuisson est en mode veille, s'il n'y a pas d'activité au bout d'une minute, la plaque électrique s'éteindra automatiquement, et le buzzer bipera une fois.
3. Pour allumer la plaque, appuyez sur le bouton de contrôle ON/OFF et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes ; Pour l'éteindre, il suffit simplement d'appuyer à nouveau sur le Bouton On/Off.
4. L'indicateur de réglage de la puissance de la zone sélectionnée clignote lors du réglage. Après le réglage, le nombre clignote pendant 5 secondes puis arrête de clignoter, le réglage sera ensuite confirmé.

Pour éteindre la plaque



1. Vous pouvez éteindre la zone de cuisson juste en plaçant le réglage de la puissance à 0, où l'indicateur affichera "-".



2. Vous pouvez également éteindre l'ensemble de la plaque en touchant le bouton de contrôle  ON/OFF.

Remarque : S'il y a une coupure de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement de la plaque à induction reste en marche pendant environ 1 minute après l'arrêt de la plaque.

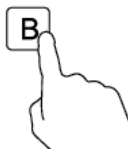
Utilisation de la fonction Booster - Plaque de cuisson à induction

Vous pouvez utiliser la fonction "Booster" pour augmenter la puissance de la zone de cuisson concernée pour une puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction peut réduire le temps de cuisson, ce qui est pratique pour cuisiner lorsqu'on est pressé !

Pour utiliser la fonction Booster lorsque la plaque est en route, suivez les instructions ci-dessous :



1. Touchez la touche de sélection de la zone de chauffage pour sélectionner la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez utiliser la fonction booster.
2. Réglez la zone de cuisson sur un niveau de chaleur en appuyant sur la touche de réglage du niveau de puissance "+" ou "-".



3. Appuyez sur le bouton de commande de la fonction Booster **B**, l'indicateur de la zone de chauffage affichera "b" et clignotera pendant 5 secondes avant d'arrêter de clignoter, la fonction Booster sera alors activée.

Remarque : Une fois le booster terminé, la zone de cuisson revient à son réglage initial.

Annuler la fonction booster

- La pratique ci-dessus consistant à activer la fonction Booster une fois de plus lorsque le Booster fonctionne déjà peut annuler la fonction Booster.
- Vous pouvez également annuler la fonction Booster en ajustant le réglage du niveau de puissance.

Contrôle de sécurité enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher un usage imprévu (par exemple pour éviter que des enfants allument les zones de cuisson accidentellement) en activant la fonction sécurité enfant (Child Lock).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, à l'exception du bouton de commande ON/OFF et du bouton de commande sécurité enfant, tous les autres boutons de commande tactiles sont désactivés.

Pour verrouiller les commandes

Touchez le bouton de commande sécurité enfant pendant environ trois secondes. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo » et la fonction Child Lock est activée.

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque électrique soit allumée.
2. Touchez et maintenez enfoncé le bouton de commande sécurité enfant (Child Lock) pendant environ 3 secondes, le buzzer bipera une fois et "Lo" disparaîtra de l'indicateur du minuteur, le Child Lock sera désactivé.
3. Vous pouvez désormais utiliser votre plaque électrique.

AVERTISSEMENT :

En mode sécurité enfant (child lock), toutes les commandes sont désactivées à l'exception du bouton ON/OFF ① et du bouton Child Lock.

En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF ①, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.

REMARQUE :

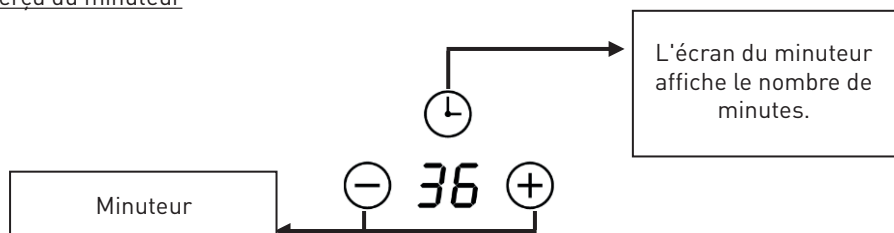
Sous la fonction Child Lock, la plaque de cuisson est éteinte sans que la fonction Child Lock ne soit inactive. Lorsque la plaque de cuisson est allumée ultérieurement, la fonction Child Lock reste active.

Utilisation du minuteur

Lorsque la plaque de cuisson est allumée, vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un simple indicateur de temps. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra pas de zone de cuisson une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez le régler pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler le minuteur pour une durée maximale de 99 minutes.

Aperçu du minuteur

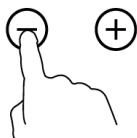


Utilisation du minuteur comme indicateur de temps

Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson



1. Appuyez sur le bouton de commande de la minuterie (🕒) le numéro de l'indicateur du minuteur clignote.
2. Ajustez ensuite le réglage de l'indicateur de temps comme suit :

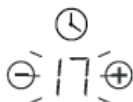


- Réglez la puissance en appuyant sur le bouton (-) ou (+).
- Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut en cercle.

Remarque : Lorsque l'indicateur du minuteur clignote, touchez à nouveau le bouton de commande du minuteur pour confirmer rapidement le réglage.



3. Lorsque l'indicateur de temps est réglé, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



4. Quand le temps réglé est écoulé, le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et le témoin du minuteur affiche « -- ». Tout contact efficace avec les boutons de commande pendant cette période entraînerait l'émission d'un signal sonore.

- Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut en cercle.

Régler le minuteur pour qu'il éteigne une zone de cuisson



1. Touchez la touche  de sélection de la zone de chauffage pour sélectionner la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez utiliser le minuteur.

2. Appuyez sur le bouton de commande de la minuterie  le numéro de l'indicateur du minuteur clignote.

3. Ajustez ensuite le réglage du minuteur



- Réglez la puissance en appuyant sur le bouton  ou .
- Si vous appuyez sur l'un des deux boutons et le maintenez enfoncé, la valeur s'ajuste rapidement vers le bas ou vers le haut en cercle.

Remarque : Lorsque l'indicateur du minuteur clignote, touchez à nouveau le bouton de commande du minuteur pour confirmer rapidement le réglage.

4. Lorsque le minuteur est réglé, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



Remarque : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour les zones réglées avec le minuteur. Vous pouvez vérifier le réglage du minuteur de différentes zones de cuisson qui sont réglées avec le minuteur, en activant cette zone de cuisson.

Remarque : Si plus d'une zone de chauffe est réglée sur le minuteur, ce dernier affichera le temps le plus court. Le point rouge près du niveau de puissance clignote.



5. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Remarque : Le réglage par défaut de l'indicateur de temps et du minuteur est de 30 minutes.

Remarque : Après le réglage, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes, puis s'arrête de clignoter, et le réglage est confirmé.

Remarque : L'indicateur de temps et le minuteur peuvent être utilisés en même temps. L'indicateur du minuteur indique la durée la plus courte. Si le réglage le plus bas est l'indicateur de temps, le point rouge à côté de l'indicateur du minuteur clignote. Si le réglage le plus bas est celui du minuteur, le point rouge de l'indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson correspondante clignote.

Remarque : Si l'indicateur affiche le réglage du minuteur de la zone de cuisson. Pour vérifier le réglage de l'indicateur de temps, appuyez sur le bouton de commande du minuteur , l'indicateur affichera le réglage du rappel des minutes.

Détection de casseroles et de petits objets

Pour les plaques à induction, si l'écran affiche "U" en alternance avec le réglage de la puissance.

- vous n'avez pas mis d'ustensile sur la bonne zone de cuisson, ou
- l'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou
- l'ustensile est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

Remarques :

1. La plaque ne chauffera pas tant qu'il n'y aura pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson.
2. L'affichage s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucun ustensile adapté n'est posé sur la plaque.
3. Quand un ustensile de taille inadaptée ou non-magnétique (ex. aluminium), ou un objet plus petit (ex. couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Avertissement chaleur résiduelle



Faites attention aux surfaces chaudes

Après avoir fonctionné pendant un certain temps, la plaque reste chaude un moment. La lettre "H" apparaît dans l'indicateur de réglage de puissance pour vous avertir de ne pas l'utiliser.

Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie :

si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une autre fonction de sécurité de la plaque. Il a lieu lorsque vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les heures d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre la surchauffe

Un détecteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque. Lorsqu'une température excessive est enregistrée, la plaque s'arrêtera automatiquement.

Protection contre les débordements

Pour votre sécurité, le programmateur s'éteint automatiquement si un liquide bouillant ou un chiffon mouillé touche le panneau de commande. Toutes les touches de commande sont devenues invalides, à l'exception de la touche ON/OFF et de la touche Child Lock, à moins que vous n'essuyiez la zone de commande tactile.

Réglages de la puissance

Les réglages ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre matériel de cuisson et les quantités cuisinées. Faites des expériences avec la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour
1 - 2	• réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite • faire mijoter à feu doux • réchauffer lentement
3 - 4	• réchauffer • mijoter rapidement • faire cuire du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• faire sauter • faire cuire des pâtes
9	• faire sauter à feu vif • saisir • porter une soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT :

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, DÉBRANCHEZ l'appareil de l'alimentation ÉLECTRIQUE et assurez-vous qu'il est complètement refroidi.

Nettoyage de la surface de la plaque de cuisson

- Nettoyez les éclaboussures de la surface de la plaque de cuisson dès que possible après utilisation. Assurez-vous toujours que la surface soit froide avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si les éclaboussures ont séché sur la surface, vous aurez besoin d'utiliser un produit nettoyant spécial plaque vitrocéramique disponible dans la plupart des supermarchés.
- N'utilisez pas d'autres nettoyeurs abrasifs et/ou de laine métallique, car ils pourraient rayer la surface en vitrocéramique de votre plaque de cuisson.

Dommages causés par les déversements de produits sucrés et le plastique fondu

- Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes **afin d'éviter des dommages irréversibles sur la surface vitrée**.
- Les éclaboussures sucrées (gelées, caramel, bonbons, sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer des piqûres sur la surface de votre plaque de cuisson (**non couvertes par la garantie**), à moins que l'éclaboussure ne soit enlevée alors qu'elle est encore chaude. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes.

Entretien de la plaque de cuisson

Si vous constatez que quelque chose ne va pas avec votre plaque de cuisson, avant de contacter le service après-vente ou l'endroit où vous l'avez achetée, vérifiez les points suivants :

1. L'appareil n'est pas alimenté en électricité :

- Vérifiez s'il y a une coupure d'électricité dans votre département ;
- Vérifier que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique ;
- La durée du minuteur est écoulée ;
- Qu'il atteigne la durée de cuisson la plus longue et qu'il s'éteigne automatiquement ;
- En cas d'ébullition du liquide, le panneau de commande tactile et les dispositifs de protection contre les débordements s'arrêtent automatiquement ;

2. Les boutons du panneau de commande tactile ne peuvent pas être actifs :

- Qu'il s'agisse de « Child Lock » (sécurité enfant) ou de « Lo », l'afficheur du minuteur le montre ;
- Si du liquide ou un chiffon mouillé passe par-dessus le panneau de commande tactile, une protection active contre les débordements est mise en place ;

3. Après la cuisson, l'écran affiche « H » :

- Ce phénomène est normal. La plaque est équipée d'un système d'Avertissement chaleur résiduelle. Il restera allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après avoir été éteint, le ventilateur de la plaque à induction reste en marche pendant un certain temps :

- Ce phénomène est normal, cela permet à l'appareil de refroidir complètement.

5. Certaines poêles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis lors de l'utilisation de la plaque à induction :

- Ce phénomène est normal, il s'agit du son des bobines d'induction pendant le fonctionnement, et le cliquetis peut être légèrement différent selon la construction de l'ustensile de cuisine.

6. Le verre est rayé:

- Vérifiez si vous n'utilisez pas des ustensiles de cuisine inadaptés, tels que des ustensiles à bords rugueux.
- Vérifiez si des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés.

7. L'élément chauffant de la plaque vitrocéramique s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement :

- Ce phénomène est normal et est une caractéristique naturelle de la plaque vitrocéramique. Le programmeur de la plaque de cuisson vitrocéramique associé au thermostat ou au thermocouple de l'élément chauffant, peut contrôler le fonctionnement de la plaque à un niveau de puissance défini et éviter la surchauffe en faisant fonctionner alternativement l'élément chauffant.
- Si l'appareil fonctionne au niveau de puissance le plus élevé, l'élément chauffant continue à s'allumer pendant un certain temps, puis s'allume et s'éteint alternativement.
- Si vous travaillez à un autre niveau de puissance inférieur, l'élément chauffant s'allumera et s'éteindra alternativement à une certaine fréquence depuis le début, en fonction du réglage de la puissance de la zone de cuisson.

Conseils et astuces

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)	1. Coupez l'alimentation électrique. 2. Appliquez un détergent pour plaque de cuisson vitrocéramique pendant que le verre est encore tiède (mais pas trop chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout. 4. Allumez la plaque de cuisson.	• Lorsque vous coupez l'alimentation électrique de la plaque de cuisson, il n'y a pas d'indication de "surface chaude", mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites très attention. • Les éponges grattantes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage puissants/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que le produit ou l'éponge sont adaptés. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface vitrée de la plaque de cuisson : le verre pourrait rester taché.
Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	Retirez ces résidus immédiatement avec une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques, en faisant attention aux zones de cuisson chaudes : 1. Coupez l'alimentation électrique. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus.	• Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente. • Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements sur les touches de commande.	1. Coupez l'alimentation électrique.	
	2. Épongez le débordement	
	3. Essuyez la zone de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide.	
	4. Séchez totalement la zone avec un essuie-tout.	
	5. Allumez la plaque de cuisson.	• La plaque peut bipper et s'éteindre d'elle-même, et les touches de commande ne peuvent plus fonctionner tant qu'elles sont couvertes de liquide. Pensez à bien sécher la zone de commande avant de rallumer la plaque.

Inspection des défaillances de la plaque à induction

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent des causes possibles et des suggestions de solutions en cas de message d'erreur ou de dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous, de façon à économiser votre temps et l'argent qu'un appel au centre d'aide pourrait vous coûter.

Problème	Causes possibles	Solutions
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale, la mise sous tension après l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de la casserole	Vérifiez s'il n'y a pas de liquide dans la casserole, remplir de liquide et redémarrer.
E5	Température élevée du capteur de température des IGBT (Transistors bipolaires à grille isolée)	Veuillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.

Pour tous les autres codes d'erreur, éteignez l'appareil et appelez votre fournisseur de services.

Dank u!

Bedankt om dit VALBERG-product te kiezen.
De producten van het merk VALBERG, die gekozen,
getest en aanbevolen worden door ELECTRO DEPOT,
zijn eenvoudig te gebruiken, betrouwbaar en van
onberispelijke kwaliteit.
Dankzij dit toestel kunt u er zeker van zijn dat u bij
elk gebruik volledig tevreden bent.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Overzicht van het toestel

Beschrijving van het toestel

B

Gebruik van het toestel

Installatie
Gebruiksaanwijzing
Hitte-instellingen

C

Praktische informatie

Reiniging en onderhoud
Tips
Defecten van de inductiekookplaat

De instructies zijn ook terug te vinden op de site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Beschrijving van het toestel

- | | |
|------------------------|------------------------|
| ❶ Kookvuur 1300/1500 W | ❷ Kookvuur 2300/3000 W |
| ❸ Kookvuur 1900/2200 W | ❹ Bedieningspaneel |
| ❺ Glasplaat | |

Bedieningspaneel

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| ❶ Selectieknop kookvuur | ❷ Bedieningsknop booster |
| ❸ Bedieningsknop kinderslot | ❹ Selectieknop timer |
| ❺ Stand/Timer “-” knop | ❻ Aan/Uit-knop |
| ❽ Stand/Timer “+” knop | |

OPMERKING:

De productdiagrammen in de handleiding zijn enkel bij wijze van referentie. Er kunnen kleine verschillen zijn omwille van verbeteringen die aan het product aangebracht zijn.

Voor u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Neem deze handleiding door. Besteed extra aandacht aan de sectie ‘Veiligheidswaarschuwingen.’
- Verwijder de beschermende folie van de elektrische kookplaat.

Installatie

OPMERKING:

Het toestel moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de huidige regelgeving. Nadat u het toestel uitgepakt heeft, dient u na te gaan of het geen zichtbare schade vertoont. **GEBRUIK HET NIET** wanneer het tijdens het vervoer beschadigd werd. Neem onmiddellijk contact op met de verkoper.

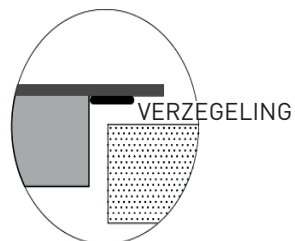
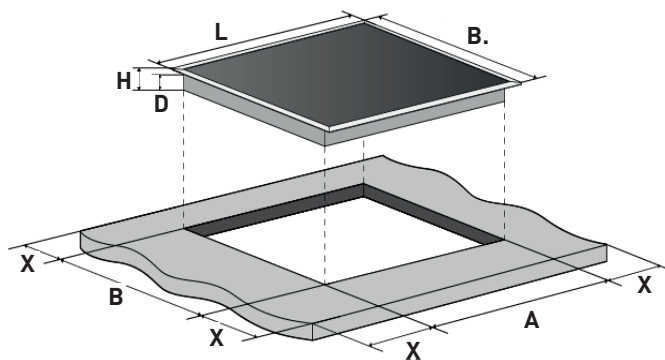
Selectie van de uitrusting voor de installatie

- Snijd het werkoppervlak uit volgens de afmetingen in de tekening.
- Houd minstens 5 cm rond de holte voor de installatie en het gebruik.
- Zorg ervoor dat het werkoppervlak minstens 30 mm dik is. Zorg ervoor dat het materiaal van uw werkblad warmtebestendig en geïsoleerd is om vervorming door uitstraling van de hitte van de kookplaat te vermijden.

Zoals hieronder weergegeven (maat per eenheid: mm):

OPMERKING:

De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenkanten van het werkblad moet minstens 3 mm zijn.

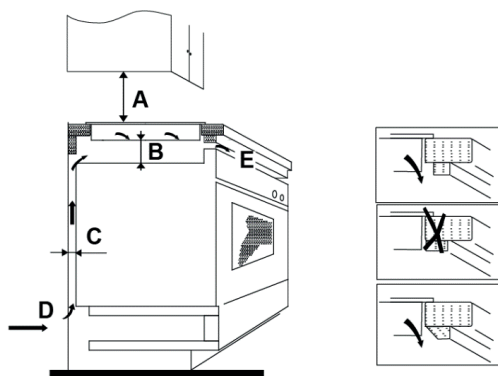


Model	L	B.	H	D	A	B	X
Inductiekookplaat van 60 cm	590	520	56	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Zorg er in alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd is. Zorg dat de inductiekookplaat in goede staat is. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING:

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E
760 mm	50 mm minstens	20 mm minstens	Luchttoevoer	Luchtafvoer 5 mm

De dichting van schuim installeren

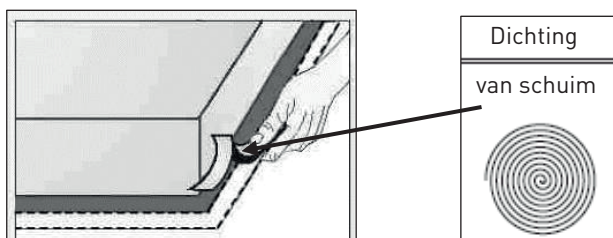
- Voor u de kookplaat in de opening in het werkblad plaatst, moet de meegeleverde dichting in schuim (die zich in een plastic zak bevindt) vastgemaakt worden aan de lage kant van het keramisch glas.

WAARSCHUWING:

Installeer de kookplaat niet zonder de dichting van schuim!

De dichting moet op de volgende manier aan de kookplaat vastgemaakt worden:

- Verwijder de beschermende folie van de dichting.
- Maak de dichting dan vast aan de laagste kant van het glas, dicht bij de rand.
- De dichting moet over de volledige lengte van de glazen rand bevestigd worden en mag niet overlappen aan de hoeken.
- Wanneer u de dichting plaatst, dient u ervoor te zorgen dat het glas niet in contact komt met scherpe voorwerpen.



Voor u de bevestigingsbeugels plaatst

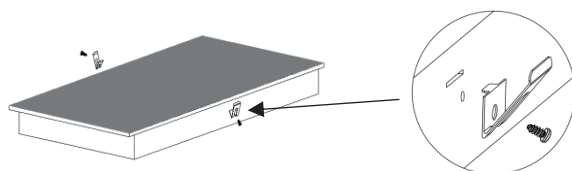
Het toestel moet op een stabiel, glad oppervlak geplaatst worden (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de toetsen die onder de kookplaat uitsteken.

- Sets voor vlotte installatie

Er is een set voor vlotte installatie voor elke kookplaat, inclusief bevestigingsklemmen en schroeven. Neem eerst deze set.

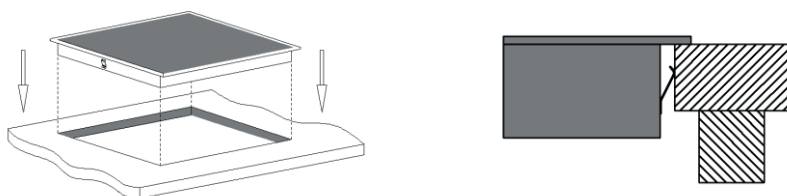
- Bevestig de klemmen aan de kookplaat

Plaats de bevestigingsklemmen in de bevestigingsgaten aan de 2 kanten van de behuizing en maak de klem aan de behuizing vast met een schroef. Plaats de kookplaat dan in de behuizing/het werkvlak.



- Maak de kookplaat aan de behuizing vast

Plaats de kookplaat in de behuizing/het werkblad zoals op het diagram hieronder getoond wordt. De klemmen aan de zijken zorgen ervoor dat de kookplaat goed vast zit.



De kookplaat aansluiten op de stroomvoorziening

De stroomtoevoer moet in overeenstemming met de relevante norm of met een eenpolige stroomonderbreker aangesloten worden.

Het toestel heeft een groot vermogen en moet door een gekwalificeerd elektricien op het elektriciteitsnet aangesloten worden.

Opmerkingen:

1. Wanneer de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit gebeuren door een technicus na verkoop met het juiste gereedschap om ongevallen te vermijden.
2. Wanneer het toestel op de stroomtoevoer aangesloten wordt, moet er een meerpole stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimum opening van 3 mm tussen de contactpunten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting juist gemaakt wordt en dat de installatie voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
5. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag enkel worden vervangen door een gekwalificeerd persoon.

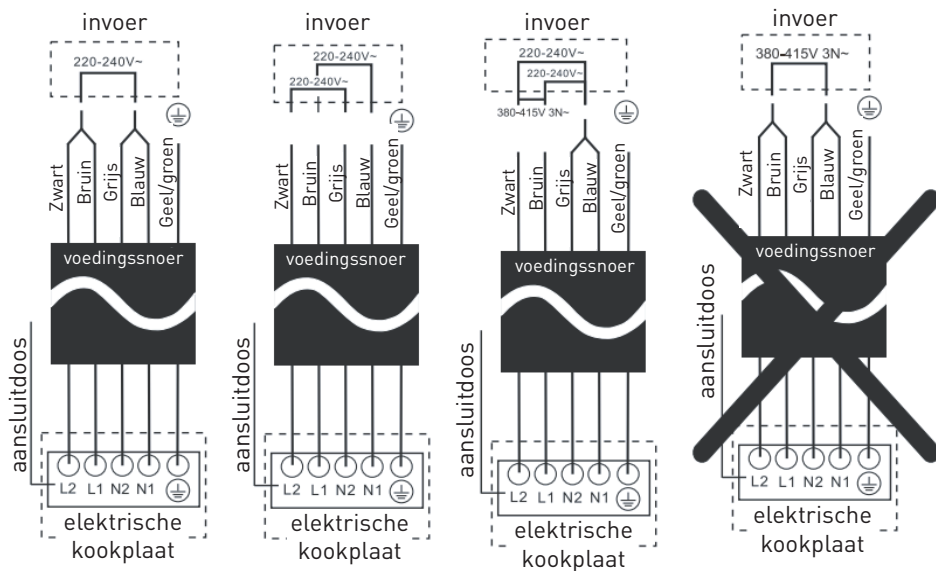
Voorzorgsmaatregelen

1. **De keramische kookplaat moet door gekwalificeerd personeel of technici geïnstalleerd worden. Voer dit nooit zelf uit.**
2. De keramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelapparatuur, vaatwassers of droogkasten.
3. De keramische kookplaat moet zo geplaatst worden dat de hitte kan ontsnappen, om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De muur en de zone boven het oppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te vermijden dienen de tussenlaag en de lijm hittebestendig te zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.
7. De keramische kookplaat kan enkel aangesloten worden op een systeem met niet meer dan 0.427 ohm. Neem indien nodig contact op met uw voorzieningsmaatschappij voor informatie over de impedantie van het systeem.

OPMERKING:

Voor sommige modellen kan de installatie gebeuren via een kabel met stekker. Die kan u direct in het stopcontact steken. Trek de stekker uit na gebruik.

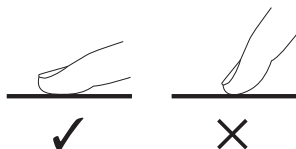
Voor modellen met kabel zonder stekker, vindt u hieronder hoe ze aangesloten moeten worden.



Gebruiksaanwijzing

De aanraaktoetsen gebruiken

- De toetsen reageren op een aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik het ronde deel van uw vinger, niet de top.
- Wanneer een aanraking geregistreerd wordt, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de toetsen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet bedekt zijn door voorwerpen (bijvoorbeeld keukengerei of een doek). Zelfs met een dun laagje water kan het moeilijk zijn om de toetsen te bedienen.



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik enkel kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk na of het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de pan vermeld wordt.



- U kan nagaan of uw kookgerei geschikt is door een magnetische test uit te voeren. Breng een magneet naar de onderkant van de pan toe. Wanneer er aantrekkingskracht is, is de pan geschikt voor inductiekookplaten.

- Indien u geen magneet heeft:

1. Doe een beetje water in de pan die u wil controleren.
2. Indien  niet op het scherm knippert en het water opwarmt, is de pan geschikt.

- Keukengerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt voor een inductiekookplaat: enkel roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische onderkant, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

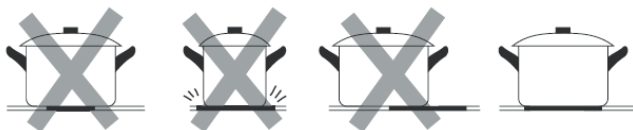
- Inductiekookplaten zijn gemaakt van glad keramisch glas. De hitte is afkomstig van een magnetische inductiespoel die het kookgerei opwarmt, maar niet het kookoppervlak. De hitte van het kookgerei wordt dan op de voeding overgebracht.

- Het is belangrijk dat u enkel metalen pannen gebruikt die bedoeld zijn/goedgekeurd zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Zorg ervoor dat melamine of plastic bakjes nooit in contact komen met de kookvuren.

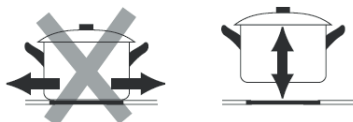
- Een pan met een diameter kleiner dan 140 mm wordt misschien niet gedetecteerd door de inductiekookplaat.
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen onderkant.



- Zorg ervoor dat de onderkant van uw pan glad is, goed plat tegen het glas komt en even groot is als het kookvuur. Indien u een kleinere pot gebruikt, wordt de energie minder efficiënt dan verwacht gebruikt. Plaats uw pan altijd in het midden van het kookvuur.



- Til pannen altijd van de keramische kookplaat – Laat ze niet over het glas glijden. Dit kan krassen op het glas aanbrengen.



Aanbevolen afmetingen voor pannen voor de inductiekookplaat

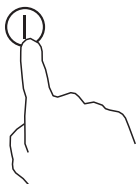
De kookvuren passen zich tot op een bepaald niveau automatisch aan de diameter van de pan aan. De onderkant van deze pan moet echter een minimum diameter hebben, afhankelijk van het kookvuur in kwestie. Plaats de pan in het midden van het kookvuur om uw kookplaat zo efficiënt mogelijk te gebruiken.

Afmetingen onderkant van de potten:

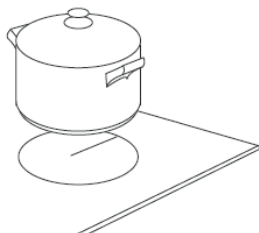
Kookvuur	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280

Uw kookplaat gebruiken

Om te beginnen koken



1. Nadat u de kookplaat op het elektriciteitsnet hebt aangesloten en aangezet heeft: **Druk op AAN/UIT ① en houdt de knop ongeveer 3 seconden ingedrukt tot u een pieptoon hoort om de kookplaat aan te zetten.** De kookplaat gaat nu in stand-by. Alle lampjes van de standen en de timerinstelling tonen “-”



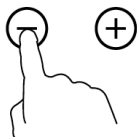
2. Plaats een geschikte pan op het vuur dat u wil gebruiken.

- Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Kies de stand van het kookvuur

Voor u de stand aanpast, moet u de bedieningsknop van het kookvuur aanraken om het te selecteren en dus het kookvuur dat u wenst te gebruiken te activeren. Het lampje van de ingestelde stand knippert wanneer het actief is. U kan dan de stand dan veranderen.



- Stel in door op ⊖ of ⊕ te drukken.

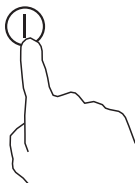
Opmerking:

1. Nadat u het toestel met het elektriciteitsnet verbonden en aangezet heeft, hoort u een pieptoon. Alle lampjes gaan 1 seconde aan en dan uit.
2. Wanneer de kookplaat in stand-by staat en u niet binnen 1 minuut iets doet, schakelt de kookplaat automatisch uit, waarbij ze een keer een pieptoon laat horen.
3. Om de kookplaat aan te zetten, drukt u op AAN/UIT en houdt u de knop ongeveer 3 seconden ingedrukt. Om ze uit te schakelen, drukt u gewoon opnieuw op AAN/UIT.
4. Het lampje van de warmte-instelling van het geselecteerde vuur knippert een keer wanneer u de instelling aanpast. Nadat u de instelling aangepast heeft, knippert het nummer gedurende 5 seconden. Het stopt dan met knipperen en de instelling is bevestigd.

Om de kookplaat uit te schakelen



1. U kan het kookvuur uitschakelen door de warmte op 0 in te stellen. Het lampje toont dan “-”.



2. U kan ook de volledige kookplaat uitschakelen door de bedieningsknop AAN/UIT ⊕ aan te raken.

Opmerking: Indien de elektriciteit tijdens het koken uitvalt, worden alle instellingen gewist.

Opmerking: De koelventilator van de inductiekookplaat blijft 1 minuut aan nadat de kookplaat uitgeschakeld werd.

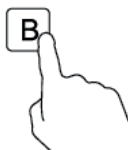
De boosterfunctie van de inductiekookplaat gebruiken

U kan de boosterfunctie gebruiken om het kookvuur in kwestie extra vermogen te geven voor maximum 5 minuten. Deze functie kan de kooktijd verminderen, wat handig is wanneer u gehaast bent!

Om de boosterfunctie te gebruiken wanneer de kookplaat ingeschakeld is:



1. Raak de bedieningsknop aan om het kookvuur waarvoor u de boosterfunctie wil gebruiken te selecteren.
2. Pas de stand van het kookvuur aan door op "+" of "-" te drukken.



3. Raak de bedieningsknop van de boosterfunctie **B** aan. Het lampje van het kookvuur toont "b" en knippert 5 seconden. Het stopt dan met knipperen. De boosterfunctie is dan geactiveerd.

Opmerking: Wanneer de boosterfunctie terug uitgeschakeld wordt, gaat het kookvuur terug over op de oorspronkelijke instelling.

De boosterfunctie annuleren

- Volg de aanwijzingen hierboven opnieuw wanneer de boosterfunctie geactiveerd is om de boosterfunctie te annuleren.
- U kan de boosterfunctie ook annuleren door de instellingen aan te passen.

Bediening kinderslot

- U kan de toetsen vergrendelen om te voorkomen dat ze per ongeluk aangeraakt worden (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten) door het kinderslot te activeren.
- Wanneer de toetsen vergrendeld zijn, zijn, met uitzondering van de AAN/UIT-knop en het kinderslot, alle bedieningsknoppen uitgeschakeld.

De toetsen vergrendelen

Druk drie seconden op de knop van het kinderslot. Het lampje van de timer toont "Lo" en het kinderslot wordt geactiveerd.

De toetsen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat ingeschakeld is.
2. Raak de knop voor het kinderslot aan en houd hem 3 seconden ingedrukt. U hoort een pieptoon en "Lo" verschijnt op het lampje van de timer. Het kinderslot is nu uitgeschakeld.
3. U kan nu de elektrische kookplaat gebruiken.

WAARSCHUWING:

Wanneer het kinderslot geactiveerd is, zijn alle knoppen uitgeschakeld, uitgezonderd de Aan/Uit-knop ① en het kinderslot.

U kan de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop ①, maar u dient de kookplaat dan te ontgrendelen wanneer u ze opnieuw gebruikt.

OPMERKING:

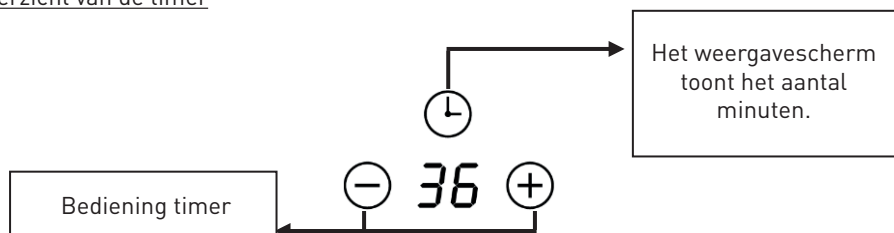
Wanneer u het kinderslot instelt en dan het toestel uitschakelt, is het kinderslot nog actief wanneer u het toestel later opnieuw aanzet.

De timer instellen

Wanneer de kookplaat aan staat, kan u de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kan de timer gebruiken om het aantal minuten in de gaten te houden (als geheugensteuntje). In dit geval worden er geen kookvuren uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd afgelopen is.
- U kan de timer instellen om een of meerdere kookvuren uit te schakelen.
- U kan de timer instellen tot 99 minuten.

Overzicht van de timer

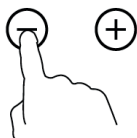


De timer gebruiken om het aantal minuten op te volgen

Indien u nog geen kookvuur geselecteerd hebt:



1. Raak de knop van de timer aan. Het nummer van het lampje van de timer knippert.
2. Stel dan de timer als volgt in:

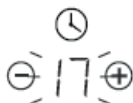


- Stel in door op of te drukken.
- Indien u drukt en een van de twee knoppen ingedrukt houdt, gaat de waarde snel omhoog of omlaag in de cirkel.

Opmerking: Wanneer het lampje van de timer knippert, raakt u de bediening van de timer nog eens aan om de instelling van de timer te bevestigen.



3. Wanneer de timer ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer.



4. De zoemer laat 30 seconden lang een pieptoon horen en het lampje van de timer toont “- -” - wanneer de ingestelde tijd afgelopen is. Wanneer u de bedieningsknoppen in deze periode aanraakt, hoort u een pieptoon.

- Indien u drukt en een van de twee knoppen ingedrukt houdt, gaat de waarde snel omhoog of omlaag in de cirkel.

De timer instellen om een kookvuur uit te schakelen



1. Raak de bedieningsknop  aan om het kookvuur waarvoor u de timer wil instellen te selecteren.

2. Raak de knop van de timer  aan. Het nummer van het lampje van de timer knippert.

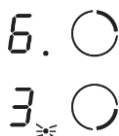
3. Pas dan de instelling van de timer aan



- Stel in door op  of  te drukken.
- Indien u drukt en een van de twee knoppen ingedrukt houdt, gaat de waarde snel omhoog of omlaag in de cirkel.

Opmerking: Wanneer het lampje van de timer knippert, raakt u de bediening van de timer nog eens aan om de instelling van de timer te bevestigen.

4. Wanneer de timer ingesteld is, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm geeft de resterende tijd weer.



Opmerking: Het rode stipje naast het lampje van de stand is aan voor de kookvuren waarvoor de timer ingesteld is. U kan de timerinstellingen van de verschillende kookvuren bekijken door het kookvuur te activeren.

Opmerking: Indien er voor meer dan een kookvuur een timer ingesteld is, toont het lampje van de timer de kortste tijd. Het rode stipje naast het lampje van de stand knippert.



5. Wanneer de kooktijd afgelopen is, wordt het kookvuur in kwestie automatisch uitgeschakeld.

Opmerking: De standaard instelling voor de timer is 30 minuten.

Opmerking: Nadat u de timer gewijzigd heeft, knippert het lampje van de timer 5 seconden. Het stopt dan met knipperen en de instelling is bevestigd.

Opmerking: Het geheugensteuntje en de timer kunnen tegelijkertijd gebruikt worden. Het lampje toont de kortste tijd. Indien het geheugensteuntje het kortst ingesteld is, knippert het rode stipje naast het lampje van de timer. Indien de timer het kortst ingesteld is, knippert het rode stipje van het lampje van het kookvuur.

Opmerking: Indien het lampje de instelling van de timer van het kookvuur toont. Druk op de toets voor de timer  om de instelling van het geheugensteuntje te bekijken. Het lampje toont dan de instelling van het geheugensteuntje.

Detectie van pannen en kleine voorwerpen

Indien het weergavescherm "U" afwisselend met de warmte-instelling vertoond wordt op de inductiekookplaat, kan dat betekenen dat:

- u geen pan op het juiste vuur geplaatst heeft of
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekookplaten of
- de pan te klein is of niet goed in het midden van het vuur staat.

Opmerking:

1. Het vuur warmt enkel op wanneer er een geschikte pan op het kookvuur staat.
2. Het scherm gaat automatisch uit na 2 minuten wanneer er geen geschikte pan op het vuur geplaatst wordt.
3. Wanneer een pan met ongeschikte afmetingen of die niet-magnetisch is (bijv. aluminium) of een klein voorwerp (bijv. een mes, vork, sleutel) op de kookplaat geplaatst of gelegd wordt, gaat de kookplaat na 1 minuut automatisch uit.

Waarschuwing voor restwarmte



Wees voorzichtig voor hete oppervlakken

Wanneer de kookplaat voor ruime tijd gewerkt heeft, is er restwarmte. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen het vuur in kwestie niet aan te raken.

De warmte kan ook gebruikt worden om energie te besparen:

Gebruik het vuur dat nog warm is om pannen verder te verwarmen.

Automatische uitschakeling

Een ander veiligheidsmechanisme van de kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet om een kookvuur uit te schakelen. In de tabel hieronder vindt u de tijd waarna het vuur automatisch uitgeschakeld wordt:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingstijd (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Bescherming tegen oververhitting

Een temperatuursensor volgt de temperatuur in de keramische kookplaat op. Wanneer er een excessieve temperatuur geregistreerd wordt, stopt de kookplaat met werken.

Bescherming tegen overkoken

Voor uw veiligheid wordt het vuur ook uitgeschakeld als vloeistof overkookt of er een nat doek op het bedieningspaneel ligt. De bedieningsknoppen werken dan niet, uitgezonderd ON/OFF en het Kinderslot, tenzij u de bedieningsknoppen afdroogt.

Standen

De instellingen hieronder zijn slechts richtlijnen. De precieze instelling hangt van verschillende factoren af, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Experimenteer met de keramische kookplaat om te zien welke instellingen voor u het best werken.

Hitte-instelling	Geschikt voor
1 - 2	• voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • het smelten van chocolade, boter en voeding die gemakkelijk aanbrandt • zachtjes sudderen • traag opwarmen
3 - 4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5 - 6	• pannenkoeken
7 - 8	• sauteren • pasta koken
9	• roerbakken • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING:

Koppel het toestel los van de ELEKTRICITEITSVOORZIENING en laat het volledig afkoelen voor u onderhoud uitvoert of het toestel schoonmaakt.

De kookplaat schoonmaken

- Verwijder gemorste vloeistoffen of voedingswaren op de kookplaat zo snel mogelijk. Zorg er altijd voor dat het oppervlak voldoende afgekoeld is voor u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek of keukenpapier om het oppervlak schoon te maken. Wanneer het gemorste product op het oppervlak opgedroogd is, heeft u wellicht een speciaal schoonmaakproduct voor vitrokeramische kookplaten nodig. Dat kan u in de meeste supermarkten kopen.
- Gebruik geen schuurmiddelen en/of staalwol aangezien dit het oppervlak in keramisch glas van uw kookplaat kan beschadigen.

Beschadiging door gemorste suiker en gesmolten plastic

- U moet erg voorzichtig zijn wanneer u hete stoffen verwijdt **om te vermijden dat u het glazen oppervlak permanent beschadigt**.
- Gemorste suiker (zoals gelei, fudge, snoep, siroep) of gesmolten plastic kan putjes op het oppervlak van uw kookplaat maken (**die niet door de garantie gedekt zijn**) tenzij het gemorste product verwijderd wordt wanneer het nog warm is. U moet erg voorzichtig zijn wanneer u hete stoffen verwijdt.

Onderhoud van de kookplaat

Wanneer er iets mis gaat met uw kookplaat, kan u voor u contact opneemt met de dienst of uw verkoper het volgende proberen:

1. Het toestel kan niet ingeschakeld worden:

- Kijk na of er geen stroompanne is;
- Kijk na of het toestel goed op het elektriciteitsnet aangesloten is;
- kijk na of de ingestelde tijd van de timer verstreken is;
- Kijk na of de langste kooktijd bereikt is en het toestel automatisch uitgeschakeld werd;
- Kijk na of er kokende vloeistof op het bedieningspaneel terechtgekomen is en daardoor automatisch uitgeschakeld werd;

2. De aanraaktoetsen van het bedieningspaneel kunnen niet bediend worden:

- Kijk na of het kinderslot niet aanstaat, aangegeven met "Lo" in de weergave van de timer;
- Kijk na of er geen vloeistof of natte doek op het bedieningspaneel ligt, wat de bescherming tegen overlopen activeert;

3. Na het koken verschijnt er "H" op het weergavescherm:

- Dit is normaal. De kookplaat heeft voor de veiligheid een waarschuwing voor restwarmte. Die blijft aan tot het oppervlak voldoende afgekoeld is om aan te raken.

4. Nadat de inductiekookplaat uitgeschakeld is, blijft de ventilator nog een tijdje werken:

- Dit is normaal. Dit helpt het toestel volledig af te koelen.

5. Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden wanneer ze op de inductiekookplaat gebruikt worden:

- Dit is normaal. Het is het geluid van de inductiespoelen tijdens de werking. Bij ander kookgerei kan het toestel een ander geluid maken.

6. Er komen krassen op het glas:

- Het kookgerei dat u gebruikt heeft, is misschien niet geschikt, zoals kookgerei met ruwe randen.
- U gebruikt een niet-geschikte schuurspons of schoonmaakproducten.

7. Het verwarmingselement van de keramische kookplaat gaat afwisselend aan en uit wanneer de plaat werkt:

- Dit is een normaal en natuurlijk kenmerk van een keramische kookplaat. Het programmeren van de keramische kookplaat tegelijkertijd met de thermostaat of thermokoppel in het verwarmingselement doet de kookplaat werken en vermijdt oververhitting door het verwarmingselement afwisselend in en uit te schakelen.
- Wanneer het verwarmingselement op de hoogste stand werkt, gaat het voor een bepaalde tijd aan en daarna afwisselend aan en uit.
- Wanneer het verwarmingselement op een lagere stand werkt, gaat het met een zekere frequentie afwisselend aan en uit vanaf het begin, afhankelijk van de stand waarop u het kookvuur ingesteld hebt.

Hints en tips

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijks bevuild van het glas (vingerafdrukken, sporen, vlekken van voeding of gemorste dranken die geen suiker bevatten)	1. Schakel de stroom uit. 2. Breng een schoonmaakproduct voor keramisch glas aan wanneer het glas nog warm (maar niet heet!) is. 3. Spoel en droog af met een propere doek of keukenpapier. 4. Schakel de stroom opnieuw in.	• Wanneer u de stroom uitschakelt, is er geen waarschuwing dat het kookvuur nog warm is. Het kan echter toch nog warm zijn! Wees heel voorzichtig! • Ruwe schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en harde/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glas. Lees altijd het etiket om na te gaan of uw schoonmaakproduct of schuurspons gebruikt kan worden. • Laat nooit resten van schoonmaakproducten op het glazen oppervlak van de kookplaat achter. Dit kan vlekken op het glas achterlaten.
Overkoken, smelten en morsen van warme suiker op het glas	Verwijder dit onmiddellijk met een visspatel, paletmes, scheermesje of krabber die geschikt is voor keramische kookplaten, maar wees voorzichtig voor hete oppervlakken van de kookzones: 1. Schakel de stroom uit. 2. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en schraap het vuil of wat gemorst is naar een koude zone van de kookplaat. 3. Verwijder het vuil met een keukenhanddoek of keukenpapier. 4. Volg stap 2 tot 4 voor "Dagelijkse bevuild van het glas" hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten zaken of suikerrijke voeding of morsen zo snel mogelijk. Wanneer ze afkoelen op het glas, zijn ze moeilijk te verwijderen en kunnen ze zelfs het glas permanent beschadigen. • Risico op snijwonden: wanneer de beveiliging verwijderd wordt, is het mesje in een schrapper buitengewoon scherp. Wees heel voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Gemorste stoffen op de aanraaktoetsen.	1. Schakel de stroom uit. 2. Veeg de gemorste stoffen af. 3. Veeg de zone van de toetsen af met een schone vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Schakel de stroom opnieuw in.	• De kookplaat kan een pieptoon laten horen en dan vanzelf uitschakelen. De aanraaktoetsen functioneren misschien niet wanneer er vloeistof op ligt. Zorg ervoor dat u de zone met aanraaktoetsen afdroogt voor u de kookplaat opnieuw aanzet.

Defecten van de inductiekookplaat

Het gebruik van uw toestel kan fouten en gebrekkig functioneren met zich meebrengen. De volgende tabellen tonen mogelijke oorzaken en opmerkingen om een foutmelding of gebrekkig functioneren op te lossen. Het is aanbevolen om de tabellen hieronder zorgvuldig door te nemen om tijd en geld te besparen in plaats van de technische dienst te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat u moet doen
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Kijk na of de elektrische voeding normaal is. Zet het toestel aan indien de stroomtoevoer normaal is.
E3	Kookpotsensor heet	Kijk of de pot niet leeg is. Vul de pot en begin opnieuw.
E5	IGBT-sensor heet	Schakel opnieuw in wanneer de inductiekookplaat afgekoeld is.

Schakel het toestel uit bij alle andere foutcodes en neem contact op met een dienstverlener.

¡Muchas gracias!

Gracias por elegir este producto VALBERG.
Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO
DEPOT, los productos de la marca VALBERG son
fáciles de usar, fiables y de un estándar impecable.
Gracias a este aparato, puede estar seguro de que
cada uso le proporcionará satisfacción.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Descripción del aparato

B

Utilización del aparato

Instalación
Instrucciones de funcionamiento
Configuración del calentamiento

C

Información práctica

Limpieza y mantenimiento
Trucos y consejos
Inspección de fallos para placa de inducción

Las instrucciones también están disponibles en el sitio
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices>

Descripción del aparato

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 1300/1500W Zona de cocción | 4 2300/3000W Zona de cocción |
| 2 1900/2200W Zona de cocción | 5 Panel de control |
| 3 Placa de vidrio | |

Panel de control

- | | |
|--|--|
| 6 Botón de selección de zona de cocción | 10 Botón de control Booster |
| 7 Botón de control de bloqueo infantil Cocinar | 11 Botón de selección de temporizador |
| 8 Botón de nivel de temperatura/ Temporizador «-» | 12 Botón de encendido/apagado |
| 9 Botón de nivel de temperatura/ Temporizador «+» | |

NOTA:

Los diagramas del producto en el manual son únicamente para referencia, puede haber ligeras diferencias debido a las mejoras continuas del producto.

Antes de utilizar su nueva placa

- Lea estas instrucciones teniendo en cuenta especialmente la sección de “Advertencias de seguridad”.
- Retire las láminas protectoras que todavía sigan en la placa eléctrica.

Instalación

NOTA:

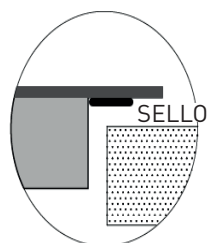
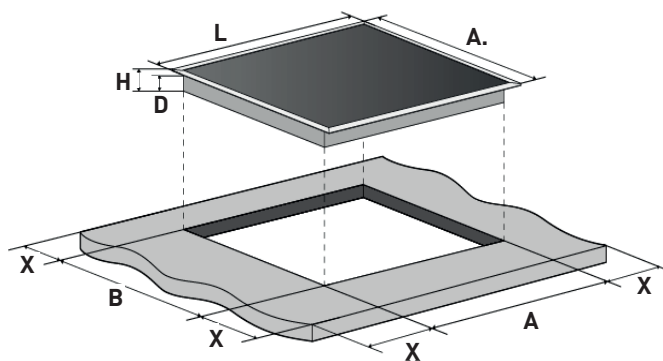
El aparato debe instalarse y conectarse según las normativas actuales. Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no presenta daños visibles. Si ha sido dañado durante el transporte, **NO LO UTILICE**, contacte con su vendedor inmediatamente.

Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños mostrados en el dibujo.
- Para la instalación y el uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación del calor de la placa. Como se muestra a continuación (medida por unidad: mm):

NOTA:

La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

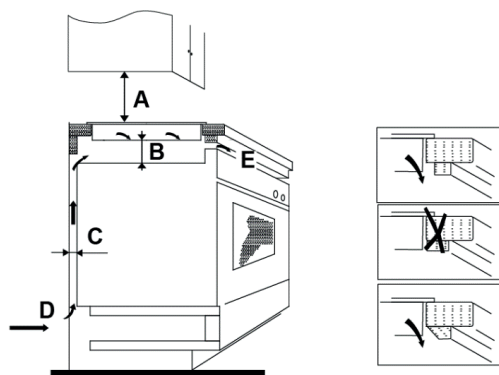


Modelo	L	A.	H	D	A	B	X
Placa de inducción 60 cm	590	520	56	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa eléctrica esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa eléctrica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra más abajo:

NOTA:

La distancia de seguridad entre la placa térmica y el armario encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760mm	50 mm mínimo	20mm mínimo	Entrada de aire	Salida de aire de 5mm

Instalación de la junta de espuma

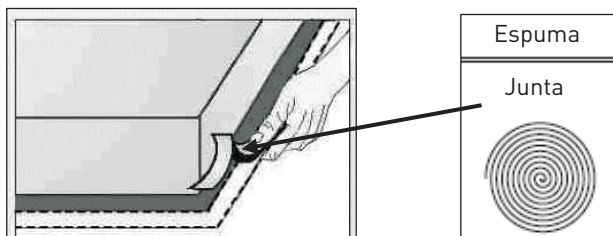
- Antes de insertar la placa en la apertura de la encimera de la cocina, la junta de espuma suministrada (en la bolsa de plástico) se debe fijar al lado más bajo del cristal vitrocerámico.

ADVERTENCIA:

¡No instale la placa sin la junta de espuma!

La junta debería fijarse a la placa con el siguiente método:

- Retire la película protectora de la junta.
- Después fije la junta al lado más bajo del cristal, al lado del borde.
- La junta debe pegarse a todo lo largo del borde del cristal y no debería superponerse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.



Antes de ubicar los soportes de fijación

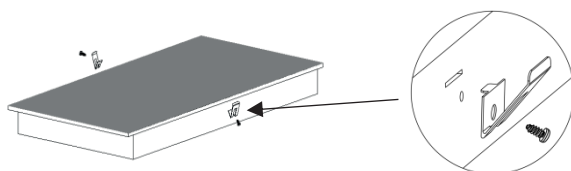
La unidad debe colocarse en una superficie estable y plana (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

- Kits de instalación fácil

Hay un paquete de kits de instalación fácil para cada placa, que incluye ganchos y tornillos de fijación. Encuentre primero el paquete del kit de instalación fácil.

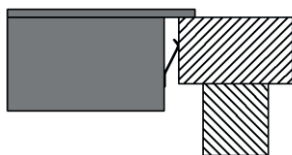
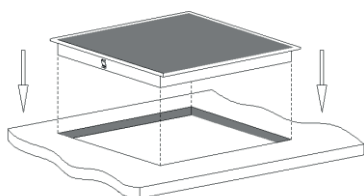
- Instale los ganchos a la placa

Inserte los ganchos de instalación en los orificios de instalación reservados en los 2 lados del armazón, fije los ganchos en el armazón con los tornillos, después inserte la placa en el mueble/encimera.



- Instale la placa en el mueble

Inserte la placa en el mueble/encimera como se muestra en los siguientes diagramas, los ganchos montados en los laterales pueden proteger su placa firmemente.



Conexión de la placa a la alimentación eléctrica principal

La fuente de alimentación debe conectarse según la norma pertinente o utilizando un disyuntor unipolar.

El aparato tiene una gran potencia y debe ser conectado a la electricidad por un electricista cualificado.

Notas:

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe ser realizado por un técnico del servicio de posventa utilizando las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado únicamente por un técnico cualificado.

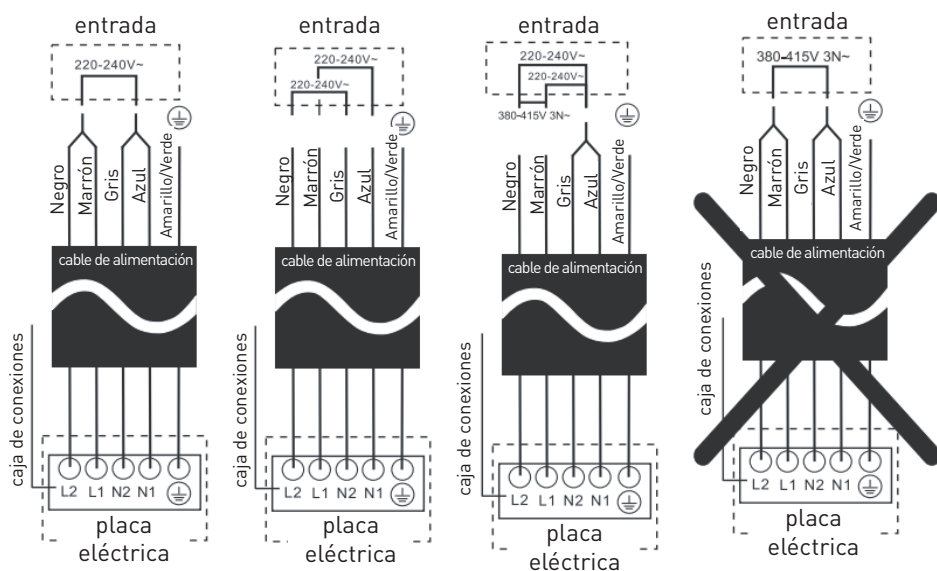
Precauciones

1. **La placa debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Nunca realice la operación por su cuenta.**
2. La placa eléctrica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
3. La placa eléctrica debe instalarse de tal forma que pueda asegurarse una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calor inducido encima de la superficie de la encimera deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa en sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador de vapor.
7. Esta placa eléctrica solo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema que no supere los 0,427 ohm. En caso necesario, consulte con su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

NOTA:

Para algunos de los modelos, puede haberse incluido un cable de alimentación con enchufe. En este caso, puede enchufarlo directamente al enchufe. Mantenga el cable de alimentación desenchufado después de su uso.

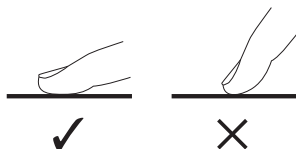
Para los modelos con cable de alimentación sin enchufe, el método de conexión se muestra a continuación.



Instrucciones de funcionamiento

Uso de los controles táctiles

- Los botones responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un contacto.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto tapándolos (por ejemplo, un utensilio o un paño). Incluso una delgada película de agua puede dificultar el uso de los botones.



Elección de los utensilios de cocina más adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el embalaje o en la base de la cacerola.

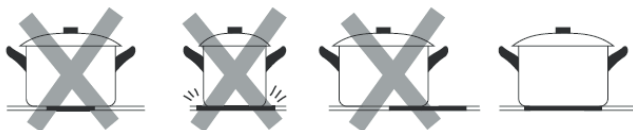


- Puede comprobar si una cacerola es adecuada efectuando la prueba del imán. Mueva un imán hacia la base de la cacerola. Si es atraído hacia ella, la cacerola es adecuada para la placa de inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la cacerola es adecuada.
- Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados para una placa de inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- La placa de inducción está fabricada con vidrio cerámico homogéneo, el calor viene de una bobina de inducción magnética que calienta los utensilios pero no la superficie de cocción. El calor de los utensilios se transfiere a los alimentos.
- Es importante que solo utilice sartenes metálicas diseñadas específicamente y/o aprobadas para su uso en placas de inducción. Nunca permita que los recipientes de melamina o plástico entren en contacto con las zonas de calentamiento.

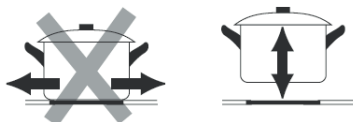
- Una sartén cuyo diámetro sea menor de 140 mm puede que no sea detectada por la placa de inducción.
- No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



- Asegúrese de que la base de la cacerola sea homogénea, repose totalmente sobre el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Si utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



- Levante siempre las sartenes de la placa de inducción – no las deslice, pueden rayar el cristal.



Dimensiones de sartenes recomendadas para la placa de inducción

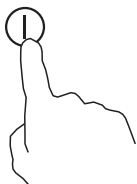
Las zonas de cocción están, hasta un límite, adaptadas al diámetro de la sartén. Sin embargo, se recomienda que el fondo de esta sartén tenga un mínimo de diámetro según la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mejor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de las cacerolas:

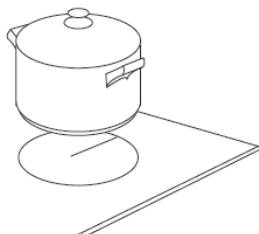
Zona de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
280mm	230	280

Uso de la placa

Para empezar a cocinar



1. Después de conectar la placa a la electricidad y encenderla. **Mantenga pulsado el botón de control de encendido/apagado**  **durante aproximadamente 3 segundos hasta que escuche un pitido para encender la placa.** En este momento, la placa entra en modo de espera, todos los indicadores de configuración del calentamiento y los indicadores de configuración del temporizador muestran «-»



2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

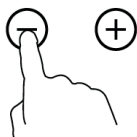
- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Configurar el nivel de calentamiento de la zona de cocción

Antes de ajustar el nivel de calentamiento, se debe tocar el botón de selección de la zona de calentamiento para seleccionar y activar la zona de cocción que desea utilizar. El

indicador de configuración de calentamiento de la zona seleccionada parpadeará cuando está activado, después podrá ajustar su nivel de calentamiento de la siguiente manera:



- Establezca la configuración del calentamiento tocando el botón o .

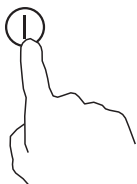
Notas:

1. Después de conectarla a la electricidad, al encenderla, el pitido de la placa sonará una vez, todos los indicadores se encenderán durante 1 segundo y después se apagarán.
2. Cuando la placa está en modo Standby, si no se hace nada durante 1 minuto, la placa eléctrica se apagará automáticamente, el pitido sonará una vez.
3. Para encender la placa, presione el botón de encendido/apagado y manténgalo pulsado durante 3 segundos; Para apagarla, solo debe pulsar de nuevo el botón de encendido/apagado.
4. El indicador de configuración del calentamiento de la zona seleccionada parpadea cuando se ajusta. Después de ajustarlo, el número parpadeará durante 5 segundos y después dejará de parpadear, entonces la configuración estará confirmada.

Para apagar la placa



1. Puede apagar la zona de cocción ajustando la configuración de calentamiento en el nivel 0, cuyo indicador mostrará «-».



2. También puede apagar la placa completa tocando el botón de encendido/apagado .

Nota: Si hay un corte de corriente durante la cocción, todos los ajustes se cancelarán.

Nota: El ventilador de enfriamiento de la placa de inducción seguirá encendido durante 1 minuto después de apagar la placa.

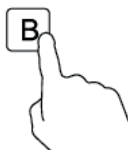
Uso de la función Booster-Placa de inducción

Puede utilizar la función «Booster» para aumentar la potencia de la zona de cocción relevante para una potencia máxima durante 5 minutos. Esta función reducirá el tiempo de cocción, ¡muy conveniente cuando cocinamos con prisa!

Para utilizar la función booster cuando la placa está en funcionamiento, haga lo siguiente:



1. Toque el botón de selección de la zona de calentamiento para seleccionar la zona de cocción que quiere utilizar con la función boost.
2. Ajuste la zona de cocción hasta un nivel de calentamiento tocando el botón de control de nivel de calentamiento «+» o «-».



3. Toque el botón de la función Booster **B**, el indicador de la zona de calentamiento mostrará «b» y parpadeará durante 5 segundos, después dejará de parpadear, entonces la función Booster estará activada.

Nota: Cuando el aumento de potencia termine, la zona de cocción volverá a su configuración original.

Cancelación de la función Booster

- Repetir el procedimiento anterior de la función Booster activa cuando la función Booster está en funcionamiento puede cancelar la función Booster.
- También puede cancelar la función Booster ajustando la configuración del nivel de potencia.

Control de seguridad infantil

- Puede bloquear los botones para evitar el uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción) activando la función de bloqueo infantil.
- Cuando los controles están bloqueados, excepto el botón de encendido/apagado y el botón de bloqueo infantil, todos los demás botones de control táctil se deshabilitan.

Para bloquear los botones

Toque el botón de bloqueo infantil aproximadamente durante tres segundos. El indicador de tiempo mostrará «Lo» y la función de bloqueo infantil se activará.

Para desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa eléctrica esté encendida
2. Mantenga pulsado el botón de control de bloqueo infantil durante aproximadamente 3 segundos, el pitido sonará una vez y «Lo» desaparecerá del indicador de tiempo, el bloqueo infantil estará inactivo.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa eléctrica.

ADVERTENCIA:

Con el modo de bloqueo infantil, todos los botones de control se desactivan, excepto el botón de encendido/apagado ① y el botón de bloqueo infantil.

Siempre puede apagar la placa con el control ON/OFF ① durante una emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

NOTA:

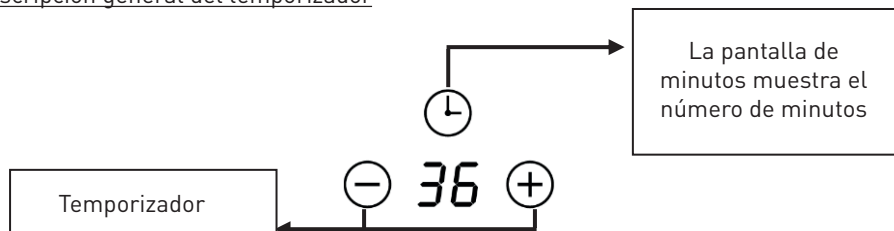
Con la función de bloqueo infantil, si se apaga la placa sin desactivar la función de bloqueo infantil. Al encender la placa después, la función de bloqueo infantil seguirá activada.

Uso del temporizador

Cuando la placa está encendida, puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizarlo como aviso. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo haya transcurrido.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción.
- Puede configurar el minuterio/temporizador hasta 99 minutos.

Descripción general del temporizador

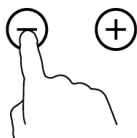


Uso del temporizador para que le avise

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción



1. Toque el botón de control del temporizador , el número del indicador de temporizador parpadeará.
2. Después ajuste la configuración del minuterio de la siguiente manera:

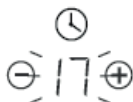


- Establezca la configuración del calentamiento tocando el botón  o .
- Si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.

Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadee, tocar el botón del temporizador otra vez puede confirmar rápidamente la configuración del temporizador.



3. Cuando el minuterero esté configurado, empezará a contar hacia atrás inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.



4. El indicador acústico pitará durante 30 segundos y el temporizador mostrará «--» cuando el tiempo ajustado haya finalizado. Cualquier toque efectivo de los botones de control mientras tanto apagará el pitido.

- Si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción



1. Toque el botón de selección de la zona de calentamiento  para seleccionar la zona de cocción para la que quiere configurar el temporizador.

2. Toque el botón de control del temporizador , el número del indicador de temporizador parpadeará.

3. Después, ajuste la configuración del temporizador



- Establezca la configuración del calentamiento tocando el botón  o .
- Si mantiene pulsado cualquiera de los dos botones, el valor se ajustará hacia abajo o hacia arriba rápidamente en círculo.

Nota: Cuando el indicador del temporizador parpadee, tocar el botón del temporizador otra vez puede confirmar rápidamente la configuración del temporizador.

4. Cuando el temporizador esté configurado, empezará a contar hacia atrás inmediatamente, la pantalla mostrará el tiempo restante.



Nota: El punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia se iluminará para aquellas zonas que están configuradas con el temporizador. Puede comprobar la configuración del temporizador de las distintas zonas de cocción que están configuradas con temporizador activando esta zona de cocción.

Nota: Si más de una zona de cocción utiliza la configuración del temporizador, el indicador del temporizador mostrará el tiempo menor. El punto rojo al lado del indicador del nivel de potencia parpadeará.



5. Cuando el temporizador de la cocción termine, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente;

Nota: La configuración predeterminada del minuterio y el temporizador es de 30 minutos.

Nota: Después de ajustarlo, la configuración en el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos y después dejará de parpadear, entonces la configuración estará confirmada.

Nota: El minuterio y el temporizador se pueden utilizar al mismo tiempo, el indicador del temporizador muestra la configuración de tiempo más baja. Si la configuración más baja es el minuterio, el punto rojo al lado del indicador del temporizador parpadeará. Si la configuración más baja es el temporizador, el punto rojo del indicador de nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará.

Nota: Si el indicador muestra la configuración del temporizador de la zona de cocción. Para comprobar la configuración del minuterio, presione el botón de control del temporizador



, el indicador mostrará la configuración del minuterio.

Detección de cacerolas y artículos pequeños

Para la placa de inducción, si la pantalla parpadea «U» alternativamente con la configuración del calentamiento.

- no ha puesto una cacerola en la zona de cocción adecuada, o
- la cacerola que está utilizando no es adecuada para cocinar con inducción, o
- la cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

Notas:

1. La placa no calienta a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción.
2. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola adecuada.
3. Si una cacerola de un tamaño inadecuado o que no sea magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave) se deja sobre la placa, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente en 1 minuto.

Advertencia de calor residual



Tenga cuidado con las superficies calientes

Cuando la placa lleva funcionando algún tiempo, quedará algo de calor residual. La letra «H» aparece en el indicador de configuración de potencia para advertirle de que no se acerque a ella.

También puede utilizarse como función de ahorro de energía:

Si quiere calentar más cacerolas, utilice la placa térmica que todavía está caliente.

Apagado automático

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre si se le olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa. Cuando se observa una temperatura excesiva, la placa se apaga automáticamente.

Protección contra el desbordamiento

Para su seguridad, el programador cortará automáticamente la potencia si hay líquido hirviendo o un trapo mojado sobre el panel de control táctil. Todos los botones de control serán inutilizables excepto el botón de encendido/apagado y bloqueo infantil, a menos que seque la zona de control táctil.

Configuración del calentamiento

La configuración siguiente solo es una pauta. El ajuste exacto dependerá de diversos factores, incluyendo el tipo de cacerola y la cantidad que vaya a cocinar. Experimente con la placa vitrocerámica para averiguar la configuración que mejor se adapta a usted.

Configuración del calentamiento	Usos
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • Chocolate fundido, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocción rápida • Cocción de arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteado • Cocción de pasta
9	• Salteado oriental • Parrilla • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA:

Antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, **DESCONECTE** el aparato del suministro de **ELECTRICIDAD** y asegúrese de que el aparato está totalmente frío.

Limpieza de la superficie de la placa

- Limpie los derrames de la superficie de la placa lo antes posible después de su uso. Asegúrese siempre de que la superficie está lo suficientemente fría antes de limpiarla.
- Utilice un trapo suave o papel de cocina para limpiar la superficie. Si el derrame se ha secado sobre la superficie, puede necesitar utilizar un limpiador especial para cristal vitrocerámico, que lo podrá encontrar en la mayoría de supermercados.
- No utilice otros limpiadores abrasivos y/o estropajos, etc., ya que pueden rayar la superficie de cristal cerámico de su placa.

Daños provocados por derrames de azúcar y plástico derretido

- Se debe tener especial cuidado al retirar sustancias calientes **para evitar daños permanentes de la superficie de cristal**.
- Los derrames azucarados (como mermeladas, caramelo, golosinas, siropes) o los plásticos derretidos pueden provocar marcas en la superficie de su placa (**no cubiertos por la garantía**) a menos que el derrame se retire cuando todavía esté caliente. Se debe tener especial cuidado al retirar sustancias calientes.

Mantenimiento de la placa

Si descubre que algo no funciona bien en su placa, antes de contactar con el servicio técnico o con su vendedor, compruebe lo siguiente:

1. No llega corriente al aparato:

- Compruebe si hay un corte de corriente en su hogar;
- Compruebe si el aparato está conectado a la red eléctrica de forma adecuada;
- Ha terminado la configuración del temporizador;
- Si alcanza la mayor configuración de tiempo de cocción y se apaga automáticamente;
- Si hay líquido hirviendo sobre el panel de control táctil y los dispositivos de protección contra el desbordamiento se apagan automáticamente;

2. No se pueden activar los botones del panel de control táctil:

- Si está con «Bloqueo infantil», que se muestra con «Lo» en la pantalla del temporizador;
- Si hay líquido/paño mojado sobre el panel de control táctil y se ha activado la protección contra desbordamiento;

3. Después de cocinar, se muestra «H» en la pantalla:

- Esto es normal. La placa tiene funciones de seguridad de advertencia de calor residual. Permanecerá encendido hasta que la superficie se enfríe lo suficiente para tocarla.

4. Después de apagarla, el ventilador de la placa de inducción sigue funcionando durante algún tiempo:

- Esto es normal, es para ayudar a que los aparatos se enfríen completamente.

5. Algunas cacerolas hacen ruidos crepitantes o chasquidos durante el uso de la placa de inducción:

- Esto es normal, es el sonido de las bobinas de inducción durante el funcionamiento, y según la distinta fabricación de sus utensilios de cocina, los chasquidos pueden ser ligeramente diferentes.

6. El vidrio se está rayando:

- Compruebe si está utilizando utensilios no apropiados, como utensilios de cocina con bordes irregulares.
- Compruebe si se están utilizando productos de limpieza abrasivos o inadecuados.

7. El elemento calefactor de la placa vitrocerámica se enciende y apaga alternativamente cuando está en funcionamiento:

- Esto es una característica normal y natural de la placa vitrocerámica. El programador de la placa vitrocerámica, junto con el termostato o termopar del elemento calefactor, puede controlar el funcionamiento de la placa al nivel de potencia establecido y evitar el sobrecalentamiento encendiendo y apagando alternativamente el elemento calefactor.
- Si está funcionando al nivel de potencia máximo, el elemento calefactor seguirá encendiéndose durante algún tiempo y después se encenderá/apagará alternativamente.
- Si está funcionando a otro nivel de potencia inferior, el elemento calefactor se encenderá/apagará alternativamente con cierta frecuencia desde el principio, según la configuración de potencia de la zona de cocción.

Trucos y consejos

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados sobre el vidrio)	1. Desconecte la alimentación eléctrica. 2. Aplique un limpiador de placa vitrocerámica mientras el vidrio todavía esté templado (¡pero no caliente!). 3. Aclare y seque la placa con un paño limpio o papel de cocina. 4. Conecte la alimentación eléctrica de la placa.	• Cuando se apaga la alimentación eléctrica de la placa, no habrá indicación de «superficie caliente» ¡pero la zona de cocción seguirá caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza duros/abrasivos pueden rayar el cristal. Consulte siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de vidrio de la placa: el vidrio podría quedarse manchado.
Salpicaduras de líquidos, licuados y derrames azucarados calientes sobre el vidrio	Quítelos de inmediato con un cubierto de pescado, una espátula o un rascador de hoja adecuado para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la alimentación eléctrica. 2. Sostenga la hoja o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el derramamiento en una zona fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección «Suciedad diaria en el vidrio».	• Quite las manchas dejadas por los licuados y la comida azucarada o las salpicaduras lo antes posible. Si se deja que se enfríen sobre el vidrio, es posible que sean difíciles de quitar o incluso que dañen permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: Al quitar la cubierta de seguridad, la hoja del rascador está afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Derrames en los botones táctiles	1. Desconecte la alimentación eléctrica. 2. Empape el derrame. 3. Limpie el botón táctil con una esponja o un paño húmedo limpio. 4. Seque la zona completamente con un paño de cocina. 5. Conecte la alimentación eléctrica de la placa.	• Es posible que la placa pite y se apague automáticamente, y los botones táctiles podrían no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Inspección de fallos para placa de inducción

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y fallos. Las siguientes tablas incluyen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o un fallo. Se recomienda leer las tablas de abajo detenidamente con el fin de ahorrar tiempo y dinero en llamar al servicio de atención.

Problema	Posibles causas	¿Qué hay que hacer?
E1/E2	Tensión de suministro anormal	Compruebe si la alimentación eléctrica es normal, Encienda después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E3	Temperatura alta del sensor de sartén	Compruebe que no haya líquido en la sartén, rellene con líquido y después reinicie.
E5	Temperatura alta del sensor de temperatura IGBT	Reinicie después de que la placa de inducción se haya enfriado.

Para los demás códigos de error, apague y llame a su proveedor de servicios.

